

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1894.

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.

Ce véritable apéritif des gourmets n'est pas seulement d'un goût exquis : il doit aussi à sa composition, et surtout au quinquina qui forme sa base, des propriétés apéritives et toniques absolument incontestables. Il doit aussi en partie sa supériorité à la qualité de l'excellent vin dont il est composé. Pris pur ou mélangé d'eau minérale, il a la saveur la plus séduisante, et en même temps les effets les plus favorables.

Cet apéritif se fait remarquer aussi par son bel aspect, sa grande limpidité, son excellente conservation, qui le fait s'améliorer en vieillissant.

Du reste, c'est un apéritif classé dans les produits hygiéniques approuvés par le Comité consultatif d'hygiène de France, et il a obtenu la médaille d'or à l'Exposition d'hygiène et de santé en 1888. D'après les attestations que nous avons eues sous les yeux, un grand nombre de médecins l'ont adopté pour leur usage, et le recommandent à leur clientèle. Il est aujourd'hui demandé partout, et nous sommes heureux de pouvoir contribuer ici à la vulgarisation d'un produit si recommandable, que nous voudrions voir remplacer définitivement les apéritifs meurtriers.



LES GRANDES MAISONS BELGES

I

LE LAMBIC, LE FARO, LE KROON'S BIER

DEPUIS longtemps déjà nous avions le désir d'écrire dans ce journal une étude sur le *lambic* et le *faro*, les bières spéciales de Bruxelles et du Brabant. Cette étude était à nos yeux une véritable question d'actualité, le *lambic* conquérant actuellement le droit de cité à Paris depuis qu'une haute personnalité médicale le prescrit à ses convalescents.

Connaissant peu le *lambic*, ne sachant pour ainsi dire rien à ce sujet, nous avons choisi pour nous édifier des brasseurs qui fussent des spécialistes en la matière et qui eussent en même temps la réputation de réussir particulièrement bien ces bières; de là notre visite à MM. Vander Borgh frères, brasserie « la Couronne » où l'accueil le plus obligeant nous était réservé.

Nous avons évidemment fait plaisir à nos interlocuteurs en leur disant la faveur dont commence à jouir le *lambic* à Paris, et c'est en entrant dans des détails qui nous ont très vivement intéressé qu'ils ont bien voulu nous fournir sur cette boisson nationale bruxelloise tous les renseignements qui nous étaient nécessaires.

Le *lambic* a pour matières premières le *malt d'escourgeon*, mélangé de froment non germé et le *houblon d'Atost*. La fabrication est celle des bières à fermentation haute, que nous avons du reste maintes fois décrite, et qui comprend la macération à trois trempes dans la cuve-matières, l'ébullition et la saccharification, la clarification sur drèches, l'ébullition prolongée de six à sept heures avec le houblon dans la chaudière à *lambic*.

Les moûts forts sont alors ceux qui se trouvent dans la chaudière, et ce sont ces moûts forts qui donneront le *lambic*, c'est-à-dire la quintessence de la bière; trois lavages successifs que l'on fera ensuite sur les drèches donneront les moûts faibles, qu'on dirigera dans la chaudière de *mars* et qui donneront la *mars* ou bière moins forte. Enfin le *faro* n'est autre chose qu'un mélange de *lambic* et de *mars*.

Mais c'est surtout ultérieurement, par la fermentation spontanée, que le *lambic* acquiert ses

remarquables qualités distinctives. Quelques explications sont nécessaires à ce sujet.

Quand le *lambic* a terminé ses opérations de cuisson, on le fait séjourner sur les *bacs refroidissoirs*, où il se refroidit et on l'entonne ensuite dans des fûts d'une contenance de 250 litres, *sans y ajouter de levure* et en laissant un peu d'air pénétrer dans les fûts. La bière alors, sous l'action de ses ferments propres et de ceux que contient toujours l'air ambiant, fermente lentement d'elle-même. Cette fermentation dure de deux à trois ans avec des intermittences et des phases spéciales, et, quand le *lambic* est terminé il a un moelleux remarquable et un véritable bouquet.

Il y a lieu de dire aussi que pour faire le *lambic* extra, le *lambic gueuze*, comme on l'appelle, on choisit méticuleusement, chez MM. Vander Borgh frères, les bières les plus remarquablement réussies; on ne prend pour cet usage parfois que cinq parties sur cent d'un brassin. En un mot, c'est la *sélection* dans son acception la plus étroite. Il y a plus : les fûts où l'on entonne le *lambic* (fûts qui ont été simplement *rincés* et non empoissés) ne sont pas des fûts neufs, mais au contraire de très anciens fûts à *lambic* que la brasserie « la Couronne » possède depuis de très longues années. Si nous en croyons un savant spécialiste belge, M. le docteur Van Laer, ces fûts, comme les barriques qui ont contenu des vins fameux, contiendraient des animalcules microscopiques porteurs de bouquet, qui envahiraient le nouveau *lambic* entonné et lui communiqueraient cet arôme spécial qui, à la dégustation, lui donne absolument la même allure qu'un vin de prix.

Quelle que soit la cause, le fait est certain : le *lambic gueuze*, tel du moins que nous l'avons dégusté chez MM. Vander Borgh frères, a du bouquet comme le vin, et comme le vin, peut être mis en bouteilles, y vieillir et gagner avec l'âge, en ce logement de verre, des qualités qui en font un liquide de prix.

C'est un *lambic-gueuze* de ce genre que nous ont soumis nos interlocuteurs; il avait deux ans d'âge en fûts et cinq ans d'âge en bouteilles et nous avouons que ce breuvage merveilleux, qui possédait toutes les qualités reconstituantes et digestives d'une boisson hygiénique, nous semble aussi savoureux, aussi captivant et aussi original qu'un grand cru de la Bourgogne.

La fabrication du *lambic* et du *faro* exigent des locaux considérables. Dans la brasserie de MM. Vander Borgh frères, outre la malterie et le *sudhaus*, on a installé des magasins immenses où sont toujours en permanence, empilés en trois rangées, huit mille tonneaux de *lambic*. On se rend aisément compte des capitaux considérables qu'exige cette industrie quand on veut arriver, comme ici, à une production irréprochable.

Bien que les brasseurs qui nous occupent se soient fait une spécialité pour ainsi dire exclusive du *lambic* et du *faro*, ils ont, depuis une dizaine d'années, entrepris connexement la fabrication d'une bière à fermentation haute qu'ils ont dénommée *Kroon's Bier*. Cette bière, qui est d'une limpidité remarquable et qui pétille joyeusement dans le verre, a la propriété toute particulière de pouvoir se conserver pour ainsi dire indéfiniment soit en fûts, soit en bouteilles.

Elle est faite d'orge maltée et des houblons les mieux choisis. Le procédé de fabrication employé est, comme nous l'avons dit, celui de la fermentation haute avec cette particularité toutefois qu'on houblonne le liquide cinq fois à chaud avant la fermentation et une fois à froid après la fermentation. C'est cette méthode opératoire qui assure à *Kroon's Bier* sa conservation indéfinie.

Comme arôme, cette bière, tant elle est fine et savoureuse, se rapproche beaucoup, à notre avis, du Scotch-ale de nos voisins d'outre-Manche. Comme celle-ci elle est apéritive et hygiénique au premier chef. Bien entendu elle ne ressemble en rien au *lambic* ni au *faro*, par conséquent ne peut en aucune façon faire concurrence à ces deux bières, mais est au contraire destinée à permettre aux consommateurs belges qui apprécient

le genre des bières anglaises de trouver ces bières dans la production nationale.

Le vieux *lambic* gueuze en bouteilles de la brasserie qui nous occupe est facile à reconnaître. La bouteille qui le contient est en effet ornée d'une bande de couleur vive, placée en diagonale sur le flacon et qui porte le nom des brasseurs.

La *Kroon's Bier*, elle, a une étiquette de l'ancien temps, portant imprimée en lettres gothiques (les majuscules rouges, les minuscules noires) le libellé suivant :

« Kroon's Bier, echte Vlamingen dranck gemaect met Vaderlandsche Waeren door Gebroeders Vander Borgh te Brussel. »

Ce qui signifie : *Kroon's Bier*, véritable boisson flamande fabriquée à l'aide de matières premières du pays par les frères Vander Borgh, de Bruxelles. »

Nous avons tenu à décrire ces deux étiquettes, afin que ceux de nos lecteurs parisiens qui aiment les bonnes choses et qui, par hasard passerait par Bruxelles, pussent reconnaître aisément le vieux *lambic* Vander Borgh frères et la *Kroon's Bier* et y goûter.

Nous leur promettons là une véritable jouissance de gourmet et leur conseillons toutefois la prudence car si ces bières sont délicieuses, elles sont parfois tant soit peu capiteuses pour des cerveaux de Parisiens.

E. ROBERT.



II

EXPOSITION D'ANVERS

CORSETS HYGIÉNIQUES

NOUS venons d'inscrire en tête de cette notice un titre bien ambitieux, formé de deux mots qui semblent jurer étrangement ensemble. Il faut convenir, en effet, que d'ordinaire le corset et l'hygiène ne font pas bon ménage, et la plupart des hygiénistes, se fondant sur des faits malheureusement bien établis, déplorent les exigences de la mode, qui ont fait du corset une partie indispensable du costume féminin.

On doit cependant reconnaître, pour être juste, que, d'une manière générale, les corsets d'aujourd'hui sont beaucoup plus simples et plus pratiques que ceux d'autrefois. Ils n'en laissent pas moins presque tous beaucoup à désirer, et sont la cause d'une foule de désordres dans l'organisme des femmes, parce qu'ils sont mal compris et mal faits.

Les corsets défectueux, en comprimant le thorax et l'abdomen, gênent la respiration et la circulation; en refoulant les viscères du bas-ventre, ils troublent les fonctions digestives et occasionnent à la longue une foule d'affections graves. Très souvent ils produisent chez les jeunes filles une déviation de la taille. La gêne qu'elles éprouvent à porter ce vêtement leur fait soulever une épaule, qui prend alors plus de développement que l'autre.

Faut-il conclure de ce qui précède que le corset doit être proscrit ?

Une pareille proscription serait ridicule d'abord, parce qu'elle lutterait trop évidemment contre un usage définitif et universel pour pouvoir être prise au sérieux; ensuite elle serait injuste, car les reproches que nous venons de formuler s'adressent aux corsets mal faits, qui, il est vrai, sont les plus nombreux, mais ils ne s'adressent pas à tous les corsets, car il peut y avoir, il y a d'honorables exceptions; et c'est ici que