

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-01.

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.



EXPOSITION UNIVERSELLE

LA BRASSERIE RINGNES

A CHRISTIANIA (Norvège)



La présence de l'extension toujours croissante de la consommation de la bière, on peut croire que cette boisson, dans un avenir peu éloigné, sera d'un usage absolument général, même dans les pays où le vin était jadis la boisson nationale et exclusive. Il est facile de comprendre cette modification dans les habitudes de la consommation, en France notamment. Le vin, qui était la boisson de notre pays, est devenu de plus en plus rare par suite des ravages exercés dans nos vignobles par les maladies de la vigne : oïdium, mildew, phylloxera. Aujourd'hui, le bon et vrai vin atteint des prix qui le mettent hors de la portée de la plupart des bourses, et il faut se résigner à absorber des liquides compliqués n'ayant avec le jus de la vigne que des rapports éloignés, des compositions plus ou moins savantes qui n'ont pas tardé à dégoûter les consommateurs. On s'explique donc aisément que le public ait cherché à remplacer cette boisson par une autre, aussi saine et aussi hygiénique que possible.

Or, cette boisson était toute trouvée : c'était la bière qu'il fallait choisir sans hésitation. La bière, en effet, est agréable au goût, elle désaltère parfaitement, et elle a des propriétés hygiéniques, toniques et digestives, une valeur nutritive qui en fait le seul liquide méritant d'être comparé au vin. Elle a en même temps l'avantage d'être moins échauffante que ce dernier.

Seulement, un obstacle se présente qui pourrait empêcher la bière de devenir populaire chez nous. Les fabricants français, il faut en convenir, ne sont pas jusqu'ici parvenus à faire des bières qui fussent en mesure de rivaliser avec les bières étrangères, et beaucoup de personnes refusent de faire usage de cette boisson, parce qu'elles s'imaginent que toutes les bonnes bières proviennent d'Allemagne. Il y aurait là, en effet, un motif suffisant pour s'en abstenir, non seulement par patriotisme, mais encore parce que les brasseurs tudesques, c'est un fait bien connu, additionnent leurs produits d'acide salicylique, qui, comme l'a péremptoirement démontré l'intéressante discussion qui a eu lieu sur ce sujet à l'Académie de médecine est nuisible et même toxique.

Mais c'est une erreur complète de s'imaginer que l'Allemagne a le monopole des bonnes bières. Il est des pays où la brasserie a fait tout autant de progrès, où les procédés et l'outillage se sont perfectionnés d'une manière aussi remarquable, et, parmi ces pays, la Norvège vient au premier rang.

Tout le monde a pu, par exemple, constater à l'Exposition universelle de 1889 la supériorité des produits de la brasserie Ringnes et C^e, de Christiania, produits qui ont valu à cet établissement une médaille d'or. Cette brasserie a déjà obtenu, d'ailleurs, neuf médailles d'or à diverses Expositions depuis 1886, ce qui est d'autant plus remarquable qu'elle est d'une fondation récente. Les bières de cette maison sont si excellentes, et son développement est si considérable, que nous avons cru intéressant d'en parler avec quelques détails.

La brasserie qui nous occupe a été fondée par

MM. Amund et Ellef Ringnes, en 1877. C'est dire que les anciens procédés de fabrication, si défectueux pour la plupart, n'y ont jamais été appliqués, et que dès le début l'établissement a pu profiter de tous les perfectionnements réalisés depuis un certain nombre d'années. Son installation et ses procédés sont donc rigoureusement conformes aux découvertes de la science moderne. Voici les renseignements que nous avons recueillis sur la fabrication de cette brasserie.

On y fait le maltage sur des aires de plancher, ou au moyen d'appareils mécaniques à maltage, à treillis ou à canal. C'est aussi en grande partie mécaniquement que s'opère la dessiccation du malt.

Après l'encuvage, qui se fait en suivant la méthode allemande, on procède à la fermentation, pour laquelle on applique entièrement les procédés dont Pasteur a été l'initiateur et qui ont été perfectionnés par le Dr Hansen, de Carlsberg. Il en est de même du refroidissement et de l'aérage du moût, ainsi que de l'enchantelage de la bière.

La levûre qu'on emploie est absolument pure, exempte de tout mélange. Elle est fournie par le laboratoire physiologique-mycologique de l'établissement, dont nous parlerons plus loin, et par suite offre toutes les garanties désirables.

Quand le moût houblonné sort de la chaudière, il est bouillant. On le refroidit et on l'aère, pendant la saison chaude, dans des réservoirs fermés, où l'air a été stérilisé, c'est-à-dire débarrassé de tous les microbes, au moyen de l'appareil de Velten.

Nous sommes d'autant plus satisfait de signaler cet excellent appareil, qu'il est dû à un de nos compatriotes. M. Velten, le brasseur de Marseille. Il est vrai qu'il a subi des perfectionnements, d'abord à la brasserie de Vieux-Carlsberg, à Copenhague, puis à la brasserie Ringnes et Cie, où il a reçu sa forme définitive.

L'air emmagasiné par cet appareil dans les réservoirs est en partie dépouillé de poussière et d'humidité; et avant de passer dans le moût il traverse une couche d'ouate très épaisse, très compacte et qui a été soigneusement stérilisée, et cette ouate arrête au passage tous les microbes qu'il peut contenir.

Cette stérilisation, conforme à la stricte application des théories microbiennes, et qui a pour effet de débarrasser entièrement la bière de tout principe nuisible, se continue dans tous les détails de la fabrication. Le moût, suffisamment refroidi et aéré, est, au bout de quelque temps, soumis à une pression d'air stérilisé et passe dans la chambre de fermentation, également stérile. Ici l'air est absorbé par des feutres et des exhausteurs. Ajoutons qu'au lieu de cuves de bois on emploie des cuves en argile.

Pour le refroidissement complet dans la chambre de fermentation, dans les appareils et dans les caves, on fait usage des machines à air froid de Linde.

Nous avons dit que la levûre pure employée à cette fabrication est produite par le laboratoire physiologique-mycologique de la brasserie. Ce laboratoire est le seul du même genre qui existe en Norvège. Il est dirigé par M. Olav Johan-Olsen, docteur en médecine, président de la Société d'histoire naturelle de Christiania, et chargé, aux frais de l'Etat, d'étudier la mycologie des fermentations. On y prépare la levûre au moyen de deux appareils du modèle de Carlsberg, placés dans une pièce spéciale, et qui ont été construits par le capitaine Kühle et le docteur Hansen.

En outre, on procède dans ce laboratoire à des analyses physiologiques, mycologiques, zymotechniques et botaniques; on y contrôle et on y épure les levûres avec le plus grand soin. Ces levûres sont d'ailleurs si estimées, que le laboratoire en fournit à de nombreuses brasseries en Norvège, en Suède et à l'étranger.

On le voit, cette fabrication se fait d'une manière vraiment scientifique, et qui explique la supériorité des bières de cet établissement produisant six millions de litres par an. La brasserie est admirablement installée, éclairée à la lumière électrique, et elle occupe 134 personnes, chiffre considérable si l'on réfléchit que cette in-

dustrie demande une main-d'œuvre relativement restreinte.

A l'Exposition universelle de 1889, MM. Ringnes et Cie exposaient des échantillons de leurs bières (bière ordinaire, dite de Bavière, bière de Pilsen, pale-ale, bière de garde, bière de bock, bière de ménage), des planches représentant l'établissement et son outillage, des appareils pour la culture, l'analyse et le contrôle des levûres, des figures représentant des microbes, et des cultures de microbes.

Leur bière de bock, très tonique, est recommandée par les médecins. Voici d'ailleurs l'analyse faite au Laboratoire municipal de Paris :

Laboratoire municipal de chimie

ANALYSE QUANTITATIVE N° 728

Le chef du Laboratoire municipal certifie que l'échantillon déposé sous le n° 703 par M. Ringnes contient :

DENSITÉ A 15° : 1,015

Alcool 0,0 en volume.....	5.1
Extrait à 100° en gr. par litre...	61.32
Sucre réducteur.....	8.70
Dextrine.....	33.44
Acidité (sans acide carbonique)	1.62
Cendres.....	2.60
Couleur.....	Bonne
Acide salicylique.....	Néant
Polarimètre.....	10° 20'
Sulfites.....	Néant
Saccharine.....	Néant

Paris, le 10 décembre 1889.

Signé : *Le Chef du Laboratoire municipal,*
CH. GIRARD.

Comme on le voit par cette analyse, les produits de cette brasserie ne contiennent aucune trace de cet acide salicylique qui rend les bières allemandes si nuisibles. Ils n'en supportent pas moins fort bien le voyage. Il est à remarquer aussi que les brasseurs de Christiania ont l'avantage de disposer d'une eau irréprochable, chimiquement pure; c'est l'un des pays les plus favorisés à cet égard, et la bière en est d'autant meilleure.

Aujourd'hui, la bière de la brasserie Ringnes et Cie est bien connue à Paris, grâce au dépôt tenu par M. Axel Thorsen (18, avenue de Châtillon). C'est une excellente boisson pour la clientèle bourgeoise; elle est très agréable au goût, facile à digérer, tonique, et l'on peut la boire avec une confiance absolue. En un mot, elle a tous les avantages des bières allemandes sans en avoir les inconvénients, et elle mérite d'être signalée comme devant rendre de réels services à la santé publique.

Une exposition internationale doit s'ouvrir à Edimbourg (Royaume-Uni de la Grande-Bretagne) dans le courant de l'année 1890. Cette exposition comprendra deux divisions : l'une spéciale aux appareils et inventions électriques; l'autre ouverte à toutes les industries. Une autre exposition dont on a peu parlé et à laquelle la France a pourtant pris part se tient en ce moment à Dunedin, dans la Nouvelle-Zélande. Nos compatriotes ont surtout exposé dans les sections des vins et des spiritueux, et ils y ont remporté les plus hautes récompenses.

Les travaux de la nouvelle Sorbonne sont poussés avec la plus grande activité. La façade de l'Académie de Paris située rue des Ecoles est presque entièrement terminée. Cette façade est ornée de huit statues allégoriques représentant la Chimie, l'Histoire naturelle, la Physique, les Mathématiques, l'Histoire, la Géographie, la Philosophie et l'Archéologie. Deux groupes fort beaux surmontent les entrées des Facultés des sciences et des lettres.