{BnF Gallica

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-05.

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**.

DÉPOT LÉGAL
Seine
N° 1a
1891

DIX-SEPTIÈME ANNÉE

Le Panthéon de l'Industrie

REVUE HEBDOMADAIRE INTERNATIONALE ILLUSTRÉE DES EXPOSITIONS ET DES CONCOURS

MONITEUR DES EXPOSITIONS UNIVERSELLES

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
51, Rue Richer, 51
ON NE RÉPOND PAS DES MANUSCRITS ENVOYÉS

LE NUMÉRO : 50 CENTIMES
ADMINISTRATEUR : C. GEORGES
17e Année. — Mai 1891 — N° 831 — 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—1890—CHAQUE ANNÉE 1 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.

Sommaire

Brasserie. — Causerie. — Vitraux. — *Caldereria mecánica.* — Céruse. — Vins de Bourgogne. — *Productos cerámicos.* — Vins mousseux. — Bicyclettes. — Absinthe. — Théâtres.

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 e Etablissements Anglais, Guyane Hollandaise, 36 fr.

LA BRASSERIE NATIONALE DE SAINT-ÉTIENNE

Avant les ravages incalculables causés dans nos vignobles par le phylloxera et les autres maladies de la vigne, la bière était en France, pour ainsi dire, une boisson exceptionnelle, que consommaient certains amateurs ne formant qu'une petite minorité, à l'exception de quelques départements du Nord et de l'Est, où, par suite de l'absence complète de vignes, la bière était depuis longtemps la boisson ordinaire.

Mais aujourd'hui les choses sont bien changées, et l'usage de la bière tend à devenir de plus en plus général dans notre pays. Il est facile d'ailleurs de comprendre les causes de ce grand changement dans les habitudes de la consommation.

L'énorme diminution dans la production des vignobles français a eu pour résultat de faire monter les prix des vins dans des proportions telles que les bons et les vrais vins sont devenus hors de la portée de la plupart des bourses. Comme les besoins de la consommation n'avaient d'ailleurs nullement diminué, on s'est mis à fabriquer des vins qui n'avaient du bordeaux ou du bourgogne que le nom ; coupages plus ou moins habiles qui n'ont pas tardé à dégoûter les consommateurs. Puis ç'a été le tour des vins frelatés, n'ayant plus que des rapports fort éloignés avec le jus de la vigne.

Le public a senti alors qu'il fallait chercher une autre boisson, et la bière est celle qui s'est présentée le plus naturellement à son choix.

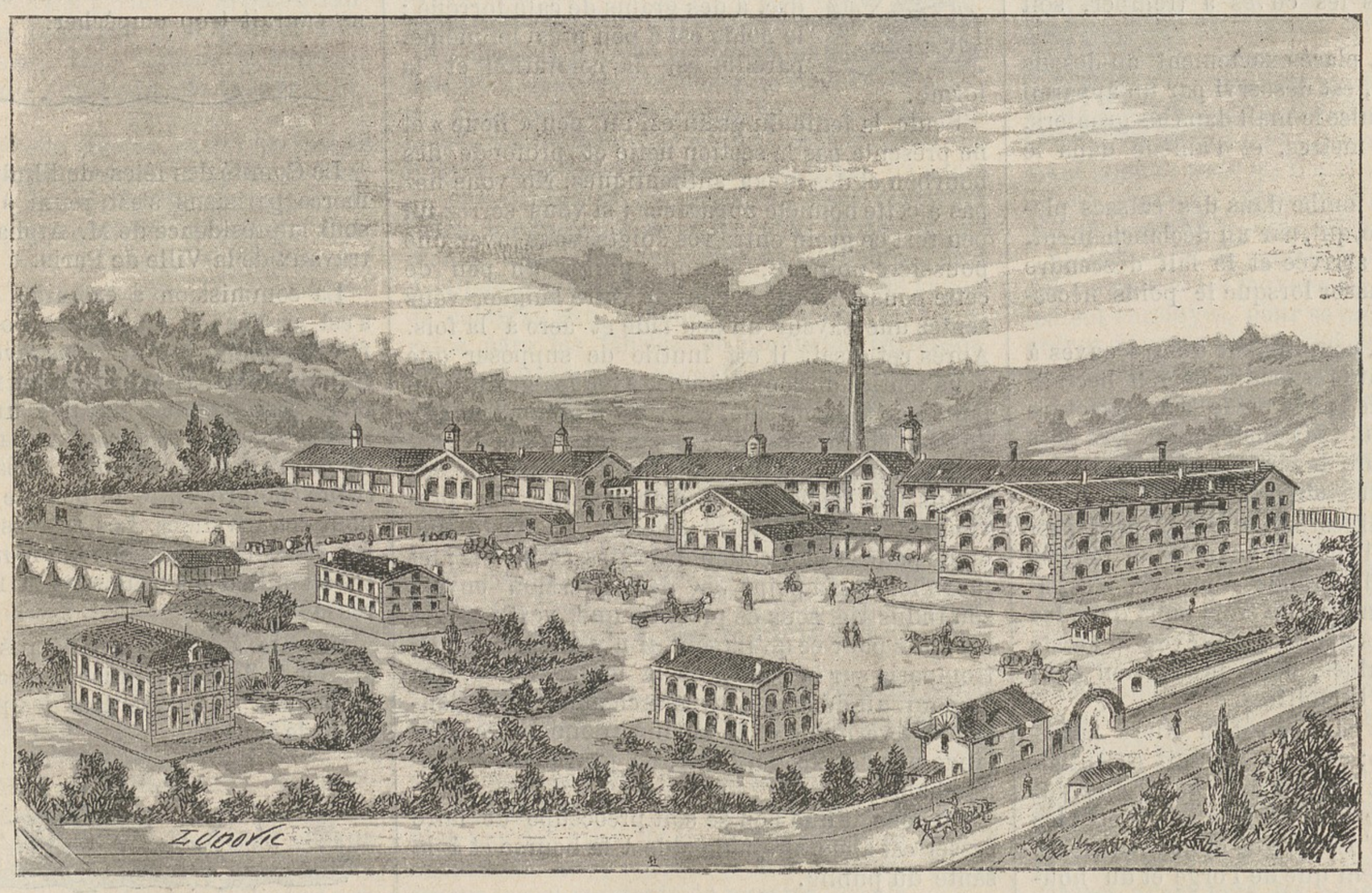
La bière, en effet, est une boisson agréable, essentiellement hygiénique et nutritive, qui a fait depuis longtemps ses preuves. Seulement, une difficulté se présentait.

A tort ou à raison, les bières allemandes passaient pour supérieures à toutes les autres, et l'on conçoit que le public français ait éprouvé une certaine répugnance à s'adresser aux producteurs germaniques. Il y avait même là plus qu'une considération de patriotisme : il y avait aussi une question d'hygiène. En effet, il est reconnu que les brasseurs allemands, pour permettre à leurs bières de supporter le voyage, les additionnent d'acide salicylique, substance nuisible et même toxique, ainsi qu'on l'a péremptoirement établi dans l'intéressante discussion qui a eu lieu sur ce sujet à l'Académie de médecine.

Heureusement, la France est maintenant en mesure de se suffire à elle-même sous ce rapport. Nos brasseurs ont perfectionné leur outillage et leurs procédés, et certains d'entre eux sont aujourd'hui fort capables de livrer à la consommation des bières qui ne le cèdent en rien aux bières allemandes, avec cette différence en leur faveur qu'elles ne sont pas salicylées.

Un des établissements qui ont certainement le plus fait pour permettre à la brasserie française de lutter avantageusement contre la concurrence étrangère, c'est la grande *Brasserie nationale de Saint-Etienne*, qui est le plus considérable et le plus complet des établissements de ce genre que nous ayons actuellement en France.

Cet établissement modèle a été fondé il y a dix



Vue de la Brasserie nationale de Saint-Etienne

ans, en 1881, par M. Bontoux, alors que ce financier était à la tête de l'*Union générale*. On n'a pas perdu le souvenir de cette entreprise, un moment si brillante, et qui devait finir si malheureusement, et tout le monde sait que l'*Union générale* et son directeur faisaient grandement les choses.

Par suite du krach de l'Union générale, la Société des Brasseries austro-françaises, qui avait fait construire la Brasserie nationale de Saint-Etienne, dont les plans avaient été primés à l'Exposition de Vienne en 1878, dut cesser ses opérations.

Cet établissement passa alors aux mains des brasseurs qui ne l'exploitèrent pas et finalement la revendirent à la Société actuelle. Cette dernière l'a remise en marche il y a déjà plus d'un an.

La Brasserie de Saint-Etienne couvre plus de 3 hectares et demi de terrain et ses constructions n'ont pas coûté moins de 4 millions de francs. Il serait difficile de trouver une usine aussi bien installée.

Les caves, vraiment merveilleuses, n'ont de supérieures, de l'avis des connaisseurs, que celles de la maison Mercier, à Epernay, regardées comme les plus belles du monde entier. Ces caves sont au nombre de dix-sept.

La tonnellerie est placée immédiatement au-dessus. Elle occupe pendant toute l'année une vingtaine d'ouvriers, qui ne font cependant que les petites réparations.

La force motrice nécessaire aux divers appareils est fournie par deux machines. La première, d'une force de soixante chevaux, est destinée à mettre en mouvement les mécanismes de la brasserie, de la malterie et de la machine électrique. L'autre machine, d'une force de vingt chevaux, est spécialemont réservée au service des caves (pompes à bière, à air, élévateurs, etc., etc.).

L'usine est éclairée par quatre cents lampes électriques à incandescence. La force électrique nécessaire à cet éclairage est fournie par une machine dynamo d'une puissance de six cents lampes, qui, pendant le jour, éclaire les parties sombres, caves et sous-sol, en même temps qu'elle charge une batterie de cent accumulateurs, pour assurer le service pendant la nuit et durant les arrêts de la machine.

La malterie se compose de deux germoirs de 2,000 mètres carrés, d'un grenier à malt de même superficie et d'un grenier à orge de 2,500 mètres carrés. Un triage automatique permet de verser l'orge dans une trémie située au rez-de-chaussée et de la recevoir sans aucune manutention, prête à germer, soit dans les cuves à tremper, soit dans le grenier.

Le moulin à malt, placé exactement au-dessus de la salle à brasser, est desservi par un appareil de translation qui puise le malt dans les greniers, situés à plus de 250 mètres, et l'amène dans le moulin.

La farine de malt tombe dans des caisses placées sur une bascule, qui, par un déclanchement, arrête le malt à son arrivée et le fait descendre dans les cuves à brasser lorsque le poids nécessaire est atteint.

La salle à brasser, comprenant quatre cuves à brasser d'une capacité respective de 150 hectolitres, est remarquable par le mode d'architecture qui a été employé dans sa construction. Les bacs à refroidir, au nombre de cinq, sont d'une contenance totale de 450 hectolitres.

L'usine, sans modification aucune, peut produire annuellement l'énorme quantité de 145,000 hectolitres de bière de grande conserve, c'est-à-dire séjournant au minimum trois mois dans les caves. Avec quelques additions, prévues du reste et facilement réalisables, cette production peut être portée à 300,000 hectolitres.

La marque la plus connue est la Bière nationale « La Tricolore »; c'est un produit essentiellement hygiénique et digestif, qui, même au point de vue du goût, ne le cède en rien aux bières les plus renommées de l'Allemagne et de l'Autriche. Il n'y entre absolument que de l'orge et du houblon, et jamais on n'y ajoute ces succédanés dont l'usage est malheureusement si fréquent et qui donnent des résultats si inférieurs, surtout au point de vue hygiénique.

Nous ferons remarquer, d'ailleurs, que la *Brasserie nationale de Saint-Etienne* se trouve dans des conditions particulièrement favorables pour cette fabrication. Elle est située, en effet, au centre d'un pays qui produit des orges excellentes et dont l'eau se prête admirablement à cette industrie.

Depuis six mois, la Société a créé des entrepôts dans toutes les grandes villes de France. L'entrepôt de Paris, dont le directeur-gérant est M. A. Kahenn, est situé avenue Daumesnil, 102.

Bien plus, cette brasserie n'a pas craint d'aborder l'exportation. Nous avons dit que ses malts sont recherchés en Suisse; d'autre part, elle a fondé une succursale à Londres, *Cannon Street*, 143, et tout porte à croire que ces excellentes bières ne tarderont pas à être vivement appréciées des consommateurs anglais, qui sont des connaisseurs éclairés.

Nous avons dégusté la bière en bouteille de cette brasserie et nous avons constaté qu'elle est absolument exquise. Prochainement, la Société organisera une exposition très importante au congrès des bières, où elle ne peut manquer de trouver une consécration officielle de la supériorité de sa fabrication.

C'est seulement ainsi, en empruntant à l'étranger son outillage et ses procédés les plus perfectionnés, que la brasserie française pouvait arriver à se mettre au premier rang. Désormais, les consommateurs de notre pays qui persistent à donner la préférence aux bières germaniques seront inexcusables; ils deviendront évidemment de plus en plus rares, et ce résultat si désirable à tous égards sera dû en grande partie à la patriotique entreprise que nous avons eu la satisfaction de signaler à nos lecteurs dans le présent article.

LALLIER.

CAUSERIE

Cafés artificiels

Nous avons sous les yeux une poignée de petits objets brunâtres qui ressemblent, à s'y méprendre, à des grains de café torréfié : le poids est à peu près le même, pareille est la coloration et la forme.

Seule, la fente du grain est un peu « floue » et ne présente pas la section nette et profonde des bourbon et des moka authentiques. Ne vous fiez pas à cette honnête apparence : si vous serrez un peu fort ce grain entre vos doigts, vous avez une poussière noirâtre; si vous portez un peu de cette poussière sur le bout de votre langue, vous sentez une saveur un peu fade et âcre à la fois. Après cet essai, il est inutile de supposer que vous tentiez de confectionner avec les grains restants une tasse de café, car vous n'obtiendrez que de l'eau chaude, de la farine et du sulfate de fer.

Seulement, il arrive le plus souvent que les grains sont mélangés à d'autres qui, eux, proviennent réellement des caféiers. Il existe une usine pour la fabrication des cafés artificiels; et jusqu'ici on n'a point usé de répression envers son industrie, sous ce prétexte que, vendant ses produits pour ce qu'ils sont, il n'y avait point de tromperie sur la qualité de la marchandise. On ne poursuit donc que les marchands qui, mélangeant le véritable et le falsifié, donnent ce mélange pour d'excellent café, de provenance irréprochable.

On conçoit que l'on se soit préoccupé de faire cesser cet abus, préjudiciable à la bourse et à la santé du public.

M. Jean Goujon, le nouveau député de la Seine-Inférieure, a pris l'initiative des mesures de répression et, à cet effet, d'accord avec plusieurs de ses collègues, parmi lesquels M. Isambart, député de l'Eure, il vient de déposer sur le bureau de la Chambre une proposition tendant à la répression des fraudes dans la vente des cafés en grains verts ou torréfiés.

Nous avons demandé à M. Jean Goujon des éclaircissements sur cette question et voici ceux qu'il a bien voulu nous fournir:

— La loi de mars 1851, qui régit les fraudes commises sur les denrées alimentaires, ne punit que celles sur la substance, sur la qualité ou sur la quantité des marchandises vendues.

Or, comme ni la loi de 1851, ni le Code pénal ne prévoient la tentative de fraude sur les denrées et qu'en vendant du café qu'ils déclarent artificiel, les commerçants échappent aux dispositions des lois actuelles, j'ai dû déposer un projet de loi ayant pour but de remédier à cette situation.

En voici l'article 1er :

« Article premier. — Il est interdit de fabriquer, d'exposer, de mettre en vente, d'importer ou d'exporter tout produit fabriqué qui, par sa forme, sa couleur et, généralement, son aspect extérieur, est susceptible d'être confondu ou acheté comme café en grains, vert ou torréfié ».

Le café artificiel que l'on vend actuellement a, en effet, la forme et la couleur du café véritable.

Cette proposition de loi adoptée aura donc pour résultat de prohiber d'une façon complète la fabrication des cafés artificiels.

Ce ne sera que justice. Il n'est pas douteux qu'en fabriquant un tel produit qui n'a de commun avec le café que le nom, les fabricants ont sinon l'intention évidente, du moins l'intention cachée de frauder le consommateur. Et s'ils ne trompent pas eux-mêmes, du moins ils se font les complices de la tromperie. Ils excitent l'épicier, le petit boutiquier à tromper leurs clients en lui fournissant comme café pur une denrée additionnée, en certaines proportions, de cafés artificiels.

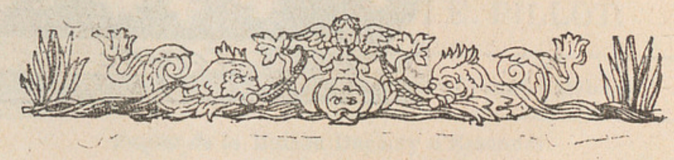
Les cafés artificiels ne sauraient en effet être vendus seuls. Ce n'est pas du café, c'est une pâte coloriée qui a la forme et la couleur de la denrée qu'ils représentent, mais qui n'en a pas le goût.

Seuls, ils ne peuvent servir, mais joints, par moitié par exemple, à du café véritable, ils remplissent leur rôle.

Le café que l'on fait ainsi est mauvais et parfois nuisible à la santé.

Une telle vente constitue une fraude que l'on ne saurait trop empêcher.

Le Comité des fêtes de l'Industrie et du Commerce parisiens s'est réuni à l'Hôtel de Ville, sous la présidence de M. Alphand, directeur des travaux de la Ville de Paris.

La commission a examiné divers projets et s'est arrêtée en principe à l'organisation d'une fête nautique sur la Seine, avec joutes, régates, illuminations. Le clou de cette fête sera le simulacre d'un combat naval « une escadre de cuirassés surprenant et coulant bas un *nid de pirates*. » L'affaire aurait pour théâtre l'espace de la Seine compris entre le pont de la Concorde et le pont des Invalides. Les cuirassés embossés sur les deux rives du fleuve et le *nid de pirates* ancré au milieu des eaux sous la forme d'une forteresse flottante.

Il reste à régler les détails de ce projet et à arrêter la date de la mise à exécution — qui probablement sera fixée dans les premiers jours du mois de juillet.