

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1889-06-23.

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.

trouvé pour y échapper un moyen que notre désir incessant d'être agréable à nos lecteurs nous décide à divulguer ici.

Un de ces soirs, vers sept heures, nous avons passé à l'Exposition une journée particulièrement fatigante, et, pour nous mettre momentanément à l'abri de la chaleur et de la foule, pour respirer un peu d'air frais avant de nous asseoir à table, nous eûmes l'idée d'aller faire un tour dans le jardin du Trocadéro, dont les bosquets ombreux exerçaient sur nous un invincible attrait, comme si une intuition instinctive nous avait fait pressentir la bonne fortune qui nous y attendait.

Après avoir traversé la Seine, nous remontions les allées du Trocadéro et nous étions arrivés à la section d'horticulture, où nous respirions avec délices les parfums exhalés par la belle exposition des roses. C'est là, dans un bouquet d'arbres, au centre de ce ravissant parterre fleuri, que nous avons trouvé le restaurant idéal dont nous aurions nié la possibilité si on nous l'avait signalé la veille; et ce restaurant porte un nom qui devait contribuer à nous le rendre sympathique: il s'appelle le *Restaurant de France*.

Au beau milieu de cette odorante exposition des roses, un peu au-dessus de l'aquarium, on voit surgir de la verdure et des fleurs un élégant pavillon d'un style original et quelque peu oriental, flanqué de deux tourelles carrées et surmontées d'élégants campaniles. Au milieu est un dôme élané surmonté du drapeau français.

Certes, c'était bien l'idée la meilleure et la plus pratique qu'on pût avoir que d'installer un restaurant en un semblable endroit, tandis que tous les autres établissements du même genre sont entassés au Champ-de-Mars.

En 1878, le Trocadéro était presque aussi encombré que la rive gauche; mais cette année il n'en est pas de même, et l'on y trouve tous les charmes de la campagne, du grand air et d'une vue magnifique, sans quitter l'Exposition.

On aborde le *Restaurant de France* par un rez-de-chaussée surélevé, que précède une vaste terrasse. Un premier et un second étage complètent cet élégant pavillon.

Une première mention à la grande salle du bas qui n'a pas moins de vingt-cinq mètres de longueur, et dont la décoration, avec ses tentures lie de vin, est du plus heureux effet. L'électricité y est brillamment installée.

Au premier étage est une immense salle, au fond de laquelle, à droite et à gauche, s'élèvent deux tribunes destinées à recevoir des musiciens. Les fenêtres sont garnies de remarquables vitraux dont l'un, notamment, représente Maréchal de Metz peint par lui-même. Ces vitraux ont été exécutés par la maison Champigneulle, de Bar-le-Duc.

Toujours au premier étage, et devant cette salle, s'étend une superbe terrasse qui suffirait à elle seule pour faire du *Restaurant de France* un établissement incomparable. On y jouit d'un panorama unique: tout près, la tour Eiffel et les dômes bleus étincelants de l'Exposition; un peu plus loin, la coupole d'or des Invalides, plus à gauche, Paris, et au milieu de tout cela le grand ruban d'argent de la Seine qui va rejoindre, à droite, les bois de Meudon et de Saint-Cloud, fouillis de verdure sur lequel l'œil se repose avec joie.

Au second étage, autre terrasse couverte de fleurs, où l'on peut également dîner et d'où, le soir, l'on respire agréablement un air embaumé, la vue charmée par le pétilllement des illuminations du Champ-de-Mars apparaissant au contemplateur comme une ville de feu suspendue dans les airs.

Un de nos généraux les plus distingués, M. le marquis de Galiffet, y conviait récemment à dîner plusieurs de nos sympathiques clubmen.

Autour de ces salles et de ces terrasses livrées au public, au premier et au second étage, on a aménagé d'élégants salons et de luxueux cabinets particuliers, séjours retirés et fort agréables où l'on est absolument chez soi.

Ce restaurant peut contenir 800 personnes et 100 serviteurs bien stylés sont mis à la disposition de ses hôtes.

Quant à la cuisine, elle est irréprochable. Les chefs de l'établissement dont l'un est M. Jaunaux élève du Café anglais et ancien maître d'hôtel du quartier impérial au camp de Châlons, l'autre M. Edouard Dubonnet, qui dirigeait depuis six ans le Grand-Hôtel de Paris à Monte-Carlo, ont tenu à rester fidèles à la grande cuisine française. C'est même là une des raisons qui les ont décidés à s'installer au Trocadéro plutôt qu'au Champ-de-Mars, car au Trocadéro ils peuvent faire la cuisine au charbon de terre, et non au gaz ou au coke, comme dans les autres restaurants de l'Exposition. On y mange admirablement, à des prix très modérés.

Il nous a paru intéressant de visiter entièrement ce restaurant auquel nous devions, en même temps qu'un bon dîner, une heure de repos et de bon air. Nous avons donc parcouru les magnifiques cuisines [aux fourneaux immenses, où nous avons retrouvé, comme chef, un élève du vieux Ducleret. La cave n'est pas moins remarquable. Elle contient cinquante mille bouteilles, et on y boit, comme simple ordinaire, un médoc fort généreux, en dehors des grands crus qui y sont tous représentés. Quant aux bières, ce sont exclusivement des bières françaises.

Comme décoration, ce restaurant est un modèle de luxe et de bon goût. Les terrasses dallées, les plafonds à poutrelles apparentes, les tentures lie de vin, les lustres électriques d'une grande élégance, tout cela est du plus heureux effet.

N'oublions pas une attraction très goûtée des mélomanes: c'est au Restaurant de France que l'on entend l'*Estudiantina*, compagnie de musiciens espagnols, en costume national, jouant de la guitare et de la mandoline, et qui se fait entendre tous les jours de midi à neuf heures du soir.

Ceux qui, tout en tenant à visiter l'Exposition en détail, ne se résignent que difficilement à renoncer à toutes les commodités et à tous les plaisirs qu'on souhaite très naturellement dans un grand centre de distractions, ceux-là nous sauront gré de leur avoir signalé le *Restaurant de France*, un petit paradis dans la grande fournaise de l'Exposition.

BLASSON DES PIERRES.

P.-S. — A ce sujet, nous lisons il y a quelques jours, dans le *Gil Blas*:

« Pour fuir l'encombrement des restaurants du Champ-de-Mars, élégants et mondaines ont adopté, au Trocadéro, le Restaurant de France.

« Comme les expositions florales s'y renouvellent chaque semaine, on déjeune et on dîne au milieu du parfum des fleurs et dans l'enchantement de leurs teintes diaprées.

« Les mandolinistes de l'*Estudiantina* accompagnent en sourdine les conversations spirituelles ou tendres, sans que les oreilles et les cœurs attentifs se laissent distraire.

« Le Restaurant de France est, du reste, le seul où ceux qui fuient la foule, ses regards indiscrets, ses promiscuités et ses rencontres fâcheuses soient assurés de trouver la discrétion et le mystère dans ses cabinets, si confortablement aménagés dans la verdure.

« Le soir, à travers les branches, on jouit délicieusement, en sirotant le dernier verre de Royal-Montmorency, du spectacle offert par les illuminations qui sèment le Champ-de-Mars de pierreries étincelantes.

« Ce matin, le comité britannique de l'Exposition y déjeunait.

« Hier, nous avons reconnu le général de Galliffet dînant en élégante compagnie. »

On mande d'Interlaken que cent deux délégués, représentant soixante-quatre compagnies de chemins de fer et de bateaux à vapeur de l'Europe centrale, prennent part à la conférence ayant pour but de fixer le tableau des trains pour l'hiver de 1889-1890. La discussion est dirigée en langue française par M. Jolissaint, directeur du chemin de fer du Jura.



EXPOSITION UNIVERSELLE

LA

BRASSERIE DE CHRISTIANIA



Il y a eu de nos jours des modifications considérables dans les habitudes de la consommation, surtout en France. Ainsi, la bière est maintenant devenue une boisson presque générale parmi nous, quand, jadis, on en consommait relativement très peu. On ne saurait d'ailleurs s'en plaindre, car la bière est une excellente boisson et il ne faut pas attribuer exclusivement la faveur dont elle jouit un peu partout à la rareté et au prix très élevé des bons et vrais vins, résultats des maladies de la vigne; elle doit aussi cette faveur à son goût agréable et à ses qualités hygiéniques incontestées.

Mais, si la bière est aujourd'hui recherchée dans toutes les contrées, c'est toujours dans les pays du Nord, d'où elle est originaire, qu'on la fabrique le mieux. Il y a là des établissements de premier ordre, et l'Exposition nous fournit l'occasion d'en citer un qui, par son immense développement et par l'excellence de ses produits, peut être considéré comme un des types les plus remarquables de la brasserie moderne.

Il s'agit d'un établissement norvégien aux proportions gigantesques, la Brasserie de Christiania (*Christiania Bryggeri*), la plus importante maison en ce genre de la Norvège (pays qui nous est si sympathique et qui, l'un des premiers, a pris part officiellement à notre grande Exposition), qui fait l'exportation sur une très grande échelle, et dont les produits sont consommés un peu partout.

Ce vaste établissement a été fondé en 1855, mais il était alors bien loin de présenter l'importance qu'il a actuellement. La transformation fut d'ailleurs rapide, et la Brasserie de Christiania ne tarda pas à prendre un grand développement.

Mais c'est à partir de 1870 que sa production prit une extension considérable. A cette époque, en effet, elle profita des découvertes de notre immortel Pasteur et mit ses produits en mesure d'être expédiés en bouteilles dans les divers pays. Le succès fut très grand, et la maison s'adjoignit une très importante verrerie qui produit environ dix millions de bouteilles par an.

Puis, un nouveau progrès fut réalisé: la Brasserie de Christiania réussit à préparer une excellente bière genre Bavière, riche en malt et d'un goût fort agréable, exempt d'amertume. Cette bière peut très bien supporter le transport sans être pastorisée, on peut la laisser en tonneau et la débiter dans toute l'Europe sans qu'elle perde rien de ses qualités. La maison put ainsi établir à Londres un dépôt de bière et de glace, et un steamer appartenant à la Brasserie fait le service entre Londres et Christiania.

Le succès de cet établissement ne repose pas sur un engouement inexplicable du public: il a pour cause une fabrication extrêmement soignée et des produits d'une valeur incontestable.

D'abord, la Brasserie de Christiania est favorisée par sa situation même: elle se trouve dans un pays où l'air est d'une pureté merveilleuse, où l'eau est excellente et renommée entre toutes (on n'y trouve que 3 gr. 112 de matières solides par 100 kilogrammes), où l'on peut se procurer de la glace naturelle en quantités énormes (ce qui permet de réaliser de notables économies de main-d'œuvre), où enfin l'orge est très aromatique.

De plus, sa fabrication a toujours été conforme aux progrès de la science industrielle, et elle possède un magnifique outillage perfectionné. Elle

emploie toutes les machines les plus nouvelles, et l'on fait dans sa brasserie d'essai et dans son laboratoire toutes les recherches qui intéressent la fabrication de la bière et l'hygiène.

Dans ce laboratoire, qui est dirigé par un savant distingué, M. L. Schmelck, chimiste du bureau central de médecine de Christiania, on procède à la culture des ferments purs, à des recherches bactériologiques sur l'eau et sur l'air, à des analyses des matières premières employées, en un mot à tous ces travaux scientifiques qui sont nés de la découverte des théories microbiennes. On y commence aussi des essais, qui, ensuite, se font en grand dans la brasserie, sur l'emploi des nouvelles races de ferments, sur la manière d'employer la matière première et de donner aux produits les plus grandes qualités possibles au point de vue de la stabilité et de l'hygiène.

Dans les bières de cet établissement, très saines et très nutritives, il n'y a jamais que de l'orge et du houblon, comme les analyses chimiques l'ont toujours démontré. De nombreux médecins ont attesté les propriétés fortifiantes et toniques de ces bières; ils ont reconnu qu'elles ont l'avantage de contenir peu d'alcool et beaucoup de malt. On les recommande aux convalescents et aux personnes atteintes de maladies débilitantes ou de troubles gastriques.

Nous voudrions pouvoir décrire l'éminente installation de la « Christiania Bryggeri », à Christiania, ses longues façades, ses grandes cours d'où s'élèvent de hautes cheminées, son ensemble vraiment imposant. Il nous faudrait aussi parler de ses succursales de Hambourg, de Londres, de Glasgow, de Bordeaux, d'Anvers. Mais nous ne devons pas oublier que c'est à propos de l'exposition de cet établissement que nous écrivons le présent article. La Brasserie de Christiania, en effet, prend à l'Exposition une part digne d'elle; d'ailleurs, elle est habituée à triompher dans ces luttes pacifiques, et elle a obtenu des médailles à toutes les Expositions auxquelles elle a participé: à Copenhague, Vienne, Philadelphie, Paris (1878 et 1879), Melbourne, Bordeaux, Christiania, Amsterdam et Anvers.

À l'Exposition de 1889, elle a édifié une construction en bois de Norvège et dans le style norvégien. Devant cette construction est un planisphère où sont indiqués les nombreux points du globe où la Brasserie de Christiania expédie ses bières. À l'intérieur sont les houblons, les orges et le malt qu'elle emploie pour sa fabrication, puis les divers types de ses bières. On y remarque aussi une vue de la Brasserie, peinte par Thaulow, qui suppléera à la description que nous n'avons pu faire ici; nous engageons nos lecteurs à l'examiner.

Nous sommes heureux d'avoir pu parler avec quelques détails d'un établissement considérable, qui occupe un très grand nombre d'ouvriers, dont les produits sont consommés dans le monde entier, et dont les bières méritent entièrement leur réputation par la perfection de leur fabrication, par leur goût délicieux et par leurs qualités essentiellement hygiéniques.

E. ROBERT.

UNIVERSAL EXHIBITION

THE BREWERY OF CHRISTIANIA

IN this age we have seen some considerable modifications in the consumers' customs, especially in France. So, beer is now an almost general drink among us, and however formerly Frenchmen consumed it very little. We must not regret it, for beer is an excellent drink, which deserves its general success not only for the rarity and dearth of good and true wines (what result from vine's illnesses), but also for its agreeable taste and evident hygienic qualities.

But, if beer is now prized in all countries, always in Northern countries, from which it is na-

tive, it is the best fabricated. There are splendid establishments, and, at the Exposition, we may cite one of them which, by its immense extension and by its produce's excellence, may be regarded as one of the most remarkable examples of modern brewery.

We will say a Norwegian establishment the proportions of which are gigantic, the Brewery of Christiania (*Christiania Bryggeri*), the most important establishment in that kind in Norway (a country which is very sympathetic to us, and which one of the first has officially participated in our great Exposition), which makes a greatest importation, and the produce of which are consumed almost every where.

This great establishment has been founded in 1855, but then it was not so important as now. Its transformation was rapid, and the Brewery of Christiania soon had a great extension.

But from 1870 its production much increased. At this year, it made use of our immortal Pasteur's discoveries, and its produce were sent into several countries. The success was greatest, and the establishment associated to itself a very important glass-house, which makes about ten millions of bottles in a year.

Then a new progress was realized: the Brewery of Christiania succeeded to make an excellent beer, in the kind of Bavaria, rich with malt, the taste of which is most agreeable, without bitterness. This beer may very well endure transportation without pasteurization, it may be left in ton without losing nothing in its qualities. The establishment might thus have at London a warehouse of beer and ice, and a steamer belonging to the Brewery travels between London and Christiania.

The success of this establishment is not caused by an inexplicable infatuation of the public; it is caused by a very elaborate fabrication and excellent produce.

At first, the Brewery of Christiania is so happy as to have a very good situation: it is in a country where the air is very pure, where the water is excellent and very famous (it has only 3 gr. 112 of solid matters in 100 kilogrammes), where natural ice may be obtained in huge quantities (thus great saving may be realized), at last where barley is very aromatic.

Besides, its fabrication always has followed the progress of industry and science, and it has a splendid improved installation. It uses all the most recent machines, and makes in its brewery of trial and its laboratory all the searches which interest beer's fabrication and hygiene.

In this laboratory, which is managed by a distinguished scholar, Mr. L. Schmelck, the chemist of the Central Medical office at Christiania, pure ferments are cultivated, and bacteriologic searches upon water and air, analysis of matters used, at last all scientific works are made which proceed from the discovery of microbial theories. There are begun also trials, which afterwards are greatly continued in the brewery, upon the use of new races of ferments, upon the manner of using the matter and giving to produce the best possible qualities, for stability and hygiene.

In this establishment's beers, very hygienic and very nutritive, there are only barley and hop, as chemical analysis have always proved it. Numerous physicians have declared the corroborative and tonic properties of these beers; they have owned that these beers contain but few alcohol and much malt. These drinks are recommended to convalescents and debilitated persons, and are excellent for gastric diseases.

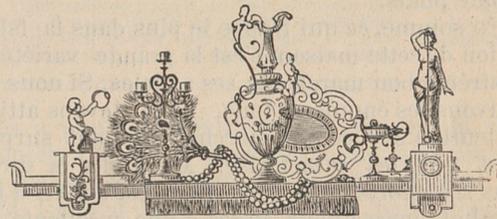
We should wish to may describe the immense installation of the *Christiania Bryggeri*, at Christiania, its long fronts, its great yards from which high chimneys rise, its grand whole. We should must also speak of its establishments at Hamburg, London, Glasgow, Bourdeaux, Antwerp. But we must not forget that we write this article to the purpose of this establishment's exposition. The Brewery of Christiania worthily participates to our Exposition; indeed, it is accustomed to triumphs in those pacific struggles, and it has obtained medals in all Expositions to which it has

participated, at Copenhagen, Vienna, Philadelphia, Paris (1878 and 1879), Melbourne, Bourdeaux, Christiania, Amsterdam and Antwerp.

At the Exposition of 1889, it has builded a construction with Norwegian wood, in Norwegian style. In front of this construction is a planisphere in which are pointed out the numerous spots in the world where the Brewery of Christiania sends its beers. Inwardly are hops, barleys and malt used by it in its fabrication, then the different specimens of beers. We have remarked also a view of the Brewery, painted by Thaulow, which will supply to the description which we have not made here. We advise our readers to examine it.

We are happy to have had the occasion to speak with some details on an establishment which employs a very great number of workmen, the produce of which are consumed in the whole world, and the beers of which entirely deserve their reputation for the perfection of their fabrication, their delightful taste and their essentially hygienic qualities.

E. ROBERT.



EXPOSITION UNIVERSELLE

UNE MANUFACTURE D'ACIER POLI

PAR sa dureté, l'acier est susceptible d'un beau poli, qui lui donne beaucoup d'éclat; de plus, les objets en acier ont l'avantage d'une grande solidité, et ils ne s'oxydent pas comme ceux en fer. Pendant longtemps on a fait usage de ce métal pour la fabrication de certains bijoux, mais aujourd'hui on en fait de préférence un grand nombre d'articles de ménage et de fantaisie qui tiennent une place considérable dans l'industrie parisienne.

C'est, en effet, une fabrication toute parisienne que celle dont nous voulons parler dans le présent article, et nous tenions à nous en occuper à propos de l'Exposition, où elle ne pouvait manquer d'être représentée. Elle l'est en effet, et très brillamment, par une maison fort ancienne, qui fait tous les articles de fantaisie en acier poli: nous voulons dire la maison fondée par M. A. Leboulanger et dirigée aujourd'hui par M. A. Louis, (31, rue Michel-Lecomte), qui lui a donné une impulsion nouvelle.

Les articles de sa fabrication sont extrêmement variés, mais, en somme, rentrent tous dans cette catégorie d'objets qu'on appelle, par impossibilité de leur trouver un nom plus précis, les articles de Paris. C'est dans cette branche de l'industrie que nos fabricants triomphent, en donnant constamment des preuves de leur imagination et de leur goût. Là, en effet, il faut créer sans cesse, imaginer chaque jour de nouveaux modèles qui ne soient pas inférieurs à ceux qui les ont précédés, et, dans cette recherche de la nouveauté, l'industriel parisien a toujours fait preuve d'une fertilité d'idées qu'on chercherait vainement ailleurs qu'à Paris.

Il serait impossible de trouver un meilleur exemple de la multiplicité des objets fabriqués dans cette industrie que la vitrine de la maison Louis à l'Exposition. Il y a là des tire-bouchons, des tire-boutons, des anneaux, des pinces, des limes, etc., etc., à l'infini. Le nombre de ces objets est même beaucoup trop grand pour que nous puissions en entreprendre l'énumération, qui serait certainement fastidieuse.

Mais nous signalerons, parmi les spécialités créées dernièrement, des colliers de chiens et des bracelets dits à mailles Régence. Dans ces bracelets, la coupe de la maille est cachée, ce qui, comme effet, est beaucoup plus joli, sans compter