

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1901-10.

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.

TEINTURERIE ET APPRÊTS A IVRY-PORT



Un nombre des industries dont les progrès s'accroissent tous les jours, il n'en est guère qui accusent plus d'améliorations, de perfectionnements et d'innovations fécondes que la teinturerie.

Autrefois, on peut presque dire que la teinturerie n'existait pas. Ses procédés étaient livrés au hasard des essais et des tâtonnements, tandis qu'aujourd'hui elle est devenue l'objet d'une véritable science, relevant de la chimie et de ses applications.

Grâce à toutes les expériences et à tous les essais de personnalités compétentes, on a vu naître une industrie nouvelle et prospère qui rend dès maintenant les plus grands services. L'outillage a été complètement transformé, des machines nouvelles ont été créées.

Les établissements consacrés à la teinturerie sont actuellement, nous parlons de ceux vraiment dignes de ce nom, de vastes usines où les opérations, exécutées en grand, sont toujours faites d'après les données scientifiques, où rien, absolument rien n'est livré au hasard.

Il serait certainement impossible de trouver un meilleur exemple des progrès et du développement de cette industrie que celui que nous venons d'avoir sous les yeux.

Nous voulons parler de la maison A. Hart que nous venons de visiter 54, 56 et 58, route de Vitry, à Ivry-Port, et dont le dépôt est à Paris, 11, rue Bergère.

Cette maison fut fondée en 1874 pour l'apprêt des tissus de genre (grenadines et gazes). Elle occupait alors un simple atelier de 75 mètres carrés de superficie. Le travail s'y faisait à la main, sur des métiers dits « de Saint-Quentin » et quinze ouvriers et ouvrières formaient tout le personnel.

Mais, bientôt, le progrès incessant des affaires, l'obligation de suivre tous les changements provoqués par la mode, transformèrent la petite usine primitive en un grand établissement.

Aujourd'hui, l'entreprise de teinturerie et d'apprêts de tissus A. Hart s'étend sur 5,000 mètres carrés de superficie et se compose de cinq vastes halls largement éclairés, aménagés selon tous les principes de l'hygiène et munis de l'outillage le plus moderne qu'actionne un groupe de trois chaudières produisant 150 chevaux-vapeur et une machine Farcot de 50 chevaux.

Dès 1889, M. Hart, exposant pour la première fois ses traitements en teinture et en apprêts, obtenait une médaille d'argent.

Mais à la suite du bill Mac-Kinley qui enlevait brutalement à sa maison l'un de ses principaux éléments de travail : la teinture du barège, M. Hart décida de monter dans son usine l'industrie du nettoyage à sec et de la teinturerie des vêtements et des tissus d'ameublement.

Cette industrie fonctionne actuellement dans toute sa perfection et parallèlement à l'ancienne.

Le 28 janvier 1899, le vaillant et vénéré fondateur de la maison mourut, laissant à sa veuve et à ses enfants la mission de continuer son œuvre de progrès soutenu.

En 1900, Mme veuve Hart, en collaboration avec ses fils et avec des ouvriers élèves de son mari, a exposé parmi les travaux spéciaux à son industrie :

1° Une teinture en trois nuances sur un même tissu, soie et coton.

2° Une application sur tissu d'un procédé d'imperméabilisation qui rend le tissu perméable à l'air et imperméable à l'eau. Le tissu exposé a laissé s'évaporer trois fois avant d'être exposé l'eau y contenue sans se laisser traverser.

3° Une application sur tissu du procédé Carré pour l'ignifugation. Tous les velums de l'Exposition ont été ainsi ignifugés par la maison. Ce procédé, appliqué avec des soins spéciaux sur le tissu dit « Pilou » rend ce tissu ininflammable tout en lui conservant sa souplesse et son velouté.

La récompense obtenue par la maison Hart à

la suite de cette belle exposition fut une médaille d'argent, la plus haute récompense en 1900 dans ce genre d'industrie.

Pour toutes ces raisons, en terminant, nous nous félicitons d'avoir visité cet établissement où nous avons trouvé la matière d'une étude instructive sur les progrès d'une industrie appelée, si l'on en juge par les résultats acquis jusqu'à présent, à un avenir de prospérité et de succès.



LA BRASSERIE DE L'ESPÉRANCE A IVRY



DEPUIS un certain nombre d'années, la bière est devenue, dans notre pays, une boisson de plus en plus générale, et nous ne pouvons que nous en féliciter, car il n'est pas de boisson plus hygiénique.

La bière, en effet, apaise la soif, rafraîchit, stimule légèrement l'estomac et facilite la digestion. Grâce à l'acide carbonique qu'elle contient, elle produit de bons effets dans plusieurs affections des voies digestives et le houblon lui donne une action tonique incontestable.

Elle a été classée en outre parmi les boissons les plus nutritives.

Mais il y a bière et bière, et cette boisson, comme toutes les autres, peut être ou mal fabriquée, ou sophistiquée.

Il est donc nécessaire de ne s'adresser qu'à des établissements sérieux, parfaitement outillés, offrant toutes les garanties désirables. Et nous avons le plaisir d'ajouter qu'en France nous possédons maintenant des établissements qui ne laissent plus rien à désirer et qui nous dispensent, définitivement, de nous adresser aux producteurs étrangers.

Nous venons d'en avoir une excellente preuve en visitant, à Ivry-Port, la *Grande Brasserie de l'Espérance*, l'un de nos plus anciens et de nos plus importants établissements de ce genre et dans le développement historique duquel nous allons retrouver tous les perfectionnements successifs de l'industrie de la brasserie.

Fondée, en effet, à Strasbourg, par Jean Hatt, en 1746, la *Brasserie de l'Espérance* était, au moment où les événements ont séparé l'Alsace de la mère-patrie, non seulement la plus ancienne de France, mais encore celle dont la réputation était la mieux assise, grâce à la qualité de ses produits et à ses relations plus que centenaires avec Paris et les provinces françaises.

Après le déplacement de la frontière, la *Brasserie de l'Espérance* établit en France, à Ivry-Port, une succursale modèle afin de pouvoir continuer à donner satisfaction à son ancienne clientèle, en attendant le retour de la maison-mère au beau pays de France.

La nouvelle usine d'Ivry a été construite et organisée en profitant de tous les perfectionnements introduits dans l'industrie de la bière.

C'est ainsi que la *Brasserie de l'Espérance* a été la première en France à faire usage de la vapeur et de ses applications et à employer le froid artificiel au refroidissement de ses caves et de ses produits en cours de fabrication.

La *Brasserie de l'Espérance* a été aussi la première à mettre à profit les belles découvertes de Pasteur en cultivant dans ses laboratoires la levure pure dont elle fait usage et en privant des impuretés qu'il charrie l'air nécessaire pour ses fermentations et la ventilation de ses caves.

Des soucis analogues se retrouvent dans les

autres parties de la fabrication. Grâce par exemple, à des dispositions spéciales, les produits, déjà maintenus purs jusqu'à la maturité, sont transvasés dans les fûts et bouteilles livrés à la consommation au moyen d'appareils stérilisés qui mettent les bières à l'abri de tous les germes nuisibles qui pourraient leur enlever les qualités hygiéniques et la bonne tenue qui les distinguent.

C'est en joignant ainsi à son ancienne expérience dans l'art autrefois tout empirique du brasseur, les diverses acquisitions de la science, en profitant de tous les progrès quelle a permis de réaliser que la *Brasserie de l'Espérance* a su garder son ancienne suprématie, reconnue du reste par les nombreuses récompenses que ses confrères lui ont décernées en couronnant ses efforts séculaires.

Fidèle en cela à son principe, la *Brasserie de l'Espérance* tient à honneur de progresser sans cesse et de faire progresser la fabrication des bières en général.

A ces deux effets, elle facilite toutes les inventions sérieuses en les introduisant immédiatement dans la pratique.

De plus, donnant libéralement aux jeunes brasseurs accès dans ses usines pour leur permettre de s'instruire, elle contribue non seulement à former de bons brasseurs, mais encore à établir des relations de bonne confraternité et de bonne entente, sans lesquelles les progrès sont lents à se réaliser.

Le développement auquel est arrivée actuellement la *Brasserie de l'Espérance* la met à même de travailler dans des conditions encore plus avantageuses.

Elle a, en effet, dans ses foudres de conserve, 40,000 hectolitres, et 10,000 hectolitres dans ses cuves de fermentation. De plus, sa production de froid artificiel équivaut à près de 1 million de kilos de glace.

Une aussi puissante organisation permet à cet établissement de livrer à sa nombreuse et fidèle clientèle des produits de tout premier choix, absolument recommandables pour leurs qualités hygiéniques et les soins apportés à leur fabrication.

Devant de pareils résultats, il faudra bien que les plus prévenus en faveur des bières étrangères finissent par reconnaître que les bonnes bières françaises sont tout aussi agréables, aussi bien-faisantes et plus avantageuses.

Il est bien évident, en effet, que comparer aux premières marques — les seules importées — d'Allemagne, d'Autriche ou d'Angleterre les bières de second choix de notre pays, est aussi injuste que si l'on prétendait que pour boire un vin bon et généreux il faut le faire venir des bords du Rhin, parce que les fameux vins du Rhin sont supérieurs à nos piquettes des coteaux d'Argenteuil.

Les efforts persévérants des bonnes brasseries françaises finiront bien par avoir raison des préjugés, par convaincre le consommateur et par économiser à la France le tribut trop considérable encore dont une mode et un engouement injustifiés font bénéficier l'étranger.

A la tête du mouvement, la *Brasserie de l'Espérance* nous fournit déjà annuellement pour plus de 100,000 hectolitres.

Elle fabrique les genres demandés : la *bière de Munich*, la *bière de Pilsen*, la *bière de Strasbourg*, et les meilleurs établissements de nos grandes villes françaises, et en particulier de Paris, en sont pourvus.

Absolument pures, faites avec du malt et du houblon de premier choix, les bières de la *Brasserie de l'Espérance* doivent être mises au premier rang de nos bières françaises.

Du reste, cette brasserie détient, depuis plus d'un demi-siècle, les plus hautes récompenses, et ses produits nous prouvent que le temps est venu où nos brasseurs vont épargner au consommateur français l'humiliation de se résigner à enrichir la production étrangère.

