

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1903-11.

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).



## La plus ancienne Brasserie de France

**L**A brasserie de MM. Morand et Canart est construite sur l'emplacement qu'occupait l'hôpital Saint-Jacques-au-Bois, dont la création remonterait, assurent les historiens, à 1232 ! Jusqu'à là, rien d'extraordinaire. Mais voici qui est plus intéressant :

Les sœurs de Saint-Jacques avaient construit dans l'hôpital une chapelle qui fut aliénée par le directoire du district de Cambrai et vendue comme bien national à un nommé J.-B. Hament, entrepreneur de convois militaires. Elle fut revendue, en 1818, à Nicolas Nausot, employé au secrétariat des subsistances du département de la Seine, puis, vers 1820, à une dame veuve Jaqueux, née Lécluzelle. C'est à ce moment-là, très exactement, que la chapelle fut appropriée à l'usage d'une brasserie. C'était bien peu de chose alors, 20 mètres de longueur sur 12 de largeur. Peu à peu, cette brasserie empiéta sur le terrain de l'hôpital et reçut d'importantes modifications. Les sociétés qui se succédèrent apportèrent chacune une nouvelle pièce à l'édifice. Puis, en 1896, à la suite de nouveaux aménagements nécessités par l'extension des affaires, commencèrent les travaux de démolition des vieilles ruines de l'hôpital Saint-Jacques. On découvrit à 1 m. 50 du sol les traces d'une autre chapelle beaucoup plus ancienne que la première, si l'on en juge par le caractère des sculptures qui l'ornaient de toutes parts. Un certain nombre de statues purent échapper ainsi au pic des travailleurs, mais combien en eût-on trouvé encore si on eût poussé les fouilles plus avant ? Aujourd'hui s'élève sur ces ruines une des plus belles brasseries du monde. Les caves de la maison Morand et Canart sont immenses ; elles sont construites en grès et ont été taillées dans les carrières de Cambrai ; elles couvrent une superficie qu'on peut évaluer à plus d'un hectare.

L'outillage de l'usine que nous avons examiné dans tous ses détails est des plus complets. Il est actionné par une machine à vapeur de 50 chevaux. Plus de cinquante ouvriers sont occupés dans les divers ateliers, les locaux et les dépendances de l'usine dont l'étendue est d'un hectare environ.

Nous ne retracerons pas ici toutes les phases de la fabrication de la bière : nous avons trop souvent exposé la question à nos lecteurs. Mais nous croyons intéressant de leur faire connaître les heureuses innovations que MM. Morand et Canart ont apporté dans cette fabrication.

Disons d'abord que ce n'est pas seulement d'une brasserie qu'il s'agit ici, mais d'une malterie. Ces messieurs ont voulu surveiller eux-mêmes l'opération du maltage qui fait la qualité de la bonne bière. On sait que le maltage a pour but de transformer l'amidon en sucre au moyen de la germination qui désagrège l'amidon et développe dans la graine le principe saccharifiant appelé diastase.

L'orge, en arrivant à l'usine, passe par les nettoyeurs, qui en séparent tous les corps étrangers, et ensuite par les trieurs qui en divisent les qualités. Elle est ensuite versée dans de grandes cuves pleines d'eau, où on la laisse tremper. L'eau ramollit l'enveloppe du grain et travaille le germe. C'est alors la période active de la germination à laquelle il faut apporter le plus grand soin.

L'orge, séparée de l'eau, est mise en couche dans les germoirs. MM. Morand et Canart ont disposé à cet effet, dans une grande salle, huit grandes cases en ciment et dont le fond est en

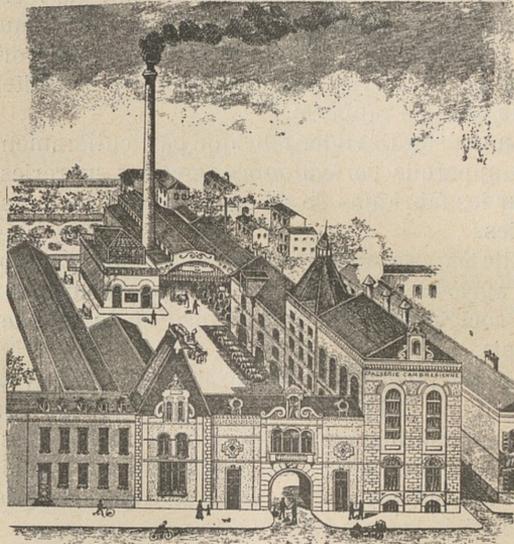
tôle perforée par où passe l'air froid qui est amené pneumatiquement.

L'orge, suivant les périodes de la germination, passe successivement de la première à la deuxième case, jusqu'à la huitième, où l'opération est terminée et arrêtée par la dessiccation au moyen d'un courant d'air chaud dans un appareil qu'on appelle touraille.

Ici se révèle le sens pratique de nos directeurs : tandis que dans les autres usines le passage du grain dans la touraille se fait à grands frais, MM. Morand et Canart ont imaginé un système de pompe pneumatique qui prend le grain dans les cases et le porte presque instantanément dans la touraille placée à 24 mètres au-dessus. On arrive ainsi à transporter près de 10,000 kilos par heure et à peu de frais.

L'orge, une fois desséchée, est transformée en *malt* ; elle est emmagasinée dans des silos, en attendant qu'elle soit employée à la fabrication.

Telle est cette importante opération du maltage que beaucoup de brasseries ne font pas elles-mêmes, à leur grand détriment, et surtout au détriment des consommateurs. La brasserie-malterie de MM. Morand et Canart est admirablement outillée pour s'y livrer dans les meilleures conditions au moyen des appareils les plus perfectionnés.



Si nous passons à la fabrication proprement dite de la bière, nous voyons que là encore l'ingéniosité de la maison s'est donnée libre cours.

Ici la vieille cuve-matière employée dans toutes les brasseries est remplacée par des macérateurs et cuves de filtration. On obtient ainsi le rendement théorique du grain, c'est-à-dire la plus grande quantité possible d'amidon.

Quant à l'ébullition, elle s'effectue dans des chaudières à vapeur au lieu d'être faite à feu nu. On a ainsi une température toujours égale, condition indispensable pour la fabrication d'une bonne bière. Le travail se fait de plus en cascades et sans l'emploi des pompes qui nécessitent un personnel nombreux.

En ce qui concerne le concassage des grains, nous avons omis de signaler une particularité également intéressante. On se sert, à cet effet, d'une bascule automatique fort ingénieuse et d'une grande simplicité qui permet de connaître avec une grande rapidité et sans erreur possible le résultat des pesées effectuées.

Enfin, disons en terminant que la bière est mise en cuves vernies dites cuves de fermentation au lieu d'être placée dans des tonneaux. On empêche par là la formation de matières étrangères qui infestent les tonneaux dont les parois ne sauraient être entièrement lisses et qui donnent aux bières ce goût particulièrement désagréable que les amateurs connaissent bien. Grâce à l'emploi de ces cuves, on peut user avec fruit des serpentins et des réfrigérants, et, l'été comme l'hiver, on obtient toujours une température égale. Au contraire, avec les tonneaux, on ne peut en user efficacement que pendant les trois mois de l'hiver, car, avec les cha-

leurs et sous l'influence de la fermentation, le bois se désagrège et ce sont de véritables nids à microbes qui viennent éclore dans toutes les aspérités.

La maison fabrique la bière à température mixte et sa production est d'environ 40,000 hectolitres par an, tant en bière blanche qu'en bière brune.

Telle est cette brasserie-malterie qui jouit dans toute la région d'une grande réputation. Grâce à des établissements de ce genre, nous n'avons plus rien à craindre de la concurrence allemande et les consommateurs français qui persisteraient à donner la préférence aux brasseurs d'outre-Rhin auraient contre eux non seulement le patriotisme, mais encore l'intérêt bien compris de leur bourse et surtout de leur santé.

N. B. — La levure est mise à la disposition des clients et gratuitement ; elle sert non seulement à la confection du pain et de la pâtisserie, mais encore comme dépuratif du sang.



## « LA CAMBRÉSINE »



Qui ne connaît la jolie petite ville de Cambrai, aux rues claires et spacieuses, toujours propres ; aux maisons coquettes et bien construites. Elle a un grand air, la cité cambrésienne, avec ses vastes places que dominent majestueusement l'Hôtel de Ville et la Cathédrale... Pas de beuglants, pas de clowneries dans les rues, mais le tranquille va-et-vient de paisibles rentiers ; pas d'usines qui vomissent la noire et sale fumée empoisonnée et nauséabonde, mais des fabriques de sucre, de bonbons, de chicorée, de tissage et... de liqueurs fines ! Oui, des liqueurs fines, comme n'en fabriquaient pas les Chartreux eux-mêmes !

Saluez, amis lecteurs, saluez la Cambresine ! Saluez le nouveau-né !... C'est un nectar divin qui vient d'entrer en conquérant dans le monde : il a fait table rase du passé et s'offre tout gracieux et pimpant à vos estomacs fatigués. Désormais, plus de mauvaises digestions, plus d'embarras gastriques !... La Cambresine, que vous aurez soin de prendre après tous vos repas, stimulera vos fonctions digestives et vous réchauffera le cœur ; elle est extraite des plantes aromatiques les plus pures et elle défie la concurrence des plus grandes marques.

Le papa heureux de la jolie fille, M. Rahoult, est un modeste qui aurait bien voulu que son nom fût laissé dans l'ombre... et qui aurait voulu jouir en cachette de son bonheur. C'est tout juste s'il s'est résolu à faire enregistrer l'heureux événement au greffe du tribunal de Cambrai, il y a quelques mois à peine.

Mais la petite Cambresine grandit tous les jours, elle veut aller à Arras à la prochaine exposition ; elle a pris des ailes, et bientôt elle ira au loin, vers les plus lointaines régions, ranimer bien vite les courages lassés et les estomacs défaillants.

Hip, hip, hurrah ! pour la Cambresine, cette liqueur vermeille et hygiénique au goût si fin et si délicat !