

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1897.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'œuvres 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.

C'est ainsi que notre agriculture, entrée résolument dans la voie du progrès, voie toujours féconde en résultats, arrivera à surmonter de la manière la plus certaine les obstacles et les fléaux dont elle se plaint avec tant de raison; et l'on doit avoir une véritable reconnaissance pour les établissements qui ont contribué à cette transformation si heureuse dans les habitudes de notre pays et qui mettent à la disposition des cultivateurs toute une série d'instruments aussi ingénieux que pratiques.

Nous nous sommes trouvé à Reims au moment où le Comice agricole de cette région célébrait son cinquantième par une fête dont M. le président du conseil des ministres avait bien voulu rehausser l'éclat par sa présence. Une exposition de machines agricoles et un concours spécial de moissonneuses-lieuses avaient été organisés. Cette dernière section n'avait pas réuni moins de dix concurrents et le premier prix (médaillon d'or) a été attribué à la moissonneuse-lieuse de la maison anglaise bien connue R. Hornsby and sons.

Ce succès nous a amené tout naturellement à faire une visite aux ateliers de MM. Renaudin et Modaine, constructeurs, à Reims, 39, rue Libergier, et représentants pour la région de la célèbre marque anglaise.

Nous avons admiré la machine qui vient de remporter un si beau succès: les derniers perfectionnements qui y ont été apportés consistent en l'emploi d'engrenages d'angles remplaçant la chaîne servant à mettre en mouvement l'appareil lieur, et du pignon entraîneur mis en vue sur le devant de la machine, ce qui permet de vérifier facilement le bon travail de l'appareil.

De plus, l'emploi exclusif de l'acier pour la construction générale de la machine Hornsby a permis d'en réduire le poids dans la plus large mesure.

La machine a, du reste, été classée première déjà aux concours de Rosel, de Châlons, de Soissons et de Sens. En outre, nous avons noté une collection complète de toutes les machines Hornsby: batteuses, locomobiles, faucheuses, botteuses, etc.

Mais ceci n'est qu'une des branches de la maison rémoise. En effet, MM. Renaudin et Modaine, dans leurs ateliers à vapeur de la chaussée du Port, 21, fabriquent toutes sortes d'instruments agricoles et viticoles.

Fondée il y a vingt-cinq ans, la maison est depuis dix ans aux mains des directeurs actuels, qui lui ont donné une grande réputation.

Parmi les nombreux modèles fabriqués par MM. Renaudin et Modaine, il nous faut citer spécialement:

Les pressoirs à étiquets pour la fabrication des vins de Champagne, qui sont utilisés par les premières maisons de la région champenoise; des *batteuses perfectionnées* qui répondent à tous les desiderata de l'agriculteur.

Voici une machine tout nouvellement établie et que ses constructeurs n'ont pas encore baptisée: c'est un *nouveau distributeur d'engrais* à fond roulant et à hérisser (breveté s. g. d. g.).

La simplicité du mécanisme, la facilité du chargement et la régularité absolue avec laquelle les engrais sont répandus, placent cette nouvelle machine absolument hors de pair. L'ouverture de la vanne, entre autres, se règle d'une façon parfaite au moyen de vis.

Telles sont les principales machines qui nous ont frappé au milieu de la collection complète des instruments agricoles dus à la maison rémoise, dont la construction est si justement appréciée.

MM. Renaudin et Modaine ont obtenu déjà plus de cent médailles: toutes les expositions auxquelles ils ont participé leur ont valu autant de récompenses, et nous espérons bien enregistrer un nouveau succès à leur actif en 1900, à Paris. Toutes les machines sortant de leurs ateliers se recommandent par une fabrication très soignée, par une solidité à toute épreuve, par d'ingénieux perfectionnements brevetés et par leurs indiscutables avantages pratiques.

Des fabrications comme celles-là méritent les

plus grands éloges; elles répondent vraiment aux besoins de l'agriculture et rendent les plus grands services dans leur région.



LE MUSKINA

Nouveau Vin tonique et apéritif.

L est très commun d'entendre dire du mal des apéritifs, mais nous nous demandons si les critiques dont ils sont l'objet sont bien sérieuses. Il est à remarquer, en effet, que les sévères censeurs qui fulminent contre les apéritifs seraient très embarrassés et bien privés pour la plupart s'ils étaient obligés de s'en passer complètement.

Pour tout observateur impartial, il résulte de ces différences entre la théorie et la pratique que le besoin des apéritifs se fait généralement sentir, mais que, d'autre part, beaucoup de gens ont eu à se repentir d'en avoir fait usage, ce qui, au fond, justifie les critiques dont nous venons de parler, pourvu qu'elles ne soient point exclusives. La vérité, en effet, c'est qu'il y a apéritif et apéritif, comme il y a fagot et fagot. Et voilà pourquoi, sur ce point, tout le monde n'est pas d'accord.

En lui-même, l'usage de plus en plus général de ces boissons s'explique fort bien. La vie moderne, si occupée, si fiévreuse, a, entre autres résultats, celui de troubler beaucoup les fonctions digestives et notamment de diminuer ou même de supprimer l'appétit. Comme, d'ailleurs, il est absolument démontré que certaines substances ont sur l'estomac une action stimulante dont le résultat est une augmentation de l'appétit, il est tout naturel qu'on ait songé à préparer des liqueurs dans ce but et que le public se soit empressé d'en faire usage.

Seulement, le public est obligé de s'en rapporter à ce qu'on lui dit, et il n'est que trop certain que la plupart des liqueurs fournies à la consommation sous le nom d'apéritifs sont absolument nuisibles.

Heureusement qu'en France surtout, des spécialistes consciencieux, émus des propriétés délétères de ces liquides dont tant de personnes font usage, ont eu la louable pensée de consacrer leurs soins et leurs connaissances à la préparation d'apéritifs vraiment hygiéniques.

Nous sommes souvent à même de le constater, et le fait vient de se produire une fois de plus. Appelé à Reims par le devoir professionnel à l'occasion du cinquantième du comice agricole, nous avons goûté par hasard d'un vin apéritif nouveau, le « Muskina ». Il nous a paru être réellement digne du nom d'apéritif, avec cette particularité bien remarquable qu'il est aussi agréable au goût que favorable à la santé.

Ce résultat est rare. Trop souvent les industriels qui, en petit nombre, sont parvenus, par des efforts consciencieux, à composer des produits réellement apéritifs et hygiéniques, n'ont pas su joindre l'utile à l'agréable, suivant le sage précepte d'Horace:

Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci
qu'on pourrait aussi bien proposer aux distillateurs qu'aux écrivains.

Souvent, par exemple, on a employé des amers trop énergiques ou de mauvais goût dont la dégustation fait éprouver une sensation répulsive.

Or, le goût est un sens particulièrement délicat. Il a ses exigences et ses lois.

De même qu'une oreille bien organisée est blessée par une note fautive ou une dissonnance,

de même quand on s'adresse au goût, il est certaines règles, certaines nuances, qui veulent être scrupuleusement observées, et l'habile distillateur doit savoir s'y conformer.

C'est de l'application de ces principes et d'un souci constant de l'hygiène qu'est né un apéritif parfait; j'ai nommé le *Muskina*.

Tout d'abord ce produit demande au quinquina qui lui sert de base des propriétés toniques de premier ordre. Comme excipient, il n'entre dans sa composition que des vins de premier choix. Diverses espèces végétales, dont on comprendra que nous ne puissions ici donner le détail (ce serait dévoiler le secret de fabrication), lui assurent au plus haut point, tout à la fois, les propriétés d'un tonique, d'un apéritif et d'un digestif de premier ordre.

Le Muskina est d'ailleurs composé d'après une vieille recette de famille, que M. Delouvin, qui le prépare actuellement, possède depuis de longues années.

Nous avons eu sous les yeux des certificats de maintes sommités médicales attestant ses hautes propriétés curatives. Il a été ordonné maintes fois à des malades et possède à son actif la guérison complète de plus d'une jeune fille ou jeune femme anémiée.

Il n'y a que deux ans qu'il se fabrique en grand et qu'il est mis à la disposition de la consommation courante.

Dès 1895, pour son apparition, le Muskina a obtenu une médaille d'or à l'Exposition de Reims, s'appliquant ainsi pour devise les vers fameux du grand Corneille:

Mes pareils à deux fois ne se font pas connaître,
Et pour leur coup d'essai veulent des coups de maître.

De plus, cette année même, le Muskina a obtenu à Suez un diplôme d'honneur accompagné d'une très belle médaille d'or.

A ce double titre, il méritait amplement une place dans nos colonnes et nous sommes heureux de saisir l'occasion de le présenter à nos lecteurs.

Du reste, quoique de création récente, le Muskina, que ses qualités ont vite fait apprécier, se consomme dans plusieurs régions de la France et jusqu'en Belgique. Nous ne pouvons que souhaiter de voir son emploi se généraliser. En effet, pour la première fois, les gourmets et les hygiénistes se sont trouvés d'accord et c'est au *Muskina* que nous devons ce miracle.



LA GRANDE BRASSERIE DE LA MARNE A REIMS

PAR suite des modifications qui se sont produites dans les habitudes de la consommation, la fabrication de la bière a pris, en France, une importance considérable surtout dans ces dernières années.

Jadis, la boisson pour ainsi dire nationale de la France était le vin. Nos admirables vignobles donnaient des récoltes suffisantes pour répondre à tous les besoins du public.

Mais les maladies de la vigne sont venues qui ont diminué la production vinicole dans des proportions énormes et le vin est devenu une boisson d'un prix fort élevé; à des prix abordables on ne peut avoir le plus souvent qu'un liquide frelaté, résultat de coupages et, trop souvent, hélas! de falsifications dont l'influence sur la santé est désastreuse.

Dans ces conditions, l'usage de la bière, boisson essentiellement saine, nutritive, fortifiante,

s'imposait et le public l'a bien compris. Seulement, dans les débuts du moins, une difficulté se présentait. La bière ne s'était qu'exceptionnellement fabriquée en France, on la faisait surtout venir d'Allemagne et il était fort peu séduisant pour nous de devenir tributaires de l'industrie germanique.

Quant aux rares brasseurs français, les gourmets prétendaient qu'ils n'étaient pas arrivés à la même perfection que les brasseurs tudesques.

Heureusement que, depuis lors, il s'est fait des efforts considérables dans les diverses régions de notre pays et que nombre de brasseurs, en perfectionnant leurs procédés, en apportant le plus grand soin à leur fabrication, ont épargné au

consommateur français l'humiliation de se résigner à enrichir les producteurs allemands.

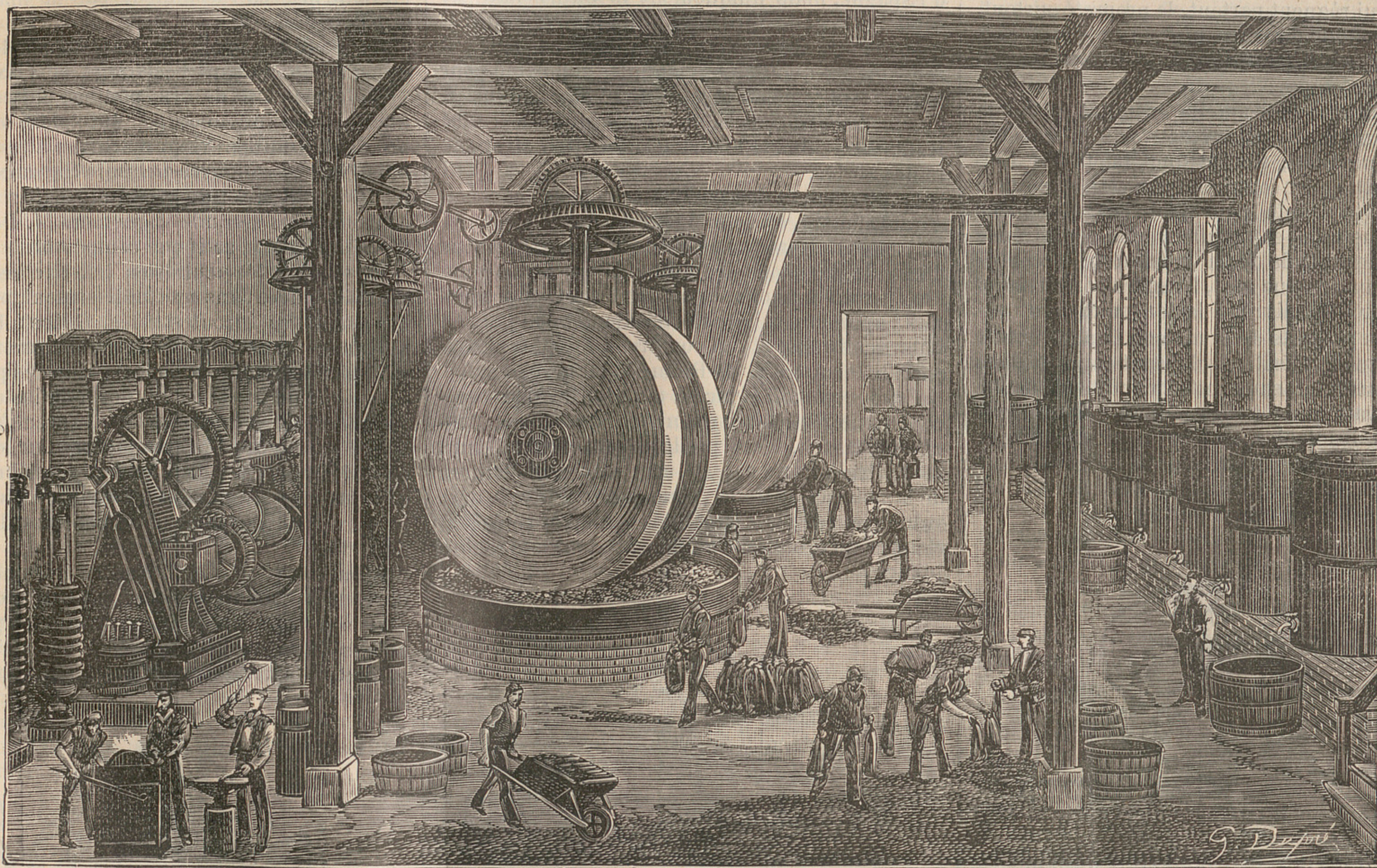
Cette bière, entre autres, due à de nouveaux procédés de fabrication à fermentation basse, et introduite en France sous le nom de *Bière de Strasbourg*, dont l'aspect gai et la mousse scintillant dans le clair cristal réjouit l'œil avant de contenter l'estomac, cette bière, dis-je, est obtenue aujourd'hui chez nous d'une façon absolument satisfaisante.

Nous venons justement de visiter, à Reims, un établissement qui a largement contribué pour sa part à faire apprécier, par le public, les bières françaises.

Il s'agit de la Brasserie de la Marne, dirigée

par MM. Voëgelé, Walter et C^{ie}, 27, avenue de Paris. A cet emplacement se trouvait, depuis de longues années, une brasserie, mais la grande vogue de l'établissement date de 1894, époque à laquelle M. Voëgelé, un des directeurs actuels, rasait complètement les anciens bâtiments et faisait construire de toutes pièces une usine modèle, dotée de tous les appareils de fabrication les plus nouveaux, usine que nous venons de visiter avec le plus vif intérêt.

De puissants générateurs actionnent des moteurs d'une force totale de cent vingt chevaux. Puis nous admirons spécialement deux machines à glace, l'une du système Raoul Pictet, l'autre à acide carbonique de la maison Riedinger de



Vue intérieure de la grande huilerie d'Incheville.

Augsbourg, qui ne produisent pas moins de deux mille cinq cents kilogrammes de glace par jour, car outre la glace nécessaire au refroidissement des caves, l'établissement en livre de grandes quantités aux négociants de la ville.

Nous visitons ensuite les *germoirs*, vastes salles dallées où l'orge est mis à germer pour la préparation en malt, car la brasserie de la Marne fabrique elle-même son malt. Ce procédé seul, en effet, permet au brasseur d'opérer en toute sécurité avec des matières premières dont il est sûr. Nous ne décrirons pas en détail la fabrication qui est la même dans toutes les bonnes brasseries; disons seulement qu'ici tous les procédés réalisent les derniers progrès dus à la science industrielle, et que les plus grands soins sont apportés à tous les détails.

Nous visitons encore les caves, fort bien installées et où il règne un bon petit froid, tout voisin de 0 centigrade, puis les magasins de mise en fûts ou en bouteilles.

La brasserie de la Marne fabrique les bières-bock, celles de conserve et de ménage brunes ou blondes. Elle livre ses produits aux premiers cafés de la ville de Reims, dans toute la contrée, et les expédie même assez loin vers Paris, vers le Nord, etc. Elle est la seule brasserie de la région faisant d'aussi importantes expéditions. Son service de camionnage, pour les livraisons en

ville et dans les environs, est parfaitement organisé.

Comme nous l'avons dit plus haut, la grande extension prise par cet établissement date à peine de trois ans et déjà ses produits ont acquis une grande notoriété. Constaté ce fait, c'est le meilleur éloge à en faire.

Pour leur première participation à une exposition, les bières de la Marne ont obtenu à Reims une médaille d'or en 1895. L'exposition de Coulommiers leur a valu un diplôme d'honneur.

On peut dire que cet établissement, en livrant des produits agréables et hygiéniques, rend un véritable service à la consommation et contribue beaucoup à la vulgarisation des bières françaises. En tout cas, il constitue une précieuse ressource pour toute la région champenoise, où, si l'on conserve une prédilection particulière pour le champagne, ce roi des vins qui fait la gloire du pays, on n'en sait pas moins apprécier à sa juste valeur un bon verre de bière bien frais, surtout par les chaleurs tropicales que nous vaut le beau mois de juillet que nous traversons.

LES JAMBONS DE REIMS

Le n'avait pas tort, le bonhomme La Fontaine, de dire dans un de ses contes :

Il n'est cité que je préfère à Reims.
C'est l'ornement et l'honneur de la [France;

Car, sans compter l'ampoule et les bons vins,
Charmants objets y sont en abondance.

En effet, outre ses vins dont la renommée est unique au monde, cette bonne ville est encore réputée pour ses biscuits, ses jambons, etc. Ces derniers sont absolument hors de pair pour la finesse de leur goût et leur fumet particulier. Il paraît même que, s'ils sont moins universellement répandus et glorifiés que leur mousseux compatriote, le vin de Champagne, cela tient uniquement à la difficulté de les conserver avec toute leur qualité.

Pour notre part, nous sommes grand amateur du jambon de Reims et nous nous en régalons souvent sans quitter la capitale où il y a encore (bien que ces dernières années aient vu surgir, dans le commerce des comestibles comme partout, de ces vastes bazars qui, vendant de tout par montagnes, sont la désolation des raffinés) quelques maisons de comestibles que les gourmets

