

(1)

( N° 113. )

---

## Chambre des Représentants.

---

SÉANCE DU 25 JANVIER 1853.

---

### PROJET DE LOI SUR LES DISTILLERIES.

---

#### EXPOSÉ DES MOTIFS.

---

MESSIEURS,

L'art. 8 de la loi du 20 décembre 1851 sur les distilleries, impose au Gouvernement l'obligation de présenter aux Chambres législatives un projet de loi revisant les dispositions relatives aux distilleries dites agricoles et aux octrois communaux, à l'effet de faire disparaître les abus qui peuvent résulter du régime en vigueur.

C'est en acquit de ce mandat que nous avons l'honneur de vous soumettre, au nom du Roi, le projet ci-joint.

Avant d'en aborder l'examen, il importe d'être fixé sur la nature des abus que la législation actuelle peut consacrer.

Généralement, vous le savez, Messieurs, le droit d'octroi à la fabrication est assis sur les mêmes bases que l'impôt perçu au profit du Gouvernement, et il consiste, en réalité, en centimes additionnels au principal de cet impôt.

Nous parlerons ultérieurement de la limite nécessaire de ces centimes additionnels; mais, pour nous renfermer maintenant dans l'examen des abus que l'art. 8 de la loi du 20 décembre 1851 a eu pour objet de faire disparaître, nous dirons que l'abus, quant aux octrois, résulte d'abord du droit, pour ainsi dire arbitraire, qu'ont les communes de déterminer le taux de la décharge à la sortie des villes.

On conçoit aisément, en effet, que l'impôt communal étant basé sur la contenance des vaisseaux servant à la fabrication, tandis que la décharge à la sortie des villes est assise sur la quantité de genièvre exportée, il peut y avoir abus si cette quantité n'est pas en rapport avec la base de l'imposition première; en d'autres termes, ce n'est plus une simple décharge, mais c'est, en outre, une prime que l'on accorde à la sortie des villes, si, ne tenant pas compte du produit en genièvre d'un hectolitre de matière première, on calcule la décharge sur un rendement inférieur au rendement réel. Pour en donner un exemple :

si 100 hectolitres de matières premières donnent 7 hectolitres de genièvre, alors que l'on suppose un rendement de 5 hectolitres seulement, par cela seul que l'on accorde la décharge de tout le droit dû à raison de ces 100 hectolitres de matière quand le distillateur exporte de la ville 5 hectolitres d'eau-de-vie, celui-ci peut livrer à la consommation intérieure 2 hectolitres de genièvre en franchise de tout impôt communal.

Cette décharge indue, cette prime, pour lui donner le nom vulgaire, constitue-t-elle un abus? Sans aucun doute, et personne ne peut le contester; il suffit pour le prouver d'exposer les faits; c'est ainsi que l'on a vu naguère une des principales villes du royaume perdre la presque totalité de son revenu sur la fabrication des genièvres, par cela seul que la décharge à la sortie était disproportionnée avec la prise en charge. Mais là ne s'arrête pas le mal, et les distillateurs urbains, après avoir livré à la consommation intérieure du genièvre affranchi de l'impôt communal, parviennent encore, en faisant payer tout ou partie de cet impôt aux consommateurs des villes, à livrer des genièvres au dehors à meilleur marché que ne peuvent le faire leurs concurrents des campagnes, privés du moyen de faire tourner à leur profit un droit d'octroi qui n'existe pas pour eux.

La seconde catégorie d'abus pouvant résulter de la législation sur les octrois, comprend les droits exigés à l'entrée, dans les villes soumises à ce régime, des genièvres fabriqués au dehors.

Ici l'atténuation du rendement réel agit en sens inverse de celui que nous venons d'exposer. Les administrations communales doivent d'abord percevoir à l'entrée un impôt équivalent à celui qui est prélevé par elles sur les genièvres fabriqués à l'intérieur; or, si elles admettent que 100 hectolitres de matière ne donnent que 5 hectolitres de genièvre au lieu de 7, il est évident qu'elles exigeront, à l'entrée de 5 hectolitres, un impôt qu'elles ne devraient percevoir que pour 7 hectolitres seulement.

Nous parlerons plus tard de la compensation qui peut être due aux distillateurs urbains à raison des charges extraordinaires qui pèsent sur eux; mais nous devons faire remarquer ici, que lorsqu'il s'agit d'une denrée soumise à un impôt de consommation au profit de l'État, il ne peut être permis aux communes de tirer parti de ce même impôt pour assurer un monopole aux distillateurs urbains, en percevant à l'entrée des villes un droit tellement élevé qu'outre les encouragements qu'il donne à la fraude, toute concurrence est rendue impossible.

La seconde question qu'il s'agit de résoudre est relative aux distilleries agricoles. La législation qui les concerne consacre-t-elle des abus, et si ceux-ci sont constants, comment peut-on parvenir à les faire disparaître? Tel est le point à examiner.

Vous le savez, Messieurs, la distinction entre les distilleries ordinaires et les distilleries dites agricoles est de convention, car toutes sont établies à l'effet de fournir à la fois du genièvre pour la consommation de l'homme et des résidus devant être utilisés pour l'alimentation du bétail et pour la production des engrais.

Cependant le législateur, tenant compte de cette circonstance que plus l'industrie est restreinte, plus les frais généraux sont proportionnellement élevés, ayant égard surtout à l'utilité des petites distilleries dans les campagnes, où elles

servent principalement à enrichir le sol en le rendant plus fertile, le législateur, disons-nous, a divisé les distilleries en deux catégories comprenant, l'une, les distilleries dites agricoles, l'autre, les distilleries non agricoles.

Il a défini les premières en se bornant à envisager comme agricoles les distilleries dans lesquelles on ne travaille que 20 hectolitres de matière par 24 heures et où l'on cultive un hectare de terre et engraisse une tête de gros bétail, par 150 litres de matière mise en macération chaque jour.

A ces conditions seulement, une distillerie est envisagée comme agricole, et la loi accorde à l'exploitant une déduction de 15 p. 0/0 sur l'impôt.

Cette déduction constitue-t-elle un abus? faut-il une déduction quelconque? si celle-ci est reconnue nécessaire, faut-il la maintenir à 15 p. 0/0 ou la réduire, ou bien l'élever davantage? Telles sont les questions que le législateur a voulu faire examiner en votant l'art. 8 de la loi du 20 décembre 1851.

Nous aborderons, en premier lieu, la question des octrois.

Pour faire disparaître les abus du système actuel des octrois sur les eaux-de-vie indigènes, il est indispensable de connaître tout d'abord quel est le rendement qu'obtiennent habituellement les distillateurs, car, nous l'avons dit, le mal est dû précisément à l'ignorance de ce rendement. Le Gouvernement a pensé que le seul moyen de se mettre en mesure d'y remédier, c'était de faire procéder, sous la surveillance non interrompue de ses agents, à une série d'expériences dans lesquelles on n'emploierait que les matières qui servent généralement d'élément principal à la fabrication du genièvre, c'est-à-dire la farine de seigle et la farine d'orge. A cet effet, un programme de travail fut arrêté par une commission composée de dix-neuf distillateurs, pris parmi les distillateurs urbains, les distillateurs agricoles et les distillateurs de la campagne qui ne jouissent pas de la déduction de 15 p. 0/0. Toutefois, dans l'application, quelques parties du programme ont été modifiées, du consentement des délégués de la commission appelés à assister aux travaux. La température de l'atmosphère exerçant une influence notable sur l'élévation des produits, les expériences furent répétées en été et à l'arrière-saison; elles se trouvent résumées dans les tableaux *A* et *B* placés à la suite du présent exposé, et, comme cela est établi dans la note annexée au premier de ces tableaux, le rendement moyen que l'on a obtenu est de 7<sup>l</sup> 21<sup>c</sup> d'eau-de-vie à 50° par hectolitre de capacité des vaisseaux imposés.

RENDMENT. -- Expériences.

Dans une dernière séance de la commission des distillateurs, l'administration des contributions chargée de diriger les expériences, leur a communiqué ce résultat, qui a soulevé de leur part quelques objections. Les distillateurs urbains ont prétendu que, dans la pratique, on ne peut pas toujours entourer les travaux des mêmes soins ni employer des matières premières d'une aussi bonne qualité qu'on l'a fait pour les expériences. Ils ont déclaré que le rendement moyen n'excède pas généralement 6<sup>l</sup> 50<sup>c</sup> à 6<sup>l</sup> 75<sup>c</sup>. Par contre, les distillateurs de la campagne ont fait valoir, entre autres considérations, que la température élevée et anormale de l'atmosphère, pendant les deux séries d'expériences, a exercé une influence défavorable sur les produits. Plusieurs d'entre eux ont affirmé que le rendement moyen est de 7<sup>l</sup> 50<sup>c</sup>. En présence des résultats constatés et après avoir mûrement pesé les observations présentées par les diffé-

rentes catégories de distillateurs, nous nous sommes arrêtés au rendement de 7 litres par hectolitre de vaisseaux imposables. Nous avons la conviction que la grande majorité des distillateurs obtiennent en moyenne un rendement plus élevé, et qu'il n'en est qu'un très-petit nombre, s'il en est toutefois, dont les produits n'atteignent pas cette moyenne. Aussi le rendement de 7 litres doit-il être considéré comme un *minimum* au-dessous duquel on ne peut descendre, et il doit être admis pour servir de base à la fixation des droits d'octroi.

Octrois — Décharge  
à l'exportation des  
villes.

En appliquant ce rendement aux tarifs d'octroi actuellement en vigueur, on reconnaît que les primes accordées à la sortie des principales villes du royaume, c'est-à-dire les décharges indues, comme nous les appelions plus haut, varient de 29 centimes à 2 fr. 89 c<sup>s</sup> par hectolitre de genièvre. Le Gouvernement pense que ces primes doivent disparaître. C'est en vain que les distillateurs urbains prétendraient devoir trouver dans le taux de la décharge une compensation aux droits d'octroi dont sont frappées les matières premières servant d'éléments directs ou indirects à leur industrie, telles que le combustible, le fourrage, etc.; cette charge est inhérente à la situation de leurs établissements, et les administrations communales ne leur doivent pas plus d'indemnité de ce chef qu'ils n'en doivent aux autres industries de la ville, dont les produits sont aussi exportés.

Tout ce qu'il peut être permis d'accorder, c'est la restitution du droit de fabrication; aller au delà, c'est consacrer un privilège en faveur des distillateurs urbains, non-seulement au préjudice des distillateurs de la campagne qui, s'ils n'ont pas les charges de la ville, n'en ont pas non plus les avantages, mais encore aux dépens des autres fabricants de la localité; car évidemment ceux-ci ne participant pas à la même protection, sont astreints à supporter une plus forte part des charges communales. Aussi le Gouvernement n'hésite-t-il pas à inscrire dans le projet de loi le principe d'une égalité parfaite sous ce rapport.

Octrois — Droits per-  
çus à l'entrée des  
villes.

Quant aux droits perçus à l'entrée des villes sur les eaux-de-vie fabriquées à l'étranger, ils sont en général beaucoup plus élevés aujourd'hui que ceux dont est frappée la fabrication intérieure: la protection varie de 2 fr. 14 c<sup>s</sup> à 10 fr. 29 c<sup>s</sup> par hectolitre. Le Gouvernement reconnaît que, pour établir une égalité de condition sur le marché intérieur, entre les distillateurs urbains et ceux de la campagne, il convient de tenir compte aux premiers des charges que l'administration communale fait peser directement sur eux par les droits auxquels sont soumis le combustible, les matières premières, etc. Ce principe a été reconnu, d'ailleurs, depuis longtemps, et on le trouve inscrit dans le règlement impérial du 17 mai 1809, qui stipulait « que la taxe sur la bière importée » ne pourrait au plus être portée qu'au quart en sus du droit sur la bière fabriquée dans l'intérieur. »

Sans doute, il est impossible d'estimer rigoureusement et avec une exactitude mathématique les charges que l'octroi impose au distillateur, attendu qu'il faut entre autres tenir compte de l'influence que l'importance de l'usine et les procédés plus ou moins perfectionnés de fabrication, peuvent avoir sur le choix et sur la quantité de matières employées. Tout ce qu'on peut faire à cet égard pour approcher de la vérité, c'est d'établir un *maximum* pour les villes où l'octroi est en général le plus élevé. Nous pensons qu'en fixant ce

*maximum* à 1 fr. 50 c<sup>s</sup> par hectolitre d'eau-de-vie à 50° G.L., les distillateurs de l'intérieur des villes seraient largement dédommagés des droits d'octroi qui frappent les matières premières dont ils font usage; le Gouvernement resterait libre d'ailleurs d'autoriser l'application de ce *maximum* dans les seules villes où l'élévation des taxes communales le justifie.

C'est d'après les principes que nous venons d'exposer que les §§ 2 et 3 de l'art. 8 du projet de loi ont été rédigés. Pour donner un exemple, nous supposerons l'application de ces mesures à une ville où le droit de fabrication intérieure est de 28 centimes par hectolitre de capacité des vaisseaux servant à la préparation des matières; ce droit représente, à raison d'un rendement de 7 litres, 4 centimes par litre de genièvre, soit 4 francs par hectolitre. Dans cette ville, la décharge ne pourrait dépasser 4 francs par hectolitre, et le droit d'entrée 5 fr. 50 c<sup>s</sup>.

Nous avons dit qu'il est nécessaire de mettre une limite à l'élévation des taxes communales sur les eaux-de-vie, et que ces taxes, à cause de leur base de perception, équivalent à des centimes additionnels sur le principal du droit de l'État. Cette limite, croyons-nous, doit être fixée par la loi, et elle fait l'objet du § 1 de l'art. 8 du projet. Déjà elle avait été inscrite dans la loi du 27 mai 1837 (§ 4 de l'art. 3). La disposition qui la concernait fut abrogée par la loi du 25 février 1841, et elle n'a pas été reproduite dans la loi du 27 juin 1842, malgré la proposition du Gouvernement. On donna pour motif au rejet de cette proposition que le Gouvernement, devant approuver les budgets communaux, ce serait empiéter sur ses attributions que de déterminer un *maximum* dans la loi. Ces motifs ne paraissent plus pouvoir être invoqués, aujourd'hui que la Législature a décidé que la révision des octrois ferait l'objet d'une loi. Il est d'ailleurs à désirer que l'on prévienne la résistance que certaines administrations communales pourraient opposer aux intentions du Gouvernement.

*Maximum des taxes communales.*

Quant à la limite en elle-même, qui jusqu'aujourd'hui avait été généralement fixée à 33 centimes par hectolitre de vaisseaux imposables, nous ne voyons pas d'inconvénient à ce qu'elle soit élevée à 50 centimes, parce que les changements introduits par la loi du 20 décembre 1851 dans la législation des distilleries, font moins appréhender que l'augmentation de la quotité de l'impôt n'en déplace la base. En permettant d'ailleurs aux villes d'élever à ce taux les taxes sur les eaux-de-vie, le Gouvernement pourra les mettre à même d'établir leur tarif d'après les principes du projet de loi, sans qu'il en résulte de préjudice pour leurs finances; aussi, sauf des cas fort rares, elles n'éprouveront aucune perte de la révision projetée.

Abordant l'examen des mesures relatives aux distilleries agricoles, nous nous demandons si la déduction de 15 p. % sur le montant de l'accise, que la loi actuelle accorde, sous certaines conditions, aux distilleries agricoles, constitue réellement un privilège en faveur de ces établissements?

*DISTILLERIES AGRICOLES*

Dans les expériences qui ont été faites, on a constaté que le rendement à la distillation des matières préparées dans de petites cuves de 5 hectolitres, comme en emploient habituellement les distillateurs agricoles, est tout aussi

élevé que le rendement obtenu dans de grandes cuves ; mais on ne peut en conclure que, dans la pratique, ces distillateurs obtiennent autant de produits que les autres. Les petites usines, il faut bien le reconnaître, construites en vue des intérêts agricoles et ayant un outillage forcément imparfait, à cause du peu de développement de la fabrication, sont dans des conditions de travail moins favorables que les grandes distilleries, établies principalement pour la production du genièvre. L'influence que l'imperfection des appareils doit exercer sur le rendement, dans les distilleries agricoles, est incontestable ; mais on ne saurait en apprécier exactement l'importance, qui, d'ailleurs, varie dans chaque usine : rien de précis ne peut donc être avancé quant au rendement. Et si à ces causes d'infériorité, on ajoute que les frais généraux sont toujours plus élevés dans un petit que dans un grand établissement, on doit reconnaître que les distillateurs agricoles ne peuvent soutenir la concurrence contre leurs rivaux, s'ils ne trouvent une compensation dans la culture des terres et dans la facilité d'engraisser leur bétail. Envisagée sous ce point de vue, la déduction accordée à ces distillateurs profite à l'agriculture bien plutôt qu'à la fabrication du genièvre, et le Gouvernement ne croit pas dès lors qu'il y ait lieu de la réduire.

Le second point à examiner est de savoir si les conditions imposées par la loi suffisent pour restreindre le bénéfice de la déduction aux distilleries qui ont réellement le caractère d'établissements agricoles. Nous pensons à cet égard qu'en limitant à 20 hectolitres la quantité de matières dont les distillateurs peuvent faire emploi par 24 heures, la loi du 20 décembre 1851 a supprimé le principal abus dont on s'était plaint, et qui consistait à obtenir légalement la déduction pour des usines où le genièvre était fabriqué à des conditions aussi favorables que dans les autres distilleries. Toutefois, depuis la mise en vigueur de la loi de 1851, des distillateurs sont parvenus à éluder, en partie du moins, l'obligation de restreindre leur travail à 20 hectolitres, en établissant plusieurs usines dans la même localité. La disposition du § 2 de l'art. 1<sup>er</sup> du projet tend à prévenir cet abus.

Dans l'état actuel des choses, le Gouvernement croit que ce changement est le seul que l'on puisse apporter à la législation qui régit cette matière, sans s'exposer à nuire aux intérêts de l'agriculture.

Taux de la décharge  
à l'exportation du  
royaume.

Puisque le rendement est de 7 litres au *minimum*, on ne peut laisser subsister le taux actuel de la décharge à la sortie du pays, décharge qui a été calculée à raison d'un rendement de 5 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> litres. Dans la discussion de la loi du 5 mars 1850, dont l'unique objet était de régler le taux de la décharge, toutes les questions relatives à la prime de sortie ont été examinées successivement. Il fut reconnu alors que le taux de 4 fr. 58 c<sup>s</sup> était suffisant pour permettre aux distillateurs belges de lutter sur les marchés étrangers ; ce débat est trop récent pour laisser supposer que la situation soit changée et qu'il y ait lieu d'accorder une prime plus élevée. Nous la maintenons au chiffre de 4 fr. 58 c<sup>s</sup>, en fixant à 26 francs le taux de la décharge, établi d'après un rendement de 7 litres. Le drawbach actuel de 30 fr. 70 c<sup>s</sup>, calculé à raison d'un rendement de 7 litres, porte la prime à 9 fr. 29 c<sup>s</sup> par hectolitre, contrairement à l'intention du législateur.

Modifications diverses à  
la législation sur les  
distilleries.

Quelques modifications secondaires reconnues nécessaires pour renforcer la

surveillance, ont été insérées dans le projet; d'autres y ont été introduites dans l'intérêt des distillateurs. Voici en quoi consistent les unes et les autres :

L'art. 4 impose aux distillateurs l'obligation de mettre en évidence les tubes qui servent à conduire les matières d'un vaisseau dans un autre. La cuve de réunion doit, en outre, pouvoir être vidée. Ces mesures rendront plus difficile l'introduction dans les appareils distillatoires de matières préparées clandestinement. Nous ajouterons que cet article, communiqué à la commission des distillateurs dont il est parlé plus haut, a été approuvé à l'unanimité.

Tubes découverts. —  
Cuve de réunion vidée.

D'après l'art. 5 du projet, la contenance des cuves de réunion doit être mise en rapport avec celle des cuves à macérer, afin d'empêcher les distillateurs d'utiliser une plus grande contenance que celle qui est soumise à l'impôt. Dans le système de la loi de 1851, un distillateur, en renouvelant ses matières en moins de 24 heures, pourrait, à l'aide d'une cuve de réunion d'une capacité hors de proportion avec celle des cuves à macérer, parvenir à préparer une quantité de matières plus considérable que la quantité atteinte par l'impôt. Cette fraude, car ce serait là une fraude réelle, sera rendue impossible par l'art. 5, qui soulèvera d'autant moins d'objection que généralement ce rapport existe déjà dans le royaume.

Contenance des cuves  
de réunion, etc.

La loi de 1851 établit, sur les renouvellements de matières, un contrôle qu'il est souvent fort difficile, sinon impossible, aux employés d'exercer d'une manière efficace, parce que le distillateur, n'étant pas astreint à mettre ses cuves en macération dans un ordre déterminé, il peut toujours expliquer, d'une manière plus ou moins plausible, l'irrégularité constatée dans l'emploi de ces vaisseaux. L'obligation imposée par l'art. 6, de travailler les cuves dans l'ordre de leur numéro, remédiera à cet inconvénient, sans occasionner aucune gêne au distillateur qui ne cherche pas à tromper la surveillance des agents du Gouvernement.

Macérations par ordre  
de n° des cuves.

Le § 2 de l'art. 7 du projet permet aux employés de vérifier en tout temps la contenance des vaisseaux imposables, et, en cas de différence supérieure à 2 p. ‰, le § 4 de l'art. 9 applique une pénalité proportionnelle au préjudice qui a été causé au trésor. La nécessité de ces dispositions, si elle ne se justifiait pas d'elle-même, serait rendue évidente par une fraude considérable, constatée récemment dans une distillerie.

Vérification du jaugeage.

Voulant, d'un autre côté, donner aux distillateurs toute garantie contre les erreurs qui peuvent être commises par les employés à l'occasion du jaugeage des vaisseaux, le Gouvernement croit devoir consacrer, en leur faveur, le droit de réclamer la contre-vérification. (§ 1<sup>er</sup> de l'art. 7.)

Contre-vérification à la  
demande du distilla-  
teur.

L'emploi de condensateur, dans les conditions où il a lieu aujourd'hui, n'augmente pas la contenance utilisée par le distillateur pour le travail des matières. Cette contenance étant la base unique de l'impôt actuel, nous avons recherché

Exemption des conden-  
sateurs.

si l'on ne pourrait pas affranchir de l'accise ce vaisseau accessoire, qui a été soumis à l'impôt uniquement dans la crainte de le voir détourner de sa destination réelle, en y laissant séjourner des matières pour la fermentation. Les faits qui se sont produits nous porte à croire que la question se trouvera résolue par l'art. 2 du projet.

Réduction de pénalité.

Une dernière modification fait l'objet de l'art. 3; elle est toute dans l'intérêt des distillateurs. La loi de 1851, en astreignant ceux-ci à inscrire dans un registre les mises en macération de leurs cuves, à mesure du chargement, a dû établir une pénalité pour les omissions d'inscription, pour les inscriptions inexactes, etc. Si ces contraventions cachent parfois une manœuvre frauduleuse, il arrive aussi qu'elles sont uniquement le résultat d'un oubli ou d'une erreur involontaire. Or, dans ce cas, le Ministre, usant du pouvoir que lui confère l'art. 229 de la loi générale du 26 août 1822, admet les contrevenants à transiger pour une partie de l'amende proportionnée à leur culpabilité. Mais il est à remarquer, qu'outre la pénalité comminée par le § 2 de l'art. 4 de la loi du 20 décembre 1851, le § 3 du même article exige le paiement du double droit, pénalité à l'égard de laquelle l'art. 229 de la loi générale ne permet pas de concession.

L'art. 3 du projet a spécialement pour but de mitiger cette dernière pénalité, dans les cas où l'administration juge que l'intention de fraude doit être écartée.

L'exposé qui précède est complété par les notes mises en regard des articles.

Division du projet de loi.

Il nous reste, Messieurs, à vous faire connaître les motifs de l'ordre adopté pour la rédaction de ce projet de loi. Trois lois spéciales régissent actuellement la fabrication des eaux-de-vie indigènes : la première et la principale, celle du 27 juin 1842 présente, dans un ordre méthodique, un ensemble complet de dispositions sur la matière. La loi du 5 mars 1850, qui n'était relative qu'à la décharge, est en partie abrogée aujourd'hui. La dernière loi, du 20 décembre 1851, a non-seulement élevé la quotité de l'accise et le taux de la décharge, mais elle a encore modifié l'assiette de l'impôt, en mettant un frein à l'accélération des travaux. Elle contient, en outre, plusieurs changements aux lois antérieures. Le projet qui vous est présenté aujourd'hui, en exécution de l'art. 8 de la loi du 20 décembre 1851, apportant de nouveaux changements à cette législation, en y ajoutant d'ailleurs des dispositions sans précédents, il nous a paru qu'il était nécessaire, pour en faciliter l'intelligence et le relier aux lois actuellement en vigueur, de grouper d'abord les articles qui abrogent, remplacent, complètent ou modifient ces lois. Les mesures nouvelles font l'objet d'une rubrique séparée; il en est de même des dispositions transitoires.

En adoptant cet ordre d'idées, toute confusion dans l'application devient impossible, et c'est pour mieux atteindre encore ce but si désirable que nous vous proposons l'adoption du 11<sup>e</sup> et dernier article, dont l'objet est de permettre au Gouvernement de refondre en un seul corps de loi les quatre lois qui, après le vote de celle-ci, régleront l'impôt sur les eaux-de-vie indigènes. Vous le savez, Messieurs, il y a des précédents, posés par la Législature elle-même, d'une mesure semblable dont l'utilité, nous dirons même la nécessité, est évidente pour tous; nous nous bornerons à rappeler l'art. 20 de la loi électorale du 1<sup>er</sup> avril 1843.

En soumettant ce projet à vos délibérations, nous osons espérer, Messieurs, qu'une étude attentive de votre part vous déterminera à l'adopter dans son ensemble.

*Le Ministre d'État, gouverneur du Brabant, chargé  
temporairement du Département des Finances,*

**LIEDTS.**

*Le Ministre de l'Intérieur,*

**PIERCOT.**

**PROJET DE LOI.**

*Léopold, Roi des Belges,*

A TOUS PRÉSENTS ET A VENIR, SALUT.

Sur la proposition de Nos Ministres des Finances et de l'Intérieur,

NOUS AVONS ARRÊTÉ ET ARRÊTONS :

Notre Ministre des Finances présentera, en Notre nom, à la Chambre des Représentants, le projet de loi dont la teneur suit :

**MODIFICATIONS AUX LOIS DES 27 JUIN 1842 ET 20 DÉCEMBRE 1851,  
SUR LES DISTILLERIES.**

**PROJET DE LOI.**

**ART. 1<sup>er</sup>.**

Le § 3 de l'art. 5 de la loi du 27 juin 1842 et le dernier alinéa de l'art. 1<sup>er</sup> de la loi du 20 décembre 1851 sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes :

Les distillateurs intéressés, soit directement, soit indirectement, dans l'exploitation ou dans la propriété de plusieurs distilleries, n'ont pas

**NOTES EXPLICATIVES.**

**ART. 1<sup>er</sup>.**

Le 3<sup>e</sup> § de l'art. 5 de la loi du 27 juin 1842 est ainsi conçu :

« Les distillateurs qui établissent ou laissent

## PROJET DE LOI.

droit à la déduction de 15 p. %, si ces établissements sont éloignés de moins de 5 kilomètres l'un de l'autre.

Le taux de la décharge est fixé à 26 francs.

## ART. 2.

La disposition suivante est ajoutée à l'art. 1<sup>er</sup> de la loi du 27 juin 1842 :

Sont également exempts de l'accise les condensateurs dont la capacité ne dépasse pas 5 hectolitres, et qui consistent en tubes ou tuyaux dans lesquels les matières ne peuvent séjourner.

## ART. 3.

Par modification au 3<sup>e</sup> alinéa de l'art. 4 de la loi du 20 décembre 1854, l'administration peut, quand le fait de fraude est écarté, s'abstenir

## NOTES EXPLICATIVES.

» établir plus d'une distillerie dans un même bâtiment ou enclos, n'ont pas droit à la déduction de 15 p. %.

Cette disposition avait un double motif: d'abord on voulait, autant que possible, disséminer les distilleries dites agricoles sur le territoire du pays; on voulait ensuite éviter qu'un distillateur, travaillant des quantités de matières considérables, ne parvint à profiter de la déduction.

Un fait récent est venu prouver que la restriction de la loi de 1842 ne suffisait pas pour atteindre le but; il rend nécessaire la disposition ci-contre, qui ne fait, du reste, que reproduire l'art. 12 de l'ancienne loi du 26 août 1822 sur les distilleries.

Le taux de la décharge accordée par la loi du 20 décembre 1854 avait été calculé comme suit:

Droit de 1 fr. 50 c<sup>t</sup> par hect. de matière, équivalant pour un hect. d'eau-de-vie à 50°, à raison d'un rendement de 5<sup>l</sup> 75<sup>c</sup>, à . . . fr. 26 12

Prime considérée comme suffisante lors de la discussion de la loi du 3 mars 1850. . . . . 4 58

Décharge. . . . . 30 70

Aujourd'hui qu'il est constaté que le rendement est au moins de 7 litres, le droit de 1 fr. 50 c<sup>t</sup> équivaut pour un hectolitre de genièvre à 50° à . . . fr. 21 43  
en y ajoutant la prime. . . . . 4 58

on obtient la décharge de. . . . . 26 01

Soit vingt-six francs.

## ART. 2.

D'après le principe de la législation actuelle, l'impôt est basé sur la capacité des vaisseaux qui servent à la macération et à la fermentation des matières. C'est pour prévenir une fraude, qui aurait pu se pratiquer en employant les condensateurs à cet usage, que l'on s'est vu dans la nécessité de les soumettre à l'impôt.

La plupart des condensateurs sont aujourd'hui dans des conditions toutes différentes; généralement les matières ne font qu'y passer et ne peuvent même y séjourner. Avec la restriction du projet, on empêche, d'ailleurs, qu'ils ne soient détournés de leur destination actuelle, et dès lors il n'y a plus d'inconvénient à les affranchir de l'accise.

## ART. 3.

Il est arrivé fréquemment, depuis la mise à exécution de la loi du 20 décembre 1854, que des distillateurs omettaient des inscriptions au

## PROJET DE LOI.

d'exiger le paiement du double droit, en cas de contravention au 2<sup>e</sup> alinéa du même article.

## NOTES EXPLICATIVES.

registre mentionné à l'art. 2 de cette loi, effectuait des macérations plus d'une heure avant ou après le moment fixé, etc., alors que ces faits étaient le résultat d'un simple oubli ou d'une erreur involontaire. Bien que, dans ces cas, l'administration ait usé de la plus grande indulgence, le double droit acquis au trésor, en vertu du 3<sup>e</sup> alinéa de l'art. 4, et qui s'élève parfois à une somme assez considérable, a dû toujours être payé intégralement. L'art. 3 permettra, lorsque l'intention de fraude est écartée, de ne pas exiger ce paiement, qui est une véritable aggravation de peine.

## DISPOSITIONS NOUVELLES.

## ART. 4.

Les tubes, tuyaux, nochières et pompes servant à conduire les matières d'un vaisseau dans un autre, doivent toujours être en évidence et disposés de manière à pouvoir être facilement surveillés.

Le distillateur, quand il en est requis par les employés, doit, sur l'exhibition d'une autorisation du fonctionnaire supérieur dans l'arrondissement, faire démonter les tubes ou tuyaux dont la destination ne parait pas suffisamment justifiée, comme aussi faire vider la cuve de réunion pour la visite de ses parois intérieures.

## ART. 5.

La contenance cumulée des cuves de réunion, des cuves de vitesse, des condensateurs et de tous autres vaisseaux qui en tiennent lieu, ne peut excéder de plus d'un vingtième la contenance de la plus petite cuve à macération de la distillerie.

Dans l'établissement du rapport qui précède, il n'est pas tenu compte des condensateurs exemptés de l'impôt par l'art. 2, ni des cuves à macération et des cuves de réunion dont la contenance ne dépasse pas un hectolitre.

Aucune déclaration ne peut être admise pour des vaisseaux qui ne sont pas dans les conditions prescrites par le présent article.

Le Ministre des Finances peut toutefois permettre que ces conditions ne soient pas observées dans les distilleries où l'on emploie simultanément des matières premières différentes dans des vaisseaux et appareils distincts.

## ART. 4.

La disposition ci-contre, qui ne peut donner lieu à aucune difficulté, puisqu'elle est appliquée dans les fabriques de sucre sans avoir soulevé jusqu'ici une seule réclamation, est indispensable pour permettre de déjouer les entreprises frauduleuses.

L'intervention d'un fonctionnaire supérieur donne aux distillateurs la garantie qu'il ne sera pas abusé de la faculté mentionnée dans ce paragraphe, sans laquelle d'ailleurs une surveillance efficace est impossible.

## ART. 5.

L'omission de cette disposition dans la loi du 20 décembre 1851, légalise en quelque sorte la fraude dans les usines où la contenance des cuves de réunion, des cuves de vitesse et des condensateurs dépasse celle de la plus petite cuve à macérer.

L'article ci-contre rendra cette fraude impossible. Il est à remarquer d'ailleurs que d'après la consistance actuelle des usines, il n'y aura en général que des modifications insignifiantes à apporter à quelques vaisseaux dans un très-petit nombre de distilleries.

Le but du 2<sup>e</sup> alinéa est de ne pas comprendre dans le rapport d'égalité, les condensateurs et cuves de réunion, qui, à raison de leur faible contenance, ne peuvent faciliter aucune opération frauduleuse. Quant aux cuves à macérer d'un hectolitre et au-dessous, la disposition ci-contre a été insérée dans le projet, en vue de ne

## PROJET DE LOI.

## ART. 6.

Les macérations ont lieu en suivant l'ordre des numéros attribués par le procès-verbal de jaugeage aux cuves comprises dans la déclaration de travail. Dans le cas prévu par le § 5 de l'article 14 de la loi du 27 juin 1842, les cuves supplémentaires peuvent toutefois être mises en macération avant ou après toutes les autres, mais seulement jusqu'à la première interruption des travaux manuels, un dimanche ou un jour de fête légale.

Le Ministre des Finances peut permettre de déroger à la disposition qui précède, dans des circonstances exceptionnelles ou lorsque les travaux s'effectuent de la manière indiquée au dernier alinéa de l'art. 5.

## ART. 7.

Le distillateur qui se croit lésé peut, dans les trois jours qui suivent le jaugeage des vaisseaux imposables de son usine, en demander la contre-vérification. Les frais de celle-ci sont à sa charge pour chaque vaisseau dont la nouvelle contenance ne présente pas une différence supérieure à 1 p. %.

Les employés peuvent, en vertu d'une autorisation écrite du fonctionnaire supérieur dans l'arrondissement, procéder toujours à la contre-vérification par empolement de la capacité des vaisseaux soumis à l'impôt.

## ART. 8.

Le *maximum* des taxes communales sur la fabrication des eaux-de-vie est fixé au tiers du montant de l'accise.

Le droit à l'entrée dans les villes et communes ne peut dépasser ces taxes de plus de 1 fr. 50 c<sup>s</sup> par hectolitre d'eau-de-vie à 50° G. L. à la température de 15° centigrades.

La décharge accordée à la sortie ne peut excéder le montant des mêmes taxes.

Le rapport entre les contenances soumises à

## NOTES EXPLICATIVES.

pas forcer à changer tous les vaisseaux de leur usine, les distillateurs de 3<sup>e</sup> ordre qui ont souvent une petite cuve destinée à compléter le vide exigé par l'art. 1<sup>er</sup> de la loi du 27 juin 1842.

## ART. 6.

Sous le régime de la loi actuelle, qui établit un contrôle sur les renouvellements de matières, cette disposition est nécessaire à la surveillance. Elle ne peut d'ailleurs apporter aucune entrave aux opérations d'un distillateur qui travaille régulièrement.

## ART. 7.

La faculté accordée ci-contre a pour but de sauvegarder les intérêts des distillateurs, et de prévenir toute contestation en cas d'application du 4<sup>me</sup> alinéa de l'art. 9.

Disposition reconnue nécessaire pour mettre les employés à même de constater sur-le-champ tout agrandissement ou remplacement frauduleux de vaisseaux imposables. Des distillateurs, sous prétexte que ces opérations retardent leurs travaux, se sont refusés, avant le chômage de leurs usines, à fournir aux agents de l'administration, les moyens de constater l'emploi de cuves d'une capacité supérieure à celle qui avait été déclarée.

On conçoit que cette échappatoire a pour but de gagner du temps, afin de réduire ou de remplacer les vaisseaux illégalement employés.

## ART. 8.

D'après l'art. 10 du projet et conformément à l'art. 107 de la Constitution, les dispositions de tous les arrêtés ou règlements qui se rapportent aux octrois sur les eaux-de-vie indigènes, soit comme droits de fabrication ou d'importation, soit comme décharge à la sortie des villes, et qui seraient contraires aux principes contenus dans l'article ci-contre, cesseront leurs effets de plein droit à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1855.

En conséquence, les administrations locales de-

## PROJET DE LOI.

L'impôt et les quantités produites est établi à raison d'un rendement de 7 litres d'eau-de-vie à 50 degrés G. L. à la température de 13 degrés centigrades par hectolitre de ces contenances.

## ART. 9.

Toute contravention au 1<sup>er</sup> alinéa de l'art. 4 entraîne une amende de 800 francs, plus 200 francs par jour de retard, indépendamment des pénalités qui pourraient être encourues pour emploi de vaisseaux clandestins.

Toute contravention à l'art. 6 est punie de l'amende comminée par le 2<sup>e</sup> alinéa de l'art. 4 de la loi du 20 décembre 1851. Cette amende est calculée d'après la contenance des cuves mises irrégulièrement en macération.

L'art. 36 de la loi du 27 juin 1842 est applicable au refus du distillateur d'obtempérer à l'invitation faite par les employés, conformément aux articles 4 et 7.

Si la contre-vérification prévue par le 2<sup>e</sup> alinéa de l'art. 7 fait reconnaître pour un ou plusieurs vaisseaux, une capacité supérieure de 2 p. % ou plus à celle qui est renseignée dans le procès-verbal de jaugeage, le distillateur est tenu de payer la différence des droits à partir de la date du dernier épaiement, outre l'amende comminée par le § 14 de l'art. 32 de la loi du 27 juin 1842.

L'emploi d'un vaisseau ne portant pas la marque prescrite par le § 2 de l'art. 8 de la loi du 27 juin 1842 est puni d'une amende d'un franc par hectolitre de capacité.

## NOTES EXPLICATIVES.

vront se mettre en mesure de présenter en temps utile au Gouvernement les propositions nécessaires pour mettre leurs tarifs en harmonie avec ces principes.

## ART. 9.

Ce paragraphe répare une erreur typographique qui s'était glissée dans le projet soumis aux Chambres en 1842, et dont on ne s'est aperçu qu'après l'adoption de la loi.

## DISPOSITIONS TRANSITOIRES.

## ART. 10.

Le taux de la décharge, tel qu'il est établi par l'art. 1<sup>er</sup>, s'applique aux droits résultant des ampliations à délivrer à partir du jour où la présente loi devient obligatoire.

Il en est de même de l'exemption mentionnée à l'art. 2.

Il est accordé aux distillateurs un délai de trois mois, à compter de la mise en vigueur de la présente loi, pour se conformer aux dispositions de l'art. 4, 1<sup>er</sup> alinéa, et de l'art. 5.

L'art. 8 sera obligatoire à partir du 1<sup>er</sup> juillet 1853 pour les villes et communes à octroi dans lesquelles il existe des distilleries en activité. Il recevra son exécution dans les autres localités au plus tard trois mois après la mise en activité d'une distillerie.

## ART. 10.

D'après l'article ci-contre, la décharge de 50 fr. 70 c<sup>s</sup> continuera d'être appliquée aux droits résultant des ampliations de déclarations antérieures à celles qui sont mentionnées dans cet article.

Les condensateurs resteront soumis à l'impôt jusqu'à l'expiration de ces déclarations.

Ce délai permettra aux distillateurs d'attendre la saison d'été, pendant laquelle le chômage est presque général, pour effectuer, dans leur usine, les changements de peu d'importance d'ailleurs que pourraient nécessiter l'exécution des articles 4 et 5.

## PROJET DE LOI.

## ART. 11.

La loi du 27 juin 1842 (*Bullet. offi.* n° 464), sur les eaux-de-vie indigènes, sera réimprimée au *Moniteur* avec les modifications résultant des lois du 5 mars 1850 (*Moniteur* n° 67) et du 20 décembre 1851 (*Moniteur* n° 556), ainsi que de la présente loi.

## NOTES EXPLICATIVES.

## ART. 11.

Donné à Laeken, le 24 janvier 1855.

**LÉOPOLD,**

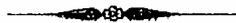
PAR LE ROI :

*Le Ministre d'État, Gouverneur du Brabant, chargé  
temporairement du Département des Finances,*

LIEDTS.

*Le Ministre de l'Intérieur,*

F. PIERCOT.



# ANNEXES.

---

## ANNEXE A.

---

### TABLEAU

*Résumant les expériences effectuées pour assurer l'exécution de l'art. 8  
de la loi du 20 décembre 1851 sur les distilleries.*

---





| 1.<br>NOMINO D'ORDRE. | 2.<br>Date des macérations. | 3.<br>No des procès-verbaux dressés par les employés. | MACÉRATION.                                                |                              |              |                                    |                              |                             |                                         |                 | DILUTION.        |                                    |                  |                                                     |               | Quantité de levure versée dans les cuves. |                |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|-----------------|------------------|------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|----------------|
|                       |                             |                                                       | Volume d'eau introduit dans la cuve, par kilog. de farine. |                              |              | Température en degrés centigrades. |                              |                             |                                         | Volume employé. |                  | Température en degrés centigrades. |                  | Eau ajoutée pour élever ou abaisser la température. | 19.<br>Sèche. | 20.<br>Liquide.                           |                |
|                       |                             |                                                       | 5.<br>Avant la macération.                                 | 6.<br>Pendant la macération. | 7.<br>Total. | De l'eau introduite dans la cuve.  |                              | Des matières débattues.     |                                         | 12.<br>Eau.     | 13.<br>Vinasses. | 14.<br>Origine des vinasses.       | 15.<br>De l'eau. | 16.<br>Des vinasses.                                |               |                                           | 17.<br>Volume. |
|                       |                             |                                                       |                                                            |                              |              | 8.<br>Avant la macération.         | 9.<br>Pendant la macération. | 10.<br>Après la macération. | 11.<br>Au moment où elles sont diluées. |                 |                  |                                    |                  |                                                     |               |                                           |                |

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES GRANDES CUVES DE 22 HECT. 25

|    | 1882        |   | kilog. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | degré | degré | degré | degré | hect. l. | hect. l. |              | degré | degré | hect. l. | degré | kilog. | lit. c. |
|----|-------------|---|--------|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|----------|----------|--------------|-------|-------|----------|-------|--------|---------|
| 29 | 22 juillet. | 8 | 13     | 2.07    | " 14    | 2.21    | 76    | 75    | 59    | 55    | 5.67     | 6.50     | distillerie. | 16    | 21    | "        | "     | 4 1/4  | "       |
| 30 | 25 —        | 7 | 11     | 2.25    | "       | 2.25    | 76    | "     | 60    | 54    | 7.66     | 5.75     | expériences. | 16    | 24    | "        | "     | 5 1/2  | "       |
| 31 | —           | 8 | 15     | 2.25    | "       | 2.25    | 76    | "     | 59    | 55    | 6.57     | 5.50     | id.          | 16    | 23    | "        | "     | 5      | "       |
| 32 | —           | 7 | 12     | 2.25    | "       | 2.25    | 76    | "     | 61    | 54    | 7.21     | 5.50     | id.          | 16    | 24    | "        | "     | 4 1/4  | "       |

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS LES MÊMES GRANDES CUVES, AVEC

| 33 | 27 juillet. | 9  | 12 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 6. " | distillerie. | " | " | " | " | " | 4 1/2 | " |
|----|-------------|----|----|---|---|---|---|---|----|---|---|------|--------------|---|---|---|---|---|-------|---|
| 34 | —           | 9  | 12 | " | " | " | " | " | 75 | " | " | 6. " | id.          | " | " | " | " | " | 4 1/2 | " |
| 35 | 28 —        | 9  | 11 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 5. " | id.          | " | " | " | " | " | 5 1/2 | " |
| 36 | —           | 10 | 13 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 6. " | id.          | " | " | " | " | " | 4 1/2 | " |
| 37 | —           | 10 | 15 | " | " | " | " | " | 75 | " | " | 6. " | id.          | " | " | " | " | " | 4 1/2 | " |
| 38 | 29 —        | 9  | 11 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 5. " | id.          | " | " | " | " | " | 5 1/2 | " |
| 39 | —           | 10 | 13 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 6.50 | id.          | " | " | " | " | " | 5. "  | " |
| 40 | —           | 10 | 15 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 6.50 | id.          | " | " | " | " | " | 5. "  | " |
| 41 | 30 —        | 10 | 14 | " | " | " | " | " | "  | " | " | 6.50 | id.          | " | " | " | " | " | 5. "  | " |

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES GRANDES CUVES DE 22 HECT.

| 42 | 16 août. | 15 | 13 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.50 | expériences. | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
|----|----------|----|----|------|---|------|----|----|----|----|------|------|--------------|----|----|---|---|------|-------|---|
| 43 | —        | 15 | 13 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 6.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
| 44 | 17 —     | 11 | 14 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 4.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 5. "  | " |
| 45 | —        | 11 | 11 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5. " | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4. "  | " |
| 46 | 18 —     | 15 | 13 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 6.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
| 47 | —        | 11 | 10 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 5 1/4 | " |
| 48 | —        | 15 | 13 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 6.25 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
| 49 | —        | 12 | 12 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
| 50 | 19 —     | 11 | 14 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 3/4 | " |
| 51 | —        | 13 | 15 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.50 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |
| 52 | —        | 12 | 12 | 1.50 | 1 | 2.50 | 75 | 98 | 68 | 41 | 6.58 | 5.50 | id.          | 16 | 19 | " | " | 4. " | "     |   |
| 53 | 20 —     | 12 | 12 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 5.25 | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4. "  | " |
| 54 | —        | 15 | 13 | "    | " | "    | "  | "  | "  | "  | "    | 6. " | id.          | "  | "  | " | " | "    | 4 1/2 | " |



| 1. | 2. | 3. | MACÉRATION.                                                         |                                                            |                        |        |                                    |                        |                         |                                | DILUTION.       |           |                                    |           | Quantité de levure versée dans les cuves.           |         |              |        |          |
|----|----|----|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------|--------|------------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------|------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|---------|--------------|--------|----------|
|    |    |    | 4.                                                                  | 5.                                                         | 6.                     | 7.     | 8.                                 | 9.                     | 10.                     | 11.                            | 12.             | 13.       | 14.                                | 15.       | 16.                                                 | 17.     | 18.          | 19.    | 20.      |
|    |    |    | Quantité de farine employée par hectolitre de contenance imposable. | Volume d'eau introduit dans la cuve, par kilog. de farine. |                        |        | Température en degrés centigrades. |                        |                         |                                | Volume employé. |           | Température en degrés centigrades. |           | Eau ajoutée pour élever ou abaisser la température. |         |              |        |          |
|    |    |    |                                                                     | Avant la macération.                                       | Pendant la macération. | Total. | De l'eau introduite dans la cuve.  |                        | Des matières débattues. |                                | Eau.            | Vinasses. | Origine des vinasses.              | De l'eau. | Des vinasses.                                       | Volume. | Température. | Sèche. | Liquide. |
|    |    |    |                                                                     |                                                            |                        |        | Avant la macération.               | Pendant la macération. | Après la macération.    | Augment ou elles sont diluées. |                 |           |                                    |           |                                                     |         |              |        |          |

PÉRIODE D'HIVER.

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES GRANDES CUVES DE

| 1. | 2. | 3.     | 4.     | 5.      | 6.      | 7.      | 8.     | 9.     | 10.    | 11.    | 12.                              | 13.      | 14.          | 15.    | 16.    | 17.      | 18.    | 19.    | 20.                           |
|----|----|--------|--------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|----------------------------------|----------|--------------|--------|--------|----------|--------|--------|-------------------------------|
|    | 22 |        | kilog. | lit. e. | lit. e. | lit. e. | degré. | degré. | degré. | degré. | hect. l.                         | hect. l. |              | degré. | degré. | hect. l. | degré. | kilog. | lit. e.                       |
| 1  | 22 | norem. | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.53    | 77     | 05     | 60     | 48     | 4.00                             | 6.50     | distillerie. | 12     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 2  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.55    | 75     | 05     | 05     | 55     | 4.85                             | 6.25     | id.          | 12     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 3  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.55    | 75     | 05     | 60     | 55     | 4.85                             | 6.25     | id.          | 12     | 15     | 0        | 0      | 5      | 2                             |
| 4  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.55    | 75     | 05     | 05     | 55     | 4.55                             | 6.75     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 5  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.25    | 2.21    | 75     | 05     | 50     | 51     | 4.55                             | 7.00     | id.          | 12     | 10     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 6  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.25    | 2.21    | 78     | 05     | 61     | 50     | 4.85                             | 6.50     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 7  | —  | —      | 11     | 2.00    | 0.35    | 2.44    | 77     | 05     | 61     | 55     | 4.55                             | 6.50     | id.          | 15     | 10     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 8  | —  | —      | 11     | 2.00    | 0.35    | 2.44    | 75     | 05     | 00     | 54     | 4.55                             | 6.50     | id.          | 15     | 10     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 9  | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.55    | 77     | 05     | 60     | 55     | 4.00                             | 6.50     | id.          | 15     | 10     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 10 | —  | —      | 11     | 1.08    | 0.35    | 2.55    | 79     | 05     | 61     | 54     | 4.60                             | 6.50     | id.          | 15     | 10     | 0        | 0      | 2      | 2                             |
| 11 | 25 | —      | 12     | 1.81    | 0.52    | 2.13    | 78     | 05     | 60     | 54     | 5.07                             | 7.00     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 5                             |
| 12 | —  | —      | 12     | 1.81    | 0.45    | 2.24    | 75     | 05     | 60     | 54     | 4.22                             | 6.50     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 5                             |
| 13 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 75     | 05     | 50     | 54     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 14     | 15     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 14 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 75     | 05     | 61     | 55     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 15 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 74     | 05     | 60     | 55     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 15     | 16     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 16 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 75     | 05     | 60     | 55     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 2      | 5                             |
| 17 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 77     | 05     | 05     | 57     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 18 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 75     | 05     | 65     | 58     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 14     | 16     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 19 | —  | —      | 12     | 2.15    | 0.45    | 2.56    | 75     | 05     | 61     | 58     | 5.07                             | 6.50     | id.          | 14     | 16     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 20 | —  | —      | 12     | 1.02    | 0.45    | 2.55    | 79     | 05     | 60     | 56     | 5.47                             | 5.00     | id.          | 14     | 20     | 0        | 0      | 5      | 5                             |
| 21 | 24 | —      | 15     | 1.97    | 0       | 1.97    | 78     | 0      | 61     | 55     | 4.20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 12     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 22 | —  | —      | 15     | 1.89    | 0       | 1.89    | 75     | 0      | 61     | 57     | 5.00 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 7.00     | id.          | 15     | 14     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 23 | —  | —      | 15     | 1.87    | 0       | 1.87    | 80     | 0      | 61     | 57     | 4.20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.75     | id.          | 12     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 24 | —  | —      | 15     | 1.87    | 0       | 1.87    | 80     | 0      | 62     | 57     | 4.54 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 12     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 25 | —  | —      | 15     | 2.07    | 0       | 2.07    | 78     | 0      | 64     | 56     | 5.70 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.75     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 26 | —  | —      | 15     | 1.87    | 0       | 1.87    | 80     | 0      | 64     | 55     | 4.54 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 15     | 15     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 27 | —  | —      | 15     | 1.97    | 0       | 1.97    | 80     | 0      | 64     | 55     | 4.20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 28 | —  | —      | 15     | 1.87    | 0       | 1.87    | 75     | 0      | 60     | 50     | 4.04 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 7.00     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 29 | —  | —      | 15     | 1.07    | 0       | 1.07    | 82     | 0      | 65     | 55     | 4.20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 12     | 16     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |
| 30 | —  | —      | 15     | 1.07    | 0       | 1.07    | 70     | 0      | 65     | 60     | 4.20 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 6.50     | id.          | 14     | 16     | 0        | 0      | 2      | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> |

| Température des matières, en degrés centigrades.    |                                        | DENSITÉ                                   |                    |                        |                                                 | Intervalle qui s'est écoulé entre l'introduction de la farine dans les cuves |                                        | Distillation.                   |                                                                     | Taux p. 100 de la perte occasionnée par la rectification. | Quantité d'alcool à 50° G. L. et à la température de 15° centigrades. | Produits constatés en alcool à 50° G. L. et à la température de 15° centigrades. | RENDEMENTS obtenus en alcool à 50° G. L. et à la température de 15° centigrades. | Méthode                                            | Observations. |     |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------|-----|
| 21.                                                 | 22.                                    | 23.                                       | 24.                | 25.                    | 26.                                             | 27.                                                                          | 28.                                    | 29.                             | 30.                                                                 |                                                           |                                                                       |                                                                                  |                                                                                  |                                                    |               | 31. |
| Après la dilution et avant l'addition de la levure. | Au moment où elles ont été distillées. | Des vinasses qui ont servi à la dilution. | Après la dilution. | Avant la distillation. | Différence entre les deux colonnes précédentes. | Et l'addition de la levure.                                                  | Et le commencement de la distillation. | Quantité de flegmes recueillie. | Quantité ramuée à 50° G. L. et à la température de 15° centigrades. |                                                           |                                                                       |                                                                                  | Par hectolitre de contenu imposable.                                             | Par 100 kilog. de farine employée à la macération. |               |     |

19 HECT. 50 L. DE CONTENANCE. (Distillerie de M. J.-J. VANINKEROYE, à Hasselt.)

| degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | h. m. | h. m. | hect. l. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | lit. c. |       |                                    |       |     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|---------|---------|-------|------------------------------------|-------|-----|
| 27     | 51     | 1.7    | 5.5    | 1.0    | 2.5    | 1.40  | 25.20 | 2.95     | 127.55  | 0.51    | 126.84  | 0.50    | 50.15 | Celle indiquée par M. Vaninkeroye. |       |     |
| 27     | 51     | 1.7    | 5.1    | 1.0    | 2.1    | 1.50  | 26.05 | 2.25     | 125.75  | 0.50    | 125.25  | 0.52    | 57.40 |                                    | id.   |     |
| 27     | 51     | 1.7    | 5.4    | 1.0    | 2.4    | 1.45  | 26. " |          | 124.87  | 0.51    | 124.56  | 0.58    | 57.08 |                                    | id.   |     |
| 28     | 51     | 1.8    | 5.2    | 1.1    | 2.1    | 2.05  | 26.10 |          | 124.87  | 0.50    | 124.57  | 0.58    | 57.98 |                                    | id.   |     |
| 28     | 51     | 1.7    | 5.5    | 1.2    | 2.1    | 1.45  | 26. " |          | 124.87  | 0.50    | 124.57  | 0.58    | 57.98 |                                    | id.   |     |
| 28     | 28     | 1.8    | 5.4    | 1.1    | 2.3    | 1.50  | 26.20 |          | 124.87  | 0.40    | 0.50    | 124.57  | 0.58  |                                    | 57.08 | id. |
| 28     | 52     | 1.8    | 5.3    | 1.2    | 2.1    | 1.50  | 26.15 | 17.85    | 124.87  | 0.50    | 124.57  | 0.58    | 57.08 |                                    | id.   |     |
| 28     | 52     | 1.8    | 5.4    | 1.3    | 2.1    | 1.45  | 27.15 |          | 124.87  | 0.50    | 124.57  | 0.58    | 57.98 |                                    | id.   |     |
| 28     | 52     | 1.8    | 5.5    | 1.2    | 2.1    | 1.50  | 26.40 |          | 124.86  | 0.50    | 124.56  | 0.58    | 57.08 |                                    | id.   |     |
| 28     | 52     | 1.8    | 5.4    | 1.1    | 2.3    | 1.50  | 26.20 |          | 124.86  | 0.50    | 124.56  | 0.58    | 57.08 |                                    | id.   |     |
| 28     | 55     | 1.8    | 5.6    | 1.1    | 2.5    | 1.55  | 25. " |          | 128.84  | 0.57    | 128.47  | 0.50    | 54.90 |                                    | id.   |     |
| 29     | 55     | 1.8    | 5.0    | 1.2    | 2.4    | 2. "  | 24.25 |          | 128.84  | 0.57    | 128.47  | 0.50    | 54.90 |                                    | id.   |     |
| 27     | 51     | 1.8    | 5.4    | 1.2    | 2.2    | 1.40  | 25.15 |          | 128.84  | 0.57    | 128.47  | 0.50    | 54.00 |                                    | id.   |     |
| 27     | 52     | 1.8    | 5.7    | 1.2    | 2.5    | 2.40  | 25.55 | 15.50    | 128.84  | 0.56    | 128.48  | 0.50    | 54.90 |                                    | id.   |     |
| 28     | 52     | 1.8    | 5.6    | 1.3    | 2.3    | 1.55  | 24.40 |          | 128.85  | 0.57    | 128.48  | 0.50    | 54.90 |                                    | id.   |     |
| 28     | 51     | 1.8    | 5.7    | 1.5    | 2.4    | 1.50  | 24.55 |          | 128.85  | 0.20    | 0.57    | 128.48  | 0.50  |                                    | 54.90 | id. |
| 28     | 53     | 1.8    | 5.5    | 1.2    | 2.3    | 1.50  | 26.25 |          | 152.54  | 0.58    | 151.96  | 0.77    | 56.59 |                                    | id.   |     |
| 28     | 54     | 1.8    | 5.5    | 1.2    | 2.3    | 2. "  | 26.40 |          | 152.54  | 0.58    | 151.96  | 0.77    | 56.59 |                                    | id.   |     |
| 28     | 54     | 1.8    | 5.6    | 1.0    | 2.0    | 1.55  | 26.15 | 8.45     | 152.54  | 0.58    | 151.96  | 0.77    | 56.59 |                                    | id.   |     |
| 50     | 55     | 1.7    | 5.4    | 0.9    | 2.5    | 2.05  | 26.05 |          | 152.55  | 0.58    | 151.97  | 0.77    | 56.59 |                                    | id.   |     |
| 50     | 54     | 1.7    | 5.8    | 1.2    | 2.6    | 1.50  | 24.10 |          | 150.96  | 5.28    | 147.68  | 7.57    | 58.26 | id.                                |       |     |
| 50     | 52     | 1.7    | 5.7    | 1.1    | 2.0    | 1.40  | 25.55 |          | 150.96  | 5.20    | 147.67  | 7.57    | 58.26 | id.                                |       |     |
| 20     | 55     | 1.7    | 4.0    | 1.1    | 2.9    | 1.45  | 24. " | 9.25     | 150.96  | 5.99    | 147.67  | 7.57    | 58.26 | id.                                |       |     |
| 20     | 55     | 1.7    | 5.0    | 1.2    | 2.7    | 2.00  | 24.55 |          | 150.97  | 5.99    | 147.68  | 7.57    | 58.26 | id.                                |       |     |
| 50     | 54     | 1.7    | 4.1    | 1.1    | 5.0    | 1.40  | 24.05 | 2.95     | 157.61  | 5.42    | 154.19  | 7.91    | 60.82 | id.                                |       |     |
| 20     | 55     | 1.7    | 5.9    | 1.1    | 2.8    | 1.20  | 24.25 | 2.50     | 151.50  | 2.18    | 5.99    | 148.01  | 7.59  | 58.59                              | id.   |     |
| 51     | 54     | 1.6    | 5.0    | 1.5    | 2.0    | 1.50  | 22.55 |          | 145.50  | 5.17    | 142.55  | 7.50    | 56.15 | id.                                |       |     |
| 50     | 51     | 1.6    | 5.9    | 1.2    | 2.7    | 1.25  | 25.05 | 8. "     | 145.50  | 5.17    | 142.55  | 7.50    | 56.15 | id.                                |       |     |
| 50     | 55     | 1.6    | 4.0    | 1.5    | 2.7    | 1.45  | 25.50 |          | 145.50  | 5.17    | 142.55  | 7.50    | 56.15 | id.                                |       |     |
| 51     | 54     | 1.6    | 4.0    | 1.2    | 2.8    | 1.55  | 25.50 | 2.60     | 142.52  | 5.10    | 139.42  | 7.15    | 55. " | id.                                |       |     |

M. Vaninkeroye a fait observer, qu'employant habituellement 15 kil. de farine par hectolitre de capacité de ses cuves, et n'ayant pas fait d'essais suffisants avec des charges supérieures ou inférieures, il ne pouvait répondre que ces travaux, tout exceptionnels pour lui, produiraient un rendement normal.

Nota. Les cuves réunies par une accolade dans la 29<sup>e</sup> colonne, ont été distillées ensemble; celles réunies de même dans la 51<sup>e</sup>, ont été rectifiées ensemble.

| 1. NOMBRE D'ORDRE. | 2. Date des macérations. | 3. No des procès-verbaux dressés par les employés. | MACÉRATION.                                                |                           |           |                                    |                           |                          |                                      |  | DILUTION.       |               |                                    |               |                                                     |             | Quantité de levure versée dans les cuves. |              |
|--------------------|--------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------------------|--|-----------------|---------------|------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|--------------|
|                    |                          |                                                    | Volume d'eau introduit dans la cuve, par kilog. de farine. |                           |           | Température en degrés centigrades. |                           |                          |                                      |  | Volume employé. |               | Température en degrés centigrades. |               | Eau ajoutée pour élever ou abaisser la température. |             | 19. Seche.                                | 20. Liquide. |
|                    |                          |                                                    | 5. Avant la macération.                                    | 6. Pendant la macération. | 7. Total. | De l'eau introduite dans la cuve.  |                           | Des matières débattues.  |                                      |  | 12. Eau.        | 13. Vinasses. | 14. Origine des vinasses.          | 15. De l'eau. | 16. Des vinasses.                                   | 17. Volume. |                                           |              |
|                    |                          |                                                    |                                                            |                           |           | 8. Avant la macération.            | 9. Pendant la macération. | 10. Après la macération. | 11. Au moment où elles sont diluées. |  |                 |               |                                    |               |                                                     |             |                                           |              |

PÉRIODE D'HIVER.

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES GRANDES CUVES DE

| 31 | 1882 | 25 novemb. | 1 | kilog. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | degré. | degré. | degré. | degré. | hect. l. | hect. l. | expériences. | degré. | degré. | hect. l. | degré. | kilog. | lit. c. |
|----|------|------------|---|--------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|--------------|--------|--------|----------|--------|--------|---------|
|    |      |            |   |        |         |         |         |        |        |        |        |          |          |              |        |        |          |        |        |         |
| 31 | 1882 | 25 novemb. | 1 | 10     | 2.08    | °       | 2.08    | 85     | °      | 64     | 57     | 5.17     | 7.50     | expériences. | 12     | 15     | ° .50    | 60     | °      | 5       |
| 32 | —    | —          | 1 | 10     | 2.11    | °       | 2.11    | 84     | °      | 61     | 57     | 4.60     | 8. °     | id.          | 12     | 15     | ° .50    | 60     | °      | 5       |
| 33 | —    | —          | 1 | 10     | 2.05    | °       | 2.05    | 82     | °      | 65     | 65     | 5.22     | 7. °     | id.          | 12     | 14     | 1.60     | 60     | °      | 5       |
| 34 | —    | —          | 1 | 10     | 2.17    | °       | 2.17    | 84     | °      | 66     | 64     | 5.60     | 7. °     | id.          | 12     | 14     | ° .15    | 75     | 2      | 2       |
| 35 | —    | —          | 3 | 12     | 1.92    | °       | 1.92    | 85     | °      | 65     | 62     | 5.95     | 7.50     | id.          | 12     | 14     | ° .85    | 75     | 2      | 2       |
| 36 | —    | —          | 3 | 12     | 1.92    | °       | 1.92    | 82     | °      | 61     | 58     | 5.95     | 7.50     | id.          | 11     | 16     | °        | 60     | 2      | 2       |
| 37 | —    | —          | 3 | 12     | 1.92    | °       | 1.92    | 85     | °      | 65     | 60     | 4.45     | 7. °     | id.          | 12     | 16     | °        | °      | 2      | 2       |
| 38 | —    | —          | 3 | 12     | 2.05    | °       | 2.05    | 81     | °      | 65     | 62     | 5.70     | 7.50     | id.          | 12     | 16     | °        | °      | 2      | 2       |
| 39 | —    | —          | 3 | 12     | 2.13    | °       | 2.15    | 84     | °      | 65     | 60     | 11. °    | °        | id.          | 12     | °      | °        | °      | 2      | 2       |
| 40 | —    | —          | 3 | 12     | 2.05    | °       | 2.05    | 82     | °      | 65     | 60     | 11. °    | °        | id.          | 12     | °      | °        | °      | 2      | 2       |
| 41 | 26   | —          | 5 | 14     | 2.58    | °       | 2.58    | 78     | °      | 64     | 55     | 2.66     | 6.50     | id.          | 12     | 11     | °        | °      | 2      | 2       |
| 42 | —    | —          | 5 | 14     | 1.83    | °       | 1.83    | 85     | °      | 62     | 52     | 4.16     | 6.50     | id.          | 11     | 11     | °        | °      | 2      | 2       |
| 43 | —    | —          | 5 | 14     | 1.95    | °       | 1.95    | 85     | °      | 65     | 53     | 4.51     | 6.50     | id.          | 11     | 11     | ° .60    | 75     | 2      | 2       |
| 44 | —    | —          | 5 | 14     | 1.95    | °       | 1.95    | 85     | °      | 65     | 54     | 5.01     | 6.50     | id.          | 11     | 11     | °        | °      | 2      | 2       |
| 45 | —    | —          | 1 | 10     | 2.50    | °       | 2.50    | 80     | °      | 68     | 60     | 4.75     | 7. °     | id.          | 11     | 11     | °        | °      | 2      | 2       |
| 46 | —    | —          | 1 | 10     | 2.17    | °       | 2.17    | 82     | °      | 67     | 62     | 5.60     | 7. °     | id.          | 11     | 10     | ° .60    | 75     | 2      | 2       |
| 47 | —    | —          | 1 | 10     | 2.30    | °       | 2.50    | 83     | °      | 67     | 61     | 5.65     | 7. °     | id.          | 11     | 11     | ° .90    | 75     | 2      | 2       |
| 48 | —    | —          | 1 | 10     | 2.50    | °       | 2.50    | 85     | °      | 65     | 61     | 5.65     | 7. °     | id.          | 11     | 11     | ° .90    | 75     | 2      | 2       |
| 49 | —    | —          | 1 | 10     | 2.50    | °       | 2.50    | 85     | °      | 65     | 61     | 4.75     | 7. °     | id.          | 11     | 12     | °        | °      | 2      | 2       |
| 50 | —    | —          | 1 | 10     | 2.30    | °       | 2.50    | 85     | °      | 66     | 60     | 5.20     | 7. °     | id.          | 11     | 12     | ° .45    | 75     | 2      | 2       |
| 51 | 27   | —          | 6 | 15     | 2.05    | °       | 2.05    | 83     | °      | 64     | 58     | 2.55     | 7. °     | id.          | 12     | 12     | °        | °      | 2      | 2       |
| 52 | —    | —          | 6 | 15     | 2.05    | °       | 2.05    | 83     | °      | 64     | 57     | 2.51     | 7. °     | id.          | 12     | 12     | °        | °      | 2      | 2       |
| 53 | —    | —          | 6 | 15     | 2.05    | °       | 2.05    | 80     | °      | 64     | 56     | 2.51     | 7. °     | id.          | 12     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 54 | —    | —          | 6 | 15     | 2.05    | °       | 2.05    | 81     | °      | 64     | 56     | 2.51     | 7. °     | id.          | 12     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 55 | —    | —          | 5 | 14     | 2.01    | °       | 2.01    | 70     | °      | 62     | 55     | 5.16     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 56 | —    | —          | 5 | 14     | 2.20    | °       | 2.20    | 80     | °      | 66     | 58     | 2.66     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 57 | —    | —          | 5 | 14     | 2.20    | °       | 2.20    | 78     | °      | 62     | 55     | 2.66     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 58 | —    | —          | 5 | 14     | 2.20    | °       | 2.20    | 78     | °      | 62     | 55     | 2.66     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 59 | —    | —          | 5 | 14     | 2.20    | °       | 2.20    | 78     | °      | 62     | 52     | 2.66     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |
| 60 | —    | —          | 5 | 14     | 2.20    | °       | 2.20    | 78     | °      | 62     | 54     | 2.66     | 7. °     | id.          | 11     | 14     | °        | °      | 2      | 2       |

| Température des matières, en degrés centigrades. | DENSITÉ                                             |                                        |               |                    |                        | Intervalle qui s'est écoulé entre l'introduction de la farine dans les cuves | Distillation.                                   |                             | Taux p. 100 de la perte occasionnée par la rectification. | Quantité d'alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. | Produits constatés en alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. | RENDEMENTS obtenus en alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. |                                 | Méthode | Observations. |                                                                      |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|--------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|---------------|----------------------------------------------------------------------|
|                                                  | Après la dilution et avant l'addition de la levure. | Au moment où elles ont été distillées. | Des matières. | Après la dilution. | Avant la distillation. |                                                                              | Différence entre les deux colonnes précédentes. | Et l'addition de la levure. |                                                           |                                                                       |                                                                                  | Et le commencement de la distillation.                                           | Quantité de flegmes recueillie. |         |               | Quantité ramenée à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. |
| 21.                                              | 22.                                                 | 23.                                    | 24.           | 25.                | 26.                    | 27.                                                                          | 28.                                             | 29.                         | 30.                                                       | 31.                                                                   | 32.                                                                              | 33.                                                                              | 34.                             | 35.     | 36.           | 37.                                                                  |

19 HECT., 50 L. DE CONTENANCE. (Distillerie de M. J.-J. VANVINKEROYE, à Hasselt.) (Suite.)

| degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | h. m. | h. m. | hect. l. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | lit. c. |       |                                     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|---------|---------|-------|-------------------------------------|
| 29     | 51     | 1.6    | 5.1    | » .9   | 2.2    | 1.40  | 24.30 | 4.50     | 110.74  | » .45   | 110.51  | 5.66    | 56.57 | Celle indiquée par M. Vanvinkeroye. |
| 28     | 52     | 1.6    | 5.2    | 1. »   | 2.2    | 1.45  | 24.15 | 4.50     | 110.74  | » .45   | 110.51  | 5.66    | 56.57 | id.                                 |
| 51     | 52     | 1.6    | 5.1    | 1. »   | 2.1    | 1.40  | 24.50 | 4.00     | 109.25  | » .42   | 108.85  | 5.58    | 55.81 | id.                                 |
| 51     | 52     | 1.6    | 5.2    | 1. »   | 2.2    | 1.40  | 24.55 | 4.00     | 109.25  | » .42   | 108.85  | 5.58    | 55.81 | id.                                 |
| 30     | 55     | 1.6    | 5.4    | 1.2    | 2.2    | 1.55  | 24.40 | 8.45     | 126.60  | » .50   | 126.11  | 6.47    | 55.89 | id.                                 |
| 50     | 52     | 1.6    | 5.7    | 1.2    | 2.5    | 1.50  | 24.50 | 8.45     | 126.60  | » .49   | 126.11  | 6.47    | 55.89 | id.                                 |
| 30     | 53     | 1.5    | 5.6    | 1.5    | 2.5    | 1.55  | 25.55 | 8.45     | 126.60  | » .49   | 126.11  | 6.47    | 55.89 | id.                                 |
| 50     | 55     | 1.5    | 5.7    | 1.5    | 2.4    | 1.55  | 25.45 | 8.45     | 126.60  | » .49   | 126.11  | 6.47    | 55.89 | id.                                 |
| 51     | 54     | 1.6    | 5. »   | » .0   | 2.1    | 1.50  | 25.50 | 4.50     | 107.62  | » .42   | 107.20  | 5.50    | 45.81 | id.                                 |
| 51     | 54     | »      | 2.7    | » .0   | 1.8    | 1.45  | 25.25 | 4.50     | 107.62  | » .42   | 107.20  | 5.50    | 45.81 | id.                                 |
| 52     | 56     | 1.6    | 4.5    | 1.5    | 5. »   | 2.20  | 25. » | 2.80     | 159.00  | 1.40    | 158.50  | 7.10    | 50.75 | id.                                 |
| 50     | 53     | 1.6    | 5.9    | 1.4    | 2.5    | 1.10  | 25.20 | 2.80     | 144.20  | 1.44    | 142.76  | 7.52    | 52.20 | id.                                 |
| 52     | 56     | 1.6    | 4.2    | 1.4    | 2.8    | 2. »  | 24.10 | 4.80     | 140.06  | 1.40    | 158.66  | 7.11    | 50.79 | id.                                 |
| 30     | 53     | 1.6    | 5.9    | 1.4    | 2.5    | 2. »  | 24.05 | 4.80     | 140.06  | 1.40    | 158.66  | 7.11    | 50.79 | id.                                 |
| 51     | 52     | 1.6    | 5.3    | 1.2    | 2.1    | 1.50  | 25.55 | 1. »     | 109.40  | 1.10    | 108.50  | 5.55    | 55.54 | id.                                 |
| 50     | 54     | 1.6    | 5.1    | 1.1    | 2. »   | 1.20  | 25.10 | 6.50     | 109.40  | 1.10    | 108.50  | 5.55    | 55.54 | id.                                 |
| 50     | 55     | 1.6    | 5.2    | 1.1    | 2.1    | 1.20  | 25.10 | 6.50     | 109.40  | 1.09    | 108.51  | 5.55    | 55.54 | id.                                 |
| 50     | 52     | 1.6    | 5.1    | 1.1    | 2. »   | 1.55  | 25.50 | 2.15     | 104.38  | 1.04    | 105.54  | 5.50    | 55.00 | id.                                 |
| 50     | 54     | 1.6    | 5.1    | 1.1    | 2. »   | 1.50  | 25.40 | 2.00     | 105.10  | 1.05    | 104.05  | 5.54    | 55.56 | id.                                 |
| 51     | 53     | 1.6    | 5.1    | 1.1    | 2. »   | 1.40  | 25.50 | 2.00     | 107.80  | 1.08    | 106.72  | 5.47    | 54.75 | id.                                 |
| 50     | 56     | 1.6    | 4.5    | 1.4    | 5.1    | 5.20  | 26.15 | 9.50     | 154.05  | 3.15    | 150.90  | 7.74    | 51.59 | id.                                 |
| 51     | 55     | 1.6    | 4.7    | 1.6    | 5.1    | 2.50  | 25.50 | 9.50     | 154.05  | 3.15    | 150.90  | 7.74    | 51.59 | id.                                 |
| 51     | 55     | 1.7    | 4.6    | 1.5    | 5.1    | 5. »  | 25. » | 9.50     | 154.05  | 3.15    | 150.90  | 7.74    | 51.59 | id.                                 |
| 51     | 53     | 1.6    | 4.5    | 1.5    | 5. »   | 2.55  | 24.50 | 9.50     | 154.05  | 3.15    | 150.90  | 7.74    | 51.59 | id.                                 |
| 30     | 54     | 1.6    | 4.4    | 1.4    | 5. »   | 5.10  | 25.10 | 5.50     | 147.25  | 2.04    | 144.25  | 7.40    | 52.84 | id.                                 |
| 52     | 54     | 1.6    | 4.5    | 1.4    | 2.0    | 2. »  | 25.50 | 5.50     | 147.25  | 2. »    | 144.25  | 7.40    | 52.84 | id.                                 |
| 51     | 54     | 1.6    | 4. »   | 1.4    | 2.6    | 2.10  | 24.25 | 4.80     | 145.40  | 2.06    | 142.44  | 7.51    | 52.18 | id.                                 |
| 50     | 53     | 1.6    | 4.5    | 1.5    | 2.8    | 1.45  | 25.55 | 4.80     | 145.40  | 2.06    | 142.44  | 7.51    | 52.18 | id.                                 |
| 28     | 55     | 1.6    | 4.2    | 1.5    | 2.7    | 2.05  | 25.45 | 5.50     | 145.50  | 2.07    | 142.55  | 7.51    | 52.21 | id.                                 |
| 29     | 54     | 1.6    | 4.1    | 1.4    | 2.7    | 2.05  | 25.50 | 5.50     | 145.50  | 2.06    | 142.54  | 7.51    | 52.21 | id.                                 |

| 1. Numéro d'ordre. | 2. Date des macérations. | 3. No des procédés-verneaux dressés par les employés. | MACÉRATION.                                                    |                           |           |                                    |                           |                          |                                       |  | DILUTION.       |               |                                    |               |                                                     |             | Quantité de levure versée dans les cuves. |              |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--|-----------------|---------------|------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------|--------------|
|                    |                          |                                                       | Volume d'eau introduit dans la cuve, par kilogramme de farine. |                           |           | Température en degrés centigrades. |                           |                          |                                       |  | Volume employé. |               | Température en degrés centigrades. |               | Eau ajoutée pour élever ou abaisser la température. |             | 19. Sèche.                                | 20. Liquide. |
|                    |                          |                                                       | 5. Avant la macération.                                        | 6. Pendant la macération. | 7. Total. | De l'eau introduite dans la cuve.  |                           | Des matières détrempées. |                                       |  | 12. Eau.        | 13. Vinasses. | 14. Origine des vinasses.          | 15. De l'eau. | 16. Des vinasses.                                   | 17. Volume. |                                           |              |
|                    |                          |                                                       |                                                                |                           |           | 8. Avant la macération.            | 9. Pendant la macération. | 10. Après la macération. | 11. Aumoient ou elles sont diminuées. |  |                 |               |                                    |               |                                                     |             |                                           |              |

PÉRIODE D'HIVER.

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES GRANDES CUVES

|    | 182        |   | kilog. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | degré. | degré. | degré. | degré. | hect. l. | hect. l. |              | degré. | degré. | hect. l. | degré. | kilog. | lit. c. |
|----|------------|---|--------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|----------|----------|--------------|--------|--------|----------|--------|--------|---------|
| 61 | 28 novemb. | 7 | 16     | 1.92    | •       | 1.92    | 77     | •      | 61     | 58     | 0.50     | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 62 | —          | 7 | 16     | 1.92    | •       | 1.92    | 77     | •      | 64     | 55     | 9.50     | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 63 | —          | 6 | 15     | 1.88    | •       | 1.88    | 77     | •      | 61     | 54     | 9.75     | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 64 | —          | 6 | 15     | 1.88    | •       | 1.88    | 77     | •      | 59     | 55     | 0.75     | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 65 | —          | 5 | 14     | 2.01    | •       | 2.01    | 77     | •      | 61     | 54     | 10.75    | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 66 | —          | 5 | 14     | 2.01    | •       | 2.01    | 77     | •      | 61     | 54     | 10.75    | •        | •            | 12     | •      | 0.75     | 75     | 2      | 2       |
| 67 | —          | 4 | 15     | 2.07    | •       | 2.07    | 77     | •      | 61     | 59     | 10.75    | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 68 | —          | 4 | 15     | 2.07    | •       | 2.07    | 77     | •      | 65     | 57     | 10.75    | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 69 | —          | 2 | 11     | 2.00    | •       | 2.00    | 77     | •      | 65     | 54     | 11.60    | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 70 | —          | 2 | 11     | 2.55    | •       | 2.55    | 78     | •      | 65     | 57     | 11.10    | •        | •            | 12     | •      | •        | •      | 2      | 2       |
| 71 | 29         | 5 | 12     | 2.15    | •       | 2.15    | 79     | •      | 62     | 52     | 5.95     | 7. •     | expériences. | 11     | 10     | •        | •      | 2      | 2       |
| 72 | —          | 5 | 12     | 2.15    | •       | 2.15    | 79     | •      | 65     | 53     | 5.95     | 7. •     | id.          | 11     | 10     | 0.15     | 75     | 2      | 2       |
| 73 | —          | 5 | 12     | 2.15    | •       | 2.15    | 70     | •      | 65     | 60     | 5.95     | 7. •     | id.          | 11     | 10     | •        | •      | 2      | 2       |
| 74 | —          | 5 | 12     | 2.15    | •       | 2.15    | 70     | •      | 61     | 55     | 5.95     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | •        | •      | 2      | 2       |
| 75 | —          | 1 | 10     | 2.55    | •       | 2.55    | 77     | •      | 65     | 60     | 4.25     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | 1. •     | 75     | 2      | 2       |
| 76 | —          | 1 | 10     | 2.55    | •       | 2.55    | 79     | •      | 60     | 59     | 4.25     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | 0.45     | 75     | 2      | 2       |
| 77 | —          | 1 | 10     | 2.55    | •       | 2.55    | 79     | •      | 60     | 59     | 4.25     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | 0.70     | 75     | 2      | 2       |
| 78 | —          | 1 | 10     | 2.55    | •       | 2.55    | 79     | •      | 65     | 64     | 4.25     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | •        | •      | 2      | 2       |
| 79 | —          | 6 | 15     | 2.05    | •       | 2.05    | 78     | •      | 61     | 60     | 2.51     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | •        | •      | 2      | 2       |
| 80 | —          | 6 | 15     | 2.05    | •       | 2.05    | 76     | •      | 60     | 59     | 2.51     | 7. •     | id.          | 11     | 11     | •        | •      | 2      | 2       |

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES PETITES CUVES

| 1 <sup>a</sup> | 22 novemb. | 2 | 11 | 2.04 | • | 2.27 | 2.51 | 74 | 95 | 61 | 54 | 1.31 | 1.65 | distillerie. | 15 | 16 | • | • | • | 2 |
|----------------|------------|---|----|------|---|------|------|----|----|----|----|------|------|--------------|----|----|---|---|---|---|
| 2 <sup>a</sup> | —          | 2 | 11 | 2.04 | • | 2.27 | 2.51 | 74 | 95 | 61 | 54 | 1.31 | 1.65 | id.          | 15 | 16 | • | • | • | 2 |
| 3 <sup>a</sup> | —          | 2 | 11 | 2.04 | • | 2.27 | 2.51 | 75 | 95 | 64 | 54 | 1.31 | 1.65 | id.          | 15 | 16 | • | • | • | 2 |
| 4 <sup>a</sup> | —          | 2 | 11 | 2.04 | • | 2.27 | 2.51 | 75 | 95 | 64 | 54 | 1.31 | 1.65 | id.          | 15 | 16 | • | • | • | 2 |
| 5 <sup>a</sup> | 25         | 3 | 12 | 1.86 | • | 2.41 | 2.27 | 70 | 95 | 60 | 56 | 1.32 | 1.50 | id.          | 15 | 20 | • | • | • | 2 |
| 6 <sup>a</sup> | —          | 3 | 12 | 1.86 | • | 2.41 | 2.27 | 75 | 95 | 63 | 56 | 1.32 | 1.50 | id.          | 15 | 20 | • | • | • | 2 |
| 7 <sup>a</sup> | —          | 3 | 12 | 1.86 | • | 2.41 | 2.27 | 77 | 95 | 64 | 56 | 1.32 | 1.50 | id.          | 15 | 20 | • | • | • | 2 |
| 8 <sup>a</sup> | —          | 3 | 12 | 1.86 | • | 2.41 | 2.27 | 74 | 95 | 62 | 56 | 1.32 | 1.50 | id.          | 15 | 20 | • | • | • | 2 |

| Température des matières, en degrés centigrades.    |                                        | DENSITÉ |                    |                        |     | Intervalle qui s'est écoulé entre l'introduction de la farine dans les cuves |     | Distillation. |     | RENDEMENTS obtenus en alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. |     | Méthode                                         | Observations.               |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|--------------------|------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| 19.                                                 | 20.                                    | 23.     | Des matières.      |                        | 27. | 28.                                                                          | 29. | 30.           | 31. | 32.                                                                              | 33. |                                                 |                             |
| Après la dilution et avant l'addition de la levure. | Au moment où elles ont été distillées. |         | Après la dilution. | Avant la distillation. |     |                                                                              |     |               |     |                                                                                  |     | Différence entre les deux colonnes précédentes. | Et l'addition de la levure. |

DE 19 HECT. 50 L. DE CONTENANCE. (Distillerie de M. VANVINKEROYE, à Hasselt.) (Suite).

| degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | h. m. | h. m. | hect. l. | lit. c. |                                     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|-------------------------------------|
| 31     | 32     | •      | 4.1    | 1.4    | 2.7    | 1.50  | 25.40 | 4.80     | 135.95  | 1.50    | 154.54  | 6.89    | 45.05   | Celle indiquée par M. Vanvinkeroye. |
| 31     | 32     | •      | 4.2    | 1.3    | 2.9    | 2.50  | 26. • |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 50     | 32     | •      | 3.8    | 1.3    | 2.5    | 2.15  | 24.45 | 4.50     | 150.95  | 1.60    | 135.55  | 6.94    | 46.27   | id.                                 |
| 31     | 31     | •      | 3.7    | 1.2    | 2.5    | 1.55  | 26.15 |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 30     | 32     | •      | 3.5    | •.9    | 2.6    | 2.55  | 27.05 | 3.80     | 128.04  | 1.50    | 127.14  | 6.52    | 46.57   | id.                                 |
| 32     | 32     | •      | 3.6    | 1.1    | 2.5    | 1.55  | 26.05 |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 20     | 32     | •      | 3.2    | •.9    | 2.5    | 1.50  | 25.50 | 4.50     | 122.70  | 1.45    | 121.27  | 6.22    | 47.84   | id.                                 |
| 20     | 32     | •      | 3.2    | •.0    | 2.5    | 1.50  | 26.15 |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 29     | 33     | •      | 2.7    | •.7    | 2. •   | 1.50  | 25.50 | 4.80     | 112.70  | 1.52    | 111.58  | 5.71    | 51.93   | id.                                 |
| 30     | 34     | •      | 2.7    | •.8    | 1.9    | 1.50  | 25.55 |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 20     | 34     | 1.6    | 3.6    | 1.2    | 2.4    | 1.35  | 24.45 | 4.15     | 124.13  | 1.40    | 122.67  | 6.20    | 52.42   | id.                                 |
| 30     | 34     | 1.6    | 3.6    | 1.2    | 2.4    | 1.35  | 25.15 |          |         |         |         |         |         |                                     |
| 30     | 34     | 1.6    | 3.8    | 1.2    | 2.6    | 2.10  | 24.50 | 2.50     | 141.40  | 1.67    | 150.75  | 7.16    | 59.70   | id.                                 |
| 30     | 35     | 1.6    | 3.4    | 1.2    | 3.2    | 1.45  | 24.55 | 2.15     | 128.55  | 1.52    | 127.01  | 6.51    | 54.28   | id.                                 |
| 50     | 34     | 1.6    | 3.2    | 1. •   | 2.2    | 1.45  | 24.50 | 2.00     | 117.20  | 1.38    | 115.82  | 5.94    | 59.40   | id.                                 |
| 20     | 34     | 1.6    | 3. •   | •.9    | 2.1    | 1.45  | 24.50 | 4.80     | 110.98  |         |         |         |         |                                     |
| 50     | 34     | 1.6    | 3. •   | •.9    | 2.1    | 1.45  | 24.50 |          |         | 110.98  | 1.31    | 109.67  | 5.62    | 56.24                               |
| 30     | 34     | 1.6    | 3.2    | •.9    | 2.5    | 1.50  | 24.45 | 2.50     | 118.50  | 1.40    | 110.00  | 5.99    | 59.95   | id.                                 |
| 30     | 34     | 1.6    | 4.3    | 1.4    | 2.9    | 1.55  | 25. • | 5.50     | 144.70  | 1.71    | 142.99  | 7.33    | 48.89   | id.                                 |
| 31     | 34     | 1.6    | 4.1    | 1.4    | 2.7    | 1.20  | 24.45 |          |         |         |         |         |         |                                     |

DE 5 HECT. DE CONTENANCE. (Distillerie de M. J.-J. VANVINKEROYE, à Hasselt.)

|    |    |     |     |      |     |      |       |      |       |      |       |      |       |     |
|----|----|-----|-----|------|-----|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|-----|
| 29 | 31 | 1.8 | 3.5 | 1. • | 2.3 | 1.30 | 27. • | 2.55 | 32.45 | •.38 | 32.05 | 6.41 | 58.27 | id. |
| 29 | 31 | 1.8 | 3.4 | 1. • | 2.4 | 1.30 | 27.15 |      |       |      |       |      |       |     |
| 30 | 31 | 1.8 | 3.3 | 1.1  | 2.2 | 1.30 | 27.25 | 2.50 | 32.45 | •.38 | 32.05 | 6.41 | 58.27 | id. |
| 29 | 31 | 1.8 | 3.3 | 1.1  | 2.2 | 1.30 | 27.35 |      |       |      |       |      |       |     |
| 50 | 31 | 1.7 | 3.6 | 1.1  | 2.5 | 1.40 | 25.40 | 2.50 | 35.03 | •.41 | 34.62 | 6.92 | 57.70 | id. |
| 50 | 31 | 1.7 | 3.7 | 1.1  | 2.6 | 1.40 | 25.50 |      |       |      |       |      |       |     |
| 30 | 31 | 1.7 | 3.6 | 1.1  | 2.5 | 1.40 | 26. • | 2.50 | 35.02 | •.41 | 34.61 | 6.92 | 57.70 | id. |
| 50 | 31 | 1.7 | 3.6 | 1.1  | 2.5 | 1.40 | 26.10 |      |       |      |       |      |       |     |

| 1. NOMBRE D'ORDRE. | 2. Date des macérations. | 3. N° des procédés-verbaux dressés par les employés. | MACÉRATION.                                                            |                                                            |                           |           |                                    |                           |                          |                                      | DILUTION.       |               |                                    |                   | Quantité de levure versée dans les cuves.           |                  |            |              |
|--------------------|--------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|------------------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------|------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|
|                    |                          |                                                      | 4. Quantité de farine employée par hectolitre de contenance imposable. | Volume d'eau introduit dans la cuve, par kilog. de farine. |                           |           | Température en degrés centigrades. |                           |                          |                                      | Volume employé. |               | Température en degrés centigrades. |                   | Eau ajoutée pour élever ou abaisser la température. |                  | 19. Sèche. | 20. Liquide. |
|                    |                          |                                                      |                                                                        | b. Avant la macération.                                    | 6. Pendant la macération. | 7. Total. | De l'eau introduite dans la cuve.  |                           | Des matières détrempées. |                                      | 12. Eau.        | 13. Vinasses. | 15. De l'eau.                      | 16. Des vinasses. | 17. Volume.                                         | 18. Température. |            |              |
|                    |                          |                                                      |                                                                        |                                                            |                           |           | 8. Avant la macération.            | 9. Pendant la macération. | 10. Après la macération. | 11. Au moment où elles sont diluées. |                 |               |                                    |                   |                                                     |                  |            |              |

EXPÉRIENCES EFFECTUÉES DANS DES PETITES CUVES DE 3 HECT.

|                 | 1832.     |   | kilog. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | degré. | degré. | degré. | degré. | hect. l.           | hect. l. |              | degré. | degré. | hect. l. | degré. | kilog.        | lit. c.       |
|-----------------|-----------|---|--------|---------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------------------|----------|--------------|--------|--------|----------|--------|---------------|---------------|
| 9 <sup>a</sup>  | 24 novem. | 4 | 13     | 1.93    | "       | 1.93    | 78     | "      | 62     | 58     | 1.41               | 1.50     | distillerie. | 15     | 15     | "        | "      | "             | 2             |
| 10 <sup>a</sup> | —         | 4 | 13     | 1.93    | "       | 1.93    | 80     | "      | 50     | 57     | 1.41               | 1.50     | id.          | 15     | 15     | "        | "      | "             | 2             |
| 11 <sup>a</sup> | —         | 4 | 13     | 1.93    | "       | 1.93    | 80     | "      | 62     | 58     | 1.41               | 1.50     | id.          | 15     | 15     | "        | "      | "             | 2             |
| 12 <sup>a</sup> | —         | 4 | 13     | 1.93    | "       | 1.93    | 81     | "      | 62     | 57     | 1.41               | 1.50     | id.          | 15     | 15     | "        | "      | "             | 2             |
| 15 <sup>a</sup> | 25 —      | 1 | 10     | 2.36    | "       | 2.00    | 80     | 95     | 63     | 58     | 2.05 $\frac{1}{2}$ | "        | id.          | 14     | "      | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 14 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.36    | "       | 2.36    | 80     | "      | 65     | 61     | 3. $\frac{1}{2}$   | "        | id.          | 14     | "      | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 15 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.36    | "       | 2.36    | 80     | "      | 65     | 60     | 2.50 $\frac{1}{2}$ | 1.50     | expériences. | 14     | 16     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 16 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.36    | "       | 2.36    | 81     | "      | 70     | 62     | 2.50 $\frac{1}{2}$ | 1.50     | id.          | 14     | 16     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 17 <sup>a</sup> | 27 —      | 5 | 14     | 2.14    | "       | 2.14    | 79     | "      | 63     | 56     | 2.08 $\frac{1}{2}$ | 1.65     | id.          | 12     | 11     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 18 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 2.14    | "       | 2.14    | 82     | "      | 66     | 58     | 2.08 $\frac{1}{2}$ | 1.65     | id.          | 12     | 11     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 19 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 2.14    | "       | 2.14    | 82     | "      | 67     | 58     | 2.08 $\frac{1}{2}$ | 1.65     | id.          | 12     | 11     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 20 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 2.14    | "       | 2.14    | 85     | "      | 68     | 50     | 2.08 $\frac{1}{2}$ | 1.65     | id.          | 12     | 11     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 21 <sup>a</sup> | 28 —      | 1 | 10     | 2.50    | "       | 2.50    | 75     | "      | 60     | 52     | 1.35 $\frac{1}{2}$ | 1.70     | id.          | 12     | 13     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 22 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.50    | "       | 2.50    | 75     | "      | 61     | 54     | 1.35 $\frac{1}{2}$ | 1.70     | id.          | 12     | 13     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 23 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.50    | "       | 2.50    | 76     | "      | 63     | 56     | 1.35 $\frac{1}{2}$ | 1.70     | id.          | 12     | 13     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 24 <sup>a</sup> | —         | 1 | 10     | 2.50    | "       | 2.50    | 76     | "      | 64     | 54     | 1.35 $\frac{1}{2}$ | 1.70     | id.          | 12     | 13     | "        | "      | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 25 <sup>a</sup> | 29 —      | 5 | 14     | 1.86    | "       | 1.86    | 77     | "      | 61     | 54     | 1.05 $\frac{1}{2}$ | 1.80     | id.          | 12     | 13     | 0.11     | 75     | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 26 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 1.86    | "       | 1.86    | 77     | "      | 61     | 54     | 1.05 $\frac{1}{2}$ | 1.80     | id.          | 10     | 15     | 0.11     | 75     | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 27 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 1.86    | "       | 1.86    | 77     | "      | 61     | 54     | 1.05 $\frac{1}{2}$ | 1.80     | id.          | 10     | 13     | 0.11     | 75     | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |
| 28 <sup>a</sup> | —         | 5 | 14     | 1.86    | "       | 1.86    | 77     | "      | 63     | 54     | 1.05 $\frac{1}{2}$ | 1.80     | id.          | 11     | 10     | 0.11     | 75     | $\frac{5}{9}$ | $\frac{1}{2}$ |

| Température des matières, en degrés centigrades.    |                                        | DENSITÉ                                   |                    |                        |                                                 | Intervalle qui s'est écoulé entre l'introduction de la farine, dans les cuves |                                        | Distillation.                   |                                                                     | Taux p. 100 de la perte occasionnée par la rectification. | Quantité d'alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. | Produits constatés en alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. | RENDEMENTS obtenus en alcool à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. |     | Méthode | Observations. |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|---------|---------------|
| 21.                                                 | 22.                                    | Des matières.                             |                    |                        |                                                 | 27.                                                                           | 28.                                    | 29.                             | 30.                                                                 |                                                           |                                                                       |                                                                                  | 34.                                                                              | 35. |         |               |
| Après la dilution et avant l'addition de la levure. | Au moment où elles ont été distillées. | Des vinasses qui ont servi à la dilution. | Après la dilution. | Avant la distillation. | Différence entre les deux colonnes précédentes. | Et l'addition de la levure.                                                   | Et le commencement de la distillation. | Quantité de flegmes recueillie. | Quantité ramené à 50° C. L. et à la température de 15° centigrades. | Par hectolitre de contenance impossible.                  | Par 100 kilogr. de farine employée à la macération.                   |                                                                                  |                                                                                  |     |         |               |
| 21.                                                 |                                        | 23.                                       | 24.                | 25.                    | 26.                                             | 27.                                                                           | 28.                                    | 29.                             | 30.                                                                 | 31.                                                       | 32.                                                                   | 33.                                                                              | 34.                                                                              | 35. | 36.     | 37.           |

DE CONTENANCE. (Distillerie de M. J.-J. VANVINKEROYE, à Hasselt.) (Suite.)

| degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | degré. | h m  | h m.  | hect l. | lit. c. | lit. c. | lit. c. | lit. c. |       |                                     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|-------|-------------------------------------|
| 29     | 32     | 1.0    | 4.0    | 1.1    | 2.0    | 1.25 | 24.10 |         | 36.10   | 0.43    | 35.67   | 7.13    | 54.88 | Celle indiquée par M. Vanvinkeroye. |
| 28     | 32     | 1.6    | 3.8    | 1.1    | 2.7    | 1.25 | 24.15 | 2.50    | 36.10   | 0.42    | 35.68   | 7.13    | 54.88 | id.                                 |
| 29     | 33     | 1.0    | 3.7    | 1.2    | 2.5    | 1.25 | 24.20 |         | 36.09   | 0.42    | 35.67   | 7.13    | 54.88 | id.                                 |
| 29     | 34     | 1.6    | 3.6    | 1.2    | 2.4    | 1.25 | 24.25 |         | 36.09   | 0.42    | 35.67   | 7.13    | 54.88 | id.                                 |
| 31     | 29     | 0      | 2.3    | 0.8    | 1.5    | 1.15 | 23.55 | 1.15    | 24.14   | 0.28    | 23.86   | 4.77    | 47.72 | id.                                 |
| 31     | 29     | 0      | 2.3    | 0.8    | 1.5    | 1.20 | 24.20 |         | 24.14   | 0.28    | 23.86   | 4.77    | 47.72 | id.                                 |
| 30     | 31     | 1.5    | 2.9    | 1.1    | 1.8    | 1.20 | 25.0  | 1.50    | 20.90   | 0.27    | 22.35   | 4.55    | 45.20 | id.                                 |
| 30     | 31     | 1.5    | 2.9    | 1.1    | 1.8    | 1.25 | 25.0  |         | 22.90   | 0.27    | 22.65   | 4.55    | 45.20 | id.                                 |
| 30     | 34     | 1.6    | 4.3    | 1.4    | 2.0    | 2.55 | 26.50 |         | 35.06   | 0.50    | 32.67   | 6.55    | 46.67 | id.                                 |
| 30     | 34     | 1.6    | 4.3    | 1.6    | 2.7    | 3.0  | 26.15 | 2.65    | 35.06   | 0.50    | 32.67   | 6.55    | 46.67 | id.                                 |
| 30     | 34     | 1.6    | 4.2    | 1.6    | 2.6    | 3.0  | 25.50 |         | 35.00   | 0.50    | 32.67   | 6.55    | 46.67 | id.                                 |
| 31     | 34     | 1.6    | 4.3    | 1.7    | 2.6    | 3.0  | 25.55 |         | 35.05   | 0.58    | 32.67   | 6.55    | 46.67 | id.                                 |
| 29     | 30     | 1.6    | 3.2    | 1.1    | 2.1    | 3.0  | 24.20 |         | 28.80   | 0.54    | 28.46   | 5.69    | 56.92 | id.                                 |
| 30     | 30     | 1.6    | 3.1    | 1.0    | 2.1    | 3.0  | 24.30 |         | 28.80   | 0.54    | 28.46   | 5.69    | 56.92 | id.                                 |
| 30     | 30     | 1.6    | 3.3    | 1.1    | 2.2    | 3.05 | 24.40 | 2.50    | 28.80   | 0.54    | 28.46   | 5.69    | 56.92 | id.                                 |
| 30     | 30     | 1.6    | 2.9    | 1.0    | 1.9    | 3.10 | 24.50 |         | 28.80   | 0.55    | 28.47   | 5.69    | 56.92 | id.                                 |
| 29     | 31     | 1.6    | 3.9    | 1.4    | 2.5    | 1.45 | 24.20 |         | 36.20   | 0.45    | 35.77   | 7.15    | 51.10 | id.                                 |
| 29     | 31     | 1.6    | 4.1    | 1.4    | 2.7    | 1.45 | 24.20 | 2.50    | 36.20   | 0.42    | 35.78   | 7.15    | 51.10 | id.                                 |
| 29     | 31     | 1.6    | 3.6    | 1.3    | 2.1    | 1.45 | 24.25 |         | 36.19   | 0.42    | 35.77   | 7.15    | 51.10 | id.                                 |
| 29     | 32     | 1.6    | 3.9    | 1.3    | 2.6    | 1.45 | 24.30 |         | 36.19   | 0.42    | 35.77   | 7.15    | 51.10 | id.                                 |

Un accident étant arrivé à la colonne pendant la distillation des cuves nos 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>, il ne sera tenu aucun compte de leur produit dans l'établissement du rendement moyen.

**RÉCAPITULATION. —***(Travail effectué avec emploi d'eau*

|                           | QUANTITÉS TOTALES DE FARINE<br>employées par chargement de |          |          |          |          |          | PRODUIT EN ALCOOL A 50° G.L.<br>à la température de 15° centigrades par chargement de |          |          |          |          |        |
|---------------------------|------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|----------|--------|
|                           | 10                                                         | 11       | 12       | 13       | 14       | 15       | 10                                                                                    | 11       | 12       | 13       | 14       | 15     |
|                           | KILOG., PAR HECTOLITRE DE CAPACITÉ DES CUVES.              |          |          |          |          |          | KILOG., PAR HECTOLITRE DE CAPACITÉ DES CUVES.                                         |          |          |          |          |        |
|                           | kilog.                                                     | kilog.   | kilog.   | kilog.   | kilog.   | kilog.   | Ht. c.                                                                                | Ht. c.   | Ht. c.   | Ht. c.   | Ht. c.   | Ht. c. |
| Période d'été . . . . .   | 542.50                                                     | 976.25   | 1,329. » | 4,000.75 | 1,690.50 | »        | 288.47                                                                                | 502.04   | 689.63   | 2,083.94 | 866.60   | »      |
| Période d'hiver . . . . . | 2,950. »                                                   | 2,365. » | 4,452. » | 2,795. » | 3,290. » | 1,755. » | 1,645.21                                                                              | 1,573.22 | 2,453.09 | 1,602. » | 1,690.80 | 889.58 |

Moyenne établie d'après le rapport des contenances déclarées à l'impôt pendant les 5 dernières campagnes, pour les mois de mai à septembre (été), d'une part, et d'octobre à avril (hiver), de l'autre, soit 3,574,468<sup>h</sup> 24<sup>l</sup> et 9,204,624<sup>h</sup> 86<sup>l</sup>, ou 7 et 18 . . . . .

**RENDEMENTS MOYENS.***et de vinasse à la dilution.)*

| RENDEMENTS MOYENS.                                 |        |        |        |        |        |                                                           |        |        |        |        |        | <i>Observations.</i> |
|----------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|-----------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|----------------------|
| Par 100 kilogrammes de farine et par chargement de |        |        |        |        |        | Par hectolitre de capacité des cuves et par chargement de |        |        |        |        |        |                      |
| 10                                                 | 11     | 12     | 13     | 14     | 15     | 10                                                        | 11     | 12     | 13     | 14     | 15     |                      |
| KILOG., PAR HECTOLITRE DE CAPACITÉ DES CUVES.      |        |        |        |        |        | KILOG., PAR HECTOLITRE DE CAPACITÉ DES CUVES.             |        |        |        |        |        |                      |
| Hl. c.                                             | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c.                                                    | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c. | Hl. c.               |
| 55.17                                              | 51.45  | 51.89  | 52.09  | 51.26  | •      | 5.32                                                      | 5.66   | 6.25   | 6.77   | 7.18   | •      |                      |
| 56.08                                              | 58.06  | 55.11  | 57.32  | 51.39  | 50.69  | 5.61                                                      | 6.39   | 6.61   | 7.45   | 7.19   | 7.60   |                      |
| 55.96                                              | 56.20  | 54.21  | 55.86  | 51.35  | 49.68  | 5.53                                                      | 6.18   | 6.51   | 7.26   | 7.19   | 7.45   |                      |

## NOTE

FAISANT SUITE A L'ANNEXE A.

### RENDEMENT.

Le rendement ou produit en alcool que l'on obtient par hectolitre de contenance des vaisseaux dans lesquels s'opèrent la trempe, la macération et la fermentation des matières, dépend nécessairement de la quantité de farine que l'on a travaillée. Comme la loi ne met aucune limite à cette quantité, on ne peut arriver à déterminer le rendement moyen légal qu'après avoir établi quelle est la proportion de farine dont les intérêts du distillateur lui commandent de faire usage.

L'impôt étant basé sur la contenance des vaisseaux servant à la préparation des matières, et les frais généraux étant à peu près les mêmes, quelle que soit la charge de farine employée, il y a avantage à ce que cette charge soit la plus forte possible; mais on conçoit qu'on ne peut dépasser une certaine limite sans s'exposer à ne plus pouvoir retirer de la matière première tout l'alcool qu'elle contient. Cette limite n'étant pas absolue, ou, en d'autres termes, le produit de la farine en alcool ne diminuant qu'insensiblement, alors que l'on augmente la proportion de cette matière, il en résulte que le distillateur emploie plus ou moins de grain suivant que le prix de celui-ci est plus ou moins élevé.

Or, d'après l'ensemble des travaux effectués pendant les deux séries d'expériences, les rendements moyens par 100 kilogrammes de farine sont à peu près les mêmes pour les charges de 10, 11, 12 et 13 kilogrammes par hectolitre de capacité des vaisseaux imposables; ce n'est que quand on dépasse 13 kilogrammes qu'il y a diminution dans le produit. On peut en conclure qu'il y a toujours avantage pour le distillateur à employer au moins 13 kilogrammes de farine. Il est vrai que les distillateurs qui ont bien voulu prêter leur concours pour les expériences, travaillent habituellement avec 13 kilogrammes, et qu'ils n'ont pu dès lors obtenir toujours d'aussi bons résultats avec d'autres proportions de farine, qui exigeaient un travail avec lequel ils étaient peu familiarisés. Mais si l'on recherche à quels rendements il faudrait arriver avec chacune des charges, pour que le prix de revient restât le même, on reconnaît (annexe B, col. 8 et 13) que, sauf lorsque le prix du grain est exceptionnellement élevé, ces rendements fictifs sont supérieurs, pour les charges autres que 13 kilogrammes, non-seulement aux rendements moyens, mais encore à presque tous les rendements *maximum* obtenus de ces charges pendant les expériences. Il résulte de là que l'on peut considérer comme charge normale la quantité de 13 kilogrammes de farine par hectolitre de cuve. Cette conclusion est d'ailleurs conforme à tous les renseignements qui sont fournis à l'administration sur les charges usuelles des distillateurs, et l'on est convaincu que le produit de 13 kilogrammes de farine par hectolitre de contenance des cuves doit servir de base au calcul du rendement légal.

Pour établir la part d'influence que doivent avoir dans le rendement moyen, les rendements d'été et ceux d'hiver, on leur a appliqué le rapport des contenances déclarées à l'impôt pendant les 3 dernières campagnes, pour les mois de mai à septembre (été), d'une part, et d'octobre à avril (hiver), de l'autre. On arrive ainsi au chiffre de 7 lit. 26 cent. d'eau-de-vie à 50° G.L. à la température de 15° centigrades par hectolitre de cuve.

Plusieurs distillateurs prétendent qu'une ou deux fois par mois ils sont forcés de n'employer que de l'eau pour la dilution des matières. Sans rechercher jusqu'à quel point cette allégation est exacte, on a admis que l'on rafraîchissait les matières avec de l'eau seulement, une fois sur 20 jours. Or, d'après les produits renseignés dans le tableau qui précède, on reconnaît que le travail à l'eau donne un rendement inférieur d'environ 13 1/2 p. 0/0 à celui qu'on effectue avec des vinasses. Le vingtième de ce déchet, déduit du rendement 7<sup>l</sup>. 26, établi plus haut, donne pour rendement moyen légal 7<sup>l</sup>. 21<sup>(1)</sup> d'eau-de-vie à 50° par hectolitre de contenance des vaisseaux imposables.

Il est à remarquer qu'en fixant le rendement moyen à 7<sup>l</sup>. 21, on n'a pas tenu compte que beaucoup de distillateurs emploient aujourd'hui des fonds de bière donnant des rendements plus élevés, que d'autres distillent la mélasse qui produit également beaucoup plus d'alcool.

---


$$^{(1)} 7.26 - \left( \frac{7.26 \times 13.5}{20 \times 100} \right) = 7.21.$$



ANNEXE B.

TABLEAU indiquant les rendements qu'il faudrait obtenir avec les charges de 10, 11, 12, 13, 14 et 15 kilog. de farine par hectolitre, pour que le prix de revient restât le même, en prenant pour point de départ un rendement de 7 litres 26 cent<sup>e</sup> d'alcool à 50° G.L., à la température de 13° centigrades, par hectolitre de cuve, ou 35 litres 86 cent<sup>e</sup> par 100 kilog. de farine, pour la charge de 13 kilog.

| Quantité de farine par hectolitre de contenance des cuves. | FABRICATION NON SOUMISE AU DROIT D'OCTROI. |                                                                   |         |        |                                                                    | FABRICATION SOUMISE AU DROIT D'OCTROI. |                     |                 |                             |                                                                    | RENDEMENTS OBTENUS PENDANT LES EXPÉRIENCES. |                     |           |                     |                 |                     |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------|-----------|---------------------|-----------------|---------------------|
|                                                            | Coût de la farine.                         | Frais généraux, déduction faite du produit de la vente du résidu. | Accise. | Total. | Prix de revient par hectolitre d'alcool à 50° G.L. temp. 13° cent. | RENDEMENT                              |                     | Droit d'octroi. | TOTAL des colonnes 9 et 10. | Prix de revient par hectolitre d'alcool à 50° G.L. temp. 13° cent. | RENDEMENT                                   |                     | MOYEN par |                     | Maximum (1) par |                     |
|                                                            |                                            |                                                                   |         |        |                                                                    | hectol.                                | 100 kil. de farine. |                 |                             |                                                                    | hectol.                                     | 100 kil. de farine. | hectol.   | 100 kil. de farine. | hectol.         | 100 kil. de farine. |
| 1.                                                         | 2.                                         | 3.                                                                | 4.      | 5.     | 6.                                                                 | 7.                                     | 8.                  | 9.              | 10.                         | 11.                                                                | 12.                                         | 13.                 | 14.       | 15.                 | 16.             | 17.                 |

PRIX DU GRAIN. — 15 FRANCS LES 100 KILOG. (10 A 11 FRANCS L'HECTOLITRE).

| kilog. | fr. c. | lit. c. | lit. c. | fr. c. | fr. c. | fr. c. | lit. c. |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 10     | 1.50   | 0.50   | 1.50   | 3.50   | 54.50  | 0.43    | 04.35   | 0.50   | 4.00   | 61.28  | 6.55    | 65.27   | 5.53    | 55.26   | 5.88    | 58.77   |
| 11     | 1.65   | 0.50   | 1.50   | 3.65   |        | 0.71    | 01.01   | 0.50   | 4.15   |        | 6.77    | 01.55   | 6.18    | 56.20   | 6.52    | 57.55   |
| 12     | 1.80   | 0.50   | 1.50   | 3.80   |        | 6.09    | 58.22   | 0.50   | 4.30   |        | 7.02    | 58.30   | 6.51    | 54.21   | 6.02    | 57.67   |
| 13     | 1.95   | 0.50   | 1.50   | 3.95   |        | 7.26    | 55.86   | 0.50   | 4.45   |        | 7.26    | 55.86   | 7.26    | 55.86   | 7.85    | 60.23   |
| 14     | 2.10   | 0.50   | 1.50   | 4.10   |        | 7.54    | 55.84   | 0.50   | 4.60   |        | 7.51    | 55.64   | 7.10    | 51.55   | 7.42    | 52.00   |
| 15     | 2.25   | 0.50   | 1.50   | 4.25   |        | 7.81    | 52.00   | 0.50   | 4.75   |        | 7.75    | 51.67   | 7.45    | 40.68   | 7.64    | 50.94   |

PRIX DU GRAIN. — 20 FRANCS LES 100 KILOG. (14 A 15 FRANCS L'HECTOLITRE).

| kilog. | fr. c. | lit. c. | lit. c. | fr. c. | fr. c. | fr. c. | lit. c. |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 10     | 2.00   | 0.50   | 1.50   | 4.00   | 63.55  | 0.31    | 03.14   | 0.50   | 4.50   | 70.23  | 6.41    | 04.10   | 5.53    | 55.26   | 5.88    | 58.77   |
| 11     | 2.20   | 0.50   | 1.50   | 4.20   |        | 6.63    | 60.27   | 0.50   | 4.70   |        | 6.60    | 60.82   | 6.18    | 56.20   | 6.52    | 57.55   |
| 12     | 2.40   | 0.50   | 1.50   | 4.40   |        | 6.95    | 57.90   | 0.50   | 4.90   |        | 6.98    | 58.17   | 6.51    | 54.21   | 6.02    | 57.67   |
| 13     | 2.60   | 0.50   | 1.50   | 4.60   |        | 7.26    | 55.86   | 0.50   | 5.10   |        | 7.26    | 55.86   | 7.26    | 55.86   | 7.85    | 60.23   |
| 14     | 2.80   | 0.50   | 1.50   | 4.80   |        | 7.58    | 54.11   | 0.50   | 5.30   |        | 7.55    | 55.95   | 7.10    | 51.35   | 7.42    | 52.00   |
| 15     | 3.00   | 0.50   | 1.50   | 5.00   |        | 7.89    | 52.62   | 0.50   | 5.50   |        | 7.83    | 52.20   | 7.45    | 40.68   | 7.64    | 50.94   |

PRIX DU GRAIN. — 25 FRANCS LES 100 KILOG. (17.50 A 18.50 L'HECTOLITRE).

| kilog. | fr. c. | lit. c. | lit. c. | fr. c. | fr. c. | fr. c. | lit. c. |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 10     | 2.50   | 0.50   | 1.50   | 4.50   | 72.29  | 0.22    | 02.25   | 0.50   | 5.00   | 70.20  | 6.51    | 03.10   | 5.53    | 55.26   | 5.88    | 58.77   |
| 11     | 2.75   | 0.50   | 1.50   | 4.75   |        | 6.57    | 59.75   | 0.50   | 5.25   |        | 6.63    | 60.27   | 6.18    | 56.20   | 6.52    | 57.55   |
| 12     | 3.00   | 0.50   | 1.50   | 5.00   |        | 6.92    | 57.64   | 0.50   | 5.50   |        | 6.94    | 57.83   | 6.51    | 54.21   | 6.02    | 57.67   |
| 13     | 3.25   | 0.50   | 1.50   | 5.25   |        | 7.26    | 55.86   | 0.50   | 5.75   |        | 7.26    | 55.86   | 7.26    | 55.86   | 7.85    | 60.23   |
| 14     | 3.50   | 0.50   | 1.50   | 5.50   |        | 7.61    | 54.54   | 0.50   | 6.00   |        | 7.58    | 54.14   | 7.10    | 51.35   | 7.42    | 52.00   |
| 15     | 3.75   | 0.50   | 1.50   | 5.75   |        | 7.95    | 53.03   | 0.50   | 6.25   |        | 7.89    | 52.60   | 7.45    | 40.68   | 7.64    | 50.94   |

PRIX DU GRAIN. — 30 FRANCS LES 100 KILOG. (21 A 22 FRANCS L'HECTOLITRE).

| kilog. | fr. c. | lit. c. | lit. c. | fr. c. | fr. c. | fr. c. | lit. c. |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 10     | 3.00   | 0.50   | 1.50   | 5.00   | 81.25  | 0.15    | 01.54   | 0.50   | 5.50   | 88.13  | 6.24    | 02.40   | 5.53    | 55.26   | 5.88    | 58.77   |
| 11     | 3.30   | 0.50   | 1.50   | 5.30   |        | 6.52    | 59.50   | 0.50   | 5.80   |        | 6.58    | 60.82   | 6.18    | 56.20   | 6.52    | 57.55   |
| 12     | 3.60   | 0.50   | 1.50   | 5.60   |        | 6.89    | 57.44   | 0.50   | 6.10   |        | 6.92    | 57.67   | 6.51    | 54.21   | 6.02    | 57.67   |
| 13     | 3.90   | 0.50   | 1.50   | 5.90   |        | 7.26    | 55.86   | 0.50   | 6.40   |        | 7.26    | 55.86   | 7.26    | 55.86   | 7.85    | 60.23   |
| 14     | 4.20   | 0.50   | 1.50   | 6.20   |        | 7.63    | 54.70   | 0.50   | 6.70   |        | 7.60    | 54.20   | 7.10    | 51.35   | 7.42    | 52.00   |
| 15     | 4.50   | 0.50   | 1.50   | 6.50   |        | 8.00    | 53.55   | 0.50   | 7.00   |        | 7.94    | 52.93   | 7.45    | 40.68   | 7.64    | 50.94   |

(1) Les rendements maximum ont été calculés d'après ceux qu'on a obtenus en été et en hiver, en tenant compte, comme pour les rendements moyens, de l'importance des travaux pendant ces deux saisons, c'est-à-dire en y appliquant le rapport de 7 à 18.