

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1888.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'œuvres 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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).



## L'INSTITUT HYDROTHERAPIQUE DE BRUXELLES

**B** IEN que l'hydrothérapie, à prendre ce mot dans son sens étymologique, ait été connue pour ainsi dire de toute antiquité; bien qu'Hippocrate dans ses Aphorismes, puis Celse, puis Ambroise Pare, Ranobe, Smith, Currie, Giannini, Hufeland, Récamier et beaucoup d'autres aient à diverses époques reconnu les vertus sédatives de l'eau froide et en aient recommandé l'emploi pour le traitement de diverses affections, il n'en est pas moins vrai que l'hydrothérapie, telle que nous la comprenons aujourd'hui et telle qu'elle est pratiquée par les spécialistes instruits et expérimentés, a pris naissance de nos jours et en France, et que c'est Louis Fleury qui lui a imprimé une impulsion décisive.

Nous savons bien qu'on va nous objecter le nom de Priessnitz, ce paysan silésien qui, après s'être guéri par des moyens hydrothérapiques, entreprit de soigner les autres par de semblables moyens. Mais Priessnitz était un empirique, son traitement n'avait absolument rien de rationnel ni de scientifique, et s'il a obtenu des succès, il a eu aussi beaucoup de mauvais résultats, et même a souvent été plus nuisible qu'utile aux malades.

Le docteur Fleury montra ce qu'un savant pouvait faire avec les mêmes moyens, en somme, qu'un ignorant. Il régularisa l'hydrothérapie, la rendit rationnelle, et c'est à lui qu'on doit d'avoir vu ce mode de curation prendre place définitivement dans l'arsenal thérapeutique. Il l'a perfectionné, lui a associé d'utiles adjuvants, et grâce à lui l'hydrothérapie est devenue le remède par excellence de bon nombre de maladies chroniques, surtout de maladies nerveuses, avec l'aide du massage et de l'électricité.

Ceux de nos lecteurs qui nous font l'honneur de nous suivre, et qui savent que nous sommes actuellement à Bruxelles, se demandent peut-être comment notre séjour dans cette ville nous amène à parler d'hydrothérapie et du docteur Fleury. Ils en comprendront la raison quand ils sauront qu'il existe à Bruxelles, rue du Pépin, un Institut hydrothérapique à la fondation duquel Louis Fleury a prit une grande part. Cet Institut, en effet, a été créé en 1863 par le Dr Fleury et le Dr Van Esschen. Ce dernier, spécialiste dont le nom est bien connu, ne tarda pas à devenir le seul chef de l'Institut, M. Fleury lui en ayant laissé la direction entière: il lui donna rapidement une grande extension.

Actuellement cet Institut, que nous venons de visiter attentivement dans tous ses détails, est dirigé par la veuve du docteur Van Esschen, Mme Moreau. Ajoutons qu'elle s'est adjoint comme collaborateur, il y six ans, le docteur Jules Fonson, qui est le digne continuateur de ses éminents devanciers.

Le Dr Fonson a fait ses études médicales à la Faculté de Paris. Il a, comme externe, suivi les cliniques de nos grands praticiens, et est l'élève de l'illustre professeur Charcot, dont il est resté l'ami.

Dans une science aussi délicate que l'hydrothérapie, la présence d'un médecin, d'un spécialiste expert en la matière est absolument indispensable, et l'on ne saurait trop féliciter la directrice de l'établissement, de l'avoir compris. Une longue pratique, une observation prolongée et une grande habileté ne manquent certes pas à M<sup>me</sup> Moreau, et suffiraient pour donner les garanties d'un traitement irréprochable. Cependant, il est bon qu'un docteur en médecine, au courant de tous les progrès de la science contemporaine, et à même de

profiter de tous les perfectionnements, apporte à ce traitement l'autorité de son nom et lui donne ce côté scientifique qui paraît aujourd'hui, avec tant de raison, indispensable à tout ce qui touche à la médecine.

L'installation actuelle de l'Institut hydrothérapique est toute nouvelle. Il y a deux mois que l'établissement a été transféré rue du Pépin, 23, en plein quartier Léopold c'est-à-dire dans le quartier le plus élégant et le plus sain de Bruxelles, sur une hauteur, et en même temps au centre de la ville, avec les plus grandes commodités de transport.

On traite dans cet établissement toutes les maladies chroniques et nerveuses des deux sexes, au moyen de l'hydrothérapie, aidée, en cas de besoin, de l'électricité et du massage.

L'Institut, construit par M. Jules Brunfaut, l'architecte bruxellois bien connu, est admirablement installé et n'a nullement cet aspect rebarbatif que les établissements de ce genre présentent trop souvent. Rien de plus gai, de plus élégant, de plus coquet que cette maison, dont tous les détails ont été fort bien compris.

Un couloir donne accès dans un salon d'attente luxueux, séparé de la salle de douches par une belle et vaste cour. Les cabines pour les dames sont entièrement séparées des cabines pour les hommes, et ont des entrées différentes. Il y a des cabines pour les bains de siège, une cabine pour les bains de cercle ou de poussière. Dans une grande salle se prennent les douches de toute sorte: cloche, jet, lance, pluie, etc.: là aussi sont installés les bains de vapeur aromatiques et thérébenthinés, l'étuve sèche, etc., etc.

Au premier étage est le local des bains simples, des bains sulfureux et des douches sulfureuses, la salle de massage, et d'électricité sous toutes ses formes: électricité statistique, galvanique et faradique.

Plus loin est installée une salle de gymnastique avec des agrès, destinée aux réactions. Enfin, au même étage, se trouve le cabinet de consultation du docteur.

Tel est ce bel établissement fondé par les docteurs Fleury et Van Esschen, qui ont beaucoup fait pour les progrès et la vulgarisation d'un traitement dont la thérapeutique sait aujourd'hui tirer un merveilleux parti, quand il est entre des mains expérimentées, quand il est compris comme le comprennent les dignes continuateurs de ces praticiens.

E. ROBERT

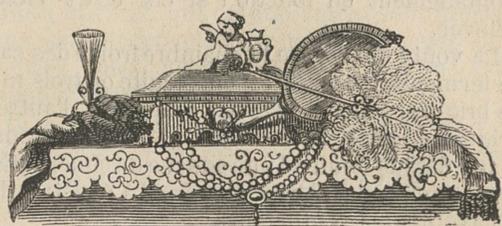
D'après l'*Univers Commercial*, le développement des industries textiles en Allemagne a été considérable et continu pendant les sept dernières années.

Voici d'abord un tableau donnant les chiffres comparatifs d'importations relatives aux matières premières propres aux industries textiles dans ce pays pour 1880, 1886 1887:

	1880	1886	1887
	Tonnes	Tonnes	Tonnes
Coton.....	136.736	160.967	197.696
Laine.....	54.430	96.655	100.881
Lin.....	13.139	18.341	20.704
Chanvre.....	17.148	15.988	22.351
Jute.....	19.199	43.202	56.181
Soie.....	1.065	1.175	1.192

Le développement des industries textiles de l'Allemagne se trouve indiqué par l'accroissement constant de la consommation totale desdites matières premières. Le tableau suivant, fournissant en tonnes les exportations des produits fabriqués allemands, démontre également la vitalité croissante de ces mêmes industries durant les sept dernières années.

	1881	1887
	Tonnes	Tonnes
Cotonnades.....	21.893	30.293
Lainages.....	22.514	29.224
Tissus de lin et de jute.....	3.525	3.938
Soieries pures et mélangées....	4.748	6.486
Confections, etc.....	4.515	7.05



## LA BRASSERIE LOUISE

ET LA FABRICATION DE LA BIÈRE EN BELGIQUE



U nombre des industries belges dont le développement tout à fait remarquable a motivé notre excursion chez nos voisins et semblerait devoir nous y retenir indéfiniment, si d'autres études ne nous appelaient ailleurs, il est certain que la brasserie mérite d'être comptée parmi les plus intéressantes.

La brasserie belge, en effet, longtemps enfermée d'une façon exclusive dans les procédés de la fermentation haute, a successivement adopté, en les perfectionnant en bien des points, les méthodes allemandes et pratique aujourd'hui, avec un plein succès, la fermentation mixte et la fermentation basse, de sorte qu'elle est désormais en mesure de produire, avec les bières courantes, les bières de conserve les plus résistantes.

Nos lecteurs savent, par la longue suite de notices que nous avons soumises à leur appréciation, que nous visitons volontiers les brasseries; mais nous croyons, après la longue visite que nous venons de faire à la brasserie Louise (2 et 23, rue de Tenbosch, à Bruxelles), que ce bel établissement, créé en 1875 par M. Vermersch-Boucquey, peut être placé, sans hésitation, au nombre des brasseries dignes d'être citées dans un journal.

Ce nom, du reste, est loin d'être inconnu en France. Plusieurs parents de M. Vermersch-Boucquey exercent avec succès l'industrie de la brasserie dans nos départements du Nord et de l'Aisne, et l'industriel belge s'est sans doute souvenu de ses relations de bon voisinage dans l'accueil beaucoup plus qu'obligeant qu'il nous a fait, et dans l'extrême complaisance qu'il a mise à nous conduire à travers tous les détails de son usine.

Cette usine, qui n'occupe pas moins de 1,000 mètres carrés, est un vrai modèle d'organisation technique et économique, et tout y est combiné pour assurer la promptitude et la précision des opérations en même temps que l'excellente qualité des produits.

Dans la malterie, qui est une très remarquable annexe de la fabrication principale, nous avons successivement admiré: les greniers, les germoirs, les tourailles, avec plateau système anglais, chauffées au calorifère, ce qui évite le contact de la fumée avec le grain, les nettoyeurs de grains, les dégermeurs, les concasseurs, les monte-charges, etc., etc., le tout fonctionnant à la vapeur.

Dans la brasserie, qui occupe un vaste hall, nous avons suivi avec intérêt le fonctionnement des chaudières dont l'ébullition s'obtient par la vapeur, des cuves guilloires, des bacs refroidissoirs, etc., etc.

Nous avons particulièrement noté un système d'hydrateur installé sur la cuve-matière et lui fournissant automatiquement du grain mouillé avec une parfaite régularité à sa chute dans la cuve.

Les caves de cette usine offrent un intérêt tout à fait exceptionnel, à cause de leur mode d'installation, conçu de façon à obtenir une extrême régularité de température.

Les caves à fermentation basse, par exemple, placées à 8 mètres au-dessous du sol, ont au-dessus d'elles la chambre froide munie de deux ventilateurs, surmontée elle-même par une glacière d'une capacité de huit cents mètres cubes.

Les ventilateurs s'arrêtent automatiquement dès que la température des caves arrive, avec la glacière, à un écart de deux degrés, et se remettent

ponctuellement en fonction si cet écart vient s'élever.

La voûte qui sépare la chambre froide des caves de fermentation basse est construite en trois rangs de briques, l'un en briques ordinaires, l'autre en briques de liège, le troisième en briques creuses, et par dessus enfin est une couche de ciment. Cette précaution sert à obliger l'air froid à pénétrer dans la cave par les ventilateurs.

Quant aux caves à bière à fermentation haute, et à celles à fermentation mixte, elles ne sont pas contiguës à la glacière et sont maintenues à la température désirable par un système de tuyaux en cuivre perforés qui les refroidissent au moyen d'une pluie d'eau froide.

Ces caves sont en outre ventilées par des tirages très forts appliqués à la cheminée centrale.

Les glacières ont été construites dans le système Binder très sérieusement perfectionné.

Le résultat naturel de toutes ces heureuses combinaisons, c'est, tout naturellement, la fabrication d'excellents produits, parmi lesquels nous avons particulièrement remarqué trois types principaux.

C'est d'abord la *bière brune* à fermentation haute, un type belge par excellence, type peu houblonné, légèrement mousseux, marquant six degrés à l'aréomètre de Baumé, mais possédant de précieuses qualités digestives et ne demandant aucun soutirage.

Les bières à fermentation basse comprennent, en fait de bières fortes : la *bière bock*, la *Munich*, la *Bavière*.

Nous avons dégusté ces trois types de bière et nous sommes à même de déclarer qu'elles peuvent rivaliser avec les meilleures bières d'Allemagne, dont les prix de revient, forcément augmentés d'énormes frais de transport et de douane, sont incontestablement plus élevés que ceux de mêmes bières fabriquées en Belgique.

Puis vient la *demi-Bavière* ou *petite Bavière*, bière de la même force que la bière brune et d'un goût parfait.

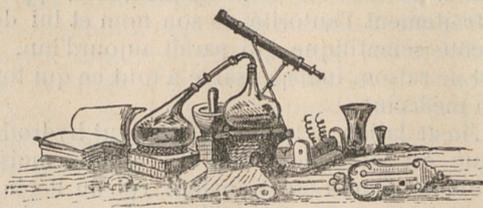
Citons enfin la *bière de conserve*, à fermentation mixte en cuves, aussi forte que le bock et la Munich, très savoureuse, très hygiénique et qui est, selon nous, la vraie boisson de l'avenir. Aucun des consommateurs des produits de la brasserie Louise, nous en sommes convaincu, ne sera tenté de nous contredire.

Notons, en terminant, à l'honneur de l'établissement qui nous occupe, qu'il n'emploie, pour ses produits, que des grains et des loupes de choix.

E. ROBERT.

Un supplément de la *London-Gazette* a publié ces jours-ci, les procès-verbaux des séances ainsi que les documents relatifs à la conférence des sucres. La table ci-après, indique la consommation du sucre dans les principaux pays du monde.

Nom des pays	Consommation annuelle par tête d'habitant	
	1880-84	1887
	kil.	kil.
Finlande.....	» .60	» .»»
Roumanie.....	1.50	» .»»
Serbie.....	2. »»	» .»»
Espagne.....	2.32	» .»»
Italie.....	3.45	» .»»
Russie.....	3.50	4.10
Portugal.....	4.34	» .»»
Norvège.....	5.16	» .»»
Autriche-Hongrie.....	6. »»	5.50
Allemagne.....	6.81	8.50
Belgique.....	7.14	» .»»
Suède.....	7.95	» .»»
France.....	10.26	12.30
Suisse.....	10.35	» .»»
Pays-Bas.....	12.87	10.50
Danemarck.....	13.47	» .»»
Grande-Bretagne.....	31.30	32. »»
Etats-Unis.....	17.30	27.70
République-Argentine.....	» .»»	22.70



### UNE DISTILLERIE DE GENIÈVRE A SAINT-OMER



ICI est une bonne fortune que nous avons la joie d'annoncer à nos lecteurs. Il ne s'agit de rien moins que de la création d'une liqueur **NATIONALE**, très capable de combler le vide laissé par la disparition partielle du cognac, depuis l'invasion du phylloxéra, plus capable encore de remplacer un produit étranger, le *schiedam* hollandais, qui nous arrivait dans des conditions de fabrication parfois déplorables, et dont il égale à tout le moins la finesse et le moelleux, sans laisser comme lui un détestable arrière-goût.

N'oublions pas, dans cette critique absolument juste du *schiedam*, de rappeler que, malgré ses nombreux défauts reconnus par tous les amateurs, il n'entraîne chez nous qu'en payant à la frontière 70 francs par hectolitre d'alcool pur !

Et pourtant, nous devons reconnaître que MM. Tourneur et Vasseur, de Saint-Omer, pour arriver à réaliser le succédané de la liqueur hollandaise, ont eu recours aux lumières de M. Decocq, directeur de leurs travaux, qui, dans l'installation de l'usine spéciale, a adopté, *en principe*, les procédés usités dans les distilleries de la Hollande.

Mais nous disons *en principe*, car, dans le fait, le procédé hollandais, profondément modifié, complètement transformé, pour mieux dire, offre, sur les procédés de nos rivaux, des avantages immenses : saccharification plus complète ; macération plus régulière et plus intime, à l'aide d'un macérateur à vapeur très ingénieusement combiné ; réglage à volonté de la température du moût, pendant la fermentation, par l'emploi de réfrigérants ; absence complète des moindres traces d'acide acétique dans la liqueur obtenue, etc.

Ajoutons, pour ne rien oublier d'important, que l'exquise finesse de la saveur, due à l'huile essentielle du fruit, est assurée par le choix consciencieux et le dosage très exact des baies que l'on emploie ; par la règle absolue que se sont imposée les fabricants de n'employer aucune espèce de matière étrangère et de ne produire que du genièvre absolument pur, de soumettre enfin leurs produits à de nombreuses rectifications.

Grâce à cet ensemble de précautions, qui semblent leur avoir été inspirées surtout par le désir de soutenir avec éclat l'honneur de leur pays, dans une lutte vraiment difficile, ils peuvent se vanter aujourd'hui d'avoir obtenu une liqueur **NATIONALE** vraiment incomparable pour l'exquise finesse de son arôme et de sa saveur, en même temps qu'elle a la vinosité de l'eau-de-vie de vin et qu'elle possède de précieuses propriétés digestives et diurétiques.

Pour atteindre sûrement et économiquement de tels résultats, MM. Tourneur et Vasseur, aidés de M. Decocq, n'ont rien négligé, rien oublié, ni dans la combinaison et l'exécution de leurs appareils, ni dans l'installation générale de leur fabrication.

Il faut avoir parcouru leur belle usine de la rue d'Arras pour savoir jusqu'à quel point ils ont poussé ces précautions de propreté si complètement négligées dans les distilleries de la Hollande, qui passe pourtant pour être la patrie des gens propres.

Il faut, pour s'expliquer l'excellence des résultats obtenus, avoir admiré cette savante installation, cette habile superposition des appareils dans des étages distincts, pour assurer le déplacement automatique des matières et éviter les encombrements, cette tuyauterie disposée à tous les étages, pour distribuer partout l'eau froide et l'eau chaude à volonté, etc., etc.

Bref, ces distillateurs, qui sont, non pas des fabricants de levûres, comme leurs concurrents hollandais, pour qui le *schiedam* est une sorte de produit accessoire, mais de vrais fabricants d'eaux-de-vie de genièvre, sacrifiant résolument la levûre dans l'intérêt de l'eau-de-vie, se sont inspirés, dans tous les détails de leur fabrication, de leurs sentiments patriotiques.

Ce procédé leur a pleinement réussi. Les consommateurs français les ont compris, leur genièvre, récompensé dans diverses expositions, jouit aujourd'hui d'une réputation méritée dans toutes les parties de la France, y compris le Midi, si longtemps rebelle, de parti pris, à la consommation des eaux-de-vie du Nord.

Ce ne sera pas la première fois que la délicatesse de la conscience et l'élévation des idées auront servi les intérêts de ceux dont elles inspirent tous les actes.

G.

On sait que, malgré les instances de l'Allemagne, la Russie refuse catégoriquement de conclure un traité de commerce avec ce pays.

Il résulte des statistiques établies que, depuis que la crise industrielle entre la Russie et l'Allemagne est entrée dans sa période aiguë, l'industrie allemande a subi des pertes irréparables.

Avant 1880, l'Allemagne envoyait en Russie des produits pour plus de 270 millions de roubles par an, en 1887, cette exportation est tombée à 112 millions 1/2 de roubles.

Il est vrai que l'Allemagne a réussi à s'ouvrir d'autres débouchés, mais tous réunis, ces marchés ne donnent pas l'équivalent de ce qu'elle a perdu en Russie.

En 1873, la Russie absorbait 10 0/0 de toute l'exportation allemande, maintenant elle n'absorbe plus que 8 0/0.

M. de Bismarck a cru pouvoir obliger la Russie à ouvrir de nouveau son marché aux produits allemands en élevant le droit sur les blés en Allemagne. Mais cette mesure n'atteint pas son but, celui qui a besoin de blé l'achète quand même le taux est élevé.

En 1879, l'exportation des blés en Allemagne rapportait à la Russie de 138 à 175 millions de roubles, et l'année dernière elle donnait encore 152 millions de roubles.

Actuellement le chancelier menace d'élever toujours plus les droits sur les blés de provenance russe.

Les journaux allemands constatent que l'exportation de la Russie en Allemagne est de 34 0/0, tandis qu'elle ne s'élève qu'à 4 0/0 pour la France ; ils cherchent ainsi à démontrer que la Russie a avantage à ne pas se voir fermer ses débouchés en Allemagne, mais la Russie ne se laisse pas convaincre.

—0—

Le ministre du commerce et de l'industrie vient d'être avisé par le gouvernement portugais que l'Association industrielle portugaise se charge d'organiser la section de ce pays à l'Exposition universelle de 1889.

Son président, M. Mélicio, doit se mettre en rapport avec le ministre pour obtenir un emplacement au moins égal à celui que le Portugal occupait en 1878.

Le gouvernement de Lisbonne a mis à la disposition des organisateurs une somme de 137,000 francs.

—0—

Une Exposition industrielle, commerciale et de viticulture, établie dans des constructions métalliques sur le vaste champ de manœuvres de Mustapha, aura lieu en décembre prochain et se clôturera en février ; un appel est adressé à tous les industriels, fabricants et viticulteurs, pour qu'ils veuillent bien y participer.

Pour les renseignements, s'adresser ou écrire à M. le directeur de l'Exposition, à la mairie de Mustapha, Alger.