

La Savoie industrielle.
Introduction. Industries
textiles. Tanneries.
Papeteries. Industries
diverses / par V. [...]

Barbier, Victor (1828-1898). Auteur du texte. La Savoie industrielle. Introduction. Industries textiles. Tanneries. Papeteries. Industries diverses / par V. Barbier,... 1875.

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.

INDUSTRIES DIVERSES.

CHAPITRE XXVIII.

Brasseries, Fabriques d'acide gallique, de gants, de liqueurs, de parapluies, de bandages, de verres de montres, de chapeaux.

BRASSERIES.

La fondation des diverses brasseries de la Savoie ne paraît pas remonter au delà des premières années du siècle.

Planté de vignes sur une grande partie de son territoire, ce pays ne consomme de la bière qu'à titre exceptionnel, et dans les grands centres seulement, ce qui explique le peu de développement qu'à pris cette industrie depuis plus de 50 ans.

On voit, en effet, dans divers documents statistiques, que, depuis 1800 à 1830, 6 brasseries ont été fondées à Chambéry, Annecy, Rumilly, Moûtiers, Sallanches, Bonneville.

Sept établissements de l'espèce étaient seulement en activité au commencement de l'année 1871.

Cinq étaient situés dans le département de la Haute-Savoie : à Annecy, Rumilly, Sallanches, Evian et Chamonix ; deux dans celui de la Savoie, à Chambéry et à Moûtiers.

Les deux établissements les plus importants sont ceux de M. Perret, à Chambéry, et de M^{me} veuve Lugué, à Annecy. Je ne parlerai donc en détail que de ces derniers. On trouvera plus loin les opérations d'ensemble de toutes les brasseries des deux départements.

Fondé au commencement du siècle par M. Comozy, cet établissement n'eut d'abord pas beaucoup d'importance, et en 1824 il fut cédé à MM. Perret, grand-père et père du propriétaire actuel.

Depuis cette époque jusqu'en 1833, la fabrication de la bière s'accrut dans une certaine proportion; de 1833 à 1848, les progrès devinrent de plus en plus marqués, et, depuis cette dernière période, l'usine, grâce à une direction intelligente, a acquis une importance réelle qui lui permet de fournir à une consommation qui va toujours en augmentant.

Le matériel employé dans la brasserie du Bocage consiste en 3 chaudières, 3 cuves matières, 4 bacs et 1 cuve guilloire ou cuve à fermentation.

Ces appareils offrent ensemble une capacité de 750 hectolitres environ.

Les matières employées sont, comme partout, l'orge et le houblon.

L'orge est tirée de Lyon, et le houblon vient d'Allemagne.

La première opération que subit le grain est celle du *maltage*, qui consiste à faire germer l'orge sous l'influence d'une hydratation convenable et d'une certaine chaleur.

Au sortir du germoir, l'orge est séchée d'abord à l'air libre et ensuite dans une étuve appelée *touraille*, et passée après dans un tamis ou *tarare* pour la débarras-

ser des radicules que la dessication à rendues très-cassantes.

Après avoir été de nouveau exposée à l'humidité, l'orge est moulue, ou plutôt concassée, et forme ainsi le produit appelé *malt*, désormais propre à fabriquer la bière.

Le houblon subit, de son côté, quelques préparations, dont la plus importante est la décoction. C'est par le mélange, dans des proportions variables, suivant le pays et même les fabricants, de cette décoction de houblon additionnée de glucose de mélasse ou de sucre brut, avec le produit extrait du malt par des lavages successifs, qu'on obtient un premier liquide qui est versé dans la cuve guilloire. C'est dans cet appareil que la fermentation se produit et s'opère sous l'influence de la levûre de bière, qui apparaît à la surface sous forme de mousse blanche, et est recueillie pour différents usages.

Dès que la production d'écume s'arrête, la bière est faite, et il ne reste plus qu'à la mettre en tonneaux.

Indépendamment des membres de la famille de l'exploitant, la brasserie de M. Perret occupe 10 ouvriers, qui reçoivent en moyenne un salaire de 3 fr. par jour.

On emploie 3,260 hectolitres d'orge, pesant 195,203 kilos, et 2,568 kilos de houblon.

Les produits fabriqués consistent en 5,136 hectolitres de bière, qui se vend, en Savoie et dans la Haute-Savoie, au prix moyen de 33 fr. l'hectolitre.

L'installation matérielle de la brasserie du Bocage, qui a été mise en rapport avec les découvertes les plus récentes qui ont signalé les progrès de cette industrie, ne laisse rien à désirer.

Des caves parfaitement entendues, une glacière qui, chaque année, peut emmagasiner 500 mètres cubes de

glace produite chez M. Perret lui-même, permettent de maintenir la bière dans un état constant de fraîcheur, qui est extrêmement favorable à la conservation de ce produit, auquel ses bonnes qualités ont assuré une juste et légitime réputation.

La brasserie d'Annecy, exploitée aujourd'hui par Mme veuve Lugué et Cie, a été fondée en 1803, par MM. Perret et Velland.

On voit, dans le n° 39 du *Journal de la Savoie*, à la date du 10 février 1818, que l'établissement de MM. Perret et Velland était cité déjà comme occupant un rang important dans l'industrie d'Annecy par sa fabrication de liqueurs super fines en bouteilles blanches, et mi-fines en bouteilles noires, de sirops, de fruits à l'eau-de-vie, ainsi que par ses chandelles et ses articles de ciergerie.

Dirigée plus tard par M. Velland (Nicolas), elle devint, en 1844, la propriété des possesseurs actuels.

Elle s'est toujours maintenue, depuis sa création, dans de bonnes conditions d'exploitation et de prospérité.

Le matériel se compose de 4 chaudières et 9 cuves ou bacs, d'une contenance totale de 566 hectolitres.

Le nombre des ouvriers varie de 5 à 15, suivant la saison. Leur salaire, quand ils ne sont pas nourris, est de 2 fr. 50 par jour. Ceux qui prennent leur repas à la brasserie touchent seulement 1 fr. 75 et 2 fr.

On consomme annuellement environ 200,000 kilos d'orge et 3,800 kilos de houblon.

380,000 litres de bière forte sont livrés à la consommation, au prix de 30 fr. l'hectolitre, dans les départements de la Haute-Savoie, de la Savoie et dans le canton de Genève.

Les 7 établissements désignés plus haut avaient une valeur totale de 285,600 francs. 8 patrons et 30 ouvriers avaient fourni ensemble 11,400 journées de travail effectif. Les ouvriers seuls avaient donné 9,000 journées, pour lesquelles ils avaient touché une somme totale de 23,230 fr., soit 2 fr. 55 en moyenne.

Les matières premières consistaient en 483,363 kilos d'orge et 7,372 kilos de houblon, d'une valeur totale de 175,300 fr.

On en avait extrait 11,314 hectolitres de bière, valant 356,538 fr., qui avaient été écoulés principalement dans les deux départements de la Savoie, puis dans l'Ain et dans l'Isère.

Le combustible employé est de la houille de la Loire. Les quantités qui ont été nécessaires dans une année sont représentées par le chiffre de 450 tonnes, d'une valeur de 13,000 fr.

FABRIQUES D'ACIDE GALLIQUE.

L'acide gallique se produit par la décomposition spontanée de la dissolution aqueuse du tannin; mais on l'obtient plus directement en faisant infuser, dans de l'eau bouillante, des noix de galle concassées, en filtrant et en évaporant la liqueur, où il se décompose en aiguilles soyeuses et incolores.

L'acide gallique ressemble beaucoup, par ses propriétés, au tannin, dont il se distingue pourtant parce qu'il ne précipite point la gélatine. La propriété qui lui donne toute sa valeur commerciale et le fait employer