

## Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré



Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-01.

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.

Les serres métalliques, qui suppriment toute maconnerie, réduisent la charpente des châssis à de minimes dimensions, assurent l'introduction intégrale ou peu s'en faut de la lumière extérieure, ont donc rendu à l'horticulture des services inappréciables, et contribué dans la plus large proportion aux admirables progrès de cet art.

Donc, la fabrication de la maison Godfrin est assez complexe. Elle comprend d'abord les grilles de tous les modèles, les grillages mécaniques galvanisés pour clôtures de chasses, clôtures défensives remplaçant les haies, les murs ou les palissades pour enclos de parcs et de propriétés, pour entourages de basses-cours, de chenils, de parcs à chevreuils, etc.

Dans la même catégorie il faut ranger les barrières, les montants en fer sans scellement, les poteaux en fer pour clôtures de pâturages, les ronces artificielles, les fils de fer et raidisseurs pour contre-espaliers, les cordons de pommiers et de vignes, etc.

Dans la série des serres, nous mentionnerons les serres à multiplication, les serres adossées, les serres hollandaises avec ou sans porte en pénétration, puis, dans le même ordre d'idées, les châssis mobiles et les châssis de couches.

Enfin, pour les parcs et jardins, il faut mentionner les marquises, les berceaux, les faisanderies, etc., etc.

Dans tous les objets si variés exécutés par cette maison (qui a obtenu une médaille de vermeil de deuxième classe à l'Exposition d'horticulture d'Epernay en 1890), on retrouve une fabrication très soignée, qui fait grand honneur à cet établissement et qui nous a paru tout à fait digne d'être signalée.

LALLIER.



## UNE BRASSERIE A MONS-EN-BARŒUL

(NORD)



LORS que toutes les autres boissons. y compris le vin, ont trouvé des détracteurs, nous ne croyons pas que personne ait jamais contesté les précieuses propriétés alimentaires et hygiéniques de la bière

bien faite et n'ayant été l'objet d'aucune altération.

Seulement, il n'est peut-être pas, d'autre part, de boisson sur la qualité de laquelle les procédés et l'outillage employés à la fabrication aient une influence aussi considérable. Dans cette fabrication comme dans toutes les autres, la qualité des matières premières est certainement d'une haute importance, et si cette qualité laisse à désirer, le produit ne peut jamais être satisfaisant. Mais de très nombreux exemples ont démontré d'une manière incontestable que la matière première a beau être irréprochable, si le mode de fabrication est insuffisant, s'il reste conforme aux anciens systèmes, au lieu de tirer parti des immenses progrès réalisés par la science industrielle moderne, les produits restent toujours très loin de la perfection.

C'est ce qui explique comment pendant longtemps les amateurs de bière, en France, ont cru devcir accorder la préférence aux bières allemandes, dont la fabrication, il faut le reconnaître, était jusqu'à ces derniers temps très supérieure à la fabrication française. Il en est même résulté chez nous, pour la bière en général, un certain discrédit, parce que beaucoup de consommateurs ont cru qu'il ne pouvait y avoir de bonnes bières que les bières germaniques; et le public français, pour des raisons très naturelles, n'avait aucun empressement à s'adresser aux producteurs d'outre-Rhin.

Nous aurions été ainsi privés d'une boisson essentiellement hygiénique (ce qui eût été d'autant plus regrettable que le vin, par suite des maladies de la vigne, est devenu hors de la portée de bien des bourses) si certains de nos brasseurs français n'avaient compris que le seul moyen de lutter contre la concurrence étrangère était de perfectionner leur outillage, de modifier leurs procédés en mettant à profit toutes les découvertes réalisées. Grâce à leur louable initiative, les bières françaises, ou du moins certaines d'entre elles, ne craignent plus la comparaison et le public commence à comprendre qu'elles méritent sa faveur et même ses préférences non seulement au point de vue patriotique, mais encore au point de vue hygiénique. En effet, il ne faut pas oublier que les bières allemandes, pour supporter le voyage, sont additionnées d'acide salicylique, principe nuisible et même toxique.

Tout naturellement, c'est dans le nord de la France, où la bière est depuis longtemps la boisson usuelle, que la brasserie a acquis son plus grand développement et a reçu ses perfectionnements les plus remarquables. Nous n'aurions pas su depuis longtemps à quoi nous en tenir à cet égard que nous aurions été pleinement édifié par la visite que nous venons de faire à une brasserie située près de Lille, à Mons-en-Barœul (route de Roubaix).

Cet établissement, connu sous le nom de Brasserie du Tape-Autour, a été fondé en 1882 par son propriétaire actuel, M. Delattre-Théry. C'est dire qu'il a pu profiter de tous les progrès accomplis dans cette industrie, progrès que les vieilles brasseries s'assimilent toujours difficilement.

Depuis le 1er janvier 1891, M. Delattre s'est associé M. Odoux, qui faisait partie de l'établissement depuis trois ans, et actuellement la raison sociale est Léon Delattre et Jean Odoux.

M. Delattre-Théry a fait installer tous les appareils des modèles les plus récents et il a adopté pour son matériel la disposition en cascade, dont les avantages, ainsi que nous avons déjà eu l'occasion de l'établir plusieurs fois, sont considérables.

Rappelons que cette disposition a d'abord le grand mérite d'éviter des manipulations souvent dangereuses, ce qui suffirait à lui faire donner la préférence, et qu'en outre elle permet de réaliser de fortes économies de main-d'œuvre, d'où résulte une diminution dans le prix de revient.

De plus, la disposition en cascade a une influence très sérieuse sur la qualité de la bière, car, dans ce système, les moûts ne sont pas exposés au contact de l'air, qui contient de nombreux ferments dont l'action peut être fort nuisible au produit. Il y a donc là une application rationnelle et très utile des théories microbiennes, qui ont déjà rendu de si grands services, et ce procédé donne incontestablement des bières qui non seulement sont d'un goût plus agréable, mais encore sont bien supérieures au point de vue de l'hygiène, puisqu'elles sont complètement indemnes de ces ferments qui peuvent leur communiquer des propriétés malsaines.

La grande spécialité de cette brasserie est une bière blonde destinée à la clientèle bourgeoise, et ayant de grands rapports avec les bières de l'Est.

Cette bière est fabriquée à fermentation haute, mais l'appareil réfrigérant installé dans la brasserie permet de la fabriquer aussi bien l'été que l'hiver, et de conserver les bières fabriquées à une température toujours uniforme.

C'est un produit absolument irréprochable, et d'ailleurs très apprécié d'une nombreuse clientèle bourgeoise, et aussi des consommateurs des cafés. M. Delattre-Théry a été le premier, dans le département du Nord, à fabriquer ce genre de bière, qui a eu tout de suite un très grand succès et auquel un public de plus en plus nombreux a accordé ses préférences.

Nous ferons remarquer que la supériorité des

bières de cet établissement ne résulte pas seulement des excellents procédés employés pour leur fabrication; car, encore une fois, si bons que soient les procédés et l'outillage, les produits resteront toujours défectueux si les matières premières laissent à désirer. Malheureusement, certains fabricants tirent un parti très blâmable des facilités que leur donne l'excellent outillage dont ils disposent pour masquer sous des apparences séduisantes l'infériorité des matières dont ils font usage. En admettant qu'on puisse ainsi obtenir des bières agréables au goût, il est bien certain qu'on ne fabriquera jamais avec des procédés aussi blâmables des produits favorables à la santé.

Dans la brasserie dont il s'agit, rien de semblable à craindre. Il n'entre dans les bières de cette maison que du malt de première qualité, provenant des meilleures malteries du pays, et les houblons les plus excellents. L'analyse serait impuissante à y trouver le moindre principe nuisible, et c'est une des causes qui doivent leur faire donner la préférence sur les bières allemandes, qui, nous le répétons, contiennent des principes dangereux.

En somme, voilà d'excellentes bières, très saines, très nutritives et en même temps d'un goût exquis; elles prouvent bien qu'en entrant dans la voie du progrès nos brasseurs sont de taille à soutenir avantageusement la lutte contre n'importe quelle concurrence, et qu'actuellement les consommateurs français seraient inexcusables de continuer à préférer les bières allemandes.



Exposition des Sciences et des Arts industriels

## UNE LIQUEUR DIGESTIVE DES CÉVENNES



our le monde connaît la très remarquable série des liqueurs créées par un certain nombre de maisons religieuses, qui apportent une très grande conscience dans leur préparation, et nous

n'avons pas sans doute à recommander ici, au point de vue hygiénique, la chartreuse, dont la réputation entièrement méritée est littéralement universelle.

Nous venons de dire à dessein au point de vue hygiénique, car, pour être vrai, il faut reconnaître que cette chartreuse présente, pour les amateurs, d'assez graves inconvénients au point de vue de sa consistance excessive et presque gélatineuse, qu'elle est, pour les mêmes amateurs, une boisson sanitaire, nous dirions presque une préparation pharmaceutique dont ils font le plus grand cas au point de vue de ses propriétés bienfaisantes, mais qu'ils placent au second rang comme boisson d'agrément.

Notre dernière visite à l'Exposition du Palais de l'Industrie, à Paris, complétée par la visite que nous venons de faire à la distillerie à vapeur qui fabrique le produit dont nous allens parler, nous fournit une exceliente occasion de signaler un fait bien intéressant pour les consommateurs: l'existence d'une boisson alcoolique nouvelle qui possède tous les avantages hygiéniques de la chartreuse et ne présente aucun des défauts que l'on reproche à la fameuse liqueur des Chartreux.

Un fait bien curieux à noter, c'est que la vigantine est encore, elle aussi, la création d'un moine, le Révérend Père dom Bruguière, prieur de l'ancienne abbaye des bénédictins de Saint-Guillau-