

M. J.-J. Van Vinkeroye, distillateur à Hasselt, a obtenu un diplôme de mérite. Il avait exposé du genièvre dont le goût et la limpidité ne laissaient rien à désirer. La réputation de cette maison est bien établie ; elle vend ses produits uniquement en Belgique. Cette dernière circonstance explique probablement pourquoi, malgré nos efforts, une récompense plus élevée et que méritait certainement cet exposant, n'a pas été votée par le jury.

L'établissement de M. Van Vinkeroye occupe 80 ouvriers. Pour ceux qui sont employés à la distillerie, une partie du salaire varie suivant les rendements plus ou moins favorables qui sont obtenus par leurs soins. La valeur du produit fabriqué s'élève, chaque année, à un million de francs. Une culture de 150 hectares est annexée à l'établissement, et 800 têtes de bétail, dont la valeur est de 450,000 francs, sont soumises chaque année à l'engraissement.

La même récompense a été accordée à l'amer belge de M. Emile Schmidt, à Bruxelles. La fabrication de ce produit par l'exposant est de date récente. En se plaçant au point de vue des habitudes de nos populations, le but à rechercher consiste à fournir un amer, dont la consommation est si considérable, réunissant aux qualités du bon marché et du goût agréable, un choix de matières premières ne pouvant exercer sur la santé qu'une influence bienfaisante. Ce résultat a été atteint par M. Emile Schmidt, qui exposait pour la première fois ; la récompense qu'il a obtenue est bien méritée.