

# Maison de gros en **Epicerie, Vins et Liqueurs**

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.  
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

**THÉS, CAFÉS, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.**

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

**HUDON, HEBERT & CIE,** 41 rue St-Sulpice, et  
22, rue De Bresoles,  
**MONTREAL.**

*padri dell' aqua vita.* Cette spécialité paraît avoir beaucoup d'attrait pour les ordres religieux, puisque aujourd'hui encore nous voyons Chartreux, Trappistes et Bénédictins s'y livrer avec le plus grand succès.

Dans les premières années de ce siècle, un Rouennais établi à Nîmes, Edouard Adam, après avoir découvert, comme le comte de Rumford, le principe d'échauffement des liquides par la condensation des vapeurs songea à en faire l'application à la distillation du vin et mettre en ébullition une quantité donnée de vin par la transmission des vapeurs de ce même liquide. Ses essais furent couronnés d'un plein succès, car il obtint du premier coup, au lieu d'eau-de-vie, de l'esprit à 85° Baumé.

Adam construisit alors un appareil distillatoire, dans lequel il distillait, en six heures, 400 veltes de vin (67½ gallons) dont il retirait, par une seule distillation, de 58 à 60 veltes (9¾ gallons) de trois-six.

Edouard Adam prit un brevet d'invention le 29 mai 1801 et s'empressa de monter, avec l'aide de capitalistes, vingt brûleries ou distilleries dans le Midi.

Plus d'un million fut engagé dans cette entreprise gigantesque pour l'époque. Mais bientôt, de tous côtés, s'élevèrent des appareils calqués sur le sien; une suite de procès s'engagea entre Adam et ses contrefacteurs. Ceux-ci gagnèrent leur cause et le malheureux Adam après avoir doté le Midi d'une industrie qui devait tant contribuer à la richesse de cette contrée, mourut dans la misère et le dégoût à la fin de 1807.

*Origine.*—L'alcool est le produit de la fermentation des matières sucrées; on l'obtient par la réaction du ferment sur les matières amylacées et sucrées; en grand, par la fermentation spontanée des sucres de fruits, de raisin surtout qui contiennent à la fois et la matière sucrée et le principe azoté dont la présence est indispensable à la fermentation. Les liquides fermentés, les vins, le cidre, la bière, contiennent l'alcool à l'état de mélange avec l'eau et beaucoup de matières fixes pour la plupart. On les sépare par la distillation.

Dans les pays où les vins de qualité inférieure sont abondants, on les chauffe dans de vastes appareils distillatoires; on obtient ainsi ce composé d'eau, d'alcool et d'un peu

d'huile essentielle particulière, qui porte dans le commerce le nom d'eau-de-vie.

L'alcool étant beaucoup plus volatil que l'eau, en abandonne une grande partie par une seconde distillation qui, arrêtée à temps, doit donner un produit contenant jusqu'à 80 ou 90 p. c. d'alcool, c'est l'esprit de vin, l'alcool du commerce, le trois-six de Montpellier.

Pendant fort longtemps, on a produit l'alcool uniquement avec les boissons fermentées, le vin surtout; lorsque la maladie de la vigne est venue décimer les vignobles, le prix de l'alcool a augmenté dans des proportions telles qu'on s'est préoccupé de chercher d'autres moyens d'en produire. Aujourd'hui, on fait de l'alcool, non seulement avec le vin et avec presque tous les liquides sucrés que la nature nous offre, sucres de cannes, de betteraves, de garance, mais encore avec l'amidon, la fécule, le ligneux même. Ces substances peuvent, en effet, être transformées en glucose, soit par l'action des acides dilués, soit par l'action de diverses matières organiques.

(A suivre.)

H. LAPORTE, J. B. A. MARTIN,  
J. G. BOUCHER,

Maison fondée 1870

L. A. DELORME, J. ETHIER,  
J. A. MARTIN.

## LAPORTE, MARTIN & CIE

...EPICIERS EN GROS...

72 À 78, RUE ST-PIERRE, MONTREAL

—SEULS REPRÉSENTANTS AU CANADA, DE—

PHILIPPE RICHARD, COGNAC, FRANCE.

Vve AMIOT, SAUMUR, FRANCE.

MITCHELL & CO., BELFAST ET GLASGOW.

Thé Japon "PRINCESSE LOUISE"

Thé Japon "VICTORIA"