

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



Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1892-07.

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.

## 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.

service complet, qui est étalé sur une table spéciale, comme pour un repas, et l'on peut ainsi juger de l'effet d'ensemble. Le nombre des modèles est infini, et peut donner satisfaction à tous les goûts.

Même disposition pour les carafes et les verres en cristal, tous artistement gravés, avec filets et fleurs d'une grande finesse. Notons aussi les caves à liqueurs, les verres d'eau en cristal de Baccarat, etc.

On ne peut qu'admirer les services riches, en magnifiques porcelaines de la maison Haviland, de Limoges, en faïence de Gien, ou de Sarreguemines, ou de Lunéville; mais il y a aussi beaucoup de goût et d'élégance dans les services en faïences ou en porcelaines plus ordinaires.

L'assortiment de la maison en services de table est immense, et lui a valu une très grande réputation; nulle maison en France n'est mieux mon-

tée sous ce rapport.

Comment, maintenant, donner une idée des objets si artistiques et si variés qu'on trouve dans la même maison? Il faudrait consacrer des mentions spéciales aux cristaux de Baccarat, de Sèvres, de Saint-Louis, aux potiches de Nevers, de Gien, du Japon, etc., aux pieds en bois noir, avec dessus de marbre, pour cache-pots; aux services à thé et à café, à la belle collection des objets d'étagère, aux pendules en faïence genre vieux Rouen, etc. N'oublions pas les jardinières et les porte-bouquets en cristal de Bohême, dont la forme nous a beaucoup séduit.

La réserve de toutes ces faïences, porcelaines et verreries se trouve dans les immenses caves de la maison. Un magasin spécial contient toute

la poterie des Alpes.

Mentionnons aussi la verrerie de Saint-Denis, qui a beaucoup progressé depuis deux ou trois ans, et dont les beaux services en verre de couleur sont d'un prix très abordable.

Dans une superbe vitrine d'exposition a été réunie, avec beaucoup de gout, une sélection de tous les articles vendus par la maison.

Une spécialité que M. Santais a beaucoup développée est celle des jouets d'enfant à l'époque du jour de l'an. A chaque fin d'année, une partie de ses magasins est consacrée à la vente des plus beaux jouets, notamment des bébés Jumeau de toutes les grandeurs. A cette époque, la foule des acheteurs est grande, car la maison possède, sous ce rapport aussi, une grande réputation.

D'autre part, à l'époque des Rameaux et de la Toussaint la maison met en vente un grand nom-

bre de couronnes funéraires.

Voici maintenant une spécialité pour laquelle M. Albert Santais représente la célèbre maison Piot : c'est la coutellerie de table, coutellerie de luxe comprenant les plus beaux services. Chaque modèle est composé de trois pièces : le couteau de table, le couteau à dessert avec lame en acier, le couteau à fruits avec lame d'argent. Les modèles sont très variés : genres Louis XV, Louis XVI, Moyen âge, Renaissance, etc., en ébène, ivoire, nacre ou argent.

M. Santais représente également l'ofèvrerie

Christofle.

L'installation de cet établissement (le premier qui ait adopté à Rouen la lumière électrique) est vraiment remarquable. C'est là que s'adresse la plus belle clientèle de la ville, qui est toujours sûre d'y trouver un choix inépuisable, et qui sait à quel point M. Santais, le sympathique et très habile chef de l'établissement, ainsi que Mme Santais qui le seconde dignement, s'entendent à contenter les acheteurs.

GRANT.



Les importations de sucres coloniaux français, en 1891, ont été de 106,610,049 kil., dont 68,130,466 kil. par navires français et 38,479,583 kil. par navires étrangers. La marine étrangère a donc transporté chez nous plus de 38 0/0 des sucres coloniaux. On a importé, en 1891, 58,580,039 kil. de sucre étranger de canne, dont 4,102,268 kil. ou 7 0/0 seulement par navires français. Tout le reste, ou 93 0/0, nous est venu par navires étrangers.



## LES BIERES DE RUOMS (ARDÈCHE)



cessons pas de le répéter : les produits industriels en général et les produits alimentaires en particulier, ont presque toujours des modes spéciaux d'application qui motivent leur production, lors

même que des produits analogues semblent constituer pour eux une concurrence capable d'amener, chez les consommateurs, une préférence exclusive.

Si nous avions encore besoin aujourd'hui d'appuyer cette thèse sur une preuve tout à fait convaincante, il nous suffirait de rappeler que M. Hugon a eu, en 1874, l'idée, très audacieuse en apparence, d'installer une grande brasserie à Ruoms, c'est-à-dire en plein département de l'Ardèche, et que les grandes quantités de bières qu'il produit aujourd'hui ont nn magnique succès dans tout le Midi de la France, en Corse, en Algérie, en Tunisie, en Espagne, en Egypte, c'est-à-dire dans des pays essentiellement viticoles, où naturellement l'on adore les vins avec une passion que les pays de la bière pourraient qualifier de superstitieuse.

Cette prétendue superstition n'en est certainement pas une, car lorsque les bières sont fabriquées avec soin et qu'on n'emploie dans leur production que de bonnes orges et de bons houblons (c'est le cas de la maison dont nous parlons), elles possèdent des qualités rafraîchissantes et même alimentaires que les vins (dont nous ne nions certes pas les qualités) ne peuvent posséder au même degré, et que l'on aurait eu grand tort de dédaigner dans aucun pays du monde, et dans

les pays chauds en particulier.

Voilà ce qu'avait bien compris le fondateur de la brasserie de Ruoms, brasserie qui a eu encore l'avantage, pour cette commune, d'y inaugurer le travail industriel, complètement inconnu jusque-là, bien que la création tout à fait récente de la ligne de chemin de fer du Teil à Alais lui eût ouvert de précieuses facilités de communication,

Pour assurer dans son pays le succès du produit dont il allait inaugurer la fabrication, M. Hugon n'a rien voulu négliger, pas même de se donner, en 1886, dans la personne de M. Payan, son associé, un très digne collaborateur, qui a bien sa part, lui aussi, aux succès obtenus par l'entreprise.

Le premier élément de succès de cette maison a été, non pas seulement l'emploi exclusif des deux éléments de la vraie bière, c'est-à-dire de l'orge et du houblon, mais le choix attentif des meilleures orges, empruntées à l'Auvergne et à la Bohême, et des meilleurs houblons, exclusiment fournis par la Bohême et par la Bavière.

Mais la fabrication de la bière impose des opérations si nombreuses, si compliquées, si délicates, que l'on peut dire que le mode de fabrication, l'outillage qu'on y emploie ont, sur la qualité du produit, une influence au moins aussi grande que la nature et les qualités des matières premières.

MM. Hugon et Payan ont si bien compris cela que, surveillant d'une façon continue tous les progrès de la brasserie, ils se tiennent toujours prêts à utiliser toutes les découvertes réalisées dans cette industrie qui a un caractère scientifique si marqué. Ils ont installé une vraie brasserie modèle dans laquelle ils utilisent une force motrice de 45 chevaux-vapeur, et dont tous les types de récipients, savamment installés en cas-

cades, assurent un travail automatique aussi précieux au point de vue de la propreté absolue de toutes les matières que de l'énorme économie de main-d'œuvre.

Ces soins d'installation ne s'appliquent pas seulement aux travaux de la brasserie proprement dite, mais à ceux encore de la malterie, que M. Hugon a tenu à installer chez lui, dans le double but de s'éviter des frais qui eussent pesé sur sa clientèle, et de s'assurer la vraie qualité, la vraie nature des excellentes orges qu'il avait pris le parti d'employer.

Il faut avoir parcouru tous les ateliers de cette vaste usine pour avoir une idée des soins que réclame un établissement de ce genre, quand on y vise et qu'on y réalise la production de ces excellentes bières pâles du type Pilsen, qui ont obtenu des récompenses aux expositions de Nîmes, de Marseille, de Paris (1878), et qui ont valu à M. Hugon la croix de la Légion d'hon-

Il faut avoir suivi le travail (automatique toujours) des cuves à tremper, des cuves à brasser, des germoirs, des tourailles, des tritureurs, des concasseurs, des chaudières de cuisson, des bacs, des réfrigérants, de cette excellente machine du système Carré qui produit, chaque jour, les effets de frigération de 24,000 kilogrammes de glace, ces vastes caves où la circulation de liquides incongelables maintient cette température de 3° si favorable à la conservation des bières, il faut avoir vu fonctionner, dans toutes les parties de l'usine, ces divers types de pompes déplaçant, à chaque heure, 500 hectolitres de liquide, dont la moitié est réclamée par les machines à glace, etc., etc,. il faut avoir vu et étudié tout cela pour se rendre compte de l'organisation si complexe d'une grande brasserie, et pour apprécier le mérite d'un chef d'industrie ayant réussi à offrir aux consommateurs, sans leur réclamer des prix exagérés, des bières aussi exquises au goût, aussi favorables à l'estomac que celles que nous venons d'avoir le plaisir de déguster. and my familiation : moisulitaels us els of.



## LA FABRICACION DE LOS AGUARDIENTES refinados y licores en Sanlucar de Barrameda.



s muy cierto que ahora el consumo de los aguardientes anisados y licores se ha vuelto casi universal; las bebidas tonicas y digestivas tienen un papel de primera en la cuestion de la higiene

publica; pero es indispensable saber eligir las marcas, pues nada es más parecido á un licor verdaderamente sano, poseyendo calidades especiales debidas á la naturaleza de la especie vegetal qui ha dado los elementos de dicho producto, sino que el preparado con procedimientos defectuosos, y cuya base es, no los alccheles cuyas calidades utiles aprueban la química y la ciencia medicinal, pero unos alcoholes sospechosos, químicamente distintos de los que entrega la destilación del vino y de un cierto numero de productos vegetales.

Al pasar por Sanlucar de Barrameda hemos tenido el gusto de visitar una gran fábrica y destilación especial de anisados refinados donde se confeccionan licores de todas clases. Nos referimos á la fábrica de D. Jose Sanchez de Lamadrid cuyo reputado Anis del Leon es hoy por hoy

conocido en todas partes de España.

La idea de establecer una gran destileria en Sanlucar de Barrameda, es decir en el centro mismo de la producción de los mejores caldos de la Peninsula, no podia ser más feliz, y eso solo