

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1886-05-30.

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.

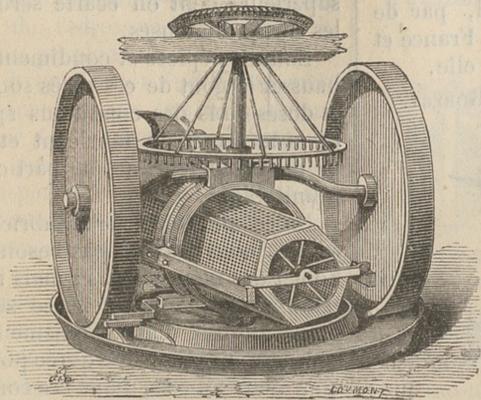
7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

trer des liqueurs naturelles, rafraichissantes et digestives comme celles que nous venons d'examiner et qui figurent avec honneur à l'exposition de Bourges.

Leur création constitue, d'ailleurs, une étape dans la voie féconde que nous constatons au début de cet article, c'est-à-dire dans une voie de progrès et d'améliorations où cette industrie marche à grands pas, grâce à l'impulsion de tous les distillateurs qui, comme M. Ad. Bourdin, ne se bornent pas à perfectionner les procédés de fabrication, mais s'appliquent à n'employer dans leurs préparations et dans leurs créations que des matières premières de qualité supérieure, et qui se font une règle de ne laisser pénétrer dans la consommation que des produits dont ils ont expérimenté et reconnu les propriétés salutaires et bienfaisantes.

Le ministre des postes et des télégraphes ayant pris l'engagement, tout au moins moral, d'inaugurer le nouvel hôtel des Postes, à l'occasion de la Fête du 14 Juillet, les chefs des divers services des postes doivent se réunir samedi prochain en vue d'aviser aux mesures pour effectuer le déménagement et ensuite l'emménagement projetés, sans qu'il puisse être apporté aucune interruption dans les services actifs et l'expédition des affaires courantes.

Le déménagement des baraquements de la place du Carrousel pourra commencer vers le 22 juin.



Moulin à ramasseur automatique à blutoir adhérent, broyant et blutant en une seule opération.

par un arbre mis en communication avec un moteur à vapeur.

Entre les deux meules et sous une sorte de cheval qui les relie entre elles, le blutoir se meut lui-même entraîné par le mouvement général de rotation du système et c'est ainsi que cet ingénieux appareil opère simultanément le travail du broyage et du blutage dans des conditions de supériorité irréprochables.

Un autre instrument mérite d'être signalé au même titre; c'est le moulin à ramasseur automatique à tamis central, broyant et tamisant en une seule opération. Basé sur les mêmes principes que le précédent, avec cette différence que le tamis remplace ici le blutoir placé dans l'autre. Perfectionné par M. J.-M. Fleury, cet appareil rend de très grands services par les ressources qu'il offre en permettant de tamiser des matériaux jusqu'au n° 40.

D'ailleurs, ces deux types de moulins se construisent suivant des modèles de dimensions plus ou moins grandes correspondant au travail qu'on en veut obtenir, en raison de la résistance plus ou moins considérable des matières qu'il s'agit de broyer.

Les meules sont des masses de fonte dont le poids varie de 300 kil. jusqu'à 4,000 kil. Elles sont cerclées soit en fer, soit en acier et, par conséquent restent toujours intactes. Quand elles viennent à s'user, on comprend que le cercle seul est remplacé, puisque seul il a eu à subir la pression, le contact des substances à broyer et l'usure qui en résulte.

En résumé, la structure de ces moulins, dans tous leurs organes, est très simple et très solide et l'on peut affirmer qu'elle constitue le dernier mot du perfectionnement dans ce genre d'appareil. On ne saurait rien faire désormais de plus pratique et de plus économique pour le broyage, le blutage et le tamisage de tous les corps durs.

BROYAGE, CONCASSAGE ET TAMISAGE

DE TOUTES SUBSTANCES



Un grand nombre d'industries sont tributaires des appareils de broyage, concassage, tamisage et blutage. Une foule de substances sèches ou humides ne peuvent être employées, en effet, dans leurs diverses applications, qu'autant qu'elles ont été pulvérisées et nettoyées par des procédés énergiques et par des moyens d'action dont la force ne peut être empruntée qu'à des combinaisons mécaniques perfectionnées.

Tel est le cas du plâtre, de la chaux, du ciment, des débris de terre réfractaire, de l'albâtre, de la craie, de l'asphalte, du marbre, du silex, du quartz, etc., etc. On pulvérise aussi la terre sèche, certains engrais, les os, le sang desséché, le phosphate, la porcelaine, le verre, etc.

De nombreux appareils ont été créés pour procéder à toutes ces opérations et pour transformer ces différentes substances en poudre plus ou moins fine, en vue de les approprier aux divers usages industriels auxquels elles sont affectées.

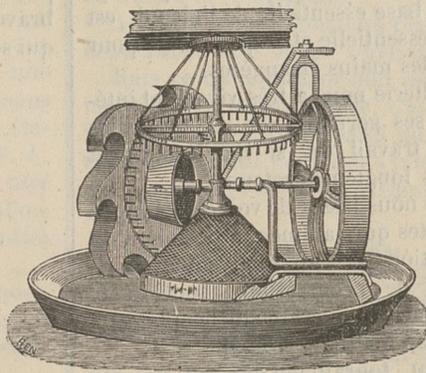
Dans le but de nous rendre compte des progrès et des perfectionnements de cette branche d'industrie mécanique, nous venons de visiter (91, rue de Crimée, à La Villette) les ateliers de l'ancienne maison Fauconnier, actuellement dirigée par

M. J.-M. Fleury, constructeur-mécanicien du plus grand mérite.

Fondée vers 1830, cette maison a reçu depuis une vingtaine d'années, c'est-à-dire depuis que M. J.-M. Fleury la dirige, une très vive impulsion, par suite des améliorations qu'il a introduites, soit en perfectionnant l'outillage, soit en créant lui-même des appareils nouveaux plus puissants et plus pratiques que tous ceux qui avaient été employés jusque-là dans le même but.

C'est ainsi que, sans entreprendre d'examiner en détail tous les articles de sa fabrication dont la nomenclature, à elle seule, nous conduirait au-delà des limites qui nous sont tracées, nous signalerons seulement quelques types principaux de ses moulins qui méritent d'arrêter spécialement l'attention, en raison de leurs caractères essentiellement pratiques, par la simplicité de leur mécanisme et de leur fonctionnement et par la solidité énorme qu'ils présentent.

Voici, par exemple, un moulin à ramasseur automatique, à blutoir adhérent, broyant et blutant en une seule opération. Cet appareil très ingénieusement conçu est une des créations de M. J.-M. Fleury. Il permet de réduire à l'état de poudre d'une très grande finesse les matières les plus dures telles que : le silex, le quartz, les phosphates, etc., etc., il opère, avec une grande régularité et une précision incomparable, le broyage et le blutage des diverses substances qui sont placées dans le récipient circulaire sur lequel évoluent les deux meules conduites par une roue dentée actionnée



Moulin à ramasseur automatique à tamis central, broyant et tamisant en une seule opération.

A côté de ces deux moulins, nous devons également signaler le broyeur frotteur, plus particulièrement destiné au broyage du sable humide, de la terre à noyaux pour fonderie, des copeaux de bois, écorces, produits de teinture, etc., puis le moulin à grille, marchant avec un cheval ou un moteur, pour plâtre de construction, et pouvant broyer 40 mètres cubes à l'heure.

Nous ne pouvons citer tous les autres appareils tels que : transmissions, treuils, grues, monte-pierres, moulins à huile, pompes à puits, concasseurs à cylindres, manèges, bluteries, meules verticales de tous poids, en fonte ou en granit, avec cercles en fer, fonte ou acier, etc., qui comprennent une série très complète de tous les modèles qu'on peut désirer; signalons en terminant, néanmoins, des machines à briques perfectionnées, marchant au manège ou au moteur, pour les terres franches, terres glaises, agglomérés de béton, de houille, etc., et des machines brevetées à blocs et parpains; et par cette courte nomenclature, nous n'aurons encore donné qu'un faible aperçu de l'ensemble des instruments ingénieux que nous avons pu examiner avec intérêt dans les ateliers de M. J.-M. Fleury, dont la fabrication comprend, outre les appareils que nous avons énumérés, tout l'outillage relatif au concassage et au broyage de toutes substances dans toutes les industries.

Ce qui nous a frappé dans la plupart de ces machines, c'est la simplicité de leur construction, c'est leur fonctionnement pratique, la puissance de leur action et de leur rendement, toutes qualités hautement appréciées dans les nombreuses industries intéressées et qui ont valu à M. J.-M. Fleury une série de succès légitimes dans toutes les expositions et notamment la médaille d'or à l'exposition de Paris en 1879.

R. LETOUZE.

LES BIÈRES ALSACIENNES

LA BRASSERIE DE LA VILLE DE PARIS A STRASBOURG



Nous savons trop bien et depuis trop longtemps que les disputes sur les goûts sont interminables et définitivement condamnées en principe, pour nous permettre de critiquer ici les bières bavaroises au profit de celles de Strasbourg.

Que l'on préfère les bières brunes, plus ou moins pâteuses, modérément limpides, dont les brasseurs de Munich inondent le marché parisien, aux bières pâles de Strasbourg, bières limpides, alcooliques *naturellement*, par le seul effet des qualités du malt et des soins donnés à la fermentation, nous trouvons cela parfaitement légitime, sinon parfaitement naturel, et nous n'avons pas même le droit de blâmer les consommateurs qui se décident à payer bien plus cher les bières brunes de Bavière que les bières d'Alsace.

Néanmoins, nous ne comprenons pas cet engouement pour un produit qui vient d'Allemagne, alors que la bière fabriquée à Strasbourg est une bière *française*, faite par des ouvriers *français*, sur un sol enfin qui nous est resté si fermement attaché par les liens du cœur.

Il est de notre devoir de rendre pleine justice aux brasseurs strasbourgeois, qui ont lutté, pendant quinze années, contre la réputation déjà ancienne de leurs rivaux, ont adopté la fabrication des bières blondes et brunes, qui leur imposaient, la blonde surtout, des procédés de torréfaction extrêmement délicats, ont multiplié les soins de la clarification absolument naturelle, sont restés obstinément fidèles à l'orge et au houblon, et ont repoussé tous les succédanés plus ou moins savants que tant de

brasseurs leur substituent aujourd'hui, non sans danger pour la santé publique, bref, en s'appliquant à livrer à des prix moins élevés des bières d'une fabrication infiniment plus difficile, ont soutenu avec un zèle au-dessus de tout éloge l'honneur de la brasserie française.

Ces diverses considérations nous ont donné le désir de visiter une brasserie d'Alsace.

Nous nous sommes, à cet effet, rendu chez M. Jean Burger, à Strasbourg, syndic des brasseurs et propriétaire de la brasserie de la ville de Paris.

Nous étions bien chez nous, en visitant la malterie, la brasserie, les caves de M. Jean Burger, et chaque fois qu'il nous était donné (ce plaisir nous arrivait souvent) de constater un progrès introduit par le chef de la maison dans l'outillage ou dans les procédés de fabrication, nous en éprouvions une véritable joie personnelle.

Nous avons cité la malterie, car M. Burger ne s'est jamais décidé, comme un grand nombre de ses confrères, à demander à des industries spéciales, distinctes de la sienne, le malt dont il fait usage.

Il estime, en effet, que le choix des orges est une question tout à fait capitale dans la fabrication de la bière, et au lieu d'en laisser le soin à des intermédiaires plus ou moins consciencieux, il demande directement les siennes à l'Alsace, à la Champagne, à la Hongrie au besoin, dans les années où la qualité du grain laisse à désirer dans les autres pays de production.

Il pense, d'autre part, que le maltage qui provoque, par le développement du germe, la production de la glucose, base essentielle de l'alcool, est une opération trop essentielle et trop délicate pour être abandonnée à des mains étrangères.

L'étude de sa malterie nous a très vivement intéressé. L'examen de ses germeoirs, de ses tourailles mécaniques, où le travail est si intelligemment combiné, nous a très longtemps retenu.

Nous ne pouvions nous lasser de voir cette longue tige munie de palettes qui, animée à la fois d'un mouvement de rotation et d'un mouvement horizontal et alternatif de progression, soulève et secoue avec tant d'énergie le grain sur les plateaux perforés, chauffés par les tourailles.

L'introduction du touraillage mécanique mû par la vapeur, l'addition à la touraille d'un ventilateur chargé d'évacuer la buée ne sont pas des progrès exclusivement industriels coopérant à la perfection du produit, ce sont aussi des améliorations hygiéniques qui dispensent de malheureux ouvriers de travailler, la pelle en main, dans une atmosphère de 70°.

Nous aurions à faire des observations du même genre, à propos de la brasserie proprement dite, où l'on n'emploie que des houblons d'Alsace pour les petites bières et des houblons de Bohême pour les bières fortes et d'exportation, où les immenses chaudières sont coiffées de couvercles qui empêchent le développement de la buée, dont tout l'outillage, en un mot, construit par les premières maisons alsaciennes, est le dernier mot des progrès de cette industrie qui, armée des découvertes de la science, s'est si rapidement développée de nos jours.

Mais c'est dans la visite des caves que ceux qui nous conduisaient avaient ménagé nos plus vives impressions, et c'est là surtout que nous avons pu prendre une idée de la complète installation de cette maison.

Et nous ne parlons pas seulement ici des immenses caves-magasins, maintenues à une température uniforme de 1°, où d'interminables lignes de foudres de 40 hectolitres sont entassés sur des rangs de foudres de 50 hectolitres, où un tramway aérien, établi sous la voûte, déplace les fûts d'une cave à l'autre, en les saisissant à l'aide de crochets suspendus à des câbles; nous parlons aussi de ces caves-ateliers où sont installées des cuves de fermentation d'une contenance de 25 hectolitres.

C'est dans les caves qu'est installée cette magnifique glacière, édifice de 11 mètres d'élévation, dont 7 sont enfouis dans le sol, ce qui permet de conserver une énorme provision de glace à l'abri des variations de la température extérieure.

C'est là que fonctionnent ces pompes de soutirage qui, complétées par une pompe à air fournissant

un travail de refoulement, envoient la bière, à l'aide d'un réseau de tuyaux, d'un foudre dans un autre foudre, d'une cave dans une autre cave, sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir une seule porte.

Il nous resterait, si nous voulions être complet, bien d'autres détails à signaler : et le mode d'évacuation des eaux sales, à l'aide des pompes qui les chassent vers l'égout ; et le système de distribution de l'eau, du gaz, de la force motrice, dans toutes les parties des caves et des ateliers ; et le fonctionnement du monte-charge qui élève les bières à quai, sous le hangar du départ, d'où elles sont expédiées sur la gare voisine ; et l'opération qui, à l'aide de la vapeur surchauffée, liquéfie le goudron dans les fûts vides, suivie de celle qui les enduit intérieurement d'une nouvelle couche parfaitement égale.

Il nous faudrait suivre la maison Jean Burger en dehors même de son établissement et décrire ses wagons glaciers, qui maintiennent la basse température de ses excellentes bières blondes et brunes, si moelleuses, si fines de goût, si favorables aux estomacs délicats, et les transportent dans toutes les directions, y compris, heureusement, la direction de Paris où elles affluent, pour la plus grande satisfaction des amateurs, dans les caves de M. A. Bordier, (12, boulevard de la Chapelle), représentant au milieu de nous la maison alsacienne.

Nous nous trompons : c'est la maison de la Ville de Paris que nous avons voulu dire, car, dût-on nous accuser de mêler la politique à la brasserie, nous ne pouvons oublier que les bières blondes et brunes de M. Jean Burger sont fabriquées dans un pays qui fut français, par un industriel, par de braves ouvriers qui aiment toujours la France et qui sont toujours dignes d'être aimés par elle.

E. ROBERT.



LES PATÉS DE FOIES GRAS DE STRASBOURG



Nous ne connaissons généralement, à Paris, sous le nom de pâtés de foie gras de Strasbourg, certains pâtés qui ne sont pas meilleurs que beaucoup d'autres et qui, pour la plupart, sont fabriqués avec de vieux foies qu'on fait venir de Vienne (Autriche) ou avec des foies de toute autre provenance qui n'ont pas pu trouver à Strasbourg un bon accueil. Nous ne voulons pas donner à entendre, par là, que le vrai pâté de foie gras de Strasbourg soit absolument inconnu à Paris ; pas plus que nous ne voudrions laisser croire les fabricants parisiens incapables de préparer de bons pâtés de foies gras.

Mais, ce que nous pouvons affirmer, c'est que nous, qui habitons Paris depuis bien des années, nous y avons passé tout ce temps sans connaître et sans y rencontrer les véritables pâtés de foie gras de Strasbourg, tels du moins que nous les avons trouvés à la source même, dans la maison Schnéegans-Reeb (27, rue du Dôme), l'une des plus justement renommées de cette ville, dans cette importante spécialité.

Nous ne dissimulerons pas qu'en entreprenant la revue des industries strasbourgeoises, nous nous sommes fait une fête d'étudier sur place les causes du grand renom de popularité de ces excellents pâtés qui firent de tout temps les délices des gourmets.

A ce titre, la maison Schnéegans-Reeb comptait parmi les premières que nous devions visiter et c'est avec un légitime sentiment de curiosité que nous avons examiné et dégusté, dans cet établissement, les véritables pâtés de foies gras de Strasbourg, dont le goût exquis nous a paru infiniment supérieur à tout ce qui nous avait été présenté jusqu'ici, sous le même nom, sur les tables les plus somptueuses de la grande cité parisienne.

Nous avons trouvé d'abord là deux articles distincts, dans le même genre, correspondant à deux procédés différents de fabrication : d'une part, le pâté de foies gras en terrine ou en croûte ; d'autre part, le pâté de foies gras conservés en boîtes de fer blanc.

Comme goût et comme finesse, la supériorité de ces pâtés tient à des causes complexes que nous essaierons d'indiquer dans les lignes qui vont suivre.

Leur qualité fondamentale résulte tout d'abord de ce que Strasbourg est le pays des foies gras par excellence. Il y a là, en effet, des éleveurs expérimentés qui, par des méthodes spéciales d'éducation, amènent les oies à l'état voulu pour que leur foie possède cette chaire fine, grasse et savoureuse qu'on ne trouve que dans les pâtés originaires de ce pays.

Aussitôt que l'oie est abattue, le foie enlevé est apporté à la maison Schnéegans-Reeb où il subit les préparations spéciales qui en font un mets absolument exquis en même temps que léger à l'estomac.

La cuisson, notamment, qui est une opération capitale, est l'objet de soins très minutieux ; c'est en effet de la cuisson que dépend pour ainsi dire tout le succès de la préparation. Trop brusque ou trop lente, elle ne donnerait que de mauvais résultats ; il faut cuire à point, tout est là, et, sous ce rapport, on peut dire qu'il y a un certain tour de main à obtenir qui n'appartient qu'aux fabricants expérimentés par une longue pratique.

Nous ajouterons que les truffes, qui viennent du Périgord, sont choisies parmi les plus belles et les plus parfumées ; ce sont toutes truffes de qualité supérieure dont on écarte scrupuleusement toutes les sortes douteuses.

Enfin les épices et condiments employés pour rehausser le goût de ces pâtés sont assemblés, choisis et dosés dans des conditions spéciales qui constituent le secret du fabricant et qui donnent à ces préparations leur arôme particulier, leur parfum inimitable.

En ce qui concerne la fabrication des pâtés-conserves, nous n'avons pas besoin de dire qu'elle est l'objet des mêmes soins ; mais il convient de faire remarquer qu'elle est basée sur des procédés de préparation et d'assaisonnement qui assurent leur conservation pour une durée pouvant atteindre jusqu'à deux années. Dans ces conditions, on conçoit les avantages qu'il y a pour les voyageurs, qui ont à entreprendre de longues et lointaines excursions, à faire un approvisionnement de ces excellents pâtés-conserves, qu'ils trouveront toujours frais à n'importe quelle époque de leur voyage, dût-il durer deux ans, et qu'ils retrouveront, avec toutes leurs qualités et tout leur parfum primitifs, comme une ressource alimentaire de premier ordre, dans les pays les plus étrangers à toute civilisation.

Signalons encore les pâtés en terrines se conservant trois mois et les pâtés en croûte pouvant se conserver quinze jours.

A côté de ces divers produits, nous ne devons pas oublier de parler aussi des pâtés de gibier, comprenant pâtés de perdreaux, de bécasses, de cailles, de grives, etc. etc. Dans cette fabrication aussi, nous avons le pâté de gibier en croûte, le pâté de gibier en terrine, et le pâté de gibier conserve. Ces derniers produits sont absolument une spécialité de la maison Schnéegans-Reeb et sont déjà très connus de notre public élégant parisien.

Pour permettre à chacun d'apprécier les qualités de ses pâtés de foies gras, le propriétaire actuel de la fabrique, M. Feysel expédie, au besoin, un seul pâté, à n'importe quelle distance, à toute personne dont il reçoit la demande, certain qu'il est qu'un tel essai sera toujours décisif et lui vaudra de nouvelles commandes.

La réputation de cette maison n'est, d'ailleurs, plus à faire ; consacrée, dans toutes les expositions par de nombreuses récompenses (médaillon d'or à Lyon en 1885, médaille de vermeil à Vienne, médaille de bronze l'an dernier, à Paris, à l'exposition du travail), elle est également établie sur les relations et les sympathies qu'elle s'est créées dans le monde entier, notamment en Russie, en Amérique, en France et en Algérie où les pâtés de foies gras de Strasbourg de la maison Schnéegans-Reeb jouissent d'une vogue légitime dans la haute clientèle des amateurs et des gourmets les plus délicats.

E. ROBERT.