

THE NATIONAL BREWERIES LIMITED

25ÈME ANNIVERSAIRE

1909-1934

THE
NATIONAL
BREWERIES
LIMITED



25ÈME
ANNIVERSAIRE
1909 - 1934



IL y a vingt-cinq ans, au mois d'avril 1909, un groupe de grands industriels canadiens se réunissait à Montréal et signait les pièces qui donnaient naissance à la plus importante organisation du Dominion en fait de brasseries.

Quatorze brasseries de la province de Québec, jusqu'alors indépendantes, mettaient en commun leurs intérêts et leur actif, en vue de cette importante amalgamation. Les organisateurs de la nouvelle corporation envisageaient simplement la production, sur une grande échelle, de breuvages à base de malt, d'une qualité supérieure, au plus bas prix possible pour le public.

Quelques brasseurs éclairés, à la tête de l'industrie, étaient mécontents des conditions existantes. Partout régnaient l'extravagance et le gaspillage causés par la duplication du service et la concurrence acharnée entre les brasseries. Parmi celles-ci, certaines étaient mal outillées; dans d'autres cas, les machines aussi bien que les méthodes employées étaient vieilles, su-

rannées; le coût de la distribution était exorbitant.

Comme toujours en de telles circonstances, l'intérêt public s'en ressentait et était des plus mal servis. En général, le produit était irrégulier et souvent de qualité inférieure. Les prix de détail étaient sujet à fluctuation sans avis préalable. En un mot, l'industrie tout entière était instable.

Les fondateurs de la nouvelle compagnie avaient donc à faire face à de multiples problèmes. Il fallait éliminer les méthodes ruineuses, contrôler le coût de l'administration et le maintenir à un minimum tout en produisant un breuvage de haute qualité, établir des prix de vente au détail mettant les bières, ales et porters de premier choix à la portée du grand public, sans dépenses excessives. Les représentants des quatorze brasseries, convaincus qu'ils n'y arriveraient que par l'union dans l'effort, travaillèrent de concert pour mener à bien cette fusion. Ils appelèrent cette nouvelle organisation la National Breweries Limited.

Aujourd'hui, après vingt-cinq années d'existence, la National Breweries Limited s'enorgueillit, avec raison, des résultats dont le succès est exceptionnel dans l'histoire

des industries canadiennes. La compagnie a atteint le but qu'elle se proposait. Elle a fait plus, elle l'a dépassé.

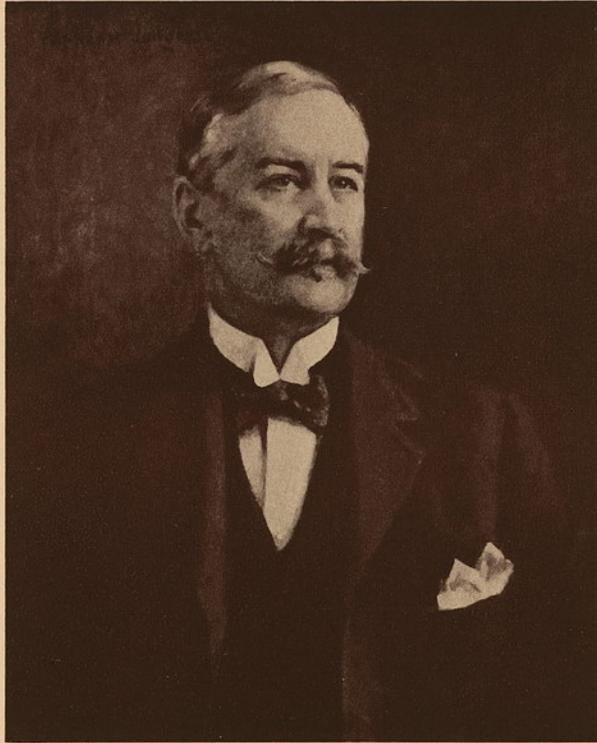
Les dix petites brasseries, ne se prêtant pas à une modernisation scientifique complète, ont été graduellement absorbées par les quatre grands établissements que dirige aujourd'hui la National Breweries Limited. Situées en des endroits stratégiques, de façon à assurer une distribution égale et efficace des produits de la compagnie, ces quatre brasseries sont pourvues de toutes les améliorations modernes pour garantir la qualité, assurer la pureté et donner au

public un service parfait. En même temps on a établi des prix fixes à la portée de toutes les bourses. Aujourd'hui, il n'y a pas, au Canada, d'organisation industrielle plus efficiente que la National Breweries Limited.

Les administrateurs de la National Breweries Limited ont voulu profiter de ce 25e Anniversaire de la fondation de cette grande compagnie pour publier un compte-rendu détaillé de l'oeuvre accomplie pendant ce quart de siècle.

C'est dans ce but que cette brochure a été publiée.





M. ANDREW J. DAWES
Président de la National Breweries Limited

1909-1921

LA FABRICATION DE LA BIÈRE

Un art et une science . . .

LA série d'opérations que nous appelons brasser, c'est-à-dire la préparation, dans laquelle entrent surtout des céréales, d'un breuvage agréable au goût, contenant de l'alcool, remonte si loin que, aujourd'hui, le plus

érudit des archéologues ne peut fixer, même d'une manière approximative, la date à laquelle elle apparaît, pour la première fois, dans l'histoire des humains. Dans les tout premiers temps, la fabrication de la bière fut considérée comme un art, tout comme l'était la cuisine. De nos jours c'est encore un art, mais par l'application de nouvelles découvertes scientifiques importantes, cet art de brasser est aussi devenu une science, exacte dans ses méthodes, sûre de ses résultats.

Il y a des milliers d'années, les tribus indigènes d'Asie, d'Afrique et d'Europe fabriquaient des boissons alcooliques dont les éléments principaux étaient similaires à ceux de nos ales, bières et porters. De récentes découvertes indiquent que, 7000 ans avant Jésus-Christ, les habitants des vallées du Tigre et de l'Euphrate, buvaient déjà une espèce de bière. De plus, c'est maintenant un point d'histoire, généralement admis, que les Egyptiens tenaient cet art de ces anciens peuples, alors que pendant longtemps, on les avait considérés (les Egyptiens) comme ayant été les premiers brasseurs au monde.

Les premières brasseries dont l'histoire fasse mention employaient presque exclusivement des céréales, surtout l'orge, comme facteur principal. Mais bien des plantes aromatiques diverses y ont été ajoutées, à différentes époques, qui donnaient au produit, de l'arome et des qualités toniques le choix de ces herbes dépendant naturellement de la flore du pays. Les Islandais brassaient leur orge avec du millefeuille et les Scandinaves se servaient

du fruit et des feuilles d'une espèce de myrte (sweet gale). Les Cimbres, peuplade de l'Europe Centrale à l'époque de la conquête romaine, y ajoutaient des feuilles de tamarin. Il y eut encore, de-ci de-là, beaucoup d'autres recettes semblables, visant au même but.

La fleur du houblon, dont on se servit d'abord dans les Flandres, comme élément essentiel de la bière, fut adoptée par les brasseurs anglais au seizième siècle et gagna de suite la faveur du public. Depuis son introduction, on a abandonné presque complètement l'usage de toutes les autres plantes, pour l'excellente raison que nulle autre ne réunit autant de qualités que le houblon.

Le houblon apporte aux ales et aux bières ses caractéristiques toniques et aromatiques de première importance. Il agit également, jusqu'à un certain point, comme astringent et préservatif. La saveur, légèrement amère, désaltérante, si recherchée dans une bonne bière, est due à la présence du houblon. A la suite de l'augmentation constante de la pro-



duction des ales et bières dans le monde entier, durant les cent dernières années, la culture du houblon est devenue une partie importante de l'industrie agricole dans les pays, les districts, où le sol et les conditions climatiques favorisent la croissance de cette plante grimpante très capricieuse.

Aux débuts de l'occupation, les premiers colons français cultivaient le houblon,

dans leurs abatis, autour de Québec. Au point de vue historique (que nous développons plus loin) il est des plus intéressants de savoir que la presque toute première entreprise commerciale établie au Canada, fut la brasserie construite et mise en opération sous la direction du fameux intendant Jean Talon, en 1668.

LA BIÈRE . . . *le meilleur breuvage au monde*



VOILÀ qui est significatif. À travers les âges, même aux temps éloignés où la fabrication de la bière était une question d'essais réussissant parfois, ratant le plus souvent, parce qu'elle manquait absolument de la pré-

cision scientifique des procédés actuels, la bière a été prisée universellement comme le breuvage populaire le plus sain, le plus précieux connu de l'humanité.

Certains pays ont adopté d'autres boissons jouissant d'une popularité locale. Chinois et Russes consomment de grandes quantités de thé. Dans certains pays tropicaux, les jus de fruits sont populaires et tout le monde connaît (et apprécie) les vins de table des peuples de l'Europe méridionale. Mais chez toutes les nations du monde, quelles que soient leurs coutumes nationales ou les conditions climatiques dans lesquelles elles vivent, on trouve partout, en grand nombre, des buveurs de bière.

Les médecins prescrivent la bière, considérée comme traitement accessoire, dans les cas d'insomnie, débilité, neurasthénie, constipation et autres maux dont souffrent les pauvres humains. Les spécialistes de la diététique en conseillent l'usage aux personnes en dessous du poids normal. Les poètes l'ont chantée, les savants en admettent la pureté. Femmes et hommes de toutes conditions,

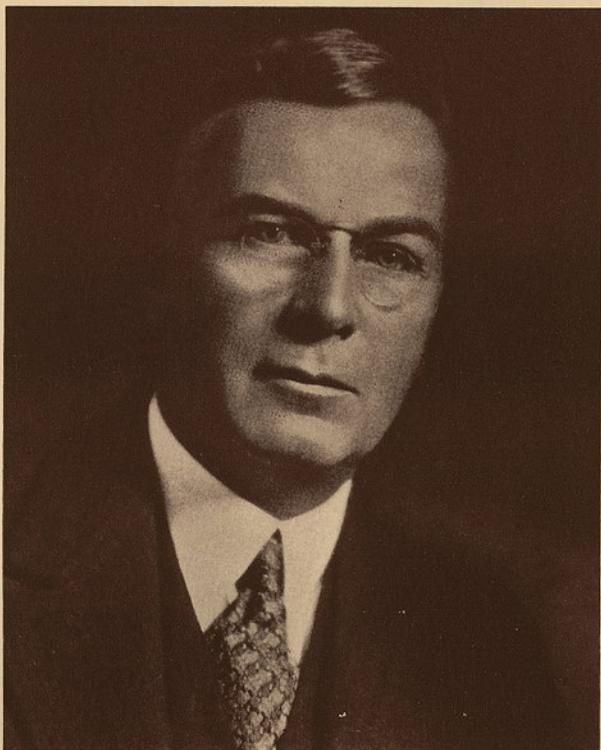
dans toutes les parties du monde, profitent de sa valeur nutritive, applaudissent à ses qualités rafraîchissantes.

La bière est le breuvage universel.

Cette popularité unanime est facile à comprendre, si l'on s'arrête à considérer les ingrédients qui font de la bière ce breuvage exceptionnel.

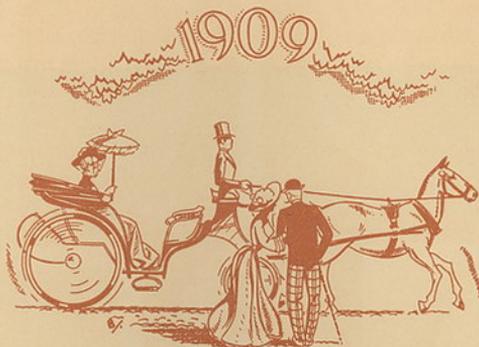
La bière est un aliment liquide à base de céréales, tout comme le pain — ce soutien de la vie — est un aliment solide à base de céréales. Les éléments qui constituent la bière et le pain sont positivement semblables. Le pain est un mélange de farine de blé, d'eau pure et de levure. L'orge maltée, l'eau pure, le levure et le houblon sont les éléments de la bière. Fabriquée scientifiquement, la bière apporte au consommateur, sous une forme facilement assimilable, les extraits de malt, l'albumine, les extraits de houblon, phosphates, carbonés, vitamines et un pourcentage modéré d'alcool. Tous ces éléments sont d'une importance capitale dans le maintien d'une bonne santé.

Ce sont ces qualités combinées exactement avec la plus scrupuleuse propreté, dans des conditions très précises de temps et de température, le séjour bien calculé dans les chambres de maturation, puis l'embouteillage si parfait, qui font des produits de la National Breweries Limited les breuvages rafraîchissants, sains, fortifiants et absolument sans danger, que l'on nous sert aujourd'hui.



M. NORMAN J. DAWES

*Président de la National Breweries Limited
depuis 1921*



Les débuts de la National Breweries Limited

LA création, en 1909, de la vaste organisation qui porte le nom de National Breweries Limited, fut le résultat de plusieurs mois de négociations entre les représentants de quatorze brasseries différentes. Plusieurs des chefs de l'industrie de la brasserie furent naturellement mêlés à ces négociations, apportant à l'élaboration du projet le fruit de leur longue expérience. Encore aujourd'hui, un certain nombre de ces industriels canadiens en vue font partie de l'administration de la National Breweries Limited, occupant dans la compagnie des postes divers.

Parmi ceux qui contribuèrent le plus activement à l'établissement de la nouvelle organisation, nous mentionnerons:

MM. Andrew J. Dawes, Norman J. Dawes et W. O. Ryde, de la Brasserie Dawes.

MM. H. A. Ekers, Ernest Scott Percy Scott, Charles Strangman et J. D. Hudson, de la Canadian Breweries Limited.

M. Thomas Cushing, de la Montreal Brewing Company.

MM. Vesey Boswell et C. E. A. Boswell, de la Brasserie Boswell, de Québec.

Le colonel G. R. Hooper et M. Duncan Robertson, de la Brasserie Dow.

M. Arthur J. Grubert, de la Brasserie Union.

L'honorable Georges E. Amyot, de la Brasserie Fox Head.

M. Michel Gauvin, de la Brasserie Royale.

La communauté d'intérêts qui, en 1909, permit à ces négociations d'aboutir à la consolidation de tous ces établissements, reposait sur des traditions très anciennes dans l'histoire de l'industrie canadienne, certaines d'entre elles remontant même aux premiers temps de la colonie, alors

25ÈME ANNIVERSAIRE DE LA NATIONAL BREWERIES



1. M. Andrew J. Dawes, président
 2. M. Norman J. Dawes
 3. M. H. A. Ekers
 4. L'hon. Georges E. Amyot
 5. M. Vesey Boswell
 6. M. C. E. A. Boswell
 7. M. Thomas Cushing
 8. M. A. J. Grubert
 9. Le colonel G. R. Hooper
 10. M. Duncan Robertson
 11. M. W. O. Ryde
 12. M. Charles Strangman
 13. M. E. C. Pratt, gérant général

LE PREMIER CONSEIL D'ADMINISTRATION
 DE LA
 NATIONAL BREWERIES LIMITED
 ÉLU EN 1909

que la Nouvelle-France était gouvernée par les représentants du grand roi Louis XIV.

La pêche, la traite des pelleteries et l'agriculture furent les premières industries du Canada, puis vint la fabrication de la bière à laquelle on s'intéressa très tôt dans la colonie naissante.

L'histoire de la National Breweries Limited ne serait pas complète sans quelques notes concernant les débuts de cette importante industrie sur les bords du Saint-Laurent, ainsi que la fondation de

plusieurs des organisations réunies aujourd'hui sous le nom de National Breweries Limited. Ces pionniers de la brasserie étaient des hommes doués d'une grande énergie et, au cours des générations, ils léguèrent à leurs successeurs des principes et des traditions dont s'inspirent encore à l'heure actuelle ceux qui dirigent les destinées de la National Breweries Limited.

L'industrie de la brasserie canadienne a certes toutes les raisons de se montrer fière de ses origines.



LA BRASSERIE BOSWELL



NOUS avons déjà parlé de l'établissement de la première brasserie au Canada, par l'Intendant Jean Talon, en 1668.

La charge d'intendant de la Nouvelle-France était rien moins qu'une sinécure, celui-ci cumulant les fonctions financières, judiciaires et administratives. L'autorité était à l'époque partagée entre le gouverneur, représentant du roi; l'intendant, qui représentait le gouvernement et le peuple; et l'évêque de Québec, chef suprême de l'Eglise du Canada. Le bonheur et la prospérité de la colonie reposaient sur la bonne entente et la parfaite collaboration de ces trois personnages.

Les attributions de l'intendant étaient considérables. Il était en quelque sorte le gérant-général de la colonie. Aucun autre intendant ne se montra aussi entreprenant et aussi énergique que Jean Talon. Hautement protégé par Colbert, le plus important de tous les ministres de Louis XIV, Jean Talon mit tout en oeuvre pour promouvoir les intérêts de la Nouvelle-France et bien servir son roi. Il se consacra surtout au développement économique de la colonie, faisant venir de nouveaux colons, choisis surtout parmi les artisans; établissant sur les terres les soldats licenciés; organisant une marine

marchande; activant le commerce et fondant de multiples industries. Et c'est encore lui qui fonda, parmi tant de choses, la première brasserie canadienne. Jean Talon fut un homme de génie, l'un des plus grands de notre histoire.

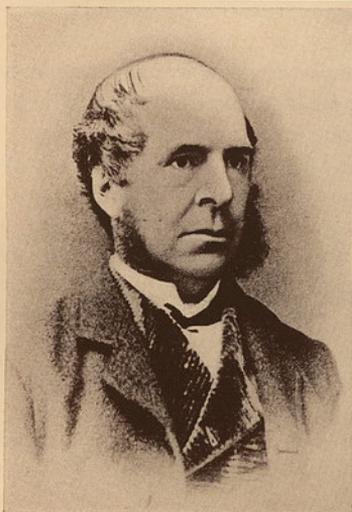
L'eau-de-vie, source de tant de maux pour la colonie naissante, funeste aux colons et désastreuse pour les sauvages chez qui les boissons enivrantes étaient une véritable passion, constituait l'unique breuvage alcoolique quand Jean Talon débarqua à Québec, le vin importé de France coûtant trop cher pour que le colon pût en faire usage. Averti des dangers que couraient ainsi les habitants de la colonie, tant au point de vue moral que physique, l'Intendant recommanda à Colbert, dès le début de son administration, la fondation d'une brasserie à Québec même, pour que l'habitude de la bière se substituât à celle de l'eau-de-vie. Seules quelques familles ou communautés religieuses avaient fait jusque-là de la bière, mais uniquement pour leur propre consommation.

Colbert favorisa le projet et c'est en 1668 que Jean Talon fit construire la Brasserie du Roi, au coeur même de la basse-ville, plus précisément au pied de la Côte du Palais. La Brasserie du Roi fut donc la première entreprise commerciale du genre au Canada, le premier effort tenté pour pourvoir le citoyen moyen et sa femme d'un breuvage sain, agréable au goût et d'un prix abordable. L'expérience des siècles qui

25ÈME ANNIVERSAIRE DE LA NATIONAL BREWERIES



(En haut)
Le Palais de l'Intendance, à Québec, tel qu'il apparaissait en 1761



M. J. K. BOSWELL,
fondateur de la Brasserie Boswell

LA BRASSERIE BOSWELL
telle qu'elle est aujourd'hui



(A gauche)
Une des anciennes caves de la "Brasserie du Roi" conservée depuis 1668



LA BRASSERIE BOSWELL
HIER ET AUJOURD'HUI

se sont écoulés depuis lors donne amplement raison au clairvoyant Talon.

La Brasserie Boswell, administrée par la National Breweries Limited qui en est propriétaire, s'élève aujourd'hui sur l'emplacement de la Brasserie du Roi, construite par Talon en 1668. De l'année de sa fondation à nos jours, la première brasserie canadienne connut des fortunes diverses.

La Brasserie du Roi pouvait produire 4,000 barils de bière par année, dont on comptait exporter la moitié aux Antilles, l'autre moitié devant servir à la consommation domestique. L'Intendant

cultivait un houblon de premier ordre sur sa seigneurie des Islets et, pendant cinq ans, l'entreprise prospéra. Mais le comte de Frontenac étant devenu gouverneur de la Nouvelle-France, en 1672, il convertit la brasserie en une prison militaire.

La Brasserie du Roi servit ainsi de prison militaire pendant quelques années, jusqu'au jour où l'on construisit une prison dans un quartier mieux approprié. Elle resta ensuite un moment inoccupée et, en 1686, M. de Meulles en restaura et transforma l'intérieur pour en faire le Palais de l'Intendance.

La Brasserie devient un Palais



Premier brassage au Canada

Une brasserie convertie en palais, voilà qui ne se voit pas tous les jours! D'abord brasserie, puis prison militaire où étaient écroués les soldats indisciplinés, enfin palais où les puissants et nobles intendants tenaient leur cour, où délibérait le Conseil Souverain et où de savants magistrats rendaient la justice, tels sont jusqu'ici

les avatars de la première brasserie installée au Canada. Quant aux caves, aux murs épais de huit pieds, quelques-une continuèrent à servir de prison pour les prisonniers de droit commun.

Le Palais fut deux fois ravagé par le feu. Après le premier incendie, en 1713, M. Béçon le reconstruisit en l'agrandissant. Le second incendie, survenu en 1726, en détruisit complètement l'intérieur et ce fut au tour de M. Dupuy à le restaurer. C'est au cours d'une de ces conflagrations que l'Intendant de l'époque perdit la vie avec plusieurs membres de son personnel.

Douze intendants se succédèrent à Québec sous le régime français; de ceux-ci, le premier et le meilleur fut Jean Talon, le dernier et le pire, l'infâme Bigot. Tous nos historiens parlent de Bigot comme d'un scélérat qui vola à la fois son roi et les habitants de la colonie.

Cet homme vivrait de nos jours qu'on en parlerait comme d'un profiteur ou d'un requin. Il vola impunément l'Etat, profitant de sa charge pour s'enrichir. Les bals et les festins se succédaient au

château de Bigot, pendant que les paysans vivaient dans la plus grande pauvreté. Tous les libertins de la colonie se rencontraient chez lui où l'on se livrait à toutes les débauches. Dans l'histoire de la Nouvelle-France, on ne trouve heureusement qu'un seul homme comme Bigot. Ses crimes hâtèrent toutefois la perte de la Nouvelle-France.

Bigot était encore intendant quand, en 1759, l'armée du général Wolfe défit celle de Montcalm sur les Plaines d'Abraham. Bigot passa en France où il pensait jouir de sa fortune qui était immense. Mais, en 1763, année de la signature du traité de Paris qui céda le Canada à l'Angleterre, Bigot fut jugé et jeté à la Bastille où il passa onze mois. Ses biens furent confisqués et il fut banni pour toujours du royaume de France.

On raconte qu'avant d'être envoyé à la Bastille, Bigot dut subir un châtement public réservé aux traîtres. Il fut conduit aux Tuileries dans une charrette, accompagné de l'exécuteur des hautes-œuvres, une corde au cou et portant une torche de cire jaune allumée, pesant plus de deux livres. Sur sa poitrine et sur son dos étaient deux écriteaux portant ces inscriptions:

"Administrateur public."

"Infâme voleur."

Arrivé à la porte des Tuileries, le prisonnier dut se mettre à genoux, tête et pieds nus, vêtu seulement d'une chemise, et dire à haute et intelligible voix:

"Je déclare que, pendant toute la durée de mon administration en Nouvelle-France, en temps de paix comme en temps de guerre, je me suis rendu

coupable de fraudes, concussions, déprédations et vols."

Après la cession du Canada à l'Angleterre, la Brasserie du Roi qui avait déjà servi à trois usages au triple titre de brasserie, de prison et de palais, devait encore connaître de nombreux avatars avant de recouvrer sa destination première. Ce n'est en effet qu'au milieu du dix-neuvième siècle qu'elle redevint brasserie.

Dans la nuit du 30 au 31 décembre 1775, au début même de la rébellion américaine, les deux armées réunies de Richard Montgomery et de Benedict Arnold firent le siège de Québec. Profitant d'une nuit neigeuse, le corps d'armée commandé par Arnold réussit à s'emparer du Palais pour en être bientôt délogé par les troupes de Sir Guy Carleton, qui fut plus tard Lord Dorchester. L'armée américaine fut bientôt mise en déroute, mais la vieille brasserie fut en partie détruite au cours de cette nuit et du siège qui suivit.

Mais les caves qui restaient de la brasserie originale demeurèrent pratiquement intactes. Après que M. J. K. Boswell eût restauré le vieil édifice et l'eût reconverti en brasserie, ces caves—deux grandes et cinq petites—furent utilisées pour l'entreposages des Bières Boswell, d'abord par la Brasserie Bos-



well et ensuite par la National Breweries Limited.

En 1930, ces vieilles caves historiques furent complètement restaurées de manière à les rendre accessibles aux touristes et à tous ceux qui s'intéressent à l'histoire du vieux Québec. On y a installé des meubles anciens et l'une des petites caves fut même transformée en musée où l'on peut aujourd'hui admirer d'intéressants exemples des arts domestiques d'autre-

fois, des armes, trophées et autres reliques historiques qui rappellent toute l'histoire de la Brasserie du Roi, de sa construction par Talon, en 1668, à l'attaque de Québec par les troupes d'Arnold, en 1775. Les caves de la Brasserie Boswell sont visitées chaque année par des milliers de touristes.

Une plaque commémorative a été posée sur la façade de l'édifice actuel par les soins de la Société Historique de Québec.





La Brasserie Boswell actuelle

E

N 1844, arriva à Québec un jeune Irlandais très versé dans l'art de la fabrication de la bière et qui nourrissait les plus grandes ambitions. C'était Joseph Knight Boswell.

Septième fils de M. James Boswell, de Dublin, il avait étudié tous les procédés de cette fabrication dans une célèbre brasserie d'Edimbourg. Puis, après avoir exploité à Dublin une brasserie dont il était le propriétaire, il décida de tenter fortune au Canada, où les chances de réussite étaient plus grandes.

M. J. K. Boswell est le fondateur de la famille Boswell, de Québec, un nom désormais célèbre dans l'histoire de la fabrication de la bière au Canada. Il acquit d'abord la petite brasserie de M. John Racey, rue Saint-Paul, au pied de la Côte de la Canoterie. Ses affaires marchèrent si bien qu'au bout de quelques années, il dut se loger dans un établis-

sement plus vaste et plus moderne qui, à son tour, fut bientôt jugé insuffisant. Et c'est ainsi que, onze ans à peine après son arrivée au Canada, M. Boswell se porta acquéreur de ce qui restait de la Brasserie du Roi fondée par Jean Talon, au pied de la Côte du Palais, laquelle il adapta à ses besoins.

Le germe ou entrepôt à malt de la Brasserie Boswell repose sur les fondations de la brasserie de Talon, la plus ancienne au Canada — au-dessus des caves qui servirent un moment de prison militaire, sur le site même où, aux premiers temps de notre histoire, l'aristocratie de la Nouvelle-France se réunissait chez l'Intendant, où les juges rendaient la justice et où le Conseil Souverain tenait ses séances.

La brasserie proprement dite a été érigée sur l'emplacement des magasins du gouvernement où le perfide Bigot entassait le blé qu'il revendait à des prix de famine aux malheureux habitants de la colonie.

La famille Boswell

Il est intéressant de noter tout d'abord que les fondateurs de l'industrie de la brasserie, au Canada, ont été des citoyens distingués, utiles à leur pays et à leur ville, amis du progrès, et dont l'activité se manifesta dans tous les domaines. Leurs familles comptent parmi les plus anciennes et les plus intéressantes du pays. Les fils de J. K. Boswell ont suivi l'exemple de leur père.

M. J. K. Boswell fut pendant plusieurs années maire de la paroisse de Sillery, où il habitait. Fervent sportsman, il excellait à la pêche au saumon, et la rivière Jacques Cartier, près de Québec, qu'il possédait à l'époque, devint le rendez-vous des meilleurs pêcheurs de saumon du monde entier. Il s'intéressait également aux courses de chevaux et à la chasse à courre.

Les régiments anglais en garnison à Québec, de 1861 à 1871, faisaient leurs délices de la bière Boswell, la brasserie de ce nom fournissant de bière les cantines du cinquante-troisième et du soixante-neuvième régiments. Lorsque ces troupes furent envoyées aux Bermudes, la brasserie continua, pendant quelques années encore, à leur expédier de la bière.

Quelque temps plus tard, M. J. K. Boswell s'associa son fils aîné, et la firme ainsi constituée prit le nom de J. K. Boswell & Son. Et quand, vers 1881, le fondateur de l'entreprise se retira des affaires et vendit ses intérêts à ses fils James et Vesey, le nom de la brasserie fut changé en celui de Boswell and Brother.

A la mort de M. James Boswell, M. Vesey Boswell administra seul l'entreprise, tout en lui gardant son nom. En 1906, la firme fut réorganisée en compagnie à responsabilité limitée avec, pour président et gérant-général, M. Vesey

Boswell. Les autres membres de la famille Boswell appelés à en faire partie étaient les suivants: Joseph Knight Boswell, fils, Andrew William Boswell, Charles Edward Allen Boswell et Marion Boswell.

Quand, en 1909, cette brasserie fut absorbée par la National Breweries Limited, M. Vesey Boswell fut nommé vice-président de la nouvelle compagnie, poste qu'il occupa jusqu'au moment de sa retraite, en 1922.

Tout comme les autres membres de sa famille, M. Vesey Boswell s'intéressa, pendant toute sa vie active, à une foule de choses. Financier, il fut directeur de la Banque de Québec jusqu'à ce que celle-ci soit absorbée par la Banque Royale du Canada, aussi directeur de la compagnie du gaz de Québec et de la Quebec Bridge Company, importante entreprise absorbée plus tard par le gouvernement canadien.

M. Vesey Boswell fut lui aussi, comme son père, un sportsman enthousiaste et il s'intéresse encore à un grand nombre d'entreprises sportives. Il fut président du Quebec Turf Club et du Quebec Curling Club; vice-président du Club des Raquetteurs de Québec et un des membres les plus actifs du Club de Chasse et de Pêche des Laurentides. Comme son père encore, il s'est toujours adonné à la pêche au saumon et connaît pratiquement toutes les rivières à saumon de la province de Québec. Il posséda même la rivière Moisie, où le saumon abonde. Comme chasseur, il se spécialisa surtout dans la chasse à la bécasse et, mieux encore, dans celle du caribou.

Lorsque M. Vesey Boswell prit sa retraite, c'est M. C. E. Allen Boswell, sixième fils de M. J. K. Boswell, qui

assuma la charge de vice-président de la National Breweries Limited. Ce dernier veille aux intérêts de la brasserie Boswell depuis quarante-six ans.

La carrière de M. Allen Boswell est également des plus intéressantes. Membre de l'Association canadienne des Manufacturiers et du Board of Trade de Québec, diplômé du Bishop College School, dont il est membre du conseil d'administration, il partage l'enthousiasme de sa famille pour tous les sports et, plus particulièrement, pour les chevaux.

Il fut trésorier honoraire du Quebec Turf Club et il est aujourd'hui président du Stadacona Fish and Game Club, ainsi que membre du Victoria Curling Club de Québec et du Club de la Garrison.

Et pendant tout ce temps, la Brasserie Boswell, membre du groupe de la National Breweries Limited, continue à servir au public ses excellents produits, les bières les meilleures, préparées dans une brasserie entièrement modernisée et munie de toutes les garanties de pureté et de qualité.



LA BRASSERIE DOW



NOTRE établissement de la Brasserie du Roi, à Québec, par l'Intendant Talon, et la fondation de la Brasserie Dow, la seconde par son ancienneté dans le groupe de la National Breweries Limited, il s'écoula

plus d'un siècle au cours duquel se déroulèrent toutes sortes d'événements de la plus haute importance pour l'histoire de ce pays.

C'est en 1790 que Thomas Dunn entreprit de fabriquer à Laprairie des bières de bonne qualité. C'était à une époque des plus intéressantes. Le roi George III occupait le trône d'Angleterre. Le traité de Paris reconnaissant l'indépendance des colonies américaines avait été signé sept ans auparavant et George Washington remplissait les fonctions de premier président de la nouvelle république. L'immigration des Loyalistes au Canada battait son plein. L'Acte Constitutionnel, précurseur de la Confédération, créant les provinces du Haut et du Bas-Canada, n'avait pas encore été signé, et la guerre de 1812, avec ses épisodes héroïques de Châteauguay et de Lundy's Lane, était encore du domaine de l'avenir.

Laprairie, lors de la fondation de la brasserie de M. Dunn, était un chaînon important dans la route par eau qui reliait le Bas-Canada à l'état de New-York. Seize ans plus tard, l'endroit devait devenir le terminus ouest du premier chemin de fer canadien, dont les

seize milles de voie se prolongeaient jusqu'à St-Jean, sur le Richelieu. M. Dunn, toutefois, s'aperçut bientôt que la métropole de l'avenir serait Montréal, aussi y transporta-t-il sa brasserie en 1808, se fixant rue Notre-Dame, sur le site même qu'occupe aujourd'hui encore le vaste établissement moderne Dow.

Vers l'année 1818, un jeune homme du nom de William Dow, fils d'un brasseur d'Ecosse, s'associa à Thomas Dunn dans l'exploitation de la brasserie de la rue Notre-Dame. A la mort de M. Dunn, William Dow devint l'unique propriétaire de l'entreprise. En 1841, Andrew Dow, frère cadet de William, qui, lui aussi, avait acquis de l'expérience dans la fabrication de la bière en Ecosse, sous la direction de son père, vint au Canada et entra dans l'organisation. Après la mort de M. Dunn, les deux frères s'associèrent et établirent à Montréal le nom désormais fameux de Wm. Dow and Company. Cette association se continua jusqu'à la mort prématurée, en 1853, de M. Andrew Dow, qui était encore un homme relativement jeune.

M. Andrew Dow habita Montréal trop peu d'années pour avoir pu y déployer toutes les ressources de son activité; mais son frère William, qui vécut dans la ville durant plus de cinquante ans, laissa la réputation d'un citoyen d'une rare valeur. Renommé pour sa philanthropie, il fut dans le temps l'un des hommes les plus éminents de Montréal, s'intéressant non seulement à l'industrie de la fabrication de la bière, mais aussi aux affaires en général. Il fut directeur de la Bank of British North America, alors l'institution financière la plus puissante de la colonie. Il donna une preuve de sa perspicacité

25ÈME ANNIVERSAIRE DE LA NATIONAL BREWERIES



M. William Dow



M. Andrew Dow



M. Angus Hooper



M. Gilbert Scott



M. J. Philip Scott



LA BRASSERIE DOW

telle qu'elle est aujourd'hui. On aperçoit le bureau chef de la National Breweries immédiatement à gauche des édifices de la Brasserie Dow.

CEUX QUI GUIDÈRENT LES DESTINÉES DE
LA BRASSERIE DOW DANS SES DÉBUTS

et de sa vision en supportant avec enthousiasme et en devenant même directeur de l'entreprise du Chemin de fer du St-Laurent et du lac Champlain. A cette époque, les chemins de fer étaient considérés comme une curiosité plutôt dangereuse et peu digne de retenir l'attention des hommes d'affaires sérieux.

A la mort de M. Andrew Dow, les affaires de la brasserie entraînaient des responsabilités trop lourdes à supporter pour un seul homme, et M. Gilbert Scott entra dans la compagnie à titre d'associé de M. William Dow.

M. Scott avait vu le jour et avait reçu son éducation en Angleterre. Il commença d'abord par diriger à Montréal une école de jeunes garçons, mais il était attiré par le commerce et il ne fut pas lent à réaliser les possibilités d'avenir qui s'offraient à lui avec la Compagnie Dow. Après la disparition de M. William Dow en 1868, M. Scott devint président de l'organisation, dont il dirigea les destinées jusqu'en 1891, année de sa mort.

Suivant l'exemple que lui avaient donné ses distingués prédécesseurs, M. Scott étendit le rayon de ses activités financières et sociales bien au-delà des limites de la Brasserie Dow, à laquelle, cependant, il accordait la plus grande part de son attention. Très en vedette dans les cercles maçonniques de la métropole durant toute sa vie, M. Scott était probablement l'un des hommes les mieux connus de la ville, et le nombre de ses amis et admirateurs aurait certainement été très difficile à établir. C'était sans

contredit l'homme le plus occupé de Montréal à cette époque. Outre la Brasserie Dow, qui prenait naturellement une bonne partie de son temps, M. Scott était président de l'Intercolonial Coal Mining Company, directeur de la Banque de Montréal, de la Shedden Forwarding Company, de la British Mercantile Insurance Company, tout en étant intéressé dans plusieurs autres entreprises.

Après la mort de M. William Dow, M. A. C. Hooper devint l'associé de M. Scott dans la Compagnie Dow. Avantagusement connu dans le monde de la finance, M. Hooper avait été gérant d'une banque britannique au Canada avant de s'intéresser à l'industrie de la brasserie.

En 1876, M. James Phillip Scott, fils de M. Gilbert Scott, se joignit à la firme Dow. M. Hooper décéda en 1884 et, en 1891, à la mort de M. Gilbert Scott, M. J. P. Scott assumait la direction de la brasserie. Il était tout particulièrement qualifié pour remplir de telles fonctions. Après avoir fréquenté le Bishop's College, de Lennoxville, et l'Ontario College, de Picton, il s'était rendu en Angleterre pour étudier à Leamington, dans les Midlands, les meilleures méthodes de brassage en usage dans ce pays. C'est sous son régime, en 1897, que la Brasserie Dow fut organisée en compagnie à responsabilité limitée, sous la présidence de M. Scott lui-même. Celui-ci continua d'occuper ce poste jusqu'à sa mort, en 1898.

M. J. P. Scott était un type d'homme qui différait sous plusieurs rapports des personnages dont nous avons parlé jus-



qu'ici dans cet ouvrage. D'un tempérament studieux, aimant les belles choses d'instinct, il s'intéressait tout particulièrement, dans ses moments de loisir, à la littérature, à la musique et aux voyages. Très charitable, M. Scott paya de son temps et de son argent pour le soutien d'un grand nombre d'oeuvres de bienfaisance et d'institutions diverses. Son activité dans le domaine industriel ne se limita pas à la brasserie, car, comme son père, il fut aussi directeur de la Canada Sugar Refining Company. Il était membre des clubs St. James, Montreal Hunt et Forest and Stream.

M. Angus W. Hooper, fils de M. A. C. Hooper, prit le contrôle de la Compagnie Dow à la mort de M. J. P. Scott. Il fut, par la suite, remplacé par son frère, le colonel G. R. Hooper, qui était président de la Dow en 1909 et qui contribua très activement à la création de la National Breweries Limited. Après la fusion, le colonel Hooper devint vice-président de la nouvelle compagnie, poste qu'il continua de remplir jusqu'à son décès, en 1926.

Réputé comme sportsman et doué de qualités qui le faisaient estimer de tous ceux avec qui il venait en contact, M. Angus W. Hooper était dans son temps l'une des personnalités les plus en vedette à Montréal, tant dans le monde des affaires que dans les cercles sociaux. Comme son frère, le colonel G. R. Hooper avait le don de se créer partout de solides et sincères amitiés. C'était un militaire distingué en même temps qu'un sportsman accompli. Gradué du Royal Military College de Kingston, il s'était acquis une grande renommée comme officier d'artillerie. Pendant plusieurs années, il commanda le Montreal Ammunition Park, et jamais il ne cessa de s'occuper activement des choses militaires.

Très brillant cavalier, le colonel Hooper était grand amateur de chasse à courre et de polo. Il fut membre du Montreal Hunt Club et du Back River Polo Club. C'était aussi un ami sincère des animaux, et, pendant plusieurs années, il contribua activement à leur protection comme président de la S.P.C.A. ou Société pour la Prévention des Cruautés aux Animaux. La Royal Military College Society of Canada le choisit comme président en 1911. Le colonel Hooper était encore un enthousiaste clubman; en plus d'appartenir au Montreal Hunt Club et au Back River Polo Club, il était membre des clubs Mount Royal, St. James, et Forest and Stream, du Military Institute, du Montreal Jockey Club et du club de golf Royal Montreal.

Devant la vogue sans cesse croissante de ses produits, la Brasserie Dow dut agrandir plusieurs fois ses locaux, depuis le jour où Thomas Dunn avait jeté les bases du premier établissement. L'année 1924 marqua le plus grand progrès qu'elle ait jamais réalisé depuis sa fondation. C'est cette année-là que Miss Jessie Dow, fille de Andrew et nièce de William Dow, posa la pierre angulaire d'un nouvel édifice appelé à tripler la production de la brasserie.

Les travaux de construction durèrent deux années et, aujourd'hui, la Brasserie Dow comprend en quelque sorte deux établissements de brassage complets, outillés avec ce que l'industrie peut offrir de plus moderne. On a prévu, dans la construction du nouvel édifice, les possibilités d'agrandissement futures pour répondre à l'accroissement normal de la demande de la part du public. A l'heure actuelle, il n'est pas exagéré de dire que la Brasserie Dow peut être classée au nombre des brasseries les plus modernes qui existent au monde.

LA BRASSERIE DAWES



TROIS ans seulement après que Thomas Dunn eut transporté sa brasserie de Laprairie à Montréal, Thomas Dawes construisait lui-même une brasserie à Lachine, à quelque distance de la métropole. C'est là qu'en 1811 fut fondée la Brasserie Dawes, la troisième par ordre d'ancienneté parmi les divers établissements qui composent aujourd'hui l'organisation de la National Breweries Limited.

M. Dawes était venu au Canada en 1808, se fixant d'abord à Howick, dans le comté de Châteauguay, avant de se mettre à la recherche d'un domaine plus vaste et plus productif pour le déploiement de ses énergies. C'est vers l'industrie de la brasserie qu'il se tourna. Il choisit Lachine pour édifier son entreprise parce que l'endroit était à cette époque le point vers lequel convergeaient les principales routes par eau permettant d'atteindre le centre du continent. On pouvait croire alors que le développement de Lachine l'emporterait sur celui de Montréal même, vu sa situation apparemment plus avantageuse.

Mais, dix ans plus tard, commencèrent les travaux de creusage du canal qui permit aux bateaux d'éviter les rapides de Lachine, lesquels avaient jusque-là fait obstacle à la navigation en haut de Montréal. Et, contrairement aux pré-

visions, la métropole du Canada se développa à quelques milles de distance du site choisi pour l'érection de la nouvelle brasserie.

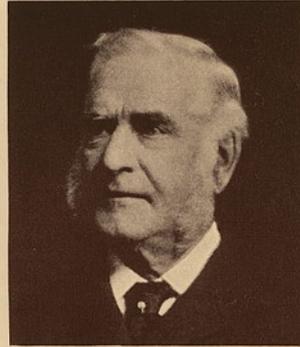
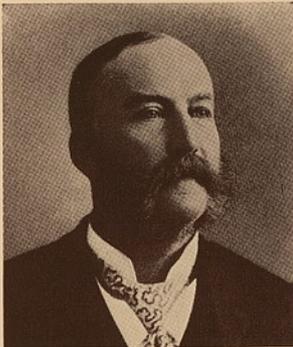
En 1811, le roi George III d'Angleterre, qui souffrait de maladie mentale, vivait dans la retraite, et son fils, George IV, régnait à sa place avec le titre de Régent. A Washington, Madison était président des Etats-Unis, et déjà se préparaient les événements qui allaient amener la guerre de 1812. L'empereur Napoléon sillonnait l'Europe, de Madrid à Moscou, étonnant le monde par les marches foudroyantes qui devaient se terminer par la défaite de Waterloo.

C'est à cette période mémorable de l'histoire que Thomas Dawes établit sa première brasserie en un site pittoresque, sur les bords du lac St-Louis, fondant ainsi une industrie qui devait rester dans la famille Dawes durant cinq générations.

Il n'est certainement pas au Canada une industrie qui possède de plus belles traditions familiales que la Brasserie Dawes, et il convient ici de donner quelques notes biographiques sur les différents membres de cette famille qui ont dirigé les destinées de la brasserie qui porte leur nom. D'une génération à l'autre, les Dawes, dès leur jeunesse, ont subi l'entraînement théorique et pratique nécessaire pour surveiller la fabrication de la bière et administrer habilement l'entreprise, quand viendrait leur tour d'en assumer la direction.

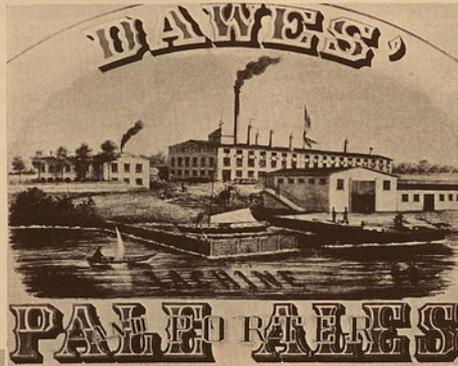


La ligne de Télégraphe Dawes



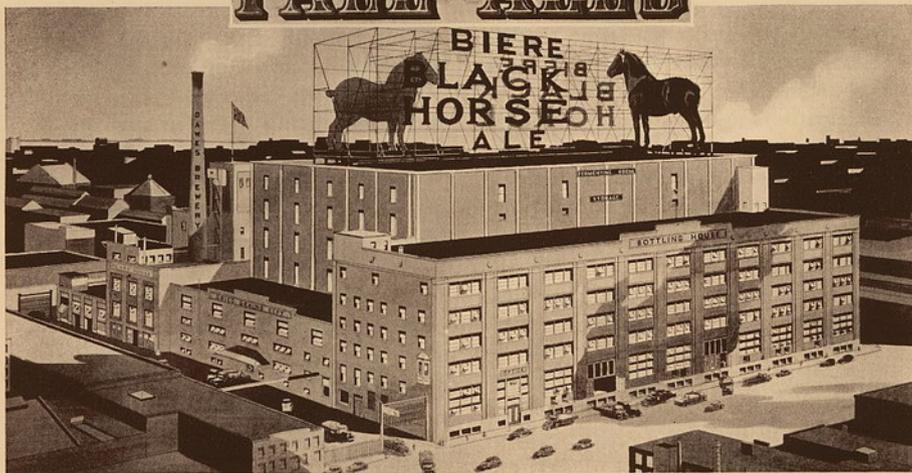
(En haut, de gauche à droite)

M. James Powley Dawes, petit-fils du fondateur de la Brasserie Dawes et père du président actuel de la National Breweries Limited; M. James Powley Dawes et M. T. A. Dawes, fils du fondateur de la Brasserie Dawes.



(À gauche) La Brasserie Dawes, à Lachine, à l'époque où elle était connue sous le nom de "J. P. & T. A. Dawes."

(En bas) La Brasserie Dawes, rue St-Maurice, à Montréal, à l'heure actuelle.



LA BRASSERIE DAWES

1811-1934

M. Thomas Dawes commença d'abord par établir son industrie sur des bases solides et durables. A sa mort, ses deux fils continuèrent son oeuvre, la firme prenant le nom de J. P. et T. A. Dawes. Ces deux hommes furent des citoyens très en vue dans leur temps, J. P. Dawes tout particulièrement, qui se distingua dans le domaine des affaires. Une malheureuse surdité limita quelque peu les activités extérieures de M. T. A. Dawes, mais il surmonta quand même les obstacles que pouvait lui créer cette infirmité, dans le désir sincère qu'il avait de se rendre utile à la jeune génération de son temps. "L'oncle Tom," comme on aimait à l'appeler familièrement, était connu et apprécié dans tous les milieux. Le Lachine Rowing Club, qui triompha si souvent dans les épreuves nautiques, trouvait son inspiration dans l'encouragement moral et financier que ne cessa de lui prodiguer de son vivant M. T. A. Dawes.

A la mort de son frère, James Powley Dawes, M. Thomas A. Dawes dirigea l'entreprise avec l'active coopération de ses deux neveux—James Powley Dawes et Andrew J. Dawes, et la firme prit le nom de Dawes & Company. Ces deux derniers avaient hérité des belles qualités et des aptitudes qui distinguaient cette famille remarquable de brasseurs. Ils déployèrent une inlassable activité dans maints domaines et leur enthousiasme pour les amusements de la vie au grand air est resté légendaire.

M. James P. Dawes, deuxième du nom, s'était d'abord familiarisé avec les secrets de la fabrication de la bière à Burton-on-Trent, en Angleterre. C'était un homme d'affaires averti, en même temps qu'un grand sportsman et un éleveur réputé. Il fut l'un des fondateurs de la Compagnie Dominion Bridge, dont il était directeur, et il siégea aussi avec

les conseils d'administration de la Merchants Bank, de l'Hôtel Windsor, de l'Alliance Assurance Company, de la Montreal Gas Co., de la Canadian Colored Cottons Co. et du Dorval Time-pike Trust. Il était membre de tous les principaux clubs de Montréal, propriétaire de fameux chevaux de race, ainsi que de yachts à voile qui lui gagnèrent nombre de lauriers.

Les courses de chevaux l'intéressèrent dès sa jeunesse, surtout les courses à obstacles, et il n'avait encore que seize ans lorsqu'il se signala dans ce domaine sportif en entraînant et en montant lui-même un cheval qui gagna une épreuve mémorable. Durant les années qui suivirent, les chevaux des écuries de James P. Dawes gagnèrent treize fois le Queen's et le King's Plate dans la province de Québec. M. James P. Dawes fut l'un des premiers à introduire les courses à obstacles ou "steeplechase" aux Etats-Unis.

Sur l'eau, ses triomphes ne furent pas moins éclatants, et son yacht, le "Surprise," qu'il pilotait lui-même, sortait toujours vainqueur des épreuves auxquelles prenaient part non seulement les yachtsmen canadiens, mais aussi les militaires anglais alors en garnison aux environs de Lachine.

En dehors de la brasserie, M. Andrew J. Dawes s'intéressa particulièrement à la chose publique, surtout aux affaires de la prospère petite ville de Lachine, dont il fut le maire durant plusieurs termes, étant chaque fois choisi par acclamation. Homme de grande vision, M. Andrew J. Dawes fut l'un des premiers Montréalais à comprendre toutes les possibilités qu'offrait la nouvelle invention du savant Alexander Graham Bell—le téléphone. Pendant nombre d'années, il fut directeur de la Compagnie de Téléphone Bell du

Canada, ainsi que membre du comité exécutif de la Compagnie Northern Electric. Il fut aussi directeur de la Merchants Bank, de la London & Scottish Assurance Company, de la Scottish Metropolitan et autres entreprises.

Mais M. Andrew J. Dawes ne limita pas là ses activités; membre du Conseil d'Agriculture de Québec pendant un certain temps, il travailla énergiquement en faveur des cultivateurs de sa province.

La quatrième génération

C'est en 1894 que l'on voit figurer pour la première fois dans la brasserie un membre de la quatrième génération de la famille Dawes. C'est cette année-là, en effet, que M. Norman J. Dawes, aujourd'hui président et directeur gérant de la National Breweries Limited, entra au service de la Brasserie Dawes après avoir subi au préalable un entraînement complet dans l'industrie de la fabrication de la bière. Il avait d'abord suivi un cours spécial de chimie à l'université McGill, après quoi il se rendit à la United States Brewing Academy, de New-York, où il gradua avec un certificat de maître brasseur de première classe. Avant de revenir au Canada, il prit du service dans diverses brasseries américaines, afin d'acquérir l'expérience pratique essentielle au succès des nouvelles fonctions qui allaient lui être confiées dans la brasserie familiale.

M. Norman J. Dawes fut employé à l'établissement de Lachine durant une année puis, en 1895, il fut nommé gérant du service des ventes, à Montréal. En 1907, après le décès de M. T. A. Dawes, la brasserie fut organisée en compagnie par actions, et M. Norman J. Dawes succéda à son oncle comme gérant, tout en devenant directeur de la firme.

En 1909, il fut élu directeur de la National Breweries Limited, succédant à M. E. C. Pratt comme directeur gérant

Il faisait partie de la plupart des principaux clubs de Montréal et, dans les cercles sportifs, il était surtout réputé pour son habileté au tir.

Lorsque la Brasserie Dawes entra dans le merger de la National Breweries en 1909, M. Andrew J. Dawes en était encore le chef actif, et c'est lui qui fut choisi comme président de la nouvelle compagnie, poste important qu'il occupa jusqu'à sa mort, en février 1921.

de cette organisation en 1912. Malgré ces nouvelles responsabilités, il continua de remplir les fonctions de gérant de la Brasserie Dawes durant cinq autres années. Il fut même pendant un certain temps directeur gérant de la Brasserie Dow et gérant du service des ventes à la campagne. En 1921, il devint président de la National Breweries Limited.

Un autre membre de la quatrième génération en vedette dans la compagnie est M. Kenneth T. Dawes, actuellement vice-président en charge des ventes de la National Breweries Limited. Il débuta à la Brasserie Dawes en 1911, après avoir étudié la fabrication de la bière à la United States Brewing Academy de New-York.

M. Kenneth T. Dawes servit d'abord à l'établissement de Lachine, puis simultanément dans les bureaux de Lachine et de Montréal. Il se fixa définitivement à Montréal en 1917, lorsqu'il succéda à M. Norman J. Dawes comme gérant de la Brasserie Dawes. Il occupa ce poste jusqu'à ce qu'il devint vice-président en charge des ventes de la National Breweries.

Fidèles à la tradition familiale, MM. Norman et Kenneth Dawes ne limitent pas leur activité à l'industrie de la brasserie, mais s'intéressent encore à nombre d'autres entreprises et se mettent aussi en vedette dans le domaine sportif

et social. Sous ce rapport, ils se distinguent peut-être encore plus que leurs prédécesseurs, vu les plus grands avantages offerts par les conditions d'existence modernes.

M. Norman J. Dawes est directeur des compagnies suivantes: B. J. Coghlin, Ltd.; Beauharnois Light, Heat and Power Company; Dominion Bridge Company, Ltd.; Dominion Engineering Company, Ltd.; Royal Trust Company; Northern Assurance Company; London and Scottish Assurance Corporation; Ice Manufacturing Company, Ltd.; Atlas Construction Company, Ltd.; Consolidated Paper Corporation, Ltd.; Canadian Arena Company; Canadian Investment Fund, Ltd.; et Dominion Scottish Investment, Ltd.

M. Norman Dawes fut président du Board of Trade de Montréal en 1930 et, de 1929 à 1931, il servit comme président du conseil d'administration de la Financial Federation de Montréal. Il appartient à l'église de St. Andrew et St. Paul et, pendant plusieurs années, il présida le comité des finances de cette congrégation. Lorsque le nouveau temple de la rue Sherbrooke fut érigé, c'est lui qui fut président du comité de construction.

M. Norman Dawes est un sportsman enthousiaste, s'intéressant à la chasse, au yachting, au golf, aux courses de chevaux, au tennis et au curling. Il est membre de plusieurs des principaux clubs de Montréal et a été président d'un bon nombre d'entre eux.

M. Kenneth T. Dawes est aussi une personnalité dans le monde de la finance et du sport. Il est directeur de la Title Guarantee & Trust Corporation, de la Dominion Glass Company et du Montreal Tourist and Convention Bureau. Il est en outre vice-président de l'Asbestos Corporation, de la Canadian Arena Com-

pany et membre du conseil d'administration de l'Hôpital Protestant de Verdun.

M. Kenneth Dawes a toujours été grand amateur de beaux chevaux de race. Durant plusieurs années, il fut l'un des propriétaires des fameuses écuries Mont-Royal, qui compta parmi ses chevaux les plus célèbres, "Marine," dont le père avait été le grand "Man o' War." Il fut président du Montreal Jockey Club et est encore membre actif du Dorval Jockey Club. C'est aussi un ancien président de la Société Canadienne pour la Prévention des Cruautés aux Animaux.

Grand joueur de curling et de golf, M. Dawes fut président du Thistle Curling Club de Montréal et du Mount Bruno Country Club. Ardent partisan de la cause des bonnes routes, il siège avec les directeurs du Royal Automobile Club of Canada. Il est encore membre de la Montreal Amateur Athletic Association, du Montreal Hunt Club, du club Forest and Stream et du Mount Royal Club, dont il fut le président. Il fait aussi partie du Board of Trade de Montréal, de la Canadian Manufacturers Association et de l'Association de la Province de Québec pour la Protection du Poisson et du Gibier. Comme son ancêtre, le fondateur de la famille Dawes au Canada, M. Kenneth Dawes s'intéresse tout particulièrement à l'agriculture.

Un autre membre de la famille Dawes qui a fait sa marque dans l'industrie de la bière est M. W. O. Ryde, beau-frère de MM. Kenneth et Norman Dawes. M. Ryde acquit sa première expérience comme brasseur à Burton - on - Trent, centre fameux pour la fabrication de la bière en Angleterre. Son excellent travail à la Brasserie Dawes a largement contribué à assurer aux produits Dawes la vogue sans cesse croissante dont ils jouissent depuis nombre années.

Progrès ininterrompus

Depuis sa fondation, il y a cent vingt-deux ans, la Brasserie Dawes n'a cessé de progresser, d'améliorer ses méthodes et d'accroître sa production, afin de répondre à la demande du public. C'est depuis une quarantaine d'années, toutefois, qu'elle s'est développée de la façon la plus sensationnelle. La politique de la famille Dawes a toujours été, au cours des générations, de marcher de pair avec le progrès et même souvent de le devancer. On a déjà mentionné précédemment l'intérêt très vif de M. Andrew J. Dawes pour le téléphone, lors de l'invention de ce merveilleux moyen de communication. Nous ajouterons maintenant que les Dawes furent parmi les premiers à faire un usage pratique au Canada du télégraphe de Samuel Morse.

La première compagnie commerciale de télégraphie à Montréal fut organisée en 1847, mais avant que Lachine fut reliée à la métropole par le télégraphe, la Brasserie Dawes avait déjà établi une ligne directe raccordant son principal établissement avec ses bureaux de Montréal. Cette ligne, qui courait le long des berges du canal, servit durant plusieurs années avant d'être affectée à la téléphonie.

Dans les débuts, cette invention fut considérée comme tellement merveilleuse que le gros public avait peine à croire qu'il fut possible de communiquer ainsi à distance. Mais M. Andrew Dawes, lui, ne fut pas lent à réaliser les extraordinaires possibilités de ce nouveau moyen de communication, et la ligne télégraphique du canal de Lachine fut bientôt transformée en ligne téléphonique. Un contrat pour l'entretien de cette ligne fut ensuite passé avec la première compagnie de téléphone qui avait été organisée à Montréal en 1879. Plus tard,

quand le téléphone eut pris de l'expansion, la ligne de la Brasserie Dawes fut cédée à la Compagnie Bell, dont la Brasserie devint dès lors l'une des premières clientes.

Il vint un jour où l'établissement de Lachine, pourtant agrandi plusieurs fois, ne put plus suffire à la demande sans cesse croissante dont les produits Dawes étaient l'objet; aussi, en 1916, la National Breweries Limited prit possession de la Brasserie Impériale, rue St-Paul, et M. Kenneth Dawes transporta ses bureaux à Montréal. La brasserie de la rue St-Paul fut presque complètement reconstruite afin d'accroître la production des bières Dawes proportionnellement à la demande. Depuis, de nouvelles additions ont été apportées à cette brasserie moderne et parfaitement outillée, au point qu'elle couvre aujourd'hui tout un quadrilatère.

La première brasserie Dawes de Lachine fut par la suite utilisée exclusivement pour la fabrication des bières en fût Dawes. Une offre ayant été faite pour l'achat des locaux de Lachine en 1927, il fut décidé qu'elle serait acceptée. Puis, en 1931, devant l'augmentation constante de la demande de la bière Dawes en fût, ainsi que des bières Dawes en bouteilles—augmentation à laquelle ne pouvait plus suffire le vaste établissement de Montréal—on décida de ne fabriquer que des bières en bouteilles à la Brasserie Dawes et d'affecter à la production de la bière en fût, la spacieuse et moderne Brasserie Ekers, située boulevard St-Laurent. Depuis, cet établissement est connu sous le nom de Brasserie de Bière en Fût Dawes et c'est là qu'est brassé ce délicieux breuvage, si apprécié des connaisseurs.

LA BRASSERIE EKERS



ONDÉE en 1845, la Brasserie Ekers, sur le boulevard St-Laurent, figure au quatrième rang par l'ancienneté dans le groupe des brasseries fusionnées dans la National Breweries Limited. Son fondateur était venu au Canada du Devonshire, cette région pittoresque de l'Angleterre, si souvent chantée par les poètes. Montréal, à cette époque, était bien différente de la métropole actuelle. Les rues d'affaires et résidentielles ne s'éloignaient guère du bord de l'eau, et les tours altières de l'église Notre-Dame marquaient à peu près le centre de la ville. Le boulevard St-Laurent était une simple grande route se dirigeant vers le nord et la Brasserie Ekers se trouvait par conséquent à la campagne.

En 1853, au moment où le jeune John A. Macdonald commençait à se faire connaître comme un politicien de talent et d'avenir, le contrôle de la Brasserie Ekers passa aux mains d'un neveu du fondateur, M. Thomas Alfred Ekers, qui s'était joint à l'entreprise de son oncle en 1848. Les années passèrent et M. Henry Archer Ekers, fils du précédent, débuta dans l'industrie dès son jeune âge, déployant d'exceptionnelles qualités et contribuant d'une façon efficace à créer aux produits Ekers un marché rémunérateur.

M. H. A. Ekers succéda à son père, à la tête de l'entreprise, en 1861. Plusieurs fois, l'accroissement des affaires obligea

la direction à apporter des additions à l'établissement. En 1898, M. Ekers s'associa avec la Canadian Brewing Company, dirigée par MM. Charles Strangman, Percy et Ernest Scott, pour former la Canadian Breweries Limited, dont M. Ekers fut le président et MM. Scott et Strangman, directeurs.

Portant un vif intérêt aux affaires publiques, M. H. A. Ekers fut candidat à l'échevinage pour le quartier St-Laurent en 1898 et se fit élire à l'Hotel de Ville de Montréal. Il fut échevin jusqu'en 1906, alors qu'il fut choisi comme maire de la Cité, poste qu'il remplit jusqu'en 1907. Après sa retraite de la politique municipale active, il n'en continua pas moins de s'intéresser, jusqu'à sa mort, au progrès de la métropole.

M. Ekers était un sportsman enthousiaste et portait une vive affection aux animaux. Il possédait une belle ferme et garda durant plusieurs années une écurie de chevaux de course. Parmi les chevaux qui firent souvent triompher ses couleurs, nous mentionnerons "Jujitsu," "Jim Thorp" et le fameux *steeple-chaser* "Wickson."

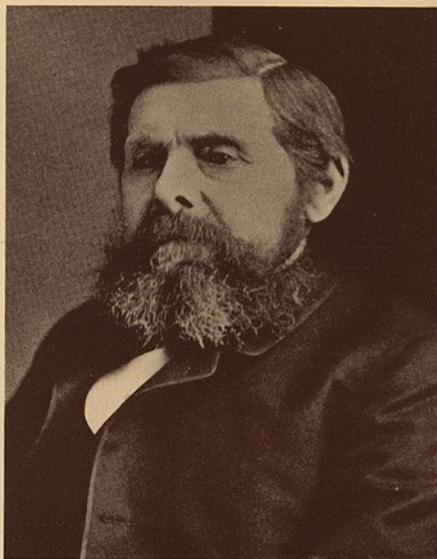
En dehors de la brasserie et de la politique municipale, il se signala encore dans les affaires et dans le domaine social; il fut directeur de la Mount Royal Assurance Company et membre de plusieurs clubs, dont le St-James Club, le Montreal Jockey Club, le Snowden Club, le St. George's Snowshoe Club et autres.

Peu de temps après l'organisation de la National Breweries Limited, M. Ekers fut élu vice-président de la Compagnie.

25ÈME ANNIVERSAIRE DE LA NATIONAL BREWERIES



La Brasserie Ekers dans ses débuts.



M. Thomas Alfred Ekers, dont l'association avec la Brasserie Ekers commença en 1848.



En 1931, la Brasserie Ekers devint la Brasserie de bière en fût Dawes.

LA BRASSERIE EKERS

1845-1931

La troisième génération

Un membre de la troisième génération de la famille Ekers s'occupait déjà d'affaires de brasserie avant la création de la National Breweries Limited: c'était M. Lionel A. Ekers. Ayant résolu de se faire une carrière dans cette industrie, M. Ekers passa plusieurs années de sa jeunesse à étudier les meilleures méthodes en usage pour la fabrication de la bière. C'est ainsi qu'il servit comme apprenti chez quelques-uns des plus grands brasseurs et malteurs de ce continent et qu'il suivit un cours de brassage scientifique à Chicago, au fameux Wahl-Henius Institute of Brewing. Ces études se terminèrent par une visite des plus célèbres brasseries d'Europe.

En 1906, M. Lionel A. Ekers entra donc à la brasserie de son père, où il commença immédiatement à se spécialiser dans les problèmes de production. Depuis cette date, il a toujours fait partie de cette organisation et est devenu un véritable expert dans les domaines scientifiques et de fabrication.

En 1929, M. Ekers devint vice-président de la National Breweries Limited, en charge de la production. De cette façon, il put faire bénéficier de ses vastes connaissances et de sa longue

expérience, toutes les brasseries associées dans le merger.

De profondes connaissances scientifiques, une expérience pratique exceptionnelle et un contact constant avec tout ce qui se fait dans le monde pour le perfectionnement des méthodes de production, en même temps que l'amélioration des produits eux-mêmes, font de M. Ekers un homme parfaitement qualifié pour remplir les importantes fonctions qui lui ont été confiées comme chef du service de la production de la National Breweries.

En dépit de la lourde tâche qui lui incombe, M. Ekers trouve quand même le temps de s'adonner aux sports de la vie au grand air. Il était autrefois membre actif du Montreal Hunt Club, organisation à laquelle il n'a d'ailleurs pas cessé de s'intéresser, mais depuis quelques années, il a surtout accordé le concours de son temps, de ses connaissances et de son influence à la cause de la protection du poisson et du gibier. Il fait en ce moment un second terme comme président de l'Association de la Province de Québec pour la Protection du Poisson et du Gibier. Sous son habile et très active direction, cette organisation sportive a réalisé de grands progrès.

Premier vice-président

M. J. D. Hudson, qui est aujourd'hui premier vice-président de la National Breweries Limited, est aussi entré dans cette organisation par l'intermédiaire de la Canadian Breweries Limited. Il avait d'abord débuté dans l'industrie à la Atkin Brewery. Quand cette entreprise fut incorporée, il devint secrétaire-trésorier de la nouvelle compagnie, qui prit le nom

de Union Brewery Limited. Plus tard, il passa au service de la Canadian Breweries Limited, où il remplit les mêmes fonctions. Cinq ans après son entrée dans cette compagnie, il en devint directeur, puis, lorsque se forma le merger de la National Breweries Limited, il fut nommé secrétaire-trésorier et comptable en chef de la nouvelle organisation.

En 1913, il fut promu au poste de contrôleur de la Compagnie, puis devint directeur en 1921 et, finalement, vice-président en 1927.

M. Hudson est directeur de la Hudson Bay Insurance Company et s'intéresse aussi très activement aux affaires municipales, faisant partie du conseil de ville d'Outremont à titre d'échevin depuis une

quinzaine d'années. A l'heure actuelle, il est président du comité des finances, fonctions qu'il remplit depuis sept années. Clubman très actif, M. Hudson est président du Engineers' Club de Montréal, président honoraire du Summerlea Golf Club, membre du Beaconsfield Golf Club, du Curling Club et du Lawn Bowling Club d'Outremont, ainsi que du Thistle Curling Club.



La Canadian Brewing Company



AR l'intermédiaire de ses membres les plus actifs, MM. Charles Strangman, Percy Scott et Ernest Scott, la Canadian Brewing Company, à laquelle la Brasserie Ekers se joignit pour former la Canadian Breweries Limited, contribua aussi d'une façon efficace à l'établissement de la National Breweries Limited.

M. Percy Scott, reconnu comme l'un des hommes possédant les plus grandes connaissances pratiques et scientifiques

touchant la fabrication de la bière, est resté à l'emploi de la nouvelle organisation jusqu'à l'heure actuelle. Il est aujourd'hui gérant en charge du brassage à la Brasserie Dow.

MM. Ernest Scott et Charles Strangman rendirent aussi de précieux services à la National Breweries Limited jusqu'au moment où ils décidèrent de prendre leur retraite, il y a quelques années. Amis sincèrement attachés l'un à l'autre et enthousiastes joueurs de golf, ils se sont fixés à Victoria, dans l'île Vancouver, et c'est là qu'ils vivent depuis qu'ils ont abandonné les affaires à Montréal.

La Montreal Brewing Company

Un autre élément important dans l'organisation de la National Breweries Limited, en 1909, fut la Montreal Brewing Company qui, autrefois, exploitait une excellente brasserie à l'endroit où se trouve actuellement la gare Viger.

Cet établissement fut acheté en 1876 par M. Thomas Cushing, homme d'affaires en vue de la métropole, qui devint l'un des premiers directeurs de la National Breweries, lors de la formation de cette compagnie.

M. Hubert Cushing, fils aîné de M. Thomas Cushing, fut pendant un certain temps associé à son père dans l'explo-

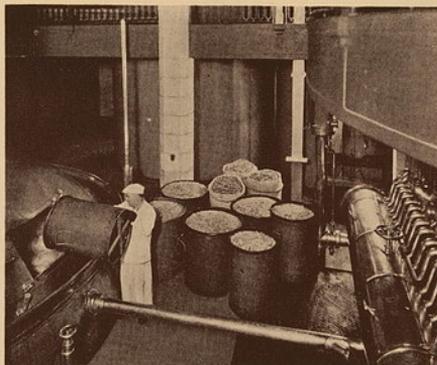
tation de la Montreal Brewing Company. Il fit même partie de la National Breweries Limited jusqu'à sa mort, survenue prématurément, alors qu'il n'était encore qu'un jeune homme.

Son frère, M. Gordon C. Cushing, athlète de réputation et champion de tennis lorsqu'il fréquentait l'université, entra au service de la compagnie de son père peu après sa graduation. Vers la fin de 1908, il devint gérant de la Brasserie Dawes, poste qu'il abandonna pour fonder une firme de courtage en société avec M. H. Austin Ekers. Il est encore directeur de la National Breweries Limited.

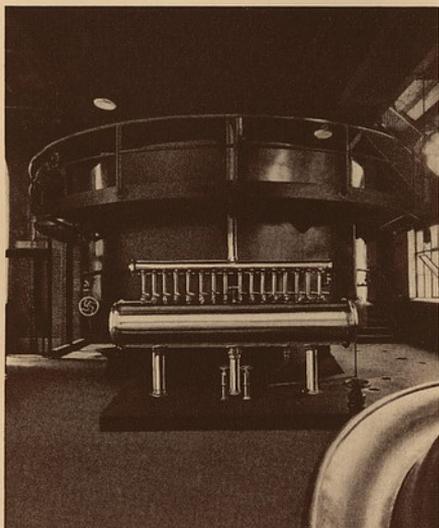




Les bières de la National Breweries fermentent dans d'immenses cuves en bois, dans des chambres de fermentation dont l'air est purifié et les murs revêtus de tuiles blanches.



Houblon versé dans la chaudière à cuisson, dans l'un des établissements de la National Breweries Limited.



Une cuve-matière, où sont extraits du malt les précieux éléments qui servent de base pour le brassage des bières de la National Breweries.



Les bières de la National Breweries mûrissent à fond dans d'immenses cuves faites d'un bois de choix.

VUES INTÉRIEURES
DES ÉTABLISSEMENTS DE LA
NATIONAL BREWERIES

LES AUTRES BRASSERIES



A Brasserie Union, autrefois située rues Cadieux et St-Dominique, fournit un directeur au premier conseil d'administration de la National Breweries Limited dans la personne de M. A. J. Grubert, son gérant. Jusqu'à sa mort, survenue il y a quelques années, il continua de servir fidèlement les intérêts de la National Breweries.

Les autres firmes qui, en 1909, entrèrent dans le merger de la National Breweries Limited sont les suivantes:

La Brasserie Charles Reinhardt, située avenue de l'Hôtel de Ville, en haut de la rue Ontario. Ses bâtisses, aujourd'hui la propriété des Frères des Ecoles Chrétiennes, renferment d'intéressantes vieilles caves de pierre.

La Brasserie Impériale, appartenant

autrefois à la famille Reinhardt, de Toronto, dont l'établissement, transformé et agrandi, est aujourd'hui la vaste et moderne Brasserie Dawes.

La Brasserie Ste-Thérèse, à Ste-Thérèse, Qué., qui s'élevait autrefois à l'endroit aujourd'hui occupé par la Banque Molson.

La Brasserie Beauport, située à quelques milles en dehors de la ville de Québec.

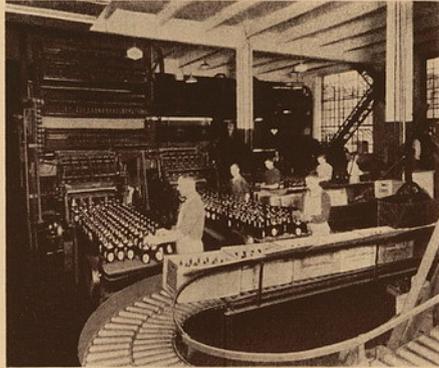
Mentionnons encore la Geo. E. Amyot Brewing Co., et sa brasserie Fox Head; Proteau et Carignan; et la Brasserie Royale de Michel Gauvin & Cie, dans la ville de Québec.

La National Breweries Limited possède encore le contrôle du capital-actions de la Brasserie Frontenac Limitée, à Montréal. Celle-ci, toutefois, est exploitée et administrée sous une charte distincte.

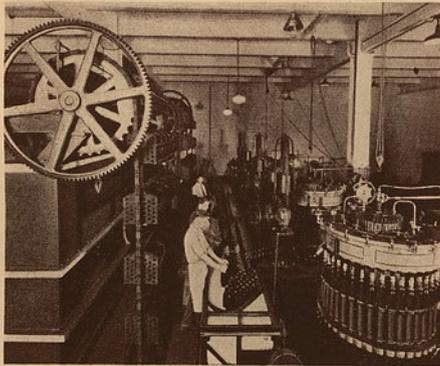




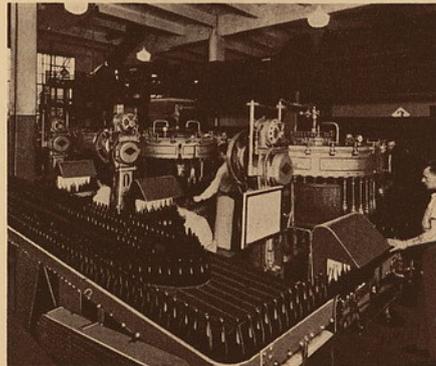
Édifice où se trouve le siège social de la National Breweries Limited, rue Notre-Dame ouest, à Montréal.



Bouteilles sortant des machines à étiqueter pour se rendre, par convoyeurs automatiques, aux salles d'entreposage et d'expédition.



Après que les bouteilles ont été remplies et capsulées, elles passent dans des pasteurisateurs, dernière précaution qui assure la parfaite pureté du produit.



Après avoir été soigneusement lavée, chaque bouteille est soumise à trois inspections avant d'être acceptée pour usage dans les établissements de la National Breweries.

BUREAU CHEF
ET VUES INTÉRIEURES DES
ÉTABLISSEMENTS DE LA NATIONAL BREWERIES

Les employés de la National Breweries

POUR soutenir les activités considérables de la National Breweries Limited, il faut un grand nombre d'employés, hommes et femmes. Le choix de ce personnel important est l'objet d'une attention toute particulière. La compagnie est heureuse d'exprimer ici le sentiment de sa gratitude envers le groupe modèle des employés dont le dévouement au travail assure la bonne marche de ses usines et bureaux.

En retour de la coopération loyale et efficace de ses employés, la compagnie n'épargne aucun effort pour leur assurer des conditions de travail hygiéniques, un traitement équitable par les chefs de

départements et toute la protection raisonnable possible pendant qu'ils sont à son emploi et lors de leur mise à la retraite, quand ils sont trop vieux pour travailler.

Les conditions d'éclairage et de ventilation ont été étudiées de façon très minutieuse par des experts, au cours de la construction et de l'agrandissement des différentes brasseries et bureaux, avec le résultat que l'on est parvenu à maintenir un très haut degré de santé et de bien-être parmi les employés dans tous les établissements de la National Breweries.

On a, de plus, installé partout des salles à manger très bien aménagées qui permettent de servir à midi, un excellent repas chaud.

Le service médical

Un service médical bien compris, sous la direction d'un médecin qualifié, assisté de trois infirmières diplômées est maintenu comme division permanente de l'organisation de la National Breweries. C'est, en effet, la politique de la compagnie, de veiller toujours sur la santé de son personnel. Dans tous les départements, on ne cesse d'encourager les employés à se prévaloir de tous les avantages offerts par ce service.

Le travail de ce service médical est, naturellement, partagé en quatre divisions:

L'examen médical des "recrues" et l'examen, à intervalles réguliers, de tous les employés.

Soins à donner en cas d'accidents ou de maladie soudaine, aux dispensaires installés dans chaque établissement.

Visites par les infirmières, des employés malades ou invalides à domicile.

Instructions sur des sujets d'hygiène générale, le soin et la nourriture des enfants et autres conseils utiles de même espèce donnés aux familles des employés.

A propos de cette dernière partie du service médical, il est bon d'ajouter que l'on se garde bien d'intervenir en aucune façon dans le travail du médecin de famille à qui, au contraire, le service apporte sa coopération.

Tout à fait d'accord avec la Ligue de Sécurité Publique, la National Breweries n'épargne aucun effort, ne néglige aucune précaution pour prévenir les accidents chez ses employés, dans tous les départements sous son contrôle.

Les précautions prises par la compagnie à ce sujet, lui ont valu plus d'une

fois les félicitations d'experts pour la prévention des accidents.

C'est un fait bien établi qu'un moment d'oubli, dû souvent à une trop grande habitude des machines, est la cause de nombreux accidents dans tout grand établissement industriel. Pour combattre cette influence, un comité de sécurité se réunit tous les mois aux établissements de la National Breweries, pour discuter et faire enquête sur tout accident qui a pu se produire, si bénin qu'il puisse paraître et pour étudier les moyens d'en

prévenir le retour. Rien n'est négligé pour développer chez tous les employés le sens constant de la sécurité.

Néanmoins, en dépit de toutes les précautions, de temps en temps il arrive inévitablement des accidents. Pour donner les premiers soins dans ces cas d'urgence, il y a, dans chaque établissement de la National Breweries deux ambulanciers d'expérience toujours disponibles, ayant suivi les cours de soins d'urgence donnés par la St. John Ambulance Association.

Pensions, congés de maladie et allocations

Le système de pensions de la National Breweries est basé sur l'examen bienveillant et minutieux de chaque cas particulier, plutôt que sur un plan rigide de règles immuables. Depuis bien des années, le plan élastique et adaptable de la National Breweries a donné satisfaction pleine et entière à tous les intéressés.

Les décisions au sujet des congés de maladies, et des allocations de salaire durant les périodes d'absences forcées,

sont prises d'après les mêmes principes, en tenant compte des rapports des infirmières visiteuses du service médical, conjointement avec ceux du contremaître du département intéressé.

Comme mesure de protection pour l'employé, les ouvriers retournant au travail à la suite d'une maladie ou d'un accident, devront se présenter au chef du service médical pour en obtenir un certificat déclarant qu'ils sont en état de reprendre l'ouvrage.

L'Association des Employés

Dans le but de cultiver les relations sociales et de coordonner les efforts dans le domaine athlétique et récréatif, il existe une Association des Employés, animée par un louable esprit d'activité et d'enthousiasme. Cette organisation, qui joue un rôle important dans la vie journalière des employés de la National Breweries reçoit de la compagnie tout

l'encouragement et l'assistance raisonnables possibles. Il est reconnu que l'Association des Employés est une aide précieuse pour maintenir l'esprit de loyale coopération qui marque de façon si caractéristique les employés de la National Breweries. Elle contribue également à la santé physique et au bonheur de ses membres.

La qualité des bières de la National Breweries



DES le début, une des règles fondamentales de la National Breweries a été d'exiger le plus haut degré de qualité pour tous ses produits.

L'énorme pouvoir d'achat que possède cette puissante organisation lui permet de choisir ce qu'il y a de mieux en matière première et de rejeter la qualité inférieure. D'autre part, l'installation, dans ses divers établissements, de l'outillage de brasserie le plus moderne, mis au point par les meilleurs ingénieurs du monde, donne au public l'assurance permanente qu'il n'est pas possible de produire mieux en fait de bière.

L'orge est, naturellement, un des ingrédients les plus importants dans la production des bières fines. Pour l'obtenir, point n'est besoin de sortir du Canada. On admet généralement, en effet, que notre pays produit des orges

de brasserie qui n'ont leurs pareilles nulle part au monde. Les fermiers de plusieurs provinces canadiennes cultivent les orges maltées pour l'usage de la National Breweries et les agents de la compagnie achètent annuellement plus de 36 millions de livres de ce grain.

Pour le houblon, l'histoire est un peu différente. Une longue expérience a prouvé qu'un mélange de houblons cultivés dans différentes parties du monde, très éloignées les unes des autres, donne un arôme plus riche, plus satisfaisant que ceux provenant d'une même région. Les établissements de la National Breweries consomment tous les ans plus de la moitié de la récolte totale du Canada. Ces houblons indigènes sont mélangés avec les produits si réputés des jardins du Kent, Angleterre, et avec ceux d'autres régions non moins célèbres, de Bohême, du nord de la France et des Etats-Unis. Le total annuel des achats dépasse un million de livres.

Qualité toujours meilleure

La National Breweries s'efforce, chaque fois que la chose est possible, d'acheter des produits canadiens. Toutefois, ce principe ne prévaudra jamais contre l'idée bien arrêtée à la compagnie, d'avoir toujours ce qu'il y a de mieux en fait de matière première, pour assurer la perfection uniforme du produit fini.

Il est arrivé souvent que la National Breweries a eu de la difficulté à se procurer, en territoire canadien, les matières de la qualité exceptionnelle requise. Dans ces cas, la National Breweries s'efforce d'amener les cultivateurs et les produc-

teurs à améliorer leurs produits partout et quand la chose est possible.

Dans l'est du Canada, la National Breweries Limited a sensiblement amélioré la qualité des orges, en offrant des primes aux agriculteurs produisant les orges du type requis. La même chose s'est répétée en Colombie Britannique, où le houblon est maintenant beaucoup meilleur que celui récolté jusqu'ici.

Nous pourrions citer d'autres exemples, mais ce que nous avons dit suffira peut-être à démontrer le précieux appui, apporté à l'agriculture canadienne par les efforts efficaces de cette organisation.

Les fameux "Black Horses"

Il est une autre initiative dans le même sens et dont l'intérêt, loin de se confiner au Canada, a maintenant pris une envergure internationale. C'est le maintien d'une écurie de trente étalons percherons primés. Chaque saison ils sont répartis un peu partout en la province de Québec dans l'intérêt des cultivateurs et pour l'amélioration de la race chevaline.

Cette nouvelle et importante contribution aux écuries canadiennes, est une idée qui ne date que de quatre ans. Elle fut suggérée par le fait que la compagnie ne trouvait plus de chevaux noirs de gros trait convenant pour la livraison de la bière Dawes Black Horse. C'est une vieille tradition qui veut que l'on n'utilise, pour ce service, que des chevaux noirs. En face de cette difficulté imprévue, la National Breweries décida de constituer

elle-même sa propre écurie d'élevage.

Depuis lors, en un temps remarquablement court, les "chevaux noirs" de Dawes sont devenus fameux, non seulement au Canada, mais aussi aux Etats-Unis. Jusqu'ici, ces magnifiques percherons ont donné naissance à plus de mille poulains et pouliches. On en attend plusieurs centaines d'autres en 1934.

On trouve parmi les "Black Horses" plusieurs des percherons les plus célèbres du Canada. Leur influence sur l'amélioration de la race chevaline, d'abord dans la province de Québec, puis petit à petit, à travers le Dominion, de l'Atlantique au Pacifique est aujourd'hui universellement reconnue. Ce service strictement d'accord avec la devise de la National Breweries "qualité avant tout" a été décrit comme "une publicité productive de la meilleure espèce."

Une industrie efficiente

Dans toute grande industrie, mais surtout dans la brasserie, une précision systématique tant pour le rendement qu'au point de vue économique, est une condition vitale pour une bonne administration.

Les directeurs de la National Breweries ont créé dans toutes les brasseries de la compagnie, une méthode perfectionnée, établissant une routine coordonnée pour chaque opération, si peu importante qu'elle puisse paraître, visant par là au maintien perpétuel des types de la plus haute qualité.

L'outillage a été spécifiquement conçu pour l'ouvrage qu'on attend de chaque machine là où elle est placée. On apporte

le même soin méticuleux à en surveiller le fonctionnement précis, qu'à contrôler les procédés scientifiques de la fabrication même de la bière. Chaque employé de la National Breweries est parfaitement entraîné à l'idée que la perfection seule sera acceptée dans son département.

Comme protection additionnelle contre toute erreur ou écart possible du sommet de la perfection, la compagnie a ses propres ateliers de tonnellerie, ses forges et ses ateliers de réparations générales. C'est à dire qu'elle est à même de produire ou réparer dans un temps minimum, tout ce dont elle peut avoir besoin, depuis un convoyeur automatique jusqu'à la carrosserie du camion de cinq tonnes

dont on se sert pour livrer les produits de la National Breweries partout, en dehors d'un rayon d'un mille des différentes brasseries.

La National Breweries, par le canal de ses opérations sur une large échelle, apporte annuellement des millions de dollars à l'industrie canadienne. La compagnie dépense avec prodigalité pour l'achat de centaines d'espèces de matières premières et d'articles manufacturés. En

plus de ses propres listes de paye qui sont naturellement considérables, elle permet de donner de l'emploi à plusieurs milliers d'ouvriers dans les industries subsidiaires. Elle paye des taxes énormes aux gouvernements municipal, provincial, et fédéral.

Dans tous les sens du mot, la National Breweries Limited représente bien ce que le premier ministre du Canada a décrit comme une industrie efficiente.



Produits de la
NATIONAL BREWERIES LIMITED



BIÈRE BLACK HORSE DAWES

BIÈRE EXPORT DAWES

PORTER CREAM DAWES

KINGSBEER DAWES

BIÈRE EN FÛT LACHINE DAWES

PORTER BLACK HORSE DAWES



BIÈRE OLD STOCK DOW

BIÈRE INDIA PALE DOW (CAPSULE JAUNE)

CROWN STOUT DOW

DOUBLE STOUT DOW



BIÈRE INDIA BOSWELL (ÉTIQUETTE VERTE)

BIÈRE EXPORT BOSWELL (ÉTIQUETTE ROUGE)

PORTER CREAM BOSWELL



LEVURE NATIONAL BREWERIES



DRÊCHES DESSÉCHÉES NATIONAL BRAND

