BnF Gallica

L'Alsace française : revue hebdomadaire d'action nationale

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. L'Alsace française : revue hebdomadaire d'action nationale. 1929-03-03.

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.

Les origines et le développement d'une brasserie d'Alsace

Rien n'est plus curieux que de connaître les origines d'une industrie réputée. Rien n'est plus intéressant que de savoir comment une maison a pris naissance, sous quelle impulsion elle a grandi, de quelle manière elle s'est développée, de quels éléments son succès a été formé, quelle transformation, quelle modification les hommes qui l'ont dirigée lui ont fait subir. Autant de questions qui se pressent dans notre imagination et auxquelles on souhaiterait qu'il nous fût toujours répondu dans la plus large mesure...

Un grand nombre de commerces prospères, d'industries florissantes, d'établissements opulents ont vu le jour dans une singulière pénombre. Les hommes qui ont créé de grandes choses ont eux-mêmes débuté fort modestement, pour ne pas dire d'une façon particulièrement misérable. De magnifiques volontés, d'admirables courages, de souverains efforts se sont affirmés au sein de la précarité, et les créateurs de grande envergure ont conçu leur œuvre dans une détresse souvent complète. Combien parmi ceux qui ont atteint la grande fortune se sont débattus obscurément jusqu'au jour où leur travail persévérant a été enfin couronné de succès et leur mérite et leur probité récompensés !

Tout le monde connaît la maison Gruber, et les Alsaciens savent mieux que quiconque le nom de cette famille, une des plus importantes de l'Alsace.

J'ai rendu visite à M. Paul Gruber, qui dirige actuellement la brasserie fondée par David Gruber.

C'est en plein Paris, boulevard Voltaire, que le grand brasseur possède ses bureaux et son administration. Ses usines se trouvent à Melun. Tout à l'heure M. Gruber nous les fera visiter, et nous en dirons quelques mots, du point de vue technique. Tout d'abord, rappelons les origines de la maison Gruber, d'après les renseignements que nous a donnés M. Paul Gruber.

Les origines

Le fondateur de la maison Gruber est David Gruber. Brasseur à Strasbourg-Koenigshoffen, il naquit à Phalsbourg le 25 octobre 1825 et mourut le 31 octobre 1880 à Koenigshoffen. Après avoir débuté par l'étude de la théologie au Séminaire protestant de la capitale alsacienne, il se tourna vers les sciences exactes pour aborder la chimie, à l'âge de 24 ans, en qualité d'élève pharmacien au laboratoire de l'hôpital civil de Strasbourg, sous les auspices de M. Hepp. A cette époque, Liebig venait de publier sa théorie des ferments, théorie qu'un savant chimiste Alsacien, M. Paul Schützenberger, membre de l'Académie des Sciences de Paris, a développée depuis dans son traité classique sur les *Fermentations* publié en 1885. En expérimentant la théorie nouvelle, avant les premiers travaux de Pasteur sur cette question aujourd'hui si importante, le jeune Gruber arriva à la fabrication rationnelle de la bière.

La grande bassine du laboratoire de l'hôpital civil servait aux essais du futur brasseur de Koenigshoffen. Ses essais pourtant ne réussissaient pas toujours. Quand un bon brassin sortait de la bassine, les camarades de la pharmacie étaient invités à déguster le produit. Prouvant que sa bière théorique laissait souvent à désirer, David Gruber trouva opportun d'apprendre les procédés de fabrication chez les gens de métier. Pour cela il se fit apprenti à la brasserie des *Trois Rois* et travailla ensuite comme ouvrier à *La Lanterne*, non sans achever ses études de pharmacie.

Vers 1855, le pharmacien-brasseur dument diplômé, loua à Koenigshoffen, aux portes de Strasbourg, une petite brasserie dont la chaudière contenait seulement 10 hectolitres. C'est ce modeste établissement, qui devint dans ses mains une des principales usines à bière du pays. Pour disposer du capital nécessaire à son entreprise, Gruber s'associa d'abord son frère, puis M. Reeb, un ancien camarade de l'hôpital civil, pharmacien également. La raison sociale, après avoir été Gruber frères, se changea en Gruber et Reeb, pour devenir après sa mort Gruber et Cie.

Pénibles furent les commencements, ce qui donne d'autant plus de mérite à la persévérance couronnée par la prospérité actuelle de la maison. Il est curieux de relire ces lignes écrites autrefois par M. Ferdinand Reiber :

« La bière nouvelle était taxée ironiquement de bière des pharmaciens, et on la dénigrait à l'envi. M. Gruber répondait aux envieux et aux calomniateurs en redoublant d'activité. Ayant les aptitudes industrielles et commerciales non moins que scientifiques, il se créa des ressources et eut le bonheur de trouver aide et appuis intelligents. Ce fut la création de son *bock-ale* qui le mit sur le chemin de la fortune. La bière *bock* Gruber, une bière blonde et pâle est, en effet, une spécialité inimitable, et sa fabrication constitue un véritable arcane qui ne s'est encore révélé à aucun chercheur. Elle fut d'abord débitée à Strasbourg, au *Cygne blanc*, dans la Grand'rue, une taverne aujourd'hui disparue. Dès le début, B. Gruber occupa volontairement une place à part parmi les brasseurs de Strasbourg. La création des vastes caves de Kœnigshoffen, le raccord de l'usine aux voix ferrées par un embranchement pénétrant dans les caves mêmes constituent d'heureux progrès. Ses caves étaient maintenues à une très basse température par des glacières approvisionnées par des prairies adjacentes, spécialement disposées à cet effet, et artificiellement inondées en hiver ; elles furent aussi un grand élément de succès.

La voie nouvelle ouverte par le jeune brasseur chimiste, surtout après ses études micrographiques sur les ferments, obligeait ses confrères en brasserie à rompre avec les anciens errements et à s'inspirer des données de la science.

L'application d'un principe scientifique

Une installation rationnelle de l'usine, le choix scrupuleux des matières premières de bonne qualité, unis à la vigilance et à l'activité du chef expliquent la réussite définitive de l'entreprise. Partant du principe, établi par les découvertes encore récentes de Pasteur, que ce sont des germes organiques infiniment petits qui produisent les fermentations de mauvaise nature, David Gruber construisit et aménagea sa brasserie de Koenigshoffen de manière à résister victorieusement aux microbes dangereux pour un produit de choix. Le produit de ses brassins était garanti du contact de ces ennemis microscopiques

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

présents partout et toujours à la recherche d'une substance à décomposer.

L'usine était disposée en forme de tour élevée, où les premières opérations commençaient aux étages superieurs. Le moût y descendait donc de lui-même de la cuve matière dans le filtre, du filtre dans la chaudière, de la chaudière dans les rafraîchissoirs qui ne sont plus ici des bacs comme dans les brasseries moins bien aménagées. Sous les rafraîchissoirs suivent les cuves à fermentation, auxquelles succède finalement la cuve glacière, maintenue à une basse température. Des tuyaux lisses, qu'un jet de vapeur continu nettoie d'une manière complète conduisent la bière en formation d'un appareil à l'autre. Par la suppression des bacs, ces vastes réservoirs ouverts et à fond plat, favorables à recueillir les germes ennemis que l'air tient en suspension, ainsi que la suppression des pompes et des tendelins transvaseurs, on réussit à diminuer beaucoup, sinon à supprimer complètement les chances d'ensemencement de la bière par les ferments de la maladie. Ajoutez le chauffage à la vapeur qui permet de régler la température à volonté et de travailler comme il faut, et vous aurez les principales innovations introduites par le grand brasseur de Koenigshoffen, adoptées aussi par les autres maisons du rayon de Strasbourg, les Schützenberger, les Erhardt, les Hatt, les Boch.

Telle que nous la voyons aujourd'hui la fabrication de la bière est sortie de l'ancienne routine pour prendre ou adopter des méthodes rigoureusement scientifiques. Tous les perfectionnements de cette grande industrie alimentaire, qui ont fait aux brasseurs de Strasbourg une réputation méritée, ne se réduisent pas seulement à l'amélioration de l'outillage et des procédés ; le bon choix des matières premières, l'amélioration de l'orge et du houblon par la culture exercent aussi une influence considérable sur la valeur des produits. David Gruber était bien pénétré de la vérité de ce fait.

En ce qui concerne l'orge particulièrement, il ne négligea rien pour répandre et développer dans le pays la culture de l'orge chevalier, la meilleure variété employée par la brasserie. Cette variété est due à une sélection patiente qui demande une attention continue pour se maintenir ou se perfectionner encore. Non content de prêcher d'exemple en cultivant lui-même une partie de l'orge employée dans son établissement, le fondateur de la brasserie de Koenigshoffen, l'intelligent créateur du bock-ale institua entre les cultivateurs de l'Alsace-Lorraine, avec la coopération des brasseurs et des malteurs strasbourgeois, sous les auspices de la Société des Sciences, agriculture et arts un concours annuel pour récompenser les plus belles récoltes d'orge chevalier et l'application des procédés de culture appropriés à cette céréale précieuse pour la brasserie.

Les Gruber

A l'exemple des grands industriels du Haut-Rhin, Gruber, arrivé à la fortune, s'appliqua avec sollicitude à améliorer aussi la condition de ses ouvriers. Avant l'institution légale des caisses de secours et de prévoyance, il avait songé à fonder au profit de ses ouvriers une œuvre analogue. La mort le surprit dans la force de l'âge. En 1866, il épousa sa cousine germaine, Mlle Sophie Stephan. Tous deux descendaient de réfugiés suisses.

Par une de ces rigueurs inexorables du sort, son fils aîné, David, appelé à être le continuateur de son œuvre, vint aussi à être enlevé à sa famille, subitement, dans sa vingt-deuxième année, à Paris, au moment où il terminait les installations de la maison à l'Exposition Universelle. La maison Gruber et Cie a établi des tavernes renommées non seulement à Strasbourg, mais aussi à Paris, à Marseille, à Lyon, à Bordeaux, au Mans et à Bruxelles. Sa bière d'exportation en bouteilles se boit sur les paquebots transatlantiques ; elle supporte, comme les meilleures bières anglaises, les plus longs voyages, en Amérique et dans l'Extrême-Orient. Par suite de l'application de forts droits d'entrée à l'importation de la bière en France, la maison Gruber fut, comme d'autres brasseurs strasbourgeois, amenée à établir à Melun une succursale de la brasserie de Koenigshoffen.

Depuis la mort de David Gruber, sa veuve, Mme David Gruber, qui fut d'une grande aide à son mari dans ses études et essais brassicoles, continua l'exploitation de la brasserie avec les fidèles collaborateurs de son mari.

Une nouvelle brasserie fut construite à Melun, à l'emplacement des caves de Barthel, à proximité de la voie ferrée de la Cie du P. L. M. et de nombreux terrains y furent adjoints.

En 1900, les fils et gendres de David Gruber ont constitué une Société en nom collectif « Gruber et Cie », Société qui continue actuellement.

La nouvelle brasserie fut construite en 1888 selon les nouvelles règles de l'art, tout en gardant les principes et outillages de David Gruber.

A Melun

M. Paul Gruber, qui veut bien nous accueillir et nous mettre au courant du fonctionnement de sa brasserie, nous propose de nous emmener en auto sur les lieux même de la fabrication, et, quelques heures après, nous sommes à Melun où nous faisons le « tour du propriétaire ». Nous pouvons maintenant nous rendre compte de cette merveilleuse organisation.

La brasserie forme deux corps de bâtiment : celui de la brasserie et celui des silos à malts. De nouvelles caves voûtées, à deux étages, et souterraines à une profondeur de quinze mètres du sol, furent également construites pour recevoir des foudres.

La brasserie est raccordée au chemin de fer, par un branchement particulier venant jusque dans l'usine. La houille et les matières premières y sont amenées directement. Les expéditions en fûts partent en wagons complets de l'usine, soit dans des wagons glacières appartenant à la brasserie, ou dans wagons des Compagnies de chemin de fer.

Le malt est déchargé sur un vaste plancher couvert, d'où il est amené, par le moyen d'élévateurs transporteurs mécaniques, dans des silos, hors terre. La construction est en maçonnerie et cadres en gros fers, avec remplissages en brique cimentée, et d'une hauteur de cinq étages. Elles forment dix silos, séparés par des cloisons maçonnées, et chaque silo contient 700.000 kgs. Un trou d'homme, couvert d'une très lourde plaque en fonte, et une vanne dans le bas sont les seules ouvertures.

Le malt peut ainsi se conserver longtemps, étant à l'abri de l'air, de l'humidité, de la vermine, et, de plus, il garde toute sa qualité et tout son arôme. Des

vis d'Archimède et des transporteurs élévateurs amènent le malt en grains au moulin à l'étage le plus haut. La farine tombe ensuite dans un wagon en tôle d'acier hermétiquement fermé, pour être introduite, au moment voulu, dans les appareils de brassage, les « macérateurs », munis de doubles enveloppes pour la vapeur.

Qu'est-ce que le macérateur dont se servent les usines Gruber ? Nous avons pu l'examiner.

C'est un appareil cylindrique à position horizontale, et qui possède un arbre muni de palettes pour mélanger la farine avec l'eau pendant l'opération de brassage. Cet appareil sert à la *saccharification* de la farine, c'est-à-dire à la transformation de l'amidon en maltose ou sucre de malt. La saccharification terminée, la pâte liquide coule naturellement, par le moyen de tuyaux en cuivre, dans les cuivres à filtrer. Elles sont munies de pseudo-fonds, plaques en bronze perforé avec des fentes excessivement étroites, de façon à ne laisser passer que du liquide. Celui-ci est recueilli par des tuyaux communiquant avec les cuves et coule dans les chaudières à houblonner, totalement en cuivre et munies d'une double enveloppe en fonte pour la vapeur.

Une seconde cuisson est opérée avec l'addition du houblon, selon l'amertume et l'arôme que le brasseur désire donner à sa bière.

Le houblon est indispensable, d'ailleurs, non seulement pour aromatiser la boisson, mais sert encore de conservateur. Le houblon est cultivé un peu dans tous les pays, en France particulièrement, en Bourgogne et en Alsace.

De la chaudière à houblonner, la bière est amenée à la cave de fermentation après élimination des feuilles de houblons, et refroidie de 100° à 5° centigrade, à l'aide d'un réfrigérant à circulation d'eau glacée à 10°.

La fermentation dure huit à dix jours. Dans des cuves en ciment armé, garnies d'ébone, et des cuves en aluminium, on ajoute la levure pour faire fermenter le liquide houblonné. De la cave de fermentation la bière coule au moyen de tuyaux dans les foudres des caves de garde. La levure est retirée des cuves de fer, et soignée pour servir à nouveau aux brassins suivants. L'ensemble des cuves de fermentation représente une capacité de 700.000 de Lcs. Le contenu de ces cuves et foudres est renouvelé plusieurs fois dans l'année. Des faisceaux de tuyaux dans lesquels est envoyé une suamure à —10° par une machine à glace de 150.000 frigories, permettent de maintenir les caves de fermentation et de garder une température constante voisine de 0°.

Maurice HAMEL.

Figure de Femme

Mère Javouhey, fondatrice d'ordre religieux

M. Georges Goyau va publier un très curieux ouvrage d'histoire religieuse et coloniale sur Mère Javouhey, apôtre des Noirs (*Plon*), *petite bourguignonne du début du XIXe siècle qui avait le génie de l'enseignement et de l'apostolat.*

Voici ce qu'il dit sur la fondation de son ordre de Saint Joseph de Cluny, dans la partie de ce livre consacrée à la jeunesse de cette femme dont Louis-Philippe disait : « Quel grand homme ! ».

Or il advint, au printemps de 1805, que le vicaire de ce Dieu, après avoir, à Paris, sacré l'Empereur, fit halte à Chalon-sur-Saône ; et parmi les pélerins qu'amenaient vers lui les solennités de Pâques, il y avait quatre paysannes, en robe bleue, coiffées d'un bonnet blanc à double garniture plissée : c'étaient Anne et ses sœurs. Entre elle et Pie VII, en présence de Mgr de Fontanges, évêque d'Autun, il fut question de leurs projets. Elles en parlèrent aussi, semble-t-il, à quelques jeunes filles de la ville ; et bientôt celles-ci, après un séjour d'une semaine à Chamblanc, faisaient appeler Anne par le curé de Saint-Pierre de Chalon. Cette paroisse s'offrait, s'ouvrait, pour qu'enfin son œuvre scolaire devint stable. A pied, sans autres vivres qu'un morceau de pain, elle fit le voyage d'Autun. Elle voulait voir l'Evêque, s'assurer auprès de lui qu'elle pourrait, en fondant une communauté dans son diocèse, garder ses liens avec dom de Lestrange, et se conformer à l'esprit et aux règles du Tiers-ordre enseignant des Trappistines. Un prêtre à qui elle se confessa, et qu'elle pria de l'introduire à l'évêché, dut s'y prendre à deux fois pour obtenir cette audience. Le prélat fut finalement accueillant, mit dix francs dans la main d'Anne, qu'il sentait fort pauvre ; il la reçut plusieurs fois, prit connaissance d'un brouillon où elle avait libellé une partie de sa règle ; il lui affirma qu'elle ne dépendrait ni du curé ni du maire, mais seulement de dom Lestrange et de lui-même. Rassurée, elle repartit pour Chalon.

A l'Assomption de 1805, elle s'y installait avec Pierrette, et faisait tout de suite venir son frère Pierre, en vue de créer simultanément un Institut du Tiers-ordre enseignant des Trappistes. Quelques mois plus tard, celle qui signait désormais : Sœur Anne-Marie de l'Enfant Jésus, prévenait ses parents que la mairie de Chalon, qui avait hospitalisé les deux écoles dans l'ancien séminaire diocésain, leur envoyait du mobilier scolaire et des bois de lit. Marie-Françoise et Claudine arrivaient à leur tour ; autour des quatre sœurs, six autres jeunes filles se groupaient pour l'éducation de cent vingt-cinq fillettes ; Pierre et un autre instituteur élevaient, de leur côté, quatre-vingts garçons.

Après quelque temps d'exercice, une commission du conseil municipal faisait à ces deux écoles une visite, dont elle rendait compte au conseil le 18 mai 1806. Si l'établissement, disait le rapporteur, était secondé par l'administrateur, et s'il jouissait d'une stabilité véritable, il ne serait point impossible que l'instruction gratuite s'étendît à tous ; et alors le bien qu'il produit déjà se propagerait d'une manière