

loin d'être insignifiant, est un des produits les plus hautement finis de la machinerie et de l'habileté des ouvriers du vingtième siècle.

### LE COMMERCE DU COGNAC EN 1906

Le "Wine and Spirit Journal" publie l'extrait suivant du rapport annuel du vice-consul anglais à La Rochelle, France:

La vendange de 1906 a été exceptionnelle, tant pour la quantité que pour la qualité. Elle a produit, d'après les chiffres officiels qui m'ont été fournis, 56,002,848 gallons pour une superficie de 136,991 acres, dans le département de la Charente-Inférieure, et 16,280,000 gallons pour une superficie de 60,515 acres dans le département de la Charente. La quantité de vin fournie par le raisin pressé a été en moyenne de 427 gallons par acre dans la Charente-Inférieure et de 269 gallons par acre dans la Charente. Mais dans la région située au Sud-est de Cognac, région qui produit l'eau-de-vie Grande Champagne, les vignes ont donné jusqu'à 1,781 gallons par acre, avec un rendement total de 8,800,000 gallons.

Le degré alcoolique des vins était de 9 degrés en moyenne, mais atteignait 10 ou 11 pour cent d'alcool dans le voisinage de Saintes (Charente-Inférieure). Le vin pour la distillation du cognac Grande-degré d'alcool. Ainsi, pour trouver le prix du vin par barrique de 205 litres (45.15 gallons), il faut multiplier le prix par degré, par le nombre de degrés. Le vin pour la distillation du cognac Grande-Champagne a été vendu cette année à raison de 4 francs 25 (\$0.85) par degré ou approximativement \$7.60 par barrique de 45.15 gallons, la force de ce vin en alcool étant de 9 degrés. Les vins de la côte de la Charente-Inférieure et des îles de Ré et d'Oléron, fournissant le type le plus bas du cognac de la Charente, comme délicatesse et moëlleux, ont été vendus pour moins de 2 francs (\$0.40) par degré, soit approximativement 18 francs (\$3.60) par barrique.

La récolte et la production de l'eau-de-vie dans les Charentes, en 1906, ont été, autant que j'en peux juger par les statistiques en mains, les plus fortes qui aient été connues depuis l'invasion du phylloxéra, du moins en ce qui concerne le département de la Charente-Inférieure. Avant le phylloxéra, le département de la Charente produisait d'habitude autant que celui de la Charente-Inférieure, mais maintenant sa production n'est que d'un quart à un tiers de celle de ce dernier département. Toutefois, parmi ses cognacs, figurent ceux qui sont les plus renommés pour leur délicatesse, leur arôme et leurs qualités de conservation (crûs de la Grande Champagne et partie de ceux de la Petite Champagne).

Quant aux diverses catégories de co-

## EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

## LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en Juillet 1900

Siège Central: 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.

Capital Autorisé - - - - - \$2,000,000.00

Capital Versé - - - - - \$1,000,000.00

Réserve et Surplus - - - - - \$150,000.00

### Conseil d'Administration:

Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Cie  
Administrateur Crédit Foncier Franco-Canadien.  
Vice-Président: M. S. CARSLY, de S. Carsley & Co.,  
Président "Central Heat, Light & Power Co."  
Honorables L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture,  
Monsieur ROD. FORGET, M.P., de la Société L. J. Forget  
& Cie.  
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian  
Pacific Railway Co."  
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine  
& Cie, Marchands en gros, Montréal.  
Monsieur TANCREDE BIENVENU, Gérant Général.

### Bureau de Contrôle

(Commissaires-Censeurs)

Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE,  
Ex-Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi,  
Vice-Président: Docteur E. P. LACHARTELLE,  
Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.  
Hon. LOMER GOIN, Premier Ministre, l'roy de Québec.  
Gérant Général: TANCREDE BIENVENU  
Auditeur: A. S. HAMELIN  
Inspecteur: ALEX. BOYER

7 Bureaux de quartier dans la ville  
27 Succursales dans la Prov. de Québec  
Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3% p. c. l'an, suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

### Correspondants à l'Étranger:

ÉTATS UNIS: NEW YORK: Metropolitan Bank, National Bank of Commerce, Citizens Central National Bank, BOSTON: National Bank of the Republic, BUFFALO: Columbia National Bank, CHICAGO: Continental National Bank, ANGIÈTERRE: The Capital and Counties Bank, FRANCE: Société Générale, Comptoir National d'Es-compte de Paris, ALLEMAGNE: Deutsche Bank, AUTRICHE: Kain, Koan, Priv. Oesterreichische Laenderbank, ITALIE: Banca Commerciale Italiana.

## LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.

Capital payé - - - - - \$3,372,370

Fonds de Réserve, - - - - - \$3,372,370

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Sur-intendant des Succursales.  
Succursales dans la Province de Québec:

ARTHABASKA  
CHICOUTIMI  
DRUMMONDVILLE  
FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP  
KNOWLTON [STATION  
LACHINE LOCKS  
MONTREAL—  
RUE ST-JACQUES—  
RUE STE-CATHERINE—  
MAISONNEUVE—  
MARKET AND HARBOUR—  
ST-HENRI—  
QUÉBEC  
RICHMOND  
SOREL  
STE-FLAVIE STATION  
STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE  
VICTORIAVILLE

62 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.

gnac, les plus estimées (Champagne, Borderies et Fin Bois) sont distillées de vins fournis par des vignes cultivées dans un district ayant la ville de Cognac pour centre, et la diminution de valeur et de prix est en raison directe de l'augmentation de distance de Cognac dans la direction de la côte. Plus avant dans l'intérieur, les vignobles qui ont Angoulême pour centre produisent les eaux-de-vie du type Fin Bois.

La distillation par les petits producteurs reprend peu à peu dans les Charentes, et les marchands des divers centres trouvent plus commode d'acheter l'eau-de-vie toute distillée que d'acheter des vins et de les faire distiller dans leurs propres établissements et dans ceux des distillateurs de profession. De plus, le prix des vins étant bien maintenu, c'est une autre raison qui pousse les marchands à revenir au système en usage avant le phylloxéra. En tout cas, les nombreux petits producteurs, soit à cause d'une prospérité plus grande ou d'une richesse accumulée, soit à cause de plus grandes facilités à emprunter de l'argent, recommencent à distiller leurs vins et à conserver leur eau-de-vie jusqu'à ce que le moment soit favorable pour la vente.

Si la subvention que l'Etat accorde aux banques agricoles mutuelles et qui doit être augmentée est suffisante à leur procurer l'aide nécessaire, il semble peu douteux que les producteurs de vin les plus nécessiteux retournent à l'ancien système de distillation et qu'étant à même de conserver leurs eaux-de-vie, ils obtiennent de nouveau une position plus indépendante vis-à-vis des grands commerçants.

La production des vignes des Charentes a été beaucoup augmentée dans ces dernières années, grâce à une culture plus soignée que celle qui était pratiquée avant le phylloxéra; toutes les maladies de la vigne sont traitées avec soin, les ceps sont plantés en rangs réguliers, à intervalles suffisants, et taillés avec soin, etc. L'emploi des engrais artificiels a aussi augmenté la production qui, dans de nombreux cas, est double maintenant de la quantité obtenue par acre avant l'invasion du phylloxéra, surtout là où des ceps américains ont été plantés. Une culture intensive est faite particulièrement dans la région de la Grande Champagne, près de Cognac.

Les prix d'achat des eaux-de-vie ont été les suivants approximativement: Grande Champagne, 200 francs l'hectolitre (\$1.77 le gallon); Petite Champagne, 190 francs l'hectolitre (\$1.66 le gallon); Fin Bois, 175 francs l'hectolitre (\$1.54 le gallon). Les prix des cognacs inférieurs, Bons Bois, Bois Ordinaire et Bois à Terroir, varient trop dans chaque localité pour qu'il soit utile de donner les prix courants.