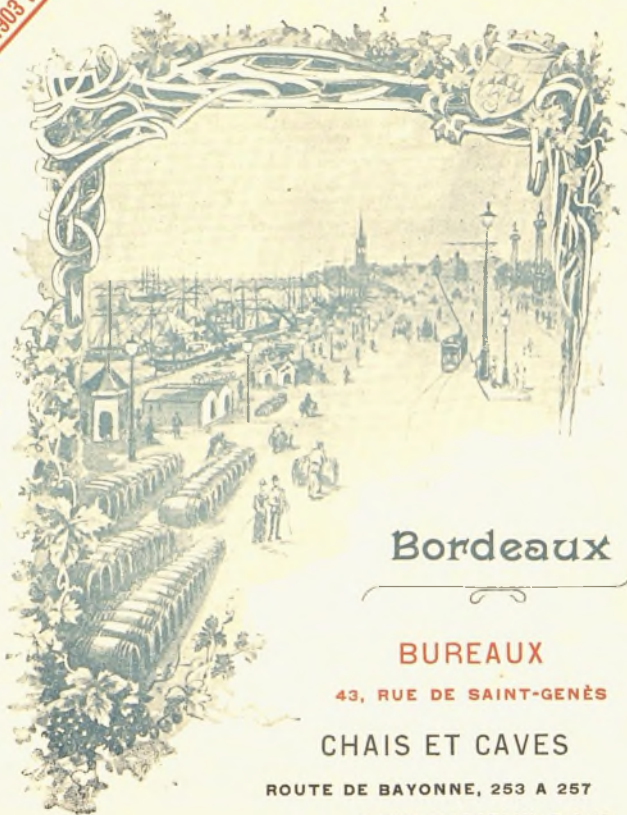


Octobre 1903 à Mars 1904

Maison HENRI BIJON



Bordeaux

BUREAUX

43, RUE DE SAINT-GENÈS

CHAIS ET CAVES

ROUTE DE BAYONNE, 253 A 257

▲ RUE MARCELIN, 5 A 13

AUX AMATEURS DE BON CAFÉ

Nous rappelons à nos clients que nous recevons toujours d'excellents Cafés Saint-Marc 1^{er} choix achetés avec les gourdes (monnaie d'argent du pays) encaissées des Missionnaires Haïtiens pour nous couvrir du prix des marchandises que nous leur expédions.

Ne recherchant dans la vente de ces produits qu'à rendre service à nos clients, en leur évitant un change onéreux, nous pouvons céder au détail le Café au même prix que le paient les négociants du Havre, de Hambourg ou de Bordeaux.

Grâce à cette suppression d'intermédiaires, nous livrons le Café vert

FRANCO DE TOUS FRAIS EN GARE DESTINATAIRE

à raison de :

1.60	la livre (1/2 kilo), par sac	de 150 livres	Petite	} La différence de prix provient des frais de port et d'emballage.
1.65	—	par 1/2 sac de 75 livres	Vitesse	
1.70	—	par 1/4 sac de 40 livres	Grande	
1.80	—	par ballot de 20 livres	Vitesse	
1.85	—	par ballot de 10 livres		

Le poids des ballots de 10 et 20 livres expédiés en **grande vitesse** est **brut**, les colis postaux ne pouvant dépasser le poids déclaré.

Les sacs de 40, 75 et 150 livres expédiés en petite vitesse sont au contraire **poids net**.

Ces prix s'entendent avec les droits de douane actuels; mais si ces droits étaient augmentés de 20 francs par 100 kilos comme le demande le gouvernement dans son projet de budget, nos livraisons seraient facturées 10 centimes de plus par livre à compter du jour de l'application de la loi.

N. B. — Nous tenons à faire observer à nos clients, qui souvent nous demandent diverses qualités pour faire un mélange, que nous n'avons qu'une seule sorte de café, le **Saint-Marc-Haïti**. Il n'a pas besoin, comme la plupart des cafés, d'être mélangé pour être consommé. Il est très bon nature, grâce à sa grande finesse, à sa force et à son bouquet exquis. Les marchands ne le mêlent à d'autres que pour améliorer les qualités inférieures.

HENRI BIJON, FILS & GENDRE

A NOS CLIENTS

La concurrence pour la vente des vins est excessive, exagérée, et constitue par cela même un danger pour les consommateurs.

Les bons vins vieux, de véritable origine, ayant et conservant toujours leur valeur, il est prudent de se méfier de ceux qui sont offerts à vil prix, sous des formes et prétextes peu sérieux.

Nous ne saurions trop appeler l'attention des personnes désireuses de ne consommer que de **Vrais Bordeaux** sur notre système d'affaires, dont les avantages pour les acheteurs sont réels et tangibles :

1° Vente directe à la clientèle.

2° Envoi gratuit et franco, sur simple demande, à domicile ou gare désignée, d'une grande bouteille ou de quatre petites des différentes qualités de nos vins en barriques qu'on désire goûter avant d'acheter. — (La dégustation permet d'apprécier la supériorité des produits mieux que les éloges qu'en peuvent faire les vendeurs.)

3° Garanties matérielles rigoureuses données à tous nos clients. (Voir détail plus loin.)

Ce système, honnêtement pratiqué, explique l'attachement de nos clients. Il met en effet nos acheteurs à l'abri de toute déception, de toute tromperie, et en retour de la confiance que nous sollicitons respectueusement de leur bienveillance, ils sont assurés que nos rapports d'affaires seront toujours empreints de respectueuse courtoisie et de la plus stricte loyauté.

HENRI BIJON, FILS & GENDRE 

Propriétaires de Vignobles — Membres de l' "UNION FRATERNELLE"

43, rue de Saint-Genès — BORDEAUX

Prière de mettre avec soin en nous écrivant notre raison sociale et d'indiquer le nom de la gare destinataire (Petite Vitesse) afin d'éviter les erreurs.

VINS ROUGES

	1898	1899	1900	1901	1902
Palus ordinaire....F.	»	»	»	»	105
Palus supérieur.....	130	130	120	»	125
Côtes supérieures...	160	150	140	130	145
Générac Blaye.....	170	145	140	»	150
Fronsac extra.....	180	160	»	145	180
Saint-Emilion	220	210	175	»	210
Saint-Julien	240	210	200	180	220
Château Larose-Perganson...	320	»	260	240	280

VINS BLANCS

	1898	1899	1900	1901	1902
Graves Arbanats. F.	»	»	120	»	130
Graves de Sauternes	175	155	145	»	145
Haut-Barsac sup ^r ...	220	185	170	150	180
Haut-Sauternes.....	225	200	190	180	200
Boutoc (Haut-Sauternes)....	275	250	»	210	230

La barrique de 225 litres, fût compris, franco gare destinataire.

Tous ces vins ont été collés, soutirés et sont prêts pour la mise en bouteilles et la consommation immédiate.

Nous livrons aussi par demi-barriques. La demi-barrique de 112 litres coûte la moitié du prix de la barrique plus 5 francs pour la différence de logement, deux demi-barriques coûtant 10 francs de plus qu'une barrique vide.

Pour mieux *garantir nos marchandises*, nous expédions, quand cela nous est demandé, nos vins en double fût ou sous toile moyennant une augmentation pour le double fût de 6 francs par barrique et 5 francs par demi-barrique, et pour le sous toile de 3 fr. 50 par barrique et 3 francs par demi-barrique.

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

AFFAIRES EXCEPTIONNELLES

Nous sommes heureux de pouvoir offrir, en dehors de nos vins, quelques excellents crus de la Gironde achetés dans des conditions avantageuses.

EN VINS BLANCS

CHATEAU CÉRONS 1900

Cérons

Vin d'une très grande finesse, se conservant longtemps.

260 fr. la Bque de 225 litres et 135 fr. la Demi-Bque de 112 litres.

EN VINS ROUGES

CHATEAU DES LAURETS 1900

à Madame Deynaut.

L'un des 1^{ers} crus de Puissequin-Saint-Émilion. Vin bouqueté, coloré, possédant le caractère des Saint-Émilion, et susceptible d'une longue conservation.

150 fr. la Bque de 225 litres et 80 fr. la Demi-Bque de 112 litres.

CHATEAU LABARTHE-HAUT-BRION

à M. Arnaud.

Ce cru se distingue par sa grande finesse, sa couleur vive et par beaucoup de sève comme tous les grands crus de cette région. Il est contigu au Château Haut-Brion, 1^{er} grand cru.

Année 1898. — 190 fr. la Barrique et 100 fr. la Demi-Barrique.

Année 1899. — 240 » 125 »

CHATEAU LAFLEUR-PÉTRUS 1898

à M. Pineau.

L'un des 1^{ers} crus de Pomerol; a obtenu une Médaille d'Or à l'Exposition Universelle de 1900. Vin corsé, très alcoolique, velouté et de conserve.

Les Pomerol sont les vins de la Gironde se rapprochant le plus des Bourgogne.

400 fr. la Barrique	Ce même vin, mis en Bouteilles par nos soins	{	300 fr. les 150 Btes
et			180 » les 75 —
200 » la Demi-Bque			70 » les 25 —

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

CAISSES ASSORTIES

L'embarras dans lequel se trouvent souvent nos clients pour composer des caisses assorties de vins vieux nous a poussés à leur en préparer à l'avance trois types différents sur lesquels nous faisons une petite réduction. Chaque caisse renferme des vins blancs, du champagne et des vins rouges.

Caisse A 24 biles	{	4 biles	Clos du Pape 1899.....	}	70 francs
		4 »	Château Filbot 1895.....		
		4 »	Champagne Duc de Moronvilliers..		
		2 »	Champagne Saint-Arnaud		
		2 »	Domaine de Pavie-St-Emilion 1898.		
		4 »	Château Mouton-Rothschild 1896..		
		4 »	Château Pichon-Longueville 1891..		

Caisse B 36 b ^l es	{	4 b ^l es	Sauternes-Bijon.....	}	100 francs
		2 »	Château Suduiraut 1892.....		
		4 »	Clos du Pape 1890.....		
		4 »	Château d'Arche 1898.....		
		4 »	Champagne Duc de Moronvilliers..		
		4 »	Champagne Saint-Arnaud.....		
		4 »	Margaux-Bijon.....		
		4 »	Château Montrose 1888.....		
		4 »	Château Mouton-Rothschild 1890..		
		2 »	Château Margaux 1896.....		

Caisse C 24 b ^l es	{	4 b ^l es	Château Rieussee 1896.....	}	100 francs
		4 »	Château d'Arche 1898.....		
		2 »	Château Rabaud-Sigalas 1890.....		
		4 »	Prinses' Champagne.....		
		4 »	Château Mouton-Rothschild 1890..		
		4 »	Château Haut-Brion 1900.....		
		2 »	Château Margaux 1890.....		

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

VINS VIEUX EN BOUTEILLES

VINS ROUGES

Margaux-Bijon (marque de la Maison), la c/ 12 blls....	F.	25	»
— 25	»	50	»
Médoc..... la bllle suivant qualité.....	2	»	2.50
Saint-Julien.....	»	2.25	3
Saint-Emilion.....	»	2.50	3
Bourgogne.....	»	3	»
Château Montrose.....	1888.	1.90	»
Cos-d'Estournel.....	1890.	3	»
Château Pichon-Longueville.....	1891.	3.50	»
Château Mouton-Rothschild.....	1896.	2.75	»
Château Smith-Haut-Lafitte.....	1890.	4	»
Château Haut-Brion (1er cru).....	1900.	5	»
Château Margaux.....	1896.	3.50	»
1er cru classé	1890.	6	»

Ces grands vins ont été mis en bouteilles en ces divers Châteaux. Ils en portent les marques authentiques sur les bouchons, les capsules et les étiquettes.

VINS BLANCS

Sauternes-Bijon (marque de la Maison), la c/ 12 blls....	F.	25	»
— 25	»	50	»
Haut-Barsac..... la bllle suivant qualité.....	2	»	2.50
Haut-Sauternes.....	»	2.25	3
Château d'Arche (recommandé).....	1898.	»	»
Château Suduiraut.....	1892.	3	»
1er cru classé			
Clos du Pape (recommandé).....	1899.	2.25	»
Château Rieussec.....	1896.	3.25	»
1er cru classé			
Château Filhot.....	1893.	3.50	»
2e cru classé, aux hérit. du M ^{re} de Lur-Saluces	1893.	4	»
Château Rabaud-Sigalas.....	1892.	4	»
1er cru classé	1890.	6	»

Ces grands vins ont été mis en bouteilles en ces divers Châteaux. Ils en portent les marques authentiques sur les bouchons, les capsules et les étiquettes.

Nous livrons ces vins vieux par caisses de 12, 25, 48 et 50 bouteilles. Ces caisses, si on nous le demande, peuvent être composées de différentes qualités de vins et comprendre aussi du Champagne ou des vins de liqueur.

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

CHAMPAGNES

(Marques déposées appartenant à notre Maison)

Le succès obtenu par nos deux nouvelles marques de Champagne est la confirmation de leur qualité avantageuse. Nous pouvons donc aujourd'hui recommander aussi chaleureusement notre **Champagne Saint-Arnaud** et notre **Prinses' Champagne** que nous l'avions fait au début pour le **Duc de Moronvilliers**, dont la réputation n'est plus à faire. Nos clients trouveront ainsi chez nous trois excellents types de Champagnes correspondant et rivalisant avec les marques connues, sans coûter aussi cher à qualité équivalente.

Duc de Moronvilliers (mi-doux), la c/ de 12 bttes.F. 36

Epernay
Champagne St-Arnaud..... » .. 48

Epernay
Prinses' Champagne..... » .. 54

Reims

Les Champagnes Saint-Arnaud et Prinses' Champagne s'expédient sec ou doux au choix de l'acheteur.

Ces Champagnes se livrent aussi en 4 1/2 bouteilles. Les deux 4 1/2 bouteilles sont facturées 0,50 de plus que le prix de la bouteille.

RHUMS

RHUM VIEUX DU MORNE DES CADETS

Nous recommandons en toute confiance ce **RHUM à grand arôme** extra-fin du Morne des Cadets, qui est le tout premier jet de la canne à sucre vieilli naturellement et sans addition d'ingrédients ou parfums quelconques.

PRIX du LITRE	Par bonbonne de 10 à 15 litres	Par fût de 25 à 30 litres	Par fût de 40 à 50 litres	Par fût d'origine de 125 litres
	3.40	3.25	3.10	3 »

RHUM MARTINIQUE

Le LITRE	2.50	2.40	2.30	2.20
-------------	------	------	------	------

Ce Rhum Martinique est beaucoup plus jeune que celui du Morne des Cadets, mais nous le garantissons, comme ce dernier, d'une pureté absolue.

Nous livrons aussi nos **Rhums** ainsi que nos **Armagnacs** et **Cognacs** en bouteilles de 72 centilitres. Elles sont facturées les mêmes prix que le litre acheté par bonbonne de 10 à 15 litres. Cette augmentation de prix est due aux frais de manutention, à l'achat des bouteilles vides et de la caisse.

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

COGNACS & ARMAGNACS

Quoique ne faisant pas le commerce d'Eau-de-Vie, nous pouvons mettre dans de bonnes conditions quelques lots à la disposition de nos clients.

PRIX DU LITRE

	Par bonne de 45 à 20 litres	Par fût de 25 à 30 litres	Par fût de 40 à 50 litres	Par fût de 400 litres
Cognac ordinaire.. F.	2.50	2.40	2.30	2.20
Cognac Fin Bois sup ^r	3.40	3.30	3.20	3.10
Fine Champagne (1878) ..	7.20	7.10	7 »	6.80
Armagnac	3.25	3.10	3 »	2.90
Chau Le Tourné (1888) (4 ^{er} cru Armagnac)	5.50	5.40	5.20	5 »

La différence entre les prix de la même Eau-de-Vie provient des frais de logement et de transport qui sont d'autant plus élevés que la quantité est moindre.

Marque A. De MORRTHON & C^e

Concessionnaires de la marque si réputée A. De Morrthon et Cie, nous en offrons les Cognacs à des prix avantageux par caisse de 12 bouteilles soigneusement emballées à raison de :

Cognac	★	F. 48
Cognac vieux	★★	.. 54
Cognac Fine Champagne	★★★	.. 60
Cognac vieille Fine Champagne	★★★★	.. 72
Cognac vieille Fine Champagne	★★★★★	.. 80
Cognac vieille Fine Champagne	V O	.. 95
Cognac vieille Fine Champagne	V S O	.. 130

La caisse de 12 bouteilles.

Les prix de tous nos Spiritueux comprennent les droits de consommation de 220 francs établis par la loi du 31 décembre 1900. Ils seront diminués de 1 franc par litre chaque fois que ces droits ne pourront pas être acquittés au départ.

RENDU FRANCO DE TOUS FRAIS Gare destinataire.

VINS DE LIQUEUR

Pour répondre aux désirs de plusieurs clients, nous avons dû, depuis longtemps, nous procurer des vins authentiques de **MADERE, MALAGA, PORTO, GRENACHE** et **MUSCAT**.

A peu près chaque mois, nous en recevons de petites quantités d'**extra-choix**, en fûts d'origine de 16, 32 et 64 litres.

Nous les livrons tels quels, **garantis nature**, au prix de **2 fr., 2 fr. 25, 2 fr. 50, 3 fr. et 4 fr.** le litre, **franco de port et de logement**.

Ces vins de liqueur se vendent aussi en caisses de 12, 25 et 50 bouteilles de 72 centilitres. **Le prix des bouteilles**, à cause de la manutention et des débours pour le verre et le caissage, est facturé le même prix que le litre en fût.

GARANTIES DONNÉES AUX ACHETEURS

1° Nous garantissons tous nos vins **NATURELS** et **PURS** et nous acceptons par écrit de ne pas être payés de nos envois, si l'**ANALYSE** prouvait le contraire;

2° Nous les rendons dans toute la France **FRANCO DE TOUS FRAIS** en gare destinataire;

3° Nous prenons la responsabilité des accidents ou incidents qui peuvent se produire en cours de transport, et nous reprenons à nos frais la marchandise, même rendue à domicile, qui ne conviendrait pas;

4° Nous laissons les **paiements à l'absolue convenance des acheteurs**, qui ont la faculté de les effectuer en une ou plusieurs fois, dans le délai qu'ils désirent et la forme qu'ils préfèrent.

HENRI BIJON, FILS & GENDRE

AVIS ET CONSEILS A NOS CLIENTS

Avaries ou retards survenus aux marchandises en cours de route.

Les difficultés avec les Compagnies de Chemins de fer devenant plus fréquentes et étant désagréables à régler, les acheteurs ont tout intérêt, en cas d'avaries, à laisser l'expéditeur traiter le litige avec les transporteurs ; mais il est indispensable, avant de prendre livraison, de s'assurer de l'état de la marchandise et d'exiger de la Gare la constatation des avaries ou soustractions qui seraient relevées. Cette constatation doit être donnée par écrit au dos de la lettre de voiture. Elle doit être signée par le Chef de Gare ou son délégué. Le client peut alors nous l'adresser pour nous mettre en mesure d'obtenir satisfaction.

Les délais de transport sont d'environ 8 jours pour le centre de la France et généralement de 12 à 14 jours pour les points plus éloignés. Lorsque ces délais sont dépassés, il est indispensable que le destinataire écrive à la gare d'arrivée pour faire rechercher la marchandise, et cela attendu que **l'envoi d'un avis d'arrivée au destinataire n'est point obligatoire** pour les Chemins de fer. Si dans un laps de 3 à 4 jours l'acheteur n'a pu obtenir livraison, il convient qu'il nous avise de la situation. Nous faisons aussitôt prendre d'urgence les mesures utiles pour faire cesser le retard.

Lorsque le destinataire refuse, pour cause d'avarie grave ou de retard prolongé, de prendre livraison de la marchandise qui lui est offerte, il convient qu'après avoir libellé et signé son refus, il ajoute que la marchandise a voyagé **aux frais, risques et périls de l'expéditeur** avec qui les transporteurs doivent s'entendre. Il n'a plus ensuite à répondre aux pressions du Chef de Gare, et doit seulement nous adresser toute mise en demeure qui lui serait envoyée.

Soins à donner aux vins, à la descente en cave et pour leur mise en bouteilles.

Dans l'été et les grands froids, nous faisons plâtrer les fonds extérieurs de nos fûts pour les consolider contre l'action des températures extrêmes. A leur arrivée, on doit enlever ce plâtre du côté

où sera placé le robinet. Dans l'été, il est bien d'arroser abondamment les barriques avec de l'eau fraîche.

Les fûts doivent toujours être mis dans une **cave close**, à l'abri de la température extérieure.

Il est mieux, sans que ce soit indispensable, de faire le plein des fûts avec un vin quelconque droit de goût.

Ceux de **vin rouge** doivent être placés la **bonde de côté**, afin que cette bonde, qui est entourée d'un linge de toile, soit submergée, malgré le manquant du creux de route. *(Quand on a l'imprudence de laisser la bonde dessus, le vin ne la touchant plus, le linge qui l'entoure se sèche, s'aigrit, l'air pénètre et le liquide risque à fleurir et à s'alléger.)*

Il est nécessaire, une fois les vins au repos, de bien caler les fûts et de ne plus les remuer sous aucun prétexte.

Tous nos vins ont été collés, soutirés, limpides et clairs avant le départ. Les fatigues du voyage et une température froide, humide, les rendent quelquefois un peu louches. *(Un vin mis en bouteilles sans que la limpidité soit parfaite est exposé à déposer beaucoup.)* De là cette nécessité du repos, généralement de deux à quatre semaines. On ne peut indiquer un délai certain, parce que, la température jouant un grand rôle, il se peut qu'en des temps secs et dans une cave à température égale, un vin retrouve en huit jours sa parfaite limpidité, tandis qu'avec le mauvais temps, de grandes bourrasques surtout, un mois ne suffit pas toujours.

Il y a un moyen prompt d'obtenir sûrement et en tout temps la limpidité du vin indispensable à une bonne mise en bouteilles, c'est de le recoller trois ou quatre jours après l'arrivée.

Les vins blancs, qu'il n'est presque jamais utile de recoller, doivent toujours être mis au repos **la bonde dessus et devront rester ainsi jusqu'à la mise en bouteilles**, deux à trois semaines après.

Si on garde plus longtemps les vins blancs en fûts, il est rigoureusement nécessaire de les maintenir pleins en les remplissant tous les huit jours avec du vin blanc. Moyennant cette précaution, on peut, sans danger, retarder la mise en bouteilles de plusieurs mois.

Nous ne saurions trop recommander de grands soins pour la mise en bouteilles, qui doit s'effectuer autant que possible en une seule fois, les bouteilles étant bien rincées et égouttées. Ne pas regarder à l'économie pour les **bouchons**, qui doivent être de bonne qualité. Nous nous mettons à la disposition de nos clients pour les leur procurer par petit ballot de trois cents, qui peut être joint à l'envoi du vin ou adressé par colis postal. Nous indiquer s'ils doivent être mis à la main ou à l'aide d'une machine à boucher; dans le premier cas nous adressons des bouchons coniques, tandis que pour la machine nous enverrons des bouchons cylindriques. *(Le coût des bons bouchons est de deux francs le cent, les supérieurs trois francs.)*

Vins tirés au robinet ; dangers de piquûre et moyens de les atténuer. — Soutirages.

Mise en bouteilles par nos soins.

Tous les vins naturels, quand on les tire au robinet, sans les mettre en bouteilles, s'altèrent au contact de l'air.

L'oxygène de l'air développe dans le vin des ferments acétiques (*mycoderma aceti*), et ces ferments, toujours au contact de ce même oxygène, forment, avec l'alcool du vin, de l'acide acétique (*piquûre du vin*).

Il est donc indispensable de mettre les vins en bouteilles, surtout ceux de Bordeaux qui s'y bonifient beaucoup et qui, par leur finesse, leur nature délicate, n'étant jamais plâtrés, sont plus faciles à s'altérer que les autres avec ce traitement barbare.

Les vins nouveaux dont les fermentations ne sont pas complètes supportent mieux l'action délétère de l'air.

Aux personnes qui ne peuvent ou ne veulent pas mettre leur vin ordinaire en bouteilles, nous offrons gracieusement un petit **fausset** d'une extrême simplicité, qui permet de tirer à une barrique pendant deux ou trois mois sans que l'altération soit sensible.

Les vins blancs ou rouges laissés en barriques doivent être soutirés, c'est-à-dire changés de fûts, tous les six mois, au printemps et à l'automne.

Nous **mettons en bouteilles** tous nos vins en barriques pour être agréables à ceux qui nous le demandent par quantités de 75 bouteilles, 150 bouteilles et 300 bouteilles correspondant au quart de barrique, à la demi-barrique et à la barrique entière. Nous facturons les frais de cette mise en bouteilles 100 francs la barrique, 50 francs la demi-barrique et 25 francs le quart-barrique. Mais les vins ainsi mis en caisses ne sont pas rendus en gare destinataire, ils sont seulement mis en gare de Bordeaux d'où ils voyagent aux frais de l'acheteur.

Explication des différences de logement occasionnées par les demi et quart-barriques.

Beaucoup de personnes se figurent que la différence de logement est une augmentation du prix de la marchandise, imposée par l'expéditeur à tout acheteur d'une demi-barrique ou d'un quart-barrique.

C'est une erreur profonde.

La différence de logement n'est qu'un **déboursé réel supplémentaire du coût du logement en barrique.**

On comprend facilement que deux demi-barriques ou quatre quart-barriques qui sont nécessaires pour contenir la même quantité de liquide, coûtent plus cher qu'une barrique (*la façon pour chaque fût, barrique, demi-barrique ou quart-barrique, étant presque la même, à quelques sous près*). Deux demi-barriques coûtent

10 francs DE PLUS qu'une *barrique*; quatre quart-barriques coûtent **20 francs DE PLUS**.

Le prix de nos vins étant établi consciencieusement pour la barrique de 228 litres, il est juste que, **déboursant ce supplément pour les petits fûts, nous le comptons à nos clients**, ce que nous faisons dans nos factures sous cette formule : *Différence de logement*.

Bien des personnes nous demandent de mettre leur vin en barriques neuves. Cela ne se fait jamais, la bonne conservation du vin exigeant de laisser toujours un vin vieux dans un fût usagé.

Recommandations pour les personnes qui désirent utiliser les fûts vides ou les renvoyer aux expéditeurs.

Quand on veut tirer un parti quelconque d'un fût vide de vin, il est indispensable que l'intérieur soit en état sain, et on ne peut l'obtenir qu'avec des soins qui doivent lui être donnés sitôt qu'il est vide : il faut le rincer à l'eau fraîche, le laisser égoutter et ensuite, **c'est l'essentiel, faire brûler dans l'intérieur 3 à 4 centimètres de mèche de soufre** qu'on suspend au bout d'un morceau de fil de fer recourbé, en ayant la précaution de boucher le trou de la bonde et celui du robinet, afin que toutes les parois intérieures de la futaille s'imprègnent bien de ce soufre, qui est un antiseptique par excellence en matière vinicole.

Après cette opération les ouvertures d'un fût vide doivent rester bouchées.

Les fûts vides ainsi soignés n'aigrissent ni ne moisissent à l'intérieur. Ils conservent leur valeur, car on peut à nouveau, même quelques mois après, y mettre du vin sans qu'il soit exposé à prendre cet horrible goût de fût qui dénature les meilleurs vins.

A cause des pertes causées par l'emploi des fûts vides mal soignés et à la suite de nombreux déboires de cette catégorie que nous ont donnés dans le passé quelques-uns de ceux qui nous furent retournés par des clients, nous avons pris la résolution de ne plus jamais employer pour nos expéditions ceux qu'on nous renvoie.

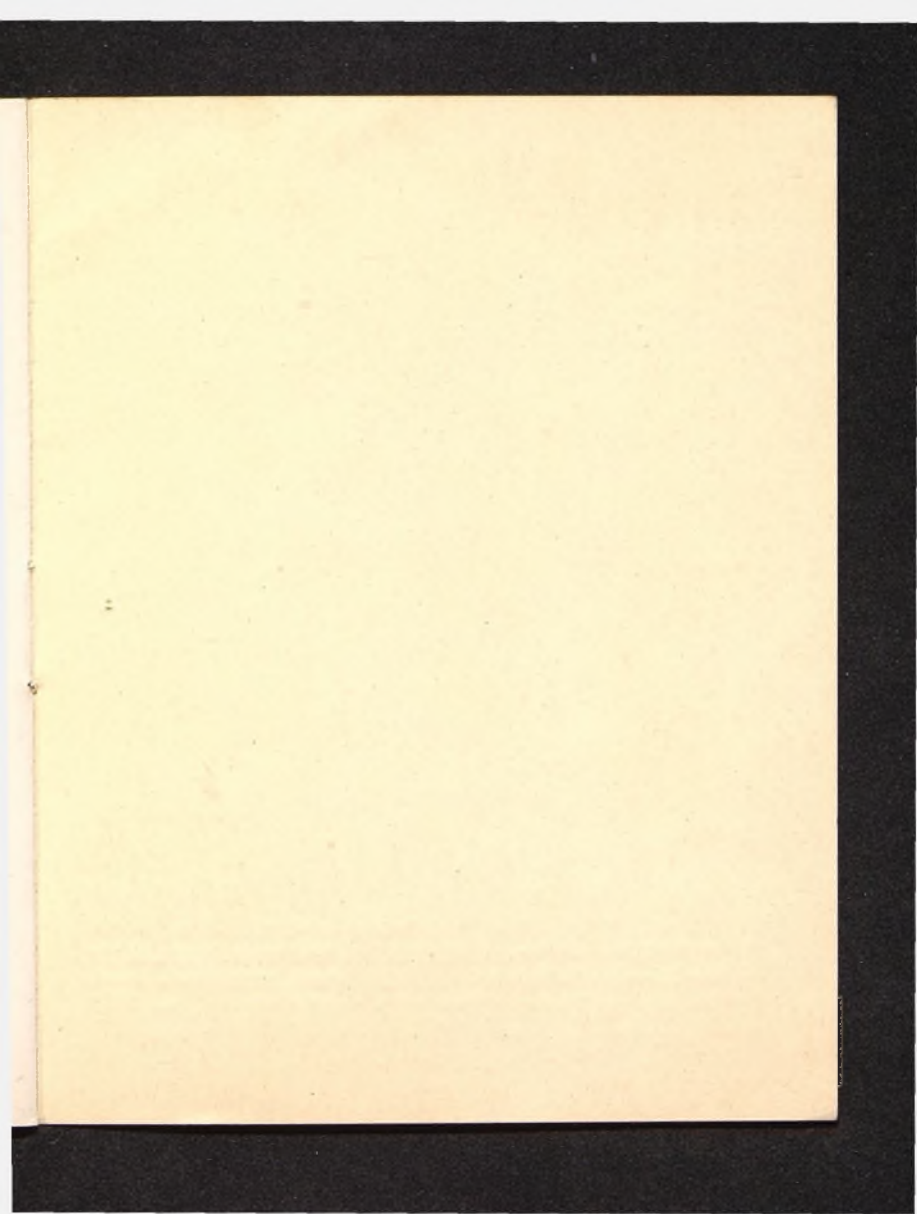
Cependant nous ne nous refusons point à les recevoir et nous les *vendons au mieux des intérêts* de nos clients.

On trouve facilement 7 à 9 francs d'une barrique bonne d'intérieur. Les demi-barriques obtiennent 6 à 7 francs.

Les fûts piqués ou moisis sont difficiles à vendre même 3 francs.

Le transport du fût vide est à déduire de ces prix. On a donc intérêt à le vendre dans sa contrée plutôt que de nous le réexpédier, à moins d'en grouper une grande quantité.

HENRI BIJON, FILS ET GENDRE
43, Rue de Saint-Genès — BORDEAUX





**Nos VIGNOBLES de BOULIAC et de LA
TRESNE** ont obtenu, au **CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE**
de Bordeaux (Mai 1897), une **MÉDAILLE D'OR** pour : bonne
tenue de vignobles à grande production et parfaite sélection des cépages.

(Rapport de la Commission présidée par M. de LAPPARENT, Inspecteur général de l'Agriculture.)