

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1/ Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1887-08-07.

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.

dre l'énumération des types d'arçons qu'elle construit.

Il nous est même impossible de donner ici la nomenclature des objets si nombreux établis dans la grande et belle vitrine de l'exposition.

Lors même, du reste, que nous aurions mentionné : les arçons spéciaux pour selles anglaises, pour selles demi-françaises, pour selles demi-lyonnaises à deux et quatre points, pour selles de voyage américaines, pour artilleurs et cavaliers, pour officiers, pour sellettes anglaises etc. etc., nous n'aurions pu que confirmer ce que nous avons dit déjà dès le début de cet article, savoir que la maison Fournié construit, sans exception aucune, tous les types d'arçons en usage en France et à l'étranger.

Pour se rendre compte des soins tout à fait exceptionnels qu'elle apporte au choix des matières premières et à leur mise en œuvre, du goût et des connaissances pratiques qui lui inspirent ses dessins, un article de journal ne saurait suffire, si long et si soigné fût-il ; il est nécessaire d'avoir ses produits sous les yeux, et il n'est, en aucun pays, aucun amateur sérieux qui n'ait un réel intérêt à se livrer à cet examen.

E. R.



LES BIÈRES DE LA BRASSERIE

DE SAINT-DENIS



RIEN n'est plus facile, à coup sûr, que de fulminer contre les bières allemandes, et nous nous associerions de tout cœur à ceux qui s'acharnent à démolir l'espèce de monopole dont les brasseurs allemands ont joui quelque temps chez nous, mais à une condition : c'est que ces bières seront remplacées par des bières françaises d'une valeur au moins égale et d'un prix qui ne sera pas plus élevé.

Car de songer à supprimer à Paris l'usage de la bière comme objet de consommation courante, c'est un rêve qui ne nous est plus permis, depuis que les ravages du phylloxéra, en nous privant du vin naturel, nous ont condamnés aux horribles sophistications des fraudeurs, si désagréables pour notre goût, si dangereuses pour notre santé.

Nous allons même plus loin la bière : (c'est de la vraie et bonne bière que nous parlons) a de telles qualités hygiéniques et alimentaires qu'il ne faudrait pas, à notre avis, songer à en priver la population parisienne, dans le cas même où le vin naturel aurait repris sa place dans la consommation, ce que, du reste, nous souhaitons de tout notre cœur.

La bière, en effet, rafraîchissante et digestive par l'acide carbonique libre qu'elle contient, tonique par son alcool, alimentaire par ses principes albumineux et par ses sels phosphatés, jouant le rôle d'aliment respiratoire par le sucre non transformé en alcool, la bière, grâce à son prix de beaucoup inférieur à celui du vin, est une boisson qui a, quoi qu'il arrive, un rôle important à jouer dans l'alimentation parisienne.

Nos bières du Nord, qui ont toutes les qualités fondamentales des bières allemandes, et quelques-unes même qui leur sont particulières, ont malheureusement, au point de vue qui nous occupe, un défaut tout à fait sérieux : c'est de supporter très mal le transport en toute saison et point du tout pendant les fortes chaleurs.

A cet inconvénient il y avait un remède possible, c'était d'installer aux portes de Paris une fabrication analogue à celle des bières du Nord.

C'est ce qu'a fait la Société de la Brasserie de Saint-Denis, en prenant la suite d'un ancien établissement qu'elle a renouvelé de fond en comble et où elle a installé l'outillage et les procédés de fabrication en usage à Lille.

Pour être certaine d'atteindre le but visé par elle, c'est-à-dire de mettre à la disposition de la capitale de véritables bières de Lille fabriquées à Saint-Denis, échappant, par conséquent, aux effets du transport, la Société a confié la direction de son entreprise à un ancien brasseur lillois.

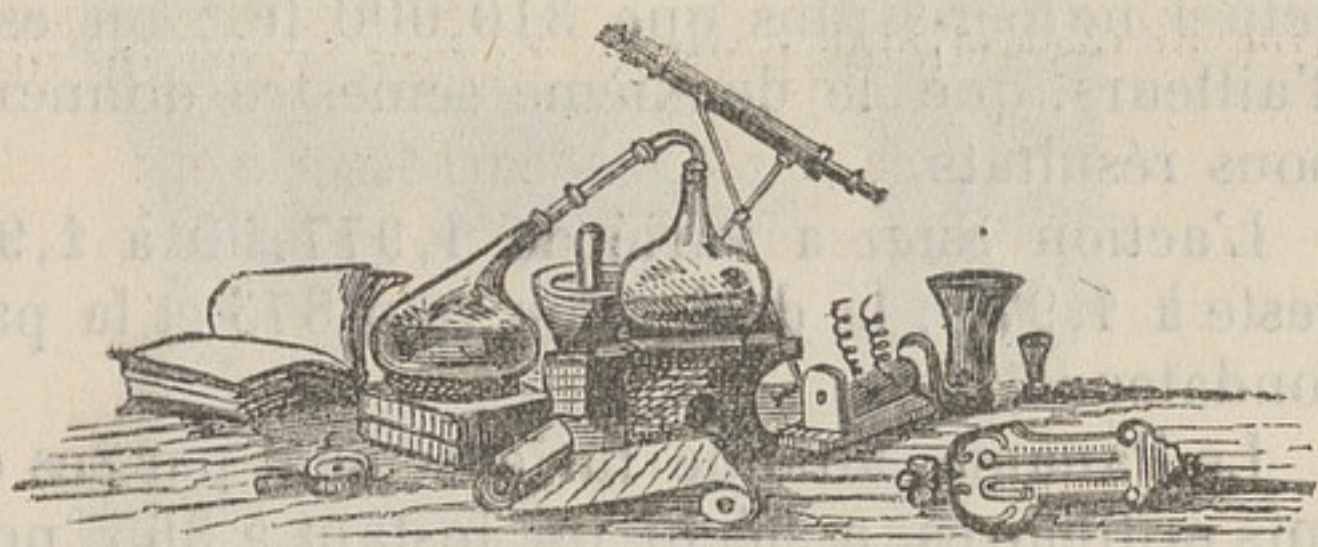
M. Dewaleyne a fait adopter à ses actionnaires une résolution qui ne suffirait pas toute seule pour recommander les produits de la Société, mais qui est un magnifique préjugé en leur faveur, c'est de n'employer à la fabrication de la bière, que trois substances : l'orge, le houblon et l'eau.

Si les féculs des graminées peuvent être considérés comme un élément si essentiel, dans cette fabrication, que les fraudeurs les plus hardis ne sauraient songer à s'en passer, le houblon, qui joue un rôle moins fondamental, étant chargé, non pas de fournir les éléments de l'alcool, mais un simple élément sapide, on ne s'est pas fait faute de lui trouver des succédanés plus ou moins malheureux, des amers de diverse nature, donnant aux fausses bières une saveur assez désagréable et, qui pis est, des propriétés anti-hygiéniques et même toxiques.

Les bières de la Brasserie de Saint-Denis, que nous avons tenu à déguster et qu'avaient dégustées avant nous nombre de connaisseurs aussi consciencieux que compétents, sont parfaites de goût et entièrement saines et hygiéniques, nous sommes heureux de le déclarer à ceux des consommateurs parisiens qui ne connaîtraient pas encore l'excellente boisson que l'on fabrique, à deux pas d'eux, à leur intention.

Aussi l'Ecole de la Brasserie centrale de Paris, qui est tenue d'être toujours au courant des faits de cette nature, s'est-elle empressée, après dégustation, de décerner au Directeur de la Brasserie de Saint-Denis, un grand diplôme et une grande médaille de maître-ès-arts en Brasserie. Voilà une attestation bien plus éloquente que toutes les déclarations des simples amateurs comme nous, et qui est très digne de forcer la confiance de tous les consommateurs parisiens.

STEVENS



LA CONSTRUCTION DES APPAREILS DE CHAUFFAGE

A SAINT-ETIENNE



JAMAIS NOUS n'avons caché à nos lecteurs notre admiration très sincère pour les appareils de chauffage, petits ou grands et de tous systèmes, que construisent certaines maisons parisiennes ; mais il faut que les chefs de ces très honorables maisons, aussi bien que leurs clients, en prennent leur parti : il existe ici, dans le chef-lieu de la Loire, une maison fondée en 1834 par M. Pansier, actuellement dirigée par M. Pansier fils, qui construit tous les types d'appareils de chauffage à feu, à vapeur ou à air chaud, et qui, ayant atteint la perfection des meilleurs appareils parisiens, a réussi à en réduire les prix dans l'énorme proportion de 40 à 50 0/0.

Dans ce résultat dont la population de la contrée a si grandement raison de s'applaudir, il revient, à coup sûr, une très grande part à l'habile organisation de MM. Pansier, à la façon dont ils ont su réduire à leur minimum les frais généraux ; mais il convient aussi de noter certains avantages locaux qui font naturellement défaut à Paris, notamment la proximité des matières premières, des fontes qui sont livrées par la Compagnie de l'Homme, des fers que l'on emprunte à la Compagnie de Terre-Noire, etc.

N'oublions pas, toutefois, que les avantages de la bonne construction et de la modération des prix sont tels, dans les produits de la maison Pansier, qu'elle a trouvé de nombreux clients, non pas dans la région seulement, mais à Bordeaux, à Marseille, à Lille et dans toutes les parties de la France.

Ayant averti nos lecteurs que la maison Pansier

exécute tous les types d'appareils de chauffage, personne ne s'attend à ce que nous donnions ici l'énumération complète de tous ses produits.

Qu'il nous suffise de citer quelques uns de ces types particulièrement intéressants par la nature ou l'étendue de leurs applications, tels que les fourneaux spéciaux pour pharmaciens, liquoristes, etc., les séchoirs pour féculeries fournissant toute la puissance de calorique nécessaire pour provoquer l'élimination rapide des 25 0/0 d'eau que retiennent les glucoses fabriqués, les divers types de calorifères dont la maison s'est fait une grande spécialité etc.

Mais les grands perfectionnements apportés aux fourneaux à bouilleurs, perfectionnements qui ont fait de ces appareils une véritable nouveauté dont la maison a le droit de se faire honneur, exigent que nous nous arrêtons quelques instants, pour signaler quelques unes des dispositions et quelques uns des avantages de ces fourneaux.

Il faut noter d'abord la nouvelle disposition des bouilleurs qui, mis en contact direct avec le foyer, fournissent constamment de l'eau à la température voulue, eau qui est immédiatement et automatiquement remplacée par de l'eau froide, à mesure qu'elle est employée.

Le réservoir de l'eau chaude peut être placé partout, en prenant simplement des dispositions nécessaires dans l'installation de la tuyauterie. Dans tous les cas, l'utilisation à peu près intégrale du calorique permet une très notable économie de combustible.

Ce fourneau, qui rend définitivement pratique l'usage des bains à domicile et qui en permet la généralisation (ce n'est pas un des moindres services qu'il ait rendus), ce fourneau a obtenu un grand et rapide succès et a été adopté dans une foule d'institutions : Collège Saint-Michel de Saint-Etienne, Institution des Frères du Puy (deux établissements de plus de 600 élèves), maisons des Petites Sœurs des Pauvres à Saint-Etienne, à Annonay, à Rive-de-Giers etc. etc.

Les charcutiers tirent aussi un merveilleux parti de ce fourneau qui leur permet de chauffer d'un coup plusieurs hectolitres d'eau, qui peut porter à la fois deux marmites de 70 litres, qui chauffe deux fours intérieurs, etc., etc.

Du reste, de quelque genre d'appareil qu'il s'agisse, on trouve partout, dans les produits de M. Pansier, les mêmes qualités de bonne construction la même solidité, le même caractère pratique.

Il est aidé dans son œuvre par un personnel dévoué et fidèle, un personnel habile, et nombre de ses excellents ouvriers ont assisté à la fondation de la maison et se sont associés à tous ses progrès.

J. DEVILLE.

La *Revue Industrielle* signale un travail intéressant exécuté à Condé ; il s'agit du passage, en siphon, de la rivière de la Haine, sous l'Escaut canalisé.

Récemment encore, la Haine et l'Escaut se croisaient, à ciel ouvert, dans l'enceinte de la ville ; au point d'intersection des deux courants, il fallait draguer continuellement.

On a détourné la Haine et on l'a fait passer sous l'Escaut, en dehors de la ville, au moyen de siphons.

Les deux rivières ont, naturellement, été préalablement barrées, en amont et en aval, par des batardeaux ; l'emplacement des siphons a été clôturé par une enceinte rectangulaire.

La fouille terminée, le fond a été profilé de façon à recevoir les siphons métalliques au nombre de cinq. Ceux-ci se composent de tubes en tôle de 6 millimètres, ayant 3^m30 de diamètre et une longueur totale développée de 23^m 40. — Cette longueur se divise en trois parties ; une partie centrale horizontale de 13^m 20 et deux parties extrêmes biaisées de 5^m 10 chaque.

La déformation des tubes pendant le transport et la pose était empêchée par des croix de Saint-André en fer, que l'on enlevait au fur et à mesure de l'exécution de la maçonnerie qui garnit intérieurement les tubes.

La section de débit des cinq siphons est de 30 mètres carrés environ.