

Joseph E. Seagram, DISTILLATEUR DE FINS WHISKIES WATERLOO (Canada)

"Old Times," "White Wheat," "No. 83 Rye," "Star Rye."

MEAGHER BROS & CO., Limited, Agents, Montreal.

Les plus importants composants du résidu sec sont le carbonate et le sulfate de chaux, le premier est dissout par l'acide carbonique existant toujours dans les eaux et qui forme un bicarbonate soluble.

Tout le monde sait que, quand on chauffe jusqu'à l'ébullition de l'eau dans un vase quelconque, celle-ci se trouble bien avant que l'évaporation ait été suffisante pour faire déposer les matières solides faute de dissolvant.

On peut, du reste, s'assurer qu'en complétant et même en augmentant le volume avec de l'eau distillée, on ne parvient pas à redissoudre le dépôt blanc qui s'est formé. L'ébullition a chassé l'acide carbonique, qui a commencé à se dégager avec tous les gaz dissouts quand l'eau s'est mise à "chanter", suivant l'expression des ménagères, et le carbonate de chaux s'est précipité en presque totalité. Les eaux calcaires carbonatées peuvent être épurées par l'ébullition; mais on ne peut procéder ainsi avec les eaux séléniteuses, c'est-à-dire qui ne se précipitent pas par le chauffage.

Le Dr Charles a expliqué l'action nuisible de ces deux sels sur les matières colorantes, aromatiques et rapides contenues dans les boissons. Les carbonates terreux, par leur action alcaline faible, mais constante, réagissent:

- 1° Sur les acides organiques de tous les sucs végétaux qu'ilsaturent et affadissent;
- 2° Sur les couleurs végétales qu'ils ternissent;
- 3° Sur les glucoses et les arômes aldéhydiques qu'ils prédisposent aux transformations cétoniques;
- 4° Sur les tanins qu'ils insolubilisent et dont ils favorisent l'oxydation.

Les sels de l'eau agissent encore par leurs sulfates terreux, qui précipitent ou insolubilisent les albuminoïdes, en attendant que les microbes anaérobies les transforment eux-mêmes en sulfures nauséabonds.

Il est donc extrêmement recommandable d'avoir recours, tant que faire se peut, à l'eau distillée, et quand cela est impossible, ou trop onéreux, recourir au moins à des eaux simplement calcaires (et non séléniteuses) que l'on épure par une ébullition d'une certaine durée ou, ce qui est plus économique, par le traitement à l'eau de chaux (2 à 300 gr. de chaux vive grasse par mètre cube à épurer, que l'on éteint et dilue ensuite), puis par décantation et filtrage.

SITUATION VINICOLE

Le "Moniteur Vinicole", de France, discutant les cours actuels des vins, s'exprime ainsi:

"Il semble difficile qu'on puisse pousser l'exagération beaucoup plus loin qu'actuellement. Il est arrivé souvent que tel producteur a fait moins de vins que son voisin et cependant les cours se sont toujours unifiés, que ce soit en hausse ou en baisse. Au surplus, on ne saurait prétendre qu'on découragera les propriétaires dont les produits ordinaires ne leur reviennent guère à plus de \$4.00 l'hectolitre dans le Midi, en les payant le double; mais quatre ou cinq fois, c'est véritablement trop. De Béziers, on nous écrit qu'une récolte récoltée sur souche à \$15 et \$16 a été revendue \$17.00 et que des courtiers assurent qu'ils ont des ordres d'achat à \$17.20, \$17.40 et \$17.60 sans pouvoir trouver vendeurs, ceux-ci escomptant davantage. Dans les groupes de propriétaires s'entretenant des cours présents et futurs, on entend fréquemment revenir ce propos: "A vendanges faites, les vins se vendront au moins \$22 à \$23 l'hectolitre!"

En dehors du Midi, les affaires sont calmes, car il n'y a plus guère de vin de 1916 disponible et les affaires sur souche sont plutôt rares dans les autres vignobles, où on ne joue pas.

En Algérie, l'intendance a acheté à la propriété ce qui restait, à \$9.00 les 10 deg. et \$10 les 12 deg.; on va donc arriver à la récolte avec les caves vides. Peu d'affaires sur souche. On vend pour la distillerie à 70e le degré, sans garantie de qualité. Mais on n'accepte pas ces conditions pour le vin destiné à la consommation; on veut voir le vin de 1917, on pense qu'il se vendra entre \$8.00 et \$9.00 l'hectolitre à la propriété. La récolte se présente toujours bien dans la colonie.

COGNAC ROY

LE ROY DES COGNACS

Commerçants en Spiritueux, dans votre intérêt, ne faites pas vos commandes avant d'avoir demandé Prix & Conditions à la Maison

HENRI ROY et Co. de COGNAC (France), qui possède plus de 300 AGENCES dans les principales villes du monde entier et accepte des REPRESENTANTS SERIEUX partout où elle n'est pas représentée.