

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1888-03-18.

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.

renommés de la maison De Prouw-Aubert, et à réduire leur prix aux dernières limites du bon marché, tout en continuant à délivrer à ses nombreux clients des garanties pour vingt ans, suivant l'usage si loyal adopté par ses prédécesseurs.

Il ne faut pas croire, du reste, qu'en devenant chef de maison M. Burgasser ait cru devoir renoncer à la surveillance qu'il exerçait autrefois en qualité de chef d'atelier.

Il n'a vu, dans sa nouvelle situation, qu'une raison pour étendre cette surveillance féconde à tous les détails de la fabrication, dont il vient d'accepter la responsabilité tout entière, et s'est même refusé, pour se réserver les privilèges et les charges de cette responsabilité, à vendre absolument aucun autre instrument que ceux qui sortent de ses propres ateliers.

Dans un autre but, dont aucun de nos lecteurs ne méconnaîtra ni le caractère ni la portée, il a décidé qu'on n'occuperait, dans sa manufacture, que des ouvriers français, et a fermé sa porte, notamment, à tous les ouvriers allemands, dont la concurrence lui paraît nuisible aux légitimes intérêts des travailleurs français, et dont la présence, dans un avenir qui n'est peut-être pas bien éloigné, pourrait constituer pour le pays un véritable danger.

Aucun de ceux qui se rappellent l'expérience douloureuse du passé ne sera tenté d'accuser d'exagération le patriotisme de M. Burgasser.

LOUIS THIBOU.



UNE BRASSERIE A SAINT-DENIS

UNE des principales conséquences, une des suites naturelles des maladies de la vigne et de la diminution dans la production vinicole de la France, c'est la faveur toujours croissante que la bière a trouvée auprès d'une grande partie du public. Il est malheureusement certain aujourd'hui que le bon et véritable vin n'est plus à la portée que des bourses bien garnies. Les falsificateurs s'en donnent à cœur-joie, et arrivent à compromettre gravement la santé publique.

Aujourd'hui, l'usage de la bière est répandu partout. La consommation de cette boisson a pris une immense extension, même dans les pays où le vin est abondant, et, depuis une trentaine d'années, elle a pénétré même dans des populations rurales où elle était restée jusqu'alors inconnue. Cette révolution dans nos habitudes provient d'abord du goût qui s'est modifié, et ensuite du système de fabrication qui s'est notablement perfectionné depuis que nos brasseurs français ont pris à tâche de rivaliser avec les producteurs étrangers.

On sait que plusieurs procédés sont employés pour la fabrication de la bière : il y a la fermentation haute et la fermentation basse. L'une et l'autre ont leurs mérites ; mais il faut reconnaître que si nos fabricants français s'étaient obstinés à ne pas employer la fermentation basse, qui a fait le succès de la brasserie allemande, ils n'auraient pas pu soutenir la lutte. Mais la fermentation haute a bien aussi son mérite, et beaucoup de personnes préfèrent les bières fabriquées ainsi. C'est ce procédé qui est employé pour les bières du Nord, tandis que l'autre l'est pour les bières de l'Est.

Pour être complète, une brasserie doit faire usage de l'un et de l'autre procédé, afin de satisfaire aux goûts divers des consommateurs. C'est ce qui fait le mérite de l'établissement de M. Fernand Béthune, à Saint-Denis, 9, rue Haguette,

que nous avons choisi pour faire cette courte étude.

En outre, M. Fernand Béthune fabrique des bières blanches par la fermentation mixte, qui tient des deux procédés mentionnés plus haut, mais qui se rapproche plus de la fermentation haute que de la fermentation basse. Par ce procédé, on obtient des bières excellentes et absolument naturelles.

L'orge et les houblons qu'emploie cet établissement sont d'ailleurs toujours de premier choix, ce qui a une grande importance, car beaucoup de brasseries se servent de matières premières de qualité inférieure, et l'on s'étonne ensuite de constater que l'usage d'une boisson aussi saine que la bière entraîne de graves inconvénients. Ces inconvénients résultent uniquement de la mauvaise qualité des matières premières.

Il n'y a rien de semblable à craindre quand on s'adresse à la brasserie dont nous parlons.

Nous croyons utile de reproduire ici le résultat d'une analyse faite par le Laboratoire municipal d'un échantillon de bière, qui peut être prise comme type et qui montre la composition générale de ce produit.

Densité à + 15°.....	1,021
Alcool pour 100 en volume.....	5,70
Extrait à 100° (pour 100 en poids).....	7,252
Sucre (calculé en glucose).....	1,086
Dextrine.....	3,285
Matières albuminoïdes.....	0,195
Acidité (calculée en acide sulfurique.....)	0,120
Cendres.....	0,280
Acide phosphorique.....	0,072
Degré de concentration du moût.....	16,386
Quantité d'extrait pour 100 disparu par la fermentation.....	9,134
Rapport du poids de l'extrait au poids de l'alcool.....	1,600

Absence d'antiseptiques.

Cette analyse, signée de M. Ch. Girard, chef du Laboratoire municipal, est datée du 15 septembre 1887.

On voit l'avantage que présente une semblable bière sur les bières allemandes, qui nous arrivent chargées d'acide salicylique, dont le but est de les mettre en état de supporter le long voyage, mais qui est une substance nuisible et même toxique, ainsi qu'on l'a établi lors de l'intéressante discussion qui a eu lieu à ce sujet à l'Académie de médecine.

D'autre part, nous avons à peine besoin de faire ressortir la supériorité de cette boisson sur les vins que l'on consomme ordinairement à Paris et dans la banlieue. Le public, en effet, ne boit guère que des vins falsifiés ou des vins de raisins secs, qu'il paye beaucoup plus cher que la bière. Ce n'est donc pas seulement un avantage, au point de vue hygiénique, que présente l'usage de la bière, mais encore un avantage économique. En effet, M. Béthune livre sa bière du Nord, rendue franco et droits d'entrée compris, à 40 francs l'hectolitre, et ses bières blanches à 50 francs l'hectolitre dans Paris.

Nous ne devons pas négliger de constater que ces bières ne renferment pas d'autre alcool que celui que produit la fermentation de l'orge, et qu'on ne leur fait subir aucune addition alcoolique.

En résumé, nous croyons qu'on ne saurait trop recommander à la population de Paris et des environs de s'adonner à une boisson aussi saine et aussi fortifiante que la bière ; seulement, il y a bière et bière, et il est bon que le public soit renseigné sur les établissements auxquels il peut s'adresser avec confiance : c'est à cette nécessité que nous avons voulu répondre dans le présent article.

LOUIS THIBOU.

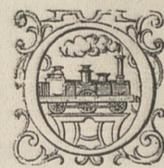
Par suite de modifications dans la haute administration des chemins de fer P.-L.-M., les services qui constituaient le secrétariat général, dont M. Baudin, aujourd'hui décédé, était le chef, ont été rattachés à la direction de la Compagnie.

M. Habert a été nommé chef du secrétariat et des titres. Il aura, dans ses attributions, l'échange des communications avec la presse.



L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE DE BOIS-COLOMBES

20, Rue Parmentier, à Asnières



On a réclamé, depuis quelque temps, avec une infatigable insistance, la création d'écoles d'apprentissage, et, sans prétendre que Paris a, dans cette voie, réalisé la perfection, il faut reconnaître que les résultats obtenus sont remarquables et nous placent bien loin de la situation qui, sous ce rapport, était faite autrefois à toutes les familles de travailleurs.

Mais combien ces écoles, qui rendent déjà des services, sont loin de ressembler à l'école professionnelle de Bois-Colombes, que nous venons d'avoir le plaisir de visiter 20, rue Parmentier, à Asnières, pour la fabrication exclusive des fleurs artificielles.

Ce résultat, que nous ne pouvions nous lasser d'admirer, est, en effet, d'autant plus intéressant, qu'il est dû entièrement, non pas à une intervention officielle et, par conséquent, toute-puissante au point de vue des ressources, mais à l'initiative individuelle de deux personnes : Mme Delivré et Mlle Barthe.

L'École professionnelle de Bois-Colombes a été construite sur un terrain de 2,000 mètres carrés. Elle comporte de vastes ateliers bien aérés et bien sains, où est enseignée à de jeunes orphelines l'industrie si parisienne des fleurs artificielles.

Un fait indispensable à noter, c'est que, dans cette école, on a soigneusement évité de limiter le travail des élèves à d'étroites spécialités, comme on le fait dans certaines maisons, et les orphelines de Bois-Colombes, mieux partagées que la plupart des autres ouvrières, sont initiées à la connaissance de tous les détails de leur métier.

Et ce n'est point à cela, à beaucoup près, que se borne leur instruction pratique.

Outre qu'elles assistent, trois heures par jour, dans la salle d'études spéciale, aux leçons de Mme Delivré et de Mlle Barthe, secondées d'une institutrice adjointe, on enseigne à toutes, sans distinction, la cuisine, le lessivage, la couture, on en fait, en un mot, des femmes de ménage, parfaitement instruites de tous leurs devoirs et appelées, le cas échéant, à faire des mères de famille modèles ; il y a déjà de nombreux exemples.

Nous n'avons pas peur, hélas ! que les créateurs de cette œuvre philanthropique éprouvent jamais des difficultés pour le recrutement de leur personnel, et que les orphelines viennent un jour à leur manquer ; mais nous croyons être utile à la société en indiquant, pour les pauvres petites déshéritées, un refuge si admirablement utile, en signalant à tous l'existence de l'École professionnelle de Bois-Colombes, où, pour une très faible rétribution, les personnes charitables, les œuvres de bienfaisance, les ministres du culte peuvent installer leurs jeunes protégées et leur préparer un avenir digne de faire envie à des personnes mieux favorisées par les hasards de la naissance.

R. C.

P. S. Ajoutons, à titre de renseignement pour nos lecteurs, que Mme Delivré reçoit toujours les personnes qui désirent se renseigner sur cette bonne œuvre.