

**BANQUE D'HOCHELAGA**

1874-1906.

Capital autorisé - - - \$4,000,000  
Fondé de Réserve - - - \$1,600,000

**DIRECTEURS:**

F. X. ST. CHARLES, Ecr., Président.  
ROBT. BICKERDIKE, Ecr., M.P. Vice-Président  
Hon. J. D. ROLLAND,  
J. A. VAILLANCOURT, Ecr.,  
A. TURCOTTE, Ecr.  
E. H. LEMAY, J. M. WILSON.  
M. J. A. PRÉNDERGAST, Gérant-Général.  
C. A. GIROUX, Gérant, F.G. LEDUC, Asst.-Gér.  
O. E. DORAIS, Inspecteur.

**Bureau Principal. — Montréal.**

**BUREAU DE QUARTIERS:**

AVE. MONT-ROYAL, (coin-St-Denis)  
RUE STE-CATHERINE, EST  
RUE STE-CATHERINE, CENTRE  
RUE NOTRE-DAME, OUEST  
HOCHELAGA  
MAISONNEUVE  
POINTE ST-CHARLES  
ST-HENRI  
VILLE ST-LOUIS

**SUCCURSALES:**

BERTHIERVILLE, P.Q.  
EDMONTON, ALTA  
JOLIETTE, P.Q.  
LAPRAIRIE, P.Q.  
LOUISEVILLE, P.Q.  
QUEBEC, P.Q.  
" ST-ROCH  
SOREL, P.Q.  
SHERBROOKE, P.Q.  
ST-HONIFACE, Man.  
ST-HYACINTHE, P.Q.  
ST-JACQUES L'ACHIGAN, P.Q.  
ST-JEROME, P.Q.  
ST-PIERRE, Man.  
TROIS RIVIERES, P.Q.  
VALLEYFIELD, P.Q.  
VANKLEEK HILL Ont.  
WINNIPEG, Man.

Emet des *Lettres de Credit Circulaires* pour les voyageurs, payables dans toutes les parties du monde; ouvre des crédits commerciaux; *achete* des traites sur les pays étrangers; *vend* des chèques et fait des paiements télégraphiques sur les principales villes du monde; prend un soin spécial des *encassements* qui lui sont confiés, et fait remise promptement au plus bas taux du change.  
Intérêts alloués sur dépôts d'épargne;

**La Banque Nationale**

Bureau Central: QUEBEC.

Capital - - - \$1,500,000.00  
Réserve et Profits indivis - - - 648,920.00

**BUREAU DE DIRECTION:**

R. AUDETTE, - - - Président  
L'Hon. Jge. A. CHAUVEAU, Vice-Président

**DIRECTEURS:**

NARCISSE RIOUX J. B. LALIBERTÉ  
NAZ. FORTIER VICTOR CHATEAUVERT  
VICTOR LEMIEUX  
P. LAFRANCE, Gérant.  
N. LAVOIE, Inspecteur.

**SUCCURSALES**

Amqui	Québec	Québec, (rue St-Jean)
Baie St-Paul		Rimouski
Beauceville		Rivière du Loup Station
Chicoutimi		Roberval
Coaticook		Sherbrooke
Deschailions		Ste-Anne la Pocatière
Fraserville		St. Casimir
Joliette		St-Charles Bellechasse
Lévis		St-Evariste
L'Islet		St-François du Lac
Montmagny		St-Hyacinthe
Montréal, (r. St-Jacques)		St-Jean
Murray Bay		Ste-Marie, Beauce
Nicolet		St-Tite
Plessisville		Trois-Pistoles
Québec, (Basse-Ville)		ONTARIO
(St-Roch)		Ottawa

**CORRESPONDANTS:**

Londres, Ang., The National Bank of Scotland, Ltd.  
Paris, France, Le Crédit Lyonnais; New-York,  
First National Bank; Boston, Mass., First National  
Bank of Boston.  
Les affaires confiées à notre soin recevront toute  
notre attention. La correspondance est respec-  
tueusement sollicitée.

On traite par un autre procédé les tubercules crus; ils sont râpés et traités par l'eau bouillante, plus on y ajoute du malt d'orge et enfin on continue les diverses opérations de saccharification et de fermentation, suivant la manière que je viens de vous indiquer.

*Distillation des alcools.*—Les diverses matières fermentées étant à point pour la production de l'alcool, il y a lieu de les distiller.

On emploie pour cette fabrication des appareils à distillation continue, qui donnent du premier jet des produits tirant 82°-85°. Ces alcools désignés sous le nom de *flegmes*, possèdent leur goût d'origine, ils ne sont pas utilisables dans cet état; ils doivent être rectifiés pour en obtenir des produits supérieurs, absolument neutres de goût.

Ces appareils de différents systèmes sont disposés de telle façon que toute la chaleur soit utilisée. Les mouës fermentés sont amenés dans un chauffe-vin où se rendent les vapeurs alcooliques de la chaudière où ils descendent à mesure. La distillation s'opère dans une colonne à plateaux où les vapeurs alcooliques s'élevèrent et se condensent dans la partie supérieure dans le chauffe-vin, comme je viens de vous l'indiquer; elles retombent après dans un réfrigérant disposé au-dessous où elles sont recueillies. Une éprouvette disposée à la sortie permet de suivre les opérations et constater le degré des *flegmes* distillés.

Les rectificateurs sont des appareils à peu près semblables; les *flegmes* à rectifier sont réduits à 50°. La distillation commence à 85°, mais ces produits, très éthériques, d'une odeur âcre et forte sont envoyés avec les alcools mauvais goût, l'alcool s'épure ensuite graduellement et lorsque le degré atteint 95°-96°, on a des produits absolument neutres, d'une pureté remarquable.

*Dénomination commerciale des alcools* —On donnait autrefois aux eaux-de-vie diverses désignations qui indiquaient leur degré. Ainsi, on appelait *preuve de Hollande*, celles qui marquaient 19°, Cartier ou 50° centésimaux; à ce degré, elles faisaient la *perle*, c'est-à-dire qu'en agitant l'eau-de-vie dans un flacon, il se forme des petites bulles qui persistent; à un degré au-dessus ou au-dessous, l'effet est moindre en s'éloignant de ce degré. On produit artificiellement ce perlage en ajoutant par hectolitre d'eau-de-vie 154 à 231 grains de crème de tartre.

L'esprit 3-6 est ainsi désigné, parce qu'on a 6 volumes d'eau-de-vie, en mélangeant 3 volumes d'alcool avec 3 volumes d'eau.

L'esprit 3-5 à 29 1-2 Cartier donne 5 volumes d'eau-de-vie à 19° Cartier en mélangeant 3 parties d'alcool avec 2 parties d'eau.

On désignait également le 3-7 et le 3-8

pour des esprits de force moyenne. De ces désignations, le nom de 3-6 seul, est resté et il indique l'alcool à 90° centésimaux.

Les densimètres ou alcoomètres spéciaux pour connaître la richesse alcoolique des eaux-de-vie, sont basés sur la quantité d'alcool contenue par litre de liquide. L'alcool plus léger que l'eau est moins dense et le pèse-liqueur s'enfoncera moins dans le liquide. Celui de Baumé sert pour les dissolutions salines ou sucrées, le 0° est établi pour un mélange de 90 parties d'eau et 10 parties de sel marin pur; le 10° dans l'eau distillée et les autres degrés pour les liquides plus légers que l'eau.

L'aréomètre de Cartier est une modification du précédent, il a été construit pour apprécier la force des eaux-de-vie, le 22° de Cartier correspond au 22° de Baumé, mais au-dessus et au-dessous, 15° de Cartier en forment 16° de Baumé.

L'alcoomètre de Gay-Lussac est basé sur la quantité d'alcool contenue dans les eaux-de-vie. Le 0° correspond à l'eau pure distillée, à la température de 39°. 50° indique un mélange de 50 parties d'eau et de 50 parties d'alcool absolu à 100°. Le 100° indique donc l'alcool pur. Ces divisions ne sont pas égales, pour les établir on doit opérer des mélanges d'alcool et d'eau pour les marquer exactement. De même que pour pouvoir lire facilement les degrés sur la tige de cet instrument, on a des alcoomètres de trois espèces différentes, de 0° à 30° pour les petites eaux-de-vie et de 70° à 100° pour les alcools.

Il est ainsi facile de connaître avec cet instrument la quantité d'alcool contenue dans une eau-de-vie. 60° indique un liquide composé de 60 parties d'alcool et 40 parties d'eau. Ces degrés sont établis à la température de 77°, il y a lieu de tenir compte de différence en plus ou en moins, selon la température.

Des tables ont été établies à cet effet par Gay-Lussac pour les corrections à faire au degré indiqué par l'alcoomètre.

Dans les eaux-de-vie on doit aussi tenir compte du *degré réel* et du *degré apparent*. Depuis déjà nombre d'années, les négociants en spiritueux ont l'habitude pour adoucir leurs produits, d'y ajouter des sirops ou des infusions, de cette manière, des eaux-de-vie sont plus denses, le degré indiqué est plus fort que le réel. Pour les opérations de la régie, c'est d'une importance assez grande, car par une distillation d'épreuve, on reconnaît de suite le véritable degré de l'eau-de-vie et, s'il y a dissimulation, un procès en est la conséquence.

*Réduction des eaux-de-vie.*—Les eaux-de-vie sont généralement distillées à 60-68°.

Dans cet état elles ne sont pas buvables, il faudrait, comme autrefois, les conserver des années pour que par l'âge, l'é-