

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-03.

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.

LE DÉPÔT LÉGAL
Seine
22.9
1890

Seizième Année

Le Panthéon de l'Industrie

REVUE HEBDOMADAIRE INTERNATIONALE ILLUSTRÉE DES EXPOSITIONS ET DES CONCOURS

MONITEUR DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889

RÉDACTION ET ADMINISTRATION
51, Rue Richer, 51

ON NE RÉPOND PAS DES MANUSCRITS ENVOYÉS

LE NUMÉRO : 50 CENTIMES

ADMINISTRATEUR : C. GEORGES

16^e Année. — Mars 1890. — N^o 773. — Paris

ABONNEMENTS ET ANNONCES

51, Rue Richer, 51

TOUS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS

EN VENTE : ANNÉES 1875—1876—1877—1878—1879—1880—1881—1882—1883—1884—1885—1886—1887—1888—1889 — CHAQUE ANNÉE 1 FORT VOL. 24 FR.

PRIX DE L'ABONNEMENT

Paris et département, un an, 24 fr. — Étranger, un an : Pays d'Europe, Egypte, Maroc, Tunisie, 27 fr. — Etats-Unis de l'Amérique du Nord, 29 fr. — Colonies françaises autres que les établissements de l'Inde et de la Nouvelle-Calédonie, 31 fr.

Sommaire

Brasserie. — Travaux en asphalte. — Horticulture. — Machines à coudre. — Vins de champagne. — Harnachement métallique. — Eclairage au gaz. — Beurre d'Isigny. — Théâtres.

PRIX DE L'ABONNEMENT

Établissements français de l'Inde, Nouvelle-Calédonie et dépendances, Etats de l'Amérique centrale et méridionale, Indes orientales et Néerlandaises, Mexique, Japon, Colonies, Possessions et Etablissements Anglais, Guyane Hollandaise, 36 fr.

BRASSERIE DÉLI, A AMSTERDAM



VUE PANORAMIQUE DE LA BRASSERIE DÉLI, NIEUWER-AMSTEL, A AMSTERDAM

LA BRASSERIE DÉLI

A AMSTERDAM

(Nieuwer-Amstel)



Voilà qu'il en coûte à notre patriotisme, nous devons reconnaître que la France, tout en possédant depuis quelque temps des brasseries vraiment remarquables comme développement et comme outillage, est encore loin d'avoir porté cette industrie au degré de perfection et de prospérité qu'on observe dans certains pays. Il est d'ailleurs assez facile de se rendre compte de cette infériorité. On a beau créer de toutes pièces un matériel spécial et complet, on a beau être pénétré des meilleures intentions du monde, on ne peut arriver du premier coup à la perfection dans une industrie qui, en somme, est encore toute nouvelle parmi nous.

En effet, si l'usage de la bière tend de plus en plus à se généraliser en France, pendant bien longtemps, à part quelques provinces du Nord et de l'Est, cette boisson n'a tenu qu'une place tout à fait insignifiante dans la consommation française. Le vin était notre boisson nationale et à peu près exclusive, et, comme cette boisson en vaut bien une autre, il est probable que nous ne l'aurions jamais abandonnée, si elle ne nous avait abandonnés elle-même.

Nos vignobles, après avoir pendant bien des siècles produit suffisamment pour la consommation, ont été attaqués par plusieurs fléaux dont le phylloxera est le plus dangereux, et leur production a diminué dans des proportions énormes, tandis que les besoins de la consommation restaient les mêmes, ou plutôt augmentaient constamment. C'est alors qu'on a dû chercher une nouvelle boisson qui pût remplacer l'ancienne, et l'on a songé tout naturellement à la bière, qui est depuis longtemps la boisson usuelle de plusieurs peuples, lesquels s'en trouvent fort bien. La bière a des propriétés toniques et digestives qui ne sont pas contestables, et de plus elle a un goût fort agréable. Elle a donc été adoptée sans difficulté chez nous, où l'on s'est mis à la fabriquer; mais, nous le répétons, nos brasseurs ne pouvaient atteindre immédiatement l'habileté de leurs confrères étrangers ni donner à leurs établissements l'importance qu'ont les grandes brasseries étrangères.

Pour voir les plus grands établissements de ce genre, et les plus parfaits, il faut donc aller à l'étranger. Il est certain, par exemple, que si nous étions restés en France, nous n'aurions pu présenter à nos lecteurs une brasserie comme celle à laquelle le présent article est consacré. Qu'on se rassure : ce n'est pas d'une brasserie allemande que nous allons parler, c'est d'une brasserie hollandaise.

Il s'agit de la brasserie Déli, d'Amsterdam (Nieuwer-Amstel), dont la création est encore récente, car cet établissement, dirigé par MM. Engelen Van Pijlsweert et Th.-M. Verster, a été fondé en 1886, en Société par actions. Mais, dès le début, il donna l'exemple d'un développement industriel considérable. Sa production était déjà très grande dans la première année, et, en trois années, elle a plus que quintuplé.

Ce grand et rapide succès a pour cause l'excellence des produits de cette brasserie, produits qui sont les suivants : bière blonde dite de Pilsen, bière brune dite de Munich et enfin l'excellente *bière brune Déli*, qui a contribué le plus puissamment à la renommée de la Brasserie Déli.

Cette bière brune, en effet, dont le goût est très agréable et exempt de l'âcreté qui caractérise les produits similaires, est une bière de santé par excellence. Elle est d'ailleurs recommandée par les médecins et les hygiénistes, et le contrôle du laboratoire chimique du docteur Van Hamel Roos, le chimiste si connu à Amsterdam, a démontré les excellentes propriétés qu'elle possède. Ce contrôle a établi que la bière Déli est d'un goût exquis, qu'elle se digère et s'assimile par-

faitement, et que, par suite de sa fabrication extrêmement soignée, et de l'emploi exclusif de matières premières irréprochables, elle contient plus de principes nutritifs, fortifiants et toniques que toutes les boissons du même genre. C'est un excellent reconstituant, un remarquable tonique, très utile aux convalescents, aux anémiques, à toutes les personnes affaiblies. Les mères qui allaitent se trouveront fort bien de son usage, et ses propriétés digestives la font recommander à tous les dyspeptiques, à toutes les personnes qui souffrent de troubles de la digestion.

Du reste, nous croyons ne pouvoir mieux faire que de reproduire le rapport du docteur Van Hamel Roos, en date du 18 septembre 1889 :

Poids spécifique, 1,051.	
	0/0 de poids.
Alcool 10/0 de volume.....	4.80
Extrait sec.....	13.90
Cendres.....	0.40
Acides non volatils (calculés comme acide lactique).....	0.376
Acides volatils (calculés comme acide acétique).....	0.019

L'analyse ajoute que la bière de santé Déli (*Extra Stout*) peut être considérée comme de la bière non falsifiée, pure et nourrissante. Il n'y a rien de plus éloquent, dans sa simplicité, qu'un éloge aussi autorisé. Il constate également qu'on n'y trouve aucune trace des succédanés du houblon, dont on se sert frauduleusement dans la fabrication de tant de bières, ni d'acide salicylique, principe nuisible dont on signale la présence dans la plupart des bières allemandes.

La supériorité de la fabrication de cette bière consiste dans un système spécial de fermentation, introduit par ces messieurs dans leur brasserie, et qu'ils sont seuls à pratiquer : grâce à ce système, la bière contient plus d'extrait et moins d'alcool; après analyse, il a été reconnu que la moyenne des bières du même genre ne contient que 8 0/0 environ d'extrait, avec 7 et même 8 0/0 d'alcool, tandis que la bière brune Déli contient 13.90 0/0 d'extrait, et seulement 4.80 d'alcool.

Il en résulte que la bière Déli a le double avantage d'être beaucoup plus hygiénique que les autres et beaucoup plus salutaire aux malades, qui la digèrent mieux, et d'être bien plus agréable au goût. On peut la boire comme consommation ordinaire, tandis que les autres bières brunes de santé se prennent avec une certaine répugnance, et ont un arrière-goût d'une âcreté fort peu agréable.

D'ailleurs, toutes les bières de cet établissement sont très goûtées en Hollande, et dans un grand nombre de pays où la brasserie Déli a des agences. Voici la liste des principaux sièges de ces agences :

Londres.
Sainte-Lucie (Antilles).
Trinitad (Antilles).
Curaçao (Antilles).
Yokohama (Japon).
Rio-de-Janeiro (Brésil).
Bombay (Indes anglaises).
Madras (Indes anglaises).
Calcutta (Indes anglaises).
Kurachee (Indes anglaises).
Cape-Town (Cap de Bonne-Espérance).
Demerari (Guyane anglaise).
Belize (Mexique).
Adélaïde (Australie méridionale).
Brisbane (Australie occidentale).
Sydney (Australie orientale).

Pour la France, la brasserie Déli a un dépositaire général à Paris : M. Juste Henriquet, 19, rue Mathis. Elle commence à vendre ses produits dans notre pays, où ils sont fort appréciés. Pendant l'Exposition, le restaurant russe du premier étage de la Tour Eiffel vendait les bières de cet établissement.

Maintenant que nous avons fait connaître les produits de cette maison, il nous reste à rendre compte de notre visite à cette grande brasserie. Avant de commencer notre description, nous jetons un coup d'œil sur une carte de la maison qui

porte une vue de l'usine. Cette vue, malgré son exigüité, rend fort bien compte de la disposition de ce vaste établissement qui couvre environ 10,000 mètres carrés de terrain, et qui, situé sur l'Amstel, est mis ainsi en communication avec la mer du Nord, en même temps qu'un chemin de fer le relie au Rhin.

A propos de cette carte, et en manière de parenthèse, nous ne pouvons nous empêcher de signaler l'originalité et le goût dont les directeurs de la brasserie Déli ont fait preuve dans l'exécution de leurs cartes, prospectus et autres objets de publicité. Nous n'avons pas à décrire la vue en question (très bien dessinée et dont les lointains font penser aux paysages hollandais de Cuyp ou de Ruysdaël), puisque nous publions ici même la vue de la brasserie. Mais au revers de cette carte se trouve une très artistique composition en chromo-lithographie, représentant une kermesse du moyen âge, présidée par le roi Gambrinus.

Nous avons aussi sous les yeux un très joli prospectus représentant une jeune et jolie somnambule, qui, dans son sommeil, se promène paisiblement sur un toit; en regardant la gravure d'une certaine façon, vous voyez la jeune fille ouvrir les yeux. N'oublions pas un délicieux calendrier, gravé en or sur ivoire, et qui est un véritable bijou.

Mais arrivons à notre visite, dans laquelle nous avons été guidé par M. Verster, un des directeurs.

La brasserie, qui se trouve presque dans la campagne, au milieu d'un site pittoresque au bord de l'Amstel, est reliée à la rivière par une voie ferrée qui part de l'extrémité de l'établissement et traverse le Weesperzijde, ce qui permet de débarquer très commodément les grains. A droite, en entrant, on trouve les bureaux, et au premier une chambre pour les analyses. Un peu plus loin, et toujours à droite, un autre bâtiment est réservé au surveillant; à côté sont les écuries, contenant douze chevaux, et l'élégant logement du maître brasseur.

A gauche et en face s'élève le magnifique bâtiment de la malterie, qui a cinq étages. Dans la cour est un immense hangar pour les fûts vides. Nous entrons dans le bâtiment, et trouvons d'abord plusieurs grandes chaudières et une machine à vapeur de réserve, d'une force de vingt-cinq chevaux. Puis, nous entrons dans les germoirs, qui occupent trois salles superposées, aux grandes voûtes soutenues par des piliers.

Au second étage est un premier grenier pour les grains et les malts secs, qui s'y déversent d'eux-mêmes par des conduites de fonte longeant tout le plafond. Au même étage se trouve une première chambre, dite touraille, pour sécher les orges, qui y sont remuées mécaniquement. Au fond du même étage s'étend une salle où séjourne le malt. Dans cette salle circulent, sur une voie ferrée, des wagonnets passant sous une conduite en bois, d'où tombe le malt qui les remplit. Ces wagonnets déversent ensuite le malt à l'étage inférieur, pour y être brassé. A cette même place on pèse les wagons quand ils sont pleins.

Au-dessus est la cinquième salle de grains et de malt, très vaste et traversée par des transmissions de vapeur. Au quatrième étage, nous trouvons encore un grenier d'où le malt est versé dans les wagons placés au-dessous, et dont nous venons de parler. Dans la même salle se trouve une chambre avec un grand tamis de forme allongée pour épurer les orges, toujours mécaniquement.

Nous redescendons et pénétrons dans la salle à brasser, construite en gradins et avec étages à balcons; elle est fort belle et très spacieuse. Au-dessus est une grande cuve où le malt se mélange et est mouillé; puis, il tombe en dessous dans un récipient, et est amené par un tuyau dans une grande chaudière où il bout. A côté de la grande cuve du malt est une petite cuve spéciale pour la bière Déli.

Nous sortons, et pénétrons dans un autre corps de bâtiment, relié à l'autre, au premier étage, par un pont. Nous entrons dans la salle des machines à vapeur et des machines à glace, actionnées par une force motrice de quatre-vingts che-