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. 1895.

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 BIÈRES BELGES

—

Le Lambic-gueuze et la brune

—

Le lambic-gueuze est le type classique de la bière bruxelloise. En Belgique, tous les médecins la prescrivent comme reconstituant aux personnes faibles ou anémiées et aux sujets souffrant de l'estomac.

Nous avons pensé qu'une étude complète de cette bière intéresserait nos lecteurs à une époque où les hygiénistes s'élèvent en masse contre la bière à fermentation basse, laquelle, ingérée à l'état glacé, est nuisible à l'estomac parce qu'elle le saisit trop brusquement en provoquant une sensation excessive de froid, et qui, ingérée à la température normale, devient indigeste, car elle se charge lourdement en dextrine.

Nous avons, comme toujours, choisi un exemple et l'avons pris à la Brasserie du Parc-Royal, 11, rue Sterckx, à Saint-Gilles-Bruxelles, dont les chefs et propriétaires MM. F. Vander Elst et D. Bruyns nous ont réservé le meilleur accueil.

Le *lambic-gueuze*, tel du moins qu'on le fabrique en cette brasserie, est fait exclusivement d'escourgeon malté, de froment crû et de houblon d'Alost. L'escourgeon donne au produit son moelleux et son velouté, le froment lui donne du corps, le houblon enfin, tout en antiseptisant la bière, communique à son bouquet un arome spécial.

Le lambic, qui prend le nom de lambic-gueuze quand il est le produit du premier brassin, est une bière à fermentation spontanée, c'est-à-dire que la fermentation s'opère en tonneaux, sans addition de levure ni d'aucun ferment. L'opération dure ainsi de deux ans et demi à trois ans et comporte six à sept fermentations successives se produisant après des intervalles de repos. Il résulte de ce travail, que la nature a été *seule* à effectuer, une puissance et une finesse dans le bouquet de la bière qui sont telles que le lambic-gueuze âgé de trois ans a la même vigueur aromatique qu'un vieux bourgogne, le même cachet qu'un grand cru classé. Ce bouquet est dû à notre avis, au choix des houblons et des grains, à la méthode de maltage et de touraillage appliquée à ces derniers, aux procédés enfin de fabrication utilisés.

Et, pour nous démontrer leurs affirmations, MM. F. Vander Elst et D. Bruyns nous ont fait suivre pas à pas, dans leur brasserie, toute la fabrication.

Nous avons successivement parcouru la malterie avec ses greniers, ces locaux où fonctionnent les appareils nettoyeurs, ses germoirs et ses tourailles, puis le *Südhaus*, avec sa cuve-matières, ses chaudières de cuisson, ses bacs refroidissoirs, enfin les magasins immenses où se fait la fermentation en tonneaux et où séjournent pendant deux ans et demi à trois ans une quantité innombrable de fûts pleins de lambic.

Au bout de deux ans et demi on soutire le lambic et on le met en bouteilles où on le laisse encore une année avant de le livrer à la consommation.

Ce lambic-gueuze tel que nous l'ont fait déguster nos interlocuteurs, est d'une limpidité parfaite et mousse comme du champagne. Il pèse 7 au densimètre.

Jugé à l'odorat, il accuse immédiatement un bouquet très caractérisé.

Absorbé, il donne d'abord au palais la sensation d'un liquide à la fois un peu acidulé, très nerveux, très étoffé et très corsé. A cette première impression succède très vite l'apparition du bouquet. Celui-ci est un peu pâle d'abord, puis grandit, se développe, se précise et arrive bientôt à une intensité d'une puissance extraordinaire. Il est durable en outre et persiste longtemps dans la bouche, qu'il parfume merveilleusement. A l'estomac, le lambic est bienfaisant, digestible et léger. Il n'y séjourne pas longtemps, y provoque au contraire des départs salutaires et de ce fait détermine de légères évacuations très hygiéniques. Assez capiteux, il n'amène jamais cependant, même en cas d'abus, la lourde ivresse; comme le bourgogne, il est bon enfant et si, à un moment donné, quand on en a trop bu, il vous met l'esprit en gaieté, en aucun cas, le lendemain, il ne vous garde rancune; le sommeil dissipe en ce cas les fumées qu'il a fait monter au cerveau et le réveil trouve le buveur frais, dispos et de bonne humeur.

Enfin, et c'est là un point sur lequel nous tenons à insister de façon tout à fait spéciale, il est remarquablement reconstituant. Tous les médecins en Belgique, comme nous l'avons déjà dit, le recommandent aux femmes relevant de couches, aux nourrices, aux convalescents, aux vieillards, à tous ceux enfin qui ont besoin de recouvrer des forces perdues et dont l'estomac cependant digère encore difficilement. Les gens compétents, et nous sommes aujourd'hui du nombre, le conseillent vivement aux gourmets comme une boisson délicieuse et charmeuse qui vous met la joie au cœur et la gaieté dans la tête.

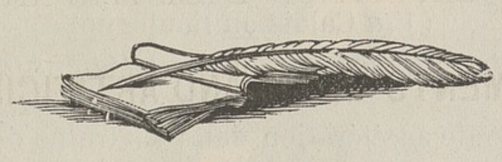
Après nous avoir parlé du lambic, MM. F. Vander Elst et D. Bruyns ont bien voulu nous entretenir de leur bière brune à fermentation haute.

Il s'agit ici aussi d'une bière essentiellement hygiénique, pesant de 4.2 à 4.4 au densimètre.

Les matières premières sont l'orge maltée, le riz et des houblons d'Alost et de Bavière. La fermentation, qui dure trois jours environ, se fait en tonneaux avec addition de levure.

La bière brune de la brasserie du Parc-Royal est très belle d'aspect et particulièrement séduisante au palais par la franchise de son bouquet et par sa vigueur. Très digestive, elle est aussi reconstituante et constitue une bière de table très appréciée en Belgique.

Nous souhaitons vivement que ces deux types de bière que nous avons dégustés chez MM F. Vander Elst et D. Bruyns fassent leur apparition à Paris. Ils y auraient, à notre avis, chez les particuliers, un succès considérable, et, tout en faisant le bonheur des gourmets, rendraient aux malades, aux convalescents et aux anémiques des services inappréciables.



VARIÉTÉS

—

Pigeons à la mer.

—

Nous allons assister ces jours prochains, à une fort intéressante expérience. Ce n'est pas à la vérité la première fois que pareils essais auront été exécutés, mais ils ne l'avaient jamais été sur une échelle aussi considérable. Il s'agit d'un lâcher monstre de pigeons à la mer. On sait de quelle importance peuvent être, à un moment donné, l'établissement de correspondances militaires, terrestres ou maritimes, au moyen des pigeons. Faut-il invoquer ici, pour la centième fois, le pigeon du siège, celui que Victor Hugo a chanté dans ses strophes immortelles de l'*Année terrible* :

Sous sa plume humble et frêle il a les noirs tambours,
Les clairons, la mitraille éclatant par volées,
La France et l'Allemagne éperdument mêlées,
. . . . . .
Et le vaste avenir qui, fatal, enveloppe
Dans le sort de Paris le destin de l'Europe.

Les entraînements de pigeons sur terre sont arrivés à un degré d'exactitude qu'il sera difficile de surpasser. L'entraînement sur mer, celui qui permettrait d'établir des relations suivies entre une flotte de guerre et la direction militaire générale, ont été forcément moins étudiés.

Nos vaisseaux de l'escadre de la Méditerranée possèdent des colombiers maritimes. Les gentilles petites bêtes se sont, paraît-il, très bien habituées au souffle bruyant des machines, à tout le tintamarre des manœuvres, au bruit du canon et autres agréments de la guerre flottante. Si on les lâche à une certaine distance, elles rejoignent rapidement leur colombier. L'officier qui surveille leur arrivée peut à tout instant être rapidement au courant de ce qui se passe sur le cuirassé qu'il distingue, point noir se détachant à peine sur la vague à l'horizon lointain.

Bien au delà de l'horizon, à la vérité. Si nos pigeons ne nous apportaient des nouvelles que de quelques douzaines de kilomètres, le résultat serait mince. C'est de centaines de kilomètres qu'il s'agit. Dimanche prochain, dès les premiers rayons du jour, un vapeur cinglera en pleine mer, jusqu'à 500 kilomètres de son point de départ, Saint-Nazaire, et, de 100 en 100 kilomètres, lâchera des pigeons de provenances différentes, dont les colombiers sont répartis sur toute l'étendue de notre côte maritime de l'Ouest.

—

Voyez ce lâcher énorme, qui couvrira tout un immense segment de l'Atlantique. Regardez le flot des ailes blanches, qui miroitent au soleil et se réfléchissent dans l'Océan, filant à toute vitesse, à pleine envolée ; les unes sur Calais, Cherbourg et Brest ; les autres sur Saint-Nazaire, Angers, Tours, Rochefort ; les autres encore sur Bordeaux, Bayonne ; et toujours d'autres, les plus éloignés, sur nos villes du Centre et du Sud-Ouest, sur Nîmes, Saint-Etienne, Dijon, Paris, Rouen, et enfin, au delà de notre frontière, sur Liège, Bruxelles, sur l'Angleterre. Un large éventail sur lequel courront dimanche nos gentils facteurs ailés.

Ce n'est certes pas un concours banal que cette épreuve, dont les résultats nous fixeront sur un point encore passablement obscur de l'utilisation des pigeons maritimes militaires. En dehors des essais connus faits par notre marine en rade de Toulon, une Société colombophile, le *Martinet*, d'Aix, fit en 1890 des expériences de traversée entre Calvi (Corse) et Aix. Le premier pigeon, parti de Calvi, retourna à Aix avec une vitesse de 38 kilomètres à l'heure. On en tira cette conclusion que le voyageur ailé avait filé, dès son départ des côtes corses, sur un point de la côte française la plus rapprochée, Nice, et qu'il s'était seulement alors dirigé sur Aix. Cela résulte des calculs de vitesse, ce pigeon faisant d'habitude ses 67 kilomètres à l'heure sur terre. Le pigeon, lâché en mer, se dirigerait donc toujours vers le point le plus rapproché de la côte voisine, et continuerait son chemin « terrestre » vers son colombier.

Les Italiens, qui sont d'enragés colombophiles, ont exécuté de fort intéressantes expériences entre Rome et l'île de la Madeleine, située au nord de la Sardaigne, à l'entrée orientale du détroit de Bonifacio, soit 270 kilomètres de mer.

Les colombiers de Rome et de la Madeleine firent l'échange de leurs voyageurs ailés. Deux sur cinq rentrèrent à la Madeleine ; deux sur trois à Rome, avec une vitesse moyenne de 45 kilomètres à l'heure. Un échange similaire eut lieu entre Naples et Cagliari, distants de 420 kilomètres et donna d'assez bons résultats.

—

On s'est souvent demandé par quel mystérieux instinct le pigeon parvenait à s'orienter dans l'espace. Lorsqu'il est lâché à une distance relativement minime de son colombier, il se peut qu'une extrême acuité de vision, un « flair » merveilleux vienne l'aider dans sa tâche. Et encore serait-il très difficile de donner la moindre explicatio-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France