

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré



Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1895.

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.

magasin de vente au détail de la manufacture Cl. Bouhy-Heymans est situé presque en face de l'hôtel de ville, sur la Grand'Place à Bruxelles, et qu'un superbe saint Michel en or, la marque de fabrique, domine le magasin de sa silhouette énergique. Rappelons aussi que toutes les marques que nous avons énumérées sont dans les vitrines des bonnes maisons de détail de Bruxelles, de Spa, d'Ostende et de Blankenberghe. Que nos lecteurs en fassent l'essai et, comme nousmême, ils en deviendront les partisans fidèles et convaincus.



LES VINS EN BELGIQUE



l'in connaisse et apprécie autant les vins qu'en Belgique. Nos meilleurs crus, nos récoltes les plus brillantes sont en général pour nos voisins, qui leur ména-

gent, dans les caves spacieuses que possède chaque particulier, un milieu favorable au développement de leurs qualités intrinsèques et à leur vieillissement.

Pour le Belge, le vin est un produit de luxe plus nécessaire à sa satisfaction personnelle que la voiture élégante ou le cheval de prix. Il veut avant tout une cave convenable : c'est pour lui la base indispensable de tout l'intérieur bourgeois. La Belgique est donc pour l'industrie vinicole française un débouché merveilleux, et si le gouvernement belge, exaspéré un jour par le sot régime protectionniste que nous opposons aux importations étrangères, s'avisait d'user de représailles à notre égard, et de frapper nos vins d'un droit prohibitif, une de nos plus riches industries agricoles nationales recevrait un coup terrible, dont elle aurait grand'peine à se relever.

Espérons que ce désastre n'arrivera pas, et qu'au contraire notre Parlement, reconnaissant enfin le tort que porte au pays le modus vivendi actuel, supprimera bientôt les droits de douane et rétablira, entre la France et les pays voisins, les prospères rapports commerciaux d'autrefois.

Cette question des vins en Belgique est donc des plus importantes. Nous avons pensé qu'une étude approfondie, publiée à ce sujet par nous en ce journal, intéresserait nos lecteurs.

Comme toujours, pour rédiger notre travail, nous avons demandé une interview. Nous l'avons sollicitée d'une personnalité du commerce belge, qui nous avait été désignée comme très compétente et très accueillante, M. E. Laterre-Delbruyère, négociant en vins à Gosselies.

Notre interlocuteur s'est mis avec beaucoup de bonne grâce à notre entière disposition et nous a fourni tous les renseignements qui nous étaient nécessaires.

La Belgique se divise en deux régions bien distinctes : le provinces flamandes et les provinces wallonnes. Les premières ont une prédilection pour les bordeaux, les secondes pour le bourgogne; les unes et les autres aiment le champagne et les vins d'Espagne et de Portugal.

Une maison sérieuse de vins en Belgique doit donc être approvisionnée de tous ces divers types de vins. M. E. Laterre-Delbruyère est organisé dans ces conditions-là; toutefois, il a eu la très heureuse idée, à notre avis, de préconiser le beaujotais dans sa clientèle.

Le beaujolais est le cousin germain du bourgogne. Les plants poussent et se développent entre la Chapelle-de-Guinchay et Villefranche. Remarquablement exposés, et croissant en un sol qui résiste longtemps au phylloxera, et où la reconstitution en plants américains porte-greffe fit merveille, les vignobles du Beaujolais possèdent les crus de Moulin-à-Vent, Thorins, Julienas, Brouilly, Morgon, Romanèche, Saint-Amour, etc., etc. Le vin qu'ils produisent est limpide à l'œil, joyeusement rubisé. Moins lourd que le bourgogne, le beaujolais est frais, léger et très tonique. Il est moins plat que le bordeaux, et moins cher; il a une grande finesse de bouquet, beaucoup de moelleux, autant de distinction presque que le bordeaux et cependant beaucoup plus de corps. C'est un vin de gourmets.

M. E. Laterre-Delbruyère a compris avec beaucoup de raison, à notre avis, que le beaujolais devait plaire à ses compatriotes les Belges, gens connaisseurs par excellence. Il a attentivement étudié la question sur les lieux mêmes, et, après s'être rendu compte des ressources de ces beaux vignobles, a entrepris d'implanter ces vins en son pays.

Bien entendu, notre interlocuteur fait ses acquisitions directement à la propriété. Il est acquéreur de la récolte entière du clos de Saint-Ennemond (Fleurie) depuis 1891, qui peut se conserver 15 à 20 ans sans perdre son bouquet, et il possède de belles réserves de grand vin de Carquelin, de Julienas, de Fleurie, etc., etc. Le public belge n'a pas tardé à apprécier les beaujolais que lui présentait M. E. Laterre-Delbruyère, et leur vogue est chose faite aujourd'hui.

Notre interlocuteur ne fait subir à ses vins aucune préparation, ni coupage. Il les reçoit naturels et les livre naturels, leur ayant simplement fait subir dans ses caves de Gosselies les opérations nécessaires du fouettage, de la mise au clair, du collage et des soutirages. De même le pressage opéré à la propriété a été fait à la manière bourguignonne, c'est-à-dire naturellement. On sait que parfois on a coutume d'ajouter dans la cuve 8 à 10 0/0 de sucre, addition qui, mettant le sucre en contact avec l'alcool contenu dans le vin, provoque une fermentation artificielle secondaire qui remonte le vin. Notre interlocuteur répudie ce procédé et ne veut livrer que des vins essentiellement naturels.

Aussi la clientèle, connaissant ses principes, écoute-t-elle ses conseils : de là le succès des beaujolais.

Les bourgognes et les bordeaux sont importés et soignés de la même manière par le négociant qui nous occupe. Il acquiert les uns et les autres à la propriété, les transporte à Gosselies, et là, les traite et les élève. La clientèle a donc, en s'adressant à la maison E. Laterre-Delbruyère, une personnalité connue et existante, devant elle une autorité commerciale présentant de sérieuses garanties. Et notre interlocuteur pousse le scrupule si loin en la matière, il est si certain de la parfaite sincérité de ses vins, qu'il les garantit sur facture et s'engage à les reprendre à tout client qui, ayant suivi pour la mise en bouteilles les conseils indiqués par lui, n'en serait pas satisfait. Il lui paie en plus l'intérêt du capital versé.

Chaque année, à des époques toujours les mêmes, surgissent en Belgique de prétendus propriétaires bordelais ou bourguignons, en grand chapeau rond et blouse bleue, qui viennent vendre leur soi-disant récolte. Ces braves gens, qui évitent de donner leur adresse exacte, spéculent d'ordinaire sur la crédulité publique et acquièrent à Paris, à Cette, à Carcassonne ou à Rivesaltes des vins qu'ils mélangent entre eux et qu'ils prétendent avoir récoltés. D'autres voyageurs, adroits, sont envoyés, disent-ils, par un châtelain du Médoc ou des environs de Nuits, qui est trop grand seigneur pour se déranger luimême. Le client achète-t-il, il apprend parfois que le château en question n'existe que sur le papier et a eu pour architecte un habile graveur.

Nous ne nous expliquons pas que le public belge se laisse prendre à ces pièges grossiers et ne préfère pas s'adresser a des maisons dirigées par des compatriotes, maisons sérieuses, organisées comme celle qui fait l'objet de cette étude et présentant toute garantie d'honnêteté et de confiance. M. E. Laterre-Delbruyère a terminé ses intéressantes explications en nous disant quelques motsdes vins d'Espagne et de Portugal. Ces vins là, il les reçoit également directement des pays d'origine et les livre absolument naturels à sa clientèle.

En matière de vins d'Espagne et de Portugal, en matière de porto surtout, il se commet de grandes fraudes. Il importe donc, pour ces vins aussi, de les puiser à source connue.

En résumé, M. E. Laterre-Delbruyère, qu'il s'agisse de beaujolais, de bourgogne, de bordeaux, de champagne ou de vins d'Espagne, s'attache à les acquérir irréprochables de qualité, à les entourer de soins méticuleux, à les livrer purs, naturels, authentiques et mûrs à la clientèle. Voilà des procédés commerciaux qui méritent tous les éloges et qui rendraient réellement service au public dans les pays où ils sont fabriqués.

Enfin terminons notre étude, bien incomplète encore, en disant que nous avons dégusté du carquelin 1892, mis en bouteilles depuis neuf mois seulement. Nous avons reconnu en ce vin un goût agréable, beaucoup de moelleux, et un bouquet très fin. Nous avons dégusté aussi le clos de Saint-Ennemond 1892 (Fleurie), que nous avons trouvé remarquable et que nous conseillons même à nos compatriotes. Qu'ils en fassent l'expérience et demandent échantillon au propriétaire dont nous avons cité le nom plus haut.



LA BIÈRE DE LOUVAIN



ous nous sommes fréquemment expliqué déjà au sujet de la supériorité à notre avis, au point de vue hygiénique, des bières à fermentation haute sur celles à fermentation basse. Nous avons démentation basse. Nous avons dé-

montré, en nous appuyant sur les déclarations officielles des plus hautes sommités médicales françaises, que la bière à fermentation basse est toujours fâcheuse pour l'organisme : la consomme-t-on à l'état très froid, elle saisit brutalement l'estomac par sa température exagérée et provoque parfois des troubles graves; la boit-on à l'état normal, elle se charge lourdement de dextrine et produit ainsi un empâtement nuisible.

La bière de fermentation haute, au contraire, quand elle est bien préparée, est essentiellement hygiénique.

Toutefois, cette dernière a souvent un défaut : elle est facilement plate et manque souvent de ce prestige spécial qui a fait le succès des bières à fermentation basse.

Or, notre étude des industries belges vient de nous mettre en présence d'une bière à fermentation haute qui a toutes les propriétés hygiéniques de ce genre de brassage, et qui en outre possède un cachet tout particulier et un bouquet des plus séduisants. Nous voulons parler de la bière de Louvain.

Nous nous sommes adressé, pour pouvoir traiter la question en connaissance de cause, à MM. J.-F. Peeters et Cie, de Louvain, chefs actuels de l'ancienne brasserie Beckx (Brasserie de la Fleur à Or.)

Avant toute explication, nos interlocuteurs ont tenu à nous faire déguster leur bière de Louvain. Celle-ci est de nuance très pâle, plus blanche que blonde. Versée dans le verre, elle pétille énergiquement. Au palais, elle est des plus agréables, fine au possible et à la fois très délicate et très originale d'arome; à l'estomac enfin elle est bien-

faisante, elle active les digestions paresseuses, ouvre l'appetit (nous en avons eu la preuve) et à la longue, paraît-il, tonifie et reconstitue l'organisme en général.

La bière de Louvain de la Brasserie de la Fleur d'Or est exclusivement composée de malt séché au vent, non touraillé, de froment cru et de houblon belge et suranné. La bière est fabriquée par le procédé de la fermentation haute, avec toutes les précautions scientifiques que préconise la science moderne et dont les principales sont dues à notre immortel Pasteur. Nous ne décrirons pas ici cette fabrication, qui utilise des appareils dénommés cuve-guilloire, cuve-matières, chaudières diverses de cuisson, bacs rafraîchissoirs, réfrigérants, etc., etc. Mais nous insisterons sur ce fait qu'il s'agit d'une bière essentiellement naturelle et fabriquée avec autant de soins scientifiques que les bières à fermentation basse. Outre les propriétés hygiéniques que nous avons signalées plus haut, la bière de Louvain est en outre, nous affirme un médccin de nos amis, très diurétique. Elle traverse vivement le corps, provoquant des évacuations favorables, et de ce fait même, si un soir, entraîné par de joyeux amis, on en abuse un peu. elle a le lendemain disparu au réveil sans laisser les traces pénibles spéciales aux bières allemandes.

La Brasserie de la Fleur d'Or expédie ses bières de Louvain dans toute la Belgique, où

elles sont très appréciées.

La même usine fabrique en outre une autre bière de fermentation haute, dite Peetermann, qui ressemble beaucoup au type précédent et se consomme plus généralement dans la région même où elle a été produite.

Enfin, citons aussi la Brune, autre bière de fermentation haute, mais faite, celle-ci, de malt touraillé et de houblon nouveau. Ici encore il

s'agit d'une bière locale.

La Brasserie de MM. Peeters et Co est des mieux outillées et comporte une malterie complète où elle prépare elle-même ses matières premières.

Nous recommandons vivement la bière de

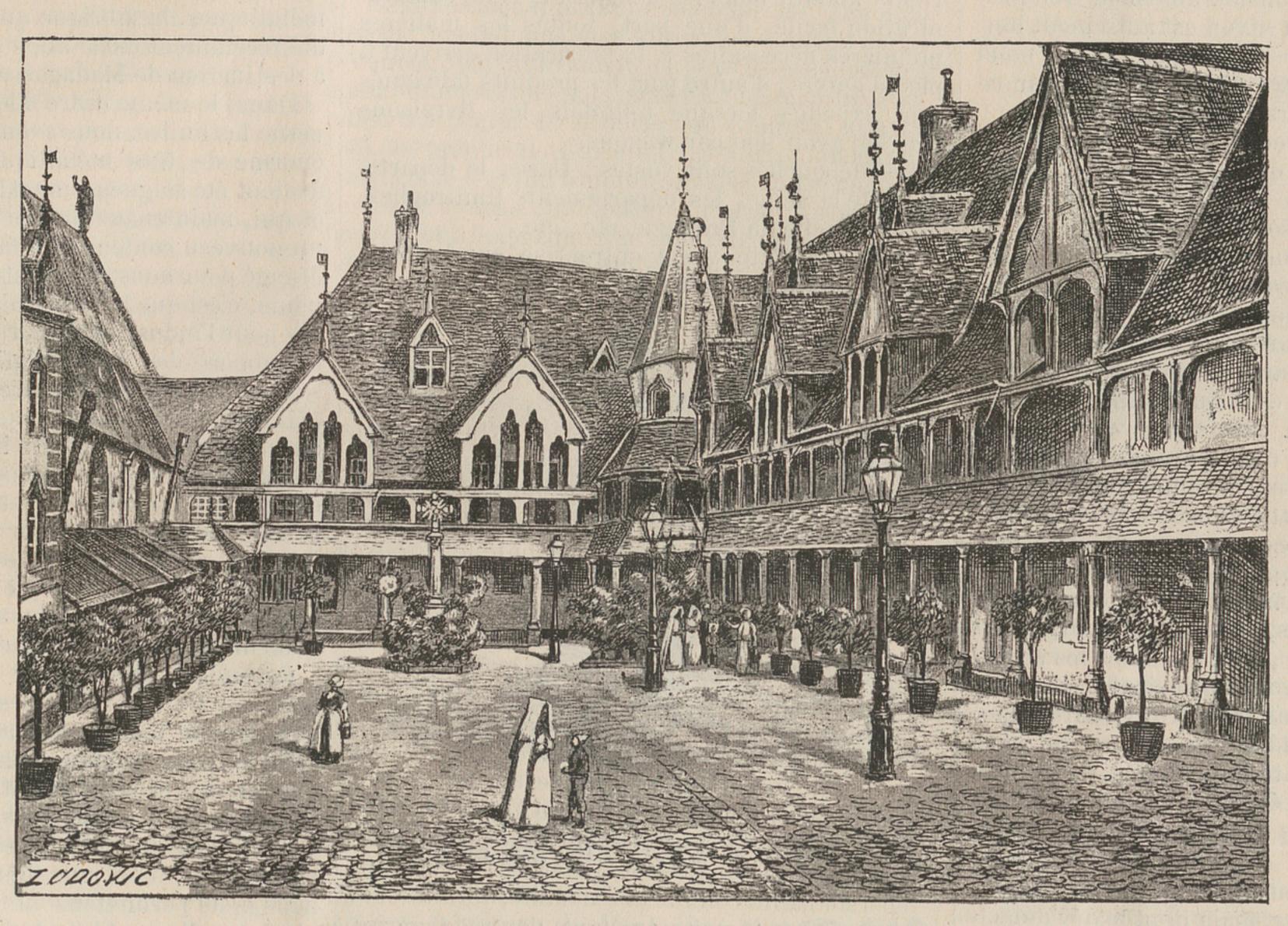
Louvain de la Fleur d'Or à nos lecteurs qui viendraient en Belgique. Ils aimeraient comme nous cette boisson pétillante qui réveille l'esprit, charme le palais et est bienfaisante à l'estomac.

Il est question des vins de France dans ce numéro. Parmi ces vins, ceux de la Bourgogne tiennent une grande place. La vue de l'hospice de Beaune, que nous publions, ne sera donc pas déplacée ici.

Cet hospice, en effet, n'est pas seulement fameux au point de vue artistique: il l'est aussi par la grande place qu'il tient dans la vente des vins bourguignons.

Par suite de donations, il est possesseur de crus de premier ordre dans le territoire de Beaune et des environs, territoire qui, comme en sait. produit des vins justement célèbres, classé parmi les premiers de la Bourgogne.

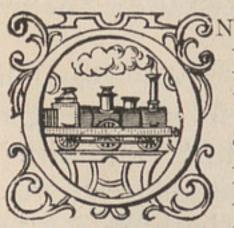
Chaque année, la vente publique des vins de l'hospice de Beaune est un événement dans le monde viticole.



Vue de la cour de l'hôpital de Beaune.

GRANDES INDUSTRIES DE SAINT-DENIS

Une visite à la Savonnerie des DEUX-MONDES



N n'est pas fixé exactement sur l'origine du savon; l'opération du nettoyage et par suite la propreté ayant toujours été une nécessité, il semble naturel que même les peuples les plus anciens aient dû

se préoccuper d'avoir à leur disposition une matière quelconque capable d'aider au nettoyage que l'eau seule ne pouvait réaliser qu'imparfaitement.

C'est ainsi que les Gaulois fabriquèrent une sorte de savon au moyen de suif et de cendres, que les Chinois en composèrent suivant des recettes plus ou moins savantes et lui donnèrent des formes bizarres pour l'utiliser à des usages multiples, etc., etc.

Les premières fabriques de savon connues des historiens furent établies à Savone, et un certain nombre d'entre ceux-ci ont prétendu que le nom actuel du produit tenait de celui de cette ville, dans laquelle la femme d'un pêcheur, ayant fait chauffer de la lessive de soude dans un vase qui avait contenu de l'huile d'olive, aurait par hasard trouvé cette composition.

D'autre part, il semble démontré que le mot savon a une origine germanique, et la ville de Savone aurait pris son nom des fabriques de savon (sapone) qui y furent autrefois établies.

Quoi qu'il en soit, cette industrie, née ou du moins perfectionnée à Savone est, depuis longtemps, florissante à Marseille, et la réputation dont jouit aujourd'hui notre grand port méditerranéen pour cette industrie, n'est nullement usurpée. Maintenant, peut-on faire de bon savon autre part qu'à Marseille? Certes. Si le chef-lieu des Bouches-du-Rhône bénéficie d'une réputation méritée et incontestable, c'est uniquement parce que les savonniers y sont très compétents, qu'ils utilisent des matières premières de choix dont les centres producteurs, le Levant et l'Orient, sont à proximité, qu'enfin ils possèdent un outillage qui leur est particulier. Mais voilà tout. Que les mêmes éléments se trouvent identiquement centralisés dans un autre point, et les résultats seront semblables.

A l'appui de cette dernière théorie, nous avons sous les yeux un exemple que nous allons faire connaître à nos lecteurs. Voir fabriquer du vrai, du véritable savon de Marseille, aux portes de Paris, voilà qui devait piquer notre curiosité; aussi frappions-nous, il y a quelques jours, à la porte d'une grande usine située avenue de Paris, dans la plaine Saint-Denis, usine qui n'est autre que la savonnerie des Deux-Mondes.

Très aimablement reçu par le directeur, nous avons pu compléter nos documents sur cette vaste entreprise, qui présente à l'examen un fait des plus intéressants de décentralisation industrielle.

L'existence de la savonnerie des Deux-Mondes compte aujourd'hui trente années, mais, quoique n'ayant eu pendant cette période trois fois décennale, qu'une marche sérieuse et bien suivie, il nous paraît beaucoup plus intéressant de commencer notre récit à une date plus rapprochée, qui marque une transformation dans le fonctionnement de cet établissement.

Le 15 septembre dernier, l'entreprise fut transformée en Société anonyme.

Ce fut le point de départ d'une nouvelle fabrication qui venait se joindre à celle pratiquée depuis le début, disons-le tout de suite : la fabrication du savon de Marseille.

De telle sorte que nous sommes aujourd'hui en présence d'une savonnerie à production double, se résumant ainsi:

1º Fabrication du vrai savon de Marseille;

2º Fabrication des savons dits de Paris.

Comme on le pense bien, ces deux catégories bien distinctes donnent lieu à des outillages différents pour chacune d'elles, à des procédés, à