

de liqueur, qui est recueillie et mise dans de petits fûts que l'on bonde légèrement. Une légère fermentation se produit et fournit un peu d'écume qu'on laisse échapper. On soutire ce vin à plusieurs reprises pour obtenir un vin de liqueur dont la qualité dépend principalement des raisins employés.

Les vins de Porto, de Madère, de Xérès, sont alcoolisés de manière à les rendre secs. Cette eau-de-vie est ajoutée après la première fermentation.

On fabrique encore des vins de liqueurs avec des raisins secs de Vourla, Chesmè et Yerli. Ces raisins du Levant sont blonds et très sucrés avec un goût agréable de muscat.

Avec 100 kilog. de raisins secs que l'on met dans une cuve, on ajoute 300 litres d'eau à 15 ou 20°. Par l'effet de la diffusion, le sucre et les matières solubles sont absorbés par l'eau dont la densité augmente, et tombent au fond de la cuve. Aussitôt que la fermentation se manifeste, on soutire la moitié du moût sucré et pour empêcher toute fermentation on ajoute par hectolitre, 12 à 15 litres d'alcool extra-fin à 90°.

Après quelques jours de repos, on le clarifie et on le filtre et l'on obtient ainsi un vin de muscat possédant 10° de liqueur avec les raisins secs de Vourla, quelques mois de repos donnent un vin de liqueur, vendu souvent comme Muscat, on l'emploie dans la préparation des vins apéritifs, des vermouths, etc.

Les imitations de vins de liqueurs dits vins de Certe ont encore ces vins de raisins secs pour base, on leur ajoute des infusions de coques d'amandes amères torréfiées, de brou de noix, de goudron, ainsi que des macérations de fleurs et de plantes. Ces vins vieux et rassis parfaitement imités ont absolument le goût des vins véritables.

Cidre

La fabrication du cidre est aussi facile et plus prompte que celle du vin. La qualité de cette boisson dépend surtout de la maturité et de la nature des fruits employés et du pays ou du cru où ils sont récoltés.

Il y a de nombreuses variétés de pommes à cidre, on les divise en fruits aigres ou acides, doux, âpres et amers. Ces diverses variétés sont encore divisées en fruits de 1re, de 2e ou 3e saison suivant leur maturité.

Les pommes acides donnent un liquide pauvre en alcool et en tannin, de conservation difficile. Les pommes douces, associées à des pommes acides et amères donnent une excellente qualité de cidre.

Lorsque les pommes sont mûres, que les qualités ont été choisies et mélangées, il s'agit d'en exprimer le jus. Cette opération se fait au moyen du moulin à pommes qui les broie. Le pressurage se fait de même que pour le raisin au moyen

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL

No 9 Place d'Armes - - - - - MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION.

Monsieur G. N. DUCHARME, - - - - - Président.
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, - - - - - Vice-Président.
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, - - - - - Directeur.
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPORTE, - - - - - Directeur.
De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin et Cie.
Monsieur S. CARSLY, - - - - - Directeur.
Propriétaire de la maison "Carsley", Montréal.
M. Tancrède Bienvenu, - - - - - Géant-Général.
M. Ernest Brunel, - - - - - Assistant-Gérant.
M. A. S. Hamelin, - - - - - Auditeur.

SUCCURSALES.

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert); 271 Roy (St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin Carsley; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Israël, P. Q.; St-Anselme, P. Q.; Terrebonne, P. Q.; St-Guillaume d'Upton, P. Q.; Pierreville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.; Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs.

Sir ALEXANDRE LACOSTE, - - - - - Président.
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, - - - - - Vice-Président.
Honorables ALFRED A. THIBAUDEAU, Sénateur,
(de la maison Thibau deau, Frères de Montréal.)
Honorables LOMER GOVIN, Ministre des Travaux-Publics de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et l'hon. JEAN GIROUARD,
Conseiller Législatif.

DEPARTEMENT D'ÉPARGNE.

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3 p.c. sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital, - - - - - \$3,000,000
Fonds de Réserve, - - - - - \$3,000,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.
A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA
CHICOUTIMI
DRUMMONDVILLE
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
KNOWLTON [STATION
MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MAISONNEUVE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—
QUÉBEC
SOREL,
STE-FLAVIE STATION
STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE
VICTORIAVILLE

58 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

de pressoirs. La pulpe est mise par lit séparé avec de la paille sur la "maie" et on donne une pression suffisante que l'on renouvelle à deux ou trois reprises. Souvent le marc est remis en macération pour faire le petit cidre.

C'est une liqueur fade et sucrée, indigeste et laxative. On la met en tonneaux pour la laisser fermenter.

Un mois après l'encuvage, la grosse fermentation étant achevée, on bouche chaque foudre et vers la fin du deuxième mois, on peut commencer à boire le cidre; il est alors très clair et alcoolique. Pour l'expédition ce cidre est soutiré et mis en barriques.

Certaines personnes prétendent que le cidre n'a pas besoin d'être soutiré, qu'il se fait mieux; qu'il est plus de conserve en restant sur sa lie; d'autres plus compétentes sont d'avis de traiter le cidre comme le vin, qu'il gagne à être soutiré avec soin, c'est-à-dire en dehors du contact de l'air et qu'il se conserve mieux en grandes futailles que dans les petites. Chacune de ces méthodes est bonne mais on ne peut expédier le cidre que s'il est soutiré et séparé de la grosse lie.

Le "cidre paré" ou cidre fort est du cidre complètement fermenté, il n'est apprécié que dans les pays de production. Le cidre consommé au mois de mars, avec une certaine douceur est une boisson saine et agréable.

Poiré. — Cette boisson est un cidre de poire, tous les détails que je viens de donner peuvent s'y appliquer. Les poires fournissent presque moitié plus de jus que les pommes et ce jus est bien plus sucré. Le poiré est plus alcoolique que le cidre; bien fabriqué, il ressemble aux petits vins blancs d'Anjou; mousseux, il peut passer pour du vin léger de Champagne. Il réussit très bien dans les coupages de vins blancs de médiocre qualité, qu'il rend plus forts et meilleurs.

Bière

Cette boisson d'un usage fort ancien était suivant Hérodote et divers historiens grecs et latins, la boisson ordinaire des Egyptiens. Isis et Osiris leur avaient enseigné la manière de préparer ce breuvage avec le blé, auquel plus tard on substitua l'orge. Les Gaulois connaissaient la bière de temps immémorial, ils l'appelaient "cerevisia" ou "cervisia" [vin de Cérès]. Le nom de "cervoise" a continué de subsister et était encore en usage au 16e siècle. La bière est restée la boisson habituelle de tous les pays du nord.

La fabrication comprend plusieurs opérations. La matière principale, l'orge, contient une certaine quantité d'amidon que l'on transforme en matière sucrée par la "saccharification". L'orge est dans ce but mise à germer pour développer la "diastase" qui transforme l'amidon en