

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-06.

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.

construits par la maison A. Lefèvre, et qui servent à la détermination de la densité des betteraves. Bien qu'ils sortent un peu de notre sujet, ils offrent trop d'intérêt pour être passés sous silence.

Ce sont des presses et des râpes pour extraire les jus des betteraves dont on veut connaître la richesse avant de les mettre en œuvre. On en fait de divers modèles et dimensions; la plus grande presse, qui est à poulie différentielle, peut donner une pression de cinq cents atmosphères. Ces appareils, très utiles à l'industrie, sont complétés par des densimètres étalonnés, par des thermomètres, des éprouvettes, etc.

C'est vraiment à regret que nous renonçons à énumérer cette étonnante collection de produits chimiques: les couleurs, les vernis, préparés avec un soin qui les rend propres à lutter avec avantage contre les meilleurs vernis anglais; la droguerie, les sels de soude, sodes caustiques, carbonates et cristaux, les sels gemmes, les

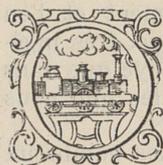
acides, etc., etc. Mais il faut nous borner, car une telle énumération deviendrait forcément fastidieuse. Signalons, cependant, quelques objets accessoires, tels que les ustensiles en verre pur pour laboratoires, les verres à vitres, la broserie, les pinceaux, les jougs à bœufs, les chapeaux et jointures, etc.

Si incomplète que soit forcément cette notice, nous croyons qu'elle suffira pour faire comprendre la surprenante multiplicité de produits de cet établissement, un des plus remarquables exemples de centralisation industrielle que nous ayons jamais vus. Nous n'aurions pas pu trouver de maison représentant plus brillamment une industrie qui, ainsi que nous le disions au début de cet article, est une des principales sources de la richesse nationale.

N.

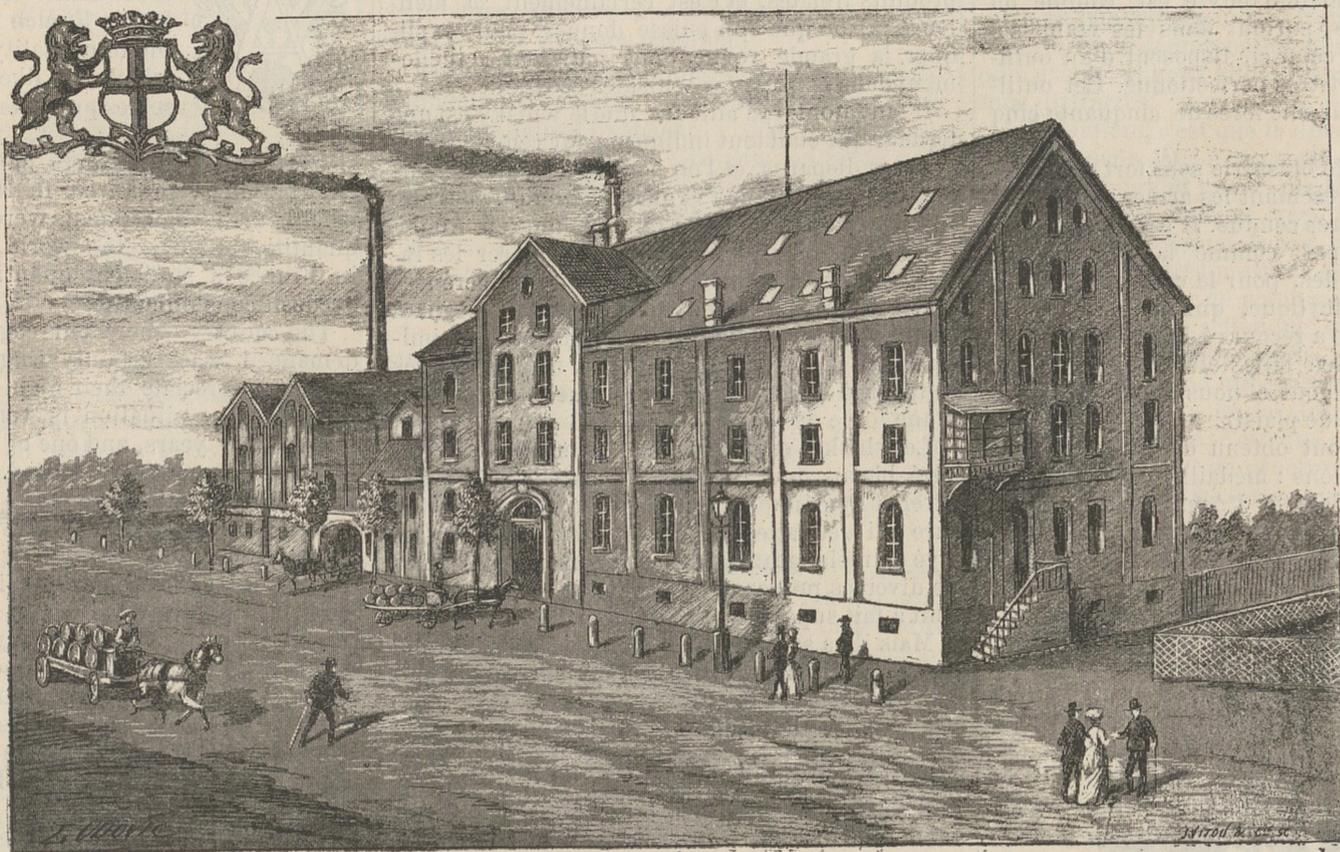
Amersfoortsche Beierschbierbrouwerij

A AMERSFOORT (PAYS-BAS)



N'a tout lieu de croire que décidément la bière, cette boisson qui jadis semblait réservée à un nombre assez restreint de pays, deviendra un jour la boisson universelle. La faveur dont elle est l'objet actuellement un peu partout semble avoir deux causes principales: d'abord l'excellence de la bière, boisson hygiénique et agréable qu'on a appréciée de plus en plus à mesure qu'on l'a connue davantage, ensuite la diminution considérable de la production du vin, résultant des maladies de la vigne.

Les pays renommés pour la fabrication de la bière se sont donc mis, pour répondre aux besoins nouveaux des autres pays, à pratiquer



VUE DE L'AMERSFOORTSCHE BEIERSCHBIERBROUWERIJ, A AMERSFOORT (PAYS-BAS)

l'exportation sur une grande échelle, et la Hollande n'a pas marché la dernière dans cette voie. Il y a, du reste, dans les Pays-Bas, des établissements qui sont tout à fait remarquables, et qui méritent d'être cités au nombre des meilleures brasseries qui existent. C'est d'un de ces établissements que nous voulons parler aujourd'hui.

L'*Amersfoortsche Beierschbierbrouwerij*, à Amersfoort (Pays-Bas), a été fondée en Société en 1873, pour la fabrication des diverses bières, et principalement des bières dites de Pilsen, à fermentation basse. Cette bière est celle qui se prête le mieux à l'exportation, que la Société avait spécialement en vue, et s'exporte presque uniquement en bouteilles, notamment pour les pays tropicaux.

Pour la fabrication de toutes les bières, et spécialement pour celle des bières destinées à l'exportation, la qualité de l'eau a une très grande importance. Sous ce rapport, la brasserie en question est admirablement située; elle a même été installée à dessein à Amersfoort, où elle a à sa disposition une eau très pure, qui lui arrive de très loin et qu'on trouve presque au ras du sol, sur des couches imperméables. La Société a

fait construire, pour recueillir cette eau, six puits artésiens.

Nous avons visité avec beaucoup d'intérêt ce bel établissement, dont le directeur est M. A. Van den Wall Bake.

Après la grande porte d'entrée, nous pénétrons à gauche dans un immense couloir où se trouvent quatre grandes chaudières. Au bout de ce couloir, construit tout en pierre, nous trouvons la salle de brassage, qui est très belle et disposée en gradins. C'est là que se font les mélanges dans des cuves; la bière chauffée coule dans des récipients contenant les houblons, et placés au-dessous.

En face, nous entrons dans une salle germe, où l'orge germe pendant l'hiver; l'été, cette salle est employée pour l'emballage des bouteilles dans des caisses. Nous remarquons là des bouteilles de bière de Pilsen, très limpides et d'une belle couleur d'or clair, qui vont être expédiées dans l'Amérique du Sud. Puis, nous passons dans une autre salle germe, faisant pendant à la précédente, et où se trouve un ascenseur communiquant avec les six étages de la brasserie.

Nous traversons ensuite un pont découvert qui

relie les bâtiments, et nous allons examiner les grands bacs réfrigérants, d'où la bière coule dans un autre appareil réfrigérant et passe directement dans les caves de fermentation, puis dans les caves de garde, sans l'intervention de pompes ni de machines.

Les caves de fermentation sont très belles. Leur toiture en fer est sillonnée de tuyaux réfrigérants. Elles sont éclairées par des lampes. Les caves de garde, que nous parcourons ensuite, renferment des foudres énormes, contenant jusqu'à trois mille litres chacun.

Nous traversons la salle des machines réfrigérantes, également fort belle, et, à l'extrémité, celle des pompes à air; ces pompes, qui prennent l'air à une grande hauteur, pour qu'il arrive plus pur, servent à faire supporter à toutes les bières la même pression, ce qui permet d'éviter les déperditions d'acide carbonique.

Dans la cour, nous trouvons la salle de rinçage des bouteilles, où se fait aussi, mécaniquement, la mise en bouteilles. Nous remarquons là une particularité intéressante. Ici, au lieu de coucher les bouteilles de bière dans les récipients à vapeur destinés à leur faire supporter l'exporta-

tion, en les met dans des cuves, le goulot en bas, et dans les trous d'un grillage. On peut ainsi constater si la bouteille est bien ou mal bouchée; si elle l'est mal, la bouteille, étant chauffée, le contenu s'échappe peu à peu à travers le bouchon; on remplace la bière immédiatement et l'on recommence l'opération. Ce système, très ingénieux et très pratique, n'est employé que dans cette brasserie, du moins parmi celles que nous avons visitées en Hollande.

Aux divers étages se trouvent les nombreux magasins d'orge, de houblon, de malt, la salle de nettoyage des grains, les tourailles pour nettoyer les orges, qui sont montées au moyen de l'escalier dit de Jacob.

Ces orges viennent de la Moravie, pays très renommé, comme on sait, pour ce produit. Les houblons viennent de Bavière et de Bohême.

La production annuelle de la brasserie est de 3 millions de litres, et est surtout absorbée, comme nous l'avons dit, par l'exportation. Les pays qui en consomment le plus sont: l'Amérique du Sud, l'Afrique, l'Australie, les Indes néerlandaises et les Indes anglaises.

Une quarantaine d'ouvriers travaillent à cette fabrication, où la main-d'œuvre est, comme on sait, assez réduite, surtout dans les établissements qui, comme celui-ci, disposent d'un outillage très complet et très perfectionné. Cet outillage est actionné par une force de cinquante-cinq chevaux-vapeur.

Les bières de cette brasserie sont fort estimées, et sa marque, représentant les armes de la ville d'Amersfoort, est très connue. Il est à remarquer qu'elle n'emploie pas, comme la plupart des brasseries allemandes, pour la conservation des bières, l'acide salicylique, qui est nuisible et même toxique. Elle a recours à la pasteurisation. Ces bières, très bien faites et très hygiéniques, sont excellentes au goût, et nous les avons dégustées avec beaucoup de plaisir.

Du reste, elles ont obtenu de hautes récompenses aux expositions: médaille d'or à Arnheim en 1879, médaille d'argent à Amsterdam en 1883, médaille d'or la même année, médaille d'or à Paris en 1889, et enfin, cette année, la plus haute des récompenses décernées aux bières, à l'exposition alimentaire de Bordeaux. Ce sont des produits absolument estimables et dignes de la grande faveur dont ils sont l'objet.

BLASSON DES PIERRES.



LES WHISKIES ÉCOSSAIS

De James Buchanan et Co



Nous devons faire, au début de cet article, des constatations assez pénibles pour nous autres Français, mais devant lesquelles l'impartialité et la franchise dont nous aimons à nous faire honneur nous obligent de ne pas reculer.

Il fut un temps où nos cognacs, nos fines-champagnes, nos eaux-de-vie produits dans les Charentes et dans les départements voisins étaient exportés en grande quantité dans le monde entier, quoiqu'il en restât en France une quantité suffisante pour répondre aux besoins de la consommation.

Le pays où nos cognacs étaient le plus demandés était certainement l'Angleterre, où l'on appréciait comme il convenait leurs hautes qualités.

Par malheur, la situation est bien changée de-

puis un certain nombre d'années et l'une des sources de notre richesse nationale s'est tarie.

Les maladies de la vigne ont diminué les récoltes dans des proportions énormes, certains vignobles, et des plus importants, ont même été complètement détruits, de sorte que l'abondance des vins n'a plus été assez grande pour qu'on pût fabriquer beaucoup d'eau-de-vie comme autrefois. Les cognacs français sont donc devenus de plus en plus rares et ont atteint des prix excessifs qui les ont mis hors de la portée de bien des bourses.

Seulement, comme il arrive toujours en pareil cas, les vrais cognacs devenant inabordable, on a vu naître une foule de faux cognacs, produits sophistiqués et malsains, composés avec de mauvais alcools et qui ont exercé sur la santé des consommateurs une influence déplorable. Comme ces prétendus cognacs étaient très loin, même au point de vue du goût, de valoir les véritables, les gourmets et les connaisseurs ne s'y sont pas laissés prendre et il en est résulté pour les cognacs en général un grand discrédit.

En Angleterre, notamment, on a pensé qu'il était inutile de continuer à payer fort cher des produits frelatés, et c'est certainement la meilleure raison que l'on puisse donner pour expliquer la grande vogue dont jouissent actuellement dans ce pays les whiskies écossais.

Il faut ajouter, d'ailleurs, que le whisky est une liqueur qui était tout indiquée pour remplacer les cognacs disparus, et l'on pourrait même souhaiter, dans l'intérêt de l'hygiène publique, que cette liqueur se vulgarise en France comme en Angleterre. Nous n'aurions pas ainsi à déplorer les ravages causés par les compositions dangereuses qu'on absorbe chez nous sous le nom de cognacs et qui sont le résultat de combinaisons chimiques très ingénieuses sans doute, mais aussi très coupables, puisqu'elles compromettent la santé d'une foule de gens.

Le whisky, en effet, n'est pas seulement très agréable au goût, il a aussi l'avantage d'être naturel et hygiénique, avantage immense et bien rare qui a été attesté par les médecins. On est arrivé en mélangeant judicieusement des whiskies de diverses provenances à obtenir des produits tout à fait supérieurs et irréprochables.

Mais il va sans dire que nous ne parlons que de bons whiskies, car cette liqueur, comme toutes les autres, peut avoir des qualités très différentes et les mélanges dont nous venons de parler peuvent être faits avec plus ou moins d'habileté.

Il est certain, par exemple, qu'on trouverait bien difficilement des fabricants aussi expérimentés que MM. James Buchanan et Co, qui possèdent des établissements à Glasgow, à Leith et à Londres. L'établissement de Londres, que nous avons visité, est situé 20, Bucklersbury.

Nous ferons remarquer ici que l'Ecosse est la patrie des whiskies et que Glasgow, notamment, est le grand centre de la fabrication de cette liqueur, l'endroit où elle est faite avec le plus de perfection.

Or (et ce fait suffirait à prouver la grande supériorité de l'établissement que nous venons de nommer), sur sept maisons de Glasgow qui se présentaient, la maison Buchanan fut seule choisie pour fournir le whisky à l'Exposition de cette ville.

Cette maison a été fondée en 1879 et s'est développée avec une surprenante rapidité. Ses mélanges de whiskies écossais ont une réputation très grande et très justifiée par leur pureté et leur moelleux, ainsi que par leurs précieuses propriétés toniques reconnues par le corps médical.

Elle a aussi plusieurs liqueurs très estimées: la *liqueur* au whisky d'Ecosse, d'une grande finesse, composée des meilleurs whiskies ayant séjourné en tonneau pendant quinze ans; le mélange connu sous le nom de *Chambre des Communes*, le *Caitness* et, pour l'exportation, le mélange de whiskies écossais connu sous le nom d'*Inver-Gordon*, et le *Shannon*, mélange de whiskies d'Irlande.

Ces produits sont très renommés non seulement en Angleterre, mais encore sur le continent

et dans l'Inde, en Chine, au Japon, dans la Nouvelle-Zélande, en Australie, en Egypte, etc., pays où la maison a des représentants. Dans toutes les expositions auxquelles MM. James Buchanan et Co ont pris part, ces industriels (qui sont seuls fournisseurs de la Chambre des communes) ont obtenu les plus hautes récompenses et à notre Exposition universelle de 1889 le jury leur a décerné la médaille la plus élevée, rendant ainsi hommage à l'incontestable supériorité de leurs produits.

R. S.



James Buchanan and Co's Scotch Whiskies



At the beginning of this article we must make very hard statements for us French people, but which the impartiality and frankness of which we like to honour ourselves prevents us from drawing back.

At one time, our cognacs, our fine champagnes, our brandies, produced in the Charentes and neighbouring departments were exported in large quantities all over the world, although leaving in France a sufficient quantity to answer the needs of consummation.

The country where our cognacs were mostly demanded was certainly England, who knew how to appreciate their high qualities. Unfortunately, the situation is very much changed since a few years, and one of the sources of our national richness is exhausted. French cognacs have become more and more rare and attained excessive prices, which prevented them from being purchased by everybody.

Only, as always happens in such cases, the prices of real cognacs being unattainable, we saw an immense amount of adulterated cognacs, which were sophisticated and unhealthy products, having had a disastrous influence upon the health of consumers. As these pretended cognacs were very far from approaching the real ones, the connaisseurs soon found it out, and there resulted for the cognacs an almost general discredit. Especially in England, they have thought it useless to pay high prices for adulterated products and it is certainly why the Scotch Whiskies enjoy actually such a great reputation in that country.

We must add that whiskey was indicated to replace the disappearing cognacs, and we would wish in the interest of public hygiene to see this liquor vulgarize itself in France as it is in England.

We would not have to deplore the ravages caused by the dangerous mixtures called cognacs, which we drink and which are without doubt the result of very ingenious chemical combinations, compromising the health of crowds of people. Whiskey has not only a very agreeable taste, but it has the advantage of being natural and hygienical, a rare advantage having been testified to by doctors.

It has been possible to obtain absolutely superior products in blending judiciously several whiskies. It is understood that we only speak of good whiskies, because this liquor, as every other one, may have very different qualities, and the blending may be done with more or less cleverness. It is certain that it would be difficult to find as experimented blenders as Messrs. James Buchanan and Co, who have establishment in Glasgow, Leith and London. The London establishment which we have visited is situated 20, Bucklersbury.

We must call the attention to this fact that Scotland is the fatherland of Whiskies, and