



Du 1er au 8 janvier 1907.

District de Montréal

De Boucherville & Morin vs Cyrille Rochette.

Boucherville—Le lot 49, avec bâtisses. Vente le 3 janvier, à 11 heures a. m., à la porte de l'église paroissiale.

District de Chicoutimi

The Bank of Ottawa vs Honoré Julien. Notre-Dame du Lac—St-Jean—Les lots 126, 127 et 128, avec bâtisses.

Vente le 7 janvier, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District d'Iberville

Siméon Beaudin et al. vs Dame Augusta Grant et al., ès-qual.

St-Jean—Les lots 527 et 531, situés rue St-Georges, avec bâtisses.

Vente le 2 janvier, à 11 heures a. m. au bureau du shérif.

District de Québec

In re Jacques Boivin.

St-Ambroise de la Jeune Lorette—La partie du lot 175.

Vente le 4 janvier, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de St-François

Paul Beaulieu vs Ed. Couture.

Ham Nord—Le lot 17a, avec bâtisses.

Vente le 3 janvier, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de St-Hyacinthe

Wilfrid Desrosiers vs Roch Parenteau. St-Nazaire d'Acton—Le lot 348, avec bâtisses.

Vente le 31 décembre, à 11 heures a.m. à la porte de l'église paroissiale.

BOISSONS FERMENTÉES

Conférence de M. Léon Arnou

A l'exception de l'eau et du lait qui sont des boissons naturelles, les autres sont les produits de l'industrie humaine, et elles ont été imaginées à l'aube des temps historiques. Noé a toujours été regardé comme le créateur du vin. Saturne en a fait en Crète, Bacchus dans l'Inde, Osiris en Egypte et le roi Gérion en Espagne.

La préparation de la bière a suivi de près celle du vin, puisque cette boisson était connue chez les Egyptiens et chez les Grecs, dans une partie de l'Italie, chez les Ibères, les Germains et les Gaulois. Les Celtes et les Scandinaves buvaient une liqueur extraite de l'orge et du froment fermenté.

Le cidre était connu des Hébreux, qui l'ont propagé chez les autres peuples de l'antiquité.

Les Chinois ont de temps immémorial fait une boisson de riz fermenté; les Tartares employaient de la même façon le lait de leurs juments.

Chaque peuple ou chaque pays a pour ainsi dire sa boisson nationale et parti-

QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.

New-York, Bermudes et Indes Occidentales.

Lignes de la Malle Royale. Partant de la jetée 47, North River, New-York.

De New-York aux Bermudes.

Le **BERMUDIAN**,

5530 tonnes, les 2, 12 et 23 Janvier à 11 a.m.

De New-York aux Indes Occidentales.

St-Thomas, Ste-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.

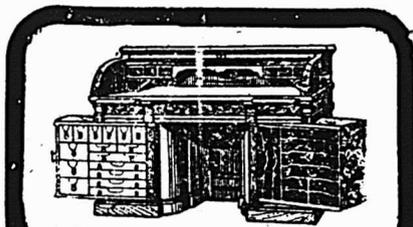
Steamer **KORONA**, le 5 Janvier à midi.

CROISIÈRE SPÉCIALE à la Barbade, la Martinique, la Dominique, St-Christophe, Ste-Croix, St-Thomas et les Bermudes par le **PRETORIA** partant de New-York les 29 Décembre, 26 Janvier et 23 Février. Prix \$100 à \$130.

On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.

Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Ahern, Secrétaire, Québec.

J. G. BROCK & CO. AGENTS,
211 Rue des Commissaires, Montréal.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devanent toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. **Canadian Office and School Furniture Co., Limited,** Preston, Ont. Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur.

No 230 rue St-André,
Montréal.

Une Industrie Purement Canadienne

COUVERTURE EN MICA

Pour Tuyaux à Vapeur, à Eau Chaude et à Eau Froide, Tuyaux de Chaleur, Fournaises, Chaudières, Etc.

APPAREILS REFRIGÉRANTS

Reconnus par des experts du Canada, de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis comme ayant les qualités non conductrices les plus hautes au monde.

MANUFACTURÉE UNIQUEMENT PAR

Mica Boiler Covering Company, Ltd.
86 à 92, RUE ANN, MONTREAL.

Entrepreneurs pour l'Amirauté Britannique:

Récompenses à { l'Exposition de Paris, 1900;
l'Exposition Pan-Américaine,
1901; Glasgow, 1901; Wolverhampton, 1902, etc., etc.

culière à son climat et à son genre de vie.

Je me bornerai à vous décrire les choses intéressantes concernant le vin, le cidre, le poiré et la bière, qui sont les plus usités.

VIN

Le vin est une liqueur agréable, tonique et nourrissante, qui provient de la fermentation du raisin.

Les vins légers sont agréables à boire lorsqu'ils sont nouveaux; les vins vieux sont en général toniques.

Ce furent les Phéniciens qui introduisirent la vigne dans les îles de l'Archipel, en Grèce et en Sicile et plus tard en Italie. Elle s'est propagée en France de Marseille, où les Phéniciens l'importèrent et de là la culture de la vigne se répandit dans deux directions principales; la première vers le Nord, par le Dauphiné et les coteaux du Rhône, les bords de la Saône et la haute Bourgogne. Elle s'étendit ensuite par la Franche-Comté sur la rive gauche du Rhin et sur les coteaux de la Marne et de la Moselle.

La seconde branche se dirigea vers le Languedoc, la Gascogne et tout le pays bordelais; de ces deux branches principales naquirent sans doute les ramifications qui se développèrent dans toute la France.

Pour la culture de la vigne, il faut une température moyenne assez élevée. C'est entre le 40e et le 50e degré de latitude que dans nos régions cette culture est la plus avantageuse. Plus au Nord, le raisin mûrit dans de mauvaises conditions, il contient peu de principes sucrés; au contraire dans les climats trop chauds, les raisins très sucrés fermentent trop vite et d'une façon incomplète, de manière que tout le sucre n'est pas transformé en alcool, le vin subit ensuite une seconde fermentation qui trouble et altère le vin.

Les pays vinicoles d'Europe sont avec la France: l'Espagne, le Portugal, l'Italie, l'Autriche, la Hongrie, la Grèce, la Turquie et le Caucase; la production des autres pays est peu importante comparativement à ceux-là.

La qualité du vin, dépend de plusieurs circonstances, notamment de la nature du sol, du climat, de la culture, de l'exposition ainsi que de la variété du cépage qui produit le raisin.

Vinification.—La vendange ou cueillette du raisin est fixée par la maturité. Pour produire du bon vin il faut que le raisin soit parfaitement mûr; dans les années froides ou pluvieuses, on est souvent forcé de retarder les vendanges et faire la cueillette des raisins à demi maturité.

Les raisins sont écrasés et mis dans des cuves où ils entrent en fermentation. Autant que possible les cuves doivent