{BnF Gallica

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-05.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter **utilisation.commerciale@bnf.fr**.

LES VINS DE L'HERMITAGE

Nous ne sommes nullement partisan de discuter la supériorité de tel ou tel de nos vins, et nous professons à ce sujet la manière de voir adoptée en philosophie par Victor Cousin : l'éclectisme le plus complet. Nous avons, en France, une foule de crus célèbres dont chacun a ses mérites propres, et ce qu'il y a de mieux à faire, c'est de mettre en lumière ces différents mérites toutes les fois que l'occasion s'en présente, en se félicitant d'être né dans un pays si riche et où l'on n'a que l'embarras du choix.

Aujourd'hui nous voulons parler du cru de l'Hermitage, qui certainement est un des plus fameux de toute la France.

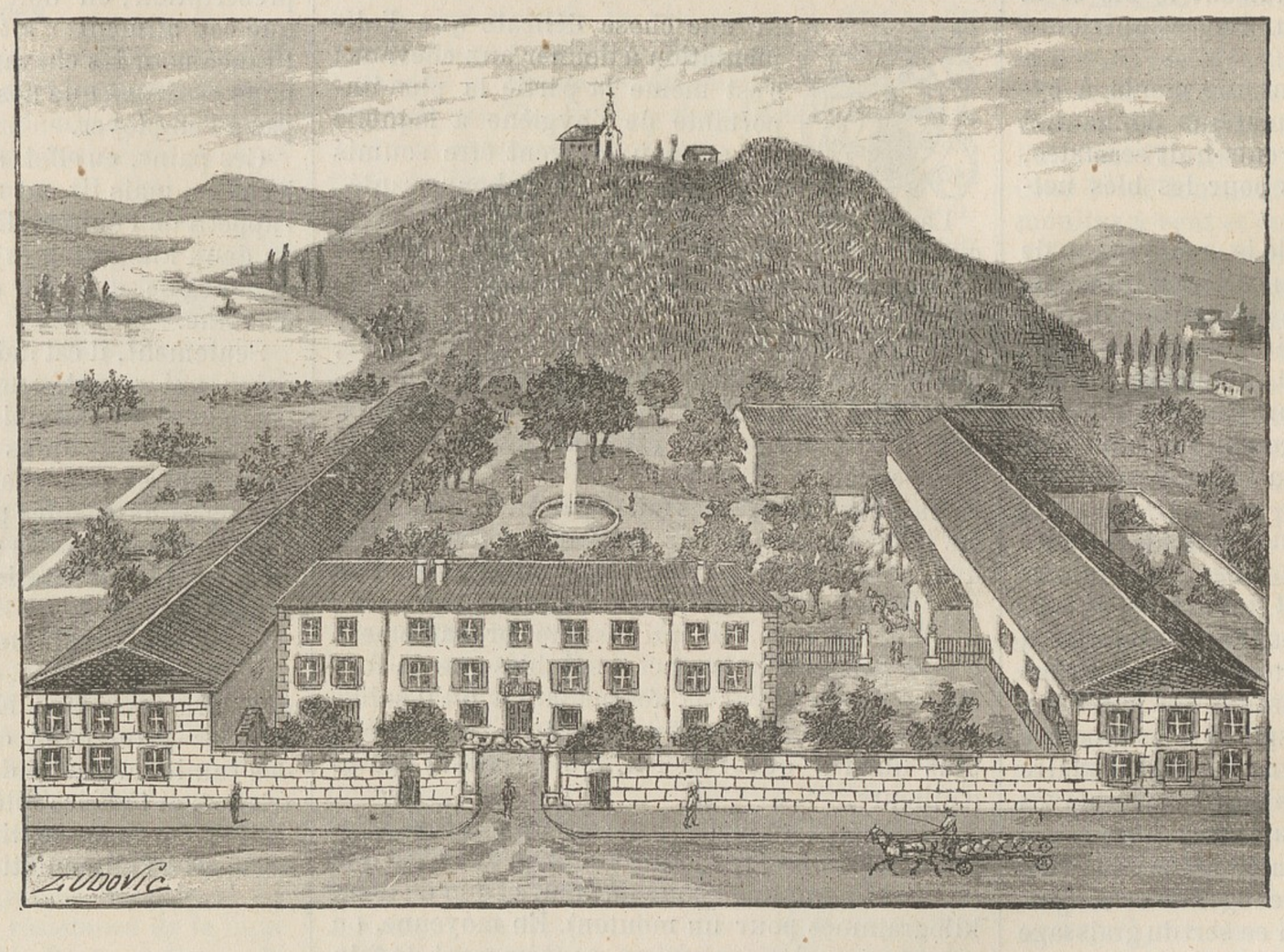
Le coteau de l'Hermitage est situé sur la rive gauche du Rhône et domine la ville de Tain. Il doit son nom à un ermitage fondé, en 1225, par Gaspard de Sterimberg, chevalier de la cour de France, qui obtint en ce lieu la concession d'un terrain dépendant de la chapelle Saint-Christophe, et qui y mena une vie cénobitique. C'est aux moines qui lui succédèrent qu'on doit la création des fameux vignobles de l'Hermitage, ainsi qu'il résulte d'une donation datée du 10 janvier 1529, donation dans laquelle, au milieu du texte latin, nous voyons le nom français d'*Hermitage* donné à cette chapelle, et où nous apprenons, en outre, que ladite chapelle est entourée de maisons et *de vignes*.

Nous avons dit qu'au pied même de ces coteaux célèbres se trouve la ville de Tain. C'est dans cette ville, si merveilleusement située pour le commerce des vins des côtes du Rhône, que nous avons voulu nous rendre pour connaître l'état actuel de ce commerce ; et nous n'avons pas pensé pouvoir mieux faire que de nous adresser à M. H. Jaboulet-Vercherre, propriétaire et négociant à Tain (Drôme).

M. H. Jaboulet-Vercherre possède, sur les coteaux de l'Hermitage, des vignobles importants. Son grand cru spécial est l'*Hermitage-Rochefine*, et il possède également le clos des Meyssonniers, autre cru particulier. Les vins de ces deux vignobles sont l'un et l'autre excellents, mais il faut mettre en première ligne l'Hermitage-Rochefine, qui est le *grand vin* dans toute l'acception du terme. Nous ne ferons pas ici l'éloge des vins de l'Hermitage, soit rouges, soit blancs, qui jouissent d'une réputation séculaire. Ces vins sont absolument hors ligne, et nous croyons même que, si grande que soit leur réputation, elle est encore fort au-dessous de la vérité. Bien des personnes les méconnaissent ; d'aucunes affirment, d'autre part, que le phylloxéra a exercé dans ces beaux vignobles de tels ravages que le cru peut être regardé comme détruit.

Or, rien n'est plus inexact. Il est très vrai que le phylloxéra a fait son apparition sur les coteaux de l'Hermitage ; mais, grâce aux soins intelligents qu'on a prodigués aux vignes, on a complètement détruit l'insecte dévastateur. C'est au sulfure de carbone que l'on doit ce beau résultat.

Nous pouvons affirmer en toute connaissance de cause l'exactitude de ces faits après la visite que nous avons faite aux vignobles de M. H. Jaboulet-Vercherre. Que les fins gourmets se rassurent : il y a encore de beaux jours pour le cru de l'Hermitage.



Vue de l'Établissement de M. JABOULET-VERCHERRE, à Tain (Drôme).

Nous avons parcouru ces vignobles avec la plus grande attention, et nous y avons vu partout des vignes bien portantes et vigoureuses. Soit à Rochefine, soit aux Meyssonniers, on voit de vieilles vignes d'une force, d'une puissance qui ne laissent rien à désirer.

L'installation des chais de M. Jaboulet-Vercherre répond à l'importance de ses vignobles. Ce sont de vastes caves pouvant contenir 6,000 hectolitres de vin. Ces chais, que nous avons parcourus avec un vif intérêt, sont absolument bondés de barriques, de demi-barriques, de quarts de barriques, gerbées les unes sur les autres. Nous avons également visité le *bouteiller*, c'est-à-dire les caves où sont conservés les vins en bouteilles ; nous y avons contemplé avec quelque vénération de précieuses bouteilles recouvertes d'une épaisse couche de moisissure et de toiles d'araignée, et qui certainement sont là depuis bien des années. Enfin nous avons vu les chantiers où se fait la mise en bouteilles et en caisses.

Outre les vins qu'il produit, outre tous les crus de l'Hermitage qu'il tient à la disposition de ses clients., M. Jaboulet-Vercherre, qui est absolument placé au centre de production des vins fameux de la côte du Rhône, en fait naturellement aussi le commerce spécial. De plus, chaque année, à des époques déterminées, il se rend en Bourgogne et à Bordeaux et s'approvisionne directement à la propriété des vins de ces contrées, qu'il vend alors à sa clientèle de France et de l'étranger. N'omettons pas de signaler aussi les vins de liqueur français et étrangers dont il possède un choix exceptionnel et qui ont complété sa réputation. Pour les vins de l'Hermitage qu'il ne produit pas lui-même, il achète les raisins en vendange et les fait cuver lui-même dans de vastes cuves.

En résumé, il s'agit ici d'un négociant propriétaire qui méritait bien qu'on lui consacrât une mention spéciale. Après avoir dégusté les vins des crus dont il est le propriétaire, nous pouvons en affirmer les qualités hors ligne ; et après avoir visité son établissement, nous ne craignons pas d'avancer qu'il est un des plus remarquables en ce genre que nous ayons vus, et qu'il serait à désirer que la viticulture et le commerce des vins fussent toujours aussi bien compris.

LA BRASSERIE « DE POSTHOORN »

ET LE MOULIN BLEU

A ROTTERDAM

Si quelqu'un de nos lecteurs, amené par une cause quelconque à Rotterdam, ne partageait pas notre passion professionnelle pour l'étude des travaux industriels, s'il se contentait de déguster avec une passion tout à fait naturelle les excellentes bières de M. Van Stolk Azn et se croyait dispensé de suivre les détails de leur fabrication, nous lui conseillerions cependant, pour cette fois, de pénétrer dans ce magnifique établissement, de grimper, en faisant usage de toute l'habileté et de toute la souplesse musculaire que peut lui avoir procurées la gymnastique, au sommet de l'immense, du gigantesque moulin à vent qui occupe le centre de l'établissement.

Là, nous nous garderons de lui conseiller de tendre la main vers l'une des quatre ailes qui circulent dans l'espace avec une redoutable énergie; mais il ne manquera pas de promener ses regards dans ce magnifique panorama formé en grande

partie de tous les quatiers si pittoresques de la ville de Rotterdam, et pendant qu'il admire ce spectacle que nous pouvons presque déclarer unique au monde, il voudra bien nous permettre, à nous dont le métier a naturellement fait des prosaïstes, de descendre très courageusement du moulin et d'aller grimper, beaucoup plus commodément, nous devons le dire, aux divers étages de la brasserie, pour y étudier les détails de la fabrication d'une excellente bière, bière à fermentation haute, il est presque inutile de le dire, puisque nous sommes en Hollande.

Et nous devons ajouter que nous nous trouvons aujourd'hui dans une des plus anciennes brasseries de la Hollande, celle « de Posthoorn », où les traditions hollandaises n'ont pas été seulement conservées avec une patriotique fidélité, mais ont été développées avec un zèle auquel on ne saurait trop applaudir.

La brasserie « de Posthoorn », dont le titre rappelle la marque de fabrique représentant un *cor de poste*, a été fondée, en effet, dans les premières années du XVIIIe siècle, devint en 1731 la propriété de Gérard Beeldemaker et fut acquise, en 1782, par la famille de son chef actuel.

Nous devons dire, cependant, que son exploitation n'a pas toujours été dirigée par les membres de cette même famille, car un des frères Havelaar, après le décès de l'un d'eux, en a été le possesseur pendant une durée de temps assez longue, après quoi il s'associa M. C. Van Stolk en 1870, et c'est l'année dernière seulement que celui-ci en est devenu l'unique propriétaire.

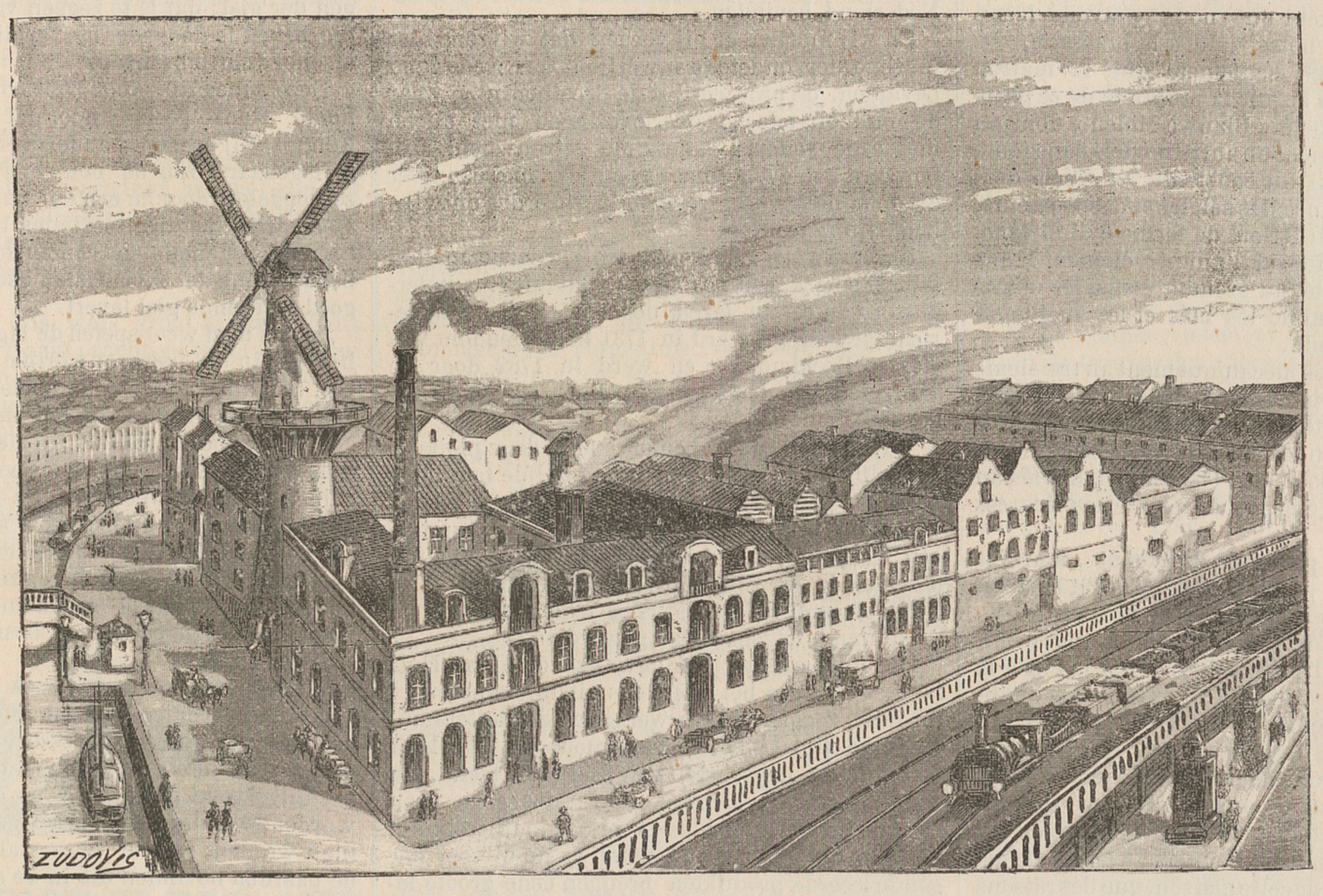
Cette maison, l'une des plus intéressantes de la Hollande, pour laquelle, du reste, elle travaille d'une façon exclusive, cette maison, disons-nous, en même temps qu'elle utilise les meilleurs malts de l'Angleterre et les meilleurs houblons de la Bavière, traite elle-même à Rotterdam, dans une usine distincte de sa brasserie, les orges de l'Autriche et de l'Allemagne, pour la préparation des malts.

L'importation de ces matières premières et la réexpédition des produits fabriqués donnent lieu à un grand mouvement que favorise très largement, nous devons le dire, une ligne de chemin de fer, et surtout la navigation sur les canaux, qui rend en Hollande de si précieux services.

Nous sommes à la brasserie, ne l'oublions pas, et attachons-nous, par conséquent, à nous occuper aujourd'hui, non pas du maltage, mais de l'utilisation des malts pour la production de la bière.

Si nous voulons suivre l'ordre naturel de cette fabrication, après avoir traversé la salle où fonctionnent deux chaudières de 30 chevaux et une autre salle contiguë où est installé un moteur à vapeur de 25 chevaux, nous monterons directement au deuxième étage, pour suivre le nettoyage mécanique des malts.

Ces matières ainsi épurées passent dans de vastes magasins, où elles sont reçues dans des réservoirs munis d'aimants qui sont chargés



Vue de la Brasserie « de Posthoorn » et du Moulin bleu.
Gezicht op de Brouwerij « de Posthoorn » en « de blauwe Molen.

d'attirer les matières ferrugineuses. Les malts définitivement épurés descendent automatiquement dans l'atelier de la mouture, sont mis en sacs et transportés dans les cuves de l'atelier de brassage. C'est là que nous avons remarqué, en dehors de ces cuves, un appareil mécanique immobile au moment de notre visite, mais qui, actionné par la vapeur qu'amène une conduite spéciale, est chargé de mettre en mouvement, si le vent vient à faire défaut, le curieux moulin que nous avons déjà cité, et dans lequel nous aurons à remonter encore une fois avant de sortir de cet établissement.

En attendant, nous avons successivement à parcourir : la salle pourvue de belles galeries en fer, où l'on procède, dans deux grandes cuves, à la clarification des moûts ; celle (nous sommes en ce moment au rez-de-chaussée) où l'on opère le mélange des malts avant de les soumettre au brassage ; l'immense salle où l'on achève la bière en la soumettant à l'ébullition avec le houblon, chargé, comme on sait, de lui communiquer l'arome de cette plante ; la salle du premier étage où l'on procède à l'opération si essentielle de la réfrigération, etc., etc.

Mais en suivant, dans un ordre que nous avons cru logique, la suite des opérations que comporte la production de la bière, nous nous apercevons que nous avons omis une opération accessoire, mais très essentielle : celle de la production des levures, c'est-à-dire de l'agent qui est chargé de provoquer la production de l'alcool par la transformation du sucre.

Cette question, que beaucoup de brasseurs se dispensent de résoudre en empruntant leurs levures à des maisons spéciales, les chefs de la brasserie « *De Posthoorn* », se sont appliqués à la résoudre eux-mêmes en installant, dans une des salles de leur usine, trois puissants appareils qui leur fournissent très rapidement, très économiquement, par le traitement des moûts de bière, des levures d'une parfaite pureté et d'une très grande énergie.

La glace et les basses températures jouent, comme on sait, dans les brasseries, un rôle de premier ordre, non seulement pour la réfrigération des moûts, mais aussi pour la conservation des bières.

Aussi la maison « *De Posthoorn* » possède-t-elle une magnifique salle où une puissante machine produit d'énormes quantités de glace, et dans ses vastes caves où sont installés un grand nombre de foudres dont la capacité atteint parfois jusqu'à 125 hectolitres, de nombreux tubes réfrigérants sont établis au-dessous des voûtes pour réaliser une température très basse, très régulière et tout à fait permanente.

Nous avons, en racontant notre longue visite à cette brasserie modèle, négligé une foule d'opérations et de locaux accessoires ; nous n'avons rien dit du vaste magasin des futailles, de l'atelier où l'on procède au nettoyage des fûts, des deux écuries où sont réunis les chevaux servant à distribuer en ville une partie des produits de la maison, etc., etc.

Tout cela, en effet, très intéressant pour les visiteurs de l'usine, risquerait de laisser indifférents la plupart de nos lecteurs.

Mais nous avons le devoir de signaler aux mêmes lecteurs les excellents résultats que donne cette fabrication, c'est-à-dire, parmi les deux grands types de bières brunes et de bières blondes que produit cette maison, une bière brune qui nous a paru présenter les plus grandes analogies avec les bières bavaroises, et une bière blonde, la

Lager bier, dont la magnifique teinte nous a rappelé la *Pilsener*.

Nous avons dit d'avance que la clientèle de la maison est systématiquement limitée à la Hollande. En revanche, elle compte, parmi ses clients, un nombre incalculable de cafés et d'autres établissements publics, et une foule d'agents, qui se rendent eux-mêmes acquéreurs des bières, les mettent ensuite, dans un très grand nombre de débits, à la disposition du public, qui en fait toute l'année, et plus particulièrement durant les chaleurs de l'été, une énorme consommation. Nous donnerions aux Hollandais, si cela pouvait leur être nécessaire, une idée des excellentes qualités de ces bières, en leur apprenant que M. Van Stolk vient d'être jugé digne de devenir l'unique fournisseur de l'établissement Tivoli, un grand café-concert qui a fort bien réussi et dont la plupart des familles du pays connaissent traditionnellement le chemin. La bière de la brasserie « *De Posthoorn* » y est indiquée sous le nom de *Tivoli Bier*.

Le moment est enfin venu pour nous d'aller retrouver dans le moulin à vent installé au milieu de l'usine le lecteur que nous y avons laissé depuis le début de notre visite à la brasserie.

C'est depuis 1880 seulement que la maison « *De Posthoorn* » a acquis la propriété de ce pittoresque moulin appelé « Blauwe Molen » dont on chercherait vainement un autre modèle dans toute la Hollande, et qui fut construit, au siècle dernier, pour la mouture des seigles et des froments.

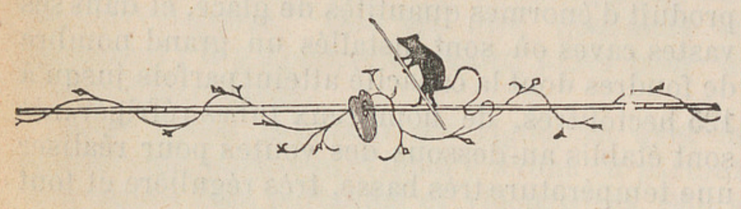
Dans cette construction de forme cylindrique, dont la brique a fourni l'unique élément, nous avons d'abord visité, au premier étage, les magasins où l'on rassemble les blés et les meilleurs seigles de la Zélande.

Ces grains, élevés mécaniquement au troisième étage, à l'aide de conduites de bois, sont soumis aux travaux du nettoyage et de la mouture, et les farines ainsi obtenues descendent, toujours par les conduites en bois, sur les tamis installés au deuxième étage et chargés de retenir les écorces des grains.

Les farines très pures ainsi obtenues, fournies par des grains de première qualité, sont exclusivement utilisées pour la fabrication des gâteaux, un produit hollandais dont il serait tout à fait inutile de faire ici l'éloge, et qui doit à la fois à la meunerie et à la pâtisserie les excellentes qualités qui le distinguent.

On juge donc la très large part qui revient, dans ce résultat, aux magnifiques farines si blanches et si pures que produit le « Blauwe Molen » et l'on nous permettra encore ici, à propos de ces farines, de regretter, comme nous l'avons fait déjà à propos des bières de cette maison, que des raisons que nous n'avons pas à discuter aujourd'hui, limitent à la Hollande la consommation de ces deux excellents produits.

BLASSON DES PIERRES.



DE BIERBROUWERIJ « DE POSTHOORN »

EN DE BLAUWE MOLEN

TE ROTTERDAM

—

NDIEN een onzer lezers, door welke oorzaak ook, mocht gedwongen zijn zich naar Rotterdam te begeven; en onze professioneele hartstocht om de werken der nijverheid te bestudeeren niet mocht deelen; zoo hij zich mocht tevreden stellen, met een geheel natuurlijken wellust, de uitstekende bieren van den Heer Van Stolk Azn te proeven zonder zich verplicht te gevoelen de bijzonderheden hunner fabriekatie nategaan; zoo zouden wij hem den raad geven, slechts voor *deze* maal, dit prachtig etablissement eens te bezoeken, eens, gesteund door al de bekwaamheid en al de lenigheid van spieren die hij door de beoefening der gymnastiek mocht hebben verworven, tot in de nok op te klimmen van den reusachtigen en bovenmate grooten windmolen die zich in het middelpunt van het etablissement bevindt.

Eens daar zijnde zullen wij er ons wel voor wachten hem aanteraden de hand uittestrekken, naar eene der wieken welke met eene schrikkelijke snelheid in het luchtruim ronddraaiën; maar hij zal niet verzuimen zijne oogen te laten weiden over het prachtig panorama dat voor een groot gedeelte gevormd wordt door al de 300 schilderachtige buurten van Rotterdam en terwijl hij dit gezieht, dat wij als bijna eenig in de wereld verklaren, bewondert; zal hij ons, wiens vak natuurlijk prosaïsten voortbrengt, wel willen veroorloven manmoedig van den molen aftedalen en, wij moeten gulweg zeggen op veel gemakkelijker wijze, optestijgen naar de verschillende verdiepingen der brouwerij om er de bijzonderheden der bereiding van een uitstekend bier te bestudeeren, een bier met boven-drukking, wat bijna onnoodig is te vermelden daar wij ons in Nederland bevinden.

En wij moeten er bij voegen dat wij ons hier in eene der oudste brouwerijen van Nederland bevinden, de brouwerij « de Posthoorn » waar de oudhollandsche overleveringen niet alleen met eene vaderlandslievende getrouwheid zijn bewaard gebleven; maar waar zij, met een ijver die men niet genoeg roemen kan, verder ontwikkeld zijn geworden.

De brouwerij « de Posthoorn », wier naam het fabrieksmerk, een *posthoorn*, aanduidt, is inderdaad in de eerste jaren der *XVIII*e eeuw opgericht geworden; werd in 1731 het eigendom van Gerard Beeldemaker en werd in 1782 door de voorzaten van den tegenwoordigen eigenaar aangekocht.

Wij moeten echter bemerken dat de exploitatie niet altijd door de leden van dezelfde familie is bestuurd geweest; want een der gebroeders Havelaar was er, na den dood een hunner, gedurende een geruimen tijd de eigenaar van. Daarna associeerde hij zich in 1870 met den Heer C. Van Stolk en eerst sedert verleden jaar is deze er de uitsluitende eigenaar van geworden.

Dit huis, een der belangwekkendste van Holland, voor wien het trouwens uitsluitend werkt; dit huis, zeggen wij, verwerkt zelf de Rotterdam, tegelijker tijd dat het de beste mout van Engeland en de beste hopsoorten van Beijeren benut, in eene bijzondere fabriek, de gerstensoorten van Oostenrijk en Duitschland voor de moutbereiding.

De invoer dezer grondstoffen en de uitvoer der gefabriceerde produkten brengen eene groote levendigheid teweeg welke, wij moeten het erkennen, zeer vergemakkelijkt wordt door een spoorweg en bovenal door de vaart op de kanalen welke in Holland zulke uitnemende diensten bewijst.

Laten wij niet vergeten dat wij over brouwen spreken en laten wij ons dus voor heden bezig houden, niet met het mouten, maar met het benutten der mout tot het vervaardigen van bier.

Om den natuurlijken loop der fabriekatie te volgen gaan wij, na de werkplaats waar twee ketels van 30 paardekracht werkzaam zijn en eene daarnaast gelegene werkplaats, waarin zich eene stoommachine van 25 paardekracht bevindt, te zijn doorgegaan, onmiddelijk naar de tweede verdieping om de mechanische zuivering der moutsoorten gadeteslaan.

Deze aldus gezuiverde grondstoffen worden naar uitgestrekte magazijnen gevoerd waar zij opgenomen worden in reservoirs welke voorzien zijn van magneten ten einde de ijzerhoudende stoffen tot zich te trekken.

De nu geheel gezuiverde mouten dalen langs automatischen weg in de werkplaats voor het malen bestemd, worden daar in zakken gedaan en daarna vervoerd in de kuipen der brouwerij. Daar hebben wij, behalve deze kuipen, een mechanisch toestel opgemerkt dat tijdens ons bezoek niet in werking was maar dat, door stoom, aangebracht door eene bijzondere leiding, de opdracht heeft om, zoo de wind zich laat wachten, de wonderbare molen, waarvan wij reeds gesproken hebben en waarin wij nogmaals zullen opstijgen alvorens deze inrichting vaarwel te zeggen, te doen werken.

Ondertusschen hebben wij achtereenvolgens te bezoeken: de fraaië, met ijzeren gaanderijën voorziene, zaal waar men in twee groote kuipen de mostsoorten klaart; vervolgens (wij bevinden ons gelijkvloers) de werkplaats waar de mouten vermengd worden alvorens ze voor het brouwen worden gebezigd; de onmetelijke hal waar het bier zijne eindbereiding verkrijgt door het te onderwerpen aan het te zamen koken met de hop, welke laatste zooals men weet belast is hem hare aromatische eigenschappen medetedeelen; de hal op de eerste verdieping waar het zoo noodzakelijk verkoelings procédé plaats heeft, enz., enz.

Maar door, volgens eene door ons logisch gedachte order, het opeenvolgen van de aan het produceren van het bier verbondene bewerkingen te volgen, bemerken wij dat wij eene nevenbewerking, welke echter van zeer groot belang is, over het hoofd gezien hebben: namentlijk het verkrijgen der gist; dat is te zeggen van den hoofdagent die belast is door de hervorming der suiker de alcohol voorttebrengen.

Deze vraag die door vele brouwers over het hoofd wordt gezien door dat zij zich bepalen hun gist bij speciale handelaars optedoen, hebben de eigenaars van de bouwerij « *de Posthoorn* » zelf opgelost door in een der hallen hunner brouwerij drie krachtige toestellen te plaatsen welke hun op zeer snelle en economische wijze, door de behandeling der biermosten zeer zuivere en zeer goed werkende gist levert.

Zooals men weet spelen de lage temperatuur en het ijs in de bierbrouwerijën eene belangrijke rol; niet alleen voor het afkoelen der most; maar ook voor het behoud van het bier.

Daarom bezit ook de fabriek *de Posthoorn* eene prachtige hal waar door eene krachtige machine enorme hoeveelheden ijs worden voortgebracht en in hare uitgestrekte kelders, waar een groot aantal legaten, wier inhoud soms 125 hectoliters bedraagt, doorslingeren een groot aantal koelslangen de gewelven teneinde eene zeer lage, zeer regelmatige en steeds bestendige temperatuur te erlangen.

Wij hebben, ons lang bezoek aan deze modelbrouwerij verhalende, eene menigte bewerkingen en bijbehoorende accessoriën over het hoofd gezien; wij hebben geene melding gemaakt van het uitgestrekt magazijn waar de vaten bewaard worden, van de werkplaats waar de vaten gereinigd worden, van de twee stallen waarin zich de paarden bevinden die in de stad een gedeelte van de produkten van het huis afleveren, enz., enz.

Dit alles, inderdaad zeer belangwekkend voor de bezoekers der brouwerij, zou misschien de meesten onzer lezers koud laten.

Maar het is onzen plicht diezelfde lezers opmerkzaam te maken op de uitstekende resultaten welke dit fabriekaat geeft, voor de twee soorten bier, bruin en blond welke dit huis levert een bruin bier dat, naar het ons toeschijnt, veel overeenkomst heeft met de beijersche bieren en een licht bier, het *Lagerbier*, wiens prachtige kleur ons aan het *Pilsenerbier* heeft doen denken.

Wij hebben reeds in den beginne gezegd dat de clientele van het huis systematisch tot Holland beperkt is. Maar daartegenover staat dat het onder deszelfs clientele een onberekenbaar aantal koffijhuizen en andere publieke instellingen telt, alsmede eene menigte agenten die het bier voor hunne eigene rekening opkoopen dit vervolgens is een zeer groot aantal verbruiklokalen afzetten alwaar het door het publiek, vooral gedurende de hitte van den-zomer, in enorme hoeveelheden verbruikt wordt.

Wij zouden den Hollanders, zoo dit noodig ware, een denkbeeld kunnen geven van de uitstekende hoedanigheden dezer bieren door hun medetedeelen dat de Heer van Stolk waardig is gekeurd geworden de eenige leverancier te zijn van het etablissement Tivoli, een groot en bij

uitstek bezocht café-concert dat overal gezien is en door alle families bezocht wordt.

Het bier van de brouwery *de Posthoorn* wordt er aangeduid onder den naam van *Tivoli-Bier*.

Het oogenblik is eindelijk voor ons gekomen om op den windmolen, in het midden van de fabriek opgericht, den lezer optevisschen dien wij er bij het begin van ons bezoek aan de brouwerij gelaten hebben.

Eerst sedert 1880 heeft het huis *de Posthoorn* het eigendom verworven van dezen schilderachtigen molen « Blauwe Molen » genaamd en wiens gelyke men in Holland te vergeefsch zou zoeken. Hij werd in de vorige eeuw gebouwd en bestemd voor het malen van gerst en tarwe.

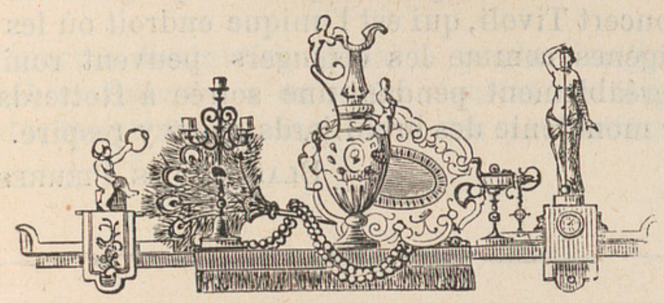
In dit cylindervormig gebouw geheel uit baksteen opgetrokken hebben wij eerstens op de eerste verdieping de magazijnen bezocht waar de tarwe en de beste rogsoorten van Zeeland opgestapeld worden.

Deze granen, door middel van houten geleidingbuizen op mechanische wijze naar de derde verdieping opgevoerd; worden aan de zuivering en het malen onderworpen en het aldus verkregen meel daalt, altijd door middel van de houten geleidingbuizen, op de zeeven die zich op de tweede verdieping bevinden en wier doel is de basten der korrels tegen te houden.

De aldus, zeer zuivere, meelsoorten, door granen van de beste kwalitcit verkregen, worden uitsluitend gebezigd tot het vervaardigen van koeken, een hollandsch produkt wiens roem het overbodig is hier aanteduiden en dat én aan het malen én aan de pastijbakkerij de uitstekende hoedanigheden dankt waardoor het zich onderscheidt.

Men overwege dus welk groot aandeel in dit resultaat het zoo fraaië prachtige witte meel van de Blauwe Molen heeft en men veroorlove ons nog, met betrekking tot deze meelsoorten, zooals wij dit reeds met betrekking tot de bieren van dit huis deden, te betreuren dat, om redenen die wij voor het oogenblik niet behoeven te onderzoeken, het verbruik dezer twee uitstekende produkten tot Holland beperkt blijft.

BLASSON DES PIERRES.



UNE MANUFACTURE DE GLACES
A BRUXELLES

MALGRÉ les assertions très explicites de Pline, on a nié pendant longtemps que les anciens se fussent servis du verre pour en faire des miroirs, des glaces. Aujourd'hui, le fait est reconnu exact; seulement, les miroirs de l'antiquité étaient tous de petites dimensions. On croit que les premiers miroirs en verre sortirent des verreries de Sidon, en Phénicie.

Si nous arrivons aux temps modernes, nous voyons qu'avant le dix-septième siècle Venise jouissait d'une réputation à peu près exclusive, d'un véritable monopole pour la fabrication des glaces ornées.

Pourtant, les Vénitiens ne connaissaient pas les procédés de fabrication qui donnent aujourd'hui de si beaux résultats pour la miroiterie. Ils fabriquaient les glaces de la même manière que les verres à vitre, ou du moins employaient le procédé des manchons, qu'ils pratiquèrent longtemps seuls, et qui ne fut importé en France qu'en 1651.

Mais le coulage des glaces, tel qu'il se pratique de nos jours, a été imaginé par Thevart en 1688. La fabrication des glaces, suivant le procédé vénitien, n'est complètement abandonnée dans la plupart des pays que depuis soixante ans environ. Même on continue encore à l'employer à Venise, où l'on met une sorte d'amour-propre à ne pas innover.

Actuellement, les glaces ont pris une importance de plus en plus considérable dans l'ameublement, si bien qu'on ne se représente guère un appartement un peu convenable qui n'en serait pas orné. Du reste, cette grande vogue se comprend fort bien, car les glaces sont du plus heureux effet décoratif. Outre que leur surface, en réfléchissant les objets, semble agrandir les dimensions de l'appartement, les cadres qui les entourent sont susceptibles de l'ornementation la plus riche et la plus artistique.

En effet, ce qui fait le mérite fondamental d'une glace, ce n'est pas seulement la régularité du verre, sa transparence, sa limpidité, sa dimension, la beauté de l'étamage; c'est aussi la nature de l'encadrement, qui est chargé de réveiller, par son *éclat* (1), le ton toujours un peu froid de l'étamage, et d'associer la glace, par l'ornementation de son cadre, au style de la maison et de l'ameublement, d'en faire, en un mot, un motif qui doit toujours être en harmonie avec l'ensemble de la décoration des habitations. La miroiterie est donc, en somme, une industrie vraiment artistique : le dessinateur (pour la gravure du verre et pour le biseautage), le peintre pour la décoration des cadres nouveau genre, le sculpteur pour leur ornementation, et le peintre artiste, si vous y comprenez les vitraux d'art, y jouent chacun leur rôle.

Bien que la réputation de Venise ne soit plus aussi grande qu'autrefois, les glaces dans le genre vénitien, c'est-à-dire biseautées et ornées, sont toujours à la mode. Le biseautage fait admirablement valoir la belle taille, l'épaisseur et la pureté de la glace, ainsi que l'éclat, la perfection de l'étamage ou de l'argenture, et donne des effets extraordinaires. Ce genre est donc considéré à juste titre comme le plus artistique de tous.

Dans l'industrie des glaces, les deux pays qui tiennent aujourd'hui la première place sont la France et la Belgique. En Belgique, notamment, cette industrie a pris une grande extension et est arrivée à une perfection réelle, tant au point de vue de la fabrication de la glace proprement dite qu'à celui de la miroiterie. Nous avons pu nous en convaincre en visitant plusieurs manufactures de miroiterie, et nous venons de nous en rendre compte en visitant à Molenbeek-lez-Bruxelles (17 et 19, rue de Launoy) la manufacture générale de glaces de M. F. Van Herck.

Cet établissement a été fondé en 1868, pour la fabrication des glaces, en y comprenant le biseautage, l'argenture, la gravure et l'encadrement. On y pratique un système de biseautage à vapeur. De plus, la maison a la spécialité des vitraux d'art, qu'elle exécute avec une remarquable habileté.

M. Van Herck a pris part à la décoration d'établissements importants, comme le Café de la Métropole et le Grand-Hôtel, où l'on voit des glaces remarquables par leurs vastes proportions. Il occupe un grand nombre d'ouvriers, et, accessoirement, tient les glaces striées et losangées, les verres à vitres, les pannes en verre, etc., etc. Il a obtenu de hautes récompenses aux expositions, notamment des médailles d'or à Bruxelles et à Utrecht. Il contribue pour sa bonne part à la réputation de la miroiterie belge.

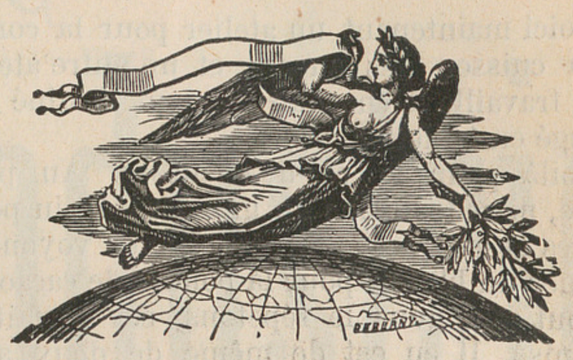
LALLIER.

L'Exposition générale annuelle d'horticulture à laquelle chaque année le public parisien fait un accueil si empressé, ouvre ses portes le 20 mai.

Les visiteurs pourront jouir *gratuitement* d'un charmant concert qui sera donné tous les jours, de trois à cinq heures, dans le Jardin de Paris annexé à l'Exposition.

Clôture de l'Exposition le 25 mai à cinq heures du soir.

(1) Il est à remarquer que depuis des années déjà les cadres dorés subissent une sérieuse concurrence. La mode tend à leur substituer des cadres de teintes diverses, plus ou moins ternes, en rapport avec la décoration des appartements, et on ne peut réellement pas parler de *l'éclat* de ces cadres.



CHOCOLATERIE ET CONFISERIE

CERTAINES vérités sont si manifestes, qu'on perdrait absolument son temps à vouloir les démontrer; aussi ne chercherons-nous pas à prouver à nos lecteurs que le chocolat préparé avec soin est un excellent aliment, doué au plus haut degré de propriétés hygiéniques, car nous sommes persuadé qu'ils le savent tout aussi bien que nous.

Lorsque des hommes comme Chaptal, Liebig, Cuvier, Payen, Linné et une foule d'autres savants illustres ont affirmé que le chocolat est un aliment sain, substantiel, réparateur, agréable au goût, etc., ce serait une dérision de mettre une seule minute en doute leur opinion.

Mais tous les chocolats mis à la disposition du public sont loin de posséder ces précieuses qualités. Il y en a d'excellents, de bons, d'ordinaires, de médiocres, et aussi, hélas! de franchement mauvais. Le tout dépend, d'une part, des matières premières employées à leur fabrication, et, d'autre part, des procédés et de l'outillage qui servent à mettre en œuvre ces matières premières.

Il est malheureusement très commun aujourd'hui de trouver des chocolats qui sont loin d'être exclusivement composés de cacao et de sucre, comme ils devraient l'être. Peu de produits alimentaires sont l'objet d'aussi nombreuses falsifications. La chose est d'autant plus regrettable qu'aujourd'hui le chocolat peut être meilleur qu'il n'a jamais été grâce aux perfectionnements apportés par la science moderne à l'outillage et aux procédés de fabrication.

On peut s'en rendre compte en constatant combien sont excellents les produits d'une chocolaterie où la fabrication se fait d'une manière vraiment consciencieuse, avec l'emploi exclusif de matières premières irréprochables, comme dans l'établissement que nous venons de visiter à Laeken (31, rue de Molenbeek, et 16, rue Stéphane).

Il s'agit de la chocolaterie-confiserie Meyers-Courtois et Cie, dont les spécialités sont les chocolats fins, les pralines, les couvertures pour pralines, le cacao en poudre soluble, le racahout des Arabes.

Cet établissement a été fondé, il y a trente-cinq ans, par M. Daviaud; la raison sociale actuelle date de dix ans. Ses ateliers occupent une superficie de cinq cents mètres carrés; ils sont installés d'une manière très pratique, et la plus grande propreté y règne partout. L'outillage très complet et très perfectionné est alimenté par une machine à vapeur d'une force de quinze chevaux. Les ouvriers, hommes et femmes, sont au nombre de cinquante.

Nous avons visité ce bel établissement avec un vif intérêt, sous la conduite de M. Meyers lui-même, qui a bien voulu nous donner tous les renseignements nécessaires.

Au rez-de-chaussée, nous entrons d'abord dans un atelier où nous remarquons trois machines à malaxer et à broyer; deux moulins construits selon des modèles inventés par la maison, et pouvant marcher indéfiniment sans s'échauffer; cinq mélangeuses (pour mélanger le sucre et le cacao); deux machines à trépidation pour étendre la pâte de chocolat dans des moules en fer-blanc; un broyeur, destiné à réduire en poudre le cacao; enfin, un appareil à flamme renversée pour torréfier le cacao.

L'atelier où nous pénétrons ensuite est celui où l'on laisse refroidir la pâte; nous y voyons aussi des presses pour le cacao en poudre.