

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1886.

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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).

il évite, en effet, ainsi des voyages coûteux, des essais, des tâtonnements et des pertes de temps et, de plus, il est sûr d'être loyalement servi par des négociants-commissionnaires responsables, que le souci de leur réputation rend plus circonspects et dont la situation, la fortune et la moralité garantissent les bons et loyaux offices.

Ils savent, en effet, que si leurs fournitures sont défectueuses, c'est, à bref délai, la perte irréparable de leur clientèle. Aussi ont-ils à cœur et tiennent-ils à honneur de bien servir M. Machenaud, dont le grand commerce leur assure un chiffre d'affaires qui grandit pour ainsi dire chaque année, en raison même de la confiance réciproque qui règne dans toutes les transactions et que justifie la bonne qualité des vins qu'il livre soit aux particuliers, soit aux débitants, cafés, hôtels, restaurants, etc.

Pour les eaux-de-vie et cognacs, il les prend à leur source même, dans les Charentes, où il a des fournisseurs attitrés qui le connaissent, qu'il voit tous lui-même chaque année et qui le servent en conscience comme un client sûr et fidèle. Il en résulte que ses achats sont bien faits et que les livraisons sont exécutées dans de bonnes conditions.

D'autre part, en dehors de ses grandes fines champagnes, qui sont vendues telles quelles, M. Edmond Machenaud opère, dans ses chais, divers mélanges dont il obtient d'excellents résultats ; il alliera, par exemple, tel cognac d'une grande finesse, avec un cognac dit *rance*, c'est-à-dire un cognac un peu vieilli et qui aura perdu de sa force primitive, et enfin avec une troisième sorte de cognac ayant de la vigueur, pour faire sortir de ce mélange une eau-de-vie absolument délicieuse. Mais, notons-le bien, ce sont là des eaux-de-vie entièrement pures et dont le mélange n'est destiné qu'à restituer la vigueur à celles qui ont vieilli, pour les utiliser avec tout le parfum et la finesse qu'elles ont conservés en vieillissant.

M. Machenaud vend ainsi, dans tous les genres et dans tous les prix, aux débitants ou aux particuliers, des eaux-de-vie très recommandables, depuis les plus ordinaires jusqu'aux qualités supérieures. Ajoutons que toutes ses bouteilles sont élégamment habillées et capsulées. Il exporte également des eaux-de-vie et fines champagnes en Angleterre, en Amérique, en Chine, en Egypte, en Turquie, etc.

Signalons, en terminant, la belle organisation des divers services de l'établissement, comprenant des chais spécialement construits et aménagés pour tous les besoins de cette grande entreprise, sur toute la surface occupée par les divers corps de bâtiment que séparent la rue de Paris, la rue Neufdes-Juifs et la rue Colomb ; c'est-à-dire que pour aller d'un chai à un autre, il n'y a qu'une rue à traverser.

Ces chais, pour les eaux-de-vie et pour les vins, sont très pratiquement construits et disposés en vue de leurs destinations respectives. Le maître des chais a son habitation et son bureau au centre de tous les services qui comportent, en outre, divers locaux pour l'encaissage et la tonnellerie, de vastes cours, des magasins, écuries, remises, etc., locaux qui tous sont reliés entre eux par des fils téléphoniques.

Enfin, l'établissement est pourvu de tous les appareils perfectionnés et machines nécessaires aux diverses opérations de la mise en bouteille : tireuses, capsuleuses, boucheuses, etc., etc.

On sait, en effet, l'importance qu'occupent dans le commerce de l'exportation des eaux-de-vie, ces mille détails minutieux concernant la mise en bouteilles et la mise en caisses.

M. Edmond Machenaud, qui fait dans le monde entier une exportation considérable d'eaux-de-vie et de fines champagnes, a tenu à s'outiller, sous ce rapport, de la manière la plus complète et la plus perfectionnée, de telle sorte que ses clients de l'étranger reçoivent les produits de sa maison intacts et prêts à être dégustés, même après les plus longs voyages.

Disons, en outre, que les prix de ses eaux-de-vie et fines champagnes sont des plus avantageux pour ses clients, en raison de l'économie qu'il réalise par son outillage perfectionné et l'agencement pratique de ses chais et magasins.

En un mot, c'est l'installation moderne dans

toute l'acception du terme, et nous nous faisons un devoir de signaler cette entreprise comme l'une des plus importantes de cette région et comme l'une de celles qui font le plus grand honneur à notre commerce des liquides dans cette partie du sud-ouest de la France.

DELPONT.



## LA BRASSERIE VIENNOISE

A ANGOULÊME.

**P**our lutter contre l'invasion des bières allemandes, dont autant et plus que personne nous regrettons la concurrence si fatale à la production française, certains brasseurs de notre pays ont trouvé deux procédés différents, mais que nous condamnons également.

Les uns, les plus naïfs, se sont adressés au patriotisme des consommateurs et les ont suppliés, avec de vrais mouvements d'éloquence, de se résigner, par amour pour leur pays, à boire des bières détestables, mais françaises.

D'autres, plus madrés, se sont efforcés de persuader à leurs compatriotes que les bières germaniques sont tout à fait mauvaises, assertion habile, mais qui, malheureusement, n'a pu résister à la dégustation.

Nous venons enfin de rencontrer ici, à Angoulême, un brasseur décidé, lui aussi, à lutter de toutes ses forces contre la concurrence allemande, mais qui a pris, pour réussir, une voie toute différente et bien autrement logique.

M. Alphonse Loew, dont la brasserie existe depuis 1870, mais a passé, l'année dernière seulement, aux mains d'une Société organisée par lui sous la raison sociale Alphonse Loew et Cie, a longuement étudié l'art de la brasserie à Vienne et à Munich, et au lieu de récriminer contre les procédés et les produits de ces deux grands centres de fabrication, il a cru mieux faire de s'initier à leurs secrets, de se les approprier, de les perfectionner quand son expérience personnelle lui en aurait fourni le moyen, de lutter, en un mot, avec ces étrangers, pour la qualité des produits, en employant leurs orges, en employant leurs houblons, en employant et améliorant leurs procédés, de lutter pour les prix, malgré l'élévation des salaires, en profitant des moindres frais de transport.

La lutte résolue par la maison A. Loew et Cie, elle n'a mis aucun retard à s'armer pour la soutenir, et nous n'aurions pu croire, si nous n'avions eu la preuve sous nos yeux, qu'il fût possible, dans un si court espace de temps, de réunir de pareils moyens d'action.

Sur un terrain d'environ dix hectares, situé sous Angoulême et qui fut autrefois la propriété des comtes de Latour-Garnier, nous avons vu d'immenses caves installées, contre les usages ordinaires, au rez-de-chaussée et même au premier étage, ce qui, à première vue, paraît contraire aux conditions de température que l'on cherche généralement à réaliser, en s'installant dans les sous-sols.

Mais voici comment M. Loew a pu réaliser, dans sa brasserie, la double condition indispensable à une bonne cave de brasserie : basse température intérieure produite par des moyens artificiels, défaut de conductibilité des parois pour empêcher l'élévation de la température à l'intérieur sous l'influence de la température extérieure.

Pour la première partie du problème, nos lecteurs ont peut-être déjà songé à des amas de glaces naturelles ou factices, tels qu'on en voit dans les caves des brasseries ordinaires.

Mais le rayonnement de la glace ne saurait donner, dans une cave, la température voulue, et la température des caves de Latour-Garnier est

maintenue, en toute saison, à 3 degrés au-dessus de zéro, à l'aide d'une puissante machine à produire le froid, qui prépare, pour l'usage de la ville et de la contrée, de la glace et des carafes frappées dont la maison fait un commerce important, mais, en même temps, alimente d'air froid tout un système de tubes qui viennent s'étaler en réseau le long des voûtes des caves.

Nous avons vu ces tubes, par une température extérieure de 13 degrés, tout couverts d'une épaisse couche de givre ; nous avons vu tomber une véritable pluie de neige, et nous avons eu l'illusion d'une excursion au pôle Nord.

Que les Allemands ne prétendent donc plus que la France est un pays trop chaud pour produire de la bonne bière !

Mais n'oublions pas, nous, qu'il s'agissait d'empêcher ce magnifique froid intérieur de rayonner à l'extérieur.

Dans ce but, M. Loew a entouré ses caves, non pas d'un simple mur, qui n'eût opposé qu'un obstacle insuffisant, mais de plusieurs murs combinés de manière à éviter toute déperdition de froid.

Que manque-t-il encore à cet établissement modèle pour produire dans la perfection les bières brunes et les bières blondes qu'il livre à la consommation ?

La qualité de l'eau est encore, dit-on, un des avantages que les brasseurs allemands possèdent sur les nôtres.

Il y aurait beaucoup à dire sur une proposition formulée en ces termes généraux ; mais on peut affirmer, en tout cas, que la brasserie viennoise n'a rien à envier, pour la qualité des eaux, à ses concurrents français ou étrangers.

Une magnifique source placée sous l'ancienne chapelle actuellement transformée en cave, ne fournit pas moins de 514 hectolitres à l'heure d'une eau excellente, dont 300 hectolitres sont absorbés pour la fabrication de la bière et la fabrication de la glace, et le reste est employé au lavage des caves, au lavage des tonneaux et futailles et au rinçage des bouteilles.

L'outillage, comprenant de vastes cuves à agitateur automatique, des pompes perfectionnées servant à soutirer les bières sans ouvrir les caves et à la refouler jusqu'au bord du quai d'expédition, des fûts perfectionnés, un monte-charge, etc., etc., l'outillage, disons-nous, concourt aussi, pour sa bonne part, à la perfection des produits.

Il est actionné par une puissante machine à vapeur. L'établissement possède en outre un générateur d'une puissance analogue, servant à toutes les opérations de chauffage à la vapeur et à feu nu, car la maison emploie les deux procédés.

En sortant de l'usine A. Loew et Cie, nous emportons avec nous une excellente impression : c'est la conviction arrêtée que la brasserie française, si éprouvée dans ces derniers temps, peut, si elle veut montrer quelque résolution, tirer de ses propres ressources le moyen de lutter avec succès contre la concurrence étrangère, non pas en dénigrant ses produits, mais en s'efforçant d'en atteindre et d'en dépasser la perfection, comme le fait M. A. Loew, d'Angoulême.

E. ROBERT.

Il est question depuis longtemps de créer, en France, des Musées commerciaux, sur le modèle de ceux qui sont installés chez presque tous nos voisins et qui rendent de très grands services au commerce, par l'exposition permanente et gratuite des inventions et produits nouveaux.

Mais cette création, attendant les subventions officielles, reste et resterait encore à l'état de projet si l'initiative privée ne venait prendre l'affaire en mains et la réaliser.

C'est ainsi qu'une Société de vulgarisation vient de se fonder à Toulouse, sous le patronage de la Chambre de commerce et de la Société d'agriculture de la Haute-Garonne, pour installer un musée commercial dans les vastes locaux de l'ancien collège Sainte-Marie, uniques dans le Midi par leurs proportions et leur situation spéciale.

C'est avec un vif plaisir que nous applaudissons à cette création. Nous sommes certain que les éléments ne lui manqueront pas, qu'elle obtiendra un grand succès et sera féconde en bons résultats pour le commerce et l'industrie du Midi.