

**GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM**

4 TRAINS PAR JOUR  
Toronto et l'Ouest

9.00 a.m., 9.45 a.m., 7.30 p.m.,  
10.30 p.m.

L' "INTERNATIONAL LIMITED"  
De Montréal, 9.00 a. m.

LE TRAIN LE PLUS BEAU ET  
LE PLUS RAPIDE EN  
CANADA.

7 1/2 hrs. seulement jusqu'à To-  
ronto.

Magnifique accommodation de wa-  
gons dortoirs, salons, restaurant et  
de passagers pour Toronto, Dé-  
troit, Chicago etc. Repas et ra-  
fraîchissements en route.

WAGONS DORTOIRS PULL-  
MAN SUR TOUS LES TRAINS DE  
NUIT.

JOUR D'ACTIONS DE GRACES  
LUNDI, 31 OCTOBRE

Des billets d'excursion aller et  
retour, seront vendus pour toutes  
les stations du Canada au prix  
d'un BILLET SIMPLE DE PRE-  
MIERE CLASSE. Bons pour aller,  
du 28 au 31 octobre inclusivement.  
Limite de retour, 2 novembre, 1910

BUREAUX DES BILLETS EN  
VILLE, 130 rue St-Jacques. Tél.  
Main 6905, 6906, 6907 ou à la gare  
Bonaventure.

**PATENTES  
OBTENUES PROMPTEMENT**

Avez-vous une idée ?—Si oui, demandez le  
Cadeau de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis  
par **Marion & Marion, Ingénieurs-Consuls.**  
Bureaux : Edifice New York Life, Montréal,  
et 907 G Street, Washington, D. C.

**QUEBEC STEAMSHIP CO.  
LIMITÉE.  
ST. LAWRENCE LINE.**

**SS. "CASCAPEDIA"**

1900 Tonnes.  
PARTIRA DE MONTREAL (Section 23)  
Lundi, 7 Novembre à 4 heures p. m.  
et de Québec le jour suivant à midi, pour  
Bassin de Gaspé, Malbaie, Percé,  
Grande Rivière, Summerside,  
Charlottetown et Picotau.  
Excellentes commodités pour passagers.  
Aucune cargaison n'est reçue après midi,  
le jour du départ.

DE NEW-YORK AUX BERMUDES  
Excursions d'été, par le steamer "Ber-  
mudian," 5600 tonnes à double hélice. Dé-  
part à 10 a.m., les 29 octobre, 12 et 26 novem-  
bre et tous les dix jours en suite. La tem-  
pérature rafraîchie par les brises de la mer  
se lève rarement au-dessus de 80 degrés. Les  
plus beaux voyages de la saison pour la  
santé et le confort.

Pour fret, passage et salons, adressez-vous  
aux Agents des Tickets de la QUEBEC STEAM-  
SHIP COMPANY: W. H. Henry, 283 rue St-  
Jacques, W. H. Clancy, 130 rue St-Jacques,  
Thomas Cook & Son, 430 rue Ste Catherine  
Ouest, L. J. Rivet, 13 Boulevard St-Lau-  
rent, ou J. B. Brock & Co., 311 rue des Com-  
missaires, Montréal.

Dans la conversion du jus de fruits en  
vinaigre, deux changements importants  
se présentent. D'abord, le sucre dans le  
jus est converti en alcool, et ensuite, l'al-  
cool est converti en acide acétique. Dans  
ces transformations 100 parties de sucre  
dans le jus doivent produire théorique-  
ment environ 51 parties d'alcool; c'est-à-  
dire, que l'on devrait obtenir environ une  
moitié d'alcool de plus en poids qu'il y  
avait de sucre dans le jus. En pratique,  
on n'obtient seulement que 45 à 47 pour  
cent. Dans la transformation de l'alcool  
en acide acétique, 100 parties d'alcool de-  
vraient théoriquement produire 130 par-  
ties d'acide acétique, tandis qu'on ne peut  
obtenir que 120 parties. Si donc, l'on  
commence avec 100 parties de sucre dans  
le jus frais de pommes, on devrait obte-  
nir, si les conditions sont favorables, de  
50 à 55 parties d'acide acétique. Donc  
pour faire du vinaigre qui devra conte-  
nir 5 pour cent d'acide acétique, il sera  
nécessaire d'avoir du jus de fruits conte-  
nant au moins 10 pour cent de sucre.  
Pour 4 1-2 pour cent de vinaigre, il sera  
nécessaire d'avoir du jus de pommes don-  
nant à l'analyse au moins 8 1-2 pour cent  
de sucre.

Dès que la fermentation alcoolique est  
terminée, il se forme un autre groupe de  
micro-organismes qui attaquent l'alcool et  
le convertissent en acide acétique. La  
fermentation acétique prend plus de  
temps que celle de l'alcool, elle exige dix-  
huit mois à deux ou trois ans avant que  
tout l'alcool soit changé en acide acé-  
tique, lorsque le cidre se trouve dans une  
cave ordinaire. Les résultats les plus sa-  
tisfaisants ont été obtenus à la station de  
l'Etat de New-York pour la fermentation  
acétique à une température de 65 à 76  
degrés Fahrenheit. Lorsque les micro-  
organismes occasionnant la fermentation  
d'acide acétique furent introduits dans le  
cidre sous la forme de vinaigre ou "Mère"  
après que la fermentation fut terminée,  
la transformation du cidre en vinaigre  
fut beaucoup plus rapide que si on n'avait  
pas ajouté de vinaigre.

Dans un cave fraîche, du cidre qu'on  
avait mis en contact avec une "mère" fut  
bon pour la vente un an plutôt que si on  
y avait ajouté du vinaigre. On ne devrait  
pas ajouter du vinaigre au cidre avant  
qu'il ait complété sa fermentation alcoo-  
lique, vu que l'acide acétique retard  
beaucoup les fermentations alcooliques.  
A ce sujet, Browne, de la station de Penn-  
sylvanie, raconte ce qui suit:

"Beaucoup de cultivateurs et de fabri-  
cants ont la mauvaise habitude d'ajouter  
du jus de pommes fraîches à du vieux vi-  
naigre, espérant d'obtenir une transfor-  
mation plus rapide du produit en vinaigre  
et se plaindre ensuite que leur vinaigre  
"ne prend pas". Le sucre du jus doit d'a-  
bord subir la fermentation alcoolique  
avant que la fermentation acétique com-  
mence, et en ajoutant du jus de pommes  
à du vieux vinaigre on empêche absolu-



**LA LIGNE ROYALE.**

NOUVEAUX VAPEURS A TURBINE A  
TRIPLE HELICE.

Absolument les plus modernes.

Navires les plus rapides sur la route  
la plus courte.

DE MONTREAL, QUEBEC ET BRISTOL.

DEPARTS

De BRISTOL :		De MONTREAL :
13 oct.	ROYAL GEORGE	27 oct.
27 oct	ROYAL EDWARD	10 nov.
10 nov.	ROYAL GEORGE	19 nov.

et ensuite le jeudi, tous les quinze jours.  
Départ d'Halifax, l'hiver, à partir  
de 7 décembre.

**La Nouvelle Malle Royale entre le  
Canada et la Grande-Bretagne.**

Pour taux, fret et passages,  
s'adresser à un agent quelconque de  
la compagnie, ou à Wm Philips,  
faisant fonctions de Gérant du  
Trafic, Guy Tombs, faisant fon-  
ctions d'Agent Général du Fret et  
des Passagers, et A. H. Davis,  
Agent des Passagers, Edifice Impe-  
rial Bank, Montréal.

**CHAUSSURE GOODYEAR**

ELEGANTE DURABLE

Rapporte un bon profit aux marchands.

**DUFRESNE & GALIPEAU,**  
Fabricants, Montréal.

Le style d'annonce qui est naturel est  
le style correct. Viser à l'effet ne cons-  
titue ni le bon style ni le bon sens.