

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-07.

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.

[CLIQUEZ 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 possible 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.

tous styles que l'on y construit était une autre raison bien plus décisive encore.

Nous venons de dire que M. Lafont se livre à la production des meubles de tous les styles; nous devons ajouter, après notre visite, qu'il a compris son rôle d'une façon plus large encore en cherchant à produire, non pas seulement les meubles d'art proprement dits, qui sont de toute nécessité des meubles de luxe, des meubles d'un prix très élevé, dont la possession est réservée aux personnes riches, mais aussi les meubles les plus simples et les moins chers qu'il soit possible d'imaginer.

Que l'on nous comprenne : ces meubles si simples, dont l'acquisition est facile à toute personne en état d'acquérir un meuble quelconque, ne sont pas, à beaucoup près, des meubles de mauvais goût, dont le bas prix serait dû au peu de soin donné à l'exécution.

Ce n'est pas ainsi que M. Lafont a compris l'œuvre de vulgarisation qu'il a entreprise.

Si, dans les meubles populaires, il a évité systématiquement les complications de formes, la multiplicité des détails, la richesse de l'ornementation qui en eussent nécessairement élevé le prix, il ne s'applique pas moins à créer, pour cette classe de produits, des dessins d'une très élégante simplicité, et les soins qu'il donne à l'exécution, la qualité même des bois qu'il utilise, assurent à ces meubles, livrés à si bon marché, de précieuses qualités de commodité et de solidité.

Ses meubles les moins coûteux ne sont nullement faits pour blesser le goût des personnes les plus délicates, en même temps que ses meubles riches, très souvent exécutés sur commande, répondent aux ambitions les plus exigeantes des personnes les plus favorisées de la fortune.

R. DE MORLAY.



LA NOUVELLE BRASSERIE DE MONTPLAISIR A TOULOUSE

 Il serait incontestablement une très grave erreur de croire que les bières fabriquées en France sont nécessairement dépourvues de toutes les qualités que l'on reconnaît si facilement, et, ajoutons-le, parfois si abusivement aux bières étrangères, et particulièrement aux bières qui proviennent d'Allemagne ou d'Autriche.

Nous n'avons d'ailleurs nullement l'intention ni le désir d'essayer de prouver ici que les bières d'outre-Rhin sont plus mauvaises que nos bières nationales, alors qu'au contraire leur supériorité a été si longtemps reconnue par les amateurs les plus sincères et les plus désintéressés. Du reste, qui veut trop prouver ne prouve rien.

Nous ne voulons établir qu'une seule chose ; c'est la démonstration d'un fait aujourd'hui absolument indéniable, à savoir que bon nombre de nos brasseurs français, en perfectionnant leur outillage, même au prix des plus grands sacrifices, en modifiant complètement leurs procédés, en s'appliquant à transformer les vieilles méthodes de fermentation, en choisissant avec un soin scrupuleux les orges et les houblons qui servent de base à leur fabrication, en réunissant enfin toutes les conditions indispensables, sont parvenus à créer des types de bière absolument irréprochables, et qui n'ont plus rien à envier aux bières étrangères les plus renommées.

En somme, il faut reconnaître que la réputation des bières allemandes est suffisamment justifiée par des qualités très recommandables, dues à un mode de fabrication spécial et rationnel.

Mais personne ne saurait prétendre, sans commettre une grosse erreur ou une réelle injustice, que, pour une raison ou pour une autre, les méthodes allemandes doivent leur supériorité à des conditions climatériques locales ou à des secrets dont il serait impossible à nos brasseurs français de bénéficier.

C'est pourtant là un préjugé dont certains amateurs ont refusé pendant très longtemps de se défaire, aussi bien que de tous les préjugés que certaines personnes ont intérêt à faire subsister. On s'est obstiné à croire que la supériorité de ces bières était inhérente au pays même de leur fabrication.

Il a donc fallu, pour triompher de ces idées préconçues, que de grands efforts fussent tentés en France par un certain nombre de brasseurs, qui ont entrepris d'importer parmi nous les procédés allemands, et qui se sont installés et outillés dans des conditions spéciales, en vue d'obtenir des résultats qu'on avait jugés jusqu'alors impossibles.

C'est ce qui s'appelle combattre l'ennemi avec ses propres armes; et, quant à nous, nous estimons qu'on ne saurait trop louer les brasseurs qui se sont arrêtés à ce parti. Certes, il était très regrettable de voir des consommateurs français s'adresser à des producteurs allemands ; mais si la fabrication française, persistant dans la routine, avait continué à être évidemment inférieure à la fabrication germanique, toutes les récriminations auraient été inutiles, et les incontestables qualités des bières tudesques les auraient toujours fait préférer aux nôtres.

Il n'y a donc pas seulement un grand intérêt industriel, il y a aussi un très réel intérêt patriote à la création d'établissements comme celui que nous venons de visiter à Toulouse Montplaisir, et dont l'outillage et les procédés peuvent être regardés comme des modèles. On peut même dire que ce mouvement devrait être encouragé, et qu'on trouverait de grands avantages à créer dans notre pays, comme dans d'autres, des Ecoles pratiques de brasserie, ayant un caractère officiel, d'où sortiraient des ouvriers expérimentés. Grâce à cette mesure, les brasseurs ne seraient pas forcés, pour avoir d'habiles praticiens capables d'appliquer les nouveaux procédés, de s'adresser aux ouvriers étrangers.

L'établissement à propos duquel nous écrivons cet article, et dont toutes les bières sont fabriquées à fermentation basse, d'après les procédés bavarois, est tout nouveau, et par suite a pu profiter dans son installation de tous les derniers progrès réalisés. Cette brasserie a été créée à la fin de l'année 1890. On y fabrique spécialement la bière-bock écrémée, qu'on livre en fûts depuis vingt-cinq litres, en bouteilles et demi-bouteilles.

C'est une vaste usine, couvrant une superficie de cinq mille mètres carrés. Nous l'avons visitée avec un vif intérêt.

Nous entrons d'abord dans l'atelier consacré à la brasserie proprement dite. Nous y voyons une grande cuve de brassage, où l'on met les matières premières, lesquelles sont de qualité irréprochable. Les houblons proviennent d'Allemagne, les orges de la Loire et de la Champagne. C'est là aussi que nous trouvons, avec une chaudière, les concasseurs et les appareils réfrigérants, opérant au moyen de l'eau et de la glace.

Lorsque la bière sort de la chaudière, elle est montée dans les refroidissoirs au moyen de pompes spéciales, afin de s'y reposer et d'y déposer les matières lourdes. Quand elle sort de ces refroidissoirs, elle est à une température de cinquante degrés au-dessous de zéro. De là elle passe sur deux réfrigérants, avant de se jeter dans la cuve-guilloire. A ce moment, la température de la bière s'est élevée à quatre degrés au-dessus de zéro.

De la cuve-guilloire, elle est envoyée dans les cuves de fermentation au moyen de pompes et de tuyaux. Elle séjourne dans ces cuves pendant un laps de temps qui varie de douze à quinze jours, suivant l'état de la température atmosphérique.

C'est alors que la bière est transportée dans les caves de conserve, où elle doit séjourner pendant

une période variant de six à huit semaines. Elle y est conservée dans des foudres gerbés dont la capacité est de vingt-cinq hectolitres, et dans d'autres foudres d'une capacité de neuf hectolitres.

Ces caves de conserve, très vastes, nous ont paru tout à fait remarquables. Elles peuvent contenir facilement mille hectolitres. Elles sont maintenues constamment et en toute saison à une température très basse au moyen de l'air sec qui traverse les glacières situées au-dessus des caves, glacières qui ne contiennent pas moins de quatre cents mètres cubes de glace.

Ce bel établissement, situé rue André-Delieu, rue Neuve-Montplaisir et boulevard du Canal, est incontestablement un des mieux compris et des plus remarquables qu'il nous ait été donné de visiter. Du reste, son directeur, M. A. Martin-Arlen, est un homme d'une haute compétence, un spécialiste distingué, qui compte vingt ans de pratique dans cette industrie, à Strasbourg et à Monthéliard. Cette installation modèle lui fait grand honneur, ainsi que la qualité tout à fait supérieure des bières qu'il fabrique.

Tant que les produits de la brasserie française ont été notoirement inférieurs à ceux de la brasserie allemande, on pouvait très bien comprendre que les consommateurs ne pussent se résoudre à se priver d'excellentes bières pour en préférer de médiocres. Mais, actuellement, quand nous avons à notre disposition des bières comme celles de la brasserie de Montplaisir, nous serions inexcusables de persister à nous adresser aux producteurs allemands, qui certainement ne peuvent fabriquer avec plus de perfection que des établissements français tels que celui-là. Et comme les bières germaniques, afin de supporter le voyage, sont généralement additionnées d'acide salicylique, ce qui les rend nuisibles, tous les intérêts, y compris l'intérêt de l'hygiène, doivent nous décider à donner la préférence aux bières françaises bien fabriquées.

R. DE MORLAY.



LITS, FAUTEUILS ET VOITURES MÉCANIQUES pour malades et blessés

 CERTAINES industries ont pour but de procurer à l'homme toutes les satisfactions de la vanité, tous les raffinements du plaisir ; elles s'adressent, pour ainsi dire, exclusivement aux gens heureux et bien portants. Il en est d'autres, au contraire, ayant un but utilitaire et essentiellement bienfaisant, dont la destination spéciale et unique est le soulagement des innombrables maux qui afflignent l'humanité.

C'est dans cette seconde et très intéressante catégorie qu'il faut placer l'établissement dont nous voulons entretenir aujourd'hui nos lecteurs.

Voulant venir en aide aux savants, qui consacrent leur intelligence et leurs travaux à la recherche des moyens d'atténuer et de guérir les maladies et les infirmités qui nous frappent souvent au moment où nous nous y attendons le moins, le chef de cet établissement a employé ses remarquables connaissances en mécanique à l'invention et à la construction de différents appareils destinés aux malades, aux blessés, aux impotents, enfin à tous ceux qui sont affligés d'une infirmité quelconque.