

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1884-06-15.

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.

frères est de ce nombre ; depuis longtemps hautement appréciée dans la chocolaterie courante aussi bien que dans la chocolaterie fine, elle a fait largement ses preuves et elle jouit d'une grande et légitime faveur dans le monde des consommateurs et des gourmets.

Comme nous l'avons dit, la confiserie embrasse une très grande variété d'articles et est, en conséquence, l'objet d'une fabrication très complexe. Le plus important de ces articles est, sans contredit, la dragée. La maison Saintoin frères, est toute spécialement outillée pour cette production qui nécessite des appareils perfectionnés, des matières premières de choix et de très grands soins de surveillance. Elles s'est fait, de longue date, une renommée de ce que l'on pourrait appeler la confiserie fine pour les marchands en gros. Grâce à ses procédés de fabrication, à son outillage, grâce enfin à des moyens d'action exceptionnels, cet établissement peut aujourd'hui rivaliser avantageusement avec les premières maisons de Paris, tant au point de vue de la qualité supérieure de ses produits que sous le rapport du bon marché auquel il peut arriver à les livrer.

La distillerie est elle-même organisée pour la fabrication de toutes les liqueurs. Nous pourrions nous livrer à cet égard, à une longue nomenclature. Mais notre étude n'ayant d'autre but que d'examiner un plan d'ensemble et de ne faire que de rares excursions dans les détails de l'œuvre, nous nous bornerons à signaler un produit : le curaçao, pour lequel cette maison s'est acquis une très vieille réputation.

On connaît la renommée des curaçaos de Hollande, et nous n'avons rien à apprendre à ce sujet à nos lecteurs, si ce n'est pour introduire ici un rapprochement dont ils comprendront la portée quand nous leur aurons fait connaître le but que se sont proposé MM. Saintoin frères dans la création de cette spécialité.

Rivaliser avec la Hollande, montrer qu'en France on pouvait composer un curaçao aussi bon, aussi fin, aussi parfumé, aussi hygiénique, voilà ce qu'ils ont voulu, voilà ce que cette maison a fait avec succès.

Fabriqués avec des écorces d'oranges provenant de Hollande, avec les mêmes soins et les mêmes procédés, le curaçao de MM. Saintoin frères rivalise d'autant plus avantageusement avec le produit hollandais qu'il est tout aussi bon et en même temps beaucoup moins coûteux.

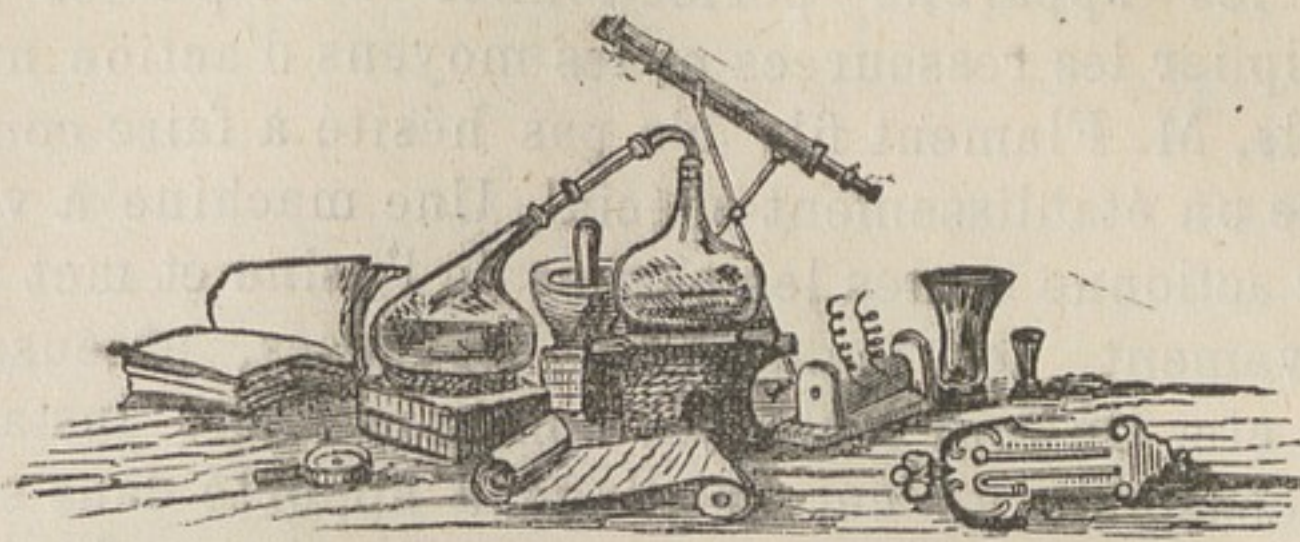
D'ailleurs, la meilleure preuve de son excellence, c'est que, présenté à l'Exposition d'Amsterdam, l'an dernier, et par conséquent en lutte avec les Hollandais — et chez eux — ce curaçao obtenait la médaille d'or. Nous croyons, après un tel témoignage, inutile d'insister sur les mérites d'une liqueur qui a conquis un tel droit de cité. Nous constaterons donc simplement des faits qui parlent d'eux-mêmes et disent assez haut que le curaçao Saintoin frères est une marque.

Ce qui frappe enfin dans l'ensemble de cette vaste organisation, c'est l'ordre, l'harmonie, la régularité de tous ces travaux divers et multiples, c'est l'esprit de suite et de méthode qui préside à toutes les opérations, par suite de la division bien comprise des attributions dévolues à chacun des membres de cette grande ruche ouvrière.

Il n'est pas inutile d'ajouter, à ce propos, un renseignement qui a sa valeur concernant le mode de paiement du personnel employé aux travaux de la manufacture. Il s'agit d'une mesure libérale adoptée dans l'établissement depuis 1849 et qui attribue annuellement, en dehors de tout salaire, 50 fr. par homme et 25 fr. par femme après six années de service, et 100 fr. par homme et 50 francs par femme après dix années. C'est là une prime à l'ancienneté des services qui ne pouvait produire que d'excellents résultats et dont MM. Saintoin frères n'ont eu qu'à se féliciter.

Si nous avons tenu à étudier le plan des différents travaux de cette entreprise (rappelons en passant que MM. Saintoin frères ont obtenu la médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1878), c'est non-seulement à cause de son importance industrielle, mais aussi et surtout au point de vue spécial de son organisation et de sa subdivision en trois branches de fabrication dont les productions distinctes se sont perpétuées depuis plus d'un siècle, sans jamais qu'aucune ait été abandonnée ou sacrifiée aux autres. C'est la persévérance d'une tradition peut-être sans exemple dans notre histoire industrielle

et qui vient apporter pour nous un document précieux à l'appui d'une monographie à laquelle nous nous félicitons de pouvoir donner place dans nos annales. G.



La Fabrication de la Bière Brune et Blonde

A TOURS

Brasserie de Strasbourg.

DURANT longtemps on a pu croire qu'il n'y avait de bonnes bières que les bières autrichiennes, allemandes ou anglaises ; mais nos brasseurs français, stimulés par la réputation des produits étrangers, ont fait, depuis un certain nombre d'années, de si persévérants efforts pour élever leur fabrication à la hauteur de cette renommée, que beaucoup d'entre eux sont même parvenus à surpasser leurs concurrents du dehors. Il leur a suffi pour cela de perfectionner leurs procédés et leur outillage et d'exercer une attentive surveillance sur le choix des matières premières qu'ils emploient, ainsi que nous avons pu nous en convaincre en visitant une des principales brasseries de la ville de Tours, bien connue sous le nom de *Brasserie de Strasbourg* (1, place St-Eloi).

Fondée en 1850 par M. L. Niederauer, elle est actuellement dirigée par son successeur M. Ph. Webel qui non seulement a su y maintenir les excellentes traditions et la réputation de confiance laissée par le fondateur, mais qui s'est attaché à donner à l'établissement toute l'extension et tous les développements dont la fabrication pouvait devenir susceptible à mesure que la consommation croissante en indiquait la nécessité.

Sans entrer ici dans les détails techniques d'une industrie dont les procédés généraux sont, d'ailleurs, très connus, nous consignerons néanmoins quelques renseignements particuliers à la maison que nous venons de visiter et qui édifieront nos lecteurs sur les moyens d'action de cet établissement, sur les causes de sa légitime renommée dans le monde des consommateurs et sur les véritables motifs de sa prospérité croissante.

Si la maison s'est intitulée *Brasserie de Strasbourg*, c'est, en principe, parce qu'elle s'est inspirée des excellentes méthodes adoptées par les brasseurs de cette ville et qui ont valu à sa bière la réputation dont elle jouit dans le monde entier.

Du reste, M. Ph. Webel reçoit tous ses houblons d'Allemagne et d'Autriche, deux provenances qui sont une garantie de leur finesse et de toutes leurs autres qualités excellentes.

En ce qui concerne les orges, ce sont celles de France qui sont les meilleures, et cela est si vrai, que les Allemands, qui s'y connaissent en pareille matière, viennent s'en approvisionner dans notre pays pour la fabrication de leur bière.

M. Ph. Webel tire ses orges soit d'Issoudun, dans le département de l'Indre, soit de la Champagne, c'est-à-dire des meilleures provenances françaises. Il fabrique la moitié de son malt lui-même et livre le reste à la consommation.

Trois machines à vapeur actionnent l'outillage de la brasserie qui possède d'immenses caves pouvant contenir les approvisionnements nécessaires à la fourniture de la moitié de l'année, en bière brune et en bière blonde.

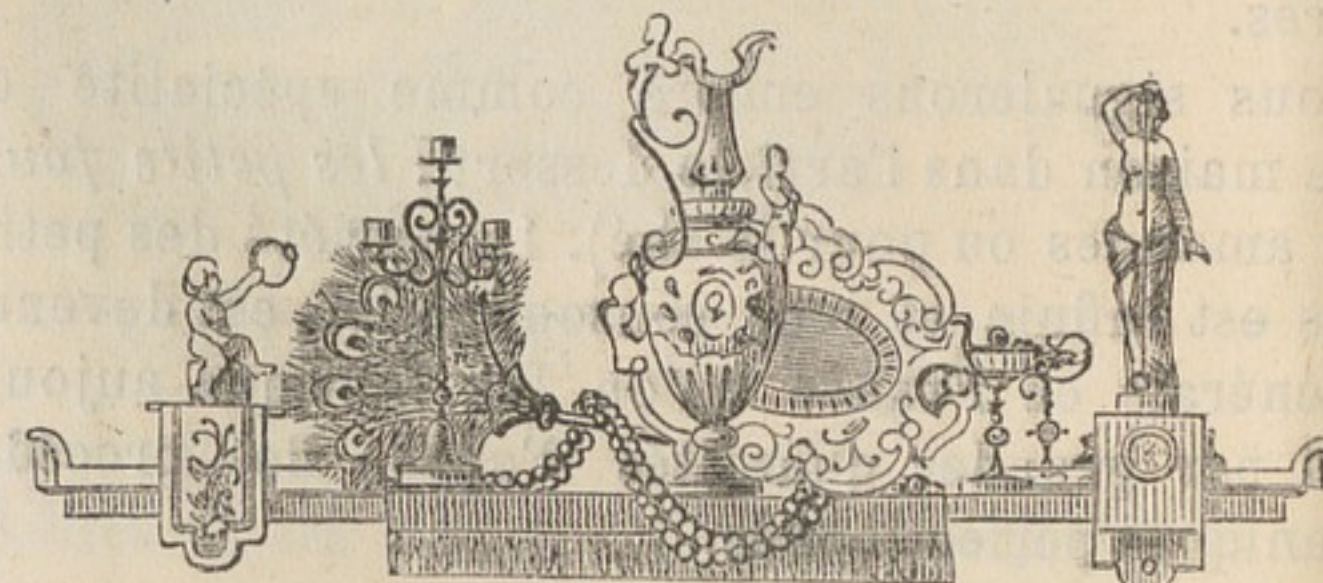
Pour entretenir dans les caves la fraîcheur uniforme, nécessaire au succès de la fermentation, une machine à glace du système Raoul Pictet vient d'y être tout récemment installée. Pour y obtenir la glace brute, M. Ph. Webel se sert de la machine Carré, Mignon et Rouart.

Comme on le voit, rien n'a été négligé dans cette maison pour réaliser les meilleures conditions de fabrication ; outillage perfectionné, emplacement immense, matières premières, puisées aux meilleures sources, caves du système Schröder, tout con-

court à créer à cet établissement la situation prépondérante qu'il occupe dans son industrie.

On peut évaluer de 15 à 18 fr. par hectolitre l'économie réalisée par les débitants ou particuliers qui s'adressent à la brasserie de Strasbourg, pour leurs approvisionnements de bière brune ou blonde. De tels avantages, joints aux excellentes qualités du produit, n'ont pas besoin d'être soulignés ; ils ont été d'ailleurs consacrés déjà par des médailles obtenues aux expositions de Paris, en 1878, et de Tours, en 1881 ; ils se traduisent actuellement par une production annuelle de 20,000 hectolitres de bière, qui témoigne hautement des succès incontestables de la grande brasserie de M. Ph. Webel dans le monde des consommateurs.

SALLARD.



L'EAU ASIATIQUE

DE MM. CARRIÈRE ET C^{ie}

NOUS arrivons à une époque de l'année qui force bien des gens à s'occuper de la destruction des insectes qui peuvent rendre une chambre ou un appartement absolument inhabitable si l'on ne prend soin de leur extermination radicale. Les insecticides ne font certainement pas défaut ; quant à leur efficacité, elle est la plupart du temps très contestable ; il faut ajouter à cela les mauvaises odeurs ainsi que les suffocations occasionnées par l'emploi des poudres qui nécessitent toujours l'usage d'un soufflet, autre inconvénient. MM. Carrière et C^{ie} sont les inventeurs d'un nouvel insecticide liquide bien connu dès aujourd'hui sous le nom d'« Eau Asiatique », — nous croyons que cet excellent produit est appelé à révolutionner toute la fabrication des insecticides.

Nous savons que l'Eau Asiatique vient d'être expérimentée dans les casernes et qu'elle a donné les meilleurs résultats, nous espérons qu'il en sera de même pour les écoles auxquelles cette eau bienfaisante peut rendre les plus grands services.

Pour suivre les indications de MM. Carrière et C^{ie} il faut : 1^o pour empêcher la pullulation des puces et les anéantir radicalement, il suffit de verser l'Eau Asiatique dans un vase et avec un pinceau ou une brosse, de badigeonner les endroits infectés, en ayant soin de bien mouiller et de faire pénétrer l'eau dans les jointures.

2^o Pour la destruction des puces, il faut arroser avec l'Eau Asiatique l'appartement, ou les lits le matin, et en tenant fermé, le soir, tout a disparu.

3^o Pour les cafards, même opération.

4^o Pour les poux chez les enfants, il faut leur laver la tête avec un peu d'Eau Asiatique en ayant soin, bien entendu, de protéger les yeux comme pour une friction.

On détruit également les poux et les puces qui se trouvent sur les chiens et les chats en les frictionnant avec ce remarquable produit et en les lavant ensuite avec de l'eau ordinaire pour qu'ils ne lèchent pas l'Eau Asiatique.

Nous avons cru être utiles à nos lecteurs et aux épiciers, aux marchands de couleurs et aux herbolistes en particulier en leur recommandant d'une manière très spéciale un bon produit qu'ils peuvent se procurer chez MM. Carrière et C^{ie}, 152, faubourg Saint-Martin, à Paris.

STEVENS.

P.-S. — Nous apprenons à l'instant que MM. Carrière et C^{ie} viennent de réussir à parfumer leur Eau Asiatique et qu'en mettant tous les jours quelques gouttes de cette Eau parfumée sur ses vêtements, on a la certitude de se préserver des puces et autres insectes parasites... Aussi est-elle dès aujourd'hui adoptée par tous ceux qui ont souci de l'hygiène et de leur personne.

S.