

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1887-07-13.

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.



MINOTERIE STÉPHANOISE

L'INDUSTRIE dont nous allons nous occuper est certainement une des plus anciennes, probablement la plus ancienne de toutes les industries. L'écrasement du blé et sa transformation en farine se sont faits de tous temps, et il n'est pas d'étude plus curieuse que celle des différents procédés employés successivement dans ce but, depuis les meules roulant l'une sur l'autre et les appareils composés d'un cône évidé tournant sur un cône plein, jusqu'aux moulins à vent et aux moulins à eau.

De nos jours, la minoterie s'est perfectionnée chez nous dans des proportions à peine croyables, et, dans presque toutes les parties de la France, nous avons vu s'élever des établissements qui, mettant à profit les découvertes et les progrès de la science moderne, ont donné aux procédés de fabrication une perfection qu'ils n'avaient jamais eue.

Mais nous devons dire, avec une entière franchise, que nous n'en avons guère vu ou cette industrie fût pratiquée d'une manière plus remarquable que dans la *Minoterie Stéphanoise*, que nous venons de visiter à Saint-Etienne.

Cet établissement, dont la production journalière atteint 350 quintaux, a été fondé en 1883; il est le plus important du département; son installation peut être citée comme un modèle, et fait le plus grand honneur à M. Nicolas, architecte, qui a su mener son œuvre à bonne fin.

Il faut dire tout d'abord que le système employé est le broyage au moyen de cylindres métalliques, et non le broyage par meules, MM. Aulagnon frères, qui dirigent cet établissement, ont été élevés dans le commerce des grains et farines, et ils ont compris tous les avantages qu'offrent les cylindres métalliques.

Les cylindres, en effet, au lieu de déchirer le son en menus fragments échappant au blutage, le détachent en larges plaques qui sont entièrement retenues par les soies; il en résulte une farine à la fois plus abondante et beaucoup plus blanche.

Connaissant ces avantages que les cylindres métalliques présentent sur les meules, MM. Aulagnon n'ont pas reculé devant l'adoption d'un système très-répandu en Hongrie, et qui tend à se généraliser en France, malgré l'augmentation considérable de frais d'installation qu'entraînait cette adoption : les cylindres, en effet, coûtent le double des meules.

Un vaste terrain, tout auprès du chemin de fer, a paru aux chefs de cette entreprise convenir parfaitement à leur établissement, et ils y ont installé leur moulin. La visite que nous y avons faite nous a démontré qu'ils avaient admirablement réussi à mettre leurs projets à exécution.

Le moulin a cinq étages et un sous sol. Il n'y a qu'une pièce par étage, mais cette pièce énorme a environ 500 mètres carrés. Cette disposition permet de s'assurer d'un coup d'œil du bon fonctionnement et de la régularité des appareils.

Les broyeurs comportant 32 cylindres et les convertisseurs comportant 34 cylindres sont au rez-de-chaussée. Avant de passer sous le convertisseur, le grain subit sept opérations préliminaires, qui donnent, en définitive, trois classes de produits : du son très exactement nettoyé, une petite quantité de farine de premier jet, avant le travail de convertissage des gruaux, puis des gruaux très-purs, qui sont enfin transformés par les cylindres en excellente farine.

Les appareils, d'une grande perfection, sont actionnés par une machine à vapeur de 120 chevaux sortant de l'importante maison V. Biérix, de Saint-Etienne, si honorablement connue dans le monde industriel. Grâce à l'installation d'un réfrigérant, la consommation de l'eau par les chaudières est in-

signifiante, et n'atteint que 0,65 par jour. La même eau sert presque indéfiniment.

Les divers grains, qui diffèrent entre eux selon leur provenance, ne sont jamais mélangés. Quand ils ont été réduits en farine, ils passent par la chambre aux mélanges, où les différentes natures sont mélangées mécaniquement selon les besoins de la clientèle.

L'outillage est si parfait et le travail si soigné que rien ne se perd, et que le poids de la farine, des sons produits et des résidus est exactement le même que celui du grain.

Ce grain est monté dans les nettoyeurs mécaniquement, puis il redescend au fur et à mesure des opérations. Les wagons l'apportent à quai devant le magasin, et emportent de même la farine, ce qui constitue une économie considérable. Les facilités de l'approvisionnement, Saint-Etienne étant à proximité des pays producteurs, permettent de livrer à bon compte de très-beaux produits.

Le grain est emmagasiné sous une halle, qui peut contenir 45,000 sacs, et qui est complètement pleine après la récolte. En effet, pour assurer la fixité dans les prix de vente, il est indispensable d'avoir en stock la quantité de grain nécessaire à une année de travail.

La *Minoterie Stéphanoise* est fournisseur de l'armée pour deux départements.

Le personnel de meuniers, vendeurs, employés, etc. s'élève à près de 50. En somme, il s'agit ici d'un établissement modèle, qui fait le plus grand honneur à la meunerie française, et dont le succès déjà très grand, ne peut aller qu'en augmentant.

J. B.



BRASSERIE DE STRASBOURG

A SAINT-ÉTIENNE

Les bières de Strasbourg jouissent d'une grande et légitime réputation, et la fabrication strasbourgeoise a des mérites qu'il est impossible de nier.

Aussi doit-on favoriser spécialement les établissements qui, tout en présentant les avantages de la fabrication strasbourgeoise, n'en ont pas les inconvénients; c'est-à-dire qui fabriquent, en France, des bières faites selon le procédé de la fabrication strasbourgeoise.

C'est d'un établissement de ce genre que nous voulons entretenir aujourd'hui nos lecteurs, en leur parlant de la *Brasserie de Strasbourg*, installée à Bellevue-Saint-Etienne (Loire).

Cette brasserie a été fondée, en 1854, par MM. Mosser et Surffling, et appartient aujourd'hui à MM. Mosser et fils. Elle a été réorganisée en 1872 et installée sur un emplacement considérable, et l'on peut la considérer aujourd'hui comme un modèle de ce qui se fait de plus complet dans cette industrie.

Depuis quelque temps, l'établissement est dirigé par M. Mosser fils seul, qui a été élevé dans le métier, et qui pourtant ne croit pouvoir mieux faire que de demander à son père les conseils de son expérience consommée.

La production de cette brasserie peut atteindre 20,000 hectolitres par an. La bière est fabriquée selon les procédés strasbourgeois, à fermentation basse.

On sait qu'il existe, pour la fabrication de la bière, deux modes de fermentation bien distincts : la fermentation haute et la fermentation basse.

La fermentation haute se produit à une température relativement élevée, qui varie de 15° à 25° centigrades; elle donne des bières vineuses, contenant très peu d'acide carbonique, et ne pouvant se conserver longtemps.

La fermentation basse donne des résultats tout différents; elle peut s'obtenir même en été, au

moyen d'appareils réfrigérants, et se fait, comme son nom l'indique, à une température beaucoup plus basse que la précédente. Les bières qu'elle donne sont plus légères, plus hygiéniques, et peuvent se conserver longtemps.

Pour tout ce qui concerne la fabrication de la bière, Saint-Etienne, où se trouve la brasserie de MM. Mosser, est vraiment dans des conditions exceptionnelles. Le climat y est toujours très frais, et, particularité d'une très grande importance, les eaux y sont d'une pureté rare. L'eau qu'on emploie à la *Brasserie strasbourgeoise* est donc toujours irréprochable, et il serait à désirer qu'on pût en dire autant de toutes les brasseries, car il est facile de comprendre que des bières, mêmes parfaitement fabriquées, pour lesquelles on a employé des eaux impures, ne peuvent être que nuisibles à la santé, sans compter que leur goût même peut s'en ressentir.

En outre, Saint-Etienne a beaucoup d'autres avantages importants : on s'y procure de la glace très facilement, ce qui est indispensable pour la fermentation basse; le charbon y est à bon marché, les endroits de production de l'orge sont proches, etc., etc.

L'orge employée dans la *Brasserie de Strasbourg* provient, en majeure partie, de la Haute-Loire. Elle est montée par des ascenseurs dans les magasins, où on la nettoie. Puis elle est mise dans des cuves pour la germination. Ensuite on la fait germer dans d'immenses salles, puis on la porte à la touraille, et on la met dans des silos, en attendant qu'elle soit utilisée pour la fabrication, après qu'elle aura été réduite en farine.

La glace nécessaire à cette fabrication est recueillie pendant l'hiver. Quand la bière est faite, on la met dans de grands foudres où elle reste pendant trois mois. Au bout de ce temps, elle est livrée prête à être bue, et mousseuse.

On comprend quels avantages il y a pour les cafetiers à acheter des bières comme celles-ci, car ils peuvent les livrer immédiatement à la consommation.

Nous avons visité avec beaucoup d'intérêt les vastes et nombreuses caves; dans une seule de ces caves, nous avons compté quarante foudres de 40 hectolitres chacun.

Cette maison a en circulation environ 10,000 fûts, fabriqués par elle-même. Elle a, en outre, des appareils pour le goudronnage et le dégoudronnage.

Si incomplètes que soient ces notes, nous croyons en avoir assez dit pour donner une idée de l'importance de cet établissement. De telles maisons rendent à notre pays de véritables services en luttant avec avantage contre l'invasion des produits allemands, et en démontrant que la supériorité que s'attribuent les brasseurs d'outre-Rhin est purement imaginaire.

Grâce à des fabrications aussi soignées, le goût du public ne tardera pas à proscrire définitivement les bières allemandes. Nous ne sommes, quant à nous, nullement partisan d'introduire le patriotisme où il n'a que faire et de le mettre en cause dans les questions commerciales. Si nous étions obligé de constater la supériorité des bières allemandes, nous nous contenterions d'exciter nos brasseurs à mieux faire, dans leur intérêt et dans celui de l'industrie nationale.

Mais quand nous voyons des établissements comme celui dont nous venons de parler, qui livrent à la consommation des bières ne craignant aucune concurrence, des bières aussi saines qu'agréables, exemptes des propriétés nuisibles que l'acide salicylique donne aux bières allemandes, nous n'avons qu'à nous féliciter du succès de nos industriels, et nous ne pouvons nous défendre d'une profonde satisfaction patriotique.

J. B.

Nous apprenons que M. Perrichon, l'excellent graveur de la plupart des portraits qui décorent nos biographies, vient d'être nommé officier d'Académie.

Cette distinction, si bien méritée, n'est faite, assurément pour surprendre personne, et nos lecteurs moins que qui que ce soit; mais que M. Perrichon nous permette de songer à l'ami, quand tout le monde se préoccupe de l'artiste, et de lui serrer cordialement les deux mains.