

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-09.

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.

parfois dangereux, il faut arriver à mettre la lumière électrique à la portée de tous. Le simple particulier, le petit négociant, l'humble boutiquier désirent profiter des avantages qu'elle présente. Aussi depuis longtemps les efforts des ingénieurs, des inventeurs et des chercheurs se sont-ils appliqués à atteindre ce but.

La solution radicale du problème exigeait trois éléments indispensables :

1° Il fallait arriver à construire des appareils assez petits, assez peu encombrants pour qu'ils pussent être installés dans un local quelconque, fût-il même très exigü, et que le prix d'installation fût aussi faible que possible ;

2° Il importait de rendre ces appareils tellement simples, tellement faciles à monter, à démonter, à nettoyer ou à renouveler et à surveiller que leur fonctionnement fût toujours parfait et assuré, quand même ils seraient confiés aux mains de l'ouvrier le plus inhabile et le plus inexpérimenté ;

3° On devait donner aux appareils producteurs d'électricité une durée de fonctionnement assez longue pour que leur usage continu ne devint pas une gêne pour le consommateur :

Tels sont les *desiderata* qu'a réalisés, avec un plein succès, M. Hector Lahousse par la création de sa pile constante à deux liquides, impolarisable et d'un fonctionnement continu et régulier de plus de 400 heures.

Cette nouvelle pile galvanique est d'abord remarquable par la tension et la constance de son courant électrique, par sa grande capacité de travail et son entretien presque nul.

Elle est donc dans les meilleures conditions que l'on puisse désirer pour les applications de la lumière électrique aux petites installations, et principalement pour l'éclairage domestique.

Sans entrer dans une description de la pile Lahousse, ni dans l'énumération des réactions chimiques qui s'opèrent pendant son fonctionnement, nous nous bornerons à dire que son emploi présente les avantages suivants :

1° Le courant électrique produit est d'une régularité parfaite, il n'est sujet à aucun coup de fouet pendant toute sa durée, qui est au minimum de 400 heures ;

2° Le zinc, étant amalgamé uniformément, est réduit d'une façon égale en toute sa surface, il ne s'use donc que régulièrement, et pendant la marche de l'appareil il n'est pas nécessaire de le sortir pour le nettoyer ;

3° Il ne se produit aucune polarisation ;

4° La lumière produite est fixe, son diagramme est droit ;

5° Le renouvellement des liquides n'est nécessaire que tous les mois ;

6° La manipulation ne présente aucun danger ; pendant la marche, il ne se produit aucun bruit et il ne se répand aucune odeur ;

7° La batterie prend peu de place et peut s'installer dans les caves, les cabinets noirs, etc., etc. ;

8° Le fluide électrique développé par la batterie Lahousse peut servir à toutes les applications de l'électricité : traction, fusion des métaux, galvanisation, etc., etc.

Pour arriver à assurer absolument un éclairage constant et régulier, le courant produit par la batterie Lahousse est transporté dans des accumulateurs qui servent à la fois à l'emmagasinage de ce courant pendant les heures de repas et à sa régularisation pendant l'éclairage.

Avec l'emploi de la batterie Lahousse, le coût de la lumière se rapproche sensiblement du *prix du gaz d'éclairage* à Paris.

Pour l'exploitation de son brevet, M. Lahousse s'est décidé à ne conserver pour lui que l'éclairage et les diverses applications dans le département de la Seine.

Il se propose de faire la cession d'une licence par département, de façon à faire profiter la France entière des bienfaits de son invention. Aussi faisons-nous un appel à tous les industriels et à toutes les Sociétés s'occupant d'éclairage, et les engageons-nous vivement à venir se rendre compte de la simplicité et de la régularité du fonctionnement de la batterie Lahousse. C'est à cette fin qu'on a établi une salle de démonstrations, 3, rue Choron, près la rue Maubeuge, à

Paris, où des expériences seront faites tous les jours, de trois à six heures.

Après ces expériences, il sera évident pour tous que les avantages de l'invention Lahousse sont assez considérables pour que le public si nombreux auquel ils s'adresse n'hésite pas à substituer ce mode d'éclairage aux anciens.

La vulgarisation de l'éclairage par l'électricité est, comme on voit, le but qu'a visé l'inventeur. Le mode de concession de son brevet dans chaque département qu'il a adopté ne tardera pas à amener ce résultat, qui démontrera de la façon la plus éloquente que l'appareil Lahousse réalise toutes les conditions désirables de simplicité, de commodité, de sécurité et d'économie.

C'est certainement l'avis de tous les intéressés et aussi des membres de la presse qui étant, ces jours derniers, conviés à l'inauguration de cet appareil, en ont tous admiré l'excellent fonctionnement et ont été unanimes à lui prédire un immense succès.



UNE BRASSERIE à MARCQ-EN-BARŒUL (Nord)



L fut un temps où, si nous avions eu une comparaison à établir entre les deux principaux types de boissons, le vin et la bière, qui présentent entre eux de bien plus grands rapports de composition et même de production que le vulgaire n'est tenté de l'imaginer, nous aurions cependant adressé à la bière un grave reproche que le vin ne méritait pas alors, celui d'être souvent préparée avec des matières premières tout à fait distinctes de celles qu'y admettaient tous les fabricants, avant que la science eût découvert des éléments dits *similaires*, mais qui sont extrêmement loin d'avoir les mêmes propriétés hygiéniques.

Aujourd'hui, grâce toujours aux abus que l'on fait de la science, la situation est bien changée, et l'on utilise, au grand détriment du public, pour la fabrication de l'alcool du vin, bien d'autres sucres que celui du raisin, comme on se servait déjà, pour la production des bières, de beaucoup d'autres éléments saccharifiables que la fécule d'orge, et de bien d'autres matières résineuses que la lupuline du houblon.

Quand nous parlons de la fabrication des vins, comme aujourd'hui où nous allons parler de la fabrication des bières, nous nous croyons également tenu de nous assurer, avant de recommander un produit, qu'il n'entre dans sa préparation d'autres éléments que le moût de raisin s'il s'agit du vin, que le malt d'orge et le houblon s'il s'agit de la bière.

Ce qui nous décide donc aujourd'hui à présenter la maison de M. Georges Vanderhaghen, de Marcq-en-Barœul, dans le département du Nord, c'est qu'elle s'interdit d'une façon absolue, dans sa brasserie, d'utiliser les découvertes de la science pour livrer à la consommation des succédanés de la bière malsains et désagréables, dont la chimie fournit si généreusement les éléments, et n'emploie absolument que le malt et le houblon.

Il faut dire, pour expliquer les honnêtes traditions de cette maison, que la série de ses chefs successifs, au nombre desquels nous avons entendu citer un Boet, vers 1781, remonte très haut dans les siècles passés, et qu'ils se sont très fidèlement transmis les plus honnêtes traditions.

Déjà en 1841, c'est-à-dire à une époque où la vraie, l'honnête brasserie scientifique était à peine

à ses débuts, M. Liénart-Binauld, propriétaire de l'usine de Marcq-en-Barœul, apportait de très profondes et de très heureuses modifications à la fabrication, tirait un très grand parti de l'emploi de la vapeur et d'un grand nombre d'appareils perfectionnés, réussissait enfin à faire de la brasserie une industrie permanente dont les travaux, se développaient pendant tout le courant de l'année et fournissaient des produits d'une qualité supérieure à celle des bières qu'on avait obtenues jusque-là.

Ces excellentes traditions furent très soigneusement continuées et développées par le neveu de M. Liénart-Binauld, M. Albert Vanderhaghen, qui lui succéda en 1867, et par M. Georges Vanderhaghen, qui remplaça son frère en 1881.

Malheureusement, cet industriel aussi honnête qu'habile, et qui avait en six ans donné un magnifique développement à son œuvre, fut enlevé par la mort en 1887, à l'âge de trente-cinq ans, et cet événement, qui a laissé de très profonds regrets dans la famille et parmi les très nombreuses connaissances du défunt, aurait porté un coup très grave à l'entreprise, s'il n'avait laissé une veuve tout à fait digne de lui, et qui ne croit pouvoir donner à l'époux qu'elle a perdu une plus profonde marque de sympathie qu'en continuant dignement son œuvre.

C'est donc avec une vigueur qui passe pour être rare chez les personnes de son sexe que Mme Vve Vanderhaghen dirige aujourd'hui les travaux de cette usine qui n'a pas moins de 5,400 mètres d'étendue, qui produit par année une moyenne de 40,000 hectolitres de bière, - emploie 15 chevaux pour la distribution en ville de ses produits, et sert annuellement à l'Etat environ 120,000 francs de droits.

Nous avons suivi avec un grand intérêt le fonctionnement de tous les appareils de cette vaste usine, celui notamment d'une cuve de 250 hectolitres de capacité, où l'on travaille chaque jour, en toute saison, 4,000 kilogrammes de malt, de trois immenses chaudières de cuivre, de vastes bacs refroidisseurs, des cuves-guilloires où s'opère la fermentation, etc., etc.

On sait que la fermentation en cuve, qui est l'opération déterminante de la production de la bière, n'empêche pas de provoquer une lente fermentation accessoire qui a lieu dans des tonneaux et qui augmente la richesse alcoolique du liquide.

La bière passe donc de la salle des cuves dans trois autres salles où elle est mise en tonneaux, pour être livrée à la consommation, quand elle a atteint le degré voulu de pureté et de limpidité.

Cette maison produit à la fois d'excellentes bières brunes et de non moins excellentes bières blondes qui rappellent le type si connu des bières de Strasbourg, et qui ont obtenu un magnifique succès dans les cafés, les établissements publics et les ménages de la région.

Nous avons visité avec le même intérêt, en dehors de la brasserie proprement dite, tous les ateliers et tous les magasins accessoires : les deux malteries où l'on exécute le nettoyage, le triage et le concassage des grains à l'aide de machines actionnées par la vapeur ; les magasins où l'on nettoie l'intérieur et l'extérieur des tonneaux à l'aide de machines spéciales, pour chacun des deux nettoyages, et avec un soin qui préside, du reste, à toutes les opérations ayant pour but de réaliser une propreté absolue ; le laboratoire où l'on procède à l'analyse des matières premières et à celle des produits recueillis à tous les degrés de la fabrication, pour s'assurer à tous les instants que l'on marche vers un résultat aussi satisfaisant que possible.

Ces résultats, les consommateurs les jugent tels, et le jury de Lille, en 1886, a montré qu'il était du même avis, en décernant aux bières de la maison Vanderhaghen une médaille d'or.

G.

