

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-03.

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.

venons de signaler nous y autoriserait d'une façon absolue.

Que la maison Becker soit, par la construction des balances de précision, la première maison du monde, c'est un fait qui est très loin d'être exclusivement basé sur notre opinion personnelle, que nous n'aurions certainement pas osé formuler si elle avait ce caractère; mais c'est un fait parfaitement établi par la déclaration de la généralité des savants, et mieux encore par l'empressement qu'ont mis la plupart d'entre ceux des savants qui utilisent les balances à adopter celles de MM. Becker.

Du reste, en dehors même de ces savants, dont l'autorité est vraiment souveraine en cette matière, nous estimons que le nombre incalculable d'individus qui ont adopté l'usage exclusif de ces balances sont infiniment plus compétents, pour en apprécier la valeur, que ce membre du jury, très consciencieux du reste, et qui voulant apprécier la sensibilité d'un type de balance présenté par l'exposant comme sensible à *un dixième de milligramme*, se servait, pour cette vérification, d'un poids de *un centigramme!!!*...

Que MM. Becker, à propos de notre exposition, veuillent donc bien accepter les excuses que nous leur offrons. Du reste, ils savent le cas universel que l'on fait de leurs balances dans notre pays, et nous sommes convaincu que cette faveur publique les console absolument de l'espèce d'injustice qu'on leur a fait subir au Champ-de-Mars en 1889.

BLASON DES PIERRES.



LA BRASSERIE GAULOISE A LILLE

DI, dans un journal essentiellement éclectique comme le nôtre et où les partis pris sont condamnés en principe, nous nous permettons accidentellement un examen comparé du vin et de la bière, nous établirions sans la moindre peine que, le premier de ces produits, ayant pour base essentielle le suc de raisin, dont la nature est scientifiquement définie, peut être considéré comme un produit naturel, tandis que la bière, dont les éléments sont très loin d'être les mêmes dans toutes les brasseries, et qui réclame en outre une série d'opérations bien autrement nombreuses et compliquées que celles qu'exige la préparation du vin, peut être appelée un produit artificiel.

On voudra bien remarquer que ceci n'est pas un reproche que nous adressons à ce genre de boisson, mais une simple précaution que nous avons le droit et même le devoir de faire de la bière ne s'adressent qu'aux vraies bières, c'est-à-dire à celles qui sont exclusivement préparées avec des malts d'orge et du houblon, d'où sont systématiquement exclus les éléments que l'on emploie trop souvent pour remplacer le sucre que fournit le premier de ces deux éléments et le parfum que communique le second.

Ceci dit, nous pouvons faire en deux mots l'éloge de la vraie bière, en déclarant qu'il serait vraiment impossible d'offrir aux consommateurs une boisson plus saine, plus hygiénique, plus digestive quand on emploie la fermentation haute (nous ne voulons pas cesser de le répéter), plus utilement dépurative quand on fait un usage exclusif du houblon.

Ceci établi en principe, nous sommes obligé d'ajouter que les qualités que nous venons de reconnaître aux vraies bières sont très loin de se rencontrer au même degré dans tous les pro-

duits de toutes les brasseries, attendu qu'il existe des différences très marquées entre les diverses sortes d'orges, et même les diverses sortes de houblons, aussi bien, du reste, qu'entre les variétés de vins et de raisins.

Il y a donc, lorsqu'on veut apprécier les produits d'une brasserie, deux points également essentiels à examiner : la qualité des matières premières employées à leur fabrication, et les procédés mis en œuvre pour faire subir à ces mêmes matières les transformations indispensables.

C'est parce que nous avons constaté ce double avantage : excellent choix des matières premières, perfection des procédés de fabrication, dans l'usine que nous venons de visiter à Lille (28, rue des Tours), que nous nous sommes décidé à la présenter aujourd'hui à l'attention de nos lecteurs, dont la plupart, du reste, connaissent bien les excellentes bières de la maison Georges Landeau, et ne seront pas fâchés de faire connaissance avec la maison qui les produit.

Cette brasserie, classée aujourd'hui parmi les plus importantes du Nord de la France, remonte à une époque qu'il nous serait impossible de préciser d'une façon absolue, car lorsque M. Jean-Baptiste Waresquelle acquit, en 1792, cette ancienne propriété des religieuses ursulines où l'établissement est aujourd'hui installé, il existait déjà, dans cette propriété, une minuscule brasserie possédant seulement une petite cuve-matière et deux très petites chaudières, brasserie dont le fondateur n'a pas laissé de nom dans l'histoire de son industrie.

L'acquéreur de cette modeste usine ne paraît pas lui avoir donné lui-même un bien grand développement.

Après sa mort, survenue le 29 juillet 1810, la propriété ayant été partagée entre ses fils, ce fut M. J.-B.-Désiré Waresquelle qui devint propriétaire de la brasserie qu'il devait céder, le 25 août 1843, à MM. Gustave et César Testelin, deux frères qui donnèrent à l'entreprise un sérieux développement et installèrent, en 1848, un moteur à vapeur.

Mais c'est à M. Emile Ducrocq, acquéreur de la brasserie en 1870, qu'était réservé l'honneur de donner à cet établissement le magnifique développement qu'il a pris depuis cette époque.

En 1870, en effet, la production annuelle ne dépassait pas 9,000 hectolitres par an; peu d'années après elle atteignait 30,000 hectolitres.

Ces résultats, qui n'ont fait que se développer depuis, sous la conduite du chef actuel de la maison, M. Georges Landeau, sont dus à la fois à l'emploi exclusif d'excellentes orges empruntées aux meilleurs pays de production, et de houblons de qualité tout à fait supérieure, et à l'excellente organisation du travail fourni par un outillage de premier ordre.

La production des malts est elle-même opérée avec de grands soins dans les trois germoirs annexés à la brasserie et surmontés d'une touraille de 70 mètres carrés de surface. Le brassage s'opère dans une cuve-matière d'une capacité de 160 hectolitres, la cuisson a lieu dans deux cuves-matières contenant ensemble 200 hectolitres; deux réfrigérants réalisent la température voulue pour permettre en toute saison la production des bières et assurer leur conservation dans de vastes caves où ils font circuler des masses d'air froid, etc., etc.

Tout l'outillage est mis en action par un générateur de vapeur dont la surface de chauffe est de vingt mètres carrés, et l'ensemble des récipients que le moût et la bière doivent successivement parcourir est installé dans une ingénieuse disposition de demi-cascade qui amène, en même temps qu'une circulation automatique assurant une forte économie de main-d'œuvre, la mise des moûts à l'abri du contact des agents atmosphériques qui y produiraient des fermentations accidentelles et des productions de résidus.

M. Landeau produit deux types de bières distinctes : la bière ordinaire du Nord, bière excellente, essentiellement hygiénique, et que la modération de son prix met à la portée des ménages

les moins fortunés; une bière blonde, connue sous le nom de *la Gauloise*, et que les bourgeois, les clients des cafés de Lille, de Roubaix, de Tourcoing, etc., etc., et même un très grand nombre d'amateurs parisiens considèrent comme une des boissons les plus exquis et les plus utiles.

On ne saurait vraiment trop applaudir à un pareil résultat, dû à l'intelligence et à l'activité de M. Emile Ducrocq, si dignement continué par son successeur.

Ajoutons bien vite que ces excellents produits de la Brasserie gauloise ont eu, dans notre pays, un résultat patriotique que nous sommes très loin de dédaigner : celui de nous délivrer de ces bières allemandes que les brasseurs germaniques ne préparaient pas, sans doute, dans le but d'empoisonner des Français, mais qui, de l'aveu de tous les hygiénistes, n'étaient pas loin de produire cet effet.

G.



BULLETIN FINANCIER

LE marché de cette semaine a souffert du manque de transactions.

Les offres n'ayant pas trouvé de contre-partie ont généralement fait reculer les cours. En somme, la Bourse a été lourde et n'a point trouvé dans l'allure des marchés étrangers un appui suffisant pour réagir contre les tendances moins fermes qui semblent dominer : les marchés extérieurs ont envoyé, en effet, des cotes qui ne dénotent aucune animation, et ce, malgré le taux modéré des reports cotés à la liquidation de Londres.

Ici, le 3 0/0 ancien a fait 95.05.

Le 3 0/0 nouveau a passé à 93.55.

Parmi les fonds étrangers, l'Italien se tient de 94.77 à 94.80; d'après les correspondances d'Italie, le ministère italien aurait l'intention de ne se laisser entraîner à aucune nouvelle dépense coloniale.

L'Extérieure est calme à 77.15 et 77.12; le Turc a fait 19.12 et 19.05 comme cours extrêmes; il est maintenant à 19.07. L'obligation 4 0/0 de consolidation reste ferme à 380.

Parmi les établissements de crédit, le Crédit foncier se maintient dans d'excellentes conditions; le marché de ses obligations a une certaine animation.

On annonce la conversion et le remboursement de l'emprunt ottoman 5 0/0 de 1877, au moyen d'un emprunt 4 0/0 de 6,316,920 livres sterling, capital nominal garanti par le tribut d'Egypte. Les titres de l'Emprunt 5 0/0 de 1877 présentés à la conversion seront remboursés au pair le 10 avril 1891, et cesseront de porter intérêt à partir de cette date. La conversion aura lieu à Londres jusqu'au 31 mars 1891 inclusivement; les titres à convertir pourront être déposés chez MM. de Rothschild frères, 21, rue Laffitte, à Paris, qui les transmettront à Londres sans frais.

Les titres correspondants du nouvel emprunt 5 0/0 seront délivrés à Paris, munis du timbre français. Ils sont remboursables au pair en 60 ans. Le premier tirage aura lieu au mois de septembre, et le prochain coupon sera payable le 10 octobre prochain.

Le Gérant : E. PILLOT.

Paris, Imp. J. Kugelmann, 12, rue de la Grange-Batelière.

Papier de la Maison Darblay d'Essonne.