{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. 1887-12-25.

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 :

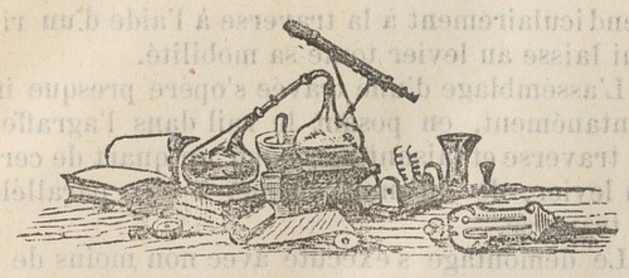
- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions 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**.



LA PHARMACIE CENTRALE

A AUXERRE

Tout en reconnaissant les services qui sont appelés à rendre ces officines très modestement outillées, formant dans la plupart des pharmacies une arrière-boutique où l'on se contente d'exécuter les préparations magistrales demandées par ordonnance du médecin et quelques très rares remèdes officinaux, tout en reconnaissant très volontiers que la généralité de ces pharmaciens remplit avec une grande conscience ses devoirs professionnels et rend ainsi d'inappréciables services à la santé publique, nous devons en règle générale nous abstenir de parler à nos lecteurs de ces établissements, qui n'offrent en réalité, aucun intérêt technique, pour leur présenter de préférence les pharmacies où l'on ne se livre pas seulement avec succès à l'exécution exclusive des ordonnances et la stricte observation des principes du codex, mais sù l'on aborde également l'exécution d'utiles spétialités, et ces établissements nous intéressent particulièrement lorsqu'ils sont pourvus, pour la préparation de leurs spécialités, de puissants moyens d'exécution qui en font de véritables usines pharmaceutiques.

C'est bien ainsi que M. Rouxel, pharmacien de première classe, élève de la Faculté de Paris, a conçu le fonctionnement de la pharmacie d'Auxerre, où il est établi depuis 1872.

En abordant la pratique si délicate et si complexe de la pharmacopée, M. Rouxel, pourvu de connaissances exceptionnelles et doué d'un grand esprit de recherche, ne voulut pas s'enfermer dans la routine de ce que l'on pourrait appeler la pharmacie classique, il considéra son art comme un art essentiellement progressif et s'attacha à doter la médecine humaine et la médecine vétérinaire de nouveaux moyens d'action.

Pour atteindre son but, il estima qu'il lui fallait, dans les limites du possible, éviter ces incertitudes résultant de l'emploi de succédanés, de substances similaires qui a prévalu dans un grand nombre d'industries chimiques, y compris celles qui alimentent la pharmacie, et s'efforça de s'assurer de l'authenticité des principes qu'il met en œuvre dans son officine, en les extrayant lui-même et directement des espèces végétales qui, en principe, devraient être seules appelées à les fournir.

C'est ainsi qu'il s'est organisé pour traiter directement les matières végétales, non pas pour lui seulement, mais aussi pour les nombreux pharmaciens qui sont devenus ses clients, qu'il a, notamment, préparé avec un succès très remarquable, les principes nécessaires à l'exécution des sirops de coings, de mûres, de groseilles, d'asperges, etc., et les divers éléments servant à la préparation des remèdes qu'il livre en gros aux médecins et aux vétérinaires.

Il prépare aussi dans sa pharmacie tous les extraits pharmaceutiques (opium, ipéca, quinquina, rhubarbe, etc., etc.), et surtout tous les extraits sur l'efficacité desquels on doit pouvoir compter — de même les eaux distillées, les alcoolats, les sirops médicamenteux et d'agrément. — Enfin il prépare également dans ses laboratoires, et cela afin de pouvoir livrer des produits frais à ses clients, les farines de lin et de moutarde, qui n'agissent, on le sait, qu'autant qu'elles sont récemment préparées.

Parmi les spécialités qu'il fabrique, nous signalerons les *dragées* toni-ferrugineuses (formule du docteur Huchard).

Nous avons fait, souvent, les notices pharmaceutiques de ce journal, la critique des préparations ferrugineuses en usage.

Autant il est certain que le fer joue un rôle de premier ordre dans l'organisme, autant il est prouvé que toutes les affections caractérisées par un affaissement des fonctions vitales reconnaissent comme cause essentielle l'insuffisance accidentelle ou constitutionnelle du fer dans la masse du sang, et ne peuvent être amendées que par l'introduction artificielle d'une certaine dose de ce métal, autant il est malheureusement démontré que la plupart des préparations ferrugineuses en usage sont partiellement inactives à cause de leur défaut de solubilité ou d'assimilabilité, que toutes mêmes offrent un véritable danger par l'action styptique et irritante du fer.

Pour obvier à ce double inconvénient, les médecins compliquent généralement le traitement ferrugineux d'un traitement tonique spécial et de l'emploi de divers agents laxatifs, sans être bien certains de réussir toujours ainsi à corriger soit l'inactivité du fer, soit son action malfaisante.

Dans les dragées toni-ferrugineuses, M. Rouxel introduit des éléments toniques, des éléments laxatifs qui complètent et corrigent l'action du fer de la façon la plus heureuse, et comme le tout est parfaitement soluble et assimilable, on ne saurait imaginer de spécifique plus efficace contre toutes les formes et toutes les conséquences de l'anémie : chlorose, dysménorrhée, dyspepsie, anorexie, gastralgie, débilité générale produite par la convalescence ou l'allaitement, etc., etc.

L'odontalgive, créée par M. Rouxel, résout un problème inutilement abordé avant lui et que quelques-uns avaient déclaré foncièrement insoluble, la cautérisation du nerf dentaire et, par suite, l'apaisement d'abord de l'odontalgie et bientôt la guérison de la carie elle-même, affection qui passait jusqu'ici pour n'admettre d'autre traitement sérieux et vraiment efficace que l'ablation de l'organe atteint.

Dans son application ce remède est des plus pratiques ; on en imbibe un morceau de coton qu'on place dans la cavité de la dent cariée. La douleur dentaire cesse au bout de quelques minutes et, répété tous les jours, ce traitement amène l'insensibilité définitive de la dent cariée tout en arrêtant les progrès du mal.

On pourrait faire des observations du même genre à propos du *topique bourguignon*, qui opère, en quelques jours, la destruction complète des indurations dermiques : cors, durillons, œils-de-perdrix qu'il ne suffit pas (qu'on le sache bien !) de couper ou d'arracher pour les guérir, et qu'il est parfois dangereux de cautériser par les procédés ordinaires.

Le topique bourguignon amène infailliblement, en quelques jours, la chute définitive de ces douloureuses excroissances. Nous ne citons ici qu'une faible partie des services rendus par M. Rouxel à la pharmacie progressive ; mais cela suffira, nous l'espérons, pour faire comprendre à nos lecteurs comment nous entendons le rôle des pharmaciens jaloux de faire honneur à la belle et utile profession qu'ils exercent, et de collaborer d'une façon efficace aux efforts du corps médical pour la défense de la santé publique.

DOCTEUR DELALONDE.

UNE BRASSERIE A AUXERRE

Le titre seul de cet article suffira peut-être pour étonner bon nombre de nos lecteurs. Quoi ! dira-t-on, une brasserie en pleine Bourgogne, à deux pas de Chablis, dans le pays du vin par excellence ! De la bière, s'écrira-t-on, au lieu de la boisson nationale que tous les autres pays nous envient !

Il est bien certain que la Bourgogne est un pays vinicole par excellence : mais hélas ! on ne sait que trop combien les pays vinicoles ont été éprouvés depuis quelques années par les différentes maladies de la vigne : oïdium, mildew, phylloxéra, etc. Dans ces conditions, le vin est devenu de plus en plus rare et de plus en plus cher, il est maintenant hors de la portée des petites bourses (nous parlons du bon et vrai vin, bien entendu), et il est naturel qu'on ait songé à le remplacer par une boisson saine et nutritive, qu'on peut se procurer à bon marché.

D'autre part, il faut bien reconnaître que le goût de la bière s'est généralisé dans de grandes proportions chez nous, même dans les contrées vinicoles, et, Dieu merci, nous ne sommes plus au temps où nous étions obligés, pour satisfaire ce goût, de payer tribut aux brasseurs allemands. Il s'est fondé en France des établissements qui, empruntant à leurs rivaux d'outre-Rhin leurs meilleurs procédés, et se gardant bien de donner à la bière les propriétés nuisibles des bières germaniques, sont dès maintenant en mesure de lutter victorieusement contre la concurrence allemande, et de suffire amplement à nos besoins.

C'est une brasserie de ce genre que nous venons de visiter à Auxerre, et dont nous désirons dire quelques mots, pour montrer quels progrès cette industrie a réalisés chez nous : il s'agit de la brasserie Alfred Messner.

Pour répondre aux besoins de la région, M. Alfred Messner emploie les deux procédés de fabrication de la bière : la fermentation haute et la fermentation basse.

On connaît les mérites incontestables de la fermentation basse, qui était l'unique cause de la supériorité attribuée jadis aux bières allemandes. Ce mode de fabrication donne des produits très riches en alcool, et qui ont l'avantage de se conserver longtemps. Mais il faut aussi tenir compte des goûts des consommateurs, qui, surtout dans les contrées vinicoles, peuvent préférer les bières fabriquées à fermentation haute, plus vineuses. M. Alfred Messner n'a donc pas abandonné ce procédé, qu'il emploie concurremment avec l'autre.

Les bières qu'il fabrique ainsi à fermentation haute sont livrés à la clientèle en fûts et en cannettes. Ces cannettes sont d'élégantes bouteilles en verre jaune, fermées par un bouchon automatique.

Le système de mise en bouteilles qu'emploie M. Alfred Messner présente un grand avantage, car, dès que la bière est ainsi mise en bouteilles, elle mousse immédiatement et conserve toute sa limpidité pendant un temps indéterminé.

Pour la bière à fermentation basse, il emploie, entre autres modes de présentation, de jolies bouteilles, également en verre jaune, qu'il appelle *bocks-quarts*, et qui contiennent un quart de litre. Elles sont aussi fermées par un bouchon automatique.

Cette brasserie fabrique elle-même son malt. Les locaux qu'elle occupe sont très vastes et très bien aménagés. Nous y avons visité les germoirs, les caves voûtées, les entonneries, parfaitement aérées l'été par des aérophores, etc., etc.

L'outillage mérite une mention toute spéciale : il est aussi complet que l'installation est bien comprise, et conforme à tous les perfectionnements de l'industrie moderne. Cet outillage perfectionné comprend une machine à vapeur, une touraille, des chaudières à agitateurs automatiques, des bacs réfrigérants, des filtres Durc de Lyon, et aussi le filtre Enzinger, qui a obtenu le premier prix à la récente exposition de brasserie de Paris, etc., etc.

En somme, cette brasserie est au courant de tous les perfectionnements qui ont révolutionné cette industrie dans notre pays, et c'est grâce à des établissements de ce genre que nous sommes en mesure de défier la concurrence allemande. De plus, elle répond parfaitement à tous les besoins de la région, en faisant à la fois la bière à fermentation haute et à fermentation basse. Ces deux fabrications se font l'une et l'autre avec le plus grand soin, et les deux sortes de bière sont livrées en fûts et en bouteilles.

Cet établissement qui existe à Auxerre depuis plus de quarante ans, mérite donc pleinement le succès dont il jouit, succès qui ne peut qu'aller en augmentant et qu'explique suffisamment le besoin auquel il répond.

E. R.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France