

fermentation qui s'apaise progressivement fait diminuer le liquide et forme un vide qui permet l'entrée de l'air et le met en contact avec le vin. Si on laissait les fûts en vidange, il se formerait à la surface du vin une couche blanche, duveteuse, flottant sans se mêler au liquide; c'est la "fleur du vin", espèce de champignon "mycoderma vini", qui n'altère pas gravement le vin, il a l'inconvénient de brûler et d'absorber l'alcool du vin. Le remplissage des fûts prévient cet accident.

La seconde fermentation qui se produit dans les tonneaux, fait que toutes les matières étrangères se séparent, tombent et se rassemblent au fond et forment la "lie". C'est un mélange confus de débris, de pulpe, de matières colorantes, de sels peu solubles, notamment de tartre et de bi-tartrate de potasse; ce dernier sel se sépare et cristallise en partie sur les parois des tonneaux. Comme ce sel a une saveur âcre et désagréable il en résulte que le vin qui a subi cette seconde fermentation dans des conditions favorables, par un temps sec et froid, est bien dépouillé de ces diverses impuretés, son bouquet s'est développé, il a perdu sa dureté et devient buvable.

Le collage des vins se fait après le premier soutirage, si on doit les livrer à la consommation. On se sert à cet effet de blancs d'oeufs battus, 6 à 8 par barrique, que l'on délaye dans un peu d'eau et que l'on fouette vigoureusement dans la barrique; après 8 jours de repos, le vin doit être clair et on peut le soutirer dans des barriques propres, bien rincées, sans mauvais goût. On emploie encore pour le collage des poudres clarifiantes, composées de sang desséché, ou encore de gélatine claire, préparée pour cet usage. Ces divers produits albumineux ont le même but, la coagulation des sels taniques en excès dans le vin, qui en se précipitant entraînent avec eux toutes les lies qui peuvent s'y trouver.

Souvent le collage ne procure pas un effet suffisant et immédiat, alors le filtrage s'impose pour obtenir une limpidité parfaite. L'industrie a imaginé des filtres qui permettent un travail rapide et économique. Ce filtrage sous pression se fait en vase clos, à l'abri de l'air, de manière à ce que les vins échappent à toute altération.

Enfin un dernier traitement des vins, pour les soustraire à toutes les causes de fermentation ou d'altération, c'est le chauffage ou pasteurisation. Les appareils que l'on emploie pour cette opération sont en cuivre et disposés en deux colonnes, reliées par des tuyaux qui établissent une circulation continue du liquide avec échange de température suivant les besoins de l'opération.

Le chauffage se fait au gaz ou à la vapeur; le vin entre à la température de 15 à 20° [59 à 60° Fahr.], il s'échauffe

## GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.  
TEL. BELL, MAIN 2113.

## 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..... 159,831.8

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. McKay  
R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. Macdonald  
Edward B. Greenshields, Ecr., R. G. Reid, Ecr.  
E. S. Clouston—Gérant Général,  
A. Macnider, Insp. chef et Surtint. des Succursales.  
H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.  
C. Sweeny, Surtintendant des succursales de la Colombie Anglaise.  
W. E. Stavert, Surtintendant des succursales des Provinces Maritimes.  
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.  
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.  
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. Heblen, 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 toutes 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 à N. Y.

Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moors & 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:

G. C. DESSAULLES, Président.  
J. R. BRILLON, Vice-Président.  
L. P. MORIN, V. B. SICOTTE,  
M. ARCHAMBAULT, Dr E. OSTIGUY,  
JOS. MORIN, W. A. MOREAU,  
F. PHILIE, Inspecteur. Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.

St-Césaire, - - - - - M. N. Jarry, Gérant.

Farnham, - - - - - J. M. Bélanger, Gérant.

Iberville, - - - - - J. F. Moreau, Gérant.

L'Assomption, - - - - - H. V. Jarry, Gérant.

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

graduellement dans l'appareil jusqu'à 59 à 60° [138 à 140° Fahr.] et est ramené à la température initiale de 15 à 18° [59 à 62° Fahr.]

Par suite de ce chauffage, le vin se trouve débarrassé des ferments ou germes microscopiques qui s'y trouvent, la vie des mycodermes est enrayée, suspendue ou éteinte par la chaleur appliquée à l'abri du contact de l'air.

Dans ces conditions, les vins ainsi traités restent tels et n'ont aucune qualité à acquérir; on n'applique généralement ce traitement qu'à des vins de coupe ou de qualité courante, les vins de crus seraient dépouillés de leur bouquet, de tout l'agrément qui en fait leur valeur.

**Coupages.**—Le but des coupages est de mélanger certains vins entre eux de manière à corriger les imperfections des uns par les qualités des autres et de composer une boisson d'un prix peu élevé avec des vins qui isolément ne sauraient plaire aux consommateurs.

Les coupages ne sont généralement faits que pour des vins ordinaires et de consommation courante; beaucoup de consommateurs aiment à avoir toujours le même vin ou du moins une sorte, de qualité à peu près constante.

La condition essentielle pour un bon travail est de n'admettre dans le coupage que des vins exempts d'altération. On combine ensemble des vins noirs, alcooliques, chauds, corsés; des vins frais, des vins légers, des vins faibles, des vins blancs et autrefois des vins de raisins secs.

Je ne puis vous donner ici les diverses combinaisons qui forment les coupages ordinaires de Paris.

Les vins de Basse-Bourgogne et les vins très ordinaires des côtes Beaujolaise et Chalonnaise sont remontés avec 1/3 ou 1/4 de bon vin du Midi; qui leur communique leur générosité sans altérer le bouquet caractéristique du Bourgogne.

Les "palas" de la Gironde se trouvent bien d'être coupés avec ceux du Roussillon, du Portugal ou de Dalmatie; ils gagnent en corps et en spiritueux sans perdre beaucoup de leur finesse et de leur bouquet.

Les vins du Midi se trouvent bien d'être mélangés avec des vins colorés de l'étranger, des blancs d'Anjou et quantité suffisante de bon Roussillon; ils forment ainsi un vin de table parfaitement sain et agréable.

**Vins de liqueur.**—La préparation de ces vins a lieu principalement dans les pays méridionaux. Les raisins employés dans cette fabrication sont généralement des espèces très sucrées, telles que les Malaga, les Muscat, les Alicante, les Grenache. Ces sortes de raisin sont cueillis en pleine maturité et conservés jusqu'à ce qu'ils soient presque desséchés, de manière que leur eau de végétation soit partie. Leur jus très sucré forme une sorte