

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1894.

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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).

selle de Paris, en 1878, M. Reverdy obtint une médaille d'argent pour des gravures sur verre exécutées par M. Glineur.

A la fin de cette même année 1878, M. Reverdy quitta Bruxelles, et M. Glineur entra dans la maison Nyssens, dont le directeur lui permit d'exposer à Bruxelles, en 1880, des travaux de gravure sur verre bleu. La principale de ces œuvres était un panneau décoré d'une gravure représentant le buste de M. Bockstael, bourgmestre de Laeken. Cette pièce (qui décore actuellement la véranda de la maison de M. Bockstael) valut une médaille à son auteur.

L'année suivante, en 1881, il exposa à Bruxelles deux dessins-cartouches en verre bleu, travaux d'autant plus remarquables, que le verre bleu est très difficile à graver. En effet, la couche de couleur plaquée sur le verre, et qui lui donne sa teinte, est extrêmement mince : elle ne dépasse pas un quart de millimètre, et elle doit être travaillée avec une grande délicatesse pour qu'on puisse obtenir le modelé sans attaquer le blanc outre mesure. Cette fois l'artiste obtint la médaille d'argent.

En 1883, il exposa à l'Exposition universelle d'Amsterdam deux reproductions de tableaux, d'après Coomans, encore sur verre bleu. L'une de ces gravures représentait une *Panique*, l'autre un *Passage périlleux*. Une médaille de bronze récompensa ces travaux, qui eurent un grand succès, ce qui valut à l'auteur la demande, faite par le gouverneur du Luxembourg, d'un panneau dans le genre de ceux qui avaient été exposés, pour le musée scolaire d'Arlon. M. Glineur offrit un des panneaux exposés : l'autre avait été brisé à l'Exposition.

Tout en pratiquant la gravure, il s'était mis à étudier la peinture sur verre. Après avoir surmonté beaucoup d'obstacles, il parvint à entreprendre les armoiries de la Maison du roi, sur la Grand-Place, à Bruxelles, par l'entremise de M. Jonneau, entrepreneur des travaux de vitraux.

Encouragé par ce début, ainsi que par d'autres commandes qui lui furent faites, il entreprit en ce genre des travaux de plus en plus importants. On peut s'en faire une idée à l'Exposition actuelle d'Anvers, en examinant, dans la classe 18, le magnifique plafond sur verre exposé par lui. Ce plafond, de style Louis XIV, mesure dix mètres carrés de superficie.

Mais revenons à la gravure sur verre. Depuis que M. Glineur s'en occupe, cet art a fait de grands progrès (nous parlons, naturellement, de la gravure à l'acide).

Il faut surtout citer la gravure par impression du dessin, au moyen d'une plaque de glace gravée à la main et par report du dessin imprimé sur papier, et d'une encre grasse composée de cire vierge, bitume de Judée, suif de mouton, térébenthine ou plutôt benzine, encre qui se détache du papier collé sur la glace à graver, et qui se décolle de la glace ou du verre quand on les mouille au moyen d'une éponge.

Par ce procédé, M. Glineur est arrivé à faire de la gravure aussi bonne et bien moins onéreuse que la gravure à la main. Puisque le modèle a été fait à la main et se trouve reproduit avec une fidélité absolue, le résultat est le même, tout en demandant une main-d'œuvre beaucoup moindre. On peut même apporter au dessin du modèle un soin, un fini bien plus grands, puisque la gravure n'est exécutée qu'une fois, et n'a pas besoin d'être répétée sur chaque verre du même modèle. De plus, le modelé est identiquement le même sur chaque verre, tandis qu'avec l'ancien procédé il est impossible d'éviter certaines différences dans le dessin.

En somme, M. Glineur est un spécialiste d'une habileté consommée. Les travaux comprennent : la gravure sur verres et glaces, les vitrages décorés pour portes, cafés, plafonds, véranda, les enseignes et plaques de réclame, etc., et, dans chaque catégorie, il atteint une véritable perfection.

## LA BRASSERIE EN BELGIQUE



CHAQUE contrée a ses boissons particulières, et, bien qu'il soit démontré que nos ancêtres, les Gaulois, faisaient une grande consommation de bière, nous devons reconnaître que ce n'est pas en France qu'on est le mieux placé pour étudier la fabrication de cette boisson fermentée.

Cet aveu n'a d'ailleurs rien d'humiliant pour nous, puisque notre pays produit des vins qui sont renommés dans le monde entier; seulement, nous n'en devons pas moins nous préoccuper de la fabrication de la bière, aujourd'hui surtout que de redoutables fléaux, et principalement le phylloxéra, se sont abattus sur nos vignobles, et ont diminué notre production vinicole dans des proportions considérables.

Nous n'avons, du reste, pas à aller bien loin, et, tout en sortant de France, mais sans sortir de cette vieille terre de Gaule dont nous rappelions tout à l'heure le goût pour la bière, ou du moins pour des boissons du même genre, nous trouvons d'excellentes bières auxquelles, nous le déclarons sans hésiter, toutes nos préférences sont acquises. On a déjà compris que nous voulons parler des bières belges.

Ce sont ces excellentes bières dont nous venons d'étudier la fabrication sur place, dans un établissement dont la visite nous a vivement intéressé.

La brasserie dont il s'agit est celle de M. Alfred Robert (18 et 19, rue de France, à Bruxelles).

Les bières qu'on y fabrique sont à fermentation haute (bière brune).

Tout le monde sait, en effet, que la bière se fabrique par deux procédés : la fermentation haute, qui s'opère dans des conditions normales de température, et la fermentation basse, qui se fait à une température très peu élevée, obtenue en toute saison par des procédés artificiels.

On peut avoir des avis différents sur les mérites des produits de ces deux systèmes au point de vue purement gastronomique; nous préférons, quant à nous, ceux de la fermentation haute, mais des goûts et des couleurs il ne faut pas discuter.

Au point de vue hygiénique, au contraire, l'hésitation n'est plus permise : la bière à fermentation basse est certainement inférieure à l'autre. La fermentation haute donne des produits plus légers à l'estomac, plus digestibles, bien plus salutaires, en un mot, que les produits lourds et indigestes de la fermentation basse.

Dans la fermentation haute, les drèches ne sont pas cuites, comme elles le sont pour la fermentation basse. Quand la bière est faite, le chiffre d'entonnement est la différence qui existe entre la température de la cave et 32°, chiffre admis.

Dans la fermentation basse, on entonne à 4° ou 5°, et il ne faut pas que ce chiffre soit dépassé de beaucoup dans la suite; aussi un veilleur-enregistreur est-il chargé de la vérification de la température. Si elle dépasse 7° ou 8°, le ferment, qui prend de la vigueur et se retrouve dans des conditions excellentes de végétation, mange le sucre contenu dans la bière et, par suite, lui enlève ses meilleures qualités.

Voilà pourquoi la bière à fermentation basse, après être entonnée, est laissée autant que possible à la température de 0°. A cette température, la bière est toujours belle, mais ensuite il faut la vendre, et c'est alors que surviennent les nombreux inconvénients auxquels il faut remédier par des soins assidus.

Les caves sont isolées; il y a des entre-caves pourvues de nombreux tuyaux amenant de l'air refroidi, qui, plus pesant que l'air chaud, chasse toujours ce dernier vers la partie supérieure de la cave, d'où il s'échappe par suite de dispositions spéciales.

D'autre part, dans les avant-caves sont les tonneaux qui doivent servir de récipients à la bière, et qui sont eux-mêmes maintenus toujours à une basse température. Le bois, mauvais conducteur du calorique, dont ils sont constitués, a

quatre ou cinq centimètres d'épaisseur et demeure constamment transpercé de froid.

Si la bière doit être consommée immédiatement, tout est pour le mieux; dans le cas contraire, il faut la maintenir froide au moyen de la glace.

Il faut la vendre toujours en petite quantité; dans de petits fûts, puis le débitant doit à son tour la maintenir froide jusqu'au moment de sa consommation. Sans toutes ces précautions, le ferment, qui ne demande qu'à renaître, ne tarde pas à gâter le liquide.

On le voit, le froid agit à la manière des antiseptiques, et, quant aux antiseptiques proprement dits, leur usage est formellement interdit aux brasseurs.

Mais, ce n'est pas tout, il faut que cette bière entre en contact avec un estomac qui, lui, n'est pas froid. Voilà donc maintenant l'estomac qui devient à son tour une véritable cave à fermentation. Dans toute fermentation, tout le monde sait qu'il se produit de l'acide carbonique, et, pour faire toucher du doigt à nos lecteurs les dangers de ce gaz, qu'il nous suffise de lui rappeler ce qui se passe dans la grotte du chien. Aux principes délétères de ce gaz qui veut se dégager vient souvent s'ajouter le travail de la digestion. Alors, maux de tête, maux d'estomac, malaises prolongés, etc., etc., et aussi les inconvénients qui accompagnent toujours un déjeuner trop copieux. Ces derniers sont très bien accueillis chez les Arabes, mais chez nous, ils n'ont jamais fait preuve d'une bonne éducation.

Nous avons visité toute la brasserie de M. Robert, admirablement installée et outillée, pourvue d'un générateur, d'une force motrice à vapeur de quarante chevaux, et occupant un personnel de vingt ouvriers en temps ordinaire. Cet établissement peut produire cent quatre-vingts hectolitres de bière par jour.

On peut suivre ici toutes les phases de la fabrication. L'orge est amené à la mouture par un monte-charges. Une fois moulue, elle est versée dans une cuve à faux-fond, munie d'agitateurs. Quand la bière est faite, les trempes sont coulées dans une vaste cuve, d'une capacité de deux cent cinquante hectolitres, où l'on y ajoute le houblon.

De là, la bière descend à la cave, hermétiquement close. La voûte, revêtue d'une peinture émaillée, et le sol, qui est asphalté, ne présentent aucune fissure, ce qui est essentiel pour une bonne fabrication.

Là, nous dégustons un verre d'excellente bière, et nous sommes frappé de la parfaite limpidité de ce produit de la fermentation haute.

Cette limpidité ne s'explique que par l'excellente qualité des matières premières employées à la fabrication.

C'est là une particularité de première importance, et, malheureusement, un grand nombre d'industriels, pour réaliser plus de bénéfices, emploient des matières premières douteuses, ou même absolument mauvaises. La fraude se glisse aujourd'hui partout.

Les houblons qui parfument si agréablement ces bières sont de différentes qualités. On emploie notamment le houblon naturel d'Alost, et aussi le houblon allemand. Ce dernier est meilleur et plus fort, mais il coûte trois fois autant que l'autre. Plusieurs brasseurs emploient aussi le houblon *normal*, qui est séché et concentré, et qui, par suite, a perdu une partie de ses propriétés. Pour faire de bonne bière, rien ne peut remplacer le houblon frais. Le houblon tassé, comprimé dans de vastes cylindres pour combattre l'action de l'air, conserve assurément ses propriétés, mais il devient difficile de lui reconnaître, en cet état, ses diverses qualités. Quant au houblon concentré, si ses propriétés chimiques subsistent, il n'en a pas de même des autres, et notamment de son poids, qui est diminué.

En somme, les matières premières employées dans la brasserie de M. Alfred Robert, orge, levure, houblon, sont de première qualité, ce qui, joint aux soins extrêmes apportés à la fabrication, donne des bières tout à fait supérieures et justement estimées.