{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. 1891-04.

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 :

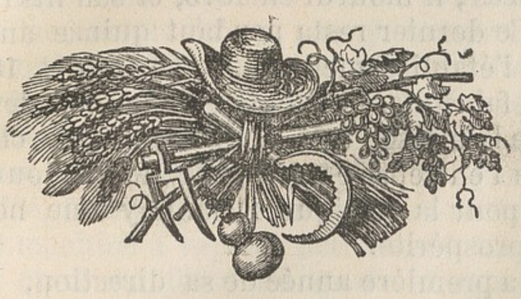
- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions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

De temps immémorial la bière a été adoptée comme boisson dans les pays où la vigne ne peut croître. Les premières colonies qui se détachèrent de l'Orient et qui percèrent les sombres forêts de l'Europe suppléèrent à l'absence du vin par le moyen qu'avait trouvé l'ancienne Egypte : une boisson faite avec de l'orge et de l'eau. Cette boisson était la liqueur favorite des Anglo-Saxons et des Danois, qui sont successivement descendus sur le sol de la Grande-Bretagne. Elle est restée la boisson nationale de l'Angleterre, et elle a à peu près la même importance en Allemagne, en Hollande, en Belgique et dans le Nord de la France. Malgré le grand nombre des variétés de la bière, il n'existe qu'un certain nombre de méthodes de fabrication qui peuvent toutes être ramenées à trois types principaux, dont chacun a ses mérites, la méthode bavaroise, la méthode belge et la méthode anglaise.

Du reste, toutes les bières contiennent essentiellement les mêmes éléments constitutifs principaux, au nombre de quatre, et dont les qualités respectives présentent des variations illimitées. Ces quatre substances sont : l'acide carbonique, l'alcool, l'extrait qui reste comme résidu lorsqu'on évapore la bière, et l'eau dans laquelle ces substances sont dissoutes.

Il n'est pas, en somme de boisson meilleure ni plus salutaire ; à certains égards la bière est même plus hygiénique que le vin, dont elle n'a pas les propriétés échauffantes. Elle apaise la soif, rafraîchit, stimule légèrement l'estomac et facilite la digestion. L'acide carbonique et le phosphate de chaux qu'elle contient l'ont fait employer avec succès contre diverses maladies, et le houblon lui communique une action tonique. Elle contient des principes nutritifs en abondance.

Malheureusement la bière est l'objet d'un grand nombre de falsifications qui lui font perdre une partie ou la totalité de ses bienfaisantes propriétés, qui même peuvent la rendre nuisible. On sait, par exemple, que les bières allemandes que l'on consomme à Paris contiennent de l'acide salicylique, principe dangereux. D'autre part, même en France beaucoup de brasseurs, ou ne sont pas suffisamment consciencieux, ou manquent de connaissances techniques et de l'outillage indispensable à une bonne fabrication.

Il est vrai que dans une grande partie de notre pays l'usage de la bière, quoique très répandu, est tout récent, et que la brasserie se trouve pour ainsi dire, dans une période embryonnaire. Mais on doit faire une exception pour le département du Nord, pour cette contrée voisine de la Belgique où depuis des siècles la bière est la boisson usuelle. Là on trouve des brasseurs expérimentés et des bières dont la réputation est aussi légitime que bien établie.

Il faudrait remonter loin pour trouver l'origine, dans ce pays, de la brasserie considérée comme industrie. Mais sans nous livrer à des recherches qui sont du domaine de l'archéologie, nous trouvons, tout près de la frontière belge, une trace de l'ancienneté et de la vitalité de cette industrie dans une brasserie encore existante, plus prospère même qu'elle ne l'a jamais été, et dont la fondation remonte à l'année 1616.

Cette brasserie, qui est celle de *Frelinghien-lez-Armentières*, présente, à côté de son importance industrielle, un véritable intérêt historique. C'est, croyons-nous, la plus ancienne de toute la région, et, chose remarquable et bien rare, elle s'est depuis sa fondation toujours transmise de père en fils dans cette même famille Delannoy dont elle porte encore le nom aujourd'hui.

Il nous est évidemment impossible d'entreprendre ici l'historique de cet établissement. Nous dirons seulement qu'en 1878 M. Delannoy père céda la brasserie à ses deux fils, MM. Jules et Carlos Delannoy, et à partir de ce moment commença pour cette vieille maison une nouvelle ère de prospérité.

Il était assez naturel qu'un établissement aussi ancien eût un matériel un peu démodé, ou du moins un outillage dans lequel tous les progrès réalisés dans ces derniers temps n'avaient pas été mis à profit. Or, les matières premières ont beau être irréprochables, la fabrication se trouve forcément dans un état d'infériorité si l'outillage laisse à désirer ; c'est même pour n'avoir pas à leur disposition les appareils et les procédés nouveaux que beaucoup de nos brasseurs ne luttent qu'avec désavantage contre leurs concurrents allemands, quoique leurs produits soient incontestablement plus consciencieux que ceux de ces derniers.

MM. Delannoy, qui savaient à quoi s'en tenir sur ce sujet, n'hésitèrent donc pas, dès le début de leur direction, à prendre un parti radical : ils firent subir au matériel de leur brasserie une transformation complète. Tous les anciens appareils furent remplacés par des appareils conformes aux progrès les plus récents. En même temps, on installait un générateur de trente-cinq chevaux, une machine à vapeur de dix-huit chevaux, un vaste bac refroidissoir et un appareil réfrigérant qui permet de fabriquer dans les meilleures conditions aussi bien en été qu'en hiver. Cet appareil a aussi l'avantage de faire régner une température constante dans les caves, où sont conservés les produits fabriqués.

Tous les appareils servant à la fabrication proprement dite sont disposés en cascade complète, disposition qui a de précieux avantages au triple point de vue industriel, hygiénique et économique.

En effet, grâce à ce système, les moûts de bière sont à l'abri du contact prolongé avec l'air et avec les ferments et microbes qu'il contient, et qui peuvent avoir une très fâcheuse influence sur la qualité des produits. D'autre part, la main-d'œuvre est considérablement simplifiée, et enfin les accidents auxquels l'ancien système donnait lieu trop fréquemment sont complètement évités.

La brasserie de Frelinghien fabrique les bières de ménage, les bières pour estaminets, les bières brunes ou blondes pour cafés et maisons bourgeoises, ainsi qu'une bière rafraîchissante pour les ouvriers, produits dont l'excellente qualité s'allie à une modicité de prix qui nous a paru défier toute concurrence.

Ce que nous avons dit de la perfection de l'outillage et des procédés montre que la fabrication ne laisse rien à désirer. Mais l'irréprochable qualité des bières de cette brasserie ne résulte pas moins de la pureté absolue des matières premières, malts et houblons de premier choix, à l'exclusion rigoureuse de toute matière étrangère, de ces succédanés dont l'emploi se généralise malheureusement de plus en plus, et qui donnent des produits si défectueux à tous les points de vue, surtout au point de vue hygiénique. Ces bières constituent donc une boisson éminemment tonique, fortifiante, digestive, en un mot parfaitement saine ; nous ne pourrions certes pas en dire autant de tous les produits similaires.

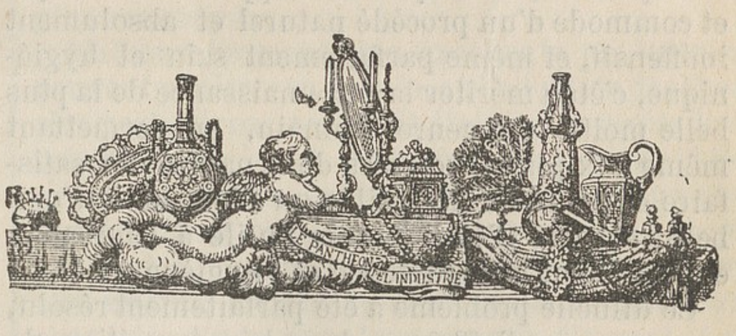
Jusqu'ici nous n'avons parlé que de la brasserie de Frelinghien-lez-Armentières ; ce n'est pourtant pas la seule qui appartienne à la maison Delannoy.

En 1837, M. Delannoy père fonda une autre brasserie à Warneton-Touquet (Belgique). Ce second établissement, quoique situé de l'autre côté de la frontière, n'est distant du premier que d'environ 500 mètres. La fabrication s'y opère dans les mêmes conditions.

Ces deux établissements n'ont plus aujourd'hui qu'un seul chef, M. Carlos Delannoy. En effet, M. Jules Delannoy est mort le 17 avril 1890. Cet industriel, qui était maire de Frelinghien, avait une grande réputation d'homme de bien, et ses obsèques, où se trouvait toute la commune, auxquelles assistaient les autorités et les notabilités de la région, ont montré en quelle estime le tenaient ses concitoyens. Son frère, qui avait été son digne collaborateur, continue les traditions de cette ancienne et honorable famille.

Aujourdhui, la clientèle de cette maison s'étend (pour la France) à Lille, à Roubaix, à Tourcoing, à Armentières et à toutes les localités des environs, et elle s'accroît chaque jour. C'est la meilleure preuve qu'on puisse donner de l'excellente qualité de ses produits.

G.



LA CRÈME VELOUTINE LEFEUVRE

Une question d'hygiène du plus grand intérêt ressort évidemment de l'emploi des cosmétiques, crèmes, veloutines, en un mot des produits ayant pour but de donner à la peau l'apparence de la fraîcheur.

La loi fait défense à tout pharmacien de livrer aucune substance toxique sans ordonnance du médecin, et sans y avoir accolé une étiquette rouge, signal d'alarme. Mais ces sages prescriptions n'atteignent pas les parfumeurs, qui, de leur propre autorité, débitent toutes sortes de substances toxiques, pourvu qu'ils les décorent d'un faux nom.

La loi punit aussi, non moins sagement, toute tromperie sur la nature et la qualité de la chose vendue ; mais il paraît que les cosmétiques sont au-dessus de cette loi, car on peut dire qu'ils la bravent effrontément. Pas de contrôle, donc pas répression. Le premier empirique venu, avec un peu d'audace et beaucoup de réclame, a le droit d'empoisonner la société ; le public, dont la plus grande partie est tout à fait incapable de se livrer à des analyses demandant des connaissances scientifiques spéciales et approfondies, est livré sans défense aux attaques de ces industriels malhonnêtes.

Mais il ne faudrait pas cependant croire que toutes les pâtes et toutes les crèmes sont dangereuses. Il en est qui, préparées par des fabricants honnêtes, sont tout à fait inoffensives. Seulement, on peut contester qu'elles répondent bien à ce qu'on attend d'elles.

On peut même affirmer que jusqu'à ces derniers temps le commerce de la parfumerie, l'industrie spéciale des produits destinés à la toilette, ne fournissaient aucun procédé, aucun produit vraiment pratique, à la fois simple, naturel et d'une application facile, pour effacer sur la peau toutes les imperfections, durables ou passagères, les rides ou autres accidents qui résultent de l'âge, de la maladie ou d'une cause quelconque.

Les expédients, d'ailleurs, ne manquaient pas ; mais, comme il arrive presque toujours, leur nombre même était une preuve de leur inefficacité.

Par exemple, on usait d'un procédé consistant à appliquer une poudre sur un cold-cream étendu au préalable sur la surface cutanée. Ce procédé assez compliqué et peu pratique a d'abord le grave inconvénient de tacher les vêtements et de laisser des traces au moindre contact. De plus, ses effets sont très fugitifs ; l'air, la chaleur, la sueur font disparaître cette préparation, qui nécessite en outre une attention constante à éviter toute espèce de toucher. Il faut convenir que rien n'est plus incommode.

En outre, cette espèce de masque de poudre est d'un aspect peu naturel ; il ne peut aucunement faire illusion. Il trahit trop visiblement la

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France