

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré



Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-09.

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.

mortes, car ce mode de traitement rend très rapidement une grande vigueur à des ceps desséchés depuis dix ou douze ans et ne donnant plus aucun signe de vie, on creuse autour de chaque pied de larges trous d'une profondeur de 20 à 30 centimètres et on les recouvre après y avoir versé 1 litre et demi du précieux liquide. Avant un mois, toute trace de maladie a entièrement disparu et il se développe dans la terre une masse de radicelles vigoureuses et d'une belle blancheur, sur le sol des branches longues, très robustes, très vertes, n'étant marquées d'aucune tache.

Combien de viticulteurs qui s'étaient résignés douloureusement à arracher des vignes qu'ils avaient crues définitivement mortes doivent regretter de n'avoir point connu assez tôt le moyen

de leur rendre la vie!

Combien aussi qui s'obstinent, pour triompher du phylloxera, à user d'un moyen absurde et qui, en un certain moment d'anxiété, a failli être universellement adopté: celui de remplacer nos plants français, menacés par le fléau, par ces plants américains que l'on donnait si ridiculement et que l'on donne quelquefois comme échappant aux attaques du terrible parasite, fort peu préoccupé en vérité de savoir si les ceps qu'il envahit sont nés dans l'ancien ou dans le nouveau monde.

Sacrifier ces précieux plants français, qui ont, durant de si longs siècles, donné à notre pays des vins incomparables, les remplacer par ces plants américains, qui ne pourraient nous fournir que des vins vulgaires s'ils échappaient, comme on ose le prétendre, aux attaques du terrible parasite, voilà un sacrifice auquel on a pu être tenté un instant de se résigner, mais auquel il faut renoncer énergiquement depuis que l'expérience en a démontré l'inutilité, et depuis surtout que la découverte du phylloxéricide a fourni à nos viticulteurs un moyen sûr de sauver les plants francais.



LA GRANDE BRASSERIE DE LA FRANCHE-COMTE à Pontarlier.



NE des principales conséquences, une des suites naturelles des maladies de la vigne et de la diminution dans la production vinicole de la France, c'est la faveur toujours croissante que la bière a

trouvée auprès d'une grande partie du public. Il est malheureusement certain aujourd'hui que le bon et véritable vin n'est plus à la portée de tout le monde, qu'il est réservé aux bourses bien garnies. Les falsificateurs s'en donnent à cœur-joie, et arriveut à compromettre gravement la santé publique.

Actuellement, l'usage de la bière est répandu partout. La consommation de cette boisson a pris une immense extension, même dans les pays viticoles, et depuis un certain nombre d'années elle a pénétré même dans les populations rurales, où

elle était restée jusqu'alors inconnue.

Il faut dire aussi que cette révolution dans nos habitudes provient pour une bonne part, d'abord du goût qui s'est modifié, ensuite et surtout du système de fabrication qui s'est perfectionné dans des proportions énormes depuis que nos brasseurs français ont pris à tâche de rivaliser avec les producteurs étrangers et surtout avec les producteurs allemands.

On sait que des procédés très différents peuvent être employés pour la fabrication de la bière: il y a la fermentation haute et la fermentation

basse. Si nos brasseurs s'étaient obstinés à ne faire usage que de la première, ils ne seraient certainement jamais arrivés à lutter avantageusement avec les brasseurs allemands, dont les produits auraient gardé une légitime renommée de supériorité.

Mais les brasseurs français, ou du moins certains d'entre eux, n'ont pas hésité devant les frais qu'entraînait l'adoption des procédés de fermentation basse, et nous venons de constater encore une fois, à Pontarlier, quels excellents résultats cette courageuse initiative leur a donnés.

La Grande Brasserie de la Franche-Comté (maison Damitio frère et sœurs), à Pontarlier, est loin d'être de création récente. Elle a été fondée en 1811 par M. Damitio, grand-père de son directeur actuel, et c'est le plus ancien établissement de ce genre dans la région de l'Est. C'est dire que les anciens procédés y ont été pratiqués pendant bien des années.

A la mort du fondateur, vers 1850, ses enfants lui succédèrent et continuèrent les développements que l'établissement avait déjà reçus.

Mais c'est en 1886, quand M. Damitio fils en prit la direction, que l'établissement fut transformé d'une manière conforme aux derniers progrès de cette industrie, et muni du matériel le plus perfectionné pour la fabrication à fermentation basse, en même temps que les locaux recevaient d'importants agrandissements.

Nous avons visité cette brasserie dans tous ses détails, et nous y avons constaté partout la plus minutieuse propreté, ce qui, comme on sait est in-

dispensable dans cette industrie.

Une glacière renfermant trois mille mètres cubes de glace sert à entretenir dans les caves une température normale et constante de deux degrés au-dessus de zéro, température très favorable à une bonne fermentation basse et à la conservation dans les meilleures conditions des bières fabriquées.

Les caves de fermentation renferment des cuves en quantité suffisante pour contenir quinze cents hectolitres en fermentation. Les caves de conserve peuvent contenir six mille hectolitres de bières fabriquées.

A la brasserie est adjointe une malterie où l'on prépare pour la fabrication les orges tirées des

meilleurs pays de production.

Les houblons sont également choisis dans les meilleures espèces. Malt et houblen, voilà les deux seules matières qu'on trouve dans les bières de cet établissement. Jamais on n'y introduit aucun de ces succédanés qui sont d'un usage si fréquent, et dont les effets sont si regrettables sur la santé des consommateurs.

On n'y trouve pas non plus ces principes étrangers qui communiquent aux bières des propriétés qu'elles ne doivent pas avoir, comme l'acide salicylique, par exemple, que les brasseurs d'outre-Rhin ne se font pas faute d'y ajouter. A ce point de vue donc, au point de vue hygiénique, les bières de la Grande brasserie de la Franche-Comté, tout aussi bien fabriquées d'ailleurs que les bières aliemandes, doivent leur être préférées.

Cette maison livre à la consommation la bière jeune et la bière de conserve. Elle fabrique aussi une bière spéciale destinée à l'exportation, qu'elle expédie dans un grand nombre de pays étrangers au delà des mers, où elle obtient un grand succès. Cette bière est expédiée en caisses de quarante-huit ou cinquante bouteilles, suivant les pays auxquels elle est destinée. Ces boutelles sont bouchées avec un soin tout particulier.

Quant à sa clientèle française, elle s'étend à un grand nombre de départements, et est particulièrement nombreuse à Paris.

Cette clientèle, tant en France qu'à l'étranger, augmente de jour en jour, et les récents agrandissements sont déjà insuffisants. Il est devenu indispensable d'agrandir encore l'établissement, ce qui se fera d'ailleurs à bref délai. Voilà certes une des meilleures preuves que nous ayons eues du succès que la brasserie française peut obtenir quant, au lieu de rester fidèle à la routine, elle entre résolument dans la voie du progrès. G.



Exposition d'hygiène, de sport et d'art industriel, à Spa

UNE

MAISON DE CARROSSERIE GÉNÉRALE



ous avons presque journellement l'occasion de signaler, dans notre journal, les inconvénients d'un système d'organisation qui existe dans un grand nombre d'industries, et tout particulièrement

dans l'industrie de la carrosserie.

Beaucoup de chefs de maisons qui se livrent à cet art si compliqué de la construction des voitures, effrayés par l'énorme variété des matières qu'il est nécessaire d'utiliser, et plus encore par la variété des opérations qu'il faut leur faire subir, ont pris le parti d'emprunter à un grand nombre de maisons spéciales les diverses catégories de pièces qu'ils ont à utiliser, et de borner, en quelque sorte, leur propre spécialité à l'assemblage des mêmes pièces.

Les résultats, démontrés par l'expérience, nous semblaient, à nous, faciles à prédire d'avance : il résulte de toutes ces productions indépendantes d'organes qu'il faut ensuite réunir dans un tout d'ensemble, un inévitable défaut d'accord rendant peu pratique l'appareil ainsi obtenu, en même temps qu'un excès de dépense expliqué par la nécessité de réaliser de nombreux bénéfices distincts, et qui pèse naturellement sur l'acheteur, après qu'il a été subi par le constructeur de voitures.

Nous avions donc, pour nous occuper attentivement d'une carrosserie belge, la carrosserie Aux Echesses, fondée à Spa en 1869, et actuellement dirigée par M. Piront, une raison qui nous a paru tout à fait décisive: c'est que M. Piront, échappant à cette espèce de fâcheuse routine professionnelle que nous venons de rappeler, a organisé dans ses ateliers la construction intégrale de toutes les parties de tous les genres de voitures, et échappe ainsi, d'une façon tout à fait heureuse, aux graves inconvénients que nous avons signalés.

Les nombreux clients de M. Piront savent parfaitement, en effet, qu'il est toujours en état de leur livrer, à des prix modérés, des voitures solides, élégantes, commodes, ne demandant que des efforts de traction aussi modérés que possible, voitures avantageuses, par conséquent, pour les personnes qui s'y installent et pour les chevaux qui les traînent.

Il suffit à un connaisseur d'avoir examiné avec quelque attention, à l'Exposition actuelle de Spa, ce tilbury muni de six ressorts d'une si grande douceur, ce poney-chaise en bois verni si léger et si élégant, ce dog-cart également en bois verni, à quatre roues et à quatre places, pour constater les soins intelligents que la maison de Spa apporte dans tous les détails de sa carrosserie, et la façon dont elle y réalise une parfaite harmonie d'ensemble.

Mais une visite à l'Exposition ne suffirait certainement pas pour donner une idée complète de la variété de ses productions et de la très large organisation qu'elle a dù donner aux travaux de son usine pour exécuter intégralement des produits si variés.

Et à propos d'Exposition, n'oublions pas que notre Académie nationale, manufacturière et commerciale de Paris a offert à M. Piront une