

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

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

qui abandonne le fer, extrêmement divisé et à l'état naissant, c'est-à-dire étant prêt à entrer dans les combinaisons nécessaires pour qu'il se mêle au chyme et soit absorbé par les vaisseaux chylifères.

Quant à l'action du fer, nous n'avons pas besoin de l'exposer ici. Tout le monde sait que dans les cas d'anémie, de chlorose et d'autres maladies où le sang est appauvri, le fer est le seul agent efficace.

Seulement, il a de graves inconvénients; beaucoup d'estomacs le supportent mal, et chez presque tout le monde il provoque la constipation. Son application prolongée devient par cela même impossible.

Au contraire, l'hémopeptone est très facile à assimiler et ne provoque ni troubles gastro-intestinaux, ni constipation. Le fer qu'elle contient peut être assimilé pour ainsi dire sans aucun travail pour l'estomac.

D'après ce qui précède, on peut se rendre compte des maladies dans lesquelles on obtiendra d'excellents résultats de l'emploi de l'hémopeptone Pluszeski (qui se vend au détail dans toutes les pharmacies, et dont le dépôt général à Paris est à la pharmacie commerciale, 27, rue Drouot).

Ces maladies sont, en général, toutes les affections débilitantes, et spécialement la chloro-anémie et ses suites, telles que la leucorrhée, les gastralgies, les céphalalgies, les diarrhées, etc. On doit aussi la recommander contre le lymphatisme des enfants et des jeunes filles, pour hâter les convalescences, et en un mot, contre tous les affaiblissements, quelle qu'en soit l'origine.

Une autre précieuse propriété de cette préparation, c'est d'augmenter dans des proportions considérables la sécrétion du lait chez les personnes qui allaitent. On doit donc la prescrire aux nourrices.

En somme, l'hémopeptone est un médicament qui fait honneur à M. Pluszeski, lequel, ancien préparateur de l'École supérieure de pharmacie de Paris, est d'ailleurs un homme d'une remarquable compétence. Déjà de nombreux médecins des plus connus ont expérimenté ce produit dans leur clientèle et en ont obtenu les meilleurs résultats. Ils ont constaté que ce médicament, ou plutôt cet aliment essentiellement régénérateur, a une action des plus rapides, qui se manifeste dès les premiers jours, qu'il fait renaître les forces, même chez les vieillards, et qu'il a, d'autre part, l'avantage d'être d'un emploi extrêmement facile et agréable.

Nous n'ajouterons rien à ces constatations de juges autorisés, et nous nous contenterons de dire en terminant que toutes les personnes débilitées peuvent juger des rapides effets de l'hémopeptone Pluszeski, car M. Pluszeski en envoie gratuitement des échantillons à toute personne qui en fait la demande. Ce produit, dont la vulgarisation, certaine d'ailleurs, est essentiellement désirable et rendra la santé à une foule de personnes, est un des plus ingénieux médicaments qui aient été imaginés à notre époque.

MEDICUS.

La direction générale des postes et des télégraphes a mis en vente, depuis le mois d'août 1889, dans tous ses bureaux, des enveloppes timbrées de grand format à 0.05, qui paraissent appelées à rendre de grands services.

Ces enveloppes peuvent être, en effet, utilisées par le public pour les envois de prix courants, catalogues, avis de naissances et de mariage, formules imprimées de convocation à une réunion, circulaires électorales et bulletins de vote, avis divers, etc., etc.

L'adjudication qui aura lieu le 7 de ce mois pour la fourniture du matériel des écoles communales de la Ville de Paris, jusqu'en 1893, fournit des chiffres intéressants. Il faudra pour 120,000 francs de tables; pour 60,000 francs de bibliothèques ou d'armoires; pour 42,000 francs de bancs; pour 13,500 francs d'éponges.



## UNE BRASSERIE A ARMENTIÈRES



L serait sans doute inutile de rappeler ici les avantages relatifs des deux grandes classes de boissons généralement utilisées: les vins et les bières, et même d'insister sur les fâcheux procédés de sophistication qui altèrent longtemps les bières seules, et qui s'attaquent aux vins d'une façon encore plus prononcée, depuis que les causes que tout le monde connaît en ont si terriblement diminué la production et ont presque fait du vin ordinaire une boisson de luxe.

L'éloge des vins purs et naturels n'est plus à faire depuis longtemps, ni celui des bières non plus, qui sont même supérieures au vin lui-même au point de vue des propriétés alimentaires, quand on a la conscience de produire de véritables bières, c'est-à-dire des solutions alcooliques dont l'orge seule a fourni l'élément fermentescible et le houblon seul l'élément aromatique, et quand on a eu, dans les détails de la fabrication, l'habileté, et nous pouvons dire la science, qui sont nécessaires pour tirer tout le parti désirable de ces deux éléments.

Certes, la science est loin d'être étrangère à la fabrication des fausses bières; elle y utilise des procédés de fermentation très savants, y introduit des variétés de matières saccharines que l'on serait loin de pouvoir obtenir par des procédés vulgaires, et y remplace avec une grande habileté les principes aromatiques du houblon par des produits chimiques. Le résultat, c'est, d'une part, la production à vil prix, de l'autre, la préparation de boissons dont la saveur est rarement satisfaisante, dont les propriétés hygiéniques sont nulles et dont les effets vont parfois jusqu'à l'empoisonnement graduel des malheureux consommateurs!

En présence d'une pareille situation, nous avons pris une résolution à laquelle nous promettons d'être toujours fidèles: celle de présenter à nos lecteurs toutes les brasseries que nous rencontrerons au cours de nos excursions, quand il nous sera démontré: 1° qu'elles n'emploient, pour la préparation de leurs bières, que les deux éléments essentiels que nous avons indiqués; 2° qu'elles ont adopté, pour le traitement de ces matières, les seuls procédés que l'on puisse employer pour en tirer le meilleur parti possible.

Telle est bien la situation de la maison Breuvart frères, d'Armentières, que dirige depuis l'année dernière M. Ch. Breuvart-Despretz, fils de l'un des fondateurs.

Dans la longue visite que nous venons de faire à la vaste brasserie de la rue de Flandre, créée en 1858, nous avons appris que cet établissement, constamment exploité avec autant d'habileté que de conscience (on sait si la conscience est une des vertus nécessaires au brasseur!) avait subi, en 1867, des améliorations, on peut même dire une transformation complète, qui réalisait, pour cette maison d'Armentières, les derniers progrès obtenus dans l'intéressante industrie de la brasserie.

Mais le progrès ne devait pas s'arrêter là: de très sérieux agrandissements ont été opérés depuis cette époque, agrandissements que le chef actuel de la maison est sur le point de développer encore au moment où nous écrivons ces lignes; le générateur de vapeur installé à la date que nous venons de rappeler menace de devenir insuffisant; l'outillage a subi de telles transformations que nous nous demandions, au cours de notre visite, s'il serait vraiment possible de s'attendre, pour l'avenir, à de nouveaux progrès.

Ces indications, qui montrent la voie très sérieuse dans laquelle se sont engagés les chefs de cette maison, nous dispensent presque de faire remarquer qu'ils ont, dans leur usine, associé la malterie à la brasserie, à cause du rôle tout à fait décisif que joue, dans la fabrication de la bière, ce travail si délicat de la saccharification des féculs, travail qu'un brasseur intelligent et sérieux ne peut guère se résigner à abandonner à un intermédiaire.

Il existe donc, à l'usine de la rue de Flandre, deux malteries où les travaux sont conduits avec de très grands soins, et où nous avons notamment suivi avec intérêt les opérations du nettoyage des orges et le travail des concasseurs.

Au-dessus de ces ateliers de malterie sont installés les greniers où l'on conserve, jusqu'au moment de leur utilisation, les excellentes orges et les houblons de choix dont la maison Breuvart tire un si excellent parti.

Dans la brasserie proprement dite, c'est-à-dire dans les ateliers où l'on prépare les moûts et où on les met en fermentation, il est un mode d'organisation générale qui nous a particulièrement frappé à cause de son utilité pratique: c'est la disposition en cascade de tous les genres de récipients qui contiennent successivement les liquides, disposition qui a pour résultat de réduire à son minimum le contact de l'air avec le moût et d'empêcher ainsi les fermentations acides qui en résultent naturellement.

Cette combinaison a encore un autre avantage très précieux: celui de réduire la main-d'œuvre et, par conséquent, le prix final du produit dans de fortes proportions. Cette économie de main-d'œuvre concourt d'une façon notable à la réalisation d'un fait qui nous avait d'abord surpris: c'est que la maison dont nous parlons est en état de livrer à des prix qui n'ont rien d'exagéré des bières qui se distinguent de la plupart des produits concurrents par la finesse de leur goût, par leurs qualités fortifiantes et par leurs propriétés hygiéniques.

Malgré la date récente de son installation à la tête de l'entreprise, M. Breuvart-Despretz a déjà eu le temps d'y réaliser de sérieuses améliorations, de porter, par exemple, à leur perfection les soins de propreté adoptés par ses prédécesseurs, et surtout d'installer une puissante machine à glace qui, au moyen d'un système spécial de tuyauterie, entretient, dans toutes les parties des immenses caves de l'établissement, une température très basse et très régulière, deux conditions essentielles de la conservation des bières.

M. Breuvart-Despretz, nouveau venu dans la brasserie, a largement compris son industrie, et la confiance que lui témoigne sa clientèle montre qu'elle a déjà très bien compris elle-même les capacités du nouveau chef de la maison Breuvart.

G.

## ERRATUM

Dans l'article que nous consacrons il y a quelques jours à l'importante verrerie de MM. Jeekel et C<sup>e</sup>, de Leerdam (Hollande), nous disions que la production générale annuelle de cette maison était de un million et demi de bouteilles. Or, c'est un million et demi de bouteilles par four que produit annuellement l'usine, et nos lecteurs voudront bien se rappeler que les verreries de Leerdam comportent trois fours, ce qui remet la production générale à près de cinq millions par an.

Il y avait là une lacune de nature à amoindrir considérablement la valeur de la fabrication de MM. Jeekel et C<sup>e</sup>; voilà pourquoi nous nous faisons un devoir de la combler aujourd'hui.

