

—••• VENDEZ LE —•••

GIN de BURNETT

"LE LONDON DRY ORIGINAL,"

ABSOLUMENT LE PLUS FIN !

J. M. DOUGLAS Co., Seuls Agents au Canada, MONTREAL.

JOSEPH E. SEAGRAM, •• DISTILLATEUR DE ••
Fins Whiskies

WATERLOO, CANADA

"Old Times," "White Wheat," "No 83 Rye," "Star Rye".

MEAGHER BROS. & CO., Limited, Agents, Montréal.

LA BENEDICTINE

Le Congrès de Fécamp

Au Congrès de la Fédération du Nord-Nord-Ouest, des débitants, cafetiers, restaurateurs, hôteliers et brasseurs, qui s'est tenue à Fécamp, 40 départements étaient représentés. car au N.-N.-O. s'étaient joints les délégués de la Fédération Nationale. Le matin du second jour une réception eut lieu à la Bénédicte dont les Congressistes visitèrent le musée et la distillerie. A midi, un banquet présidé par M. et Mme Marcel Le Grand était offert dans la magnifique "salle des Abbés, au cours duquel l'Harmonie de la Bénédicte obtint son habituel succès. Après que M. Le Grand eut porté un toast et que M. Lejosne, président, eut remercié de l'accueil fait par "la Grande liqueur française," de charmants souvenirs ont été remis à tous.

C'est l'occasion pour nous de redire quelques mots de la préparation de cette grande liqueur française, d'universelle renommée, dont le commerce de l'épicerie fait, dès qu'il le veut, des ventes abondantes et fort avantageuses à la clientèle des familles.

Les herbes aromatiques qui donnent à la liqueur son goût savoureux sont plus particulièrement cultivées sur les falaises, où l'air de la mer les sature de brome et d'iode, principes vivifiants et salutaires, qui se développent dans la liqueur savoureuse et sucrée.

De chaque côté du laboratoire principal de l'Abbaye de Fécamp, d'immenses foudres de chêne contiennent de la Bénédicte, au-dessous s'aligne toute une série de récipients en cuivre chauffés par la vapeur; enfin, on aperçoit la batterie imposante des filtres, d'où sort avant sa mise en bouteilles la liqueur limpide.

Des fenêtres on voit la chaufferie où deux générateurs fournissent la vapeur nécessaire à la distillation, à la rectification au chauffage; près de là sont les dynamos qui actionnent les pompes du puits.

Au fond du laboratoire, un escalier mène aux vastes caves renfermant une partie des réserves d'eau-de-vie, les produits de la distillation des plantes et la liqueur prête à être envoyée aux récipients de la mise en bouteilles; c'est dans ces caves et dans celles des annexes, que la Bénédicte attend pendant deux ans, que ses arômes soient parfaitement fondus avant d'être expédiée.

Au sortir des caves le visiteur remonte au rez-de-chaussée, dans la réserve des bouteilles vides, qui forment une véritable armée, puis on passe dans la salle du rinçage, où des machines très ingénieuses, mues à l'électricité, nettoient d'une façon parfaite 12,000 bouteilles par jour.

Après le rinçage et l'égouttage parfaits, les bouteilles sont remplies moyennant un appareil automatique, puis bouchées automatiquement également, au moyen d'autres appareils extrêmement ingénieux.

Replacées sur des wagonnets, les bouteilles sont menées à l'étage supérieur par un monte-charge électrique, dans la salle d'étiquetage.

C'est là qu'elles revêtent la parure sous laquelle elles feront figure dans le monde; cette opération est faite par des jeunes filles qui travaillent sous la surveillance maternelle des Soeurs de Saint-Vincent-de-Paul.

L'habillage des bouteilles de Bénédicte terminé, elles sont remises sur le monte-charge, qui les redescend toutes parées dans la salle d'emballage et d'expédition. Cette salle aux vastes proportions abrite un nombre infini de caisses placées en piles correctes.

Le visiteur remarque le système ingénieux d'emballage en bois découpé, de la taille des bouteilles qui, isolées, sont solidement maintenues et peuvent supporter sans dommage, les plus longs voyages.

Munies ensuite de bandes de sûreté, les caisses de Bénédicte peuvent être expédiées dans le monde entier.