

# Maison de gros en **Épiceries, Vins et Liqueurs**

Importations directes des lieux de provenance, de tous les articles qui font l'objet de son commerce.  
Assortiment complet en marchandises de première nécessité, telles que

**THÉS, CAFÉS, SUCRES, MELASSES, SIROPS, FRUITS SECS, POISSONS, ETC.**

GRANDE VARIÉTÉ DE FINES DENRÉES ET CHOIX CONSIDÉRABLE DE VINS ET LIQUEURS DES MEILLEURES MARQUES DONT ELLE A LE MONOPOLE DE PLUSIEURS

**HUDON, HEBERT & CIE,** 41, rue St-Sulpice, et  
22, rue De Bresoles,  
**MONTREAL**

semblent tenir à peine, les cercles sont sur le point de céder, vous regardez ces barriques avec dédain ou inquiétude. Mais que le propriétaire désire acheter le champ voisin ou doter sa fille qui va se marier, il en portera un échantillon aux comptoirs de la ville, et on n'hésitera pas à acheter tout ou partie de sa réserve au prix de 800 francs, 1,200 francs l'hectolitre, et même plus encore, suivant le cours, la qualité et la provenance.

Cependant, même vieilli, ce produit brut ne convient guère au consommateur. Pénétrons donc dans le magasin le plus rapproché et nous nous rendrons compte des transformations qu'il subit sous la surveillance du maître de chais. Dès notre entrée, nous reconnaissons en lui le roi, le seigneur du lieu. Et comment pourrait-il en être autrement ? C'est lui d'abord qui achète les eaux-de-vie aux bouilleurs de cru ou les vins aux propriétaires. Il est doué d'une sûreté de goût capable de discerner au premier coup l'âge et la provenance des produits qui lui sont proposés. Le "patron" n'achète rien que sur son conseil. C'est donc à lui d'abord que les livreurs vont soumettre les échantillons de leur ré-

colte pour la faire accepter par la maison.

Avec, pour instruments, son éprouvette et son alcoomètre qui le renseignent exactement sur la force du liquide, son verre à déguster en forme de poire tronquée, dont le fin cristal fait valoir la couleur du contenu, tandis que l'orifice rétréci retient le parfum et le condense pour joindre au témoignage de l'œil et du palais celui de l'odorat, il se prononce sans hésitation et sans erreur.

Il intervient encore pour faire préparer l'expédition des commandes.

Par une addition d'eau distillée, par des coupages de crus différents il réduit le produit encore trop fort à 48° environ et l'adoucit par une petite quantité de sirop de sucre qui ne doit pas dépasser la proportion de cinq millièmes. Ainsi, grâce à ces manipulations, à ces mélanges, les maisons peuvent se créer un type, qui est en quelque sorte leur spécialité et varie peu. Elles peuvent aussi, par ce moyen, donner satisfaction à la diversité des goûts de leur clientèle. Tel genre d'eau-de-vie, en effet, peut convenir par la couleur, le bouquet, lorsqu'on

réchauffe le verre entre les mains ou qu'on en fait évaporer quelques gouttes dans la paume de la main, mais il est trop fort ou trop faible ; un mélange habile lui enlèvera ou lui donnera des degrés sans changer sensiblement son parfum, car certains crus s'allient fort bien ensemble ; d'autres, en revanche, donneraient une combinaison peu agréable. Grâce à la finesse de son goût et à son expérience, le maître de chais évite alors de longs tâtonnements ; la connaissance qu'il a des arômes et des différents crus lui permet, même après de longues années, de reconnaître la provenance d'un type présenté par échantillon et de composer un produit approchant. Aussi, sur chaque expédition, prélève-t-on un échantillon qui, soigneusement classé, étiqueté et conservé, contribue en quelque sorte à former les archives de la maison, car l'eau de-vie ne vieillit plus dès qu'elle est en bouteille. C'est le cabinet de travail du maître de chais : là il vient faire ses combinaisons, chercher des renseignements et des points de comparaison.

(A suivre.)

## ❖ FRUITS ❖

Nous recevrons dans quelques jours de MM. GRIFFIN & SKELLY, Californie :

100 boîtes Raisins 3 et 4 couronnes  
350 " Pruneaux 50-60 et 80 90

150 boîtes fruits évaporés,  
Abricots, Pêches et Poires.

**NOUS AVONS EN MAINS --- NOUVELLE RECOLTE :**

Noix de Grenoble, Mayettes,

Amandes molles de Tarragone,

Cerneaux et Amandes écallées.

NOTRE ASSORTIMENT DE FRUITS EST AU COMPLET.

▶ DEMANDEZ NOS PRIX.

**L. CHAPUT, FILS & CIE, Montreal**