Evaporation, ces eaux-de-vie tombent à 48°-50°. On n'attend plus si longtemps, du reste les alcools d'industrie, sont presque exclusivement employés pour les coupages d'eau-de-vie.

L'opération qui consiste à ajouter de l'eau à de l'alcool ou à l'eau-de-vie forte pour l'amener à un degré convenable pour la vente s'appelle *réduction*. Pour connaître la quantité d'eau à ajouter à une eau-de-vie d'un degré supérieur voici le simple calcul à faire:

Soit 60 litres d'eau-de-vie à 65° à réduire pour la vente, à 45°. Nous disons 60 litres à 65° donnent par une multiplication 390 parties d'alcool qu'il faut diviser ou réduire à 45°, c'est donc partager 390 parties en 45; on obtient ainsi 86,6 c'est donc, 86 lit. — 60 26 litres d'eau à ajouter aux 60 litres d'eau-de-vie pour obtenir les 45°.

De même pour opérer un coupage: on veut mélanger 30 lit. d'eau-de-vie à 58° 20 lit. alcool à 90°; pour savoir la quantité d'eau à ajouter pour obtenir une eau-de-vie à 42° par exemple. Voici l'opération à faire: Multiplier la quantité de litres à réduire par le degré et diviser le produit par le degré à obtenir, soit:

$$\begin{array}{r} 30 \times 58 \quad 174 \\ 20 \times 90 \quad 180 \\ \hline \end{array}$$

$$354 : 42 \quad 84,2$$

Ce sera donc 84 litres 20 cent. qu'on devra avoir d'eau-de-vie à 42° soit 34 litres (84—50 34) d'eau à ajouter au mélange.

Des tables dans lesquelles ces calculs sont tout faits facilitent bien ces comptes, mais vu leur simplicité, j'ai cru vous les indiquer.

Il y a lieu de tenir compte, d'un déchet de 2 à 3 environ, par suite de la contraction que subit le mélange d'eau et d'alcool, cela n'a de l'importance que pour de grandes opérations.

Eau-de-vie

Cognac.—On désigne indifféremment sous le nom de cognac toutes les eaux-de-vie buvables de 36° à 45°, dans la plupart il n'entre pas une goutte du produit de la vigne, je ne sais si la nouvelle loi sur les falsifications, empêchera cette fraude qui nuit considérablement au commerce honnête.

Toutes les eaux-de-vie des Charentes ou distillées dans ces départements sont donc vendues sous le nom de Cognac, on les divise suivant les crus ou qualités en *Bois*, *Borderies*, *Champagne* et *fine Champagne* subdivisées encore en autres désignations.

Ces eaux-de-vie sont distillées exclusivement avec les vins blancs produits par le cépage la *folle blanche*. Ces vins qui n'ont pas grand caractère comme vins de table, produisent par la distillation les délicieuses eaux-de-vie réputées dans le monde entier. Les procédés de distillation sont les mêmes depuis longtemps, on

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
TEL. BELL, MAIN 2113.

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé 14,400,000.00
Fonds de Réserve..... 11,000,000.00
Profits non Partagés..... 159,831.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.
A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
R. B. Angus, Ecr. Sir W. C. Macdonald
Edward B. Greenhields, Ecr., R. G. Reid, Ecr.
E. S. Clouston—Gérant Général,
A. Macnider, Insp. chef et Surlint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
C. Sweeny, Surlintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
W. E. Stavert, Surlintendant des succursales des Provinces Maritimes.
F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.

100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.

Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

New York 31 Pine St., J. Y. Hulden, W. A. Bog et J. T. Mollaux, Agents.

Chicago—J. M. Greata, Gérant.

Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats Unis, faites aux meilleurs taux.
LETTRES DE CREDIT, négociables dans toutes les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

Londres The Bank of England, The Union of London et Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.
Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

New York—The National City Bank, The Bank of New York, N. B. A. The National Bank of Commerce a N. Y.
Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore & Co.
Buffalo—The Marine National Bank.
San Francisco—The First National Bank, The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE \$329,516.00
RESERVE 75,000.00

DIRECTEURS:

J. C. DESSAULLES, Président.
J. R. BRILLON, Vice-Président.
L. P. MORIN, V. B. SICOTTE,
M. ARCHAMBAULT, Dr E. OSTIGUY,
JOS. MORIN, W. A. MOREAU,
F. PHILIE, Inspecteur, Caissier.

Succursales:

Drummondville, - - - H. St-Amant, Gérant.
St-Osage, - - - M. N. Jarry, gérant.
Farnham, - - - J. M. Bélanger, gérant.
Herville, - - - J. F. Moreau, gérant.
L'Assomption, - - - H. V. Jarry, gérant.
Correspondants: - Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales, Etats-Unis: New-York, The First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co. Boston: Merchants National Bank.

obtient l'arôme et le bouquet du cognac en distillant les eaux-de-vie à 65°-68° sans chercher à avoir une force alcoolique supérieure qui détruirait les essences aromatiques.

Immédiatement après la distillation, les eaux-de-vie n'ont pas le bouquet, l'arôme qui les caractérise, ce n'est qu'après quelques années qu'on peut les apprécier. Elles sont logées dans des fûts neufs en bois de chêne, où elles sont conservées. Ces fûts neufs sont *avinés* en leur passant des petites eaux qui enlèvent l'excès de tannin du chêne. Les eaux-de-vie nouvelles sont mises dans un lieu frais plutôt humide, les vieilles dans un endroit sec; dans le premier cas, l'alcool s'évapore davantage et dans le second c'est l'eau qui disparaît. Aussi les premières années l'eau-de-vie donne-t-elle un déchet assez considérable avec une réduction de degré. Les fûts étant en vidange, l'eau-de-vie se bonifie bien plus vite; autrefois, jamais on ne faisait le remplissage des fûts d'eau-de-vie. Les bouilleurs des Charentes se faisaient une gloire de leur production, aucun sacrifice ne leur coûtait pour avoir des eaux-de-vie parfaites de qualité.

Les maladies de la vigne ont réduit considérablement la production des cognacs, c'est alors que les alcools d'industrie ont servi de base aux coupages, la vente du cognac n'a pas diminué, mais la qualité s'en est bien ressentie, malgré les prix élevés que cette excellence a atteints.

Parmi les eaux-de-vie de vin produites en dehors des Charentes, celles de l'Armagnac tiennent encore une certaine place; ces eaux-de-vie distillées seulement à 52°-54° sont plus tendres que les cognacs, elles sont buvables la seconde année; si elles n'ont pas le bouquet et la finesse des premières, elles ont un arôme et un goût d'amande qui convient assez.

La distillation des vins se pratique comme dans les Charentes, les bouilleurs ont conservé les anciens alambics qui donnent un bon résultat.

Dans le Midi on distille les vins tourrés, poussés ou filants, sans subir aucun traitement; cependant pour avoir un assez bon produit, il convient de séparer les premières et les dernières parties de la distillation, c'est-à-dire les produits de tête et de queue. Généralement on opère par deux distillations, dans la première on obtient le titre de 40° à 50°; par la rectification, on a des esprits à 85°. Ces 3-6 de vin dits 3-6 de *Montpellier* servent à remonter les vins, mais leur goût âcre, sans finesse ni bouquet, empêche de les employer comme eau-de-vie fine, on préfère généralement les alcools neutres, auxquels on donne l'arôme et le bouquet nécessaires.

La Bretagne et la Bourgogne produisent encore des eaux-de-vie qui se rapprochent du type Cognac; ces eaux-de-vie