BnF Gallica

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1884.

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**.

froide qui entretient le fonctionnement normal de l'appareil.

Chauffé lui-même par le gaz produit par le carburateur, le moteur n'est plus assujetti à aucune surveillance, et les deux pièces, complétées ainsi l'une par l'autre, constituent un ensemble automatique absolument satisfaisant.

Sans insister autrement sur la description de l'appareil Giraudon, nous avons hâte de faire connaître les avantages économiques et pratiques attachés à son emploi, et les services qu'on peut en attendre.

Absolument exempt des impuretés qui détériorent ordinairement le gaz de houille, le *gaz d'air carburé* ne contient aucun de ces acides sulfureux ou ammoniacaux si funestes à la respiration des personnes et des plantes elles-mêmes et qui ont également pour effet de détériorer les dorures et les peintures.

D'autre part, son pouvoir éclairant est bien plus considérable que celui du gaz de houille ; sa lumière est très belle et, dès que l'appareil est mis en marche, le gaz est produit immédiatement. Il convient de remarquer qu'avec cet appareil, le gaz carburé se prête à l'usage du bec papillon qu'on n'avait pu jusrue là utiliser avec les autres systèmes analogues.

Enfin, tout danger d'explosion se trouve absolument écarté, le gaz carburé se produisant au fur et à mesure de sa consommation et son emmagasinage dans l'appareil n'étant jamais supérieur à huit litres.

M. Giraudon a construit des appareils de différents formats, suivant les besoins du service auquel ils ont à satisfaire. Il y en a de tous les modèles pouvant desservir, selon dimension, de 25 à 1,000 becs.

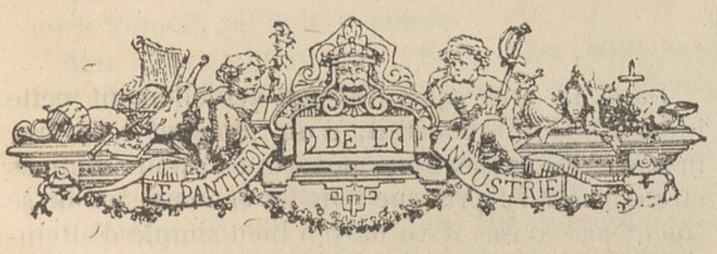
Autre observation qui a son importance : grâce à un système particulier de répartition de la pression, sur 50 becs allumés, si l'on en baisse 49, le cinquantième, restant libre de son expansion, n'est nullement modifié, c'est-à-dire que la flamme reste constamment la même sans aucune augmentation dans la hauteur du feu ni dans son intensité.

Par les explications qui précédent, on voit, sans que nous ayons besoin d'insister davantage, que le système Giraudon est bien la solution complète, définitive, absolue du problème de l'éclairage à domicile ; c'est, suivant une formule très juste de l'inventeur, l'usine à gaz chez soi et pour soi ; mais, ajoutons-le, une petite usine pouvant tenir dans un espace de 2 mètres de long sur 70 centimètres de large, sans aucun embarras, sans aucun risque et sans aucune dépense de personnel ou d'entretien.

On comprend, dès lors, l'admirable parti qu'il est possible de tirer d'une aussi précieuse découverte pour l'éclairage et même pour le chauffage des châteaux, des maisons de campagne, des villas, casernes, gares de chemins de fer et de tous les établissements qui, éloignés ou non des grands centres possédant des usines à gaz, désirent se procurer le gaz le plus économique et le plus utile qui ait jamais été créé, grâce à l'appareil Giraudon.

Bien connu du grand commerce parisien, M. Giraudon peut revendiquer l'honneur d'avoir attaché son nom à l'une des plus importantes solutions de notre économie industrielle.

ACH. GL.



BIÈRES FRANÇAISES

LA BRASSERIE LÉVÊQUE A SOISSONS

Ce n'est pas sans une vive et légitime satisfaction que nous inscrivons aujourd'hui la petite ville de Soissons au nombre de celles qui pourront soutenir avec le plus de succès la lutte de la brasserie française contre la concurrence étrangère.

La brasserie Lévêque, que nous venons de visiter avec beaucoup d'intérêt, est une des mieux organisées pour cette lutte, et ses bières lui ont conquis une réputation parfaitement méritée.

Ceci est d'autant plus important que, depuis quelques années, l'invasion des produits d'outre-Rhin s'est développée au point de submerger d'importantes maisons françaises, qui s'étaient acquis une légitime réputation.

Néanmoins, dans l'Aisne, dans ce département imbu des idées si viriles et si patriotiques que lui a laissées au cœur l'occupation étrangère de 1871, jamais les habitants ne se sont laissé aller à cet engouement irraisonné qui porte certains patriotes à rebours à ne trouver la bière bonne qu'autant qu'elle est originaire d'outre-Rhin.

Cette situation du département, hâtons-nous de le dire, est en partie due aux efforts de M. Lévêque qui, s'associant à une œuvre commune, où il a su mettre d'accord le patriotisme et l'hygiène, a puissamment contribué au réveil de la brasserie dans notre pays.

Ce qui nous réjouit, dans cette résurrection de la brasserie française, c'est beaucoup moins le succès incontestable d'une maison recommandable, que le fait économique d'une portée générale dont il est le symptôme : le retour du goût français à un produit national.

Nous n'entendons certainement pas que le patriotisme fasse, sans ombre de raison, invasion dans les questions commerciales ; si les bières allemandes avaient, sur les bières françaises, la supériorité qu'on leur attribue avec tant d'aplomb et tant de morgue en Allemagne, nous subirions le fait en nous inclinant, et, sans pousser nos lecteurs, par pur patriotisme, à la consommation des mauvais produits, nous nous contenterions d'exciter nos brasseurs à mieux faire dans leur intérêt et dans celui du pays.

Mais la logique n'indique aucune cause d'infériorité pour les bières françaises, et ceux qui ont dégusté les bières de la brasserie Notre-Dame ont pu se convaincre que la logique est d'accord avec les faits.

Rappelons en passant que les bières de cette maison ont obtenu depuis 18 mois un accueil des plus favorables et disons quelques mots de ce bel établissement de Soissons, dont les honneurs nous ont été faits avec la plus aimable courtoisie par M. Octave Lévêque, l'intelligent directeur-propriétaire de cette brasserie.

Uniquement fabriquée avec le malt d'orge et de houblon, la bière de M. Octave Lévêque est tout à la fois une boisson agréable et rafraîchissante pour les gens bien portants, et un adjuvant très efficace pour la guérison des malades.

Grâce à sa richesse en principes nutritifs, aussi bien qu'à des procédés spéciaux de fabrication, qui permettent à cet établissement de produire toujours identiquement la même qualité, cette bière est particulièrement recommandable.

La brasserie Notre-Dame est conçue d'après les prfectionnements les plus modernes, et dans le but de soutenir une concurrence sérieuse à l'importation allemande.

Après avoir rendu hommage à l'esprit de conscience et de progrès qui distingue le chef de cette entreprise qui, ayant débuté dans des conditions très modestes, est arrivé à élever sa production au chiffre annuel de 6,000 hectolitres de bière ; après avoir constaté la grande popularité dont M. Lévêque jouit dans le pays et la légitime réputation de sa bière, non-seulement à Soissons, mais dans tous les environs, il nous reste à le féliciter d'avoir apporté dans l'accomplissement d'une tâche fort ardue, une intelligence organisatrice et féconde, qui est le principal agent de sa prospérité et de ses succès.

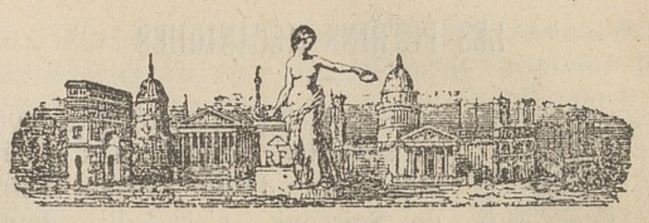
A. F.

Le rapport mensuel du Bureau de l'agriculture de Washington constate que la récolte du froment dépassera celle de 1883 de 100 millions de bushels. La qualité est généralement très bonne ; la condition moyenne est de 96.

La récolte du seigle sera d'environ 12 bushels par acre et de bonne qualité.

La récolte de l'avoine sera d'environ 750 millions de bushels, de bonne qualité.

La condition du maïs est meilleure qu'elle ne l'avait été depuis cinq ans. La moyenne est de 93.



L'AMER DU NORD

MAISON PLATEAUX-LEBRUN A SOISSONS (AISNE.)

C'est un adage banal que le vrai est, de sa nature, modéré, et se trouve entre les extrêmes.

Les fanatiques du bitter, du vermouth et de l'absinthe, affirment qu'il n'y a pas de digestion sérieuse, sans l'usage de ces divines liqueurs. Les ennemis de l'alcool assurent qu'il n'est, sans l'eau chaude ou froide, de salut ni dans ce monde ni dans l'autre.

La vérité vraie, c'est que l'alcool ne mérite ni tant d'enthousiasme, ni tant de colère, mais que, pris avec modération et dans des conditions hygiéniques particulières, il exerce une action très remarquable sur tout l'organisme.

A preuve, le vin, qui ne doit qu'à l'alcool son incontestable action bienfaisante.

A preuve, l'amer du Nord, qui, grâce aux sucs aromatiques et des excellents vins de Malaga et de Banyuls dont il est entièrement composé, a pris la valeur, en bien des cas, d'un véritable médicament, tout en remplaçant avec avantage les diverses liqueurs alcooliques, telles que l'absinthe, qu'on a l'habitude de prendre étendue d'eau, et dont les funestes effets ne sont ignorés de personne.

L'amer du Nord, qui ne comporte que 19° d'alcool, ne saurait être comparé à aucun autre produit similaire, car son arome, sa saveur, ses propriétés hygiéniques, au degré du moins où il les possède, lui sont entièrement spéciaux.

On ne saurait, quand la comparaison fait défaut comme dans le cas présent, définir les odeurs, ni les saveurs, mais l'amer du Nord est aujourd'hui déjà assez répandu pour qu'il soit superflu de chercher à le faire connaître par amplification. Son analyse à l'Exposition d'Epernay, (1884), a d'ailleurs valu à son intelligent inventeur la plus haute récompense. Ses propriétés toniques, nutritives, à base de quinquina ne peuvent être niées.

M. Plateaux-Lebrun, l'inventeur-distillateur de de ce merveilleux produit soissonnais, a pris les précautions les plus minutieuses pour échapper à l'altération de cette préparation précieuse.

Nous n'insisterons pas davantage sur les propriétés hygiéniques du produit, mais il en est une sur laquelle nous devons insister, attendu qu'elle est très fréquemment annoncée, mais rarement réalisée dans les liqueurs de table,

Chaque distillateur aime à dire que la liqueur de son invention est éminemment digestive, et le public n'est pas éloigné de le croire, parce qu'il ne fait aucune différence entre apéritif et digestif ; or, ces deux mots n'ont rien de commun.

Les liqueurs dites apéritives par une sorte d'excitation exercée sur la muqueuse, produisent un sentiment d'appétence, mais loin d'activer en aucune manière le travail de la digestion, l'entravent et le retardent presque toujours.

L'amer du Nord, au contraire, recommandé par les sommités médicales, après avoir disposé l'estomac à recevoir les aliments, l'aide très puissamment à les digérer, à les préparer à l'absorption en même temps qu'il fournit lui-même à l'assimilation un riche élément.

M. Plateaux-Lebrun aurait rendu au public un sérieux service s'il eût seulement substitué une liqueur agréable à des liqueurs d'une mauvaise réputation en partie méritée.

Mais il a fait mieux : sa liqueur n'a pas seulement les qualités que l'on se contente de demander aux liqueurs similaires, c'est-à-dire de désaltérer, de rafraîchir et de flatter le goût, elle possède, en outre, des propriétés hygiéniques et toniques extrêmement précieuses, qui lui ont assigné la place d'honneur qu'elle occupe actuellement dans la distillerie.

En résumé, grâce à sa composition, l'amer du Nord est non seulement une liqueur pleine de parfum et de goût, possédant un bouquet fin et délicat, mais c'est encore une liqueur hygiénique et, nous le répétons, digestive par excellence. A. F.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France