

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-03.

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.

farine de lin, la farine de moutarde : en un mot, tous les articles dont la réunion constitue ce qu'on appelle la droguerie.

Il nous faut maintenant quitter le bâtiment que nous avons parcouru jusqu'ici, et traverser la rue des Lanchards. De l'autre côté de cette rue, la maison possède d'autres bâtiments où nous pénétrons.

Voici, d'abord, un vaste magasin, puis à sa droite, l'atelier spécial pour la réparation des fûtailles. Dans le magasin, nous trouvons toute la collection des savons en bandes, en morceaux et en caisses de différentes grandeurs.

A l'étage supérieur sont emmagasinés toutes les graines fourragères : trèfles, luzernes, betteraves, carottes, etc., etc., dont l'approvisionnement très riche rend de grands services à l'agriculture. Notons que les trèfles et les luzernes, avant d'être livrés à l'agriculture, sont passés au décuscuter, qui les débarrasse de la cuscute, ce parasite dont tout le monde connaît les ravages.

Au-dessus se trouvent les graines des légumineuses et des graminées, les millets en grappes, les chènevis, et les pailles pour balais.

Disons, à ce propos, que la maison fabrique elle-même les balais pour les bescins de sa clientèle. Ces balais, une fois fabriqués, sont soumis à l'action de la vapeur de soufre, qui les blanchit.

Les allumettes sont gardées dans un local séparé; de même, les huiles inflammables sont dans un entrepôt situé sur les bords du canal du Centre. Un autre entrepôt de raisins, Corinthe, Syras, etc., etc., est situé dans l'impasse de la Gravière.

Cette maison a aussi la concession des glucoses provenant de la Société des Glucoseries de Chalon-sur-Saône.

Ajoutons que M. Jeannin Neveu s'occupe aussi de viticulture. Dans les terrains qui dépendent de son château de Germolles, il a reconstitué près de huit hectares avec des plants américains, et la Société des Agriculteurs de France, a décerné à M. Jeannin Neveu une médaille d'argent grand module, et à son chef de culture une médaille de bronze grand module.

Nous n'insisterons pas davantage sur les services rendus par un établissement comme celui-ci. Nous croyons que les renseignements qui précèdent sont suffisants pour les faire comprendre, et pour donner une idée d'ensemble de cette vaste entreprise.

R. DE MORLAY.



UNE BRASSERIE A LILLE



DANS un précédent article nous disions que les consommateurs ne pouvaient bénéficier des excellentes propriétés d'une bonne bière, qu'en s'adressant aux brasseries où la fabrication est à la fois habile et consciencieuse.

A cette occasion, nous nous plaignions à citer l'une des plus recommandables maisons du département du Nord.

Cette citation toutefois n'était pas la seule que la bonne renommée devait amener sous notre plume, et nous achèverons aujourd'hui d'éclairer le lecteur en lui parlant de l'un des établissements les plus importants de France, suivant nous le plus considérable de la région du Nord, tant par le chiffre de sa production que par son nombreux personnel et la perfection de son outillage: il s'agit de la brasserie Masse-Meurisse fils, de Lille.

S'il est vrai que tout en accordant aux progrès

de la science la large place qu'ils doivent occuper dans la préparation de la bière, il n'est pas moins bon pour le brasseur de recueillir l'expérience des ancêtres et de puiser dans les traditions de famille la préoccupation constante de bien faire, MM. Masse-Meurisse fils peuvent se donner la satisfaction de proclamer que dès le commencement de ce siècle se préparait déjà pour eux ce précieux héritage.

En effet, bien avant 1823, nous trouvons leur bisaïeul établi brasseur à Lille, rue de Paris, sur l'emplacement même où fut érigé plus tard le couvent des Rédemptoristes encore existant aujourd'hui. Ce fut là que, se sentant trop à l'étroit, M. Meurisse-Delemer conçut le projet d'acquérir l'immeuble possédé alors par M. Ghesquière près le pont de la Barre, immeuble dont les proportions étaient bien modestes si on les compare à celles que l'établissement a prises aujourd'hui.

Le 13 janvier 1823 cette acquisition fut réalisée.

Dix années plus tard, en 1833, M. Meurisse-Delemer céda la brasserie à son fils Louis sous l'impulsion duquel elle prit un tel essor, qu'en 1859 la production atteignit 25,000 hectolitres, chiffre considérable si l'on se rappelle que Lille à cette époque, encore enserrée dans ses vieux remparts, n'offrait pas les débouchés que la ville agrandie présente aujourd'hui.

Après un labeur non interrompu de vingt-sept ans, la mort frappa M. Louis Meurisse, et la brasserie de la rue de la Barre passa aux mains de M. Masse-Meurisse, son gendre.

C'est du 15 juillet 1860 que date cette nouvelle direction.

On commençait seulement alors dans la région du Nord à appliquer les procédés mécaniques aux diverses opérations du brassage. Bien décidé à ne reculer devant aucun sacrifice pour implanter dans son usine les perfectionnements dont l'efficacité était suffisamment reconnue, M. Masse-Meurisse n'hésita pas à remplacer l'ancien outillage, source de tant de déceptions pour le brasseur. Il ne se contenta pas de le remplacer, mais bien plus, par une intuition vraiment remarquable de l'extension qu'allait prendre sa clientèle grâce aux soins de sa fabrication, il installa un matériel double permettant de mener de front deux brassins, et comprenant notamment deux cuves-matières, neuf chaudières affectées à la cuisson des eaux et des moûts, une série de bacs refroidisseurs et tous accessoires en rapport avec cette importante installation.

L'outillage transformé et accru comme nous venons de le dire, M. Masse-Meurisse s'attacha à donner à sa production l'extension qu'elle devait dès lors comporter, et pour cela il eut recours au moyen le plus propre à fonder les réputations solides et durables, lequel consiste, coûte que coûte, à n'offrir aux consommateurs que des produits irréprochables.

De là cette progression constante dans l'importance de la fabrication de la brasserie Masse-Meurisse.

En 1870, cette fabrication atteint 30,000 hectolitres. De 1870 à 1878 l'augmentation est telle, que la malterie annexée à l'établissement ne peut plus suffire aux nécessités de la production.

Ce fut dans ces circonstances que M. Masse-Meurisse fit ériger à Haubourdin une malterie parfaitement agencée afin de satisfaire aux exigences toujours croissantes de sa brasserie de Lille.

A l'heure présente cependant, sans que la malterie d'Haubourdin fournisse un quintal au commerce, et tandis que les anciens germoirs de la brasserie sont restés en partie en activité, la production du malt n'est que suffisante pour les besoins de la brasserie. C'est assez dire que le chiffre de 30,000 hectolitres de bière de 1870 est sensiblement dépassé: nous savons en effet qu'il varie maintenant, selon que les années sont plus ou moins favorables à la consommation, entre 55,000 et 60,000 hectolitres.

Après trente années d'exercice de sa profession, M. Masse-Meurisse couronna sa longue carrière industrielle en annexant à sa brasserie

les appareils du docteur Hansen destinés à la production de la levure pure.

Malheureusement la mort vint le frapper au début de l'année 1890 et ne lui permit pas de constater les résultats de ce perfectionnement qui, à cette époque, était encore une nouveauté.

Après ce douloureux événement la brasserie fut reprise par les deux fils aînés du défunt, lesquels l'exploitent depuis le 15 juillet 1890 sous la raison sociale: Masse Meurisse fils, perpétuant ainsi un nom qui jouit à Lille et aux environs, au point de vue spécial qui nous occupe, de la plus grande notoriété.

Cette notoriété, hâtons-nous de le dire, est due exclusivement à la faveur dont bénéficie depuis longtemps près des consommateurs, la bière de la brasserie Masse Meurisse, elle n'a rien de commun avec l'obsession que tend à provoquer la publicité moderne. C'est, en effet, un trait caractéristique de cette importante maison, de n'avoir jamais tenté de s'imposer au public par la réclame; aussi, prions-nous Messieurs Masse Meurisse fils de nous excuser, si, après avoir sollicité d'eux l'autorisation de publier quelques lignes dans notre journal à propos de leur brasserie, nous paraissions avoir compromis par notre article cette respectable tradition: la sincérité de notre récit serait notre justification.

Dans le rapport de M. Gibon aux Sociétés savantes, on trouve diverses remarques touchant les transformations du travail industriel.

Le progrès des sciences et, par suite, de l'industrie, remplace les artisans par des manœuvres et limite de plus en plus l'action de l'ouvrier spécial. Tout tend à se faire par des machines. Un ouvrier chef dirige; les autres sont des manœuvres. Voici quelques exemples de cette situation. — Prenons la fabrication de la fonte en France: les hauts fourneaux au bois, aujourd'hui supprimés, produisaient, il y a cinquante ans, 4 à 5 tonnes par 24 heures; ceux au coke, 10 à 12 tonnes; ces derniers produisent aujourd'hui couramment 100 tonnes et plus, mais le chiffre de 100 tonnes est ordinaire; il suffit donc d'un chef ouvrier là où il y en avait dix pour les fourneaux au coke et vingt pour ceux au charbon de bois. — L'acier, qui se fabriquait au creuset par charges de 20 kilogr., se produit aujourd'hui par charges de 10,000 kilogr. et plus dans les fours Martin-Siemens et dans les appareils Bessemer, et l'ouvrier chef a un travail plus simple pour une production de 10,000 kilogr. que le fondeur au creuset pour 20 kilogr. Le rail se fait en acier, le prix en a été réduit jusqu'à 10 fr. les 100 kilogr.; il y a cinquante ans, il se fabriquait en fer et coûtait 40 fr.; on avait grand-peine à produire 12 à 15 tonnes en 12 heures par laminoir; aujourd'hui, on produit plus de 100 tonnes. Toutes les opérations se font mécaniquement; un chef de train suffit; les ouvriers qui l'aident sont des manœuvres.

La fabrication des glaces s'est transformée plus complètement encore. Un mètre carré de glace, qui coûtait en 1802 205 fr., ne coûte aujourd'hui que 30 fr. La Compagnie de Saint-Gobain a exposé, en 1889, une glace de 34 mètres de surface, la plus grande, à beaucoup près, qui ait jamais été coulée.

La fabrication des machines à vapeur, longtemps réglée au prix de 1,000 fr. par cheval, coûte aujourd'hui de 150 à 200 fr., par suite du prix réduit des métaux, du meilleur parti qu'on sait tirer de la vapeur, de la puissance et de la perfection mécanique de l'outillage des ateliers. L'ouvrier ajusteur, l'ouvrier tourneur ont toujours leur place dans l'atelier, mais ils y font un travail décuple de celui qu'ils faisaient il y a cinquante ans.

La valeur personnelle de l'ouvrier, l'artisan proprement dit, est remplacée partout par les procédés, et les procédés s'appuient sur la science.