

ont leur emploi et tiennent leur place parmi les bonnes qualités.

Eau-de-vie de marc.—Le marc de vendange après un pressurage, contient encore de l'alcool, des sels, des huiles essentielles, des matières grasses et résineuses, enfin avec les rafles, pellicules, pépins des matières utilisables.

La distillation recueille une partie de ces éléments et imprime son caractère à l'eau-de-vie, qui en résulte. C'est ainsi qu'elle est imprégnée d'odeurs et de goûts composés bien différents de ceux des esprits de vin.

Les marcs sont souvent conservés un certain temps, ils s'aigrissent et ne donnent alors que des eaux-de-vie mauvaises.

On pratique la distillation à feu nu ou à la vapeur, on pousse l'opération jusqu'à la fin de manière à recueillir tout le liquide alcoolique. On rectifie cette première eau-de-vie pour la recueillir à 62°-65°. Les amateurs d'eau-de-vie de marc la préfèrent généralement jeune avec son goût empyreumatique et sa saveur âcre. Le commerce également l'emploie dans l'année de sa distillation, elle couvre davantage l'addition des 3-6 employés dans les mélanges.

Kirsch, Kirschenwasser

Le kirsch ou eau-de-vie de cerise est une liqueur très estimée que l'on obtient par la distillation de la merise. On cultive dans les Vosges, la Suisse et la Forêt-Noire, des variétés de cerises ou de merises spéciales à cette fabrication.

Les cerises sont récoltées à leur parfaite maturité. Les fruits après leur cueillette sont déposés dans des tonneaux, bien fermés en attendant la fermentation et ensuite la distillation. On a soin d'enlever la queue, complètement inutile, elle pourrait même donner mauvais goût au kirsch. Dans certains pays, les cerises sont écrasées sans toucher au noyau, cette manière facilite la fermentation.

Les cerises mises en tonneaux bien fermés peuvent attendre la distillation toujours assez longue en raison de la quantité de fruits à distiller. On ne provoque la fermentation qu'au fur et à mesure.

La distillation des cerises se fait, par les anciens alambics à feu nu, elle s'opère lentement et avec soin; on conserve les produits de tête qui ont un goût âcre et une odeur forte et désagréable. Ces petites eaux adoucies au moyen de la chaux qui a pour but de saturer les aldéhydes et les acides qui s'y trouvent sont réunies et distillées ensuite à part.

Kirsch de commerce.—Le kirsch obtenu de la seule distillation des cerises, est un produit assez cher, car 100 kilog. de cerises ne donnent que 7 à 9 litres de kirsch à 50°. On distille donc des second kirsch

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'Epicier en Gros Laporte, Martin et Cie.
Monsieur S. CARSELEY, - - - - - Directeur.
Propriétaire de la maison "Carsley", Montréal.
M. Tancredi Bienvenu, - - - - - Gérant-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.
Honorable ALFRED A. THIBAudeau, Sénateur,
(de la maison Thibaudeau, Frères de Montréal.)
Honorable LOMER GOUIN, Ministre des Travaux-Publics de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et L'hon. JEAN GIROUARD,
Conseiller Législatif.

DEPARTEMENT D'EPARGNE.

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.

ou kirsch de commerce. Les cerises fermentées sont recouvertes d'alcool et distillées, on a donc une plus grande production, car la distillation rend la totalité de l'alcool employé augmentée du produit de la fermentation des cerises.

Cette première distillation donne encore un bon kirsch, parfumé avec un excellent goût de noyau. Dans cette opération, le marc n'étant pas épuisé, on peut encore y repasser des alcools et faire une troisième distillation. Ces kirsch ne peuvent être vendus que comme des kirsch de fantaisie.

On vend encore des imitations de kirsch préparés avec des 3-6 parfumés avec des essences de noyau, ces spiritueux tout à fait de fantaisie, ne peuvent être vendus que sous cette désignation.

Les eaux-de-vie de questchs et de mirabelles sont préparées en Lorraine et en Alsace avec ces sortes de prunes. On les distille de la même façon que le kirsch.

Rhum, tafia

Le tafia est le produit de la distillation de la mélasse de canne à sucre, après addition d'eau et mise en fermentation.

Autrefois, on réservait le nom de rhum au seul produit de la distillation du vesou, c'est-à-dire au jus ou sirop provenant des cannes à sucre. Le tafia était seulement fait avec des mélasses et autres résidus des sucreries.

La mélasse de canne contient environ 60 à 70% de sucre, qui par la fermentation, se convertit en alcool. Cet alcool de mélasse possède un goût et un arôme qui caractérisent le rhum et le tafia.

On délaie la mélasse dans quatre fois son volume d'eau froide et une ou deux parties de vinasse des opérations précédentes. Cette vinasse remplit le rôle de levure, et elle donne à ce moût l'acidité nécessaire à la bonne marche de la fermentation. Par suite de la température élevée, cette fermentation marche rapidement et aussitôt qu'elle a cessé, on procède à la distillation.

Pour 220 livres de mélasse, on peut obtenir de 14 à 15 gallons de tafia à 54°, mais par suite de fermentation souvent incomplète, on n'atteint pas toujours ce rendement.

Les appareils de distillation employés dans les habitations sont les anciens alambics qui produisent des flegmes d'assez faible degré qu'on doit repasser.

Les usines se servent d'appareils à distillation continue, qui donnent du premier jet des alcools à 75°-80°, que l'on réduit au titre commercial de 54°.

Tel qu'il sort de l'alambic, le rhum ou le tafia est complètement incolore, avec une faible odeur empyreumatique, dans cet état, on ne reconnaîtrait pas le rhum qu'on a l'habitude de voir et de consommer.

Il faut le colorer et l'aromatiser. La