

Il faut, pour avoir une idée complète de la production fruitière, ajouter à ces chiffres de produits exportés les quantités nécessaires à la consommation des 80 millions d'habitants des Etats-Unis. Cette population a augmenté d'environ 18 millions de têtes depuis 1890; par conséquent, la consommation intérieure de fruits s'est accrue d'autant. Le chiffre des exportations ayant augmenté également dans des proportions considérables, il en résulte que la production fruitière a fait des progrès gigantesques en ces dernières années.

Il faut dire qu'on a construit de nombreux dépôts frigorifiques et que, comme nous l'écrivions tout à l'heure, le Gouvernement aide le producteur de ses conseils et de son expérience, en lui indiquant aussi quels sont les pays où il trouvera à se défaire de sa récolte avec le plus de profit.

Le sol a beau être d'une fécondité exceptionnelle. Il ne suffirait pas à donner de tels résultats sans cette aide pratique d'une organisation vraiment à citer comme modèle.

CH. GEORGEOT.

Boutillier, G. Briand & Cie

Une des plus importantes distilleries de Cognac est celle connue sous le nom de Boutillier, G. Briand & Cie.

Avant leur association, MM. Boutillier et G. Briand étaient à la tête, le premier de la maison Boutillier & Cie, le second de la maison J.-V. Briand & Cie. M. Gustave Briand ayant épousé la sœur de M. Boutillier, les deux beaux-frères comprirent bien vite l'avantage qui résulterait pour eux de la fusion de leurs deux maisons de commerce. Ils s'associèrent donc et fondèrent l'importante firme à la tête de laquelle ils sont actuellement.

A cette époque, tous les commerçants achetaient leurs eaux-de-vie aux propriétaires de la campagne, qui distillaient les vins provenant de leurs propres récoltes dans des alambics chauffés au bois.

C'est une méthode encore suivie par bon nombre de commerçants, mais qui a souvent l'inconvénient de donner à l'eau-de-vie un goût de cuivre et de brûlé, dû au contact direct de la flamme avec les parois de cuivre de l'alambic.

Dès le début de leur association, MM. Boutillier et G. Briand, qui avaient acquis de l'expérience par leurs voyages et leur habitude des affaires, furent des premiers à comprendre que les méthodes usitées dans le commerce sont susceptibles de transformations, comme

Lacaille, Gendreau & Cie

Successeurs de Chs Lacaille & Cie

EPICIERIERS EN GROS

Importateurs de Mèlasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messine de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

Tweeds et étoffes nouvelles
pour complets et pardessus de
printemps. Tous les derniers
patrons et dessins artistiques
pour cette saison.

L. C. de TONNANCOUR
1599 rue Notre-Dame

A trois portes du Palais de Justice.

Sirop et Sucre d'Erable

Nous recevons chaque jour
du Sirop et du Sucre d'E-
rable purs et de première
qualité, que nous offrons
au commerce au plus bas
prix du marché.

ST-ARNAUD & CLEMENT

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

toute autre chose. Ils se rendirent compte que les vieilles coutumes ne répondaient plus aux besoins de la clientèle: celle-ci voulait des eaux-de-vie de bonne qualité, à un prix relativement bas. Ils décidèrent donc de faire des réformes. Supprimant résolument l'emploi des intermédiaires, dont les services augmentaient le prix de la marchandise, ils montèrent, dans leur propre établissement de Cognac, une importante distillerie, où ils firent eux-mêmes la distillation, au moyen d'alambics dotés d'étain.

L'ancien système de chauffage au bois céda la place au chauffage par la vapeur, qui fit complètement disparaître le goût du cuivre et de brûlé dont nous parlions plus haut. Ce nouveau procédé donna une eau-de-vie plus fine, plus douce et vieillissant plus vite. Aussi les affaires de la maison Boutillier, G. Briand & Cie prirent-elles rapidement un développement énorme. Les clients, appréciant la supériorité et la pureté des eaux-de-vie de cette maison ainsi que les avantages offerts par ses prix modérés, devinrent constamment plus nombreux. Il fallut agrandir l'établissement en conséquence. Celui-ci occupe maintenant une surface de 47,000 mètres carrés.

Mentionnons quelques-unes des parties les plus intéressantes de cette exploitation: Les alambics à vapeur perfectionnés sont d'un système spécial, propriété exclusive de la maison; le hall aux foudres, très curieux, est muni de batteries mécaniques, qui unissent l'eau-de-vie et la rendent plus douce; une cave de réserve vaste et très spacieuse contient environ 10,000 hectolitres [220,000 gallons] d'eaux-de-vie d'âges différentes.

MM. Boutillier et G. Briand sont en outre propriétaires en Grande Champagne de terrains qu'ils ont replantés de vigne, maintenant en pleine production, parmi ces propriétés, il faut mentionner celle de Bel-Mont, appartenant à M. Georges Briand. Les terres de cette propriété, entièrement replantées de ceps nouveaux, permettent à MM. Boutillier, G. Briand & Cie d'offrir à leur clientèle des eaux-de-vie Grande Champagne d'une authenticité garantie.

Ces messieurs n'ont jamais cessé de s'intéresser aux affaires de leur pays. M. Georges Briand, élu maire de Cognac en 1902, a été longtemps conseiller municipal et juge au tribunal de commerce de cette ville; M. Boutillier est membre de ce même tribunal.

Rappelons à nos lecteurs que M. J. S. Wotherspoon, 204, bâtisse du Board of Trade, Montréal, est le seul représentant de la maison Boutillier, G. Briand & Cie.

Si votre Client
demande la
meilleure
qualité,
vendez-lui le



Thé Quaker

Emballé et
Scellé à Ceylan.

J. A. MATHEWSON & CO.
202 à 206 rue McGill
MONTREAL.