BnF Gallica

La Vie en Alsace : revue mensuelle illustrée

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

{BnF Gallica

Les Dernières nouvelles d'Alsace (Périodique). Auteur du texte. La Vie en Alsace : revue mensuelle illustrée. 1934.

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 :

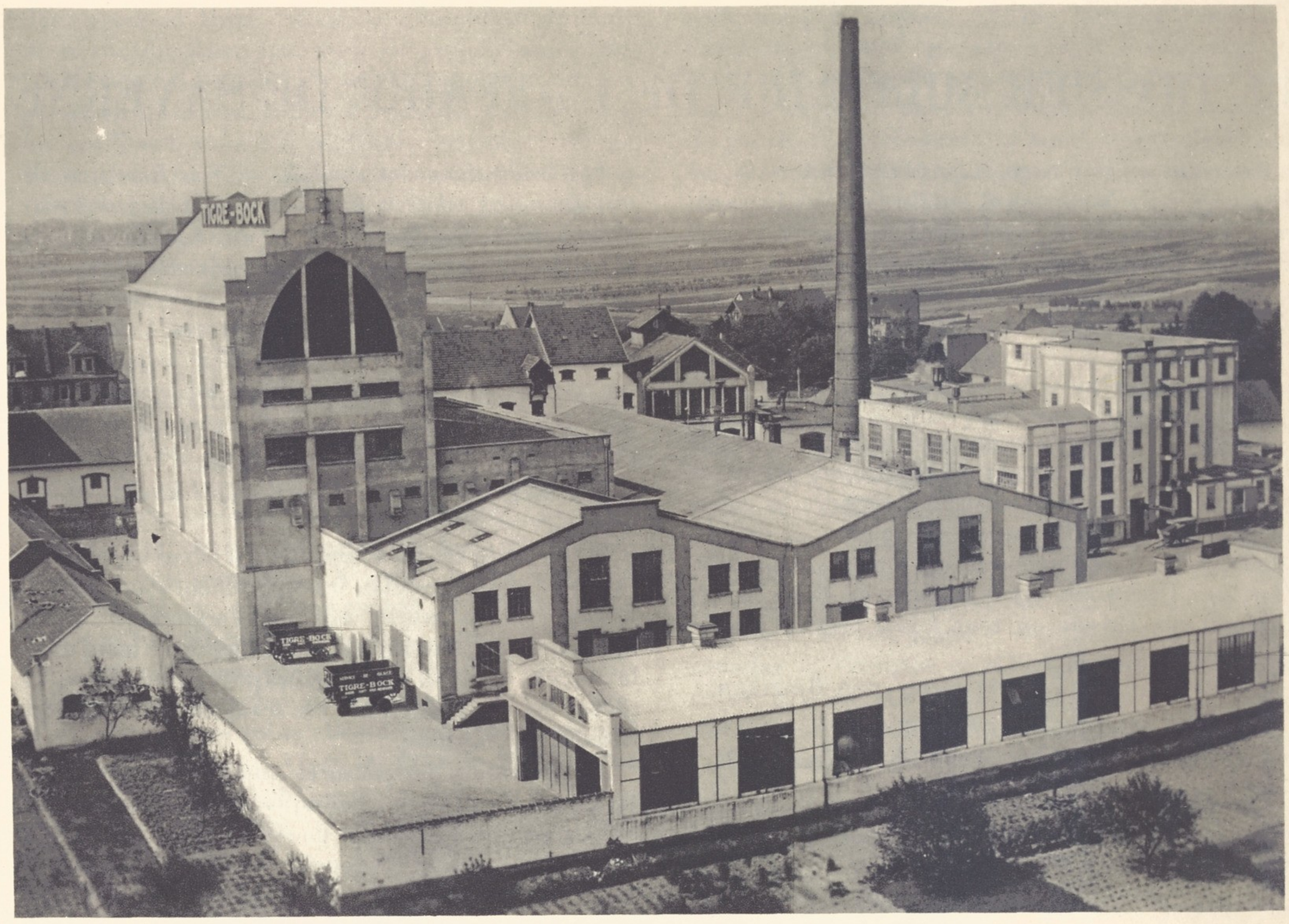
- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions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



Vue générale des bâtiments de la Brasserie Hatt à Cronenbourg
à gauche, le nouveau bâtiment gothique
Photo Carabin

L'ALSACE INDUSTRIELLE

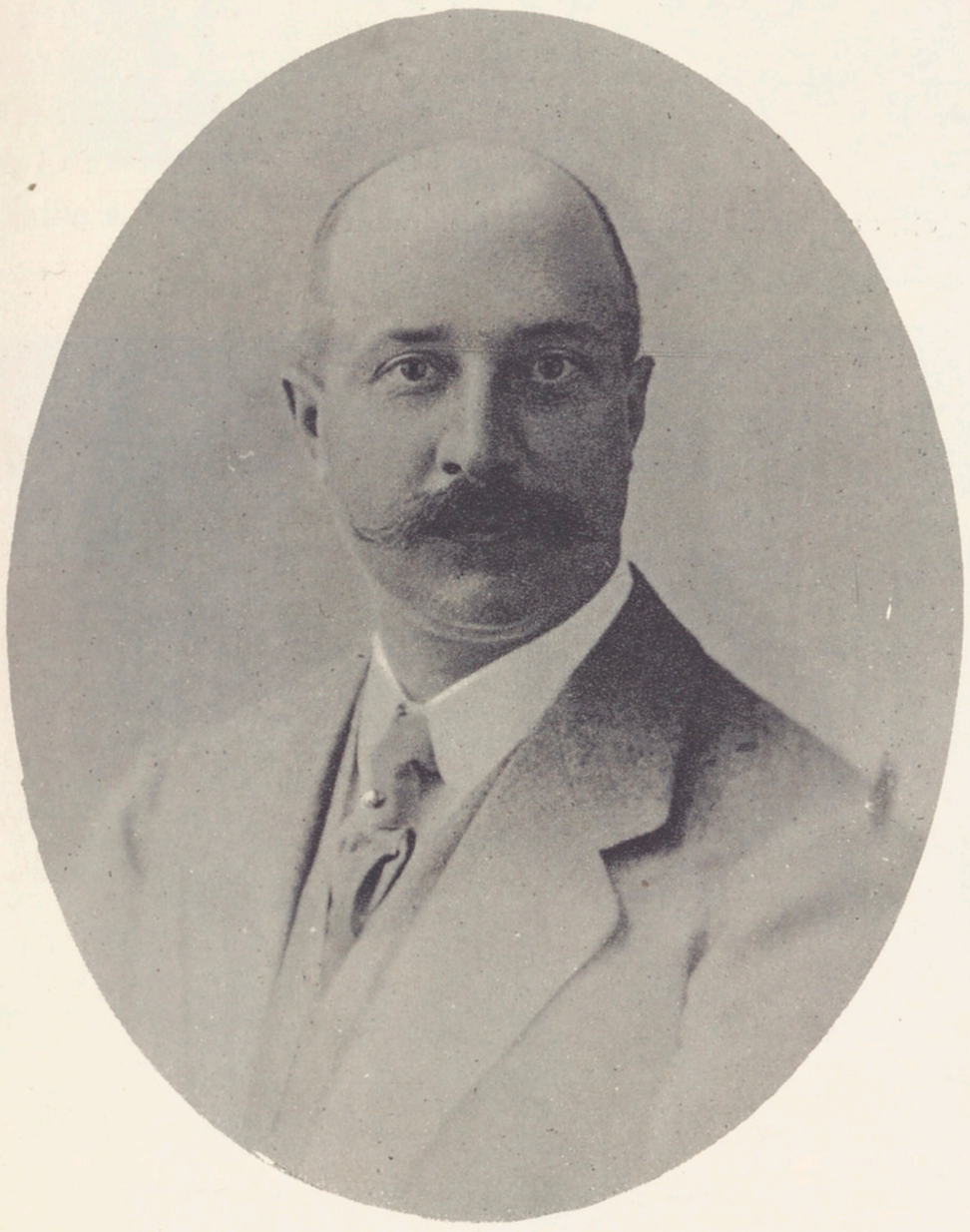
LA BRASSERIE HATT A CRONENBOURG

La fabrication de la bière est l'une des plus anciennes et des plus importantes industries d'Alsace. De longue date déjà, elle a conquis ses lettres de noblesse et peut s'enorgueillir de compter des brasseries dont la réputation s'étend bien au delà des frontières de notre région. Parmi celles-ci il faut citer en tout premier lieu la Grande Brasserie Hatt à Cronenbourg dont les bières « Tigre-Bock » se présentent aux consommateurs sous l'effigie bien caractéristique d'un tigre sympathique aux longues moustaches. Si, parfois, vous croyez voir rugir ce tigre pacifique, ne vous

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg

étonnez pas; c'est qu'il fait bonne garde auprès de la grande marque qu'il a mission de défendre et dont il sait toute la valeur !

Le chroniqueur curieux qui voudrait rechercher dans la poussière des archives l'histoire de la brasserie alsacienne, serait sans doute surpris de retrouver, dès 1661, le nom de Jérôme Hatt comme propriétaire de la brasserie du Canon. Plus loin, l'échevin Jean-Daniel Hatt, qui le 19 août 1789 signa l'acte par lequel la ville de Strasbourg renonçait à ses antiques privilèges, fut maître du corps des brasseurs. On serait presque tenté d'écrire en évoquant cette histoire de la brasserie alsacienne : « la dynastie des Hatt », car plus tard, également, Frédéric-Guillaume Hatt, fondateur de la Brasserie de Cronenbourg exerça les fonctions de syndic des brasseurs. Sous l'énergique impulsion des fils de ce dernier, Guillaume et Maurice Hatt, la Brasserie de Cronenbourg a en vingt ans, plus que triplé sa production, qui pour l'année dernière se monte à près de 250.000 hectolitres.



Monsieur Maurice Hatt
Directeur général de la Brasserie de Cronenbourg
Photo Carabin

Pour satisfaire aux demandes d'une clientèle sans cesse croissante, la Brasserie de Cronenbourg a dû entreprendre d'importants agrandissements. Elle vient, notamment, de terminer son nouveau bâtiment de réfrigération et de fermentation que nous avons eu le plaisir de visiter dernièrement avec un intérêt mêlé d'admiration pour l'œuvre grandiose accomplie.

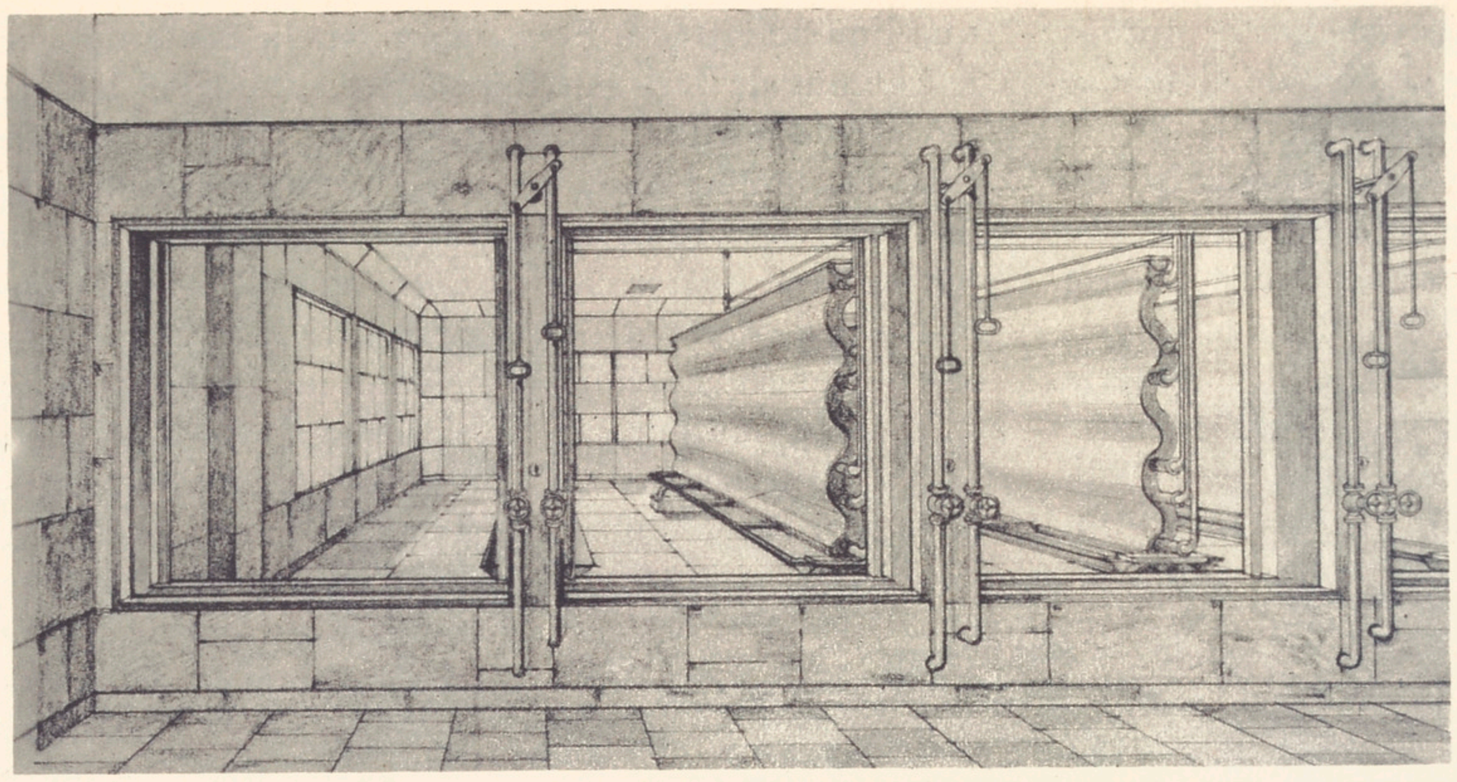
Le cadre réduit de cet article ne nous permet pas d'expliquer en détail la fabrication de la bière, opération que nos lecteurs connaissent d'ailleurs certainement. Il nous a semblé, par contre, plus opportun de décrire particulièrement le nouveau bâtiment de la Brasserie de Cronenbourg auquel nous venons de faire allusion et au sein duquel se passent trois phases très importantes de la fabrication.

Ce bâtiment est impressionnant par sa hauteur; que l'on se rende à Strasbourg par la route ou par le chemin de fer, son imposante silhouette le fait émerger des autres immeubles. Son style, bien que très moderne, s'apparente pourtant à celui de la vénérable maison gothique disparue sous la pioche des démolisseurs. Cette nouvelle construction est destinée à l'oxygénation, à la réfrigération et à la fermentation principale de la bière. Par suite de sa hauteur, ces trois phases de la fabrication se font « en cascade ». Il en résulte ainsi une économie très appréciable en force motrice; grâce à l'écoulement des liquides par simple gravité, rendue possible par la superposition des différents services, toute pompe devient alors inutile pour le transvasement de la bière.

Un autre principe important a d'ailleurs été observé lors de l'élaboration des plans par un éminent spécialiste alsacien et vieux maître en matière de brasserie, M. Alfred Heim ; c'est le principe de la pureté biologique absolue de l'air qui viendra en contact direct avec les moûts en fabrication. Que ce soit à la coupole ou au sous-sol, partout l'air a une stérilité de 99 %. Cet air, aspiré le plus haut possible au-dessus du sol, par de nombreux et puissants ventilateurs, donc déjà exempt de poussières et de miasmes, est en outre purifié par des filtres métalliques à solution bactéricide. La bière, arrivant bouillante et stérile au bâtiment, en ressortira également pure, car à aucun moment elle n'a pu subir la moindre contamination. La garantie la plus large est ainsi donnée, quant à l'absence de tout germe nocif.

La marche de la fabrication à laquelle est réservée le « maison gothique » de Cronenbourg se fait, nous l'avons dit, en trois phases, dont la première est l'oxygénation.

Le moût sortant bouillant de la chaudière à houblonner, est pompé sur un immense bac de 150 m^2 situé à l'étage supérieur et surmonté d'une haute coupole ogivale. Ce bac est formé d'un vaste



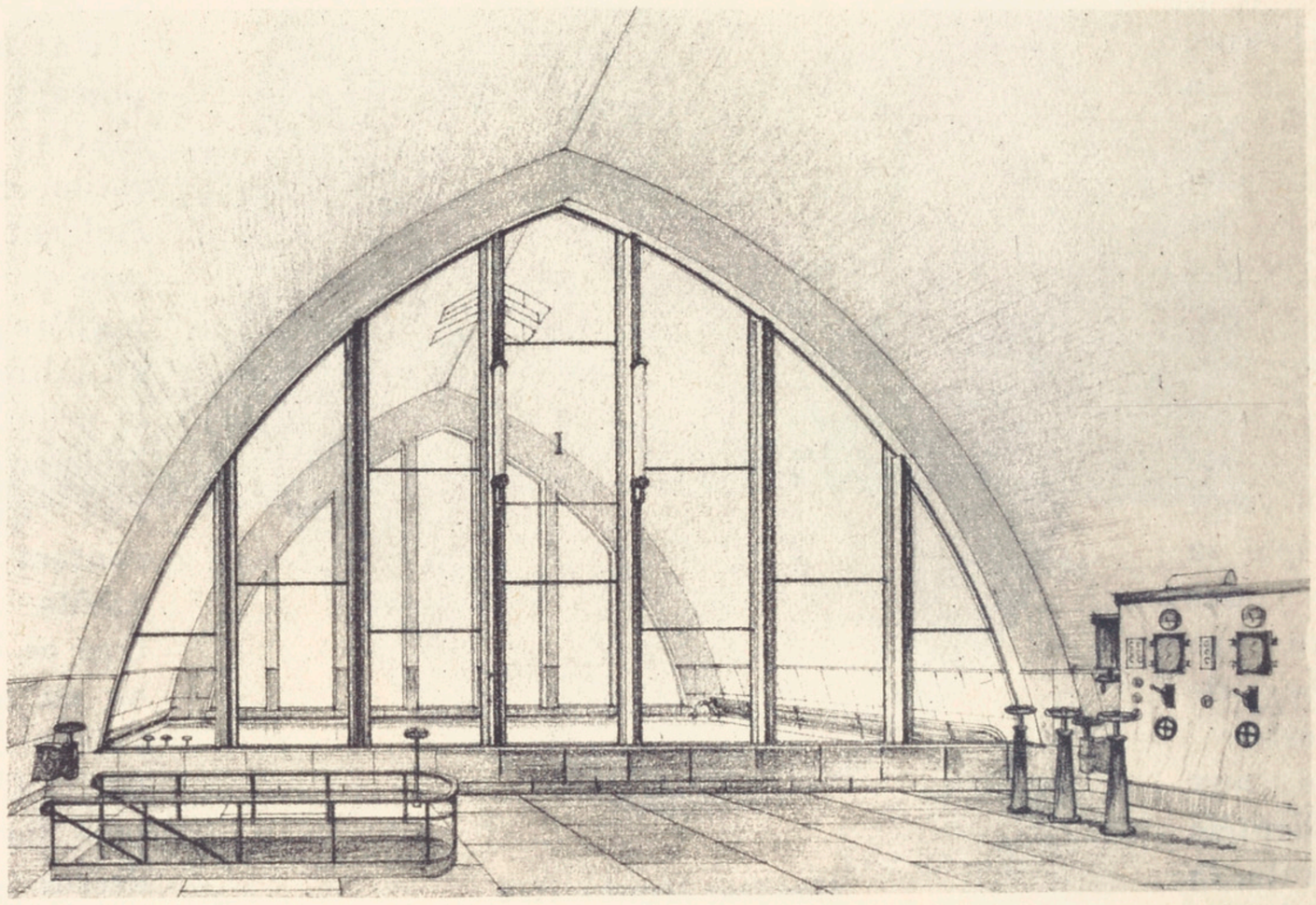
« Beaudelots » appareils réfrigérants à ruissellement

récipient très plat en cuivre rouge où le liquide se trouve étalé en une couche d'environ 20 cm. Par le jeu de volets réglables, un jet d'air violent est dirigé sur la surface importante du liquide qui baigne ainsi dans un puissant courant d'air. Les buées produites par le liquide bouillant sont évacuées sans heurts par des lanterneaux qui se trouvent en haut de la coupole. C'est d'ailleurs pour obtenir un écoulement parfait des fluides que la coupole a été exécutée dans sa forme ogivale. On serait presque tenté d'employer le terme « aérodynamique » fort à la mode aujourd'hui, pour expliquer la raison qui a motivé le choix du tracé de la coupole.

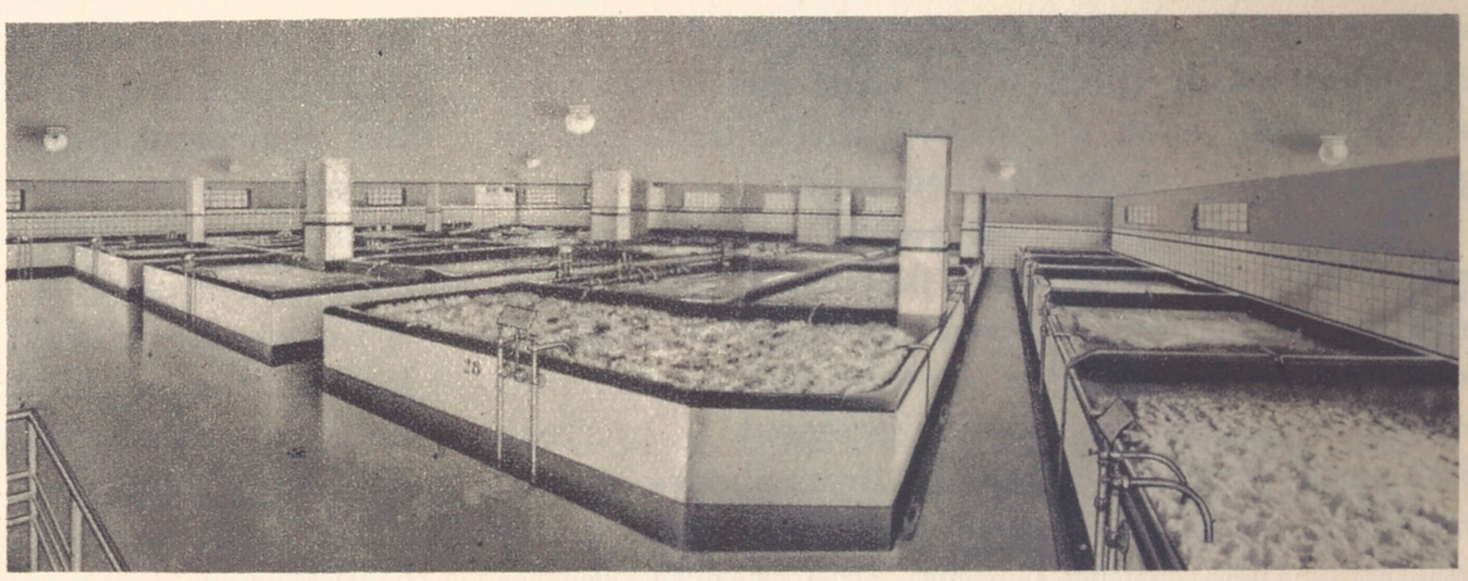
La bière sur les bacs est placée dans les conditions les meilleures pour absorber le maximum d'oxygène nécessaire à la vie de la levure qui sera incorporée plus tard au moût refroidi. Par suite de l'évaporation intense, due au courant d'air et à la grande surface du moût, l'oxygénation est également accompagnée d'un refroidissement du liquide.

La réfrigération est complétée dans l'étage qui se trouve immédiatement sous les bacs. A cet effet, la bière ruisselle à l'extérieur de faisceaux tubulaires en cuivre dans lesquels circulent d'abord de l'eau de puits à 12° et ensuite de l'eau de saumure à moins 10°. En très peu de temps la bière primitivement bouillante est refroidie à + 5°, température optimum à l'ensemencement de la levure.

L'opération du refroidissage se fait dans un local



Bac oxygénateur



Cuves de fermentation en béton verré
Capacité totale : 16.500 hectolitres
Photo Carabin

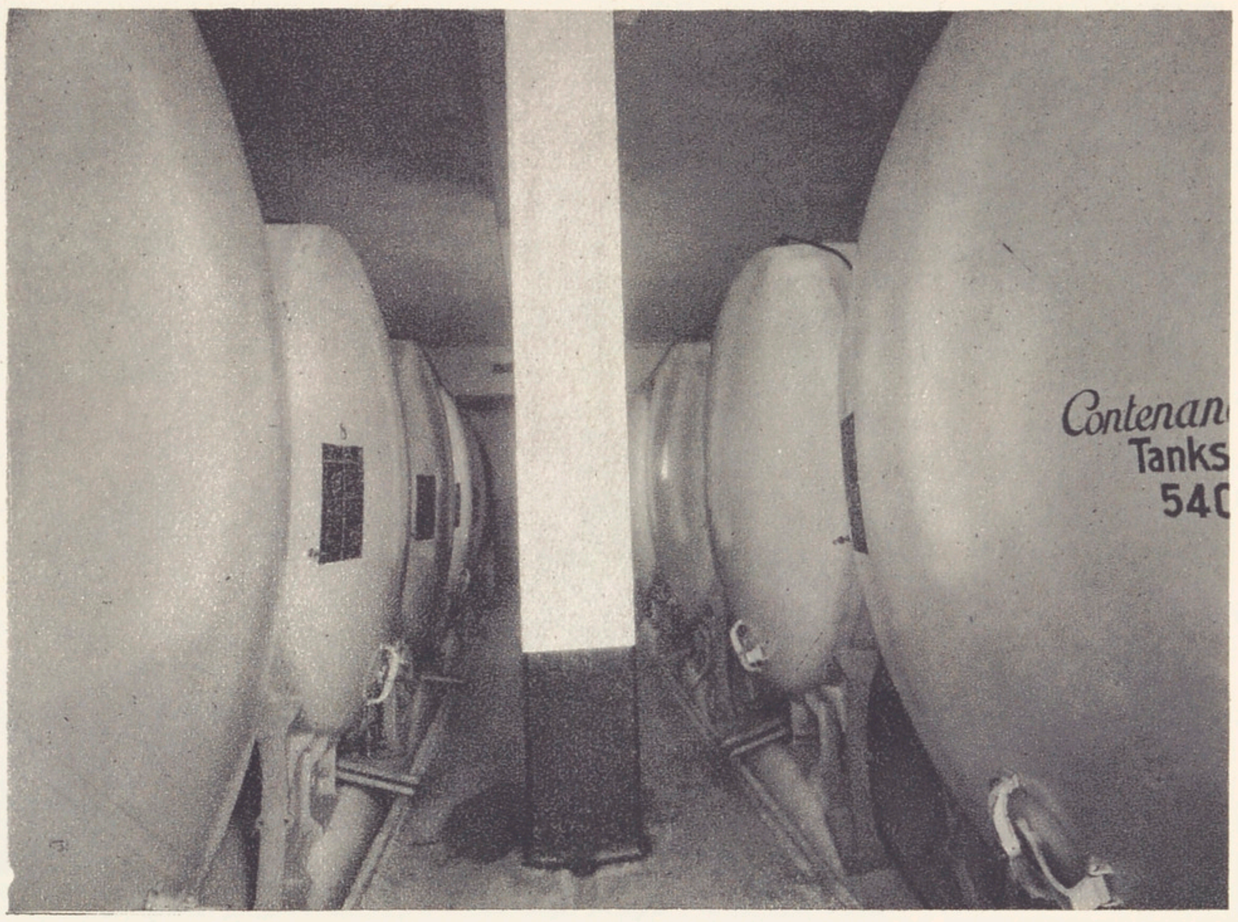
se trouvant en surpression d'air stérilisé par rapport à l'extérieur. Le principe premier est donc également observé au cours de cette phase de la fabrication.

Le moût de bière oxygéné et refroidi, s'écoule après la mise en levain, dans des cuves en béton verré pour y subir la fermentation principale pendant une durée variant de 8 à 12 jours. Les caves de fermentation, qui, par suite de leur importance, sont superposées dans le nouveau bâtiment, exigent une ventilation très énergique. Il se produit, en effet, par suite de la fermentation, un dégagement important d'acide carbonique qui doit être évacué à l'extérieur. La fermentation devant se faire à basse température, cette ventilation est en outre chargée d'amener les frigories nécessaires au refroidissement des locaux. Afin d'économiser d'une part le froid, précieux et coûteux, et d'autre part afin d'obtenir néanmoins l'évacuation indispensable de l'acide carbonique, on a dû recourir à une disposition conciliant ces deux nécessités apparemment opposées.

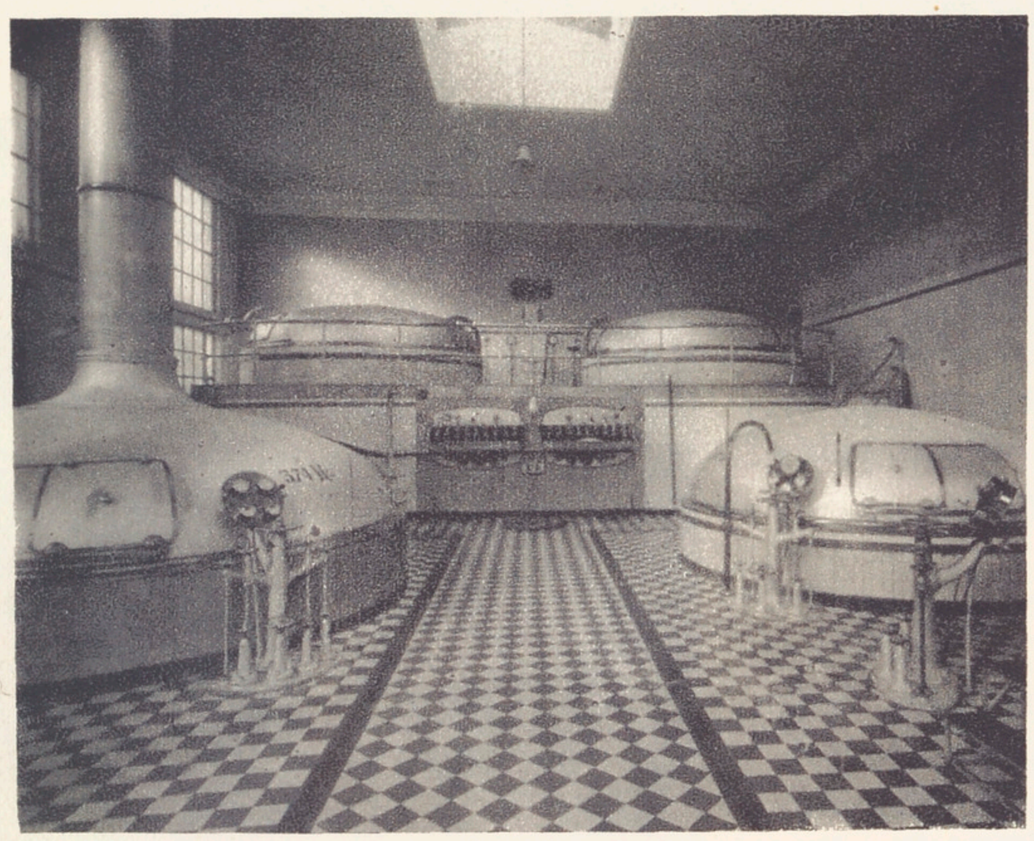
Le refroidissement rationnel d'un local ne peut se faire que par le circuit fermé du fluide réfrigérant; par contre, la ventilation exige le changement complet du cube d'air du local dans un temps déterminé. On a donc concilié ces deux principes en adjoignant au circuit fermé une prise d'air additionnelle. De cette façon, une partie de l'air froid est repris dans la circulation et sert à nouveau au refroidissement, alors qu'une autre partie de l'air nécessaire est aspirée à l'extérieur même. Ainsi une surpression se forme dans la cave, surpression ayant pour effet de chasser l'acide carbonique à l'extérieur par des orifices judicieusement aménagés dans les parois et ceci sans que l'on ait cependant une perte appréciable de froid.

Ajoutons, pour terminer, que l'eau qui sert au nettoyage des appareils et des cuves ainsi qu'au lavage des levains est également filtrée par des filtres stérilisateurs et, en outre, refroidie artificiellement.

Il ressort de la description succincte de ce bâtiment moderne de réfrigération et de fermentation que tout empirisme



Ci-dessus : Couloir d'une cave
36 tanks de 540 hectolitres
Capacité totale
dépassée : 60.000 hectolitres



Au milieu : Salle de brassage
(4 brassins de 350 hectolitres chacun par jour
Ci-dessus : Soutirage en fûts

Nettoyage, rinçage et goudronnage des fûts

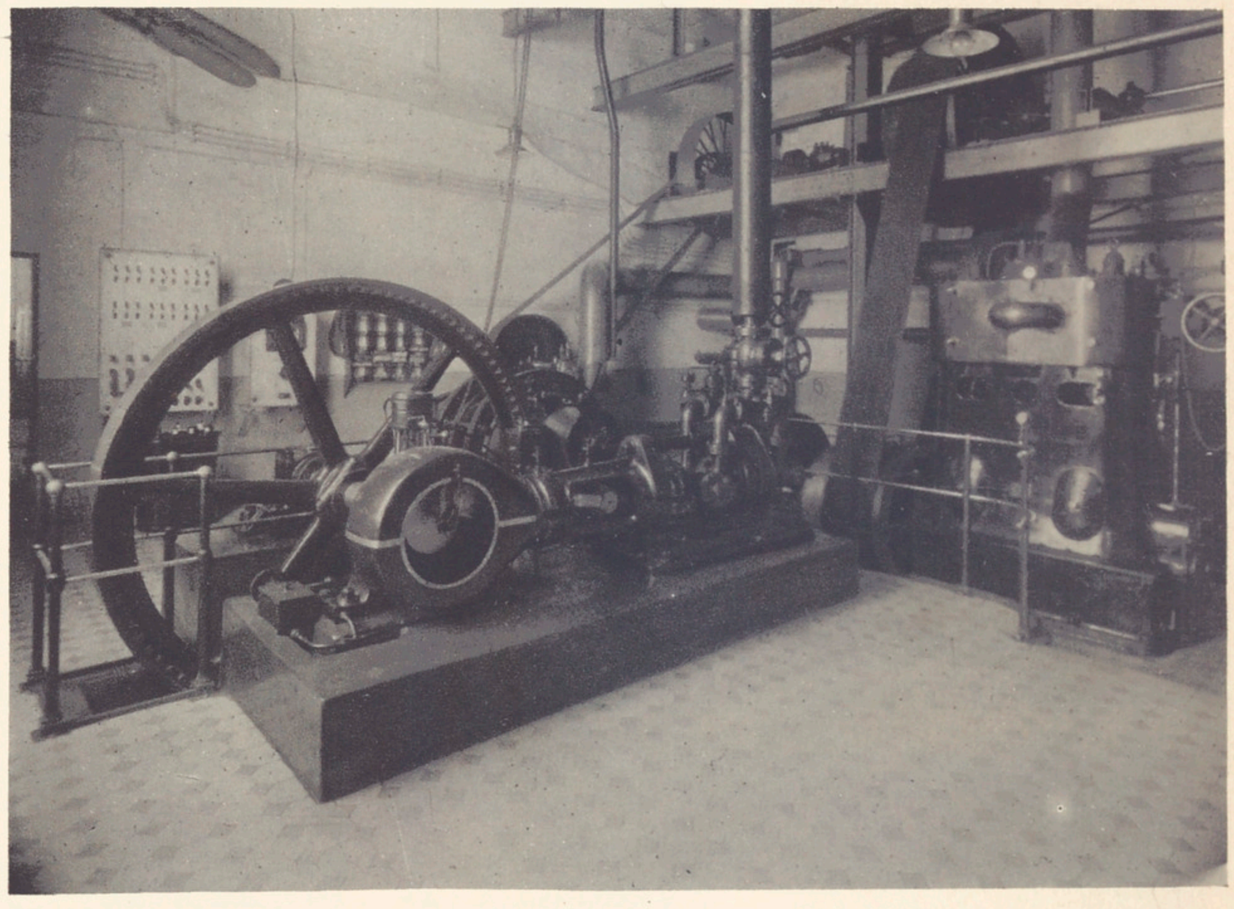
Hatt, la Brasserie de Cronenbourg poursuit son heureuse prospérité sous le signe du Progrès.

Géo MARCHAL.

en a été banni et que l'ensemble se base sur des données scientifiques rigoureuses. Le consommateur, d'autre part, peut être assuré que sa boisson favorite, la célèbre Tigre-Bock, fabriquée dans de telles conditions, ne peut qu'exceller en qualité, tout en répondant aux principes élémentaires de l'hygiène.

* * *

L'industrie régionale peut être fière de ce nouvel effort d'une vieille maison alsacienne. Sous l'impulsion intelligente et pleine d'initiative de MM. Maurice Hatt, Guillaume Hatt et Frédéric Schertzer et sous le patronage d'un conseil d'administration que préside avec une autorité éclairée M. Jacques



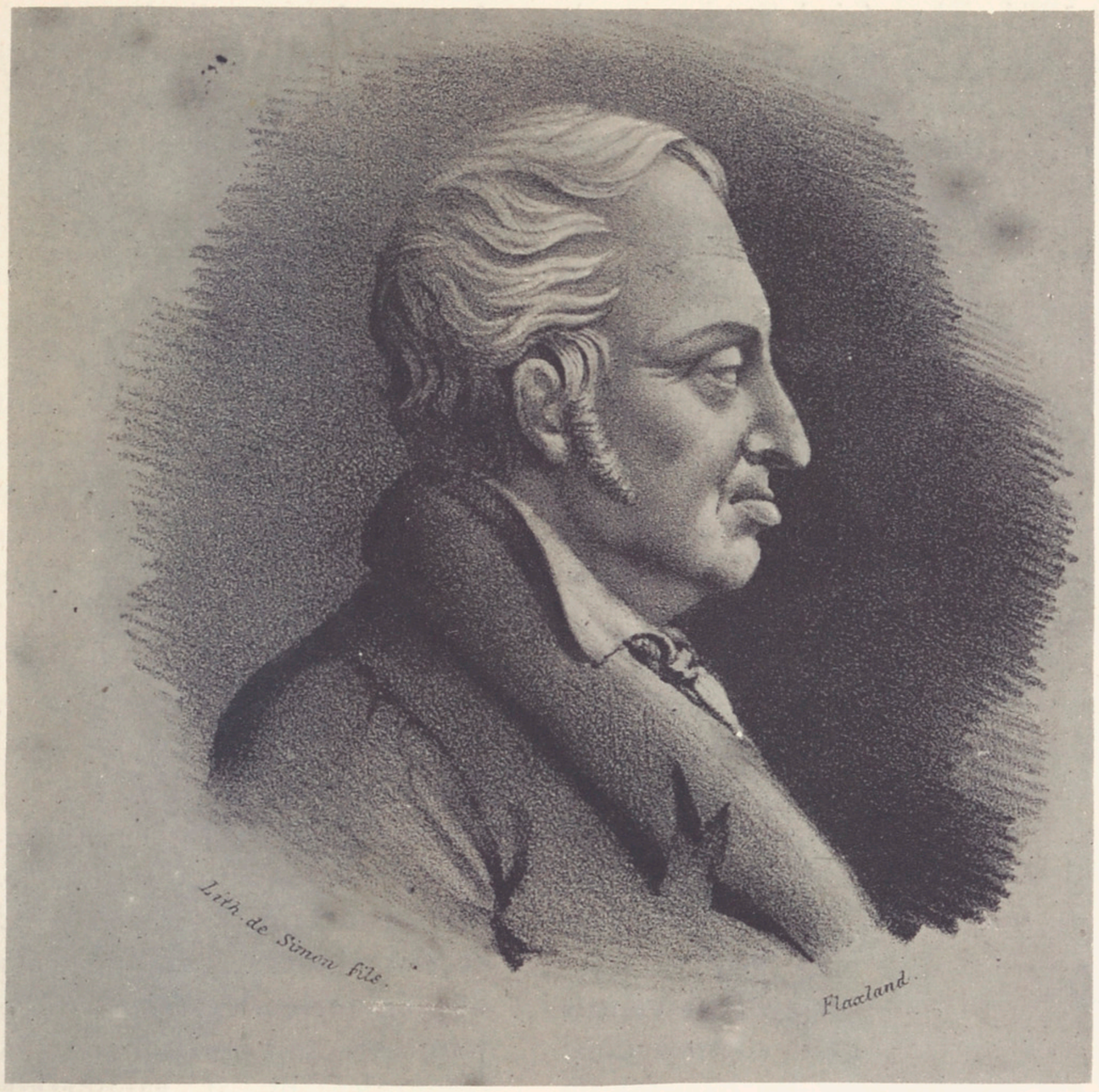
Un coin de la salle des machines

NOTRE HORS-TEXTE

Jacques Gachot est un humoriste né ; comme beaucoup de Strasbourgeois il s'amuse à regarder la vie. Et Jacques Gachot est aussi un artiste-peintre. Longtemps il fut le prince des peintres d'Alsace. Il figurait alors à leur avant-garde. Mais l'avant-garde, dans ce milieu-là, c'est ce qui varie le plus. C'est à dire l'idée qu'on se fait — et dont on change — des œuvres ou des talents avancés.

L'essentiel est d'avoir été à l'avant-garde. Jacques Gachot y a été. Depuis paysagiste, auteur de portraits heureux, il fait souvent notre joie. Ce sont les buveurs que Jacques Gachot peint avec prédilection. Non point les alcooliques, mais les buveurs. Qu'on se souvienne de son amusant *café-kirsch*, pendant du bon *buveur de bière* que nous reproduisons.

V. A.



Ehrenfried Stœber
d'après un bas-relief de Friederich
Lith. de Simon fils

DANIEL-EHRENFRIED STOEBER

VU PAR SON ARRIÈRE-PETIT-FILS

(suite)

Ayant terminé brillamment ses classes au gymnase protestant de Strasbourg, Ehrenfried Stœber ne put, comme il l'eût désiré, se consacrer à une carrière universitaire, mais dut préparer son droit afin de pouvoir prendre la succession de l'étude paternelle. Il fréquenta d'abord l'Université de Strasbourg où il suivit entre autre les cours d'Oberlin, de Schweighäuser, de Hermann et de Blessig. Arnold et lui s'attachèrent, paraît-il, surtout à ce dernier pour lequel ils professaient une grande admiration et sur le compte duquel Ehrenfried Stœber a laissé une notice biographique que nous avons déjà mentionnée. En 1801 Ehrenfried se rendit, en compagnie d'un de ses frères et de son ami Arnold, à l'université d'Erlangen où il lia connaissance avec un certain nombre de personnalités du monde littéraire. Il en revint en 1802 pour aller terminer ses études à Paris où il suivit notamment les cours de droit de Perreau. Ayant ainsi achevé sa formation aussi bien en Allemagne qu'en France, ce qui devait être symbolique pour son orientation future, il retourna en 1803 à Strasbourg et entra comme notaire dans l'étude de son père. En 1806 il soutint avec succès sa thèse de doctorat : « Des Testamens d'après la législation du Code Civil.»