

inscrits à l'heure qu'il est et qui seront présent à la convention :

M. J. C. Chapais, assistant Commissaire de l'Industrie laitière ; M. E. A. Barnard, directeur du *Journal d'Agriculture* ; M. A. R. Jenner Fust, directeur du *Journal of Agriculture* ; Rév. M. C. P. Choquette, du laboratoire agricole provincial ; M. le Dr Couture, Médecin-Vétérinaire du gouvernement provincial ; M. D. M. Macpherson, de Lancaster ; M. S. A. Fisher, de Knowlton ; M. Peter Macfarlane, de Huntingdon, Inspecteurs de fromageries ; M. le Comte des Etangs, d'Oka ; M. J. Auguste Dupuis, de St-Rock des Aulnaies ; M. Antoine Cassavant, de St-Dominique ; M. N. Bernatchez, président de la société ; M. J. Adélar Caron, de St-Adrien de Megantic ; M. Saül Côté, inspecteur général ; M. Aimé Lord, directeur de l'Ecole de beurrerie de l'Assomption.

L'honorable M. Louis Beaubien, commissaire de l'Agriculture, sera aussi présent.

SUJETS DES CONFÉRENCES :

Notes de voyages sur l'industrie laitière.—L'agriculture laitière et la production du lait.—Travaux du laboratoire provincial, ensilage, etc, etc.—Fabrication du fromage.—Fabrication du beurre.—La production du lait en hiver.—L'enseignement agricole.—Commerce du beurre et du fromage avec les pays chauds.—Le porc et l'industrie laitière.—Syndicats de fabriques de beurre et de fromage et leurs opérations de l'année.—Ensilage.—Culture de la betterave à sucre, etc.—Les cultures sarclées et les plantes à fourrage.

Ce programme remplira amplement les deux jours de séances de la convention et ne manquera pas d'intéresser les amis de l'agriculture.

La Société change le lieu de ses réunions afin de répandre dans chaque région du pays le désir d'améliorer les méthodes agricoles, qui est le plus grand pas dans la voie du progrès.—Tous les amis du progrès dans la région Est de la province, doivent donc seconder les efforts de la société en invitant les cultivateurs à venir en masse à la convention. Chaque fabricant ou propriétaire de fromagerie ou beurrerie devrait se faire un devoir d'amener avec lui à la convention plusieurs des meilleurs cultivateurs de sa région.

Les cultivateurs qui ont des silos, sont priés d'envoyer par *Express* un échantillon de leur ensilage, à l'adresse du secrétaire à St-Thomas. Les frais d'*Express* seront payés par la société, à St-Thomas. De même ceux qui désire exhiber des échantillons de beurre et de fromage pourront les adresser au secrétaire, à St-Thomas de Montmagny, où les frais d'*Express* seront aussi payés par la société.

REDUCTIONS DE PASSAGE SUR LES CHEMINS DE FER.

Il y aura comme à l'ordinaire des réductions de prix de passage sur les chemins de fer. Tous les agents du Grand Tronc et du Pacifique ont en mains, pour leurs lignes, les

certificats nécessaires ; il faudra en prenant le billet de première classe demander le certificat requis. Voir plus bas ce qui se rapporte aux formalités à remplir.

Que l'on remarque bien ceci : A l'exception de l'Intercolonial, du chemin du lac Saint-Jean et du Québec Central,—il faut vous servir des certificats *en venant* ; sinon vous n'aurez pas de réduction.

Ces réductions sont :
Sur l'Intercolonial, plein prix de première classe en venant, billet gratuit pour retourner.

Sur le chemin fer du lac Saint-Jean, plein prix de première classe en venant, billet gratuit pour retourner.

Sur le Québec-Central, plein prix de première classe en venant, billet gratuit pour retourner.

Sur le Pacifique et sur le Grand-Tronc, plein prix de première classe en venant, et tiers du prix seulement pour retourner.

Tous ceux qui, à une époque quelconque, ont fait partie de la Société, et qui veulent assister à cette convention et se faire inscrire comme membres, ont droit aux réductions qui viennent d'être mentionnées.

Les membres des Cercles Agricoles pourront aussi obtenir ces réductions.

Il faut obtenir les certificats des agents des stations du Grand-Tronc et du Pacifique *avant de partir* pour avoir droit à la réduction. Voir plus loin une note au sujet des formalités à remplir sur les différents chemins de fer.

Ne manquez pas de venir à la convention et d'y inviter vos amis, ceux surtout qui ont quelque intérêt dans des fabriques de beurre et de fromage ou dans quelque autre branche de l'industrie laitière.

Nous vous serions obligés de faire annoncer cette réunion à la porte de votre église tous les dimanches d'ici à la convention.

Il est inutile de répéter que le public intéressé est invité à assister à nos séances dont l'entrée est gratuite. Nous voulons, *avant tout*, que l'œuvre de la société profite au plus grand nombre possible.

Venez sans faute à Montmagny et demandez à vos amis d'y venir, **MERCREDI** et **JEUDI**, les 27 et 28 janvier courant.

Par ordre.

J. DE L. TACHE,
Secrétaire S. I. L.
Boite 1023 Québec.

SPIRITUEUX

(Suite)

Eau de vie.—Les vingt-quatre échantillons d'eau de vie (*brandy*) recueillis et analysés ont, varié en force alcoolique de 59.16 à 33.40 pour cent de leur volume, soit, de 3.63 p. c. au dessus de preuve, à 41.47 p. c. au dessous de preuve. L'eau de vie importée en fût est généralement considérée dans le commerce comme étant à 4 au dessus de preuve et celle que l'on importe en bouteilles, à 15 au dessous de preuve. C'est l'équivalent de 85 p. c. de al-

cool de preuve ou 48°54 p. c. en volume d'alcool pur. Une moitié, exactement, des échantillons, est au dessous de cette limite et ceux qui les vendaient eussent pu être poursuivis si l'on avait pu légalement établir que c'était la limite la plus basse à laquelle la vente fût permise. D'un autre côté, si la plus basse limite en Angleterre, qui est de 25 au dessous de preuve ou 75 p. c. de alcool de preuve soit 42.84 p. c. pur en volume, avait été établie légalement dans ce pays, il n'y aurait eu que trois causes de poursuite, soit 12,5 p. c. des échantillons recueillis.

Quand à la proportion de l'extract solide "extract sec" ou, comme on l'appelle dans les tableaux "extract sec à 100 c." on suppose généralement que l'eau de vie, étant un produit de la distillation, ne doit pas contenir plus de matière solide qu'elle ne peut en dissoudre du fût ou elle a été renfermée. D'après Clifford Richardson, un fort *Whisky* (avec 43 p. c. d'alcool) après être resté 6 mois en fût donne 0.0337 p. c. d'extract sec. C'est la moyenne de 8 échantillons ; et la proportion, après cinq ou six ans de fût ne dépasse pas 0.2 p. c. Suivant M. X. Roques (Bull. Chim, 50,157 : 1888) l'extract sec de 3 échantillons de vrai cognac (Château des Andreaux, Charente) a été comme suit :

Cognac	1875	1,30	grammes par litre
do—	1848	3,30	" "
do—	1836	4,90	" "

En prenant 2 grammes par litre pour le maximum d'extract sec dans un vrai cognac de 8 ans de fût, on ne trouverait que 3 échantillons sur les 24 qui atteignent ce chiffre et il devient évident que ce que l'on considère habituellement comme les meilleures qualités d'eau de vie, reçoit après la distillation, une médication spéciale pour la couleur et pour d'autres objets. Parmi les substances employées, la plus inoffensive est probablement une petite quantité de sirop, dont les distillateurs eux-mêmes avouent l'emploi. Néanmoins le gouvernement allemand a décidé que les cognacs contenant ce sirop ne sont pas purs et ne peuvent être importés qu'à un droit plus élevé. On y mêle aussi souvent, sans doute, de l'alcool qui n'est pas le produit du vin ou du raisin. Il est bien connu que des quantités considérables d'alcool allemand d'un haut degré sont importées en France pour les mêler à l'eau de vie et même pour en faire des imitations artificielles. La Statistique établit que la production de cognac des départements de la Charente et de la Charente Inférieure n'attend pas le deuxième de la quantité que la France exporte à l'étranger. Ce serait conséquemment une erreur de considérer tous les brandies importés comme véritables ou, dans tous les cas, comme valant beaucoup mieux que les articles de notre fabrication domestique dont quelques uns, comme les vendeurs l'avouent naïvement, "ont été réduits par eux-mêmes avec du rye." Ces vendeurs pourraient prétendre avec assez de raison que

leur rye, fait avec du grain, est supérieur à l'alcool allemand qui est tiré de la pomme de terre.

Il ne paraît pas qu'aucun des échantillons examinés soit le produit de l'alcool de vin exclusivement. Cette conclusion est basée sur le résultat des épreuves faites de l'opalescence du distillé et de la présence du furfurole. Il ne serait pas prudent, toutefois, de trop se fier sur la présence de cette dernière substance, ou de l'huile volatile ou éther, car rien ne serait plus facile au fabricant que de les ajouter, si la chose prenant de l'importance pour eux, au point de rendre impossible la constatation de la falsification.

Aucun des 24 échantillons examinés, la chose est évidente, ne tombe sous l'ancienne et populaire définition du brandy : "alcool distillé du vin sans aucune addition de matières étrangères." Si cette définition est hors de service, alors il est nécessaire d'en trouver une autre avant que les analystes publiés puissent donner une opinion raisonnée au sujet de la falsification. Le comité spécial de la Chambre des Communes d'Angleterre chargé d'étudier la question des alcools étrangers, signale, dans son rapport imprimé cette année (1891) cette difficulté de trouver une définition et dit ; "Le brandy étranger consiste en alcool réduit et bonifié avec les sous-produits du raisin : mais le brandy anglais est une imitation sans bonification par ses sous produits et fait d'un alcool d'autre origine."

Dans ce cas, il paraît bien impossible à l'analyse chimique d'être de quelque utilité. C'est plutôt une question de goût et d'odeur et les meilleurs juges à qui il faudrait demander le choix d'un étalon pour le brandy, seraient les connaisseurs et les experts accoutumés à goûter ces liqueurs.

En attendant, on pourrait cependant établir une limite de force d'alcool pour ces liqueurs et il serait aussi possible de réglementer l'emploi des désignations ou des noms de manière à les faire correspondre à ce qui suit :

Cognac.—fait dans les Charentes, et garanti pur de tout alcool étranger :

Brandy.—Aussi importé de France mais sans garantie.

Brandy anglais.—Imitations importées d'Angleterre.

(A suivre.)

La Loterie de la Province de Québec

AVIS

Nous informons nos clients et le public en général qu'en dépit de la saisie malicieuse de nos dépôts, des attaques du "Witness" et certaines tentatives de chantage, nos opérations continuent comme par le passé. Le premier tirage de ce mois a eu lieu le 7 et les lots gagnés ont été payés dès le lendemain, comme d'habitude. Le prochain tirage se fera à sa date réglementaire, le 20.

Nos clients n'ont aucune crainte à entretenir et toute personne qui écoule nos billets sera protégée par nous devant les tribunaux et à nos frais.

Les Administrateurs de la Loterie de la Province de Québec.

Montréal, 12 Janvier, 1892.