

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'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.

años de edad ; ese vino ha todo la apariencia tener por lo menos diez años, con un litro de ese licor se puede trasformir así veinte y cinco barrigas de vino. Una botella de cuatro centilitros basta para una barriga de 230 à 250 litros. Los gastos no son mismo de un centimo por litro de vino. Pero encomendamos particularmente à los interesados desconfiarse de las imitaciones.

El *Bouquet ananthique* ha ademàs la ventaja sobre los productos homogéneos de estar del todo inofensivo. Ha recibido la aprobacion de las mas altas autoridades medicinales ; particularmente la del ilustre profesor Bouchardat.

El señor Ulysse Roy ha inventado un producto dando servicios analogos trasformando en cogaes excelentes las aguardientes ordinarias : y eso es : el *Rancio Ulysse Roy*. Ese producto envejece, mejora y clarifica instantemente las aguardientes de qué matura que sean. Para obtener este resultado no ha otra cosa que hacer que mezclarlo al alcohol desaforado. De mismo que el precedente, ese producto esta absolutamente inofensivo. Ha igualmente recibido la aprobacion de los higienistas y entre otros la del profesor doctor que ya hemos citado.

Diremos misma cosa de la *Esencia de Rom* de Ulysse Roy lacual da à las aguasardientes de cana de azuear y a las otras aguardientes el gusto y el color del rom y lacual mejora, colora y envejece instantemente los rums y los tafias. Da al rum un gusto muy agradable. Este producto, muy util por todos partes, puede particularmente dar los mas grandes servicios en el America del sur y en las antillas adonde que las aguasardientes de cana de azúcar son tan derramadas.

Entre los productos del señor Ulysse Roy, los cuales hallanse con el señor E. Proust, debemos notificar tambien los extractos o perfumes permitiendo de fabricar sin distalacion todos los licores y todos los jarabes Esas esencias, muy bien preparadas, y dotadas de propiedades higiénicas incontestables ; son muy apreciabiles para los licoristas y los debitantes.

Otro producto no menos interesante, es lo que permite hacer con cualesquieres vinos blancos todos los vinos de licores, como el *Porto* el *Moscateño* y otros.

Que se queda convencido, todos los productos citados encima no tienen algun propiedad peligrosa ; son únicamente obtenido de los principios vegetales. Si gustamos encomendarles ; no es para animar las falsificaciones ; aqui, en efecto no se trata de falsificaciones pero de amelioracion de los vinos y de los licores à loscuales se añaden de ese modo propiedades agradables y higiénicas, sin comunicarles algun principio peligroso.

Y la prueba es que los productos donde quienes se trata han recibido, ademàs de las altas aprobaciones de las cuales hemos hablado encima, recompensas mostrando su superioridad dos diplomas sino concurso, un precio Montyon de 4,000 francos, una medalla de oro de 3,000 francos ordenada par la Sociedad de estimulo, etc.

Esos productos son de muy hermosa manera presentados en frascos elegantes, los mismos contenidos en cajas.

Hay aqui un facto industrial de alta importancia y que tiene sobre el comercio de los vinos y de las licores en nuestro pais una influencia lacual non solamente no es peligrosa, pero que no temenos calificar de muy dichosa y salutaria.

L'Exposition des monuments historiques sera organisée au palais du Trocadéro et sera à coup sûr une des plus importantes. M. Antonin Proust se propose d'y réunir, d'accord avec l'administration des monuments diocésains, les reconstitutions d'une foule de monuments intéressants. Elle sera aménagée dans l'aile du palais qui se trouve du côté de Passy. Les monlages qui y sont actuellement seront déplacés, et, au centre des longues galeries, on mettra des vitrines qui renfermeront les chefs-d'œuvre de l'art décoratif en émaillerie, orfèvrerie, céramique, sculpture en bois, etc., depuis le treizième siècle jusqu'à nos jours.



LES VINS D'Auvergne



COTÉ de la Bourgogne et du Bordelais, l'Auvergne vient en bonne place comme pays viticole, et contribue pour une large part à la richesse de notre pays. On peut même dire que les vins de côtes de l'Auvergne sont parfaitement dignes d'être comparés à nos grands crus de Bordeaux. Jadis pourtant, on devait admettre que l'Auvergne n'occupait, sous ce rapport, qu'un rang secondaire, mais actuellement, à la suite des fléaux qui se sont abattus sur la vigne, oïdium, mildew, phylloxera, l'Auvergne a pris une place prépondérante ; voici pourquoi :

Les fléaux que nous venons de nommer ont successivement détruit ou tout au moins dévasté tous les vignobles du Bordelais, de la Bourgogne, du Beaujolais, du Maconnais, etc. Or, au milieu de tous ces désastres, l'Auvergne est restée indemne. Ce fait pourrait sembler incroyable, si l'on ne connaissait les procédés des vigneronn auvergnats, leur manière de traiter les vignes. Il est probable que si tous les viticulteurs français agissaient comme eux, nous n'aurions pas tant de ruines à déplorer.

Il faut bien qu'on sache, en effet, que ce n'est pas au moyen des divers traitements appliqués à la vigne qu'on arrivera à vaincre le phylloxera et les autres maladies parasitaires. Si ces maladies sévissent avec tant d'intensité, c'est qu'elles s'abattent sur des vignes complètement débilitées à la suite du rendement excessif et prolongé qu'on leur a demandé. Dans le Bordelais, en Bourgogne, la vigne est surmenée, on lui demande de produire constamment pendant quarante ou cinquante ans, et cela sans donner des soins suffisants à la fumure de la terre ; si bien que lorsque le phylloxera attaque ces vignes épuisées, il y trouve une proie facile, incapable de lui opposer la moindre résistance.

En Auvergne, au contraire, on a soin d'arracher les vignes tous les quinze ou vingt ans ; on laisse alors le terrain se reposer pendant trois ans, années pendant lesquelles on ne lui donne à produire que du *chape*, genre de culture qui l'améliore au lieu de l'épuiser. Ces trois ans écoulés, on replante la vigne, et comme elle ne recommence à produire sérieusement qu'au bout de la quatrième année, le terrain s'est donc ainsi reposé environ pendant sept ans.

De cette manière la vigne n'est pas surmenée, elle reprend de temps en temps une vigueur nouvelle qui lui permet d'échapper à la maladie. De plus, outre ce soin d'arracher et de replanter les vignes périodiquement, on soigne attentivement le terrain et on le fume abondamment.

Grâce à ces précautions, les maladies de la vigne sont inconnues en Auvergne. Ce pays produit, comme nous l'avons déjà dit, des vins rouges et blancs en abondance qui peuvent fort bien être comparés aux grands crus, du moins ceux des côtes ; quant à ceux des plaines, ce sont de petits vins délicieux. Et, répétons-le, tandis que dans les autres pays la production a diminué dans des proportions considérables, en Auvergne elle est restée toujours la même. On comprend quelle importance cette situation exceptionnelle donne à ce pays.

L'intérêt que présente cette question, toute d'actualité, des vins d'Auvergne nous a engagé à la traiter sérieusement, et c'est ce qui nous a décidé à nous adresser, pour avoir des renseignements, à une ancienne maison qui jouit depuis longtemps d'une solide réputation, et dont la

loyauté est bien établie : nous voulons parler de la maison Boyer.

L'origine de cette maison remonte à l'année 1848 ; ses chefs actuels sont MM. J. et A. Taillandier, fort estimés dans toute la région par suite des services qu'ils y ont rendus ; ces messieurs nous ont accueilli de la manière la plus cordiale.

MM. Taillandier ont à Clermont-Ferrand 4, place Delille, leur maison de vente ; ils ont dans la même ville leurs caves, où ils peuvent loger 20,000 hectolitres de vin. En outre ils sont propriétaires de vignobles à Châteaugay (canton de Riom), pays dont les vins de côtes sont très renommés. Leurs propriétés sont situées au pied même des ruines fameuses du vieux castel de Châteaugay.

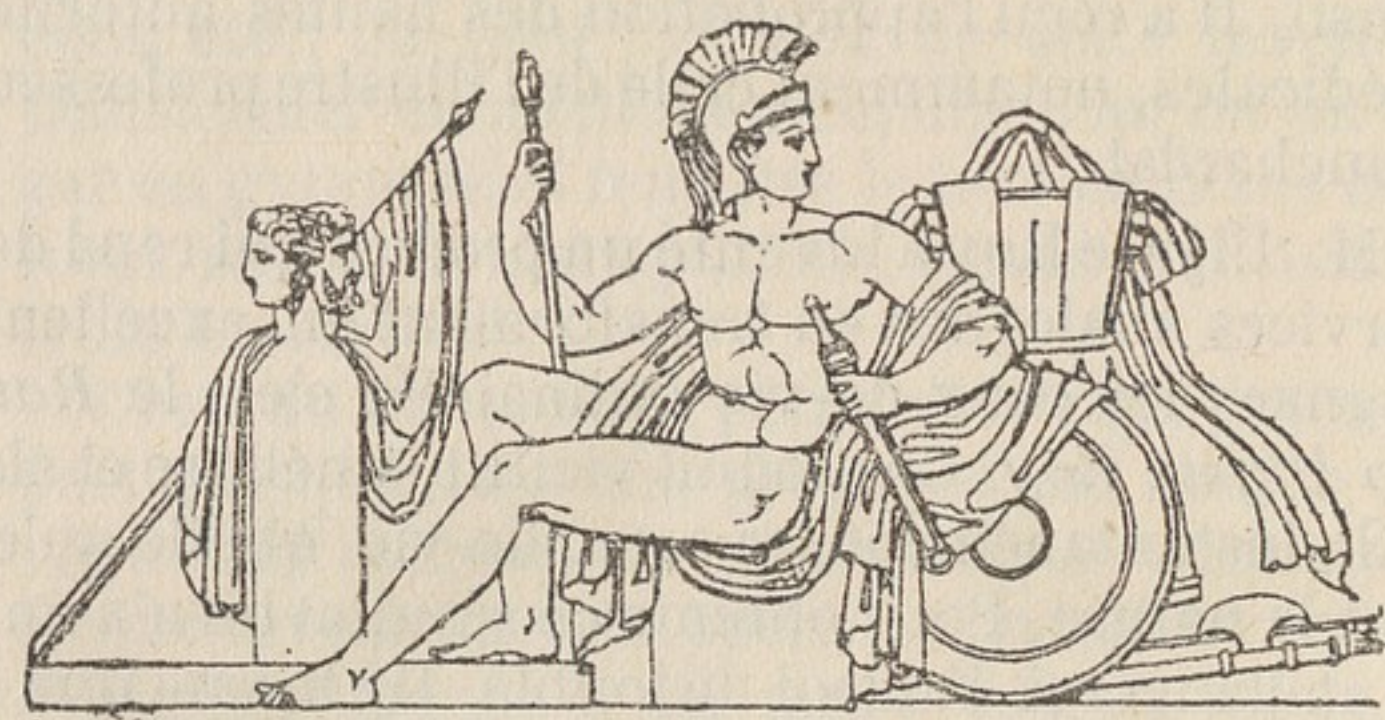
Ils se sont donné comme spécialité les vins de côtes d'Auvergne, blancs ou rouges, dont les principaux crus sont le Châteaugay, le Champturgue, et les vins blancs de Corrent.

La production de leur domaine est très considérable, mais leur clientèle l'est encore beaucoup plus, et pour répondre à des demandes aussi nombreuses, MM. Taillandier sont naturellement obligés d'acheter les vins d'autres producteurs. Ils achètent ainsi dans tout le pays des caves entières, et sont en mesure de satisfaire aux exigences de leurs clients. Cette clientèle est essentiellement bourgeoise et aristocratique. Elle comprend le clergé, les pensionnats, etc., enfin toute cette classe de la société qui, assez difficile sur la qualité des produits, ne tient pas moins à l'honorabilité absolue des maisons auxquelles elle s'adresse.

En particulier, les ecclésiastiques se fournissent en grand nombre dans cette maison, dont le *vin de messe*, d'une pureté irréprochable, réalise toutes les conditions requises pour cette sorte de vin. MM. Taillandier ont une légitime réputation pour cette spécialité.

Bien que nous ne nous occupions ici que des vins d'Auvergne, nous devons cependant ajouter que la maison dont il s'agit fait également le commerce de tous les vins en général. Quant à ses vins d'Auvergne, ils comprennent aussi bien les vins de plaine, qui sont exquis, que les vins de côtes, qui sont de grands crus ; seulement, ces derniers constituent sa principale spécialité.

Mais quels que soient les vins mis en vente par cette maison, ils sont tous essentiellement naturels. C'est cette pureté qui nous a surtout frappé, et qui, avec l'abondance de la production, résultant de l'absence du phylloxera, constitue la caractéristique des vins d'Auvergne, fabriqués et vendus loyalement.



UNE BRASSERIE A CHAMALIÈRES-CLERMONT PUY-DE-DOME



Il est de mode d'adresser à nos industriels, et à nous autres Français en général, le reproche d'être trop enclins à la routine. On doit convenir que ce reproche n'est pas entièrement immérité. Bien souvent nous avons eu ici même l'occasion de nous plaindre des fâcheux errements de certains de nos fabricants, qui, se reposant sur leurs lauriers d'autrefois, persistent à ne pas tenir compte des progrès réalisés, ce qui les met dans un état d'infériorité visible en face de leurs concurrents étrangers mieux avisés.

Hâtons-nous d'ajouter que beaucoup de nos industriels ont compris les inconvénients de cette manière de faire, et qu'ils se sont mis en mesure de lutter avec leurs adversaires, en employant, quand il le faut, leurs propres armes ; — c'est à nos brasseurs surtout que s'adresse ce compliment.

Ils ont vu le public, malgré ses répugnances patriotiques, donner ses préférences aux bières allemandes qui, par suite des procédés de fabrication à fermentation basse, lui paraissaient préférables et ils ont pris le parti d'abandonner les anciens systèmes pour prendre ceux qui réussissaient si bien à leurs rivaux. Les succès qu'ils remportent actuellement sont une juste récompense des sacrifices qu'ils se sont imposés.

Nous constatons toujours avec une vive satisfaction les symptômes de cette ardeur que mettent nos brasseurs français à s'outiller pour la fabrication de la bière à fermentation basse, à se mettre en état de lutter avantageusement avec l'Allemagne, dont les bières salicylées nous font tant de mal au point de vue hygiénique comme au point de vue économique. Grâce aux excellents appareils frigorifiques Raoul Pictet, qui permettent d'entretenir dans les caves un froid perpétuel, grâce à un outillage perfectionné et à de meilleures méthodes de fabrication, étudiées et adoptées par beaucoup de nos brasseurs, nous sommes maintenant à même de défier la concurrence.

Nos lecteurs savent combien nous nous passionnons pour cette question, dont l'importance, d'ailleurs, saute aux yeux. Ils ne s'étonneront donc pas qu'une de nos premières études industrielles dans le département du Puy-de-Dôme porte sur l'importante Brasserie William Kuhn, de Chamalières, près de Clermont-Ferrand, dont l'origine remonte à l'année 1797. Nous avons tout particulièrement remarqué les produits de cet établissement à Paris, à l'Exposition de la Brasserie, en 1887, où ils avaient obtenu une médaille d'or, et cette haute distinction suffisait pour nous indiquer cette maison comme présentant un réel intérêt.

Un autre fait rend cette brasserie digne d'attention : c'est là, en effet, que Pasteur a fait ses recherches sur les fermentations, c'est là qu'il a trouvé les documents de son beau livre : « *Etude sur la bière* », qu'il publia après la guerre. Dans sa préface, l'illustre savant remercie M. E. Kuhn, père du chef actuel de la brasserie, du concours qu'il a bien voulu lui prêter. Enfin, c'est à la Brasserie Kuhn que le système Pasteur fut appliqué pour la première fois à la fabrication de la bière.

Cette brasserie qui, jadis, ne fabriquait que de la bière à fermentation haute (fabrication qu'elle n'a pas abandonnée du reste), fabrique en outre actuellement la bière à fermentation basse, et vient même de créer tout récemment en ce genre un produit très intéressant, le *Bock Gaulois*. Cette bière est livrée dans un élégant petit flacon d'une contenance de 25 centilitres, fermé par un bouchon spécial, qui permet d'entamer la bouteille et de la refermer aussitôt hermétiquement, de manière que le liquide ne peut se gâter et reste aussi bon que si la bouteille était intacte.

Voici d'ailleurs quelles sont les principales branches de la fabrication actuelle de cet établissement :

1° Bière à fermentation haute, en fûts, de couleur brune.

2° Bière à fermentation haute, de couleur brune, en bouteilles d'un litre, dites *Salvator*, fermées par un bouchon spécial qui permet d'entamer la bouteille et de la refermer sans inconvénient pour le liquide.

3° Bière à fermentation basse, de couleur blonde, en fûts.

4° Bière à fermentation basse, de couleur blonde, en bouteilles d'un litre, avec bouchon spécial, comme ci-dessus.

5° Bière à fermentation basse, de couleur blonde, en bouteilles de 25 centilitres, dites *Bock Gaulois*. Le succès de ce dernier produit, encore tout nouveau, comme nous l'avons dit, a été des plus vifs, et s'étendra certainement de plus en plus.

Située dans le pays qui produit les meilleures orges du monde, la Brasserie W. Kuhn n'emploie, pour fabriquer ses bières, que des malts et des houblons de premier choix. Ses produits ne contiennent aucun antiseptique, comme le constatent les analyses de la station agronomique du Centre. Ils sont éminemment hygiéniques et réconfortants, et bien supérieurs en cela aux bières venant des régions éloignées, qui ne doivent leur lim-

pidité qu'à l'addition d'alcool et d'acide salicylique.

L'outillage de l'usine que nous avons examiné dans tous ses détails est des plus complets. Il est actionné par une machine à vapeur de 12 chevaux et une deuxième machine à vapeur de 25 chevaux, laquelle est combinée avec une roue hydraulique de 12 chevaux. Nous avons remarqué l'appareil frigorifique Raoul Pictet, une cuve-matières de 80 hectolitres, à double fond, trois chaudières, deux générateurs, l'un de 15 chevaux et l'autre de 40 chevaux, une seconde roue hydraulique de 3 chevaux, des bacs refroidisseurs de 80 hectolitres, la cuve guilloire, le réfrigérant Bodolot, des machines pour la mise en bouteilles, etc., etc.

Au moyen de l'appareil frigorifique Raoul Pictet, le liquide incongelable produit le froid dans toutes les caves, en circulant à travers des tubes qui s'étendent le long du plafond. Ces tubes continuent même leurs ramifications aux germoirs, qu'ils refroidissent en été.

Les caves, fort bien disposées et organisées, sont très vastes : certaines d'entre elles ont 4^m,50 de hauteur.

Un autre appareil très ingénieux est employé par M. Kuhn pour pasteuriser ou stériliser toutes ses bières. Il a lui-même inventé cet appareil, que nous espérons avoir bientôt l'occasion de décrire au point de vue technique. Bornons-nous, pour aujourd'hui, à indiquer rapidement les résultats qu'il permet d'obtenir :

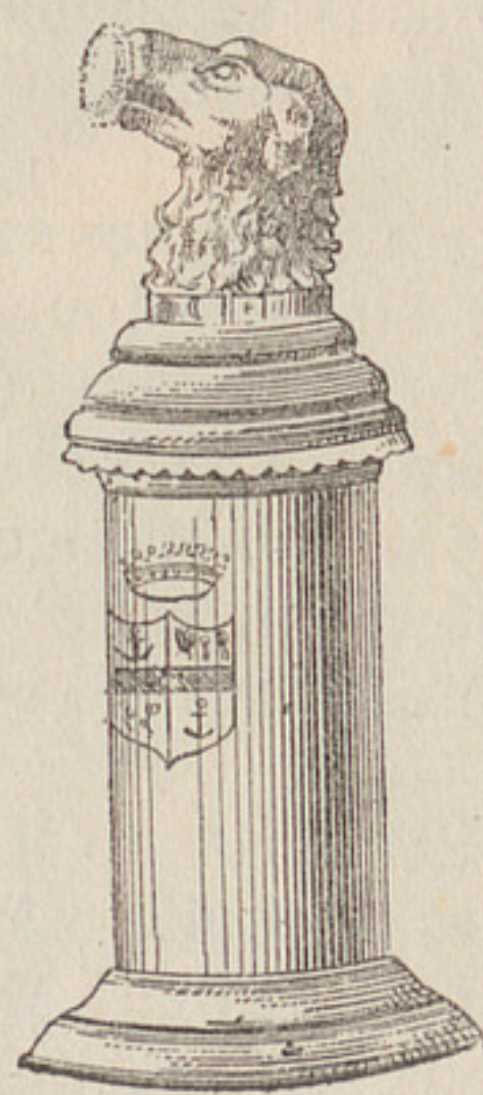
Grâce à lui, l'acide carbonique ne peut s'échapper, ce qui empêche le goût de la bière de se dénaturer. L'opération de la pasteurisation se fait, en outre, avec beaucoup de rapidité. Enfin ce système permet d'expédier la bière après un mois et demi de cave, ce qui supprime les séjours prolongés en cave, imposés par les autres méthodes. L'appareil qui porte le nom d'*appareil à pasteuriser en vase clos la bière pour être mise en fûts*, est donc des plus utiles, résout le problème de la conservation et est, selon nous, destiné à un grand avenir. Des sociétés importantes, en effet, viennent de conclure avec M. W. Kuhn des traités pour l'exploitation de son système, exploitation qui s'annonce comme devant être très considérable.

Telles sont les principales remarques que nous tenions à faire sur ce grand établissement, admirablement installé, et très digne d'être donné en exemple et d'être pris comme type de la brasserie française moderne. Il peut produire cent trente hectolitres par jour et vend ses bières dans toute la région du centre. C'est à de semblables maisons que nous devons d'être en mesure, en 1892, date de l'expiration du traité de Francfort, de fournir nous-mêmes à la France toute la bière qu'elle pourra consommer.

E. ROBERT.

NOUVEAUTÉ DU JOUR

(ÉTRENNES 1889)



Prix : 2 fr. 75. — Envoi franco contre mandat-poste d'égale somme

LE MOUILLEUR ÉPISTOLAIRE



OTRE métier de chroniqueur industriel aurait bien des chances de devenir assez rapidement fastidieux, si nous n'avions à rendre compte que de fabrications toujours les mêmes, à parler que d'objets connus depuis longtemps. Aussi est-ce

toujours avec une véritable satisfaction que nous saisissons l'occasion de parler d'inventions nouvelles, surtout quand ces inventions nous paraissent répondre à un besoin, et notamment quand elles ont un caractère hygiénique.

C'est bien le cas de l'invention à laquelle nous consacrons le présent article. Elle répond à une préoccupation que nous avons depuis longtemps, et constitue un progrès que nous nous étonnions de ne pas voir réaliser par nos industriels parisiens, si ingénieux pourtant en ces matières.

Voici de quoi il s'agit. Il n'est personne qui n'ait éprouvé une répugnance plus ou moins vive, et à coup sûr parfaitement justifiée, en mouillant avec la langue la partie gommée d'une enveloppe de lettre, et ensuite le timbre poste qu'on applique sur cette enveloppe. La saveur que cette opération laisse dans la bouche n'a rien d'absolument séduisant. D'autre part, il n'est pas fort agréable de lécher un objet qui vient on ne sait d'où, et qui a passé par des mains plus ou moins suspectes. Pour les timbres-poste, par exemple, en admettant que l'administration y emploie de la gomme entièrement irréprochable, il n'en est pas moins vrai que les mains des buralistes ont pu avoir sur leur propre une action fâcheuse.

Il y a encore quelque chose de beaucoup plus grave. Les gommes, les dextrines, les colles de gélatine ou autres qu'on emploie pour rendre le papier collant se décomposent assez rapidement sous l'influence de l'air, deviennent acides et donnent naissance à des microbes qui peuvent eux-mêmes engendrer des maladies.

Or, dans l'acte dont nous parlons plus haut, les principes nuisibles dont il s'agit sont mis en contact direct avec la muqueuse de la langue, et par suite se trouvent dans les meilleures conditions pour pénétrer rapidement dans l'économie. Quelquefois aussi, en mouillant avec précipitation le bord de l'enveloppe, on se fait à la langue ou aux lèvres une coupure qui, grâce aux propriétés malsaines de la gomme, se cicatrice difficilement et peut se transformer en plaie de mauvaise nature.

C'est pour remédier à ces divers inconvénients, dont personne ne méconnaîtra la gravité, qu'un industriel parisien, M. Petit (105, faubourg Saint-Honoré) a inventé un petit appareil fort ingénieux, breveté pour la France et l'étranger, et qu'on trouve aujourd'hui dans les principales papeteries.

Cet appareil, auquel son inventeur a donné le nom de *Mouilleur épistolaire*, est d'une forme élégante et même artistique, et peut servir de presse-papier. Il consiste en un récipient cylindrique, dans lequel on met de l'eau une fois par mois. Ce récipient communique avec une tête de chien, dont la gueule ouverte tient un tampon maintenu constamment humide. La figure ci-jointe donnera d'ailleurs une idée exacte de l'appareil et de son mécanisme.

Avec le *Mouilleur épistolaire* on humecte les timbres-poste, les enveloppes, les cartes-lettres, les étiquettes, sans avoir recours à la salive. Pour les timbres-poste, on promène le tampon sur la partie de l'enveloppe destinée à recevoir le timbre, qu'on applique ensuite. Quant aux lettres, étiquettes, etc., on promène le tampon sur la partie gommée.

Rien de plus simple, comme on le voit, mais aussi rien de plus pratique. C'est à se demander comment on n'a pas eu plus tôt cette idée, et l'on s'étonnerait que personne n'y eût pensé depuis longtemps, si l'on ne savait que précisément toutes les inventions ingénieuses ont ce caractère de simplicité, ce qui ne les empêche pas d'être difficiles à trouver.

Nous ne saurions trop recommander à toutes les personnes qui ont une correspondance considérable de se munir de ce joli petit appareil, qui leur évitera ce goût désagréable qui reste dans la bouche quand on a cacheté plusieurs lettres, qui leur épargnera cette répugnance instinctive et très raisonnable que tout le monde éprouve en pareil cas, et enfin, chose bien plus importante, qui les mettra à l'abri des affections qu'on peut ainsi contracter, affections qui peuvent être graves. Au point de vue de la plus vulgaire propreté, et encore plus au point de vue hygiénique, le *Mouilleur épistolaire* est une innovation qui mérite d'être universellement adoptée. C.