

MAISON FONDÉE EN 1777

DISTILLERIE DE LIQUEURS FINES



GENIÈVRE &
ALCOOL FINS



MAISON

H.W. SCHLICHTE

STEINHAGEN
en Westphalie
ET

BRUXELLES
Rue du Progrès, 76
Téléphone 7420

A obtenu
plus de 150 Grands Prix, etc., etc.
Plusieurs fois membre du Jury.
Hors Concours.

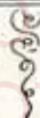
PRIX COURANT SPÉCIAL
POUR LE COMMERCE DE GROS

.. MAISON ..

H.W. SCHLICHTE

STEINHAGEN

(En Westphalie)



BRUXELLES

76, Rue du Progrès

TÉLÉPHONE 7420

MAISON FONDÉE EN 1777

DISTILLERIE DE LIQUEURS FINES

Genièvre et Alcool Fins

VINS EN GROS

A OBTENU PLUS DE 150 GRANDS PRIX, etc., etc.
 Plusieurs fois Membre du Jury. — Hors Concours.

“ Le Schlichte ”

Le « Schlichte » est un genièvre allemand des plus hygiéniques, des plus réconfortants et des plus savoureux que l'on fabrique à Steinhagen, en Westphalie, au moyen de baies de genièvre et d'alcool de grain très pur. On obtient le produit en trempant les dites baies, moulues au préalable, avec de l'eau dans une *guilloire*, puis en distillant la blanquette réalisée en commun avec de l'eau-de-vie proprement dite.

Ainsi fabriqué, le « Schlichte » est caractérisé par une odeur agréable et par un goût excellent qui plaît à la bouche et n'empâte jamais le palais. De plus, il influe d'une manière bienfaisante sur les fonctions de l'estomac qu'il régularise et stimule, augmentant par là les chances d'une santé florissante et supprimant radicalement les fatigues de la sécrétion gastrique, les nausées, les malaises généraux et particuliers causés par l'ingestion des aliments lourds ou gras. Consommé avant ou après le repas, pur ou mélangé d'eau, il est notamment souverain contre les effets de la bière, des huiles et des graisses. Dans un cas quelconque, ses partisans le considèrent comme le breuvage le plus sain et le plus réconfortant. Avec lui, les eaux potables chargées d'éléments pathogènes ne sont plus à craindre pour l'organisme, et il en est de même des changements brusques de température et de climat. Il n'y a pas son pareil contre la rétention d'urine.

Le « Schlichte » est fabriqué à Steinhagen par la maison H. W. Schlichte, dont la fondation remonte à l'année 1777. Son créateur est le bisaïeul des propriétaires actuels. Jusqu'en 1873, l'établissement resta la seule distillerie de Steinhagen et, encore aujourd'hui, il en est le plus impor-

tant et le mieux agencé à tous égards. Au cours d'un siècle, en effet, il a adopté ou innové un grand nombre de procédés nouveaux, il a agrandi successivement son usine primitive, modifié, augmenté son matériel de distillation, ses services de laboratoires, etc. Actuellement, la maison H. W. Schlichte comporte une usine *moderne* dans toute l'acception du mot, actionnée par une machine à vapeur de 90 chevaux, et par une chaudière de 160 mètres carrés de surface de chauffe. On y rencontre six appareils à distiller, soit un appareil à affiner continuellement la trempe, d'une capacité de 1,600 litres à l'heure ; un appareil à rectifier l'alcool brut, donnant 100 litres *d'esprit* indemne de tout mélange par heure ; et enfin quatre autres alambics perfectionnés, qui donnent 6,500 litres à l'heure.

La distillerie seule occupe 170 ouvriers dont plus de 70 pour cent logés par l'établissement même, en des maisons propres, spacieuses et bien construites. Le restant habite aux environs et possède son « home » en propre.

On peut dire que depuis sa fondation, maintenant plus que centenaire, le succès de la maison H. W. Schlichte a toujours été en augmentant. Sa spécialité principale a été et est encore le « Schlichte », ce fameux genièvre dont nous avons relaté plus haut les précieuses propriétés. Mais, à côté de ce genièvre sans rival, il y a des liqueurs qui ne sont pas moins parfaites à tous égards, qui jouissent d'une très grande et d'une très légitime réputation parmi les gourmets allemands et étrangers.

Les exportations trouvent leurs plus importants débouchés aux États-Unis, au Mexique, au Brésil, dans la République Argentine, en Afrique, dans l'Extrême-Orient.

La maison H. W. Schlichte a obtenu à toutes les expositions où ses produits ont été présentés les plus hautes distinctions, soit un total de 150 Grands Prix, Diplômes d'Honneur et Médailles d'Or.



Conditions de Vente



Toutes les marchandises sont expédiées par 30 bouteilles minimum, franco en gare la plus proche du lieu de destination et franco à domicile dans les localités où un service de camionnage du chemin de fer se trouve organisé.

Les paiements se font contre remboursement sous déduction de 3 p. c. d'escompte, ou bien à 30 jours sous déduction de 2 p. c. d'escompte, ou bien à 3 mois net sans escompte.

Toute première livraison s'effectuera contre remboursement si, au préalable, les références d'usage n'ont pas été fournies.

Les caisses, paniers, fûts et bouteilles vides livrés par notre maison sont repris pour la valeur facturée moyennant leur **RETOUR FRANCO** et en bon état. Le montant en est déduit sur une prochaine facture.

Les clients sont instamment priés de bien vouloir examiner avec la plus grande attention les colis

qui leur sont adressés et de les peser avant de donner décharge au transporteur, chemin de fer, voiturier, batelier ou autre; les plombs et les cordes des caisses et paniers ainsi que les plaques et cachets des fûts doivent être intacts. En cas d'avarie, de coulage ou de soustraction, le destinataire doit faire constater le fait par le transporteur sur la lettre de voiture avant de prendre livraison de sa marchandise; cette pièce servira à l'appui de sa réclamation auprès du transporteur (chemin de fer ou autre) qui est obligé de lui rembourser la valeur du manquant ou de l'avarie.

Nous appelons l'attention des clients sur les soins à donner à l'emballage des vidanges qu'ils nous retournent; l'administration des chemins de fer accepte leur transport sans assumer aucune responsabilité de ce chef et elle n'est donc guère obligée de rembourser la valeur de la casse arrivée en cours de route.

Pour cette raison il est indispensable de nous retourner les vidanges avec les mêmes emballages (paillassons, foin, etc.) qui ont servi à l'envoi des marchandises.

Les cruchons portant une empreinte étrangère à notre firme ne sont pas repris.



GRANDES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON



“ SCHLICHTE „ GENIÈVRE DOUBLE

Le cruchon garanti d'un litre 3.25



LIQUEUR DE SCHLICHTE

La plus en vogue et la plus appréciée.

La bouteille d'un litre. 3.25



HALB UND HALB

Liqueur de table, amère, d'une finesse
extrême.

La bouteille d'un litre. 3.25



LIQUEUR DE COGNAC

Fine champagne. 4.00

Spiritueux

	Le litre, verre non compris
Cognac (marque : du Châtelet)	2.50
» vieux *	2.75
» fin **	3.00
» vieux supérieur ***	3.50
» fine champagne ****	4.50
Rhum	2.50
» vieux *	2.75
» Jamaïque **	3.00
» supérieur ***	3.50
» vieux supérieur ****	4.50
Eau-de-vie	1.70
» fine	1.85
» de Montpellier	2.20
» d'Armagnac	2.95
» de marc.	3.50
Alcool, suivant cours.	



Liqueurs apéritives

Amers et Bitters

	Le litre, verre non compris
Halb und Halb, voir page 7	
Amer	— 1.40
» de Hollande	2.10 1.60
» stomacal	— 1.95
» allemand	— 2.50
Bitter français	— 3.20

Liqueurs extra-fines

Le litre,
verre
non compris

Anisette	4.50
Curaçao brun	4.50
» blanc	4.50
Cassis	4.00
Elixir hygiénique	4.00
Punch	4.50
Marasquin	4.50
Crème de vanille	4.50
» de noyau	4.50
» de moka	4.50
» de rose	4.50
» de cassis	4.50



Liqueurs surfines, fines, demi-fines et ordinaires

Le litre, verre non compris

Anis	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
Anisette	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
Curaçao brun	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
» blanc	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
Menthe	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
» verte	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
Cassis	—	2.95	2.20	1.60	1.35
Élixir hygiénique	3.40	2.95	2.20	1.60	—
Punch	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35

Liqueurs surfines, fines, demi-fines et ordinaires (suite)

Le litre, verre non compris

Marasquin.	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
Crème de vanille	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
» de noyau	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35
» de moka	3.40	2.95	—	—	—
» de rose	3.40	2.95	—	—	—
» de cassis.	3.40	2.95	2.20	1.60	1.35



Liqueurs diverses

Le litre, verre non compris

Kummel	6.50	5.50	4.20	2.50
» cristallisé	6.50	5.50	4.20	2.50
Eau-de-vie de Dantzig.	—	—	—	3.70
Elixir	—	—	—	3.20
Triple sec.	—	—	5.00	4.00
Chartreuse jaune	—	8.00	6.00	4.50
» verte	—	8.00	6.00	4.50
Grog américain	—	—	—	4.25



Quinquina

Le litre,
verre
non compris

Quinquina Loxa	2.00
Aura Quina	1.50

Fruits à l'eau-de-vie

Les bocaux
non compris

Cerises Raisins	} en bocaux de 2 et 4 litres.	Le litre	1.75 2.40
--------------------	-------------------------------	----------	-------------



Sirops pour le commerce

pur sucre.

Le litre, verre non compris

Groseilles.	2.20	1.70	1.45
Grenadine	2.20	1.70	1.45
Framboises	2.20	1.70	1.45
Citron	2.20	1.70	1.45
Orgeat.	2.20	1.70	—
Gomme	2.20	1.70	—



Vins de liqueurs

La bouteille, verre non compris

Porto	1.25	1.50	2.00	3.00
Madère	1.25	1.50	2.00	3.00
Malaga.	1.25	1.50	2.00	3.00
Sherry.	1.25	1.50	2.00	3.00
Muscat.	1.25	1.50	2.00	3.00



Vermouth

La bouteille,
verre non compris

Vermouth français	1.50	2.00
de Turin	1.85	2.30

**Fabrication sur commande, par fûts de 50 litres
au moins, de liqueurs depuis 1 franc le litre.**