

Le type Bois à Terroir, la classe la plus inférieure de cognacs, moins estimée que les autres à cause de son goût de terroir, est l'eau-de-vie distillée des vins produits par les vignes cultivées le plus près de la côte de la Charente-Inférieure et dans les îles de Ré et d'Oléron. Le prix courant d'achat de cette eau-de-vie, pour la cuvée de 1906, est de 110 francs l'hectolitre \$(0.97 le gallon) pour le premier choix.

En règle générale, les cognacs les plus estimés (ceux produits dans les terres de l'intérieur) ont les qualités importantes de vieillir plus lentement et de s'améliorer pendant un plus grand nombre d'années que les eaux-de-vie de la côte. C'est une des causes de leur prix plus élevé.

LE COMBUSTIBLE ALCOOL

Le combustible idéal est un liquide fluide d'une nature lui permettant de se vaporiser facilement. Si ce liquide est d'un caractère limpide, sans viscosité, il ne présente pas, pour son transport par canalisation, les difficultés qu'offre un tel transport pour les huiles combustibles épaisses. L'alcool éthylique est un combustible idéal, incolore, limpide, entrant en ébullition à une température modérée, à 50 degrés au-dessous du point d'ébullition de l'eau, brûlant sans fumée, se mélangeant avec l'eau en toutes proportions; sa flamme est donc éteinte par l'eau; quand il est répandu, il s'évapore complètement et proprement; il n'attaque pas les garnitures en caoutchouc ni le métal des réservoirs qui le contiennent. Le fait que sa flamme est bleuâtre ou, comme on dit, non éclairante, signifie qu'elle est presque exempte de particules libres de carbone, ayant la propriété de rayonner la chaleur avec un pouvoir intense, fait d'une importance considérable. Quand on brûle de la gazoline ou des huiles lourdes, la flamme chargée de particules libres de carbone ou de suie rayonne la chaleur à un tel degré qu'il n'est pas possible de s'approcher du foyer et l'environnement est presque en feu par le simple rayonnement de la chaleur.

La production en grand de l'alcool est très simple et la matière première nécessaire à cette production existe en une variété considérable. On peut utiliser pour cela toutes les plantes saccharifères ou amidonnées. Les déchets saccharifères sont largement employés maintenant à Cuba pour la production de l'alcool. Il paraît que la mélasse de qualité inférieure peut être livrée aux villes du littoral américain à trois cents environ le gallon. Il faut trois gallons à peu près de ce produit brut pour un gallon d'alcool raffiné, ou alcool à 90 pour cent, et le coût de production peut être estimé à trois ou quatre cents, ce qui met à environ douze cents le coût total d'un gal-

GEO. GONTHIER
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 Chambres 205 à 209 EDIF. CE WILSON
 11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BELL, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT
Capital tout payé..... 14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 11,000,000.00
Profits non Partagés..... 422,68.98

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honoraire
 Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.,
 A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. Mackay
 R. B. Angus, Ecr., Sir W. C. Macdonald
 Edward B. Greenhields, Ecr., Sir R. G. Reid.
 Sir T. G. Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice.

M. S. Clouston—Gérant Général,
 A. Macdonr, Insp. chef et Surlint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
 C. Sweeny, Surlintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surlintendant des succursales des Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre Neuve

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

New York—31 Pine St., R. Y. Hebden, W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents

Chicago—J. M. Greata, Gérant.
 Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
 St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
 COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
 LETTRES DE CREDIT, négociables dans toute les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres—The Bank of England. The Union of London et Smith's Bank Ltd., The London and Westminster Bank Ltd., The National Provincial Bank of England Ltd.
 Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
 Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New-York—The National City Bank. The Bank of New York, N. B. A.: The National Bank of Commerce & N. Y.
 Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore & Co.
 Buffalo—The Marine National Bank.
 San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE \$329,515.00
 RESERVE 75,000.00

DIRECTEURS:

Honorable G. O. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 JOS. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,
 V. B. SICOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,
 L. F. PHILIE, Caissier. B. L'HOMME, Inspecteur.

Succursales:

Drummondville, P. Q., J. W. St-Onge, Gérant,
 Farnham, P. Q., H. St-Amant, Gérant,
 Iberville, P. Q., J. F. Moreau, Gérant,
 L'Assomption, P. Q., H. V. Jarry, Gérant,
 St-Césaire, O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: — Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, First National Bank, Ladenburg, Thalman & Boston: Merchants National Bank.

lon d'alcool. Cet alcool, dans une machine convenablement construite, sera l'équivalent, volume pour volume, de la gazoline vendue maintenant à un prix beaucoup plus élevé, pour la production de la force motrice. Il est donc évident que même dans un avenir rapproché, l'alcool aura un vaste champ d'utilisation.

L'emploi de l'alcool comme combustible et comme source de force motrice augmentera peu à peu. Il serait oiseux de s'attendre à une révolution soudaine dans les méthodes actuelles. Quand on contemple l'avenir éloigné, on ne peut que parler de possibilités ou de probabilités. Il y a toujours possibilité de nouvelles découvertes modifiant les conditions au point que le meilleur jugement puisse faire erreur; mais étant donné que la rareté croissante et le coût augmenté des combustibles minéraux stimuleront graduellement la sélection et l'emploi de succédanés, il semble raisonnable de prédire que le seul succédané possédant les qualités les plus désirables sera l'alcool éthylique. Sa production est à peu près illimitée.

L'ACTION DU CHAUFFAGE SUR LA DIGESTIBILITE DU LAIT

Cette question si discutée, et par les savants et par le vulgaire, a été encore étudiée par le Dr Jansen, chef de l'établissement fédéral suisse d'essais pour l'industrie du lait, c'est la décomposition de la caséine, substance protéique la plus importante; et le lait ne pouvant pas être stérilisé sans qu'il brunisse un peu, le lait stérilisé devait être rejeté comme aliment de l'enfance. Pour débarrasser le lait des bactéries pathogènes spécifiques, sans arriver à l'état à éviter, il suffirait d'un court chauffage dans l'appareil de Soxhlet. Mais même le lait traité de cette manière subit de notables altérations: toute son albumine, notamment, est coagulée, et cette modification ne saurait être indifférente, car l'albumine qui se trouve en particulier en grande abondance dans le lait humain, doit avoir une importance physiologique. On pourrait ajouter encore (sans parler des légères altérations que subit sans doute la caséine même dans ces conditions particulières) que la lécithine est d'autant plus décomposée que le lait a été porté à une température plus haute. De toute façon il faut donc, dans le chauffage, s'en tenir uniquement à la température voulue pour tuer les germes pathogènes.

M. le Dr Jansen insiste de plus sur l'erreur, que l'on commet généralement, de croire que du lait chauffé pendant un certain temps à 176 degrés vaut mieux pour l'alimentation qu'un lait soumis à l'ébullition durant un court instant; quand le chauffage est prolongé, les altérations du lait commencent à se mani-