

rigoureux, car, dans une même région, ils diffèrent suivant l'année, le cépage, le moment de la vendange, etc. Disons cependant que la densité du vin peut varier entre 983 et 999, mais que le Comité des Arts et Manufactures a estimé qu'un vin d'une densité inférieure à 0,985 pouvait être suspecté de mouillage.

On voit donc qu'il y a erreur à admettre, d'une façon générale, qu'un litre de vin pèse un kilo et que cette erreur peut amener les mêmes inconvénients et les mêmes contestations entre vendeurs et acheteurs que la vente au mesurage.

Si la différence qu'entraîne cette manière d'opérer est négligeable lorsque la transaction porte sur une petite quantité, il n'en est plus de même quand elle s'effectue sur un nombre important d'hectolitres. Supposons, par exemple, que, pour une vente de 150 hectolitres (3,300 gallons), on admette que 1 litre pèse 1 kilo, alors que la densité du vin est en réalité 990 à 59 F. On commettra ainsi une erreur qui, multipliée par 150, correspondra à 1 hectolitre et demi (33 gallons). Aussi est-il dans ce cas indispensable de tenir compte de la densité.

Dans les laboratoires, où l'on doit employer des méthodes rigoureuses et précises, on a recours, pour la détermination de cette donnée, au procédé connu sous le nom de méthode du flacon. On introduit dans un flacon de forme spéciale et

exactement mesuré, un volume d'eau pure. On pèse, et, déduisant le poids du flacon, on a le poids de l'eau. On répète la même opération avec le vin et le rapport des deux poids donne la densité. Mais, dans la pratique, on opère plus simplement au moyen des densimètres, instruments gradués qui, plongés dans un liquide, donnent directement sa densité ou le poids du litre. Un calcul simple permet de savoir combien le poids trouvé représente de litres.

Le densi-volumètre, Dujardin-Salleron fournit à la fois les deux indications. La tige porte deux échelles: l'une indique le volume occupé par 100 kilos (220 livres) de vin, c'est le volumètre; l'autre fait connaître le poids de 100 litres (22 gallons), c'est le densimètre. En plongeant l'instrument dans le vin, on lit sur l'échelle la densité du liquide. La division correspondante du volumètre donne le volume occupé par le poids trouvé.

Il est bien entendu que, pour que le résultat soit exact, le vin doit être pesé à la bascule et au densimètre à la même température.

Il existe un autre procédé, pour la vente au poids des vins. C'est la bascule densi-volumétrique qui pèse le liquide par le liquide lui-même et à la température du moment où on opère.

En résumé, la vente au poids présente de tels avantages sur celle au mesurage

qu'elle devrait être encore plus employée qu'elle ne l'est. Mais nous avons cru devoir attirer l'attention des négociants sur l'erreur due à ce qu'ils ne tiennent pas compte de la densité, erreur qu'ils considèrent souvent comme négligeable, et qui se chiffre par une différence importante lorsqu'ils opèrent sur de grandes quantités.

M. Langlade.

(Le Moniteur Vinicole).

Conserves de fruits et légumes

Les prix sont fixés pour les conserves de fruits et de légumes de la récolte 1908. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, de Montréal, est prête à prendre les ordres et à garantir les prix contre la baisse. Elle est en mesure de livrer immédiatement l'assortiment dans les conserves de fruits et légumes, domestiques et importées, de la récolte 1907.

Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diabole sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce

UNE SPÉCIALITÉ DE

JEUX "DIABOLO"

pour être détaillés de 10c chaque à \$5.00

Nous avons aussi un choix d'articles pour l'été, tels que :

**Balles Grises,
de Couleur
et Solides de toute grosseur.**

Ainsi que

**Marbles,
Allées,**

**Moines,
Osselets,**

**Sets de jardin, Voitures pour enfants,
etc, etc.**

GRANGER FRERES

MAISON DE GROS

390 RUE ST-PAUL, - MONTREAL.

Vendez ce qu'il y a de meilleur.



**Crème
Evaporée
et
Lait
Condensé
Marque
"Canada
First."**

Préparés dans une Manufacture Salubre et Moderne.

Manufacturés et Garantis par

**The Aylmer Condensed Milk Co.,
LIMITED.**

Manufacture à Aylmer, Ont.

Bureaux de vente: 39 St. James St. South,
Hamilton, Ont.