

## Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré



Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-01.

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.

# Setziere Annee Le Panthéon de l'Industrie Le Panthéon de l'Industrie Expositions et des Concours

MONITEUR DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889

RÉDACTION ET ADMINISTRATION 51, Rue Richer, 51

ON NE RÉPOND PAS DES MANUSCRITS ENVOYÉS

LE NUMÉRO: 50 CENTIMES

ADMINISTRATEUR : C. GEORGES

16° Année. — Janvier 1890. — N° 766. — Paris

ABONNEMENTS ET ANNONCES 51, Rue Richer, 51

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS

EN VENTE : ANNÉES 1875-1876-1877-1878-1879-1880-1881-1882-1883-1884-1885-1886-1887-1888-1889 - CHAQUE ANNÉE I FORT VOL. 24 FR.

PRIX DE L'ABONNEMENT

Paris et départements, un an, 24 fr. — Étranger, un an : Pays d'Europe, Egypte, Maroc, Tunisie, 27 fr. — Etats-Unis de l'Amérique du Nord, 29 fr. — Colonies françaises autres que les établissements de l'Inde et de la Nouvelle-Calédonie, 31 fr.

Sommaine

Biographie. — Causerie. — Manufacture de bougies. — Distillerie. — Filtre désinfectant. — Pains et Biscuits. — Acide tartrique. — Chicorée. — Carrosserie.

PRIX DE L'ABONNEMENT

Établissements français de l'Inde, Nouvelle-Calédonie et dépendances, Etats de l'Amérique centrale et méridionale, Indes orientales et Néerlandaises, Mexique, Japon, Colonies, Possessions et Etablissements Anglais, Guyane Hollandaise, 36 fr.

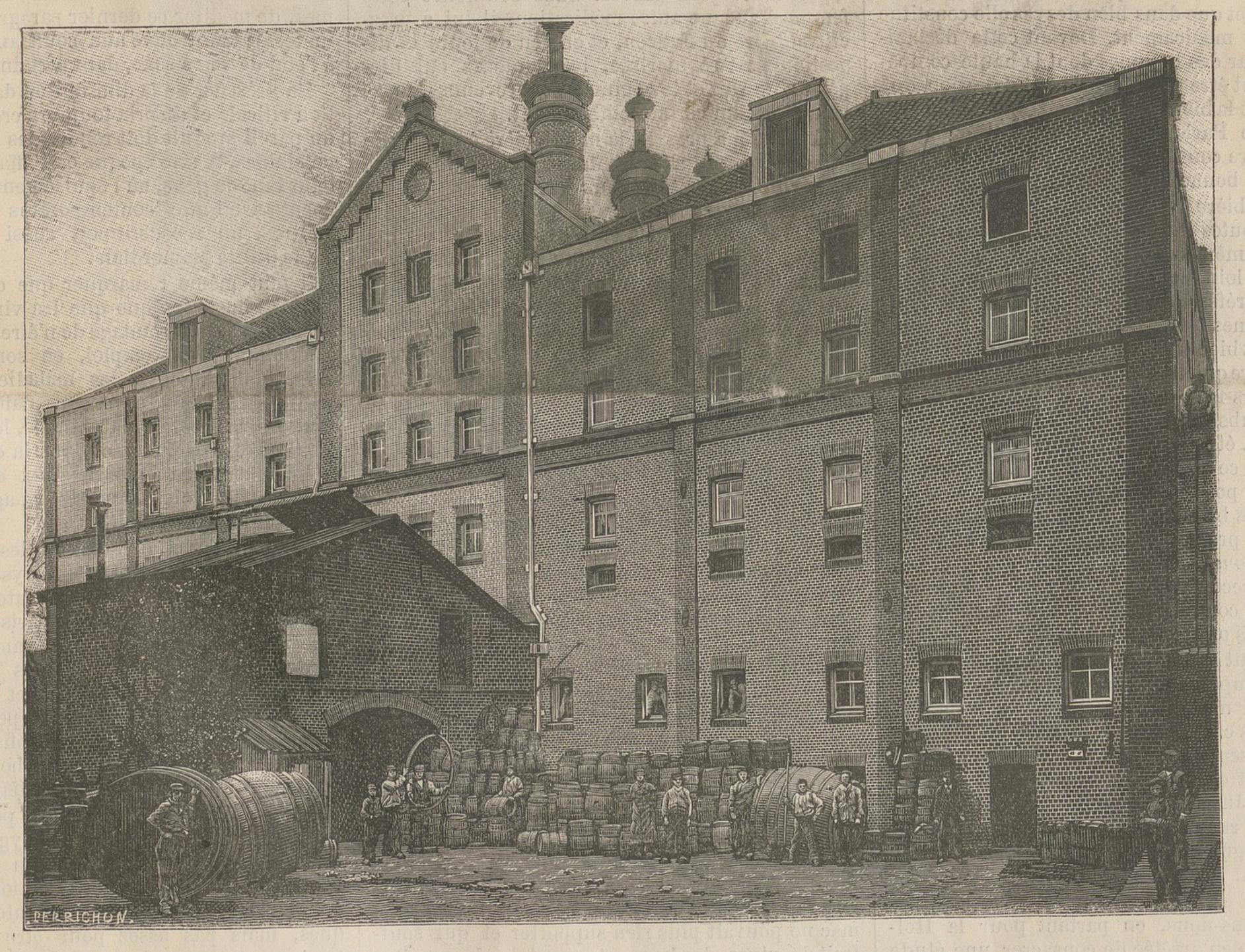
#### EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889

### LA BIÈRE BRUNE DU FAUCON









VUE EXTÉRIEURE DE LA MALTERIE DE LA BIÈRE BRUNE DU FAUCON, A AMSTERDAM

10 DE

ap ale

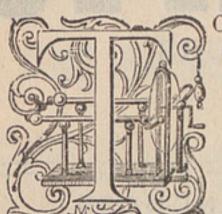
1 00

EXPOSITION UNIVERSELLE

#### UNE VISITE

#### LA GRANDE BRASSERIE

de MM. Van Vollenhoven et Co D'AMSTERDAM



ous les hygiénistes reconnaissent que la bière est, avec le vin, la meilleure et la plus salubre des boissons fermentées. Elle apaise la soif, rafraîchit, stimule légèrement l'estomac et facilite la diges-

tion. Bien plus, elle a de très heureux effets préventifs et curatifs contre plusieurs affections, notamment contre les maladies des voies digestives, et elle exerce sur l'économie en général une influence éminemment fortifiante et tonique.

C'est une boisson des plus nutritives, et elle peut être considérée comme un aliment complet.

Il n'est pas de breuvage plus hygiénique, et nous nous souvenons, à ce propos, d'un fait qui s'est passé à Paris, il y a quelques années, et qui montre bien en quelle haute estime nos sommités médicales tiennent la bière. Les médecins et chirurgiens des hôpitaux de Paris ont, depuis assez longtemps, l'habitude de prescrire à leurs malades l'usage de la bière. Or, l'administration de l'Assistance publique, ignorant l'importance que le corps médical attachait à cette boisson, et croyant qu'on ne la prescrivait que pour être agréable aux malades et comme une sorte de friandise, crut devoir rappeler aux médecins et chirurgiens, dans un but d'économie, qu'elle ne se chargeait de fournir que des aliments et des médicaments, et que, par suite, on devait cesser d'ordonner la bière, considérée par elle comme ne pouvant entrer ni dans l'une ni dans l'autre de ces catégories, et en quelque sorte comme un objet de luxe.

La réponse à cette décision administrative ne se fit pas attendre: les médecins et chirurgiens des hôpitaux rédigèrent une protestation, dans laquelle ils déclarèrentque la bière est toujours un aliment, et que dans bien des cas elle constitue un excellent médicament. Devant cette déclaration, faite par des hommes dont la haute compétence ne peut être discutée, l'administration dut s'incliner, et la bière acquit droit de cité dans les hôpitaux de Paris. On trouverait difficilement une meilleure consécration des propriétés hygié-

ques de la bonne bière.

Car il v a bière et bière, et il ne faudrait pas croire que toutes les boissons qui portent ce nom méritent la même estime. Sans en chercher la preuve plus loin, nous pouvons le démontrer encore par la préférence qu'on donne dans nos hôpitaux à certaines bières au détriment de certaines autres. Il est bien sûr, par exemple, que les bières blondes, outre qu'elles sont souvent additionnées, pour être plus facilement conservées, d'acide salycilique, substance nuisible et même toxique (ainsi que l'a établi l'intéressante discussion qui a eu lieu sur ce sujet à l'Académie de médecine), sont loin de posséder les vertus nutritives des bonnes bières brunes. C'est ce qui explique qu'on ait admis de préférence dans les hôpitaux de Paris la Bière brune du Faucon, dont les propriétes toniques et reconstituantes sont, d'ailleurs, universellement connues, et à laquelle tous les journaux français ont consacré des articles élogieux.

Mais, si tout le monde connaît la supériorité de cette bière, supériorité qui n'a plus besoin d'être constatée, on n'est pas aussi généralement renseigné sur les causes de son excellence et sur le vaste établissement qui la fabrique. Tous les Parisiens savent que le dépôt de cette bière à Paris était rue des Juifs, 16, et qu'il a été transféré aujourd'hui 37, rue de Rivoli, mais ils n'ont qu'une idée assez vague de ce qu'est la grande maison d'Amsterdam, à laquelle on doit cette précieuse boisson.

Aussi avions-nous, en partant pour la Hollande, l'idée bien arrêtée de consacrer une étude détaillée à cette brasserie célèbre, en la prenant comme type de la brasserie modèle, et de la faire bien connaître à nos compatriotes. Nous avons mis cette idée à exécution, et nous pouvons aujourd'hui donner à nos lecteurs des renseignements complets sur cette importante et honorable maison, qui jouit d'une réputation si bien établie en Hollande, en France, et même dans le monde entier.

Cette belle et immense brasserie du Faucon existait déjà au xvIIe siècle: elle fut reprise en 1791 par MM. Van Vollenhoven, dont le nom est si honorablement connu dans toute la Hollande; l'un des frères Van Vollenhoven a même été, si nous ne nous trompons, bourgmestre d'Amsterdam.

Aujourd'hui, elle est dirigée par deux hommes qui lui ont donné une extension considérable: M. Howij, conseiller municipal d'Amsterdam (qui est à la tête de l'entreprise depuis 1867), et M. Schwartz, associé depuis 1883, tous les deux petits-fils de MM. Van Vollenhoven.

Nous ne devons pas oublier de mentionner qu'elle fabrique en grande quantité d'excellentes bières blondes, très appréciées en Hollande et dans les Indes orientales et occidentales. Mais sa grande spécialité, c'est cette remarquable bière brune, si reconstituante et si tonique, à laquelle elle doit surtout sa réputation en France. Seule au monde, elle fabrique cette sorte de bière, si estimée chez nous, et consommée aujourd'hui dans de nombreux pays d'Europe et d'Asie, notamment dans les Indes, où mensuellement elle fait des envois considérables.

En France, les médecins ont bien vite compris quel parti ils pouvaient tirer de la bière brune du Faucon, et nous avons eu sous les yeux une foule d'observations attestant les services qu'elle leur a rendus. Nous pouvons citer, par exemple, les constatations faites par M. le docteur Roux (de Brignoles), médecin en chef des hôpitaux de Marseille.

Ce praticien a d'abord expérimenté la bière brune du Faucon sur une femme de quarante-cinq ans, très anémiée, souffrant de gastralgie, de violentes douleurs névralgiques, et présentant les troubles digestifs les plus graves. Sans soumettre cette femme à aucune autre médication, il lui a prescrit la bière du Faucon, et en peu de jours la digestion s'est régularisée, les douleurs ont disparu, l'appétit et le sommeil sont revenus, la malade a pris un certain embonpoint.

Ensuite il a prescrit la même bière à une jeune fille de dix-huitans, présentant tous les symptômes de la chloro-anémie la plus grave, avec troubles cardiaques très prononcés et épuisement complet. Toutes les médications employées en pareil cas avaient échoué et la malade refusait même de s'y soumettre davantage. La bière brune du Faucon, au contraire, très bien supportée, ne tarda pas à lui rendre l'appétit, les forces revinrent et la jeune fille présenta au bout de huit jours tous les symptômes de la santé. On remarqua surtout, dans ce cas, l'action puissante de la bière sur les fonctions gastriques. Grâce à cette influence stimulante, l'estomac put supporter la médication ferrugineuse, qui acheva la guérison.

Le même médecin a traité de la même manière et avec le même succès un matelot norvégien âgé de trente-cinq ans, atteint d'une affection grave de l'estomac, d'une ulcération trop avancée pour être guérie, mais dont l'état fut amélioré par cette bière, le seul aliment qu'il ne vomît pas; puis un homme de cinquante ans chez lequel l'appétit avait complètement disparu, et qui recommença à manger au bout de quelques jours.

Des observations non moins concluantes ont été faites par M. Delaye à l'hôpital Saint-André, de Bordeaux. Un homme de quarante ans, atteint d'une gastrite rebelle, très affaibli et vomissant tous ses aliments depuis un an, voit son état amélioré dès le troisième jour. En peu de temps, ses vomissements disparaissent, puis l'appétit et les forces reviennent, et au bout de deux mois il sort guéri de l'hôpital. Un autre homme, dont l'estomac ne pouvait plus rien supporter et qui souffrait de vives douleurs stomacales, n'a pu être

soulagé que par l'usage de la bière brune du Faucon, alternant avec le lait. Beaucoup d'autres observations analogues ont été faites au même hôpital, notamment celle d'une jeune fille de dix-neuf ans, très anémique, et qui fut guérie au bout de trois semaines, après avoir pris chaque jour quatre verres à bordeaux de bière du Faucon; et celle d'un homme de trente-cinq ans, rhumatisant, très affaibli, et qui, après avoir pris une demi-bouteille de bière du Faucon par jour était très amélioré au bout de quinze jours et guéri au bout d'un mois.

Il faudrait encore citer un grand nombre de convalescents, de femmes grosses, de scrofuleux de phtisiques, de débilités de toutes sortes traités dans le même établissement. Chez tous, la bière du Faucon a été admirablement supportée, a stimulé les fonctions digestives, a exercé une influence éminemment fortifiante et s'est montrée un tonique de premier ordre.

Nous avons dit que cette bière a été admise dans les hôpitaux de Paris, par décision en date du 30 juillet 1881.

Parmi les médecins parisiens qui la recommandent le plus, nous citerons les professeurs Verneuil, Tarnier, Péter, Lannelongue, Guéniot, Le Dentu, Monod, Nicaise, Reclus, les docteurs Jules Simon (médecin de l'hôpital des Enfants), Féréol, Guibout, Audhoui, médecins des hôpitaux, etc., etc.

En Belgique, les sommités médicales ont également pris la bière brune du Faucon sous leur haut patronage. Citons le docteur Ceuterick, chirurgien en chef des hôpitaux civils, qui la regarde comme pouvant remplacer le vin chez les personnes débilitées; le docteur Bessems, médecin-chef des hôpitaux civils, qui partage cette opinion; le docteur L. Willems, chirurgien-chef des hôpitaux civils, qui regarde cette bière comme un excellent tonique; le docteur Van de Wiele, accoucheur-chef de l'hôpital Sainte-Elisabeth, qui en a obtenu d'excellents effets dans son service, puis le docteur Nelissen, exemple bien concluant, celui-là, qui a vu sa femme, allaitant son dernier-né et n'ayant pas assez de lait, retrouver, grâce à l'usage de la bière du Faucon, une secrétion lactée abondante. A vous, Mesdames, de méditer ce dernier paragraphe, car voilà un terme tout trouvé aux souffrances inhérentes à l'état de votre sexe, dans certains cas.

En présence de la diminution dans la production viticole et du prix toujours croissant du vin, un pareil produit doit rendre des services inappréciables. A une époque où l'affaiblissement atteint tant de gens, où l'épuisement, l'anémie règnent parmi nos contemporains en souverains maîtres, un reconstituant aussi énergique est

d'une utilité primordiale.

Il faut même remarquer que cette bière, qui est tout aussi tonique que les vins généreux, a sur eux le grand avantage de n'être ni échauffante, ni irritante. Son emploi, en somme, est tout indiqué dans toutes les maladies débilitantes, quelle qu'en soit la nature, dans l'anémie, la chlorose, la scrofule, la phthisie, les convalescences, la grossesse, etc., et dans la dyspepsie. Elle a également les plus heureux effets dans les maladies des voies urinaires, en agissant notamment comme diurétique.

On peut s'expliquer toutes les propriétés de cette bière en examinant l'analyse qu'en a faite M. E. Lebaigue dans son laboratoire d'analyses chimiques et industrielles, à Paris. Cette analyse a démontré la présence d'une grande quantité de matières nutritives et de sels minéraux, de matières azotées protéiques et albuminoïdes directement assimilables, qui ne peuvent fatiguer les organes digestifs, et de phosphates alcalins et terreux, extrêmement utiles au bon entretien de l'économie et notamment du système osseux.

On le voit, la bière du Faucon possède au plus haut degré toutes les qualités hygiéniques de la bière. Elle contient de l'alcool en quantité suffisante pour sa bonne conservation et pour lui donner des propriétés stimulantes et calorifiques, mais pas assez pour être nuisible aux femmes et aux enfants. Grâce à ses principes

aromatiques et amers, elle a des propriétés toniques et apéritives. Sa glucose et sa dextrine constituent des éléments respiratoires. En somme, c'est vraiment un aliment complet, très nutritif, très digestible, très assimilable et en même temps des plus agréables et très réparateur.

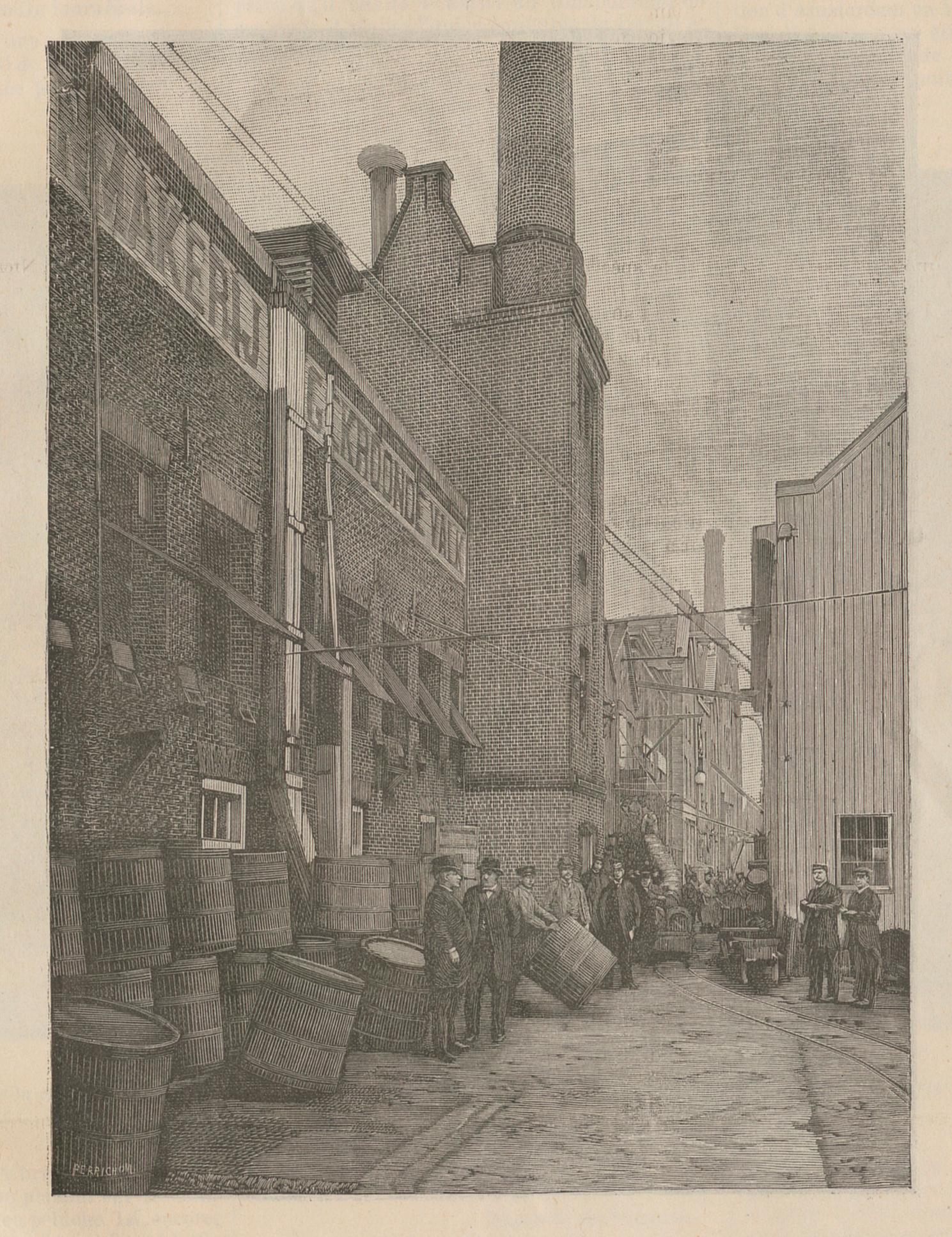
Maintenant que nous avons fait connaître le produit, parlons de l'établissement qui le fabrique.

La maison de MM. Van Vollenhoven tient à tous égards une place considérable à Amsterdam. Elle occupe une superficie de plus de dix mille mètres carrés. Construite entièrement en briques,

elle a six étages, et sa façade grandiose se déploie dans la Hoogte Kadijk, dont elle occupe une grande partie de l'étendue. L'aspect de ce vaste édifice est vraiment imposant. L'impression que nous avons ressentie devant cette façade a été une impression de puissance et de force, qui nous préparait aux surprises qu'allait nous causer le fonctionnement de cette brasserie colossale.

Après être entré à gauche de la porte principale, nous pénétrons dans les bureaux. Là, nous déclinons nos qualités et l'étude que nous désirons faire pour notre journal, et MM. Howij et Schwartz nous donnent, avec beaucoup de bonne grâce, tous les renseignements que nous désirons. Pendant près de deux heures, M. Schwartz nous sert de cicerone dans cet immense établissement, où, nous le constatons bien vite, tout mérite l'attention, et nous passons alors de surprise en surprise.

Nous commençons par la malterie, très vaste et parfaitement installée. Nous devons faire remarquer ici que cette brasserie longe, dans toute son étendue, le canal, qui lui fournit un mode de transport commode et économique pour ses orges.



Vue extérieure prise d'un côté de la brasserie de la Bière brune du Faucon, à Amsterdam.

En sortant de la malterie, nous passons à côté d'immenses chaudières où l'on fait bouillir le houblon et la bière, et dont chacune contient 30,000 litres. C'est alors que viennent les opérations de la brasserie proprement dite. On prépare le moût extrait du malt et on ajoute du houblon. Ces matières sont ensuite refroidies sur des bacs, puis sur des réfrigérateurs. Ensuite, on ajoute la levure et on laisse fermenter dans d'immenses cuves. Quand la bière est à point, on la met dans de grands foudres, où elle séjourne pendant un laps de temps variable, jusqu'à ce qu'elle soit prête à être livrée à la consommation.

Nous avons ensuite traversé rapidement les caves, qui sont tout simplement magnifiques.

C'est un véritable labyrinthe, où nous sommes obligé de suivre notre guide pas à pas pour ne point nous égarer. Ces caves, admirablement construites, font tout le tour de la brasserie.

Elles semblent s'enfoncer sous terre à perte de vue, dans une perspective gigantesque, où l'on voit surgir de tous côtés d'immenses foudres. En levant la tête, on voit rayonner sous les grandes voûtes de nombreux tuyaux de fonte qui communiquent avec les glacières et donnent aux bières la température de la glace nécessaire à la fermentation basse et à la conservation.

Cette glace est fournie par de puissantes machines, et la réfrigération s'obtient par la compression de l'ammoniaque. La chambre des machines à glace est très belle et admirablement installée. La machine à glace, de 75 chevaux-vapeur, est du système Linde et magnifique. Elle permet en outre de fabriquer la glace en blocs pour la bière et pour la clientèle.

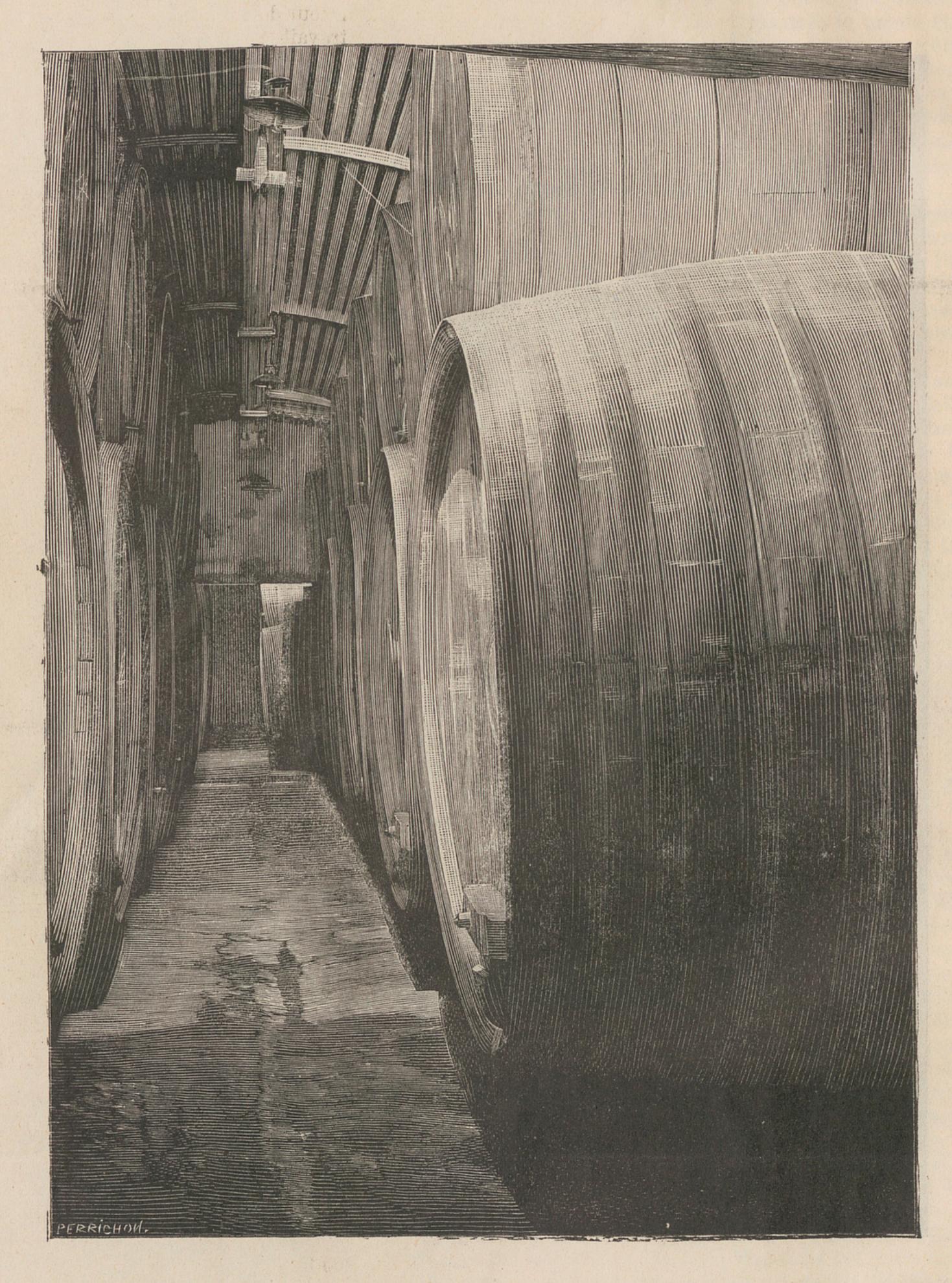
Dans cette même chambre des machines nous trouvons deux puissants appareils dynamo-électriques fournissant la lumière à plus de 300 lampes, car les six étages et les caves de la brasserie sont éclairés à la lumière électrique. En face des dynamos, un tableau donne les indications et désignations correspondant à toutes les parties de l'établissement. La seule installation de cette chambre, avec les machines, a coûté 175,000 fr. Ce chiffre éloquent peut faire juger du reste, et

MM. Howij et Schwartz, dans leur modestie, nous pardonneront cette légère indiscrétion, la seule, du reste, que nous aurons commise au cours de cette étude.

Nous avons aussi beaucoup remarqué les immenses salles dites germoirs, où l'on fait germer l'orge et où elle est transformée en malt. Cette orge est saturée d'eau dans de grandes bassines en fer. On la fait ensuite germer dans ces immenses salles, au nombre de six, dont chacune a une superficie de 500 mètres carrés. Cette opération a pour effet de développer dans l'orge une

température élevée, et il faut alors empêcher l'orge de pousser, ce qu'elle ferait, si on ne s'y opposait, absolument comme si elle était plantée en terre. C'est pour empêcherce phénomène qu'on la met, quand elle est suffisamment germée, sur des tourailles mécaniques, espèces de grands fours en fer superposés, où elle sèche par l'intervention de la chaleur.

Cette orge, comme nous l'avons dit, arrive sur des bateaux, par le canal, et est débarquée sur le quai qui longe toute l'usine. On en remplit des bacs, et elle est montée au sixième étage par la transmission de vapeur dite escalier de Jacob. Ce sont des pochettes en fer appliquées sur une énorme courroie de transmission. Arrivées au sixième étage, ces poches déversent l'orge qui est pesée automatiquement et envoyée ensuite, toujours mécaniquement, dans d'immenses conduites en fer qui traversent au sommet tous les magasins d'orge. Ces conduites contiennent des hélices qui distribuent et déversent l'orge dans toutes les parties des magasins. Cette façon de monter l'orge, de la déverser, de la peser et'de la distribuer ensuite dans les salles, est absolument pratique.



Vue intérieure d'une des caves de la Bière brune du Faucon, à Amsterdam.

Après avoir parcouru, bien à la hâte, toutes les pièces de l'établissement, nous arrivons au sixième étage, où nous trouvons encore un vaste magasin d'orge, dont la superficie est de 1,000 mètres carrés; c'est là précisément que l'orge est transportée au moyen de l'escalier de Jacob. A cette hauteur, on jouit de la vue d'un magnifique panorama: toute la ville d'Amsterdam vue à vol d'oiseau.

Redescendons et citons encore au passage les caves de fermentation, les ateliers d'emballage, où sont fabriquées les caisses pour l'expédition aux Indes, l'atelier où se font le ficelage, le capsulage et l'étiquetage (tous ces accessoires se font

les écuries qui contiennent environ vingt-cinq magnifiques chevaux pour les transports et le service roulant. Au premier étage, du même côté, on expédie la bière blonde, dite bière de Bavière, destinée principalement à la Hollande et aux Indes et dont nous avons parlé au début. Citons encore, pour mémoire, l'annexion aux immenses bâtiments de la Hoogte Kadijk d'une fabrique d'excellents vinaigres.

De plus, MM. Van Vollenhoven ont une autre malterie à Amsterdam et une brasserie de bière blonde à Dordreecht (Pays-Bas).

Malgré cet article déjà bien long, nous n'avons certainement donné qu'une idée incomplète de dans la maison), la tonnellerie, très bien installée; | cette grandiose installation, car, en ce qui touche | MM. Van Vollenhoven, devant l'extension tou-

la bière brune du Faucon, si connue en France et l'on peut dire dans le monde entier, il eût suffi de la citer pour rappeler ce qu'elle vaut, pour apprécier les merveilleux résultats obtenus par la consommation considérable qui s'en fait, en un mot, la nommer, c'était la louer.

Au reste, il nous suffira de dire que la production annuelle de MM. Van Vollenhoven atteint aujourd'hui plus de onze millions de litres par an.

Les chiffres ont leur éloquence.

Pas un coin de ces immenses établissements qui ne soit pratiquement utilisé, et, malgré cela,