ANNUAIRE DES

BRASSEURS & DES MALTEURS

de 1901

publié sous la direction de **Georges GRAS**

Ingénieur des Industries Agricoles

Ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

Directeur du Journal « LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES »

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE IMPRIMÉS

NOTES PRATIQUES ET RENSEIGNEMENTS UTILES

POUR

LA BRASSERIE, LA MALTERIE

et les Industries annexes ou dérivées

LISTE DES BRASSERIES ET MALTERIES

DE FRANCE & DE BELGIQUE

8° V
13686

avec Nombreux Renseignements sur chacun de ces Etablissements

Situation géographique, Noms du personnel, Importance de la fabrication, etc.

BnF Gallica

Annuaire des brasseurs et des malteurs... : notes pratiques et renseignements utiles pour la brasserie, la malterie et [...]

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Annuaire des brasseurs et des malteurs... : notes pratiques et renseignements utiles pour la brasserie, la malterie et les industries annexes ou dérivées : liste des brasseries et malteries de France et de Belgique... / publié sous la direction de Georges Gras. 1901.

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.

8° V 1368

9214

ANNUAIRE DES BRASSEURS & DES MALTEURS

de 1901

publié sous la direction de **Georges GRAS**

Ingénieur des Industries Agricoles

Ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

Directeur du Journal « LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES »

NOTES PRATIQUES ET RENSEIGNEMENTS UTILES

POUR

LA BRASSERIE, LA MALTERIE

et les Industries annexes ou dérivées

LISTE DES BRASSERIES ET MALTERIES

DE FRANCE & DE BELGIQUE

avec Nombreux Renseignements sur chacun de ces Etablissements

Situation géographique, Noms du personnel, Importance de la fabrication, etc.

8° V 13686

EN VENTE CHEZ L'AUTEUR

32, Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

Pris au bureau..... **3 fr.**

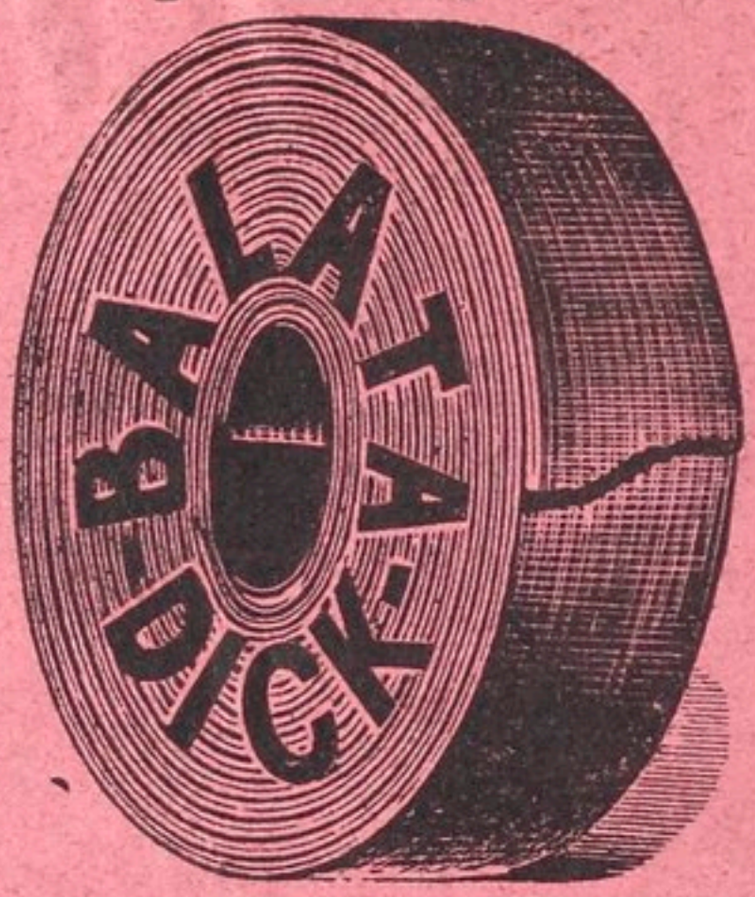
Franco par poste ..... **3 fr. 60**

ANNUAIRE DES BRASSEURS ET MALTEURS

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

LA " BALATA-DICK "

Courroie spéciale pour Brasseries



SOLIDITÉ

SANS

ÉGALE

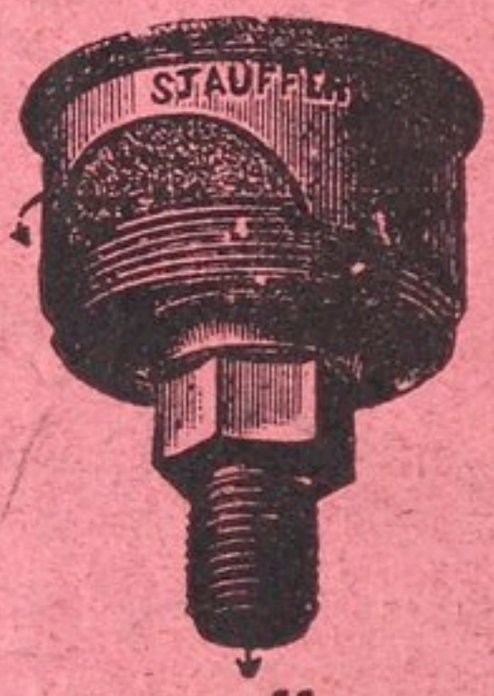
SUPÉRIORITÉ

Garantie

WANNER & Cie

PARIS, 67, Avenue de la République, 67, PARIS

GRAISSEUR " STAUFFER "



10 Millions d'applications

90 0/0 d'économie

GRAISSEURS "AUTOMATE"

Syst. Wanner et Syst. Blanc

PREMIÈRE

de Graisses

POUR

MACHINES

MARQUE

consistantes

ET

TRANSMISSIONS

362 L.

USINE "LA FRANÇAISE"

Fondée en 1880

à VIESLY (Nord)

HECTOR DEPREUX

Courroies "BALATA"

Courroies en COTON

Réputées les Meilleures et les plus Économiques

SPÉCIALITÉ

DE

COURROIES POUR ÉLÉVATEURS

COURROIES POUR TRANSPORTEURS

MÉDAILLE D'ARGENT, *Rouen 1884.*
MÉDAILLE D'ARGENT, *Cambrai 1892.*
MÉDAILLE DE VERMEIL, *Angers 1895.*
MÉDAILLE D'OR, *Toulouse 1895.*

178 L

DÉSINFECTANT-ANTISEPTIQUE

CRÉSYL-JEYES

Ni TOXIQUE Ni CORROSIF

Exposition Universelle Paris 1900

GRAND PRIX

(collectivité vétérinaire)

MÉDAILLE D'OR

(la seule décernée aux désinfectants)

MARQUE DÉPOSÉE — MARQUE DÉPOSÉE

Le seul possédant une **efficacité scientifiquement contrôlée.** — **Préservatif** le plus sûr **contre** les **Épidémies** et les **Épizooties.** — Indispensable pour **désinfecter** les **Ecuries, Etables, Porcheries, Chenils, Poulaillers et tous locaux.**

Infaillible pour la **destruction de la vermine** *des animaux domestiques.* — **Préservatif** *contre les* **Affections de la peau, Gale, Eczéma,** *rouge des chiens, maladies des volatiles, etc.*

Cicatrisant *des Plaies, Brûlures, Blessures,* **sans aucun danger pour les animaux.**

Envoi franco sur demande *de la Brochure avec Rapports scientifiques, Prospectus et mode d'emploi.*

Echantillons assortis contre **3 francs** *en Mandat-poste*

Sté française de Produits Sanitaires & Antiseptiques

PARIS, 35, rue des Francs-Bourgeois

et chez tous Droguistes et Pharmaciens

Exiger rigoureusement les Marques et Cachets ainsi que le nom « **CRÉSYL-JEYS** »

273 L

ANNUAIRE DES

BRASSEURS & DES MALTEURS

de 1901

publié sous la direction de **Georges GRAS**

Ingénieur des Industries Agricoles

Ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

Directeur du Journal « LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES »

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE IMPRIMÉS

NOTES PRATIQUES ET RENSEIGNEMENTS UTILES

POUR

LA BRASSERIE, LA MALTERIE

et les Industries annexes ou dérivées

LISTE DES BRASSERIES ET MALTERIES

DE FRANCE & DE BELGIQUE

8°V
13686

avec Nombreux Renseignements sur chacun de ces Etablissements

Situation géographique, Noms du personnel, Importance de la fabrication, etc.

EN VENTE CHEZ L'AUTEUR

32, Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

Pris au bureau..... **3 fr.**

Franco par poste ..... **3 fr. 60**

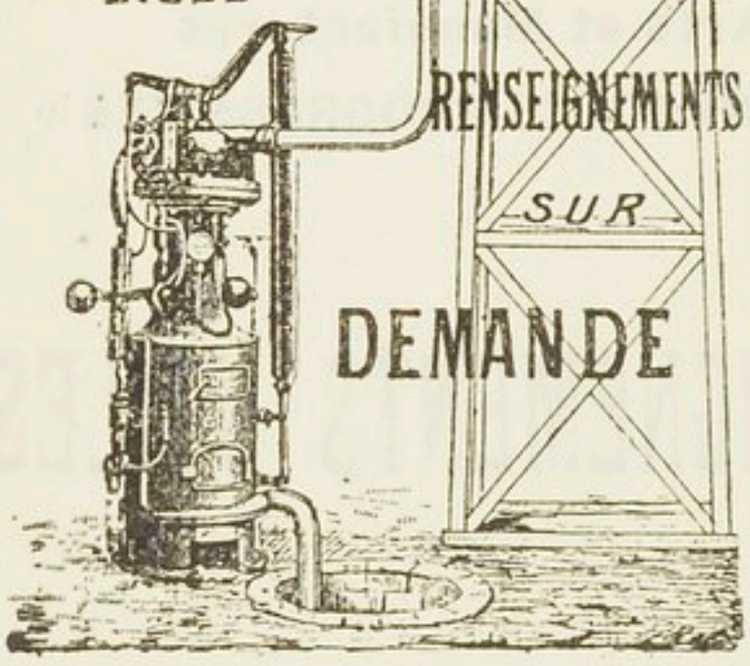
DEPLECHIN C O LILLE
Constructeur

Etablissement fondé en 1845

FOURNISSEUR

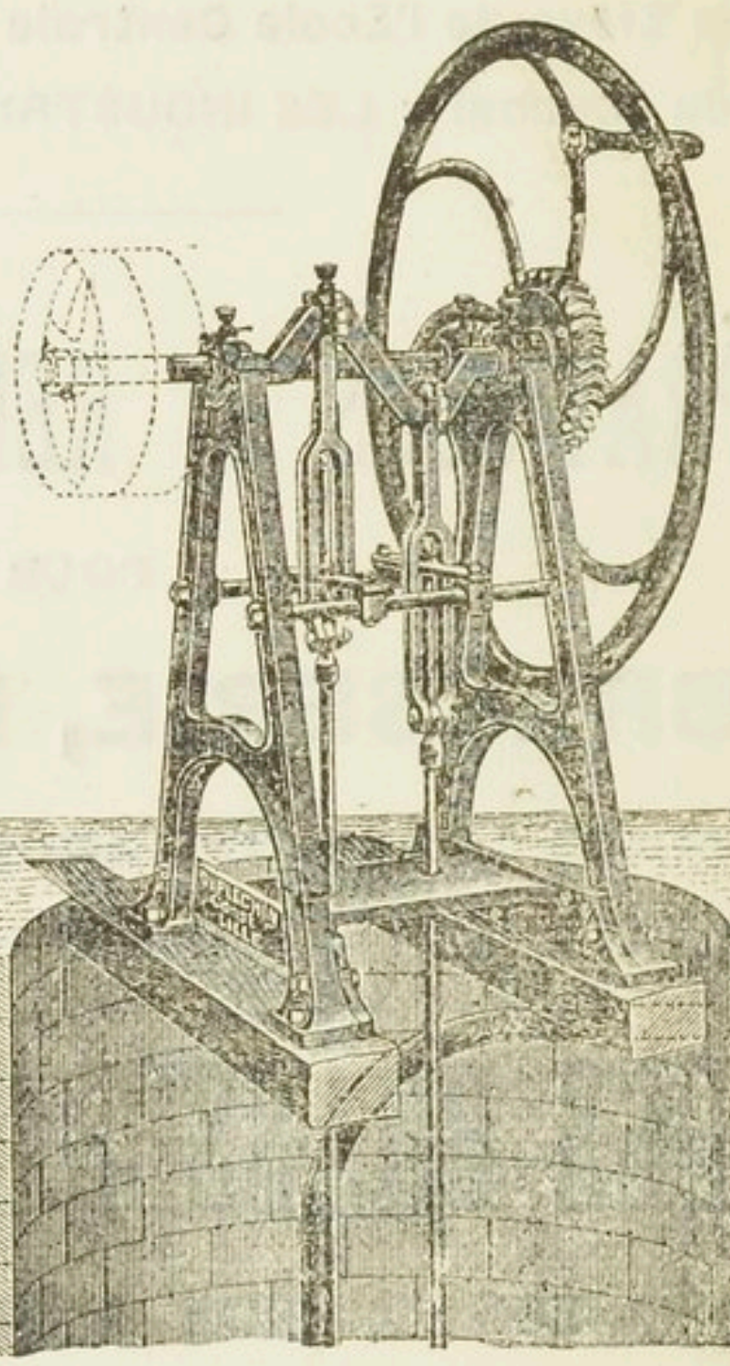
De la Compagnie des Chemins de fer du Nord, des Ponts et Chaussées, des Mines, du Génie militaire, des Colonies agricoles du Ministère de l'Intérieur.

ELÉVATION d'EAU
Par le
COLIBRI
POMPE AUTOMATIQUE
ASPIRANTE & FOULANTE
BREVETEE S. G. D. G.
DEPLECHIN & FILS
Ingénieurs-Constructeurs
LILLE



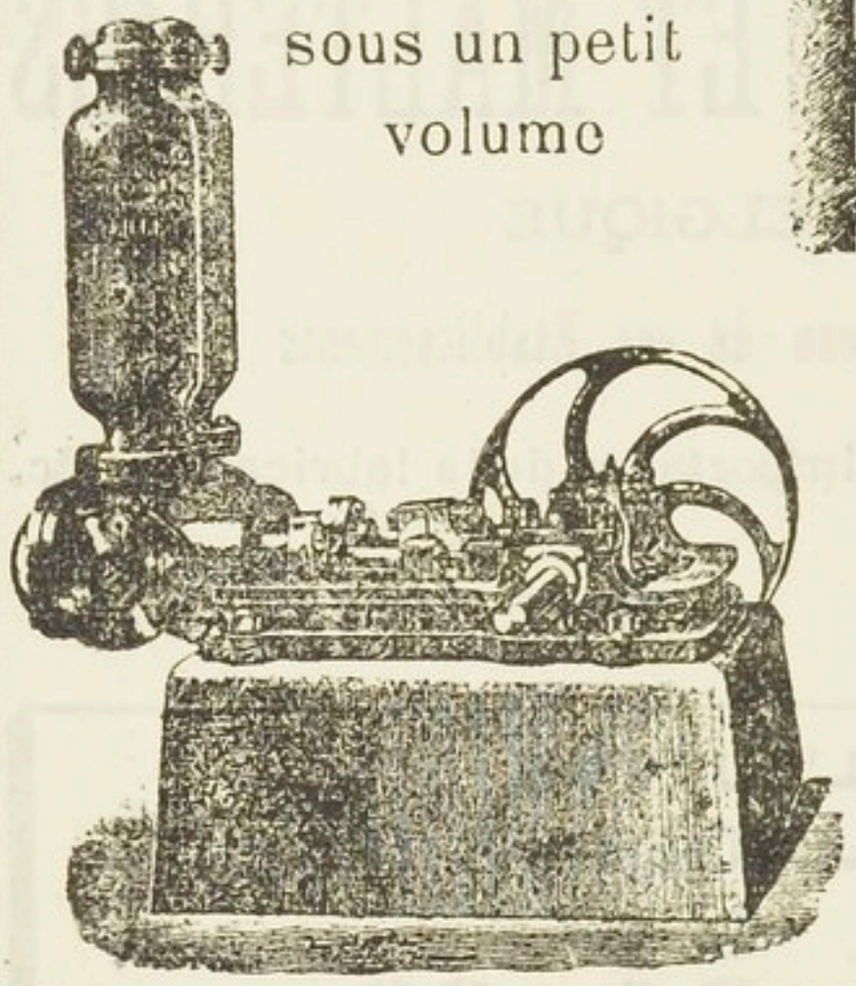
RENSEIGNEMENTS
SUR
DEMANDE

POMPES pour tous usages



POMPE à 4 PISTONS

à courant continu. Grand Débit sous un petit volume



POMPES

pour Puits et Forages de toutes profondeurs

— o —

Pompes pour incendies, épuisements, arrosages.

Pompes spéciales pour brasseries, distilleries.

CATALOGUE et DEVIS d'installation Franco sur demande 85L

LIVRE I

REVUE TECHNIQUE DE L'ANNÉE

Chapitre I

DE L'ORGE ET DU HOUBLON

Le Houblon

Historique. — La culture du houblon est très ancienne en Europe; elle reçut, sous les Carolingiens, d'assez fortes indemnités, ainsi qu'en témoignent les chartes des abbayes d'Outre-Rhin et des Flandres; au commencement du XIVe siècle, elle était florissante en Bohême et dans les Pays-Bas, plusieurs ordonnances impériales favorisèrent aussi son extension. Jusqu'à la fin du XVe siècle, l'Angleterre offrit des débouchés considérables pour la production des Flandres, mais Henri IV et Henri VIII défendirent, à cette époque, l'emploi du houblon dans la fabrication de l'ale, en 1552, Edouard IV révoqua les bills de proscription rendus par ses prédécesseurs et il accorda de nombreux et importants privilèges à la fabrication de la bière et à la culture du houblon, qui s'étendit peu à peu dans toutes les contrées du Sud-Ouest et en Irlande ; nous la voyons s'implanter au commencement du XIXe siècle dans la Lorraine et dans les Vosges, puis, en 1815, en Alsace et, en 1836, en Bourgogne. L'Amérique du Nord, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, l'ont abordée à leur tour vers le milieu de ce siècle.

Anciens Etablissements J. JEAN et PEYRUSSON

MOLLET-FONTAINE & Cie

CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES ET CHAUDRONNERIE

LILLE

MACHINES A FROID & A GLACE

à acide carbonique liquide

Réfrigération des Caves de fermentation et de Garde des Brasseries

Production de Glace transparente et pure

Production d'air pur sec et froid pour les Abattoirs, etc.

MACHINES MINIATURES DITES " POLE-NORD "

pour Bouchers, Charcutiers, Restaurants, Hôtels, etc.

MATÉRIELS COMPLETS POUR BRASSERIES

MACHINES A VAPEUR

Chaudières à vapeur, Pompes de tous systèmes, etc.

MATÉRIELS COMPLETS

pour Sucreries, Raffineries et Distilleries

82 L

Principaux pays de production. — La culture du houblon s'étend actuellement sur le sud-ouest de l'Angleterre, le nord de la France et de la Belgique, la Lorraine, l'Europe centrale, la Prusse et la Russie occidentales, les Etats-Unis, la Chine et le Japon, l'Australie et la Tasmanie. Elle donne en moyenne, chaque année, la production suivante, évaluée en quintaux métriques :

Allemagne :	
Bavière	150.000
Prusse	50.000
Wurtemberg	50.000
Bade	25.000
Alsace-Lorraine	75.000
Hesse, Saxe, etc	1.000
Autriche-Hongrie :	
Bohême	75.000
Haute-Autriche	12.500
Hongrie	2.500
Styrie	5.000
Galicie	6.500
Belgique et Pays-Bas	100 000
France	30.000
Grande-Bretagne	400.000
Russie	15.000
Danemark, Suède et Norwège, Suisse, etc.	6 000
États-Unis (New-York, Michigan, etc)	175 000
Australie, Tasmanie, Asie	20.000
TOTAL	1.198.000

Or, les b soins de la consommation universelle ne dépassent guère un milion de quintaux et, d'autre part, le houblon ne peut être conservé au delà d'une année, de telle sorte que, dans une année normale, on a toujours à relever un excédent de production, d'où résulte fatalement — étant donné de plus que le houblon, plus que toute autre denrée, est l'objet de nombreuses spéculations — un abaissement des cours. Cette situation a conduit à la réduction des cultures, particulièrement sur le continent européen. En France, notamment, les planta-

PAUL SÉE, INGÉNIEUR

LILLE, 58, rue Brûle-Maison, LILLE

ÉTUDE et ENTREPRISE

de

BATIMENTS INDUSTRIELS

BRASSERIES & MALTERIES

SILOS POUR GRAINS

Nouveau Type

Très économique

72 L

AGRAFES LAGRELLE

pour la Jonction des Courroies de transmission

CINQ RÉCOMPENSES OBTENUES

Cos Agrafes doivent leur succès : 1° *A leur pose facile et rapide ;* 2° A la *résistance* et à la *très longue durée des jonctions ;* 3° A l'avantage de pouvoir resservir indéfiniment et de s'appliquer aux courroies de toutes espèces (*cuir, coton, caoutchouc, crin, balata,* etc.), quelles qu'en soient la largeur et l'épaisseur.

Conviennent parfaitement pour transmissions de grande vitesse sur poulies de très petit diamètre

Envoi de Tarifs et Attestations sur demande

CLEFS A MOLETTE ET CLEFS A FOURCHES

à l'usage des Mécaniciens (Expéditions en port payé)

A. LAGRELLE, à LOUVRES (Seine-et-Oise)

Fournisseur de la Marine

DÉPOSITAIRES : **à Paris,** les principaux Quincaillers 75 L

tions ont diminué sensiblement depuis une vingtaine d'années ; nous avons déjà perdu en 1871, nos houblonnières les plus importantes, celles de l'Alsace-Lorraine ; depuis cette époque les statistiques annoncent des variations de 3,214 hectares (1895) à 2,821 hectares (1890). Nos principaux départements que l'on peut réunir en trois groupes principaux, sont : 1° Groupe du Nord : Nord, Aisne, Pas-de-Calais, Somme (1,042 hectares en 1895) ; 2° Groupe de Bourgogne et de l'Est : Côte-d'Or, Haute-Marne, Jura, Haute-Saône (1,272 hectares, en 1895) ; 3° Groupe de Lorraine : Meurte-et-Moselle, Vosges, (848 hect. en 1895). Les départements de la Charente-Inférieure, de l'Isère et de l'Ain, ont effectué 52 hectares de plantations dans ces dernières années. Si élevé que soit le chiffre de notre production, nous avons cependant recours à l'étranger pour l'alimentation de nos brasseries. Les importations atteignent, en effet, chaque année, le chiffre moyen de 25.000 quintaux, provenant, pour les deux tiers, d'Allemagne, tandis que nos exportations ont varié, dans les quatre dernières années, de 2,870 à 8,660 quintaux, seulement. Rien ne justifie aujourd'hui cette situation, car nos bons houblons de Bourgogne peuvent lutter contre la plupart des meilleures marques étrangères, et nous pouvons espérer que la faveur des brasseries françaises leur reviendra entièrement.

Caractères agricoles. — Le houblon (*Humulus lupulus*) est une plante vivace dioïque, de la famille des Cannabinées ; il développe une tige grimpante atteignant de 4 à 15 mètres de longueur et s'enroulant de droite à gauche autour du support qu'on lui offre. Les sujets femelles sont seuls cultivés, ils produisent les fleurs utilisées dans la fabrication de la bière à laquelle elles communiquent un arôme spécial et des propriétés antiseptiques remarquables, attribuées par quelques auteurs à la proportion des résines renfermées dans la lupuline. (Laurence, Briant, etc.) Cette dernière se présente sous la forme d'une poudre jaune, onctueuse et grasse au toucher ; elle est renfermée dans les glandes dont sont pourvues les ovaires placées à la base des folioles (bractées) et adhérentes à la face interne de ces dernières ; la réunion des bractées constitue le fruit (cône cloche, etc.), qui revêt une forme variable, cylin-

ÉLÉVATEURS ET TRANSPORTEURS

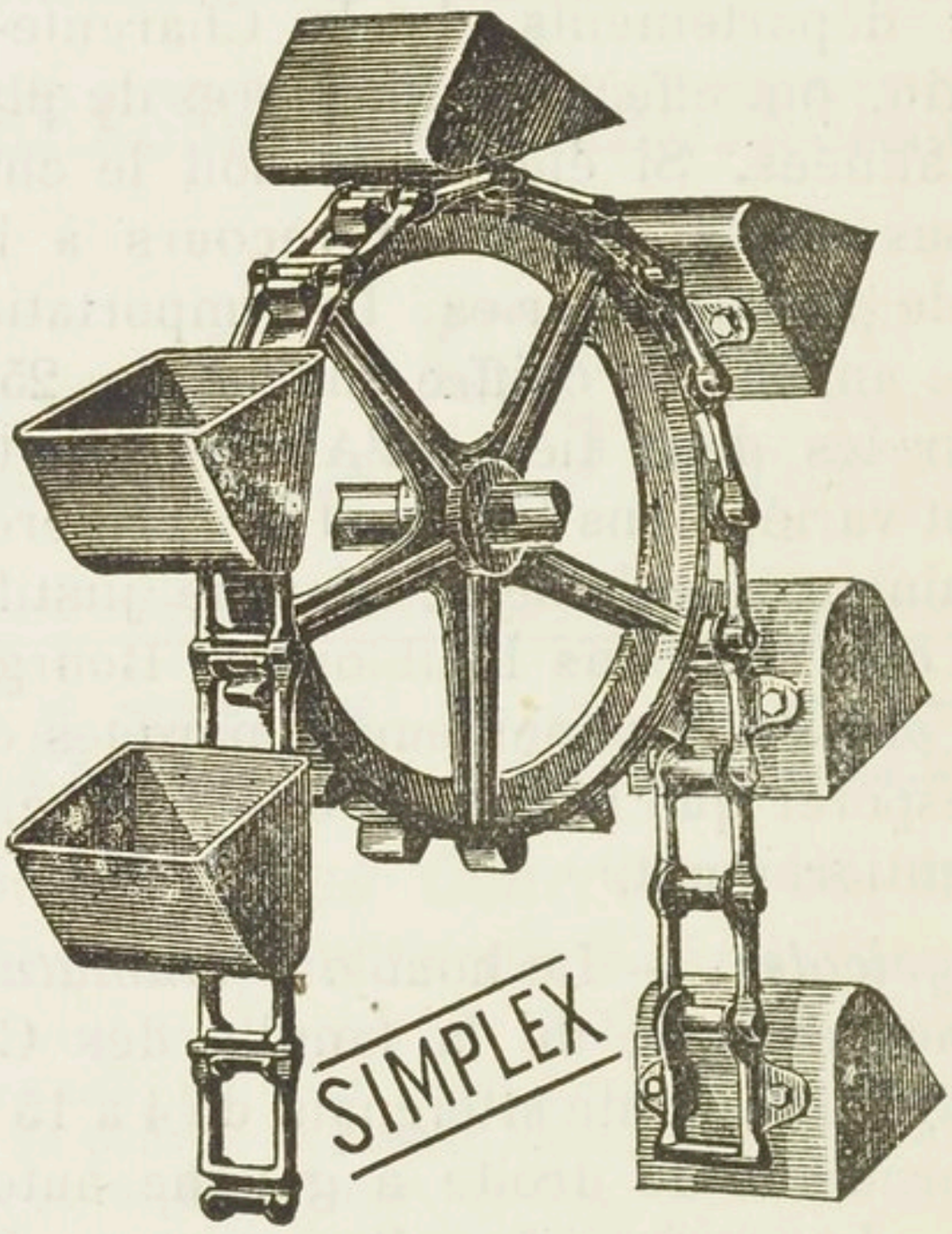
AVEC

CHAINES SIMPLEX

BREVETÉS S. G. D. G.

GODETS TOLE D'ACIER VIS D'ARCHIMÈDE

APPAREILS pour DÉCHARGEMENTS de BATEAUX



MANCHONS D'EMBRAYAGE A FRICTION

POUR TOUTES FORCES brevetés s. g. d. g.

POULIES EN BOIS EN DEUX PIÈCES

BAGSHAWE AINÉ

Ingénieur-Constructeur

43, rue Lafayette, PARIS

47 L

drique, ovoïde ou sphérique, suivant la variété, les conditions de culture et le degré de maturation. La propor ion de lupuline (de 8 à 20 0/0) et la teneur de cette substance en résines (molles et dures), en tanins, etc., ainsi que l'aspect extérieur du fruit lui-même et de la lupuline sont les éléments principaux de la valeur intrinsèque et commerciale d s houblons. Les houblons de Bavière sont très recherchés non seulement à cause de la finesse de leur arome, mais aussi par suite de leur richesse en tanins et en résines bien supérieure à celle de nos houblons du Nord. Le fruit doit être vert-jaunâtre, bien entier et muni d'une queue ; la lupuline qui s'en dégage au froissement doit posséder une odeur agréable et aromatique. Enfin la teneur en eau ne doit guère s'écarter de 14 à 15 p. 100. L'examen extérieur et l'étude chimique doivent marcher de pair pour l'appréciation des produits. Le commerce admet la classification suivante pour les houblons employés sur le continent européen : 1° Saaz, ville et environs (Bohême) ; 2° Spalt, ville et environs (Bavière) ; 3° Huscha (Bohême) ; 4° Kinding ; 5° Wolnzach ; 6° Hallertau (Bavière) ; 7° Schwetzingen et Saudhausen (Bade) ; 8° Rottembourg (Wurtemberg) ; 9° Haguenau et Bischwiller (Alsace-Lorraine) ; 10° Bourgogne ; 11° Rambervillers (Vosges) ; 12° Meurthe-et-Moselle ; 13° Alost et Poperinghe (Belgique) ; 14° Flandre française. Les houblons de Russie ne sont pas classés. Ceux d'Amérique n'ont encore été importés qu'en Angleterre, où ils font une concurrence très active aux produits indigènes et aux houblons français et belges.

Espèces et variétés. — Il n'existe encore aucune classification méthodique des houblons. Les anciens auteurs accusaient l'existence de trois espèces dérivant toutes de l'espèce sauvage que l'on rencontre dans les haies et les buissons et dans les endroits frais, mais produisant des cônes plus gros et plus riches en lupuline que cette dernière mûrissant plus tôt : *a*) houblon rouge, espèce très vigoureuse, précoce, à cônes allongés, de couleur presque jaune, à lupuline de teinte jaune d'or ou jaune-citron, assez fine, et grasse : *b*) houblon vert franc, plus tardif que le précédent, à cônes presque sphériques ou ovoïdes, de couleur vert clair, à lupuline jaune-safran, et fine dans les bons terrains ; plus robuste que le houblon rouge et

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

LÉPILLIEZ FRÈRES & J. TORREZ

Ingénieurs-Constructeurs

Avenue du Quesnoy, lieu dit *Le Petit St-Druon*

VALENCIENNES

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE

BRASSERIES & MALTERIES

MACHINES A VAPEUR DE TOUTES FORCES

Horizontales et Verticales, avec ou sans détente

POMPES DE TOUS SYSTÈMES, TRANSMISSIONS, ETC,

Tourailles à Foyer

à Ventilation continue, sans moteur

Fabrication spéciale et perfectionnée de Tissus pour Plateaux de Tourailles en fil d'acier doux, clair ou galvanisé, avec ou sans ligatures.

PLANS & DEVIS -- DIRECTION DES TRAVAUX

113 L

conservant plus de poids à la dessiccation : *c)* houblon vert clair, ou vert-blanchâtre, appelé aussi houblon blanc; plus précoce que le vert blanc, et plus rustique ; cônes volumineux, en forme de pommes de pain, à grosses bractées ; lupuline jaune foncé, à grains un peu gros ; cette espèce est utilisée surtout en Angleterre et dans le nord de l'Allemagne. En pratique on distingue des houblons dits hâtifs et des houblons tardifs : les premiers mûrissent leurs cônes une quinzaine de jours plus tôt que les seconds, mais leurs produits sont moins abondants et moins fins, ils conviennent surtout aux régions septentrionales à climat froid et humide ; le planteur a tout intérêt à leur consacrer une partie de ses plantations, un tiers ou un quart, le reste étant réservé pour des variétés tardives : les chances de réussite des récoltes sont ainsi accrues.

Établissement de la houblonnière. — Le planteur doit d'abord porter tous ses soins sur le choix du sol et étudier l'exposition du terrain. Le houblon doit occuper le sol pendant un grand nombre d'années et, d'un autre côté, ses racines sont très traçantes et s'enfoncent profondément. Les terres franches à sous-sol perméable sont donc les plus convenables pour cette culture. Les terrains sableux et marneux peuvent encore donner de très bons produits, mais l'irrigation y est souvent nécessaire. Seuls les terrains lourds, froids ou tourbeux sont à écarter, car les racines ne peuvent s'y étendre et elles y périssent fréquemment. D'autre part, l'air et la chaleur sont indispensables, particulièrement pendant la maturation des cônes. Aussi les expositions de l'est et du midi sont-elles à préférer ; autant que possible il faudra éviter le voisinage des forêts et celui des marais. Il faut encore mettre les houblonnières à l'abri des grands vents et, s'il y a lieu, les protéger par la création de rideaux d'arbres.

Préparation. — Le terrain doit être ameubli au moins un an à l'avance, à une profondeur de 2 ou 3 pieds. La charrue peut être emoloyée dans les terres profondes et de bonne composition. Partout ailleurs, le travail à la bêche et à la pioche s'impose, surtout dans les terrains pierreux. Le défoncement en plein est toujours à préférer ; on l'exécutera en automne après avoir épandu sur le sol les amendements calcaires, s'il y a lieu.

Grandes Fabriques de Malts

ALPHONSE DUMON

BRUGES (BELGIQUE)

Médaille d'Or, Paris 1890 --- Membre du Comité gouvernemental de l'Exposition Universelle de Chicago 1893 --- Président de la section des Matières premières et Matériel. --- **Président du Jury,** Expositions Universelles Anvers 1894 ; Amsterdam 1896 ; Bruxelles 1897 --- **Délégué de la Classe 56 (Malterie) à l'Exposition de Paris 1900 et Membre du Jury.**

Malts du plus beau choix, pour bières de fermentations haute, basse et spontanée

Traitement spécial, tant aux germoirs qu'aux tourailles, pour les différentes bières de couleur et de goûts déterminés

Malt séché à l'air

Silos chauffés pour la conservation du malt d'été — **Humidité garantie** à 4 p. % maximum

Malts colorants et cristallisés

Tourailles : Anglaises à feu direct ; Austro-Allemandes à calorifère

Commerce d'orges et escourgeons. Importations par vapeur et achats directs aux pays de meilleure production, sans intermédiaire

Centre des plus beaux **POLDRES** choisis en cultures. — **Analyses** faites au laboratoire de l'usine

---

Aucune Orge n'est expédiée sans avoir prouvé à l'Usine ses qualités parfaites de germination et de friabilité

Céréaline Américaine

Monopole de la qualité de choix produite en Amérique

123 L

Au printemps on donnera un nouveau labour profond, plusieurs labours moyens accompagnés et suivis de hersages énergiques.

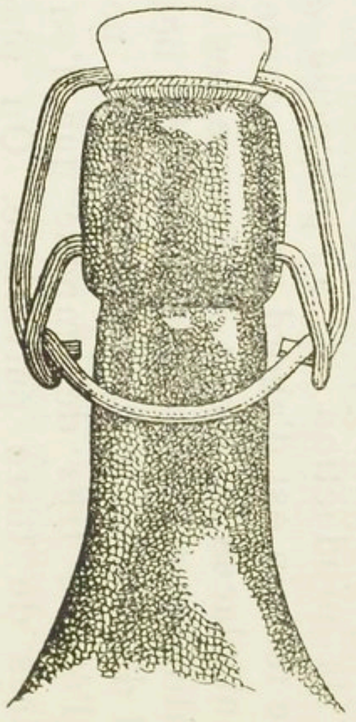
Fumure. — Le houblon, dont la croissance est très rapide, et dont le développement atteint de très grandes proportions, doit trouver dans le sol les éléments fertilisants, azote, acide phosphorique, etc., en quantité notable et sous une forme vite assimilable. Les fumiers de ferme, que l'on enfouira avant l'hiver, les déchets de laine, les guanos de poisson, etc., sont très recommandables pour la première fumure. Leur action est lente, mais de longue durée Souvent, il sera encore bon d'y ajouter des fumures phosphatées (scories) et même des fumures potassiques. En Allemagne, on considère les composts comme les meilleurs engrais de base.

Multiplication. — Le houblon se reproduit par provins, boutures ou replants. Ces organes doivent provenir de souches fortes et saines. Si l'on est obligé de se les procurer au dehors, on devra s'entourer de beaucoup de précaution dans l'achat, exiger la garantie d'origine et de variété, et faire opérer les expéditions dans de la mousse humide.

Plantation. — Elle se fait au printemps, en fin mars ou au commencement d'avril, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, et lorsque le sol est suffisamment essuyé pour en permettre le travail à la herse. La plantation se fait en quinconces ou en carrés, à des écartements variables suivant la variété, suivant la nature et la richesse du sol. L'observation et l'expérience sont les meilleures guides à ce sujet. En France, on plante de 3,380 (Nord) à 5,000 pieds par hectare. En Bohème, on compte en moyenne 4,000 pieds. En Angleterre, de 3,000 à 3,500 Dans ce dernier pays on mélange une certaine proportion, 1 p. 100 environ de pieds mâles aux pieds femelles · il paraîtrait que la production et la précocité seraient ainsi accrues. — Le terrain est d'abord tracé au cordeau, puis, aux points où seront placés les pieds, on creuse des fosses carrées de 20 à 30 centimètres de côté et d'un fer de bêche de profondeur. Au fond de chaque trou, on dépose un peu de compost ou de fumier d'étable très décomposé que l'on recouvre de 3 à 4 centimètres de terre pulvérisée. On place ensuite la bouture, ou les boutures ; une seule bouture, si l'on est parfai-

BOUCHAGES MÉCANIQUES

POUR TOUTES SORTES DE BOUTEILLES



ATTACHES PERFECTIONNÉES

pour Limonades, Eaux Gazeuses, Cidres

CAISSES A CASIERS

POUR

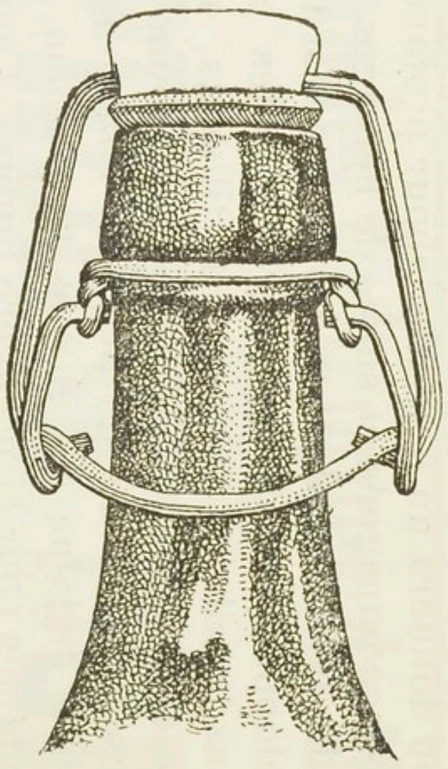
MM. les Brasseurs et Fabricants de Limonades

Seule fabrique du bouchage hygiénique avec rondelle de liège

Brevets DEMUTH Frères

Envoi Franco d'Echantillons et Prix-Courant exceptionnel

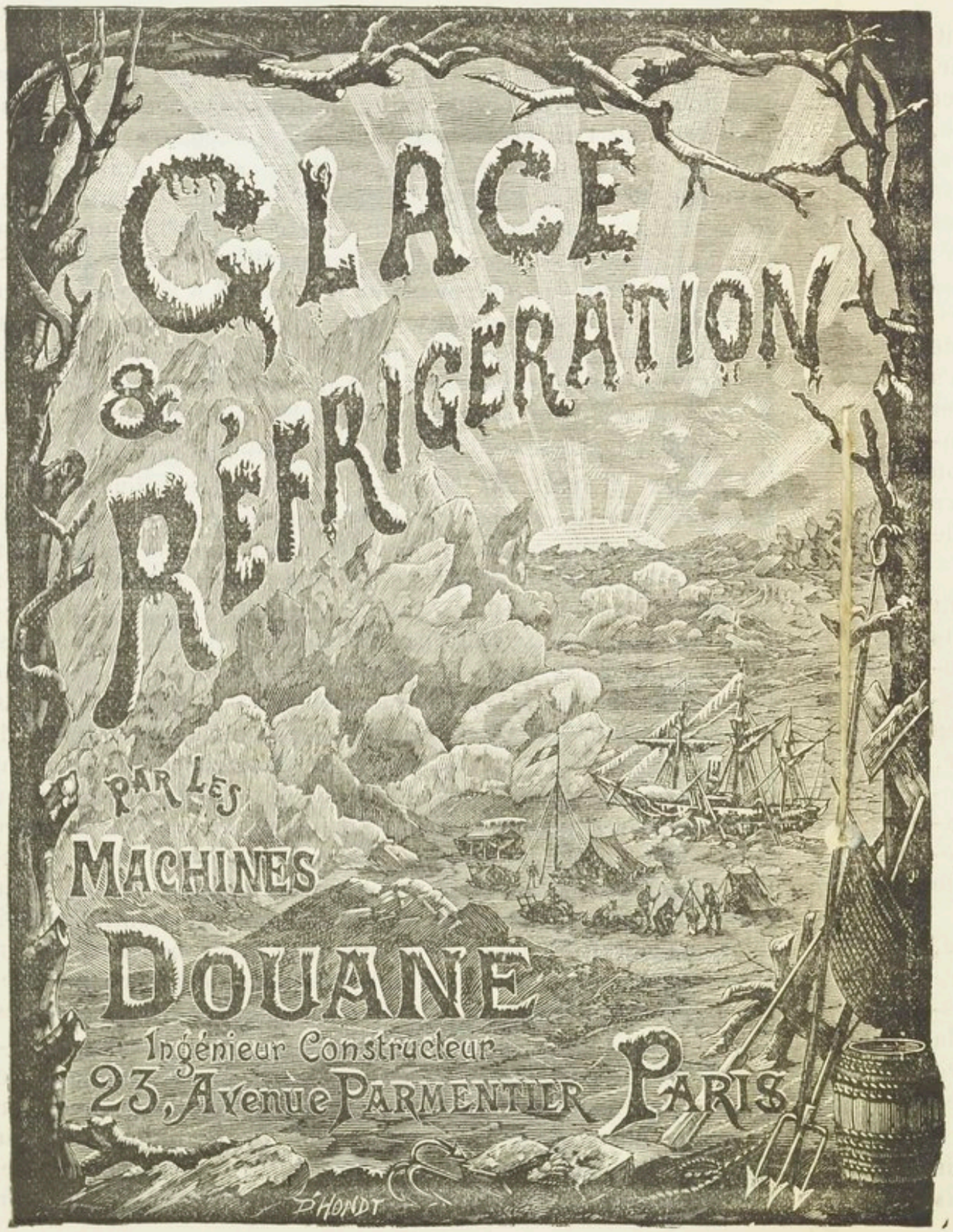
101



Vve Paul GOMÈS, à Chaumont (Hte-Marne)

tement sûr de la provenance ; plusieurs, dans le cas contraire, surtout dans les terrains très secs, où la reprise est difficile. Les boutures à 3 ou 4 yeux sont à préférer. On remplit la fosse de terre que l'on tasse fortement et on recouvre de façon à former une butte. Il est toujours bon, si l'on emploie des replants, de rhabiller ces derniers avant la plantation. Les jeunes tiges apparaissent à la surface du sol 10 à 15 jours après. Quand la terre se dessèche dans l'intervalle, il faut arroser. Si l'on ne constate aucune pousse au bout de 20 à 25 jours, il faut remplacer immédiatement toutes les boutures non reprises. Certains planteurs joignent, en première année, à la culture principale, celle du houblon, des pommes de terre, de betteraves, etc. Elles ne sont plus possibles ultérieurement, sans crainte de dépérissement pour la houblonnière.

Culture proprement dite. — Les binages doivent être entrepris peu de temps après la plantation ; on les fait à la main ou à la houe à cheval, et de façon à ramener toujours un peu de terre au pied des plants ; parfois, ceux-ci sont tuteurés au mois de mai. Il est bon aussi, en première année de plantation, d'activer la végétation par un purinage. Au mois d'octobre, les tiges sont coupées à un pied au-dessus du sol. A partir de la deuxième année, la houblonnière réclame de nombreux soins d'entretien : vers la fin de mars ou au commencement d'avril, on doit exécuter la taille (habillage, châtrage) du houblon, opération qui a pour but d'enlever les parties mortes ou ligneuses, ainsi que de ramener les jets du houblon au nombre convenable, 2 ou 3 par souche ; celle-ci est découverte complètement et, au moyen d'un couteau bien aiguisé, on coupe les bouts des tiges de l'année précédente à environ 1 centimètre 1/2 de leur point d'attache et au-dessus de 2 ou 3 bourgeons ; on recouvre ensuite la souche d'un petit monticule de terre meuble, mais il est prudent de ne découvrir chaque jour que les souches pouvant être taillées dans la journée. Les boutures sont prélevées à la même époque. L'habillage est souvent accompagné d'une fumure au fumier de ferme ou au compost, que l'on complète ensuite par un purinage ou par l'addition d'engrais concentrés (nitrate de soude, 150 à 200 kil., et superphosphate, 500 kil. par hectare), que l'on enfouit autour des souches. Un



LE FROID EN BRASSERIE

PAR

LE CHLORURE DE METHYLE

Système DOUANE Classé **PREMIER** au **CONCOURS** des Machines à **GLACE** pour **LES COLONIES** (Dépêche ministérielle du 19 juin 1897).

Exposition 1900 : 2 Médailles d'Or

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES CAVES

Voir le **RÈGLEMENT** *du 12 Novembre 1897 pour* **LE TRANSPORT** *des* **GAZ LIQUÉFIÉS** *pour* **MACHINES A GLACE**

Le **CHLORURE DEMÉTHYLE** *y est classé comme* **N'OFFRANT PAS LES DANGERS** *de l'acide carbonique, de l'ammoniac et de l'acide sulfureux.*

SUPPRESSION DES ACCIDENTS

AUX OUVRIERS

Ni Explosion -- Ni Incendie

LE CHLORURE DE MÉTHYLE
n'attaque pas les Métaux des Appareils

Envoi sur demande de **Catalogues, Projets et Devis**

Demander le Catalogue ***M***

74 L

mois environ après la taille, on procède à l'emperchement, effectué avec des perches de bois de 8 à 9 mètres de hauteur, en moyenne (les essences résineuses sont à préférer) ou avec perches de bois et fil de fer (système mixte). Ce dernier mode, le plus économique, surtout pour les grandes exploitations, présente aussi des avantages considérables pour la maturation des cônes. Les tiges doivent être conduites sur les perches (liens d'osier, jonc, raphia, etc.) au début de la végétation ; cette opération, appelée accolage, se fait par un temps chaud et sec. Au commencement de mai, on pratique la taille en vert, qui consiste à supprimer tous les jets excédant le nombre de tiges que chaque pied doit présenter ; on ébourgeonne jusqu'à 3 et même 4 mètres de hauteur, on effeuille aussi le bas des tiges jusqu'au commencement d'août, et enfin, si l'on a l'intention d'établir l'année suivante une nouvelle houblonnière, on provigne sur les pieds les plus vigoureux, lors de la taille en vert. Le sol doit toujours être entretenu en parfait état de propreté et d'ameublissement.

Accidents et maladies. — Le houblon est excessivement sensible aux moindres variations de température et aux accidents météorologiques ; la création d'abris et un bon choix des expositions seuls permettent souvent d'en prévenir les effets désastreux. Cette plante est encore sujette à de nombreuses maladies, particulièrement au blanc, ou moisissure, et au noir. On combat la première par des suffrages ; la seconde, également très commune, due aussi à un champignon, est accompagnée d'une invasion de pucerons ; on la combat par des pulvérisations au savon noir et au jus de tabac. Une culture parfaite est encore le meilleur moyen de prévenir ces maladies.

Insectes. — De nombreux insectes (ver blanc, courtilière, hépiale, mouche verte, etc.), les limaces, etc., causent encore de grands dégâts dans les houblonnières. L'emploi de fagots-pièges, les semis à la volée, par un jour de vent et après la pluie, de plâtre ou de chaux pulvérisée, ou encore de terre imprégnée de goudron de gaz, d'huile de cameline, d'huiles minérales, etc., écartent parfois ces ennemis du houblon.

Maturité, récolte. — Le houblon mûrit à la fin du mois d'août ou au commencement de septembre. Les cônes ont pris

alors une teinte vert pâle, jaunâtre. Comprimés à la main, ils reprennent immédiatement leur forme primitive ; la lupuline est de couleur jaune-doré et dégage un arome fin. On ne saurait apporter trop de soins dans la cueillette, opération qui malheureusement est trop négligée, surtout dans la région du Nord ; le mieux est de la donner à tâche : on l'effectue, autant que possible, aussitôt après la tombée de la rosée, sur le champ même, si le temps est favorable. Les cônes doivent être détachés un à un et au doigt et portés, le plus vite possible, dans des chambres ou des greniers bien aérés, où on les dispose en couches de 5 centimètres au plus d'épaisseur. Tout mélange de feuilles ou de brindilles déprécie considérablement la récolte. Lorsque le temps est pluvieux, on peut encore effectuer la cueillette à la ferme ou sous des hangars. Les perches, arrachées avec des pinces ou à la main, sont dépouillées des tiges par le haut.

Séchage et conservation. — Le séchage des cônes demande beaucoup de précautions. Il se fait naturellement, c'est-à-dire par l'exposition des cônes dans une atmosphère sèche et chaude et souvent renouvelée, ou par l'intervention de procédés artificiels (touraillage, étuvage, etc.). La température, en ce cas, ne doit pas dépasser, au début, 25°. On l'élève peu à peu à 35° ou 40°, puis on la diminue lorsque le séchage tire à sa fin. En Angleterre et en Belgique, on soufre (1 à 2 kil. de soufre en canon par 100 kil. de houblon sec) généralement les cônes en culture, pendant le séchage. En Allemagne, l'opération n'est guère pratiquée que par les négociants, particulièrement pour les houblons d'exportation : lorsque le houblon est parfaitement sec, on le met en sacs avec un très grand soin, en le tassant au pied, et parfois avec des presses ; sa conservation est ainsi plus longue, cependant, il s'échauffe encore parfois ; il faut alors découdre les sacs et les ouvrir, pour les aérer. En général, le cultivateur a toujours intérêt à placer ses produits le plus tôt possible.

Durée et produit des houblonnières. — Une houblonnnière établie en terrains riches, profonds et perméables, peut rester en très bon rapport pendant de longues années, avec de bons soins d'entretien, mais, en général, sa vigueur diminue sensi-

MANUFACTURE GÉNÉRALE DE CAOUTCHOUC

Léon EDELINE

33, Quai National, à PUTEAUX (Seine)

SPÉCIALITÉ

DE

TUYAUX, CLAPETS, RONDELLES

ETC.

POUR BRASSERIES

90 L

H. VERGEZ

SECLIN (Nord)

CORDES EN FIBRES DE BOIS POUR CALORIFUGE

Prix de revient : **1 fr. 50** le mètre carré

Elles garantissent aussi de la gelée

FIBRES DE BOIS pour emballages et Epuration des Eaux et Jus

Paul LANDOUZY

LILLE-22, rue Gauthier-de-Châtillon-LILLE

PRODUITS ET APPAREILS POUR BRASSERIES

Catalogues et Renseignements *sur demande*

Exposition permanente

blement à partir de la dixième année. Au delà de 15 ans, le renouvellement s'impose le plus souvent. Il serait très difficile de fournir des chiffres précis sur les rendements, qui varient dans de très grandes limites (1,828 kil. Isère à 500 kil. Pas-de-Calais, en 1895, par hectare ; on compte, en général, 3 années bonnes, 3 annés mauvaises, 4 moyennes sur 10 campagnes. D'un autre côté, les frais de culture (1,855 francs par hectare, d'après le Syndicat des Houblons de Bourgogne), toujours très élevés, restent à peu près invariables, quelle que soit l'importance de la récolte, aussi nous paraît-il impossible d'établir avec quelque exactitude un compte de cette culture.

Prix de vente. — Le prix de vente varie encore beaucoup plus que les rendements et il présente, d'une campagne à l'autre, des oscillations d'une amplitude excessive. D'après M. Cassiez-Duflos, il est compris entre 35 et 350 fr. par balle de 50 kil. depuis une quinzaine d'années, pour les houblons de Bourgogne. En général, il accuse une baisse considérable depuis quelques années. Ainsi, d'après la statistique officielle de l'empire allemand, on trouve, pour les houblons de Bavière (cote de Nuremberg), les cours suivants (marks) :

	1896	1895
	—	—
Houblons ordinaires de campagne	92.92	141.67
— pour bière de garde.	153.33	212.50
— pour fine bière de garde	225.83	315.83

Les cours de nos houblons sont également en baisse, et leur orientation actuelle ne peut que nous faire craindre encore l'aggravation de la crise houblonnière.

J. Troude.

Vve DRON-LISBET

LA MADELEINE (Nord)

Médaille d'Or, Lille 1894

ARTICLES INDUSTRIELS

HUILES & GRAISSES INDUSTRIELLES

DÉGRAS SPÉCIAL POUR DISTILLERIES

QUALITÉ SUPÉRIEURE

122 L

SPÉCIALITÉ DE MARQUES A FEU

pour Tonneaux de Brasseries

MARQUES A FEU CREUSES

Fabrication nouvelle, se chauffant au moyen d'un mandrin

PLAQUES D'ENCASTREMENT POUR TONNEAUX

JULES CORBEAUX

PETITE-FORÊT, *par* **Anzin** (*Nord*)

Vve E. BEIRNAERT & Jos. BEIRNAERT

Malteurs à BERGUES & BIERNE

SPÉCIALITÉ DE

MALTS DE TOUTES PROVENANCES -- MALT COLORANT

RÉCOMPENSES :

Médailles d'Or : Liverpol 1886, Anvers 1885, Le Hâvre 1887, Paris 1900

Paris 1887 : Membre du Jury -- Hors Concours 71 L

L'ORGE

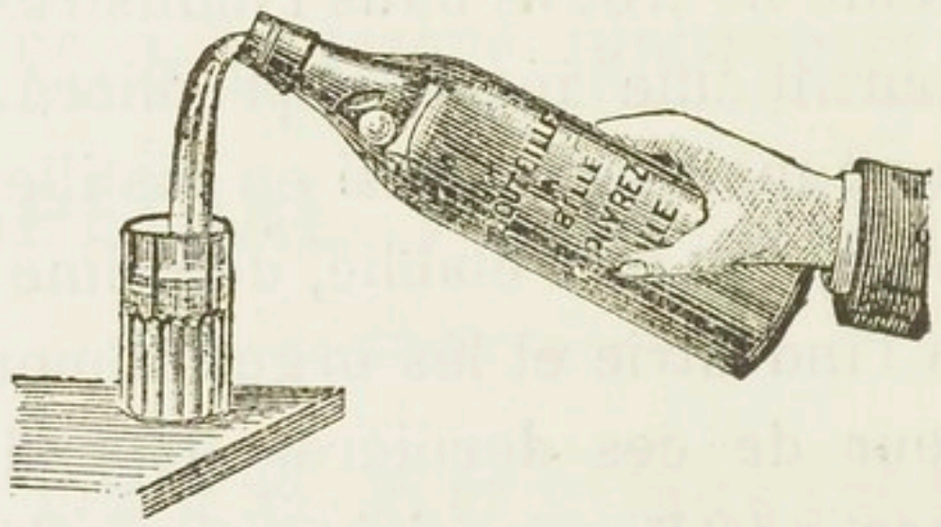
Le grain d'orge est utilisé, principalement à l'état de gruau ou de grain mandé ou perlé, dans l'alimentation de l'homme, et, plus souvent, après concassage, ou mouture, dans la nourriture des bestiaux ; la paille est peu recherchée par les animaux, à cause des barbes qui l'accompagnent. Mais le principal emploi de cette céréale se trouve dans l'industrie de la brasserie, à laquelle elle fournit une matière première essentielle ; son grain, transformé en malt, sert aussi en distillerie. Une distinction, très importante, doit être établie, de prime abord, entre les orges destinées à l'industrie et les orges alimentaires, ou fourragères : la valeur de ces dernières dépend surtout de leur teneur en matières protéïques, l'obtention d'un grain long et vitreux répond le mieux à ce desideratum ; il ne saurait en être ainsi pour la culture industrielle, puisque l'élément essentiel pour le malteur et pour le brasseur, est l'amidon : un gros grain, rond et renflé, à cassure très farineuse, et de couleur blanc-jaunâtre, est le seul à rechercher dans ce cas ; il doit avoir aussi un poids de 65 kilos par hectolitre, au minimum. Voyons les conditions indispensables pour sa production. Aucune autre céréale n'est comparable à l'orge pour la facilité d'adaptation aux conditions climatériques, ce qui explique la possibilité de sa culture sur la presque totalité des terres labourables, mais elle ne peut donner un grain de bonne qualité au point de vue industriel, que sous un climat présentant les particularités suivantes, définies par Lawes et Gilbert : mois de mars et d'avril (levée et taillage) chauds et humides), mois de mai et de juin (tallage et floraison), chauds et frais, mois de juillet (maturation), sec ; sous un climat trop sec, le grain s'allonge, possède une écorce épaisse et devient vitreux ; sous un climat trop humide, la floraison et la maturation peuvent être compromises, la ré-

MISE DE LA BIÈRE EN BOUTEILLES A BILLE

au moyen des appareils brevetés

P. PUVREZ

Bière cristalline, mousseuse
pétillante le jour même de sa mise en bouteilles



AVANTAGES DE LA BOUTEILLE A BILLE

La bouteille à bille, une fois vidée, ne peut être remplie qu'au moyen des appareils brevetés **P. Puvrez**. Plus la pression est forte à l'intérieur de la bouteille à bille, plus son bouchage est hermétique : son caoutchouc ne peut être enlevé qu'au moyen d'un outil spécial.

Les bouteilles à bille une fois vides rentrent avec la plus grande facilité à la brasserie ; les entrepositaires, les cafetiers et les clients bourgeois ne pouvant les remplir eux-mêmes et par conséquent s'en servir pour loger tout autre liquide

Plus de 200 installations faites en France et à l'Etranger attestent les avantages considérables qu'offre l'emploi de la bouteille à bille et la supériorité des appareils brevetés **P Puvrez.**

Adresser les demandes de prospectus et renseignements à

MM. P. PUVREZ ET G. DE MONTIGNY

Téléphone **655** — **35, rue d'Isly** — **LILLE (Nord)** — Adresse télégraphique PUVREZ-LILLE 86 **L.**

colte est d'exécution difficile et le grain est exposé à de nombreuses altérations. On comprend, dès maintenant que la partie centrale de l'Europe et que la France, en particulier, conviendront parfaitement pour la production de l'orge industrielle; ce sont ces régions, et, notamment, la Hongrie, la Moravie, la Bohême, la Slowackie, la Saxe, la Bourgogne et la Champagne, qui fournissent, en Europe, les meilleures orges de brasserie. La France ne vient qu'au sixième rang, en Europe, parmi les pays qui récoltent cette céréale; la presque totalité des départements producteurs appartient aux bassins de la Seine, de la Loire, et aux régions du Nord, de l'Est et du Nord-Est; ceux qui livrent des orges de brasserie peuvent être répartis en cinq groupes principaux : 1° groupe de Champagne; 2° groupe de Bourgogne; ils fournissent, l'un et l'autre, de bonnes sortes, ne le cédant parfois en rien aux qualités autrichiennes; 3° groupe du Plateau-Central (orges du Puy et d'Auvergne); 4° groupe du Nord (escourgeons du Nord et du Pas-de-Calais); 5° groupe de la Touraine et de l'Anjou, fournissant de bonnes orges, très recherchées par la malterie anglaise.

Notre production totale a varié, depuis une dizaine d'années, de 12 à 25 millions d'hectolitres, avec une moyenne générale voisine de 17 millions d'hectolitres, inférieure à nos besoins, puisque nous importons chaque année de 1 million et demi à 3 millions de quintaux d'orge, tandis que nos exportations restent insignifiantes; si l'on ajoute encore que l'Allemagne, la Belgique, la Suisse et l'Angleterre, où la consommation de la bière se développe chaque jour, importent, chaque année, d'énormes quantités de grains de brasserie, on comprendra quel intérêt il y aurait à favoriser, chez nous, la culture de l'orge industrielle; une grande partie de notre territoire est apte à produire de l'orge de première qualité, dont la culture peut être facilement très rémunératrice.

L'orge est beaucoup plus difficile, sous le rapport du sol, que le blé et le seigle : elle germe difficilement dans les terrains

LAMOTHE & ABIET

Paul COCHETEAU, Directeur-Concessionnaire

Breveté s. g. d g.

PARIS -- 108-110, rue de Bercy -- PARIS

Téléphone **913-62** *Téléphone* **913-62**

PRODUITS SPÉCIAUX POUR BIÈRES

Clarifiant spécial, Sirop candi, Suc-Sucre, Cachets
Pastilles « Lux » pour la conservation des bières
Tanin, Colorants, Bisulfite,
Désinfectant, Bondes Faussets, P. Cocheteau, pour
la conservation des bières en vidange.

79 L

USINE A VAPEUR: 12 Bis, Quai de la Rapée

Is. FAELENS

22, Rue Longue du Verger, 22, GAND (Belgique)

FABRICANT DE PAPIER A BONDER

Petit format 30 × 35 à **1.90**
Grand » 39 × 45 à **2.90**
Le paquet de 480 feuilles

Franco jusqu'à la frontière, par 25 paquets

92 L

ACHETEURS DE RADICELLES

KAHN & SCHOEN

à ANVERS

Usine de nettoyage **à** *Merxem* 78 L

trop compactes, et, dans les terres sèches, sa maturité est irrégulière; les terrains marneux et perméables, les terres argilo-siliceuses, profondes, riches en calcaire et en vieille force, conviennent le mieux pour sa culture; elle se montre assez exigeante en éléments fertilisants, et l'on doit apporter une grande attention sur ce sujet, car sa végétation est de courte durée; elle est une des céréales qui tirent le meilleur parti des principes nutritifs du sol, et, elle réclame de notables quantités d'acide phosphorique, de potasse et de soufre : l'addition de ces trois derniers éléments, dans les sols crayeux de la Champagne, a toujours donné d'excellents résultats.

Les fumures, directes et tardives, aux fumier de ferme, purin et autres engrais organiques sont à écarter dans la culture industrielle, il ne faut les employer qu'à l'automne, et les fumiers ne doivent se trouver qu'à un état assez avancé de décomposition; on y joindra, dans la pratique, du nitrate de soude, à la dose de 100 à 150 kilos par hectare, de préférence au sulfate d'ammoniaque, des engrais phosphatés, dont les effets compensent, dans une certaine mesure, les inconvénients résultant de l'application exagérée ou inopportuue de fumures azotées, et, s'il y a lieu, des engrais potassiques; dans certaines régions d'autriche, on prohibe absolument les fumures dans l'année qui doit fournir l'orge, et l'on préfère fumer plus abondamment les récoltes précédentes de pommes de terre, betteraves, raves, etc.

Le meilleur précédent, pour l'orge industrielle, se trouve dans les plantes sarclées, qui laissent le sol en bon état d'ameublissement, de perméabilité, et de propreté; cependant, l'on peut obtenir aussi de bonnes récoltes sur un chaume d'autres céréales, en bon état d'engrais et bien nettoyé de mauvaises herbes; pour l'escourgeon d'hiver, une jachère complète est à préférer; l'orge fourragère peut venir après défrichement de fourrages annuels, ou de prairies artificielles. La préparation du sol doit être aussi parfaite que possible : les déchaumages après

ASPHALTE & BITUME NATURELS

TELEPHONE

CH. HAMAIDE

TELEPHONE

Ancien Elève des Arts et Métiers

Successeur de G. ORCHAMPT

Ancienne Maison CUISENIER, fondée en 1858, la plus ancienne et la plus importante de la région du Nord

Rue Neuve des Meuniers, 54 (car D) LILLE

Seule maison faisant spécialement les dallages en asphalte coulé, les pavages et carrelages en asphalte comprimé

OUTILLAGE PERFECTIONNÉ

permettant de faire cinq cents mètres de dallage par jour

Entreprises : Quais de la gare de Lille, Trottoirs des villes d'Arras, Calais et Saint-Quentin
Travaux du Génie militaire, de l'Artillerie et des Ponts et Chaussées, c c.

SPÉCIALITÉ DE DALLACES INDUSTRIELS

Dallage spécial, inattaquable aux acides et absolument imperméable, pour BRASSERIES

Références de Premier Ordre | **PARQUETS SUR BITUME** | **Références de Premier Ordre**

Seul Concessionnaire pour la région du Nord, de la Société civile des Mines de Bitume
et d'Asphalte du Centre, Mines du Pont-du-Château (Puy-de Dôme) 102 L

85

céréales, et les labours profonds s'imposent avant l'hiver ; un labour superficiel, et des hersages sont pratiqués au printemps avant les semailles ; un déchaumage et un labour moyen suffisent avant celles de l'escourgeon d'hiver, qui se contente d'un sol moins raffermi que pour le seigle et le froment Toutes les orges cultivées appartiennent au genre *Horderum*, de la famille des Graminées; le rachis ou axe de l'épi, porte des groupes opposés de trois fleurs : si celles-ci sont toutes fertiles, l'orge est dite à six rangs *(H. hexastichum)*, les grains latéraux, dans chaque groupe sont asymétriques ; si la fleur centrale de chaque groupe est seule fertile, l'orge est dite à deux rangs (*H. distichum*) ; dans certaines espèces du premier groupe, les lignes latérales se rapprochent à tel point que les grains latéraux semblent s'imbriquer, on dit ces orges à quatre rangs, ou orges carrées *(H. tetrastichum)*, mais elles appartiennent, en réalité, aux orges à six rangs. La fécondité directe est la règle.

Le poids absolu des grains des lignes médianes diminue de la base au sommet ; celui des graines des lignes latérales est toujours inférieur au poids des grains correspondants des lignes médianes, ce qui fait écarter, du même coup, comme très bonnes orges industrielles, toutes les orges à six rangs. Ces dernières comprennent quatre espèces :

1° Orge commune ou orge carrée *(H. vulgare)*, à grains vitrés, dont trois variétés sont surtout cultivées, l'escourgeon d'hiver, l'une des orges les plus répandues et les plus productives, comptant de nombreuses sous-variétés (escourgeons de Beauce ou orge carrée d'hiver, baillarge d'hiver, sucrion, etc., escourgeon du Nord, orge carrée de Sicile), l'escourgeon de printemps (orge carrée très précoce de Laponie, orge carrée d'Algérie), et l'orge carrée noire ;

2° Orge hexagonale ou orge à six rangs proprement dite (*H. hexastichum*), ayant deux variétés, l'une d'automne, l'autre de printemps, et fournissant des grains souvent vitrés, à écorce épaisse et de faible volume ;

APPAREILS de BRASSERIE pour MISE en FUTS et en BOUTEILLES

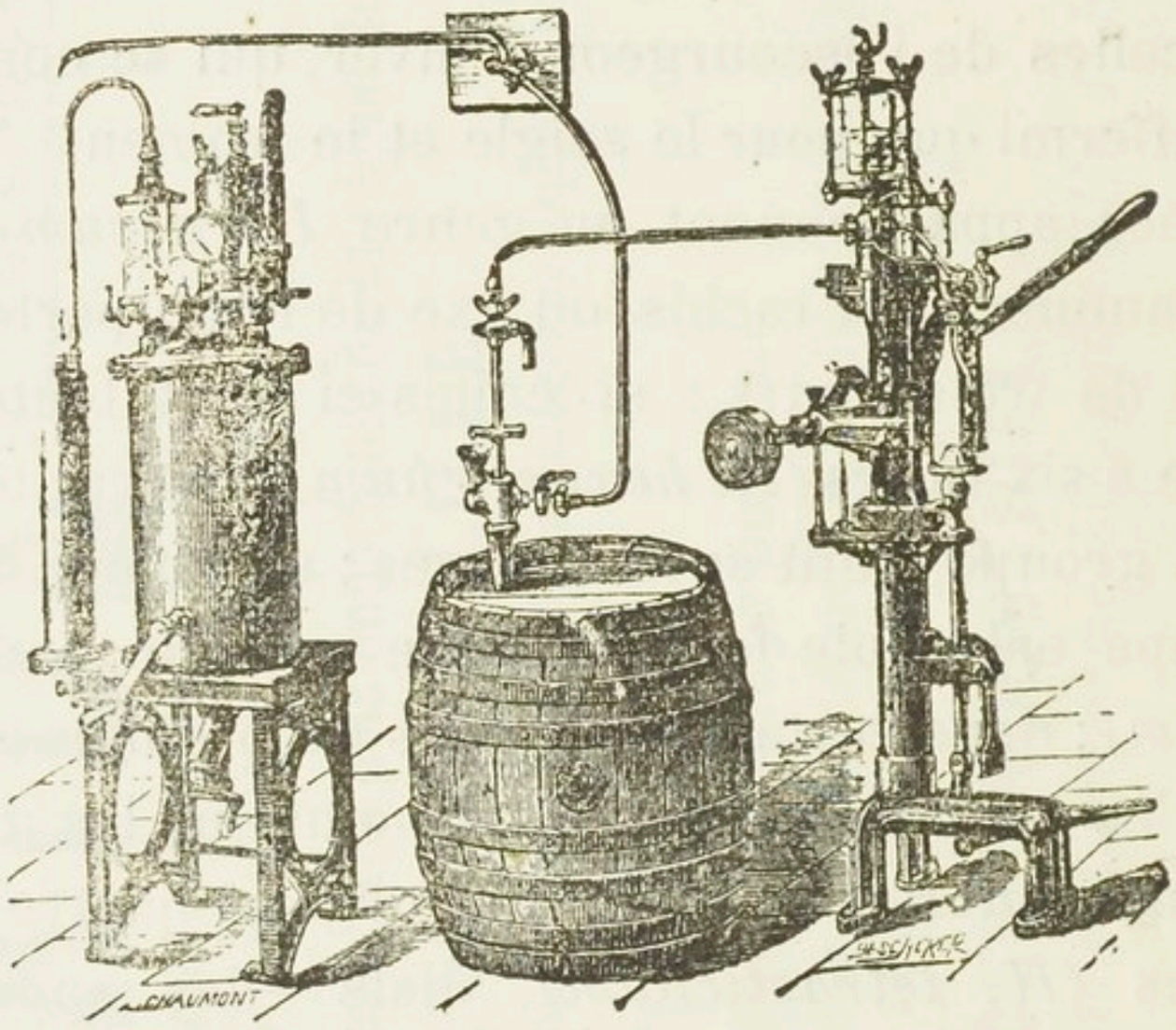
Plus de contact avec l'air — Plus de perte d'acide carbonique

HORS CONCOURS, MEMBRE DU JURY, PARIS 1900

APPAREIL GUÉRET

Pompe à bière, à gaz, acide carbonique

Robinetterie spéciale pour la Brasserie



FILTRE FRANÇAIS

à masse filtrante chimiquement pure
les plus solides et les mieux construits

MACHINES à rincer, boucher, etc.

GUÉRET FRÈRES, 72, boulevard de la Gare, PARIS

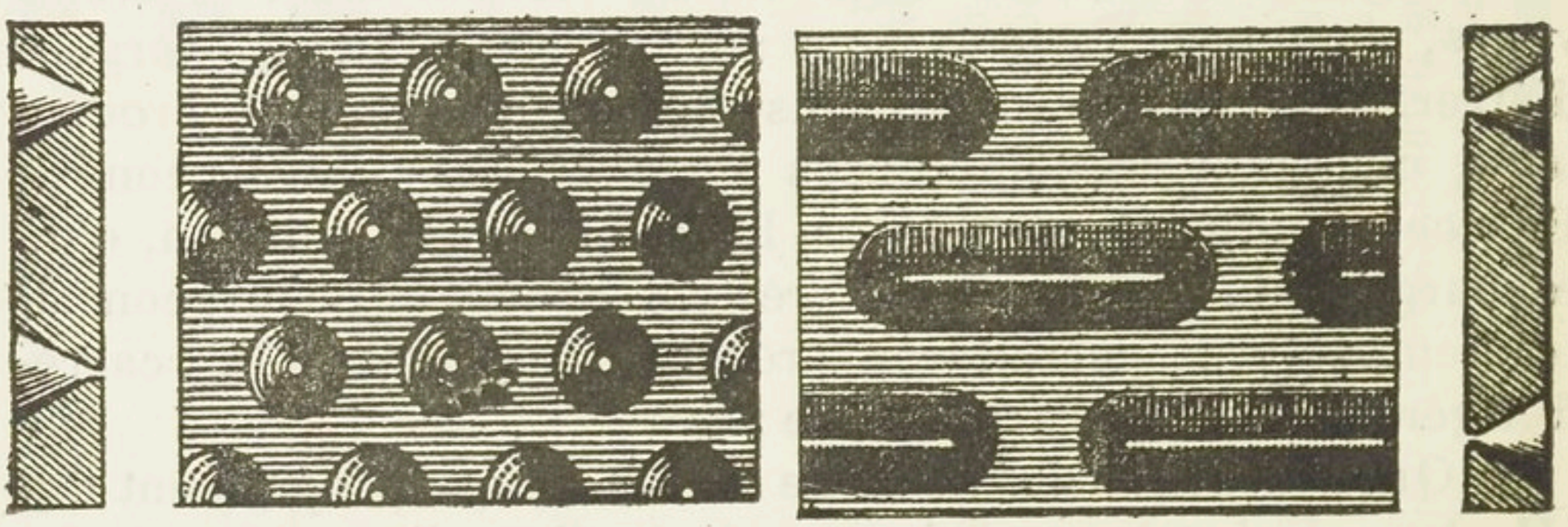
Envoi franco du Catalogue général illustré 80 L

MÉTAUX PERFORÉS POUR BRASSERIES & MALTERIES

L. PINCHART-DENY

Ingénieur-Constructeur, 58, rue Saint-Sabin, **PARIS**

FAUX-FONDS perforés pour Cuves-Matières



Tôles Perforées pour Plateaux de Tourailles, Casiers-Germoirs, etc.

3° Orge céleste ou orge nue à six rangs, ou petite orge nue (*H. cœleste*), vigoureuse et productive, mais son grain donne un malt friable, pâteux et difficile à filtrer.

4° Orge trifulquée (*H. trifurcatum*), sans intérêt au point de vue industriel. Les orges à deux rangs, dites aussi orges plates, sont les plus cultivées; on peut les ranger en quatre espèces, qui comprennent un nombre considérable de variétés et de sous-variétés.

I. Orge à deux rangs commune (*H. distichum vulgare*); elle elle est la plus répandue en culture, où on la désigne fréquemment sous les noms de pamelle, pamoule, baillarge de printemps, marsège, etc., et elle possède aussi un grand nombre de désignations locales (orges de Champagne, de Saumur, etc.). On en distingue deux sous-espèces : 1° *H. d. nutans*, ou orge penchée; ses épis sont penchés au moment de la maturité et elle fournit les meilleures orges industrielles; elle comprend deux variétés, l'une d'hiver, encore peu répandue et d'une rusticité douteuse, et l'autre de printemps, de beaucoup plus importante et présentant une foule de variations; les plus intéressantes de ses sous-variétés sont les suivantes : orge Chevalier (orge Richardson, Hallett's pedigree, de Carter, Scholey, Kinver orge Chevalier, de Webb, de Heine améliorée, de Bestehorn, de Rimpau, de la Saale, etc); orge d'Annat, orge de Probsteï et de Printice, orge de Kalina, orge de Hanna, orge de Hongrie, orge Golden melon, orge Prima donna, etc., toutes ces orges sont exigeantes au point de vue du sol et du climat, mais elles fournissent, avec de bonnes conditions de culture, des grains très appréciés; 2° *H. d. erectum*, ou orge à deux rangs droite, à épi moins long, mais plus large que celui des orges penchées et restant droit jusqu'à la complète maturité; la variété de printemps (orge impériale, orge d'Italie, orge de Saint-Rémi, etc.) est la plus intéressante pour la France.

II. Orge éventail *H. zeocriton*, à épi aplati, plus large à la base qu'au sommet et munie de barbes en éventail, à paille

PRODUITS RÉFRACTAIRES

DALLES SPÉCIALES

pour Sucreries, Distilleries, Brasseries, etc.

CARREAUX ET PAVÉS CÉRAMIQUES--CORNUES A GAZ

LOUIS ESCOYER & Cie

MORTAGNE-DU-NORD

Usine la plus importante et la mieux outillée du Nord

Entreprise de dallages, de fours à chaux, à noirs, à Potasse, etc. — Construction de cheminées et séchoirs, montage des générateurs d'après un système simple, durable et très économique.

Les produits de la marque **Escoyez** sont employés dans tous les pays du monde. Ils ont obtenu aux grandes expositions internationales de Paris 1889 deux médailles d'or et une d'argent; d'Anvers 1894 trois diplomes d'honneur; de Paris 1900 un grand prix et trois medailles d'or.

Envoi franco d'Echantillons et Albums sur demande 81 L

W. & A. GILBEY

Fournisseurs de S. M. le Roi des Belges

Vins fins de Porto et de Xérès

LE STOCK LE PLUS CONSIDÉRABLE EN BELGIQUE, 35 VARIÉTÉS

Pale Ale et Extra Stout

de **BASS & C°** Londres et Burton

CHAMPAGNE EXTRA QUALITY, EXTRA DRY

AYALA

Agence pour le Gros, 2, rue de Loxum, BRUXELLES

76 L

droite, rigide et courte, très résistante à la verse et à fort tallage ; le grain est allongé et irrégulier il n'est guère employé couramment par la brasse ie qu'en Angleterre ; cette espèce, assez tardive, est surtout cultivée dans l'Europe septentrionale et dans le nord-ouest de la France.

III. Orge noire à deux rangs, sans intérêt pratique.

IV. Orge nue à deux rangs, ou orge nue grosse, précoce et assez productive ; le grain est beau, mais il brunit rapidement, on l'emploie surtout pour le perlage et le mondage.

Le choix des variétés les plus convenables, dans une situation donnée, ne peut être résolu que par l'expérience directe poursuivie pendant plusieurs années ; cette question a été encore peu étudiée en France, contrairement à ce qui a eu lieu, depuis longtemps, dans l'Europe centrale et dans le Danemark. La semence doit être pesante (pour l'escourgeon, 60 kilos par hectolitre, pour les orges Chevalier, 65 kilos) et volumineuse ; on l'obtient par des passages dans des trieurs appropriés, puis on la nettoie et on la sulfate.

Les orges d'hiver doivent être semées avant toutes les autres céréales, dans le courant de septembre sous le climat de Paris, fin de septembre dans la région du Nord ; la meilleure époque pour les semis d'orge de printemps, dans notre climat, correspond à la fin de février et au commencement de mars ; on se hâte d'autant plus que le sol est plus léger et plus sablonneux et on opère tôt surtout avec l'orge Chevalier, qui mûrit un peu plus difficilement que les autres variétés ; en général, les produits sont d'autant meilleurs et plus abondants que les semis sont hâtifs ; ceux d'automne ont été préconisés par quelques agronomes, notamment par Grüber, en Alsace mais leur exécution est très délicate et demande beaucoup de soins. Comme toutes les céréales, l'emploi du semoir mécanique est à préférer, l'écartement de 0^m20 ne doit pas être dépassé et la profondeur varie de 0^m06 à 0^m08; la dose ordinaire est de 200 à 250 litres par

Ancienne Maison J. VOLANT

FONDÉE EN 1385

Frédéric ARENT

SUCCESSEUR

161 — Quai de Valmy — 161

PARIS

ENTREPOT DE BOUTEILLES

BOUTEILLES DE FABRICATION SUPÉRIEURE

pour la Pasteurisation

Canettes – Litres formes Canettes – Bocks

en toutes teintes

AVEC ET SANS SYSTÈMES

BOUTEILLES PALE - ALE ET PORTER

GRAVURE AU SABLE

TELEPHONE 403-32

100 L

hectare ; quelques jours, après la semaille et par un bon temps, on donne un coup de rouleau ; si la surface du sol se dessèche et se tasse, on la croskille ou on la herse légèrement.

L'orge est très sensible aux mauvaises herbes ; les semis d'automne se trouvent bien d'un hersage ou mieux d'un binage, au premier printemps, suivi d'un roulage si le sol a besoin d'être raffermi ; les orges de mars reçoivent les mêmes soins que l'avoine ; de plus, on sarcle et on échardonne, s'il y a lieu, dans le cours de la végétation La verse est surtout à craindre, on le prévient, dans la mesure du possible, par un choix convenable des variétés et par de bons soins de culture ; si l'échaudage est à redouter (Beauce), on recourt à l'emploi de variétés hâtives ; assez fréquemment l'orge est attaquée par la rouille et le charbon (traitement préventif par l'acide sulfurique dilué à 1 : 135) quelquefois, mais peu gravement par l'ergot ; plusieurs insectes, les taupins et le ver blanc, qui rongent les racines, la mouche des épis (*Muscat frit*) assez commune en Suède, etc., font des ravages dans les cultures d'orge, mais nous ne pouvons lutter contre eux efficacement.

L'orge ne doit être coupée que mûre, lorsque la paille est jaune et que les épis se courbent « font le coude » ; il faut opérer avant le blanchissement des épis, sans quoi il y aurait à craindre l'égrenage ; sous le climat de Paris, on coupe l'escourgeon en juillet, et les orges de printemps en août ; un temps sec et chaud est nécessaire pour la récolte ; immédiatement après le coupage, l'orge est mise en moyettes. puis, lorsque le grain et la paille sont complètement secs, on l'engrange dans des locaux bien secs et bien aérés ou on la met en meules. Le battage se fait aujourd'hui, le plus souvent, à la batteuse ; celle-ci doit être parfaitemeut conduite et bien réglée, et il est bon de couvrir le contre-batteur d'une toile forte et grossière, afin d'amoindrir les chocs et de prévenir toute cassure des grains. Le grain est étendu en couche peu épaisse et pelleté fréquemment, une fois par jour au début. La proportion des différentes parties constituant la récolte est très variable : on compte,

Joseph RAYMONDIÈRE Fils Jeune

33, Rue Petite-Biesse, NANTES

BARREAUX DE GRILLES EN FER

pour foyers en général

10.000 NOUVELLES INSTALLATIONS
depuis 1893

LA PLUS FORTE USINE

concernant

ces Articles

GRILLES ECONOMIQUES ET FUMIVORES

Téléphone 576

BOULONNERIE,
ACIERS, PIÈCES DE FORGE,
CONSTRUCTION MÉCANIQUE

MATURES EN FER POUR VOILIERS

Brides pour Chaudronnerie et divers

ANNEAUX A RESSORTS POUR BOULONS A VIS

Fournisseur des Compagnies des Chemins de fer, de Navigation, Grands Etablissements Métallurgiques et Industriels

111 L

Nombreux certificats à l'appui. — Ne pas confondre de Maison

en moyenne, en France, avec l'escourgeon, 1 de grain pour 2 de paille ; avec les orges plates, 2 de grain pour 3 de paille. Les rendements atteignent parfois 60 et 70 hectolitres par hectare, avec l'escourgeon, dans les Flandres et l'Artois, et l'on obtient facilement, en bonne culture, 35 à 40 hectolitres ; les orges de printemps sont toujours moins productives ; dans les bonnes cultures elles donnent, en moyenne, 25 à 30 hectolitres, mais les rendements peuvent s'élever jusqu'à 50 hectolitres.

Depuis une dizaine d'années, la production française a varié de 13 hectol. 99 (1893) à 20 hectol. 78, avec une moyenne générale de 18 hectol. 27 par hectare ; les plus fortes moyennes sont fournies par les départements du Nord et du Pas-de-Calais. Le poids moyen de l'hectolitre des orges vendues en France varie de 58 à 62 kilos pour l'escourgeon, de 65 à 72 kilos pour les orges à deux rangs et de 70 à 75 kilos pour les orges nues.

La préparation de l'orge, pour la vente en malterie, a une grande importance, car l'industrie réclame, avec raison, des livraisons de qualité parfaitement homogène ; il faut donc éviter soigneusement de mélanger les récoltes de parcelles diverses, des orges battues aussitôt après la récolte avec des orges laissées en paille pendant un certain temps, et, encore plus, des orges vieilles avec des nouvelles ; on mettra aussi de côté, lors de l'engrangement, les chapeaux des moyettes. Le grain est soumis à des nettoyages, à des criblages et à des triages répétés, mais, comme il reste souvent muni, après le battage d'une partie de sa barbe, il doit recevoir, avant les triages, une préparation spéciale appelée ébarbage, qui achève de le rendre marchand ; on a recours, à cet effet, à des appareils dits ébarbeurs annexés à la batteuse ou fonctionnant isolément ; on peut citer, comme type, l'ébarbeur de Pilter, instrument composé d'une enveloppe en fonte cannelée, dans laquelle se meut un arbre horizontal de 1 mètre de longueur environ, portant une série de petites lames disposées suivant une courbe helicoïdale ; une trémie conduit le grain entre les lames et l'enveloppe, il est soumis à une action énergique et ébarbée ; le travail varie de 15 à 18 hectolitres par heure.

J. TROUDE.

(Ces deux articles, *l'Orge* et *le Houblon*, sont tirés du Dictionnaire populaire d'Agriculture pratique).

POMPES SANS CLAPETS

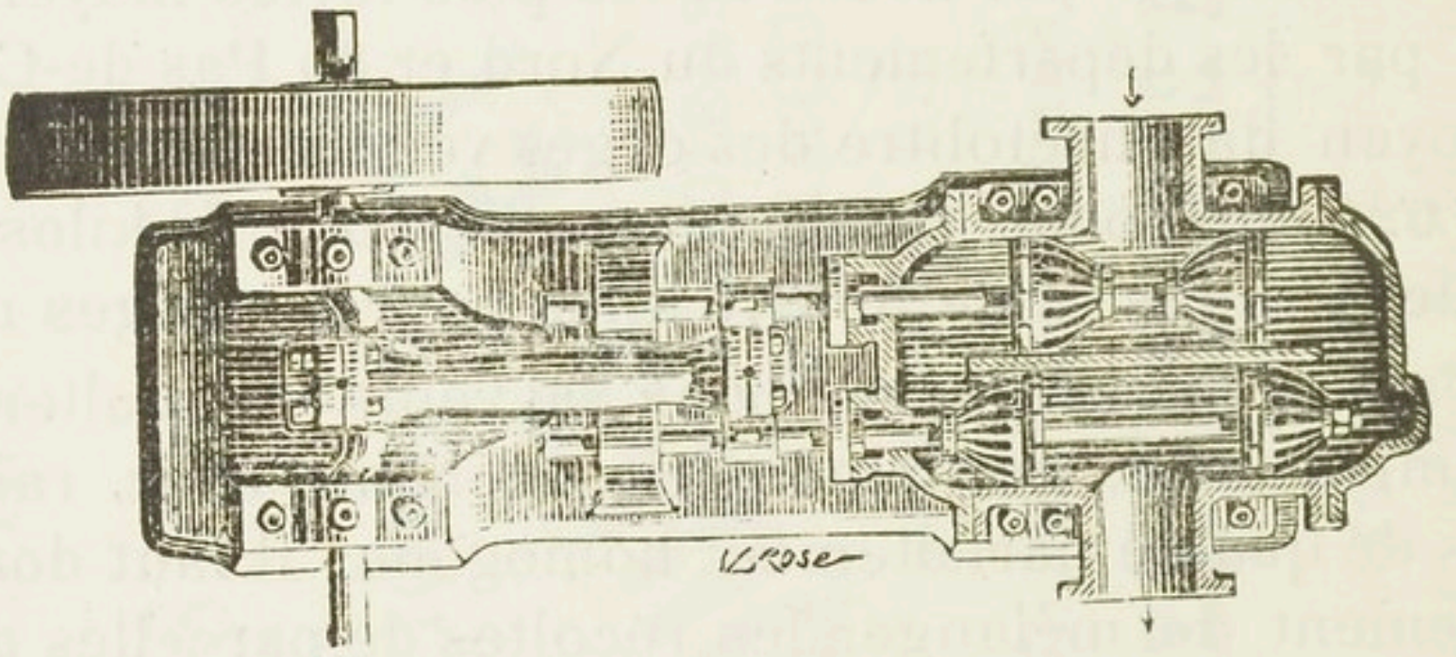
à pistons à courant continu

BREVET BAILLET & AUDEMAR

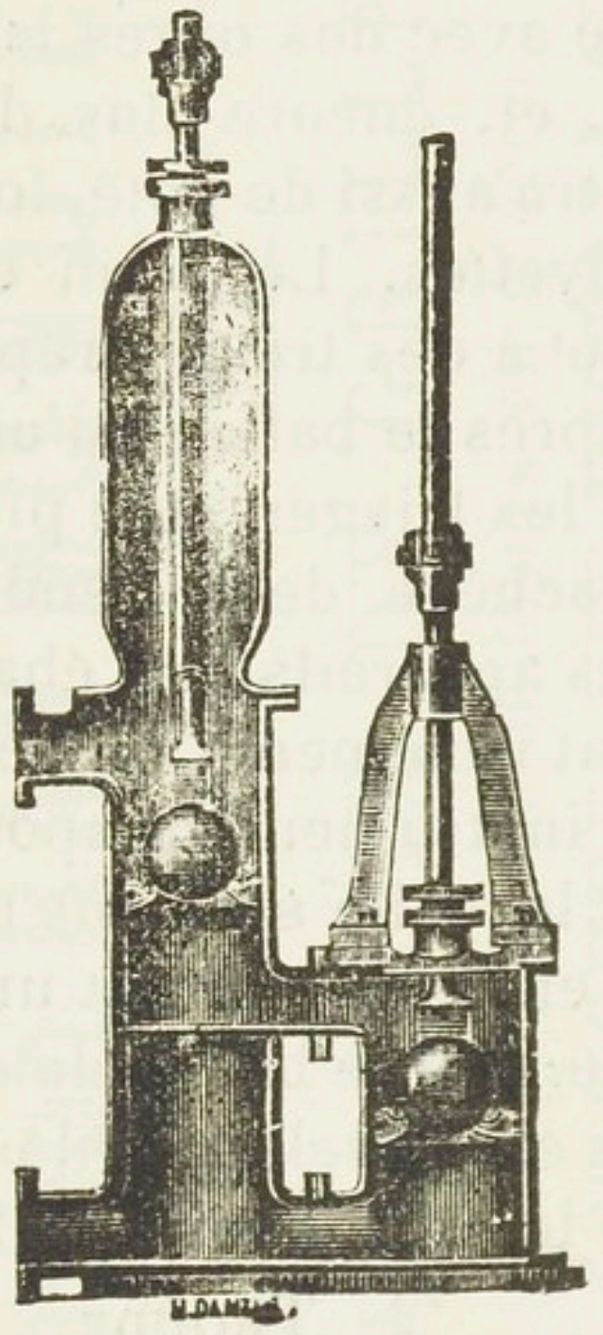
remplaçant avec avantages les Pompes rotatives centrifuges, etc.

Applications spéciales pour Brasseries, Distilleries, etc.

ALBUM
franco sur demande



DEVIS & PROJETS
pr toutes installations



POMPES

pour Incendies

ÉPUISEMENTS — ARROSAGES

Système à visite instantanée

POMPES pour puits de toutes profondeurs

PUITS A CHAPELETS, PUITS INSTANTANÉS

POMPES A PISTONS PLONGEURS

Nouvelles Pompes à Boulets

pour Brasseries, Distilleries, etc

AUDEMAR-GUYON

à **DOLE** (Jura)

MEDAILLE D'OR — PARIS 1900

88 L

Sur le houblon comprimé en boîte et son emploi

A mesure que les brasseurs, considérant comme moyen vraiment rationnel la conservation du houblon dans les locaux frais, etc., font des installations appropriées l'usage du houblon comprimé en boîtes diminue de jour en jour et bientôt cessera complètement en cédant la place à celui qui conserve sa forme naturelle. Comme la compression, même la plus forte, ne peut jamais chasser l'air complètement, le houblon en boîtes, bien qu'il se trouve dans des conditions plus avantageuses que celui conservé dans des sacs, n'est pas garanti complètement contre les altérations. Au contraire, s'il s'agit des bières bien blondes, l'emploi du houblon conservé en boîtes présente des inconvénients certains.

La forte compression détermine notamment un écrasement et un broyage des cônes et des bractées et par conséquent le houblon, pendant l'ébullition, dégage en abondance ces deux parties vertes des éléments nuisibles, tandis que la lupiline devient, par l'effet de la compression, plus difficilement soluble. Par cette raison, le houblon de boîtes doit être bouilli un peu plus longtemps, et, par ce fait seul, il dégage déjà plus d'éléments dont la présence n'est pas désirable dans le moût. Ajoutons encore qu'en achetant le houblon en boîtes, on est obligé de s'en remettre pleinement à la loyauté du marchand, car, dans ce cas, nos connaissances sur le houblon ne peuvent pas être utilisées pour le juger. Outre celà, la macération des parties vertes des cônes qui se produit dans les boîtes, donne lieu pendant l'ébullition, comme nous avons dit plus haut, à des inconvénients que le brasseur redoute avec raison.

En un mot, la conservation en locaux frais, à découvert, est préférable sous tous les rapports, et il est certain que, dans un avenir prochain, le houblon conservé en boîtes ne sera employé que là où il est impossible de disposer d'un local convenable, c'est-à-dire non humide, pour sa conservation. Dans ce cas, il est recommandable d'employer le houblon conservé en sacs jusqu'à la fin de la campagne d'hiver et, en été de se servir de celui en boîtes, parce que ce dernier conserve plus d'arome et présente quelques qualités meilleures.

W. KLEPP 54, Boulevard Richard - Lenoir
PARIS
Thermomètres - Saccharimètres - Pompes - Ventilateurs
Brosses métalliques

ÉCONOMIE CONSIDÉRABLE

du prix de revient de la bière par l'emploi des grains crus

AVEC LE PROCÉDÉ

P. PUVREZ

Breveté S. G. D. G.

Le maïs et le riz employés en grains dans la proportion **de** *45 0/0 et dans un liquéfacteur à hélice système P. PUVREZ, permettent d'abaisser considérablement le prix du kilo d'extrait, tout en assurant une meilleure qualité de la bière.*

Les Brasseurs soucieux de leurs intérêts peuvent venir contrôler sur plaee dans la Brasserie de **MM. P. Puvrez et G. de Montigny,** *35, bis, rue d'Isly, à* **Lille,** les résultats pratiques obtenus par l'emploi des grands crus dans le cuiseur à hélice.

S'adresser pour tous renseignements à

MM. P. Puvrez et G. de Montigny

35 *bis*, **rue d'Isly, LILLE (Nord)**

Adresse Télégraphique : **Puvrez-Lille** — *Téléphone* n° **655**

86 L

Chapitre II

APPAREILS ET PROCÉDÉS DE FABRICATION

Un nouveau procédé de fermentation pour le moût de bière.

Résumé du BREVET n° 294.304, déposé le 14 novembre 1899, par M. Alexandre Heyer, représenté par M. Chassevent, 11, boulevard Magenta, à Paris.

En imaginant son nouveau procédé de fermentation pour le moût de bière, l'inventeur n'avait d'autre but que de réduire, dans de notables proportions, le temps mis jusqu'à présent, à fabriquer de la bière.

Ce procédé consiste dans une méthode bien déterminée d'admission dans le moût de très minimes quantités d'air durant la première phase de la fermentation, et cela, jusqu'à la formation complète ou développement des nouvelles cellules de la levure, formation qui, dans la plupart des cas, doit être déterminée 3 à 4 jours après la mise en levain, terme qui se fixe, du reste, par le microscope et le saccharimètre.

Fabriquée d'après cette nouvelle méthode, la bière montre une belle couleur, possède de la levure blanche et pure en quantité abondante, accuse un goût plein et pur et est mûre pour l'expédition au bout de trois à quatre semaines, y compris la période de clarification, alors que, d'après les procédés de fermentation actuellement en usage, une durée de trois mois est nécessaire, dans la plupart des cas, pour obtenir une bière pouvant être expédiée.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

“ Les Industries Agricoles Progressives ”

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi commode et économique *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Les cuves guilloires ou cuves à fermentation disposées en tout nombre voulu, sont remplies avec le moût de bière auquel de l'air est amené, à l'aide d'une pompe, d'un réservoir à air pourvu comme d'habitude d'un manomètre, d'un appareil de stérilisation, etc. L'air arrive dans les cuves guilloires par un conduit principal et des branchements et son admission dans ces cuves doit se borner au faible quantum nécessaire à la bonne exécution du present procédé. Comme il ne serait pas pratique d'établir un conduit avec une section aussi restreinte, M. Heyer emploie un conduit à l'extrémité duquel il ménage une perforation de la finesse d'une aiguille. Cette perforation trouve encore mieux sa place à la clef du robinet même monté sur le conduit, en ce sens que, sa finesse la prédisposant à de fréquents engorgements, il est facile, de cette manière, de la déboucher le cas échéant.

Avec un conduit de section transversale ordinaire et son robinet approprié à cette section, il suffirait d'une fausse position de la clef de ce robinet pour n'admettre plus d'air qu'il n'en faut, et il en faut si peu, pour corrompre le moût de bière. Cet inconvénient n'est pas à craindre en recourant, pour l'admission de l'air dans les cuves guilloires durant la première phase de la fermentation, à une perforation de la finesse d'une aiguille ; aussi, cette perforation si fine constitue-t-elle l'un des points les plus importants de la présente invention.

Dans ce nouveau procédé de fermentation du moût de bière notamment, le faible quantum d'air nécessaire à la fermentation se trouve donc limité à un maximum bien déterminé par des rétrécissements ou des perforations de la finesse d'une aiguille ménagées, soit dans l'extrémité du conduit d'arrivée de l'air, soit dans les robinets montés sur un conduit d'arrivée normal.

HOUBLONS BELGES & ÉTRANGERS

Spécialité de Houblons fins de Californie et de Poperinghe

Vve ANTOINE GOSSELIN-DESCAMPS

à STAMBRUGES (Belgique)

Maison existant en 1698 73 L

BONDES MÉTALLIQUES

filetées, taillées et moulées, supérieures à toute autre fabrication, à pas de vis rond ou carré, fabriquées par

AUGUSTE MISONNE

à LODELINSART (Belgique)

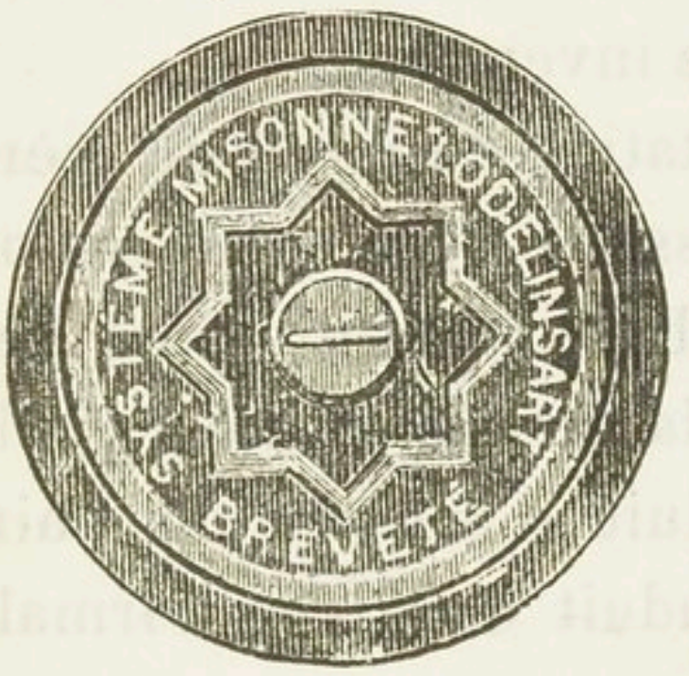
PRIX des Bondes complètes filetées ou taillées :

Nos	0	1	2	3	4	
Diamètre	43	50	70	85	9	m/m
Prix	0.48	0.60	0.80	0.95	1.10	fr.

Les BONDES MOULÉES se font en nos 1, 2, 3 et 4, mêmes diamètres et coûtent de 15 à 20 o/o environ en moins

RONDELLES SUIFFÉES, fortes et sans odeur :

Nos	0	1	2	3	4	
Diamètre	75	85	100	120	130	m/m
Prix par 1000	5.50	7.50	11.»	16.»	19.»	fr.



BONDONNIÈRES ou ALÉSOIRS

Nos	0	1	2	3	4	
	10.»	12.»	14.»	16.»	18.»	fr.

VIS D'INSERTION

Nos	0	1	2	3	4	
	8.»	9.»	12.»	15.»	18.»	fr.

Les bondes nos 2, 3 et 4 filetées, taillées ou moulées, se font avec vis à air et coûtent 0 fr. 25 en plus. -- Toutes autres dimensions de bondes et rondelles, sont fournies sur demande, à prix très modérés.

Echantillons et Tarif également sur demande

(La présente annonce annule les tarifs précédents) 96 L

Bonde métallique pour tonneaux

Résumé du BREVET nº 293,643, déposé le 24 octobre 1899, par M. Achille Bourot, représenté par M. Charles Thirion et Jules Bonnet, 95, boulevard Beaumarchais, à Paris.

Les diverses bondes métalliques qui existent actuellement dans le commerce et qui se font en cuivre, en fonte ou en alliage de composition variable, présenteut toutes des inconvénients d'un caractère assez sérieux, en ce sens que celles en cuivre, si elles sont solides, rachètent cet avantage par une fabrication coûteuse, — que celles en fonte sont cassantes et se rouillent rapidement, — et que les bondes en alliages se laissent facilement ronger par les liquides et sont vite mises hors d'usage.

La présente invention concerne une nouvelle bonde métallique exempte des inconvénients que nous venons de signaler : en effet, elle jouit d'une grande solidité et son prix de revient est relativement modéré.

Le nouveau système de bonde se compose de la bonde proprement dite qui se visse dans les douves du tonneau et du bondon ou bouchon qui, à son tour, se visse dans la bonde et possède à cet effet un évidement de section rectangulaire pour l'introduction de la clé de manœuvre.

Pour fabriquer ces nouvelles bondes, on découpe un flan en cuivre d'une épaisseur convenable, que l'on emboutit ensuite en forme de tronc de cône et à l'intérieur duquel on pratique un pas de vis; puis, le bord du flan du côté de la petite base est recourbé à angle droit comme l'était déjà, dès le début, le bord du côté de la grande base Une fois cette opération terminée, on coule à la manière ordinaire un alliage tout autour de ce flan, de telle sorte que l'alliage et le flan fassent corps grâce à une légère couche d'étain dont a été recouvert au préalable le flan ; ce revêtement en alliage présente après coulée un filet de

Eugène LANGLET Fils

WAGNIER, Succr

PARIS — 51, Rue de la Harpe, 51 — **PARIS**

MAISON SPÉCIALE

pour la construction des

DENSIMÈTRES, THERMOMÈTRES & ALCOOMÈTRES contrôlés

type régie

ARÉOMÈTRES & THERMOMÈTRES *de précision*

SACCHAROMÈTRES Balling, Vivien

SACCHAROMÈTRES THERMO-CORRECTEUR

Densimètres thermo-correcteur

RÉFRIGÉRANTS, Modèle régie

VERRERIE JAUGÉE ET GRADUÉE

RIGOUREUSEMENT EXACTE

Appareils de Laboratoire — Produits Chimiques

Œnozéomètre, appareil servant à déterminer complètement la quantité d'alcool dans les boissons fermentées : Vins Cidres, Bières, etc.

Aréomètre thermique PINCHON, essai et conditionnement rapides des Huiles (Olive, Colza, Lin, Arachide, etc.) Acides oléiques, Glycérines, Pétroles, Huiles de Paraffines, minérales pour graissages, etc.

Seul concessionnaire des instruments **PINCHON**

PRIX-COURANT SPÉCIAL pour Sucreries, Distilleries, Raffineries

vis. Il est opéré de façon identique pour la confec'ion du bandon ou bouc'ion, avec cette différence que l'alliage est ici coulé à l'intérieur du flan ; l'extérieur de ce flan présente un filet de vis en parfaite conformité avec le filet de vis intérieur de la bonde.

Le flan extérieur protège donc complè ement l'alliage qui le recouvre, sur toute la partie qui peut être en contact avec le liquide et il en est de même du flan intérieur à l'égard du bandon ou bouchon. La bonde est vissée dans les douves du tonneau, mais, sa hauteur étant inférieure à l'épaisseur des douves, il en résulte que la partie inférieure de la couronne de la bonde est parfaitement protégée contre tout contact du liquide par le rebord inférieur du flan incliné.

Procédé et Appareil de maltage et de cuisson

L'appareil destiné à mettre le nouveau procédé de maltage et de cuisson à exécution et son mode de fonctionnement une fois connus, il restera fort peu à dire pour faire ressortir les points caractéristiques du procédé même ; aussi décrirons-nous l'appareil tout d'abord, son fonctionnement ensuite et le procédé lui même en dernier lieu seulement.

Description de la construction de l'appareil. — L'appareil à saccharifier consiste en une chaudière en cuivre rouge pourvue à sa base d'une tubulure en biais pour le soutirage, et recouverte par un dôme en tôle de fer y retenu par boulonnage des brides avec joint, de la paroi bombée duquel dôme part le coude d'un tube d'assez gros diamètre, s'étendant horizontalement au dehors et servant à l'échappement des vapeurs d'eau engendrées par la cuisson.

ALFRED JŒRGENSEN

Laboratoire pour la Physiologie de la Fermentation et la Technique de la Fermentation

FONDÉ EN 1881 — COPENHAGUE V — FONDÉ EN 1881

L'INSTITUT D'INSTRUCTION

Cours d'instruction sur la physiologie de la fermentation t la techni¡ue de la fermentation, pour *commençants* et pour
étudiants plus *avancés* en tenant compte spécialement du système IANSEN pour la culture pure et l'analyse de la levure, aussi bien
que de l'emploi de levures pures sélectionnées en pratique. Expéri ces comparées avec des cultures préparées en grandes quan-
tités. Appareils propagateurs de la levure. Préservation des races électionnées de levure. Contrôle du travail. Cultures pures des
bactéries d'acide lactique, d'acide acétique, etc. — Analyses zymot hniques de l'air et de l'eau. — Le laboratoire possède une col-
lection nombreuse de levures de culture, de levures de maladie, moisissures et de bactéries produisant la fermentation.

Chaque étudiant reçoit de l'instruction indépendamment de autres élèves, en raison des connaissances qu'il possède déjà,
et suivant le but d'études qu'il poursuit. — L'enseignement se fait français, en anglais, en allemand et en danois. On peut entrer
à une époque quelconque.

Manuel : **Alfred Jœrgensen** : « Les Micro or nismes de la fermentation ». (Société d'éditions scientifiques, à Paris, 2e éd. Editions allemande (4e) et anglaise (3e).

PROGRAMME DÉTAILLÉ GRATIS ET FRA CO (Voir Livre IV, page 453)

LABORATOIRE POUR L'ANALYSE & LA CULTURE PURE DE LA LEVURE.

Renseignements sur toutes questions ayant rapport aux le res et aux fermentations. Expertises, eu égard particulièrement
au *Traitement de la levure*. Analyses de levures, malt, eau, etc. - Cultures pures, système Hansen, de levures sélectionnées, pour
bières exportées (pa mi ces levures il y en a de fermentation tr forte), pour bières claires et foncées de garde, pour bières en
tonneaux ou en bouteilles. Levures à fermentation haute pour bi s de clarification rapide et de fermentation faible, pour bière de
garde de fermentation forte ou faible, pour les distilleries et fabri s de levures, levures de mélasse. — Levures de vin (comprenant
du vin de fruit, etc.), levure fermentant la lactose. — Préparatio de cultures pures d'échantillons impurs de levain. — Renseigne-
ments détaillés sur l'emploi de la levure en pratique.

Renseignements sur l'emploi de l'appareil propagateur de la levure donnés par un expert envoyé du laboratoire : si on le
désire, on peut apporter une culture pure, d'une race éprouvée de evure. — Moyennant une rétribution annuelle très modique, le
laboratoire fait les analyses nécessaires pour les fermentations incipale et secondaire, donne des conseils et éclaircissements
fondés sur l'expérience, et fournit des cultures pures de levure. — echerches concernant des brevets ayant rapport aux fermentations.

121 L.

Dans l'axe de la dite chaudière, règne un vertical reposant dans une crapaudine fixée sur son fond, traversant la paroi centrale de son dôme dans un presse-étoupes et surgissant au dehors par un bout sur lequel se cale un engrenage cône en prise avec un autre, appartenant à un petit arbre horizontal qui porte à son autre extrémité une poulie, dont l'actionnement par courroie communique au vertical un mouvement rotatif; à proximité de la crapaudine, ce même vertical est nanti d'une hélice de forme telle qu'en tournant elle engendre un remous continuel de va-et-vient dans la masse.

Le chauffage de la masse contenue dans la chaudière s'effectue par deux serpentins insérés dans celle-ci, à des niveaux différents et suffisamment écartés l'un de l'autre ; ces deux serpentins partent d'une boîte commune de distribution de vapeur et, aprés avoir contourné la paroi intérieure de la chaudière, vont déboucher, de leurs extrémités libres, dans le gros tube d'échappement du dôme. A l'intérieur de la boîte distributrice déjà mentionnée, la vapeur peut être admise, à l'aide de soupapes ou valves, dans l'un ou l'autre serpentin séparément ou dans les deux à la fois, elle parcourt ensuite les serpentins pour les chauffer et finalement s'échappe dans le gros tube d'évacuation branché sur le dôme, dans lequel tube elle provoque une aspiration énergique qui attire les vapeurs d'eau produites par la cuisson et les chasse au loin.

Mode de fonctionnement de l'appareil. — Chargement de la chaudière, par exemple, avec 800 kilog. de malt broyé et 3.000 kilog. (litres) d'eau froide, puis chauffage lent, par le serpentin inférieur de la masse jusqu'à 48° R et maintien de cette température pendant 20 minutes : d'où formation de maltose.

Soutirage d'environ 1.000 kilog. de masse diastasique qu'on envoie dans la cuve à filtrer, puis continuation du chauffage, toujours par le serpentin inférieur, de la masse restante jusqu'à 54° R et maintien de cette température pendant 10 minutes : d'où formation de malto-dextrine.

Accès de la vapeur dans le serpentin supérieur et mise en marche de l'hélice d'agitation ; par le remous engendré par cette dernière, la trempe vient lécher les parois chauffées à

180° R., de ce serpentin supérieur, dont l'action se combinant avec celle du serpentin inférieur qui n'a cessé de fonctionner, a pour effet de deshydrater promptement la trempe, de produire un sucre plus riche en carbone, de gélatiniser toutes les granuloses et de faciliter la formation de l'empois et d'une dextrine aisèment convertissable en maltosse, sans compter que cette action combinée des deux serpentins mène rapidement la masse à l'ébullition.

Cuisson de la masse durant 20 minutes, puis envoi de celle-ci, à l'état bouillant, dans la cuve à filtrer où l'attendent déjà les 1.000 kilog. précédemment soutirés et où alors, sous la température de 65° R. se produit une saccharification rapide et complète.

Grâce à l'énergie du tirage résultant de l'échappement de la vapeur des serpentins dans le gros tube du dôme de la chaudière, la condensation dans cette dernière des vapeurs produites dans la cuisson se trouve conjurée ; quant aux éthers du liquide, ceux-ci se trouvent libres et, étant plus légers, viennent se condenser contre la paroi du dôme de l'appareil pour rentrer dans l'ensemble de la masse afin de former une liquéfaction complète et déterminer la désagrégation de toutes les matières albuminoïdes.

Description du procédé envisagé en lui-même. — Ce procédé se résume dans les trois points suivants : Chauffage de la masse d'abord à 48° R. pour la production du maltose et conservation de cette température jusqu'à ce que tout le maltose soit obtenu, puis a 54° R. pour la production de la maltodextrine, cette dernière production pouvant être arrêtée au degré voulu de façon qu'ultérieurement la bière puisse être tenue au degré alcoolique désiré et que la teneur en acide carbonique puisse être réglée. Léchage par la masse, des parois d'un serpentin, par exemple, chauffées a 180° R., de manière à gélatiniser les granuloses et à obtenir un écoulement limpide des moûts et évacuation des vapeurs d'eau produites par l'ébullition de la masse traitée, tout en laissant les éthers se recondenser et y rentrer. Le tout réalisé dans un seul et même appareil.

MALTAGE PNEUMATIQUE

EN CASES OUVERTES

SYSTÈME J. SALADIN

DE NANCY

Nombreuses Malteries neuves

OU TRANSFORMÉES

dans toutes les parties du monde (voir les prospectus)

S'ADRESSER A

M. J. SALADIN

Ingénieur-Spécialiste pour Malterie

21, Rue Sainte-Catherine, NANCY

(MEURTHE-ET-MOSELLE)

134 L

Un appareil dit « Pulvérisateur de colophane Louis Legrand et Cie », pour le vernissage intérieur des fûts de brasserie.

Résumé du BREVET nº 295,268, déposé le 23 décembre 1899, par la Société Louis Legrand et Cie, représenté par MM. Maltray frères et Cie, 31, boulevard Henry IV, Paris.

Avec tous les appareils, quelqu'en soit d'ailleurs le système, employés actuellement en brasserie pour le goudronnage et le dégoudronnage des fûts, la colophane affectée au vernissage intérieur de ces derniers se trouve dénaturée, par la raison que le maximum de fluidité de cette substance ne s'obtient que moyennant des températures exagérées de nature à lui faire perdre par évaporation toutes les huiles essentielles qui entrent dans sa composition et à la rendre sèche et cassante, après refroidissement ; d'où il résulte que, par suite d'irrégularités ainsi produites dans le travail, les bières enfûtées acquièrent des mauvais goûts dont on peut toujours soupçonner l'origine.

D'autre part, la plupart des chaudières servant à faire fondre la colophane sont dépourvues de thermomètres et les machines plus récentes, et par cela même plus complètes, qui en sont pourvues, ne fonctionnent qu'à de hautes températures, alors que celle qui convient le mieux au vernissage intérieur des fûts ne doit dépasser que faiblement le point de fusion de cette substance et ne jamais atteindre son point d'ébullition, lequel augmente au fur et à mesure de l'évaporation des huiles essentielles.

En troisième lieu, la méthode qui consiste à verser la colophane bouillante, à la poche, dans les fûts et à basculer ensuite et faire rouler mécaniquement ces fûts à l'effet de parfaire leur badigeonnage intérieur, est absolument imparfaite et, par surcroît, nécessite une quantité trop grande de matière dont la répartition reste toujours inégale.

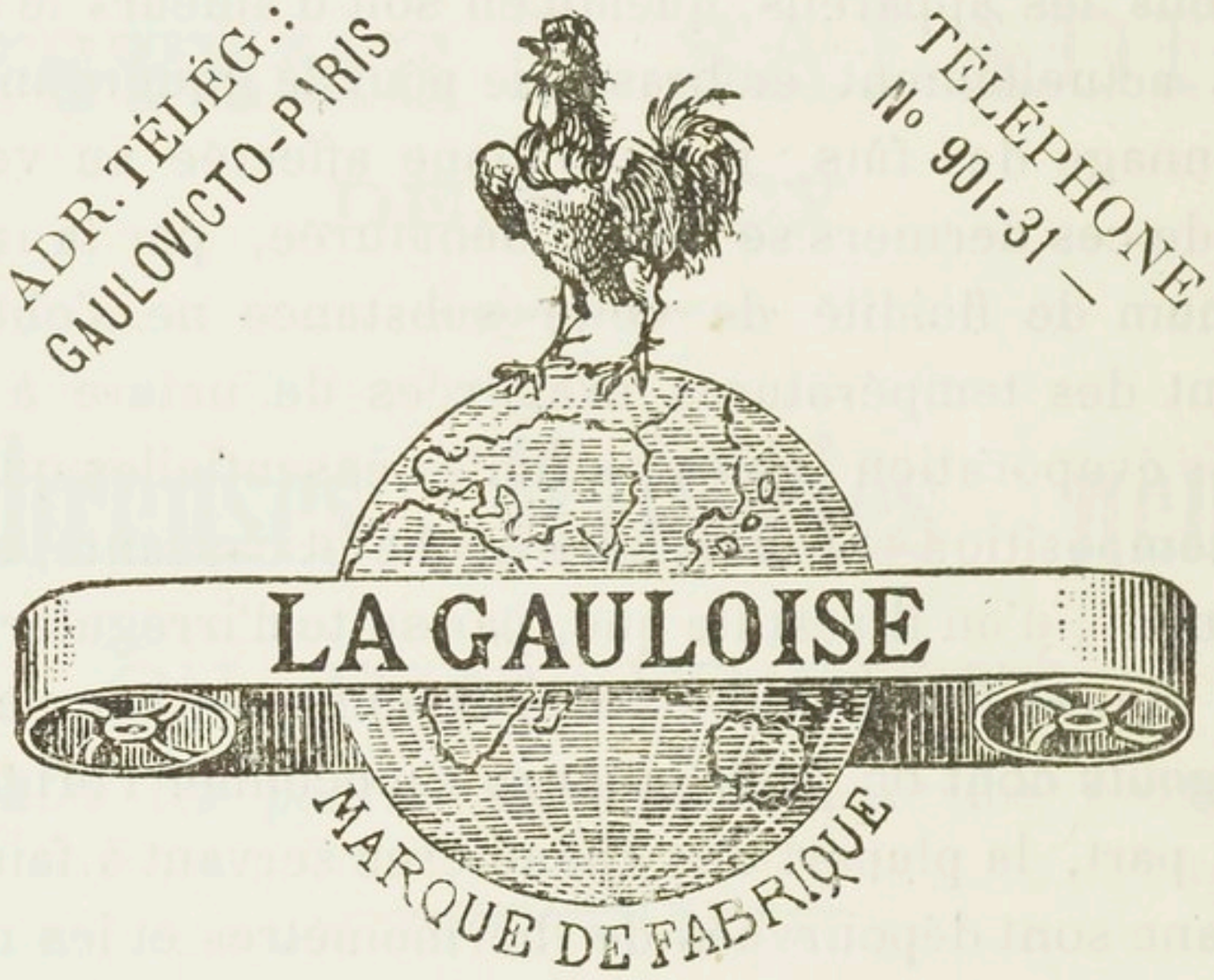
Société Anonyme

"LA GAULOISE"

MANUFACTURE DE COURROIES

ADR. TÉLÉG.: GAULOVICTO-PARIS

TÉLÉPHONE N° 901-31



Courroies en Coton Américain Extra

Courroies en Poil « Angora »

Courroies en Véritable Balata Gauloise

Courroies en Cuir « Gaulois »

Assortiment complet en magasin

PARIS - 47, AVENUE PARMENTIER, 47, - PARIS

97 L

Se basant sur les considérations ci-dessus exposées, la société précitée à examiné un appareil perfectionné, dénommé par elle, « Pulvérisateur de colophane Louis Legrand et Cie, appareil permettant d'exécuter automatiquement le vernissage intérieur des fûts de brasseries dans des conditions irréprochables, c'est-à-dire avec toutes la régularité désirable dans le travail, température strictement voulue et constante, et, de plus, avec le minimum invariable de matière mise en œuvre.

Mode de construction du pulvérisateur de colophane. — L'appareil se compose, comme organes principaux, d'une chaudière ouverte dans laquelle est fondue la colophane à la vapeur, soit à l'aide d'un serpentin, soit au moyen d'un double fond, et d'une conduite constituée par deux tuyaux concentriques, l'espace cylindrique central servant à la distribution de la vapeur alors que l'espace annulaire périphérique sert à la distribution de la colophane fondue. Un thermomètre coudé est placé sur le devant de la chaudière pour permettre de constater la température de la colophane fondue. Pour ce qui regarde le conduit de distribution de la vapeur et de la colophane fondue, le tuyau de vapeur part du générateur, traverse le fond de la chaudière à colophane pour descendre suivant son axe jusqu'au sol ou il prend une direction horizontale pour se redresser finalement en une pointe verticale sur laquelle s'enfile le fût par sa bonde. — En un certain point de leur parcours commun, le tuyau enveloppant et le tuyau enveloppé se quittent pour former l'un un ressaut à droite et l'autre un ressaut à gauche et se joindre ensuite ; chacun de ces ressauts est traversé par un robinet distinct dont l'un sera le robinet de vapeur et l'autre le robinet de colophane ; en ouvrant le robinet de vapeur, l'on obtient un jet de vapeur tandis qu'en ouvrant les deux robinets à la fois, l'on obtient un jet de colophane pulvérisée par la vapeur.

Mode de fonctionnement du Pulvérisateur de colophane. — Le fût étant en place, l'ouvrier ouvre le robinet de vapeur et la

Ancienne Maison J.-B. DUBOIS

CHAUDRONNERIE EN CUIVRE ET EN FER

Atelier de Construction Mécanique

GALVANISATION POUR BRASSERIES ET MALTERIES

INSTALLATION COMPLÈTE

de Brasseries et Malteries

RÉDACTIONS, PLANS, DEVIS — Surveillance des travaux

BAUDUIN PÈRE & FILS & Cie

RAISMES (NORD) 139 L

38e ANNÉE — 1901

ANNUAIRE des COMMERÇANTS et FABRICANTS

de Paris, Seine, Eure-et-Loir, Loiret, Oise

Seine-Inférieure, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise

300.000 Adresses — 2.800 Pages environ

ANNUAIRE LAHURE

contenant les adresses des Commerçants, Industriels, Commissionnaires, Officiers ministériels, Hôtels, Cafés, etc., les renseignements utiles, Marchés, Postes, l'Indicateur des rues de Paris, etc., etc., des renseignements généraux et indispensables sur chaque localité.

et une liste des maisons recommandées des autres départements et de l'Etranger

PRIX DU VOLUME RELIÉ :

Paris, 5 fr — Départements, **6.50** — Etranger, **7.50**

A. LAHURE, éditeur, 9, rue de Fleurus, PARIS 131 L

vapeur est projetée dans le fût, ramolissant d'abord et détergeant complètement ensuite le vieux goudron qui le tapissait et qui s'écoule dans une rigole aboutissant à un puisard ou il est recueilli. Dès que le vieux goudron se trouve entièrement éliminé. L'ouvrier ouvre le robinet de colophane et le goudron fluide s'écoule et est pulvérisé à sa sortie du tube par le jet de vapeur, en tapissant d'une couche uniforme de colophane neuve l'intérieur du fût. L'opération une fois terminée, on ferme les deux robinets, retire le fût et le met simplement à refroidir sans le rouler.

Perfectionnements aux cuves-matières

Résumé du BREVET nº 291.023, déposé le 20 juillet 1899, par M. Van den Hulle, à Gand (Belgique), représenté par M. Blétry aîné, 2, boulevard de Strasbourg, à Paris.

Si, par les fonctions multiples qui lui incombent et qui sont bien distinctes entre elles, la cuve-matière joue un rôle important en brasserie, cette diversité même dans les opérations qu'elle doit accomplir successivement l'expose d'autant plus aux inconvénients : aussi, telle qu'elle se construit et s'emploie encore de nos jours, en présente-t-elle plusieurs, bien connus des brasseurs.

Inégalité assez accusée de la température considérée en allant du centre vers la périphérie de la cuve, à l'endroit de l'eau introduite pour le traitement de la masse mise en œuvre ; inégalité de température due à l'insuffisance d'action de l'agitateur fonctionnant dans la cuve ; perte de chaleur notable par rayonnement, malgré les précautions prises, notamment en entourant la cuve d'un calorifuge ; nécessité absolue d'introduire l'eau à une température trop élevée, nuisible à l'action saccha-

PAUL WEE

Berchem-Anvers

USINE A VAPEUR : 3, Rue Delescluze

CARAMEL, garanti pur sucre

COLORANT, système de Bordeaux

CLARIFIANT, ANTISEPTIQUE

Tous ces Produits sont fabriqués dans mon Usine, sous garantie de ne contenir aucune matière prohibée ou nuisible à la santé.

Ils sont employés dans les Brasseries principales du pays.

Aucun Rapport

avec toute autre Maison de même nom

104 L

rifiante de la diastase, rien que pour parer au refroidissement que subit ultérieurement cette eau une fois introduite et lui conserver néanmoins la température capable de provoquer la gélatinisation et la saccharification de l'amidon contenu dans la masse en travail ; filtration incomplète, lors de l'arrêt de l'agitateur, l'eau descendant plus facilement le long des organes de ce dernier, sans passer au travers de la matière et conséquemment sans l'épuiser, et filtration difficile, pénible, lorsqu'on travaille avec une trop forte quantité de grain cru et de malt très finement divisé, par suite du trop grand tassement en résultant et de la formation à la surface de la drèche d'une couche trop épaisse d'oberteig qui, par son imperméabilité à l'air et à l'eau, paralyse l'écoulement du liquide, conséquemment l'épuisement de la drèche ; tels sont les inconvénients imputables aux anciennes cuves-matières et auxquels doivent parer les perfectionnements imaginés par M. Van den Hulle et formant l'objet de son invention.

Les perfectionnements imaginés par l'inventeur pour obvier aux inconvénients désignés peuvent se résumer dans les points énumérés ci-après :

1° Combinaison avec la cuve-matière, d'une double-enveloppe permettant d'employer de l'eau à la température ordinaire, puis d'augmenter celle-ci au degré strictement requis, par de la vapeur introduite dans la double enveloppe ;

2° Disposition spéciale d'un agitateur avec bras susceptible d'être relevés hors de la matière, ou dont, au besoin même, l'ensemble puisse être retiré de la cuve.

3° Combinaison avec la cuve-matière, d'un dispositif se prêtant à l'intervention d'un filtre-presse pour obvier à l'inconvénient de la non-filtration à travers l'oberteig ;

4° Combinaison d'un agitateur à palette unique s'étendant sur toute sa longueur juste en-dessous du faux-fond, dans le but de favoriser la saccharification de la farine qui passe à travers ce

LES INDUSTRIES AGRICOLES
PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | | DISTILLERIE |

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

dernier et dont le passage est encore à considérer comme un désavantage imputable aux anciennes cuves-matières.

Voici maintenant quelques indications concernant l'intervention susmentionnée du filtre-presse : On garnit la cuve matière d'une série de robinets d'écoulement surperposés et reliés au moyen de tuyaux avec un fil-presse placé en contrebas de la cuve. L'oberteig se mettent toujours au-dessus de la drèche, un ouvrier le remue incessamment et laisse couler tout le liquide chargé d'oberteig dans le filtre, de manière qu'il n'en reste plus assez dans la cuve pour gêner la filtration ; on lave ensuite l'oberteig au moyen d'eau sous pression et on réunit le tout en chaudière avec le liquide provenant directement de la cuve. Il convient de faire remarquer en cette circonstance que le liquide chargé d'oberteig sort brillant et clair du filtre.

Appareil pour la propagation des levures pures

Résumé du BREVET nº 296.933, déposé le 7 février 1900, par MM. Emile Boono, Léon Fiévet et Henri Fiévet, 98 bis, rue Manuel, à Lille (Nord).

Dans ses grandes lignes, l'appareil faisant l'objet de la présente invention et se rapportant à la propagation des levures pures, se compose de deux récipients de même forme, d'une part réunis entre eux suivant leur axe longitudinal par une tubulure traversée en son milieu par un obturateur quelconque d'ouverture variable, et d'autre part montés, ainsi réunis, perpendiculairement sur un arbre de couche horizontal dont l'axe passe par la ligne moyenne de la tubulure d'accouplement et qui tourne, de ses deux tourillons extrêmes, dans deux paliers sur-

montant des flasques de soutènement, en sorte de pouvoir donner, à volonté, à cette espèce d'altère de dimensions exagérées toutes les positions de l'aiguille sur le cadran d'une horloge.

Construction détaillée de l'appareil. — Les deux récipients qui constituent les organes principaux de l'appareil, sont faits en métal et accusent généralement ou presque généralement la forme de cylindres bas en tout semblables l'un à l'autre. Ces cylindres sont fermés par un couvert amovible (amovibilité qui n'est toutefois pas de nécessité rigoureuse) avec intercalation, entre les brides de rapprochement, d'un joint en caoutchouc qui se serre au moyen de boutons à bascule ; le couvercle portant des lunettes en verre permettant de voir à l'intérieur des récipients. De plus, les deux récipients sont réunis, de leurs fonds respectifs, par une tubulure pourvue en son milieu d'un robinet, valve ou autre obturateur qui sert à établir, ou à intercepter la communication entre les dits récipients. Chacun de ces derniers peut être chauffé par la vapeur à l'aide d'une double enveloppe, s'il y a lieu, dans laquelle la vapeur l'admet par un robinet et de laquelle l'eau condensée s'échappe par un autre.

L'un et l'autre de ces deux récipients sont dotés : de robinets d'amenée et d'évacuation d'air (ou d'oxygène) au moyen desquels on peut faire passer un courant d'air à la surface du liquide de même que dans tout l'espace du récipient non occupé par le moût ; une tubulure pourvue de tubes et bouchons en caoutchouc avec le secours desquels s'effectue l'ensemencement du moût avec la levure pure, ainsi qne cela se pratique dans les laboratoires.

De son côté, la tubulure reliant suivant leur axe longitudinal les deux récipients, est nantie de tubes et robinets permettant de mettre chacun des récipients en rapport, soit avec l'extérieur, soit avec une chaudière de vapeur.

Fonctionnement de l'appareil. — En reliant par un tube de caoutchouc le robinet branché sur la tubulure d'accouplement

des deux récipients, avec une chaudière à vapeur, et en ouvrant ce robinet puis celui-ci de la dite chaudière, on stérilise tout l'appareil et ses tuyauteries. Cette stérilisation accomplie on fait tourner l'arbre de couche sur lequel l'appareil est monté, jusqu'à ce que l'axe longitudinal commun des deux récipients se confonde avec la verticale et on procède alors aux différentes phases de l'opération suivant l'ordre indiqué ci-après :

Empli à moitié avec du moût, du récipient situé en ce moment dans le haut ; fermeture de ce récipient, l'empli étant fait ; son chauffage jusqu'à ébullition de son contenu et ce au moyen de vapeur amenée dans sa double enveloppe ; refroidissement du contenu (sa stérilisation une fois accomplie)à l'aide d'une circulation d'eau dans la double enveloppe de récipient respectif ; circulation, après refroidissement du moût, d'air filtré, au sein du récipient et à l'aide des robinets spéciaux déjà décrits ; ouverture partielle du robinet de communication des deux récipients (robinet intercalé dans la tubulure d'accouplement) pour l'écoulement lent du moût dans le récipient inférieur, à l'intérieur duquel a été établi au préalable un courant d'air que traversera le moût en y tombant pour s'oxygéner aussi bien que dans la pratique industrielle ; renversement dans tout le système pour amener le récipient inférieur dans le haut et le récipient supérieur dans le bas, à seule fin de recommencer le ruissellement du moût sur de nouveaux frais.

En vue de favoriser son oxygénation, le moût s'écoule à chaque fois et tombe sur un disque, sur lequel il s'étale et d'où il s'écoule ensuite en gouttelettes.

TUYAUX EN « DURIT »
pour entonnement de bière pour vapeur et eau chaude, pr ammoniaque, acido carbonique, durant cinq fois plus longtemps que les tuyaux caoutchouc ordinaire

Marque de fabrique

déposée suivant la loi

W. KLEPP
Concesr général
54, boul. Richard-Lenoir
PARIS

N'ACHETEZ PAS

DE

COURROIES EN CUIR

sans demander les Prix à la Maison :

LEVERD-DRIEUX

LILLE - 98 et 100, rue du Marché - LILLE

EXPOSITION UNIVERSELLE 1900

Cuirs, Médaille d'argent — Courroies, Médaille d'or

109 L

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITÉ

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

Chapitre II

CHIMIE APPLIQUÉE

La transformation de nos idées sur la levure

Lorsque parut le premier mémoire de Buchner sur la zymase, substance diastasique extraite de la levure et produisant la fermentation alcoolique, beaucoup d'esprits se refusèrent à accepter l'exactitude de cette belle découverte, et il fallut rien moins que deux nouveaux mémoires du savant allemand, apportant une somme considérable de faits probants, pour entraîner la conviction de tous ceux qui n'avaient pas manifesté un parti pris évident d'opposition. L'hésitation à admettre les faits nouveaux observés par Buchner provenait chez quelques-uns de la crainte de se voir tout à coup amenés à la nécessité déconcertante d'abandonner toutes les idées qu'ils avaient entendu professer jusque-là et auxquelles ils croyaient fermement comme à des articles de foi.

Cette crainte est-elle justifiée ? Maintenant que le temps a passé sur l'effervescence et l'émotion provoquées par l'apparition dans la science de ce corps singulier, il n'est pas utile de regarder en arrière, et de comparer les idées qui avaient cours au sujet de la levure, il y a quelques années, avec celles qu'éveille la connaissance plus précise que nous avons actuellement de cet organisme.

Dès ses premiers travaux sur les micro-organismes, Pasteur les avait distingués en aérobies et anaéorobies; les premiers,

vivant au large contact de l'air, sont des agents de combustion; ils oxydent la matière organique et puisent dans la chaleur dégagée par cette oxydation l'énergie nécessaire à l'entretien de leur activité; les seconds, vivant sans oxygène libre, trouvent une source de chaleur dans les décompositions chimiques qu'ils provoquent; ils ne peuvent provoquer de décompositions endothermiques, c'est-à dire exigeant de la chaleur pour se produire, qu'autant qu'ils trouvent à côté et accessoirement quelque décomposition exothermique capable de fournir de la chaleur. Entre ces deux classes d'êtres extrêmes se trouvait toute une série d'organismes pouvant mener indifféremment l'un ou l'autre mode d'existence.

Tandis que l'existence des aérobies se traduit par un rapport relativement élevé entre le poids de cellules vivantes produites et le poids d'aliment consommé, ce rapport est faible pour les anaérobies.

Ces idées reposent en majeure partie sur les faits expérimentaux établis par Pasteur à propos de la levure. Pasteur avait cultivé la levure dans des conditions diverses d'aération et avait recueilli une série de données qui, ainsi qu'il advient pour toute expérience bien faite, n'ont pas cessé d'être parfaitement exactes et peuvent être facilement reproduites par tout expérimentateur d'habileté moyenne.

En cultivant de la levure dans une cuvette plate, renfermant une couche mince de moût, c'est–à--dire dans des conditions qui permettaient une aération considérable, il a obtenu un poids de levure qui représentait le 1/4 du poids du sucre consommé. « Dans ces conditions, dit-il, la fermentation du sucre est des plus faibles; l'acide carbonique qui se dégage est formé en grande partie par les combustions qui résultent de l'assimilation du gaz oxygène de l'air La levure vit alors et agit de la maniere des moisissures. Elle n'est plus ferment pour ainsi dire, et il semble qu'elle ne le serait plus du tout, si l'on pouvait entou-

rer chaque cellule isolément de tout l'air qui lui est nécessaire. »

Voilà donc un cas où la vie de la levure est comparable à celle d'une moisissure.

En cultivant la levure dans un moût en couche mince, renfermé cette fois dans une grande fiole à fond plat, dans les conditons qui ne permettaient pas le renouvellement de l'air, le rapport entre le poids de levure formée et le poids de sucre consommé est tombé à 1/23. En opérant dans une fiole à moitié remplie de moût. Pasteur trouva pour ce rapport la valeur 1/76; il tombait à 1/89, si le ballon était complètement rempli, et si l'on prenait soin d'éliminer complètement l'air par ébullition. Enfin, en ensemençant dans un ballon préparé de la même manière de la levure qui avait été débarrassée par une première fermentation de toute trace d'air, au moyen d'un dispositif spécial. Pasteur vit le rapport de la levure formée au sucre consommé tomber à 1/176.

Cette série d'expériences montre nettement que plus la levure a d'oxigène à sa disposition plus elle se multiplie abondamment. Plus on lui ménage l'oxygène, plus un poids déterminé de cellules peut faire fermenter le sucre.

Dans cette dernière constatation, nous voyons apparaître le *pouvoir ferment* de la levure, qui, d'après les expériences de Pasteur, pouvait être envisagé comme se trouvant en relation directe avec l'aération du liquide.

C'est en se plaçant à ce point de vue que Pasteur avait pu dire que la fermentation est la vie sans air.

Depuis ces expériences mémorables, que nous venons de rappeler brièvement, on a pu considérer que, dans toute fermentation, il y a, à moins de précautions spéciales très difficiles à réaliser, une superposition de deux phénomènes distincts : l'un dans lequel la levure, vivant à la manière des moisissures, utilise pour son développement l'oxygène qu'elle a à sa disposition;

NOUVEAUX APPAREILS RÉFRIGÉRANTS

à ABSORPTION et à COMPRESSION

pour la production de la GLACE OPAQUE et TRANSPARENTE

et le REFROIDISSEMENT des CAVES de Brasserie

PAR LA DÉTENTE DIRECTE DU GAZ LIQUÉFIÉ

ou par circulation de liquide incongelable

HENRI ROUART

Ingénieur-Constructeur, à MONTLUÇON (Allier)

Constructeur des Appareils Frigorifiques

de l'HOPITAL COCHIN, de l'HOPITAL MILITAIRE du VAL-DE-GRACE

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

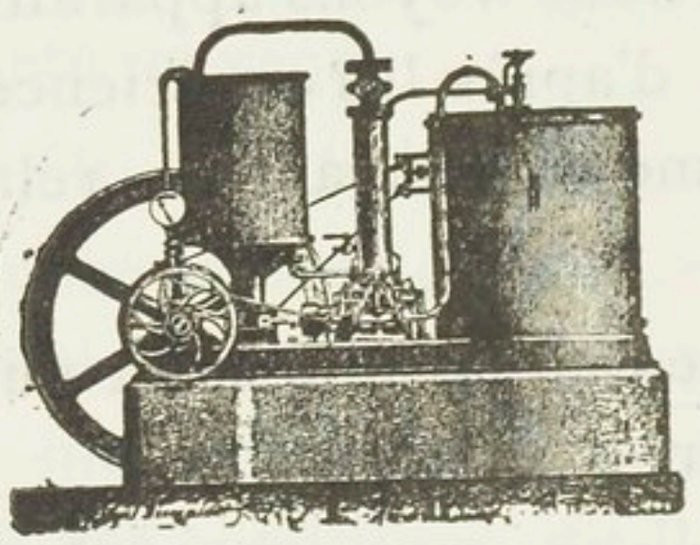
GRAND-PRIX

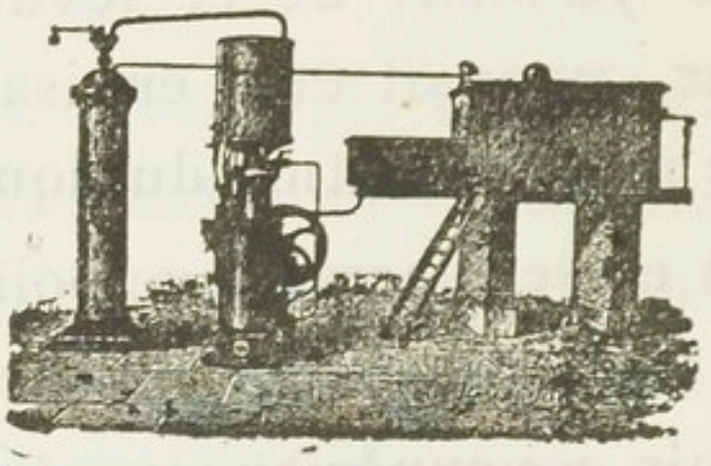
La plus haute récompense pour les machines à glace

F. GRIMAULT & Cie

Dépositaires et Agents commerciaux

66, Quai Jemmapes — PARIS — Quai Jemmapes, 66





106 L

MOTEURS A GAZ ET A PÉTROLE

Serpentins de toutes formes et de toutes dimensions

pour Appareils de BRASSERIE

TUBES EN FER & EN ACIER

l'autre, dans lequel elle mène une vie anaérobie en dédoublant le sucre en alcool et acide carbonique. Que reste-t-il actuellement de cette conception? Que faut-il en conserver?

La levure n'a pas cessé d'être un organisme ayant besoin d'oxygène pour son développement, c'est-à-dire comparable aux êtres aérobies les plus parfaits, aux moisissures. Elle ne peut se passer d'oxygène pendant une série indéfinie de générations. C'est ce qui est prouvé par l'expérience classique de M. D. Cochin, qui, dans un tube à boules successives, disposé de telle sorte qu'on puisse faire passer une petite portion du contenu d'une boule dans la boule suivante, ensemence de levure le moût de la première boule et fait le vide dans le tube avant de le fermer. Une boule, placée à l'extrémité de la série et renfermant de la potasse, permet de faire disparaître l'acide corbonique produit. Quand la fermentation est achevée dans la première boule, on en fait passer une goutte dans la seconde, et on détache au chalumeau cette première boule. On fait de même pour la seconde, dans laquelle la fermentation a été plus longue à se déclarer. On constate que, dans la troisième boule, il ne se produit aucune fermentation. L'expérience de M. Cochin montre donc que la levure ne peut se passer longtemps d'oxygène, et est le complément nécessaire de l'expérience dans laquelle Pasteur nous a fait voir que, lorsque la levure vit au contact de l'air, elle se développe à la manière des moisissures.

Le levure ressemble-t-elle aux moisissures par d'autres côtés de sa physiologie? Comme les moisissures, elle peut édifier ses cellules à l'aide d'un nombre très considérable d'aliments hydrocarbonés variés; comme elles, elle a besoin pour son alimentation d'un certain nombre d'éléments minéraux, qui, autant qu'on peut le savoir jusqu'ici, sont exactement ceux qu'il faut aux moisissures. Rien ne s'oppose à ce que nous la placions au même rang que ces êtres aérobies parfaits, en notant cette seule différence qu'elle se plie bien mieux qu'eux à des conditions

d'existence défavorables, et s'accommode plus facilement du manque d'oxygène. Encore faut-il ajouter qu'il y a des moisissures qui sont, à ce point de vue, aussi plastiques que la levure ; témoin ces mucors que Pasteur avait longuement étudiés comme organismes de transition entre les aérobies et les anaérobies, et qui sont en train de remplacer la levure dans quelques industries de fermentation.

En vivant ainsi à la manière d'une moisissure, la levure se fabrique des réserves plus ou moins abondantes, parmi lesquelles le glycogène joue un rôle important, et nombreuses sont les substances qui peuvent servir à la fabrication de cette réserve hydrocarbonée, ainsi que l'a montré M. E. Laurent.

La conception d'un second mode d'existence de la levure est-elle nécessaire depuis que nous connaissons l'existence de la zymase ? Nullement. La fermentation alcoolique exige inévitablement le premier mode d'existence, mais s'explique fort bien sans le second. Dès que les conditions d'existence changent, dès que la levure est privée d'oxygène, le mode de fonctionnement de son protoplasme change, et la zymase qu'elle avait élaborée entre en jeu pour produire le dédoublement du sucre en alcool et en acide carbonique. Il suffit que cette zymase ait été fabriquée et déposée dans l'intérieur du globule de levure en quantité suffisante pour que la fermentation alcoolique devienne possible.

Les expériences mémorables de Pasteur, rapportées plus haut, n'en restent pas moins debout avec leurs résultats inattaquables. Ce qui a besoin d'être modifié, c'est leur interprétation car nous connaissons maintenant un rouage de plus dans le mécanisme de la fermentation alcoolique. Nous savons actuellement que, dans l'intérieur de la cellule comme en dehors d'elle, le phénomène de la fermentation proprement dite n'a pas besoin d'être accompagné de la vie ; il suffit que la diastase capable de la produire se trouve placée dans des conditions favorables pour agir.

Mais, dira-t-on, puisque l'élaboration de cette zymase exige le développement de la levure, et que vous assimilez cette levure à une moisissure, comment se fait-il que ce soit précisément pendant la vie aérobie de la levure qu'il y a une production minima d'alcool ? Les expériences de Buchner sont là pour nous fournir une réponse, car elles ont démontré que la zymase est très sensible à la présence de l'air qu'elle est rapidement détruite par l'oxygène ; il ne suffit donc pas qu'elle soit présente, il faut encore que les conditions favorables à son fonctionnement soient réalisées, et ces conditions sont d'autant plus favorables que l'aération est moins grande.

Ainsi il faut distinguer dans la fermentation alcoolique deux phénomènes distincts : le développement de la levure, d'autant plus abondant que l'aération est mieux réalisée, développement nècessaire pour l'élaboration de la zymase, et la fermentation proprement dite, qui est une action purement chimique, comme toutes les actions de diastase.

Il y a encore un point qui est obscur, et que nous apprendrons à élucider avec le temps. Quelle relation y a-t-il entre le développement de la levure et la quantité de zymase qu'elle contient? La formation de zymase s'accommode t-elle d'une vie parfaitement aérobie, d'uue aération à outrance? ou bien s'en produit-il davantage, lorsque la levure n'est que faiblement aérée ? C'est sans doute cette dernière conception qui est le mieux d'accord avec les faits, si nous nous souvenons que M. Buchner n'a pas rencontré de zymase en quantité appréciable dans la levure pressée des fabriques de levures de grains, dont la préparation s'accompagne, comme on le sait, d'une aération beaucoup plus considérable que la production des levures de brasserie, riches en zymase.

En nous plaçant à ce point de vue, nous devons retenir comme correspondant à des faits la notion qu'il y a des levures plus ou moins aérobies, c'est-à-dire capables de s'accommoder

LES INDUSTRIES AGRICOLES
PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

BRASSERIE | BEURRERIE

CIDRERIE | FROMAGERIE

ENGRAIS | CHICORATERIE

MINOTERIE | DISTILLERIE

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

plus ou moins facilement du manque d'aération, et cette notion a, au point de vue pratique, et particulièrement pour la distillerie, une importance de premier ordre. Sous quel jour théorique, en effet, faut-il envisager la préparation d'un levain en distillerie avec ce que nous savons maintenant du mécanisme de la fermentation ? La fabrication du levain a pour but d'obtenir la quantité de zymase nécessaire et suffisante pour mener à bien la transformation en alcool de tout le sucre contenu dans une cuve. La quantité de levure introduite par le levain dans la cuve n'est donc qu'une mesure tout à fait grossière et d'une valeur relative très variable. On sait fort bien que plus le levain aura été aéré, plus il produira de levure ; mais en sera-t-il de même de l'accroissement de la provision de zymase dans ce levain ?

C'est une question a laquelle on ne saurait répondre définitivement ; mais ce qui est certain, c'est que l'activité de la levure est en relation étroite avec la quantité de zymase qu'elle renferme, ou, ce qui revient au même, puisque actuellement on ne peut pas parler de quantité absolue lorsqu'il s'agit d'une diastase, avec l'activité de sa zymase. Tout ce qu'on sait jusqu'ici tend d'ailleurs à montrer l'activité d'une diastase réside bien plus dans les conditions extérieures à cette diastase, qui accompagnent son action, que dans la quantité de diastase envisagée en elle-même. Ces idées ne modifieront sans doute pas les pratiques industrielles, mais leur développement permettra d'avoir une explicatiou précise de certaines d'entre elles et fournira probablement aussi les moyens de faire disparaître des causes d'insuccès auxquelles l'industriel est trop fréquemment exposé.

Nous avons vu tout à l'heure que l'action de la zymase, comme celle de toute diastase, est une action purement chimique. Comme elle constitue la partie essentielle du phénomène de la fermenta ion alcoolique, ce phénomène se trouve débarrassé de toutes les complications et des obscurités qui accompagnent forcément le développement de tout être vivant. La

conséquence de cette constatation, c'est que la fermentation peut être traduite, comme tous les phénomènes chimiques, par une équation, et que sa partie essentielle est bien exprimée par l'équation bien connue de Gay-Lussac :

$$C^6H^{12}O^6 = 2C^2H^6O + 2CO^2$$

Sucre Alcool Acide carbonique

Mais, dans la fermentation alcoolique, il se forme d'autres corps que l'alcool et l'acide carbonique. Il y a production de glycérine et d'acide succinique, dont la somme représente environ 5 p c. du poids de sucre. De plus, si on compare la quantité d'acide carbonique qu'exige cette équation à celle qui a été déterminée directement par Pasteur dans un certain nombre d'expériences de mesures, on trouve qu'il y a un léger excès d'acide carbonique produit.

Il s'ensuit que la zymase ne peut pas expliquer tout ce qui passe dans une fermentation. Il y a, superposée pour une proportion minime à son action, la vie de la cellule de levure comme végétal, et les actions chimiques qui, sous l'influence de la vie, se produisent dans son protoplasma. C'est à ces actions que M. Duclaux rapporte la production de glycérine et d'acide succinique, et l'exactitude de cette vue est bien prouvée par la variation qui se produit d'une fermentation à l'autre dans la quantité de ces corps, et aussi par ce fait que, dans une même fermentation, les quantités de glycérine et d'acide succinique formés ne sont pas les mêmes au commencement et à la fin. En outre, en vivant comme une moisissure aérobie, la levure doit produire, par oxydation du sucre ou d'autres éléments hydrocarbonés, une certaine quantité d'acide carbonique, et c'est précisément cette combustion qui est l'origine du petit excès d'acide carbonique que nous avons mentionné tout à l'heure.

En somme, le phénomène de la fermentation alcoolique est la superposition de deux actions bien distinctes. L'une, la principale, est purement chimique ; c'est le dédoublement du sucre

au moyen de la zymase. l'autre est intimement liée à la vie et au développement de la levure agissant comme végétal aérobie. Le but que doit se proposer le producteur d'alcool, c'est de réduire cette seconde partie du phénomène à un minimum aussi faible que possible. A. FERNBACH.

(*Ann. de la Brasserie et de la Distillerie.*)

Acidité du Malt

CONGRÈS FRANCO-BELGE DE 1900

(Mémoire présenté par M. Biourge, professeur à l'Ecole supérieure de Brasserie annexée à l'Université de Louvain)

Les brasseurs savent, depuis les recherches de M. Desmet, confirmées et développées par celles de M. Aug. Fernbach, qu'on ne peut plus, comme autrefois, compter comme acide libre et évaluer en acide lactique, les indications relevées par le tirage des moûts en présence du tournesol. Ce réactif ne peut plus servir de mesure pour l'acidité du moût, parce qu'il est influencé par des corps qui ne sont pas du tout des acides libres.

Les auteurs cités ont démontré qu'il y aurait avantage à remplacer le tournesol par la phénolphtaléine, qui est plus sensible aux alcalis, et offre un virage net, étant absolument incolore en solution acide. Ils ajoutent que le moût ne renferme pas d'acides libres, puisqu'il est neutre au méthylorange, indicateur qui vire en présence de la moindre trace d'acide libre, même organique, et que toute l'acidité des malts et des moûts n'est que la différence entre deux virages à la sonde faits en présence l'un de phénolphtaléine, l'autre de méthylorange ; ce serait uniquement des phosphates primaires neutres à l'orange : que l'on doserait comme acides par la phénolphtaléine, les phosphates secondaires étant neutres et les phosphates tertiaires alcalins pour ces réactifs.

A ce propos nous avons écrit à M. Fernbach que nous avions aussi depuis longtemps proscrit le tournesol (nous ajouterons ici : *surtout le procédé à la touche*) pour le dosage de l'acidité

USINE HYDRAULIQUE DE CHAMPAGNEY

HAUTE-SAONE

JULES RAMONDOT

Paris 1889 : Médaille d'Or -- Paris 1899 : Diplôme d'Honneur
Genève 1889 : Grand Prix et Félicitations du Jury

Ces récompenses successives les plus hautes décernées aux *Peintures* et *Vernis*, prouvent que l'*Usine de Champagney* est digne de l'accueil toujours grandissant que la Brasserie fait à ses produits et lui tracent son devoir qui est de faire de mieux en mieux. C'est le but de tous ses efforts.

Elle recommande tout spécialement les articles suivants, composés et fabriqués exclusivement pour Messieurs les Brasseurs.

VERNIS

	le kil.
Anli-oxyde noir brillant nº 1 séchant instantanément	2.50
Id. id. nº 2 id. en deux heures	2.50

Ces deux types de vernis sont les seuls résistant sous la glace et garantissant complètement de la rouille, tout en étant plus économiques que la peinture ou le minium.

	le litre
Noir brillant spécial pour dômes, résistant à 150 degrés	2.50
» résistant aux sels et aux acides	2.50
Copal pour cuves de fermentation (garanti)	2.50
Noir brillant pour harnais de travail, résistant aux lavages	2.50
Le Réparateur des Cuirs, pr harnais fins, capotes, coussins, maroquins	2.75
« L'Adhérent », vernis pour couche de fond sur ciment, extra solide	1.50

PEINTURES

	le kil
« La Smaltine » Email extra pour murs de cafés et d'appartements extérieurs de cuves, etc., en toutes nuances	1.50
La Métallique, peinture anti-oxide brillante, spéciale pour métaux, d'une très longue durée, ne se fait qu'en noir, gris et brun-rouge	1.50
Peinture spéciale pour caisses à bouteilles et fond de fûts toutes nuance	1.—
Siccatif liquide extra fort	1.50
» en poudre pour teintes claires le paquet	0.50

HUILE CUITE & CRUE, ESSENCE, COULEURS, MINIUM, CÉRUSE, etc.

Envoi sur demande de Carte de références de nuances 176 L

des moûts, mais que nous avions trop peu de confiance dans l'emploi du méthylorange pour oser affirmer qu'il n'y a pas d'acides libres dans les malts. Nous le prions en conséquence de nous envoyer un peu de méthylorange dont il s'était servi, estimant qne nous pouvions avoir entre les mains un réactif différent du sien. Quelques temps après, nous reçumes de lui un méthylorange qui, écrivait-il, était sensiblement le même que celui dont il s'était servi.

Nos occupations, à cette date, nous empêchèrent de répéter tout de suite les expériences que nous avions faites précédemment.

Dans l'entretemps, MM. Imbert et Astruc publient, dans les Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences de Paris, leurs recherches sur l'alcalimétrie des acides et l'acidimétrie comparée à l'orange, à la phénolphtaléine et au bleu Poirier CLB.

Il y est dit en particulier que les acides acétique, propionique, etc., de même que l'acide lactique, bien que nettement acides au méthylorange, virent mal avec cet indicateur.

C'étaient précisément ces acides dont nous voulions étudier à nouveau l'action sur le méthylorange. Nous avions d'abord cru que la communication de MM. Imbert et Astruc rendait nos recherches inutiles, mais nous nous sommes aperçus que ces auteurs ne rendaient d'abord pas compte de ce défaut dans le virage, et qu'ils n'avaient pas remarqué ce point très important pour l'analyse de brasserie, et pour *tous* les analystes d'ailleurs, que les acétates et lactates alcalins, en présence du méthylorange, masquent l'existence d'acides *libres*, même en fortes proportions. Voici les expériences typiques qui nous permettent cette affirmation.

Disons d'abord que nous nous sommes servis de trois méthyloranges, l'un livré par Grübler de Leipzig, le second par M. Fernbach, le troisième d'origine inconnue : le plus sensible était celui de Leipzig. La sensibilité des réactifs était telle qu'une goutte d'acide sulfurique déci-normal dans 50 centimètres cubes d'eau distillée additionnée d'une goutte d'indicateur influençait déjà la couleur, que la deuxième goutte produisait le virage rouge et que deux gouttes d'acide acétique déci-normal

produisaient le virage orangé facile à reconnaître à côté d'un *témoin*.

Or, voici la difficulté : si vous placez dans le vase à essai un volume déterminé de soude normale décime, vous n'aurez jamais de virage franc et vous pourrez ajouter deux fois le volume d'acide acétique nécessaire sans atteindre le ton orangé que l'on obtient avec deux gouttes d'acide acétique libre en présence d'eau distillée

Il restait à supposer que l'acétate de soude est un obstacle au virage.

Pour nous assurer, nous commençons par vérifier si l'acide acétique ne peut être incriminé. Pour cela, nous ajoutons à un vase renfermant l'eau distillée, l'orange et deux gouttes d'acide acétique, une goutte d'acide sulfurique normal décime : le virage rouge se fait immédiatement ; si nous en ajoutons deux, la teinte est manifestement plus foncée que dans un autre flacon qui ne renferme que de l'eau et deux gouttes d'acide sulfurique. Ce n'est donc pas l'acide acétique qui est nuisible. Comme ce n'est pas la soude, puisqu'on la titre admirablement par l'acide sulfurique, il faut bien que ce soit l'acétate de soude comme tel.

On peut en trouver une preuve palpable dans le fait qu'on peut ajouter à une liqueur contenant des volumes de solution de soude et d'acide acétique qui, à la phénolphtaléine, seraient neutres, plusieurs gouttes d'acide sulfurique normal décime sans que le virage rouge du méthylorange se produise. *Nous avons ainsi ajouté plus de la moitié de la quantité d'acide sulfurique nécessaire pour neutraliser la soude, avant d'obtenir le virage* rouge *net*. Il semble qu'il faille décomposer l'acétate avant d'obtenir le virage méthylorange. Pour cette raison, nous pensons que « la neutralité au méthylorange n'est pas une preuve de l'absence d'acides libres dans les malts ».

Nous avons éprouvé les mêmes difficultés pour l'acide lactique ; seulement, il faut déplacer *la moitié* de l'acide organique par l'acide sulfurique pour y arriver à produire le virage orangé ou même le virage orangé du methylorange.

Si nous portons maintenant notre attention sur l'acide phosphorique, nous voyons qu'il est parfaitement vrai que le methylorange est insensible vis-à-vis du phosphate primaire, c'est-

à-dire que si une solution renferme de l'acide phosphorique libre, on ne découvrira pas la soude et le méthylorange que l'acidité correspondante au premier atome d'hydrogène remplaçable, c'est-à-dire *le tiers* de l'acidité réelle de l'acide phosphorique. On pourra partaitement, comme l'ont fait remarquer MM. Desmet et Fernbach, titrer le second tiers de l'acidité due à cet acide, par la différence entre deux titrages, l'un à l'orange, l'autre à la phénolphtaléine. — On pourrait encore pour le second titrage se servir du tournesol *à chaud* ou du bleu Poirier à froid, ou encore de la tropéoline 000.

Quant au dernier tiers de cette acidité, nous ne sommes pas parvenus à la mettre en évidence par le bleu Poirier; ce réactif s'est produit à peu près comme la phénolphtaléine, la tropéoline 000 et le tournesol ; malgré les assertions de Joly, reproduites par Imbert et Astruc, il ne peut en aucune façon servir à déceler le troisiéme radical acide de l'acide phosphorique. Nous l'avons même, pour notre part, trouvé inférieur aux autres indicateurs pour le titrage du second chaînon acide.

Le seul procédé alcalimétrique permettant le dosage de l'acide phosphorique tribasique, est celui de Maly, recommandé par Frèsénius (6e éd. française); il consiste à titrer l'acide phosphorique par la soude *en présence d'un excès de chlorure de baryum à chaud*. L'indicateur sera alors indifféremment le tournesol, la phénolphtaléine, la tropéoline 000. On ne peut employer l'orange ni le bleu CLB dans ces conditions. On peut d'ailleurs employer pour le titrage la baryte caustique, et, dans ce cas, les titrages au méthylorange et à la phénolphtaléine *à froid* d'une part, et le titrage à la phénolphtaléine *à chaud* d'autre part, donneront trois chiffres d'alcalinité correspondant aux trois degrés d'acidité de l'acide phosphorique. Nous avons obtenu des résultats satisfaisants dans le cas d'acide phosphorique existant seul dans la solution.

Dans le cas où il existerait d'autres acides, les dosages à la soude à chaud (indicateurs tournesol ou phénolphtaléine) et à la baryte à chaud (indicateur phénolphtaléine) ou entre la baryte à froid (indicateur bleu CLB tropéoline 000, phénolphtaléine) et à la baryte à chaud (indicateurs tropéoline ou phénolphtaléine) fourniront une différence attribuable à l'acide phosphorique

PARIS
26 et 28, rue du Dragon
Faubourg Saint-Germain

Établissement fondé en 1795

LONDRES
37, Crutched Friars
E. C.

BOUTEILLES ET BOUCHONS

EDARD

Adresse télégraphique **TRADOB**

TÉLÉPHONE 702-39

Cie. BARREZ, Successeur

FOURNISSEUR DE L'INSTITUT PASTEUR

EXPOSITION UNIVERSELLE 1900
MÉDAILLE D'ARGENT

Canette | Litre | Bière exportation | Pale Ale | Porter

SPÉCIALITÉ DE BOUTEILLES MOULÉES

ET DE BOUTEILLES MOULÉES TOURNÉES

SEUL DÉPOT des Verreries de VAUXROT (Aisne), LOURCHES (Nord) et ARQUES (Pas-de-Calais)

89 L

MACHINES A TIRER, A BOUCHER, A CAPSULER

Seul agent à Paris pour la VENTE des CAPSULES MÉTALLIQUES de la Maison MEYNIEU & Cie, à Bordeaux

ARTICLES DE CAVE

Marque à feu des bouchons à prix réduit

BOUTEILLES à BIÈRE

de toutes contenances et de toutes teintes avec bague spéciale pour BOUCHAGE MÉCANIQUE

BOUCHONS MÉCANIQUES

RONDELLES en Caoutchouc de qualité supérieure

seul, différence qui, multipliée par trois, indiquera la totalité de l'acide phosphorique présent dans la solution.

*
* *

Vaut-il encore la peine de poser la question de l'existence ou de la non-existence d'acides libres dans le malt ?

Nous croyons que non pour notre part. D'abord, la question nous semble insoluble. Quelle méthode permettrait d'enlever au malt ces acides sans amener des doubles décompositions dont on ne reconnaîtrait absolument rien ? En second lieu, elle ne peut arriver qu'à une solution, vraiment trop secondaire, à savoir qu'il y aurait dans le malt de *petites* quantités d'acides libres.

Une seule chose nous paraît désirable, c'est que tout le monde adopte la phénolphtaléine comme indicateur, en allongeant les moûts de 5 ou 10 volumes d'eau distillée.

W. KLEPP 54, Boulevard Richard - Lenoir
PARIS
Thermomètres - Saccharimètres - Pompes - Ventilateurs
Brosses Métalliques

Table servant à établir le rapport existant entre le saccharimètre Balling et le densimètre de la régie ainsi que l'indication du droit à payer d'après la nouvelle législation :

Balling	Densité Régie	Impôt	Balling	Densité Régie	Impôt
8	3.2	1.60	12.1	4.9	2.45
8.1	3.2	1.60	12.2	4.9	2.45
8.2	3.3	1.65	12.3	5.0	2.50
8.3	3.3	1.65	12 4	5.0	2.50
8.4	3.3	1.65	12.5	5.1	2.55
8.5	3.4	1.70	12.6	5.1	2.55
8.6	3.4	1.70	12.7	5.1	2.55
8.7	3.5	1.75	12.8	5.2	2.60
8.8	3.5	1.75	12.9	5.2	2.60
8.9	3.5	1.75	13.0	5.3	2.65
9.0	3.6	1.80	13.1	5.3	2.65
9.1	3 6	1.80	13.2	5.4	2.70
9.2	3.7	1.85	13.3	5.4	2.70
9.3	3.7	1.85	13.4	5.4	2.70
9.4	3.8	1.90	13.5	5.5	2.75
9.5	3.8	1.90	13.6	5.5	2.75
9.6	3.8	1.90	13.7	5.6	2.80
9.7	3.9	1.95	13.8	5.6	2.80
9.8	3.9	1 95	13.9	5.7	2.85
9.9	4.0	2.00	14.0	5.7	2.85
10.0	4 0	2.00	14.1	5.7	2.85
10.1	4.0	2.00	14.2	5.8	2.90
10.2	4.1	2.05	14.3	5.8	2.90
10.3	4.1	2.05	14.4	5.9	2.95
10.4	4.2	2.10	14.5	5 9	2.95
10.5	4.2	2.10	14 6	6.0	3.00
10.6	4.3	2.15	14.7	6.0	3.00
1 .7	4.3	2.15	14.8	6.0	3.00
10.8	4.3	2.15	14.9	6.1	3.05
10.9	4.4	2.20	15.0	6.1	3.05
11.0	4.4	2.20	15.1	6.2	3. 0
11.1	4.5	2.25	15.2	6.2	3.10
11.2	4.5	2.25	15.3	6.3	3.15
11.3	4.5	2.25	15.4	6.3	3.15
11.4	4.6	2.30	15.5	6.3	3.15
11.5	4.6	2 30	15.6	6.4	3.20
11.6	4.7	2.35	15.7	6.4	3.20
11.7	4.7	2.35	15.8	6.5	3.25
11.8	4.8	2.40	15.9	6.5	3.25
11.9	4.8	2.40	16.0	6.6	3.30
12.0	4.8	2.40			

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

LIVRE II

STATISTIQUE & LÉGISLATION

Chapitre I

STATISTIQUE

Statistique des Glucoses

RELEVÉ général des comptes tenus dans les fabriques de glucoses pendant les douze mois de la campagne 1898-99

MOIS	Nombre de fabriques	Importance de la production
Septembre-Août....	18	45.372.711 kilogr.

TUYAUX EN «DURIT»
pour entonnement de bière pour vapeur et eau chaude. pr ammoniaque, acide carbonique, durant cinq fois plus longtemps que les tuyaux caoutchouc ordinaire

Marque de fabrique

déposée suivant la loi

W. KLEPP
Concesr général
54, boul. Richard-Lenoir
PARIS

La production et la consommation du houblon

M. C. Beckenhaupt, d'Altenstadt. près Wissembourg (Alsace), nous communique le relevé suivant, résultant de diverses statistiques, de la consommation de la bière et du houblon, et des stocks en fin de saison dans le monde entier, de 1884 à 1899 inclus :

Années	Consommation de la bière	Consommation du houblon
	hectolitres	quintaux
1884.....	149.012.960	1.514.900
1885.....	»	1.664.000
1886.....	»	1.588 600
1887.....	173.486.089	1.698.026
1888.....	171.363.649	1.615.910
1889.....	173 662.617	1.606.486
1890.....	194 678.528	1.546.915
1891.....	196.418.000	1.566.642
1892.....	199.670.765	1.592.311
1893.....	204.600.390	1.669.791
1894.....	207.661.390	1.725.762
1895.....	214.269.959	1.774.439
1896.....	232.207.788	1.923.756
1897.....	235.496.460	1.985.199
1898.....	247.479 272	1.993.773
1899.....	252.281.808	2.087.146

Années	Production du houblon		Excédent ou déficit de production	Stock en fin de campagne
	quintaux		quintaux	quintaux
1884.....	1.666.450	+	57.450	57.450
1885.....	1 823.750	+	159.750	219.200
1886.....	1.781.905	+	203.305	420.505
1887.....	1.620.250	—	77.776	342.729
1888.....	1.514.266	—	101.634	241.095
1889.....	2.007 260	+	400.764	641.859
1890.....	1.173.000	—	363.915	277.944
1891.....	1.516.220	—	50.422	227.522
1892.....	1.656.357	+	63.046	290.568
1893.....	1.463.150	—	196.640	93.928
1894.....	2.373.207	+	647.445	741.377
1895.....	2.686.477	+	312.038	1.053.415
1896.....	1.865.900	—	57.856	995.556
1897.....	1.628.791	—	366.408	639.161
1898.....	1.461 390	—	532.383	106.768
1899.....	2.213.000	+	125.854	227.622

(Bulletin des Halles).

Quantités de glucose employées par les Brasseries françaises en franchise de droit pendant les campagnes de 1898-1899, 1899-1900, d'après les documents officiels communiqués par l'Administration des Contributions indirectes.

L'emploi de la glucose en brasserie est fortement combattu dans certains milieux, aussi la quantité employée par les brasseurs continue-t-elle à décroître.

On trouvera ci-après, suivant les renseignements émanant du ministère des finances, les quantités de glucoses employées par les brasseries ; nous les plaçons en parallèle avec les chiffres de l'année dernière à la même époque ; on remarque toujours une diminution considérable de l'emploi de la glucose en franchise de droit.

Pour le mois de juin dernier, il y a une diminution de 120.030 kilogrammes sur le même mois de 1899.

	CAMPAGNES	
	1898-1899	1899-1900
Mois	Kilogr.	Kilogr.
Septembre.....	776.156	560.450
Octobre	625.440	403.590
Novembre	459.642	259.740
Décembre	409.319	333.798
Janvier	464.382	272.526
Février.....	463.119	317.147
Mars.....	650.261	386.370
Avril.....	683.650	556.016
Mai	686.410	637.601
Juin.....	1.007.409	887.379
Juillet	980.201	
Août	1.011 100	
Total.....	8.217.099	

Revue universelle de la Brasserie et de la Malterie.

La Récolte des Houblons en Angleterre

	1900		1899		1898		1897		1896	
	acres	hectares	acres	hectares	acres	hectares	acres	hectares	acres	hectares
Berks ...	—	—	—	—	—	—	—	—	4	1.6
Gloucester.....	47	18.8	42	16.8	40	16.0	40	16.0	49	19.6
Hants ...	2 231	892 4	2.319	927.6	2.263	905.2	2.306	922.4	2.494	997.6
Hereford.	7.287	2.914.8	7.227	2.890 8	6 651	2.660.4	6.542	2.616.8	6.895	2 758.0
Kent ...	31.514	12.605.6	31 988	12.795 2	30 941	12.376.4	31.661	12.664 4	33.300	13 320.0
Monmouth.....	—	—	—	—	2	0.8	2	0.8	—	—
Salop....	138	55.2	113	55.2	126	50.4	129	51.6	140	56.0
Suffolk...	4	1.6	4	1.6	3	1.2	2	0 8	4	1.6
Surrey...	1.300	520	1.388	555.2	1.313	525.2	1.416	566 4	1.623	649.2
Sussex ..	4.823	1.929.2	4 949	1 979.6	4 829	1.931.6	5.1?4	2.069.6	5.903	2.363.2
Worcester.....	3.964	1.585.6	3.788	1.515.2	3 167	1.426.9	3.591	1 436.4	3.800	1.520.0
Total..	51.308	20.523 2	51.843	20.737.2	49.735	19.894.0	50.863	20.345 2	54.217	21.686.8

ANNÉE	SUPERFICIE		Production indigène estimée	RENDEMENT		Importation	Production indigène plus l'importation
	Acres	Hectares	Cwt. de 50 k.	Cwt. à l'acre	Kil. à l'hectare	Cwt. de 50 k.	Cwt. de 50 k.
1885	71.327	28 530 8	509.170	7.14	8[illegible]2	266 952	776.122
1886	70.127	28.050 8	776.144	11.07	1383	153 75[illegible]	929.903
1887	63 706	25.482.4	457.5 5	7.18	897	145.122	602.637
1888	58.490	23.396 0	281.291	4 81	601	216.606	497.897
1889	57.724	23.089.6	497.811	8.62	10[illegible]7	199.384	697.195
1890	53.961	21.584.4	283.629	5.26	657	188.0.8	471.657
1891	56.142	22.456.8	436.716	7.78	97[illegible]	195.266	631.982
1892	56.259	22.503.6	413.259	7.35	918	187.507	600.766
1893	57.564	23.025.6	4.4.929	7.21	901	204.392	619.321
1894	59.535	23.814.0	636.846	10.70	1337	189.155	826 001
1895	58.940	23.576.0	553.396	9 39	1173	217.161	770.557
1896	54.217	21.686.8	453. 88	8.36	1045	207 041	660.229
1897	50.863	20.345.2	411.086	8.08	1010	164.154	575.240
1898	49.735	19 894.0	3 6.8.6	7.17	896	214.136	600.952
1899	51.843	20.737.2	661.373	12.76	1[illegible]95	180.233	841.606
Moyenne 15 ans	58.029	23.211.6	476.211	8.20	1025	197 260	673.471

Pour la facilité nous calculons l'acre à 0,4 hectare, l'hectare à 2,5 acres, et le cwt. à 50 kilog., ce qui donne une approximation suffisante.

La production et consommation de houblons depuis 1884 (1)

Le tableau suivant indique :

1° La consommation de la bière du monde entier selon les statistiques du journal brassicole *Le Gambrinus* de Vienne ; 2° La consommation de houblon d'après les mêmes statistiques ; 3° La production de houblon selon la moyenne tirée des chiffres de l'Union des planteurs des Houblons allemands, de M. F Barth et fils, marchands de houblons à Nuremberg et le *Gambrinus;* 4° La sur- ou sous-production de chaque année; 5° L'état des approvisionnements à la fin de chaque saison.

Année	Consommation de bière Hl.	Consommation de houblon Quint.	Production de houblon Quint.	Sur- ou sous-production Quint.	Situation des approvisionnements Quint.
1884..	149.012.960	1.514.900	1.606.450	+ 57.450	57.450
1885..	—	1.664.000	1.823.750	+ 159.750	217.200
1886..	—	1.588.600	1 791.905	+ 203.305	420.505
1887..	173.486 089	1.698.056	1.620.250	— 77.776	342.729
1888..	171.363 649	1.615 900	1.514.266	— 101 634	241.095
1889.	173.662.617	1.606 486	2 007.250	+ 400.764	641.859
1890..	195.678.328	1.546.915	1.173.001	— 363.915	277.944
1891..	196.418.000	1.566.642	1.516.220	— 50.422	227.522
1892..	199.671 765	1.592.311	1 655.357	× 63.046	290.568
1893..	204.600.390	1.669.791	1.463.150	— 1 6.640	93.928
1894..	207.661 390	1.725 762	2.373.207	+ 647.445	741.377
1895..	214 269.939	1.774.439	2.086 477	+ 312,038	1.053.415
1896..	232.207.788	1.923.756	1 865.900	— 57.856	995.559
1897..	235.496.460	1 985.199	1.628.791	— 356.408	639 151
1898..	247.479.272	1.993.773	1.461.390	— 532 383	106.768
1899..	252.281.808	2.087.146	2.213 000	+ 125.854	232.622

(1) Communiqué par M. C. Bechtenhaupt, Wissembourg (Alsace).

Chapitre II

LÉGISLATION

Projet de loi contre l'usage de la saccharine

Exposé des motifs

Messieurs,

Le développement qu'à pris dans ces dernières années la fabrication de la saccharine, a appelé l'attention sur le préjudice que pouvait causer à l'industrie sucrière et au Trésor l'emploi de cette substance dans les produits alimentaires, ainsi que sur le danger qui pouvait en résulter pour la santé publique.

Les gouvernements de diverses parties d'Europe se sont préoccupés d'une part, de mettre des barrières à l'introduction de la saccharine et, d'autre part, de protéger la santé publique contre l'usage de ce produit.

C'est ainsi qu'en Belgique, une loi du 21 mai 1888 a frappé la saccharine à l'état solide ou liquide et les produits contenant plus de 0,5 0|0 de saccharine d'un droit de douane de 140 francs par kilogramme.

En Italie, une loi du 15 mars 1890 a interdit l'importation de la saccharine et de ses dérivés.

En Autriche, un décret du 20 avril 1898 a interdit d'une manière générale, l'importation de la saccharine et des produits similaires. L'importation et le commerce de ces substances ne sont autorisés, sous les conditions étroitement règlementées, qu'en faveur des pharmaciens et des droguistes et uniquement pour les usages pharmaceutiques. Le même décret subordonne l'emploi de la saccharine, dans les pâtisseries et confiseries, à l'autorisation préalable du conseil d'hygiène.

L'exemple de l'Autriche a été suivi par l'Allemagne. Une loi,

qui est entrée en vigueur le 1er octobre, interdit : 1° d'employer la saccharine ou toute substance édulcorante artificielle dars la fabrication de la bière, des vins, des liqueurs, des jus sucrés, des conserves, des sirops de sucre et de glucose ; 2° de vendre ou de colporter des matières sucrées artificielles. Elle prescrit de considérer comme une falsification l'emploi des dites matières dans la préparation des substances alimentaires ou des objets de consommation.

En France, les pouvoirs publics ont déjà pris des mesures dans le même ordre d'idées. La fabrication de la saccharine n'avait pas été jusqu'ici réglementée, mais l'importation de ce produit et de ses dérivés a été interdite par un décret du 1er décembre 1888, lequel a été confirmé par la loi de douanes du 2 janvier 1892. D'autre part, une circulaire du Ministre de la justice, en date du 16 octobre 1888, a prescrit aux procureurs généraux de considérer l'emploi de la saccharine dans les boissons et substances alimentaires comme constituant un délit de falsification tombant sous l'application des lois des 27 mars 1851 et 5 mai 1855. Cette mesure avait été prise à la suite d'un avis du Comité consultatif d'hygiène publique (séance du 13 août 1888), lequel faisait connaître que la saccharine ne pouvait, sans inconvénient, être employée comme succédané du sucre dans l'alimentation.

Ces conclusions ont été confirmées par un nouvel avis en date du 20 avril 1891. Tout en reconnaissant qu'il n'y a pas lieu d'interdire la fabrication d'un produit qui peut, dans certains cas, rendre des services en thérapeutique, le Comité s'est prononcé à nouveau contre l'emploi de la saccharine dans l'alimentation humaine. Un nouveau rapport présenté au Comité, le 18 septembre 1893, par MM. Brouardel et Ogier, a maintenu ses conclusions. En résumé, la saccharine reconnue comme n'étant pas un aliment, comme retardant les actes de la digestion, la rendant plus pénible, plus lente et multipliant les cas

de dyspepsie, ne doit, dans l'esprit du Comité d'hygiène, avoir d'utilisation qu'en thérapeutique et en pharmacie, pour certaines préparations déterminées.

Or, une enquête, récemment faite par l'administration des contributions indirectes, a révélé que, malgré les mesures prises, la saccharine, ou ses dérivés, était utilisée dans la préparation de divers produits, les limonades notamment.

Il a paru, en conséquence, qu'il y avait lieu de soumettre la fabrication et la vente de la saccharine et des substances analogues à une réglementation en vue de protéger la santé publique et de sauvegarder en même temps les intérêts de l'agriculture, de l'industrie sucrière et du Trésor. Si l'on tient compte, en effet, que la saccharine possède un pouvoir sucrant équivalant à trois cents fois, et, d'après certaines évaluations, à cinq cents fois celui du sucre, on voit combien graves peuvent être pour les finances de l'Etat, pour l'agriculture et pour l'industrie sucrière, les conséquences de la substitution de la saccharine au sucre dans l'alimentation.

Le Comité consultatif des arts et manufactures a été saisi de la question. Cette assemblée s'est prononcée dans le même sens que le Comité consultatif d'hygiène publique et, dans sa séance du 12 octobre 1898, elle a émis un avis portant qu'il y a lieu de surveiller étroitement la fabrication de la saccharine, d'interdire la vente de cette substance, en dehors de ses applications à la thérapeutique et à la pharmacie, enfin de constater par des procès-verbaux et de déférer aux tribunaux tous les cas d'introduction de ce produit dans les boissons et dans les denrées alimentaires.

C'est en conformité des conclusions concordantes de ces deux corps savants, Comité consultatif d'hygiène publique et Comité consultatif des arts et manufactures, qu'a été rédigé le projet de loi ci-après que nous avons l'honneur de soumettre à vos délibérations.

Projet de loi

Le Président de la République française,

Décrète :

Le projet de loi dont la teneur suit sera présenté à la Chambre des députés par le Président du Conseil, Ministre de l'intérieur et des cultes ; le Ministre de la justice ; le Ministre du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes ; et le Ministre des finances qui sont chargés d'en exposer les motifs et d'en soutenir la discussion.

Article premier. — Est interdit pour tous usages autres que la thérapeutique ou la pharmacie, l'emploi de la saccharine ou de toute autre substance édulcorante artificielle, possédant un pouvoir sucrant supérieur à celui du sucre de canne ou de betteraves, sans avoir les qualités nutritives.

Art. 2. -- La fabrication desdites substances ne peut avoir lieu que dans les usines soumises à la surveillance permanente du service des contributions indirectes.

Les frais de surveillance sont à la charge des fabricants. Le décompte en sera arrêté annuellement par le Ministre des finances, d'après le nombre et le traitement des agents attachés à chaque usine.

Art. 3. — Les quantités fabriquées sont prises en compte et la vente n'en peut être faite qu'à des pharmaciens.

Art. 4. — Les pharmaciens sont comptables des quantités qu'ils ont reçues ; ils ne peuvent vendre ou employer les substances susdésignées que sur ordonnance d'un médecin.

Ils devront porter sur leur registre d'ordonnance les quantités livrées en nature, celles employées pour la préparation des médicaments avec la désignation de ces médicaments, la date de l'ordonnance du médecin avec son nom et son adresse ; le nom et la demeure du client à qui auront été livrées les substances en nature ou les médicaments composés avec lesdites substances.

Tous les trois mois, ils devront totaliser les quantités reçues et celles vendues, soit en nature, soit dans les médicaments, sur ordonnances de médecins.

Les infractions aux dispositions du présent article seront constatées, et les procès-verbaux dressés dons les formes pré-

vues par les lois et règlements sur l'exercice de la pharmacie.

Art. 5. — Sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, deux ans au plus, et d'une amende de cinq cents francs (500 fr.) au moins, de dix mille francs (10.000 fr.) au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement :

Quiconque aura fabriqué ou livré les substances désignées à l'article premier en dehors des conditions prévues par la présente loi.

Et quiconque aura sciemment exposé, mis en vente ou vendu des produits alimentaires (boissons, conserves, sirops, etc...), mélangés desdites substances.

La confiscation des objets saisis sera prononcée.

Sera présumé avoir connu le mélange illicite et sera, dés lors, responsable du délit, tout marchand qui ne fournira pas les renseignements pour permettre la poursuite du vendeur ou de l'expéditeur des substances désignées a l'article premier ou des produits auxquels ces substances auraient été mélangées.

Art. 6. — Des décrets détermineront les obligations des fabricants, ainsi que les formalités à remplir pour la circulation des substances désignées à l'article premier.

Les contraventions aux dispositions de ces décrets seront punies de cent à mille francs (100 à 1000 fr.)

Art. 7. — En cas de récidive, les pénalités édictées par la présente loi seront doublées, et la peine de l'emprisonnement, dans les cas prévus à l'article 5, devra être prononcée.

L'article 463 du code pénal sera applicable, même en cas de récidive, aux délits prévus par la présente loi.

Le sursis à l'exécution des peines d'amende édictées par la présente loi ne pourra être prononcé en vertu de la loi du 26 mars 1891.

Art. 8. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux Colonies.

Fait à Paris, le 14 novembre 1899.

Signé : Emile Loubet, Waldeck-Rousseau, Monis, A. Millerand, J. Caillaux.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

"Les Industries Agricoles Progressives"

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi commode et économique *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

LIVRE III

SYNDICATS, SOCIÉTÉS, ASSOCIATIONS, ADMINISTRATION, ENSEIGNEMENT

Chapitre Premier

FRANCE

Syndicat des Brasseurs du Nord de la France

(NORD, PAS-DE-CALAIS, SOMME, AISNE, ARDENNES)

COMMISSION DU SYNDICAT

MM.	Taffin-Binaud	Président d'honneur	Tourcoing
	Delemer Paul	Président, 20, rue du Magasin	Lille
	Quint	Vice-président	Roubaix
	A. Masse Meurisse	—	Lille
	Chieus	—	Pont-de-Nieppe

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Librairie Brasseries, etc., à envoyer aux catalogues, circulaires,

MM.	Ed. Batruille	Secrétaire-Trésorier	Douai
	F. Binauld	Secrétaire-Adjoint	
	Langlais	Directeur du Journal	Lille
	Motte	Armentières (Nord)	
	Macarez	Haulchin —	
	Cordonnier	Haubourdin —	
	Claeys	Bergues —	
	De Swarte	Lille —	
	Leclercq	Hem —	
	Treuffet	Dorignies —	
	Masse	Lille —	
	Montreuil	Bœseghem —	
	Copin	Cambrai —	
	Lemaire	Denain —	
	Alphonse André	Douai —	
	Delaporte	Solesmes —	
	Dubois	Maubeuge —	
	Cocheteux	Douai —	
	Herbecq	Avesnes —	
	Boucher	Valenciennes —	
	Mairesse	Cambrai —	
	Dejaeghère	Lesquin —	
	Bernard	Hénin-Liétard (Pas-de-Calais).	
	Dupont	Carvin —	
	Varlet	Amiens (Somme)	
	Delaporte	Amiens —	
	Docquin	Torcy-Sedan (Ardennes)	
	Binauld	Lille (Nord)	

MEMBRES CORRESPONDANTS

MM.	Dumesnil	Paris	
	De Tassigny	Reims (Marne)	
	Tourtel	Tantonville (M.-et-M).	
	Velten	Marseille	
	Moreau	Douai (Nord)	
	Damiens	Bruxelles (Belgique)	
	Lannoy	Bruxelles —	
	Lannoy	Ménin —	
	Richard-Lamot	Malines —	
	Foncelet	Anderlues —	
	Pierre Grosfils	Verviers —	
	Demeulmester	Bruges —	
	Van der Molen	Anvers —	
	Gœthals Mertens	Melebëke —	
	Merteus Van Gœtem	Cruybeke —	
	Hendrick	Lodelinsart —	

Syndicat des Brasseurs de Lille

BUREAU POUR 1901

MM.	Corman Vandame	Président,	35-37, rue d'Arras
	Joseph Vandame	Vice-Président,	2, Square Duthilleul
	Eugène Watretat	Secrétaire,	7-9, rue des Trois Molettes
	Edouard Vumier	Trésorier,	22-24, rue du Quai

Syndicat des brasseurs de la région d'Aire-sur-la-Lys (Pas-de-Calais)

Siège social : *Café du Midi*, à Aire

COMITÉ

MM.	Rolin	Président	Aire-sur-la-Lys
	Caron	Vice-Président	Roquetterre
	Courdent	Secrétaire-Trésorier	Aire-sur-la-Lys
	Arnould	Syndic	Aire-sur-la-Lys

Syndicat des Brasseurs de Saint-Omer (P.-de-C.)

COMMISSION ADMINISTRATIVE

MM.	Leclercq	Président,	9, rue de l'Abbaye
	Clay	Vice-Président	
	Hopsomer	Trésorier	
	Guilbert	Membre suppléant	
	Godine	Membre suppléant	

Syndicat des Brasseurs Ardennais

Siège social : Charleville

MM.	Docquin Charles	Président	Sedan
	Baudelot	Vice-Président	Haraucourt
	Guilmin	—	Vireux-Molhain
	Louis-Joseph	Trésorier	Charleville
	Lefebvre-Lionne	Secrétaire	Charleville
	Billuart	Membre	Fumay
	Cailteaux	—	Nouzon
	Herbulot Hiver	—	Donchery
	Jullion-Martin	—	Aiglemont
	Millet	—	Mouzon
	Peltier	—	Mézières
	Raulin	—	Rethel
	Tonnelle	—	Vouziers

USINES JACKSON

HALLUIN (NORD)

MENIN (BELGIQUE)

Dépôt à Paris : **92, rue Richelieu, 92**

Maison fondée en 1854

SPÉCIALITÉ

DE TOUS

ARTICLES POUR BRASSERIES

Tuyaux d'entonnement et de lavage. — **Tuyaux** combinés avec spirale pour aspiration. — **Tuyaux** en chanvre. — **Rondelles** pour bouteilles. — **Courroies.** — **Bourrages.** — **Feuilles.** — **Clapets.** — **Articles** en amiante.

CAOUTCHOUCS INDUSTRIELS

Articles pour Vélos et pour Automobiles

Spécialité d'Articles pour Electricité

TISSUS ET VÊTEMENTS IMPERMÉABLES

Tous articles sur commande

210 L

Syndicat des brasseurs des départements limitrophes de Paris

Siège du Syndicat : *Taverne Gruber, 15, boul. St-Denis, Paris*

Bureau 1900-1901

MM. Richard, brasseur à Ivry, Président.
Mirand-Devos, brasseur à Versailles, Secrétaire, 1 et 3, rue de l'Assemblée-Nationale.
Heimerdinger Trésorier.
Leprou Stephan, Weil, Membres du Conseil d'Administration.

Syndicat des Brasseurs et Entrepositaires de bières des environs de Paris

Siège social : *124, rue Croix-Nivert*

Grand dépôt de triage : *124, rue Croix-Nivert*

Président : M. Kreiss. adm.-délégué de la Brasserie *La Meuse*, à Sèvres.

Vice-Présidents : MM. A. J. Laferté, agent-général des Brasseries réunies de Maxéville, 84, rue d'Hauteville à Paris, et 22, rue Victor Hugo, à Pantin ; Henri Vital, entrepositaire, 132, rue de Courcelles, à Levallois-Perret.

Syndic : M. Guignard, entrepositaire, 7, rue Nouvelle, à Charenton.

Secrétaire : M. Mirand-Devos, brasseur à Versailles.

Trésorier : M. Grangury, entrepositaire, 35, rue des Chantiers, à Versailles.

Administrateurs : MM Wintzer, entrepositaire, 160, rue d'Aguesseau, à Boulogne-sur-Seine ; M. Oru, directeur de la Brasserie des Moulinaux, à Issy-les-Moulineaux ; M. Le Goupil, entrepositaire, 3, rue de la Fraternité, à Vincennes ; M. Lurck, brasseur, à Arcueil.

Secrétaire-Comptable : M. Guéneau. Albert, au siège social.

Chambre Syndicale des Entrepositaires de biéees de Paris

Siège social : *114, rue Croix-Nivert*

Dépôt de Triage : *124, rue Croix-Nivert*

Bureau :

Président :

M. Codechèvre, 6, rue Guyot.

Vice-Président :

MM. Bertat, L., 124, rue Marcadet.
Manière, A , 38, rue Rennequin.

Syndic :

M. Saint-Claude, 211, rue de Bercy.

Secrétaire :

M. Quencez, 43 bis, rue de l'Abbé Groult.

Trésorier :

M. Renardat, 15, rue de l'Ouest.

Administrateurs :

MM. Auclaire, 91, rue des Partants ;
Dumont Aîné, 141, Avenue d'Italie ;
Vincent, 12, rue Herr ;
Georges, Ch., 22, rue de Lubech.

Secrétaire-Comptable :

M. Guéneau, Albert, au siège social.

Syndicat des Brasseurs du Centre et du Midi de la France

Siège social : *Toulouse*

BUREAU :

MM.	Lepert Léopold,	Vice-Président,	Bordeaux.
	Marx Louis,	Secrétaire.	Grenoble.
	Taillandier E.,	Trésorier,	Pont-du-Château.
	Cailhe Pierre,	Membre,	Montluçon
	Haffner Antonin,	»	Toulouse.
	Umdenstock Em,	»	Lyon.
	Winckler,	»	Lyon.

Syndicat des Brasseurs de l'Est de la France

BUREAU POUR 1899-1900

MM.	Tourtel Albert,	Président,	Tantonville.
	Bertrand Oser,	Vice-Président,	Maxéville.
	Moreau Louis,	Secrét.-Trésor.	Vézelise.

Hanus A.	Membre	Charmes.
Lobstein.	»	Ville-sur-Illon.
Perrut,	»	Vittel.
Simon,	»	Briey.
Trivier,	»	Xertigny.
Trampitsch,	»	Champigneulles.
Pfender,	»	Châlons-sur-Marne.

Syndicat des Brasseurs des départements du Nord et du Pas-de-Calais

M. Leclercq-Taffin, Président, Hem (Nord).

Syndicat des Brasseurs et Entrepositaires de Bières de la région lyonnaise

Bureau :

Président : M. Thomas, directeur des Brasseries Rinck. Lyon, 66, Cours Suchet.
Vice-Président : Winckler.
Secrétaire : Windeck, à Vienne.
Trésorier : Radisson.
Secrétaire-Comptable : Mathieu.

Union Générale des Syndicats de la Brasserie Française

Siège social : *Paris*

Bureau pour 1900-1901

Président : M. Alphonse Wincklert, Syndicats Centre et Midi.
Vice-Présidents : MM. Albert Tourtel, Est ; Fernand Dumesnil, Paris, rue Dareau, 30.
Trésorier : M. Adolphe Kreiss, Environs de Paris.
Secrétaires : MM. Butruille (Nord) ; Messner (Bourgogne).

Syndicat des brasseurs de Paris

Président : M. Fernand Dumesnil.
Vice-Président : M. Karcher.
Secrétaire : M. Wolhüten.

LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | REVUE | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | Publiée sous la direction | DISTILLERIE |

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à VALENCIENNES (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

MINISTÈRE DES FINANCES

Direction générale des Contributions indirectes

1re Division

Direction et exécution de tous les services (boisssns. sucres, distilleries, bières, alcools dénaturés, sels, vinaigres, bougies, garantie des matières d'or et d'argent, cartes à jouer, francs-bords et prises d'eau). — Circulaires et lettres communes y relatives. — Créations, suppressions et déplacements d'emplois. — Créations et suppressions de recettes buralistes e de débits de tabacs. — Questions et réclamations se rattachant à la gestion de ces emplois — Révocations, dégradations et mesures disciplinaires, sauf en matière politiq e — Gratifications, récompenses et témoignages de satisfaction aux employés de tous les services. — Vérification des gestions et fixation des débits. — Suite aux rapports de l'inspection des finances. — Questions d'application concernant tous les impôts, les monopoles des tabacs, des poudres à feu, des allumettes chimiques, la dynamite, le commerce du phosphore, les marques de fabriques, les cartes à jouer et les chemins de fer. — Abonnements relatifs aux boissons et aux voitures publiques. — Contrôle de l'apurement des acquits-à caution (boissons, sucres, sels, bières déclarées pour l'exportation, alcools dénaturés, garanties, cartes à jouer, etc.) — Application du régime de l'admission temporaire et apurement des soumissions relatives aux sucres bruts destinés à être exportés après raffinage. — Contrôle des opérations de dénaturation des sels. — Suite du service des passe-debout et des certificats de sorties. — Apurement des droits constatés. — Primes d'apurement de comptes. — Décharges et restitutions de toute nature. — Contrôle des décisions prises en ces matières par les directeurs. — Frais de tournées des directeurs et sous-directeurs. — Fixation des indemnités complémentaires aux re-

ceveurs buralistes et aux préposés d'octroi. — Frais de tournées et d'entretien d'un cheval. — Indemnités pour perte de chevaux. — Indemnités pour services extraordinaires et indemnités de déplacement. — Indemnités aux employés chargés de contrôler les opérations des filateurs de soie et de dénaturation des sain-doux. — Indemnités diverses. — Correspondance relative à la vente des tabacs à prix réduits dans les pays de zone et fixation des contingents. — Livraison des poudres pour les fêtes publiques, pour les sociétés de tir, pour l'exportation, pour l'essai ou l'épreuve des armes. — Livraison de pulvérin aux artificiers. — Parcours sur les chemins de fer.

Premier Bureau

Les attributions ci-dessus appartiennent au 1er bureau pour les quatorze départements ci-après : Aisne, Ardennes, Aube, Eure Marne, Haute-Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Nord, Pas-de-Calais, Oise, Seine-Inférieure. Somme et Vosges.

C'est sous le timbre de ce bureau que devra être adressée toute correspondance ayant trait au régime de l'admission temporaire et à l'apurement des soumissions souscrites en cette matière.

Deuxième Bureau

Même service pour les vingt six départements suivants : Ain, Allier, Charente, Charente-Inférieure, Cher, Côte d'Or, Creuse, Doubs, Indre-et-Loire, Isère, Jura, Loire, Maine-et-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Haut-Rhin, Rhône. Haute-Saône, Saône-et-Loire, Savoie, Haute-Savoie, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Haute-Vienne.

W. KLEPP 54, Boulevard Richard - Lenoir PARIS
Thermomètres - Saccharimètres - Pompes - Ventilateurs
Brosses Métalliques

Troisième Bureau

Même service pour les vingt neuf départements suivants : **Basses**-Alpes, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Ariège, **Aude**, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cantal, Corrèze, Dordogne, **Drôme**, Gard, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Hérault, Landes, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Tarn, Tarn-et-Garonne, Var et Vaucluse.

Quatrième Bureau

Même service pour les dix-sept départements suivants : Calvados, Côtes-du-Nord, Eure-et-Loir, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loir-et-Cher, Loire-Inférieure, Loiret, Manche, Mayenne, Morbihan, Orne, Sarthe, Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Yonne.

La correspondance relative à la délivrance des cartes de libre parcours sur les chemins de fer ressortit exclusivement à ce bureau.

Ecole Nationale des Industries Agricoles de Douai (Nord)

Programme des conditions d'admission

But et Régime de l'École. — *L'Ecole Nationale des Industries Agricoles de Douai* a pour but de répandre l'instruction professionnelle, de préparer et de former pour la conduite des sucreries, des distilleries, des brasseries et autres industries annexes de la ferme, des hommes capables de les diriger et des collaborateurs de tous ordres en état d'aider les chefs de ces diverses industries agricoles. Elle sert en outre d'école d'application aux élèves sortant de l'Institut agronomique et des Ecoles nationales de l'Etat. Ces élèves prennent le titre d'élèves stagiaires. Elle peut recevoir encore dans les laboratoires, des personnes désireuses d'étudier une industrie agricole ou une question spéciale à ces industries.

Des auditeurs libres peuvent enfin être admis à suivre un ou plusieurs cours.

Le régime de l'Ecole est l'externat. Pour y être admis à quelque titre que ce soit, il faut justifier de sa qualité de Français ou de naturalisé Français.

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

Le prix de la rétribution scolaire pour les élèves réguliers et les éleves stagiaires est fixé à 500 francs par année d'étude ; il est payable d'avance en deux termes égaux ; ce paiement doit être effectué, soit dans la caisse du trésorier-payeur général du département du Nord, soit dans celle du receveur particulier des finances de l'arrondissement où résident les familles des élèves.

Indépendamment du prix de la rétribution scolaire, les élèves sont tenus de verser, à leur entrée, une somme de 50 francs pour participation aux frais de manipulation, et en garantie du paiement des objets cassés, détériorés ou perdus par leur faute, ou des détériorations aux locaux, bâtiments et machines provenant de leur fait. Sont également prélevés sur cette somme, les frais de visites du médecin de l'Ecole dans le cas d'absence à justifier.

Les auditeurs libres paient un droit de 150 francs par cours suivi et par année scolaire. S'ils prennent part aux exercices pratiques et aux manipulations, ils versent la même somme que les élèves pour les frais de manipulation et de casse.

Bourses.— Chaque année, deux bourses d'entretien de 1000 francs chacune, et deux demi-bourses de 500 francs pourront être accordées aux élèves qui justifieront de l'impossibilité de s'entretenir à leurs frais, et qui se trouvent dans le premier quart de la liste des élèves, dressée par ordre de mérite.

Des bourses de même nature pourront être créées par des communes, des départements ou des particuliers.

Indépendamment des bourses créées par l'Etat et attribuées comme il est dit ci-dessus, les élèves qui ont subi avec succès les épreuves de l'examen d'admission et dont les familles ont justifié de l'insuffisance de leurs ressources, pourront être exonérés de la rétribution scolaire.

Les bourses de l'Etat sont données pour un an, elles ne sont maintenues qu'aux élèves restés dans le premier quart de la liste de classement. Elles peuvent, en outre, être retirées par mesure disciplinaire.

Mode et conditions d'admission des élèves. — L'admission en qualité d'élève ne peut avoir lieu que par voie de concours. Les épreuves sont subies au siège de l'Ecole.

Les candidats doivent avoir seize ans au moins dans l'année de leur admission. Ils doivent adresser au Directeur de l'Ecole, un mois au moins avant la date fixée pour l'examen, **une demande écrite sur papier timbré ;** cette demande est accompagnée des pièces suivantes :

1· L'acte de naissance du candidat dans la forme légale ;

2· Si le candidat est majeur, un certificat attestant qu'il a satisfait

à la loi sur le recrutement de l'armée, ou s'il est mineur, une pièce authentique établissant sa qualité de Français ;

3· Un certificat de moralité délivré par le chef de l'établissement dans lequel le candidat a accompli sa dernière année, ou à défaut, par le maire de sa dernière résidence ;

4· Une obligation souscrite sur papier timbré par les parents du candidat, pour garantir le paiement de sa pension pendant tout le temps de son séjour à l'Ecole. Cette obligation doit être produite même lorsqu'une demande de bourse est faite en faveur du candidat. Elle sera rédigée ainsi qu'il suit :

Je soussigné (*nom, prénom, domicile*), m'engage à payer d'avance la pension de (*titre de parenté du jeune homme; ses nom, prénoms et domicile*) à *l'Ecole nationale des Industries agricoles de Douai*, à raison de 500 francs par année scolaire, pendant tout le temps qu'il passera dans cet établissement.

Je paierai cette somme en deux termes égaux et à premier avis.

A défaut de paiement de cette pension aux époques indiquées, je déclare me soumettre à ce que le recouvrement en soit poursuivi par voie de contrainte administrative, décernée par M. le Ministre des Finances, suivant les droits qui lui sont conférés par les lois des 11 vendémiaire et 18 ventose an VIII.

L'acte de naissance, les certificats et obligations de paiement ci-dessus mentionnés **doivent être dûment légalisés.**

Les candidats pour lesquels une bourse est demandée, doivent joindre, aux pièces dont l'énumération précède, un extrait du rôle des contributions directes et une délibération du Conseil municipal de la commune où réside la famille, constatant l'état de ses ressources et de ses charges.

Les diplômes ou certificats d'études dont les candidats sont possesseurs, doivent être joints à la demande.

Le Directeur convoque les candidats pour le jour de l'examen qui a lieu au siège de l'Ecole, devant un jury désigné par le Ministre.

Les élèves stagiaires sont désignés par le Ministre, après concours s'il y a lieu.

Les auditeurs libres sont admis par le Directeur de l'école, sous réserve de leur justification de Français.

EXAMEN D'ADMISSION. — L'examen d'admission comprend des épreuves écrites et des épreuves orales.

Les épreuves écrites consistent en : une composition française, une composition de mathématiques, la physique, la chimie, les sciences naturelles, d'après le programme ci-après :

Mathématiques. — Arithmétique et système métrique. — Géométrie plane.— Géométrie dans l'espace.—Algèbre (équation du 1er de-

gré à une ou plusieurs inconnues : équations du 2e degré à une inconnue. — Progression. — Usage des tables de logarithmes).

Physique. — Pesanteur. — Chaleur. — Lumière. — Magnétisme. — Electricité. — (Programme de l'enseignement primaire supérieur).

Chimie. — Corps simples et leurs composés les plus fréquents. — Notions de chimie organique.

Sciences naturelles. — Zoologie. — Hygiène. — Botanique de géologie. (Programme de l'enseignement supérieur).

DURÉE DES ÉTUDES. — DIPLÔMES. — La durée des études est de deux annees. Les cours commencent le 15 octobre et finissent au 1er août.

L'enseignement est à la fois théorique et pratique.

L'enseignement théorique embrasse les cours et matières ci-après :

Mathématiques élémentaires et leurs applications. — Mécanique, construction et dessin industriel. — Physique et chimie. — Agriculture et zootechnie.

Législation industrielle, économie rurale et comptabilité.

Cours d'industrie sucrière, de distillerie, de brasserie, d'industries diverses.

L'enseignement pratique comprend l'exécution de tous les travaux des usines et des ateliers de l'école. Les travaux pratiques sont effectués sous la direction du Directeur et des professeurs chefs de service et sous la conduite des chefs de fabrication et des préparateurs-répétiteurs.

L'enseignement pratique est complété au moyen de visites aux usines et aux cultures industrielles du pays. Les élèves sont, en outre, exercés aux travaux et manipulations de laboratoire.

Les élèves réguliers et stagiaires, qui, à la suite des examens de sortie, en auront été jugés dignes, recevront, d'après leur rang de classement, soit un diplôme, soit un certificat.

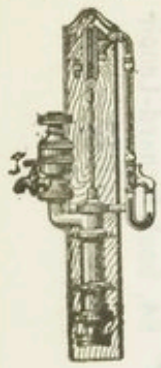
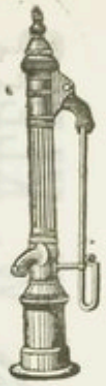
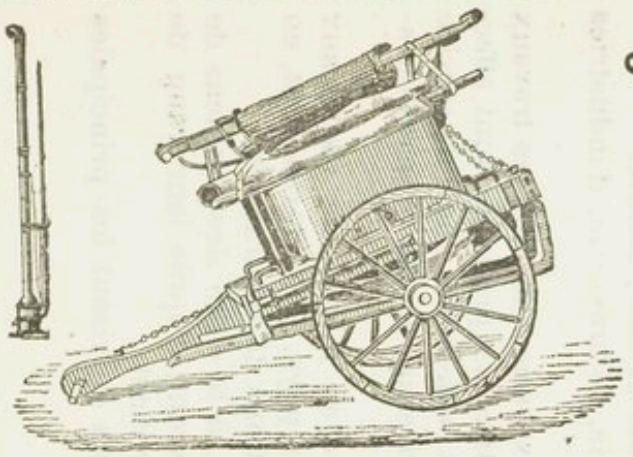
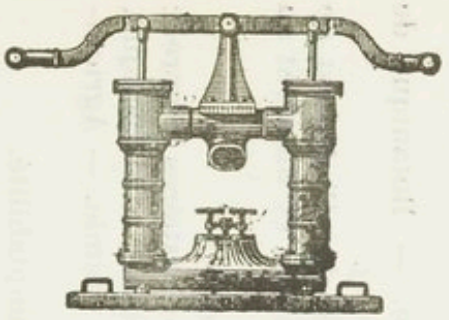
Les diplômes pourront être spécialisés en visant les principales industries enseignées à l'Ecole.

TUYAUX EN « DURIT »
pour entonnement de bière pour vapeur et eau chaude, pr ammoniaque, acide carbonique, durant cinq fois plus longtemps que les tuyaux caoutchouc ordinaire

Marque de fabrique

déposée suivant la loi

W. KLEPP
Concesr général
54, boul. Richard-Lenoir
PARIS

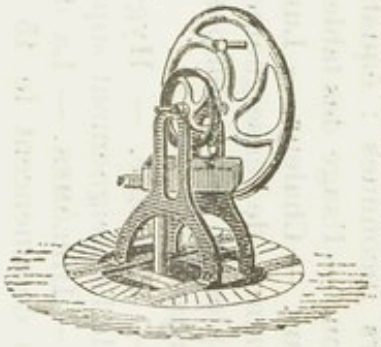





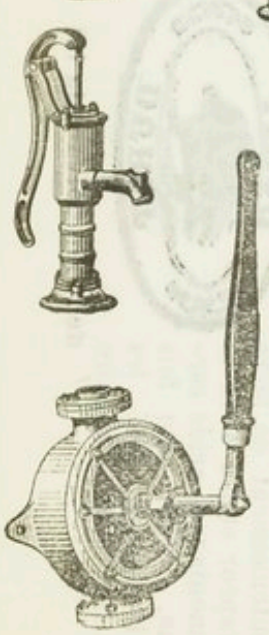
GUYOT & DEPOISSE

FONDEURS-CONSTRUCTEURS, brevetés s.g.d.g.

207, Rue du Faubourg-de-Roubaix, 207

LILLE (Nord)



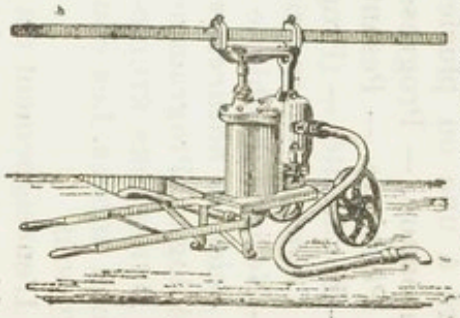


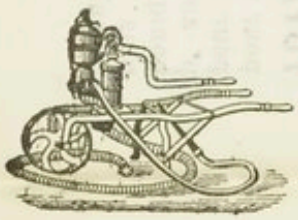
POMPES A BRAS & A MOTEUR

pour tous usages

en fonte, cuivre, bronze, plomb, etc.

Plus de 1000 modèles divers



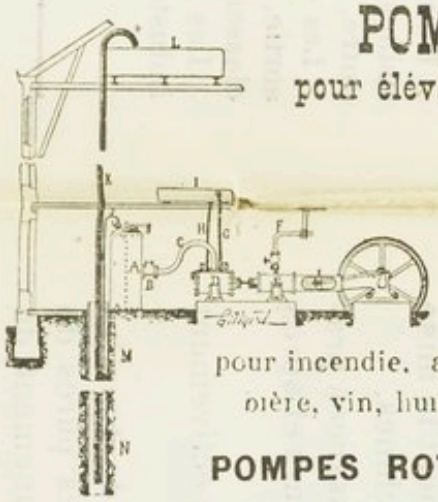


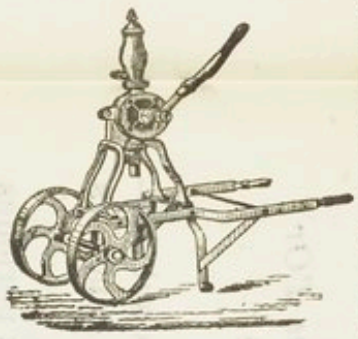
POMPES ÉMULSEURS

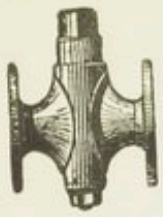
pour élévation d'eau des grands forages

INDUSTRIELS

VILLES, MINES, etc., etc.







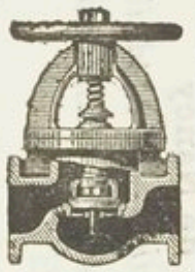
POMPES

pour incendie, arrosage, épuisement, purin, brasserie bière, vin, huile, vinaigre, alcool, acide, etc., etc.

POMPES ROTATIVES & SEMI-ROTATIVES

Pompe Emulseur

MANÈGES pour Pompes, Batteuses, etc.

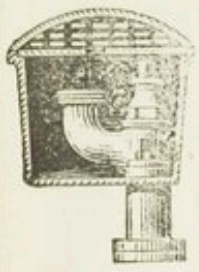


PIÈCES MOULÉES EN FONTE SUR MODÈLES OU DESSINS. PLAQUES DE REGARDS POUR PUITS, EGOUTS, ETC.

FONDERIES de cuivre, bronze, bronze phosphoreux, métal blanc, plomb durci, etc., etc.

ROBINETTERIE GÉNÉRALE ET APPAREILS pour vapeur, acides, eau, gaz, etc.

Bornes-fontaines, Bouches d'incendie et d'arrosage, Lances, Raccords



Production journalière 15 tonnes

PLOMB & ÉTAIN EN TUYAUX

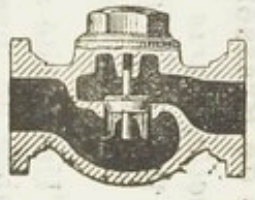
de tous diamètres pour eau, gaz, acétylène, etc.

Tuyaux plomb durci pour serpentins barboteurs

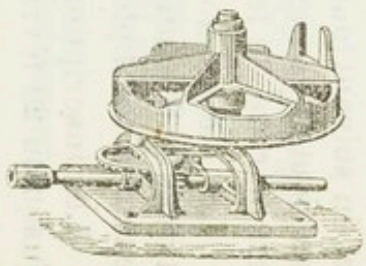
Grands Laminoirs à plomb et étain

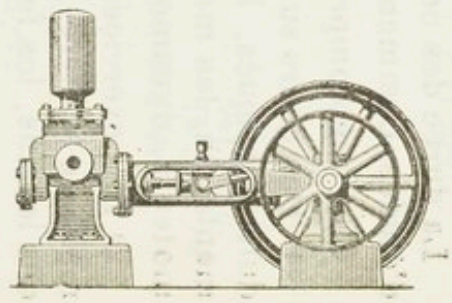
jusqu'à 3 mètres de largeur

Production journalière 15 tonnes



Commerce de tous métaux -- La Maison garantit tous ses Produits





Ecole de Brasserie de Nancy

Exposition Universelle, Paris 1900. — 2 Médailles d'Or

Directeur P. PETIT, professeur à l'Université

L'Ecole annexée à l'Université a été fondée par les subventions d'un grand nombre de brasseurs et avec le concours financier de l'Etat.

La durée des cours est de trois mois et il existe deux périodes d'études, commençant l'une le 1er mars, l'autre le 3 novembre.

Chacune comprend ;

1° Des cours sur l'analyse des matières premières et des produits fabriqués, les ferments, le maltage, le brassage, la fermentation, les machines employées en brasseries : générateurs, moteurs, dynamos, machines frigorifiques ;

2° Des exercices pratiques sur l'analyse chimique de l'eau, du malt, de la bière, etc., la technique du microscope, le contrôle des levains, les ferments et les maladies de la bière ;

3° Des exercices pratiques à la Brasserie expérimentale, portant sur la fermentation basse et haute en cuve et en tonneaux, et en suivant toutes les phases de la fabrication, jusqu'à la mise en bouteilles inclusivement. Ces exercices comprennent la mise en marche, le fonctionnement et le contrôle des machines.

Les élèves doivent justifier, à l'entrée, de connaissances pratiques suffisantes ; ils peuvent obtenir à la fin du cours et après examen un diplôme d'études.

Les inscriptions sont reçues pour les cours respectivement jusqu'au 20 février et 25 octobre.

Le laboratoire de l'Ecole effectue les analyses de tous les produits intéressant la brasserie, fournit des levures pures de fermentation haute et basse, et se charge par abonnement du contrôle des levains.

Programme des cours, tarifs d'analyses et conditions d'abonnements sur demande.

Chapitre II

BELGIQUE

Association générale des brasseurs Belges

Siège social ; *37, Boulevard Anspach, à Bruxelles*

Comité

MM.	Mertens Alphonse,	Président,	Louvain.
	Heyndrickx Th..	Vice-Président,	Lodelinsart.
	Daubresse E.,	Vice-Président,	Wasmes.
	Van Loo Arth ,	Secrétaire,	Anvers.
	Crétens Ch.,	Trésorier,	Bruxelles.
	De Lescluze,	Membre,	Berchem-Anvers.
	Van den Harten,	»	Hasselt.
	Mouton H.,	»	Liége.
	Duvivier,	»	Courtrai.
	Van Roost A.,	»	Wezchter.
	Van Velsen V.,	»	Roznhem.
	Anssens-Jenart,	»	Quaregnon.
	Bauters R.,	»	Gand.
	Wodon-Derenne P.	»	Namur.
	Veziter P.	»	St-Léger-lez-Virton.

SOCIÉTÉS LOCALES AFFILIÉES A L'ASSOCIATION GÉNÉRALE DES BRASSEURS BELGES

Société des Brasseurs de l'arrondissement de Bruxelles

Siège social *Boulevard Anspach, 37*

Président.	MM.	P. Wielemans.
Vice-président.		A. Robert.
Trésorier.		J. Herbos.
Secrétaire.		A. Kaeckenbeeck.
Secrétaire-adjoint.		H. Hérinckx.
Commissaires.		Beyers.
		Stofelen.
		P. De Boeck.
		H. Vankeerbergen.

LA BIÈRE & LES BOISSONS FERMENTÉES

(9e Année)

— Revue Mensuelle illustrée —

29, Quai des Grands-Augustins, PARIS

Comprenant à chaque numéro, 16 pages grand in-4° jésus avec clichés, planches, etc.

MÉDAILLE D'OR à l'Exposition universelle d'Anvers de 1894

F. BOUSQUET, LICENCIÉ ÈS-SCIENCES, *Rédacteur en chef*

Le caractère scientifique qu'a imprimé à notre Revue dès son origine, le Comité de Rédaction n'a pas tardé à placer « *La Bière et les Boissons Fermentées* » au premier rang parmi les journaux qui, tant à l'Etranger, qu'en France. s'occupent des questions de fermentation et dès la seconde année de son existence, sa haute valeur a été consacrée par le Jury de l'Exposition internationale d'Anvers, qui lui a décerné une ***Médaille d'or,*** la plus haute récompense accordée aux journaux de Brasserie.

Le caractère scientifique n'exclut pas les questions d'ordre pratique, et à côté d'articles théoriques, toujours rédigés de manière à être à la portée de tous les lecteurs, vous trouverez toute une série de petites notes qui rendront les plus grands services au praticien dans les opérations journalières de son industrie.

Prix de l'abonnement annuel { Paris et Province..... **12** fr
Etranger (Union postale) .. **15** fr

Autres pays, le port en sus. — L'abonnement part du 1er Janvier de chaque année

Les 8 années parues. — Prix cartonné : **17** *fr.* **50** *chacune*

99 L

Société des Brasseurs d'Anvers et environs

COMMISSION :

Président: M. Alphonse Royers, 17, Canal de l'Ancre, Anvers.
Secrétaire: M. Arthur Van Loo, rue de la Cloche, Anvers.
Trésorier : M. Luyckens, Pierre.
N.-B. – La Société compte environs 60 membres.

Association des Brasseurs de la Flandre occidentale

MM.	Lannoy-Dupont	Président	à Menin (Belgique)
	D'Hocdt-Canive	Vice-Présidt	à Bruges
	Royer François	Secrétaire	à Gulleghem
	Delanotte-Vanmulhem	Trésorier	à Bruges

Association des Brasseurs d'Ypres et de l'arrondissement

Président.	M. Ph. Vanderberghe	Ypres.
Secrétaire.	M. Léon Van Alleynens	Ypres.

Association des Brasseurs du Hainaut

Président.	MM. A. Robette	Boussu.
Vice-Président	A. Lheureux	Paturages.
Secrétaire.	Fernand Piron	Ghlin.
Trésorier.	Ed. Lassois	Wasmes.
Membres.	R. Cavenaile	Dour.
	A. Chevalier	Saint-Ghislain.
	F. Brogniez	La Louvière.
	Aug. Lechien	Anderlues.
	Fr. Marcq	Saint-Symphorien.
	L. Tellier	Elouges.
	Arch. Vinchent	Frameries.

Cercle des Brasseurs de l'arrondissement de Charleroi

Présidents d'honneur. MM. A. Binard, père.
H. Lannoy.
Président. J Beghin.
Vice-Président. J. Delbruyère.
Secrétaire-Trésorier. G. Parent.
Membres. A. Binard, fils.
A. Hannecart.
A. Hanoteau.
T. Heyndrickx.
A. Massureel.
A. Misonne.
A. Lechien.
V. Lechien.
L. François.

Société des Brasseurs du Bassin et du Centre à la Louvière

Président. MM. A. Putsage.
Vice-Presidents. Fr. Brogniez.
A. Corbeau.
Secrétaire. R. Paternotte.
Trésorier. C. Huart.
Membres. Ch. Bœl.
J. Carlier.
J Defer.
Ch. De la Royère.
J. Paternotte.
G. Paternotte.
A. Trifet.

Association des Brasseurs de l'arrondissement de Tournai

COMPOSITION DU BUREAU

MM. P. Spieux-Leclercq	Président	quai des Salines, 11, Tournai
Neuzé	Vice-président	brasseur à Leuze
Pierre Crombé	Secrétaire	22, rue Saint-Brice
G. Carbonnelle	Trésorier	20, rue de la Madeleine
Constant	Membre	brasseur à Sollain
Lecroart	—	— à Tournai
Mauroy	—	— à Blaton
Fagès	—	— à Péruwelz
Henneton	—	— à Mourcourt

Association des Brasseurs de la province de Liége

BUREAU POUR 1901

Président : Monsieur Marcel Ortmans, brasseur, rue Hors-Château, à Liège :

Vice-Président : M. Edouard Kaesmacher, brasseur, boulevard Piercot.

Secrétaire-Trésorier : M. Arthur Bertrand, brasseur, rue du Val Benoît, à Liège.

Société des Brasseurs de la province de Limbourg

Président.	MM.	H. Van der Harten.
Vice-président.		A. Hayen.
Secrétaire-trésorier.		P. Pfnkenbosch.
Membres du Comité.		G Boons.
		N. Deckers.
		A. Foucart.
		M. Hougaerts.
		M. Driesen.

Association des Brasseurs de la province de Luxembourg

Président d'honneur.	MM.	Jacquemin.	Sechery Redu.
Président.		X.	
Vice-président.		F. Pierrard.	Mellier.
Secrétaire-trésorier.		J. Lebrun.	Etalle.
Membres.		F. Delfosse.	Arlon.
		F. Lambin.	Saint-Hubert.
		Payon.	Fays-lez-Veneurs.
		Renauld.	Virton.
		P. Vériter	Saint-Léger lez-Virton.

Association des Brasseurs de la province de Namur

Président.	MM.	Jules Laurent.	Dinant.
Vice-président.		Belot.	Purnode.
Secrétaire.		Franz Wodon-Derenne.	Namur
Trésorier.		Pêtre.	Floreffe.
Membres.		Joseph Balon.	Namur.
		Duchêne.	Grand-Leez.
		Février.	Sombreffe.
		Godart.	Mettet.
		Moinnil.	Saint-Gérard.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

"Les Industries Agricoles Progressives"

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de tout s les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi commode et économique *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Association des Anciens Elèves de l'Ecole supérieure de Brasserie de l'Université de Louvain

Président : M. A. Van Roost.
Président d'honneur : M. J. Vayhleke.
Vice-Président : Ch. Van Cauwenberge, Aerschot.
Secrétaire-Trésorier : J. Vander Elst, Uccles-Bruxelles.
Rédacteur du Bulletin : L. Verhelst, Louvain.
Membres : MM. Th. Petre, Anderlecht.
H. Vanden Schrieck, Tirlemont.
M. Lannoy, Ixelles.

Société des Brasseurs pour l'enseignement professionnel

Siège : *rue de Bruges, 41, à Gand*

Président : M. Ch. Marinx, brasseur, à Gand.
Secrétaire : M. P. P. Martou, id.
Trésorier : M. F. Vanderhæghen, id.

Institut supérieur et Ecole professionnelle de Brasserie de Gand

COMMISSION ADMINISTRATIVE

Président :

M. Marinx Charles, brasseur, à Gand.

Membres :

MM. Bauters Bénoni, brasseur, à Gand;
Vanderhaegen Frédéric, brasseur, à Gand;
Martou Polydore, brasseur à Gand.

Directeur faisant fonctions de Secrétaire :

M. Vandenhulle Louis.

PERSONNEL ENSEIGNANT

Directeur-Administrateur de l'Institut : M. L. Vandenhulle, professeur de brasserie.

Directeur des études : M. H. Van Laer, professeur agrégé, docteur ès-sciences, professeur à l'Ecole des Mines du Hainaut, membre d'honneur de l'*Institute of de Brewing*, de Londres.

Les matières premières de l'industrie de fermentation et le maltage : M. H. Hoffmann, ingénieur-brasseur, rue de l'Intendance, 83, à Bruxelles.

Brasserie belge de fermentation haute et sa technologie ; Comptabilité : M. L. Vandenhulle, professeur de brasserie, rue de Bruges, 41.

La fermentation haute comparée et les systèmes étrangers de fermentation haute et leur technologie : Distillerie industrielle et agricole et leur technologie ; Etudes d'installation de brasseries et de distilleries, M. V. Denamur, ingénieur-brasseur, rue Duvivier, 13, Liége.

Chimie générale et chimie biologique ; Chimie industrielle, glucoserie, maltoserie, vinaigrerie et fabrication de levure : M. H. Van Laer, professeur agrégé, docteur ès-sciences, professeur à l'Ecole des mines du Hainaut, rue Berckmans, 83, à Bruxelles.

Chimie analytique et polarimétrie ; Utilisation des résidus des industries de fermentation : M. de Smet, chimiste industriel, quai de l'Industrie, 63.

Droit commercial et législation brassicole ; Législation comparée et législation belge de distillerie : M. Hallet, avocat à la Cour d'appel de Gand, quai des Moines, 35.

Physique générale et physique industrielle : M. N. Vandevyver, docteur ès-sciences, répétiteur à l'Université de Gand, rue Saint Amand, 14.

Mécanique appliquée : Constructions industrielles ; Dessin ; Projets : M. G. Coune, ingénieur des ponts et chaussées. La fermentation basse et sa technologie : J. De Meulemeester, ingénieur-brasseur, rue Herry, 10, à Bruxelles.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

Directeur des travaux publics de brasserie : M. L. Vandenhulle.

Brasserie : MM. Bauters.
Bactériologie et exercices de microscopie : M. L. Mélard.
Chimie et Polarimétrie : M. A. de Smet.
Démonstrations pratiques de distillerie : M. X.

Ecole supérieure de Brasserie de l'Université de Louvain

35, rue des Récollets

Trois années d'études complètes pour l'obtention du Diplôme d'Ingénieur-Brasseur. — Elèves réguliers et élèves libres. — Etudes théoriques et pratiques. — Excursions. — Laboratoires spéciaux de Zymotechnie et de Microbiologie. — Brasserie expérimentale modèle, annexée à l'Ecole. — Cours temporaires annuels de Brasserie et de Distillerie. — Ouverture des Cours réguliers vers la mi-octobre.

L'*Ecole supérieure de Brasserie de Louvain* fut fondée en 1887 sur l'initiative des chefs éclairés de la grande Université catholique et grâce au concours bienveillant de quelques brasseurs belges distingués.

La jeune école, annexée à la Faculté des sciences, fut organisée sur des bases analogues à celles des florissantes « Ecoles spéciales » et surtout de l'Institut agronomique fondé dix ans auparavant.

Grâce au haut personnel enseignant et à l'outillage complet de l'Université dont elle fait partie, l'Ecole de Louvain possède toutes les ressources scientifiques nécessaires et un corps professoral d'élite, auquel il a été joint des spécialistes théoriques et pratiques préparés en vue de la brasserie.

Le *Programme des études* de l'Ecole est vaste et digne du titre d'Ingénieur-brasseur, qui en est le couronnement. Les cours durent régulièrement trois années et comportent un examen d'entrée, deux de passage et une épreuve de sortie.

Pendant la *première année*, l'élève suit les cours de sciences naturelles : chimie. physique, botanique ; il s'initie au dessin, aux constructions rurales, à la description des machines et

étudie d'une façon approfondie les matières premières employées par le brasseur.

En *seconde année* l'étudiant complète ses connaissances par la chimie analytique et la mécanique appliquée ; on lui donne des notions d'économie politique et d'esthétique animale ; il se familiarise avec l'étude des ferments et le maniement du microscope : enfin et surtout il étudie à fond sur toutes leurs phases et dans tous leurs détails la fabrication de la bière ainsi que les appareils et installations de brasserie et de malterie.

C'est ainsi équipé que notre élève arrive en *troisième année.* En dehors des cours de comptabilié, de physique industrielle, de machines frigorifiques, de distillerie, de vinaigrerie et de droit fiscal, l'étudiant se prépare à la vie pratique par le travail personnel et l'observation : il analyse les matières premières et les produits de la fabrication dans les laboratoires de zymotechnie et de microbiologie ; il préside à la confection de brassins d'essai dans la brasserie expérimentale modèle de l'école ; il suit les travaux et visite les installations d'usines réputées du pays et même de l'étranger ; il étudie toutes les questions spéciales, se met au courant des travaux récents, rédige des projets et un rapport final et achève sa formation par un stage.

Tenant compte du manque de préparation scientifique que pourraient avoir certains jennes gens, l'Ecole admet également des *élèves libres*, suivant pendant un an au moins, une série de cours à leur choix et dispensés au besoin de tout examen.

Institut des Fermentations de l'Université nouvelle de Bruxelles

Directeur : *Docteur Jean Effront, 28, rue de Ruysbroeck.* — Laboratoire : *72, rue des Marais, à Bruxelles.*

Les cours de l'Institut de Fermentations de l'Université de Bruxelles ont acquis en peu de temps une très grande vogue.

Voici la liste des principaux cours et du personnel enseignant :

Cours Principaux et Corps Professoral

(Période d'été, du 16 août au 15 octobre)

Bactériologie appliquée aux sciences médicales : M. Calmette, directeur de l'Institut Pasteur, de Lille ;

Enzymes : M. Effront, professeur de chimie biologique (Univ. Nouv.) ;

Fermentation alcoolique : M. Fernbach, chef de Laboratoire à l'Institut Pasteur, de Paris ;

Chimie des hydrates de carbone : M. Matignon professeur à l'Université de Lille ;

Chimie des ferments et bactériologie : M. Legros, professeur à la Faculté de médecine (Univ. Nouv.) ;

Moisissures : M. Calmette ;

Technique bactériologique : M. Coremans, professeur à la Faculté de médecine (Univ. Nouv.) ;

Distillerie comparée : M. Effront ;

Distillerie agricole : M. Kruis, professeur à l'Ecole polytechnique de Prague ;

Distillerie de betterave : M. Lévy, professeur à l'Institut des fermentations, à Douai ;

Brasserie : M. Fernbach ;

Levures pressées : M. Morin, ex-répétiteur à l'Ecole polytechnique de Paris ;

Distillerie et rectification : M. Sorel, professeur au Conservatoire des Arts et Métiers, Paris ;

Maltage : M. Lévy ;

Vinaigrerie : M. Imhoff, directeur de vinaigrerie, à Gand ;

Utilisation des drêches : M. Coremans ;

Eaux résiduaires : M. Buisine, professeur à l'Univ. de Lille ;

Législation internat. des boissons alcooliques : M. Carlier, professeur à la Faculté de droit (Univ. Nouv.).

Analyses.

Les cours de Distillerie, Vinaigrerie et Culture de levures commencent le 15 août, pour finir le 15 octobre.

Chaque cours comprend au maximum quinze leçons consécutives. Les leçons sont disposées de façon à permettre aux personnes étrangères, désirant suivre un cours particulier, de ne séjourner que huit jours à Bruxelles.

Les travaux pratiques de distillerie, vinaigrerie et culture de levures seront effectués pendant toute la période des cours.

Pour l'inscription et les renseignements, s'adresser à M. le Secrétaire général de l'Université Nouvelle, place du Trône, 2, à Bruxelles.

MANUFACTURE GÉNÉRALE
DE
CAOUTCHOUC SOUPLE & DURCI
USINE DU COQ FRANÇAIS
Emile DEGRAVE, à Roubaix (Nord)

213 L.

TUYAUX D'ENTONNEMENT GARANTIS

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES
(NORD)

SPÉCIALITÉ
DE
REGISTRES ET IMPRIMÉS
pour l'Industrie et le Commerce

LIVRE IV

LISTES DES BRASSERIES ET MALTERIES

CHAPITRE PREMIER

BRASSERIES FRANÇAISES PAR DEPARTEMENTS

avec indications suivantes :

Bureau de poste. Télégraphe (exprès) Téléphone, Gare
Distance approximative de la Brasserie à la gare Embranchement, Quai,
Raison sociale, Noms du Brasseur, du Directeur ou du Maître-Brasseur
Quantité approximative d'hectolitres fabriqués par an et renseignements divers

ABRÉVIATIONS :

⊠ — Bureau de poste.
T — Bureau de télégraphe.
Téléph — Téléphone.
— Gare.
D. bras. — Distance approximative de la brasserie à la gare.
Embr — Embranchement.
Dir. — Directeur.
M. brass. : Maître-brasseur.
Prod. app. — Production approximative d'hectolitres fabriqués par an.
† — Brasseur décédé dans l'année.

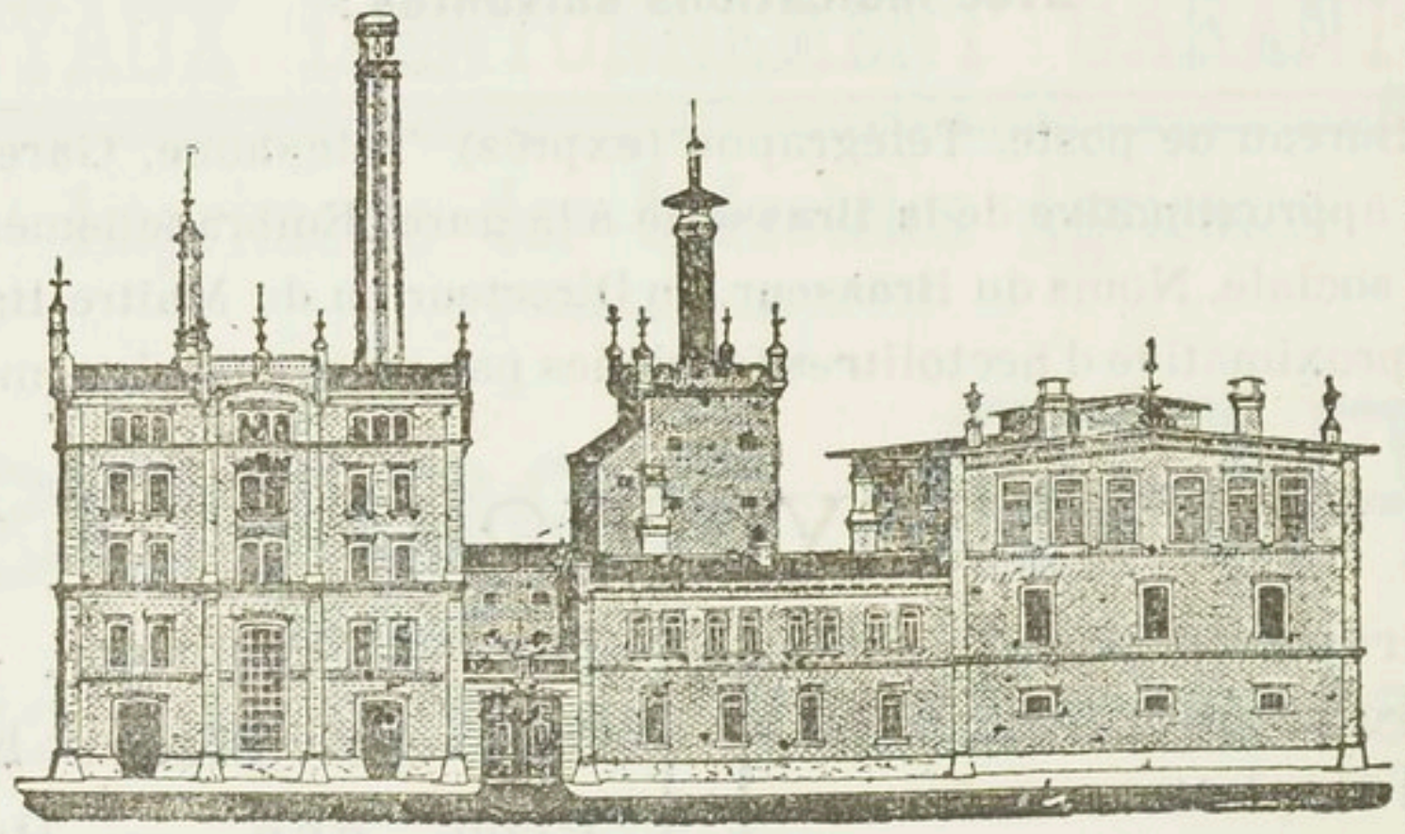
N. - B. — Ayant demandé à Messieurs les Brasseurs eux-mêmes de vouloir bien nous communiquer les renseignements nécessaires pour la préparation de notre annuaire, nous ne pouvons être déclaré responsable, ni des erreurs, ni des omissions.

CONSTRUCTION ET INSTALLATION
DE
MALTERIES COMPLÈTES

TOURAILLE
OTTO BARTH
NOUVEAU SYSTÈME PERFECTIONNÉ

336, Rue des Palais. — BRUXELLES

100 INSTALLATIONS faites depuis 8 ANNÉES



La Touraille **OTTO BARTH** est la seule pratique et rationnelle, parce qu'elle est basée sur la science et l'expérience; elle est donc **supérieure à tous les systèmes existants** et ses produits sont recherches.

La Touraille **OTTO BARTH** est la plus avantageuse au point de vue de l'économie du combustible.

La Touraille **OTTO BARTH** n'a pas besoin de réclame, car il suffit de consulter la liste de ses clients, qu'on peut obtenir sur demande, pour se convaincre du succès bien mérité qu'elle obtient.

La Touraille **OTTO BARTH** est placée dans les principales **Brasseries et Malteries de Belgique et de France.**

212 L

Installation des Malteries complètes
d'après le système le plus rationnel et le plus avantageux

Pour la France, s'adresser à la maison F. et A. SÉE
Ingénieur-Constructeur
rue d'Amiens, 15 — LILLE — 15, rue d'Amiens

AIN

Arrondissement de Bourg

Bourg ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. — BRASSERIE RÉGIONALE: JUMEL TH. ET Cie. (Société anonyme).

Arrondissement de Belley

Artemare ✉ ⊤ 🖷 — BACKESS Eugène.

AISNE

Arrondissement de Laon

Laon ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BRULIN-LÉTRILLART, rue du Champ-St-Martin — LEBRASSEUR, A., brasserie St-Jean.

Amifontaine ✉ 🖷 — ⊤ *Guignicourt*. — TAINE-MIGNON.

Anizy-le-Château ✉ ⊤ (bureau principal). — 🖷 *Anizy-Pinon* Embrt: *Laon*, *Soissons*, *Chauny*. D. bras.: 2 kilom. — Quai: *Anizy, canal de l'Oise à l'Aisne*. — DUBOIS Charles, †; Prod. app.: 2.500 hectol.

Beautor. — ✉ ⊤ 🚂 *La Fère*. — DUMONT.

Berry-au-Bac ✉ ⊤ — 🖷 *Guignicourt*. — HACQUART Ed.

Brunehamel ✉ ⊤ — 🖷 *Aubenton* ou *Rozoy-sur-Serre*. D. bras.: 8 kilom. — GRIMPRET Ernest; Prod. app.: 2.000 hectol.

Brunehamel 🖷 ⊤ — 🖷 *Aubenton* ou *Rozoy-sur-Serre*. D. bras.: 8 kilom. — THIÉBAULT L.; Prod. app.: 1.200 hectol.

Chambry — ✉ ⊤ *Laon*. — 🖷 *Athies* — PIERDON.

Chaourse 🖷 — ✉ ⊤ *Moncornet* — JACOB.

Chauny ✉ ⊤ 🚂 Téléph — HUE — LANCELLE Jules — MARLIN.

Chauny ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. 2 kilom.— Quai: *Chauny*.— VOYEUX Gaston, 7, rue du Port; — prod. app.: 10.000 hectol. Brasserie de bière et de cidre. Pommes et poires à cidre.

Crécy-sur-Serre ✉ ⊤ 🖷 — WOLPERT.

Danizy — ✉ ⊤ 🚂 *La Fère* — Brasserie et malterie de la Glacière — DUSAUDERRE.

Dohis — ✉ ⊤ *Brunchamel.* Exprès: 2 kilom. — 🚂 *Rozoy-sur-Serre* Dist. brass.: 6 kilom. — FROMENT †; prod. app. 10.000 hectol.

Fère (La) ✉ ⊤ 🚂 Téléph — DECROIX.

Frières-Faillouël ✉ ⊤ 🚂 — TRANCHANT Emile.

Liesse (Notre-Dame de) ✉ ⊤ 🚂 — LANNOIS-MOSCHENROSS Léon.

Marle ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 300 mètres — Brasserie des Froides-Rives (ancienne brasserie Favre et brasserie Derocquigny réunies en 1897) — DEROCQUIGNY-KINABLE; prod. app.: 8 à 9.000 hectol. — Brasserie-Malterie.

Marle ✉ ⊤ 🚂 — WATEAU (Vve).

Montcornet ✉ ⊤ 🚂 — LOUYEST — PIERRONT-MONCEAUX — JACOB-DEBOSSUE.

Neufchâtel ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Fambeaux-Neufchâtel-Aisne* — 🚂 *Guignicourt.* D. bras.: 6 kilom. — Port: *Sur le canal latéral à l'Aisne* — FLAMBEAUX Edmond, propriétaire; prod. app.: 4.000 hectol.; Cidre du mois d'octobre au mois de mars; Brasserie-Malterie.

Bières d'exportation; Bières en canettes; Région produisant de belles orges de Champagne; on peut s'adresser pour en avoir à M. *Flambeaux Edmond.* Le commerce de vins est également exploité (certains locaux de la brasserie ont cette destination) par la Société *Flambeaux et Nivoit.*

Pierrepont ✉ ⊤ — 🚂 *Liesse-Gizy* — DROMAIN.

Pignicourt — ✉ ⊤ *Neufchâtel* — 🚂 *Guignicourt* — LEMAIRE Jules, au hameau de Pontgivart.

Rozoy-sur-Serre ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 400 mètres — CORDIER-LOOZ; prod. app.; 2.500 hectol.

Rozoy-sur-Serre ✉ ⊤ 🚂 GARD-THOMAS Jules.

Saint-Aubin — ✉ ⊤ *Blérancourt.* Exprès: 3 kilom. — 🚂 *Coucy-le-Château.* D. bras.: 9 kilom. — DUSSART Jules; prod. app.: 4.000 hectol. — Bières bourgeoises brune et blonde; Brasserie de cidre.

Taveaux-et-Pontséricourt ✉ ⊤ — 🚂 *Marle* — Quai à 10 kilom. — FOURNIER. Dir.: *Fournier*; prod. app.: 4.000 hectol.

Tergnier ✉ ⊤ 🚂 Téléph — D. bras 700 mètres — Brasserie Ternoise, 23, rue de la Mairie — CHEVRIN FRÈRES ET HOMBERT (VEUVE) — Bière blanche et bière bourgeoise.

Thiernu — ✉ ⊤ 🚂 *Marle* — D. bras.: 2 kilom. — LAVIEILLE (Vve).

Arrondissement de Château-Thierry

Fère-en-Tardenois ✉ ⊤ 🚂 — VONDERCHER.

Arrondissement de Saint-Quentin

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie-Malterie de la Pomme-Rouge, 7, rue Pomme-Rouge et 12, rue Bagatelle — VEUVE BOUCQUEY, JUMEZ ET HUE Louis. La brasserie fait et vend des malts.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — CACHEUX, 51, rue d'Orléans; prod. app.: 10.000 hectol. — Cette brasserie fabrique les malts pour son usage.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — Quai et Port — Brasserie du Nord — Paul DOUBLET, 55, route du Cateau. Dir.: *Paul Doublet*; prod. app.: 10.000 hectol.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 250 mètres — Quai: *Canal de Saint-Quentin* — Brasserie Saint-Quentinoise, 1 et 3, boulevard Gambetta — GROZO; prod. app.: 10.000 hectol.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Bureau de poste central auxiliaire, 59, rue des Patriotes — D. bras.: 1 kilom. — Téléph. — Brasserie St-Lazare, 42, rue de la Fère — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE St-LAZARE. Adm.-Dir.: *Max Lancelle*; prod. app.: 7.000 hectol.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. 500 — Quai à 1 kilom. — Brasserie et Malterie de l'Espérance, 13, rue Bagatelle — WYART Ch.; prod. app.: 4.000 hectol.; très vaste établissement construit sur 2.700 mètres carrés.

St-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ALLART ET DELMER, 5, rue de Bellevue — BRASSERIE COOPÉRATIVE, 23, rue Saint-Quentin-Barré. Dir.: *Tailliez Ernest*; prod. app.: 20.000 hectol. Vins et spiritueux en gros.

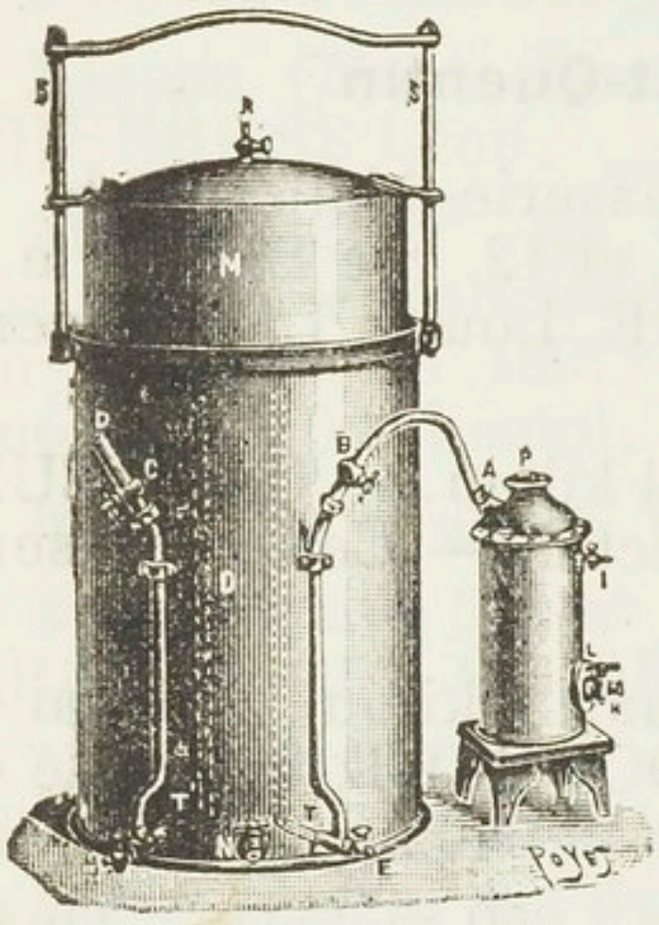
DIEVAL FRÈRES — DUPREZ, 50, avenue Faidherbe — GODINIAUX, 141, rue du Cateau — LEDUC — VANDENDROECK, 2, place du Huit-Octobre — VATIN ET VEUVE LAHAYE, 40, rue Grange — WALLON-SATIZELLE (Brasserie de Holnon) Téléph. particulier de Saint-Quentin à Holnon.

Aubenchel-au-Bois — ✉ ⊤ *Villers-Outréaux* (Nord) — 🚂 (Halte) — PHILIPSON.

Beaurevoir ✉ ⊤ — 🚂 *Le Catelet* — CARON — MILHEM.

ED. PESTEL, INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

à CROUY, près Soissons (Aisne)



GAZ ACÈTYLÈNE

Appareil inexplosible

LE PERPÉTUEL

à production automatique

BREVETÉ EN FRANCE ET A L'ETRANGER

Nombreuses références d'installations, fonctionnant depuis un an à deux ans, chez Industriels, Laiteries, Fromageries, Raffineries, Brasseries, etc.

ENTREPOT DE CARBURE DE CALCIUM

TELEPHONE 240 L

COURROIE BALATA

Robinets, Pompes pour Entonnement

MANUFACTURE USINE BALATA DU COQ FRANÇAIS DE COURROIES

TUYAUX

POUR

LAVAGE, SIPHON, ASPIRATION

ETC., ETC.

Adresse pour lett res et télégrammes

EMILE DEGRAVE

ROUBAIX

TOUTE LIVRAISON SE FAIT EN 48 HEURES 213 L

Becquigny — *Bohain* — BAZIN.

Bellicourt — BARBAUX — DEPIERRE-CARON — LEVÉ.

Bohain Téléph. — BOBŒUF — HOET Hector, rue du Chateau — LANNOIS Ch. — LOTTEAU.

Brancourt — *Montbrehain* — *Bohain* — DEMAROLLE-LEFRANC — SIMON Fernand.

Brissy — *Moy* — BAILLY.

Catelet (Le) — *Le Catelet-Gouy* — DEVAUX — POURPOINT.

Clastres — *Grugies* — *Essigny-le-Grand* — LECLERE.

Escaufourt — *Saint-Souplet* (Nord) — *Busigny* (Nord) ou *Honnechy* (Halte) — THIEULEUX.

Estrées — *Le Catelet* — *Bellicourt* — *Joncourt* — BOUCHARD.

Etaves-et-Bocquiaux — *Seboncourt* — *Fresnoy-le-Grand* — VENET Jules.

Fieulaine — *Montigny-Carotte* — *Essigny-le-Petit* — LEROY-CARLIER.

Flavy-le-Martel — D. bras.: 500 mètres — DUBOIS J Dir. ch. fab.: *Dubois*. Prod. app.: 7.000 hectol. Fabrique de glace.

Fresnoy-le-Grand — BIGOT — MACAIGNE — MAIRESSE.

Fresnoy-le-Grand — D. bras. : 1 kilom. — Quai : *Saint-Quentin* — VAN INGHELANDT Camille Prod app. : 7.000 hectol.

Giffecourt — *Grugies* — LECLERCQ Georges.

Gouy — *Le Catelet* — *Le Catelet-Gouy* — LEGRAND FRÈRES. Vins et spiritueux en gros.

Gouy — *Le Catelet*. Exprès : 1 kilom. — *Le Catelet-Gouy*. Embt : *Voie étroite du Cambrésis*. D. bras.: 1 kilom. — Quai : *Vendhuile*. D. bras. : 4 kilom. — POURPOINT-THIÉRY Francis, rue de Cambrai. Commerce de vins et spiritueux en gros.

Gouy — *Le Catelet* — *Le Catelet-Gouy* — QUEVREUX-DEPIERRE.

Gouy — ✉ ⊤ *Le Catelet*. Exprès : 1 kilom. — 🚂 *Le Catelet-Gouy*. D. bras.: 500 mètres — TABARY Fernand. Prod. app.: 2.000 hectol. Bières supérieures. Bières de consommation courante. Expéditions sur Paris.

Gricourt — ✉ 🚂 *Saint-Quentin* — ⊤ *Pontruet* — MONFOURNY C.

Hargicourt ✉ ⊤ — 🚂 *Roisel*. D. bras.: 7 kilom. — FOURNY Edouard. Prod. app.: 2.000 hectol.

Hargicourt ✉ ⊤ — 🚂 *Roisel*. — WIART.

Holnon ✉ — ⊤ *Saint-Quentin* — Téléph. particulier de Saint-Quentin à Holnon — 🚂 *Holnon-Savy*. D brass.: 1 kilom 500 — Quai : *St-Quentin*. — WALLON-SAINIZELLE, à St Quentin. Ch. de fab. : *Adam Théodore*, à Holnon ; prod. app. : 8.000 hectol. et plus, depuis deux ans. .

Homblières ✉ ⊤ — 🚂 *St-Quentin* — LOBRY.

Lehaucourt. — ✉ ⊤ 🚂 *Levergies* — LONGATTE.

Montbrehain ✉ ⊤ — 🚂 *Fresnoy-le-Grand* — DESCAMPS-DELABRE.

Montescourt-Lizerolles ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 100 mèt. — Quai : *Jussy* — LEFRANC-ROBEUF ; prod. app.: 2.500 hectol.

Nauroy 🚂 — ✉ ⊤ *Bellicourt* — DENIZART — MALÉZIEUX.

Origny-Sainte-Benoîte ✉ ⊤ 🚂 — FRAILLON-CONTE ; prod. app.: 5.000 hectol. ; bières brunes et blondes remarquables par leur limpidité ; prix défiant toute concurrence.

Origny-Sainte-Benoîte ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 200 mèt. — RICHET-LEFEBVRE ; prod. app.: 4.000 hect., maison fondée en 1793.

Pontruet ⊤ — ✉ 🚂 *Vermand* — SALEZ.

Prémont ✉ ⊤ — Adr. télégr.: *Briatte-Prémont* — 🚂 *Bohain* D. bras : 5 kilom. — Brasserie « La Prémontoise » BRIATTE C. Fils. Chef fab. : *Briatte C.* Bière du Nord extra naturelle garantie supérieure ; prod. app. : 6.000 hectol. — Paris 1892 : Médaille d'argent, Neuilly 1894 : Médaille d'or, Paris 1894 : Médaille d'or et 1er prix, Paris 1895 : Diplôme d'honneur, Bordeaux 1896 : Diplôme d'honneur, Paris 1896 : Grand prix et hors concours, Arcachon 1897 : Membre du jury hors concours, Bruxelles 1897 : Membre du jury hors concours.

Prémont ✉ ⊤ — 🚂 *Bohain* — BONNÉTY-TÉTARD.

Ribemont ✉ ⊤ 🚂 — ROZIÈS Louis. Vins et eaux-de-vie en en gros. Spécialité de bière blanche. Brasserie de cidre.

Ribemont ✉ ⊤ 🚂 — PIERRET.

Roupy ✉ ⊤ — 🚂 *Holnon-Savy* — FACQUES.

Savy — ✉ ⊤ *Roupy*. Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Holnon-Savy*. D. brass. : 2 kilom. — GUFFROY Achille. Prod. app. 4.000 hectol. La brasserie achète ses malts. Adr. télégr. : *Guffroy-Savy*.

Saint-Simon ✉ ⊤ — 🚂 *Montescourt* et *Flavy-le-Martel*. D. bras. : 🚂 *Flavy* 3 kilom. D. bras. : 🚂 *Montescourt* 6 kil. — Quai : *Saint-Simon. Canal Crozat* — COOCHE CARTON ; prod. app. : 7.000 hect.

Seboncourt ✉ ⊤ — 🚂 *Fresnoy-le-Grand* — HAY Ern.

Serain — ✉ ⊤ *Prémont*. Expr. *Busigny* : 4 kilom. — 🚂 *Busigny (Walincourt-Cambrésis)*. D. fab. : 4 kilom. — Brasserie du Château. DUMOITIEZ-BILLIARD. Ch. fab. : *Dumoitiez Ch.* Prod. app. : 3.500 hect.

Serain. — ✉ ⊤ *Prémont*. Expr. 3 kilom. — 🚂 *Bohain*. Embt : *Ligne du Nord*. D. bras. : 7 kilom. — GELAIN-RICART Alexandre ; prod. app. : 3.500 hect.

Serain. — ✉ ⊤ *Prémont*. — 🚂 *Bohain* — MALÉZIEUX ET Cie.

Vendeuil ✉ ⊤ — 🚂 *La Fère* — LANEZ A. ; vins et spiritueux.

Vendhuille. — ✉ ⊤ *Le Catelet*. — 🚂 *Le Catelet-Gouy*. CORNAILLE — DOBRESSET A.

Vermand ✉ ⊤ 🚂 — CAMIER.

Villers-Saint-Christophe ✉ ⊤ — 🚂 *Ham* (Somme). Embrt *Amiens à Tergnier*. D. brass. : 5 kilom. — *Canal de la Somme à Ham* — LAIGLE FRÈRES. Gérant : *M. Dubois* ; prod. app. 5.000 hectol. — Bières brune et blanche — Expéditions pour Paris.

Arrondissement de Soissons

Soissons ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DELFOSSE, *au Mail*.

Soissons ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. brass. : 1 kilom. Brasserie Notre-Dame, 10, rue Notre-Dame — LÉVÊQUE O. Bières de fermentation basse. Machines à glace, *système Pictet*. Dépôt à *Margny-les-Compiègne* (Oise).

Chavonne — ✉ ⊤ *Vailly* — 🚂 *Ciry-Sermoise* NORMAND FRÈRES.

ACHILLES Frères

Hansa-Brasserie BERLIN N. W. 23

FONDÉE EN 1864

MÉDAILLE D'OR : VIENNE 1873

" BASE ORIGINALE " CONDENSÉE

DE BIÈRE D'EXPORTATION DÉPOSÉE A LA LOI

Reconnue le meilleur Colorant. Chaque Brasseur peut donner par son emploi à sa bière, les caractères de vraies bières selon la mode de Munich, Kulmbach, Nuremberg, Bock, etc., etc. La « Base » est ajoutée à la bière au moment de l'exportation de bière prête.

EXTRAIT DE BIÈRE DE PILSEN

Produit inimitable et sans concurrence. Il suffit **d'un litre** pour environ 8 hectolitres de bière, pour lui donner le caractère et le goût de la véritable bière de Pilsen.

179 L

MALTERIE

TRESCA-COQUELLE & Cie

à DUNKERQUE (Nord), près la gare

237 L

Vailly ✉ ⊤ — 🚂 *Ciry-Sermoise* — LEFÈVRE FRÈRES.

Vaucienne-Coyolles — ✉ ⊤ *Villers Cotterets* — 🚂 *Vaumoise* (Oise) pour wagons complets et *Villers-Cottereis* pour fractions. D. brass.: *gare de Vaumoise*, 3 kilom., *gare de Villers-Cotterets*, 5 kilom. — BRASSERIE DU PONT-DE-VAUCIENNES ; dir.: *Gauchy Jules*. — Prod. app.: bière, 4.000 hectol ; cidre, 3.000 hectol. L'hiver cet établissement s'occupe également de la fabrication du cidre et emploie des fruits de 1ers crus de Normandie.

Arrondissement de Vervins

Vervins ✉ ⊤ 🚂 — DEHARVENG, 13, rue de Guise.

Vervins ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. – WARTEL Henri, 1, rue Jacob. — Prod. app.: 5.000 hectol. — Bière à pression limpidité absolue.

Aisonville-et-Bernoville ✉ — ⊤ *Grougis* — 🚃 *Boheries*. — COUROUBLE L. — DUMUR-VEROUX.

Any-Martin-Rieux — ✉ ⊤ *Aubenton*. Exprès ; 5 kilom. — 🚂 *Any*. D. bras.: 1 kilom. 500. — CARPENTIER — Prod. app.: 800 hectol.

Any-Martin-Rieux — ✉ ⊤ *Aubenton* Exprès: 5 kilom. — 🚃 *Any* D. bras.: 1 kilom. 500 — DUBRIGNY — Prod. app.: 1.200 hectol.

Aubenton ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. bras.: 300 mètres. — Quai: *de la gare*. — BOUXIN Henri. Dir. *Rognon* ; — prod. app.: 3.000 hectol. Bière blanche. — Vins et spiritueux en gros. Etablissement à vapeur. Papeterie, spécialité de papier d'emballage.

Aubenton ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. brass. : 700 mètres. — Brasserie du Coq Vert. Fondee en 1842. — MOYSE Julien. Cette brasserie peut fabriquer 4.000 hectol., ce qu'elle a déjà fait. La production est variable suivant la récolte de cidre.

Bernot ✉ ⊤ — 🚃 *Origny-Sainte-Benoîte* — FRANCELLE. LOBRY.

Braye — ✉ *Vervins* — ⊤ *Vigneux*. Adresse télégr. : *Godet Brasseur-Vigneux*. — 🚂 *Vervins et Montcornet*. D. bras : aux gares : 9 kilom. — GODET Fernand, à la Corrérie : prod. app.: 4 000 hectol. — Bière en bouteille à 0.25 la bouteille. Paris 1891, Palais de l'Industrie : *Médaille d'argent*.

Buironfosse ✉ T 🚂 — D. bras. : 1 kilom. 600 — FOSSET Achille. Prod. app.: 5.000 hectol. Spécialité de bière à pression.

Capelle (La) ✉ T 🚂 Téléph — HARMEL Alphonse — MORICOURT.

Esquehéries ✉ T — 🚂 *Le Nouvion-en-Thiérache* — Embr[t] : *Ligne de Busigny à Hirson*. D. bras. : 4 kilom. 500 — LANDOUZY Louis. Prod. app.: 6.000 hectol. Spécialité grisette du Nord et bière blanche dite de Cambrai.

Etréaupont ✉ T — 🚂 *Vervins* ou *La Capelle*. D. bras.: 8 kilom. — PARENT-BOSSAUX.

Estreux ✉ T 🚂 — COLLERY.

Etreux ✉ T — 🚂 *Etreux* et *Boué*. D. bras : 1 kilom. — Brasserie du Gard. MORET-SIMON (Vve). Dir. : *Dussard Alfred*. — Prod. app.: 5.000 hectol.

Etreux ✉ T 🚂 — D. bras.: 600 mètres — Quai : *dans la propriété* — MONNEUSE Henri, propriétaire. Bière bourgeoise. Fermentation haute. Achats de grains et de houblon en culture. Tourelles spéciales incombustibles.

Fontenelle ✉ T — 🚂 *Le Nouvion-en-Thiérache*. D. bras.: 6 kilom. – PRISETTE-FOSTIER. Prod. app. : 5.000 hectol. Bière d'exportation. Bières bourgeoises. Dépôt à *Senlis* (Oise).

Gercy — ✉ T 🚂 *Vervins* — MERCIER Denis. Vins, spiritueux, liqueurs.

Grougis ✉ T — 🚂 *Vadencourt* — COCHET-BAUBE — DHIRSON-FOURNIER.

Guise ✉ T 🚂 — D. bras.: 500 mètres — DÉJARDIN Henri. Prod. appr.: 5.000 hectol.

Guise ✉ T 🚂 — D. bras.: 500 mètres — PONCHAU Charles. Prod. app.: 5.000 hect. Entrepositaire des bières de la *Croix-de-Lorraine*, *de Bar-le-Duc*. Bières d'exportation.

Guise ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500 — RENAUD, rue de Villers, 90.

Guise ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. – ROGER-RIBEAUX, rue de Villers, 83. Prod. app.: 7.000 hectol. de bière, 1,500 hectol. de cidre. Brasserie et cidrerie.

Haie-Menneresse (La) (Commune de Molain) ✉ T *Vaux-Andigny* — 🚂 *Vaux-Molain*. D. bras.: 1 kilom. 500 — FOIGNE Emile. Prod. app.: 4.000 hectol. Bières blanche et grisette. Entrepôts à la *Plaine-Saint-Denis* (Seine) et à *Reims* (Marne).

Hannapes - ✉ ⊤ *Etreux*. Exprès : 4 kilom. — 🚃 *Etreux Tupigny*. D. bras.: *gare Etreux*, 4 kilom.; *gare Tupigny*, 3 kilom. — Port et Canal — SIMON-POUILLON O. Prod. app.: 4.500 hectol.

Hirson ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — DESSANT-BERTH Auguste — ELIET FRÈRES — LEFEBVRE-LEGROS — NICOLLE.

Landouzy-la-Ville ✉ ⊤ — 🚂 (Halte) : *La Bouteille* ou *Origny-en-Thiérache*. D. bras.: 3 à 4 kilom. — BOQUET Alice. Dir.: *Pinteaux*. Prod. app.: 800 hectol.

Leuze — ✉ ⊤ *Aubenton*. Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Aubenton* ou *Martigny*. D. bras.: 3 kilom. DEMOLON-HUMBERT (Ve). Prod. app.: 1.000 hectol.

Lesquielles-St-Germain ✉ ⊤ 🚃 — MALIN-BOURGEOIS.

Marly ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: *gare Vervins* : 13 kilom.; *gare Guise* : 15 kilom. — PÉCHEUX-GUERNUT ; prod. app.: 3 à 4.000 hectol. Bière absolument naturelle ; grains et houblons.

Mennevret ✉ — ⊤ 🚃 *Wassigny* - PREVOST & DELPORTE.

Molain — ✉ ⊤ *Vaux-Audigny*. Exprès : 2 kilom. — 🚃 *Molain*. D. bras.: 2 kilom. — DRUCBERT-CAILLE Fils. Bière Franco-Russe ; prod. app.: 3.000 hectol.

Mondrepuis — ✉ ⊤ *Hirson* — 🚃 *Anor* — HOCQUEMILLER – PEIGNEAUX.

Nouvion (Le) ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. 200 — DUVAL-LAROSE P.; prod. app.: 5.000 hectol.

Nouvion (Le) ✉ ⊤ 🚃 — DEBIÈVRE — FAGLIN.

Origny-en-Thiérache ✉ ⊤ 🚃 — DENTIER — FAVRE.

Plomion ✉ ⊤ — 🚃 *Vervins*. D. bras.: 7 kilom.—LALAIN ; prod. app.: 1.500 hectol.

Proizy ✉ ⊤ — 🚃 *Flavigny-le-Grand* – DOHY-SEMAL ; brasserie à vapeur.

Rocquigny ⊤ — ✉ *La Capelle* — 🚃 *Clairfontaine* — PARMENTIER Eugène.

Sains-Richaumont ✉ ⊤ 🚂 — PECQUE-BLEUSE E. Commerce de charbons.

Saint-Martin-Rivière. — ✉ *Vaux-Andigny*. — ⊤ 🚂 *Saint-Souplet* (Nord) — LEBLOND (Vve).

Indicateur Technique
de
L'Industrie Betteravière

Publié sous la direction de Georges GRAS

Ingénieur Ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts & Manufactures. Directeur du Journal "LA BETTERAVE"

avec la Collaboration de **Henri GALLONDE**, Ingénieur-Sucrier

TRAITÉ PRATIQUE

à l'usage des Cultivateurs de Betteraves, Fabricants de Sucre, Distillateurs de Betteraves, leur Personnel technique et tous Industriels qui ont des rapports directs avec l'Industrie Betteravière

PRIX DE L'OUVRAGE :

Prix chez l'Auteur	**5 Fr. 00**
FRANCO par poste contre mandat ou timbres-poste	**5 Fr. 30**

Saint-Michel ✉ ⊤ — 🚃 *Saint-Michel-Sougland* — BRASSERIE DE SAINT-MICHEL — GOFFINON Père — GOFFINON Fils — GOFFINON P. — GRISOT — NOIZET — SOCIÉTÉ ANONYME. Gérant : *Legros*.

Sart (Le) — ✉ *Le Nouvion-en-Thiérache* — ⊤ *Prisches* (Nord). Esprès : 4 kilom. — 🚃 *Boué*, *Le Nouvion* ou *Landrecies*. D. bras.: *gare Boué* ou *Le Nouvion* : 8 kilom *gare Landrecies* : 10 kilom. — Brasserie du Sart. DRUON-LAGRILLÈRE; prod. app.: 4 à 5.000 hectol. — Bière d'exportation ; bière bock du Nord.

Sommeron — ✉ ⊤ *La Capelle* — 🚃 *Clairfontaine* — PLACE S.

Tupigny 🚃 — ✉ ⊤ *Lesquielles-St-Germain* — GENDRE.

Vadencourt-et-Boheries ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. Quai : à 500 mètres — MACHIN Paul, Gendre ; prod. app.: 8.000 hectol.

Wassigny ✉ ⊤ 🚃 — SEGAULT — VINCHON.

Wimy ✉ ⊤ — 🚂 *Ohis-Neuve-Maison* — LECERF-ALIAUME.

ALLIER

Arrondissement de Moulins

Moulins ✉ ⊤ 🚃 — LOIZEL.

Moulins ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. 800 — SCHNEIDER-DOMECH. Fondé de pouvoir : *Vigneron*. Ch. fab.: *Eberhard Théophile* ; prod app.; 12.000 hectol.

Diou ✉ ⊤ 🚃 — DARFEUILLE, à *Sept-Fons*.

Dompierre-sur-Besbre ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Brasserie Dompierre-sur-Besbre* (Allier) Exprès : 4 kilom. — 🚃 *Dompierre-Sept-Fons*. D. bras.: 3 kilom. — Quai : *Canal latéral à la Loire* — BRASSERIE DE SEPT-FONS, DÉFOSSEZ. — Administrateur : *Durant J.-B.* Chef fab.: *Nou V.*; prod. app.: 40.000 hectol. Bières de conserve à fermentation basse de première marque. Bières brune et blonde. Médaille d'or : Paris 1891 ; Bruxelles 1892; Grand diplôme d'honneur : Bruxelles 1892 ; Médaille de bronze : Moscou.

Arrondissement de Gannat

Gannat ✉ ⊤ 🏭 — Brasserie-Malterie — QUIRI ET GAUTHIER.

Gannat ✉ ⊤ 🚂 — D. bras : 800 mètres -- Grandes Brasserie et Malterie des Jonchères, fondées en 1723 — TAUVERON JEUNE ET Cie, rue des Jonchères. Dir.: *Tauveron Jeune ;* prod. app.: 10.000 hectol. — Bière brune.— Bière-bock en conserve, bock bourbonnais. — Bière d'exportation. — Diplôme d'honneur en 1892, à Vichy et Bordeaux.

Arrondissement de Lapalisse

Cusset ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Vichy* — BARBARIN ET AUBERT (VEUVE).

Cusset ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Vichy*. D. bras.: 2 kilom. — Brasserie de Vichy, *à Cusset*. RÉMONT. Bière de fermentation basse, blonde et brune. Bière de fermentation haute.

Arrondissement de Montluçon

Montluçon ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de Terre-Neuve. CAIHLE A. Bière-Bock. Bière de conserve. Glace artificielle, *système Carré*. Exposition universelle, Paris 1878 : Médaille d'argent ; Exposition universelle, Paris 1889 : Médaille d'argent; Exposition de Brive 1892 : Diplôme d'honneur ; Paris 1883 : Médaille d'or ; Nice 1884 : Médaille d'or.

Montluçon ✉ ⊤ 🚂 — Grande brasserie KISSEL Ch. Exposition du travail, Paris 1891 ; Médailles or et argent. Installation moderne.

Montluçon ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: *près la gare* — Brasserie du Châtelet. WELTZ ET Cie. Bière-Bock. Bière de conserve. Grande installation pour la mise en bouteilles. — Exposition universelle, Paris 1878 : Médaille d'argent; Exposition universelle, Paris 1889 : Médaille d'argent.

Commentry ✉ ⊤ 🚂 — COURTANDON.

Montmarault ✉ ⊤ 🚂 — AUCLERT.

ALPES (BASSES)

Arrondissement de Digne

Digne ✉ ⊤ 🚂 — PARET.

Arrondissement de Barcelonnette

Barcelonnette ✉ ⊤ — 🚂 *Prunières*. D bras.: 24 kilom.— MATHERON — Grande fabrique de limonades et de cidre artificiels, siphon ou eau de seltz.

Arrondissement de Forcalquier

Manosque ✉ ⊤ 🚂 — D bras.: 1 kilom. 500 — GUNZ Joseph ; prod. app. : 200 hectol. — Vente en bouteilles. Fabrique de boissons gazeuses, production annuelle de 50 à 60.000 bouteilles.

Arrondissement de Sisteron

Sisteron ✉ ⊤ 🚂 — BONNET — GIRAUD.

ARDÈCHE

Arrondissement de Largentière

Ruoms ✉ — 🚂 *Ruoms-Vallon*. Embrt : *Le Teil à Alais*. D. bras.: 800 mètres. — HUGON ET PAYAN. — Brasserie-Malterie.

Ruoms ✉ ⊤ — 🚂 *Ruoms-Vallon* — BRASSERIE GÉNÉRALE DU MIDI (Société anonyme au capital de 625.000 fr.) Dir.: *Scharff* ; prod. app.: 7.000 hectol.

Arrondissement de Tournon-sur-Rhône

Annoney ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — AMANN — PAUZE.

ARDENNES

Arrondissement de Mézières

Mézières ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BEAUDOIN — FORTANT (Mlle) ET PELTIER, rue du Port — HENROT ET GONY, 24, rue Collette. — HERBULOT, 42, faubourg de Pierre. — SIMONARD, 11, rue St-Julien.

Aiglemont — ✉ ⊤ 🚂 *Charleville*. — JULLION-MARTIN. Membre de la Société Nationale d'hygiène publique. Membre correspondant de la Société de médecine de France, *Diplôme d'exposant* à l'exposition des bières françaises, Paris 1887.

Ayvelles (Les) — ✉ *Mohon* — ⊤ *Flize*. — 🚂 *Mohon* — BOUZIN-STEVENIN.

Boulzicourt ✉ ⊤ (gare) 🚂 — COLINET-BRICE — COLINET-TATON.

Braux ✉ ⊤ (gare) 🚂 — BARBETTE-AUTIER — JACQUEMART — ROBINET.

SOCIÉTÉ STRASBOURGEOISE

DE

CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

Anciens Etablissements G. KOLB

LUNÉVILLE (M.-et-M.) (MAISON FONDÉE EN 1850) **STRASBOURG (Alsace)**

3 Diplômes d'Honneur, 7 Médailles d'Or, 6 Médailles d'Argent, Hors Concours, Membre du Jury de l'Exposition de Brasserie, PARIS 1891

Exposition Universelle Paris 1900 : **1 MÉDAILLE D'OR et 1 MÉDAILLE D'ARGENT**

SPÉCIALITÉ D'INSTALLATIONS & DE TRANSFORMATIONS DE BRASSERIES & DE MALTERIES

DÉGOUDRONNEUR - GOUDRONNEUR

Système THEURER MILWAUKEE, Breveté s. g. d. g.

Concessionnaire des appareils pour le procédé de brassage système Schmitz — Cuves matières avec agitateurs système Weigel — Chaudières à brasser pour chauffage à feu nu et à vapeur — Cuve à filtrer — Extracteurs de houblon.

APPAREIL A SÉCHER LES DRÊCHES, SYSTÈME MILWAUKEE

Machines frigorifiques à acide carbonique système Windhausen. — Retourneurs pour tourailles. — Tourailles à calorifères et à feu nu.— Retourneurs pour malt vert.— Moulins à malt à 4 cylindres. — Réfrigérants à bières. — Réfrigérants pour cuves de fermentation, etc.

114 L

Charleville ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres — CANTON H., rue St-Mathieu, 3. Bières bourgeoises. Entrepositaire pour la région de la *Grande Brasserie de la Croix-de-Lorraine, Bar-le-Duc (Meuse)*. Bières blonde et brune, en fûts et en canettes.

Charleville ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ANDRÉ — CHAUCHET, rue d'Abilly, 3, — DEWE Maurice, rue St-Paul, 11. — DUPAS Fils, rue Montjoly, 14. — GAILLY, rue Bourbon, 12. — JOSEPH, rue de Flandre, 20. — LAMBERT, rue des Capucins, 16. — LEFÈVRE-LIONNE, Brasserie de l'Espérance, rue St-Barthélemy, 22 et rue St-Dominique, 3. — LOOS Benjamin, faubourg de Flandre, 1. — PECHARD-THILLOIS, rue de l'Arquebuse, 8. RÉNOT (Ve), rue St-Barthélemy, 15.

Chateau-Regnault-Bogny ✉ — ⊤ *Monthermé*. Exprès: 1 kilom.— 🚂 *Monthermé-Est*. D. brass : 1 kilom.— GASQUE. BOSQUET Numa ; Prod. app.: 4.000 hectol.

Chateau-Regnault-Bogny ✉ — ⊤ (gare) 🚂 *Monthermé-Château-Regnault-Bogny*. — Téléph. de *Braux* — GASQUE J. — LAURENT.

Clavy-Warby — ✉ *Thil-le-Mouthier* ; exprès: 6 kilom. — 🚂 *Tournes*. D. bras.: 9 kilom. — BILLAUDELLE-JULLIUN.

Cliron — ✉ *Renwez*. — ⊤ *Charleville*. — 🚂 *Tournes*. — PIRON.

Cons-la-Grandville — ✉ *Neufmanil* — ⊤ *Mézières*. Exprès: 6 kilom. — 🚂 *Charleville*. D. bras.: 7 kilom. — Quai *Mézières*. PIERRARD-CORNIL Fernand. Prod. app.: 4.000 hectol. Appareils à pression carbonique, acide carbonique liquide. Spécialité de bière de luxe en bouteilles et en fûts (Bock Champagne).

Dom-le-Mesnil ✉ ⊤ — 🚂 *Nouvion-sur-Meuse* — BAUDRY (Ve) — DEGLAIRE FRÈRES, *au Pont-à-Bar* — GILLET L. — LEFEBVRE (Ve) — PHILIPPOTEAUX-DOYEN — RAULIN-GILMER (Ve).

Flize ✉ ⊤ — 🚂 *Nouvion-sur-Meuse* — COMMAS.

Hannognes-Saint-Martin — ✉ ⊤ *Dom-le-Mesnil* — 🚂 *Nouvion sur-Meuse* — MÉDOT-THIÉRY.

Hautes-Rivières — ✉ ⊤ *Thilay* — 🚂 *Monthermé* et *Nouzon* — GÉRARD-MINET.

Gesponsart ✉ — ⊤ 🚂 *Nouzon* — BLAISE E. — HUREAUX — JADOT — MATHIEU — PONCELET.

Jandun — ✉ ⊤ 🚂 *Launois* — CHARLIER-BAUDON.

Jandun — ✉ ⊤ 🚃 *Launois* — Exprès : 3 kilom. — D. bras.: 3 kilom. — DEBRUGE-ADELIN. Prod. app.: 3.500 hectol.

Launois ✉ ⊤ 🚃 — MANTEAU.

Lonny ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. — DIÉ Émile. Prod. app.: 4.000 hectol. Fabrication de bière spéciale pour expédition par chemin de fer. Bière spéciale pour nourrices. La Brasserie fait et achète ses malts.

Mazures (Les) — ✉ ⊤ *Renwez* — 🚃 *Revin* — THOMASSIN.

Mohon ✉ ⊤ 🚃 — D. bras : 30 mètres — DEWÉ Ernest Prod. appr.: 6.500 hectol. Fermentations haute et mixte. Bière bourgeoise. Expédition dans toutes les régions.

Montcy-Notre-Dame ✉ ⊤ 🚃 — GEORGES-DELPAS L.

Monthermé ✉ ⊤ 🚃 — BLONDEAU-PERNELET — GERVAISE Paul — JACQMART-BAUTMONT et Cie — ROBERT M.

Neufmanil ✉ — ⊤ 🚂 *Nouzon* — SAUVAIN-JACQUEMART.

Nouzon ✉ ⊤ 🚃 — AUTIER — BARBETTE — GRANDRY.

Nouzon ✉ ⊤ 🚃 — Brasserie de la Rochette Téléph. CAILTEAUX Paul. Exportation.

Nouzon ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 600 mètres — Quai : *sur la Meuse* — HENROT Pol, 28, rue Parmentier. Prod. appr. : 4,500 hectol. Bières courantes de table. Bières d'expédition. Dépôts dans les *Ardennes* et la *Marne*.

Pois-Terron ✉ ⊤ 🚃 — PELTIER Pol.

Prix — ✉ ⊤ *Mézières* — 🚂 *Charleville* et *Mohon* — HENIN (Ve).

Renwez ✉ ⊤ — 🚃 *Lonny-Renwez* — RIVET Achille — SAINGERY-RENAUX.

Saint-Marcel — ✉ ⊤ *Lonny* — 🚂 *Tonrnes* et *Lonny* — HUET-ROUYER.

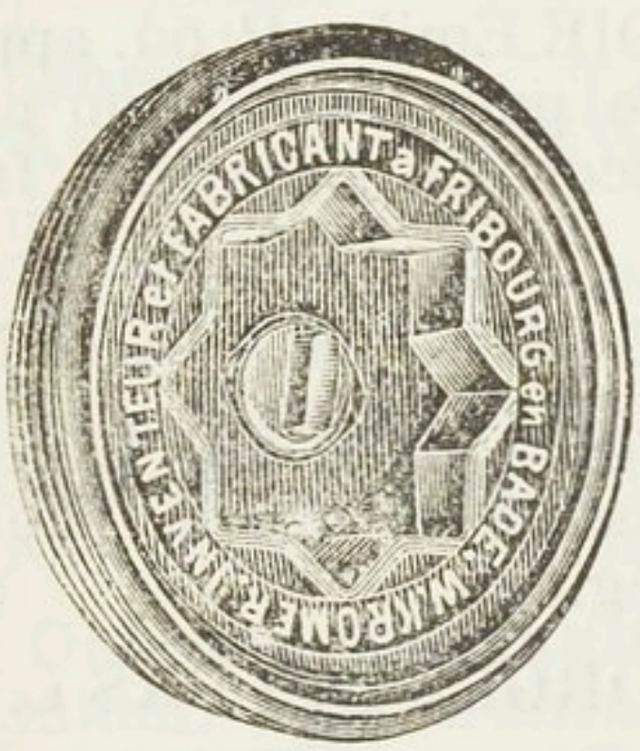
Sopogne-et-Feuchères — ✉ ⊤ *Dom-le-Mesnil* — ⊤ pour Feuchères : *Flize* — 🚂 *Nouvion-sur-Meuse* — GILMER-THIÉRY R. — RÉMY.

Signy-l'Abbaye ✉ ⊤ — 🚂 *Launois* et *Liart* — HEURION.

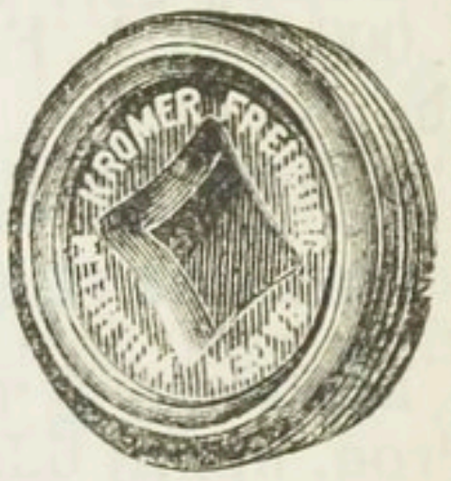
BONDES MÉTALLIQUES

Système KROMER, avec ou sans vis ventilateur

SUPÉRIEURES A TOUT AUTRE PRODUIT



Tous les pas de vis (intérieurs et extérieurs) taillés et non moulés.



SPÉCIALITÉ :

ANNEAUX (BAGUES)

en fer forg é

A pas de vis profonds et tranchants, bonde la plus solide et la plus perfectionnée. Défiant toute concurrence

Les prix sont fixés comme suit :

BONDE COMPLÈTE A TROU DE CLÉ CARRÉ (en fonte)

Diam. intér.:	43	58 mod. léger	58 mod. lourd	68 mod. léger	68 mod. lourd	85	90 m/m
à fr.	0.45	0.80	1.00	0.90	1.05	0.95	1.02

Les bondes 85 et 90 m/m **avec anneau en fer forgé** coûtent 15 centimes en plus.

Les bondes 43, 85 et 90 m/m sont aussi fournies avec bondon à trou ovale.

BONDE COMPLÈTE A TROU DE CLÉ FAÇON ÉTOILE

(Pas-de-vis rond)

Diamètre intérieur		50	70	85 m/m
Sans vis ventilateur	Fr.	0.55	0.90	1.00
Avec vis ventilateur étaméc	»	0.80	1.15	1.25

Les bondes de 70 et 85 m/m **avec anneau en fer forgé** coûtent 15 centimes en plus.

RONDELLES GRAISSÉES SANS ODEUR

Diamètre de	75	83	90	110	115	120	125 m/m
Le Mille à fr.	5.00	6.50	8.15	12.50	13.00	14.00	14.50

PRIS A FREIBURG

Pour tous les autres articles, demandez notre prix-courant

SCHRAUBENSPUNDFABRIK Wm KROMER

FREIBURG en BADE (Allemagne) 91 L.

Thilay ✉ ⊤ Exprès : 3 kilom. 600. — 🚃 *Monthermé*. D. bras.: 9 kilom. 400 — RENAULT FRÈRES, à *Nohan* ; prod. app. : 2.000 hectol. Etablissement fondé en 1793. Bière sans sirop. Fermentation haute.

Thilay ✉ ⊤ — 🚃 *Montherme* — ALEXANDRE-CERCELET — STEVENIN.

Thin-le-Moutier ✉ — ⊤ *Signy-l'Abbaye* — 🚂 *Launois* — LEMIRE.

Tournes.— ✉ *Renwez* — ⊤ 🚃 *Lonny* — DEMOULIN (Vve) — LEHEUTRE (Mlle).

Vendresse ✉ ⊤ - 🚃 *Vendresse* (Chemin de fer à voie étroite des Ardennes). Ligne *Raucourt-Vouziers*. D. bras.: 400 mètres — GÉRARDIN-JACOB H. : prod. app. : 5.000 à 5.500 hectol.

Warnécourt. - ✉ ⊤ *Mézières* — 🚃 *Mohon* — TISSERON A.

Arrondissement de Rethel

Rethel ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 500 mètres. — Brasserie de l'Etoile, rue d'Evigny, 11, et rue Dauphine. — GIRRÈS Henri ; prod. app.: 5.000 hectol.

Rethel ✉ ⊤ 🚃 — RAULIN, 83, rue Gambetta — REMOULU, 1, rue Gambetta.

Rethel ✉ ⊤ 🚃 — THOMASSIN Paul, 5, rue Tiercelet ; prod. app.: 7.000 hectol. Bière de fermentation haute. Très grande renommée dans toute la contrée. Cidres de choix.

Bergnicourt. — ✉ *Tagnon*. — ⊤ (gare) 🚃 *Le Châtelet*.— LAMPSON (Vve).

Château-Porcien ✉ ⊤ 🚂 *Rethel*. — FRANÇOIS.

Hauteville. — ✉ *Château-Porcien*. — ⊤ *Ecly*. — 🚃 *Wassigny*. — CANON.

Juniville ✉ ⊤ — 🚂 *Le Châtelet*. — CHOCARDELLE FRÈRES — MARCHAND-HENRIET.

Justine. — ✉ ⊤ *Wassigny*. Exprès : 5 kilom.— 🚃 *Wassigny-Laneuville*. D. bras. : 4 kilom. — ROGELET-MILLART ; prod. app.: 1.500 hectol.

Neuftize ✉ ⊤ — 🚃 *Châtelet* — CHARDRON.

Saulces-Monclin ✉ ⊤ (gare) 🚂 — CHOPIN.

Tagnon ✉ ⊤ 🚃 — DUPUIT-GAVET.

Wassigny ✉ ⊤ 🚃 — VALTIER.

Arrondissement de Rocroi

Rocroi ✉ ⊤ 🚂 — CANAUX — LALLEMENT — MAS — MILLET-MOURON — PENNEMANN.

Aouste ✉ ⊤ *Rumigny*. Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Liart*. D. bras.: 3 kilom.— BERTRAND-AMAND ; prod. app : 1.500 hect.

Aouste. — ✉ ⊤ *Rumigny*. Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Liart*. D. bras.: 3 kilom. — COFFART ; prod. app.: 1.500 hectol.

Aubigny-les-Pothées ✉ ⊤ — 🚂 *Liart* (via Hirson-Amagne). D. bras.: 8 kilom. — PECQUERIAUX Louis ; prod. app.: 2.500 hectol. La bière que cet établissement fabrique est une bière légère, très digeste et dont le prix de revient est de 0,14 le litre.

Aubigny-les-Pothées ✉ ⊤ — 🚂 *Liart*. — FRIEUX.

Aubrives ✉ — ⊤ *Vireux-Molhain*. — 🚂 (Halte). COLIN FRERE ET SŒUR.

Auvilliers-les-Forges ✉ ⊤ (gare) 🚂 — MOREAU — NOE — TANTON.

Chooz — ✉ ⊤ 🚂 *Givet* — DEBRAUX — SERVAIS.

Fumay ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — BRASSERIE MODERNE. (Société anonyme au capital de 120.000 francs) ; prod app.: 4.500 à 5.000 hecto!.

Fumay ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kil. 500 — Port : à 10 mètr. — BILLUART-BILLUART Emile — GEORGES FRÈRES — NANQUETTE Louis.

Givet ✉ ⊤ 🚂 — DUBEAUX Arthur, rue Estivant. — DUBEAUX (Vᵉ), rue Chanzy. — TOUSSAINT H., boulevard Faidherbe.

Gué-d'Hossus — ✉ ⊤ *Rocroi*.— 🚂 *Rimogne*.— LAHURE-FONTENEL.

Hargnies ✉ ⊤ — 🚂 *Haybes*. — COLLIGNON.

Haybes ✉ ⊤ (gare) 🚂 D. bras.: 100 mètres. — Quai : *sur la Meuse*. —HENROT-HAMAIDE; prod. app.: 3.000 hect.

Haybes ✉ ⊤ (gare) 🚂 — ROFFIDAL-BORGNET — THIRY Ch.

Liart ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 300 mètres. — RIMBEAUX ; prod. app.: 1.200 hectol.

Marlemont. ✉ ⊤ (gare) 🚂 *Liart*. — HANNET E.

Maubert-Fontaine ✉ ⊤ (gare) 🚂 — COCHINARD — MORIGNY.

Revin ✉ ⊤ (gare) 🚂 ANCIAUX Ernest — ANCIAUX J. — ANCIAUX (Vᵉ) — BILLUART-LATOUR — COLAS-BRABANT — CHRISTEL.

Revin ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 800 mètres. — WOTHY-DUPONT.

Rimogne ✉ ⊤ (gare) 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — MILLET Léon ; prod. app.: 4.000 hectol.

Bière de fermentation haute, de fabrication et de qualité irréprochables ; Spécialité de bière-bock.

Rimogne ✉ ⊤ (gare) 🚂 — SAINGERY — VALIN R.

Rouvroy. — ✉ ⊤ *Aubignies-les-Pothées*. — 🚂 *Lonny*. — HÉNART-PHILIPPOTEAUX.

Rumigny ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 300 mètres. — Brasserie du Château. ANDRÉ Edouard ; prod app : 1.300 hectol.

Rumigny ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. Brasserie de la Cour des Prés. BEAUCAMP ; prod app.: 1.500 hectol.

Rumigny ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. — ROGNON ; prod. app.: 1.000 hectol.

Signy-le-Petit ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. — Brasserie des Marais. BEURET Pierre. Ch. fab.: *Ernoult Alexandre* ; prod. app.: 2.000 hectol. — Spécialité de bière fin bouquet ; malt maïs, malt colorant ; chaine à rincer les tonneaux, ne pouvant se nouer : *4 francs le mètre* ; Exposition des bières Paris 1887 : *Mention honorable*. Cidrerie hydraulique. La brasserie fait et achète ses malts.

Signy-le-Petit ✉ ⊤ 🚂 — DUBOIS — PETIT Paul — SPEKHALN — WATTIER.

Tarzy — ✉ ⊤ 🚂 *Signy-le-Petit* — VERON.

Vireux-Molhain ✉ ⊤ (gare) 🚂 — GUILMIN — MANDERFELD — THIRIONNET.

Vireux-Wallerand — ✉ ⊤ *Vireux-Molhain*. Exprès: 1 kil. — 🚂 *Vireux-Molhain*. D. bras. : 800 mètres. — Quai : *Le Viroin* — MOINET Héliodore. Chef fab. : *Moinet Henri*.

Vireux-Wallerand — ✉ ⊤ 🚂 *Vireux-Molhain* — LAMBERT — LEGRAND — SAINMONT.

Arrondissement de Sedan

Sedan ✉ ⊤ 🚂 Téléph — DOCQUIN A , 3, rue de Wadelincourt. — DEMOUZON C., à Torcy, *Sedan*. — DOCQUIN C. jeune. — GILLET Jules, 20, rue de Bayle. — LEJAY ET FILS

ATELIERS DE CONSTRUCTION

DE

VOITURES AUTOMOBILES

DE

LILLE-St-Maurice

ÉTABLISSEMENTS CAMBIER

SOCIÉTÉ ANONYME

au Capital de 1,500.000 Francs

MOTEURS A PÉTROLE

DE TOUTES FORCES

POUR VOITURES & BATEAUX

Carrosserie de tous genres

Voitures électriques

RÉPARATIONS

236 L

11, rue de Fleuranges. — PHILIPPOTEAUX, 11, rue de Wadelincourt, — WILMET, 1 bis, place Nasseau.

Sedan ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 2 kilom. — Quai : *Sedan* ; — Brasserie du Fond de Givonne. — LAVAL Edmond.

Balan — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan* — Exprès: 5 kilom. — D. bras.: 5 kilom. — Quai : *Sedan*. — GÉRY Gustave, route de Balan, 64. — Prod. app.: 6.000 hectol. — Bières d'exportation, brune et blonde. — Bière bourgeoises, bière à pression.

Balan — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan*. — OUDET — COURTOIS (Vve) — LECERF Edouard — THOMASSIN.

Bazeilles — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan*. — CHEVRIAUX — HENRIET — ROBERT.

Bazeilles — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan*. — Exprès 1 kilom. — D. bras.: 1 kilom. — Quai. — GROSMAIRE St. — Prod. app. : 4.000 hectol. — Bière d'exportation pour la France.

Beaumont ✉ ⊤ — 🚂 *Létanne-Beaumont*. — JAISSON-HOTTMANN — LIÉNARD G.

Carignan ✉ ⊤ 🚂 — JAISSON — JONET-COLSON (Paul) — LAMBERT — MOREAU.

Chémery ✉ ⊤ — 🚂 *Raucourt*. — CRETON-BAUDA.

Cheveuges — ✉ ⊤ 🚂 *Donchery*. — ALEXANDRE Charles — DARBOUR — DARDENNE.

Donchery ✉ ⊤ 🚂 — GERBAUX (Ve) — HERBULOT Henri.

Douzy ✉ ⊤ 🚂 — BLAISE FRÈRES — LALLEMENT Eug. ROBERT Elisée.

Floing — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan* — Exprès: 3 hil. — D. bras. : 2 kil. 500 — Quai : *Sedan*. — ISAERT-WARIN A. ; — prod. app.: 3.500 hectol

Floing — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan* — DEULLIN-BURGEAT — LIÉNARD-MARTIN — RAMBOURG-DAY.

Francheval ✉ ⊤ — 🚂 *Douzy*. — LAMOTTE Rémy.

Givonne — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan*. — LAMOTTE AUGUSTE (Ve) — LIÉNARD-MARTIN.

Glaire-et-Villette — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan* — Exprès : 2 kilom. 500 — D. brass.: 2 kilom. 500 — Brasserie de la Tour. LAMY. Dir.: *Lamy* — Prod. app.: 4.000 hectol.

Glaire-et-Villette — ✉ ⊤ 🚂 *Sedan* — RENAU.

Haraucourt — ✉ *Raucourt* — ⊤ (gare) 🚂 *Haraucourt* — BAUDELOT-BOUIN.

Margut ✉ ⊤ 🚂 — GÉRARD A.

Mouzon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DESROUSSEAUX — JACOB.

Mouzon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. 500. *Ligne de Sedan à Lérouville* — Quai et Port — Téléph. — MARÉE Augustin. Prod. app.: 5.000 hectol. Bières blanches et de garde.

Mouzon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras : 1 kilom. — Quai : *Canal naissant devant la brasserie* — MILLET-MACQUET. Prod. app.: 3.500 hectol.

Raucourt-et-Flabla ✉ ⊤ 🚂 — GUILLAUME Ch. — MALAIZÉ-LEPAPE — WATIER-HENRIET †

Remilly-et-Aillicourt ✉ ⊤ 🚂 — ARNOULD — COLSON-LEROUGE — JACQUET-GUILLEMIN.

Saint-Menges ✉ ⊤ — 🚂 *Sedan* — HABARY.

Tétaigne — ✉ *Mouzon* — 🚂 *Sachy* — DE TASSIGNY.

Vrigne-aux-Bois ✉ ⊤ 🚂 — CHEVALIER J.-B.

Vrigne-aux-Bois ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres — GILLET-RAULIN. Prod. app.: 8.000 hectol. Bière bourgeoise.

Vrigne-aux-Bois ✉ ⊤ 🚂 — ROBERT-SACREZ.

Arrondissement de Vouziers

Vouziers ✉ ⊤ 🚂 — GADROY, 82, rue du Moulin — TONNEL, 11, rue de l'Aisne.

Attigny ✉ ⊤ 🚂 — HÉRAUX-JONVAL Paul.

Attigny ✉ ⊤ 🚂 — YVERNEAU Emile. Prod. app. : 4.000 hectol. Bière de table nutritive et réparatrice. Expéditions pour tous pays.

Brieulles-sur-Bar ✉ ⊤ — 🚂 *Vouziers* — LECOMTE Auguste — MABILLE.

Buzancy ✉ ⊤ — 🚂 *Grandpré* — PAROCHE.

Chesne (Le) — ✉ ⊤ — 🚂 *Tilly-Semuy* — CONART — LOUPOT.

Grandpré ✉ ⊤ 🚂 — REMY-HANUS.

Machault ✉ ⊤ — 🚂 *Bétheniville* (Marne) — LECOQ-LANGLET.

Saint-Etienne-à-Arnes — ✉ ⊤ *Machault* — ⊤ *Bétheniville* (Marne). D. brass. : 10 kilom. — ADIN FRÈRES. Prod. app.: 2.000 hectol.

Savigny-sur-Aisne 🚂 — ✉ ⊤ *Vouziers* — GROSSEIN-LAMBERT.

Sommauthe — ✉ ⊤ *Buzancy* — 🚂 *Létanne-Beaumont.* D. bras.: 10 kilom. — LEROUGE. Prod. app.: 3 à 4.000 hectol. Bières bourgeoises.

ARIÈGE

Arrondissement de Foix

Foix ✉ ⊤ 🚂 — STHAL M.

Arrondissement de Pamiers

Pamiers ✉ ⊤ 🚂 — FEURSINGER

Arrondissement de Saint-Girons

Saint-Girons ✉ ⊤ 🚂 — AMIEL. Fabrique de limonade gazeuse. — OULIEU. Fabrique de limonade gazeuse.

AUBE

Arrondissement de Troyes

Troyes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — HENIMANN.

Troyes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 2 kilom. — Quai et Port. — STREMLER-ROBERT, faubourg Saint-Jacques ; prod. app.: 3.000 hectol. Fermentation haute. Spécialité de bières en bouteilles.

Arrondissement d'Arcis-sur-Aube

Arcis-sur-Aube ✉ ⊤ 🚂 — Grande Brasserie « La Moderne ». SCHMIDT Edmond. Malterie.

Arrondissement de Bar-sur-Aube

Bar-sur-Aube ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. brass. : 60 mèt. — PITOIS L.

Arrondissement de Bar-sur-Seine

Bar-sur-Seine ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MARTIN.

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITÉ

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

MALTERIE A. RICARD

SEDAN

Spécialité de Malts d'Orges de Champagne

VENDUS SUR ANALYSE 216 L.

AUDE

Arrondissement de Carcassonne

Carcassonne ✉ ⊤ 🖷 — LAUER Ernest — LAUTH Philippe.

Arrondissement de Castelnaudary

Castelnaudary ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de Strasbourg. ARMBRUSTER Fritz. Spécialité d'orges pour brasseries. — Ventes et achats.

Arrondissement de Limoux

Limoux ✉ ⊤ 🖷 — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE DE LIMOUX.

Arrondissement de Narbonne

Homps ✉ ⊤ 🖷 *Lezinan.* — SURRE.

Marcorignan ✉ ⊤ 🖷 — ESPIRAC.

Marcorignan ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 2 kilom. — Usine à *Marcorignan*. Bureaux à *Narbonne*. Correspondance et Télégrammes : *Etoile Narbonne*. Brasserie de l'Etoile. RAYNAUD EUGÈNE ET Cie. Dir. : *Raynaud Eugène*. Prod. app.: 10.000 hectol. Trois fortes machines à glace. Bière à Bock extra.

AVEYRON

Arrondissement de Millau

Millau ✉ ⊤ 🖷 D. bras. : 700 mètres. — Brasserie Aveyronnaise, 39, rue de Paris. TOUREN André ; prod. app.: 4.500 hect. Bières brune et blonde à fermentation basse, en fûts et en bouteilles.

Arrondissement de Villefranche

Viviez ✉ ⊤ 🖷 — LUTHRINGER Charles.

BOUCHES-DU-RHONE

Arrondissement de Marseille

Marseille ✉ ⊤ 🖷 Téléph — Adresse télég.: *Velten-Marseille.* — BRASSERIE DE LA MÉDITERRANÉE (Société anonyme au capital de 2.200.000 francs *pour l'exploitation des procédés E. Velten*) — Marseille — Lyon.

Marseille ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — *Bureaux et Entrepôts :* rue Pavillon, 5. — BRASSERIE ET MALTERIE « LE PHÉNIX » (Société anonyme au capital de 600.000 francs). Usine *à La Valentine près Marseille.* — Bière française brune et blonde. — Bière d'exportatien en bouteilles et bocks.

Marseille ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MARX au *Prado* — ROUGIER-BERNARD ET Cie. — Brasserie Phocéenne, rue Curiol, 12 et 14.

Arrondissement d'Arles

Arles ✉ ⊤ 🚂 — MONTEL Numa.

CALVADOS

Arrondissement de Caen

Allemagne — ✉ ⊤ 🚂 *Caen.* — D. bras.: 3 kilom. 750. — Dist. de la maison de vente à la gare : 1 kilom. 750. — Bureau et maison de vente à *Caen*, 6, rue de la Monnaie, *y adresser la correspondance.* La maison de vente est reliée à la brasserie par un téléphone privé. REMY (Vve). Prod. app.: 3.500 hectol.

Arrondissement de Lisieux

Lisieux ✉ ⊤ 🚂 — Embr. : *Trouville-Honfleur* et *Orbec.* D. bras. : 2 kilom. — Brasserie Suisse. Brass. : FERMEY ; Prod. app. : 3.000 hectol. Entrepôt direct des brasseries de la Meuse. Usines à *Sévres* et *Bar-le-Duc.*

Lisieux ✉ ⊤ 🚂 — PETIT.

Arrondissement de Pont-L'Evêque

Honfleur ✉ ⊤ 🚂 — CARRÉ.

Saint-Pierre-Azil — ✉ ⊤ *Beaumont-en-Auge.* — 🚂 *Tourgeville* — BROCQUEHAYE.

Arrondissement de Vire

Vire ✉ ⊤ 🚂 — MEYER.

Saint-Germain de Tallevende — ✉ ⊤ 🚂 *Vire* — MEYER.

CANTAL

Arrondissement d'Aurillac

Aurillac 🚂 ⊤ 🚂 — BIDEAU.

Arrondissement de Saint-Flour

Saint-Flour ✉ ⊤ 🚂 — CAVROL.

CHARENTE

Arrondissement d'Angoulême

Angoulème ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. BOECKEL ET MORIZ B. Brasserie Alsacienne — DE MONTULE, *successeur de MM. Machenand, Rhodius et Cie.*

Arrondissement de Ruffec

Ruffec ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CHALÉROUX (Vve) ET Cie.

Mansle ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Laxé*. — LEBRUN.

CHARENTE-INFÉRIEURE

Arrondissement de La Rochelle

Marans ✉ ⊤ 🚂 — Embr.: *Saint-Jean-d'Angély*. D. bras.: 280 mètres Quai : *Bateaux à vapeur*. Brasserie Marandaise. WEYVODA ET DENIS. Dir. : *Weyvoda* ; prod. app.: 2.500 à 3 000 hectol.

Fabrication de bière Viennoise ; Machine frigorifique *Mignon ;* et *Ruart Parès* ; Entrepôt de liqueurs de toutes sortes ; commerce de spiritueux et vins fins.

Arrondissement de Marennes

Royau ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CUISINIER.

Arrondissement de Rochefort

Rochefort ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — PETIT FRÈRES ; prod. app.: 2,800 hectol.

Grande fabrique d'eaux gazeuses et de glace.

Arrondissement de Saintes

Saintes ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de la Patrie — DUBOIS PAUL ET Cie.

Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély

Saint-Jean-d'Angély ✉ ⊤ 🚂 — WALCH.

Fabrication viennoise, bière bock; dépôt à *Royon-les-Bains* et à *Saintes*.

POULIES EN FER ET ACIER

POUR COURROIES

DE 1 CHEVAL A 1.000 CHEVAUX

Mal BOURGUET

CONSTRUCTEUR BREVETÉ

19, rue des Envierges, 19,

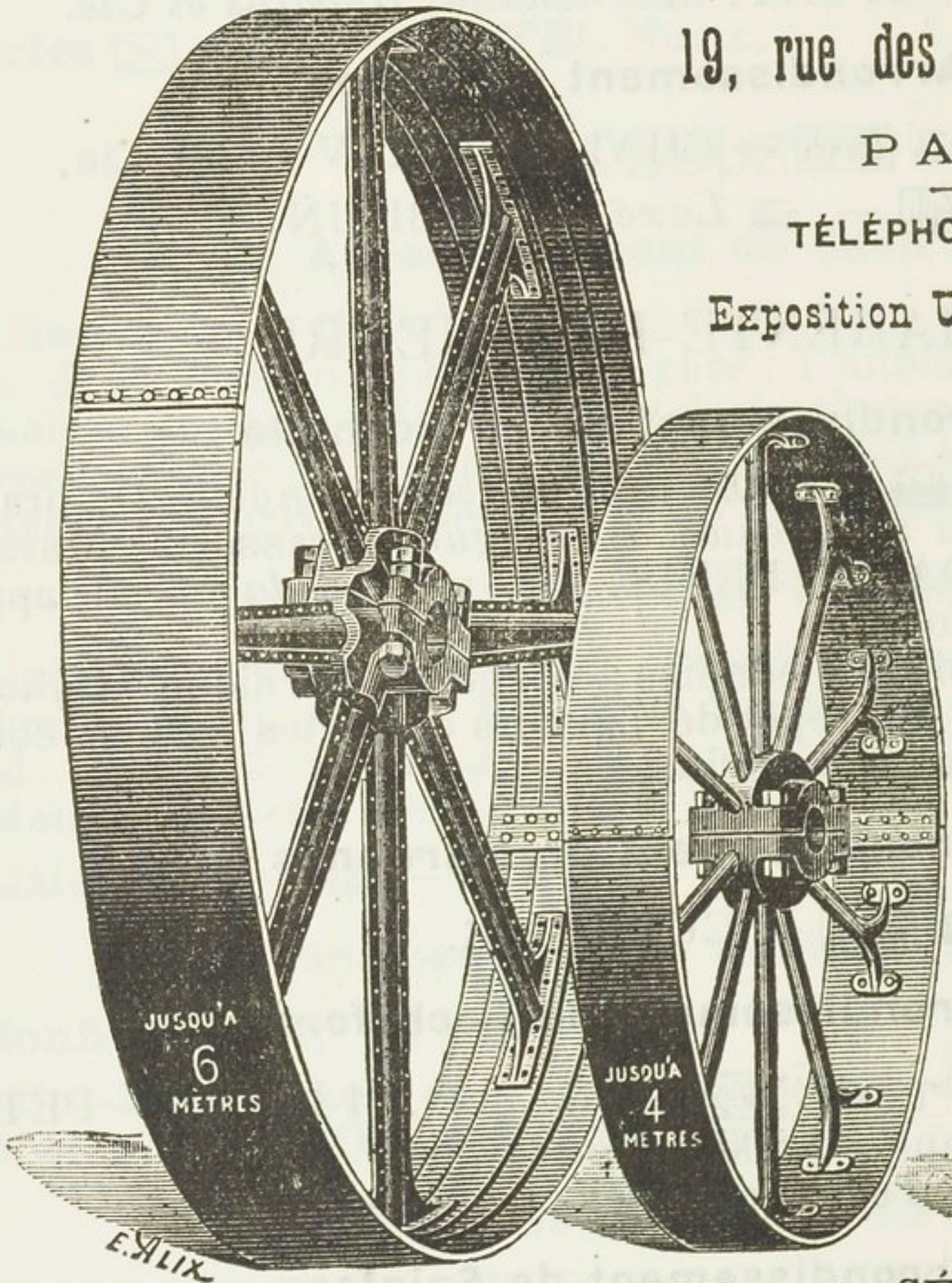
PARIS

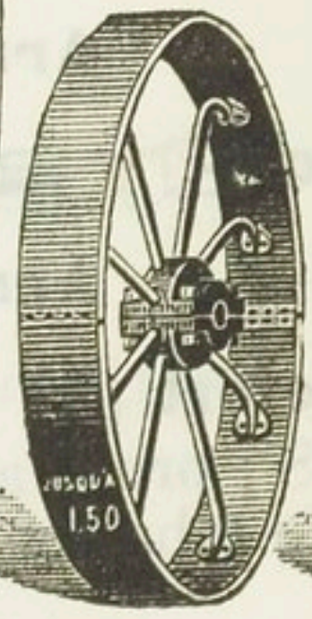
TÉLÉPHONE 419-79

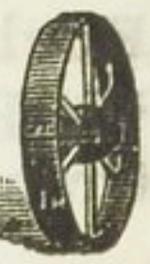
Exposition Unlle Paris 1900

MÉDAILLE D'ARGENT

La plus haute récompense décernée aux Poulies pour courroies







Plus de 85.000 vendues jusqu'à ce jour

SÉRIE extra-forte	SERIE forte	SÉRIE demi-forte	SÉRIE légère
BI-TUBULAIRE	OLIVES 2 PATTES	BRAS RONDS	OLIVE
jusqu'à 1.000 chevaux	jusqu'à 300 chev.	jusqu'à 10 ch.	1 patte jusq. 3 ch.

CATALOGUE SUR DEMANDE

133 L

CHER

Arrondissement de Bourges

Bourges ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie de Pignoux. GABARD (Veuve).

Vierzon ✉ — *Vierzon-Forges* ⊤ 🚂 Téléph. — Adresse télégr.: *Nivet-Vierzon*. Exprès : 2 kilom. Embrt.: *Vierzon-Forges*. D. bras.: 3 kilom. NIVET Etienne. Dir.: *Georges Koebel*. Brasserie fondée en 1891.

Machine à glace, *système Windhausen*, appareil à gaz carbonique et installation frigorifique pour caves à bières de conserve; Production : 28.000 calories négatives à l'heure équivalent de 280 kilog. de glace de fabrication à l'heure. Bières bock, bière de table. Fabrique d'eaux et limonades gazeuses.

Diplôme d'honneur. Médailles d'argent : Concours régionaux.
La brasserie achète ses malts.

Arrondissement de Saint-Amand

Orval. — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Amand-Mont-Rond*. — Exprès : 1 kilom. — D. bras.: 100 mètres. — BRILLAUT.

CORRÈZE

Arrondissement de Tulle

Tulle ✉ ⊤ 🚂 — Exprès : 4 kilom. — D. bras.: 4 kilom. Brasserie de Poissac — BERAL. Dir.: *Kopf ;* prod. app. 6.000 hectol. — Bière brune, genre *Munich*.

Tulle ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres — VERGNE Jules, ancien maire de Tulle. Dir.: *Joseph Grande* ; prod. app.: 1.800 hectol. — L'établissement comprend une grande et belle maison d'habitation avec jardins sur le devant et derrière ; le tout est situé sur les *bords de la Corrèze*.

Egletons ✉ ⊤ 🚂 — BEAUJEAN.

Arrondissement de Brive

Brive ✉ ⊤ 🚂 — SCHNEIDER J. — Fabrique de limonade gazeuse et eau de Seltz.

Beaulieu-sur-Ménoire ✉ ⊤ — 🚂 *Bretenoux-Biars* (Lot) — JUDEL Léger.

Malemort — ✉ ⊤ 🚂 *Brive* — BAUTZ — CAYE A.

Arrondissement d'Ussel

Bort ✉ ⊤ 🚂 — RIBES.

COTE D'OR

Arrondisssment de Dijon

Dijon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. -GERBER E. 37, rue Devosge.— LECLERC — MESSNER Ernest — Téléph. nº 137 — PERREAU Edouard.

Dijon ✉ ⊤ — 🚂 *Dijon-Ville* et *Dijon-Porte-Neuve*; D. bras.: *à chacune des deux gares*: 1 kilom. 00— Téléph. nº 160 — TRIVIER-CARRÉ, rue d'Assas, 22; dir.: *Emile Schmidt.*

Auxonne ✉ ⊤ 🚂 — MARTIN.

Is-sur-Tille ✉ ⊤ 🚂 — HÉNIMANN M.

Saint-Seine-l'Abbaye ✉ ⊤ — 🚂 *Blaisy-Bas et Verrey* — BONY Fils. — Limonades, eaux gazeuses et sirops.

Thil-Châtel ✉ ⊤ (gare) 🚂 — HÉNIMANN E.

Arrondissement de Beaune

Beaune ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Ricaud-Brasserie-Beaune.* Embr.: *Beaune-Allerey* — D bras.: 100 mètres. — Grande brasserie de Beaune, boulevard St-Nicolas. —RICAUD FRÈRES, RICAUD Armand, *successeur*; dir.: *Hénimann*; prod. app.: 8.000 hectol. — Usine à vapeur. Machines frigorifiques. — Caves glacières. — Bière fûts et en bouteilles.

Nolay ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Brasserie Nolay.* — COPPENET-KILB. — Exposition universelle de Lyon 1894: *Médaille d'or* — Dijon, Autun, Lyon: Les plus hautes récompenses accordées aux bières. — Machines à glace; Machines frigorifiques.

Arrondissement de Chatillon-sur-Seine

Chatillon-sur-Seine ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de Vignes. — SCHWAB FRÈRES.

Aignay-le-Duc ✉ ⊤ 🚂 —*Chatillon-sur-Seine.* — ROTY A.
Aisey-sur-Seine ✉ ⊤ — 🚂 *Chatillon-sur-Seine.* —ANDRÉ.

Arrondissement de Semur

Saulieu ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. 500 mètres. — GUILLOT Eugène. — Bières en bouteilles ; Bières en fûts ; Caves glacières. Brasserie-Malterie.

Vitteaux ✉ ⊤ 🚂 — MORITZ. — THUBET.

COTES-DU NORD

Arrondissement de Saint-Brieue

Saint-Brieuc ✉ ⊤ 🚂 MATHONET Adolphe, rue des Halles. Brasserie-Malterie. — RAVOUT-DELISLE (Vve) ET FILS.

Quintin ✉ ⊤ 🚂 — DUHAULT Th.

Arrondissement de Guingamp

Guingamp ✉ ⊤ 🚂 — HASLIN.

CREUSE

Arrondissement de Guéret

Guéret ✉ ⊤ 🚂 — FERDINAND-STEPP — MERHEN-BERGER.

Souterraine (La) ✉ ⊤ 🚂 — KISSEL Daniel.

Arrondissement d'Aubusson

Aubusson ✉ ⊤ 🚂 — MAIGNIAUX Léon.

Arrondissement de Bourganeuf

Bourganeuf ✉ ⊤ 🚂 — BERGER Fils.

Bénévent-l'Abbaye ✉ ⊤ — 🚂 *Vieilleville* et *Marsac* ; Embr.: *Saint-Sulpice-Laurière* à *Montluçon.* D. bras.: *de chacune des deux gares* : 5 kilom. — JABELY ET FILS (G.) ; dir.: *Paul Jabely fils* ; prod. app. par an : 600 à 700 hectolitres. Brasserie fondée en 1832. Cet établissement vend la plus

P. VERMYLEN & FILS

BAESRODE (BELGIQUE)

COLLES DE POISSON

EN GROS

COLLE DE RUSSIE SALYANSKY & BELOUGA

de toutes qualités pour la clarification par le bas

Colle de Russie TIOULENSKY

Clarifiant par le haut

Cette colle ne communique absolument aucun goût de poisson à la bière ; elle ne l'épuise pas comme la peau de raie

TRÈS RECOMMANDABLE

COLLE DE RUSSIE BRUTE EN POUDRE

pour la fabrication rapide des clarifiants

COLLE DE BRÉSIL EN FEUILLES FINES

se dissolvant rapidement

COLLES PENANG

FEUILLES & OREILLONS

Prix et Echantillons sur demande 271 L

grande partie de ses bières en bouteilles. Entrepôt de bière bock (la vente se fait aussi en bouteilles). Il est susceptible d'une plus considérable fabrication, il a même fabriqué beaucoup plus autrefois.

DORDOGNE

Arrondissement de Périgueux

Périgueux ✉ T 🚂 — GEMILHAC — GSELL — LEYMARIE.
Excideuil ✉ T — 🚂 *Thiviers.* — GANGLOFF ET Cie.

Arrondissement de Bergerac

Bergerac ✉ T 🚂 — TRAPP Auguste.

Eymet ✉ T 🚂 D. bras.: 500 mètres. Quai: *Eymet* — FESTAL Paul ; dir. : *Festal Paul.* M.-bras. : *Festal Paul* : prod. app.: 200 hectol.

Les 200 hectolitres sont vendus dans le café que possède la brasserie. La maison possède en outre une fabrique d'eau de seltz et limonades (fabrication 20.000 bouteilles).

DOUBS

Arrondissement de Besançon

Besançon ✉ T 🚂 Téléph. privé. — BRASSERIE GEORGES (Société anonyme au capital de 310.000 francs). Siège social et usine à vapeur: rue Bersot, 50 Détail : Grande-Rue, 2. Adm.-direct. : *Bienvenu.* Machine frigorifique système Raoul Pictet. Brevet Schmitz.

Besançon ✉ T 🚂 Téléph. — Brasserie de la Moulière. — BOITEUX FRÈRES à la *Moulière.* Bières stérilisées pour exportation. La pureté des eaux de la source de la Moulière et la fraîcheur des caves garantissent avec les nouveaux procédés de fabrication et des matières premières de premier choix, la sûreté de la fabrication.

Ornans ✉ T 🚂 — WILLIG.

Arrondissement de Baume-les-Dames

Sancey-le-Long — ✉ T *Sancey-le-Grand.* Exprès : 2 kil. — 🚂 *Clerval.* D. bras.: 20 kilom.— NACHIN Paul. Prod app.: 1.500 à 2.000 hectolit. La brasserie a été fondée en 1840. Une fabrique de limonade et d'eaux gaseuzes y est adjointe ainsi qu'une fabrique de sirops.

Arrondissement de Montbéliard

Montbéliard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. bras.: 3 kilom. Quai et port. **Brasserie** de Montbéliard, 35, 37 et 39, rue des Granges. — **A**RLEN LOUIS ET C^ie^. Spécialité d'exportation genre Munich et Strasbourg.

Arrondissement de Pontarlier

Pontarlier ✉ ⊤ 🖷 — DAMITO — Maison fondée en 1811. Exportation.

Morteau ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Adresse télég.: *Chopard-Morteau*. — D. bras. : 300 metres — Téléph. Brasserie de l'Aigle. — CHOPARD FRÈRES Dir.: *M. P. Petit* ; ch. fab.: *G. Baltersweiler*. Caves glacières. Bières-bock et de conserve. Usine à vapeur. Maison fondée en 1835, transformée en 1887-88. Dépôts dans les principales villes, et à Paris, rue Boursault, 53, (Batignolles). La brasserie achète ses malts.

EURE

Arrondissement d'Evreux

Evreux ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — BIETH.

Balines ✉ ⊤ 🚂 *Verneuil* — NOURRY.

Vernon ✉ ⊤ 🖷 HAFFNER ET MEINSON — WAGNER.

Arrondissement de Louviers

Autheuil 🖷 — ✉ ⊤ *Croix-Saint-Leufroy*. — LEDORMEUR J.

Arrondissement de Pont-Audemer

Saint-Ouen-de-Thouberville — ✉ ⊤ *La Bouille* (*Seine-Inférieure*) — 🖷 *La Londe*. — CHAPELAIN P.

EURE-ET-LOIR

Arrondissement de Chartres

Chartres ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — HORNUNG.

Arrondissement de Chateaudun

Châteaudun ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 1 kilom.— WEIL Camille. Fermentation basse. Cuves glacières. Machine frigorifiques. Brasserie-Malterie. Orges et Escourgeons de Beauce. Envoi

d'échantillons sur demande. Maison fondée en 1840. *Médailles d'argent* : Paris 1891, Moscou 1891, Exposition universelle Bruxelles 1897. Membre du Jury : Tours 1892. Exposition universelle Paris 1900 : *2 médailles d'argent*

Arrondissement de Dreux

Dreux ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — WEINMANN. Brasseur et malteur.

FINISTÈRE

Arrondissement de Quimper

Quimper ✉ ⊤ 🚂 — ARNAVON — BOIS (Vve) — LE BRAS Edouard.

Plouaré — ✉ ⊤ 🖷 *Douarnenez* — DELBEOCH Emile, au Caro.

Arrondissement de Brest

Brest ✉ ⊤ 🖷 — GAIE ET Cie — BASTIEN.

Lambézellec ✉ ⊤ 🖷 — Téléph. *avec Brest.* — BERTRAY.

Lambézellec ✉ ⊤ 🖷 — GOUX ET Cie.

Lambézellec ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. *avec Brest.* — Brasserie de Kérinou. — LE FRAPPER FRÈRES. — Usine à vapeur et moteur hydraulique — Débit de la source principale servant à la fabrication, *par 24 heures*, 150.000 litres.

Landerneau ✉ ⊤ 🖷 — LE BOS — LE CONIAC.

Saint-Marc — ✉ ⊤ 🖷 *Brest* — GOURVENNEC.

Arrondissement de Chateaulin

Chateaulin ✉ ⊤ 🖷 — FÉVRIER (Vve).

Crozon ✉ ⊤ — 🖷 *Brest* — PERRIN Ad. — Fabrique de limonade.

Arrondissement de Morlaix

Morlaix ✉ ⊤ 🖷 — ALEXANDRE FRERES.

Morlaix ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 1 kilom. Quai et port. Brasserie du Pouliet — HERR FRÈRES. Usine à vapeur. Machines à glace. Prod. app. par an: 15 à 18.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

"Les Industries Agricoles Progressives"

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

GARD

Arrondissement de Nîmes

Nîmes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie de la Fontaine.— JOUJOU François †.

Beaucaire ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégraphique : *Brasserie Beaucaire*. — Téléph. n° 8. — GRANDE BRASSERIE DU SUD-EST. Dir.: *Hoffnerr Ed.*

Arrondissement d'Alais

Alais ✉ ⊤ 🚂 — FRESCH C.

Bessèges ✉ ⊤ 🚂 — BOUTELIER.

Arrondissement d'Uzès

Uzès ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. Brasserie de la Lauze. — BRUNEL A. Fermentation basse. Machine à glace. Bière de conserve.

Pont-Saint-Esprit ✉ ⊤ 🚂 — VIALLET FRÈRES.

GARONNE (HAUTE)

Arrondissement de Toulouse

Toulouse ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CAUSSAN, 9, Quai St-Pirre. DEBS Michel, Allées Lafayette, 45. Brasserie Alsacienne. Malterie. — HAFFNER Jean, 35, faubourg Arnaud Bernard. — MARTIN Emile, 15, rue Lagenne. – MATHIAS BRUKER ET Cie. Brasserie Montplaisir, rues André Delieu, Neuve Montplaisir et Boulevard du Canal. Adresse télégr. : *Brasserie-Montplaisir.*

Toulouse ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie de Strasbourg, rue du Pont-de-Tounis, 10 et [illegible]. — FRITZ HAFFNER FRÈRES. Adresse télégraph. : *Fritz-Haffner-Toulouse*. Prod. app. : 10.000 hectol. Grandes caves glacières pour bière de garde. Installation pour fermentation basse. Malterie : 78 et 80 quai de Tounis.

Grenade-sur-Garonne ✉ ⊤ — 🚂 *Castelnau-Estrètefond.* D. bras.: 4 kilom. Brasserie du Progrès. MICOU Eloi.

Arrondissement de Saint-Gaudens

Saint-Gaudens ✉ ⊤ 🚂 — DUCOS — SAINT-PAUL.

Bagnères-de-Luchon ✉ ⊤ 🚂 — SAMMULER.

Montréjeau ✉ ⊤ 🖷 Adresse télégr.: *Brasserie-Montréjeau.* — D. bras.: 2 kilom. Brasserie Alsacienne. IEHL Victor, *gendre et successeur de E. P. Fages* ; prod. app.: 2.000 hectol. Fermentations basse et mixe. Fabrique de limonades gazeuses très renommée. Entrepôt des bières boch *Grüber*. Maison fondée en 1855.

Arrondissement de Villefranche-de-Lauragais

Revel ✉ ⊤ 🖷 — Adresse télég : *Fines-Revel*. D. bras.: 800 mètres. — FINES FRANÇOIS ET FILS. Prod. app.: 1.200 h.

Bière éminemment digestive employée avec succès par les médecins dans les maladies d'estomac: *Médaille d'or*, concours de Revel de 1894.

Limonades et siphons. — Entrepôt de bière boch et de glace. — Brasserie Malterie.

GERS

Arrondissement de Mirande

Mirande ✉ ⊤ 🖷 — MANGEL Antoine.

GIRONDE

Arrondissement de Bordeaux

Bordeaux ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Brasserie générale — LEPERT Léopold, 4, quai de Brienne. — NOILLAC, 3, rue de Serre. — WICKER J., 68, boulevard de Talence.

Cadillac-sur-Garonne ✉ ⊤ — 🖷 *Cérons* (Midi). D. bras.: 2 kilom. 500. 🚃 au tramway *Bordeaux-Cadillac*. — Quai : ***sur la Garonne***, service de bateaux à vapeur sur Bordeaux. — WALCH Léon. — Bières en bouteilles. — Fabrique de liqueurs, eaux gazeuses.

Teste de Buch (La) ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie à vapeur de la Teste. — GÉRARD ET Cie, BRUKL, successeur.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES POMPES WORTHINGTON

43, Rue Lafayette, PARIS

Pompes et Condenseurs Worthington pour tous services

Arrondissement de Bazas

Bazas — CORTES (Vve).
Langon — HOST Joseph.

Arrondissement de Blaye

Blaye — *Blaye* (Chemin de l'Etat. chemin de fer économique). D bras. : 1 kilom. — Quai et port de *Blaye*, *important.* — BECKER. — Propriétaire de *La Croisette*, 1er crû classé.— Vente directe au consommateur, par barrique et demi-barrique.

Arrondissement de Libourne

Libourne — Téléph. — D. bras.: 1 kilom. 500. — Quai *touchant la brasserie sur la rivière de l'Isle*. — Brasserie française. — DESPAGNE Léon — Fermentation haute, avec entrepôt de bière à fermentation basse.

Arrondissement de La Réole

La Réole — TARTAS.

HÉRAULT

Arrondissement de Montpellier

Montpellier — Téléph. — ROTT-ZIMMER Louis.

Arrondissement de Béziers

Béziers — Téléph. — Dist. bras.: 1 kilom. - Quai : *Canal du Midi*. — BRASSERIE GÉNÉRALE DU MIDI (Société anonyme au capital de 625.000 francs). Dir.: *Scharff J.* — Prod app.: 7.000 hectolitres. — Nsines à *Béziers* et *Ruoms (Ardèche)*.

Béziers — Téléph. — KAYSER Fritz
Bédarieux — VIDAL.

Arrondissement de Lodève

Saint-André-de-Sangonis — D. bras.: 80 mètres. — Brasserie des Deux Lions. — EDMONTS François. Usine à vapeur. — Maison fondée en 1872.

POMPES WORTHINGTON

BREVETÉES S.G.D.G.

PARIS 1889 : Grand Prix

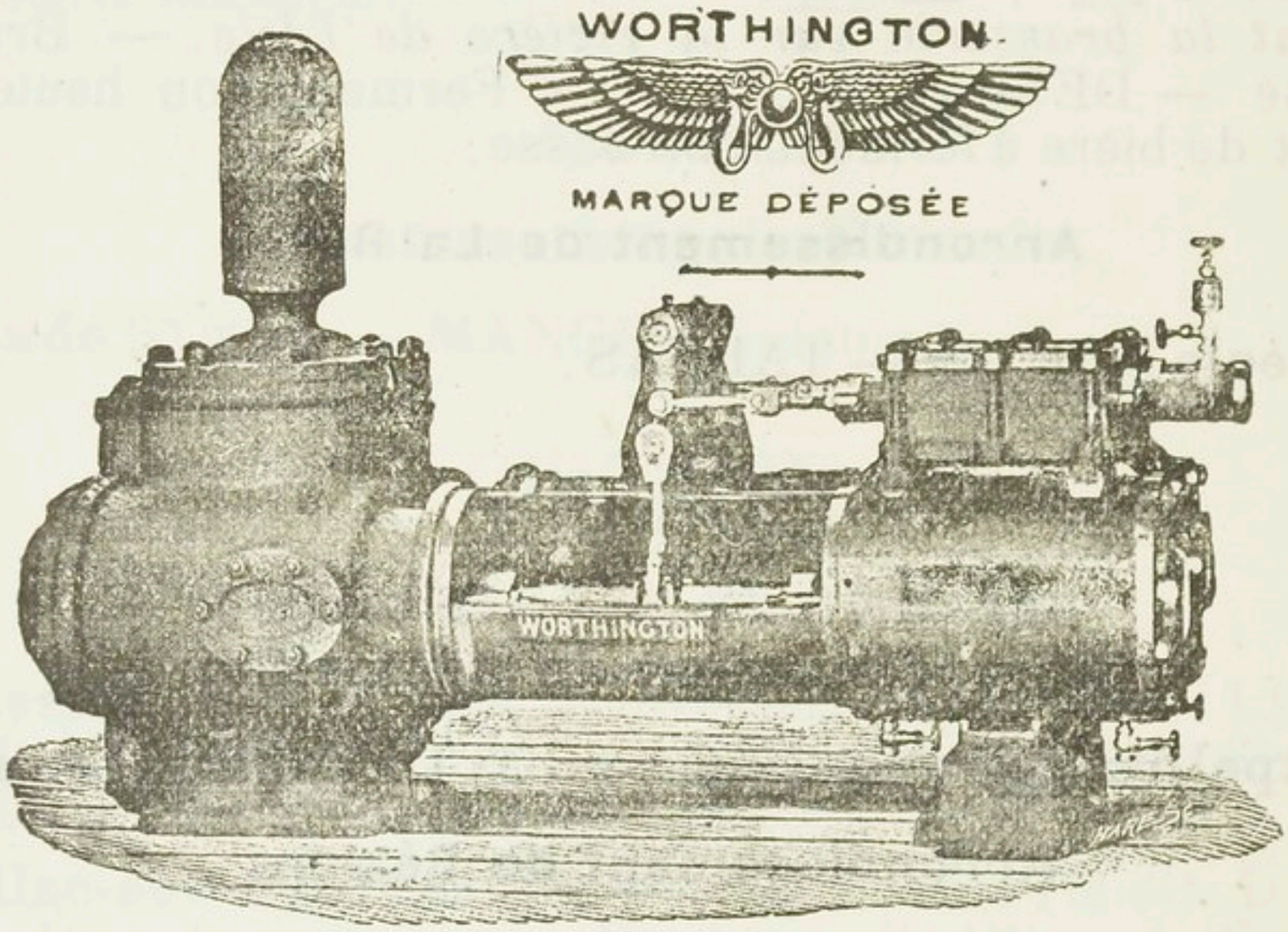
PARIS 1900 : 2 Grands Prix, 2 Médailles d'Or

140.000 Pompes en fonctionnement pour tous services

POMPES DE TOUS TYPES & DÉBITS EN MAGASIN

WORTHINGTON

MARQUE DÉPOSÉE



Catalogues, Renseignements et Devis sur demande

POMPES EN MARCHE A L'ADRESSE CI-DESSOUS

SOCIÉTÉ FRANÇAISE

des POMPES WORTHINGTON

Capital : **2.000.000** de Francs

43 -- RUE LAFAYETTE -- 43

PARIS

270 L

ILLE-ET-VILAINE

Arrondissement de Rennes

Rennes — GRAFF ET RICHTER.

Arrondissement de Saint-Malo

Saint-Servan — *Saint-Malo-Saint-Servan.* D. bras. : 2 kilom. — Quai et port : *Saint-Servan.* — Brasserie Servannaise, place des Bas-Sablons. — HEURTAUT. — Bière à fermentation haute.

INDRE

Arrondissement de Châteauroux

Châteauroux — Téléph. — D. bras. : 1 kilom. 500. — GRILLON ET Cie. Gérants : *Grillon Adrien et Paul Grillon.* Fondé de pouvoirs : *Salmont Clovis.* Dir. technique : *Schmidt Pierre.* — La brasserie de Châteauroux fabrique son malt. Elle fait donc la maiterie et la brasserie, mais ne verd pas de malt.

Châteauroux — Téléph. — MOULINS.

Arrondissement d'Issoudun

Issoudun — RABUSSIER Fils.

INDRE-ET-LOIRE

Arrondissement de Tours

Tours — Téléph. — D. bras. : 500 mètres. — Brasserie Tourangelle, place d'Aumont. — TESSIER ET BOSSEBEUF. — Bière bock. Bière blonde. Bière de Munich. Fermentation haute et basse. Machines à glace.

Tours — Téléph. — Brasserie Saint-Eloi. — WEBEL.

Arrondissement de Chinon

Chinon — CHALONS.

Arrondissement de Loches

Loches — Téléph. — MARDELLE Fils.

ISÈRE

Arrondissement de Grenoble

Grenoble ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — *Mur mitoyen à la gare.* Adr. télégr.: *Brasserie Frise, Grenoble.* Téléphone: *La Frise-Grenoble.* — SOCIÉTÉ ANONYME DES BRASSERIES DE LA FRISE — Dir.: *Tauveron Amédée.* Prod. app.: 20.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Grenoble ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — POULAT ET PAPET.

Eybens — ✉ ⊤ 🚂 *Grenoble.* — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE D'EYBENS.

Voiron ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de Maubec. — BACKESS R., propriétaire. Dir.: *Backess.* Prod. app.: 5.000 hectol. Caves glacières, glaces naturelles. Pale ale français. Exportation. Bière mousseuse en bocks et en bouteilles.

Arrondissement de Saint-Marcellin

Roybon ✉ ⊤ — 🚂 *La Côte-Saint-André.* — LES TRAPPISTES DE CHAMBARAND.

Arrondissement de Vienne

Vienne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. brass : 1 kilom. — Brasserie de « La Cocarde ». SAGE Pierre. Dir.: *Sage P.* Prod. app. : 2.500 hectol.

Vienne ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — WINDECK Ch.

JURA

Arrondissement de Lons-le-Saulnier

Lons-le-Saulnier ✉ ⊤ 🖷 — BUCK.

Arrondissement de Dôle

Dôle ✉ ⊤ — 🖷 *Dôle-la-Bédugue.* D. bras.: 500 mètres — Quai : *Canal du Rhône au Rhin.* D. bras.: 1 kilom. — GYSIN. Prod. app.: 4.000 hectol. Bière blonde. Façon anglaise. Spécialité de bières en bouteilles.

Arrondissement de Poligny

Poligny ✉ ⊤ 🖷 — DUBOULOZ — MESTRE.
Champagnole ✉ ⊤ 🖷 — OLIVIER Auguste.
Salins ✉ ⊤ 🖷 — DAUVERGNE Constant.

Arrondissement de Saint-Claude

Saint-Claude-sur-Bienne ✉ ⊤ 🚂 — DALLOZ-MASSON — ERB Ch.

Morez ✉ ⊤ — 🚃 *Saint-Laurent*. D. bras.: 12 kil. — ERB Désiré — HUBSCHER.

LANDES

Arrondissement de Mont-de-Marsan

Mont-de-Marsan ✉ ⊤ 🚃 — LUBET Henri.
Aire-sur-l'Adour ✉ ⊤ 🚃 — HUTTNER.

LOIR-ET-CHER

Arrondissement de Blois

Blois ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — Brasserie Blésoise, rue Croix-Boissée, 85, 114 et 124. Machines frigorifiques, caves-glacières. PROVOST.

Arrondissement de Vendôme

Vendôme ✉ ⊤ 🚃 — DARILLOT-GONIDAL.

LOIRE

Arrondissement de Saint-Etienne

Saint-Etienne ✉ ⊤ 🚃 Téléph. Adr. télégr. : *Nationale Saint-Etienne.* – Adresser les lettres à *M. le Directeur de la Brasserie Nationale de Saint-Etienne.* Téléph. — Embrt *du port sec de Bérard,* appartenant à la Brasserie. D. bras.: 3 kilom. — Port *sec de Bérard.* SOCIÉTÉ DES BRASSERIES FRANÇAISES, Brasserie Nationale de Saint-Etienne (Loire). Dir. : *Despalles Adrien.* Ch. fab.: *Maurice Raclot,* chef brasseur ingénieur des arts et manufactures Siège social : *74, boulevard Hausmann, Paris.* Bières brune et blonde en fûts et en bouteilles. Spécialité de bière d'exportation. Expéditions par wagons-glacières. Bière de grande conserve. Produit garanti pur orge et houblon. Les plus belles récompenses aux expositions. Brasserie-Malterie. La Brasserie fait ses malts.

USINE DE FER "THURINGIA" (SOCIÉTÉ ANONYME)

Anciennement **FranSCHAEFER**

A **MÜHLHAUSEN,** E THURINGE (ALLEMAGNE)

FABRIQUE DE MACHINES --- FONDERIE DFER & DE MÉTAUX --- CHAUDRONNERIE

Spécialité, depuis 1860, de nouveaux plans r constructions de Malteries et de Brasseries

Livraison de toutes Marchandises . Appareils après épreuve garantie

SE RECOMMDE POUR :

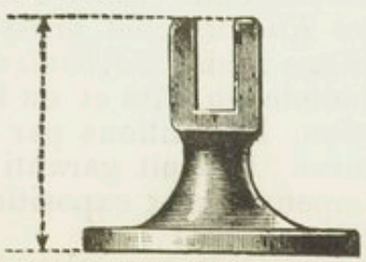
Plans de chaudières à vapeur de différents systèmes.
Machines à vapeur, constructions les plus nouvelles.
Transmissions d'après les expériences les plus récentes. (Catalogue spécial).
Appareils pour nettoyer les orges et les malts ; appareils pour le triage et le transport des grains.
Appareils à tremper l'orge, avec lavage spontané.
Torréfacteur de malt avec système de ventilation à mouvements spontanés pour production de toutes les sortes de malt.
Installations complètes de germoirs. Concasseur de malt à 2, 3 et 4 cylindres. Machines à nettoyer et polir le grain. Balances automatiques ou décimales, fixes ou mobiles. Caisses a grains.
Cuves-matière. Construction garantie.
Cuves de débattage. Cuves de clarification de différentes formes, avec ou sans faux-fond.
Chaudières à moût et chaudières à bière pour la cuisson à vapeur et à feu nu.
Brasoirs machines de piochage, machines pour crachement des dragues. Puisards.
Appareils de raffinage, etc., de toutes constructions.
Pompes de tous genres, pour eau, moût et bière.
Escaliers et piédestaux en fer, d'après les modèles les plus nouveaux pour magasin à bière et caves de fermentation.
Réfrigérants, travail soigné avec bassin d'écoulement et ailes pour rafraîchir.
Appareils fermés, pour la méthode de refroidissement par l'air stérilisé.
Filtre à houblon avec ou sans appareil compresseur.
Appareils hydrauliques : Pompes, réservoirs, chauffoirs, réservoirs pour eau chaude. Conduites d'eau.
Monte-charges ventilateurs pr malteries, caves et brasseries.
Chariots pour malts.
Elévateurs.
Transports de volutes, etc.
Chantiers en fonte pour fûts, cuves et foudres.

Nous recommandons spécialement notre **Bureau Technique** *p la construction et la reconstruction de brasseries, de malteries, de tourailles et de celliers.*

Ce bureau fournit le plan complet d'installation ainsi que le devi les renseignements nécessaires à la concession de batisse, les comptes complets des travaux et des charges des entrepreneurs, devis comple pour la fourniture des machines et la construction des bâtiments.

Ces frais sont gratuits en cas de commande d'installation de mac es. Un ingénieur compétent est envoyé à nos frais sur les lieux, pour premières informations.

Les meilleurs certificats et références ainsi que des catalogues s à la disposition des intéressés.

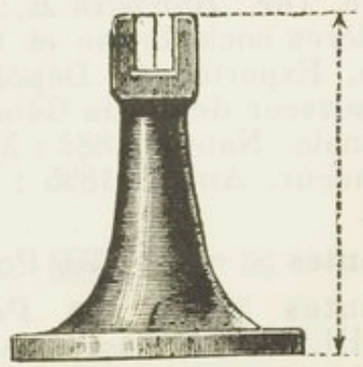


Supports en fonte pour chantiers, Piliers p cuves de fermentation. Plateau de siège
Colonnes pour caves et échudage, Fenêtres en fonte

GRILLES POUR FOER CONTINU, ETC.

Exécution soignée, rapide et économiq, d'après nos modèles, d'après dessins, communiqués d'après plans

239 L



Saint-Etienne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MOSSER ET FILS, *à Belleroue*.

Saint-Etienne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Adr. télégr. : *Oppermann-Saint-Etienne*. Grande Brasserie et Malterie de la Loire, rue Désirée, 14. OPPERMANN Ch. ET Cie. Prod. app. : 17.000 hectolitres dont 1.800 en bouteilles et le reste en fûts. Membre du jury ; hors concours, Saint-Etienne 1891 ; Lyon 1894.

Arrondissement de Roanne

Roanne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DARMAZIN.

LOIRE (HAUTE-)

Arrondissement du Puy

Puy-en-Velay (Le) ✉ ⊤ 🚂 — TEYSONNEYRE.

Brives-Charensac ✉ ⊤ — 🚂 *Le Puy* — MOSSER.

Pont-Neuf.— ✉ ⊤ 🚂 *Le Puy*. — D. bras. : 1 kilom. 500. Brasserie du Pont-Neuf. — DEMOURGUES ET BASTIDE.

Arrondissement de Brioude

Brioude ✉ ⊤ 🚂 — CHRISTOPHE A., boulevard Victor-Hugo. Fabrique de limonade. — PÉROT.

LOIRE-INFÉRIEURE

Arrondissement de Nantes

Nantes ✉ ⊤ 🚂 (Ouest et Etat) Téléph. — Adresse télégr. et postale : *Burgelin-Brasseur-Nantes*. Embr. : à la porte de la brasserie. D. bras. : 3 kilom. Quai : se trouve à 50 mètres de la brasserie. Port. Téléph. au bureau de la brasserie, rue Joseph Cholet, et au bureau des commandes : 1, rue Thurot. BURGELIN E. Dir. : *Burgelin E.* ; prod. app. : 55.000 hectol. Spécialité de bières bock, brune et blonde. Caves glacières Machines à glace. Exportation Dépôt : rue Thurot (en face la Bourse). Fournisseur de la Cie Générale Transatlantique et de la Marine nationale. Nantes 1882 : Médaille d'or. Nantes 1886 : Diplôme d'honneur. Angers 1895 : Diplôme d'honneur. Brasserie-Malterie.

Nantes ✉ ⊤ 🚂 Téléph Port. — DIEBOLD, rue Bouillé.

Nantes ✉ ⊤ 🚂 Port. — Brasserie FREUDENTHALLER, ROTHENBACH successeur, rue François-Bruneau, 22 et 24.

Bureau : Quai Brancas, 5. Machines à glace. Nouvelle installation frigorifique. Caves glacières. Spécialité de bières bock et d'exportation. Bière de mars. Bière de ménage. Livraison en fûts et en bouteilles.

Nantes ✉ ⊤ 🚃 Téléph — D. bras.: 500 mètres environ. Port. SCHAEFFER E. Dir.: *Schaeffer E.*; prod. app.: 40.000 hectol.

Arrondissement d'Ancenis

Ancenis ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 400 mètres. — PALUSSIÈRE P., rue Villeneuve, 21 et rue des Tonneliers, 70; prod. app.: 2,000 hectol. Bières en bouteilles.

LOIRET

Arrondissement d'Orléans

Orléans ✉ ⊤ 🚂 Téléph — GAVOT FRÈRES, rue du Héron, 18 — SCHMETZ.

Châteauneuf-sur-Loire ✉ ⊤ 🚃 — LURCK Albert.

Arrondissement de Montargis

Montargis ✉ ⊤ 🚃 — JOANNET A.

LOT

Arrondissement de Cahors

Cahors ✉ ⊤ 🚃 — GERANDO Aîné — SOULIE J.

Arrondissement de Figeac

Figeac ✉ ⊤ 🚃 — DESCAMPS.

Saint-Céré ✉ ⊤ — 🚂 *Bretenoux-Biars.* — MURAT (VEUVE) ET FILS — ROCHE.

LOT-ET-GARONNE

Arrondissement de Nérac

Nérac ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie de la Garenne Henri IV, route de Nazareth. — LABARTHE Eugène, successeur de M. *Alig. Martin*; prod. app.: 10.000 hectol. Machines à glace, à acide carbonique; bock Henri IV.

Nérac ✉ ⊤ 🚂 — LAUBENAEIMER J. ET FILS.

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

LOZÈRE

Arrondissement de Mende

Mende ✉ ⊤ 🚂 — BONICEL.

Mende ✉ ⊤ 🚃 — MULLER PÈRE ET FILS ; prod. app.: **2.**800 hectol.

Mende ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: **1** kilom. 500. — PIERSON E. — Bières en fûts et en bouteilles, brune et blonde.

Arrondissement de Marjevols

Banassac 🚃 — ✉ ⊤ *La Canourgue.* — MIALAS Arsène.

MAINE-ET-LOIRE

Arrondissement de Cholet

Chemillé ✉ ⊤ 🚃 — MICHEL Georges.

Arrondissement de Saumur

Douces. — ✉ ⊤ 🚃 *Boué-la-Fontaine.* — LEOTY Elie. — Distillerie. Vins et spiritueux en gros. Fabrique d'eaux gazeuses.

MANCHE

Arrondissement d'Avranches

Avranches ✉ ⊤ — 🚃 *Avranches et Pontaubault.* D. bras.: 2 kilom. — Grande Brasserie alsacienne. COMBY J.-B., à *Le Val-St-Père.* Ch.fab.: *Obiol.* — Bière bock très renommée. Bière de conserve transportable. – Grande installation frigorifique. Brasserie-Malterie. La Brasserie étant située sur une hauteur qui domine le Mont St-Michel, les touristes viennent la visiter et leur attention se porte beaucoup sur la machine à glace qu'elle possède.

Arrondissement de Cherbourg

Cherbourg ✉ ⊤ 🚂 — Embr.: *Tête deligne.* — D. bras.: 500 mètres. Port. — Brasserie du Roule — DANIEL, avenue Carnot, 8 et 10; prod app.: 3 600 hectol. Une partie de la bière fabriquée est dénaturée pour servir de levain à la boulangerie. Levures artificielles. Eaux gazeuses.

Cherbourg ✉ ⊤ 🚂 Port. — LECERF — MORIZOT Paul.

MARNE

Arrondissement de Châlons

Châlons-sur-Marne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 600 mètres. — Quai : *Canal latéral de la Marne* — Grande Brasserie et Malterie française de l'Etoile — Téléph. — PFENDER ET Cie (Société en commandite par actions). Usines et caves, avenue de Paris, 59 ; prod. app : 20.000 hectol. Bock conserve. Bière de Champagne. Malts de Champagne. Exposition de Reims 1876 : Médaille d'argent. Exposition universelle de Paris 1900 : Médaille d'argent.

Châlons-sur-Marne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Raccordement — D. bras.: 900 mètres. — Grande Société française de Distilleries, Malteries et Brasseries. Téléph. — BRASSERIE DE LA COMÈTE (Société anonyme au capital de 3.650.000 fr.). Siège social et dépôt de vente à Paris, boulevard Poissonnière, 24. Usines et caves à Châlons-sur-Marne. Dir.: *Noel. Bière de la Comète.* Anvers 1885 : *Médaille d'Or;* Paris 1886 : *Diplôme d'Honneur;* Exposition de brasserie 1887 : *Diplôme d'Honneur* ; Exposition Universelle de 1889 : *Membre du Jury, Hors Concours.*

Mourmelon-le-Grand 🚂 — ✉ ⊤ *Mourmelon-le-Petit* — PICQUART — RICKLIN ET BAUDRY — ROYER.

Suippes ✉ ⊤ 🚂 — PETIT.

Arrondissement d'Epernay

Epernay ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Exprès : 1 kilom. — Embrts : *pour Reims et Romilly* — D. bras : 1 kilom. — Grande Brasserie Strasbourgeoise, 64, rue du Commerce prolongée, à Pékin. MOSSER A. (VEUVE) ET FILS. Prod. app.: 10.000 hectol. — Fermentation basse. Bières bourgeoises. Bières en bouteilles.

Epernay ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie et Malterie de la Champagne, à *l'Ile Belon.* — Téléph. SCHIFF ET Cie.

Fère-Champenoise ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — GRANDE BRASSERIE CHAMPENOISE (Société anonyme au capital de 600.000 fr.). Dir.: *Schmitt, ingénieur E. C. P.* Exportation. Bières en fûts et en bouteilles. *Salvator. Ale. Conserve. Bock.* Exposition de Paris : *Médaille d'Or.*

Arrondissement de Reims

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. GOUVERNEUR FRÈRES. Usine et bureau, rue des Créneaux prolongée.

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BOUILLARD ET POUYARD, 52, rue du Temple — MONFEUILLARD ET LÉVÊQUE. Brasserie de Courlancy, rue de Courlancy, 52.

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DE TASSIGNY FRÈRES ET Cie, boulevard de la République. 8, et rue des Consuls, 31.

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. Grande Brasserie de « La Marne », avenue de Paris, 27 Téléph. WALTER E. ET Cie. Dir.: *Walter*. Prod. app : 30.000 hectol. Brasserie reconstruite en 1894 95 d'après les nouveaux procédés. Concours régional Reims 1895 : *Médaille d'Or*.

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres — Téléph. *interurbain*. BRASSERIE DE REIMS (Société anonyme au capital de 500.000 francs). Siège social : 46, rue Buirette. Adm.: *Wagner*. Prod app.: 10.000 hectol. Fermentation basse. La brasserie fait et achète des malts.

Reims ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Adr. télégr.: *Veith-Reims*. Brasserie-Malterie « La Reimoise ». VEITH F. Usine et bureaux : rue des Créneaux prolongée et boulevard Gerbert, 32. Téléph.

Bazancourt ✉ ⊤ 🚂 — HAMAIDE-BOURBON.

Bétheniville ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de la Suippe. HUSSON-LECOCQ. Dir.: *Husson*. Prod. app : 4.000 hectol. Brasserie fondée en 1817, tenue par nous de père en fils. — Fermentation haute, étudiée et raisonnée. — Excellente bière avec l'agréable des fermentations basses sans les inconvénients.

Isle-sur-Suippe ✉ ⊤ 🚂 — BELLAVOINE. Dir.: *Bellavoine*.

Witry-les-Reims ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 400 mètres. Brasserie « La Gauloise ». DAZY J. Dir.: *Pérard*. Prod. app. : 6.000 hectol. Fermentation basse. Bières blonde et brune en fûts et en bouteilles.

Verzy ✉ ⊤ — 🚂 *Thuisy-Wez* — MOREL Fils.

Vernezay — ✉ *Verzy* — ⊤ 🚂 *Sillery* — ROZE-GODOT.

Arrondissement de Sainte-Menehould

Sainte-Menehould ✉ ⊤ 🚂 — D. bras : 1 kilom. — ROBERT Léon, rue Florion. Fermentation basse.

Sommepy ✉ ⊤ 🚂 — MILLET Ovide.

FABRIQUE DE PATE CALORIFUGE

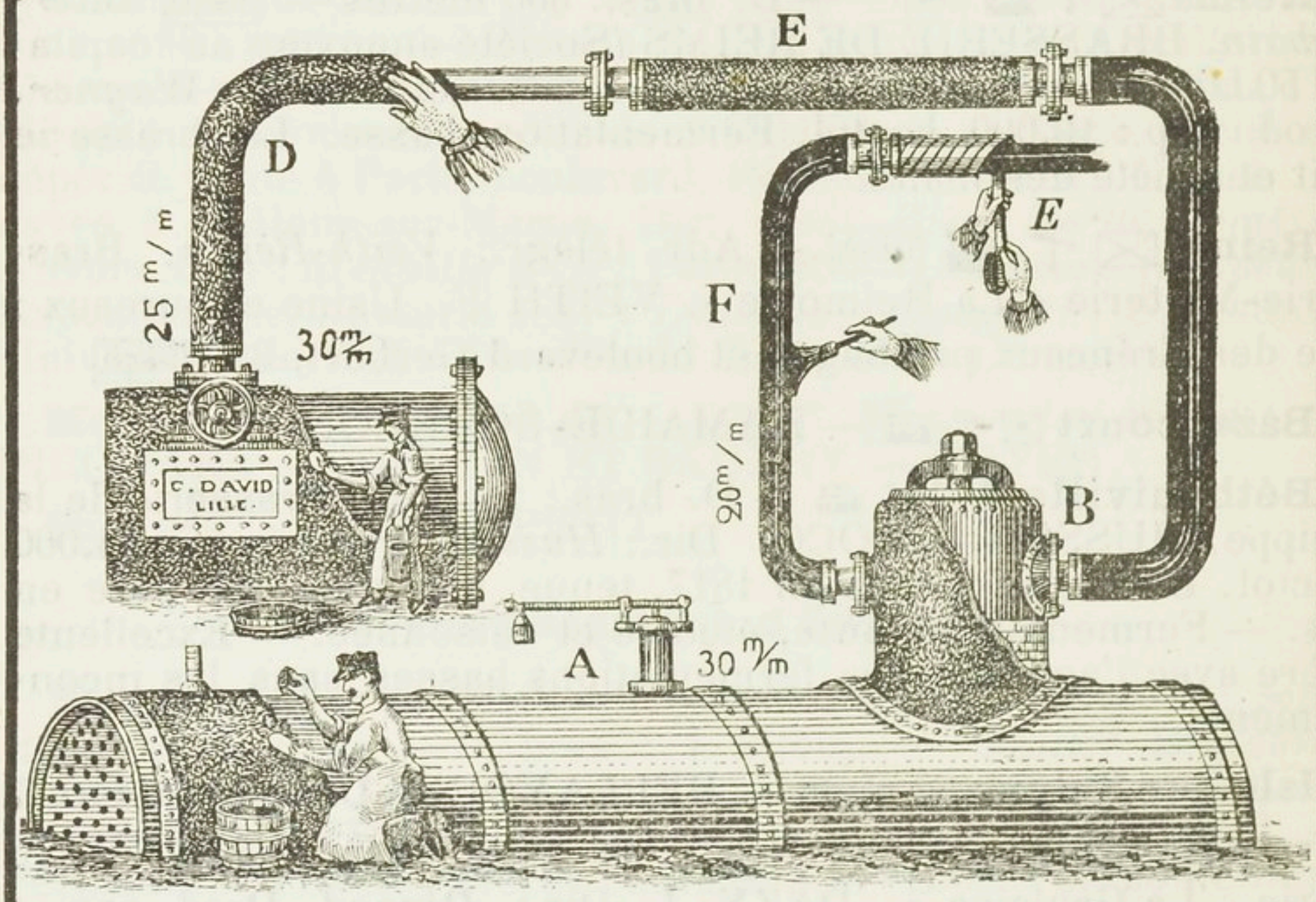
Plastique genre Blindage, résistant et léger

PROPRETÉ — LÉGÈRETÉ — SOLIDITÉ

CHARLES DAVID

Usine à Vapeur, 1-3-5, rue des Bois-Blancs

ESQUERMES-LILLE



Ma **Pâte Calorifuge**, à base de liège et d'amiante, garantit les appareils à vapeur contre les pertes de **CALORIQUE**, les conduites d'eau contre la gelée. - Elle assure aux *Brasseurs* et *Distillateurs* une economie de 25 à 30 0/0 sur le temps nécessaire pour arriver à une bonne rectification. -- Mauvaise conductrice de la chaleur, isolante, résistant à toute vibration des tuyaux, elle donne une économie de 500 à 600 grammes de charbon par heure et par mètre carré de surface recouverte.

Garantie 8 années sur facture

LE DÉSINCRUSTANT dit **NOURRIT-TOLE,** PRODUIT VÉGÉTAL *garanti sans acide ni mordant*

évite l'incrustation des chaudières et le détubage

RÉFÉRENCES ET NOTICES SUR DEMANDE 279 L

MARNE (HAUTE-)

Arrondissement de Chaumont

Chaumont ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BECKER-DEBRIÇON.

Arrondissement de Langres

Fayl-Billot (Le) ✉ ⊤ — 🚂 *Charmoy-Fayl-Billot* — BROCARD Paul.

Humes — ✉ ⊤ 🚂 *Langres* — SOCIÉTÉ ANONYME. Brasserie et Malterie.

Arrondissement de Vassy

Joinville ✉ ⊤ 🚂 — LAPAGE ET VARINOT FILS.

Saint-Dizier ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Adresse télégr.: *Hartmann-St-Dizier*. — GRANDE BRASSERIE DU FORT CARRÉ (Société anonyme). Machines frigorifiques. Caves glacières. Expéditions dans toute la France. Exposition internationale de Bruxelles 1897, grande Médaille d'or. Grand Diplôme d'honneur, Paris 1886. — THOMAS AUG. (VEUVE).

MAYENNE

Arrondissement de Laval

Laval ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 200. — Brasserie de la Coconnière, rue du Mans, 77 bis. DELAITTRE J. Brasserie, malts d'orges et orges de brasserie de la Mayenne.

Laval ✉ ⊤ 🚂 — FESLIEL FRÈRES.

MEURTHE-ET-MOSELLE

Arrondissement de Nancy

Nancy ✉ ⊤ 🚂 Téléph — GREFF Jules.

Champigneulles ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 200 mètres. Embrt particulier au réseau de la Cie de l'Est.— SOCIÉTÉ ANONYME DE LA GRANDE BRASSERIE DE CHAMPIGNEULLES-SUR-NANCY. Adm.-Dir. : *Trampitsch*; prod. app.: 30.000 hectol Expédition dans toute la France.

Dieulouard ✉ ⊤ (gare) 🚂 — PARENTIN.

Dombasle-sur-Meurthe ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DRON.

Malzéville ✉ ⊤ — 🚂 *Nancy* — DRION.

Maxéville ✉ ⊤ 🖷 — Adresse télégr.: *Brasserie-Est-Nancy* — Téléph. – BRASSERIES DE MAXÉVILLE RÉUNIES (Société anonyme au capital de 3.500.000 francs). Adm.-délégué : *Bertrand-Oser.*

Moncel-sur-Seille ✉ ⊤ 🖷 — KIFFER Clément Fils.

Pont-à-Mousson ✉ ⊤ 🖷 Téléph. – POIROT Emile, rue des Jardins, 22; prod. app.: 8.000 hectol.

Saint-Nicolas-du-Port ✉ ⊤ — 🖷 *Varangeville* — COURTOIS FRÈRES — SERVAIS.

Tantonville ✉ ⊤ — Adresse télégr : *Brasserie-Tantonville* — Téléph. *avec Nancy et annexes* — 🚂 *Tantonville.* Raccordement pour la petite vitesse. *Station ouverte seulement à la grande vitesse.* D. bras.: 2 kilom. BRASSERIE DE TANTONVILLE (Société anonyme au capital de 2.400.000 francs). Administrateur : *Tourtel* ; prod. app.: 100.000 hectol. C'est la Brasserie de Tantonville qui a introduit en France la fabrication de la bière à fermentation basse. Ses produits jouissent d'une grande et ancienne réputation et rivalisent avantageusement avec les meilleures bières du continent. Sa bière brune se distingue par sa grande supériorité sur les meilleures marques de Munich. Elle a obtenu les plus hautes récompenses à toutes les expositions. Dégustation : TAVERNE TOURTEL, 43, boulevard des Capucines, Paris.

Exposition Universelle Paris 1889 : Hors concours, Membre du Jury.

Vézelise ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — MOREAU.

Arrondissement de Briey

Briey ✉ ⊤ 🚂 — LABRIET (Vve) — MUNIER.

Briey ✉ ⊤ 🖷 — Adresse télégr. *Simon frères, Briey.* D. bras. : 500 mètres. Téléphone. — Brasserie Saint-Antoine. SIMON FRÈRES. Ch. fab.: *B. Klein.* Prod. app.: 12.000 hect. Machines frigorifiques *Quiri et Cie.* Bière bock en fûts et en bouteilles. La bière est vendue en bouteille et en fûts.

La brasserie fait et achète des malts.

Jarny — ✉ ⊤ *Conflans.* Exprès : 2 kilom. — *Conflans-Jarny.* Embr.: *Nancy, Paris, Metz, Ardennes.* D. bras.: 2 kilom. — BARTHÉLEMY E.

Longuyon ✉ ⊤ 🚂 — RENAUD.

Longwy ✉ ⊤ 🖷 — JANSON.

Longwy ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: ! kilom. Adr. télég.: *Petitier-Longwy-Bas*. Brasserie des Religieuses. PETITIER Louis, *aux Religieuses, Longwy-Bas*. Spécialité de bières de fermentation basse pour bouteilles et fûts. Cuisson par vapeur. Installation nouvelle. Machines frigorifiques. La brasserie achète ses malts.

Villerupt ✉ ⊤ 🚂 — MÉCHEL.

Arrondissement de Lunéville

Lunéville ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — GOGER (Vve) — NICOLAS (Vve).

Baccarat ✉ ⊤ 🚂 — BANNVARTH — RAUCH J. — D. bras.: 1 kilom.

Badonviller ✉ ⊤ 🚂 — GEOFFROY.

Blamont ✉ ⊤ 🚂 — BAUMGARTEN Ignace — WELKER.

Bréménil — ✉ ⊤ 🚂 *Badonviller*. — VERDENAL Jules.

Cirey-sur-Vezouze ✉ ⊤ 🚂 — ETIENNE E.

Einville ✉ ⊤ — 🚂 *Lunéville*. — L'HUILLIER.

Gerbeviller ✉ ⊤ 🚂 — NOEL.

Raon-lez-Leau — ✉ ⊤ Téléph : *Raon-sur-Plaine (Vosges)*. 🖷 *Raon-l'Etape*. — SIMON J.

Arrondissement de Toul

Toul ✉ ⊤ ✉ Téléph — GRAVEL.

MEUSE

Arrondissement de Bar-le-Duc

Bar-le-Duc ✉ ⊤ ✉ — BRASSERIE DE LA MEUSE. *Ancienne maison Ehrhardt frères*. Siège social *à Paris*, 20, rue de la Chapelle. Usines à *Bar-le-Duc (Meuse)* et *Sèvres (S. et O.)*. Maison notable. Anciennes caves du Roi. Exposition universelle Paris 1889: Médaille d'or. — Médaille d'or 1er prix et grand diplôme d'honneur à diverses Expositions Universelles et d'Hygiène. Exposition gastron. de Bordeaux 1882: Hors concours, Membre du Jury. -- Seuls concessionnaires en France des bières d'Adelshoffen.

Bar-le-Duc ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Croix-Lorraine-Bar-le-Duc* et *Croix-Lorraine-Paris*. Téléph 413.78 pour *Paris*. Quai: *Canal Marne au Rhin*. — GRANDE BRASSERIE DE

V. BONNET

83, rue de Paris (Angle du Parvis Saint-Maurice)
près la gare
LILLE

FABRIQUE D'ARMES

Spécialité de **FUSILS** *à canons courts en acier, pour pour pyroxylées.*

Appareils et Articles Photographiques

Médailles d'Or : Roubaix, Valenciennes et Madrid 276 L

POMPE A AIR HYDRAULIQUE

pour appareils de soutirage de bière, fabrication américaine

CHAMPION

APPAREIL A PRESSION HYDRAULIQUE

Le plus sûr et le plus durable

Seule vente pour l'Europe chez :

BERNH. HELBING, A MANNHEIM

70.000 en fonctionnement -- On cherche représentants 277 L

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITÉ

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

LA CROIX DE LORRAINE (Société anonyme). Usine et siège social à *Bar-le-Duc* (*Meuse*) Maison à *Paris,* rue de Flandre, 95. Adm.-Direct. : *Karras W.*Ch. fab.: *Wachsmann J.* Prod. app. : 45.000 hectol. Exposition Universelle Paris 1889: Médaille d'or.

Lyon 1894 : Hors concours, Membre du Jury.
Amsterdam 1895 » »
Angers, Bordeaux » »
Bruxelles 1897 » »
La brasserie fait ses malts.

Ligny-en-Barrois ✉ ⊤ 🚂 — BECK — GAGNEUX — HAUCK F. Fils. Brasserie de l'Espérance Dir.: *Ad. Grost.*

Arrondissemen de Commercy

Commercy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 60 mètres. — Brasserie Meusienne. LEFEBVRE Albert. Ch. de fabr : *Paul Backess*; Prod. app. : 4.000 hectol.—Bordeaux 1896 : Diplôme d'honneur. Arcachon-les-Bains 1897 : Diplôme d'honneur et Médaille d'or. Fabrique de limonades et siphons.

Gondrecourt ✉ ⊤ 🚂 — RICAUD Louis.

Houdelaincourt. — ✉ *Domange-aux-Eaux.* — ⊤ 🖷 *Houdelaincourt.* — PFALZGRAF.

Maxey-sur-Vaise ✉ ⊤ 🚂 — CLÉMENT.

Saint-Mihiel ✉ ⊤ 🚂 — BLAISE — HENNEQUIN.

Sampigny ✉ ⊤ 🚂 — BROUET.

Vaucouleurs ✉ ⊤ 🚂 — SIMON.

Arrondissementt de Montmédy

Montmédy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. — SPIRAL; prod. app.: 5.000 hectol. — Bière bourgeoise Bière en bouteilles. Fermentation haute. Malterie-Distillerie.

Chauvency-le-Château. — ✉ *Montmédy.* — ⊤ 🖷 *Chauvency.* Exprès : 5 kilom. D. bras. : 500 mètres. — CLAISSE (VEUVE) ET FILS; prod. app.; 3.500 hectol. — Brasserie-Distillerie à vapeur. Distillerie, Exportation dans tous les pays. Spécialité d'eau-de-vie pur seigle.

Chauvency-le-Château. —✉ *Montmedy.* — ⊤ 🖷 *Chauvency.*: D. bras.: 900 mètres. — LAURENS Fils; prod. app.: 5.000 hectol. Distillerie.

Damvilers ✉ ⊤ — 🖷 *Consenvoye.* — OTTMANN.

Marville ✉ ⊤ — 🖷 *Vezin.* — ROYER.

Nouillonpont. — ✉ ⊤ 🚂 *Spincourt.* — PIERSON J.

Olizy. — ✉ 🖷 *La Mouilly.* — ⊤ *Inor.* — JAISSON V.

Sivry-sur-Meuse ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Brasserie Sivry-sur-Meuse.* — 🖷 *Vélosne-Sivry* (Arrêt-halte à *Sivry-sur-Meuse*). D. bras.: 400 mètres — Quai : *Sivry-sur-Meuse* (canal de l'Est, branche Nord). — HARGÉ.

Stenay ✉ ⊤ 🖷 — GILLET Martial — JAISSON — PELTIER Léonard.

Arrondissement de Verdun

Verdun ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 2 kil. — Grande Brasserie Verdunoise. BELOT G.-P. fils. Ch. fab.: *Meyer*. Prod. app.: 20.000 hectol. Fermentation basse.

Malancourt ✉ ⊤ — 🖷 *Cumières.* — ROGIES FRÈRES.

Rouvres. — ✉ ⊤ 🚂 *Etain.* — WILLAUME D.

MORBIHAN

Arrondissement de Lorient

Lorient ✉ ⊤ 🖷 — DEUSY — LE JOUBIOUX Joseph — — HAYS A.

Pont-Scorff ✉ ⊤ — 🖷 *Gestel.* — HAYS A.

Queven — ✉ *Gestel* — ⊤ *Pont-Scorff* — 🖷 *Gestel* — LAMOTTE LE JOUBIOUX, à Saint-Eloi.

Saint-Yves — ✉ ⊤ 🖷 *Pont-Scorff* — BERNUGAT FRÈRES.

Arrondissement de Pontivy

Pontivy ✉ ⊤ 🖷 — DURINGER Emile — SCHMITT Eugène, rue des Récollets. Brasserie-Malterie.

NIÈVRE

Arrondissement de Nevers

Nevers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — GAUTIER — GUENARD.

Arrondissement de Clamecy

Clamecy ✉ ⊤ 🖷 — SCHNEIDER.

NORD

Arrondissement de Lille

LILLE ✉ ⊤ 🖷 Téléph.

Brasserie de Vazemmes, 11 *bis*, rue d'Arcole. Téléph. n° 339. Florent BINAULD. Prod. app. : 25.000 hectol. Spécialité de bière bourgeoise. Médaille d'or à Paris en 1889.

Rue Charles-de-Muyssart, 28 — Téléph. n° 332 — BOUCQUEY-DUPONT.

Brasserie de la Belle-Vue, 72, rue Belle-Vue, Fives-Lille. ✉ ⊤ *Fives-Lille* — 🖷 *Fives-Lille*, pour marchandises. D. bras.: 200 mètres — Quai : *Basse-Deûle* — BOUILLET-BIGO Jules. Bières bourgeoises. Vins et spiritueux.

Brasserie Saint-Piat, 31, rue Pierre-Legrand, Fives-Lille. CORMAN Anatole (Vve). Dir. technique : *Aloïse Durr*. Bière de 1re marque pour clientèle bourgeoise et débits.

Brasserie des Moulins, 35-37, rue d'Arras. Téléph. n° 166. CORMAN-VANDAME Bières bourgeoises renommées en fûts et en bouteilles, 20 c. la bouteille Exposition de brasserie, Paris 1891 : *Membre du Jury. Hors concours*. Exposition universelle Paris 1889 : *Médaille d'argent*. Lille 1894, concours régional : *Médaille d'or* et plusieurs autres médailles et diplômes d'honneur à diverses expositions.

Brasserie Faidherbe, 333, rue Pierre-Legrand, Fives-Lille. CYSSAU Gaston.

Brasserie des Villas, 205, rue de Dunkerque. Canteleu-Lille. DEJONCHE Gaston, ingénieur, professeur à l'Institut industriel à Lille, auteur du *Traité complet de la fabrication de l'alcool et des levures* (1.300 pages, 400 gravures). Ch. fab : *Oscar Boudenoot* Prod. app.: 5.000 hectol. Système perfectionné de fermentation haute en cuves. La brasserie achète ses malts.

Brasserie de l'Ange, 20, rue du Magasin. DELEMER Paul. Bières bourgeoises jeunes et de provision.

Brasserie du Palais-Rameau, fondée en 1860, 41, rue Fontaine-Delsaulx. D. bras.: 800 mètres — Quai : 200 mètres. Bureaux : 13, rue Boucher-de-Perthes. DELEPOULLE Edouard. Fabrication spéciale de bières bourgeoises réputées. Livraisons régulières à Roubaix et Tourcoing.

Rue de Douai, 15. DENYS Georges. Spécialités de bières bourgeoises. Exposition internationale industrielle, commerciale, d'alimentation et d'hygiène, à Paris : *Diplôme et Médaille d'Or, avec félicitations du jury.*

Tonnellerie Mécanique de Berlaimont

SEPULCHRE Frères

à BERLAIMONT (Nord)

SPÉCIALITÉ DE TONNEAUX A BIÈRE

Fûts de toutes provenances

en chêne choisi du pays, première qualité

FUTS A PRESSION & A DEMI-PRESSION

Envoi de Prix sur demande

Grande Brasserie des Flandres, 252, boulevard Victor-Hugo — D. bras.: 3 kilom. — Téléph. n° 279 — DELAHAYE ET DÉPRET. Ch. fab.: *Verfailly*. Prod. app.. 25.000 hectol. Brasserie et Malterie — Vastes germoirs souterrains.

Quai du Vault, 12, et rue Macquart. BRASSERIE COOPÉRATIVE : « L'ÉTOILE LILLOISE ». Médaille Paris, *la plus haute récompense pour sa spécialité de bière bourgeoise*.

Rue de Poids, 34 — Adr.télégr.: *Tartarat-Lille* — Téléph. 795. D. bras.: 800 mètres — BRASSERIE « LA LILLOISE », Société anonyme au capital de 600.000 francs. Adm -dir.: *Stéphane Tartarat*. Bières brunes et blondes. Bières bourgeoises supérieures. Bières d'estaminet. Bière de ménage. La brasserie fait et vend des malts. *Grande malterie à Lomme*.

Brasserie Saint-Maurice, 198-200, rue du Faubourg-de-Roubaix. DUPONT-LEFER. Prod. app.: 25.000 hectol. Bières bourgeoises brunes et blondes, *fabriquées exclusivement de grains et de houblons*. Paris 1885 : *Médailles Vermeil et Or, Diplôme d'honneur*. Lille 1886, Concours régional : *Médaille d'argent*.

Brasserie et vinaigrerie lilloises, 77 et 83, rue St-André. Adr. télégr.: *Eugène Lessens Lille* — *Lille et Saint-André-lez-Lille*. D. bras.: 1 kilom. 500 — Quai : *Vauban* — LESSENS Eugène. Dir.-Ch. fab.: *Eugène Lessens*. Acide acétique pour brasserie. Maison fondée en 1795.

Brasserie de la Louvière, rue de la Louvière, 37. MAES FRÈRES. Bières bourgeoises, bières blanches et demi-bières. *Fabrication de Pale Ale*.

Rue de la Barre, 114. Téléph. n° 643. MASSE-MEURICE Fils. Bières de 1re marque, brune et blonde.

Rue de Paris, 190 MOTTE-CORDONNIER.

Grande Brasserie du Coq-Hardi, 23, rue de la Louvière, *Lille-Saint-Maurice* — ✉ ⊤ *Lille-Saint-Maurice* — Téléph. n° 124 — *Lille*. D bras.: 1 kilom.500 — POTTIER FRÈRES. Bières de Munich, Pilsen, Bavière. Machine à glace, système Pictet. Fermentation haute et basse.

Brasserie d'Isly, 35 et 35 *bis* rue d'Isly. Adresse télégr. : *Puvrez-Lille*. Téléph. n° 655. Quai : *Vauban*. — PUVREZ ET G. DE MONTIGNY, successeurs de *Puvrez-Bourgeois* ; prod. app.: 6.800 hectol Spécialité de bière de fermentation haute en cuves, pour la clientèle bourgeoise. Bière en bouteilles à bille *Isly-Champagne*. Ecole de brasserie pratique.

Rue du Faubourg-de-Tournai, 56-58, Fives. — RICHEBÉ-LEMAN ; prod. app : 20.000 hectol. Bières bourgeoises.

Rue Pierre-Legrand, 216, Fives — ROGEAU G.

Brasserie-Malterie Saint-Martin, 42, boulevard Montebello — ✉ ⊤ *Lille*, 68, boulevard Montebello. Adresse télégr.: *Rouzé-Brasseurs-Nord* — 🖷 *Lille*. D. bras.: 4 kilom. Quai : 2 kilom. — ROUZÉ L. Dir : *Rouzé Georges*; ingénieur de l'Ecole des Industries agricoles de Douai ; prod. app.: 16.000 hectol. Cet établissement passe pour l'un des mieux montés du département du Nord. Cuisson vapeur des bières.

Rue Gantois, 36 — SALEMBIER-DUBREUCQ.

Rue Pierre-Legrand, 266, Fives-Lille — Téléph. 998 — SOCIETÉ COOPÉRATIVE « L'AVENIR ». Dir.-Gér. : *Fray*.

Rue du Gros-Gérard, 21-23, et rue de Douai, 65 — VANDAME Emile. Bières bourgeoises supérieure, brune et blonde. Brasserie et Malterie. Malterie : Rue de la Baignerie, 25.

Brasserie de la Vignette, 9, place Jacquart, et 65, rue de la Vignette. — VANDAME FRÈRES. Dir.: *J.-B. Fiévet* ; prod. app.: 30.000 hectol.

Brasserie Saint-Roch, 2, square Dutilleul — Téléph. n° 559 — VANDAME J. Dir. : *Lefour*. Bières brune et blonde. Bière bourgeoise en fûts et en bouteilles.

Brasserie de la Réforme, 22-24, rue du Quai — VENNIN Edouard. Bières bourgeoises, fabriquées exclusivement de grains et de houblon de premier choix.

Brasserie Ste-Marguerite, 2 *bis*, rue des Trois-Molettes et **15,** rue des Vieux-Murs. D. bras. : 200 mètres. — WATINE PAUL ET Cie ; prod. app.: 25.000 hectol. Fermentation haute et mixte. Excellente bière bourgeoise. Expédition dans toutes les régions. Exposition universelle 1889 : Médaille d'argent. Exposition hygiène et sauvetage Paris 1888 : Membre du jury, Hors concours.

Brasserie Saint-Louis, 7-9, rue des Trois-Molettes. — WATRELOT-GENNEVOISE; prod. app.: 20.000 hectol. Bières bourgeoises. Exposition Universelle Paris 1889 : Médaille d'argent.

Brasserie Ste-Marie-Madeleine, 28, rue des Tours. Téléph. n° 51 — WETZEL FRÈRES ET Cie. Bières bourgeoises supérieures en fûts et en bouteilles.

ROUBAIX ✉ Téléph.

Rue de l'Ommelet, 101-103. — BRASSERIE COOPÉRATIVE DU JEAN GUISLAIN. Dir.: *Delfolly*.

Rue Hoche, 44. — Adresse télégr.: *Brasserie Pile*. — *Roubaix-Watrelos*. BRASSERIE COOPÉRATIVE DU PILE. Dir.-Gérant : *Florimond-Aime Audin* ; prod. app.: 10.000 hect.

Rue de Saint-Amand, 39. — BRASSERIE COOPÉRATIVE L'UNION DE SAINT-AMAND.

Brasserie Roubaisienne, 6, boulevard d'Halluin. — D. bras. à la gare du Nord : 500 mètres. — Quai : derrière l'établissement, sur le quai de halage. LA BRASSERIE ROUBAISIENNE. Société anonyme). Dir.: *Auguste Flipo* ; prod. app.: 35.000 hectol.

Quai d'Anvers — BRASSERIE DE L'UNION. Dir.: *Cyr Vanaerde*.

Rue de Rome, 81-85 — BROWAEYS-TIERS.

Rue du Tilleul, 119 — CHASTELIN ET Cie.

Rue de Lannoy, 12 — DELCOURT-LORTHIOIS ; prod. app.: 40.000 hectol,

Rue de l'Ouest, 37. Téléph. n° 82 — DUJARDIN ET DELMASURE.

Rue Blanchemaille, 19 — DUTHOIT-DROULERS. Bureau : 3, rue de l'Avocat.

Brasserie Sainte-Elisabeth, 211, rue de Lannoy.—D. bras.: 1 kil. 500. — Quai : 1 kilom. — BRASSERIE Ste-ELISABETH (Société anonyme au capital de ; 1.500.000 francs) ; prod. app.: 25.000 hectol. Brasserie-Malterie.

Rue Leers — GERTGENBROUX (Veuve). Bières bourgeoises pur grain et houblon.

Rue de Rome, 81 — GRANDE BRASSERIE DU FRESNOY. Adm.-Gér.: *Girard*.

Rue Inkermann, 83, et rue des Arts, 45 *bis*.— Téléph. n° 77. LEFRANÇOIS Aug. et Cie.

Brasserie St-Joseph, 3, rue Darbo. — D. bras.: 1 kilom.— LEROUX A. & J. — Spécialité de bière bourgeoise, blonde et brune.

Rue du Tilleul, 58 — LORIDANT-LEFEBVRE.

Rue de Lille, 168. Téléph. n° 80 — MULLE-WATTEAU.

Rue de l'Espérance, 52 et 54 Téléph. n° 78 — POLLET-JONVILLE. Spécialité de bière blanche.

Exposition Internationale PARIS 1879
Exposition Internationale de SUEZ 1896
Prix d'Excellence

Exposition du Travail PARIS 1885
Exposition Internationale du CAIRE 1895
Diplôme d'Honneur, Médaille d'Argent

Exposition Universelle de Paris 1900 : MÉDAILLE D'ARGENT

Ancienne Maison V. DELION

V. DELION & J. LEPEU, Srs

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Rue Marceau, 9, PRÉ-SAINT-GERVAIS, près PARIS

MACHINES A PRODUIRE LE FROID & LA GLACE

de 10 à 2.000 kilog à l'heure

FOURNISSEURS DU MINISTÈRE DES COLONIES

Installations Complètes de Brasseries

Machines à vapeur fixes et demi-fixes à grande détente très économiques

INSTALLATION COMPLÈTE D'ÉCLAIRAGE ÉLECTRIQUE

Envoi du Catalogue et Etudes sur demande 230 L

Brasserie du Moulin, rue du Moulin, 53. Téléph. n° 79 — QUINT-DEVALLEE Ch.; prod. app.: 25.000 hectol.

Brasserie de Beaurepaire, boulevard Beaurepaire. Téléph. n° 76. SALEMBIER PÈRE ET FILS.

Médailles d'or et d'argent : Lille et Paris 1886. Paris 1887 Paris 1889.

Bières en fûts et en bouteilles. Machines frigorifiques. Caves glacières. Bières de fermentation haute et à basse température. Bières bock et bières de saison.

Brasserie de l'Epeule, 20, rue Descartes — D. bras.: 600 mètres. SCHOONACKERS Emile; prod. app.: 5 000 hectol. Fabrication haute en cuves et en tonneaux. Travail à façon pour brasseurs du dehors, pour livrer la bière à Roubaix, Tourcoing et ses environs.

Rue des Longues-Haies, 163 — SOCIÉTÉ DU RAVERDI.

Rue Meyerbeer, 2. SOCIÉTÉ UNION ROUBAIX-TOURCOING.

TOURCOING

Rue Motte, 31 et 33. — BOUILLET Jean. — Spécialité de bières blanches et bières bourgeoises.

Rue Winoc-Chocquel, 16. — BOURGEOIS FRÊRES. — Brasserie et Malterie.

Rue du Virolois. — Exprès : 3 kilom. — Téléph. n° 440. — D. bras.: 3 kilom. — BRASSERIE COOPERATIVE DE TOURCOING (VIROLOIS). Dir.-chef-fab.: *Fallecker Joseph* : prod. app.: 25.000 hectol. — La brasserie comprend 750 adhérents.

Rue de Gand. 4 — D bras. : 1 kilom. Téléph. n° 403. — DESURMONT-JONGLET. Dir.: *Haas J.* ; prod. app.: 45.000 hectol. — Bières bourgeoises.

Rue Winoc-Chocqueel, 133. — BIDRY-DUBRULLE.

Rue des Carliers, 156 et boulevard Gambetta, 180. — DUCHATELET-LAMOURETTE. — Brasserie des deux villes.

Rue du Petit Village, 68. — Brasserie des Francs. — LEFEBVRE JULES ET LOUIS. — Bière bourgeoise supérieure dite « Bière des Francs. — Malterie à façon.

Rue du Lac, 2. — LIAGRE-HAUTERIVE (Veuve) ET FILS. — Spécialité de bière de saison.

Rue de Gand, 122. — MASUREL-LECLERCQ. — Spécialité de bières bourgeoises et de bières de ménage garanties pur orge et houblon.

Rue des Poutrains, 45-47. — J. MULLIEZ. — Bières bourgeoises.

Rue des Ursulines, 40-42. — PLOUVIER.

Rue du Brun Pain, 333. — ROUSSEL ET BONTE. — Bières bourgeoises garanties pur grain et houblon.

Rue du Tilleul, 28 — Téléph. n° 129.— D. bras.: 500 mètres. — Quai : *Tourcoing*. — Ancienne brasserie Taffin. REYNAERT-HERBAUX. Dir. : *Wilkosky Jean*. — Fermentations haute et basse. Machine à glace système *Cambier*. Bières de Munich, Pilsen, Bavière. Exportation : prod. app.: 20.000 hectol.

Annappes. — ✉ ⊤ 🚃 *Ascq*. Exprès : 1 kilom. 500. — D. bras.: 1 kilom. 500. — DEFFONTAINES-SPRIET.— Brasserie Sainte-Marie.

Annœulin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DENOULLET-VOUTERS — GENTY A. — MAUROY-DUQUESNE Ant. — LECIEUX-THIBAUT.

Armentières ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — Quai : *La Lys* — 11 à 19, rue de Flandre. — BREUVART-DESPREZ ; prod. app.: 45 000 hectol.

Armentières ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — Adresse télégr.: *Cardon-Droulers-Armentières*. — Malterie et brasserie de La Lys, 10, rue des Prés. CARDON ET DROULERS G. — La malterie a obtenu une Médaille d'argent, 1er prix, au concours régional de Lille. — Bières bourgeoises brune et blonde.

Armentières ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — 25, faubourg de Lille. — DAMBRÉ E.

Armentières ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — 36, rue des Jésuites.— BEBOSQUE-DUFOUR.

Armentières ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — 27, rue de Flandre.— LECORNEZ Paul. — Bureau à Lille, 41, rue Inkerman.

Armentières ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — 102, rue de Dunkerque. — MOTTE-CORDONNIER E.

Attiches. — ✉ *Pont-à Marcq*. — ⊤ 🚃 *Seclin*. — SATAR Gustave.

Aubers ✉ ⊤ — 🚃 *Laventies ou Marquillies*. DESCHODT.

Bassée (La) ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — LA BASSÉENNE (Société anonyme) - DUPLESSIS et A. CRESPEL.

Bassée (La) ✉ ⊤ 🚂 et Téléph. — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie Saint-Jean. — DUCHATEL Edmond.

Bassée (La) ✉ ⊤ 🚂 et Téléph. — D. bras.: 1 kil. Brasserie Saint-Arnoud, *Grand-Place*. — MAHIEU-CODRON Homère. Bières bourgeoises blonde et brune.

Bassée (La) ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. 500. — Quai : *La Bassée*. Brasserie de la Fontaine. — VITTU Henri. Prod. app.: 35.000 hectol. Bières blanche et bourgeoise.

Baisieux ✉ ⊤ 🚂 — D. brass.: 1 kilom. 500. — DUQUESNOY-SALEMBIER. Prod. app.: 6.000 hectol.

Bersée ✉ ⊤ 🚂 — LESPAGNOL J.-B. — MOUCHON-HOVINE ET Cie.

Bois-Grenier ✉ ⊤ — 🚂 *Arment*. Brasserie Olivier. — CHARLET-ROHART.

Bondues ✉ ⊤ — 🚂 *La Madeleine-lez-Lille*. — LAMBELIN RICHEZ.

Bousbecque ✉ ⊤ — 🚂 *Halluin et Comines*. D. bras.: 🚂 Comines: 4 kilom. — DALLE Paul et Joseph. Product. app.: 5.000 hectol Vins et spiritueux.

Camphin-en-Carembault. — ✉ ⊤ 🚂 *Phalempin*. — WATTRELOT F.

Canteleu — ✉ *Lille*. — ⊤ 🚂 *Lomme*. D. bras.: 1 kilom. — Quai : *Vauban*. Brasserie des Villas, 205, rue de Dunkerque.— Gaston DEJONCHE, ingénieur, professeur à l'Institut industriel de Lille, auteur du *Traité complet de la fabrication de l'alcool et des levures* (13.000 pages, 400 gravures). Chef fab.: *Oscar Boudenoot*. Prod app. 5.000 hectol. Système perfectionné de fermentation haute en cuves. La brasserie achète ses malts.

Canteleu — ✉ *Lille* — ⊤ 🚂 *Lomme*. Brasserie Ste-Calixte, rue François Verly — MULLIEZ Henri. Directeur: *Delannoy Henri*. Bières bourgeoises blonde et brune fabriquée exclusivement de grains et de houblons de 1er choix.

Capinghem — ✉ ⊤ *Lomme* — 🚂 *Pérenchies* — VANHILLE William.

Cappelle — ✉ ⊤ 🚂 *Templeuve* — LOTTE J. B. Spécialité de bières blanches.

Cappelle — ✉ ⊤ 🚂 et Quai: *Templeuve*. — D. bras.: 3 kil. Brasserie du Noir-Debout. — POUTRAIN (Vve). Prod. app.: 8.000 hectol.

LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | REVUE | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | Publiée sous la direction | DISTILLERIE |

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à VALENCIENNES (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

Carnin — ✉ T 🚂 *Carvin* — LEDOUX-MARCHAND.

Chapelle-d'Armentières — ✉ T *Armentières* — 🚂 (halte) — DESCAMPS, à Fromelles — DAMBRE.

Comines ✉ T 🚂 Téléph. — D. bras. 500 mètres. — DE WULF Eugène.

Comines ✉ T 🚂 Téléph. — DUMORTIER L. — DUMORTIER Omer — FROIDURE Adrien.

Comines ✉ T 🚂 Téléph. - D. bras.: 150 mètres. Quai : *Sur la Lys* Brasserie du Moulin. Téléph. FROIDURE Louis. Vins, spiritueux et liqueurs.

Croix ✉ T 🚂 — BRULOIS L., rue de la Gare — DUFOUR L., rue de la gare. Brasserie du Créchet. — PROUVOT-BINET rue du Nord, 275 — ROUZÉ N., rue de la Macquellerie.

Cysoing ✉ T 🚂 — CHUFFART-COGET — DESMONS-DEROY. Société anonyme « BRASSERIE COOPÉRATIVE ». Prés.: *Chombart.* — WASIER-LEMERRE.

Faches — ✉ T *Lille.* Téléph. nº 689 — Brasserie-Malterie. DEGRUSON FRÈRES — WATRELOT FRÈRES.

Faches ✉ T 🚂 *Lille* — 🚂 *Porte d'Arras.* D. bras.: 1 kilom. Téléph. nº 730. L'UNION LILLOISE. (Société anonyme. Capital variable). Dir.: *Klippel.* Prod. app.: 20.000 hectol. Brasserie-Malterie.

Flers ✉ *Croix* — T *Fives-Lille* — 🚂 *Croix-Wasquehal.* — L'UNION DES TROIS VILLES (Société coopérative) *au Sart* — LEPERS FRÈRES, *au Breucq.*

Fournes ✉ T — 🚂 *Wavrin.* D. bras.: 4 kilom. — GOMBERT Louis - SAVAETE-BEHAGUE.

Frelinghien - ✉ T *Houplines* — DEWEPPE-DELANNOY — LUTUN FRÈRES.

Fretin 🚂 — ✉ T *Pont-à-Marcq* — CHUFFART-ODIN.

Genech 🚂 — ✉ T *Templeuve* — CORMAN (Vᵉ).

Gondecourt ✉ T 🚂 — BAUDUIN — WANAVERBECQ E.

Halluin ✉ T 🚂 Téléph. — Adresse télégr.: *Alliance-Halluin.* ALLIANCE TOURQUENNOISE (Société Anonyme à capital variable, 16 et 18, rue de Lille) — BEYLEMANS FRÈRES — DEMEESTÈRE-BERT J. — DUVERDYN Adalbert — LESCROART-DEBREYNE — POLLET-MULLIEZ Emile.

Haubourdin ✉ T 🚂 — BOYENVAL — CORDONNIER Célestin — POTIÉ Léon — ROSE Maurice.

Hellemmes — ✉ ⊤ *Hellemmes-Lille* — 🖷 *Lille* — DESNOULEZ-ARNOULD A. Brasserie-Malterie.

Hellemmes — ✉ ⊤ *Hellemmes-Lille* — 🖷 *Fives-Lille* D. bras.: 3 kilom. — Brasserie-Malterie St-Eloi LEFEBVRE-COUPLET. Adresse télégr.: *Lefebvre-Couplet Hellemmes*. La brasserie fait ses malts.

Hellemmes — ✉ ⊤ *Hellemmes-Lille* — 🖷 *Fives-Lille* — PARTICIPATION D'HELLEMMES. Dir.: *Agache Emile*.

Hellemmes ✉ — ⊤ 🖷 *Fives-Lille* — D. bras.: 3 kilom — SPRIET Auguste. Prod. app.: 4.000 hectol. Bières bourgeoises.

Hem — ✉ *Lannoy-Nord* — ⊤ *Hem* — 🖷 *Lannoy* — D. bras.: 100 mètres — Brasserie Saint-Arnould. BRAME-COUSINNE. Prod. app.: 12.000 hectol. Bière blonde et brune, orge et houblon, limpidité parfaite, été comme hiver, expédition jusqu'à Paris.

Hem ✉ ⊤ 🖷 — DE CLERCQ-GRULOIS — DELCROIX H. — DESPRETS-BONTE.

Hem ✉ ⊤ 🖷 — Brasserie de l'Hemponpont. LECLERCQ L. Prod. app.: 23.000 hectol.

Houplines ✉ ⊤ 🖷 — ROUSSEL-DELOBEL.

Lambersart — ✉ ⊤ *Lille* — 🖷 *Saint-André-lez-Lille*. D. bras : 1 kilom. — Brasserie agricole de l'Hippodrome. LEIGNIEL-LIENART. Prod app : 4.000 hectol.

Lambersart ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Dejonghe-Lambersart* — 🖷 *Lomme* (Nord). D. bras.: 1 kilom — Quai : *Vauban* — Brasserie des Villas, *Canteleu - Lambersart*. GASTON DEJONCHE, ingénieur, professeur à l'Institut industriel de Lille. Auteur du traité complet de la fabrication de l'alcool et des levures. Ch. fab.: *Oscar Boudenoot*. Prod. app.: 5.000 hectol Système perfectionné de fermentation haute en cuves. La brasserie achète ses malts.

Lannoy ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DESPLECHIN J.-B.

Lannoy ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Brasserie des Croisiers. MULLE-GADENNE. Téléph. Spécialité de bière bourgeoise.

Lesquin ✉ 🖷 — CHOTEAU FRÈRES. Brasserie Saint-Arnould. Téléph. 908. D. bras.: 1 kilom. 500. — DE JAECHÈRE Edouard. Dir. : *Eug. Fourneau*. Ch. fab.: *Soubrie* ; prod. app. : 20.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Linselles ✉ ⊤ 🚂 — WALLART-BECQUART (Vve).

Lomme ✉ ⊤ 🖷 — MARCANT.

Loos-lez-Lille — Brasserie bavaroise. BRUYNEEL. Bières bourgeoises-

Loos-lez-Lille — DILLIES FRÈRES.

Loos-lez-Lille — Brasserie d'Ennelquin. LEZAIRE C. ET D. — Bières bourgeoises.

Loos-lez-Lille — D. bras.: 50 mètres. Brasserie Saint-Antoine. PEUCELLE Charles ; prod. app.: 5.000 hectol.

Lys-les-Lannoy — *Lannoy* — BRAQUEVAL ET Cie — BRASSERIE COOPÉRATIVE — BROUSSEMART ET Cie — VANDENBROUCK ET PARENT.

Madeleine (La) et Téléph. — CARBONNET, rue Kléber — QUILLIET (Ve), rue Pasteur, 42 — VANEUVILLE FRÈRES — VERSCHAEVE A., rue de Marquette, 110.

Marcq-en-Barœul — *La Madeleine-lez-Lille* — Brasserie du Pont. Téléph. n° 456. DEBAILLEUL Henri. Bière de table et de débits. Qualité garantie. Maison fondée en 1752.

Marcq-en-Barœul — *La Madeleine-lez-Lille*. D. bras.: 1 kilom Téléph. n° 898. VANDERHAGEN G. (Vve). Dir.: *Kuntz E.* ; prod. app.: 55.000 hectol. Bières bourgeoises brune et blonde. Bière de Lille.

Marquette — *La Madeleine-lez-Lille*. Adresse télégr.: *Fiévet Marquette*. D bras.: 1 kilom. Quai : *sur la Deûle* Brasserie de l'Abbaye. FIÉVET T. ; prod. app. par an : 19.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Mons-en-Barœul — *Lille-St-Maurice*. Exprès : 2 kil. — *Fives-Lille*. D. bras.: 2 kilom. 500 Brasserie du Tape-Autour. DELATTRE LÉON ET ODOUX JEAN. Dir.: *Lemaire Jules* ; prod. app. : 20.000 hectol Brasserie fondée en 1883. Fermentation haute et mixte.

Mons-en-Barœul — *Lille-St-Maurice* — *Fives-Lille*. Brasserie Saint-Louis, route de Lannoy. Bureaux : 43, rue de Valmy, Lille. DERIEPPE Maurice †. Bières bourgeoises.

Mons-en-Barœul — *Lille-St-Maurice*. Exprès : 1 kilom. 500 — *Fives-lez-Lille*. D. bras.: 1 kilom. 500. Brasserie Saint-Jean. LAMMENS-DEVULDER Jean ; prod. app.: 8 000 hectol Bières bourgeoises, brune et blonde, remarquables par leur goût et leur limpidité.

Mons-en-Pévèle — *Bersée* — *Libercourt* — BOUTRY Honoré — LEMESRE-DEREGNAUCOURT — POLLET-CRÉPELLE.

ÉTABLISSEMENTS CAMBIER

Société Anonyme au capital de 1.500,000 francs

139, rue du Faubourg de Roubaix, 139

LILLE-Saint-Maurice

ET

PARIS - 4, Avenue Carnot, 4 - **PARIS**

CHARPENTES EN FER

CONSTRUCTION COMPLÈTE D'USINES

et Spécialement de

BRASSERIES et MALTERIES

CONCASSEURS CAMBIER

pour la mouture du malt

DIPLOME D'HONNEUR - MEDAILLE D'OR

Cuves-Matières Perfectionnées

MACHINES A GLACE CAMBIER

Exposition internationale 1900 : Médaille d'Or

Pompes; Compresseurs d'air; etc.

TOURAILLES, DÉGERMEURS, etc.

CUISEURS LIQUÉFACTEURS DE GRAINS 236 L

Mouchin — ✉ ⊤ *Orchies* — 🚂 *Bachy* — BULTEAU.

Mouvaux ✉ ⊤ — 🚂 *Tourcoing Mouveaux* — LEMAIRE-LEMAIRE.

Mouvaux ✉ ⊤ — 🚂 *Tourcoing-les-Francs*. D. bras : 3 kilom. Brasserie de la Fontaine. VARASSE-BOURGEOIS. Fermentation haute Bières bourgeoises.

Perenchies ✉ ⊤ 🚂 — LAMBELIN-LESAGE.

Phalempin ✉ ⊤ 🚂 — DESMAZIÈRES-LEDOUX — WILMOT-SUINT.

Pont-à-Marcq ✉ ⊤ 🚂 — BULTEAU F

Provin — ✉ ⊤ 🚂 *Don-Sainghin* — CORDIER — LAIGNEL-LADEN.

Quesnoy-sur-Deûle ✉ ⊤ 🚂 — D. brass.: 600 mèt. — Téléph. n° 4. Brasserie Saint-Emile, 33, rue Belle-Croix BRUNEAU Albert. Prod. app.: 8.000 hectol. Bières supérieures pour Paris. Petites bières agréables et hygiéniques. La brasserie fait ses malts.

Quesnoy-sur-Deûle ✉ ⊤ 🚂 — GADENNE A., rue d'Ypres, 8 — LOINGEVILLE-GENNEVOISE, rue Saint-Vincent, 6 — LEPERCQ P., 2, place de l'Eglise.

Ronchin — ✉ ⊤ *Lille* — 🚂 *Ronchin* (Voyageurs et marchandises). D. bras.: 50 mètres. Brasserie du Petit-Ronchin (à 2 kilom. de Lille), 74, rue du Faubourg-de-Douai. DELEPLANQUE-PLATELLE. Prod. app.: 7.000 hectol. Bières bourgeoises brune et blonde. Brasserie-Malterie.

Ronchin 🚂 — ✉ ⊤ *Lille* — LAMBELIN, rue de Douai — VANDAME ET Cie, rue de la Justice.

Roncq ✉ ⊤ 🚂 — LEYS A. — THORIS FRÈRES.

Sailly — ✉ ⊤ 🚂 *Lannoy* — DARRAS.

Sainghin-en-Mélantois — ✉ ⊤ *Ascq*. Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Lesquin, Ascq et Bouvines*. D. bras.: 4 kilom. — BONDUEL-COUSINNE. Prod. app.: 3 500 hectol. Fondée en 1894.

Sainghin-en-Mélantois — ✉ ⊤ *Ascq*. — 🚂 *Lesquin et Ascq*. — GADENNE FRÈRES.

Sainghin-en-Weppes ✉ ⊤ 🚂 — STOPIN-MARCHAND.

Saint-André ⊤ — ✉ 🚂 *Lille*. — GUÉRIN. Bières bourgeoises fabriquées avec orges et houblons de 1er choix. Limpidité et conservation parfaites.

Salomé — ✉ ⊤ *La Bassée*. — 🚂 (Halte) — LECOCQ H.

Seclin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DELECAMBRE, rue Notre-Dame. — DESURMONT P., rue des Wetz — FENART-DEMAZIÈRES — LECLERCQ-DESCLOQUEMANT, vins et spiritueux, rue d'Arras — LEPOIVRE O., place St-Piat.

Seclin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D bras.: 250 mètres. Quai : au canal de Seclin, relié à la Deule. Brasserie Saint-Piat, contour de l'Eglise. — PONTFORT-DES CLOQUEMANT. Dir.-ch.-fab.: *Pontfort*. Prod. app.: 8.000 hectol. M. Pontfort-Descloquemant a adjoint à sa brasserie le commerce de vins et spiritueux.

Templemars 🚂 — ✉ *Wattignies* — ⊤ *Seclin* — BREUVART.

Templeuve ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de la Quieze. DUBREUCQ-DEROUBAIX Achille. Bières bourgeoises (brune et blonde).

Templeuve ✉ ⊤ 🚂 — Dist. bras.: 1.200 à 1.500 mètres. Brasserie-Malterie — LAMBELIN-BULTEAU C.

Templeuve ✉ ⊤ 🚂 — POLLET J.

Thumesnil-lez-Lille — WATTRELOT FRÈRES.

Toufflers. — ✉ ⊤ 🚂 *Lannoy* — D. bras : 2 kilom. — BONT Paul ; prod. app. : 8.000 hect. Etablissement brassant spécialement les bières bourgeoises. La brasserie achète ses malts.

Tressin 🚂 — ✉ ⊤ *Ascq* — FOURMESTRAUX Jules.

Vendeville. — ✉ *Wattignies.* — ⊤ 🚂 *Seclin* — THIBAUT Auguste.

Wahagnies — ✉ ⊤ *Thumeries.* — 🚂 *Libercourt.* MARQUANT-NORGUET.

Wambrechies ✉ ⊤ 🚂 — CAIRY Paul — DEGRUSON.

Wasquehal ✉ ⊤ 🚂 — DELÉCLUSE-SIX. Vins et spiritueux. Bière bourgeoise. Brasserie et Malterie.

Wattignies ✉ 🚂 — ⊤ *Lille-Moulins.* — HOCHEDEZ-BECQUARU. Dir.: *Auguste Descamps.*

Wattrelos ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE COOPÉRATIVE WATRELOSIENNE — POLLET (Vve) — TIERS-LÉZY — UNION COOPÉRATIVE DE ROUBAIX-WATTRELOS. Dir.: *Rodolphe Esner.* Bières et liqueurs. — WATTEAU-DELDALLE.

Wervicq-Sud. — ✉ ⊤ 🚂 *Comines.* — DUMONT-VAN ELSLANDE.

Willems. — ✉ ⊤ 🚂 *Baisieux.* — Exprès : 1 franc. — D. bras.: 1 kilom. 800. Brasserie Saint-Eloi — LEMAIRE; prod. app.: 12.000 hectol. Bière bourgeoise composée de malt et de houblon, garantie exempte de tous produits chimiques ou autres.

Arrondissement d'Avesnes

Avesnes-sur-Helpe ✉ ⊤ 🚂 Téléph — D. bras.: 100 mètres. — HERBECQ-DELHORE; prod. app.: 12 000 hectol. La Brasserie fait ses malts.

Avesnes-sur-Helpe ✉ ⊤ 🚂 Téléph — JONCQUIN, avenue de la Gare — MATTON Paul, rue de Berlaimont — VALÈRE-HAZARD, rue de Mons. 31-35.

Amfroipret. — ✉ ⊤ *Gommegnies.* — 🚂 *Bavay.* — CARLIER Aug — LHUSSIER Ach.

Anor ✉ ⊤ 🚂 Téléph — HANSÉNIUS C. — P. HARDY ET Cie HOCQUEMILLER. Brasserie et Malterie : HOTTE-MATTIN — WAROCQUIER.

Aulnoye-lez-Berlaimont ⊤ 🚂 — ✉ *Berlaimont* — CARPENTIER FRÈRES.

Avesnelles. — ✉ ⊤🚂 *Avesnes-sur-Helpe* — STAINCQ L.

Bas-Lieu. — ✉ ⊤ 🚂 *Avesnes.* — D. bras.: 1 kilom. 500 — Brasserie Lorraine. HUARD - BRIATTE Charles. Dir. : *Huard Ch.*; prod. app.: 3.000 hectol. Bière de fermentation haute en cuve à basse température. Fermentation haute en tonneaux. Envois sur Paris et Saint-Denis. Médaille d'or, Exposition d'alimentation : Paris 1897. Médaille d'or, Exposition internationale : Bordeaux 1897.

Bas-Lieu. — ✉ ⊤ 🚂 *Avesnes-sur-Helpe.* BROEZ — RENOUARD.

Bavay ✉ ⊤ 🚂 — DEGAHYÉ — PERON.

Beaudignies. — ✉ ⊤ 🚂 *Le Quesnoy* — BOEZ Eug. — CAFFIAU A.

Beaudignies. — ✉ ⊤ 🚂 *Le Quesnoy.* — Exprès : 5 kilom. — Brasserie du Marais. CRAMPON Ch.; prod. app.: 4.500 hectol. Bières d'exportation.

Beaufort. — ✉ ⊤ *Haumont* Exprès : *Haumont.* — 🚂 *Haumont* et *Maubeuge.* Embrt : *Haumont.* D bras.: 5 et 7 kil. — Quais : *Haumont et Maubeuge* sur la Sambre.— DELVEAUX Alex. ; prod. app.: 5.000 hectol.

Bellignies. — ✉ ⊤ 🚂 *Bavay* — CARPENTIER Edmond (Vve) — CORDIER ET Cie — Brasserie coopérative.

Berlaimont ✉ ⊤ 🚂 — GUILMAIN E., brasserie-malterie. — LASNE C. (Vve).

Beugnies. — ✉ ⊤ *Sars-Poteries.* — 🚂 *Avesnes-sur-Helpe.* — HAZARD.

Seules Publications
à Grand Tirage justifié

Le Bulletin Pratique du Brasseur

ORGANE DES INDUSTRIES DE FERMENTATION

Directeur : DE VROEDE-ANTOINE, Ingénieur-Brasseur

Administration & Rédaction : 18-20, PLACE COMMUNALE, Forest-Bruxelles

SERVICES GRATUITS DU JOURNAL

SERVICE TECHNIQUE

Le journal envoie **gratuitement** sur place un praticien experimenté, qui aidera de ses conseils les brasseurs qui auraient besoin de son concours.

CONSULTATION GRATUITE

La rédaction répond **gratuitement** à toutes les demandes de renseignements sur toutes les questions de fabrication, d'achat ou de vente de matières premières, d'achat ou de vente de tous appareils de brasserie. Les reponses seront faites en français, en flamand, en allemand ou en anglais, suivant le désir du correspondant.

ABONNEMENT :

Belgique, un an..... 6 fr.
Union postale, un an..... 8 fr

Comité de Rédaction :

MM.
J. **DE MEULEMEESTER,** Professeur à l'Institut supérieur de Brasserie de Gand.
V. **DE NAMUR,** Professeur à l'Institut supérieur de Brasserie de Gand.
A. **DE SMET,** Professeur à l'Institut supérieur de Brasserie de Gand.

Conseil juridique

Me **Léopold DE VOS,** Avocat à la Cour d'appel de Bruxelles.

N **ANTOINE,** Ingénieur-Chimiste, Ingénieur des Arts et Manufactures, Ingénieur honoraire des Mines
T. **ANTOINE,** Chimiste, Directr du Laboratoire du journal.
L. **BEAURIEUX,** Ingénieur-Brasseur
A. **DE BAENST,** Ingénieur-Brasseur
J. **DEGBOMONT,** Ingénieur-Brasseur.
H. **DE VROEDE,** Brasseur-Technicien.
Ph. **ECKETER,** Ingénieur-Brasseur
L. **PIRSCH,** Dr en Sciences, Professeur de Chimie
L. **WUILLAUME,** Ingénieur-Brasseur, Ingénieur-Agricole.

SERVICES GRATUITS DU JOURNAL

SERVICE DU LABORATOIRE

Analyse **gratuite** des produits employés en brasserie.

SERVICE JURIDIQUE

Un avocat est attaché à la rédaction. Il résout **gratuitement** toutes les difficultés juridiques qui lui sont soumises.

SERVICE DE BIBLIOGRAPHIE

La rédaction rend **gratuitement** compte de toutes publications relatives à la brasserie et dont un exemplaire lui sera envoyé.

PUBLICITÉ GRATUITE

Publication **gratuite** de toutes les demandes ou offres de matériel, de produits ou d'emplois emanant des brasseurs abonnés ou du personnel de brasserie.

ABONNEMENT :

Belgique, un an..... 6 fr.
Union postale, un an..... 8 fr

Le Bulletin Pratique du Brasseur

est

Le mieux renseigné
Le plus complet
Le moins cher

de tous les Journaux de Brasserie

L'OFFRE ET LA DEMANDE

EN BRASSERIE

PUBLICATION MENSUELLE — PARAISSANT LE MERCREDI

ORGANE SPÉCIAL DES TRANSACTIONS POUR LES INDUSTRIES DE FERMENTATION ET AUTRES S'Y RATTACHANT

Directeur : DE VROEDE-ANTOINE, Ingénieur-Brasseur

Administration et Rédaction : 18-20, PLACE COMMUNALE, Forest-Bruxelles

L'OFFRE ET LA DEMANDE

EN BRASSERIE

ET

LE BULLETIN PRATIQUE DU BRASSEUR

Ayant plus de Lecteurs

que tous les autres Journaux spéciaux ensemble

OFFRENT

La meilleure Publicité

La plus répandue

La plus productive

La plus avantageuse

108 L

Boulogne. — ✉ 🚂 *Avesnes-sur-Helpe*. — ⊤ *Cartignies*.— SAVAREUX J.

Bousies ✉ ⊤ — 🚃 *Landrecies*. — DUMONT.

Bousies ✉ ⊤ — 🚃 *Landrecies*. D. bras. 6 kilom. — LEBRUN ; prod. app.: 2.000 hectol.

Cartignies ✉ ⊤ — 🚃 *Avesnes ou Dompierre*. — DEROMBISE — LECOMTE.

Colleret-Ostergnies ✉ ⊤ 🚃 — DEMANEZ-GOULU Camille

Cousolre ✉ ⊤ 🚃 — D bras. : 1 kilom. — Brasserie de l'Avenir. HERBECQ-POMMERY ; prod. app.: 3.500 hectol.— La brasserie fait et achète des malts.

Cousolre ✉ ⊤ 🚃 — BATAILLE-BOISE — JALAIS B. — LAMBOT-SCOTTEZ — LEVECQ-LECAT.

Croix. — ✉ ⊤ *Bousies*. — 🚃 *Landrecies*. — DELSART-LACOMBLEZ.

Dompierre ✉ ⊤ 🚃 — BORGNET.

Dourlers ✉ ⊤ — 🚃 *Avesnes-sur-Helpe*. — DEMADE-LEPORCQ — LEROY.

Douzies (Commune de Maubeuge) 🚃 — ✉ ⊤ *Maubeuge*. COLLART.

Elesmes — ✉ ⊤ 🚂 *Maubeuge*. — DAMIEN J.

Englefontaine ✉ ⊤ — 🚃 *Salesches*. — DECHY (VEUVE) — DEHARVENG — LEFEBVRE-DOUAY.

Eth.— ✉ ⊤ *Sebourg*.— 🚃 *Wargnies-le-Grand*.— SCOUFFLAIRE E.

Etrœungt ✉ ⊤ Téléph — 🚃 *Avesnes-sur-Helpe*. — LAHANIER — MATON — VALENTIN ET Cie.

Favril. — ✉ ⊤ 🚃 *Landrecies*. — THOMAS J.

Feignies ✉ ⊤ — Exprès : 2 kilom.— 🚂 *Feignies Frontière* (Grande ligne de Paris-Bruxelles). D bras. : 2 kilom. — MOREAU E. (Vve), rue de Taisnieres.

Feignies ✉ ⊤ (gare) 🚃 — DERQUENNE Léopold — ROSA-LAURENT.

Félleries ✉ ⊤ — 🚃 *Avesnes-sur-Helpe et Sars-Poteries*. DUBOIS FRÈRES — SIROT (Vve) ET FILS.

Féron. — ✉ ⊤ *Wignehies*. — 🚃 *Sains*. — FALEUR.

Ferrière-la-Grande ✉ ⊤ 🚃 — LECOMTE FRÈRE ET SŒUR — ROBERT — WALLERAND ET Cie.

Ferrière-la-Petite — *Ferrière-la-Grande*. — ANDRÉ-BOSQUET — DUCHATEAU.

Floyon. — *Etrœungt*. — *Avesnes*. — MANGIN-LEGROS.

Hautmont Téléph. — Brasserie et Malterie. COLLET FRÈRES. Bière, prod. app. : 18 000 hectol. Malt. prod. app. : 8.000 quintaux. Adresse télégr.: *Abbaye Hautmont*.

Hautmont Téléph. — D. bras. : 500 mètres — Quai : *Hautmont* (la Sambre) — Brasserie de l'Abbaye fondée en 1741. DARTEVELLE ERNEST ET OSCAR ET Cie. Dir.: *Dartevelle Ernest et Oscar*. Prod. app.: 20.000 hectol. Spécialité de bières blanches et brunes de qualité supérieure pour mettre en bouteille. Médailles bronze, argent et or. La brasserie fait et vend ses malts.

Hautmont Téléph. — D. brass.: 1 kilom — Quai : *sur la Sambre* — GILLET Jules. Prod app.: 11.000 hectol.

Hautmont Téléph. — BRASSERIE DE LA SAMBRE — DEHARVENG-HERBECQ — LA POPULAIRE.

Hon-Hergies — *Bavay* — DOUCHEZ ET LESCUT — MERIAUX.

Hon-Hergies — *Bavay* — Exprès : 4 kilom — D. bras : 4 kilom. — Brasserie « La Bavaisienne ». LEBRUN FRÈRES. Prod. app.: 6.000 hectol. Alimente deux entrepôts, l'un à St-Denis (Paris), l'autre à Lyon.

Houdain — *Bavay* — D. bras.: 1 kilom. 500 — CARLOT-DRUART Philém. *Hyacinthe Cuvelier*, 13, rue Latérale à Saint Ouen (Seine), entrepositaire de la bière du Nord de la brasserie *Carlot Philémon, à Houdain*.

Houdain — *Bavay* — TRINQUET (Vve).

Jenlain — CHEVALIER Eugène — DESWATTENNE.

Jeumont Téléph. — LANTHIER FRÈRES ET Cie — POTVIN-RICHE ET Cie.

Le Jolimetz — *Le Quesnoy* — HORNEZ-ROUSSEAU.

Landrecies — BONNAIRE — DERUEZ — GRASSART — LAMOUR — LAROSE-CHUFFART — MARIE.

La Longueville — *Bavay* — LECQ.

Larouillies — *Etrœunyt* — *Avesnes* ou *La Capelle* — EMONS (Ve) — DUVIVIER.

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

Leval — *Berlaimont* — COUTURE — DUBREUX — FONTAINE.

Liessies — *Solre-le-Château* — *Maubeuge* — Téléph. — DIEU.

Limont-Fontaine — *Dourlers* — *Hautmont* — FOSSET Paul.

Louvignies-les-Bavay — *Bavay* — LAMBERT Eusèbe (Vᵉ).

Louvignies-Quesnoy — *Le Quesnoy* — D. bras. : 3 kilom. — Exprès : 4 kilom. — Brasserie du Risquons-Tout. DUHOT Fernand. Ch. fab.: *Duhot Fernand.* Prod. app.: 3.000 hectol.

Louvignies-Quesnoy — *Le Quesnoy* — DUTRIEUX J. — RICHARD A. - WATREMEZ H. — WATREMEZ M.

Louvroil — *Maubeuge*. D. bras.: 2 kilom. BRASSERIE COOPÉRATIVE. Adresse télégr.: *Brasserie-Coopérative-Louvroil*; prod. app.: 21.500 hectol.

Louvroil — *Sous-le-Bois* — FLAMET.

Louvroil — *Sous-le-Bois*. D. bras. : 1 kilom. — FONTAINE ET Cⁱᵉ ; prod. app.: 13.000 hectol. Brasserie-Malterie. Vins et spiritueux.

Mairieux. — *Maubeuge* — LEGRAND.

Marbaix. — *Dompierre* — WÉRY H.

Maresches. — *Artres* — AIMÉ O. — CARPENTIER-CARLIER — SUEUR-DELSART (Vve).

Maresches. — *Artres*. Exprès : 3 kilom. D. bras.: 4 kilom. — N...; prod. app.: 8.000 hectol.

Maroilles — *Hachette-Maroilles* — DANTAN — EVRARD Camille.

Marpent — *Jeumont*. — D. bras.: 2 kilom. — L'ALLIANCE (Compagnie anonyme). Dir.: *Peters*. Vins et Spiritueux. Charbons. Culture.

Marpent — *Jeumont*. — HANNEQUART F.

Maubeuge — Téléph. — D. bras. : 800 mètres. Quai : contre la brasserie. DUBOIS-RAVAUX. quai de Jemmapes. Dir.: *Louis* (E. C. P.) et *Dubois Eugène*; prod. app.: 20.000 hectol.

Maubeuge ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — AUTIER Em., 6, place Mabuse — FLAMET, 45, route d'Avesnes — LEBRUN-RICHE, 20, rue de la Croix.

Mecquignies. — ✉ ⊤ 🚃 *Bavay* — LEBRUN C.

Monceau-Saint-Waast. — ✉ *Berlaimout.* — ⊤ 🚃 (halte) *Dompierre* — VITRANT V.

Obrechies 🚃 — ✉ ⊤ *Ferrière-la-Grande* — BOUTÉE-BULTIEAUX.

Ohain ✉ ⊤ — 🚃 *Trélon-Glageon* — BASTIEN V. — JONCQUIN J.

Poix-du-Nord ✉ ⊤ — 🚃 *Salesches* — DEHOVE — WILLIOT Fils.

Pont-sur-Sambre ✉ ⊤ — 🚃 *Aulnoye* — DELMARLE (Vᵉ) — DEROMBIES-JOLY.

Potelle. — ✉ ⊤ 🚃 *Le Quesnoy* — CACHEUX A. — HORNEZ P.

Preux-au-Bois. — ✉ 🚂 *Landrecies.* — ⊤ *Bousies* — BRABANT-MACAIGNE — CHATELAIN E.

Preux-au-Sart. — ✉ ⊤ *Gommegnies.* — 🚃 *Le Quesnoy* — BRASSEUR.

Prisches ✉ ⊤ — 🚃 *Landrecies.* D. bras.: 10 kilom. — BÉTHUNE-MANESSE; prod. app.: 5.000 hectol. Fabrique de cidre. Exportation.

Prisches ✉ ⊤ — 🚃 *Landrecies* — BRASSERIE COOPÉRATIVE.

Le Quesnoy ✉ ⊤ 🚃 — BOQUET — DUGIMONT ET LONGUÉPÉE — HAUTCŒUR.

Recquignies. — ✉ *Marpent* — BRASSERIE COOPÉRATIVE. Dir.: *Laloux.*

Robersart. — ✉ ⊤ 🚂 *Landrecies* — MARSY Alexandre.

Ruesnes 🚃 — ✉ ⊤ *Le Quesnoy* — VAILLE.

Sains-du-Nord ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BOULANGER M. — HOUYET Henri — MARCOUX.

Sains-du Nord ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 200 mètres. — BRASSERIE LE BARBIER; prod app.: 3.000 hectol.

Saint-Aubin — ✉ ⊤ *Dourlers.* — 🚃 *Avesnes-sur Helpe* — CHAPET.

Saint-Remy-Chaussée 🚃 — ✉ *Avesnes-sur-Helpe.* — ⊤ *Dompierre* — JUNIET-MARTIN, †.

Saint-Vaast-la-Vallée 🚂 — ✉ ⊤ *Bavay* — BRASSEUR ET MABILLE — DECROUE. — Liqueurs.

Salesches 🚂 — ✉ ⊤ *Poix* — GABET.

Sars-Poteries ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — BRUNO FRÈRES ; prod. app.: 10.000 hectol. Expéditions à Paris et dans l'Aisne.

Sars-Poteries ✉ ⊤ 🚂 — HAZARD FRÈRES ET SŒURS THOMAS Z.

Semeries — ✉ 🚂 *Avesnes-sur-Helpe*. — ⊤ *Sains* — LECLERQ Léon.

Sepmeries — ✉ ⊤ 🚂 *Artres* — DERVILERS.

Solre-le-Château ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — GEORGE Jules. Dir.: *George Jules* ; prod. app. : 5.000 hectol.

Solre-le-Château ✉ ⊤ 🚂 — GRARD Amand.

Solre-le-Château ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie-Malterie. ROUEZ-CUISSET ET Cie. Bières étant toujours garanties d'une fabrication très sincère ne contenant que de l'orge et du houblon de 1er choix.

Taisnières-en Tiérache. — ✉ *Maroilles* — ⊤ 🚂 *Dompierre* — BANTEIGNIES — MARTIN.

Taisnières-sur-Hon. — ✉ ⊤ 🚂 *Bavai*. — BRASSEUR A.

Fontaine-au-Bois — ✉ 🚂 *Landrecies*. — ⊤ *Bousies* — MOYAUX — WERY-SIMON.

Forest — *Bousies* ⊤ *Le Cateau* — 🚂 *Landrecies* — DANJOU-LACOMBLEZ — PAYEN Ach.

Fourmies ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — COPPEAUX — FALLEUR ET MONAQUE — MAQUESTIAUX ET Cie.

Fourmies ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie-Malterie du Grand-Saint-Arnould, au *Trieux de Villars*. — MARCHAND Rémy. †

Fourmies ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. — POULAIN L. Caves glacières. Exposition Paris 1891 : Médaille d'or.

Fourmies ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ROUEZ — VAN COMBRUGGHE.

Ghissignies — ✉ ⊤ *Le Quesnoy* — 🚂 (Halte). — LEROY BAILLEUX (Vve) — NOEL Louis.

Glageon ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Trélon-Glageon*. — HARDY E. — HIROUX E. — ROUSSEAU DANIS.

Gommegnies ✉ ⊤ 🚂 — Adresse téleg.: *Lambert-Gommegnies*. D. brass. 500 mètres. Brasserie Delaunelle. — Narcisse

Ancienne Maison **CHATILLON**

A LHÉRITIER [N.C.] & C^IE

PLAINE-St-DENIS (Seine)

Médaille d'Or aux Expositions de : Lyon 1894, Bordeaux 1895, Rouen 1896

DIPLOME D'HONNEUR

à l'Exposition Internationale de Rochefort 1898

Hors Concours, Membre du Jury, Exposition de Poitiers, 1890

Exposition Universelle, Paris 1900, Membre du Jury, Hors Concours

HUILES & GRAISSES INDUSTRIELLES

de toute espèce

Huiles à graisser spéciales pour machines et transmissions, pour cylindres et machines à vapeur, pour moteurs à gaz et à pétrole, pour dynamos, pour automobiles, etc.

Graisse consistante, graisse pour voitures, chariots, etc., dite « **Panacée** », remplaçant avantageusement la panne de porc.

HUILE DE COLZA ÉPURÉE POUR ÉCLAIRAGE

Antiseptique désinfectant crésylique le « **SEPTOPHAGE** » ni caustique, ni toxique, d'un puissant effet et d'un prix modique. Très apprécié dans les Brasseries.

Onguent pour les pieds des chevaux, marque **L'Éblouissant** adopté par MM. les Professeurs de l'Ecole vétérinaire d'Alfort. Conserve toujours en parfait état les sabots des chevaux.

282 L

Envoi d'Echantillons sur demande

LAMBERTMARCHAND. Prod. app.: 4.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Gommegnies ✉ ⊤ 🚂 — BRASSEUR-ROZE — CARLIER Alfred — PAYEN-DINART - · PHILIPPE E.

Grand-Fayt — ✉ ⊤ *Cartignies* — WITTRAND.

Hargnies — ✉ ⊤ *Pont-sur-Sambre* — Exprès : 5 kilom. — 🚂 *La Longueville*. D. bras.: 3 kilom. — BLAREAU Antoine.

Hautmont ✉ ⊤ 🚂 Téléph — Adresse télég.: *Haumont-Brasserie-Coopérative*. D. bras.: 5 minutes. — BRASSERIE COOPÉRATIVE (Société anonyme à capital variable). Dir.: *Aimé Etienne*. Prod. app.: 21.000 hect. Vins et spiritueux en gros. Bières bourgeoises.

Trélon ✉ ⊤ 🚂 Téléph — ANSIEAU. — MONNIER. — MOTTE Eug (Vve). — PAILLA A. — PAILLA G. — ROSTELET. — Brasserie-Malterie — PAILLA-HARDY — PARMENTIER.

Vendegies-au-Bois 🚂 — ✉ *Englefontaine*. — ⊤ *Poix*. — VERDAVAINE-POTTIER.

Vieux-Reng — ⊤ *Villers-sire-Nicolle*. — 🚂 *Maubeuge*. — DELSAUX (Vve).

Villers-Pol — ✉ 🚂 *Le Quesnoy* — ⊤ *Jenlain* — DUROUX — MONIER P.

Villers-sire-Nicolle ✉ ⊤ — 🚂 *Maubeuge* — MATHIEU (Vve) — URBAIN Ch.

Wallers-Trélon — ✉ ⊤ 🚂 *Trélon* — Exprès : 4 kilom.; D. bras.: 5 kilom. Brasserie du Petit-Paradis. — DELLOUE Victor. Dir.: *Delloue Victor*. Prod. app.: 4.000 hectol.

Wargnies-le-Grand 🚂 — ✉ ⊤ *Jenlain* — BLAREAU A. — BRASSEUR (Vve) — PICRY N.

Wargnies-le-Petit 🚂 (halte) — ✉ *Le Quesnoy*. — ⊤ *Jenlain* — COUVREUR J.

Wignehies — ✉ ⊤ Téléph — 🚂 *Fourmies* — DAUBLAIN-FONTAINE — DEVOS — LEJEUNE J.

Wignehies ✉ ⊤ — 🚂 *Fourmies*. Embr.: *Tramways de Wignehies*. D. bras.: 4 kilom. — MAIRESSE V. Brasserie de 1er ordre.

Arrondissement de Cambrai

Cambrai ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. Quai : *Cambrai*. — Téléph — DUVERGER FRÈRES. 23, 31 Place-au-Bois.; prod. app.: 50.000 hectol.

Cambrai ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 300 mètres. — Quai : *Cambrai*. Brasserie des Carmes, rue des Cordiers, 1, Téléph. n° 18, — PAGNIEZ Ernest. M. bras.: *Courbet H.*; prod. app.: 45.000 hectol — Bière blanche. Machine à glace, système *Cambier*. Bières bourgeoises.

Cambrai — ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — DELOFFRE, 17, rue du Chapeau-bordé — FAREZ Fils, 24, Chemin de Proville — MAIRESSE J. et C., 23, rue des Anglaises MEURISSE Camille, 66, rue St-Georges. Brasserie St-Georges. La brasserie fait et vend ses malts. Bière blanche et bière bourgeoise. — MORAND ET CANART. Brasserie-Malterie *La Cambrésienne*, 5, rue S-Jacques.

Abancourt — ✉ ⊤ *Cambrai* Exprès : 7 kilom. — 🚃 *Sancourt*. D. brass. 500 mètres. — BODA-MILLOT. Prod app.: 2.000 hectol. Bière brune, bourgeoise et ordinaire pour débits et ménages.

Aubencheul-au-Bac — ✉ ⊤ 🚃 *Aubigny-au-Bac* — DUBRON H. — TARLIER-FONTAINE.

Avesnes-les-Aubert ✉ ⊤ 🚃 — CANONNE (Vve) DERIEUX-CANY. Brasserie-Malterie

Banteux — ✉ *Masnières* — ⊤ 🚃 *Gouzaucourt* — PETIT-SORLIN — TROCMET ET Cie.

Bantouzelle — ✉ ⊤ 🚃 *Masnières* — AUDIN — MILLET.

Basuel — ✉ ⊤ 🚃 *Le Cateau* — Exprès: Le Cateau — D. bras. : 5 kilom. — Quai: *Catillon* — DEHAUSSY-VÉRIN M.

Basuel — ✉ ⊤ 🚂 *Le Cateau* —TÉTART-BESSE.

Beauvois ✉ ⊤ — Téléph *Caudry* à 4 kilom. — 🚃 (*du Cambrésis*). D. bras.: 200 mètres. 🚃 *Caudry et Cattenières* (Nord) D. bras. : 4 kilom. — Quai : *Cambrai et Catillon*, relié par le 🚂 du Cambrésis. — DELANNOY Georges. Chef de fabrication : *Sedent Henri*. — Médaille d'honneur du gouvernement ; prod. app : 12.500 hectol. — L'établissement possède une malterie. La brasserie a le monopole de la fabrication de la bière ferrugineuse du Dr Bell. Elle est à vapeur, à cascade complète avec fermentation en cuves. Nouvelle salle de brassage, système *Phénix*. — Fabrication de bière en bouteilles pour l'exportation.

Beauvois ✉ ⊤ 🚃 *(du Cambrésis)*. — BRASSERIE COOPÉRATIVE — DRON Gustave — MARTIN-CAPEAU — PROYE J.-B. — SENEZ-LOZE.

Bermerain. — ✉ *Solesmes*.— ⊤ *Haussy*. — 🚃 *Solesmes*. CREPIN G. — LEROY-TONDEUR.

Bertry ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 200 mètres. — CANONNE-WANECQ ; prod. app. : 8.500 hectol. — Bières en bouteilles à billes. système *Puvrez*. — Dépôt: à *Suresnes* (Seine)

Bertry ✉ ⊤ 🚂 — CHANOINE-LECHEF — DELHAYE FRÊRES. Adresse télégr. : *Delhaye-Brasserie-Bertoy*. — D. bras.: 1 kilom ; prod. app. par an : 7.000 hectol. — La brasserie fait ses malts.

Bertry ✉ ⊤ — 🚂 *Bertry* (Ligne de Busigny à Somain. D. bras : 400 mètres. — FONTAINE HERBET. Dir.: *Fontaine-Herbet* ; prod. app : 23.000 hectol. — Bières bourgeoises et d'exportation. Spécialité de bières pour Paris. — Paris 1893 : Hors concours. félicitations du Jury.

Béthencourt 🚂 (Halte). — ✉ ⊤ 🚂 *(Cambrésis) Caudry*. Exprès : 2 kilom D. bras.: 4 kilom. Adresse télégr.. *Brasserie-Coopérative-Béthencourt*. — BRASSERIE COOPÉRATIVE DE BÉTHENCOURT ET CAUDRY. Dir.: *Dron*; prod. app. par an : 8.000 hectol.

Béthencourt. — ✉ ⊤ *Caudry*. Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Béthencourt* (halte). 🚂 *Caudry*. D. bras.: 4 kilom (Chemin de fer du Cambrésis), *gare Caudry* : 2 kilom. — HERLEM, seul propriétaire. Dir.: *Herlem* ; prod. app.: 8 à 9.000 hectol.

Bevillers — ✉ *Carnières* — ⊤ 🚂 *Beauvois* — CANONNE — PREVOST (Ve).

Boursies. — ✉ ⊤ 🚂 *Hermies* (Pas-de-Calais) — BACHY-BACLET.

Boussières. — ✉ ⊤ *Carnières*. — 🚂 *Beauvois* — CATTET P. — DE SAINT-AUBERT — WALLEZ J.

Briastre 🚂 (halte). — ✉ ⊤ *Viesly* — LEDIEU — VILETTE.

Busigny ✉ ⊤ 🚂 — ADRIAN — BAELEN-VANDAME.

Busigny ✉ ⊤ 🚂 — Exprès : 1 kilom. 500 — NOIRET FRÈRES ; prod. app.: 4.000 hectol.

Cagnoncles. — ✉ *Rieux*. — ⊤ *Carnières*. — 🚂 *Naves* — LEFEBVRE-SION.

Cantaing ✉ *Cambrai*. — ⊤ *Noyelles-sur-l'Escaut*. — 🚂 *Marcoing* — BOULANGER V. — LESAGE-HUTIN.

Carnières ✉ ⊤ 🚂 — BANCHY-VASSEUR.

Carnières ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Bigo-Carnières* — 🚂 *Carnières*, *Rieux* ou *Cattenières*. D. bras.: 2 kil. — BIGO Louis. Dir.-Gérant : *H. Dumoulin* ; prod. app. : 10.000 hectol. Brasserie-Malterie. Vins et spiritueux. Exposition universelle Paris 1889 : Médaille d'argent. La brasserie vend des malts.

Cateau (Le) ✉ ⊤ 🚂 Téléph — COLLERY Eloy — COUSIN H. GAVÉRIAU — MORCRETTE LOZÉ.

Tubes Indicateurs de Niveau de John Moncrieff

de PERTH (Ecosse)

SPÉCIALITÉ DE TUBES

pour

Brasseries, Distilleries et Sucreries

Fournisseur à l'Administration

des Chemins de fer de l'Etat Belge

H. RAY

BRUXELLES - 15, Rue de Russie, 15 - BRUXELLES

Agent général pour la Belgique et le Nord de la France

278 L.

"SÉCHOIR TOURAILLE UNIVERSEL"

Système perfectionné et breveté de

G. De RUYTTER et Emile ORVAL

INGÉNIEURS CONSTRUCTEURS

Ex-Ingénieurs de la Société John Cockerill

49, Avenue Rogier à BRUXELLES

Grand nombre d'installations en fonctionnement et en construction à : *Anvers, Anderlues, Audenarde, Bruxelles, Boussu, Bruges, Gand, Jumet, Harlebeke, Courtrai, Mons, Moere, Mourtier, Namur, Ostende. — Le Puy (Midi France). — Tournai-Waerloos. Etc...*

275 L.

Cateau (Le) ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 1 kilom. — DERVILLE Georges, rue de la République. Bières d'exportation. Bières en bouteilles, marque *Bock du Nord* Lille : Médaille d'argent. Paris 1894 : Médaille d'or. Diplôme d'honneur. Lyon 1898 : Grand diplôme d'honneur. Vins et spiritueux.

Cateau (Le) ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 2 kilom. Brasserie-Malterie. SCALABRINO-CHANTREUIL ; prod. app. : 10 à 12.000 hectol.

Catillon ✉ ⊤ 🚂 — CRASSIER-BÉRA — DOUCHEZ A. — JANEAU.

Cattenières 🚂 — ✉ ⊤ *Carnières*. — DUMONT FRÈRES — RICHEZ.

Caudry ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BONETY — CARPENTIER-BRACQ — COUPÉ DOLEAN-CARON — LEDUC — LEGRAND.

Caullery. — ✉ *Ligny* — 🚂 *Clary* — CATTELAIN Ez.

Cauroir. — ✉ *Carnières* — 🚂 *Cambrai* — BOUBAY.

Clary ✉ ⊤ 🚂 — Adres. télégr. : *Brasseur-Clary*. — D. bras.: 500 mètres. Embrt de Caudry (ligne du Cambrésis). Grande brasserie centrale de Clary. BRASSEUR-DUCHANGE. Bières du Nord, d'exportation. Bière blanche, bière bourgeoise de toute première qualité. Gare de départ : *Busigny*, transport le plus réduit, dernière gare du Nord. — FONTAINE (Veuve).

Crèvecœur ✉ ⊤ — 🚂 *Masnières* — BANCOURT.

Crèvecœur ✉ ⊤ — 🚂 *Masnières*. D. bras.: 2 kilom. 500. Quai : *Crèvecœur*, à 800 mètres. — Brasserie de la Galère. BOULY DE LESDAIN Alb. ; prod. app.: 3.000 hectol Paris 1875 : Médaille d'or. Paris 1878 : Médaille de bronze. Paris 1879 : Médaille d'or. Bières d'escourgeon.

Ellncourt. — ✉ ⊤ *Maretz*. — 🚂 *Malincourt*. — BOUDINIER.

Escarmain. — ✉ ⊤ 🚂 *Solesmes*. — CATTELOTTE — POIRETTE †

Ernes. — ✉ *Walincourt*. — 🚂 *Cattenières*. — DERIEUX.

Estourmel. — ✉ ⊤ *Carnières*. Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Cattenières*. Embrt : *Cambrésis*, 400 mètres. D. bras.: 2 kilom — Brasserie-Malterie. — LEMAIRE J. — *J. Lemaire*, ingénieur-brasseur ; prod. app.: 4 à 5.000 hectol.

Atelier de construction mécanique et chaudronnerie, appareils idéal pour la fermentation. Brevets nouveaux, réfrigérant

pour faire la densité des moûts en une minute (réclamés par la régie), prix 12 francs, et tous les appareils les plus perfectionnés pour la brasserie.

Estourmel. — ✉ ⊤ *Carnières.* — 🚃 *Cattenières.* — RICHEZ Ad.

Etrun. — ✉ ⊤ 🚂 *Iwuy* — DENIMAL FRÈRES — TETAR E.

Flesquières. — ✉ *Marcoing.* — ⊤ *Havrincourt.* — BASQUIN.

Flesquières. — ✉ *Marcoing.* — ⊤ *Havrincourt.* Exprès : 3 kilom. — 🚃 *Flesquières.* D. bras. : 2 kilom. — COUPEZ Fernand ; prod app.: 4.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Fontaine-au-Pire. — ✉ ⊤ 🚃 *Beauvois.* — BALEMBOIS. — LENOTTE Fr.

Fressies. — ✉ *Cambrai.* — ⊤ *Aubigny-au-Bac.* — 🚃 (Halte). — REMY (Veuve).

Gonnelieu. — ✉ ⊤ 🚂 *Gouzaucourt.* — DELABRE-LUC (Veuve).

Gouzeaucourt ✉ ⊤ 🚃 — FAREZ — DEVILLERS — TORDEUX-TORDEUX. D. bras.: 1 kilom.

La Groise. — ✉ ⊤ 🚂 *Catillon.* — Adresse télégr.: *Delattre.* — D. bras.: 1 kilom. — LEBLON-DELATTRE ; prod. app.: 6.000 hectol. Bière bourgeoise. Installation générateur et machine, Maison *Deloffre, Le Cateau.*

Haussy ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 10 minutes. — LEROY-BÉRA Eugène. Vins et spiritueux. La brasserie fait ses malts.

Haussy ✉ ⊤ 🚂 — LESNE — MACAREZ Fr.

Haynecourt. — ✉ ⊤ 🚃 *Cambrai.* — TETAR-COUSIN.

Hem-Lenglet. — ✉ 🚃 *Cambrai.* — ⊤ *Aubiyny-au-Bac.* — DÉCARPIGNY H. (Veuve) — THIBOU Th. fils.

Honnecourt. — ✉ ⊤ 🚃 *Gouzeaucourt.* — ANSELIN — DOVILEZ-TEMPLUS. — TEMPLUS C. fils.

Inchy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. — CAFFEAU-DÉGARDIN — GABET Eugène.

Inchy ✉ ⊤ 🚃 — Exprès : 6 kilom. — D bras. : 1 kilom. — GABEZ-LABLEZ Paul ; prod. app.: 7.000 hectol. Vins et spiritueux.

Iwuy ✉ ⊤ 🚂 — DERIEUX A. — D'HAUSSY J. — FONTAINE — GUIDEZ E. — HOURIER — J. MASCAUX — RAOULT E. ET A.

Iwuy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — VILETTE-WILMOT. Chef-fab.: *Vilette* ; Prod. app.: 2.500 à 3.000 hectol.

Ligny ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Caudry* et *Ligny*.—D. bras.: 🚂 *Caudry*, 2 kilom 500. — DE BAILLENCOURT Victor — Prod. app. 8.000 hectol. — LEDUC.

Malincourt ✉ — ⊤ 🚂 *Walincourt* — LENOIR FRÈRES.

Marcoing ✉ ⊤ 🚂 — BOULANGER — CARRÉ — DUFRENOIS Léon — RIONDEL.

Maretz ✉ ⊤ — 🚂 *Busigny* — LÉVÊQUE-GAVÉRIAUX — MENTION — PICARD.

Maretz ✉ ⊤ — 🚂 *Busigny*. D. bras.: 2 kilom. — TELLE-LEFEBVRE. Prod. app.: 5.000 hectol.

Masnières ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CULOT-DHENNIN — DUJARDIN A Fils — LOQUET-LOQUET.

Masnières ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Quai : *Sucrerie Gauthier*. GAUTHIER Léon — Téléph. Fermentation haute et mixte. Bières bougeoises blonde et brune.

Maurois 🚂 — ✉ ⊤ *Honnechy* — HUTIN — LEROY.

Naves ✉ -- ⊤ *Cambrai* ou *Rieux* -- CHARLET-LEMAIRE — LEMAIRE H.

Neuvilly ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. LEGRAND Fén.

Noyelles-sur-Escaut ⊤ — ✉ *Cambrai* — 🚂 *Marcoing* — PÉTRIAUX Eug. — SOLAU-FLAMENT.

Ors ✉ 🚂 (halte). — COLLE.

Paillencourt — ✉ ⊤ 🚂 *Iwuy* — DELMOTTE H. — TÉTART-DRON.

Pommereuil — ✉ ⊤ 🚂 *Le Cateau* — POLVENT Cél.

Proville — ✉ ⊤ 🚂 *Cambrai* — CLAVIER.

Quiévy ✉ ⊤ 🚂 -- DEHAUSSY — HÉNAUT.

Quiévy ✉ ⊤ — 🚂 *Quiévy-Cambrésis*. D. bras.: 1 kilom. DOHY Gustave.

Reumont — ✉ *Le Cateau* — ⊤ *Honnechy* — CLARA Frères.

Ribécourt — ✉ ⊤ 🚂 *Marcoing* — LAVALLÉE.

Rieux ✉ ⊤ 🚂 – BUISSART -- DERIEUX F. — DEFOSSEZ — DUPUIS-PETIT — LEFEBVRE DE RIEUX R. — VILAIN-LEROY.

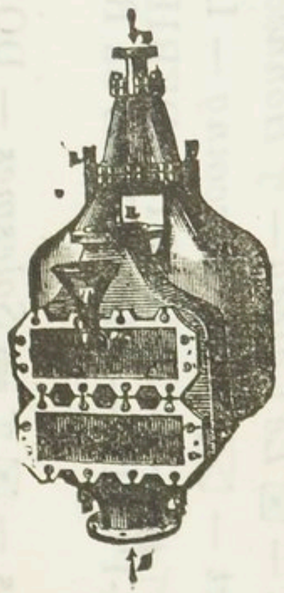
Romeries — ✉ ⊤ 🚂 *Solesmes* — DOUAY-BURY.

KOERTING FRÈRES

Ingénieurs-Constructeurs Brevetés s. g. d. g.

PARIS -- 20, rue de la Chapelle, 20 -- PARIS

APPAREILS A JET -- PULSOMÈTRES
CHAUFFAGE A VENTILATION -- ÉLECTRICITÉ



Injecteurs Universels pour alimenter les chaudières avec de l'eau chaude ou froide, fonctionnant avec une sûreté absolue à toutes pressions de vapeur, sans réglage.

Elévateurs à jet de vapeur pour vider l'eau sale des caves, pour l'élévation des liquides de toute nature.

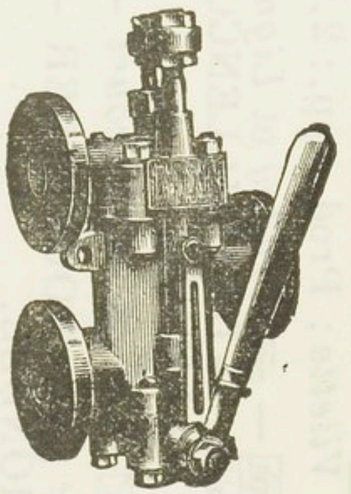
Pulsomètres, système KOERTING ; les pulsomètres les plus solides, les plus sûrs et les plus économiques.

Ventilateurs à jet de vapeur pour tourailles de malts (grande augmentation de rendement, malt plus blanc et plus friable).

Tuyaux à ailettes à grande surface de chauffe pour séchoirs et chauffages

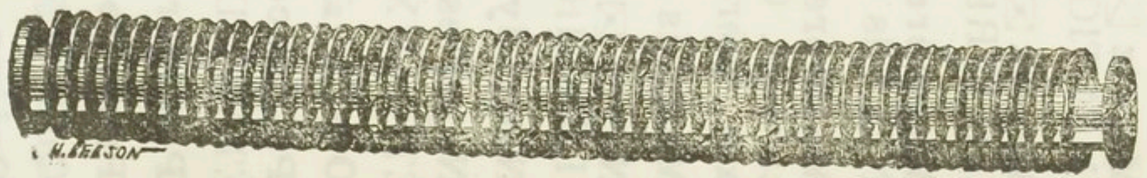
Condenseurs à jet d'eau pour machines de toutes forces.

Tuyères de pulvérisation pour Réfr gérants. --- Installations bon marché et efficace ; frais d'entretien nuls.



Purgeurs automatiques --- Robinetterie

Graisseurs automatiques à graisse solide 22 L



TÉLEPHONE
N° 408.70

RÉFÉRENCES,
DEVIS ET PLANS
GRATIS ET FRANCO

Romeries — ✉ ⊤ 🚂 *Solesmes* — D. bras.: 4 kilom. LEROY-DHAUSSY. Prop app.: 2.500 hectol.

Rumilly — ✉ ⊤ *Masnières* — 🚂 (halte) — PANIEN.

Sailly - ✉ ⊤ 🚂 *Cambrai* — HECQUET.

Saint-Aubert ✉ ⊤ 🚂 — CANONNE Arm. — CANONNE Em. MOREAU-DANTIGNIES — WALLEZ-CACHERA (Vᵒ).

Saint-Hilaire ✉ ⊤ 🚂 — GLACET — HENAUT.

Saint-Martin. — ✉ 🚂 *Solesmes.* — ⊤ *Haussy.* — HEGOT.

Saint-Python. — ✉ ⊤ 🚂 *Solesmes.* — LEGRAND Frères — PETIT — WILMOT.

Saint-Souplet ✉ ⊤ 🚂 — FONTAINE Maximilien — LEFEBVRE Ed. — LESNE. — MACAIGNE-LALAUX.

Saint-Vaast-lez-Solesmes 🚂 (halte) — ✉ ⊤ *Saint-Aubert.* — CARETTE P.-J. — COLLERY — RICHEZ Ach.

Saulzoir ✉ ⊤ 🚂 — CANONNE-LENNE — DEFER — MARLIER — MERIAUX N.

Seranvillers. — ✉ *Cambrai.* — ⊤ *Crèvecœur.* — 🚂 *Cattenières.* — TAISNE.

Solesmes ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 600 mètres. — CHIRIS-DELAPORTE, rue de l'Abbaye, 69. — Exposition universelle 188 : Hors concours. — Exposition universelle Paris 1900 : Médaille d'or. Diverses Médailles d'or. Diplôme d'honneur et Grand Prix. — La brasserie fait ses malts.

Solesmes ✉ ⊤ 🚂 — DELACROIX-MÉNARD — MICHAUX — PETIT Narcisse.

Thun-Lévêque. — ✉ ⊤ 🚂 *Iwuy.* — D. bras.: 4 kilom. — Quai : *Thun-Lévêque.* — GUISLAIN ; prod. app.: 3.500 hectol.

Thun-Lévêque. — ✉ ⊤ 🚂 *Iwuy.* — ALLARD (J. ET CAPLIEZ.

Thun-Saint-Martin ✉ ⊤ 🚂 — DELCROIX-CAZIN.

Troisvilles. — ✉ 🚂 *Bertry.* — CARDON-RICHEZ — CARDON — CAUWET-MARTIN — DANJOU — LANGLET-HAPPE. D. bras.: 2 kilom. 500 ; prod. app.: 5.000 hectol.

Vendegies-sur-Ecaillon. — ✉ *Solesmes.* — ⊤ 🚂 *Artres.* — Exprès : 4 kilom. — D. bras.: 4 kilom. — BISIAU Ch. ; prod. app.: 5.000 hectol.

Vendegies-sur-Ecaillon. — ✉ *Solesmes.* — ⊤ 🚂 *Artres.* — CANONNE.

Vertain. — ✉ ⊤ 🚂 *Solesmes.* —.DELCOURT-DOUAY.

Vertain. — ✉ ⊤ *Solesmes.* Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Solesmes ou Haussy.* D. bras. : 3 kilom. — DORMIGNIES-VIENNES, rue Ponchaux ; prod. app.: 2.500 hectol. — Bières bourgeoises et d'exportation, brune et blonde.

Viesly ✉ ⊤ — 🚂 *Solesmes et Quiévy.* — BASTIEN — PREVOST-TASSOUT.

Villers-en-Cauchies 🚂 — ✉ ⊤ *Saint-Aubert.* — CARDON E. — Brasserie magnifiquement installée avec les derniers perfectionnements reconnus les meilleurs. Bière recommandée dans la région. — Exportation très importante sur Paris et dans les départements suivants : Aisne, Somme, Oise, Seine-et-Oise, Marne et Seine-et-Marne. — Médailles aux concours de Bruxelles pour sa bière, dite de l'Avenir. — Fabrique importante de cossettes. — Brasserie-malterie.

Villers-en-Cauchies 🚂 — ✉ ⊤ *Saint-Aubert.* AFFLARD J.

Villers-Guislain. — ✉ ⊤ 🚂 *Gouzeaucourt.* — BARBARE Aug. — HONORÉ Louis — RENAUX-MORTELETTE.

Villers-Guislain. — ✉ ⊤ 🚂 *Gouzeaucourt.* — D. bras.: 3 kilom. COUROUBLE-HALLIOT S. ; prod. app.: 6.000 hectol.

Villers-Outréaux ✉ ⊤ 🚂 — CAUVIN — MILHEM — THIERRY L.

Villers-Plouich 🚂 (halte) — ✉ ⊤ *Gouzeaucourt* — LOBRY A.

Walincourt ✉ ⊤ 🚂 — HAPPE-BEGAIN — LARGILLIÈRE.

Arrondissement de Douai

Douai ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ANDBÉ Alph., 8, rue Saint-Julien. — ANDRÉ P., 31, rue des Foulons — BELLE J., 2, rue des Clarisses — BUTRUILLE ET Cie, 2, place Maugin. Dir.: *Butruille Edm.* — CAPON A., 7, rue du Pont-à-l'Herbe. — CAVROIS-CROISILLE, 29, rue St-Julien. — COCHETEUX F. ET E.. 4, place Saint-Martin. Siège: rue Notre-Dame-des-Wetz — FLEURIS Louis, 37-39, rue des Wetz. — HENNION G., 3, place St-Martin.

Douai ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. Brasserie du Grand-Saint-Arnould, 35, rue des Wetz. — LEMAIRE-BOULANGER J.-B. Dir.: *Lemaire M.* Prod. app.: 8.000 hectol. Augmentation 1.500 hectol. par an. Brasserie fondée en 1890.

Fabriquant presque exclusivement la bière bourgeoise. Ainsi renommée. Malterie de choix. Grains soignés.

Douai ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DELMICHE, 45, rue des Wetz. — PILAT Eug., 19, rue du Gouvernement.

Douai ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. bras.: 2 kilom. Quai : Petit-Bail. Brasserie de la Porte d'Arras, 57, route d'Arras. — STINDRE ET D'HALLUIN. Product. app.: 15.000 hectol. Fermentation haute. Bières bourgeoises.

Douai ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — TRÉCA H., 69, rue des Wetz. — TREIFOUS (Vve), 10 rue des Foulons. — VANDENBROEK G. (Vve), 1, rue d'Infroi.

Aix — ✉ ⊤ 🚃 *Orchies* — BROHON.

Aniche ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — BRASSERIE COOPÉRATIVE — DAIZE, rue Delhaye. — DRUMEZ J.-B. — DUBRUILLE FRÈRES, rue Ad. Patoux. — FASSIAUX — FOGT FRÈRES ET LEMAIRE, Four d'En-Bas. — GANTOIS ET HABOURDIN, rue de Marquette. — GHIENNE LATARGEZ, rue d'Aoust — ROUSSEL-FOGT — SIX, rue Thiers. — THEYS, rue d'Alsace.

Arleux-du-Nord ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 800. — CAMPION Ch.; prod. app.: 8 000 hectol.

Auberchicourt — ✉ ⊤ 🚃 *Aniche*. — BRASSERIE COOPÉRATIVE — BUISSET — CONSIL — DELACROIX ET HUBERT — WAGON.

Aubigny-au-Bac ✉ ⊤ 🚃 — TELLIER Victor.

Auby-les-Douai — ✉ ⊤ *Flers-en-Escrebieux*. — 🚂 *Le Forest*. — DELTOMBE J. — QUINQUET — PARSY ET Cie.

Beuvry 🚂 — ✉ ⊤ *Orchies* — CATHELAIN-LUBREZ.

Bouvignies — ✉ ⊤ 🚂 *Marchiennes* — DELAVAL-DUHEM.

Bruilles-lez-Marchiennes — ✉ ⊤ 🚃 *Somain*. — BUISSET — POUREZ-FRÈRES.

Cantin ✉ ⊤ 🚂 — GILLET FRÈRES.

Dechy — ✉ ⊤ 🚂 *Douai* — DUCATILLON-ANACHE — JACQUART FRÈRES — SÉBILLE-FLAMENT.

Dorignies — ✉ ⊤ *Flers-en-Escrebieux*. Adr. télégr.: *Treuffet-Dorignies*. Téléph. n° 44 — 🚃 *Pont de la Deûle*. D. brass. : 1 kilom. — Quai : *en face de la Brasserie*. Téléph. TREUFFET

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

JULES. Brasserie-Malterie. Vins et spiritueux. La brasserie fait et achète des malts.

Ecaillon — ✉ ⊤ 🚂 *Montigny-en-Ostrevent*. — D. bras.: 4 kilom — DUFOUR-LEDOUX H. Fils. Conseils gratuits aux brasseurs.

Erre — ✉ ⊤ 🚃 *Somain* – DELFOSSE — POT-FONTAINE — ROBERT J.

Féchain — ✉ ⊤ 🚂 *Aubigny-au-Bac* — PEUGNIER S. (Veuve).

Fenain 🚂 — ✉ ⊤ *Somain* — BONT — BRABANT Auguste — BRABANT I — MICHAUX.

Férin — ✉ 🚃 *Cantin* — ⊤ *Corbehem* (P.-de-C.) — GALLECIER.

Flers-en-Escrebieux (Brasserie agricole) ✉ ⊤ — 🚃 *Pont de la Deûle*. D. bras.: 2 kilom 500 — Quai : *Pont de la Deûle* — DENYS Albert. Bières bourgeoises, brune et blonde. Fabrication à façon à partir de 10 hectol.

Flers-en-Escrebieux ✉ ⊤ — 🚂 *Pont-de-Deûle*. D. bras.: 2 kilom. — Adr. télégr.: *Frénoy-Flers-les-Escrebieux*. Brasserie des Hauts-Fossés. HENRI FRÉMOY ET Cie. Dir.: *Malecamp*. Ch. fab.: *Vermeersch Alphonse*. La brasserie achète ses malts.

Flines-les-Raches ✉ ⊤ 🚂 — BÉGHIN — DELZENNE — LESPAGNOL — MOUTON — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE « LA MUTUELLE » — VASSEUR.

Frais-Marais — ✉ *Douai* — 🚃 *Raches* — LESPAGNOL fils.

Gœulzin — ✉ ⊤ 🚃 *Cantin* — BROQUET Al. — DIEULOUARD.

Guesnain — ✉ ⊤ *Douai* — 🚃 *Sin-le-Noble* — HANDRON — LELEU.

Hornaing — ✉ ⊤ 🚃 *Somain* — BRIDOUX — HAYEZ — DEGLAVE Edm. Prod. appr.: 8.000 hectol.

Landas ✉ 🚂 — ⊤ *Orchies* — HERMAND — LUBREZ-DUPONT.

Landas ✉ — ⊤ *Orchies*. Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Landas* — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie-Malterie. SIMON Auguste Fils. Prod. app.: 3.000 hectol. Bière bourgeoise et réputée la plus forte et la meilleure du pays.

Lécluse — ✉ ⊤ 🚂 Téléph. *Douai* — D. bras.: 12 kilom. — A. DUBOIS DUFLOS, propriétaire. Prod. app : 8.000 hectol. Bières de toutes forces. Bière blanche. La brasserie fait ses malts.

Lécluse ✉ ⊤ — 🚂 *Douai* — VILTART.

Lewarde — ✉ ⊤ 🚂 *Montigny-en-Ostrevent*. — DELAPORTE – DEPRET.

Lewarde — ✉ ⊤ 🚂 *Montigny-en-Oustrevent* — Exprès : 2 kilom. – Dist bras.: 2 kilom. — Quai : *Douai*, à 7 kilom. — SIMON-LESPAGNOL. Prod. app.: 7.500 hectol.

Marchiennes ✉ ⊤ 🚂 — Embt : *Somain à Orchies*. D bras.: 4 kilom. — Quai *Pont des Carpes, sur la Scarpe*, à 3 kilom. — Brasserie du Sec-Marais. DELETOMBE-LUCAS. Dir.: *Deletombe*. Prod app.: 1,800 hectol.

M. Deletombe, qui est aussi cultivateur, s'est fait le propagateur de la *Grande Consoude* dans la région du Nord. — Il se tient à la disposition de ses collègues pour tous renseignements et fournitures de plants. La brasserie achète ses malts.

Marchiennes ✉ ⊤ 🚂 — GONEZ J. (Vve) — LECOCQ (Vve).

Monchecourt ✉ ⊤ 🚂 — HÉLIE A. La brasserie fait ses malts.

Nomain 🚂 — ✉ ⊤ *Orchies* — MEURISSE Alex.

Orchies ✉ ⊤ 🚂 — CARLIER Gust. — Gérant: *Haidin*. — CHOMBART ET DELOBELLE. — DESPRÈS. — DUPUIS-JOSSON. — LEPER (Vve). — WAYMEL.

Pecquencourt — ✉ ⊤ 🚂 *Montigny-en-Ostrevent*. — LEGRAND Ch. — VANANDREWELT J.

Raches ✉ ⊤ 🚂 — CAUDRELIER-DEPARIS.

Raimbeaucourt — ✉ ⊤ *Raches*. — 🚂 (Halte) à *Roost-Warendin*. — BLERVACQUE (Vve).

Rieulay — ✉ *Marchiennes*. — ⊤ 🚂 *Somain*. — Exprès: 4 kilom. — D. bras.: 4 kilom. — DESCLOQUEMANT Henri. Prod. app.: 8.000 hectol. Bières blanche et bourgeoise.

Roost-Warendin — ✉ ⊤ *Raches*. — 🚂 (Halte). — CAUDRELIER-DRAPIER. — PINQUET F.

Roucourt — ✉ *Douai* — 🚂 *Cantin*. — VERDIÈRE P.

Saméon — ✉ *Landas* — ⊤ *Orchies* — 🚂 *Rosult* — DUGARDIN L.

Sin-le-Noble ✉ ⊤ — BRASSERIE COOPÉRATIVE « L'AVENIR » — CLIQUE, VILMOT, DESPREZ ET Cie. Brasserie de l'Espérance—MOREL G.—PROUVOST FRÈRES.

Somain ✉ ⊤ — BRASSERIE COOPÉRATIVE. Gérant: *Bourlet H.* DELOFFRE — LELEU J.-B. — PENNEQUIN.

Arrondissement de Dunkerque

Dunkerque ✉ ⊤ Téléph. — BELLE A. (Vve).

Dunkerque ✉ ⊤ Téléph. — BUSEINE E., 79, rue des Vieux-Ramparts; product. app.: 4.000 hectol. Fermentation mixte. Bière de table, brune et blonde. Bières en bouteilles.

Dunkerque ✉ ⊤ Téléph. CYSSEAU-DEWULF, 20, rue de Lille. — GODEFROY, 21, rue Séchelles. Brasserie-Malterie. De QUILLAC L. B. (Vve) ET FILS, 84, rue du Fort-Louis. — QUINT A., 30, rue Marengo. Brasserie-Malterie. — RAVINET Ach., 20, rue St-Sébastien. — TRESCA H., 18, rue de Beaumont. — VERLEYE L. Père, 48, rue de Calais. — WEUS G. Fils, 21, rue de Namur.

Armsbouts-Cappel — ✉ *Bergues* — ⊤ *Steene* — AMMELOOT H. — DELABAERE L. — DUPOND-MECQUINION H.

Bambecque — ✉ ⊤ *Wormhoudt*. — VANLEENE G.— WAELS C. — YVOZ A.

Bergues ✉ ⊤ Téléph. — BEIRNAERT J., rue Anglaise.— CARPENTIER J., rue des Dames. — CLAEYS E., Marché aux Bestiaux.

Bergues ✉ ⊤ Téléph. — D. bras.: 300 mètres. — Quai devant la brasserie. Brasserie de l'Etoile, 30, rue du Port. — DEWULF-WAELS Edouard. Spécialité de bières de mars. Bière bourgeoise.

Bergues ✉ ⊤ Téléph. — GOETGUELUCK et COUDEVILLE, rue du Coq. — OUTTERS, rue du Commandant.

Bergues ✉ ⊤ Téléph. — D. bras : 300 mètres. Rue de la Grande Citerne. — MICHIELS. Dir.: *Michiels O.*; prod., app. 4.500 hectol.

Bollezeele ✉ — ⊤ *Esquelbecq*.— DUPUY — LEURS Ch.-L. — LEURS-DESMIDT — SAPELIER — VANDENBILCKE A.

Bourbourg ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 300 mètres. — Quai : à la brasserie située sur le canal de Bourbourg à Dunkerque. — LEDOUX-MERLIN ; prod. app.: 3.500 hectol. Bière blanche.

Bourbourg ✉ ⊤ 🚂 — MONTEUUIS — VANDENBROUCQUE M. — VANDENBROUCQUE V.

Bourbourg ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 700 mètres. — VANDENBROUCQUE FRÈRES, rue Neuve. 1 ; prod. app.: 15 à 20.000 hectol. Brasserie-Malterie (1857). Bière bourgeoise. Exposition universelle : Paris 1889, Médaille d'argent. Exposition nationale des bières françaises : Paris 1887, Médaille d'or.

Bourbourg-Campagne 🚂 — ✉ ⊤ *Bourbourg*. — D. bras.: 500 mètres. — BELLE J.

Brouckerque. — ✉ ⊤ 🚂 *Bourbourg*. — DAMBRE MARTEIN L.

Cappelle-Brouck. — ✉ *Bourbourg*. — ⊤ *Sainte-Marie-Kerque*. — 🚂 *Saint-Pierre-Brouck*. VANDERHAEGHE V.

Coudekerque-Branche ✉ ⊤ 🚂 — BETHLEEM — SEIZEBELLE — VANLERBERGHE Alex. Téléph. — WEUS G.

Crochte. — ✉ ⊤ 🚂 *Bergues*. — THIBOUW C.

Eringhem. — ✉ ⊤ 🚂 *Esquelbecq*. — MENNEBOO C.

Esquelbecq ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. — BELLE ERNEST ET SŒURS ; prod app.: 2.000 hectol. Bières bourgeoises. Expédition dans tous les pays.

Esquelbecq ✉ ⊤ 🚂 — BEUM Ed. — CLYTI — DECANTER — DEQUIDT — LOOTVOET.

Ghyvelde. — ✉ *Dunkerque*. — ⊤ *Zuytcoote*. — THULLIEZ Eugène.

Gravelines ✉ ⊤ 🚂 — DAVID — GOURDIN-LABARRE — LESUR — TORRIS FRÈRES.

Herzeele 🚂 — ✉ ⊤ *Wormhoud* — COUDEVILLE A. — DUFLOU — HAELEWYN.

Holque — ✉ *Watten* - - ⊤ *Sainte-Marie-Kerque* — DE SAINT-JEAN — LEYNAERT Alfred — LEYNAERT V.

Hondschoote ✉ ⊤ 🚂 — ACKEIN Henri — MASSELIS Ed. — OUTTERS.

Hondschoote ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. (*Chemin de fer des Flandres*) : 500 mètres — Quai : *près la brasserie* — Brasserie des Cinq-Sens. PLECY-GUILLEMAN (Vᵉ). Prod. app. : 5.000 hectol.

Livraisons à Dunkerque. Bières du pays. Représentant : *Joseph Wallop, rue des Bassins, 36.*

Killem 🖷 — ✉ ⊤ *Hondschoote* — CLAYEMAN — DEWAELE

Lederzeele — ✉ 🖷 *Watten* — ⊤ *Wattendam* — DEBROUCKER D. — DESMIDT D — LEROY.

Ledringhem - ✉ *Esquelbecq* — ⊤ *Wormhoudt* — 🖷 *Arnèke* — CAILLIAU Fr.

Looberghe — ✉ ⊤ 🚂 *Bourbourg* — BOURGEOIS A. — WAESELYNCK Em

Loon-Plage ✉ ⊤ 🖷 — BOUS-SERLOOTEN.

Malo-les-Bains ✉ ⊤ — 🖷 *Rosendaël*. D. bras.: 1 kilom. — Quai et port : *Dunkerque* et *Rosendaël* — Adresse télégr.: *Isaert-Malo* — Brasserie de l'Est. ISAERT, avenue Gaspard. Prod. app. : 2.000 hectol. La brasserie achète ses malts. — RAVINET-DEWORST.

Merckeghem — ✉ *Bollezeele* — ⊤ *Esquelbecq* — VANTORRE Julien.

Millam — ✉ *Watten* — ⊤ *Wattendam* — PERSYN — TILLOY — VANNEUVILLE.

Oost-Cappel — ✉ ⊤ 🖷 *Hondschoote* — VANDENAMEELE.

Petite-Synthe 🖷 — ✉ ⊤ *Saint-Pol* — ISAERT — MANTEZ POUBLANC — VERCOUTTER.

Pitgam — ✉ 🖷 *Bergues* — ARDAENS - LEFEVER — MORYSSE J.

Quaedypre — ✉ ⊤ 🖷 *Bergues* — CHRISTIAENS E.

Rexpoède 🖷 — ✉ ⊤ *Hondschoote* — THUILLIEZ — VANDAELE.

Rosendaël ✉ ⊤ 🖷 — Adr. télégr.: *R.-Gantois-Rosendaël.* GANTOIS-CALLENS R. Dir.: *Bouchaert Joseph.* Brasserie-Malterie.

Rosendaël ✉ ⊤ 🖷 — BEYLAERT-LURAT, rue du Four-à-Chaux — LEPEZ Julien — VANGREVENYNGHE E.

Saint-Pierre-Brouck 🖷 — ✉ ⊤ *Bourbourg* — MASSART-VAN IMSCHOOT. Vins et spiritueux — TOUZART A.

Saint-Pol-sur-Mer ✉ ⊤ — 🖷 *Dunkerque* — BELLE — LOOSDREGT G.

Steene ⊤ — ✉ 🖷 *Bergues* — LEULLIETTE L.

Teteghem. — ✉ ⊤ 🚂 *Dunkerque.* — MALENGIER.

Volckerinckove. — ✉ *Bollezeele.* — 🚂 *Esquelbecq.* — DEVYNCK — DUPUY — IONGHES.

Warhem. — ✉ ⊤ 🚂 *Bergues.* — ACHT-OUTTERS — BAFCOP — FERMON.

Watten ✉ ⊤ — 🚂 *Watten-Eperlecques.* — FRANÇOIS G. — SEMETTE FRÈRES.

Watten ✉ ⊤ — 🚂 *Watten-Eperlecques.* D. bras.: 1 kilom. — DECARPENTRY Paul; prod. app.: 3.000 hectol. Bières blonde et brune.

Watten ✉ ⊤ — 🚂 *Watten-Eperlecques.* D. bras.: 500 mèt. — Quai : *Aa.* — PANNIER Marc; prod. app.: 2.000 à 3.000 hectol. Bières blonde et brune, de table ou de ménage.

Wormhoudt ✉ ⊤ — 🚂 *Esquelbecq.* — BÉCUWE D. — BELE H. — COCKENPOT J. — DENYS (Vve) — LEROY E.

Zeggers-Cappel. ✉ ⊤ 🚂 *Esquelbecq.* — CAMPEL — DEMEERSSEMAN — DUYCK.

Arrondissement d'Hazebrouck

Hazebrouck ✉ ⊤ 🚂 — BEBERDT Ch., 97, rue de la Clef. — LERNOUT, petite rue de Morbecque. — MONFOURNY P., 28, rue Warein.; prod. app.: 11.000 hectol.

Hazebrouck ✉ ⊤ 🚂 — PIEL-LEFEBVRE, 58, rue de Saint-Omer Bière bourgeoise exempte de tous produits chimiques, fabriquée avec des orges et des houblons de 1er choix.

Arnèke ✉ ⊤ (gare) 🚂 — BELLYNCK T. — TROUCHAUD Urbain — VANDAELE A.

Bailleul ✉ ⊤ 🚂 — AERTS-LEFER (Vve) — CAUWELIER — DEWYNTER — FLAHAULT V. — HEUSÈLE.

Bailleul ✉ ⊤ 🚂 — HOPSOMER Henri. Bière bourgeoise garantie pure orge et houblon. Eaux de la source du Mont-Noir.

Bailleul ✉ ⊤ 🚂 — LOTTHE J. — LOTTHE P. — PAUWELS.

Bavinchove. — ✉ ⊤ 🚂 *Cassel.* — CYSSAU J. — GODERIS L. — LECHÊNE F.

Bœschepe 🚂 — ✉ ⊤ *Godewaersvelde.* — DECANTER H. — DESCHODT (Vve).

Bœseghem. — ✉ *Hazebrouck.* — ⊤ *Aire-sur-la-Lys* (P.-de-C.). — 🚂 *Thiennes.* — MONTREUIL Ch.

Borre. — ✉ ⊤ *Hazebrouck*. — THOORIS X.

Buysscheure — ✉ *Cassel* — ⊤ *Arnèke* — COOCHE — DUBREUCQ — VANDERLIET.

Caestre ⊤ — ✉ *Hazebrouck* — HACHE — VALLÉE E.

Caestre ⊤ — ✉ *Hazebrouck* — D. bras. : 500 mètres — Brasserie Sainte-Anne. QUILLIOT-LEURS. Dir.: *Quilliot*. Prod.. app.: 2.000 hectol. Spécialité de bière bourgeoise.

Cassel ✉ ⊤ Téléph — D. bras.: 3 kilom. — Brasserie de Sainte-Marie BATEMAN. Dir. : *Bateman*. Prod. app. : 1.000 hectol. Bière bourgeoise supérieure — Eau exceptionnelle. Résidence agréable. Air pur et vif.

Cassel ✉ ⊤ Téléph — CLYTI — DEBAENE — DEVRIERE — MASSELIS J. — VANBRABANT - WACKERNIE R.

Eecke — ✉ *Steenvoorde* — ⊤ *Caestre* — BEUDIN D. — HOUVENAGHEL P. — WAELS G.

Estaires ✉ ⊤ — *La Gorgue-Estaires* — DUPONT.

Estaires ✉ ⊤ — *La Gorgue-Estaires*. D. bras.: 2 kilom. — Quai : *La Lys* — TORCK Georges. Prod. app.: 4.500 hectol. Fermentation haute. Bière blanche.

Flètre — ✉ *Bailleul* — ⊤ *Caestre* - *Bailleul et Strazeele* — GANTOIS.

Godewaersvelde ✉ ⊤ — CALONNE — MORTIER E. — VANYNGHELANDT.

Godewaersvelde ✉ ⊤ — D. bras.: 2 kilom. — SOCIÉTÉ AGRICOLE DU MONT DES CATS. Dir.: *F. Léon*. Prod app.: 10.000 hectol. Bières mixtes d'exportation. Bière diastasée.

Gorgue (La) ✉ ⊤ — FLIPO GAILLY Ch.

Haverskerque — ✉ ⊤ *Saint-Venant* (P.-de-C.) — *Steenbecque* VANDAELE ROUSSEL.

Hondeghem — ✉ ⊤ *Hazebrouck* — DE CLERCK H.— DUPONT C. — GHYS L.

Houtkerque — ✉ ⊤ *Steenvoorde* — BERTHELOST FRÈRES — CARTON (Ve) — GOUSSEN Aimé.

Lynde — ✉ *Hazebrouck* — ⊤ *Renescure* — *Ebblinghem* — WAMBERGUE Ch.

Merris — ✉ *Bailleul* — ⊤ *Vieux-Berquin* — *Strazeele* DECLERCQ Ch.

Merville ✉ ⊤ — D. bras.: près la gare — Brasserie-Malterie. DEGROOTE BONDUEL. Prod. app.: 5.000 hectol.

9e ANNÉE 9e ANNÉE

Le Petit Journal du Brasseur

comprenant la suite de

LA GAZETTE DU BRASSEUR

JOURNAL HEBDOMADAIRE PARAISSANT LE VENDREDI SOIR

Fondateur-Directeur : GEORGE M. JOHNSON

PRINCIPAUX COLLABORATEURS :

M. **Henri Van Laer,** docteur ès-sciences, Professeur à l'Ecole des Mines du Hainaut, Directeur des Etudes de l'Institut supérieur de Brasserie de Gand, remplissant les fonctions de Conseil scientifique du journal. — M. **Georges Vanderstichele,** Docteur ès-sciences, Rédacteur en chef du *Journal du Distillateur*. — M. **Léon Hallet,** Avocat, Professeur à l'Institut supérieur de brasserie à Gand. — M. **Grove Johnson,** Ingénieur-Brasseur. — M. **Harold Johnson,** Docteur ès-sciences, Directeur du Laboratoire du journal. — M. **Georges Grignan,** licencié en droit, Secrétaire du journal, etc.

Organe agréé pour la publication de leurs communications officielles, par *l'Association générale des Brasseurs belges; la Société des Brasseurs pour l'Enseignement professionnel; l'Association des Brasseurs de la Province du Hainaut; la Société des Brasseurs de l'Arrondissement de Bruxelles; l'Association des Brasseurs de la Province de Liége; l'Association des Brasseurs de la Province de Namur; l'Association des Brasseurs de la Flandre occidentale et l'Association des Brasseurs de l'arrondissement de Tournai.*

ANVERS 1894
Médaille d'Or et Médaille d Argent
BRUXELLES 1897
Diplôme d'Honneur
GAND 1899 **Diplôme d'Honneur**
PARIS 1900 **Médaille d'Argent**

ABONNEMENT :

France et Belgique, 1 an, fr. **15.00**
Autres pays **20.00**

Le *Petit Journal du Brasseur* est le plus complet et le mieux informé de tous les journaux de brasserie. Dès sa fondation, qui remonte à neuf ans, il n'a pas tardé à prendre la première place dans la presse spéciale. Ce rapide succès est dû principalement à son caractère éminemment pratique, car le brasseur trouve dans son journal une foule de renseignements du métier qui lui rendent de grands services, et reçoit gratuitement des conseils techniques qui lui permettent de résoudre toutes difficultés En un mot, le *Petit Journal du Brasseur*, est écrit par des praticiens pour des praticiens.

AVIS. -- *Le Directeur -propriétaire du* **Petit Journal du Brasseur** *n'a d'intérêt, direct ni indirect, dans aucun commerce se rattachant à la brasserie Le journal ne reçoit de subvention d'aucune firme. Sa complète indépendance lui permet de défendre exclusivement les intérêts de ses lecteurs, et c'est elle qui lui a valu de prendre le premier rang parmi les journaux de brasserie.*

222 L

BUREAUX : 5, Boulevard Clovis. Bruxelles. -- Téléphone 3518

Adresse télégraphique : SACCHAROMYCES. BRUXELLES

Merville ✉ T 🚂 — Brasserie-Malterie. DEGRUSON.

Merville ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Quai : *La Bourse.* — DELASUS ET LEFEBVRE ; prod. app.: 8.000 hectol. — Fermentation haute et mixte. — Bières de luxe pour clientèle bourgeoise et pour cafés.

Méteren. — ✉ T 🚂 *Bailleul.* — Exprès : 3 kilom. — D. bras.: 3 kilom. 500 — DE SWARTE. Prod. app.: 4000 hectol. Bières bourgeoises. Bières d'exportation.

Méteren. — ✉ T 🚂 *Bailleul.* — Exprès : 3 kilom. — DE SWARTE Pierre. — Brasserie-Malterie.

Morbecque. — ✉ T *Hazebroucq.* — 🚂 *Steenbecque.* — BELLENGIER (Vve).

Neuf-Berquin. — ✉ *Estaires.* — T 🚂 *Merville.* — COUSIN-COUSIN A.

Nieppe ✉ T — Adresse télégr.: *Chieus-Nieppe.* — 🖷 *Armentières et Nieppe* (20 minutes). — Quai : *Pont-de-Nieppe.* — Brasserie de l'Espérance. CHIEUS-ERNOUT à *Pont-de-Nieppe.* Représentant intéressé : *Alph. Gilquin* ; prod. app. : 35.000 hectol. — Bières bourgeoises. — La brasserie fait ses malts.

Nieppe ✉ T 🖷 — DEBERDT FRÈRES — ROUSSEL ET MULLIÉ — SAVAETE ; prod. app. 15.000 hectol.

Noordpeene. — ✉ *Cassel.* — T 🖷 *Arnèke.* — BLONDÉ — DECHERF.

Oudezeele. — ✉ *Steenvoorde.* — T 🖷 *Cassel.* — FAUVERGHE E.

Oxelaere. — ✉ T 🚂 *Cassel.* — SCHACHT-DECLERCQ F.

Pradelles. — ✉ *Hazebrouck..* — T *Caestre.* — 🖷 *Strazeele.* — DERYCKE J.

Renescure ✉ T 🚂 (halte) — CAFIER — STOVEN.

Rubrouck. — ✉ T 🖷 *Arnèke.* — LAURENT — PERSYN.

Rubrouck. ✉ T 🖷 *Arnèke.* — D. bras. : 4 kilom. — Brasserie de l'Abeille. MARANT A. — Bières brune, pâle et blonde. — Exportation.

Saint-Jean-Cappel. — ✉ T 🖷 *Bailleul.* — NAEYE.

Sainte-Marie-Cappel. — ✉ T 🖷 *Cassel.* BOUQUET Jules.

Saint-Sylvestre-Cappel. — ✉ T *Steenworde.* — 🖷 *Hazebrouck.* — BECUWE Ch. — DEHAENE-DEVRIÈRE.

Staple. — ✉ *Hazebrouck.* — ⊤ *Renescure.* — 🚂 *Ebblinghem.* — M. BALLOY-GAMBIEN — PENIN L.

Steenbecque. — ✉ ⊤ (gare). — 🚂 *Hazebrouck.* — FIEUX F.-L. — DEBLONDE A.

Steenvoorde ✉ ⊤ 🚂 — GRYSON B., M. bras.

Steenvoorde ✉ ⊤ 🚂 — PARMENTIER (Vve) ; prod. app.: 4.000 hectol.

Steenvoorde ✉ ⊤ 🚂 — SNYDERS E. — VANDOORNE Ach. — VANHOVE-COLPAERT — VASSEUR (Veuve — VERSCHAVE.

Steenwerck ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 1 kilom. 800. Brasserie de la Belle-Vue. — PLOUVIER LÉON ET SŒUR. Prod. app : 4.000 hectol. Bières bourgeoises. Bière blanche: *genre Cambrai*, en fûts et en bouteilles. Exportation.

Steenwerck ✉ ⊤ 🚂 — PLOUVIER-BLANQUART.

Strazeele — ✉ *Hazebrouck* — ⊤ (gare). Exprès: 1 kilom. 500. — 🚂 *Strazeele.* D. bras.: 1 kilom. P. VISTE-JUSTICE. Prod. app.: 8.000 hectol. La brasserie achète ses malts.

Terdeghem — ✉ ⊤ *Steenvoorde* — 🚂 *Hazebrouck* — VANHOVE (Vve).

Thiennes 🚂 — ✉ *Hazebrouck* — ⊤ *Aire-sur-la-Lys.* — BART J. — VERLYCK J.

Vieux-Berquin ✉ ⊤ — 🚂 *Strazeele* D. bras.: 1 kil. 800. — DE SWAERTE Edmond. Brasserie-Malterie.

Winnezeele — ✉ ⊤ *Steenvoorde* — 🚂 *Cassel* — AMPEN H. — CATTOEN -- CATTOEN (Vve).

Arrondissement de Valenciennes

Valenciennes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BERTHELOTTI. rue Hiolle. — BOSSUT Etienne, 16, rue des Maillets. Brasserie du Pont-Neuf, 109, rue Saint-Géry. BOUCHER Ch. — BRASSERIE COOPÉRATIVE, boulevard Carpeaux.

Valenciennes ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. — BRASSERIE DE L'UNION (Société anonyme au capital variable), rue Bauduin-l'Edifieur. Direct.: *E. Dufrasne.* Les lettres et télégrammes doivent être adressés à M. l'Administrateur.

Valenciennes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CARLIER-DANIAUX, au Vert-Gazon. — CAVROIS-FONTAINE, 2, rue Cabot. — DANIAUX-GÉRONNEZ ET Cie, faubourg de Paris. — DEPILLE 17, rue du Grand-Bruille. Product. app.: 9.000 hectol. — DU-

PONT A. ET R., faub. de Cambrai. — FOURMEUX-FRÈRES 19, rue du Beau-Soleil. Brasserie Saint-Eloi, 13 et 15, rue des Porchelets. GOSSELIN-DELRUE. — HOLAIND-HOURDEQUIN. 30, rue de l'Intendance. — LAMBERT, rue de Mons. — LAMOTTE-DAYEZ (Vve), 12, rue Honhon. — LASSERON-LOBERT, 9, Marché-aux-Poissons. Brasserie Saint-Arnould. MILLION ET Cie, 22, rue Vieille-Poissonnerie. — BINOIS, 1, rue du Grand-Bruille. — TRINQUET Alfred , 9, rue des Viviers. — TRINQUET Octave, 2, rue des Viviers. — VANESSE, 65, rue de Famars. — VERSMÉE-TRINQUET, 17 rue des Porchelets.

Abscon ✉ T 🚂 — BOURLET — COPIN C. — GUILLEMOT (Vve) — LANTHIEZ-SCRIBE.

Anzin ✉ T 🚂 Téléph. — A. BOCQUILLON, rue de Condé, 182-184-186. — BOUQUET-LEFEBVRE. Brasserie de la Bleuse-Borne.

Anzin ✉ T 🚂 Téléph. — Téléph. particulier relié avec **Paris.** — Deux embranchements : *Anzin* — D. bras.: 500 m. Quai : *Valenciennes-Pont-Jacob*. — Brasserie de l'Avenir BOUTTEAU ET VIARD, 7, rue Verte. Dir.-Ch. de fab. : *Boutteau Maurice*. Prod. app.: 15.000 hectol. Vins et spiritueux. La brasserie fait ses malts.

Anzin ✉ T 🖷 Téléph. — D. bras.: 300 mètres. — BRASSERIE COOPÉRATIVE DE VALENCIENNES-ANZIN.-Société anonyme à capital variable. Capital minimum : 150.000 francs. Président du Conseil d'administration : *Delezenne*. Siège social: rue Corbeau, à Anzin. Brasserie-Malterie Siège administratif: rue Corbeau, à Anzin. Les lettres et télégrammes doivent s'adresser *à Monsieur l'Administrateur de service,* rue Corbeau, Anzin. Prod. app.: 17.000 hectol.

La production de cette brasserie est en augmentation constante. Après avoir renouvelé le Conseil d'administration en 1896, la fabrication s'est élevée de 10.000 hectol. à 17.000 en 1898.

Anzin ✉ T 🖷 Téléph. — COLAS, successeur de *Decoux*, boulevard Dampierre.

Anzin ✉ T 🖷 Téléph. — DABANCOURT, 94, rue de Condé.

Anzin ✉ T 🖷 Téléph. — 🖷 *Valenciennes*. D. bras.: 2 kilom. — Quai : *de l'Ecorchoir*. Brasserie-Malterie Saint-Arnould, 154, rue de Condé. DUBOIS Ernest. Dir. : *Gouvion Alfred*. M. bras.: *Bailleul* ; prod. app.: 25.000 hectol. Succursale française de la Société des ferments purs de Bruxelles. Production de levures pure sous le contrôle de M. le docteur Van Laer.

MAISON FONDÉE EN 1832

Ancienne Maison **Louis FONTAINE**

MAISON FONDÉE EN 1832

CRÉPELLE-FONTAINE*, S^R^

à LA MADELEINE-LES-LILLE (France)

FOURNISSEUR DE LA MARINE, DES ARSENAUX & DES GRANDES ADMINISTRATIONS

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS & DE GROSSE CHAUDRONNERIE D'ACIER, DE FER & DE CUIVRE

à LA MADELEINE-LE-LILLE et à ROUBAIX

MEDAILLE d'OR à l'Exposition Universelle de Paris en 1900

Principales récompenses : Grand Prix à l'Exposition internationale de Bruxelles 1897.—Grands Prix à l'Exposition universelle d'Anvers 1894. — 2 Médailles d'Or à l'Exposition universelle de Paris 1889. — Prix du Progrès à l'Exposition universelle de Bruxelles 1888.— Médaille d'Or à l'Exposition universelle de Barcelone en 1888.— Grande Médaille d'Or de la fondation Kuhlmann en 1887, pour le plus grand progrès en distillerie. — Médaille d'Or grand module, de la Société des Agriculteurs de France, 1886. — Médaille d'Or à l'Exposition universelle d'Anvers, en 1885. — Diplômes d'Honneur, Médailles d'Or et un grand nombre d'autres récompenses de premier ordre

Construction et Entreprise de Brasseries, Distilleries, Sucreries, Raffineries, Glucoseries, Amidonneries, Féculeries, Maltoseries, Salines, Savonneries, Raffineries de potasse, de pétrole, Fabriques d'éther, d'ammoniaque, et de toutes autres industries. — Spécialité pour les installations de DISTILLERIES, de BRASSERIES perfectionnées. — Machines et Appareils pour la fabrication des bières et des alcools de qualité supérieure.

Générateurs de tous genres, à bouilleurs intérieurs et extérieurs, **Semi-Tubulaires, Tubulaires**, à tubes démontables et à doubles tubes, *brevetés s. g. d. g.* — **Générateurs** multibouilleurs *brevetés s. g. d. g.*, les plus économiques. — **Générateurs** à tubes Galloway extérieurs, *brevetés s. g. d. g.* — **Chaudières** à tubes d'eau inexplosibles, *brevetées, s. g. d. g.* — **Chaudières** pr la marine, pr locomobiles et locomotives. — **Chaudières** en tôle d'acier de tous systèmes et de toute puissance.

Privilège pour les applications des *Emulseurs Dubiau* à toutes les chaudières pour augmenter leur puissance et leur rendement. — Bacs, réservoirs, wagons transports et tous autres travaux en acier, en fer et en cuivre. — **Spécialité pour les installations** de Brasseries, de Distilleries industrielles et agricoles de betteraves, cannes à sucre, mélasses, pommes de terre, topinambours, grains, fruits, vins, marcs, tafia, cidres, etc.

Purification et vieillissement des eaux-de-vie, genièvres et des rhums, en leur laissant leurs parfums d'origine. — **Rectification continue des alcools** donnant 90 à 95 % d'extra-fin en premier jet, moins 1 % de freinte et 50 % d'économie de charbon. — **Appareils de rectification directe** des vins industriels et des moûts fermentés, brevetés s. g. d. g., donnant en une seule opération des alcools supérieurs.

Colonnes distillatoires et rectificatrices perfectionnées — Fours à potasse perfectionnés

Anzin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — JÉNART-DERNONCOURT, 34, rue Thiers. — LOBERT, 96-98, rue de Saint-Amand. Vins et spiritueux. — PLUCHART-DUPAS, 104, rue de Saint-Amand. — QUIQUEMPOIS Eugène.

Artres ✉ ⊤ 🚂 — LEFEBVRE.

Aubry. — ✉ ⊤ *Anzin*. Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Hérin* et *Saint-Vaast-Valenciennes*. D. bras.: 3 et 4 kilom. — LAURETTE Jules. Dir.: *Laurette Léon* ; prod. app. : 7.000 hectol. Bières courantes et bières bourgeoises.

Aubry. — ✉ ⊤ *Anzin*. — 🚂 *Hérin* et *Saint-Vaast-Valenciennes*. — ANSELME A. — LAPCHIN Edmond.

Aulnoy-lez-Valenciennes. — ✉ ⊤ 🚂 *Valenciennes*. — BRASSERIE COOPÉRATIVE. Gérant : *Miroux*. — BURY P. — DELGRANGE D. — DELGRANGE-DELGRANGE, au *Pont d'Aulnoy*. — DURONSOY — LACOSTE.

Avesnes-le-Sec 🚂 — ✉ ⊤ *Haspres*. — BURY J.-B. — FAREZ FRÈRES — HARDELIN Charles — HARDELIN Henri.

Bellaing. — ✉ ⊤ *Wallers*. — Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Hérin-Wallers*. D bras. : 3 kilom. — Brasserie du Moulin. N... ; prod. app.: 3.000 hect. Bonne bière bourgeoise. Vins, liqueurs et sirops.

Bellaing — ✉ ⊤ 🚂 *Hérin-Wallers* — DELFOSSE-HORIN.

Beuvrages 🚂 — ✉ ⊤ *Anzin* — STIÉVENART Léon.

Blanc-Misseren (Commune de Quiévrechain) — ✉ *Crespin* — ⊤ (gare) — 🚂 *Blanc-Misseron* — DEMEERSSEMAN-LASSERON.

Bouchain ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie Bouchinoise. Charles GUIDEZ — FAUVILLE (Ve).

Brillon — ✉ *Hasnon* — ⊤ *Marchiennes* — 🚂 *Rosult* — MARTIN Benoît.

Bruay ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 300 mètres — HAUTCŒUR Emile. Prod. app.: 14.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Bruay ✉ ⊤ 🚂 — DORCHIES-QUAREZ — LAMBERT — LEMOINE — MAILLET-JUVENEL (Ve) — POCON Alexandre.

Bruay-Thiers — ✉ ⊤ 🚂 *Bruay* — Exprès : 2 kilom. 500 — D. bras. : 2 kilom. Embrt : *vers Valenciennes*, *Anzin* et *Péruwelz (Belgique)* — Quai : à 500 mètres — Adr. télégr.: *Brasserie-Thiers-Bruai* — BRASSERIE DE THIERS-BRUAI (Société anonyme de la). Agent compt. chargé de la direction :

Brion Edouard. Ch. fab.; *Lacroix Arthur*. Commis à la recette : *Brion Daniel* Prod. app.: 5.000 hectol. Bières en bouteilles (brune et blonde). Exportation. Adresser les lettres à M. l'Agent-comptable de la Brasserie.

Bruille-Saint-Amand — ✉ ⊤ 🚃 *Saint-Amand* — BOCQUET H. — CARPENTIER J. — N...

Condé ✉ ⊤ 🚂 — Adr. télégr.: *Fally-Condé-sur-Escaut* Téléph. — D. bras.: 500 mètres — Quai et port : *Canal de Mons* et *l'Escaut* — FALLY ÉMILE ET CHARLES. Prod. app. : 25.000 hectol. Bières brune et blonde. Exportation. Fermentation haute et mixte. Brasserie-Malterie.

Condé ✉ ⊤ 🚃 — BEAUMONT FRÈRES — ESTYLE — PUREUR P.

Crespin ✉ ⊤ 🚃 — ESTORET A. — LAURENT C.

Curgies ✉ ⊤ 🚂 — HARMIGNIES.

Denain ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Denain-Nord* et *Denain-Mines*. D. bras.: 500 mètres — BARBIEUX. Une culture et un commerce de vins et liqueurs sont joints à la brasserie.

Denain ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — BOTTE-FAUX — BROUTIN — BRUNIAUX — CAILLE — DELCAMBRE — DIEU — DOGIMONT — HAYEZ — HECQUET — JERVILLE — JOUGLET Elie — LEBLOND.

Denain ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. bras. : 1 kilom. — LEMAIRE J. et H., rue de Villars, 110. Prod. app. importante, mais variable.

Denain ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — LEPOIVRE Célestin. Prod. app. : 12.000 hectol.

Denain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — LEMAIRE-THIERRY — LOMBRAY Emile.

Denain ✉ ⊤ Téléph. — 🚃 *Denain-Nord*. D. bras. : 2 kilom. — Brasserie de la Baqueterie. LOSSIGNOL Léonidas. Prod. app.: 5.000 hectol.

Denain ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — MARCOU Charles — PETIL-FAUVET — RAVEZ — RICHEZ — ROQUET — SERRURIER — TROTTIN.

Denain ✉ ⊤ Téléph. — 🚃 *Denain-Nord* et *Denain-Mines* — D. bras.: *gare du Nord*, 800 mètres ; *gare des Mines*, 400 mètres — SOISSONS-MALLEZ Louis, rue de Villars, 55. Dir.: *Albert Soissons*. Prod. app.: 4.500 hectol. Bière de luxe et ordinaire.

LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | REVUE | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | Publiée sous la direction | DISTILLERIE |

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à VALENCIENNES (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE	Un an..... 6 fr.	UNION POSTALE	Un an..... 7.30
	Le numéro. 0.30		Le numéro. 0.35

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

Denain ✉ ⊤ 🚂 Téléph — VAAST Alfred.

Douchy ✉ ⊤ 🚂 — COULON — DORÉMIEUX A. — HOURRIEZ — LACROIX A (Vve).

Douchy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 800 mètres — MASCAUX Henri.

Escaudain ✉ ⊤ 🚂 CARTIGNY J -B. (Vve) — BRASSERIE COOPÉRATIVE. Dir.: *Nortier.*

Escautpont 🚂 — ✉ ⊤ *Fresnes* — DOYE A. — WAGRET Adolphe. Exportation.

Estreux — ✉ ⊤ 🚂 *Saultain.* — CARLIER-MATHIEU.

Famars — ✉ *Valenciennes,* bureau télégr. privé à domicile. Adr. télégr.: *Harpignies-Famars.* Téléph. privé à domicile — ⊤ 🚂 *Artres.* D bras.: 4 kilom. — Brasserie *La Famarienne.* HARPIGNIES Henri. Ch. fab.: *Ghislain Plouchard.* Prod. app.: 20.000 hectol. Vins et spiritueux.

Fline-les-Mortagne — ✉ ⊤ *Mortagne* — 🚂 *Maulde* — NAMUR Gustave.

Fresnes ✉ ⊤ 🚂 — Paul BOONE-FOUCART. — Brasserie de l'Union.—JACQUEMART Jules — JENART Pierre —SCHMIDT AD. et Cie — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE-MALTERIE DE FRESNES. Dir.: *Boone Lucien* — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE.

Hasnon ✉ ⊤ — 🚂 *Saint Amand.*— GANTOIS P.—TOURNOIS-LESAGE.

Haspres ✉ ⊤ 🚂 — DREUCQ — DEROME Ch. — LAGRUE — LESTOILLE Henri — LESTOILLE (Vve).

Haulchin 🚂 — ✉ ⊤ *Thiant* —ARNOULD — LE CERF S. LECERF — MACAREZ — MAZINGARBE — TISON.

Haveluy — ✉ ⊤ 🚂 *Denain* — BOTTE-WALLEZ — LOCQUET-PARENT.

Hélesmes 🚂 (Halte) — ✉ ⊤ *Wallers* — BOISSAU SIMON. Vins et spiritueux en gros — BRASSART A. — COPIN-LABY — DOUAI.

Hergnies — ✉ ⊤ 🚂 *Vieux-Condé* — DUPAS A. — LEMER A.

Hérin ✉ 🚂 — ⊤ *Valenciennes* — DUPONT — HERBIN — SIROT-SAUVAGE — TRINQUET.

Hordain — ✉ ⊤ 🚂 *Bouchain* — BERTHEUIL Joseph — DUBIQUET.

Hordain. — ✉ ⊤ 🚃 et Quai : *Bouchain*. — Exprès : 2 kilom. — D bras. : 2 kilom. — Brasserie-Malterie. DUBOIS-BISIAUX Dir. : *Jules Dollet*.

Hordain — ✉ ⊤ 🚃 *Bouchain*. — DUBOIS PÈRE ET FILS.

Lecelles 🚃 — ✉ ⊤ *Saint-Amand-lez-Eaux*. — CORDIER — LEGRAND L.

Lieu-Saint-Amand. — ✉ ⊤ 🚂 *Bouchain*. — LEMPEREUR E. — LEMPEREUR-FOURNET Jean.

Lourches ✉ ⊤ 🚂 — DÉCAILLON J. — HOURRIEZ-BERTAUX — HOURRIEZ P.

Lourches ✉ ⊤ 🚃 — D. bras. : 1 kilom. — Brasserie Sainte-Barbe. N...

Maing ✉ ⊤ --- 🚃 *Prouvy-Thiant*. D. bras. : 4 kilom. — Quai : *Ecluse de Trith-Saint-Lèger*. — DELANNOY Julien.

Maing ✉ ⊤ — 🚂 *Prouvy-Thiant*. — CAUDRON — DUPONT Célestin — DUPONT Léon — LECERF Arsène — MALAQUIN — PLICHON Adolphe — POCHON — SOYEZ J. — TONNOIR E.

Marly ✉ ⊤ 🚃 — D. bras. : 100 mètres. — Brasserie de la Gare. DARRAS, CHAVATTE ET Cie ; prod. app. : 5.000 hect. — Bière bourgeoise. — Vins et Spiritueux en gros.

Marly ✉ ⊤ 🚃 — MONCHICOURT E.

Marquette. — ✉ ⊤ 🚂 *Bouchain*. -- CACHERA J.-B. — LECLERCQ H.

Mastaing — ✉ 🚃 *Lourches*. — ⊤ *Bouchain*. — TRINQUET Paul.

Millonfosse. — ✉ ⊤ *Hasnon*. Exprès : 1 kilom. — Brasserie du Ramponneau. LESEUR Paul ; prod. app. : 5.000 hectol. — Bières de conserve d'exportation. Bières blanches spéciales.

Monchaux. -- ✉ ⊤ *Thiant*. — 🚃 *Prouvy-Thiant*. — DHAUSSY J.-B. — TONNEAU-LEFEBVRE.

Mortagne-du-Nord ✉ ⊤ — 🚃 *Maulde-Mortagne*. — BULTEAU L.

Mortagne-du-Nord ✉ ⊤ — 🚃 *Maulde-Mortagne*. D. bras. : 100 mètres — CABY-DEFONTAINE Louis ; prod. app. : 3.500 hectol. — Bière spéciale pour bouteilles.

Neuville-sur-Escaut. — ✉ *Bouchain*. — ⊤ 🚂 *Lourches*. — DE HEINZELIN.

Neuville-sur-Escaut. — ✉ *Bouchain.* — ⊤ 🚂 *Lourches.* **Ex**près : 1 kilom. 500. (1 fr.) — D. bras.: 1 kilom. — Quai : *Neuville-sur-Escaut.* — JASPARD-FAUVILLE R. ; prod. app.: 8 à 9.000 hectol. — Bières brune et blanche. — Bière bourgeoise. — Vins et Spiritueux.

Neuville-sur-Escaut. — ✉ *Bouchain.* — ⊤ 🚃 *Lourches.* NICQ-COUPLET.

Noyelles sur-Selle 🚃 — ✉ ⊤ *Douchy.* — CHATELAIN (Ve) — FOURDINIER (Ve).

Onnaing ✉ ⊤ 🚃 — D. bras. : 800 mètres. — Brasserie du Coron d'En Haut. CLERQUIN-REMY Ch. ; prod. app.: 6.000 hectol. — Bière spéciale d'exportation. — Bière de luxe spéciale pour bouteilles. — Vins et spiritueux en gros. — La brasserie vend des malts.

N.-B. — Adresser lettres et télégrammes à *Ch. Clerqnin-Rémy* à Onnaing, les marchandises eu gare Onnaing.

Onnaing ✉ ⊤ 🚃 — CLERQUIN FRÈRES — GIRAUD-DUQUESNE (Vc).

Onnaing ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie Saint-Arnould. MOCHEZ Arnould ; prod. app.: 10.000 hectol. Biére de luxe. Bières bourgeoises. Bières pour bouteilles.

Petite-Forêt. — ✉ ⊤ *Anzin.* — 🚃 *Saint-Vaast-là-Haut.* — LAMBERT Célestin.

Préseau. — ✉ *Curgies.* — ⊤ 🚃 *Saultain.* — BASQUIN — CARPENTIER — MALLEZ.

Préseau. — ✉ *Curgies.* — ⊤ 🚂 *Saultain.* — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: 2 kilom. — JANOT A. — Fondée en 1817. Transformée en 1877.

Prouvy 🚃 — ✉ ⊤ *Thiant.* — CACHERA A. (Veuve) — HUBERT D. — TISON E.

Quarouble. — ✉ ⊤ 🚃 *Onnaing.* — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: 2 kilom. — CAZIN-CARON ; prod. app.: 8.000 hectol. Bière bourgeoise. Bière de luxe.

Quarouble. — ✉ ⊤ 🚃 *Onnaing.* — Exprès 1 kilom 500. — D. bras.: 1 kilom. 500. — Brasserie de la Hutte. DANGRÉAU FRÈRES ; prod. app.: 6.000 hectol. Bière bourgeoise.

Quarouble — ✉ ⊤ 🚂 *Onnaing.* — COROENNE FRÈRES.

Raismes ✉ ⊤ 🚃 — DUPAS-PILLION.

Raismes ✉ ⊤ — 🚃 *Raismes (Nord)* et *Raismes-Vicoigne.* D. bras.: 500 mètres. — 🚂 *Tramway de Valenciennes à*

St-Amand.— SORLIN — Bière en bouteilles. Bière Champagnisée.

Raismes ✉ ⊤ 🚂 — GUISGANT-LOMPRET Théodule — LEGRAND. — PUIG-QUAREZ Raphaël.

Rœulx — ✉ ⊤ 🚂 *Lourches* — BLIN Julien — CARPENTIER — CONSILLE E. — LEGNEUL Alp. — RISBOURG.

Rombies et Marchipont — ⊤ *Sebourg* — HIOLLE.

Rosult — ✉ ⊤ *Saint-Amand-les-Eaux* — 🚂 *Lecelles* — DUJARDIN J.-B.

Rumegies — ✉ ⊤ *Saint-Amand-les-Eaux* — 🚂 *Lecelles* — WAYMEL-CHUFFART.

Saint-Amand-les-Eaux ✉ ⊤ 🚂 Téléph — ANDRÉ BALIGAND, *au Moulin-des-Loups* — BARBIEUX L. — BERTOUILLE — BOUCHARD Octave, au faubourg d'Orchies — DESMOUSIE — DOREMIEUX — MANFROY — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AMANDINOISE.

Saint-Saulve — ✉ ⊤ 🚂 *Valenciennes* — ANNE ET MASSON — CHEVAL — DELCAMBRE ET SÉGARD — MOREAU — SALVENIAC.

Saint-Saulve — ✉ ⊤ 🚂 *Valenciennes* — Adr. télégr. : *Raverdy-Valenciennes* — D. bras. : 2 kilom. — RAVERDY AUGUSTE ET Cie. Spécialité de bière bourgeoise.

Saultain ✉ ⊤ 🚂 — GILLIARD-CARLIER.

Sebourg ✉ ⊤ — 🚂 *Valenciennes* — DASSONVILLE Philibert — LENGRAND (Vve) THELLIER Edmond.

Sentinelle (La) — ✉ *Trith-Saint-Léger* — ⊤ 🚂 *Valenciennes* — CUVELIER (Ve) — GOGNAUX (Ve) — GOSSART LALEU-LAURETTE — STURBOIS Ch.

Thiant ✉ ⊤ — 🚂 *Haulchin-Thiant* — BAILLEUX — BASUYAU-BLAS — DEHU J.-B. Fils — DENOYELLE Jh. — DÉPREZ — GELAIN C. — LEMOINE — LESAGE-BERTOUT SOYEZ-MAILLET — RIBEAUCOURT C.

Thun-Saint-Amand ⊤ — ✉ *Mortagne* — CABY L.

Trith-Saint-Léger ✉ ⊤ 🚂 — DANHIER (Ve) — DELCOURT — DUPAS — LANQUETTE D. — LECLERCQ H.

Verchain-Maugré — ✉ *Thiant* — ⊤ 🚂 *Saulzoir* — DUGIMONT A. — DUGIMONT Elie.

Vieux-Condé ✉ ⊤ 🖷 — DESCOUVEMONT (Veuve) — HAUBOURDIN (Veuve).

Wallers ✉ ⊤ 🖷 — BERTAUX O. — BRIFFAUX (Ve) — CACHERA — DERACHE F. — PATOIR A. — WANTELLET.

Wallers ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. 800 — LAVECHIN Charles. Prod. app. : 3.500 hectol.

Wallers ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie Générale. WALLEZ, DUBOIS ET Cie. Prod. app.: 6.000 hectol. Fondée en 1850, sous la raison sociale : *Dumez, Lavechin et Wantellet.*

Wasmes-au-Bac. — ✉ ⊤ 🖷 *Bouchain*.— DESSÉRY Mathias — DUBOIS FRÈRES.

Wavrechain-sous-Denain. — ✉ ⊤ 🖷 *Denain*. — CHEMINAIS Aug. — FICHEL Jules.

Wavrechain-sous-Faulx. — ✉ ⊤ 🚂 *Bouchain*. — CAPLIER A.

OISE

Arrondissement de Beauvais

Beauvais ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BICKLING — CANTRELLE — MARIÉ.

Arrondissement de Clermont

Breteuil-sur-Noye ✉ ⊤ 🖷 — RENARD.

Fitz-James. — ✉ ⊤ 🚂 *Clermont*. — Exprès : 1 kilom. — D. bras. : 1 kilom. Brasserie du Petit-Fitz-James. CARON Antoine. Bières en fûts et en bouteilles.

Fitz-James. — ✉ ⊤ 🖷 *Clermont*. — QUETTE.

Saint-Just-en-Chaussée ✉ ⊤ 🖷. — D. bras.: 250 mètres. — BULCOURT Jules. Dir.: *Bulcourt*.

Arrondissement de Compiègne

Compiègne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ANCEL Hippolyte.

Crisolles. — ✉ ⊤ *Guiscard*. — 🖷 *Noyon*. — D. bras. : 4 kilom. — LELEU Jules. M.-bras. : *Leleu Jules* ; prod. app. : 3.000 hectol.

Gournay-sur-Aronde ✉ ⊤ — 🖷 *Moyenneville*. — BURGERMEISTER — HOFFER.

Grand-Fresnoy ✉ ⊤ 🖷. — CLAINQUART Aîné.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

"Les Industries Agricoles Progressives"

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Longueil-Annel. — ✉ *Thourotte.* — Adresse télégr. : *Janville-Ecluse.* (Télegr. restant). — 🚂 *Longueil-Annel*, pour grande vitesse. — 🚂 *Thourotte*, pour petite vitesse, à 2 kilom. — Quai : *Tourotte.* — SECRET-GAUCHY, Bières et cidres pour l'exportation. Brasserie à vapeur.

Longueil-Sainte-Marie ✉ T 🚂. — PETERS, à *Port-Salut.*

Margny-lez-Compiègne. — ✉ T 🚂 *Compiègne.* — LEGRAND.

Noyon ✉ T 🚂 — LIÉVAUX ET Cie.

Rezavoine-Muirancourt. — ✉ T *Guiscard.* — DAVID ET RAPPENEAU.

Arrondissement de Senlis

Creil ✉ T 🚂 Téléph. — MUNCK Albert.

Creil ✉ T 🚂 Téléph — D. bras.: 600 mètres. — Grande Brasserie de l'Union, quai d'Amont. STREMLER AL. ET Cie. Dir.: *Stremler Alexis*, ingénieur E. C. P. Adresse télégr. : *Brasserie-Union-Creil.*

Crépy-en-Valois ✉ T 🚂. — Adresse télégr. et Téléph. : *Brasserie Crépy-en-Valois.* — D. bras.: près de la gare. Brasserie du Valois. LEMOINE Félix, président du Tribunal de Commerce de Senlis et membre de la Chambre de commerce de l'Oise, à Beauvais. Ch. de fab.: *Golendzinowski*; prod. app. : 20.000 hect. Fermentation basse, d'après le système Bavarois. Machine à glace. Installation frigorifique. Dépôts directs: *Pantin*, 31, rue Montreuil Téléph 427.72.

Chantilly ✉ T 🚂 Téléph — LELIÈVRE.

Chantilly ✉ T 🚂 Téléph — D. bras.: 1 kilom. — PIEDLOUP Georges; prod. app.: 5.000 hectol. Spécialité de bière de table. Médaille de 1re classe.

Montataire ✉ T — 🚂 (Halte). — GRYSON H.

Port-Salut-Verberie. — ✉ T 🚂 *Verberie.* — A. PETERS.

PAS-DE-CALAIS

Arrondissement d'Arras

Arras ✉ T 🚂 Téléph. — BLONDEL H., 28. rue d'Amiens. — DEBAILLEUL-FOUCART, 22, rue des Portes-Cochères. — DELATTRE J., rue Terrée de Cité. — DEROT Edmond, 39, faubourg Ronville. — DESFONTAINES Victor, 18, rue Vent-

Bise. — DUQUESNES E., 37, rue du Tripot. — HANNEBICQUE R., 7, rue Gambetta. — LAMART G., 4 bis, rue Sainte-Claire. — MOREL G. ET DEGOUVE G., 2 bis, place Sainte-Croix. — RÉMY (Vve), 15. Grand'Place. — RENARD J., 1, rue Saint-Jacques. — ROBERT A., 10, rue Four-Saint-Adrien.

Ablain-Saint-Nazaire. — ✉ ⊤ *Souchez.* — 🖷 *Mont-Saint-Eloi.* — CRESSON Léopold.

Acq. — ✉ ⊤ 🖷 *Mont-Saint-Eloi* — CUISINIER C. — CUISINIER L.

Agniez-les-Duisans. — ✉ ⊤ 🖷 *Marœuil.* — VEREYCK P

Amplier. — ✉ ⊤ *Orville.* — 🖷 *Authieule.* — LEFEBVRE J.

Athies-lez-Arras. — ✉ ⊤ *Saint-Laurent-Blangy.* — 🖷 *Arras.* — CLÉMENT G.

Avion ✉ ⊤ 🖷 (*Passage à niveau*). — COUSIN Paul. — Brasserie-Malterie. COURTIN Paul. — LOUCHET A. Fils.

Bailleul-sir-Berthoult. — ✉ ⊤ *Vimy.* — PETIT.

Bapaume ✉ ⊤ 🚂. — BLEUEZ — PEUGNIEZ.

Beaumetz-lez-Loges ✉ ⊤ 🖷. — LAMART Auguste.

Beaumetz-lez-Cambrai. — ✉ ⊤ *Bertincourt.* 🖷 *Vélu.* — DELANNOY (Vve).

Beaumont. — ✉ ⊤ 🖷 *Hénin-Liétard.* — Exprès : 5 kilom. — Embrt : *Lille* et *Arras.* — D bras. : 3 kilom. 500. — DEMARQUILLY C.; prod. app.: 5.000 hectol.

Beaumont — ✉ ⊤ 🖷 *Hénin-Liétard.* — Exprès : 5 kilom. 500. — D. bras.: 3 kilom. 500. — VALIN-DUMONT J ; prod. app.: 8.000 hectol. Spécialité de bière blanche. Bières bourgeoise et de luxe.

Beaurains. — ✉ ⊤ 🖷 *Arras.* — PAGNIEZ H.

Berneville. — ✉ ⊤ *Beaumetz-les-Loges.* — 🚂 *Beaumetz-Rivière.* — D. brass.: 3 kilom. LABBE Ch., brasseur-cultivateur.

Bertincourt ✉ ⊤ 🖷. — DURIEUX.

Beugny 🚂 — ✉ *Bertincourt.* — ⊤ *Vaulx-Vraucourt.* — RICHARD L.

Biache-Saint-Vaast 🖷 (*Passage à niveau*). — ✉ ⊤ *Vitry.* — DEMARQUILLY J.-B.

Blairville. — ✉ *Arras.* — ⊤ *Beaumetz-les-Loges.* — 🚂 *Boisleux.* — CARON-DESAILLY.

Bois-Bernard. — ✉ ☎ *Rouvroy.* — 🚂 *Hénin-Liétard.* — WARTELLE ET BONTEMPS.

Bourlon ☎ — ✉ 🚂 *Marquion.* — CÉSAIRE — DEMONCHAUX-DEGUINE.

Boyelles ✉ 🚂 — ☎ *Croisilles.* — PONTFORT.

Brebières 🚂 *(Passage à niveau).*— ✉ *Vitry.* — ☎ *Corbehem.* — PIETTRE J.

Bucquoy ✉ ☎ — 🚂 *Achiet.* — COOCHE RAYMOND. — CANDELIER Hector. — LEFRAN Ernest.

Buissy-Baralle. — ✉ ☎ *Marquion.* — MOLINIER J.

Cagnicourt. — ✉ ☎ *Vis-en-Artois.* — 🚂 *Inchy.* — LEFEBVRE-PECQUEUX. — RAGON.

Carency ✉ — 🚂 *Mont-Saint-Eloi.*— ☎ *Souchez.*— Exprès : 4 kilom. Embrt : *Lens-Frévent.* D. brass. : 150 mètres. — BLAIRE-DUMONT; prod. app. par an : 6.000 hectol. Vins. Liqueurs. Spiritueux. Culture. Briqueterie à *Ablain-St-Nazaire.*

Cherisy ✉ ☎ — 🚂 *Croisilles.* — DUQUESNE-DEFONTAINE A.

Croisilles ✉ ☎ 🚂. — GAVEAU. Distillerie. — MOREL. — RICKELINCK.

Duisans — ✉ ☎ 🚂 *Marœuil* — PONFORT BOUCLY.

Dury — ✉ *Vis-en-Artois* — ☎ *Lécluse* (Nord) — 🚂 *Vitry* — HONORÉ P.

Ecoust-Saint-Mein 🚂 — ✉ ☎ *Croisilles* — BACHELET-DOLLE Emile.

Ecourt-Saint-Quentin ✉ ☎ — 🚂 *Marquion* — DUFLOS — BERLY — LECLERCQ.

Epinoy — ✉ ☎ *Oisy-le-Verger* — 🚂 *Sancourt* — LAURENT V. — RINGEVAL Charles.

Etrun — ✉ 🚂 *Marœuil* — WILLERVAL A.

Fampoux — ✉ *Arras* — ☎ 🚂 *Rœux* — BÉCU J.

Foncquevillers ✉ ☎ — 🚂 *Saulty-l'Arbret* — CHEVY-DEGRUSON.

Gouy-en-Artois — ✉ ☎ *Beaumetz-les-Loges* — 🚂 *Gouy Bailleuval* — Comte de DIESBACH.

Grévillers — ✉ ☎ *Bapaume* — 🚂 *Achiet et Bapaume* FRÈRE A.

Grévillers — ✉ ⊤ *Bapaume*. Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Achiet et Bapaume*. D. bras. : *Gare Achiet* : 4 kilom. : *Gare Bapaume* : 3 kilom. — LESAGE-GUIDET. Prod. app. : 5.000 hectol. Bières bourgeoises brune et blonde. Fermentation haute. La brasserie fait et achète en partie ses malts.

Havrincourt ✉ ⊤ 🚂 — DERGUESSE.

Havrincourt ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 500 mètres — MOLIN. Prod. app. : 2.500 hectol.

Hermies ✉ ⊤ — 🚂 *Achiet-Bapaume* — ALLIOT — GERNEZ L. — RICHARD.

Inchy-en-Artois ⊤ 🚂 — ✉ *Marquion* — LAGRANGÉ-LESAGE.

Izel-lez-Esquerchin — ✉ ⊤ 🚂 *Vitry* — FREMY Am.

Lagnicourt — ✉ *Marquion* — ⊤ *Vaulx-Vraucourt* — 🚂 *Quéant* — LEGAY.

Ligny-Thilloy — ✉ ⊤ 🚂 *Bapaume* — BONIFACE A.

Marœuil ✉ ⊤ 🚂 — CUISINIER.

Marquion ✉ ⊤ 🚂 — DELEAU — GOURDIN E.

Metz-en-Couture — ✉ *Bertincourt* — ⊤ *Fins* — 🚂 *Havrincourt* — GODIN — LESAGE — MANOURY.

Monchy-le-Preux — ✉ ⊤ 🚂 *Rœux* — CARON Auguste.

Morval — ✉ *Le Transloy* — ⊤ 🚂 *Combles* (Somme) — CARON François.

Neuville-Bourjonval — ✉ ⊤ 🚂 *Bertincourt* — DEVILLERS H.

Neuville-Saint-Vaast — ✉ ⊤ *Vimy* Exprès : 4 kilom. 🚂 *Farbus-Vimy* ; 🚂 *Vimy* ; 🚂 *Marœuil*. D. bras. : 4 kilom. SAPELIER Prop. app. : 10.000 hectol.

Neuville-Saint-Vaast — ✉ ⊤ *Vimy* — 🚂 *Farbus-Vimy* — CONIN.

Neuville-Saint-Vaast — ✉ *Vimy* — ⊤ *Souchez* — 🚂 *Farbus-Vimy*. Dist. bras. : 6 kilom. — P. DEUSY. Ch. fab. : *Paul Deusy*. Prod. app. : 10.000 hectol. Une culture de 24 hectares environ est ajoutée à la brasserie.

Neuvireuil — ✉ ⊤ 🚂 *Rœux*. — PETIT — POZEZ J.

Oisy-le-Verger ✉ ⊤ 🚂 — HARDY-CARDON.

Oppy — ✉ *Vimy* — ⊤ *Rœux et Vimy* — 🚂 *Rœux* ou *Vimy*. D. bras. : 5 et 7 kilom. — GARREZ Ch. †

Pas-en-Artois ✉ ⊤ — 🚃 *Mondicourt-Pas* — COFFIGNIEZ — LEBAS-RÉGNIER.

Quéant 🚃 — ✉ *Marquion* — ⊤ *Inchy-en-Artois* — CAPELLE-ARNOULT.

Quéant — ✉ *Marquion* — ⊤ *Inchy-en-Artois* — 🚃 *Quéant.* D. bras.: 1 kilom. — DIEULOUARD O. Prod. app.: 3.000 h.

Ransart — ✉ ⊤ *Beaumetz-les-Loges* - 🚃 *Beaumetz-Rivière.* - RÉGNIEZ-DUBOIS.

Rœux ✉ ⊤ 🚂 — HARY Augustin fils.

Rouvroy — ✉ *Vimy* — ⊤ 🚃 *Billy-Montigny.* — D. bras.: 3 kil. Brasserie Sainte-Barbe MASUREL-DEPECKER.

Rouvroy — ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Bétricourt-Rouvroy* Téléph *Hénin-Liétard* — 🚃 *Billy-Montigny* D. bras.: 2 kilom. — TAMBOISE François. Dir : *G. Decobert.* Ch. de fab. *Tellier Ferdinand.* Prod. app. par an : 12.000 hectol. Exploitation agricole.

Ruyaulcourt — ✉ ⊤ 🚃 *Bertincourt.* — MAGNIEZ-BANCOURT.

Sains-les-Marquion — ✉ ⊤ 🚃 *Marqnion* — Exprès: 3 kil. — D. bras.: 3 kil. — SAINT-AUBERT-DEFLINE.

Sains-les-Marquion — ✉ ⊤ 🚂 *Marquion* — LEMAIRE FRÈRES.

Sainte-Catherine — ✉ ⊤ 🚂 *Arras* — FRÉMY-TOURTOIS. Brasserie-Malterie.

Saint-Laurent-Blangy ✉ ⊤ — 🚃 *Arras* — FIDON G. — VERLOIN-MOREL.

Saint-Nicolas-lez-Arras — ✉ ⊤ 🚂 *Arras* — GRENIER.

Sauchy-Cauchy — ✉ ⊤ 🚃 *Marquion* — Exprès: 4 kilom. D. bras.: 4 kilom. Quai : *Oisy-le-Verger* — DELFOLIE (Vve O.). Prod. app.: 6.000 hectol.

Sauchy-Lestrées — ✉ ⊤ 🚂 *Marquion* — PARMENTIER.

Saudemont — ✉ ⊤ *Ecourt-Saint-Quentin* Exprès : 2 kil. — 🚃 *Arleux* (Nord). D. bras.: 8 kilom. — 🚃 *Marquion.* D. bras.: 5 kilom. Brasserie de l'Abbaye de Saudemont. — BRIDOUX Victor. Prod. app.: 8.000 hectol.

Saudemont — ✉ ⊤ *Ecourt-Saint-Quentin.* Exprès: 3 kil. — 🚂 *Arleux* (Nord). D. bras. 9 kilom. — 🚃 *Marquion.* D. bras.: 5 kilom. — 🚂 *Vitry.* D. bras.: 11 kilom. — OLIVIER

Indicateur Technique

de

L'Industrie Betteravière

Publié sous la direction de Georges GRAS

INGÉNIEUR ANCIEN ELÈVE DE L'ECOLE CENTRALE DES ARTS & MANUFACTURES, DIRECTEUR DU JOURNAL " LA BETTERAVE "

avec la Collaboration de **Henri GALLONDE**, Ingénieur-Sucrier

TRAITÉ PRATIQUE

à l'usage des Cultivateurs de Betteraves, Fabricants de Sucre, Distillateurs de Betteraves, leur Personnel technique et tous Industriels qui ont des rapports directs avec l'Industrie Betteravière

PRIX DE L'OUVRAGE :

Prix chez l'Auteur..... 5 Fr. 00

FRANCO par poste contre mandat ou timbres-poste..... 5 Fr. 30

DE SWARTE. Prod. app.: 6.000 hectol. La brasserie fait et achète en partie ses malts.

Souchez — ✉ ⊤ *Ablain-Souchez*. D. bras.: 500 mètres. — DUMONT-PARZY. La brasserie fait ses malts.

Transloy (Le) ✉ ⊤ — *Bapaume* — CARPENTIER-DAVION — LEMOINE (Vve).

Vaulx-Vraucourt ✉ ⊤ — *Bapaume* — BACHELET H.

Vis-en-Artois ✉ ⊤ — *Rœux* — DELANNOY Jean.

Vitry ✉ ⊤ — DAIX — GOURDIN.

Wancourt — ✉ ⊤ *Croisilles* — HERMAN P.

Wancourt — ✉ ⊤ *Croisilles* — *Arras*, *Rœux* ou *Croisilles*. D. bras.: gare *Arras*, 9 kilom., gare *Rœux*, 7 kilom., gare *Croisilles*, 7 kilom. — TAILLIAR Nicolas. Prod. app.: 2.000 hectol. Bière bourgeoise.

Arrondissement de Béthune

Béthune ✉ ⊤ Téléph. — DELOS Ad., 67, rue Saint-Pry. — DEPECKER, 70, rue Saint-Pry. — DEWINTER R., 24, rue d'Aire. — FAUQUETTE L., 54, rue Saint-Pry. — GUILLE, 66, rue Saint-Pry. — D'ALMANZA, 100, rue du Faubourg d'Arras.

Aix-Noulette — ✉ ⊤ *Bully-Grenay*. — BRASME Floride. Brasserie-Malterie.

Allouagne. — ✉ ⊤ *Lillers*. — DUQUESNE E.

Annay — ✉ ⊤ *Pont-à-Vendin*. — BRASSERIE COOPÉRATIVE « L'IDÉALE » — BRICE Ch. — DUCOULOMBIER — HERMANT (ENFANTS) — LEDOUX — LENNE Ad.

Annezin. — ✉ ⊤ *Béthune*. — *Fouquereuil*. — BLANCHARD Ovide.

Auchel ✉ ⊤ — *Calonne-Ricouart*. — POMART.

Auchy-au-Bois. — ✉ *Lillers*. — ⊤ *Norrent-Fontes*. — LOMBART H.

Barlin ✉ ⊤ — D. bras.: 300 mètres. Braserie de la Triboulette. HERMARY. Brasserie-Malterie Vins et spiritueux.

Beuvry ✉ ⊤ — WIBAUT J. Fils.

Billy-Montigny ✉ ⊤ — Embr.: *Lens à Lille*. — D. bras.: 300 mètres. Brasserie Saint-Arnould. DERIVAUX-GOGNAUX; prod. app. : 10.000 hectol. Bières bourgeoises renommées, brune et blanche. L'établissement fabrique aussi une spécialité de limonade gazeuse, en bouteilles à billes, qui a

nom « *La Pétillante* ». Le prix est de 15 francs le cent de bouteilles. Cette liqueur jouit d'une vogue très réputée dans toute la région Vins et spiritueux. Matériel de brasserie entièrement neuf marchant exclusivement à la vapeur. La brasserie achète ses malts.

Bourecq. — ✉ *Lillers*. — ┬ *Norrent-Fontes*. — 🚂 *Aire-sur-la-Lys*. — D. bras. : 4 kilom. VERMEESCH Gérôme ; prod. app. par an : 4.000 hectol. La brasserie fait et achète des malts.

Bouvigny-Boyeffles. — ✉ *Bully-Grenay*. — ┬ *Hersin-Coupigny*. — 🚂 *Sains-Bouvigny* (Halte) — HACHIN J.

Bruay ✉ ┬ 🚂. — KREMP R.

Bully-Grenay ✉ ┬ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. 500. — Brasserie Saint-Jean. DELERUYELLE ; prod. app. : 4.000 hectol. Importante culture et laiterie centrifuge. Beurre garanti pur. Porcs gras.

Bully-Grenay ✉ ┬ 🚂 — ROBILLARD FRÈRES.

Barbure. — ✉ ┬ 🚂 *Lillers*. — DECROIX J.

Cambrin ✉ ┬ — 🚂 *Cuinchy-les-La-Bassée*. D. bras. : 1 kil. — LESAGE Louis ; prod app. : 7.000 hectol.

Carvin ✉ ┬ 🚂 — Adr. télégr. : *Delehelle Mathieu*. — Téléph. n° 8. D. bras. : 500 mètres. Brasserie Saint-Arnould. DELEHELLE Mathieu ; prod. app. : 10.000 hectol. Brasserie-Malterie pour la consommation de l'établissement. Vins et Spiritueux.

Carvin ✉ ┬ 🚂 Téléph. — DUPREZ Augustin — LALOY — LAUNQIS — MICHEL — RIQUOIR — THIRY — VANHEUWERSWYN.

Carvin ✉ ┬ 🚂 – D. bras : 1 kilom. 500. Brasserie Saint-Druon. A. SPRIET ET Cie. Spécialité de bière bourgeoise. Vins et spiritueux.

Chocques ✉ ┬ 🚂 — D. bras : 500 mètres. — PHILIPPE FRÈRES ; prod. app. : 8,000 hectol.

Chocques ✉ ┬ 🚂 — D. bras. : 700 mètres. — PARENT-BÉHIN ; prod. app. : 5.000 hectol.

Courcelles-les-**Lens**. — ✉ ┬ *Hénin-Liétard*. — 🚂 *Dourges*. D. bras. : 3 kilom. — PEUGNIEZ Auguste.

Courrières ✉ ┬ 🚂 — CHOTEAU-PERU

Courrières ✉ ┬ 🚂 et Quai. — D. bras. : 200 mètres. — RIGOULET-BRETON. — Prod. app. : 13.000 hectol. Bière bourgeoise. Vins et spiritueux. Huiles. Vinaigres.

Cuinchy-les-La-Bassée 🚂 — ✉ *Cambrin*. — ┬ *Violaines*. — MOREL-BRASME.

Divion. — ✉ *Bruay*. — ⊤ *Calonne-Ricouart*. — 🖷 *Houdain*. — BEAUCOURT H.

Dourges 🖷 — ✉ ⊤ *Hénin-Liétard*. — DHUMERELLE L. — THELLIER J.-B. (Veuve).

Douvrin ✉ ⊤ 🖷 — MONVOISIN — HONOREZ — VITTU ET DUBOIS.

Evin-Malmaison. — ✉ ⊤ 🖷 *Le Forest*. Adresse télégr. : *Télégraphe restant ou exprès 3 kilom*. Halte : *Evin-Malmaison*. D. bras : *Le Forest* : 3 kilom. — LARIVIÈRE C.; prod. app.: 25.000 hectol. Brasserie. Vins et spiritueux.

Ferfay. — ✉ ⊤ *Auchel*. — 🖷 *Lillers*. — GUILBERT (Vve). — LEMORT.

Le Forest ✉ ⊤ (gare) 🖷 — MONIER-DEWUEZ — SAINT-HUBERT.

Fouquières-les-Lens. — ✉ ⊤ *Billy-Montigny*. — DESRUELLES Corneille.

Ham-en-Artois. — ✉ ⊤ *Lillers*. — 🖷 (Halte). — DELOSNEUVILLE E. — Vins et spiritueux en gros.

Harnes — ⊤ 🖷 — BEGHIN Ant. — BOURE J. — CORROYER V. — DELEPLANQUE Julien — TREDIZ J. — TRY.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. BERNARD-GRUYELLE; prod. app.: 10.000 hectol. — Bière bourgeoise.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — DESCLOQUEMENT — GALLAND L. — HELBECQUE.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. brass.: 200 mètres. — L. GOURLET-BECU. Dir.: *Gourlet*; prod. app.: 15.000 hectol.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — PRUVOT GILET.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. bras.: 400 m. — THERY Alphonse. Dir.: *Théry A.*; prod. app.: 15.000 hectol. Bière blanche. Bière bourgeoise.

Hénin-Liétard ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — VALENS-GUILBERT — WANTIEZ.

Hersin-Coupigny ✉ ⊤ 🖷 — DEVAUX (Vᵉ) — F. WATTEBLED.

Houdain ✉ ⊤ 🖷 — DELAUTRE (Vᵉ) — DEVAUX (Enfants) — FLAHAUT J. — MAHÉE.

Hulluch. — ✉ 🖷 *Lens*. — ⊤ *Douvrin*. — CLARISSE P.

Isbergues ✉ ⊤ — 🖷 (Arrêt). — REANT.

Ancienne Maison J.-B. DUBOIS

CHAUDRONNERIE EN CUIVRE ET EN FER

Atelier de Construction Mécanique

GALVANISATION POUR BRASSERIES ET MALTERIES

INSTALLATION COMPLÈTE

de Brasseries et Malteries

BAUDUIN PÈRE & FILS & Cie

RAISMES (NORD)

418 L.

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITE

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

Lambres. — ✉ ⊤ 🚂 *Aire-sur-la-Lys* — MONTUUIS — MOREL Ed

Lapugnoy ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. — DEWAMBEZ ; prod. app.: 2.000 hectol.

Lens ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à cinq minutes. — SAUVAGE Paul. Dir.-m bras : *Le Blanc* ; prod. app.: 15.000 hectol. Spécialité de bière bourgeoise en fûts et en bouteilles.

Lens ✉ ⊤ 🚂 — BECQUET Ch. — CORBEAU — DOUCHET A. — LEFEBVRE — PAUL Ch. — SINGEOT — TROY ET GLORIAN.

Lens-Avion. — ✉ *Lens* et *Avion*. — ⊤ *Avion*. — 🚂 *Lens* D. bras.: 1 kilom. — Quai : 200 m. — BRASSERIE RINCHEVAL. Dir : *Gaston Bartier* ; prod. app.: 12.000 hectol.

Lestrem ✉ ⊤ 🚂 — BOURDON.

Liévin ✉ ⊤ — 🚂 *Lens* et *Liévin* (Chemin de fer économique) — DELELIS — LEROY.

Lillers ✉ ⊤ 🚂 — BONDUELLE.

Lillers ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 400 m. — D. bras.: 400 m. Brasserie Saint-Arnould. LAVERSIN Eugène. Brasserie-Malterie.

Lillers ✉ ⊤ 🚂 — LECOUFFE E. — MACAIRE — THULLIER.

Loison-sous-Lens 🚂 — ✉ ⊤ *Lens* — PENIN FRÉRES.

Loos-en-Gohelle 🚂 — ✉ ⊤ *Lens* — DELVALLÉE — PARSY.

Lorgies — ✉ *Laventie* — ⊤ 🚂 *La Bassée* (Nord) — FOUANT L

Mazingarbe — ✉ *Bully* — ⊤ *Vermelles*. Adresse téléh.: *Lefebvre brasseur Vermelles* — 🚂 *Vermelles* (Expéditions). D. bras.: 1 kilom. — LEFEBVRE Carlos. Brasserie-Malterie. Machine à glace *système Pictet*. Malterie pneumatique.

Meurchin 🚂 — ✉ ⊤ *Bauvin* — O. LEROY.

Montigny-en-Gohelle 🚂 ⊤ *HeninLiétard* — 🚂 (halte). HELBECQUE-DAMIENS.

Neuve-Chapelle — ✉ ⊤ 🚂 *Laventie* — LECOCQ-DUHAMEL.

Nœux-les-Mines ✉ ⊤ 🚂 — BRASME — CLÉMENT.

Norrent-Fontes ✉ ⊤ — 🚂 *Lillers* — RINGART.

Noyelles-Godault — ✉ ⊤ *Hénin-Liétard* — 🚂 *Dourges* BLONDEAU J.-B.

Noyelles-sous-Lens — ✉ ⊤ *Sallaumines*. Exprès: 1 kilom. 500 (pas d'exprès à payer pour télégrammes) — 🖷 *Loison*. D. bras : 1 kilom. 500 mètres. — Quai : *Noyelles-sous-Lens*. D. bras.: 500 mètres GALLET Auguste. Product. app.: 12.000 hectol. Bière bourgeoise et de cabaret.

Oignies ✉ ⊤ — 🖷 *Libercourt*. D. bras.: 2 kilom. Quai: *Batterie-Deûle*. Brasserie d'Oignies. — LIMAUGE SALEMBIER. — Spécialité de bières blanches. Vins et spiritueux.

Pont-à-Vendin ✉ ⊤ 🖷 D. bras.: 800 mètres. Brasserie Saint-Roch. — WALLART Léonce. Prod. app.: 7.500 hectol.

Ranchicourt — ✉ ⊤ 🚂 *Houdain* — SALOMÉ B.

Rebreuve-lez-Houdain — ✉ ⊤ 🖷 *Houdain* — BOIDIN L.

Rély 🚂 — ✉ *Aire-sur-la-Lys* — ⊤ *Norrent-Fontes* — DEHESTRU L.

Robecq — ✉ ⊤ 🖷 *Saint-Venant* — VANDAELE-DENŒUD Charles — HELLEBOID Henri.

Ruit — ✉ ⊤ 🖷 *Barlin*. Exprès: 2 kilom. — 🖷 *Ruit-Haulicourt*. D. bras.: 600 mètres. — CANONNE-REUFLET Paul. Prod. appr.: 5.000 hectol. A la brasserie est adjointe une distillerie d'anis. Cette liqueur est appréciée de toute les personnes qui l'ont goûtée. Exposition de Paris 1889 : Médaille d'or.

Sailly-sur-la-Lys 🖷 — ✉ ⊤ *Laventie* — LEBLEU H.

Saint-Venant ✉ ⊤ 🖷 — BRÉVIÈRE-DEHAEZE — VANHOUKE-DENISSEL.

Sallau-Lens — ✉ ⊤ *Lens* — 🖷 *Lens et Sallau*. — DAYEZ-J.-B. — PINQUET-DELIGNE.

Lens-Sallaumines (Boîte spéciale). — ✉ ⊤ Téléph. *Lens*. — Adresse télégr.: *Belin-Lens*. — D. bras.: (bureau de poste) 1.000 mètres.— 🚂 *Lens* et *Sallaumines*. D. bras.: *gare Lens*: 1 kilom.; *gare Sallaumines* : 2 kilom. 500. — Quai : *Canal de la Deûle*. D. bras.: 600 mètres. Embrt : *Douai-Lille-Béthune-Arras*. — Gabriel BELIN-BOYENVAL. Direct.-compt.: *Auguste Boulinguez*. Ch.-fab.: *Adolphe Herbez* ; prod. app.: 15.000 hectol. La brasserie achète ses malts. Brasserie à vapeur, *système Bavarois*, à cascade complète. — Fermentation mixte. — Bière brune, blonde et blanche, en fûts ordinaires, de 150, 100, 75 et 50 litres et en bouteilles, pour toutes les régions. — Fûts à pression de 100 et 50 litres. Brasserie-Malterie, Vins et spirituenx.

Vendin-le-Vieil ✉ ⊤ — 🚂 *Pont-à-Vendin*.— CAMBIER Druon — DEROT.

Vermelles ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie-Malterie. WATTEBLED Frères. Bière bourgeoise. Malts de toutes provenances.

Vermelles ✉ ⊤ 🚃 — LARIVIÈRE A.

Verquin. — ✉ ⊤ 🚂 *Béthune*. — Exprès : 3 kilom. 500. D. bras.: 3 kilom. — DESMAZIÈRES — DUCHAUCHOY F.

Vieille-Chapelle.—✉ *Richebourg-l'Avoué*.—⊤ 🚂 *Lestrem* DEVAUX FRÈRES.

Arrondissement de Boulogne-sur-Mer

Boulogne-sur-Mer ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie « *La Boulonnaise* », 55, Grande Rue. Henry BOCQUILLON, diplomé de l'Institut supérieur de brasserie de Gand. Ch. de fab.: *Renaux Jules*. Entrepôt des premières marques de bières françaises et étrangères en fûts et en bouteilles. Vins et spiritueux à la commission. La brasserie achète ses malts.

Boulogne-sur-Mer ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DANNE-MINET, 1, place Navarin — LEMAIRE, 63, boulevard Clocheville — LENOU-HABART, 21, boulevard Clocheville.

Boulogne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserte Saint-Louis, 22, rue Saint-Louis. LIÉMANCE Jean. Bière forte et de ménage en fûts et en bouteilles. Bock soleil, riche en extrait.

Boulogne ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — LUSSIGNY P., 12, rue Wissocq — TESTART C., rue de l'Oratoire — TRINQUET F., 72, rue de Boston — VASSELINE, 72, quai du Bassin — VILBOISE ET J. PELLISSIER, 25, boulevard de Clocheville.

Andres 🚃 (halte) — ✉ ⊤ *Guines* — BÉCLIN O.— ROHART.

Attaques (Les). — ✉ ⊤ *Calais*. — 🚂 *Les Attaques*. D. bras.: 400 mètres. — Quai : sur le canal de Saint-Omer à Calais. D. bras.: 200 mètres — VAN SCHAUWENBERGE CH. ET FILS (V°); prod. app.: 15.000 hectol. Brasserie fondée en 1862. Spécialité de bières en bouteilles de tous systèmes. Fabrication spéciale pour l'exportation. Bière pasteurisée avec le pasteurisateur breveté *P. Puvrez*. Fermentation haute et mixte.

Attaques (Les) 🚃 — ✉ ⊤ *Calais*. — BELLYNCK.

Baincthun. — ✉ ⊤ *Boulogne-sur-Mer*. — 🚃 *Pont-de-Briques*.— GALÈNE, à *La Capelle*.

Caffiers 🚃 — ✉ ⊤ *Hardinghem*. — ROCOURT.

LES INDUSTRIES AGRICOLES

PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | | DISTILLERIE |

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 — UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

Calais ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BONVOISIN ET LECLERCQ, rue de Saint-Omer. 12 — BRASSERIE COOPÉRATIVE, rue des Salines, 1 — DEMARLE-DEBRAS A.

Calais ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. — DECROIX V.; prod. app : 8.000 hectol.

Calais ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 500 mètres. — DECROIX J., rue des Quatre-Coins, 100; prod. app.: 5.000 hectol.

Calais ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — LAVOINE-LEULIET — LORNIER Victor.

Calais ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Calais-Ville*. D. bras.: 400 mètres. — Quai : du Commerce pour les marchandises en bateau. Brasserie de l'Avenir. PAQUIER-COPPEIN.

Calais ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.. 2 kilom. — Brasserie du Paradis, rue de la Vendée, 70. VAN DEN BROECK Gaston. Brasserie-Malterie.

Coquelles — ✉ ⊤ 🚂 *Calais* — BONVARLET — MARANT — VANDENBUSSCHE Victor.

Coulogne 🚂 — ✉ ⊤ *Calais* — BELLYNCK-LANDRY — LEFEBVRE-THOREZ.

Desvres ✉ ⊤ 🚂 — ALLAIN (Ve).

Fiennes — ✉ ⊤ *Hardinghem* — 🚂 *Caffiers*. — LÉCAILLE.

Fréthun 🚂 — ✉ ⊤ *Calais* — BONVOISIN — BIDDELOO Fernand.

Guines ✉ ⊤ 🚂 — BOUCHER — DREUILLE — FELHOEN — JONAS Jules — RAULT — RITAINE.

Guines ✉ ⊤ 🚂 — Adr. télégr.: *H. et L. Delplace-Guines* — D bras.: 500 mètres — Brasserie des Trois-Fontaines. L. et H. DELPLACE. Prod. app.: 4 000 hectol. Eau de seltz, limonades gazeuses, sirops et stout. La brasserie fait et achète des malts.

Hardinghem ✉ ⊤ — 🚂 *Marquise-Rinxent* — BIGOT.

Herbinghem — ✉ ⊤ *Licques* — 🚂 *Journy* — LENGLET F.

Licques ✉ ⊤ — 🚂 *Journy* — BOUCLET-FORESTIER — DELATTRE-CLEPET.

Longfossé — ✉ ⊤ 🚂 *Desvres* — PILLAIN.

Marck ✉ ⊤ (gare) 🚂 — PARIS V.

Marquise ✉ ⊤ 🚂 — D'HÉRONVAL.

Marquise ✉ ⊤ 🚂 — DUBOS (Ve). Prod. app.: 3.000 hectol.

Marquise ✉ T 🚂 --- HÉNON — MICHIELS — MULLE.

Neufchâtel ✉ T 🚂 — LESOT.

Portel (Le) ✉ T — 🚂 *Boulogne* — LEPAN — LIBERT — TRONCHON.

Saint-Étienne — ✉ T 🚂 *Pont-de-Briques* — DUFOUR-REVILLION — GRONDEL — Brasserie Saint-Arnould. LE-FAUCONNIER Léon, à *Pont-de-Briques*.

Samer ✉ T 🚂 — CARON.

Sanghen — ✉ T *Licques* — 🚂 *Caffiers* — FASQUELLE-LEMAIRE.

Tingry — ✉ T 🚂 *Samer* — BAILLET Fils.

Wast (Le) — ✉ T *Colembert*. Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Desvres*. D. bras.: 12 kilom. — Port : *Boulogne-sur-Mer* — LELEU (Vᵉ). Dir.: *Leleu Achille*. Prod. app.: 5.000 hectol.

Wimille ✉ T 🚂 — FIDON — LEBEURRE — SAGOT ET GAROUX.

Wissant T — ✉ *Marquise* — 🚂 *Marquise-Rinxent*.

Arrondissement de Montreuil-sur-Mer

Montreuil-sur-Mer ✉ T 🚂 — DELÉTOILLE Eug., place de la Halle, 2.

Montreuil-sur-Mer ✉ T 🚂 — Embr.: *Aire à Berck*. D. bras.: 150 mètres. — DURAND François, 42, Grande-Rue (Ville Basse). Product. app.: 4 à 5.000 hectol. Bière système *Lille, Valenciennes, Cambrai*.

Montreuil-sur-Mer ✉ T 🚂 — LINGLIN-SUÉE. Brasserie Friocourt. Product. app.: 5.000 hectol. La brasserie achète ses malts. — POTEZ A., 35 et 5, rue du Grand-Cocquempot.

Aubert-Saint-Vaast 🚂 — ✉ *Hesdin* — T *Maresquel* — CROISILLE O.

Berck-sur-Mer ✉ T 🚂 — BÉGUIN-NÈGRE — NORTIER Léon — ORANGE Frères.

Campagne-les-Boulonnais — ✉ *Hucqueliers*. — T *Fauquemberghe* — 🚂 *Lothinghem*. — COCQUEMPOT Augustin.

Etaples ✉ T 🚂 ANDRIEUX — DELAPORTE (Vve). — ROUX R.

Frencq — ✉ T 🚂 *Etaples* — LACLOY E.

Fruges ✉ T 🚂 Embr.: *Anvin à Calais* et *Aire à Berck*, —

Dist. bras.: 500 mètres. — CARON-LECUCQ (Vve). — Prod. app.: 5.000 hectol.

Fruges ✉ ⊤ 🚂 — SCRIBOT — VASSEUR.

Fressin — ✉ ⊤ 🚂 *Auchy-lez-Hesdin* — DE CONTES H.

Hesdin — ✉ ⊤ 🚂 — Embr.: *Arras à Etaples*. D. bras.: 200 mètres. — FRÉCHON F. — Product. app.: 2.000 hectol. Expédition sur Paris. Bière brune pour longue conservation.

Hesdin ✉ ⊤ 🚂 — PIGOUCHE-DUMINY — DRU-BAELEN — RIDOULT Georges.

Hesdin ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 300 mètres. Brasserie Lilloise. — RYSSEN-CAPY. Prod. app.: 900 hectol. Brasserie et Distillerie.

Hucqueliers ✉ ⊤ 🖷 — OUSSELIN — POULAIN.

Maresquel ✉ ⊤ 🖷 — DECOBERT.

Saint-Michel — ✉ ⊤ *Hucquelier* — 🖷 *Brimeux* — MONEL Emile.

Verto ✉ ⊤ 🚂 — BOURSIN F.

Arrondissement de Saint-Omer

Saint-Omer ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Blanquet*, brasseur, Quai du Commerce St-Omer (Canal du Nord). D. bras.: 300 mètres. Société anonyme: capital 700.000 francs. — BRASSERIE ET MALTERIE DE SAINT-OMER, 6 et 10 quai des Salines. Adm.-Délég.: *E. Blanquet*. Bière de café brune et blonde. Bière de table. Bière d'exportation. Exposition universelle Paris 1889: 2 médailles d'Or. Mérite agricole. Dépôt des bières de la Meuse. Levure mère de sélection pour levain de brasserie cultivée par le procédé et avec l'appareil Hansen.

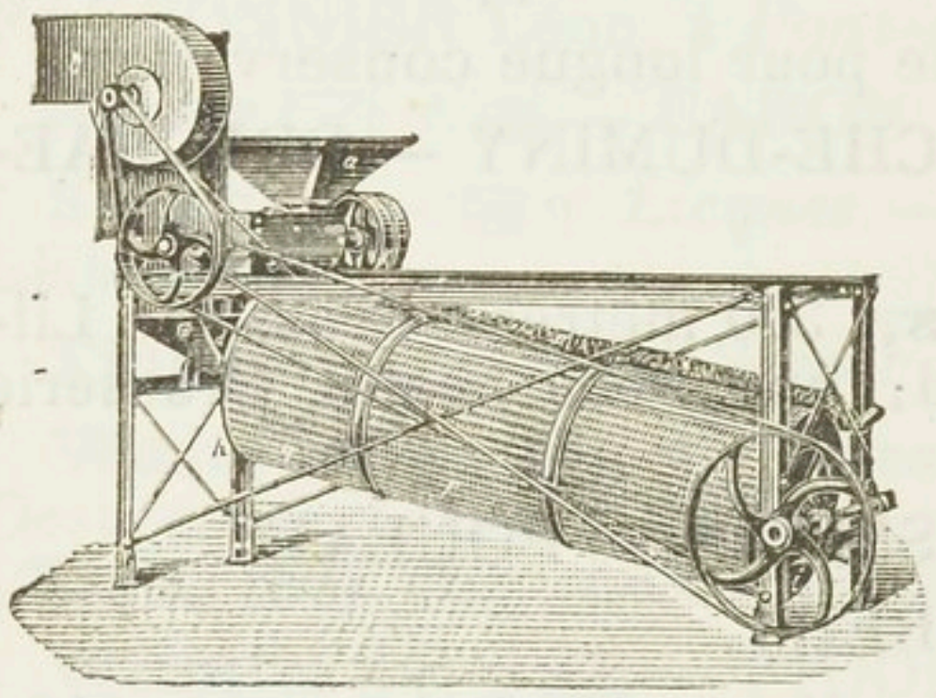
Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — DEBAST J., 22, quai du Haut-Pont. — CANLER F., 40, quai des Salines. — CLAISSE (Vve), 40, rue du Sépulcre. — CLAYE-PONTHIEU. 36, quai du Haut-Pont. Brasserie du Haut-Pont. — COCQUEMPOT C., 87, rue de Calais.

Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — Dist. bras.: 800 mètres. — DUFUMIER-VANUXEM, rue Edouard Devaux. Prod. app.: 5.000 hectol. Levure mère pour brasseries. Levure de boulangerie et de distillerie.

Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — DUMETZ H., 102, rue de Calais. — DUMONT-PROIX, 13, Enclos Saint-Bert. — FAUQUET A.,

MACHINES A POLIR LE MALT

D'UN RENDEMENT SUPÉRIEUR



Dégermeurs et Nettoyeurs à malt de construction toute récente, perfectionnés.

Nettoyeurs et Trieurs, de construction supérieure.

Goudronneurs à air chaud et à vapeur.

Machines à rouler les tonneaux, nouveaux modèles livrés à l'essai

KOENIG, *Constructeur de Machines*

à SPIRE S/RHIN (Bavière)

LA PLUS ANCIENNE FABRIQUE DE MACHINES EN QUESTION 336 L

HOUBLONS FINS DE TOUS PAYS

WEYL Frères et Cie

NANCY

Médaille d'Or 1888 — Grand Prix 1897

371 L

16 et 18 rue Edouard Devaux. — FLAGEOLET-BONDUEL, 1 , rue d'Arras.

Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 1 kilom. 300 — GODINE DELPIRE A., 17, 19 et 21, rue Thiers. Bière bourgeoise. Bière de luxe en bouteilles. Brasserie-Malterie à vapeur.

Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — GUILBERT, 26, rue Edouard-Devaux — HECQUE-CHAUMETTE, 125, rue du Haut-Pont — HOPSOMER G , 22. quai des Salines — LECLERCQ E., 9, rue de l'Abbaye — LEROY D., 34, rue de l'Arsenal.

Saint-Omer ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 900 mètres. SION-AVOT. Dir.: *Arias*. Brasserie Artésienne, 9, rue Edouard-Devaux. Brasserie-Malterie. Bière bourgeoise. Bière d'exportation.

Acquin 🚂 — ✉ ⊤ *Lumbres* — LARDEUR.

Aire-sur-la-Lys ✉ ⊤ 🖷 — BAILLEUL — COURDENT — DELBENDE — FLAHAUT — HOUCKE — PETIT (VEUVE) — ROLIN (VEUVE) — SCHODET. Brasserie-Malterie — VERHILLE (VEUVE).

Alquines — ✉ ⊤ *Licques* — 🚂 *Alquines-Buisson* — LAY.

Ardres ✉ ⊤ 🖷 — CRETON FRÈRES — DELACRE L. — WEENS.

Arques ✉ ⊤ 🖷 — Adr. télégr.: *Fernand Canler-Arques*.— D. bras.: 1 kilom Quai du commerce à 200 mètres. FERNAND CANLER, rue de Flandre. Dir. Ch. fab.: *Fernand Canler*. Prod. app.: 6.000 hectol. Eau extra bonne pour brasserie. Forage à 53 mètres de profondeur. La brasserie fait ses malts.

Arques ✉ 🖷 — LEDOUX (Vve) — VANDAMME — VAST Alphonse.

Audrehem — ✉ *La Recousse* — ⊤ *Licques* — 🖷 *Bonningues-les-Ardres*. — BODART P.

Audruicq ✉ ⊤ 🖷 — BOULLOIGNE — COCQUERET — DEGOUY — GRESSET — MARTIN — PRUVOST — STOLIN.

Autingues — ✉ ⊤ *Ardres* — 🖷 *Autingues* (Arrêt). — LECOUSTRE E.

Bayenghem-les-Eperlecques — ✉ ⊤ *La Recousse* — 🖷 *Watten-Eperlecques* — COCQUEMPOT E.

Bayenghem-lez-Séninghem — ✉ ⊤ 🚂 *Lumbres* — OBIN J.

Beaumetz-les-Aire — ✉ ⊤ *Fléchin* — 🖷 *Verchin* — SAVARY (Vve).

Blendecques ✉ ⊤ 🖷 — PICOT (Vve)

Bomy — ✉ ⊤ *Fléchin* — 🖷 *Aires-sur-la-Lys* — CLEUET P. — DELORY L.

Bonningues-les-Ardres 🖷 — ✉ ⊤ *La Recousse.* — LHOMME — TAUFOUR.

Brèmes — ✉ ⊤ 🖷 *Ardres* — LECAT — LERNOUT.

Coulomby — ✉ 🖷 *Nielles-lez-Bléquin* — ⊤ *Lumbres* — LOUIS F.

Coyecques 🖷 — ✉ ⊤ *Fauquembergue* — CLEUET (Vve) — DEBOMY (Mlle) — PLAYOUT Albert

Delettes 🚂 — ✉ ⊤ *Thérouanne* — MOLMY-HAMY.

Delettes 🖷 — ✉ ⊤ *Thérouanne* Exprès : 5 kilom. D. bras.: 500 mètres. — MAHIEU-DEROO (Vve) Dir.: *Mahieu.* Prod. app.: 2 500 hectol. Brasserie-Malterie. Vins et spiritueux.

Dohem-Maisnil — ✉ *Fauquembergue* — ⊤ *Thérouanne* — 🚂 *Wizernes* — L. ROGER

Ecques — ✉ ⊤ *Thérouanne* — 🖷 *Aire-sur-la-Lys* — DENEUCHE — RISBOURQUE.

Elnes — ✉ ⊤ 🖷 *Lumbres* — BAUDE F. — DENEUVILLE F.

Enquin — ✉ ⊤ *Estrée-Blanche* — 🖷 *Aire-sur-la-Lys* — HURTEVENT C. — PRUVOT P.

Eperlecques — ✉ *Watten* - ⊤ *Moulle* — 🖷 *Watten-Eperlecques* — FENET-DERAIN (Vve) — FENET SŒURS.

Escoeuilles — ✉ ⊤ *Licques* — 🚂 *Lottinghem* — WISSOCQ Ernest.

Esquerdes — ✉ ⊤ *Wizernes* — 🖷 *(passage à niveau)* — WINTREBERT Abel.

Fauquembergue ✉ ⊤ 🖷 — BECK — DEGREMONT — SAVAETE.

Guemps — ✉ *Audruicq* — ⊤ *Marck* (gare). — 🚂 *Pont-d'Ardres.* — PARIS V.

Heuringhem — ✉ ⊤ 🚂 *Blendecques.* — PODEVIN E

Hennuin (Commune d'Audruicq). — ✉ *Audruicq* — ⊤ *Sainte-Marie Kerque.* Adresse télég.: *Touzart-Labbe, Sainte-Marie-Kerque.* — 🚂 *Audruicq.* D. bras.: 4 kilom. Quai : *au*

Bassin d'Hennui. — TOUZART-LABBE. Prod. app.: 3.500 hectol. Bières bourgeoise, garde et blanche. Spécialité de bière blanche.

Houlle — ✉ ⊤ *Moulle* — 🖷 *Watten-Eperlecques* — DOURIEZ FRÈRES.

Journy 🚂 (Halte) — ✉ ⊤ *Licques* — LEROY-LEVRAY E.

Laires — ✉ ⊤ *Fléchin* — 🚂 *Verchin* — COUSIN-HURTEVENT.

Longuenesse — ✉ ⊤ 🖷 *Saint-Omer.* — JUDE C.

Louches 🚂 (Halte) — ✉ ⊤ *Ardres* — RETAUX-QUEHEN.

Lumbres ✉ ⊤ 🖷 — D. bras. 200 mètres. Brasserie de la gare. — HOCHARD-PRUDHOMME. Prod. app.: 2.000 hectol.

Lumbres ✉ ⊤ 🖷 — MAHIEU — NEVEU FRÈRES.

Mametz 🖷 — ✉ ⊤ *Aire-sur la Lys.* — WAGUET.

Moulle ✉ ⊤ — 🚂 *Watten-Eperlecques.* — CALONNE-BELLANGER.

Muncq-Nieurlet — ✉ *Ruminghem* — ⊤ *La Recousse-Zouafques* — ARTISIEN A.

Nielles-lez-Bléquin ✉ 🖷 — ⊤ *Lumbres* — DENEUVILLE Joseph — SAGOT J.

Nortkerque — ✉ ⊤ 🖷 *Audruicq.* — BOUIN-LEBLON — BOULLOIGNE E. — LOUF — WILS Alf.

Nouvelle-Eglise — ✉ ⊤ *Audruicq* — 🖷 *Pont-d'Oye* — LAURENT-CARON J.

Oye ✉ ⊤ — 🖷 *Pont-d'Oye* — CARON E.

Polincove — ✉ ⊤ 🚂 *Audruicq* — DARQUER-DELATTRE — LECLERCQ.

Racquinghem — ✉ ⊤ *Wardrecques* — 🚂 *Wardrecques-Racquinghem* — JOYEZ.

Recques — ✉ ⊤ *La Recousse* — 🖷 *Tournehem.* NOEL L — JOLY.

Renty — ✉ ⊤ *Fauquemberguc* — 🚂 *Rimeux-Renty* — LOURDEL-DUISANT.

Roquetoire — ✉ 🚂 *Aire-sur-la-Lys* — ⊤ *Wardrecques.* — BEDAGUE — CARON F.

Ruminghem ✉ 🖷 (halte). — ⊤ *Sainte-Marie-Kerque.* — BACQUET F. — DECROIX P.

RÉFRIGÉRANT CAPILLAIRE LAWRENCE

Système des plus perfectionnés, employant le moins d'eau au refroidissement des

MOUTS DE BRASSERIE, MOUTS ÉPAIS ET CLAIRS DE DISTILLERIE

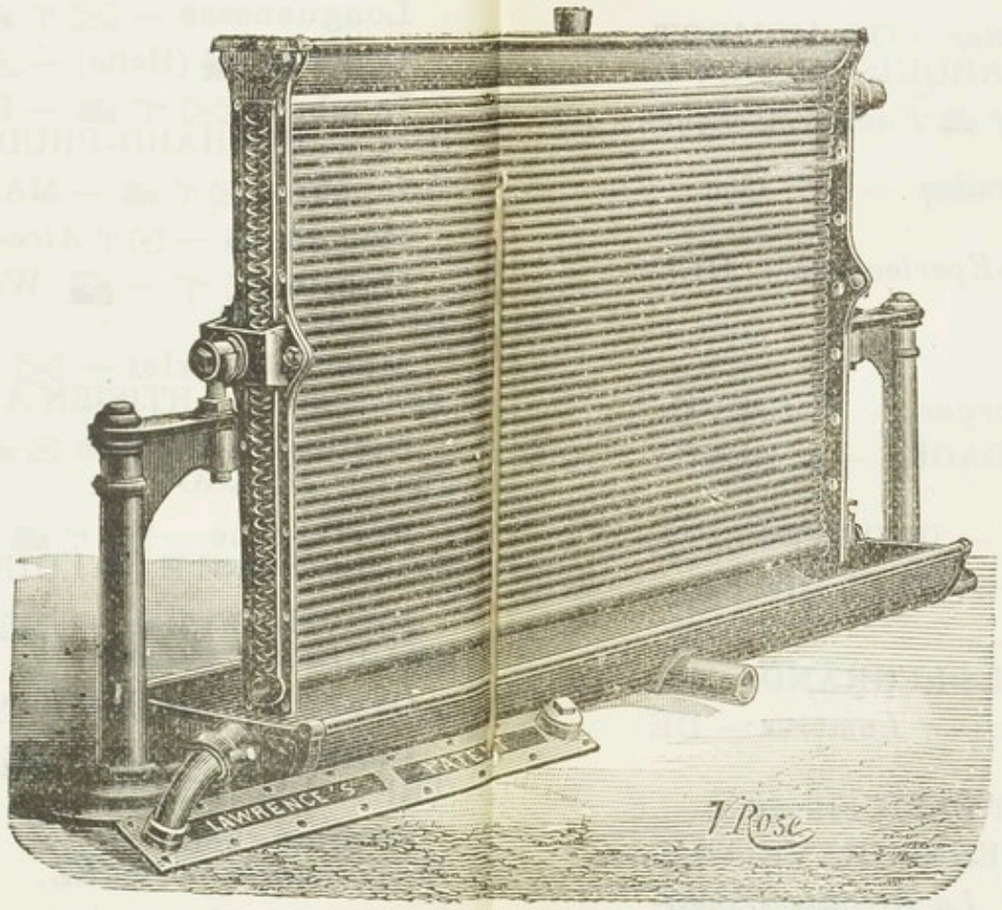
Jus de Sucreries et autres Liquides

APPAREIL RECONNU LE PLUS ÉNERGIQUE & TENANT LE MOINS D'EMPLACEMENT

MÉDAILLE D'OR
Exposition de Brasserie
Paris 1887

Grand Concours de Bruxelles
1888
3 MÉDAILLES D'OR

Exposition de Brasserie
Paris 1891
HORS CONCOURS
Membre du Jury



MÉDAILLE D'OR
Exposition de Brasserie
Paris 1887

Grand Concours de Bruxelles
1888
3 MÉDAILLES D'OR

Exposition de Brasserie
Paris 1891
HORS CONCOURS
Membre du Jury

Tous nos appareils sont construits à bouts démontables, sans augmentation de prix

NOTA. - Tout appareil qui ne Conviendrait pas, peut nous être retourné dans les quinze jours

LAWRENCE & C° LIMITED, CONSTRUCTEURS

LILLE, Rue du Chevalier-Français (Saint-Maurice), LILLE

337 L

Sainte-Marie-Kerque ⊤ — ✉ ⊤ *Audruicq* — BRASY-MAKER — MASSART-NEULLEMESTRE (Veuve) — MERCIER-DEGOUY.

Saint-Folquin — ✉ *Audruicq* — ⊤ *Sainte-Marie-Kerque* — 🚂 *Gravelines*. D. bras.: 6 kilom. — LOUT — NOEL Ed. Fils — TOUZART L.

Saint-Folquin — 🚃 *Audruicq* — ⊤ *Sainte-Marie-Kerque* — 🚃 *Gravelines* D. bras.: 6 kilom. — LAMBERT-NOEL Ed. Fils.

Saint-Martin — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Omer*. COCQUEMPOT-GRINCOURT (Vve)—DUMONT J. — MARQUIS—POULY G.

Saint-Martin d'Hardinghem — ✉ ⊤ 🚃 *Fauquembergues* — DUBOIS V.

Saint Omer-Cappel — ✉ 🚃 *Audruicq* — ⊤ *Oye* — PAYELLEVILLE E.

Serques — ✉ ⊤ *Moulle* — 🚃 *Watten-Eperlecques* — HELLEBOID A.

Thérouanne ✉ ⊤ 🚃 — AZELARD A.

Thiembronne — ✉ ⊤ 🚃 *Fauquembergue*. — POIDEVIN.

Tilques — ✉ ⊤ 🚃 *Saint-Omer* — BÉDAGUE — A. HENRY H. REGNIER.

Tournehem 🚃 — ✉ ⊤ *La Recousse* — DUPONT Frères.

Vieille-Eglise 🚃 — ✉ ⊤ *Audruicq* — DELPLACE V.

Wardrecques ✉ ⊤ 🚃 — PORION P.

Wavrans 🚃 — ✉ ⊤ *Lumbres* — ROELS-LEGRAND.

Wismes — ✉ 🚃 *Nielles-les-Bléquin* — ⊤ *Lumbres* — DE CORBIE Emm.

Wittes 🚂 — ✉ ⊤ *Aire-sur-la-Lys* — RÉANT François.

Wizernes ✉ ⊤ 🚃 — FOURNIER — HENNEGRAVE (Vve).

Zouafques 🚃 — ✉ *La Recousse* — ⊤ *La Recousse-Zouafques*. Dist. bras.: 2 kilom. — CARTON-LINÉ Aff. Prod. app.: 5.000 hectol.

Zudausques — ✉ *Saint-Omer* — ⊤ *Moulle* — 🚃 *Lumbres* — FAUQUET A. — LEROY (Vve).

Zutkerque — ✉ ⊤ 🚃 *Audruicq* — BERTELOOT Eug.

Arrondissement de Saint-Pol

Saint-Pol-sur-Ternoise — ✉ ⊤ 🚃 — GACUERRE, 44, rue

d'Arras. — RENARD E., 10, rue de Béthune. — VACHÉ H., 101, rue d'Hesdin.

Aubigny-en-Artois ⊠ ⊤ 🖷 — BINAUT. Brasserie-Malterie.

Auchy-les-Hesdin ⊠ ⊤ 🖷 — BONNIÈRE.

Auxi-le-Château ⊠ ⊤ 🖷 — BOUZIN — LEROY-BAILLY.

Avesnes-le-Comte ⊠ ⊤ — 🖷 *Aubigny-en-Artois* — BROCQ — ROGER (Vve) — SEBERT.

Beaudricourt — ⊠ ⊤ *Sus-Saint-Léger* — 🖷 *Bouquemaison* (Somme). — BROCQ Aimé — PRUVOST (Vve).

Bergueuneuse 🖷 — ⊠ ⊤ *Heuchin* — CLERQUIN.

Blangy-sur-Ternoise ⊠ ⊤ 🖷 — D. bras.: 500 metres. — VILLAIN J.

Boubers-sur-Canche — ⊠ ⊤ 🚂 *Frévent* — TAHON — TALMANT.

Camblain-l'Abbé — ⊠ ⊤ 🖷 *Aubigny-en-Artois* — DURANEL.

Croix — ⊠ ⊤ 🖷 *Saint-Pol* — BRULOIS — DUFOUR — PRUVOST-BINET.

Diéval 🚂 — ⊠ ⊤ *Pernes-en-Artois* — MAITREPIERRE-DEFLANDRE.

Erin 🖷 *(Passage à niveau)* — ⊠ ⊤ *Anvin* — VASSEUR.

Fillières — ⊠ *Le Parcq* — ⊤ *Auchy-les-Hesdin* — DE PUYDT.

Frévent ⊠ ⊤ 🖷 — BORNAY † — BRIET — DERAY (Vve) — LOCQUET — THÉLIE-DETŒUF.

Frevillers — ⊠ ⊤ 🚂 *Tincques* — 🖷 *Aubigny-en-Artois* — DUEZ (ENFANTS).

Gauchin-Verloingt — ⊠ ⊤ 🖷 *St-Pol-sur-Ternoise* — DUSAUCHOY.

Heuchin ⊠ ⊤ 🖷 — *Bergueuneuse* — ROLLAND — VISCART G.

Izel-lez-Hameaux — ⊠ 🚂 *Aubigny-en-Artois* (Chemin de fer du Nord) — ⊤ *Avesnes-le-Comte*. Exprès : 4 kilom. D. bras.: 🖷 *Aubigny*, 7 kilom.; 🚂 *Izel* (Chemins de fer économique), 1 kilom. Rrasserie de l'Abbaye d'Izel. — L. DEROUBAIX-LAVOINE. Toutes les marchandises en petite vitesse : en gare *Aubigny-en-Artois* ; en grande vitesse : à *Izel-lez-Hameaux*.

Izel-lez-Hameaux — ⊠ 🖷 *Aubigny-en-Artois* — ⊤ *Avesnes-le-Comte* — GOSSART-DESAULTY.

Lisbourg — ✉ T *Heuchin* — 🚃 *Verchin* DESMONS Fr.

Nedonchel — ✉ T *Pernes-en-Artois* — 🚃 *Pernes-Camblain* — MARTIN.

Noyelles-Vion — ✉ T *Avesnes-le-Comte* — 🚃 *Aubigny-en-Artois* — BRIOIS-PLATEL.

Pernes-en-Artois ✉ T — Bureau télég.: à 100 mètres. — 🚃 *Pernes-Camblain*. D. bras.: 1 kilom. 500. — DELECROIX Prod. app. : 3.500 hectol. — SALMON FRÈRES. D. bras. : 1 kil. 500 ; prod. app. par an : 10.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Pernes-en-Artois ✉ T — 🚂 *Pernes-Camblain*. — LELEU-VALENTIN — PLOUVIEZ-DUCORNET — THÉRY-BONNEL.

Pommera — ✉ T 🚃 *Mondicourt* — Exprès : 1 kilom. 500 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de Sainte-Marguerite. — DUCOURANT-HÉMERY, prop.-dir. Brasserie nouvellement complétée.

Rebreuviette — ✉ T 🚃 *Frévent* — THUET N.

Saint-Michel — ✉ T 🚃 *Saint-Pol-sur-Ternoise*. — HERBETTE.

Sus-Saint-Léger ✉ T — 🚂 *Bouquemaison* (Somme). BOURET J.-B. — BROCQ A. — HOUBART.

Sus-Saint-Léger ✉ T — 🚃 *Bouquemaison* (Somme). D. bras.: 8 kilom. — BROCQ Alphonse. Prod. app.: 4.000 hectol.

Tincques ✉ T 🚃 — CAPY — CORDONNIER.

Valhuon. — ✉ T *Pernes-en-Artois*. — 🚃 *Bryas*. — BOULANGER (Ve) — HERMANT (Ve).

Wail. — ✉ *Le Parcq*. — 🚃 *Hesdin*. — HERMANT.

Wavans 🚃 (Passage à niveau). — ✉ T *Auxy-le-Château*. — Ch. MARCILLY.

PUY-DE-DOME

Arrondissement de Clermont-Ferrand

Chamalières. — ✉ T 🚃 *Clermont-Ferrand*. — Adresse télégr. : *Fauvette-Chamalières*. — Téléph — Adresser la correspondance à M. le *Directeur de la brasserie du Centre à Chamalières (Puy-de-Dôme)*. BRASSERIE DU CENTRE « LA FAUVETTE » (Société anonyme au capital de 500.000 francs). Machines frigorifiques. Stérilisateur breveté s. g. d g. Bière bock blonde et brune. Marque : *La Fauvette*. Spécialité de bières pour l'exportation. Entrepôt à Clermont-Ferrand, rue Neuve, 12.

Pont-du-Château ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. Brasserie et Malterie « La Châtelaine ». TAILLANDIER ET VIALLEFOND. Dir.: *Lucien Keller*. Bières « La Châtelaine » blonde et brune en fûts et en bouteilles. Dépôt à Clermont-Ferrand, 49, place de Jaude.

Arrondissement d'Ambert

Arlanc ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 800 mètres. RIEHLE Théodore ; prod. app.: 1.500 hectol. Brasserie nouvelle.

Arrondissement d'Issoire

Issoire ✉ ⊤ 🚂 — CHAPUT Fils.

PYRÉNÉES (BASSES-)

Arrondissement de Pau

Pau ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — HEID FILS, FRÈRES ET Cie.

Arrondissement de Bayonne

Bayonne ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SCHMIDT F.

PYRÉNÉES (HAUTES-)

Arrondissement de Tarbes

Tarbes ✉ ⊤ 🚂 — MULLER Henri.

RHONE

Arrondissement de Lyon

Lyon, quai de Vaise, 32. — **Bruxelles**, 164, avenue d'Anvers. — Adr. télégr. : *Falstaff-Lyon*. — Téléph. 10.71. — 🚂 *Lyon-Vaise*. D. fab. : 2 kilom. gare vers Paris, 5 kilom gare vers Marseille. Embrt : vers *Paris* et *Lyon-Perrache*.— Quai : 50 mètres. BRASSERIE ET MALTERIE LYONNAISES. (Nouvelle Société anonyme franco-belge au capital de 1.250.000 fr. Commerce. Expioitation. La brasserie fait et vend des malts. Malterie très importante. Malts de Hongrie, Bohême et du pays.

Lyon, quai de Cuire, 22. — Entrepôt : Quai Pierre-Seize, 60. — ✉ ⊤ *Calluire et Cuire*. — 🚂 (petite vitesse) : *Lyon-Vaise* ou *Lyon-Guillotière*; (grande vitesse) : *Ile Barbe*. — Téléph. Lyon n° 264. BÉLÉDIN (VEUVE) ET SAINT-CYR RADISSON ; prod. app.: 10.000 hectol. Bière brune de Lyon en fûts et en bouteilles. Fabrication soignée d'après les derniers per-

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

"Les Industries Agricoles Progressives"

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

fectionnements. Machines à glace. Exposition universelle Lyon 1894 : Médaille d'or, la plus haute récompense.

Lyon. — Adresse télégr. : *Brasserie Georges. Lyon.* — Téléph nº 1-42. BRASSERIE GEORGES (Société anonyme au capital de 4.000.000 de francs). Siège social à Lyon, chemin du Chaulans, 5. Dir. technique : *Emile Umdenstock* Dir. commercial : *Georges Lutzius*. Bières en fûts et en bouteilles. Détails : Cours du Midi, 28 et 30; rue Thomassin, 32; place Bellecour, 20; cours du Midi, 33, à Lyon; et place de la République, à Valence et cote des Cordeliers à Romans. La brasserie fait et achète des malts.

Lyon, 66, cours Suchet. — Adr. télégr. : *Brasserie Rinek-Lyon.* — Téléph nº 12. D. bras.: gare de Perrache 500 mèt., gare de Guillotière 1 kilom. — SOCIÉTÉ LYONNAISE DES ANCIENNES BRASSERIES RINCK (Société anonyme au capital de 1.500.000 fr.) Dir. technique : *G. Rinck*. Dir. commercial : *M Thomas*. Ch fab : *Fritz Backer*. Bière bock de conserve. Machines frigorifiques. Spécialité unique de biere ferrugineuse. La brasserie achète ses malts.

Lyon, rues de l'Humilité, Vigilance et Bonnefoy. — Téléph — WINCKER A. ET SES FILS; prod. app : 25.000 hectol. Bière bock conserve. Bière brune façon Munich. Bière brune de Lyon.

Saint-Fons ✉ 🖷 — COUTURIER.

SAONE (HAUTE-)

Arrondissement de Vesoul

Port-sur-Saône ✉ ⊤ 🚂 — LAMARINE.

Arrondissement de Gray

Apremont ✉ — ⊤ 🖷 *Champrans-les-Gray*. — Exprès : 2 kilom. 500. — D. bras.: 2 kilom. 500. — Port : *Apremont*. — Brasserie d'Apremont. STERCKY Al ; prod. app.: 6.000 hectol. — Bière bourgeoise. — Fermentation haute.

Champlitte et Le Prélot ✉ ⊤ 🚂 — CARDINAL.

Mantoche ✉ ⊤ (gare) 🚃 — Adr. télégr.: *Gauthier-Besson-Mantoche*. — Embrt : *Gray à Auxonne*. — D. bras. : 300 mètres. — Quai : *Mantoche*. D. bras.: 100 mètres. — GAUTHIER-BESSON ; prod. app.: 5.000 hectol.

SAONE-ET-LOIRE

Arrondissement d'Autun

Montcenis ✉ ⊤ — 🖷 *Le Creuzot*. D. bras. : 4 kilom. — NICOLAS P. Dir.: *Nicolas J.*; prod. app.: 1.000 hectol.

B. TRAYVOU

USINE DE LA MULATIÈRE

La Mulatière (Rhône)

Instruments de Pesage

ANCIENNE MAISON BERANGER* & Cie

PARIS, 10, rue St-Anastase

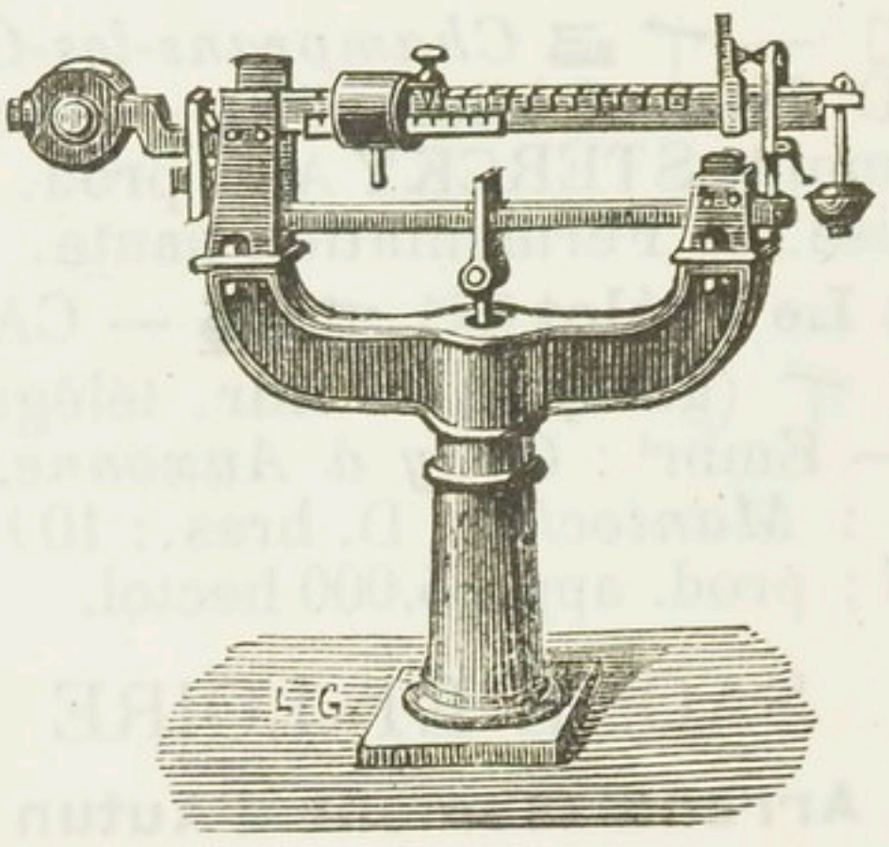
MARSEILLE, 31, rue Paradis

Balances de précision et de Commerce

BASCULES EN TOUS GENRES

Ponts à Bascule avec Appareil enregistreur

Application de l'Appareil enregistreur à tous les ponts à bascule en service



Application de l'Appareil enregistreur à tous les ponts à bascule en service

363 L

Arrondissement de Châlon-sur-Saône

Châlon-sur-Saône ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Grande Brasserie de Châlon-sur-Saône. — DURAND ET BATTAULT ; prod. app.: 15.000 hectol. — Cette brasserie, fondée en 1828 et située au centre de la ville, possède de très vastes caves et de puissantes machines frigorifiques. Fermentation haute et basse. Agrandissements considérables. Installation moderne. Expositions de Paris 1897 : Médaille d'or ; Versailles 1897 : Grand prix ; Dijon 1898 : Diplôme d'honneur ; Exposition universelle Paris 1900 : Médaille d'argent

Châlon-sur-Saône ✉ ⊤ 🖷 — POILLET-LESNE ET VIOLET.

Montceau-les-Mines ✉ ⊤ 🖷 et Port — D. bras. : 2 kilom. DUSSART Jules ; prod. app. par an : 5.000 hectol. Brasserie de cidre. Commerce de vins de Bourgogne et du Midi. Entrepôt de bières de fermentation basse. La brasserie achète ses malts.

Arrondissement de Charolles

Charolles ✉ ⊤ 🖷 — JACOB (Vve).

Digoin ✉ ⊤ 🖷 — CHAUMONT.

Digoin ✉ ⊤ 🖷 Quai : *Sur le canal.* — CHOPIN-GRANGER ET FILS.

SARTHE

Arrondissement du Mans

Mans (Le) ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — DENIAUT ET MAUDUIT — STRANTZ Jacob.

Arrondissement de Mamers

Mamers ✉ ⊤ 🖷 — GAY Gaspard.

SAVOIE

Arrondissement de Chambéry

Chambéry ✉ ⊤ 🚂 — JORCIG, *au Bocage*.

SAVOIE (HAUTE-)

Arrondissement d'Annecy

Annecy ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 1 kilom. — RUSCON François-Marie. M.-bras.: *Blaës Xavier.* Brasserie-Malterie.

Arrondissement de Bonneville

Sallanches ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 200 mètres. — CHALLAMEL ET Cie. M.-bras.: *Frantz Gratz*; prod. app.: 4.000 hect.

SEINE

PARIS. — § I. — Brasseurs

Rue de Vaugirard, 189. — Grande Brasserie, Usine de Vaugirard. — Téléph. — BASSOT Maurice. Dir.: *Lohmiller Albert*. Bière Moritz.

Rue de Reuilly, 11 — Brasserie de l'Hortensia. — Téléph. — BOSSUS Edouard. Maison fondée en 1620. Historique : Antoine Santerre, commandant de la Garde Nationale, a tenu la brasserie de 1752 à 1809.

Rue Philippe de Girard, 80. — CAVÉLIUS E. ET VEUVE CAVÉLIUS. Téléph.

Rue Picpus, 159. — DENIS Ch.

Rue Broca, 12. — Brasserie de l'Epi d'Orge. — Téléph. 806.16. — DEMORY PÈRE ET FILS. — Usine à vapeur. Caves glacières.

Rue Dareau, 30. — Brasserie du Marché-aux-Chevaux. — Téléph. 804.69. — DUMESNIL FRÈRES. Dir.: *Schmidt*.

Rue du Banquier, 35. — Brasserie des Fobelins. — Téléph. 803.22. — DUPUY Paul. Dir.: *Bertin*.

Rue des Lyonnais, 3 et 5.— BRASSERIE PARIS-STRASBOURG (Société anonyme). Adm.-délégué : *E. Fiéket*.— Usines et caves 3 et 5, rue des Lyonnais. Spécialité de bière double et de bière de table. Ancienne Brasserie des Lyonnais. La brasserie achète ses malts.

Rue de la Voie Verte, 15. — Brasserie de l'Espérance. FILLEY (Ve). Dir.: *René*.

Boulevard d'Italie, 26. — Brasserie de la Maison-Blanche. FORCÉ ET JOSSERAND (VEUVES).

Rue de la Voie Vérte, 16 et 18. — BRASSERIE DE LA NOUVELLE GALLIA. Téléph. 805.29. — Adm.-Dél.: *Wohlhüter*. Ch. fab.: *Michel Klein*.

Rue des Marguettes, 25. — Brasserie du Bel-Air. Téléph. 915-17. — GRIMMEISSEN L.

Avenue d'Orléans, 127-129. — Bureau télégr.: 64. — 🚂 *La Glacière-Gentilly*. — Brasserie Montrouge. — Téléph. 714.38.

HIMMELSPACH ET Cie. Dir.: *Fouasse*. Médaille d'Argent à l'Exposition universelle Paris 1900. Appareil à saccharifier, brevet Himmelspach.

Rue des Pyrénées, 139. — Brasserie « La Parisienne ». Adresse télégr.: *Bière Karcher-Paris*. Usine et Bureaux 139, rue des Pyrénées (20e arr.). — Téléph. 904.67. — KARCHER ET Cie. Adm.-Dél.: *Karcher Henri*. M.-bras.: *Biedermann*. Société en commandite par actions, capital : 2.000.000 francs. La brasserie fait et achète ses malts.

Rue Mouffetard, 96. — NOUVELLE BRASSERIE CHEVALIER. Société anonyme, capital : 175.000 francs. Adm.-dél.: *L. Bouchet*.

Rue Nationale, 56. — Brasserie Italienne. PITTI J.

Rue de Tlemcen, 2 *bis*. — Brasserie du Peuplier. REICHARDT.

Rue Scipion, 7, et 9. Brasserie Scipion. — ROPTAIN ET LAY AINÉ.

Avenue Lamotte-Picquet, 55. — Brasserie Schmitz. — SCHMITZ Hubert.

Boulevard Latour-Maubourg, 76, et rue Chevert 3. — Brasserie du Général Chevert. — WENDLING Nicolas.

§ II. — Entrepositaires de Bières

ANDRÉ Pierre, 25, rue du Général Brunet
ANSELIN A., 140, Avenue de St-Ouen.
APPOLLOT, 14, rue Mesnil.
AUCLAIRE C. 91 rue des Partants.
AUREAU, 24, rue des Cordelières.
AUTEROCHE, 91, Avenue d'Ivry.
BATRÉAU, 11, rue Gratieuse.
BENOIT. 204, rue Saint-Maur.
BERNHARDT, 59, rue de Flandre.
BERROARD, 224, rue Championnet.
BERTAT Louis, 144, rue Marcadet.
BERTRAND, 98 *bis*, Av. d'Orléans.
BISE, 70, r. de la Folie-Méricourt.
BOUREL Jeune, 17, r. Beaunier.
BOUSQUET C., 4, r. du Département.
BOUZOU, 35, rue de Tanger.
BROUET, 69, r. de la Chapelle.
BROUSSOIS A., 111 *ter* r. d'Alésia.
BRUNIER, 104, r. de Longchamp.
BUZZY, 13, rue des Fossés-Saint-Marcel.
CAHEN, 26, r. Saussier-Leroy.
CAMIN Elie, 5, rue Hyppolite.
CHALLET Frères, 41, rue Pouchet.
CHAUVIÈRE, 136, quai Jemmapes.
CHESNEAU, 12, r. Julie.
CLAUDON-SEGAUD, 31, r. Riquet.
CODECHÈVRE, 6, r. Guyot.
COMPAGNON, 34, r. Dauphine.
CONGNIÈRES, 42, rue du Moulin-de-la-Pointe.
CORDONNY, 48, r. de Lévis.
DAUTCOURT, 67, r. Vandamme.
DELARUE, 17, r. Roussin.
DELILLE, 11, r. du Banquier.
DEMAYER Allain. r. de Javel.
DENOYEL Alexis, 14, 16, r. Lebrun.
DÉPITRE E., 60, r. des Tournelles.
DEVILLERS, Veuve, 3 et 5 Villa Duthy.
DHAENENS, 27, Cité Moynet.
DORLEANS, 17, r. du Retrait.
DRON, 65, r. du Château.
DUMÉNIL A., 8, r Montbrun.
DUMONT Jean, 141, Av. d'Italie.

DUMONT Jeune, 66, r. du Moulin-de-la-Pointe.
DUSSOURE, 111, r. d'Alésia.
ESCROIGNARD, 91 *bis*, rue de la Chapelle.
ESPIRAT, 27, r. Dareau.
FABING Jean, 55, rue Cambronne.
FAUDEMER Jean, 14, r. Fauvet.
FERRET Jules. 79, rue de l'Ourcq.
FLOCH, 6, Passage des Favorites.
FOURNIER Jean, 219, r. de Bercy.
FRAENKEL Louis, 12, boulevard de la Chapelle.
GELIN A,, 133, rue St-Dominique.
CENVRESSE et DELACROIX, 222, boulevard Raspail.
GEORGE Cristin, 22, r. de Lubeck.
GILLET, 201, r. Lecourbe.
GOUDEAU Victor, 7, r. Niepce.
GOURLET Eug., 68, r. de Flandre.
GRUBER F. ET Cie, 83, rue de la Chapelle.
GUESNE, 181, r. de Charenton.
GUICHARD, 57, r. Bayen.
HARDOUIN Fél., 9, pass. Simonet.
HOEZ, 116, r. Lecourbe.
HUNÈBELLE, 3, r. Hermel.
JACOBY, 5, r. Rennequtn.
JACQUELINE, 211, r. de Vaugirard.
JAMET, 55, r. des Maraîchers.
JEAN, 4, r. Théodore-Deck.
JULLIEN-GEORGE. 23, r. Linois.
KANBUNG Pierre, 3, passage Croix.
KLEIN Charles, 71, r. Albert.
KLEIN Gustave, 3, r. Scipion.
LAIR Léon, 17, r. des Ecoles.
LAPIZE Octave, 210, quai de Jemmapes.
LAUNOY, 23, r. Emile Lepeu.
LECESNE Valentin, 50, r. du Château-des-Rentiers.
LECONTE Edmond, (Vve) 5 et 7, r. de Chazelles.
LEGRAND ET Cie, 44, r. de la Fédération.
LELU Marcel, 93, r. Truffaut.
LEMAIRE J. 7, r. Pavée-au-Marais.
LESAULNIER, 33, rue de la Chine.
LESNE Achille, 37, r. Doudauville.
LIGONET, 107 *bis* avenue d'Italie.
LOUYOT, 91, r. Darreau.
LURIENNE-BREPEL Arsène, 2, r. du Docteur.
MAILLET, 45, r. Alphonse.
MANIÈRE Alfred, 38, r. Rennequin.
MARTZ Jean, 1, r. Beaudricourt.
MAUGER Jules (Mme), 21 et 23, r. Lalande.
MERCIER, 9, impasse d'Oran.
MICHAUT, 141, r. Ordener.
MICHY, 83, r. Boileau.
MONGEAL, 52, r. Mouton-Duvernet.
MONMONT Frères, 131, Avenue du Maine.
OLIVIER L., 62, r. de la Glacière.
PAGÈS Jean, 12, r. Mont-Louis.
PÉGORIER, 24, r. des Gobelins.
PETER-GARNIER, 7, r. de la Chapelle.
PIAUD Auguste, 12, r. des Fossés-Saint-Jacques.
PORTERAT (Vve), 4, r. de Torcy.
QUENCEZ Hubert, 43 *bis*, r. de l'Abbé-Groult.
REGNIEZ, 27, r. St-Ferdinand.
RENARD, 53, avenue Daumesnil.
RENARDAT François, 15, rue de l'Ouest.
ROCHE, 87, r. de Clignancourt.
SAINT-CLAUDE Firmin, 18, rue Keller.
SEIGNEUR Pierre, 110, rue Croix-Nivert.
SIÉMANDEL Max, 14, rue Pierre Dupont
SOLMIAC. 31, r. Bargue.
STAMIN Fils, r. Curial.
STEINMETZ, 95, r. de Flandre.
STREIFF Franç., 135, r. Cardinot.
TERRIER, 17 *bis*, r. de la Sablière.
THELU, 32, r. Lebrun.
THRÉON, 102, r. de l'Alleray.
THIÉBAULT, 5, cité de la Chapelle.
TOUPANCE L., 19, cité de la Voie Verte.
TRANNOY Léon, 56, r. d'Hautpoul.
TROCHERIE Ernest, 11, rue Popincourt.
VALLÉE Ernest, 32, r. Saussure.
VERDIER Félix, 4, r. Scipion.
VIARD Louis, 222, rue de la Glacière.

VINCENT Emile, 13, r. Herr.
VOISIN ET REIGNAT, 21, rue Ernestine.
WATERSCHOOT, 57, r. d'Hautpoul.
WATY Charles, 77, r. Damesne.
WEISS Adam, 42, r. Mathis.

Arrondissement de Saint-Denis

Saint-Denis ✉ ⊤ Téléph. D. bras.: 200 mètres. — COMPAGNION Léon, 6, rue Jannot.

Puteaux ✉ ⊤ Téléph. — RIESTER Louis, Avenue de la Défense, 35.

Arrondissement de Sceaux

Arcueil-Cachan ✉ ⊤ Téléph. — Grande Brasserie d'Arcueil, rue Bertholet, 28 et 30. — HEIMERDINGER ET LURCK.

Arcueil-Cachan ✉ ⊤ Téléph. — ZOLLMANN Otto.

Bry-sur-Marne ✉ ⊤ Téléph. PLATEL.

Issy-les-Moulinaux ✉ ⊤ Téléph. — *Les Moulineaux-Billancourt*. D. bras.: 200 mètres. Brasserie des Moulineaux, 139, rue des Moulineaux. — SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE BRASSERIE ET MALTERIE. Dir.: *Valcroze*. Bières brune et blonde, *genre Munich et Pilsen* Machines à glace. Fermentation basse. Exposition universelle Paris 1889 : Médaille d'or. Exposition universelle Paris 1900 : Médaille d'or.

Ivry-sur-Seine ✉ ⊤ Téléph — Brasserie de l'Espérance rue Denis-Papin. *Ancienne Maison Ph. J. Hatt.* fondée à Strasbourg en 1746, par Jean Hatt. — Téléph RICHARD FRÈRES. rue Stratégique, 62,

SEINE-INFÉRIEURE

Arrondissement de Rouen

Croisset (Commune de Canteleu). — ✉ ⊤ *Dieppedalle-Croisset*. — WAGNER E. Brasserie Alsacienne.

Elbœuf ✉ ⊤ Téléph — WAUTIER A.

Pavilly ✉ ⊤ — PELTIER F.

Arrondissement de Dieppe

Dieppe ✉ ⊤ Téléph — RENAUT.

Eu ✉ ⊤ Téléph et Port — D. bras.: 200 mètres. — DERLOCHE E. Dir.: *Derloche* ; prod. app. : 20.000 hectol. Situation géographique avantageuse à cause de la proximité de cinq stations balnéaires connues.

Arrondissement du Havre

Le Havre ✉ ⚚ 🖷 Téléph — Port. — AUBRY (Vve), 375, rue de Normandie. — GONA, 73, rue Mer. — LEMOUSSU, 122, cours de la République.

Le Havre ✉ ⚚ 🖷 — D. bras.: 1 kilom. Adresse télégr.: *Ouest-Havre*. Grande Brasserie de l'Ouest, 13, 15, 17, 19, rue de la Brasserie. Téléph n° 410. GRANDE BRASSERIE DE L'OUEST. Propriétaire : *Alfred Billet* ; prod. app. : 55.000 hectol. Bière-Bock et bière d'exportation, brune et blonde. Bière de table.

Le Havre ✉ ⚚ 🖷 Téléph. — GRANDE BRASSERIE ALSACIENNE, 20, rue d'Etretat. Dir.: *Paillette Ph.* — PORIGNON.

Bolbec ✉ ⚚ — 🚂 *Bolbec-Ville*. Embrt : *Bréauté-Beuzeville*. D. bras.: 1 kil. 500. MAMBRÉ. Production importante. Usine frigorifique système Pictet. Bières-Bock, brune et bourgeoise.

Montivilliers ✉ ⚚ 🖷 Téléph — BLONDEL.

Montivilliers ✉ ⚚ 🖷 — Quai : *du Hâvre* — Brasserie et Malterie l'Abbaye Royale de Montivilliers. BOBÉE E. Dir.: *Le Boucher*. Maison fondée en 1754. Bières d'exportation.

Arrondissement d'Yvetot

Caudebec-en-Caux ✉ ⚚ 🖷 Téléph — DUVAL-LUCQUIN.

Fauville ✉ ⚚ — 🖷 *Alvimare* — HIS.

SEINE-ET-MARNE

Arrondissement de Melun

Melun ✉ ⚚ 🖷 Téléph — Adresser la correspondance à *MM. Gruber et Cie, Melun (S.-et-Marne)*. — Adr. télégr.: *Gruber-Melun*. — L'usine est reliée a la gare par un embranchement. — Brasserie Française. GRUBER ET Cie.

Arrondissement de Fontainebleau

Nemours ✉ ⚚ 🖷 Téléph — DELVIGNE H.

Arrondissement de Meaux

Meaux ✉ ⚚ 🚂 — Adr. télégr. : *Crassier-Brasserie-Meaux* — D. bras.: 250 mètres — CRASSIER Edouard. Brasserie du Semeur, 7, rue Neuve.

SEINE-ET-OISE

Arrondissement de Versailles

Versailles ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Adr. télégr. : *Mirand-Devos-Brasseur-Versailles*. Brasserie de l'Eclipse. MIRAND-DEVOS, rue de l'Assemblée-Nationale, 1 et 3. Caves frigorifiques. Bières françaises. *Grand Prix, 3 Médailles d'Or, 2 Diplômes d'Honneur.*

Versailles ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — CRETON Fils. Brasserie de Montbauron. 19 et 23, rue Jouvenel, et 5, rue Montbauron.

Chaville ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — STENER.

Saint-Germain-en-Laye ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — BRASSERIE DE LA ROSE BLANCHE, anciennement *Cirrier, Pavard et Cie*, 9, rue Félicien-David — Téléph. — Adm.-délégué : *A. Leprou*. M.-bras.: *Faure*. Exposition universelle Paris 1889 : *Hors Concours, Membre du Jury*.

Sèvres ✉ ⊤ 🖷 — Téléph. *Paris* 408-58 ; *Sèvres* 696-54 ; *Bar-le-Duc*. BRASSERIE DE « LA MEUSE ». *Ancienne Maison Ehrhardt Frères*. Siège social à *Paris, 29, rue de la Chapelle*. Adm.-Direct.: *Kreiss Adolphe*. Usines à *Bar-le-Duc* (Meuse) et à *Sèvres* (Seine-et-Oise). Anciennes Caves du Roi. Maison notable. Prod.app.: 150.000 hectolitres. Médailles d'Or, 1ers Prix et Grand Diplôme d'Honneur à diverses Expositions universelles et d'hygiène. Exposition gast. de Bordeaux 1882 : Hors concours, Membre du Jury. Exposition universelle Paris 1889 : Médaille d'Or; Exposition universelle Paris 1900 : Hors concours, Membre du Jury. La brasserie fait ses malts.

Arrondissement de Corbeil

Savigny-sur-Orge ✉ ⊤ 🖷 — Téléph. particulier relié au réseau de Paris — NOUVELLE BRASSERIE DE SAVIGNY-SUR-ORGE (Société anonyme). Dir.: *Schott*. Prod.app.: 20.000 hect.

Arrondissement d'Etampes

Etampes ✉ ⊤ 🖷 Téléph — CARRÉ Constant.

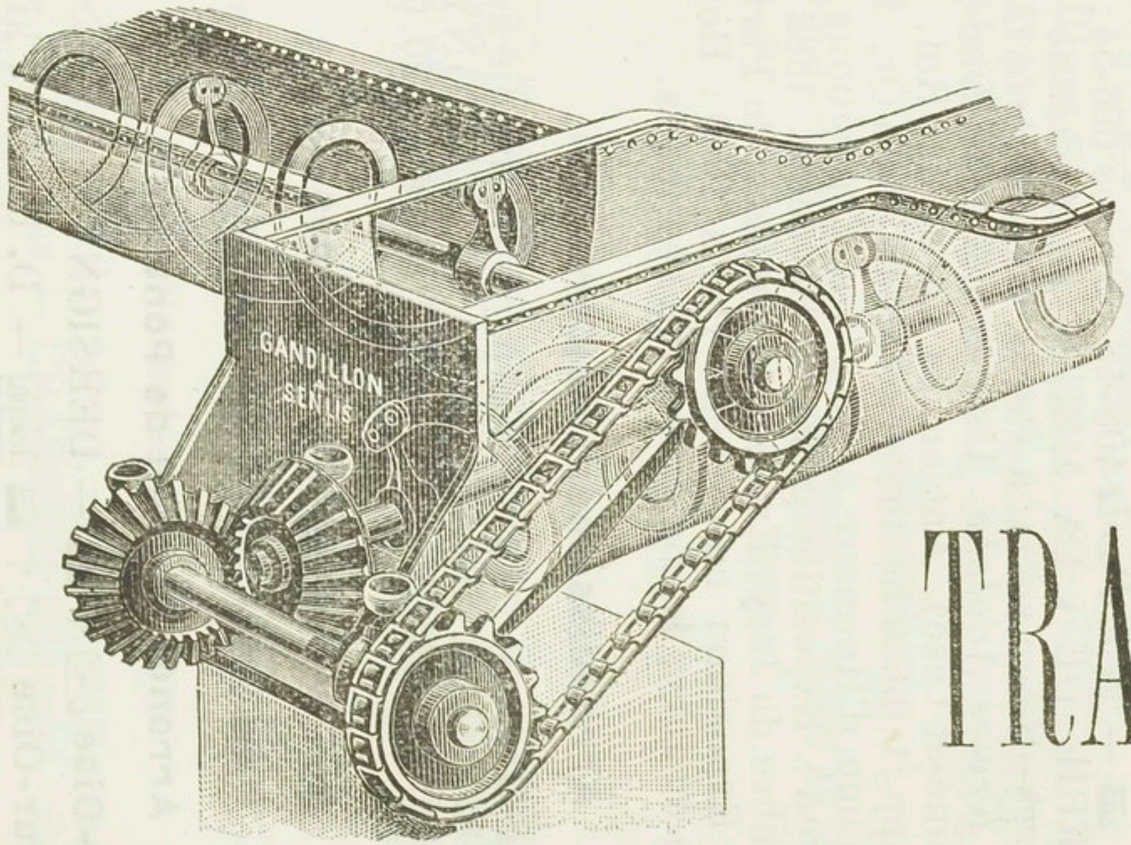
Arrondissement de Pontoise

Auvers-sur-Oise ✉ ⊤ 🖷 — DERSIGNY.

Beaumont-sur-Oise ✉ ⊤ 🖷 Téléph — D. bras. : 1 kilom. — Quai : *sur l'Oise* — DUCHE Georges. Prod. app.: 6.000 hectol.

GANDILLON, INGENIEUR-CONSTRUCTEUR

à SENLIS (Oise)



Mécanisme de conjugaison breveté s.g.d.g.
pour
deux hélices transporteuses à angle droit

HÉLICES
TRANSPORTEUSES

POUR

COSSETTES, PULPE, SUCRE, HOUILLE, ETC.

247 L.

Gonesse ✉ ⊤ 🚂 Téléph — D. bras.: 2 kilom. 500. — BRASSERIE ET CIDRERIE DE GONESSE. Dir. : *Grivot père.* M.-bras.: *Grivot fils* ; prod. app.: 1.800 à 2.000 hectol.

SÈVRES (DEUX-)

Arrondissement de Niort

Niort ✉ ⊤ 🚂 — MAIN-CAYER. Bières brune et blonde en bouteille — MERCIER (Vve) — ODON (Vve) — PRADIER A.

Saint-Maixent ✉ ⊤ 🚂 — PERRIN Ed. Brasserie française. Bière de la Sèvre. Médaille d'or, Paris 1885, 1888, 1891.

SOMME

Arrondissement d'Amiens

Amiens ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BULCOURT Jules, brasseur-malteur, 9, rue Victor-Hugo. — DELAPORTE — DERAM, 2, rue de Noyon. — A.-L. FEUILLETTE. Brasserie des Minimes. Bière ferrugineuse naturelle. — GAMAND ET FILS — GANTIER-DELAPORTE (Ve) — GOVIN — GUILBERT — HARTMANN — LENFANT — LEPERS — LONNEL Victor et A. GUIBOURG, brasserie belge, 32-34-36, Port d'Amont. La brasserie achète ses malts. — ROSSIGNOL — SEZILLE — THÉRY N., 27, rue des Coches. — VARLET.

Amiens ✉ ⊤ 🚂 Téléph — D. bras.: 500 mètres.— WILLIAM JULIEN ET LE SUEUR. M.-bras. : *Manteau* ; prod. app.: 6 000 hectol.

Airaines ✉ ⊤ 🚂 — DUCROCQ.

Bresle. — ✉ ⊤ *Ribemont-sur-l'Ancre.* — 🚂 *Méricourt-Ribemont.* — BEAUGEOIS-GEORGET.

Conty ✉ ⊤ 🚂. — FRÉMAUX-LHOTELLIER. Brasserie de Conty. Bières en bouteilles, bière bourgeoise, bière bock, bière de Mars et bières blanches.

Corbie ✉ ⊤ 🚂. — BAILLET — BOURGUECHON — RUFFIER.

Daours ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 500 mètres. — Téléph chez M. *Gallant*, manufacturier. — MALLET Ulysse.

Fleury. — ✉ ⊤ 🚂 *Conty*. — DOUAI-DUBUS.

Flixécourt ✉ ⊤ 🚃. — LOGNON-VARLET.

Liomer ✉ ⊤ 🚂. — SUEUR-MOREL.

Molliens-Vidame ✉ ⊤ 🚃 — Embrt : *Chemin de fer économique d'Amiens à Beaucamp-le-Vieux*. — D. bras.: 500 mètres. FONTAINE Félix ; prod. app.: 2.500 hectol. Charbons de toutes provenances. Commerce de pommes à cidre.

Picquigny ✉ ⊤ 🚃 — FAUCHON (Vve).

Poix ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 800 mètres. — BELHOMME-DELÉPINE.

Pont-de-Metz. — ✉ *Amiens*. — ⊤ 🚃 *Saleux*. — BEAUVAIS-TASSENCOURT — GUÉNARD-BOURGEOIS. Cidre. — HAZARD-FLOUR.

Querrieu ✉ — ⊤ *Allonville*. - 🚃 *Corbie*. — CHRÉTIEN Léon.

Salouel. — ✉ ⊤ *Saleux*. — Adr. télégr.: *Masse-Saleux*.— 🚃 *Saleux : Pont-de-Metz*. Embrt : *Rouen-Beauvais*. D. bras.: 1 kilom. — MASSE Pierre.

Salouel — ✉ ⊤ 🚃 *Saleux*. — Embrt : *Rouen-Beauvais*. D. bras : 1 kilom. N...; prod. app.: 4.500 hectol. en moyenne. Brasserie créée en 1865, à proximité de la ville d'Amiens.

Thézy-Glimont. — ✉ *Moreuil*. — ⊤ *Boves*. — Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Thézy* (grande vitesse); 🚃 *Boves* (petite vitesse). D. bras.: *gare de Thézy* : 600 mètres, *Gare de Boves* : 4 kilom. FÉE Stéphane. Dir.: *Fée Stéphane* ; prod. app.: 2.500 hectol. Bière naturelle et hygiénique. Ancien système.

Vignacourt ✉ ⊤ 🚂 — BLANGILLE.

Villers-Bretonneux ✉ ⊤ 🚃 — LEGRAND Edouard.

Villers-Bocage ✉ ⊤ — 🚃 *Flesselles*. — BEUNN — LOOTVOET.

Warloy-Baillon ✉ ⊤ — 🚃 *Méricourt-Ribemont*. — BEAUGEOIS FRÈRES.

Warloy-Baillon ✉ ⊤ — 🚃 *Méricourt-Ribemont*. D. bras.: 6 kilom. DOUAY Gaston; prod. app.: 5 à 6.000 hectol.

Société Française des Pompes WORTHINGTON

43, Rue Lafayette, PARIS

Pompes et Condenseurs Worthington pour tous services

Fermentation haute et mixte. Bière blonde de luxe. Bière bourgeoise.

Arrondissement d'Abbeville

Abbeville ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Bouvaist-Abbevill.*— D. bras : 1 kilom. — Port Marchand. BOUVAIST Albert, 17, rue de la Briolerie. Médailles d'Or: St-Omer, Paris 1883, Bruxelles Barcelone 1888. Médailles d'Or : Exposition universelle, Paris 1889. Hors-Concours, Membre du Jury : Vienne (Autriche) 1891. Diplôme d'Honneur : Moscou 1891 Membres des Comités : Amsterdam et Bordeaux 1895. Médaille d'Or : (la plus haute récompense) Bordeaux 1895. Hors-Concours. Membre du Jury : Amsterdam 1895. Membre du Comité : Rouen 1896. Brasserie-Malterie.

Abbeville ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Macqueron brasseur Abbeville.* D. bras.: 2 kilom. — MACQUERON Emile. Dir.: *Paul Macqueron.* Ch. fab.: *Théophile Jacques*; prod. app.: 10.000 hectol.

Ault ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Voincourt* et *Eu.* D. bras.: 8 et 10 kil. BUTEZ.

Brailly-Cornehotte. — ✉ ⊤ 🚂 *Crécy-en-Ponthieu.* — VENIER G.

Crécy-en-Ponthieu ✉ ⊤ 🚂 — HERMEL.

Crotoy (Le) ✉ ⊤ 🚂 — THÉO.

Forest-Montiers. — ✉ ⊤ *Nouvion-en-Ponthieu.* — 🚂 *Rue.* COULON-SAVREUX A.

Longpré-les-Corps-Saints ✉ ⊤ 🚂 — DEWISME — GALLET (Vᵉ) — LEBLOND A. — SINOQUET.

Machy. — ✉ *Regnière-Ecluse.* — ⊤ *Crécy-en-Ponthieu.* — 🚂 *Rue.* SABRAS M.

Oneux. — ✉ ⊤ *Saint-Riquier.* — 🚂 *Oneux-Neuville.* — Brasserie de Picardie. HECQUET FRÈRES ; prod. app.: 4.000 hectol.

Pont-Rémy ✉ ⊤ 🚂 — GENCE C.

Rue ✉ ⊤ 🚂. — BONNARD.

Saint-Valéry-sur-Somme ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. 400 mètres. — A. DEVISSE, 21, rue du Chantier. Ch. fab.: *A. Devisse* ; prod. app. par an : 3.500 hectol. La brasserie achète ses malts. — PIOLÉ.

VERRERIES DE DESCHASSIS

VILAIN-HANS & Cie

Lodelinsart-lez-Charleroi

FABRICATION de BOUTEILLES

de toutes Formes, Teintes et Contenances, pour Vins, Liqueurs, etc.

GRANDE SPECIALITÉ

DE

BOUTEILLES A BIÈRE A BOUCHONS MÉCANIQUES

BOUTEILLES A BILLES (SODAS)

POUR

LIMONADES & EAUX GAZEUSES

Dames-Jeannes, Bonbonnes

Bouteilles clissées, Barils en verre. Bocaux pr fruits, etc.

ACIDE CARBONIQUE PUR

Vente Annuelle : 6 Millions de Bouteilles

332 L

Arrondissement de Doullens

Doullens ✉ ⊤ ✉. — BOUVAIST — CHANTRY.

Beauval ✉ ⊤ 🖷. — FOUQUART.

Domart-en-Ponthieu ✉ ⊤ — 🚂 *Saint-Léger-les Domart.* D. bras.: 3 kilom. Brasserie de Thionville. FRANQUELIN-PETIT. M.-bras.: *Franquelin Eugène* ; prod. app.: 3.000 hect. Bière garantie ne contenant aucun succédané.

Mailly-Maillet ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Exprès : 6 kilom. CORBIER Charles. Ch. de fab.: *Deladerrière* ; prod. app.: 6 000 hectol. Bières blanche ou brune toutes soutirées dans des fûts goudronnés. Expéditions sur Paris et la banlieue.

Mailly-Maillet ✉ ⊤ 🚂 Chemin de fer économique *Albert à Doullens*. D bras.: 1 kilom. SCHACHER Georges. Dir.: *L. Schacher* ; prod app.: 5.000 hectol. Fabrication de bières du Nord, de table et de café, bock, etc. Exportation sur Paris.

Naours. — ✉ ⊤ *Villers-Boccage*. — 🚂 *Flesselles*. — DEVAUCHELLE-HORVILLE

Arrondissement de Montdidier

Montdidier ✉ ⊤ 🚂. — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie Montdidérienne. CAILLIOT Léon ; prod. app. par an : 6.000 hectol. Brasserie de bière et de cidre La brasserie achète ses malts.

Ailly-sur-Noye ✉ ⊤ 🚂. — Adresse télégr.: *Gouverneur-Ailly-sur-Noye*. — Octave GOUVERNEUR ; prod. app. par an : 8.000 hectol. — DEFRANCE.

Caix ✉ ⊤ — — 🚂 *Guillaucourt*. — HEUDUIN Aîné.

Harbonnières ✉ ⊤ 🖷 — PERSENT.

Ignaucourt. — ✉ ⊤ 🖷 *Marcelcave*. — SÉNÉCHAL-DENIZART G.

Morœuil ✉ ⊤ 🖷. — MINOTTE.

Pierrepont-sur-Avre. — SERPETTE Alf.

Roye ✉ ⊤ 🚂. — LAFOSSE.

Arrondissement de Péronne

Péronne ✉ ⊤ 🖷. — CARPENTIER — DINOT — MAISON — PAYELLE A. — Brasserie St-Jean, 3, rue Puchotts. — WIGNY.

Albert ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — ARRACHART P.

Albert ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Adresse télégr. : *Didion Albert.* GEORGES DIDION (H. E. C), rue de Corbie, 9.

Allaines. — ✉ 🚂 *Péronne.* — ⊤ *Moislains.* — MAISON-LEFEBVRE Ch. E.

Barleux. — ✉ *Péronne* — ⊤ *Flaucourt.* — 🚂 *Pont-les-Brie.* — VIGUOINE DEVAUX.

Bray-sur-Somme ✉ ⊤ 🚂. — FRANÇOIS-CARRÉ.

Combles ✉ ⊤ 🚂 — LESAGE-DEMORY.

Curlu. — ✉ ⊤ *Combles* — 🚂 *Hem Monacu.* — BLÉRIOT FRÈRES.

Epéhy ✉ ⊤ 🚂 — DURIEUX LEMPEREUR-ALLOY.

Equancourt. — ✉ *Ytres.* — ⊤ *Fins.* Exprès : 3 kilom. — 🚂 (Halte). D. bras.: 200 mètres. CARRÉ-VIÉVILLLE ; prod. app.: 4.000 hectol.

Equancourt 🚂 (halte) — ✉ *Ytres.* — ⊤ *Fins.* — CLAVIER-COQUELLE.

Esmery-Hallon. — ✉ 🚂 *Ham.* — ⊤ *Hombleux.* — JOUVE.

Flers. — ✉ ⊤ *Longueval.* Exprès : 3 kilom. — 🚂 *Bapaume* et *Guillemont.* D. bras.: 7 kilom. et 6 kilom. GOUILLEUX Eugène; prod. app.: 1.600 hectol.

Foucaucourt-en-Santerre. — ✉ ⊤ *Estrée-Deniécou t.* — 🚂 *Chaines.* — VERMOND A.

Ham ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 200 mètres. — Quai : à 400 mètres. - Brasserie de la Vigne. — BINET A., propriétaire ; prod app.: 10.000 hectol. Spécialité de bières blanches. Bière supérieure pour clientèle bourgeoise. Cidre de première qualité. Exportation.

Heudicourt ✉ ⊤ 🚂 -- CLÉRY-DUFLOS — RÉCOPÉ Ch.

Manancourt-Etricourt. — ✉ ⊤ 🚂 *Ytres.* — BARBIER Jules.

Mesnil-Saint-Nicaise — ✉ ⊤ *Nesle.* — 🚂 *Nesle* (chemin de fer du Nord). — 🚂 *Mesnil-Saint-Nicaise* (chemin de fer économique). — D. bras.: 2 kilom. — Quai : *Voyennes.* Brasserie du Santerre. Louis HORRIE DE HEINZELIN Dir.: *Polleux.* Ch. fab : *Deladérière*; prod. app. par an : 5.000 hectol. La brasserie achète ses malts.

Miraumont ✉ ⊤ 🚂 GOURDAIN — MALFAISON.

Morchain. — ✉ 🚂 *Nesle.* — ⊤ *Licourt.* — BIDAUX Fernand.

Muille-Villette. — ✉ ⊤ *Ham.* GOLDSCHMID.

Nesle ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 1 kilom. — DUQUESNEL. Brasserie-Malterie.

Onnecourt. — ✉ *Nesle.* — ⊤ 🚂 *Chaulnes.* — GÉRIN F.

Roisel ✉ ⊤ 🚂 BLERIOT-BOUCHART — DEVRAINNE Léandre — LEFORT.

Ronssoy. — ✉ ⊤ *Epéhy.* — 🚂 *Lœuilly.* — BULTÉ A. ET D.

Saint-Sulpice. — ✉ ⊤ 🚂 *Ham* — HAUSAUER (Vᵉ).

Sorel-le-Grand. — ✉ ⊤ *Fins.* — 🚂 *Fins-Sorel.* GUETTE B.

Suzanne. — ✉ ⊤ 🚂 *Bray-sur-Somme.* — BAUDRY-DEMALLE.

Vraignes — ✉ *Roisel.* — ⊤ *Monchy-Lagache.* — 🚂 *Cartigny.* — KARCHER.

TARN

Arrondissement d'Alby

Alby ✉ ⊤ 🚂 — FLAD (Vᵉ).

Carmeaux ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie du Pont-Neuf. BOUDRET. Fermentation haute en tonneaux et en cuves.

Arrondissement de Castres

Castres ✉ ⊤ 🚂 — D. bras : 2 kilom. Brasserie de la Montagne noire. CABROL ET GASTON. Dir.: *Cabrol* ; prod. app.: 4.000 hectol.

Castres ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Flad Gastres-sur-Agoût* — D. bras : 400 mètres. Rue des brasseries, 8. Joseph FLAD. Dir.: *Joseph Flad.* Usine à vapeur. Maison fondée en 1826. Brassage et fermentations mixtes. Bières en fûts et en bouteilles.

Mazamet ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SAUX.

Arrondissement de Lavaur

Lavaur ✉ ⊤ 🚂 — HAFFNER (Vve).

9e ANNÉE 9e ANNÉE

Le Petit Journal du Brasseur

comprenant la suite de

LA GAZETTE DU BRASSEUR

JOURNAL HEBDOMADAIRE PARAISSANT LE VENDREDI SOIR

Fondateur-Directeur : GEORGE M. JOHNSON

PRINCIPAUX COLLABORATEURS :

M. **Henri Van Laer,** docteur ès sciences, Professeur à l'Ecole des Mines du Hainaut, Directeur des Etudes de l'Institut supérieur de Brasserie de Gand, remplissant les fonctions de Conseil scientifiques du journal. — M. **Georges Vanderstichele,** Docteur ès-sciences, Rédacteur en chef du *Journal du Distillateur*. — M. **Léon Hallet,** Avocat, Professeur à l'Institut supérieur de brasserie à Gand. — M. **Grove Johnson,** Ingénieur-Brasseur. — M. **Harold Johnson,** Docteur ès-sciences, Directeur du Laboratoire du journal. — M. **Georges Grignan**, licencié en droit, Secrétaire du journal, etc.

Organe agréé pour la publication de leurs communications officielles, par *l'Association générale des Brasseurs belges; la Société des Brasseurs pour l'Enseignement professionnel; l'Association des Brasseurs de la Province du Hainaut; la Société des Brasseurs de l'Arrondissement de Bruxelles; l'Association des Brasseurs de la Province de Liège; l'Association des Brasseurs de la Province de Namur; l'Association des Brasseurs de la Flandre occidentale et l'Association des Brasseurs de l'arrondissement de Tournai.*

ANVERS 1894
Médaille d'Or et Médaille d'Argent
BRUXELLES 1897
Diplôme d'Honneur
GAND 1899 **Diplôme d'Honneur**
PARIS 1900 **Médaille d'Argent**

ABONNEMENT :

France et Belgique, 1 an, fr. **15.00**

Autre pays **20.00**

Le *Petit Journal du Brasseur* est le plus complet et le mieux informé de tous les journaux de brasserie. Dès sa fondation, qui remonte à neuf ans, il n'a pas tardé à prendre la première place dans la presse spéciale. Ce rapide succès est dû principalement à son caractère éminemment pratique, car le brasseur trouve dans son journal une foule de renseignements du métier qui lui rendent de grands services, et reçoit gratuitement des conseils techniques qui lui permettent de résoudre toutes difficultés. En un mot, le *Petit Journal du Brasseur*, est écrit **par des praticiens pour des praticiens.**

AVIS. — *Le Directeur-propriétaire du* **Petit Journal du Brasseur** *n'a d'intérêt, direct ni indirect, dans aucun commerce se rattachant a la brasserie. Le journal ne reçoit de subvention d'aucune firme. Sa complète indépendance lui permet de défendre exclusivement les intérêts de ses lecteurs, et c'est elle qui lui a valu de prendre le premier rang parmi les journaux de brasserie.*

222 *L*

BUREAUX : 5, Boulevard Clovis, Bruxelles. -- Téléphone 3518

Adresse télégraphique : SACCHAROMYCES. BRUXELLES

TARN-ÈT-GARONNE

Arrondissement de Montauban

Montauban ✉ ☎ 🚂 — HEIM MICHEL FRÈRES.

Saint-Antonin ✉ ☎ 🚂 — Embr.: *Lexos à Montauban.* D. bras.: 600 mètres. — BRASSERIE VIENNOISE. Direct.: *Vaissier Frédéric.*

TERRITOIRE DE BELFORT

Belfort ✉ ☎ 🚂 — D. bras.: à proximité. Brasserie du Lion de Belfort. — SCHMIDT. Bières genres *Munich et Pilsen.* Brasserie-Malterie.

Belfort ✉ ☎ 🚂 — THIAULT.

Chapelle-sous-Rougemont (La) ✉ ☎ — 🖷 *Petite-Croix.* D. bras.: 10 kilom. — 🚂 *(Aye Alsace)* D. bras.: 5 kilom. — GRISEZ J.-B. Dir.: *Hauer Louis.* Prod. app.; 3.500 hectol.

Cravanche — ✉ ☎ *Valdoie.* — 🖷 *Belfort* D. bras.: 3 kil. Crande brasserie du Haut-Rhin. — WEHLE ET DIRINGER. Prod. app.: 10.000 hectol.

VAUCLUSE

Arrondissement d'Avignon

Avignon ✉ ☎ 🖷 — CARTOUX FRÈRES.

Avignon ✉ ☎ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie française, rue des Clés, Porte Limbert. — Téléph — GROS. Fermentation haute et basse. Bières brune et blonde. Fabrique de glace.

Avignon ✉ ☎ 🖷 — MORTZ Eugène.

VENDÉE

Arrondissement de La Roche-sur-Yon

Roche-sur-Yon (La) ✉ ☎ 🚂 — GRANDE BRASSERIE DU NORD, 97, rue des Sables. — LEMOULT ET MERLIN. — TAVENEAU FRÈRES.

Arrondissement de Fontenay-le-Comte

Fontenay-le-Comte ✉ ⊤ 🖷 GODIN. Brasserie de *l'*Houillet. — JOUBERT — TRANVOEZ Yves.

Chataigneraie (La) ✉ ⊤ 🖷 — JAMIN-LANDRIAU.

Luçon ✉ ⊤ 🖷 — LOCARD Aîné.

Pouzauges ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: 4 kilom. Brasserie Alsacienne. — DIEBOLD A.

VIENNE

Arrondissement de Poitiers

Poitiers ✉ ⊤ 🖷 — GUILLEMOT A. ET Cie. Brasserie du Pont-Neuf. JAUX — JOURDE Fils. — LORNE Fils. — MOUROU — SCHWALLER Brasserie de la porte de Paris, WEBER Eugène.

Arrondissement de Montmorillon

Montmorillon ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — PILLOT ET Cie Collaborateur: *Gaucker*. M.-bras.: *Lux, Alfred*.

HAUTE-VIENNE

Arrondissement de Limoges

Limoges ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 100 mètres. — Téléph. fil n° 5. Brasserie Burg (Maison fondée en 1812) BURG Hilaire, 13, avenue des Bénédictins Dir.: *Boisnard Alfred*. M.-brasseur.: *Tixier François*. Bières à fermentation haute ayant obtenu à *Moscou* une Médaille de bronze; *Limoges* Médaille d'or et Diplôme d'honneur; *Bruxelles*, Diplôme d'honneur avec rappel de Médaille d'or; *Toulon*, Grand Diplôme d'honneur, avec la Médaille commémorative de l'Alliance Franco-Russe; *Marseille* le Grand prix avec sa Médaille commémorative; *Paris*, avec la Médaille commémorative, un Grand prix hors concours avec un Diplôme de Membre du Jury.

En outre, dix des employés et garçons de l'usine possèdent des Diplômes de Médailles d'argent, pour une collaboration déjà ancienne et suivie et qui varie entre 12 et 30 ans de présence.

Limoges ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — GRASSER A.

Limoges ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MATAPAUD. Exportation.

Limoges ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. bras.: 100 mètres. Brasserie de la Maison-Dieu, cour Gay-Lussac, 2 et 1, rue Th. Bac. Maison fondée en 1851. — PIGAT Georges. Prod. app.: 2.000 h. Fermentation haute en fûts. Bières soutirées sous pression d'acide carbonique livrées claires et mousseuses.

Saint-Léonard ✉ ⊤ 🖷 — SEIDENBINDER E.

Arrondissement de Rochechouart

Rochechouart ✉ ⊤ 🖷 — MARQUET.

Arrondissement de Saint-Yrieix

Saint-Yrieix ✉ ⊤ 🖷 — ARCHER-THARAU.

VOSGES

Arrondissement d'Épinal

Epinal ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — HERMANN — SCHOCH — TISSERAND.

Bruyères ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres — BEXON. Dir.: *Bexon Ernest.*

Bruyères ✉ ⊤ 🖷 — LADAGUE.

Fontenoy-le-Château ✉ ⊤ — 🖷 *Bains.* Quai: *Fontenoy.* — LEMAIRE. — Fermentation basse. Deux machines à glace, *Rouard frères, Paris.*

Rambervillers ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — FEHR L. — HASELVANDER Frédéric. — MANGIN.

Rambervillers ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Dist. bras.: 1 kilom. — HOHMER Léon.

Saint-Benoît — ✉ ⊤ 🖷 *Rambervillers* — GIRADEL C.

Thaon-les-Vosges ✉ ⊤ 🖷 — WINTERER B.

Xertigny ✉ ⊤ 🖷 — CHAMPION ET TRIVIER. Exposition universelle Paris 18-8. Grand diplôme d'honneur. Exposition universelle Paris 1889 : Médaille d'Or.

Arrondissement de Mirecourt

Mirecou t ✉ ⊤ 🖷 — GUILLOUX.

Charmes ✉ ⊤ 🖷 et Quai. Adresse télég.: *Brasserie-Charmes-sur-Moselle.* Grande brasserie de Charmes. — HANUS

APPAREIL A LAVER ET STÉRILISER LES TONNEAUX

*par Injection d'***EAU** *et de* **VAPEUR**

à l'usage des **Brasseries à vapeur**

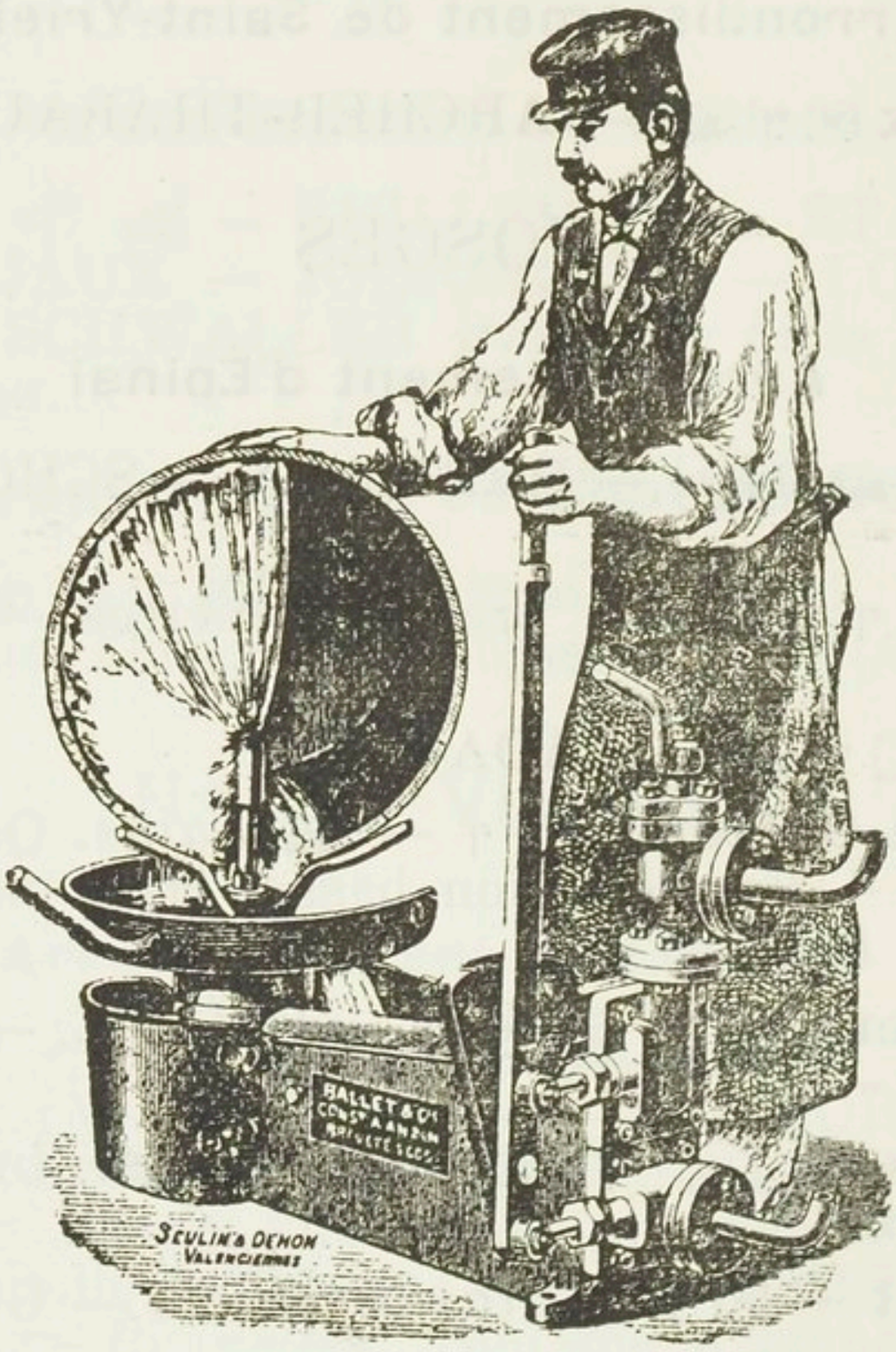
Système **BALLET** et **TROLIN**

Breveté en France s. g. d. g. et à l'Etranger

La plus pratique de toutes les machines à laver intérieurement les tonneaux

Produisant un lavage économique et un travail parfait. Supprimant Brosses chaînes et tout moteur mécanique quelconque

Donnant à volonté l'eau chaude et froide, la vapeur et l'eau en pression par la manœuvre d'un levier unique.



Cet appareil simple, robuste et d'une construction soignée pouvant laver tous les fûts, gros et petits, est donné à l'essai pendant un mois

CONSTRUCTEURS

BALLET & Cie

à ANZIN (Nord)

342 L

FRÈRES. — Bières brune et blonde. — Bocks et conserves. — Expéditions en wagons-glacières. Machine frigorifique produisant l'équivalent de 2.000 kilog. de glace à l'heure. Levure-mère de culture pure et de race donnant une grande solidité à la bière. Brasserie-Malterie.

Ville-sur-Illon ✉ ⊤ — 🚂 *Harol-Dompaire, Pierrefite-Ville-sur-Illon* (halte). D. bras.: 5 kilom. Brasserie Vosgienne. LOBSTEIN.

Vittel ✉ ⊤ 🖷. — SOCIÉTÉ ANONYME DES GRANDES BRASSERIES ET MALTERIES RÉUNIES DE VITTEL, ALBERT ET RENNEPONT.

Vittel ✉ ⊤ 🖷. — D. bras. : 1 kilom. Grande brasserie de Vittel. DE BOURGOGNE Léon. Dir. : *Brunat* ; prod. app.: 15.000 hectol. Culture et vente de levures pures de fermentation basse, prix 0,75 cent. Exposition internationale Paris 1890 : Médaille d'or.

Vittel ✉ ⊤ 🖷 — Brasserie de la Samaritaine. — PERRUT-FRÈRES JEUNE ET BARJONET. Exposition universelle Paris 1889 : Médaille d'or.

Arrondissement de Neufchâteau

Neufchâteau ✉ ⊤ 🖷 — GAENG-BONNET.

Attigneville — ✉ *Neufchâteau* — ⊤ *Removille*. Exprès : 4 kilom. — 🚂 *Soulosse* D. bras.: 10 kilom. — DURAND Auguste. 64 hectolitres de capacité de chaudières. Maison fondée en 1833.

Arrondissement de Remiremont

Dommartin-les-Remiremont — ✉ *Remiremont* — ⊤ *Vecoux* et *Saint-Amé*. Exprès: 3 kilom. — 🖷 *Syndicat-St-Amé*. D. bras.: 3 kilom. Brasserie des Vosges. — THUMANN ET KLEIBER. Siège social : *Dommartin-les-Remiremont*. Prod. appro.: 10.000 à 12 000 hectol. Usine hydraulique et à vapeur. Machines à glace et frigorifiques. Prod. app.: 5.000 kilog. à l'heure.

Val-d'Ajol (Le) ✉ ⊤ 🚂 — FLEUROT A. ET Cie — KARENJOS.

Vagney ✉ ⊤ 🚂 — ABEL.

Arrondissement de Saint-Dié

Saint-Dié ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — ALBRECHT — CLERC ET FEBVREL — DRION.

Fraize ✉ T 🚂 — GERARD — WALD.

Anould ✉ T 🚂 — PETITDIDIER.

Plainfaing ✉ Téléph. — T 🚂 *Fraize.* — MARCILLAT.

Raon-l'Etape ✉ T 🚂 — D. bras. 1 kilom. — ETIENNE Louis. Ch. fab. : *Etienne Louis.* Prod. 4000 hectol. La brasserie achète ses malts.

Raon-l'Etape ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — SCHOTT Gustave. Product. app.: 3.000 hectol. Fermentation basse. Machine frigorifique (100 kg. a l'heure). Brasserie-Malterie.

Senones ✉ T 🚂 — THUMANN.

YONNE

Arrondissement d'Auxerre

Auxerre ✉ T 🚂 Téléph. — BERTHELOT MESSNER Alfred.

Toucy ✉ T 🚂 (Ville). Embr.: *Triquères, à Clamecy.* — D. bras.: 100 mètres. — Gustave SCHMIDT Fils. Product. app.: 4.000 hectol. Puits artésiens. Machine frigorifique.

Arrondissement d'Avallon

Avallon ✉ T 🚂 Téléph. — JACQUENET — SIMONET.

Arrondissement de Sens

Sens ✉ T 🚂 Téléph. — BARAL.

P. COLOMBIER 212, Rue Michel-Bizot PARIS
ROBINETTERIE GENERALE
— Téléphone 901-28 —

ALGÉRIE

DÉPARTEMENT D'ALGER

Arrondissement d'Alger

Mustapha ✉ T 🖷 — KLING L.

Aumale ✉ T — 🖷 *Bouïra*. — D bras.: 45 kilom. — Quai : Alger à 125 kilom. — VOLLHARDT Ph.; prod. app.: 400 hect. Fabrique d'eaux gazeuses. Vins et liqueurs. Cidre.

Blidah ✉ T 🖷 — DUFLON.

Arrondissement de Médéah

Médéah ✉ T 🖷 — BERLEBACH.

Arrondissement de Miliana

Miliana ✉ T — 🖷 *Affreville*. — TANDRON (Vᵒ).

Teniet-el-Haâd ✉ T — 🖷 *Affreville*. — HUCK.

Arrondissement d'Orléansville

Orléansville ✉ T 🖷 — D. bras.: 500 mètres. — Quai : *Alger*. — JUNGMANN. Dir.: *Jungmann*; prod. app.: 300 hect. Fabrique d'eaux gazeuses.

Tenès ✉ T 🖷 — JUNGMANN.

TERRITOIRE DE COMMANDEMENT

Laghouat ✉ T — RENNER.

DÉPARTEMENT DE CONSTANTINE

Arrondissement de Constantine

Constantine ✉ T 🖷 — D. br.: 2 kilom. — WOLF J., faubourg Saint-Jean.

Tebessa ✉ T 🖷 — LAMOTHE.

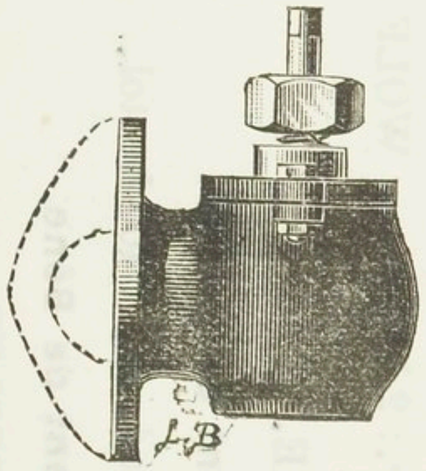
Arrondissement de Batna

Batna ✉ T 🖷 — BONNIN ; prod. app.: 400 hectol.

Arrondissement de Bône

Bône ✉ T 🖷 — BAPST — KESSLER.

ROBINETTERIE GÉNÉRALE



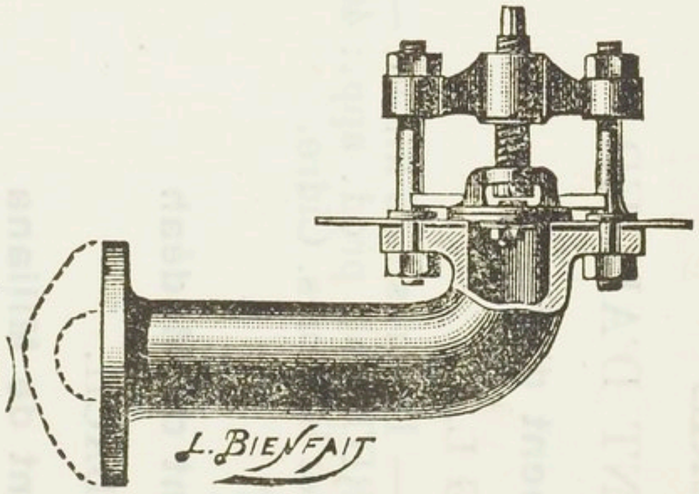
P. COLOMBIER

Ingénieur-Constructeur A.-et-M.

212, Rue Michel-Bizot (Cours de Vincennes)

PARIS

Téléphone 901-28



Robinetterie pour Locomobiles, Sucreries, Raffineries, Distilleries

Robinets-Vannes — Robinets à soupape en acier, fonte ou bronze
Robinets à clapets caoutchouc

APPAREILS DE GRAISSAGE — NIVEAUX — SOUPAPES DE SURETÉ

Détendeurs de vapeur pour joints hydrauliques de diffusion

Bondes de coulage -- Bondes de coupage -- Clapets de cuve de fermentation
Monte-acide -- Bouteilles-Tamis -- Pompes à air, etc.

EXÉCUTION SUR DESSINS, CROQUIS OU TYPES, DE PIÈCES DE TOUTES FORMES ET DE TOUTES DIMENSIONS 448 L

Arrondissement de Guelma

Soukahras ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.:, 200. Embr.: *Bône-Guelma.* **P. KESSLER (VEUVE) ET Cie.** Dir.: *Ch. Kessler* ; prod. app.: 600 hect.

Arrondissement de Phlippeville

Phippeville ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SCHMITT Georges ; prod. app.: 800 hectol. Fabrique de boissons gazeuses. Liqueurs et vins en gros.

Arrondissement de Sétif

Sétif ✉ ⊤ 🚂 — KRAFT ET Cie ; prod. app. 500 hectol.

DÉPARTEMENT D'ORAN

Arrondissement d'Oran

Oran ✉ ⊤ 🚂 HUMMEL FRÈRES, rue d'Arzewz, 33 — PALOUS ET POTTIER, rue Vieille-Mosquée.

Arrondissement de Mascara

Mascara ✉ ⊤ 🚂 — PALOUS ET POTTIER.

Arrondissement de Mostaganem

Mostaganem ✉ ⊤ 🚂 et quai. Exprès: 1 kilom. Embr. : *Thiaret*. D. bras.: 1 kilom. — MEYER F. Fils. Dir.: *Meyer F. Fils*. M. bras.: *Lombard Louis*. Maison fondée en 1850 par M. *Meyer F. père*, dont Meyer fils a pris la suite en 1886 et y a ajouté les vins, liqueurs et spiritueux. Prod. app.: 800 hectol. Distillerie.

Tiaret ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 1 kilom. — GRANIER B.

Arrondissement de Sidi-bel-Abbès

Sidi-bel-Abbès ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — GUILLAUME — PERRY.

Arrondissement de Tlemcen

Tlemcen ✉ ⊤ 🚂 — AYNE A. ET FILS — SABATIER.

LES INDUSTRIES AGRICOLES

PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | | DISTILLERIE |

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à VALENCIENNES (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

Chapitre II

MALTERIES FRANÇAISES PAR DÉPARTEMENTS

avec indications suivantes :

Bureau de poste, Télégraphe (exprès), Téléphone, Gare

Distance approximative de la Malterie à la gare. Embranchement, Quai.

Raison sociale, Noms du Malteur et du Directeur

Production approximative par an et renseignements divers

ABRÉVIATIONS :

✉ — Bureau de poste.

⊤ — Bureau de télégraphe.

Téléph. — Téléphone.

— Gare.

D. malt. — Distance approximative de la malterie à la gare.

Embr[t] — Embranchement.

Dir. — Directeur.

Prod. app. — Production approximative de kilogrammes fabriqués par an.

† — Malteur décédé.

N. - B. — Ayant demandé à Messieurs les Malteurs eux-mêmes de vouloir bien nous communiquer les renseignements nécessaires pour la préparation de notre annuaire, nous ne pouvons être déclaré responsable, ni des erreurs, ni des omissions.

§ I — MALTERIES

AISNE

Arrondissement de Laon

Montcornet ✉ ⊤ 🚂 — PIERRONT J.

Arrondissement de Saint-Quentin

Saint-Quentin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. Adresse télég.: *Hardhuin-St-Quentin*. Quai: *Canal de St-Quentin*. Embr. reliant l'usine à la gare. D. malt.: 100 mètres. — Abdon HARDUIN. Ch. fab.: *Lefèvre*. Négociant en houblons français et étrangers. Maison d'achat en Belgique, Bourgogne, Allemagne et Amérique. Malterie à Busigny. Prod. app.: 2.500.000 kilog.

Fresnoy-le-Grand ✉ ⊤ 🚂 — COQUELET.

ALLIER

Arrondissement de Gannat

Gannat ✉ ⊤ 🚂 — GAUTHIER-DUHEME — REBOUL Louis. Orges pour brasseries. D. malt.: 100 mètres.

Saint-Pourçain ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Dereure-Saint-Pourçain*. D. malt.: 600 mètres. — DEREURE Emile. Prod. app.: 400.000 kilog. Orges d'Auvergne triées pour brasseries. Malts pâles et bruns, 48 heures de touraille. Trieur Marrot, de Niort. Malterie à vendre pour cause de santé.

ARDENNES

Arrondissement de Mézières

Tournes 🚂 — ✉ *Renwez* — ⊤ *Lonny*. — CREMERS.

Arrondissement de Sedan

Sedan ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: 300 mètres —.RICARD A. prod. app.: 1.500.000 kilog. Spécialité de malts d'orges de Champagne vendus sur analyse. — Malt pâle genre Pilsen, Malt façon Munich.

AUBE

Arrondissement de Troyes

Troyes-Preize (*Commune de la Chapelle-St-Luc*). — ✉ ⊤ *Troyes*. Adresse télég.: *Bonette-Troyes*. — 🚂 *Troyes-Preize*. Malterie de Champagne. — A. BONNETTE Dir. tech.: *Pierre Raymond*, ingénieur des Arts et Manufactures. Prod. app.: 3.000 000 kilog. Spécialité de malts de Champagne vendus sur analyse. Exposition de brasserie de Paris. Hors Concours. Membre du Jury.

Arrondissement de Nogent-sur-Seine

Nogent-sur-Seine ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BONNETTE — KNOBLOCH.

BOUCHES-DU-RHONE

Arrondissement de Marseille

Marseille ✉ ⊤ 🚂 Téléph — MARX, rue du Cassis, 2. — VELTEN Neveu, rue de Crimée, 147.

CHARENTE-INFÉRIEURE

Arrondissement de La Rochelle

La Rochelle ✉ ⊤ 🚂 Téléph — JACOB F.

COTE-D'OR

Arrondissement de Dijon

Dijon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Adresse télég.: *NestorBassot-Dijon*. — BASSOT (Vve Nestor). Orges et malts.

Dijon ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BENOIT Louis (Ve) — CHEVALIER-MARTIN (Ve).

Dijon ✉ ⊤ 🚂 Téléph — MALTERIE FRANCO-SUISSE (Société anonyme au capital de 1.600.000 francs). Six usines. 5 Médailles d'or. 3 Diplômes d'honneur. Grand Prix Paris 1000.

BRASSEURS ET MALTEURS

Voulez-vous assainir vos

CAVES, ENTONNERIES, GERMOIRS,
SALLES de BRASSERIE et AUTRES LOCAUX
voir même vos habitations et cafés, etc.

Faites appliquer sur les murailles, plafonds et voûtes ces peintures émail inodores ou antiseptiques, vous obtiendrez sûrement une surface analogue à celle de la porcelaine qu'on lave sans l'entamer.

Dépense minime : 40 à 50 centimes par mètre carré

POIX BLONDE TRANSPARENTE

POUR BRASSEURS

Reconnue et classée de meilleure qualité par le Docteur OTTO RYNCKE

Prix unique : 25 fr. les 0/0, poids net

FABRIQUE de la DOULLE

à MOUVEAUX (Nord) et MOUSCRON (Belgique)

En 1891, elle fut la première qui lança ces peintures en Brasseries et Malteries belges et françaises

482 L.

Saint-Seine-l'Abbaye ✉ ⊤ — 🚂 *Blaisy-Bas* et *Verrey*. D. malt : 11 kilom. — BONY Fils. Malt torréfié et préparé, vendu sous le nom de *Café de Malt de l'Abbaye de Saint-Seine*. S'emploie en le mélangeant aux cafés coloniaux.

INDRE

Arrondissement d'Issoudun

Issoudun ✉ ⊤ 🚂 — D malt.: 1 kilom. — Malterie d'Issoudun. A. LUNEAU ET Cie. Prod. app.: 6.000.000 de kilogr.

Issoudun ✉ ⊤ 🚂 — MALTERIE FRANCO SUISSE (Société anonyme au capital de 1.600.000 francs). Prod. app : 3.500.000 kilogr. Installation modèle, sytème Galland Six usines. Grand Prix Paris 1900.

LOIRE

Arrondissement de Montbrison

Montbrison ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 1 kilom. 500. Malterie du Forez, quai des Eaux-Minérales, 1. FRANÇOIS Emile. Prod. app.: 1.000.000 de kilog.

LOIRE (HAUTE-)

Arrondissement du Puy

Puy (Le) ✉ ⊤ 🚂 MALTERIE FRANCO-SUISSE (Société anonyme au capital de 1 600.000 francs). Dir. : *Sacher F.* Six usines. Grand Prix Paris 1900.

Puy (Le) ✉ ⊤ 🚂 — Malterie du Pont-Neuf-Saint-Laurent, faubourg Saint-Jean, 44. MARTIN FRÈRES. Orges perlées. Usine hydraulique.

Aurec ✉ ⊤ 🚂 — Embrt — Malterie de la Haute-Loire. BOUVARD A., propriétaire. Prod. app.: 1.800.000 kilogr.

Espaly-Saint-Marcel — ✉ ⊤ 🚂 *Le Puy* — ROGUES-BOYER.

Arrondissement de Brioude

Brioude ✉ ⊤ 🚂 — BARTHA.

MARNE

Arrondissement de Châlons-sur-Marne

Châlons-sur-Marne ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. malt.: 800 mètres— BARROIS ET SAINT-LAURENT, 75-77-79, avenue de Paris. Orges de Champagne triées. Spécialité de malt de Champagne.

Châlons-sur-Marne ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — COURTIN Jeune, rue de la Cloche.

Arrondissement de Reims

Reims ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — D. malt.: 2 kilom. — Quai : à 500 mètres — Malterie de Courlancy, rue de Courlancy, 133. SCHIRBER Maximilien. Prod. app : 12.000 sacs. Orge de Champagne.

Arrondissement de Vitry-le-François

Vitry-le-François ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Raccordement.— IUNG Malts de Champagne. Malts de Munich. Usine modèle. Usine à *Schiltigheim (Alsace)*.

Vitry-le-François ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Adr. télégr.: *Godart Jules, Vitry-le-François.* — D. malt.: 400 mètres. — Quai. Malterie de la Gerbe-Champenoise. GODART Jules ; prod. app.: 600.000 kilog. Spécialité d'Orge de Champagne pour brasseries. — Orges triées.

Vitry-le-François ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Malterie des Indes. MAYER C.

Vitry-le-François ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — Malterie Champenoise de Vitry-le-François. PATIN J. COMMESNY ET WAGNER. Malts et Orges de Champagne. — Maison fondée en 1860.

MARNE (HAUTE-)

Arrondissement de Chaumont

Rennepont. — ✉ ⊤ 🚂 *Maranville.* — GRANDES BRASSERIES ET MALTERIE RÉUNIES DE VITTEL, ALBERT ET RENNEPONT (Société anonyme au capital de 1.800.000 francs).

MEURTHE-ET-MOSELLE

Arrondissement de Nancy

Nancy ✉ ⊤ 🖷 Téléph — ADRIEN — BONNETTE Eugène — DOR E.

Pont-à-Mousson ✉ ⊤ 🖷 — Th. POIROT. Téléph

MEUSE

Arrondissement de Montmédy

Stenay ✉ ⊤ 🖷 Téléph — Adresse télégr.: *Malterie Stenay.* D. malt : 1 kilom. — Quai : *Sur la Meuse.* — VISSEAUX Georges.

Arrondissement de Vèrdun

Bezonveaux. — ✉ ⊤ *Ornes* — 🚂 *Aix Abancourt.* — CHENEVAL.

NORD

Arrondissement de Lille

Lille ✉ ⊤ 🖷 Téléph — Adresse télégr.: *Delahaye-Depret, Lille.* Grande Malterie des Flandres. 252, boulevard Victor Hugo. Téléph 279 DELAHAYE ET DÉPRET. Dir.: *Verfaillie*; prod. app.: 4.000.000 de kilog.

Armentières ✉ ⊤ 🚂 Téléph — Adresse télégr.: *Cardon-Droulers, Armentières.* — D. malt.: 1 kilom.: — Quai : *Malterie située sur la Lys même.* — CARDON M. ET G. DROULERS. — Malts anglais et allemands. Orges. Escourgeons. Médaille d'Argent, concours régional de Lille

Saint-André-lez-Lille ✉ ⊤ — 🖷 *La Madeleine* — BOUCQUEY ET Cie. — Malterie Vauban.

Gondecourt ✉ ⊤ — MARCHAND Louis. Maison fondée en 1874.

Haubourdin ✉ ⊤ 🖷 — FICHAUX Eugène. — Malterie fondée en 1860. — Adresse télégr.: *Fichaux, Haubourdin.* MASSE-MEURISSE.

Lomme ✉ ⊤ 🖷 — LA LILLOISE (Société anonyme, 600.000 francs.) Siège social : 34, rue de Poids, à Lille.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

“Les Industries Agricoles Progressives”

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Ronchin — ✉ ⊤ *Lille*. — Adresse télégr.: *Téléphone, Degruson Frères*.— Téléph. 869. — 🚂 *Fives-Lille, garage Ronchin*. — D. bras.: 500 mètres.— DEGRUSON Frères ; prod. app.: 25.000 kilogr. par jour.

Seelin ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. malt. 1 kilom.— Adresse télégr.: *Descloquement-Seclin*. Malterie Saint-Pierre. — Téléph. — DESCLOQUEMANT Emile.— Malïs de toutes provenances. Grains crus, indigènes et exotiques ; prod. app.: 18,000 quintaux.

Seclin ✉ ⊤ 🚂 — LEMESTRE H.

Arrondissement d'Avesnes

Anor ✉ ⊤ 🚂 — PIÉTON Emile. — Spécialité de malts d'orges de Champagne.

Sains-du-Nord ✉ ⊤ 🚂 — HOUYET Henri.

Arrondissement de Cambrai

Cambrai ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MORAUX Léon, rue Sadi-Carnot, 14.

Busigny ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Harduin-Busigny*. — D. malt.: 100 mètres. Embrt particulier : A. HARDUIN. Quai *Saint-Quentin* également avec embrt à *Saint-Quentin*. — Prod. app.: 5.000 000 kilog. — Malterie à *Saint-Quentin*. — Fabrique de bisulfite de chaux. Dir : *Viéville C.*

Le Cateau ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. malt.: en face la gare. Malterie Catésienne SCALABRINO-CHANTREUIL.— Prod. app.: 11.000 kilog. par jour. Malts de premier choix. — TREUFFET Jules Téléph.

Carnières ✉ ⊤ — Adresse télégr. : *Bigo-Carnières*. — 🚂 *Rieux* ou *Cattenières*. — Embrt particulier. D. malt.: 4 kil. — GRANDE MALTERIE PNEUMATIQUE DE CARNIÈRES, BIGO Louis. Dir.-gérant : *H. Dumoulin*. — Prod. app. : 10.000 kilog. par jour. Malts de premier choix germés à froid, touraillés à haute température.

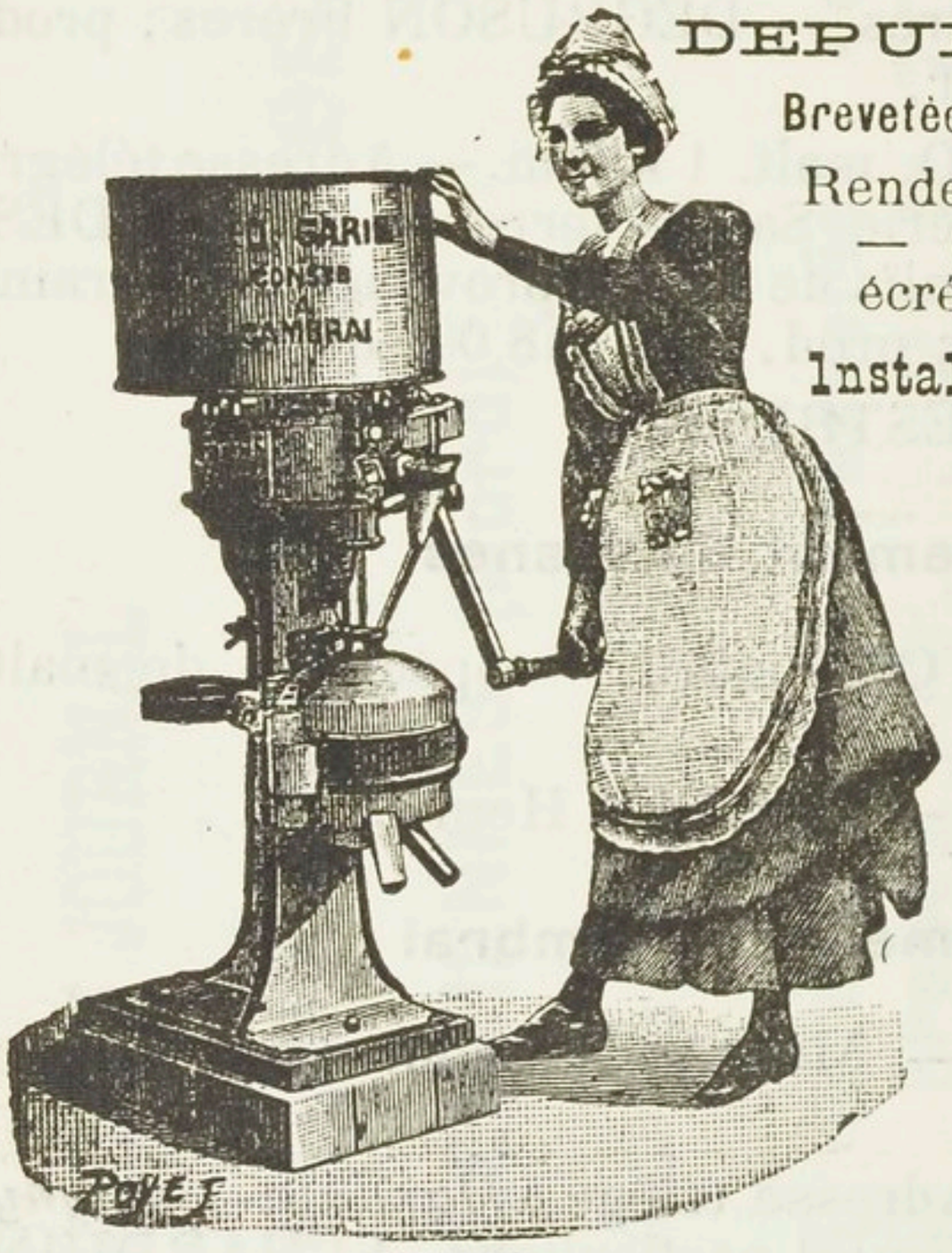
Arrondissement de Douai

Douai ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 1 kilom. 500. — Malteries du Nord, 21, 23, 25, rue du Grand-Bail. DELECOURT-LABISSE & Cie. Dir. : *Delecourt-Labisse*. Prod. app.: 1.500.000 kilog. Malts de choix vendus avec garantie de rendement. Grains crus indigènes et exotiques.

ÉCRÉMEUSES CENTRIFUGES A BRAS ET A MATEUR

DEPUIS 150 francs

Brevetées s.g.d.g.



Rendement en beurre 15 % en plus. — Qualité supérieure. — Lait écrémé frais et parfaitement sain.

Installations complètes de Laiteries

GRAND PRIX

Exposition Universelle

PARIS 1900

EDMOND GARIN

Ing.-Constructeur

à CAMBRAI (Nord)

Envoi sur demande du catalogue

314 L

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITE

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

Sin-le-Noble ✉ ⊤ 🚃 — Adresse télég.: *Malterie-Sin-le-Noble*. — D. bras.: 500 mètres. Quai: *Douai*. — Pierre DUTILLEUL. Dir.: *J. Daubresse*. Prod. app.: 2.000.000 kilog. Malts de toutes provenances; grains crus exotiques nettoyés.

Arrondissement de Dunkerque

Dunkerque ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. malt.: à 5 minutes. — Port: *Dunkerque*. — DE QUILLACQ (Ve L.-B.), rue du Fort-Louis, ✉ n° 2. Prod. app : 2.500.000 kilog.

Dunkerque ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — MAESMAECKER Abel. — RAVINET Acq, rue de la Paix, 15. Méthode anglaise perfectionnée. — TRESCA-COQUELLE & Cie, rue du Jeu-de-Mail. Malts et grains de toutes provenances.

Bergues ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — Adresse télég.: *Beirnart-Bergues*. — D malt.: 50 mètres — Quai : *Dunkerque* et *Bergues*. — BEIRNAERT E. — Prod. app.: 6.000.000 kilog. Malts d'orges et d'escourgeons de toutes provenances. Spécialité de malt torréfié colorant. — Liverpool 1886, Anvers 1885, le Hâvre 1887 : *Médailles d'or*. Paris 1897 : *Membre du Jury, hors Concours*. — Usines à *Bergues-Bierne (France)*

Bierne — ✉ ⊤ 🚃 *Bergues*. — D. malt : 1 kilom. — Malt.: BEIRNAERT E.

Arrondissement d'Hazebrouck

Flètre. — ✉ *Bailleul*. — ⊤ *Caestre*. — 🚃 *Bailleul* et *Strazeele*. — DIEUSAERT J.

Arrondissement de Valenciennes

Valenciennes ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — Ancienne Maison *Léopold Dreyfus et fils*, Emile DREYFUS, successeur, rue du Jolimetz.

Valenciennes ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Mauricius Valenciennes* Téléph. n° 247. — D. malt. : 2 kilom. — Quai: *à la Malterie*. Maurice DUPAS & Cie, rue Saint-Jacques, 7. Prod. app.: *variable*.

Bouchain ✉ ⊤ 🚂 — Malt.: DEVRED.

Fresnes ✉ ⊤ 🚃 — Quai (particulier à l'usine). — Grande Malterie de Fresnes-sur-Escaut. — Téléph. HOUZE DE L'AULNOIT & Veuve PUVREZ. Dir.: *Müller Léon*.

Lourches ✉ ⊤ 🚃 — D. malt.: 800 mètres. Quai : *à la Malterie*. — SALOMON DREYFUS ET Cie. Product. app.:

12.000.000 kilog. Bureaux, Magasins, Entrepôts, *à Valenciennes*. Malterie à *Louvain* (Belgique).

Saint-Amand-lez-Eaux ✉ ⚚ 🚂 Téléph. Malt — BOUCHARD René, *à Belœil* (Belgique). Diverses récompenses aux expositions, Paris et Anvers.

PAS-DE-CALAIS

Arrondissement d'Arras

Arras ✉ ⚚ 🚂 Téléph. — Quai: — *Blangy-lez-Arras*. Adresse télég.: *Blondel-Malteur-Arras*. Prod. app.: 4.000.000 kilogs. — Vve Louis BLONDEL ET WATINE, 13, rue Doncre. Malterie anglaise et malterie pneumatique. — BÉTANCOURT-DAUBRESSE ET LENFANT.

Achiet-le-Grand ✉ ⚚ 🚂 — BOISLEUX H.

Corbehem ✉ ⚚ 🚂 Téléph. — KEMPIS ET Cie.

Neuville-Saint-Vaast — ✉ *Vimy* — ⚚ *Souchez* — 🚂 *Vimy* ou *Marœil*. — DURAND-GODARD.

Quéant 🚂 — ✉ *Marquion* — ⚚ *Inchy-en-Artois*. — VIEILLE H.

Saint-Laurent-Blangy ✉ ⚚ — 🚂 *Arras*. — BLONDEL Louis, r. Doncre, 13, à Arras. — LAURENT FRÈRES.

Arrondissement de Béthune

Béthune ✉ ⚚ 🚂 — LIÉNARD L., Chemin de la gare, 14.

Hénin-Liétard ✉ ⚚ 🚂 — VILAIN-GOURLET.

Arrondissement de Boulogne-sur-Mer

Guines ✉ ⚚ 🚂 — Adresse-télég.: *Fasquelle-Guines-en-Calaisis*. D. malt.: 200 mètres. Malterie Guinoise. — FASQUELLE. Prod. app.: 2.000.000 kilog. Malts de toutes provenances et de premier choix.

Exposition de Spa 1891 : Médaille de vermeil. La Haye 1892: Médaille d'or. Montauban 1892: Diplôme d'honneur.

Pont-de-Briques — ✉ ⚚ *Saint-Etienne*. Adresse télég.: *Charles Huret, Pont-de-Briques*. — 🚂 *Pont-de-Briques*. — CH. HURET. Prod. app.: 2.000.000 kilog. Orges et escourgeons. Maison fondée en 1869.

Arrondissement de Saint-Omer

Saint-Omer ✉ ⊤ 🚂 Malterie de l'Etoile. N... Malts et grains de toute provenances. Nettoyage spécial.

Aire-sur-la-Lys ✉ ⊤ 🚂 — LEDOUX J., rue de Brabant.

Aire-sur-la-Lys ✉ ⊤ 🚂 et quai. — WALLART Cornil. Prod. app.: 1.200.000 kilog. Malterie pneumatique et sur germoirs.

Ardres ✉ ⊤ 🚂 — BILLIET P.

Elnes — ✉ ⊤ 🚂 *Lumbres.* — LARDEUR.

Guemps — ✉ *Audruicq* — ⊤ *Marck* (gare) — 🚂 *Pont-d'Ardres.* — HUBERT H.

Wavrans 🚂 — ✉ ⊤ *Lumbres.* HOCHART.

Arrondissement de Saint-Pol

Frévent ✉ ⊤ 🚂 — BERTANCOURT O.

SEINE-ET-OISE

Arrondissement d'Etampes

Etampes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BLOCH.

SOMME

Arrondissement de Péronne

Nesle ✉ ⊤ 🚂 — TABARY J.

VOSGES

Arrondissement de Saint-Dié

Sainte-Marguerite — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Dié.* — MUNIER.

PREMIÈRE SOCIÉTÉ ANONYME

DE

HOUBLONS RUSSES

Société pour le développement de la culture du Houblon en Russie et pour le commerce des

HOUBLONS RUSSES

Sanctionnée par Sa Majesté Impériale

KHARKOV
Rue Ekaterinoslavskaïa, 41

VARSOVIE
Rue Solec, 41

DIPLOMES D'HONNEUR ET MÉDAILLES D'OR
à différentss Expositions Universelles

Nous avons l'honneur de porter à la connaissance de MM. les Brasseurs que nous avons obtenu le **Diplôme d'Honneur** pour nos **Houblons Russes** à l'Exposition Universelle d'Anvers 1894 et, par cette haute distinction, nos houblons ont été reconnus **supérieurs** à tous les autres houblons du Continent.

Nous invitons MM. les Brasseurs à en faire l'essai en nous transmettant de petits ordres d'une balle que nous leur facturerons, à cet effet, aux prix les plus réduits.

469 L.

Chapitre III

BRASSERIES BELGES PAR PROVINCES

avec indications suivantes :

Bureau de poste, Télégraphe (exprès), Téléphone, Gare

Distance approximative de la Brasserie à la gare, Embranchement, Quai,

Raison sociale, Noms du Brasseur et du Directeur

Production approximative par an et renseignements divers

ABRÉVIATIONS :

✉ — Bureau de poste.

⚚ — Bureau de télégraphe.

Téléph. — Téléphone.

— Gare.

D. malt. — Distance approximative de la brasserie à la gare.

Embr. — Embranchement.

Dir. — Directeur.

Prod. app. — Production approximative d'hectolitres fabriqués par an.

† — Brasseur décédé.

N. - B. — Ayant demandé à Messieurs les Brasseurs eux-mèmes de vouloir bien nous communiquer les renseignements nécessaires pour la préparation de notre annuaire, nous ne pouvons être déclaré responsable, ni des erreurs, ni des omissions.

LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | | DISTILLERIE |

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE	Un an..... 6 fr.	UNION POSTALE	Un an..... 7.30
	Le numéro. 0.30		Le numéro. 0.35

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

PROVINCE D'ANVERS

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ANTWERTS TIVOLI, rue Plycke, 51, et Malterie. — BRASSERIE COOPÉRATIVE DE LA LIGUE DES CABARETIERS D'ANVERS — BRASSERIE VICTORIA (Société anonyme), rue Argile, 480 et rue de la Cloche. Téléph. 1758, et Malterie. Dir.: *Van Loo*. — BRASSERIES VAN TILT Succes., rue de l'Escaut, 39. — CEULEMANS F.-J , rue de Looibroek, 60, et Malterie. — CLIMAN J.-J., rue de Burbure, 2. — DECONINCK Ch., Chaussée de Malines, 291, et Malterie. — DEPRETER C., rue Potgieter, 11 et Malterie. — DEPRETER-LAUWERS H. G., 45, rue van Vaerenberg (Berchem), et Malterie. — DE SWERT Ch., chaussée de Berchem, 23, à Berchem-lez-Anvers. — DE SWERT Constant, chaussée de Berchem, 79. — DE SWERT P., chaussée de Berchem 77. — DEVOLDER J., rue Teichmann, 15. — ENGELS F., canal Sucre, 24. — HERMANS FRÈRES, canal des Brasseurs, 27. — KEMPENEERS FRÈRES, Brasserie de l'Aigle, rue Van Luppen, 30, — Téléph. 1730. — LAMBERT F., place Ancien Canal., 11. — MARMILLION-ABTS J. ET SŒURS, rue des Images, 166. — MARMILLON-ABTS (Veuve V.), rue des Babilliardes, 5. — MEUSSEN E.-B. Brasserie, Malterie et Moulin « aux Trois Brochets », 11, rue des Brasseurs. — Téléph. 1703. Dir.: *A. Brion*, ingénieur. — ONGEN A. Louis, rue Ballaer, 86-90. — ROYERS Alphonse, 17, canal de l'Ancre. Prod. app.: 25.000 hectol. — Téléph. 1452, et Malterie. — SCHULTE ET Cie, Brasserie du Lion, et Malterie, rue Coeberger, 41. Téléph. 983. — SEGERS ET Cie, rue Petite Ourse, 51. SOCIÉTÉ ANONYME DES BRASSERIES BAVARO-BELGE (Anvers-Bruxelles), chemin du Canal d'Eerenthals, 114, et Malterie. — SPRINGT Frères.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 500. Quai : *Sud*. — SOETENS. ET Cie. BrasserieSt-Antoine, rue de Fraternité, 27 Téléph. 1666. Bière d'orge, demi-orge et blonde.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. VANHAUVEL F.-J. rue des Flandres, 9.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — VAN DEN BERGH ET Cie. Brasserie de la Cloche. Canal des Vieux-Lions, 7-11, et Canal des Brasseurs, 33-35 Téléph. 85. Distillerie. Brasserie. Malterie.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DONCK L , Brasserie-Malterie, Dambrugge, 306.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 *Stuyvenberg*. D. bras.: à six minutes. Quai : à 30 minutes. — VAN DER MOLEN Oscar, rue de la Violette, 65. Téléph. 1406. Prod. app.: 27.000 hectol.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — VAN DER MOLEN, rue de l'Eglise, 196. — VANLOO A., avenue Plantin, 39.

Anvers — ✉ *Anvers-Kiel*. — 🚂 *Wybryck*. D. bras.: 3 kil. Quai : *Anvers*. — Téléph. *Anvers*. — VAN MEERBEECK Ernest, rue de l'Abbaye, 36. Prod. app.: 5 000 hectol.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. VAN MEERBEECK Henri, rue Sterlinger, à *Borgerhout*, 142-144.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — D. bras.: à 15 minutes — Port: *Anvers*. — VAN WAYEEBEECK G., rue des Meuniers, 23. Ch. fab.: *Van Waeyenberch*. Prod. app.: 5.000 hectol. et Malterie.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie « l'Ancre » — VERSCHUEREN G., rue de Deurne, 25, et Malterie. — WEBER Jean, place St-Jean, 31. — WIELEMANS-CEUPPENS, avenue de Keysor, 1.

Aertselaer — ✉ *Saint-Bernard*. — ⊤ 🚂 *Reeth*. — DE BŒCK J., et Malterie. — VAN BRANDT F., et Malterie.

Arendonck ✉ ⊤ — 🚂 *Turnhout*. — CLAESSEN BECQUAERT F. — REYMAECKERS Joseph.

Baelen-sur-Néthe ✉ ⊤ 🚂 — DUMONCEAU — KENGENSWINNEN.

Baer-le-Duc. — ✉ *Turnhout*. — ⊤ 🚂 *Weelde-Merxplas*. — 🚂 *Baar-le-Nassau*. — VAN GILSE P.

Beersel-lez-Malines. — ✉ ⊤ 🚂 *Heyst-op-den-Berg*. — D. bras.: 3 kilom. Embrt par chemin de fer vicinal, ligne de *Malines-Westerloo*. — DE CUYPER Auguste; prod. app.: 6.000 hectol.

Beersse ⊤ — ✉ 🚂 *Turnhout*. — JANSEN M.

Beirendrecht ✉ — ⊤ *Stabroeck-et-Lillo*. — 🚂 *Capellen*. — TRUYENS L. — VANDE MOER P.

Berchem-Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DE LESCLUZE Oscar. Brasserie de l'Etoile, 10, rue Terlinck. VAN HOMBEECK, rue de la Querelle, 61.

Berchem-Anvers ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. — Téléph. VAN HOMBEECK Frans, 116, chaussée de Berchem ; prod. app.: 15.000 à 20.000 hectol.

Berlaer-sur-Néthe ✉ ⊤ 🚂 — LAMBRECHTS FRÈRES, et Malterie. — LAMOT F. — VERLINDEN V.

Blaesveld.— ✉ 🚂 *Willebroeck.*— ⊤ *Thisselt.* — D. bras.: 750 mètres. — Quai : *Willebroeck.* — VAN ROY FRÈRES.; prod. app : 15.000 hectol.

Boisschot — ⊤ 🚂 — DENS C.

Boisschot ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 25 minutes. — NAETS DE FRETER; prod. app.: 3.000 hectol.

Boom ✉ ⊤ 🚂 — BRIAT (ENFANTS), et Malterie — DE BOECK FRÈRES, et Malterie — DE MAYER — HUYBRECHTS-TUYAERTS G., et Malterie.

Boom ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à un quart de lieu. — Brasserie « Rolaf » HUBERT-LAMOT et Malterie.

Boom ✉ ⊤ 🚂 — MAES FRÈRES, et Malterie — REYNIERS E., et Malterie — SEL FRÈRES, et Malterie — STEENACKERS (Ve), et Malterie.

Boom ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 10 minutes — VAN DEN BRIL Alfred, et Malterie. Faro, Lambic, Bière d'orge.

Boom ✉ ⊤ 🚂 — VANDREETH J,, et Malterie.

Bornehem ✉ ⊤ 🚂 — CAMMAERT P., et Malterie — NUYTS J. — VAN ASCH J. — VAN EETVELT (Vo H.),et Malterie — VAN ROYE F. et L., et Malterie — VAN VELSEN FRÈRES, et Malterie.

Borsbeek-les-Anvers ⊤ — ✉ *Deurne.* — 🚂 *Vieux Dieu.* VAN LINDEN J.

Bouchout-lez-Lierre ✉ ⊤ 🚂 — BEYERS E. ET F. — CORLUY A.-C.

Brasschaet ✉ ⊤ — 🚂 *Eeckeren.* — ROYERS E., et Malterie.

Brecht ✉ ⊤ — 🚂 *Calmpthout.* — JACOBS J.-B. — MASEN (Vo).

Breendonck. — ✉ ⊤ *Willebroeck.* — 🚂 *Thisselt* — MOORTGAT L., et Malterie.

Broechem ✉ — ⊤ *Santhoven.* — 🚂 *Lierre.*—ANTONI M., et Malterie — PEETERS (Vo), et Malterie — VAN TICHELIN.

Calpmthout ✉ ⊤ 🚂 — BEYERS J., et Malterie — VAN AERT P., et Malterie.

Cappellen-les-Anvers ✉ ⊤ 🚂 — VERAART J., et Malterie.

Casterlé — ✉ ⊤ 🚂 *Thieten* — D. bras.: 5 kilom. — VAN BALLAER J.-Adolphe. Prod. app.: 1250 hectol.

Contich ✉ ⊤ 🚂 — DEMEULDER ENFANTS et Malterie — HUYBRECHTS Frères — LAMOT Frères — DE WINTER J.

Desschel ⊤ (Ecluse) — ✉ 🚂 *Moll* — VERBEECK A.

Deurnes-les-Anvers ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE DE HERTOG (Société anonyme). Adm.: *De Fillet Aug.* Malterie — NEEFS-CRULS et Malterie — DE PRETER-RYPENS F. — DE RYDDER (Vve) ET FILS et Malterie — SCHITDERS F.

Duffel ✉ ⊤ 🚂 — DE JODE — REXPENS Auguste, et Malterie — SIEBENS E.

Edegem — ✉ ⊤ 🚂 *Vieux-Dieu* et 🚂 (halte) *Edegem* — CELIS L. — NAUWELAERTS — VAN MANCHELEN J.

Eeckeren ✉ ⊤ 🚂 — JASPERS C. — MATYSSEN C. — SCHEYVAERTS A. — SEGERS ET Cie.

Esschen-Frontière ✉ ⊤ 🚂 — DE BRUYN F. — VAN AGTMAEL — VAN PUTTEGHEM (Vve).

Gheel ✉ ⊤ 🚂 — COVELIERS DOX (Vve) et Malterie — JACOBS Eugène et Malterie — LOUCHART C., et Malterie.

Gierle — ✉ ⊤ 🚂 *Thielen* — SMOLDEREN Jean, et Malterie.

Grobbendonck. — ✉ ⊤ 🚂 — *Bouwe.* — NAULAERTS D.

Hallaer. — ✉ ⊤ 🚂 *Heyst-op den-Berg.* — VAN DEUREN.

Halle-en-Campine. — ✉ ⊤ *Sauthoven.* — 🚂 *Lierre.* — DE MEULDER H.

Heffen — ✉ *Malines.* — ⊤ 🚂 *Thisselt.* — BROUWERIJ-VOLKSWELVAARTZ, et Malterie — VERSCHUEREN François, et Malterie.

Hemixem. — ✉ ⊤ 🚂 *Hemixem-Saint-Bernard.* — BOEZ Louis et Malterie.

Hemixen ⊤ 🚂 — ✉ *Saint-Bernard.* — D. bras.: 1 kilom. Embrt : *Anvers à Alost.* — Quai : *Embarcadère d'Hémixem.* Brasserie Saint-Antoine et Malterie. — SEELDRAYERS FRÈRES. Dir.: *Seeldrayers A.*; prod. app.: 6.000 hectol. Cette brasserie est érigée d'après le nouveau système, ayant toutes les facilités qu'on peut y avoir.

Herenthals ✉ ⊤ 🚂 — BARTOLOMEUS L. — DE WOLF J. — MAJOIE-MORKENS E., et Malterie — MOORKENS Hubert. Prod. app.: 3.000 hectol. — VERBEEK E., et Malterie.

Herenthout. — ✉ ⊤ 🚂 *Bouwe.* — SCHOETERS B., et Malterie — VERHAEGEN A., et Malterie.

Hersselt. — ✉ *Westerloo.* — ⊤ 🚂 *Wetzmeerbeek.* — CLAESSEN.

Heyst-of-den-Berg ✉ ⊤ 🚂 — VAN DER HEYDEN.

Ingene. — ✉ *Puers.* — ⊤ 🚂 *Bornhem.* — GENIETS L. — MUYSHONDT F., et Malterie — VAN HOOMISSEN Désiré, et Malterie — VANKERCKHOTEN César, et Malterie — VERTSTRAETEN Louis.

Hoboken ✉ ⊤ 🚂 — HOEFNAGELS Denis, et Malterie. — Brasserie St-Arnould. D. bras.: 2 kilom.; prod app.; 9.500 hect. La Brasserie fait ses malts.— HUGER M. Brasserie de la Persévérance.

Hobeken ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 100 mètres. — Quai : *Hoboken.* D. bras.: 1 kilom. Brasserie Lictenberg. — MERTENSERIX. Ch. fab.: *Fr. Thoen* ; prod. app.: 6.000 hectol. VAN HOOMISSEN — VANDE PIERRE C., et Malterie — VERHAERT FRÈRES

Hombeeck ✉ ⊤ 🚂 — VAN MESSEM A., et Malterie.

Hoogstraeten ✉ ⊤ — 🚂 *Hoogstraeten* (vicinal) et 🚂 *Turnhout* — BROSSENS DE LAET H., et Malterie — COLONIES AGRICOLES DE BIENFAISANCE — JANSSENS C.

Hove. — ✉ ⊤ 🚂 *Vieux-Dieu.* — DESCHUTTER (Ve).

Itegem. — ✉ 🚂 *Heyst-of-den-Berg.* — CRETEN L. — MUTSAERTS V. Brasserie La Fontaine — VAN ASCH L.

Kessel-lez-Lierre ✉ 🚂 — *Nylen.* — MEENSSEN (Vve).

Konnings Hoyckt. — ✉ ⊤ 🚂 *Lierre.* — SLAETS F. — VERBESSELT H. (Vve), et Malterie.

Lichtaert ✉ — 🚂 *Thielen.* — VANDENBROECK A.

Lierre ✉ ⊤ 🚂 — CUYKENS ET VANDEWYNGAERT — DE GROOF — SCHOTERS F. — SCHUL VANDERLINDEN (Vve) — VANDERLINDEN (VEUVE L. D.) — VANDERLINDEN T. — VANDEWYNGAERT J. ET FILS — VANDEWYNGAERT-VERGOUTS J.

Liezeele. — ✉ ⊤ 🚂 *Puers.* — VAN ASSCHE (Vve) — VAN MILDERS.

Lille-Saint-Pierre. — ✉ ⊤ *Theelen.* — *Lichtaert.* — DESMEDTS (ENFANTS) — VERELLEN.

Linth 🚂 (Halte) — ✉ ⊤ *Contich* — TORFS L.

9e ANNÉE 9e ANNÉE

Le Petit Journal du Brasseur

comprenant la suite de

LA GAZETTE DU BRASSEUR

JOURNAL HEBDOMADAIRE PARAISSANT LE VENDREDI SOIR

Fondateur-Directeur : GEORGE M. JOHNSON

PRINCIPAUX COLLABORATEURS :

M. **Henri Van Laer,** docteur ès-sciences, Professeur à l'Ecole des Mines du Hainaut, Directeur des Etudes de l'Institut supérieur de Brasserie de Gand, remplissant les fonctions de Conseil scientifiques du journal. — M. **Georges Vanderstichele,** Docteur ès-sciences, Rédacteur en chef du *Journal du Distillateur*. — M. **Léon Hallet,** Avocat, Professeur à l'Institut supérieur de brasserie à Gand. — M. **Grove Johnson,** Ingénieur-Brasseur. — M. **Harold Johnson,** Docteur ès-sciences, Directeur du Laboratoire du journal. — M. **Georges Grignan**, licencié en droit, Secrétaire du journal, etc.

Organe agréé pour la publication de leurs communications officielles, par *l'Association générale des Brasseurs belges; la Société des Brasseurs pour l'Enseignement professionnel; l'Association des Brasseurs de la Province du Hainaut; la Société des Brasseurs de l'Arrondissement de Bruxelles; l'Association des Brasseurs de la Province de Liège; l'Association des Brasseurs de la Province de Namur; l'Association des Brasseurs de la Flandre occidentale et l'Association des Brasseurs de l'arrondissement de Tournai.*

ANVERS 1894
Médaille d'Or et Médaille d'Argent
BRUXELLES 1897
Diplôme d'Honneur
GAND 1899 **Diplôme d'Honneur**
PARIS 1900 **Medaille d'Argent**

ABONNEMENT :

France et Belgique, 1 an, fr. **15.00**
Autre pays **20.00**

Le *Petit Journal du Brasseur* est le plus complet et le mieux informé de tous les journaux de brasserie. Dès sa fondation, qui remonte à neuf ans, il n'a pas tardé à prendre la première place dans la presse spéciale. Ce rapide succès est dû principalement à son caractère éminemment pratique, car le brasseur trouve dans son journal une foule de renseignements du métier qui lui rendent de grands services, et reçoit gratuitement des conseils techniques qui lui permettent de résoudre toutes difficultés. En un mot, le *Petit Journal du Brasseur*, est écrit par des praticiens pour des praticiens.

AVIS. — *Le Directeur-propriétaire du* **Petit Journal du Brasseur** *n'a d'intérêt, direct ni indirect, dans aucun commerce se rattachant a la brasserie. Le journal ne reçoit de subvention d'aucune firme. Sa complète indépendance lui permet de défendre exclusivement les intérêts de ses lecteurs, et c'est elle qui lui a valu de prendre le premier rang parmi les journaux de brasserie*

222 *L*

BUREAUX : 5, Boulevard Clovis, Bruxelles. -- Téléphone 3518

Adresse télégraphique : SACCHAROMYCES. BRUXELLES

Lippeloo — ✉ *Puers* — ⊤ *Oppuers* — 🚂 *Malderen* — VAN HOEYMISSEN Fl., et Malterie.

Loenhout — ✉ *Wuestwzeel* — ⊤ *Brecht* — 🚂 *Calmpthout* — VERMEIREN.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — ANDIAENSENS J F. Ch., rue A-B, 18, et Malterie — DE COCQ. rue Hanswyck, 40, et Malterie — FEREMANS Ch., chemin de Tervueren, 1.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à vingt minutes — BRASSERIE DES FRÈRES CELLITÉS, *maison d'aliénés*, Dir.: *E. Van Swygenhoven*.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — JANSSENS L.-P., rue du Clos, 3, et Malterie — LAMOT C., rue Notre-Dame, 77, et Malterie. Brasserie « La Couronne » et « La Plaine » — LAMOT G., rue d'Adeghem, 31, et Malterie RICH. LAMOT-RŒSTENBERG, rue d'Adeghem, 56. Adresse télégr.: *Lamot-Rœstenberg*. — Téléph nº 56. — D. bras.: 1 kilom. Quai : 20 mètres., prod. app. par an : 6.000 hectol. — Brasserie « Le Cygne », achète ses malts. — LAUWERS A., rue Conscience, 10 — BRASSERIE MALINOISE (Société anonyme) — SCHEPPERS C. et J., place Egmont, 3, et Malterie — SCHEPPERS J.-F.-H., rue de l'Ecoutète, 4 — SOMERS FRÈRES, rue des Tanneurs, 34, et Malterie — SOMERS E., rue des Augustins, 9 — VAN BREEDAM L., boulevard des Capucins, 174 — VAN DIEPENBEECK FRÈRES, rue Beffer, 25, et Malterie — VERMEULEN Georges, et Malterie.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — D. bras : à cinq minutes — Quai : *La Dyle* — Brasserie de la Vigne. *Cinq-Coins*, nº 9. VERHEYDEN Emile. Dir.-chef fab.: *Verheyden Edmond*. Prop. app.: 15.000 hectol. Spécialement renommée pour l'*unitzel*. Plusieurs médailles d'or.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 666 — LIGUE DES CABARETIERS INDÉPENDANTS. « BRASSERIE VERSAILLES », 60, chaussée d'Auweghem. Dir.: *Verhuyck Aug.* Chef-fab.: *Evers François*. Prop. app.: 18.000 hectol. Bières blondes.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — WINDELINCX ET Cie, Geerdegemwaart, 26 — WYCKMANS C., Gaerdem-Halfgalg, 2.

Meerhout ✉ — 🚂 *Gheel* — BONGAERTS J. — LEMMENS (Vve).

Meerle — ✉ ⊤ *Hoogstraeten* — 🚂 *Baar-le-Nassau* — ROMMENS (Vve) — SCHRICKX Ch.

Meir — ✉ ⊤ *Hoogstraeten* — STERKENS J.

Merxem ✉ ⊤ — 🚂 *Stuyvenberg* (Anvers) — BASTIN A. (Vve) — CLAESSENS (Vve) — CORDEMANS-VANDEN BROEK Victor — CRULS N., et Malterie — BRASSERIE « LE DRAPEAU BELGE » — VAN BECKEL A.-P. Brasserie de « Wingaard », *rue du Canal, 96* Téléph. 756.

Merxem ✉ ⊤ — 🚂 *Stuyvenberg* (Anvers). D. bras.: 3 kilom. — Brasserie Saint-Etienne. VAN SCHEVENSTEEN-VAN ROIE L.

Merxplas ✉ ⊤ — 🚂 *Turnhout* — DE VRX (ENFANTS).

Moll ✉ ⊤ 🚂 — MISSOTTEN E.

Moll ✉ ⊤ 🚂 — D bras.: à vingt minutes — Brasserie de « L'AIGLE ». SWINNEN-VAN ACKERE, et Malterie, Maison fondée en 1847. Brasserie de l'Aigle. Prop. app.: 4 000 hectol. Spécialité de bière d'orge double. Vieilles bières de coupage. Bière blonde spéciale, blonde pour mise en bouteille.

Mortsel — ✉ ⊤ 🚂 *Vieux-Dieu* — REYPENS-BAYET P.-I. (Vve) — VERHEYEN F.

Niel ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à douze minutes — Brasserie « La Cloche ». Bras.: D'HOOGHE-BELLEMANS, et Malterie. Prop. app.: 4.000 hectol. Faro, bière d'orge, demie-orge, bière de table, etc.

Niel ✉ ⊤ 🚂. — LAMOT (Ve), et Malterie.

Norderwyck ⊤ — ✉ *Hérenthals*. — 🚂 *Norderwyck-Morckhoven*. D. bras.: 2 kilom. VANDEN-EYNDE Louis. Dir.: *Van Thielen François*. Chef fab.: *Van Dyck François*; prod. app. par an : 2 500 hectol.

Norderwyck ⊤ — ✉ *Hérenthals*. — 🚂 *Norderwyck*. D. bras. : 2 kilom. Brasserie et vinaigrerie de Saint-Bavon. VLOEBERGS Ernest, et Malterie.

Nylen ⊤ 🚂 — ✉ *Bouwel*. — BEIRENS L. — VERVOOHT (ENFANTS).

Oeleghem. — ✉ ⊤ *Wyneghem*. — 🚂 *Lierre*. — REYPENS (Ve).

Oorderen. — ✉ ⊤ 🚂 *Eeckeren*. — VAN ALSENOY.

Oolen ✉ ⊤ 🚂. — BELLEMANS.

Oostmalle ✉ ⊤ 🚂. — GHYSELS C.

Op-Puers ⊤ 🚂 — ✉ *Puers*. — DEWINTER FRÈRES, et Malterie — DEWYNTER J.

Poederle. — ✉ 🚂 *Hérenthals.* — ⊤ *Thielens.* — PULCKENS.

Puers ✉ ⊤ 🚂. — GENIETS E., et Malterie. — MEREMANS J., et Malterie. — PEETERS FRÈRES, et Malterie. — VANHOOMISSEN D., et Malterie. — VANHOOMISSEN F., et Malterie.

Pulderbosch. — ✉ ⊤ *Santhoven-Heikant.* — 🚂 *Bouwel.* — VANMECHELEN (ENFANTS).

Putte ✉ 🚂 (vicinal).— ⊤ *Wavre-Notre-Dame.* — 🚂 *Heyst-op-den-Berg* et *Malines.* — DENS (V°) — DEPRETER-DENS — DEPRETER-NAETS.

Raevels. — ✉ ⊤ *Turnhout.* — 🚂 *Weelde.* — JANSSEN Adrien.

Rants 🚂 (vicinal). — ✉ ⊤ *Broechem.* Exprès : 2 kilom. Brasserie de l'Ange. PEETERS-REYPENS Louis.

Rants 🚂 (vicinal). — ✉ ⊤ *Broechem.* — VERHAEGHEN.

Reeth ⊤ 🚂 — ✉ *Boom.* — CLAES ET LAUWERS, et Malterie. — DEMEULDER J., et Malterie. — PHARAZYN Victor.

Rethy ✉ ⊤ — 🚂 *Mool* et *Turnhout.* — MEEUS P. — VANGANSEWINCKEL A.

Rumpst. -- ✉ *Boom.* — ⊤ 🚂 *Boom, Duffel* et *Reeth.* Exprès *Duffel* : 4 kilom. — DE SOCHT ; prod. app.: 82.000 kilogs déclarés.

Rumpst. — ✉ *Boom.* — ⊤ 🚂 *Boom, Duffel* et *Reeth.* — SOMERS -- SPRINGAEL S. ET Cie.

Ryckevorsel 🚂 (vicinal). — ✉ ⊤ *Oostmalle.*— JANSEN J. — VANDEN KIEBOOM (V° J).

Rymenam. — ✉ ⊤ 🚂 *Bootmeerbeck.* — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: 2 kilom. — Brasserie de Rymmenam dit le Cornet. VAN DIEST.

P. COLOMBIER 212, Rue Michel Bizot PARIS
ROBINETTERIE GENERALE
— Téléphone 901-28 —

Saint-Amand-les-Puers ✉ ⊤ 🚂. — COLLIER D.-J., et Malterie. — DECOCK Frères, et Malterie. — VERBRUGGEN Enfants, et Malterie.

Saint-Job-In-T-Goor. — ✉ 🚂 *Wyneghem.* — ⊤ *Braschaet.* — DE GRAEF F.

Saint-Léonard. — ✉ ⊤ *Brecht.* — 🚂 *Westmalle* D. bras.: 2 kilom. 1/2. — VERHEYEN L. Brasserie « Le Lion ».

Santhoven ✉ ⊤ 🚂. — FONTEYN L. — VAN BUGGENHOUT F.

Schelle. — ✉ *Saint-Bernard.* — ⊤ 🚂 *Hemixem.* — SCHŒSETTERS FRÈRES, et Malterie. — WACHTERS F.

Schilde 🚂 — ✉ ⊤ *Wyneghem.* — MOORKENS — VAN CAUWENBERGHS (Vve) et Malterie.

Schooten ✉ — ⊤ *Merxem.* — 🚂 *Anvers.* — BAETEN C. — CAUWENBERGHS H. — VANCAUWENBERGHS (Veuve G.) — DILIS P. ENFANTS et Malterie.

Schrieck. — ✉ *Putte.* — ⊤ 🚂 *Heyst-op-den-Berg.* — DE VEUSTER V., et Malterie — VERMYLEN J.-N.-L.

S'Gravenwezel. — ✉ ⊤ 🚂 *Wineghem.* — CAUTEREELS A., et Malterie.

Stabroeck ✉ ⊤ — 🚂 *Capellen.* — VANDERMOLEN A. & VERAART, et Malterie.

Terhagen. — ✉ ⊤ 🚂 *Boom.* — DE BEUKELAER-SWENDEN ET Cie, et Malterie.

Thielen ✉ ⊤ 🚂. — SURIEX.

Thisselt ⊤ 🚂 — ✉ *Capelle-au-Bois.* — BAEKELMANS J. — VANMEERBEECK.

Tongerlos-lez-Gheel. — ✉ ⊤ *Westerloo.* — 🚂 *Morckhoven.* — DOCKX F.-B.

Turnhout ✉ ⊤ 🚂. — CLAESSENS Jos. — LUYTEN Jos., Antw. Steenw — MEYNENDONCKX Jean, rue de Lokeren — VAN ALSENOY W., rue d'Hérenthals — VAN LIEMPT Ed., rue Neuve — VERREES J. Otterstraat — VERSTEYLEN F., Groenstraat — WOUTERS.

Veerle — ✉ ⊤ *Wersterloo* — 🚂 *Sichem* — VAN OLMAN C.

Viersel — ✉ *Broechem* — ⊤ *Santhoven* — 🚂 *Nylen* — VAN BUGGENHOUT (Ve F.-J.).

Vieux-Turnhout — ✉ ⊤ 🚃 — MEYNENDONCKX (Ve) — VAN DER LINDEN.

Vorsselaer — ✉ *Hérenthalz* — 🚃 *Bouwet* — JANSSENS F. — VANDEN BROECK (ENFANTS).

Vorst — ✉ ⊤ 🚂 *Tessenderloo* — LAMBREGHTS.

Vosselaer — ✉ ⊤ 🚂 *Turnhout* — D. bras. : 4 kilom. 500. — Embr. : *Turnhout-Anvers* — Quai : canal de *Turnhout a Anvers* — Brasserie « La Couronne de Kroon ». VAN MEERBECK Jean-Félix.

Vremde — ✉ ⊤ 🚃 *Bouchout* — PEETERS (Veuve J.), et Malterie.

Waerlo ɔs — ✉ ⊤ *Duffel* — 🚃 *Contich et Duffel* — MAES E. — SPRUYT Frères, et Malterie.

Wavre-Notre-Dame ✉ — ⊤ 🚂 *Wavre-Sainte-Catherine* — OPDEBEECK (Ve A), et Malterie — SLAETS N.

Wavre-Sainte-Catherine ✉ ⊤ 🚂 MAES Aug.

Westerloo ✉ ⊤ — 🚂 *Wesmeerbeck* — COOMANS V.

Westmalle — ✉ ⊤ *Oostmalle* — 🚃 *Tournhout* — STANISLAS F. — SULZ J. — VAN RYSWYCK.

Westmeerbeck ⊤ 🚃 — ✉ *Westerloo* — CALUWAERT (Veuve) — GOOSSENS-GOEMANS C.

Willebroeck ✉ ⊤ 🚃 — DEJONGHE G, et Malterie — ERIX CH., et Malterie — LAMOT D. — MERTENS Emile, et Malterie.

Willebroeck ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à cinq minutes. Quai : *Canal de Villebroeck* — MINAZIO Arthur, et Malterie.

Willebroeck ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à dix minutes. Quai : *Canal de Bruxelles* — Brasserie de « L'Aigle ». PEETERS Americ, et Malterie. Prod. app. : 9.000 hectol.. Agence des vins de Champagne Ad. Bertrand de Billy, de Reims.

Willebroeck ✉ ⊤ 🚃 — VAN BERCHEM et Malterie — VANDEN BOGAERT M., et Malterie.

Wilmarsdonck — ✉ ⊤ *Eeckeren* — 🚃 *Cappellen* — MERTENS.

Wilryck ✉ ⊤ 🚃 — COMPEEREN (J.-L. et Veuve G). et Malterie — DEDECKER J. et Malterie — DEGROOF DELHEZ J., et Malterie — VAN DER WOUWER P. (Enfants) et Malterie — VANGOUWEN Ch., et Malterie.

Wommelghem ⊤ — ✉ *Wyneghem* — 🚂 *Boraherout* et *Vieux-Dieu* — BEIRENS (Ve L.) — VANDENWYNGAERT (Enfants).

Wortel — ✉ ⊤ 🚂 *Hoogstraeten* — SCHELLEKENS J.

Wuestwezel ✉ — ⊤ *Brecht* et *Calmpthout* — 🚂 *Calmpthout* — BEYERS P. — OPHOFF J. — POURBAIX, *à Gooreim*, et Malterie.

Wyneghem ✉ ⊤ — 🚂 *Anvers* — BAELEMANS J., et Malterie — MERTENS (Ve) Brasserie à vapeur « La Couronne » SAVENIERS, et Malterie. VANSCHEVENSTEEN C., et Malterie.

Zoersel — ✉ ⊤ *Oostmalle* — 🚂 *Lierre* — SCHRYVERS J.

PROVINCE DE BRABANT

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BELLIS DE MOL J., chaussée de Gand, 218, et Malterie — BERLIER V., avenue Van Volxem, 72 — BONNEHILL E., chaussée de Ninove, 142 — BONTEMPS-HANNAERT, rue du Houblon, 59, et Malterie — BOVIE A.. rue des Fabriques, 2, et Malterie — BRASSERIE DE L'AVENIR, rue des Gosselies, 16 — BRASSERIE BAVARO-BELGE (Société anonyme), rue Birmingham, 102-104, et rue du Halage, 40. Téléph. 856 — BRASSERIE BELLIARD (Société anonyme), rue Belliard, 78-80. Téléph. 1.502 et Malterie. — BRASSERIE DE LA CHASSE ROYALE, *à Auderghem*. Téléph. 1.575 — BRASSERIE DE L'INSTRUCTION, rue de l'Instruction, 158-160. Dir. *Dechaineux* — BRASSERIE ET MALTERIE DE L'ENTREPOT, rue de l'Intendant, 83. Téléph. 1.686 — BRASSERIE ET MALTERIE DU LAUBIER, rue Notre-Dame-du-Sommeil, 63. Dir.: *J. Goossens*, et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 (Allée Verte) — D. bras : 500 mètres — Téléph. 164 — Quai : *près du canal de Willebroeck et du nouveau port en création* — BRASSERIE DU PHÉNIX BELGE (Société anonyme), rue Ulens, 16. Adm.-délég. : *Stoffelen G.* — Prod. app : 35.000 hectol. Brasserie fondée en 1892 — Anvers 1894 : Grand diplôme d'honneur. Bruxelles 1897 : Hors concours. Membre du jury. Bières de luxe et de ménage en fûts et en bouteilles. Bock Phénix. Double. Blonde. Petite Bavière. Munich.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — CAMMAERTS F., rue Pacheco, 79 — CARLIER Adolphe et Cie, rue Grande-Ile, 45, et Malterie.

Bruxelles ✉ T — 🚃 (Allée verte) Racct privé — CAULIER FRÈRES, 10, rue Herry. Dir.: *Corbeau-Caulier*. Ch. fab.: *Joseph De Meulemeester*. Téléph. 405, et Malterie. Prod. app. : 75.000 hectol.

Bruxelles ✉ T 🚃 Téléph. — CEUTERICK-VAN ROYE A., rue de Birmingham, 68 — NERINCKX, rue Jolly, 50, et Malterie — COOSEMANS J.-B., rue Notre-Dame-du-Sommeil, 17 — CRÉTENS-MAECK, rue Sterckx, 9-11. Téléph. 85 et Malterie — CROKAERT E., rue des Fabriques, 17, et rue Notre-Dame-du-Sommeil, 18, et Malterie — DAMIENS, rue Wiertz, 47 — DAMIENS G , rue Wauthier, 55. Téléph. 200.7 (Ixelles). et Malterie — BRASSERIES ET MALTERIES DE BOECK FRÈRES, rue Van Hoegaerden, 42 (Bruxelles Koekelberg) — Téléph. 1788 — DECORTE I., rue Godecharles, 2 (Ixelles) et Malterie — DECOSTER L. et E., rue des Fabriques, 24-26. Téléph. 2762, et Malterie.

Bruxelles ✉ T 🚂 (Midi). Brasserie des Trois Coupes, rue de France, 7 et 8 Bruxelles Midi. DECOSTER HEYMANS F. Spécialité de lambic en bouteilles, lambic, faro, mars et bières de coupage, et Malterie.

Bruxelles ✉ T 🚂 Téléph — DECAUSTER-GRAUWELS, rue de Venise, 22.

Bruxelles — ✉ *Cureghem-Bruxelles*. Adresse : rue de la Clinique, 49; bureaux : Avenue de la Brasserie, 9 (Enderlecht). Brasserie Brabançonne. DELPLANCHE Louis, ingénieur. Prod. app.: 24.000 hectol.

Bruxelles ✉ T 🚃 Téléph. Brasserie du Petit-Paris. — DELVAUX A., rue des Palais, 403, et Malterie. Brasserie du Nord, DESCLÉE FRÈRES ET SŒUR, rue du Casino, 11, et Malterie Brasserie à Renaix.

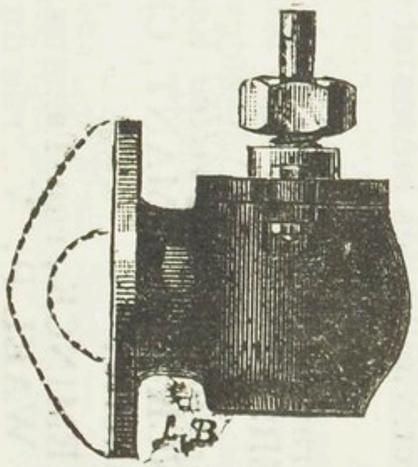
Bruxelles ✉ T 🚂 Téléph Brasserie de la Nation, rue de la Mérode, 123 (St-Gilles). — DESMEDT FRÉRES ET SŒUR. Vinaigre essence de Lambic pour vieillir les bières et dissoudre les peaux de raies.

Bruxelles ✉ T 🚂 Téléph Brasserie de la Grande Poste, Boulevard d'Anvers, 3, DEVEYERS S.

Bruxelles — ✉ T *Bruxelles-Nord*. — 🚃 *Allée Verte*. D. bras.: 300 mètres. DE VLEMINCK-COOSEMANT, Chaussée d'Anvers, 101 (Molenbeck), et Malterie.

Bruxelles ✉ T 🚃 Téléph DEVLEMINCK, rue Taziaux, 39-41. (Molenbeck), et Malterie. — DE WAEL P. V., rue du Cheval Noir, 17. — DIÉRICK A., rue St-Martin, 11.

ROBINETTERIE GÉNÉRALE



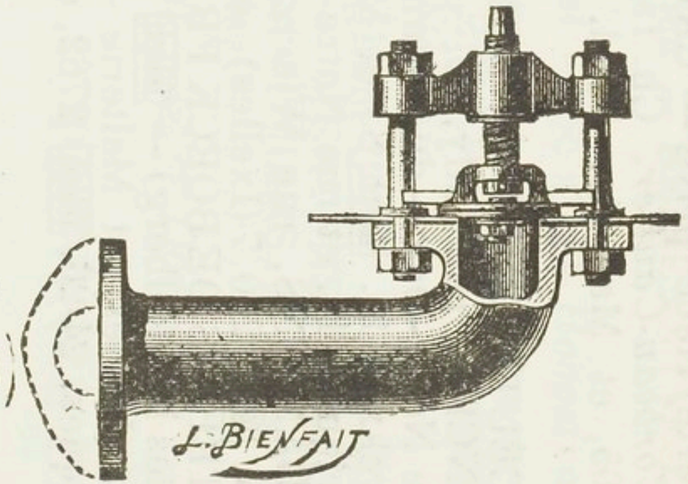
P. COLOMBIER

Ingénieur-Constructeur A.-et-M.

212, Rue Michel-Bizot (Cours de Vincennes)

PARIS

Téléphone 901-28



Robinetterie pour Locomobiles, Sucreries, Raffineries, Distilleries

Robinets-Vannes — Robinets à soupape en acier, fonte ou bronze
Robinets à clapets caoutchouc

APPAREILS DE GRAISSAGE — NIVEAUX — SOUPAPES DE SURETÉ

Détendeurs de vapeur pour joints hydrauliques de diffusion

Bondes de coulage -- Bondes de coupage -- Clapets de cuve de fermentation
Monte-acide -- Bouteilles-Tamis -- Pompes à air, etc.

EXÉCUTION SUR DESSINS, CROQUIS OU TYPES, DE PIÈCES DE TOUTES FORMES ET DE TOUTES DIMENSIONS 448 L

Bruxelles ✉ ⊤ — 🚂 *Bruxelles-Allée-Verte*. D bras.: 200 mètres. — Brasserie de la Prévoyance, chaussée d'Anvers, 142, Téléph 3233. — DINEUR VAN DE KEERE Louis et Malterie. Prod app.: 85.000 hectolitres. Lambic, Beaune, Munich, Bavière, Bock.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — Brasserie Ste-Marie, Chaussée d'Anvers, 110. Téléph 329. Laeken. — DUMORTIER-DEVOS. Dir.-Chef. fab.: *G. Raschke,* et Malterie. Prod. app.: 35.000 hectolitres.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — Brasserie du Lion. Chaussée d'Antin, 306. (Laeken), et Malterie. — DUVIVIER-SPINETTE (Vve).

Bruxelles 🚂 — ✉ ⊤ *Ixelles*. — EVERAERT Jules. 22, rue du Couloir. Téléph 2126. Dir.: *Everaert Jules Fils*. Prod. app.: 6.000 hectol. Fabrication de bières brune et blonde et *Impériale-Ale*.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — BIOT G., rue de la Verveine, 11 Téléph 1579, et Malterie. — GRANDE BRASSERIE DE KŒKELBERG-LEZ-BRUXELLES, avenue de la Liberté, 18 (Kœkelberg). Téléph 807 Product. app.: 60.000 hectol. — SOCIÉTÉ DES GRANDS CAFÉS ET RESTAURANTS DE BRUXELLES (Société anonyme). Siège social: rue Montagne-aux-Herbes-Potagères, 2. — GRÉGOIRE ET FILLODEAU, impasse du Plombier, 6. — HAP, Chaussée de Louvain, 144, St-Josse-Ten-Noode. Brasserie des Deux Tours. Téléph 2089. — HAUWAERTS FRÈRES, rue des Tanneurs, 41-43, et Malterie. — HAUWAERTS A., boulevard Amar, 19, (St-Gilles), et Malterie. — HERBOS FRÈRES ET Cie, rue Notre-Dame du Sommeil, 73-75. Brasserie de l'Etoile, et Malterie. — HERINCKX, rue de l'Epargne, 1-3, et Malterie. — HERYNCKX F , rue de la Sacristie, 44 (Molembeck), et Malterie. — HÉRINCKX-VAN KEERBERGEN, rue Grande-Ile, 27, et Malterie. —Brasserie Royale de Læken, rue Herry, 85, — Téléph 404. — HEYNDIICK ET VAERSTRAETEN et Malterie. — JACOBS HEYRINCKX P.-D., Chaussée de Forest, 102, (St-Gilles), et Malterie. — JOLY-VERMANDER A. rue de Parme, 54 (Saint-Gilles), et Malterie. — KASCHENBEECK P., rue d'Anderlecht, 19. Brasserie du Lion d'Or, rue des Fabriques. KETELBANT Léopold, et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ — 🚂 *Bruxelles-Quartier-Léopold*. D. bras.: 200 mètres — KINT Abel, rue Godecharles, 17 (Ixelles). Prod. app.: 15.000 hectol. Lambic, faro, mars, brune.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph — LAMOTTE Ch., rue des Cendres, 22.

Bruxelles — ✉ ⊤ *Ixelles-Bruxelles* — 🚂 *Bruxelles-Quartier-Léopold.* D. bras.: à 20 minutes. Brasserie Jean Lannoy, chaussée de Vleurgat, 82, Téléph. 451, et rue Lannoy, 22, — LANNOY J., à Ixelles, et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — LEBRUN L., rue de Mérode, 10 — Brasserie de Helmet, chaussée de Haecht, 455, LEEMANS ET Cie — MAES FRÈRES. rue d'Anderlecht, 53, et Malterie — MANN ET Cie (Vve) rue du Trône 154 (Ixelles).

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MASSON Léopold, rue Jolly, 163-165. Prop. app.: 25.000 hectol. Lambic, faro, mars et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie du Cygne, chaussée de Mons, 736 (Anderlecht). PÈTRE NERINCKX. Téléph. 2204, et Malterie — PLAISANT ET SCHOUKEMS, rue Notre-Dame du Sommeil, 9-17 — PONETTE CARPENTIER, boulevard de l'Entrepot, 18-18*(a)*, et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ — 🚂 *Bruxelles Midi.* D. bras.: 100 mètres — ROBERS Alfred, rue de France, 19 Téléph. 3278, et Malterie — ROSSELS ET Cie, rue de la Clinique, 45 — SCHUL ET Cie, rue de Birmingham, 105-107 (Anderlecht). Téléph. 856.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 *(Midi)* — D. bras.: 500 mètres — Brasserie de l'Alliance, rue de la Clinique (Bruxelles - Midi) THIRIONET Hubert. Chef fab.: *Thirionet Charles*, ing -brasseur. Téléph. 664. Prop. app.: 15.000 hectol. Fermentation haute. Fûts et bouteilles. Brasserie-Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SMERALDY FRÈRES, rue des Six-Jetons, 10, et Malterie — STERCKX T., rue Vandeerkindere, 45, à Uccle — SYSTERMANS (Vve), rue de France, 71 — VAN DE KEERE E. (Vve). Brasserie de la Prévoyance, rue Gallait, 66 — VAN DEN HEUVEL ET Cie, rue de la Senne, 9-11. Téléph. 1037, et Malterie — VAN DEN HEUVEL LOUIS ET Cie, avenue Derby, 12 — VANDENKERKHOVEN A.-J., rue Boulet, 5 — VANDENPERRE Emile, rue d'Italie, 18. Bières en bouteilles — VANDENPERRE L., avenue de la Porte de Hal, 25.

Bruxelles ✉ ⊤ — 🚂 *Bruxelles-Midi.* D. bras.: 200 mètres. — Brasserie de Gents, boulevard Jamar, 25. VAN DER AA A. Prod. app.: 16.000 hectol. Spécialité de vieille bière et bière de coupage pour brasseurs, et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — VAN DER BORGHT FRÈRES Brasserie de la Couronne, rue d'Anderlecht, 120. Téléph. 1225, et Malterie — VAN DER ELST ET BRUYNS. Brasserie du

arc Royal, rue Adrien Sterckx, 9 et 11 — VANDERVELDE E. T Cie, rue de la Concorde 7 VANDEUREN J. rue de Molenbeck, 14 — VANDEVELDE J.-F. Téléph 62 — VAN RASDORFF (Vve) ET FILS, rue de Cologne, 97.

Bruxelles ✉ ⊤ Téléph — Brasserie de la Renaissance, oulevard Barthélémy, 7. VAN HAELEN Guillaume, et Malterie. Lambic, faro, mars, bière de ménage, lambic gueuze n bouteilles.

Bruxelles ✉ ⊤ — Brasserie du Boulet, boulevard du Midi, 344. VAN KEERBERGHEN AERTS H., et Malterie Brasserie de la Tête d'Or, rue de la Buanderie, 11. VAN KEERBERGHEN Victor, et Malterie — VAN ROOST Félix, quai de Morlemont, 157-159 — Brasserie du Soleil, quai de Mariemont, 156-158. Téléph 797. VAN VELSEN FRÈRES (à Molembeck), et Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ — *Bruxelles-Quartier-Léopold* — D. bras. : à 15 minutes. Brasserie Saint-Joseph. LOUIS VAN-VOLXEM ET Cie, rue Joseph II. 104 Téléph 2324. Dir. chef-fab.: *Auguste Van Volxem*, 11, rue Philippe-le-Bon. Prod. app. : 12.000 hect.. Spécialité de bières belges : lambic, faro, mars, bière brune, lambic en bouteilles. Malterie.

Bruxelles ✉ ⊤ Téléph — VAN VOLXEM A., rue Stévin. 27 — VERCRUYSTE-DEVOS J , boulevard Léopold II, 206 (Anderlecht) — VERELST-MELOT J.-F., et Malterie, rue des Quatre-Vents, 15-17 bis — VERELST-VAN HOOMISSIN F., et Malterie, boulevard Barthélémy, 11 et 13 — VERMERSCH Léon fils, et Malterie. Brasserie Louise, rue Ten Bosch, 23 (Ixelles) Téléph 2131 — VERTEELS A., route d'Itterbeck, 41.

Bruxelles ✉ ⊤ — *Bruxelles-Midi* — D. bras. : 5 kilom. Raccordement — WIELEMANS-CEUPPENS, avenue Van Volxem, 300 à 306, Téléph 1065 et 1070. Prod. app. : 80.000 hectol.

Bruxelles ✉ ⊤ Téléph — WINNE Léon, chaussée d'Etterbeck, 188.

Aerschot ✉ ⊤ — DAELS François — VAN BERGEN ET THIELEMANS, et Malterie.

Anderlecht — ✉ ⊤ *Cureghem* — Brasserie « Le Cygne », chaussée de Mons, 736, Téléph 2204. PETRE-NERINCKX (Vᵉ) — Brasserie à Hal.

Assche-lez-Bruxelles ✉ ⊤ — DE BISSCHOP — FIEREMANS, et Malterie — GOSSENS Joseph, et Malterie — GOSSENS (Vᵉ), et Malterie — KERREMANS (Vᵉ), et Malte-

rie — VAN ASSCHE, et Malterie — VANDEN BROECK — VAN GINDERACHTER — VERLOES, et Malterie.

Archennes — ✉ ⊤ *Grez Doiceau* — 🖷 *Florival et Gastuche* — CRIKELEER H., et Malterie.

Auderghem ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE D'AUDERGHEM, et Malterie. *De Maret*, propriétaire. Dir., *J. Oonen*.

Baisy-Thy — ✉ ⊤ 🚃 *Genappe* — FONTAINE A.

Bautersem — ✉ ⊤ 🚃 *Vertryck* — DEFILLET P.-J. — HUENS Léon, et Malterie.

Beckerzeele — ✉ ⊤ *Assche* — 🚃 *Dilbecq* — BOTERDAEL J.-B., et Malterie.

Beersel-lez-Bruxelles — ✉ ⊤ 🚃 *Loth* — MICHIELS-LARDINOIT, et Malterie.

Berchem-Sainte-Agathe ✉ ⊤ 🚃 — VAN CALCK-VAE-DENDRIESCH F., et Malterie.

Berthem — ✉ ⊤ 🚂 *Louvain* — JANSSENS-CAM-MAERTS FRERES.

Betecom — ✉ ⊤ 🚂 *Aerschot* — D. bras. : 4 kilom. Brasserie de Schrans. SALLETS-VERSTREKEN Norbert. Prod. app. : 7 700 hect..

Betecom — ✉ ⊤ 🚂 *Aerschot* — LAMBRECHT ET SPRINGAEL, et Malterie — VERSTREKEN-SMITS, et Malterie.

Beyghem — ✉ ⊤ 🚂 *Vilvorde* — JOCKMANS P. — SLACHMUYLDERS.

Bierbeek — ✉ ⊤ 🖷 *Corbeek-Loo* — BULLEMANS.

Biez — ✉ ⊤ *Grez-Doiceau* — 🖷 *Gastuche* — COLSON G..

Bodeghem-Saint-Martin ✉ ⊤ 🖷 — APPELMANS P., et Malterie.

Bogaerden — ✉ *Saintes* — ⊤ *Bruges* — 🖷 *Bruges-Bellinghem* — SPITAELS.

Boisfort ✉ ⊤ — VAN DEN PUTTE.

Bomal-les-Jodoigne. — ✉ ⊤ *Ramillies*. — 🖷 *Huppaye.* — CHARLES J-B.

Bonlez. — ✉ ⊤ *Grez-Doiceau.* — 🖷 *Wavre* et *Gastuche* — DENIS A., et Malterie.

Boortmeerbeck ✉ ⊤ 🖷 — WOUTERS Th. Téléph (X), et Malterie.

Borgt-Lombeke. — ✉ ⊤ 🚂 *Ternath*. — STEPPÉ P. (Vve).

Bousval ✉ — ⊤ 🚂 *Bousval* et *Noirhat*. — DEPERCENAIRE E.

Brages ✉ — ⊤ 🚂 *Brages-Bellinghem*. — NÉRINCKX V.

Braine-l'Alleud ✉ ⊤ 🚂 — BAUTHIER Alex. — GLIBERT A., et Malterie — GLIBERT FRÈRES ET SŒURS, et Malterie. LÉONARD A.

Braine-le-Château ✉ ⊤ 🚂 — Exprès: 1 kilom. — D. bras.: 1 kilom. Brasserie et Malterie « Le Progrès ». — CORNÉLIS Séverin. Ch. fab.: *Séverin Cornélis* ; prod. app.: 5.000 hectol. Spécialité de bière brune pour estaminets, fermiers et mènages

Braine-le-Château ✉ ⊤ 🚂 — GILLIS, et Malterie.

Rrusseghem. — ✉ 🚂 *Merchtem* ⊤ *Woiverthem*.— DEKEERSMAEKER (Vve), et Malterie — EYLENBOSCH V., et Malterie — VANDENBORRE (Vve E.), et Malterie. — VERHAEGEN C., et Malterie.

Campenhout. — ✉ ⊤ 🚂 *Haecht*. — DEKEYSER (ENFANTS) — WOUTERS P., et Malterie.

Capelle-au-Bois ✉ ⊤ 🚂 — VANBUGGENHOUT Louis. VERHULST (Vve J.).

Capelle-Saint-Ulric. — ✉ *Tetnath*. — ⊤ 🚂 *Bodeghem-Saint-Martin*. — GIRARDIN F. A., et Malterie.

Céroux-Mousty. — ✉ ⊤ 🚂 *Ottignies* — DEBECKER A. — THIRY J.

Chaumont-Gistoux. — ✉ ⊤ 🚂 *Wavre*. — BÉRO O. — FOSSÉ C. (Inactive).

Clabecq ⊤ 🚂 — ✉ *Tubize*. — HANICQ J.

Cobbeghem. — ✉ *Assche* —⊤ 🚂 *Zellick*. — DEKEERSMAEKER F., et Malterie.

Corbais. — ✉ ⊤ 🚂 *Mont-Saint-Guibert*. — FERMINNE L., et Malterie.

Cortenberg ✉ ⊤ 🚂 — VANDESANTE H.

Cortil-Noirmont. — ✉ ⊤ 🚂 *Chastre-Villeroux* PONCELET.

Cortryck-Dudzel. — ✉ ⊤ *Winghe-Saint-Georges*. — 🚂 *Louvain*. — ROELANDTS C. — STAS J.-M.

Court-Saint-Etienne ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE DE MERI-

VAUX (Société anonyme), et Malterie. Dir.: *Léon Berthet*. — DEMOLDER J., et Malterie — GENARD G. — LADRIÈRE Adrien, à La Roche.

Couture-Saint-Germain. — ✉ T 🚂 *Ottignies*. — MATHIEU C. ET A.

Cumptich T 🚂 — ✉ *Tirlemont*. — TASSIN FÉLIX.

Dieghem ✉ T 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. Brasserie de la Roue. DENEYERS-POELS (Vve) Dir.: *Pierre Vanbuggenhout*. Ch. fab.: *Jean Verschueren* ; prod app.: 10.000 hectol., et Malterie.

Dilbeek ✉ T 🚂 — COVENS C., et Malterie.

Diest ✉ T 🚂 — ALLEN — CRETS, et Malterie — CERCKELPIECK, et Malterie — CRANINX J., et Malterie.

Diest ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — DUYSTERS Edmond; prod. app.: 16.000 hectol., et Malterie. La bière de Diest est une bière spéciale unique dans son genre, très forte, nutritive et tonique ; recommandée par les somités médicales du pays comme boisson pour nourrices.

Diest ✉ T 🚂. — GYLSER J.

Diest ✉ T 🚂 — D. bras.: à dix minutes. Brasserie-Malterie. GYSEN-JACOBS Louis, rue de Schaffen, 20. Chef fab. : *Gysen François*, ingénieur ; prod. app.: 15.000 hectol.

Diest ✉ T 🚂 — HERMANS-CORSOULS et Malterie. — KENNES-BINJE A. — LEMMENS Ch . et Malterie. — LEMMENS-MULLE, et Malterie. — MICHIELS E., et Malterie.

Diest ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie des Trois-Couronnes. PEETERS-GERCKEL (Vve Joseph) Bières à fermentations haute et basse. Spécialité double-bière de Diest et Malterie.

Diest ✉ T 🚂 — PEETERS-THIMISTER Emile. — SCHELLENS E. et Malterie. — SOOGHEN DI MARTINELLI (Vve) et Malterie. — TROOSTERS Louis, et Malterie. - VAN EYEN César, et Malterie. — VANSANTEN R., et Malterie.

Dilbeek T 🚂 — ✉ *Berchem-Sainte-Agathe*. — COVENS C.

Dion-le-Mont. — ✉ T 🚂 *Wavre*. — VANDERHULST Frère et Sœur.

Dongelberg. — ✉ *Incourt* - T 🚂 *Jodoigne* — DELSART J., et Malterie.

Eetveld. — ✉ T 🚂 *Gammerages*. — D. bras.: à 20 minutes. — DERO Benoît.

Eppeghem ⊤ — ✉ *Weerde*. — SYMONS (Veuve H.) VANKELST H.

Erps-Querbs. — ✉ *Cortenberg*. — DEWIL ET ABBELOOS.

Esschene. — ✉ *Ternath*. — ⊤ *Esschene-Lombeck*. — VAN CAUWELAERT, et Malterie.

Esschene-lez-Ternath. — ✉ *Ternath* — ⊤ *Esschene-Lombeck* — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: à 30 minutes. Bsasserie l'Espérance, fondée en 1790. WAMBACQ (Vve D.) et Fils. Chef fab.: *De Baerdemacker H.*, et Malterie ; prod. app.: variable.

Folx-les-Caves. — ✉ ⊤ *Jauche*. — *Autre-Eglise*. — --- AVELANGE G. — SOCIÉTÉ ANONYME DE FOLX-LES-CAVES

Foresl-lez-Bruxelles ✉ ⊤ — BORREMANS-VAN CAMPENHOUT A. Téléph. 679 — Brasserie-Malterie de l'Abbaye. — WIELENANS-CEUPPENS Téléph. 1065 et 1670, et Malterie.

Gammerages ✉ ⊤ . — OLEMANS O., et Malterie.

Geet-Betz ✉ ⊤ . — LUYTEN H.— VANDEPOEL E.

Genappe ✉ ⊤ — DEHOTEUR E. — TORDEUR A.

Genval. — ✉ ⊤ *La Hulpe*. — FONTAINE F.

Genval. — ✉ *La Hulpe*. — ⊤ *Genval*. — D. bras.: 2 kilom. 500. Brasserie de la Smart. PLETINCKX Léon ; prod. app.: 2 000 hectol.

Glabais. — ✉ ⊤ *Genappe*. — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: 2 kilom. 600. — LEPAGE Henri ; prod. app.: 3,000 hectol.

Grand-Bigard ⊤ — ✉ *Berchem-Sainte-Agathe*. — RAMPELBERGH J.B. (inactive). — VERHAVERT (Veuve J.-E), et Malterie.

Grand-Rosière-Ottomont. — ✉ *Perwez*. — ⊤ *Petit-Rosière*. — DEWAET MAX. Brasserie-Malterie-Distilerie.

Grez-Doiceau ✉ — ⊤ *Gastuche* — D. bras. : à 30 minutes. CRIKELER Joseph, Prod. app. : 3.000 à 3.500 hectol.

Grez-Doiceau ✉ — ⊤ *Gastuche* — DUCHESNE P., et Malterie — LACOURT.

Haecht ✉ ⊤ — D. bras. : 2 kilom. 500. — Brasserie « La Cloche ». VAN VELSEN Ernest. Chef fab. : *Hulsbosch*

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

ictor. Prod. app. : 5.000 hectol.. Spécialité de bière brune
te *Uitzet*.

Hal ✉ ⊤ 🚂 — DEBOECK Gaston. et Malterie — DE
OECK Léon, et Malterie — PETRE-NERINCKX (Veuve E),
Malterie — SERRE (Veuve), et Malterie — VAN LIER J.L.
rasserie Saint-Joseph.

Halle-Boyenhoven — ✉ ⊤ 🚂 *Léau* — RUPPUS C. —
CHIERNSKY.

Hekelgem — ✉ ⊤ *Erembodeghem* — 🚂 *Esschcene-Lom-
ech* — LOUIS (ENFANTS) — VERLEYSEN (Veuve J.-B.).

Hérent ✉ ⊤ 🚂 — DEHERTOGH-DAMINE.

Hérent ✉ ⊤ 🚂 (Ligne de Louvain à Bruxelles) — D. bras. :
00 mètres. Brasserie Saint-Antoine. ETEVENS EDM. ET
ie Chef fab. : *Stevens Edm.* Prod. appr. : 8.000 hectol.
abrication spéciale de bière blonde tant recherchée par les
ôpitaux, les pensionnats et abbayes.

Hérinnes-les-Enghien ⊤ 🚂 — ✉ *Enghien* — VANHO-
EL.

Heze — 🚂 *Grez-Doiceau* — DEKEYN.

Héverlé — ✉ 🚂 *Héverlé-Centre* — ⊤ *Louvain* — DRABS F.

Héviliers — ✉ ⊤ 🚂 *Mont-Saint-Guibert* — EVERARTS
(V° J.), et Malterie.

Hoeleden — ✉ ⊤ *Glabeek* — 🚂 *Oplinter* — RAY-
MAECKERS F.

Hoeylaert (Con d'Ixelles) — 🚂 *Groenendael* — FÉLICÉ et
JOLY — TIMMERMANS.

Hondrocht-Lembecq — ✉ ⊤ *Hal* — Exprès : 1 kilom. —
🚂 *Bruges-Bellinghem* — D. bras. : 1 kilom. RELECOM Th.
Téléph H. 15. Prod. app. : 300 hectol.

Hougaerde ✉ ⊤ 🚂 — BRASSEUR Victor — COLLAERT
ET ADAMS — CUPPERS G. et (V° A.) — DOTREMONT
Clément — MAES Jules.

Hougaerde ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 300 mètres. Embrt : de
Tirlemont à Namur. PELLEGRIN Louis, ancienne brasserie
VANNERUM. Prod. app. : 4.000 hectol. Fabrication de bière
blanche très estimée pour sa saveur agréable et rafraîchissante
à 11 fr. l'hectolitre. S'expédie dans toute la Belgique.

Hougaerde ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à 10 minutes. STAPEL
Constant — TOMSIN (Veuve A.) — VANHAGENDOREN
FRÈRES.

Houtain-le-Val — ✉ *Genappe* — ⊤ 🚂 *Rèves* — BINET.

Huldenberg — ✉ *Weert-St-Georges* — ⊤ *Overyssche* — 🚂 *Weert-St-Georges* ou *Overyssche* — D bras. : gare *Weert-St-Georges* : 7 kilom. . gare *Overyssche* : 4 kilom. LAHAYE Jean-Baptiste, et Malterie. Orge brune, blanche. faro, lambic.

Humbeck ✉ — ⊤ *Wolverthem* — 🚂 *Cappelle-au-Bois* — CEULEMANS V., et Malterie.

Humbeck ✉ — ⊤ *Wolverthem* — 🚂 *Cappelle au Bois* — (chemin de fer vicinal) D. bras. : 4 kilom. Embrt vers Bruxelles. Quai : *Canal de Bruxelles à Wiliebræck*. VAN BUGGENHOUT P. Prod. app. : 3.000 hectol.

Huppaye-Molembais-Saint-Pierre ✉ ⊤ 🚂 — MARIQUE L., et Malterie — SENTRON (Ve), et Malterie.

Incourt ✉ ⊤ — 🚂 *Jodoigne*. — DELFOSSE E., et Malteeie — DUBOIS A. (inactive) — GENOTTE P. — STEVENAERT.

Itterbeck. — ✉ *Berchem-Sainte-Agathe*. — ⊤ 🚂 *Dilbeek* et *Cureghem*. — CROKAERT (Ve P), et Malterie — WALRAVENS J. (Ve), et Malterie.

Ittre ✉ ⊤ — 🚂 *Virginal*. — BALLANT F., et Malterie — JACQUET-VINCART A

Ittre ✉ ⊤ — 🚂 *Virginal*. D bras.: 3 kilom. — DEHASPE René ; prod. app.: 4.000 hectol.

Jandrain-Jandre-Nouillo. — ✉ ⊤ 🚂 *Jauche*. — D. bras.: 2 kilom. — MOTTE ET NELIS. Dir.: *Motte C.* ; prod. app.: 3.500 hectol.

Jauche ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 250 mètres. — ART-VANÉRUM A. Ch. fab.: *Art. A.* ; prod. app.: 4.000 hectol. Brasserie et Malterie fondées en 1872. Spécialité bière brune fabriquée uniquement de grains et de houblon.

Jauche ✉ ⊤ 🚂 — JAUQUET V. — LHEUREUX L., et Malterie.

Jauchelette. — ✉ ⊤ *Jodoigne*. — 🚂 *Huppaye*. — DALCQ V. — FABRY.

Jette-Saint-Pierre ✉ ⊤ 🚂 Téléph. 188 (maison communale). — HUYGENS I.. et Malterie — MOERENHOUT I., et Malterie — TIMMERMANS ET KOESELS — VAN HAELEN, et Malterie.

Jodoigne ✉ ⊤ Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Jodoigne* et du vicinal *Gailleroux*. D. bras.: 🚂 Etat : 2 kilom. et à 2 minutes du

point d'arret vicinal *Louvain-Jodoigne*. Brasserie à vapeur du Gailleroux. BOSTON EM. ED. Nr. Dir.-ch. fab.: *Boston N*. — Spécialité de bière blonde en fûts et en bouteilles. Médaille d'argent à l'Exposition internationale de Bruxelles 1897.

Jodoigne ✉ ⊤ 🚂 — BECQUEVORT J. — BORLÉE Frère et Sœur.— COISMAN L.— DEFRESNE F.— GENOTTE J. — GODTS H. — HEURION E. — MARTIN Ch., et Malterie. — MARTIN F. et Malterie. — PALANGE M., et Malterie.

Jodoigne ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. *Réseau-Landen*. — D. bras.: à cinq minutes. — Embrts vicinaux: *Wavre* et *Louvain*. — SCHEYS-VAN HAMME Théodore. Chef fab.: *Van Koekelberg Désiré*. Prod. app.: 5.000 hectol. Bières grisette, brune et blonde. Exposition universelle d'Anvers 1894: *Médaille d'argent*. Exposition d'Amsterdam 1895: *Médaille d'or*.

Jodoigne Souveraine.—✉ ⊤ 🚂 *Jodoigne*.—CONARD H.

Keerbergen. — ✉ *Boortmeerbeck*. — ⊤ 🚂 *Haecht*. — CLAES M. — DE VOGELAER.

Kerkom-lez-Tirlemont. — ✉ ⊤ 🚂 *Vertryck*. — CLERINEX.

Kersbeck-Miscom.— ✉ ⊤ *Glabbeek*. — 🚂 *Tirlemont*.— KEMERLINCKX E. — SCHUTTERS L.

Kessel-Loo. — ✉ ⊤ 🚂 *Louvain*. — THEYS.

La Hulpe ✉ ⊤ 🚂 — DELOZE J. — PETIT (Ve).

Lasne-Chapelle-Saint-Lambert. — ✉ *Ottignies*. — ⊤ 🚂 *Rixensart*. — STOUFFS A Malterie et Distillerie.

Léau ✉ ⊤ 🚂 — MARNEFF N. — VAN OOSTVELD L.— VAN SCHOENBEEK (Ve).

Eeefdael. — ✉ ⊤ *Tervueren*. — DE REYN.

Leeuw-Saint-Pierre. — ✉ *Loth*. — ⊤ 🚂 *Buysingen* et *Loth*. — TIMMERMANS F.

Lembecq-les-Hal ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. 45. — Embr.: ligne de *Mons*, raccordement à la gare de *Lembecq*. — BRASSERIE ET VINAIGRERIE DE LEMBECQ-LES-HAL (Société anonyme). Dir. commercial: *Bruch F.* Chef fab.: *Bruyssens Arthur*. — Prod. app.: 20.000 hectol. Fabrique de bondes métalliques. Vinaigre spécial pour coupage des jeunes bières. Bière du « Dragon » en bouteilles. Marque déposée.

Lembecq-les-Hal ✉ ⊤ 🚂 — NERINCKX V. et Malterie. — PAUL (Veuve) ET FILS. — VANDE SANDE.

Lennick-Saint-Martin ✉ ⊤ — 🚃 *Ternath* et 🚂 *vicinal Bruxelles-Enghien*. — VANDERHASSELT (Vve F.)

Lennick-Saint-Quentin ✉ ⊤ — 🚃 *Ternath*.— DE MEERSMAN Benoît, et Malterie.

Liedekerke — ✉ ⊤ 🚃 *Denderleuw*. — D'HOE J., et Malterie.

Lillois-Witterzée ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres. Brasserie « l'Hirondelle ». BINET, et Malterie. — RANSQUIN R. — RENVIRDE.

Linkebeek 🚃 — ✉ *Uccle*. — ⊤ *Uccle-Calevoet*.—THEUNISSEN Edmond, et Malterie.

Linsmeau.— ✉ 🚃 *Esemaël*. — ⊤ *Lincent*. — LAROCHE.

Lombeeck-Sainte-Catherine. — ✉ *Ternath*. — 🚃 *Ternath* et *Esschen*.— VAN CUTSEM P., et Malterie.

Londerzeel ✉ ⊤ — 🚃 *Londerzeel* (Ouest). D. bras. : à dix minutes. — Brasserie de l'Ange. DE BOECKE-PASKIE Victor. Dir.-Chef fab.: *De Boecke Victor*. Prod. app.: 2.000 hectol. et Malterie.

Londerzeel ✉ ⊤ 🚃 — DEKEERSMAEKER J., et Malterie — DE VLEESHOUVER E., et Malterie.

Loupoigne. — ✉ ⊤ 🚂 *Genappe*. — ROUSSEAU N. FRÈRES, et Malterie.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie Le Grand Cornet, fondée en 1733. AUSLOSS ET BAGUET, rue Saint-Hubert, 2, et Malterie. Exportation des bières de Louvain, Peeterman, brune et orge.

Louvain ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — BAGUET J., place St-Jacques, 24 — BAUCHAU ET Cie, rue de Malines, 219. Téléph. 120.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRASSERIES VAN TILT SŒURS, rue de Malines, 178. Téléph. n° 107. Dir.: *Koltz Eugène*, ingénieur-civil. Ch.-fab.: *Vanlaer-Guillaume*. En dehors de deux usines de brasserie, la firme exploite une malterie industrielle.

Louvain ✉ ⊤ — Adresse télégr.: *Artois-Louvain*. Téléph. — 🚂 raccordée à Louvain Bassin. D. bras.: à 20 minutes de la gare principale. BRASSERIE ARTOIS, au canal et rue de Malines. Dir.: *Vandenperre A.* Chef fab.: *Pick M.* Téléph. n° 147 — WILLEMS Edmond, et Malterie ; prod app.: 100.000 hectol. Brasseries les plus anciennes et les plus importantes de la Belgique. Fermentation basse et haute. Dépôts : Bruxelles, rue

Masui, 37. Anvers, quai Flamand, 62. Grand Prix, Exposition universelle Anvers 1894. Hors Concours, Membre du Jury. Exposition universelle Bruxelles 1897.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRUYNINCKX ET VANZEGROECK, et Malterie — CARLEER J.-A., rue des Chariots, 18 — CARLEER J., rue de l'Ecluse, 18 — COGKX G. rue de Tirlemont. 168 — DAEMS P. rue Marie-Thérèse, 9 — HANSTEENWINCKEL H., rue des Corbeaux, 28 — LAHAYE J.-B., rue de Bruxelles, 118.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie du Petit Ours, rue de Bruxelles, 150 Téléph. n° 77 — LINTS-STERCKX J. ET Cie. Dir.: *Lints Jules*; prod. app.: 25.000 hectol., et Malterie. Spécialité de bière blanche, de Louvain et Barembier.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — MERTENS A. et Cie, rue du Canal, 60. Téléph. 139, et Malterie.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de la Fleur d'Or, rue des Brasseurs, 36 PEETERS J.-F. et Cie. Dir.: *Peeters J.-B.* Ch. fab.: *Roodhooft Henri.* Téléph. n° 90, et Malterie. Bières brune, blonde, blanche, peeterman. orge, faro et Lambic, primées à différents concours.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie Saint-Jacques, rue de la Laie, 19, Maison fondée en 1766. RENAERTS (Vve) ET VERBIST, et Malterie — ROODHOOFD H., rue des Capucins, 37 — SERVAIS, rue de Bruxelles, 154, et Malterie — TIELEMANS F. ET J., rue de Malines, 189 — VANDERHAERTVERSTRAETE (Ve), rue Brasseur. — Téléph. 37, et Malterie — VANHAMME FRÈRES ET SŒUR. Téléph. 3 et Malterie — VUYLSTEKE Jules. Brasserie expérimentale, modèle de l'Ecole supérieure de brasserie, rue des Récollets, 35.

Lubbeek ✉ ⊤ 🚂 — DE RAEYMAKER U. — VANHELLEMONT L. — VAN OBBERGEN P.-J. (Schilbeek).

Malderen ✉ ⊤ 🚂 — VERCAUTEREN CUYKENS, et Malterie — VERMŒSSEN F., et Malterie.

Marbaix-Marbisous ✉ ⊤ 🚂 — DELSTANCHE ET DUBOIS.

Marbaix-Marbisous ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. 500 — Brasserie de Petitmont. DEVROYE Jules. Dir.-chef fab.: *Devroye Jules*; prod. app.: 3.000 hectol. Bière supérieure exclusivement faite de grains et houblon du pays d'Alost.

Marbaix-Marbisous ✉ ⊤ 🚂 — FRÉSON H., et Malterie — GOFFAUX J.-B. — ROBERT E.

Marilles. — ✉ ⊤ *Jauche Huppaye.* — BENOIT F.

Maxenzeele. — ✉ ⊤ 🚂 *Assche.* — DE LANDSTHEERE J., et Malterie.

Mensell-Kieseghem — ✉ ⊤ *Winghe-St-Georges* — 🚃 *Tirlemont.* KENES (Vve E.)

Meldert-les-Tirlemont — ✉ ⊤ 🚃 *Hougaerde* — MEEUS C.

Melin — ✉ ⊤ *Jodoigne.* — 🚃 *Melin-Lathy.* MALEVÈ.

Melsbrœch — ✉ *Aerschot* — ⊤ 🚂 *Testelt* — GRANDE BRASSERIE DE MELSBRŒCK (Société anonyme).

Merchtem ✉ ⊤ 🚃 — STUCKENS E.

Merchtem ✉⊤🚂 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de l'Ancre VAN CAPPELLEN, Jules. Ch. fab.: *Van Cappellen Jules.* Prod. app.: 5.000 hectol. Récompenses obtenues : Médaille d'or. Exposition d'hygiène Bruxelles 1893 Médaille d'or. Exposition de Forest 1893 Médaille d'argent. Exposition d'Anvers 1895 Médaille d'or. Exposition internationale de Bruxelles 1897.

Merchtem ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 800 mètres. — VAN GINDERACHTER C., et Malterie. Product. app.: 3.500 hectol. — VAN HAMME-DE MOOR F. (Vve).

Meysse — ✉ ⊤ *Wolvertem.* — 🚃 *Laeken.* — PUTTEMANS J. et Malterie.

Molhem-Bollebeck — ✉ ⊤ *Assche.* — VANDENHOUTE J.

Montaigu ✉ ⊤ 🚃 VAN HAVERE A.

Mont-Saint-André — ✉ *Pervez.* — ⊤ *Petit-Rozière.* — 🖷 *Ramilies.* — GILLET A., et Malterie.

Mont-Saint-Guibert ✉ ⊤ 🚃 — CONARD L. — BONUS — GARDE I., et Malterie. — LAVUAX SŒURS — WAUTHIER E.

Geer-Heylissem — ✉ ⊤ 🚂 *Esemaël.* — LAMMENS — RAYMAEKERS (Vve A.).

Neer-Linter ✉ — ⊤ *Léau.* — 🖷 *Wommerson* et *Bousbeck.* — VAES T. et F.

Neervelp — ✉ ⊤ 🖷 *Vertryck.* — DEHERTOGH H. Frères.

Neer-Yssche — ✉ ⊤ 🚂 *Weert-Saint-Georges.* — BRUFFAERTS FRÈRES, et Malterie.

Nethen — ✉ *Hamme-Mille.* ⊤ 🖷 *Weert-Saint-Georges.* — COLLAERT P. — VANDENPLAS FRÈRES.

Nivelles ✉ ⊤ 🚂 — BARRY (Vᵉ). — BOUCQUEAU. — BRULÉ. et Malterie. — BULCKENS Léon, et Malterie. — DEFALQUE (Vᵉ), et Malterie. — DULIER (Vᵉ). — DUVIEUSART-BOURIEZ. Brasserie à vapeur et Malterie. — GOTZE. — MERCIER P.

Nodebais 🚂 — ✉ ⊤ *Hamme Milie.* — DEWAET Alfred.

Noduwez — ✉ *Esemaël* — ⊤ 🚂 *Orp* — NAVEAU F.

Ohain — ✉ ⊤ 🚂 *La Hulpe* — STOUFFS A., et Distillerie.

Oisquercq — ✉ ⊤ 🚂 *Tubize* — MASSART (Vve C.). et Malterie.

Ophain-Bois-Seigneur-Isaac — ✉ ⊤ 🚂 *Lillois* — REYNENS F.

Op-Heylissem — ✉ ⊤ 🚂 *Esemaël* — PIRSON B.-C.

Oplinter ✉ — ⊤ 🚂 *Tirlemont* — VERHEYDEN FRÈRES, et Malterie.

Opwick ✉ ⊤ 🚂 — DE COSTER F., et Malterie — DESMEDT FRÈRES, et Malterie.

Orp-le-Grand ✉ ⊤ 🚂 — DETIÈGE FRÈRES et SŒURS — HOUART Alfred — HOUART Eugène, et Malterie — LIBERT J., et Malterie — PAHEAU F. — PIRSON E.

Orsmael-Gussenhoven ✉ ⊤ 🚂 *Léau* — ROUMIEUX (Vᵉ E) — WAUTIERS A.

Over-Yssche ✉ ⊤ — 🚂 *La Hulpe* — POOT J. — ROWIES (Vᵉ H.) — VAN BILLOEN J.-B. ET L.

Pamel — ✉ *Denderleeuw* — ⊤ 🚂 *Okegem* — TONDEURS T., et Malterie.

Perck — ✉ ⊤ 🚂 *Vilvorde* — SYMONS A.

Perwez ✉ ⊤ 🚂 — DELFOSSE J., et Malterie — LEPAGE C., et Malterie — PERRIN A. — STIÉVENART T.

Piétrain — ✉ ⊤ 🚂 *Jodoigne* — TORDOIR.

Piétrebais-Chapelle-Saint-Laurent — ✉ ⊤ 🚂 *Grez-Doiceau* — BARETTE D.-J.

Plancenoit — ✉ ⊤ 🚂 *Braine l'Alleud* — DELPIERRE (Vᵉ V.).

Quenast ⊤ 🚂 — ✉ *Rebecq-Rognon* — LEFEBVRE J., et Malterie.

Ramsdonck — ✉ ⊤ *Capelle-au-Bois* — 🚂 *Capelle-au-Bois* et *Landerzeel-Est* — PLASKIE F., et Malterie.

Grands Prix aux Expositions Universelles : Paris 1889, Anvers 1894, Bruxelles 1897, 25 Diplômes d'Honneur

Appareils de mesure et de contrôle pour l'industrie (b. s. g. d. g.)

Jules RICHARD , Ingénieur-Constructeur*

Fondateur et Succr de la Maison RICHARD Frères

25, Rue Mélingue (Ancienne Impasse Fessart), PARIS

CONTROLE CONSTANT ET ASSURÉ

DE LA TEMPÉRATURE DES TOURAILLES, GERMOIRS, CAVES, ETC.

THERMOMETRES ENREGISTREURS

(brevetés s. g. d. g.)

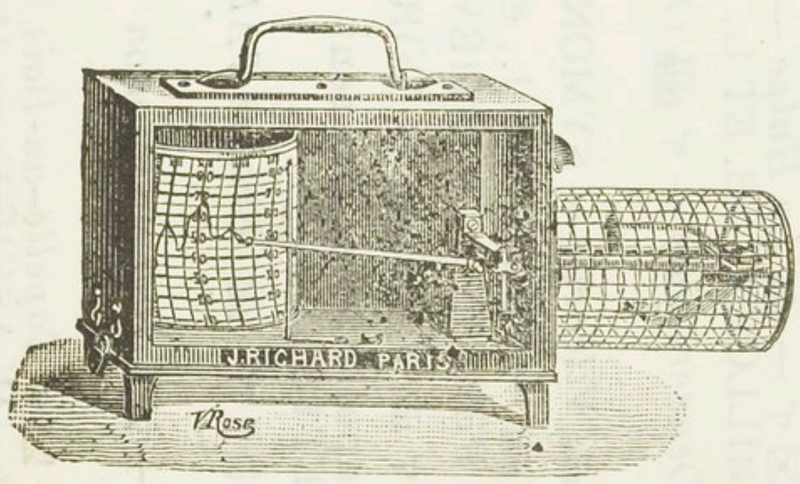
écrivant automatiquement à l'encre leurs indications

THERMOMÈTRES AVERTISSEURS

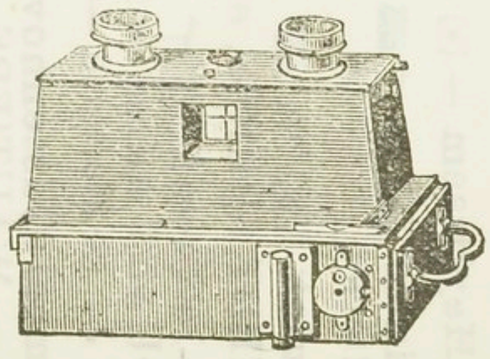
maxima et minima

THERMOMÈTRES A CADRAN

pour Cuves-matières



Indicateur ou enregistreur du niveau des liquides à petite distance, appelé Hydromètre stable, avec lequel il n'est aucunement besoin de sortir la cloche de l'eau. -- Ampèremètres Voltmètres enregistreurs et à cadran. -- Wattmètres enregistreurs.



LE VÉRASCOPE

(breveté s. g. d. g.)

ou *Jumelle stéréoscopique* donne l'**image vraie** garantie superposable avec la nature, comme **grandeur** et comme **relief**.

C'est le document absolu enregistré

Envoi franco des notices illustrées sur demande

21(L.

352

Rebecq-Rognon — ✉ ⊤ 🚂 *Rebecq-Village* — BARTHOLOMÉ, ÉMILE HAYETTE ET Cie, et Malterie — DERIDDER J. ET E. VANDERPERRE, et Malterie — DERIDDER Vital — MARSILLE J. — SOLVAY E. ET DELCROIX, et Malterie.

Rhode-Sainte-Genèse ✉ ⊤ 🚂 — DEBECKER (Vᵉ F.).

Rillaer — ✉ ⊤ 🚂 *Aerschot* — SMEYERS L.

Ripain (au) — ✉ ⊤ 🚂 *Tubize* — DELABIE ET CASTERMAN.

Rotselaer ✉ ⊤ 🚂 — SMEDTS T., et Malterie.

Rummen — ✉ ⊤ 🚂 *Geet-Betz* — COENEN.

Saint-Jean-Geest ⊤ 🚂 — ✉ *Jodoigne* — Exprès : 500 mètres — D. bras. : 500 mètres. Brasserie-Malterie de Minge. VANEEBERGH Victorin. Prod. app. : 5.000 hectol. Bières en bouteilles.

Saintes ✉ ⊤ 🚂 — COUPEZ A. (inactive).

Saintes ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 2 kilom. Brasserie de la Fontaine. DEMEURE Jean-Joseph, et Malterie. Dir.-chef fab.: *Demeure J.-J.* Prod. app. : 950 hectol. Fabriques de bières brune, faro, de garde dénommée « Spéciale » et de bière en bouteille « Hof-Bier ».

Sart-Dames-Avelines ✉ — ⊤ 🚂 *Frasnes-les-Gosselies* e *Villers-la-Ville* — BOUQUIAUX FRÈRES.

Sart-Dames-Avelines ✉ — ⊤ 🚂 *Frasnes-les-Gosselies* — D. bras. : à 35 minutes. Brasserie de la Haute-Cense. DALOZE-DUVIVIER J. Dir. : *Daloze-Valmy*. Chef fab. : *Deloche Jules*. Pr app. : 4.000 hectol.

Saventhem ✉ ⊤ 🚂 — DE VLEMYNCK (Vᵉ H.).

Schepdael — ✉ *Lennick-Saint-Quentin* — ⊤ *Bodeghem-Saint-Martin* — 🚂 *Bruxelles-Ouest*. Emb. : *vicinal Bruxelles-Spanuit arrêtant près l'usine*. Quai : *Bruxelles*. JEAN ET EGIDE DE TROCH. Dir. chef fab : *J. de Troch*. Prod. app. : 10.000 hectol. Cette brasserie possède la spécialité des gueuse-lambic pour la bouteille. et Malterie.

Schepdael — ✉ ⊤ *Lennick-Saint-Martin* — 🚂 *Bodeghem-Saint-Martin* — DENÈVE J., et Malterie — EYLENBOSCH E. — GOOSSENS S., et Malterie — VANCUTSEN (Vᵉ H.).

Sempst. — ✉ ⊤ 🚂 *Weerde*. — VLOEBERGHS.

Sichem-lez-Dietz ✉ ⊤ 🚂 — WERNANTS.

Steenhuffel ⊤ 🚃 — ✉ *Londerzeel*.—DEMESMAECKER F. et Malterie. — MOORTGAAT L.

Steynockerzele. — ✉ ⊤ 🚃 *Cortenbergh*.— BRUYNEEL Ph., et Malterie.

Strombeek-Bever.— ✉ ⊤ 🚃 *Laeken*. — DE VLEMINCK Fils, et Malterie.

Ternath ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 200. Brasserie de « l'Empereur ». DE NEVE Edouard. Dir. : *De Neve Edouard*. Chef fab : *De Neve Léon*. Prod. app.: 3.000 hectol. Spécialité de bières brune, blanche, faro, lambic, ternathoise, mars, et Malterie.

Ternath ✉ ⊤ 🚃 — TIMMERMANS H., et Malterie.

Tervueren ✉ ⊤ 🚃 — COORBEEL N. — JESPERS et BOON.

Tervueren ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. Brasserie du Parc. VAN ROY Louis, chaussée de Bruxelles, 13. Prod. app.: 6.000 hectol. Spécialité de bière brune à fermentation haute.

Testelt ⊤ 🚃 — ✉ *Sichem* — STRAELEN J.

Thielt-Notre-Dame ✉ (par Tirlemont). — ⊤ *Wingée'Saint-Georges*. Exprès : 4 kilom. — 🚃 *Diest, Louvain, Aevschot, Tirlemont*. Desservi par le vicinal (4 lignes). D. bras.: (🚃 du vicinal): 1 kilom. Brasserie et Malterie « la Grotte ». GENIETS Frères. Prod. app.: 6.000 hectol., et Malterie.

Thielt-Notre-Dame ✉ — ⊤ *Wingle-Saint-Georges*. — 🚂 *Aerschot*. — TAVERNIERS L.

Thollembeek. — ✉ *Gammerages*. — ⊤ 🚃 *Herines*. — CARLIER.

Thorembais-les-Bégnines. — ✉ ⊤ 🚃 *Perwez*. — Exprès: 4 kilom. — D. bras.: 4 kilom. — Brasserie de la Vignette. SAMBRÉE L. & BOUCHER A. Chef fab.: *Delloye Alph.* Prod app.: 4.000 hectol. Spécialité bière-vignette.— *Médaille d'argent:* Exposition internationale de Bruxelles 1897.

Thorembais-Saint-Trond. — ✉ ⊤ 🚂 *Perwez-le-Marché*. — DENIS — MURAILLE.

Tilly ✉ ⊤ — 🚃 *Marbaix*. — TORDOIR.

Tirlemont ✉ ⊤ 🚃 — DONY Adrien, et Malterie. — JAMART & Cie.

Tirlemont ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. — PIÉRAERTS Th. & Cie. Dir.-chef fab.: *Pieraerts Th*. Prod. app.: 6.000 hect.

Tirlemont ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — Brasserie-Malterie de l'Ancre. VAN DEN SCHRIECK Frères. Prod. app.: 25.000 hectol. *Diplômes d'honneur* et *Médailles d'or* à toutes les expositions.

Tourinnes-la-Grosse. — ✉ ⊤ *Hamme-Mille*. — 🚂 *Gastuche* et *Weert-Saint-Georges*. — BRASSEUR V.-E. — DEGREVE J. — MOTTIN G.

Tourinnes-Saint-Lambert. — ✉ ⊤ 🚂 *Grand-Leez*. — HANQUET C.

Tourneppe. — ✉ ⊤ 🚂 *Buysingen*. — DEWAEL, et Malterie. — WINDERINCKS (Ve), et Malterie.

Treneloo. — ✉ *Haecht*. — ⊤ *Merchtem*. — 🚂 *Rotselaer*. — ERALY.

Tubize ✉ ⊤ 🚂 — HANNICQ V., et Malterie. — MARIN. — MASSART A. — TOLLEN.

Uccle ✉ ⊤ 🚂 — HERINCKX Frères, Brasserie de la Couronne, et Malterie. — VANDER-ELST & BRUYNS, et Malterie. — VANDER-LINDEN J.-B. & Cie. Brasserie du Château, et Malterie. — VAN HAELEN. Brasserie de la Bonne Source. — SOCIÉTÉ ANONYME. Brasserie de la Grande Source.

Velthem-Beyssem. — ✉ ⊤ 🚂 *Velthem*. — ROELANTS P.-L., et Malterie.

Vieux-Genappe. — ✉ ⊤ 🚂 *Genappe* — LISEAUX M. & H.

Villers-la-Ville ✉ ⊤ 🚂 — CLÉMENT L.

Villers-la-Ville ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. 500. — Brasserie du Ramipont. HERNALTEENS Emile. Chef-fab. : *Hernalteens E.* Prod. app.: 4.000 hectol.

Vilvorde ✉ ⊤ 🚂 — DENAEYER (Ve) & RISACK, et Malterie. — NOWE J., et Malterie. — VAN CAMPENHOUT J., et Malterie.

Virginal-Samme. — ✉ ⊤ 🚂 *Virginal*. — DEVALKENEER. Société coopérative.

Vissenacken. — ✉ ⊤ 🚂 *Tirlemont*. — D. bras.: 5 kilom. — HUENS Théophile. Chef-fab.: *Vanpurys Théophile*. Prod. app.: 2.000 hectol.

Vlesenbeke 🚂 (vicinal) — ⊤ ✉ *Ruysbroek*. — LINDEMANS F.

Waenrode. — ✉ ⊤ *Diest.* — 🚂 *Haelen-les-Diest.* — D. bras.: 9 kilom. — Brasserie Gambrinus. WAUTERS Joseph, propriétaire-directeur. Prod. app.: 3.800 kilog.

Walhain-Saint-Paul. — ✉ ⊤ 🚃 *Chastre-Villeroux.* — D. bras.: 4 kilom. — DE BROUX-DELCOURT Edmond, et Malterie. Prod. app.: 4.000 hectol. Dépôt à Bruxelles pour bières en fûts et en bouteilles.

Wombeke. — ✉ ⊤ 🚃 *Ternath.* — DETROCH P., et Malterie.

Waterloo ✉ ⊤ 🚃 — HALLOT Arthur. Brasserie de l'Espérance. — LAMOTTE — THYS-DELVILLE. Brasserie du Lion.

Watermael-Boitsfort. — ✉ *Boitsfort.* — ⊤ 🚃 *Watermael* et *Boitsfort.* — DEWOFLS (Vᵉ) — VANDEPUTTE H.

Wavre ✉ ⊤ 🚃 — CONSTANT J. — CRABEELS A., et Malterie. — DELPIERRE H., et Malterie. — DERAEDT A., et Malterie. — GUSTOT E., et Malterie. — HENNAU FRÈRES. — LACOURT L., et Malterie. — RAYÉE.

Wemmel. — ✉ ⊤ 🚂 *Jette-Saint-Pierre.* — CALUWAERT, et Malterie.

Werchter. — ✉ *Wespetaer.* — ⊤ *Werchter* (Ecluse). Exprès : 7 kilom. — 🚃 *Rotselaer.* D. bras.: 4 kilom. Brasserie et Malterie de Palmboom. VAN ROOST Félix ; prod. app.: 25.000 hectol. Dépôt à Bruxelles : rue Jolly, 75. Médailles d'or et d'argent à différents concours.

Wesemael. — ✉ ⊤ 🚃 *Rotselaer.* — D. bras.: 2 kilom. — SOCIÉTÉ ANONYME SAINT-JOB.

Wesembeek 🚃 — ✉ ⊤ *Tervueren.* — DE WANDELER J.

Willebringen. — ✉ ⊤ 🚃 *Vertryck.* — HENDRICKX Léon.

Wilsele. — ✉ *Louvain* ou *Wygmael.* — ⊤ 🚂 *Wygmael.* D. bras.: 1 kilom. Brasserie « Le Dragon ». GEERAERTS P, Ch. fab.: *Gunwels Jean* ; prod. app.: 3.100 hectol.

Winxele. — ✉ ⊤ 🚃 *Welthem.* — BEHAULT et Cᵉ. —

Winghe-Saint-Georges ✉ ⊤ — 🚂 *Tirlemont.* — KELDERMANS FRÈRES.

Woluwe-Saint-Lambert ✉ — ⊤ 🚃 *Woluwe-Saint-Pierre.* — DEBECKER E. ET DE BELDER.

Wolverthem ✉ ⊤ — 🚂 *Wolverthm* et *Londerzeel* (Ouest) près la brasserie. De KEERSMAECKER-AUGUSTYNS J.-J., et Malterie ; prod. app.: 12.000 hectol. Malterie et Brasserie

montées d'après les derniers perfectionnements. Bière brune, bock, faro, lambic.

Wolverthem ✉ ⊤ — 🚂 *Londerzeel* et *Merchtem*. — LETTENS J.

Zellick ✉ — ⊤ *Jette*. — 🚂 *Berchem-Sainte-Agathe*. — DE COSTER FRÈRE ET SŒUR (Inactive).— MOERENHOUT J.-B., et Malterie.

Zetrud-Lumay. — ✉ *Hougaerde*. — ⊤ 🚂 *Lumay*.— EVERARD FRÈRES — LORIERS (Ve Ph. J.).

PROVINCE DE FLANDRE OCCIDENTALE

Bruges ✉ ⊤ 🚂 — ARENTS SŒURS, Fer-à-Cheval, 90. — BOSSIER-VAN DAMME E., rue Sainte-Claire. 87.— CAUWE (Ve J.), Nord-Sablon, 13, et Malterie. — CAUWE-DEBUCK J., quai des Augustins, 15. Téléph 87, et Malterie. — CLAYES-VANDENBERGHE (Ve), rue Longue, 148, et Malterie — DE GRAEVE A., rue des Laines, 25, et Malterie — DE LANOTTE. rue des Carmes, 36. — DE MEULEMEESTER L., quai Sainte-Anne, 25, et Malterie. — D'HOEDT-CAUWE J , place Simon-Stévin, 3. Téléph 55 et 56, et Malterie. — FLOOR-DEMEULE-MEESTER, rue du Vieux-Sac, 1. — FLOOR-WATELET, rue Val-des-Roses, 7, et Malterie. — KNOCEAERT FRÈRES ET SŒURS, *à Scheepdaele-lez-Bruges*. — MAES FRÈRES. place de la Digue, 26, et Malterie. — MONTEVILLE C., rue Maréchal, 10, et Malterie.

Bruges ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie « la Sirène », fondée en 1800, rue Longue 19. MOULAERT Arthur, et Malterie. Bière très estimée.

Bruges ✉ ⊤ 🚂 — PARMENTIER G., quai Sainte-Anne, 18 SCHAEVERBEKE C., rue de la Vigne, 7, et Malterie — SCHAEVERBEKE F., rue du Fossé, 10 et Malterie — VALCKE G., rue Sainte-Catherine, 74, et Malterie — VAN DAMME, rue Coupeur, 4. et Malterie — VANDEPLAS STROBBE et Cie, quai Sainte-Anne, 14, et Malterie — VANDERGHOTE-THÉVELIN F., rue des Corroyeurs Noirs, 47, et Malterie — VANDER-GHOTE (Vve E.). Nord du Sablon, 93, et Malterie — VANDER-HOFSTADT, rue Maréchal, 18, et Malterie — VAN HOUTRYVE O rue Rame, 5, et Malterie — VANNESSE-LODENS J., rue Longue, 41, Malterie et Distillerie — VAN MULLEM (Vve), rue des Carmes, 36, et Malterie — VAN NESTE A., Pré Moulins, 6, et Malterie — VERLINDE-

CAUWE (Vve), rue du Fossé-aux-Loups, 39, et Malterie — VERLINDE P., Pré-aux-Moulins, 56, et Malterie — VERRAES O., rue des Bouchers, 21, et Malterie.

Adinkerke ✉ T — VANDENBERGHE-VANHOUTTE, et Malterie.

Aelbeke — ✉ *Courtrai* — T *Lauwe* — CHRISTIAENS.

Aerseele ✉ T — DEBEIL C. (Vve), et Distillerie — DEBRABANDERE T., et Malterie — VANHOUTE J.

Aertrycke — ✉ *Thourout* — T *Ichteghem* — ADRIAENS L., et Malterie — DEPUYDS H., et Malterie.

Alveringhem ✉ T — FAURE E. — GRIMMELPREZ E. — HOUTMAN J. — MORLION (ENFANTS) — VANDERHYEDE R. — VERSCHAVE J. et R.

Anseghem ✉ T — HEYSE C. — REYNAERT E., et Malterie.

Ardoye ✉ T — DELBAERE (Vve), et Malterie. — DEVOS (Vve E.), et Malterie. — VANDENBUSSCHE C., et Malterie.

Assebrouck. — ✉ *Bruges.* — T *Stroenbrugge* et *Bruges.* — WANTE C., et Malterie.

Autryve. — ✉ T *Avelghem.* — RYSMAN-CAMBIER P.

Avecappelle T — ✉ *Furnes.* — LIVAENEPOEL P.

Avelghem ✉ T — LANNEAU Euph. — LANNEAU Frères, et Malterie. — PEEREN DESCHODT, et Malterie.

Bavichove. — ✉ T *Harlebeke.* — DE BRABANDERE (Vve).

Becelaere. — ✉ *Geluwe.* — T *Zonnebeke.* — Exprès : 5 kilom. — D. bras : 5 kilom. — GRYSON Ch.-T. et V. HENRI. — VANRYCKEGHEM J.

Beernem ✉ T — DE CRAEMER C. — DOENSEN E., et Malterie. — MATTHYS E.

Beerst. — ✉ T *Dixmude.* — BLANCKAERT C. — DECOCK C. — NEVEJAN S. — WAEYAERT.

Belléghem. — ✉ T *Courtrai.* — BOONE J., et Malterie. — FOULON H. — VANDERGHINSTE R., et Malterie.

Beveren-Frontière. — ✉ T *Rousbrugge.* — *Poperinghe.* — FEYS P. — JEROME (Vve). — LOOTVOET (Vve J.) — LELIEUR (Enfants).

Bisseghem (halte). — ✉ ⊤ 🚂 *Courtrai*.— VANDOORNE.

Bixschote. — ✉ ⊤ 🚂 *Langemarck*. — PEENE A.

Blankenbergue ✉ ⊤ 🚂 — DECLERCQ, et Malterie.

Blankenberghe ✉ ⊤ 🚂 — VAN DE PUTTE-PAUWELS Cyrille, rue de l'Eglise, 60. Bière de premier choix en fûts et en bouteilles, et Malterie.

Boesinghe ⊤ 🚂 — ✉ *Ypres*.— COPPIN M.— LEROY H.

Breedene. — ✉ ⊤ 🚂 *Ostende*. — MARYSSAEL C., et Malterie.

Bulscamp. — ✉ ⊤ 🚂 *Furnes*. — RUBBEN G. — VANDENBUSCHE F.

Caeneghem. — ✉ *Thielt* — ⊤ 🚂 *Aerseele*. — VAN HOUTTE C , et Malterie.

Caeskerke 🚂 — ✉ ⊤ *Dixmude*. — DECOCK H. — VERHELST D., et Malterie.

Clemskerke. — ✉ ⊤ *Jabbeke*. — 🚂 *Oudenburg*. — DEWAELE & VAN BESIEN.

Clercken. — ✉ *Dixmude* — ⊤ 🚂 *Eessen*. — BOSSAERT J. — DEJONCKEERE P. — VAN MIDDELEM & SŒUR, et Malterie.

Comines ✉ ⊤ 🚂 — DUMORTIER L. — DUMORTIER O. — VAN ESLANDE-CATTEAU A.

Goolscamp.— ✉ ⊤ 🚂 *Ardoye*.— DE MEULENAERE E., et Malterie.

Cortemarck ✉ ⊤ 🚂 — DERAUW J. — DEWIDE A., et Malterie. — LOUWAEGHE P., et Malterie. — ROMMELAERE (Vve).

Couckelaere. — ✉ ⊤ 🚂 *Ichteghem*. — CHRISTIAEN H., et Malterie. — VERVACKE O.

Courtrai ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DEWITTE Ed., et Malterie — DOUTRELINE, et Malterie — DUPONT A. ET G. — DUPONT-DEVOS — DUVIVIER A. — LUST E., Téléph. 18, et Malterie — NUYTTENS Frères et Malterie — POLLET A., et Malterie.— ROSSELL, et Malterie — TACK P. et Cie, et Malterie — TACK Victor, et Malterie — VANDAMNE-VERSCHEURE, et Malterie —VANRÉABLE et ROSELL — VEYS (Vve) et Malterie — VUYLSTEKE-FEYS, et Malterie.

Coyghem — ✉ ⊤ *Dottignies* — 🚂 *Espierres* — BOURGEOIS A., et Malterie.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

" Les Industries Agricoles Progressives "

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Combeke — ✉ *Oostvleteren* — 🚂 *Poperinghe* — ALLEWAERT (Vve P.) — DERYCKE H. ET SŒURS — EEUWAERT (Vve).

Cuerne — ✉ *Courtrai* — ⊤ 🚂 *Harlebeke* — ANDRIES Joseph. Brasserie Le Rivage. Prod. app. : 4.000 hectol. — DELVA E., et Malterie — MAELFAIT A., et Malterie.

Dadizeele — ✉ *Menin* — ⊤ 🚂 *Ledeghem* — BOSTYN J. — DEVOS A., et Malterie.

Damme ✉ ⊤ 🚂 — WELVAERT (A.)

Deerlick ✉ ⊤ 🚂 — DE SCHEEMAEKER — ROGIERS Al.

Denterghem — ✉ ⊤ 🚂 *Aerseele* — CADET Achille et DESPEENTER Henri, et Malterie. Brasserie « Le Lion » (Société en nom collectif) PLANCHAERT C.

Denterghem — ✉ ⊤ 🚂 *Aerseele* — D. bras.: à 20 minutes — Brasserie de l'Ange. VAN DAELE-DEMEESTER Henri. Prod. app.: 5.000 hectol., et Malterie. Médaille d'argent : Exposition de Mons 1898; Médaille d'argent : Exposition de Bordeaux 1896 ; Diplôme d'honneur, Médaille d'Or au Grand Concours de la Brasserie, Bruxelles 1897, pour sa bière blonde des Flandres.

Desselghem ✉ ⊤ 🚂 — DEBRABANDERE E., et Malterie — VANHOUTTE H. (Vve), et Malterie.

Dixmude ✉ ⊤ 🚂 — DECUYPER (Vve C.), et Malterie DELACAW F , et Malterie — JANSSENNE (Vve), et Malterie — NEVEJAN C., et Malterie — PARET FRÈRES — VANDENBUSSCHE G., et Malterie — VANHILE—VERHELST H., et Malterie.

Dottignies ✉ ⊤ — 🚂 *Dottignies St-Léger*. D. bras.: 1 kilom. 250. Embrt : de *Mouscron-Avelghem*. Brasserie et Malterie de la Station. DE GANDT ET BOSSU. Prod. app.: 6.000 hectol.

Dottignies ✉ ⊤ 🚂 — GLORIEUX ET POULET Frères, et Malterie.

Dranoutre — ✉ *Neuve-Eglise* — ⊤ *Messines* — 🚂 *Ypres* — LOUF-THIBAUT.

Eeghem — ✉ ⊤ *Pitthem* — DEVRIESE (Vve), et Malterie.

Eerneghem ✉ ⊤ 🚂 — DEVOS E. — DONQUERS L. — ROELENS R. — VANDECASTEELE (Vve) — VAN SIELEGHEM, et Malterie.

Eessen ✉ ⊤ 🚂 — BONTE (Vve) — COSTENOBLE A., et Malterie — SWAELSC.

Eggewaerts-Cappelle — ✉ *Furnes* — ⊤ 🚃 *Ave-Cappelle.* DEEREN A., et Malterie.

Elverdinghe ✉ ⊤ — 🚃 *Boesinghe* — VANDERGHOTE H.

Emelghem —.✉ ⊤ 🚂 *Iseghem* — BORSS.

Furnes ✉ ⊤ 🚃 — Adresse télég : *Coevoet-Brasseur-Furnes.* Brasserie St-Joseph — Julien COEVOET-VAN CANNEYT.

Furnes ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 700 mètres. Brasserie St-Arnould, rue du Nord. — CAILLIAU Jos Dir.: *Jos. Cailliau,* Prod. app.: 3.100 hectol., et Malterie.

Furnes ✉ ⊤ 🚂 — DECLERCK C. — DUBOIS L., et Malterie.

Furnes — ✉ 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. Quai: *Canal de Nieuport.* Brasserie-Malterie de St-Georges. — TERLINCK-BAELDEN H., rue Rosendael, 90. Ch. fab.: *Terlinck H.* Prod. app.: 2.000 hectol.

Furnes ✉ ⊤ 🚃 Brasserie de « l'Ancre » — VANDERSTRAETE-NATTHYS G., et Malterie.

Furnes ✉ ⊤ 🚃 — VANHOUTTE P. — Téléph F. 15, et Malterie — ZOETE V., et Malterie.

Gheluwe ✉ ⊤ 🚃 *Menin.* — DELEFORTERIE Z. — VANDAMME (Vve F.). — VUYLSTEKE H.

Ghistelles ✉ ⊤ 🚂 — DEPUYDT G. et Malterie. — VAN HENXTHOVEN E., et Malterie. — VANHOUSEBROUCK E.

Ghyverinchove — ✉ *Oost-Vleteren.* — ⊤ *Wulveringhem.* — 🚃 *Furnes.* — CORDONNIER H. — TOMMELEIN P.

Gits — ✉ ⊤ — LIEVENS-VANCANNEYT A.

Gulleghem ✉ — ⊤ *Heule.* — 🚃 *Bisseghem Heule, Wevelghem,* à 2 kilom. 500 et 4 kilom. Correspondance desservie par le tram vicinal de Courtrai dont la gare est à cinq kilom. — ROYER F. ET G. FRÈRES. Téléph n° 29, *Réseau de Courtrai.* Prod. app.: 8.000 hectol. Spécialité de bières blanches en bouteilles dites « Bock » et Malterie.

Handzaeme ⊤ 🚂 — ✉ *Cortemarck.* — ROMMELAERE J. (Vve) — VANMIDDELEM (ENFANTS), et Malterie.

Harlebeke ✉ ⊤ 🚃 — BOUCQUEY Th. et Malterie. — DE CONINCK AUG. ET Cie. Téléph 3, et Malterie. — DE CONINCK E., Téléph — THURMAN J., et Malterie — VAN-

DERMENSBRUGGE L., Téléph., et Malterie — VERSAEVEL LÈO ET Cie, Téléph. et Malterie.

Heerstert — ✉ ⊤ 🚂 *Moen-Heerstert.* — RANSON A.

Helchin — ✉ *Saint-Genois.* — ⊤ 🚂 *Saint-Genois-Helchin.* — Téléph. *à la sucrerie d'Helchin.* — D. bras.: 1 kilom. — Quai: *Sucrerie d'Helchin. à l'Escaut.* Brasserie St-Laurent. — SOCIÉTÉ ANONYME BRASSERIE D'HELCHIN. Dir.-chef fab.: *Lermitte-Camille.* Prod. app.: 12.000 hectol.

Helchin — ✉ ⊤ 🚃 *Saint-Genois* — MESSIAEN — SAMAIN L. (Vve).

Herseaux ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. 200. Embr.: *Avelghem el Tournai à Courtrai* Brasserie Tournaisis. — POLLET-VANDEN BERGHE Alphonse. Bières en bouteilles et Malterie.

Heule ✉ ⊤ 🚃 — LEGAC E. et Malterie. — SAMYN et Malterie. — SERRUIS H. (Vve) et Malterie.

Heyst-sur-Mer ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — DEMON (Vve) et Malterie. MOTTE J. Brasserie et Malterie Saint-Georges.

Hombeek ✉ ⊤ 🚃 — VAN MESSEN

Hooghlede ✉ ⊤ — 🚃 *Gits* — DECOCK FRÈRES — DOOM D. — JONCKHEERE-DELAEY — VANDEN-BUSSCHE H — VANDERHAEGHE (Ve M.).

Hoogstaede — ✉ *Oostvleteren* — ⊤ *Alverinthem* — 🚂 *Furnes* — Brasserie Saint-Jules BEESAU Henri.

Houtem — ✉ ⊤ *Wulveringhem* — 🚃 *Furnes* — LEEMAN E. — TERLINCK P. — VERHAEGHE L.

Hulste — ✉ ⊤ 🚂 *Harlebeke* — VAN ROBAIS G., et Malterie.

Ichteghem ✉ ⊤ 🚂 — CUVELIER V. — LYS H., et Malterie.

Ingelmunster ✉ ⊤ 🚂 — CLAERHOUT (Ve C.), et Malterie — DE LACRE H., et Malterie — ROMELAERE J., et Malterie — VANDEMOORTELE J.

Iseghem ✉ ⊤ 🚃 — BERSOU-VANDEWALLE.

Iseghem ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 200 mètres. Quai: *Iseghem.* Brasserie-Malterie « Le Lion d'Or ». CARPENTIER P. et VAN DEN BOGAERDE V., rue de Gand. Spécialité de bière blonde et de bière brune de ménage.

Iseghem ✉ ⊤ 🚂 — MORTIER C. — PORET Fl. — ROSSEEL Albert — ROSSEEL-VAN EECKHOUTTE — VAN WIBERGHE, et Malterie.

Isenberghe — ✉ ⊤ *Wulveringhem* — 🚂 *Furnes* — HOEVENAGHEL J. — ROORYCK (Vᵉ A).

Jabbeke ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 2 kilom. Brasserie de l'Ancre. BOUTENS Charles, et Malterie. Prod. app. 5.000 hectol Bières blonde et brune, bière hygiénique de ménage.

Jabbeke ✉ ⊤ 🚂 — DUPONT (Vve) et FILS.

Kemmel — ✉ ⊤ 🚂 *Ypres* — DAMBRE-BIRLOUET D. — DELOBEL — DEPRUYDT N. et VANDEN BERGHE.

Knocke — ✉ *Bruges* — ⊤ 🚂 *Heyst-sur-Mer* — DEMEY.

Langemarck ✉ ⊤ 🚂 — BAELDEN T. — DE SCHREVEL (ENFANTS) — DEWITTE CALLENS — NEVEJAN — OPSOMER G.

Langemarck ✉ ⊤ 🚂 — D. bras : 200 mètres. Brasserie du Jeu de Paume. TITECA H. Prod. app. : 2.800 hectol. Brasserie de bière garantie pur grain et houblon, et fabrication de vinaigre de malt (ancien système).

Lauwe ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE COOPÉRATIVE — DEMETS V — DEQUINNEMAR et Cie.

Ledeghem ✉ ⊤ — Exprès : 1 kilom. — 🚂 *Ledeghem-Dadizeele* — D. bras. : 1 kilom. DE CUYPÈRE H., et Malterie. Dir. : *De Cuypère Alph.* Chef fab. : *De Cuypère A.*

Leffinghe — ✉ ⊤ *Ostende* — 🚂 *Snaeskerke* — FAICT R., et Malterie — BOUTEVE, et Malterie.

Leke — ✉ ⊤ 🚂 *Dixmude* — DEPLAE J., et Malterie — LOUF (Vᵉ), et Malterie — ROSEEUW, et Malterie.

Lendelede ✉ ⊤ 🚂 — MATTELAERE L.

Lendelede ✉ ⊤ 🚂 — Exprès : 1 kilom. — D. bras. : 1 kilom. — Brasserie Saint-Antoine. MEERSEMAN-VANDECASTE A. Dir. : *Meerseman A.* ; prod. app. : 1.200 hectol.

Leysele. — ✉ ⊤ *Vulveringhem*. — 🚂 *Furnes*. — DESCHODT (Vve) — HOUVENAGHEL — PROOT.

Litchtervelde ✉ ⊤ 🚂 — BROGNIER (Société), et Malterie. — CALLEWAERT I. — DENOLF F., et Malterie — DEVISSCHERE M. — DEVOS A. (Vve), et Malterie — KERHOFFS (ENFANTS), et Malterie — LABENS T., et Malterie. — Téléph. — VANKEIRSBILCK M., et Malterie.

Lisseveghe — *Blankenberghe*. — DHONDT C. — VANKERSSCHAEVER J., et Malterie.

Loo (vicinal). — *Dixmude*. — CROIGNY E. — PILLAERT A. — ROUZÉE J. — VERLENDE E.

Lophem — *Bruges*. — VANDENABEELE Ch.

Marcke. — *Courtrai*. — DEBRABANDERE C.

Mariakerque-lez-Ostende. — *Ostende*. — CEAYES — VAN WASSENHOVE.

Menin — DESCAMPS (Vᵉ), et Malterie — LANNOYE A., et Malterie — LEYNAERT-SÉLÉNAR, et Malterie — OSTYN H. — SCHOTTEY-VALCKE (Vᵉ), et Malterie.

Menin — D. bras.: 1 kilom. — Quai : *du bassin de la Lys*, à 25 mètres. Brasserie de la Belle-Vue, rue de Lille, 84. — Téléph. nº 7. — VUYLSTEKE-VERCRUYSSE Léon.

Merckem — *Langemarck* — DEVRIÈRE (ENFANTS — LAGRANGE (Vve).

Méssines — *Warneton*. — COPPIN A. — GILLEBERT L. — REYNAERT H.

Meulebeke — DEJONGHE G., et Malterie — GŒTHALS E., et Malterie — RŒLANDTS (Vᵉ H.), et Malterie — VANDEROUGSTRAETE C., et Malterie.

Middelkerke (vicinal) Téléph. — *Nieuport*. — DECAN A. — DEWULF C. — LOGIER L. — MOULART C.

Moere — *Ghistelles*. — INGHELBREGHT C., et Malterie — KELDERMAN SŒURS, et Malterie.

Moerkerke — *Sysseele*. — TANGER Ch., et Malterie — VAN HUELE L., et Malterie — VERMEERSCH L., et Malterie.

Moorseele — *Wevelghem* et *Ledeghem Dadizeele*. — D'HONDT Albert, et Malterie.

Moorsslede — BOSTYN J. — DEGEEST-VANEECKE G. — DEMEURISSE — DENECKER GHEKIERE C. — MORYSSE C. — VANDEVOORDE L.

Mouscron — COULON-POLLEE (ENFANTS) — BRASSERIE MOUSCRONNOISE (Société anonyme).

Mouscron — Brasserie « Le Progrès ». HOLLEBECQ CHARLES ET Cie. Brasserie à fermentation haute. Spécialité de bière en bouteilles.

Mouscron ✉ ⊤ 🚂 — HUBAUX C. — POLLET Frères et Sœurs. — POLLET Frères.

Neuve-Eglise ✉ — ⊤ *Messines*. — 🚃 *Warneton*.— BACQUAERT L. — GLORIE M. — TITECA (Ve). — VAN EECKE S. — WAELS-SIX L.

Nieucappelle — ✉ ⊤ *Loo*. — 🚃 *Dixmude*,— ANNOOT E. et Malterie.— BIERVLIET H., et Malterie.

Nieuport ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DE BUDDER (Vo). — DE JAEGHER L. — DEKAESTECKER † — DOBBELAERE H. — KEMPYNCK (Vo) † — MEYNE (H. et Veuve A.) — VAN BAECKEL-HEYSSE P.

Noordschote. — ✉ ⊤ *Merckem*. — 🚂 *Boesinghe*. TOORTELBOOM C.

Oedelem ✉ — ⊤ 🚃 *Sysseele*. — BROUCKAERT C. — VANDAMME A. — VANDAMME Flor.

Oostcamp ✉ ⊤ 🚃 — D'HOEDT, et Malterie. — D'HOORE, et Malterie.— LOOTENS (Vc), et Malterie.— VANNESTE P., et Malterie.

Oostdunkerque. — ✉ ⊤ *Nieuport*. — 🚂 *Oostdunkerque* (chemin de fer vicinal). D. bras.: 100 mètres. Embrt: *Furnes* et *Nieuport*. — Brasserie de l'Enfant du Nord. DE BEERST-VERBRIGGH. Dir.: *de Beerst*. Chef fab.: *Bulthé François*. Prod. app : 4.000 hectol. Diplômé en France, Angleterre, Hollande, Suisse, et 5 fois en Belgique.

Oostdunkerque. — ✉ ⊤ 🚃 *Nieuport*. — LEGEIN J.

Oostkerke-les-Dixmude ⊤ 🚃 — ✉ *Dixmude*.— ANNOOT (Enfants), et Malterie.

Oostnieuwkerke. — ✉ ⊤ 🚃 *Roulers*. — VANDENBULCKE Charles.

Oost-Roosbeke ✉ ⊤ 🚃 — LAMBRECHT. — LOOTENS, et Malterie. — VANDENBERGHE.

Oostvleteren ✉ ⊤ 🚂 (vicinal). — DEHAENE A. — DUMORTIER E. — WYFFELS J.

Ooteghem. — ✉ ⊤ 🚃 *Vichte*. — VALCKE A.

Ostende ✉ ⊤ 🚃 — BRASSERIE OSTENDAISE «L'ANCRE», avenue Ch Janssens. — CASTELEYN J., rue Wellington. — CNUDDE G., chaussée de Thourout, et Malterie. — FEYS Frères, rue du Vélodrome. Téléph.

Ostende ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie de l'Espérance, rue du Polder, 3. JEAN Edouard. Dir. : *Jean*

Edouard, et Malterie. Prod. app. : 20.000 hectol. environ. Fermentation haute, fermentation de bières brune et pâle, bière de garde très appréciée en été. Brasserie fondée au commencement du siècle, reprise en 1816, par M. Gabriel Jean, père du propriétaire actuel.

Ostende ✉ ⊤ 🚂 — JOLYT A., rue de Varsovie. — MAENHOUT, E. Est, et Malterie. — NEYST C., chaussée de Nieuport. — OSTYN, rue Saint-Joseph, et Malterie. — SERRUYS (Vve E.), rue Louise, et Malterie. — VALCKE M., rue de l'Archiduchesse, et Malterie. — VAN GLABBEKE A., rue de Constantinople. Téléph. O. 134.

Oudecappelle. — ✉ ⊤ 🚃 *Dixmude.* — ANNOOT J.

Oudenbourg ✉ ⊤ 🚃 — CONSTANDT Auguste. Brasserie « La Clef ». Dist. : 2 kilom. 1/2 — DESCHEPPER FRÈRES, et Malterie (Pont de Zandwoorde) — VAN VYVE H., Malteur — VEREECKE V

Oudenbourg ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à 30 minutes Quai : *Zanvoordebrug* (Pont de Zandvoorde). VERMAST (Vve), et Malterie. Prod. appr. : 4.000 hectol.

Passchendaele-les-Ypres ✉ ⊤ 🚃 — D. bras. : 1 kilom. Brasserie de l'Ancre. BAYART Charles — DOCHY H.

Pervyse ✉ 🚃 — ✉ *Nieuport* — DE GRAVE F. — DEVOSE S. — VANDECASTEELE L. — VANDEWOUDE (Ve) J. — VERSCHAVE A.

Pitthem ✉ ⊤ 🚃 — BAERT (Vve) C., et Malterie — DE BLAUWE F., et Malterie — ERARD M., et Malterie — MUYLE (Vve) J., et Malterie — TAVERNIER J. et Malterie.

Ploegsteert ✉ — ⊤ 🚂 *Le Touquet* — GILLEBERT (Vve) C. Brasserie et Meunerie St-Joseph.

Pollinchove — ✉ ⊤ *Loo.* Exprès : 2 kilom. — 🚃 *Furnes* ou *Ypres.* Embr. *par le chemin de fer vicinal.* D. bras. : 🚂 vicinal : 250 mètres. Brasserie Saint-Georges. BESCHUYT René. Prod. app. : 5 à 600 hectol.

Pollinchove — ✉ ⊤ *Loo* — 🚂 *Furnes* — DEBRUYNE.

Poperinghe ✉ ⊤ 🚃 — BAEKEROOT F. — DENUT A. — DEVOS-CORNETTE J. — DEVOS-VANDERHEYDE J. — LAHAYE D.

Poperinghe ✉ ⊤ 🚃 — Brasserie Saint-Nicolas. MASSCHELEIN-CARTON Valère. Prod. app. : 2.000 hectol. Spécialité de bière bourgeoise.

SOCIÉTÉ ANONYME

LES CHAUDRONNERIES DU NORD DE LA FRANCE

LESQUIN-lez-LILLE (Nord)

P. BORROT, Ingénieur-Directeur -- L. CHEDEVILLE, Ingénieur-Représentant

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

Matériel pour Brasseries et Malteries

GROSSE CHAUDRONNERIE -- BACS -- GÉNÉRATEURS

Adresse télégraphique : Téléphone-Chaudronnerie-Lesquin-Lille

TÉLÉPHONE N° 908

Poperinghe ✉ ⊤ 🚂 — ONRAET DE SOMMERY J. — PARRET-EMERIC — ROMMENS A. et F. — ROOSE — RYSPEERT L. — VANCAEYSEELE P. — VANDENBERGHE.

Poperinghe ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de la Balance. VAN EECK Arthur. La maison se charge des achats de houblon. Poperinghe ville et village en commission.

Proven — ✉ ⊤ *Roussbrugge* — 🚂 *Poperinghe* — BUSTRAENT (Vve) — VERFAILLIE C.

Ramscappelle-les-Nieuport 🚂 — ✉ ⊤ *Nieuport* — DEDEYSTERE (Vve) - VANDEWOUDE E.

Reninghe — ✉ ⊤ *Oostvleteren* — 🚂 *Boesinghe* — D. bras. : 8 kilom. : vicinal *Furnes-Ypres*. D. bras. : 4 kilom. Brasserie Saint-Emilien. CRIEM Emile, brasseur et malteur. Dir. chef fab. : *Criem Emile* Prod. app. : 1.650 hect.

Reninghe — ✉ ⊤ *Oostvleteren* — 🚂 *Boesinghe* — DELANOEYE E. — DELEFORTRIE L. — GRIMMELPREZ D.

Reninghelst — ✉ ⊤ 🚂 *Poperinghe* — CAMERLYNCK (VEUVES E. et E.).

Rolleghem — ✉ ⊤ 🚂 *Courtrai*. Exprès : 6 kilom. D. bras. : 6 kilom. Brasserie de la demi-lune. VANDEGHINSTE-DUTOIT Ch., et Malterie. Prod. app.: 3.000 hectol.

Roulers ✉ ⊤ 🚂 Téléph — CAUWE, et Malterie — DEJONGHE H. et Cie — DEHULSTER et Cie — DELEU E. — FACON-VANHOUSEBROUCK, et Malterie — MAHIEU-TACK (Vve), et Malterie — RODENBACK-MERGAERT E. Téléph R. 46, et Malterie.

Roubrugge-Haringhe ✉ ⊤ — 🚂 *Poperinghe* — DELANOTE D. — FEYS VANDEVILLE Pierre, et Malterie « L'Ancre » à *Beveren*. Prod. app. : 6.000 hectol. *Diplômes et Médailles* aux Expositions d'Anvers, d'Amsterdam et Bruxelles, Cable, Gand 1896. *Médaille d'or et Diplôme d'honneur* — LESIEUR — PILE E. — RUYSSEN A. — VANDENBERGHE.

Ruddervoorde ✉ ⊤ 🚂 (vicinal) — 🚂 *Zedelghem* — CAPPELLE R, et Malterie — DEWULF J., et Malterie — VERSCHEURE A., et Malterie.

Rembeke ✉ ⊤ 🚂 — BEHEYT (Vve), et Malterie — HAGHEDOOREN J. — VANDENBERGHE J. et Malterie.

Ruysselede ✉ ⊤ — ✉ *Aeltre, Thielt et Aerseele* — DEWULF (ENFANTS).

Ruysselede ✉ ⊤ — 🚂 *Aeltre* ou *Thielt*. D. bras.: 6 kilom. Embrt : Tramway vicinal d'Aeltre à Thielt par Ruysselede — Brasserie « Le Lion Noir ». VANDERHAEGEN Alidor † Dir. chef-fab.: *Vanderhaegen Alidor* Prod. app.: 2.500 hectol.

Ruysselede ✉ ⊤ — 🚂 *Aeltre, Thielt et Aerseele* — VANOOST J., et Malterie.

Saint-André-les-Bruges — ✉ ⊤ 🚂 *Bruges* — VANDAMME (Vve), et Malterie — ZOETE L., et Malterie.

Saint-Genois ✉ ⊤ 🚂 — DOUTERLUIGNE P., et Malterie — ROMMENS R. et FILS, et Malterie.

Saint-Georges-Ten-Distel — ✉ ⊤ 🚂 *Beernem* — LANGOUCHE (ENFANTS).

Saint-Michel — ✉ ⊤ 🚂 *Bruges* — Brasserie et Malterie de la Couronne. HORTA — KNOKAERT FRÈRES et SŒURS, à *Scheepsdaele*. Bières brune et blonde, et Malterie.

Saint-Iréné-sur-la-Digue — ✉ ⊤ 🚂 *Bruges* — KNOKAERT FRÈRES et SŒURS, et Malterie.

Sas-Slikens-lez-Ostende — ✉ ⊤ 🚂 *Ostende* — Exprès : 1 kilom. 500. Téléph. 171 — Brasserie « L'Espérance ». Ch. VAN HUELLE-MERMUYS. Prod. app.: 8.000 hectol.

Schuffers-Cappelle — ✉ ⊤ 🚂 *Thielt* — DE ZUTTER, et Malterie.

Slype — ✉ ⊤ 🚂 *Middelkerke* — DE GRAFVE C., et Malterie — VERLENDE C., et Malterie — VERLENDE P. (Vve),

Staceghem — ✉ *Harbeke* — ⊤ *Courtrai* — (Télégrammes téléphonés) — 🚂 *Staceghem* D. bras.: 500 mètres — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE DE STACEGHEM Téléph. n° 3 Dir.: *De Coninck Jules* et *Du Vivier A.-C.* Prop. app.: 35.000 hectol.

Staden ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 500 mètres. Embrt : Ligne d'Ypres à Ostende — Brasserie « Le Renard ». LOUVAEGE-DAMBRE Arthur. Dir.: *Louvaege A.* Ch. fab.: *Vanden Amède Désiré*. Prop. app.: 3.500 hectol. Fabrication de bière de garde triple forte.

Stadén ✉ ⊤ 🚂 — BOEDTS-MULLIE — CAPELLE — DE BREL P. — SIBILLE L. — VAN OOST H.

Stalhille — ✉ ⊤ 🚂 *Jabbeke* — DERIDDER Alfred — VANHUELLE (Vve C.).

Sysseele ✉ ⊤ 🚂 — LOOTENS.

Stavele — ✉ ⊤ *Rousbrugge* — 🚂 *Poperingge*. D. bras. : 10 kilom. — CORNELIS J.

Stavele — ✉ ⊤ *Rousbrugge* — 🚂 *Poperinghe* — LOWAEGHE D.

Sweveghem ✉ ⊤ 🚃. — DEMEESTERE H., et Malterie. — DE PAPE A. — SOBRY-ADRIAENS, et Malterie. — SOBRY-VERRIEST, et Malterie.

Swevezeele ✉ ⊤ — 🚃 *Ardoye*. — CALLENS (ENFANTS), et Malterie. — PATTYN V., et Malterie. — ROSSEAU A., et Malterie.

Thielt ✉ ⊤ 🚂. — COLLE P., et Malterie. — DECROIX A., et Malterie. — DERINCK G., et Malterie. — LOOSVELDT H., et Malterie. — MALLIET (Vve). — VANBESIEN (V° V.). — VERSTRAETE M., et Malterie.

Thourout ✉ ⊤ 🚃. — BEKAERT E., et Malterie. — BOUQUOY-DEPLACE. — DENYS A. (Vve) — FRAYES F., et Malterie. — LANTSWEERDT C., et Malterie. — ROMMEL E.

Tieghem. — ✉ ⊤ 🚃 *Anseghem*. — GAEREMYNCK G. ET H. — VANDEPUTTE-DION.

Uitkerke. — ✉ ⊤ 🚃 *Blankenberghe*. — WASSENHOVE, et Malterie.

Varssenacre ✉ — ⊤ 🚂 *Bruges*. — DHOEDT J., et Malterie. — DE KLERCK.

Vichte ✉ ⊤ 🚃 — VERHAEGHE P., et Malterie.

Vinchem. — ✉ ⊤ *Wulveringhem* — 🚂 (vicinal) et *Furnes*. — CEULENAERE.

Vive-Saint-Eloy ⊤ 🚃 — ✉ *Wareghem*. — BOULEZ P. SOETE F., et Malterie. — VAN HULLE A., et Malterie.

Vlamertinghe ✉ ⊤ 🚃 — PEIRSEGAELE E. — VEYS L.

Vlisseghem. — ✉ ⊤ 🚃 *Iabbeke*. — MERMUYS, et Malterie.

Voomezeele. — ✉ ⊤ 🚃 *Ypres*. — BARTIER P — DECEUNINCK R.

Wacken ✉ ⊤ — 🚃 *Vive-Saint-Eloy*. — LOONTJENS P. — ROELANTS F.

Waereghem ✉ ⊤ 🚂. — DAMMAN H., et Malterie. — VANDAMME. — VERHAEGHE (V° A.), et Malterie.

Warneton ✉ ⊤ — 🚃 *Warneton*, *Pont-Rouge* et *Le Touquet*. — BOEDT H. SIX E. — VANELSLANDER A. — WANWINDEKENS H.

Watou ✉ ⊤ — 🖷 *Abeilles* et *Poperinghe*. — DEBRUYNE J. — LABEY R. — MOSTAERT L. — PETYT D. — VAN EEKE S.

Wercken. — ✉ *Dixmude*. — ⊤ 🖷 *Zarren*. — HOOGHE A., et Malterie. — ROOSE (Vᵉ A.) et Malterie.

Werwick ✉ ⊤ 🖷. — COUTTENIER-DEGRYSE — DELAEY COOLS — LAHOUSSE J. Bières brune et blonde. — LANNOY L. — LERAUX P. — MULLIE L.

Werwick ✉ ⊤ 🖷 — D. bras : à 5 minutes. — Quai : *La Lys*. — Brasserie-Malterie du Corbeau. VAN EEKE Paul. Chef-fab.: *Cottin Victor*. Bière pâle ordinaire, bière spéciale en bouteilles.

Westende 🖷 — ✉ ⊤ *Nieuport*. — VAN LAER.

Westkerke. — ✉ ⊤ 🖷 *Ghistelles*. — Adresse télégr.: *Dewaele-Ghistelles*. — D. bras. : 2 kilom. 500. — Quai : *Ghistelles*. DEWAELE François. Dir. : *Dewaele Théophile fils*. Chef fab.: *Dewaele Adolphe fils*. Prod. app.: 9.000 hectol., et Malterie.

Westoutre — ✉ ⊤ 🖷 *Poperinghe* — DEHEUWER J.

West-Roosebeke ⊤ 🖷 — ✉ *Passchendaele* — VERDUIN (Vve).

Westvleteren — ✉ ⊤ *Oostvleteren* — 🖷 *Poperinghe* — BINTEIN B. — VERHELLE F.

Wevelghem ✉ ⊤ 🚂 — GEYSEN (Vve L.) et Malterie — VANLAERE-TITECA, et Malterie — VANREABLE.

Woesten — ✉ *Oostvelteren* — ⊤ *Elwerdinghe* — 🖷 *Ypres* — VANNESTE F.

Woumen ✉ — ⊤ 🚂 *Dixmude* — TOMMELEIN (Vve) — — VANHÉE A.

Wulpen — ⊤ 🖷 *Furnes* — FAICT (Vve A)

Wulveringhem ✉ ⊤ — 🖷 *Furnes* — MORAEL (Vve C.) SYMOENS A.

Wyngene ✉ ⊤ — 🚂 *Bloemendaele* — PERSYN C. — VANDENBRANDE J. et Malterie.

Wyngene ✉ ⊤ — 🖷 du vicinal *Wingene*. Brasserie à vapeur « Le Lion ». VANDEVOORDE (Vve Gustave) Prod.app.: 4.000 hectol.

Wyngene ✉ ⊤ 🖷 — VERKEST J., et Malterie.

Winkel-Saint-Eloi — ✉ ⊤ 🖷 *Iseghem* — VERELST (Vve).

Wytschaete — ✉ ⊤ *Messines* — 🚂 *Warneton* — DECATCHARLET.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 — BOONE-VUYLSTEKE, rue de Lille, 142.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 D. bras. : a cinq minutes Brasserie « l'Yproise », rue de la Bouche, 22. HUNGHEBAERT-TRIOEN Léopold. Prod. app.: 7.000 hectol. Diplômes et médailles au Grand Concours international de 1897 et â l'Exposition de Bruxelles 1897.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 — DEDEYLTER S., place Van den Peereboom — DONCK A., rue du Menin — DONCK (Vve), rue de Dixmude — DONCKER E. Fils, rue d'Ewerdinghe — FOIDURE-BONDUEL — GORRISSEN M., Marché-au-Bétail — JONCHEFRE, rue de Lille — MASSCHELEIN A., rue des Récollets — VANDENBERGHE P., rue de Tourhout.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.; à 10 minutes. — Brasserie « La Corneille ». VANDE VOORDE-GILLEBERT Fl. Chef fab.: *Vande Voorde Fl.* Prod. app.: 8.000 à 9.000 hectol. Spécialité de vieille bière blonde et brune des Flandres. Dépôt à Ostende.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 — VANDEVYVER (Ve). — VERMEULEN J. — VERMEULEN P. et Sœur, rue de Dixmude.

Zandvoorde-les Ostende. — ✉ ⊤ 🚂 *Oudenbourg.* — VERCRYSSE P.

Zarren ⊤ 🚂 — ✉ *Dixmude.* — KNOCKAERT A., et Malterie. — SCHOTTEY Louis, et Malterie. — SWAENEPOEL C. — WACYAERT (Ve).

Zedelghem ✉ ⊤ 🚂 — DEMEULENAERE-LIÉVENS (Ve). — LIÉVENS H.

Zevecote. — ✉ ⊤ 🚂 *Ghistelles.* — INGELBRECHTS C. — OSAER A., et Malterie.

Zonnebeke ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 100 mètres. Brasserie-Malterie « La Diane ». COMYN Paul; prod. app.: 5.000 hectol. Brasserie fondée en 1728. Spécialité de bière de Pilsen. Médailles de bronze, vermeil et or : à Bruxelles, Dunkerque, Genève, Toulouse.

Zuydschoote. — ✉ *Oostvleteren.* — ⊤ 🚂 *Boesinghe.* — LEROY — VAN EECKE (Ve).

PROVINCE DE FLANDRE ORIENTALE

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ALEXIS J., boulevard du Château, 25 — ALEXIS C., rue des Apôtres, 139.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Brasserie et Malterie de la Couronne, rue de Bruxelles, 33-35. Téléph. 840. — BAUTERS BENONI.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BEAUCARNE J., place du Fossé-Courbé, 10. — Téléph. 987, et Malterie. — BERGHGRACHT-VANDERHAEGHEN, rue Digue des Blanchisseurs, 37. — BERRAGAN G., rue Neuve-Saint-Jacques, 28 — BERTRAND (Vᵉ J.), quai du Château, 29 — BERTRAND ET VESSAERT, rue d'Anvers, 68. Téléph. 201.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. — BILSEN Théophile. Brasserie de St-Sauveur, rue des Rémouleurs, 111 — BLOMMAERT, place de l'Ecluse, 20.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. 862. — BOVE E. Brasserie Malterie-Vinaigrerie « La Coupure » rue des Contributions, 13. BRAECKMAN V., chaussée d'Anvers, 107 (Saint-Amand). BRASSERIE COOPÉRATIVE. BRASSERIE & MALTERIE D'AKKERGEM, Nouvelle Promenade, 49 — Téléph. 800. BRIHET Ch., rue de la Forge, 58, et quai du Compromis, 17-18, et Malterie. CHAMPON C, rue Miry, 21. CHRISTIAENS-BUYSSE E., quai des Tanneurs, 7, et Malterie. CLAES F., chaussée de Courtrai, 98. CLAES & VANDER HAEGHEN, rue du Chantier, 6, et Malterie. COLLE P., chaussée de Termonde, 166, et Malterie. DAMBRE E., rue de l'Ecluse, 20, et Malterie. DAUWE A., rue Saint-Liévin, 29, et Malterie. DE CLERCQ-VERSTRAETE H., rue Saint-Sauveur, 542, et Malterie.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie Tersavel, rue Saint-Georges, 72, et Malterie. — VAN GEERT. — Téléph. 167.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DE RAEVE J., rue du Dock, 291. DE REUSE FRERES, rue Saint-Sauveur, 542. DE ROCKERE Ch., boulevard Frère-Orban, 34. DE RONNE C. & L, passage de la Coupure, 56, et Malterie. DE SMET F. rue Meulestede, 43, et Malterie DE SOMER, rue Porte-du-Sas, 67. DE VOS Maurice, rue de Tronchienne, 51. — Téléph. 966, et Malterie. DE VREESS G., chemin de Zwynaarde, 161, et Malterie. DE VUYST F., place du Prince, 8, et Malterie.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — DIETEREN-GEWAERT, rue St-Georges, 62. — Téléph. 166, et Malterie.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie-Malterie. DIERMAN-HERSSENS, rue du Jambon, 13-15. Bière à fermentation haute. — Vins et liqueurs.

Gand ✉ ⊤ 🚂 et Quai — Brasserie du Petit Chateau d'Emaüs, rue Neuve-Saint-Pierre, 101. Téléph. 481. — DONNY E. & P. **FRÈRES**. Glacière et Fabrique d'eaux gazeuses.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DUPONT, place du Fossé-Courbé, Téléph. 823, et Malterie. — DUYCKERS, rue du Pays de Waes. — FLORIN & MAENHOUT, rue de la Tour-Rouge, 3, et Malterie. — GABRIELS C., quai du Grand-Marais, 221, et Malterie. — HEUGEBAERT - VANLOO H , rue Longue-des-Bâteaux, 47, et Malterie. — HEYNDRICKX E., rue Mertens, 13 (Mont Saint-Amand). — JOOS HUYSMAN T., tour Saint-Georges, 78, et Malterie. — KINSOEN A., rue de Courtrai 34. — LABIAU (Veuve et Fils). Brasserie-Malterie « La Lys », rue de la Prairie, 60. — LECLERCQ & VERHULST, cour du Prince, 52, et Malterie. — MARINX E., Digue du Brabant, 60, Téléph. 414. Près de l'Enseignement professionnel. — MARTENS, rue des Filles-Dieu, 32, et Malterie — MARTOU Polydore, rue de la Pêcherie, 76-77. — MEYNE-DUTRY, rue du Fossé-Courbé, 8. — MEYER J., rue du Pays de Waes, 118, et Malterie. — MIGOM-DECOCK G., chaussée de Meulestede, 145, et Malterie. — PERNOT, rue de l'Eglise (Gentbrugge).

Gand ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie MORTELMANS J., allée Verte, 125. — Gand 1889 : *Médaille de bronze* ; Paris 1889 : *Médaille d'argent;* Anvers 1889 : *Médaille d'or* ; La Haye 1892 : *Diplôme d'honneur avec Médaille d'or ;* Bruxelles 1893 : *Diplôme d'honneur.*

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — NAUDTS H., rue des Prairies, 139. — NEVEJANS E., rue Neuve, 24 *(Ledeberg)*. — PATERNOTTE E, rue du Vieux-Rempart, 26. Téléph. 173, et Malterie. — POTTIER A., rue des Rémouleurs, 37 — QUYO G , rue de l'Avenir, 121. — ROISSARD, rempart des Chaudronniers, 39 bis.

Gand-Mont-Saint-Amand. — ✉ *Mont-Saint-Amand*. — ⊤ *Gand*. — 🚂 *Gand (champ de manœuvre)*. D. bras.: gare des voyageurs, 1 kilom. -- Quai : *Gand Dock*. -- Brasserie-Malterie, chaussée d'Anvers, 7. Téléph. 3.6. Bras. ROMBAUT-DESMET Ch. Prod. app. : 15.000 hectol.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ROUSSEAU-VANDEWALLE G., rue du Prince, 7, et Malterie. — SAVERYS (Vve F.), rue de l'Assaut, 17. Téléph. 687, et Malterie. — STANDAERT J., rue des Rémouleurs, 16, et Malterie. — STORME C., rue des Violettes, 22. — TERTZWEIL, rue des Filles-Dieu, 15, et Malterie. — THOMAS, rue Haute, 8. — THOMAS, rue du Prince, 29-31, et Malterie.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — VAN BAMBEKE Frères, rue de la Porte de Bruges, 1. Prod. app.: 25.000 hectol., et Malterie.

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

Gand ✉ ⊤ 🖷 Téléph. — VAN DACLE, rue Mertens (Mont-Saint-Amand). — VANDEKERCKHOVE (... rue du Dock, 19, Téléph. 560, et Malterie. — VAN DEN BERGHE Urbain, rue de la Pêcherie, 128; prod. app.: 2.000 hectol.—VAN DEN BERG, rue Saint-Georges, 50. — VAN HOORBEKE & Cie, rue Saint-Georges, 80. — VANDEPUTTE J , rue des Champs, 76, et Malterie. — VANDER HAEGHEN-VERHAEGHE F., porte de Bruges, 11, Téléph. 992. — VANDERHAEGHEN P., rue du Chantier, 3-5. — VANDER LINDEN E., rue des Ramoneurs, 18, et Malterie.— VANDENBERGHE, rue de la Pêcherie, 128, et Malterie. — VAN GOETHEM P., rue Courte des-Pierres, 1 (Mont-Saint-Amand), et Malterie — RŒLAND. rue Miry, 15. — VANHOOREBEKE E., chaussée de Bruxelles, 29 — VAN KERSCHAVER L., rue de Bruxelles, 104, et Malterie. — VAN KERSCHAVER Ch , nouvelle rue de l'Eglise, 105, et Malterie. — VAN LEAUCOURT G., rue de l'Avenir, 60 (Mont-Saint-Amand). — VAN LEAUCOURT P., rue Heirnisee, 21. — VAN MELLE E., rue du Vieux-Rempart, 20, et Malterie. — VAN MELLE R., rue de la Pêcherie, 142. — VAN OUDEN-HOVE, quai Porte-aux-Vaches, 58. et Malterie. — BAILLEU, rue de Courtrai, 42 — VOSSAERT, rue d'Anvers, 84, et Malterie.—VERHULST, cour du Prince, 54.— VERMAERKE C., chaussée de Bruxelles, 36 (Gentbrugge).—VERMANDERE Frères, rue de la Bienfaisance, 67, et Malterie.—VINDEVOGEL Frères et Sœurs, rue des Violettes, 22, et Malterie. — WAE-DEMON F., Fossé Sainte-Elisabeth, 9. Téléph. 755, et Malterie.— WAUTERS-WILD, rue de Courtrai, 135, et Malterie.

Adegem ✉ 🖷 — ⊤ *Balgerhocke-Ecloo* — WILLEMS E.

Aeltre ✉ ⊤ 🖷 — BRUNEEL F. et Malterie — MAE-NAUT E. — RUTSAERT J.-B., et Malterie.

Alost ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: à proximité — SOCIÉTE ANONYME BRASSERIES et MALTERIES ALOSTOISES (Anciennes brasseries *La Rose* et *l'Etoile*. Prop. app.: 16.000 h.

Alost ✉ ⊤ 🖷 — BRASSERIE et DISTILLERIE « LE LION D'OR » (Société Anonyme) a *Mylbeke-lez-Alost*.

Alost ✉ ⊤ 🖷 — BURNY FRÈRES et SŒURS, et Malterie — BURNY FRÈRES, et Malterie — DE GHEEST R. — DE MEETER et MINNAERT — DE MEETER-VAN GYSEGHEM.

Alost ✉ ⊤ 🖷 — D. bras.: à 50 mètres — Brasserie Saint-Antoine. DRUWÉ Franz, et Malterie. Prop. app.: 10.000 hectol.

Alost ✉ ⊤ 🖷 — MINNAERT Ach. — MOENS-VAN

ASSCHE — VANDE MAELE F. — VANDERSCHUEREN A. Grande Brasserie « Le Renard ».

Amougies ⊤ — ✉ *Renaix* — JOSSON L., et Malterie.

Appels — ✉ *Termonde* — ⊤ *Audegem* — BEURMS P., et Malterie.

Aspelaer — ✉ ⊤ *Ninove* — POLLYN L.

Asper — ✉ ⊤ *Synghem* — D. bras.: à 800 mètres — BOEYKENS Hippolyte, et Malterie. Prop. app.: 2.400 hectol.

Asper — ✉ ⊤ *Synghem* — CEUTERICH (Vve), et Malterie.

Assenede ✉ ⊤ — CRUYL Ange — VAN HOOREBEKE Julien — VAN PEENE (Vve).

Audeghem ✉ ⊤ — D'HOLLANDER O. et F. DUBOIS G.

Audenarde ✉ ⊤ — DEBREUCQ L., rue Entre-Ponts, et Malterie — DROESBEQUE L., Grand'Place, et Malterie — FELIX (Vve), rue Krekelput, et Malterie — LIEDTS-MOULARD, et Malterie — LIEFMANS et FILS, rue Krekelput, et Malterie — NAUS (Vve), place des Jésuites, et Malterie — PETER-DEVOS Aug., rue de la Montagne, et Malterie — SIX J., place des Jésuites, et Malterie — WEUSTENRAEDT E., rue de la Liberté, et Malterie.

Audenhove-Sainte-Marie — ✉ *Sottegem* — ⊤ *Erwetegem* — VANDERLINDEN (Vve J.).

Auweghem — ✉ ⊤ *Syngem* — CHRISTIAENS A.

Aygem — ✉ ⊤ *Burst* — TORREKENS O., et Malterie.

Bachte-Maria-Leerne — ✉ *Deynze* — ⊤ *Deurle* — T'SJOEN.

Baelegem ✉ ⊤ — ROBYNS.

Baelegem ✉ ⊤ — D bras.: à 5 minutes — Brasserie de la Fontaine. VERBRUGGHEN (Vve F.), et Malterie. Prod. app.: 4 000 tonnes. Cette Brasserie a obtenu à l'Exposition internationale de Bruxelles en 1891 : *Trois Diplômes d'Honneur et une Médaille d'Or*.

Baerdeghem — ✉ ⊤ *Moorsel* — JOOSTEN J. — POLLYN R.

Baesrode ✉ ⊤ — DE LANDSTHEER Ch., et Malterie — D'HOLLANDER F. — LAMBREGHTS Amédée.

Basel ✉ ⊤ — *Tamines* — HEYRMAN A., et Malterie — VERGAUWEN F., et Malterie.

Basseveldе ✉ ⊤ 🚂 — ALDEWEIRELDT (ENFANTS), et Malterie — VAN ACKER FRÈRES, et Malterie.

Beirlegem — ✉ ⊤ 🚂 *Boucle-Saint-Denis* — DEGEYTER C., et Malterie.

Belcele ✉ ⊤ 🚂 — DAELMANS ENFANTS, et Malterie — DEMEESTER (Vve).

Belcele ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. Brasserie du Faucon. DE MERLIER DE MEESTER, et Malterie. Dir. chef fab. : *De Merlier*. Prod. app. : 6.000 hect. Reconnue pour sa spécialité de bières vieilles et à coupage.

Belcele ✉ ⊤ 🚂 — DEVOLDER J.-B., et Malterie.

Belcele ✉ ⊤ — Exprès : 500 mètres — 🚂 *Belcele* (Waas) — D. bras.: 500 mètres. ROGMAN (Mme Clara). Chef fab. : *Van Goethem Ferdinand*. Prod. app. : 5.600 hectol.

Belcele ✉ ⊤ 🚂 — VAN HAVERMAET V., et Malterie.

Bellem ✉ ⊤ 🚂 — MEIRESONNE A. (ENFANTS).

Berchem-les-Audenarde ✉ ⊤ 🚂 — MASTROYE Hercule — VANDE WIELE (ENFANTS).

Berlaere ✉ — 🚂 *Schoonaere* — DE SMEDT G., et Malterie — VANDEN BOOSCHE.

Bevere-les-Audenarde — ✉ ⊤ 🚂 *Audenarde* — DEGRAVE FRÈRES.

Beveren-Waes ✉ ⊤ 🚂 — BUSSCHAERT C., et Malterie — LESSELIERS J., et Malterie — SMET (Ve E.), et Malterie — VANDEPERRE A., et Malterie — VANGOYE (Vve C.), et Malterie — VANMIGEM E., et Malterie — VAN OOERLOOP T., et Malterie — VERMEULEN J., et Malterie.

Borsbeeck — ✉ ⊤ *Herzeele* — 🚂 *Burst* — VAN LINDEN.

Bottelaere — ✉ ⊤ 🚂 *Moortzeele* — LEYMAN C. (Vve V.), et Malterie.

Bouchaute ⊤ 🚂 — ✉ *Assenede* — INGELS Emile, et Malterie.

Buggenhout ✉ ⊤ 🚂 — BOSTEELS L., et Malterie — DE LANDSTHEER (ENFANTS) — MISTIAEN FRÈRES, et Malterie — VANDAMME J., et Malterie — VANDEN BOSSCHE.

Burgt — ✉ 🚂 *Zwyndrecht* — ⊤ *Tête de Flandre* — VAN GOETHEM F., et Malterie — VAN GOETHEM FRÈRES.

Burst ✉ ⊤ — DE LA CROIX P. — MOREELS Ch. — T'KINT F.

Calcken ✉ ⊤ — 🚂 *Wetteren* — CREMERS J., et Malterie — DAUWE (Vve), et Malterie — VERSTRAETEN (Vve A.).

Calloo-les-Beveren ✉ ⊤ — Adr. télégr. : *Henri Camerman Calloo* — 🚂 *Bevenen-Waas*. — D. bras. : 4 kilom. — Quai : *Escaut* — Brasserie et Malterie des Polders. CAMERMAN HERTSENS H. Spécialité de malts d'escourgeons des Polders choisis en culture.

Caprycke ✉ ⊤ 🚂 FORDEYN C. — SISTERMANS D. — STANDAERT V.

Cherscamp — ✉ ⊤ 🚂 *Schellebeke* — DE MEY.

Cruybeke ✉ ⊤ — 🚂 *Beveren-Maes* — DE GRAVE J., et Malterie.

Cruybeke ✉ ⊤ — 🚂 *Hoboken*, rue de la Chapelle — D. bras. : 2 kilom. — Quai : *Cruybeke* — Téléph. 2561 d'Anvers — MERTENS-ERIX H., et Malterie. Prod. app. : 18.000 hect.

Cruysautem ✉ ⊤ — 🚂 *Olsene* — BOHYN E. et Cie — DOORNAERT-VANHEMSCHE — VAN HEMSCHE.

Denderbelle — ✉ *Lebbeke* — ⊤ 🚂 *Termonde* — VAN ROY — VAN VOSSELE.

Denderhautem — ✉ *Denderleeuw* — ⊤ 🚂 *Ninove* — MAES.

Denderleeuw ✉ ⊤ 🚂 — ROLLIER-SONCK, et Malterie.

Denderwindeke — ✉ ⊤ 🚂 *Ninove* — BICKÉ.

Destelbergen — ✉ ⊤ *Gand*. Exprès : 3 kilom. — 🚂 (Halte) — Brasserie, chemin de fer vicinal *Grand Zèle* — D. bras. : gare de Gand : 3 kilom. — Quai : *Escaut* — Brasserie-Malterie « Le Chalet ». HAECK L. Dir. : *Haeck P.* Chef fab. : *Haeck A.* Prod. app. : 5.000 hectol.

Destelbergen — ✉ ⊤ *Gand* — 🚂 *Loo-Christy* — ONGHENA A., et Malterie — WILLEMS-LIÈVIN.

Deynze ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de l'Aigle. AGUESSENS A., et Malterie. Spécialité de la blonde des Flandres, brune, uitzet.

Deynze ✉ ⊤ 🚂 — BERRAGAN FRÈRE et SŒUR — DE-BACKER G.

Deynze ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à dix minutes DE LAVA (Vve V.). Maison fondée en 1808. Fabrique de clarifiant liquide

pour le collage par le haut et par le bas, le meilleur de tous les produits similaires, 35 francs les 100 kilogs. Echantillons sur demande.

Deynze ✉ ⊤ 🚂 — FILLIERS (Vve B.) — LAGRANGE Arthur — MINNENS E. — VANNOST J., et Malterie.

Dickele — ✉ ⊤ *Gavère*. — 🚂 *Nedervalem*. — CAILLAERT.

Eecke ✉ *Nazareth* — ⊤ 🚂 *Eecke-Nazareth* — IDELAMMENS, et Malterie.

Eecloo ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à cinq minutes. — BAELE Prod. app.: 4.000 hectol.

Eecloo ✉ ⊤ 🚂 — EVERARD E. — GIMBERCIE SŒURS. — GŒTHALS D. — VAN HAELST (Vve) — WYFFELS.

Eename ⊤ 🚂 — ✉ *Audenarde*. — RULLENS Gustave.

Eename ⊤ 🚂 — ✉ *Audenarde*. D. bras.: 100 mètres. — BOUCKAERT C. Malt employé par an : 50 à 60.000 kil. Bière façon Audenarde, et Malterie.

Elseghem 🚂 — ✉ ⊤ *Peteghem-les-Audenarde*. VAN CAUWENBERGHE A., et Malterie.

Elversele — ✉ *Hamme*. — ⊤ *Waanmunster*. Exprès : 2 kilom. — 🚂 *Sambeke*. D. bras.: à 10 minutes. — DE BRABANDER-BLANCQUAERT. Bière brune et blonde, et Malterie.

Elversele — ✉ ⊤ 🚂 *Hamme*. — DEBBANDT — RAEMDONCK D., et Malterie — VERMEIRE et Malterie.

Erembodeghem ✉ ⊤ 🚂 — DE COCK H., et Malterie — SOEFFERS A. — VANDE VELDE F., et Malterie.

Erondeghem — ✉ ⊤ 🚂 *Erpe-Meire*. — VANDEN ECKHAUT.

Erpe — ✉ ⊤ 🚂 *Erpe-Meire*. — VAN DROOGENBROOCK, et Malterie — VAN SANDE L., et Malterie — VERBRUGGHE.

Ertvelde ✉ ⊤ 🚂 — SCHELFAUT Joseph. — VANDEWORDE A. - VANDEVORDE-INGELS S.

Essche-Saint-Liévin — ✉ ⊤ *Sottegem* — 🚂 *Herzele*. — MERTENS X., et Malterie — VAN DEN BOSSCHE.

Etichove ⊤ 🚂 — ✉ *Audenarde*. — DEDONDER A. — VANDERDONCKT J.

Evergem ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE DE L'ANCRE (Société anonyme), et Malterie — CORTVRIEND (Vve C.). — DE MUYNCK (Vve) — INGELS (ENFANTS) — SLOCK Désiré.

Exaerde ✉ ⊤ 🚂 — EVERAERT J., et Malterie — VAN MIEGHEM (ENFANTS), et Malterie.

Eyne ✉ ⊤ 🚂 — DOUTRELIGNE B., et Malterie — MEHEUS Aimé.

Gavere ✉ ⊤ 🚂 — DE BEER E., et Malterie — DESURGELOOSE A., et Malterie.

Gentbrugge ⊤ 🚂 — ✉ *Ledeberg.* — BRASSERIE COOPÈRATIVE (Capital minimum 100.000 francs) DESMET — VERMAERKE.

Grammont ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Hœbeke-Brasseurs.* Brasserie-Malterie « Le Cornet ». — HŒBEKE FRÈRES. Dir.: *Hœbeke-Van de Mœule Louis.* Prod. app.: 30.000 hectol. Bière jaune, grisette, stout, bock. Exportation.

Grammont ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 3 minutes. Brasserie de la Poste. — VANDER EECKEN FRÈRES Dir.-chef fab.: *Vanden Eecken Joseph* Prod. app.: 4.000 hectol.

Grammont ✉ ⊤ 🚂 — VANDERHAEGHEN (Ve). — VANDERNICKT (Ve). — VAN WILDERODE Gustave.

Grembergen. — DE WAEPENAERT (Ve R.). Société anonyme « l'Etoile ».

Grootenberge. — ✉ ⊤ 🚂 *Sottegem.* — DE COCK D., et Malterie.

Gyseghem ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à cinq minutes. — Brasserie de Kroon. PIETERS J.

Gyseghem ✉ ⊤ 🚂 — VAN IMPE F.

Haasdonck. — ✉ *Saint-Nicolas.* — ⊤ 🚂 *Beveren.* — BROECKX, et Malterie.— DE WOLF J., et Malterie.— VERMEULEN L.

Haeltert ✉ ⊤ 🚂 — DE SADELEER E., et Malterie. — VAN FRACHEN A., E., P. (Société en nom collectif).

Hamme-les-Termonde ✉ ⊤ 🚂 — DE LOOSE (ENFANTS). — DE SCHŒSITTER (ENFANTS).et Malterie.—GOOSSENS-LANDUYT, et Malterie.— TOLLIERS (Ve) — VAN ASSCHE, et Malterie — VAN HAVER (Ve P. J.). — VAN HAVER P. B. ET Cie. et Malterie. — VAN HECKE (Ve D.). et Malterie. — VAN MEESCHE J., et Malterie. — VAN OVERSTRAETEN Ed., et Malterie. — VERTONGEN E., et Malterie. —

WAUTERS E.. et Malterie. — WUYTACK Ph., et Malterie. — WUYTACH FRÈRES ET SŒURS, et Malterie.

Hansbeke ✉ T 🚂 — VAN HECLE C., et Malterie.

Hautem-Saint-Liévin. - ✉ *Oosterzele.* — T 🚂 *Herzele.* — VERBBUGGEN S., et Malterie.

Herdersem. — ✉ T 🚂 *Gyseghem.* — DE LANDSHEER.

Herseele ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de l'Aigle d'Or. DE RICK Gustave; prod. app.: 5.000 hectol. Dépôt de la brasserie, chaussée d'Anvers, 323, à *Laeken Bruxelles.*

Herzeele ✉ T 🚂. — DESMET V° — DOOREMAN H., et Malterie.

Heusden-lez-Gand. — ✉ T 🚂 *Meirelbeke.* — BERNARD (Ve) ET Cie, et Malterie. — DE CLERCQ G. — VERMEULEN (V° L.).

Hofstade-lez-Alost 🚂 — ✉ T *Gusegem.* — CALLEBAUT FRÈRES, et Malterie. — DUELMAN — POSSELMERS.

Hoorebeke-Sainte-Corneille. — ✉ T *Hoorebeke-Sainte-Marguerite.* — 🚂 *Nederzwalm.* — DE TEMMERMANN.

Huysse. — ✉ T 🚂 *Syngem.* — SNOECK-WILLEMS C.

Kemseke. — ✉ T 🚂 *Stekene.* — CORNÉ A., et Malterie. — VAN DE PUTTE P.

Knesselaere ✉ T — 🚂 *Aeltre.* — GALENS H., et Malterie. — LEURIDAN E., et Malterie. — MAENHAUT H., et Malterie.

Laerne ✉ T — 🚂 (vicinal *Gand, Zele, Homme*). — DE-VISSCHER (Ve G.), et Malterie. — WALRAVE U.-J., et Malterie; prod. app.: 9,000 hectol.

Laethem-Saint-Martin. — ✉ *Deurle.* — T 🚂 *Saint-Denis-Westrem.* — VANDERSLOTEN (Mme).

Laethem-Ste-Marie. — ✉ T 🚂 *Boucle-St-Denis.* — VANDER BEKEN, et Malterie.

Landegem ✉ T 🚂 — MEIRESONNE A., et Malterie.

Lebbeke ✉ T 🚂 — D'HOLLANDER ET BLANCQUART — DE WITTE G. — DUBOIS L. — DE GHEEST L.

Lede ✉ T 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. — DE CORTE C., ancienne maison De Backer-De Letter, et Malterie.

Lede ✉ T 🚂 — JOORIS ALF. ET ALP., et Malterie.

Lede ✉ ⊤ 🚂 — Exprès : 500 mètres. — D. bras.; 500 mét. — MATHYS-MOENS. Chef fab.: *Triest*; prod. app.: 10,000 hectol. Spécialité de bières de luxe, dépôt à Bruxelles, 33, rue Delauney, M. S. J., et Malterie.

Ledeberg ✉ 🚂 — ⊤ *Gand*. MAGELINCK H. et J. NEVEJONS, et Malterie. VAN HOORBEKE, et Malterie.

Leerne-Saint-Martin. — ✉ *Deynze*. — ⊤ 🚃 *Deurle*. — DE MUYNCK (Ve R). MARTENS (Ve).

Lembeke-les-Eccloo 🚃 ⊤ — ✉ *Caprycke*. — GOOLE D. — STOCKMAN C.

Leupegem ✉ ⊤ 🚂 — DE BISSCHOP, et Malterie. DE DONDER Adolphe, et Malterie.

Lokeren ✉ ⊤ 🚂 — DE BUS G., et Malterie DE ROOVER C. & H, et Malterie -- MUYS-VANDEN PLAS E., et Malterie — RAEMDONCK J, et Malterie — RODRIGUES P. et Malterie — ROSSEEL V. et Malterie — RUBBENS T., et Malterie — THIENPONT-EPSE L., et Malterie.

Lokeren ✉ ⊤ 🚃 — THUYSBAERT Léon, place du Sablon; prod. app.: 4.000 hectol. Médaille de Vermeil à l'Exposition internationale de la table à Gand, 1896. Médaille d'argent, Exposition internationale Bruxelles 1897.

Lokeren ✉ ⊤ 🚂 — THUYSBAERT-VAN LOO (Ve), et Malterie — VAN BOGAERT J, et Malterie — VANDEKERCKHOVE FRÈRE & SŒUR, et Malterie — VAN LARE T., et Malterie — VAN DAMME — VANDE VELLE FRÈRE & SŒUR, et Malterie.

Loo-Christi ✉ ⊤ 🚃 — PIEYNS, et Malterie.

Loo-Christi ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 20 minutes — VAN DEN PLAS O., propr.-direct., prod app.: 3.000 hectol. Spécialité des escourgeons de Lokeren, et Malterie.

Loo-Christi ✉ ⊤ 🚃 — VANDERLINDEN E., et Malterie — VERMEULEN Prosper.

Lootenhulle ✉ ⊤ 🚂 — MAENHAUT. Brasserie-Malterie.

Lovendegem ✉ ⊤ 🚂 — DEVRIENTD (Ve), et Malterie — VANDEVOORDE (Ve), et malterie.

Machelen-les-Deynze ✉ ⊤ 🚂 — IDE D., et Malterie.

Maeter. — ✉ *Audenarde*. — ⊤ *Hoorebelke-Ste-Marie*. Exprès : 7 kilom — 🚃 *Lepegem*. D. bras.: 5 kilom. 500. — ROMAN-UYTTERSPORT Aloïse; prod. app.: 6.500 hectol., et Malterie.

Maeter. — ✉ *Audenarde*. — ┬ *Hoorebeke-Ste-Marguerite*. — 🚂 *Boucle Saint-Denis* et *Eename*. — VAN BUTSEL (ENFANTS), et Malterie.

Maldegem ✉ ┬ 🚃 — BUSSCHAERT C. — POTVLIEGE H. — TYTGAEDT G., et Malterie — VAN MULLEM D., et Malterie — WALLYN J.

Mariakerke-les-Gand — ✉ *Gand*. — ┬ 🚃 *Tronchiennes*. — SAUDAN A. — VAN WASSENHOVE.

Meerbeke. — ✉ ┬ 🚃 *Ninove*. — COSYNS L., et Malterie — GOELEYS & BOTTE, et Distillerie. — VAN OPDENBOSCH Ch.

Meerdonck. — ✉ 🚃 *Saint-Gilles-Waes*. — ┬ *Kieldrecht*. Exprès : 5 kilom. — 🚃 *La Clinge* et vicinal Verrebroeck. D. bras. : 5 et 4 kilom. — VAN KERCHOVE H., et Malterie. Commerce d'orges des polders. Se charge de maltage.

Meerendré. — ✉ ┬ 🚂 *Landegem*. — COLLE E. — VAN DER VENNET J., et Malterie.

Meirelbeke ✉ ┬ 🚃 — DE DONCKER Ch., et Malterie — VAN DER SNICKT.

Meldert-les-Alost. — ✉ ┬ 🚃 *Moorsel*. — DEVIS P. — GOOSSENS G. — VANDENHOUTE J.

Melle ✉ ┬ 🚂 — HALART J. — RAMAN A. — SOCIÉTÉ MEGANCK & BOONE.

Melsèle 🚃 — ✉ ┬ *Beveren*. — VAN GOEY.

Melsen ✉ ┬ 🚃 *Gavere*. — VAN ISEGHEM J.

Meygem ✉ ┬ *Nevele*. — 🚂 *Denynze*. — LEMMENS, et Malterie.

Moerbeke-lez-Lokeren ✉ ┬ 🚂 — PLASSCHAERT (Vve), et Malterie. — VANHALCST M., et Malterie.

Moerzeke 🚂 — ✉ *Termonde*. — ┬ *Grembergem*. — DESMET (Vve A. et Enfants) — D'HOLLANDER Frères et Sœurs, et Malterie — D'HOLLANDER P. (Vve), et Malterie.

Moorsel ✉ ┬ 🚃 — DE MEYER J. — DE ROP R. — DEVIS P.

Nazareth ✉ — ┬ 🚃 *Eecke-Nazareth*. — CLAUWAERT C., et Malterie — DE SMET C.

Nazazeth ✉ — ┬ 🚃 *Eecke-Nazareth*. — Brasserie de Eikenbosch. VAN-EYCK VANDEN BOSCHE Joseph. — Spécialité de bières en bouteilles.

Nederbrakel ✉ ⊤ 🚂 — BEERENS René — COSYNS (Vve) — DE CLOTER Frères.

Nederbrakel ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 5 minutes.— DEVOS J.; prod. app.: 2.000 hect.

Nederbrakel ✉ ⊤ 🚂 — DORNAERT C.-L. — HOEBEKE F. — MENSCHAERT H. — VAN COPPENOLLE N.

Nederzwalm — ✉ ⊤ 🚂 *Boucle-Saint-Denis*. — DE GEYTER (Vve P.), et Malterie.

Nevele ✉ ⊤ — 🚂 *Landegem*. — BRAET T., et Malterie. — DEMMAREZ A., et Malterie. — LAMPAERT E., et Malterie. — SIERENS H.

Neyghem. — ✉ ⊤ 🚂 *Ninove*. — DE BUYST J.

Nieukerken ⊤ ✉ — 🚂 *Saint-Nicolas*. — CORNÉ L., et Malterie. — DECLEENE L., et Malterie. — MAES-VAN GŒY (Vve), et Malterie. — VAN VLIEGEN Frères, et Malterie. — VERHOFSTEDE J., et Malterie.

Nieuwerkerken. — ✉ ⊤ *Alost*. — 🚂 *Haeltert*. — BAETEN V.

Ninove ✉ ⊤ 🚂 — DE BUYST J. — DE COOMAN-VAN-SANTEN, et Malterie. — DE MONT (Ve), et Malterie. — FRANSMAN Aimé, et Malterie. — SLAGMUYLDER E., et Malterie. — STEPPE Sœurs. — VANDERSMISSEN H., et Malterie.

Nukerke. — ✉ *Audenarde*. — ⊤ 🚂 *Etichove*. — VAN-BUTSELLE E.

Olsene ✉ ⊤ 🚂 — DE BORCHGRAVE D.

Oordegem ✉ — ⊤ 🚂 *Wetteren*. D. bras.: 6 kilom. 200. —SEHELSTRAETE C. Brasserie « Le Chasseur »; prod. app.: 3.500 hectol.: WAGEMANS A.

Oostacker ✉ ⊤ — 🚂 *Langerbrugge*. — ACKE L. A. — GEERS H. et Malterie — NAUDTS H., et Malterie — PIHENS A., et Malterie — WILLANT A., et Malterie.

Opdorp. — ✉ ⊤ 🚂 *Malderen*. — VAN DEN BOSSCHE.

Oost-Eecloo. — ✉ ⊤ *Ertvelde*. — 🚂 *Lembeke, Sleidinge ou Ertvelde* D. bras.: 4 kilom. 500 de *Lembeke*. —ROEGIERS Raymond; prod. app.: 5.500 hectol.

Oosterzeele ✉ ⊤ — 🚂 *Scheldewindeke*.— DEMULDER C. — VANDEVELDE P. & E.

Opdorp.— ✉ ⊤ 🚂 *Malderen*.— VANDENBOSSCHE (Ve).

Ophasselt. — ✉ ⊤ *Idegem*. — 🚂 *Scheeldelbeke*. — SCHERLINCK.

Overmeire. — ✉ ⊤ 🚂 *Calcken*. — BAETEN L., et Malterie — MATTHYS (ENFANTS), et Malterie — STEEMAN A., et Malterie.

Pinte (La) Canton de Nazareth. — VAN DEN BOSSCHE.

Poucques. — ✉ ⊤ *Loot-en Hulle*. — 🚂 *Aeltre*. — PULINCX-CAUWE J., et Malterie.

Renaix ✉ ⊤ 🚂 — BUCKENS-VANDERBEKEN, et Malterie — DESCLÉE FRÈRES ET SŒURS, et Malterie — PLANCHON A. FRÈRES, et Malterie — PLANCHON-VANDEPUTTE (Ve) — PONETTE-VANNESTE Oswald — VANDERHAEGEN, et Malterie.

Renaix ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de la Gare. VAN HOLLEBLYAU, rue d'Ath, 328; prod. app.: 3.500 hectol. Bière blanche et brune extra en bouteilles.

Renaix ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de l'Agneau. VANDER SNIERT DE MALANDER. Spécialité de bières triple et blanche pour bouteilles et garanties a l'analyse.

Rooborst. — ✉ *Sottegem*. — ⊤ 🚂 *Rooborst*. — D. bras.: 2 kilom. Brasserie La Fontaine. VAN WITTENBERGHE, et Malterie; prod. app.: 5.000 hectol.

Rupelmonde ✉ ⊤ — 🚂 *Tamise*. — BAERT J. — LYSSENS — POOTS, et Malterie — SCHELTJENS (Ve) F. — STAES E. & ENFANTS, et Malterie.

Ruyen ⊤ 🚂 — ✉ *Berchem* DE GANDT (Ve).

Saffelaere. — ✉ *Wacktebeke*. — ⊤ 🚂 *Loo-Christy* et *Wachtebeke*. — DE BOCK H., et Malterie — DE KEYSER FRÈRES, et Malterie.

Saint-Denis-Westrem ✉ ⊤ 🚂 — D'HAENENS — ROEGIERS (Ve) T.

Saint-Gilles-les-Termonde. — ✉ ⊤ 🚂 *Termonde*. — DE CLERCQ A. — HEYVAERT P.

Saint-Gilles-Waes ✉ ⊤ 🚂 — REISS L., et Malterie — SOINNE A., et Malterie — VERBEKE, et Malterie.

Saint-Jean-In-Eremo. — ✉ ⊤ 🚂 *Caprycke*. — DERYCK J. — HUYGHE L.

Saint-Laurent ✉ ⊤ — 🚂 *Balgerhock*. — DE RYCKE, et Malterie — HUYGHE, et Malterie.

Saint-Nicolas (Waes) ✉ ⊤ 🚗 Téléph. — BEHIELS A., et Malterie. — BURM P. — DE BAER-HEYNDERICKX H., et Malterie. — DE MOOR-VEREST. — DE SUTTER-VAN EYCK. — DHAMENS J., et Malterie. — DHOOGHE J. — HEYNDERICKX D., et Malterie. — JOOS J. & F., et Malterie. — ONGENA, et Malterie. — ROBERT J., et Malterie. — SCHEERDERS Louis. — SEGHERS Aug., et Malterie. — SEGHERS Ed., et Malterie. VAN BRITSOM & BEHIELS, et Malterie. — VANBUYNDER Frères et Sœurs, et Malterie. — VANBUYNDER Ed. — VANDIONANT G. Téléph. 12, et Malterie. — Brasserie « Le Navet ». VAN HAELST (Vᵉ J.), et Malterie. — VAN HŒCKE. — VERSCHNEREN, et Malterie. — VERDURMEN Frères.

Saint-Paul. — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Gilles-Waes.* — DE WÆPENAERT Fl., et Malterie — HILLEGEER C.-J. — VERTONGEN A., et Malterie.

Saint-Paul. — ✉ *Saint-Nicolas.* — ⊤ 🚗 *Kemzeke.* — Adresse télégr.: *Robert, brasseur Saint-Paul-Kemzeke.* — D. bras.: 🚗 *Kemzeke*, 20 minutes. — 🚗 *St-Nicolas*, 1 heure. Brasserie, Malterie, Vinaigrerie. ROBERT-VERBREST.

Sarlardinge. — ✉ ⊤ 🚗 *Grammont.* — D'HOSE (Vᵉ).

Scheldewindeke ✉ ⊤ 🚗 — DERAEDT J., et Malterie.

Schellebelle ✉ ⊤ 🚗 — LALEMANT (Enfants). — MATHYS, et Malterie.

Schellebelle ✉ ⊤ 🚗 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de «Ruyter ». MATHIS Louis.

Schoonaarde ⊤ 🚂 — ✉ *Wichelen.* — BLANQUAERT A.

Schoorisse. — ✉ *Audenarde.* — ⊤ *Hoorebeke-Sainte-Marie.* Exprès : *Audenarde.* D. bras.: 10 kilom. — 🚂 *Etichove.* D. bras.: 7 kilom. — M.-F. MERCHIE.

Segelsem. — ✉ ⊤ 🚗 *Neder-Brakel.* — DE BREYNE E.-A.

Selzaete ✉ ⊤ 🚗 — COX Emmanuel. — DE TILLOUX. — LEYN J.-B. — VANDE STEENE. — VAN PEENE Ed. — VARMEERSCH A.

Semmersaeke. — ✉ ⊤ 🚗 *Gavere.* — DE MUYNCK (Enfants), et Malterie. — DERONNE & Cⁱᵉ, et Malterie.

Seven-Eeken. — ✉ ⊤ 🚂 *Biervelde.* — D. bras.: 2 kil. 500. Brasserie de la Fontaine, ancienne brasserie ROGMAN. CONVENT Joseph. Prod. app.: 3.700 hectol. Commerce des escourgeons de première qualité du pays de Gand et Lokeren, et Malterie. Horticulture l'Aurore.

Seven-Eeken. — ✉ ⊤ 🚂 *Biervelde*. — VAN MIEGEM E.— VAMMAN Aloïs.

Sinay. — ✉ *Belcele*. — ⊤ 🚂 *Mille-Pommes*. — CLAUS Frères. Exposition universelle d'Anvers : 2 Médailles d'argent. — Bruxelles 1888 : Médaille d'argent. — Brasserie Anvers 1889 : Grand Diplôme. — Table Bruxelles 1891 : 2 Médailles d'or et 1 Médaille en vermeil. — La Haye : 2 Médailles d'or. — Table Gand 1896 : 2 Médailles d'or et Diplôme d'honneur avec félicitations du Jury.

Sinay. — ✉ *Belcele*. — ⊤ 🚂 *Mille-Pommes*. — VAN BRITSOM (Enfants). — VAN DE VELDE (Vᵉ L.)

Sleydinge ✉ ⊤ 🚂 — CALON V. — DE BRUYCKER E.— DE VRIENDT T.

Somerghem ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Landegem*.— LAMPAERT R., et Malterie. — STANDAERT R., et Malterie.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à cinq minutes. Brasserie et Malterie « La Rose ». — DEWILDE.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — CEUTERICK E. — DE JAEGERE, et Malterie.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — DE MEYER FRERES. Brasserie et Malterie à vapeur.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — DOOREMAN C. — DE KIESMAECKER ET STEVENS, et Malterie. — MEULENIZER A. — SMETS, et Malterie.

Steendorp — ✉ ⊤ *Rupelmonde*. — 🚂 *Tamise*. — PILAET-ANNENS — DE DICKER T. — VENNENS A.

Steenhuyse-Wynhuyse — ✉ ⊤ *Sottegem*. — 🚂 *Erwetegem*. — VANDENNOORTGATE.

Stekene ✉ ⊤ 🚂 — DEKESEL (Vve E.), et Malterie — DESMEDT A., et Malterie - THUYSBAERL J. (Veuve), et Malterie — THUYSBAERT R. (Vve). et Malterie — VANHECKE E., et Malterie — VANHECKE (Vve), et Malterie — VYDT, et Malterie.

Strypen — ✉ ⊤ 🚂 *Sottegem*. — D. bras.: 700 mètres. — VAN COMBRUGGE FRÈRES ET SŒURS. Prod. app.: 7.500 hectol.

Swynaerde — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Denis-Westrem*. — D. bras.: 3 kilomètres. Brasserie de l'Escaut. — E. DE WULF ET J. DEVOS. Prod. app.: 2.300 hectol.

Syngem ✉ ⊤ 🚂 — VAN OOTEGHEM H.

Tamise ✉ ⊤ 🚂 — BAERT A. — DENAYER R., et Malterie — LAMBRECHTS FRÈRES, et Malterie — MUYS (ENFANTS), et Malterie — NYSSEN F., et Malterie.

Tamise ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. Brasserie de l'Ancre. — PARMENTIER E.

Tamise ✉ ⊤ 🚂 — RENARD F., et Malterie — SEGHERS Aug , et Malterie — SEGHERS F., et Malterie — VANDE PERRE — VANRAEMDONCK E., et Malterie.

Termonde ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BAILLON O., rue St-Roch, et Malterie.

Termonde ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CALLEBAUT Victor. Prod. app.: 14.000 hectol. L'établissement comprend deux brasseries: l'une à fermentation basse, l'autre a fermentation haute.

Termonde ✉ ⊤ 🚂 — CAMBIER A., rue Werf — DEWAEL FRÈRES, rue de Bruxelles — DE MEESTER. et Malterie — MOENAERT D., rue de Bruxelles — RENREN FRÈRES, rue de Bruxelles — VANBAVEGHEM — VERTONGEN R., rue du Sas.

Thielrode — ✉ ⊤ 🚂 *Tamise.* — BOEL J., DE BRABANDER-SCHEERS Em., successeur, et Malterie — SEGHERS A., et Malterie — VAN HAVERMAET Pierre, et Malterie.

Thielrode. — ✉ ⊤ 🚂 *Tamise.* —Exprès : 3 kilom.500. Brasserie de la « Couronne », et Malterie. — CLAUS-CLAUS Théophile.

Tronchiennes ✉ ⊤ 🚂 — COLLE René — HEYE A.

Ursel — ✉ *Somergem.* — 🚂 *Aeltre.* — LAMPAERT Ch.

Velsique-Rudders-Hove — ✉ ⊤ *Sottegem* — 🚂 *Baelegem* — DROESBEQUE J., et Malterie.

Velsicque — ✉ ⊤ *Sottegem.* Exprès.: 3 kilom. — 🚂 *Bartegem* et *Sottegem.* D. bras.: 3 kilom. — VANDEN NOORTGATE Léonard. Prod. app.: 7.500 hectol. Malt déclaré : 120.000 kilog. environ.

Vracene ✉ ⊤ — 🚂 *Nieukerken* — GOOSSENS (Vve P.). et Malterie — MICHELET J. et Malterie — VERSTOCKT T. et Malterie.

Vynckt — ✉ *Deynze* — 🚂 *Grammene* — DE WULF — GALENS SŒURS.

Wachtebeke ✉ ⊤ 🚂 — VAN BASTELAERE L., et Malter.

Wachtebeke ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à dix minutes. Quai

à dix minutes — Brasserie du Cygne et Malterie. VAN POTTELBERGHE-DEVRIENDT Auguste. Production app.: 4.000 hectol.

Vaerschot ✉ ⊤ 🚂 — DE BUCKER C. — DE MAERE F. — STANDAERT H. — WALLYN H.

Waesmunster ✉ ⊤ 🚂 — DE BRABANDER FRÈRES & SŒURS et Malterie — DE SCHEPPER et Malterie — MOENS C. (Vve) et Malterie — NELIS P. et Malterie — THUYSBAERT Alf. et Malterie — TOLLIERS S. et Malterie — VANHOORICK (Vve) et Malterie.

Wannegem-Lede — ✉ ⊤ *Cruyshauten* — 🚂 *Audenarde* et *Synghem* — T'SJOEN (Vve).

Waterwliet ✉ ⊤ Exprès : 2 kilom — 🚂 *Vaterwliet-Hoogkastel.* D. bras.: 25 mètres. Embrt par vicinal *à Lebbo* — Brasserie de l'Ancre. DE SUTTER Albéric. Prod. app.: 3.000 hectol. Brasserie à vapeur et Malterie.

Wetteren ✉ ⊤ 🚂 — BOVE (Vve B.) et Malterie — CAESENS A. et Malterie. Dist. bras.: 150 mètres. Spécialité de bières blondes des Flandres.

Wetteren ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 150 mètres — Brasserie De Ster. DE MEYERE-MESSIAEN. Chef fab.: *Rodant Aug.* Prod. app.: 9.000 hectol. Spécialité recommandée : bière blonde des Flandres Exportation.

Wetteren ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à trois minutes — Brasserie t'Prinsenhof, rue Haute, 37 et Malterie. LIEBAERS Gustave.

Wetteren ✉ ⊤ 🚂 — MATTYS FRÈRES, Malterie — MEGANCK & Cie, Malterie — MICHELS C., Malterie — NAUDTS E. — SCHATTEMAN A., Malterie — SIX, Malterie — VERSTRAETEN, Malterie.

Wichelen ✉ ⊤ 🚂 — D'HOOGHE J. & SŒURS, Malterie.

Wieze — ✉ ⊤ *Gyseghem* — 🚂 *Gyseghem, Lebbeke* et *Moorsel* — Brasserie de la charrue. CALLEBAUT FRÈRES et Malterie. Vente pour brasserie de fleur de rix superfine.

Wieze — ✉ ⊤ *Gyseghem* — 🚂 *Gyseghem, Lebbeke* et *Moorsel* — VAN ROY P.-J et Malterie.

Wondelgem ⊤ 🚂 — ✉ *Evergem* — COLL J.

Wortegem — ✉ ⊤ 🚂 *Ansegem* — PLANCQUAERT-TERRIERE et Malterie — VANDENDORPER.

Winkel-Sainte-Croix — ✉ *Wachtebeke* — ⊤ 🚂 *Cluysen-*

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

“ Les Industries Agricoles Progressives ”

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de toutes les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

Terdonck — DE VILDER F. et Malterie — DE VILDER ENFANTS et Malterie.

Zele ✉ ⊤ 🚂 — BURM (Vve P.) et Malterie — DE BUS H. et Malterie — DE SMEDT Alfred, et Malterie — GHELDOF (Vve L.)., et Malterie — LANDUYDT (SŒURS)., et Malterie — RODRIGUES Joseph, et Malterie — ROELS M., et Malterie.

Zeveren — ✉ ⊤ 🚃 *Deynze* — LYBRECHT, et Malterie.

Zonnegem — ✉ ⊤ 🚃 *Burst* — RUBBENS A.

Zulte ⊤ 🚃 — ✉ *Olsen* — IDE A. — MARTENS-VAN-DERDORPE, Malterie et Distillerie — VERZELE-DERYTTER A., Malterie et Distillerie.

Zwyndrecht ✉ ⊤ 🚂 — ORLENT J.

Zwyndrecht ✉ ⊤ 🚂 (Waes) — D. bras. : à 20 minutes. Brasserie de la Ferme bleue. VAN BOGAERT. Prod. app. : 5.500 hect. Bière d'orge extra et demi-orge, et Malterie.

PROVINCE DE HAINAUT

Mons ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — BOULAERT FRÈRES, rue de Dinant, 13. Téléph. 395, et Malterie — CAULIER FRÈRES, avenue Frère Orban, 7-9. — Téléph. 22, et Malterie — CONSTANT Albert, et Malterie.

Mons ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — D. bras. : 1 kilom. 500. GANDIBLEU Fernand, avenue d'Havré, 35. Téléph. 158. Prod. app.: 360.000 bouteilles et plus de 2.000 hectol. en fûts. Brasserie fabriquant spécialement la bière en bouteilles, sous le nom de Gold-Bier (en fût également).

Mons ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — HUBERT J., avenue Frère Orban, 3, et Malterie — PAULET-DONNEN C., rue de Berlaimont, 35 — PAULET FRÈRES, rue de Berlaimont, 41 — PÉCHER P., rue de Liège, 8-10, Téléph. 146 — POTIER A., rue de la Trouille, 16-18 — ROBETTE J., chaussée du Rœulx, 140-142. Téléph. 209, et Malterie — SÉGARD C. (Ve), chaussée de Binche, 59 Téléph.

Acoz ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. BARON DE DORDOLOT. Dir.: *Joachim J.-B.* Prod. app. : 22.000 hect.

Aiseau ✉ ⊤ 🚃 — PIERARD.

Anderlues ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 2 kilom. FIEVET Florent. Prod. app.: 4.000 hectol. Bières en bouteilles.

Anderlues ✉ T 🚂 — FONTIGNIE A. — LECHIEN A., et Malterie — MARY C., et Malterie — PONCELET (Vve) Victor — VOUCHE Pierre, et Malterie — VOUCHE J.-B.

Angre ✉ T 🚂 — D. bras.: à 20 minutes. DUPRIEZ (Ve). Prod app. : 5.000 hectol.

Angre ✉ T 🚂 — PEPIN J., et Malterie.

Angreau — ✉ T 🚂 *Angre* — D. bras.: 3 kilom. Vicinal *Quiévrain-Roisin*. PATTE FRÈRES. Dir.: *Patte Alexandre*. Brasserie du Raimbaix. Prod. app. : 3.000 hectol.

Anserœul — ✉ *Celles* (place) : distributions à 8 h. 15 et 7 h. 15 — T *Celles*. Exprès : 5 kilom. — 🚂 *Celles Escanaffles* ou *Amougies*. D. bras.: 5 kilom. Emb. : *Renaix-Tournai* ou *Renaix-Courtrai* Brasserie de la Belle Alliance. DAUMERIE (Vve et FILS). Prod. app. : 2.500 hectol. Chicorée en poudre. Aviculteur : à vendre œufs à couver, poussins et sujets de ferme ou exposition toutes races, spécialité braekels, coucous, hambourgs, combattants, etc.

Antoing ✉ T 🚂 — KIGGEN A., et Malterie.

Antoing ✉ T 🚂 — D. bras. : 1 kilom. Embts : *Tournai, Mons et Saint-Amand.* — Téléph — Quai : à 50 mètres LOUVIAUX S., place du Préau, 5. Prod. app. : 5.000 hectol.

Antoing ✉ T 🚂 Téléph. — SOUFFLET CH. ET H. — WATTE ANT (Melle), et Malterie.

Arc-Ainières. — ✉ T 🚂 *Anvaing.* — BOUCART-GILLO.

Arquennes. — ✉ T 🚂 *Feluy-Arquennes.* — DE KEYN (Ve J.) — MOREAU-DULIER (Ve G.).

Ath ✉ T 🚂 — BRASSERIE ATHOISE (Société anonyme). Adm.-délégué : *Picron Anicet*. DELMÉE O.

Ath ✉ T 🚂. — D. fab.: à 10 minutes. — DORCHIS Paul †.

Ath ✉ T 🚂. — DURIEU A. ET E., et Malterie.

Ath ✉ T 🚂 — D. bras.: 800 mètres. — LANGIE DE MOOR Léon, propriétaire-directeur, successeur de LANGIE-SÉGARD, et Malterie. Prod. app : 11.000 hectol. Bières en fûts et en bouteilles. Spécialité de bière blanche en bouteilles.

Ath ✉ T 🚂. — ORTMAN J.

Attre. — ✉ T 🚂 *Mévergnies-Attre.* Téléph 4. Bureau à *Brugelette*. — LEGRAND DECLERCQ FRÈRES ET SŒURS.

Audregnies ✉ T 🚂. — HOTTOIS (Ve N.), et Malterie.

Aulnois. — ⊤ 🚂 *Quiévy*.— BRASSERIE COOPÉRATIVE. Brasserie « la Bonne Bière ». Prés.: *Rouzé*, et Malterie.

Baileux-les-Chimay. — ✉ ⊤ 🚃 *Chimay*. — D. bras.: 5 kilom. Embrt : *Etat*. — BERNARD Adonis; prod. app.: 2 000 hectol.

Barbençon. — ✉ ⊤ *Beaumont*. — 🚃 *Solre-St-Géry*. — JULLIEN.

Basècles ✉ ⊤ 🚃. — BRASSERIE ANONYME DE BASÈCLES.

Basècles ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. DANHAIVE-LETOT François. Ch. fab.: *Dubuis Frédéric*.

Basècles ✉ ⊤ 🚃 — PATIN-MANFROY FRÈRES.

Bassilly ✉ ⊤ 🚂 — BRICOULT A. ET SŒUR — FLAMENT.

Baudour ✉ ⊤ 🚃 — COLMANT-DESCAMPS. D. bras.: à 10 minutes. Prod. app. par an : 5.800 hectol. — BROUETTE (Vve). — MOULIN E., et Malterie.

Beaumont ✉ ⊤ 🚂 — LEJEUNE-CARTIGNY — QUERTAIN Paul. — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE DE BEAUMONT.

Beaumont ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de la cour de l'Agasse. PETRE-WALLUT Jules; prod app.: 6.000 hectol. Fait de la bière en bouteilles et toutes bières du pays.

Beauwelz. — ✉ ⊤ *Momignies*. — BUISSET E., et Malterie.

Beclers — ✉ *Barry*. — ⊤ 🚂 *Havinnes*. — FONTAINE, et Malterie.

Belœil ✉ ⊤ 🚃 — DESCAMPS Alexandre — DESCAMPS Antoine — DUPONT — ROY FRÈRES.

Biévène. — ✉ ⊤ 🚂 *Bassilly*. — DECOSTER — JOURET ET Cie.

Biévène. — ✉ ⊤ 🚃 *Bassilly*. — Exprès : 5 kilom. — D. bras : 5 kilom. — RIGAUX FRÈRES; prod. app.: 12.000 hectol.

Binche ✉ ⊤ 🚃. — CHARLE Omer — LEROY FRÈRES, et Malterie. — LETELLIER FRÈRE ET SŒURS — MEUNIER E., et Malterie. — PATERNOTTE J. ET FILS. Brasserie et Malterie Saint-Paul.

Blaregnies — ✉ ⊤ *Quévy*. Exprès : 3 kilom. — D. bras.: 3 kilom. Embr. : *Bruxelles à Paris* — Brasserie-Malterie de l'Alouette. Spiritueux. PREVOT-FRIART J., propriétaire-directeur. Chef fab. *Van de Putt René*. Prod. app.: 5,300 hectol. Fabrication de bière en bouteilles. Spécialité de bière blanche et de bière spéciale, livraisons par camions et expéditions par chemin de fer.

Blaton ✉ ⊤ — D. bras.: 600 mètres — MAUROY Edmond. Malts à façon, malterie industrielle, fabrication des plus soignées.

Blaton ✉ ⊤ Téléph. — D. bras.: 400 mètres — Quai : *Blaton* — E NORMAND, J. DEWIERS et Cie. Chef fab.: *J. Dewiers*. Prod. app.: 1.200 hectol.

Blaton ✉ ⊤ — TRIVIER (Vve).

Blaugies — ✉ ⊤ *Dour* — MEUNIER, GALLEZ ET ROUSSEAU — WILLOT Juste.

Bléharies ✉ ⊤ — PRINGALLE F., et Malterie.

Bléharies ✉ ⊤ — WIBAULT C. Prod. app.: 15.000 hectol.

Blicquy — ✉ ⊤ *Leuze* — CUVELIER — LECOCQ.

Blicquy — ✉ ⊤ *Leuze* — D. bras.: 7 kilom. — LEMAIRE Léon.

Bois d'Haine — ✉ *Manage* — ⊤ *La Croyère* et *Manage* — QUINET F., à Jolimont Brasserie, Malterie et moulin à vapeur.

Bois d'Haine — ✉ *Manage* — ⊤ *La Croyère* et *Manage* — REMBAUX F.

Bourlers — ✉ ⊤ *Chimay* — FASSEAUX L. et Malterie.

Boussoit — ✉ ⊤ *Havré* — PILETTE Ad. — PILETTE Ar. ET MAINIL, et Malterie.

Boussu-les-Mons ✉ ⊤ — BOISSEAU Em. ET Cie — PÉCHER Eug. (Vve) Téléph. S.G. 13, et Malterie — BOBETTE-LE ROY, et Malterie.

Boussu-les-Walcourt — ✉ *Walcourt* — ⊤ *Silenrieux* — CROCHELET et LECLERCQ.

Braine-le-Comte ✉ ⊤ — DEFLANDRE Emile, et Malterie — DEMELIE — DE MEUNINCK, et Malterie — HAVAUX BONTE H. D. bras.: 100 mètres. Fermentation haute. Bières

brunes et grisettes. Bière blanche — Prod. app.: 5.000 hectol. — LA ROCHAYMOND, et Malterie — LEQUEUX ET DEMELIE — ROMBAUX (inactive).

Brugelette ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE COOPÉRATIVE SAINT-JOSEPH — HENNUYEZ E. SŒURS — LEBLUX.

Bury — ✉ ⊤ 🖷 *Basècles* — BOUCHEZ.

Buvrinnes ✉ ⊤ 🚂 — BOUGARD ET DUFOUR — PATERNOTTE-DOUILLIEZ (Vve), et Malterie.

Cambron-Casteau — ✉ ⊤ 🚂 *Brugelette* — DELHAYES., et Malterie.

Cambron-Saint-Vincent — ✉ ⊤ 🚂 *Lens* — GRARD L.

Carnières ⊤ 🚂 — ✉ *Morlanwelz* — BUGHIN, et Malterie.

Carnières ⊤ 🚂 — ✉ *Morlanwelz* — Exprès : 2 kilom. — D. bras : 2 kilom. — Brasserie de Saint-Hilaire. DECAMPS-WILMUS Léonce. Prod. app.: 6 à 7.000 hectol. Spécialité de bière en bouteille dite « Bock Decamps ».

Carnières ⊤ ✉ — 🚂 *Morlanwelz*. — D. bras.: à 7 minutes. Brasserie de la Tourette. MARCQ Paul; prod. app.: 6.000 hect. Bières bock et brune.

Casteau. — ✉ ⊤ 🖷 *Neufvilles.* — STOQUART, et Malterie.

Celles-les-Tournai ✉ ⊤ — 🖷 *Celles* et *Escanaffles.* — MOYART, et Malterie — STURBAUT, et Malterie.

Chapelle-lez-Herlaimont ✉ — ⊤ 🚂 *Bascoup.*— FALAU-STAQUET — HOYAUX Victor — LECHIEN — THIRIAR.

Charleroi — ✉ ⊤ 🖷 *Charleroi-Ville-Haute.* — Raccordement. — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE LES OUVRIERS RÉUNIS, Grande Rue, 185. — Téléph nº 67. Adresse télégr.: *Lovrix-Charleroi*. Dir.: *Lovrix Henri*. Chef fab.: *Derbaix Léon*; prod. app.: 19.000 hectol.

Charleroi ✉ ⊤ 🖷 Téléph — DENNERLE — MARICQ P., Grand'Rue, 278 — STRUYS FRÈRES, rue de l'Hôpital, 5, et Malterie.

Charleroi ✉ ⊤ 🖷 Téléph — BRASSERIE COOPÉRATIVE « DE TRAVAIL », rue Montigny, 12. Dir.: *Lekime Adhémar.*

Châtelet ✉ ⊤ 🖷 — COOPÉRATIVE DE CHATELET.

Châtelet ✉ ⊤ — 🖷 *Châtelet-Châtelineau.* — DELBRUYÈRE-Jules; prod. app.: 30.000 hectol. Bière du pays. Bière belge supérieure Stout et Pale Ale.

Châtelet ✉ ⊤ 🚂 FAUCONNIER FRÈRE & SŒUR, et Malterie.

Châtelet ✉ ⊤ — 🚂 *Châtelet-Châtelineau.* — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie Sainte-Marie. MASUREEL-VANDER MERSCH A.; prod. app.: 26.000 hectol.

Châtelineau ✉ ⊤ 🚂 — BINARD A., et Malterie.

Châtelineau ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à 5 minutes.— DECOUX-DELALOU V. Spécialité de maïs déshuilé pour brasserie, à employer avec ou sans liquéfacteur.

Chièvres ✉ ⊤ 🚂 — COUVEZ, et Malterie — DES-CHAMPS (Ve) — EVRARD, et Malterie — MEERT (Ve).

Chimay ✉ ⊤ 🚂 — DAUBLIN, et Malterie — DEGAU-QUIER, et Malterie — DEMARCQ — DOCQUIER, et Malterie — DUPONT.

Ciply. — ✉ ⊤ 🚂 *Hyon-Ciply.* — D. bras.: à 5 minutes. — Téléph. 498. — Brasserie de Ciply « La Favarte » — MEURICE-MATERNE Prosper.

Couillet ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE DU BAVERY (Société anonyme). Dir.: *Baudelet.* PARENT-MALACORT.

Courcelles — ✉ *Courcelles-Motte.* — ⊤ 🚂 *Courcelles-Centre.* — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie du Taillis Courcelles. DE NEGRY Hector; prod. app.: 7.000 hectol.

Courcelles ✉ — ⊤ 🚂 *Courcelles, Courcelles-Centre et Trazegnies.* — BALESTIN FRÈRES — BAUDELET Hector — FLAMENT — GRÉGOIRE — BRASSERIE DU PEUPLE (Société anonyme) — TAHON.

Cuesmes ✉ ⊤ 🚂 — DRICOURT, et Malterie — CAR-LIER E. H. & N. — LARDINOIS — MANCEAUX, et Malterie.

Damprémy ✉ ⊤ 🚂 — BAUDRY — DEVAUX — GILLET (Ve) et Malterie.

Damprémy — ✉ ⊤ *Charleroi* — 🚂 *La Planche* D. bras.: 1 kilom. 500 — JARDIN A., chaussée de Bruxelles, 83, brasserie de l'Ancre. Prod. app.: 15.000 hectol. Médaille d'or : Grand concours international de brasserie, Bruxelles 1897 — JADIN SŒURS, et Malterie.

Damprémy ✉ ⊤ 🚂 — HANCART — PIÉRARD H & L. Brasserie Ile-Ste-Hélène.

Deux-Acren ✉ ⊤ 🚂 — DELANTSHEER.

Dour ✉ ⊤ 🚃 — BOUCQUEY, et Malterie — CANEVAILE FRÈRES, et Malterie — DRUART FRÈRES, et Malterie — GALLEZ & Cie, et Malterie — LE JEUNE A., et Malterie.

Dour ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie du Pont du Jour. PATTE FRÈRES. Dir.: *Patte Alexandre*. Prod. app.: 10.000 hectol. Brasserie à Angréau

Ecaussinnes-d'Enghien ✉ ⊤ 🚂 — DURAY — FOUQUEMBERT, et Malterie.

Ecaussinnes-Lalaing — ✉ ⊤ 🚂 *Ecaussinnes-d'Enghien* MARLIÈRE E. & SŒUR, et Malterie — POURBAIX Jos., et Malterie.

Ellezelles ✉ ⊤ 🚃 — LEBOUCHER (Vve). — MOREAU — VANLANGENHOVE.

Elouges ✉ ⊤ 🚂 — ANDRE, et Malterie — BESIN, et Malterie — DEBOVE (Vve), et Malterie — SOCIÉTÉ DE LA GRANDE BRASSERIE DU MONTCEAU. Dir.: *Wauthier* — ROSSIGNOL, et Malterie — ROUSSEAU, et Malterie — TELLIER, à Montreuil-sur-Mer.

Enghien ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: à dix minutes — COELEMBIER Edouard, rue de Nazareth, 12. Prod. app.: 7.000 hectol. Grande brasserie à vapeur. Demande partout concessionnaire solvable pour la vente des bières en bouteilles.

Enghien ✉ ⊤ 🚃 — DEGROES, et Malterie — DE HARVENGT & HAURIS — DELWARDE, et Malterie — SEGHERS-DEVROEDE — VAN CUTSEM FRÈRES.

Erbisœul 🚃 — ✉ ⊤ *Jurbise* — GANTOIS E., et Malterie.

Ere — ✉ *Tournai* — ⊤ 🚃 *Willemeau* — DOCHY.

Erquenne ✉ ⊤ 🚂 — DESCHAMPS-DUVIVIER — HALLEZ.

Escanaffles — ✉ *Celles* — ⊤ *Orroir* — 🚃 *Orroir* à 15 minutes et 🚂 *Celles* à 35 minutes — POLLET-MESSIAEN (Vve). Vente de vinaigre en gros.

Esplechin — ✉ ⊤ 🚃 *Willemeau* — COEVOET FRÈRES.

Estinnes-au-Mont — ✉ ⊤ 🚃 *Estinnes* — CANART, et Malterie — LAMBOTTE-MARY G. Dist. bras.: 400 mètres — WANDERPEPEN O., et Malterie.

Estinnes-au-Val — ✉ ⊤ 🚂 *Estinnes* — CANART, et Malterie — PIRET, et Malterie.

LES INDUSTRIES AGRICOLES
PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

| BRASSERIE | | BEURRERIE |

| CIDRERIE | | FROMAGERIE |

| ENGRAIS | | CHICORATERIE |

| MINOTERIE | REVUE | DISTILLERIE |

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE { Un an..... 6 fr. / Le numéro. 0.30 } UNION POSTALE { Un an..... 7.30 / Le numéro. 0.35 }

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

Eugies — ✉ T 🚂 *Frameries* — COMIANT (Vve A.) — FONTAINE, et Malterie.

Everbecq — ✉ T 🚂 *Grammont* — VANUENHAUTE J. & J.

Famillereux T 🚂 — D. bras : à 15 minutes — 🚂 *Manage* — Brasserie Saint-Arnould. LECHIEN Alexandre, propr.-direct. Prop. app.: 2.000 hectol. Bière hygiénique.

Farciennes ✉ T 🚂 — D. bras.: 300 mètres. — BROUTA Gaston. Prod. app.: 3.500 à 4.000 hectol.

Farciennes ✉ T 🚂 — CHALLE — FICHEROULLE.

Fayt-les-Seneffe ✉ T — 🚂 *Manage*. — D. bras.: 2 kilom. — BRIGODE Jules. Prod. app.: 3.500 hectol.

Fayt-les-Seneffe ✉ T — 🚂 *Manage*. — CARLIER. — DELFOSSE Louis — MICHEL — QUINET.

Fayt-le-Franc. — ✉ T 🚂 *Dour*. — CARLOT (V°).

Feluy ✉ — T 🚂 *Feluy-Arquennes*. — LECHIEN — DEVOLDER-BEAEGEL, et Malterie.

Fleurus ✉ T 🚂 — BIVORT-SOUPART Arthur, Brasserie Saint-Victor — DUBOIS.

Flobecq ✉ T 🚂 — DUPONT E. & L.

Flobecq ✉ T 🚂 — D. bras.: 400 mètres. — Oscar JOURET et Frères. Prod. app : 3.000 hectol.

Flobecq ✉ T 🚂 — VOISIN.

Fontaine-l'Evêque ✉ T 🚂 — LACROIX.

Fontaine-l'Evêque ✉ T 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — LECHIEN-FROMENTIN.

Fontaine-l'Evêque ✉ T 🚂 — LECHIEN-CARNIÈRE — PATINY-LAFAILLE.

Forchies-la-Marche ✉ T 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. — Brasserie Sainte-Barbe. LOMBARD Hector, propriétaire-chef fab ; prod. app.: 4.200 hect.

Forchies-la-Marche ✉ T 🚂 — PARIS (V°) — SPINETTE (V° C.).

Forges — ✉ 🚂 *Chimay*. — LES TRAPPISTES.

Frameries ✉ T 🚂 — Adresse télégr.: *Brouyère, brasseur*. — 🚂 *Frameries*, avec point d'arrêt à *Jeuly*, à 200 mètres de *Frameries*. D. bras.: à 3 kilom. — Brasserie de «l'Espérance», BROUYÈRE Fernand.

Frameries ✉ ⊤ 🚃 — CARLIER F. & A , et Malterie — DE RAUW, et Malterie — CORNUT, et Malterie — **VINCHENT** Frères, et Malterie.

Frasnes-les-Buissenal.— ✉ ⊤ 🚃 *Frasnes*.—BRASSERIE St-MARTIN « LA FRASNOISE » (Société anonyme) — DESCAMPS (Vo).

Frasnes-les-Buissenal ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: à 5 minutes.— TRIVIÈRE Ernest Fils. Prod. app.: 8.000 hectol.

Frasnes-les-Gosselies ✉ ⊤ 🚃 — DEBAUQUE, et Malterie — HANOTEAU, et Malterie.

Froidchapelle ✉ ⊤ 🚃 — HORMANS, et Malterie — MAGOTTEAUX, et Malterie.

Froidmont — ✉ ⊤ *Willeman-Froidmont*. — 🚃 *Rumes*. — TOMBEUR.

Froyennes. — ✉ ⊤ *Tournay*. Exprès : 4 kilom. — 🚃 *Froyennes* (ligne de Tournai à Lille et Mouscron). D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de « l'Hôtellerie ». COUSINNE Léon. Dir.: *Philipperon*. Chef fab.: *Mulliez J.-B*. Prod. app.: 15.000 hectol. Biere spéciale en fûts ou en bouteilles.

Gaurain-Ramecroix. — ✉ ⊤ 🚂 *Havinnes*. — BATAILLE — DELBAERE — SERRURE.

Gerpinnes ✉ ⊤ 🚃 — DELANŒYE — FRANCOTTE J.-B. Brasserie La Concorde. D. bras. : 100 mètres. Prod. app.: 7.500 hectol. — REULING FRÈRES.

Ghislenghien ✉ ⊤ 🚃 — ARENTS-LENFANT (Vve), et Malterie — STASSIN-MONDEZ.

Ghlin ✉ ⊤ 🚃 — BASCOURT et Cie, et Malterie — DEPOT.

Ghlin ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom 500. Emb. : *Mons-Bruxelles*. Brasserie de « l'Union ». PIRON (Vve CH.) et PIRON MARIE, et Malterie. Bières brune, blonde, spéciales. Bière en bouteilles.

Ghoy — ✉ ⊤ 🚂 *Ogy et Lessines* — DEMOL.

Gilly ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE DES HAMENDES (SOCIÉTÉ ANONYME). Adm.: *Schmidt Julien*. Dir.: *Jacques*. — CORNIL (Vve), et Malterie — CORNIL (HÉRITIERS J.), et Malterie — GILLIEAUX, et Malterie.

Gilly ✉ ⊤ — 🚃 *Gilly Sart-Allet*. Emb.: *Chatelineau à Luttre*. D. bras. : 250 mètres. FRÈRE ZOPPI (Vve). Dir. :

Frère Edmond. Chef fab.: *Maretz Auguste.* Prod. app. : 8.000 hectol. Bières fortes et de ménage garanties pures et de toute première qualité.

Givry ⊤ — ✉ *Harmignies* — LARDINOIT Téléph. 66.

Gipry ✉ ⊤ — *Harmignies* — D. bras.: 4 kilom. 500 — Téléph. G. 7. Brasserie « Le Bocage ». STEURS Edmond propriétaire. Dir.-chef fab.: *Ver Eeken Joseph.* Brasserie et Malterie.

Godarville ✉ ⊤ — PAULUS Jules — SEURE F. et E. WILME.

Gosselies ✉ ⊤ Téléph. — DEHAVAY — DELPIERRE (Ve) — LEMAIGRE DE MORIAME — MASSON — SOUPART.

Gottignies — ✉ *Havré-Ville* — ⊤ *Rœulx* — D. bras.: 1 kilom. Brasserie Saint-Antoine. ROUSSEAU-DETOURNAY Joseph, propriétaire-directeur. Prod. app. : 2.500 hectol. Maison fondée en 1795 et continuée de père en fils : fabrique une bière saine pour les personnes malades ; étant fermier également et fabriquant avec sa famille, vend sa bière à quinze francs au comptant le tonneau de 160 litres.

Gouy-les-Piéton ✉ ⊤ — D. bras. : 1 kilom. Brasserie du Progrès. DEHAY-TILMANT Firmin. Prod. app. : 10.000 hectol.

Gouy-les-Piéton ✉ ⊤ — D. bras. : 1 kilom. HENNAU Edouard. Prod. app. : 6 à 7.000 hectol.

Gouy-les-Piéton ✉ ⊤ — MENNARD E.

Gozée — ✉ ⊤ *Ham-sur-Heure* — BOTTIAUX.

Grandglise ✉ ⊤ — MANFROID, et Malterie.

Grand-Reng ⊤ — ✉ *Erquelinnes.* — LAVENNE-NAVEAU.

Grand-Rieux — ✉ *Beaumont* — ⊤ *Sivry* — NOULIN FRÈRE et SŒUR, et Malterie.

Grand-Rieux — ✉ *Beaumont* — ⊤ *Sivry* — D. bras. : 5 kilom. Brasserie des Sources du Vivier RENAUX-LEBRUN. Prod. app. : 4.000 hectol. Fabrique une bière forte de saison spéciale qui est très renommée pour la mise en bouteilles.

Guignies — ✉ *Hollain* — ⊤ *Taintegnies* — ALLARD FRERES et SŒUR — SIMON.

Graty — ✉ ⊤ *Enghien.* — BRASSERIE L'ALLIANCE (Société Anonyme).

Hacquegnies — ✉ ⊤ 🖷 *Frasnes-les-Buissenal*. EVRARD SŒURS.

Haine-Saint-Paul — ✉ ⊤ 🖷 *Haine-Saint-Pierre*. — D. bras.: 1 kilomètre. Embr.: *Mons-Charleroi-La Louvière*. — BRASSERIE CAFFET, CAFFET NARCISSE (ENFANTS). Prod. app.: 5 à 6.000 hectol.

Haine-Saint-Paul — ✉ ⊤ 🖷 *Haine-Saint-Pierre*. — D. brass.: 1 kilom. Embr.: *vers Mons, Charleroi, Erquelinnes, Bruxelles, Soignies, Nivelles*. Quai: *La Louvière*, à 2 kilom. Brasserie de Rédemont. — CORBEAU-MARCHANT A. Prod. app.: 9.000 hectol.

Haine-Saint-Paul — ✉ ⊤ 🖷 *Haine-Saint-Pierre*. — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE « L'AVENIR ».

Haine-Saint-Pierre ✉ ⊤ 🖷 — CARLIER Louis — Prod. app.: 5.000 hectol. Une Malterie est jointe à l'usage de la Brasserie. — QUINET — LE PROGRÈS (Société coopérative). Dir.: *Massart*. — GARIN A., et Malterie.

Ham-sur-Heure ✉ ⊤ 🖷 — DUTOIT E.

Ham-sur-Heure ✉ ⊤ 🖷 (Hameau). — D. bras.: à 30 minutes. Brasserie de Beiguée. — FÉRON Louis (Vve). Chef fab.: *Ghist François*. Prod. app.: 4.000 hectol. Brasserie à vapeur Vve Louis Féron, Ham-sur-Heure Beignée. Bière double en fûts, garantie pure à l'analyse.

Hantes-Wiheries — ✉ *Merbes-le-Château*. — ⊤ 🚂 *Solre-sur-Sambre*. — RICHE-DUBOIS.

Harchies ⊤ 🖷 — ✉ *Blaton*. — CORNU — DEMANET Camille — GIVAIR FRÈRES ET SŒURS.

Harmignies ✉ - ⊤ 🚂 D bras.: à 20 minutes. Brasserie du Moulin d'Harmignies. — HALLEZ HONOREZ, propriétaire-directeur. Prod. app.: 4.800 hectol.

Harvengt — ✉ ⊤ 🚂 *Harmignies*. — HOTELART P.

Haulchin — ✉ ⊤ 🖷 *Estinnes-au-Mont*. — FRANÇOIS Adolphe, et Malterie — HONOREZ.

Hautrages — ✉ *Saint-Ghislain*. — ⊤ 🖷 *Hautrages-Etat*. — RIMAUX FRÈRE ET SŒURS — WALLON-FRISON.

Havay ✉ — ⊤ *Givry*. — 🖷 *Blaregnies*. — COLSON — DERBAIX.

Havré ✉ ⊤ 🖷 — GRÉGOIRE Adrien, et Malterie —MAISTRIAU Jules, et Malterie — PUTSAGE-MANNE, et Malterie.

Havré-Ville ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. 250. — Quai : *Havré-Ville*. — Téléph. *Havré* (maison communale). — MANDERLIER ET RANDOUR, propriétaires-directeurs. Chef-fab.: *Randour*. Prod. app.: 2.000 hectol.

Hennuyères ✉ ⊤ 🚂 — DURDU.

Hensies — ✉ ⊤ 🚂 *Quiévrain*. — ROBILLARD (Vve) —

Herchies ⊤ — ✉ 🚂 *Jurbise*. — RENARD.

Hestre (La) ✉ ⊤ — 🚂 **M***arlemont*. — FUNCK (Vve), et Malterie L'ESPÉRANCE (Société anonyme).

Hollain ✉ ⊤ 🚂 — DEFENAIN P. (Vve), et Malterie.

Hollain ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 500 mètres. Quai : *Escaut*. Brasserie St-Pierre. DRAPPIER Léonard, propriétaire-directeur. Prod. app.: 7.000 hectol.

Hornu ✉ ⊤ Téléph. — 🚂 *Saint-Ghislain*. — ABRASSART, et Malterie — DARRAS.

Horrues — ✉ ⊤ 🚂 *Soignies*. — GODEFROID — PATERNOSTER-WINCQZ, et Malterie.

Houdeng-Aimeries. — ✉ ⊤ 🚂 *Houdeng-Goegnies*. — D. bras.: 1 kilom. — BOEL FRÈRES ET SŒUR. Brasseurs, malteurs et fermiers.

Houdeng-Aimeries. — ✉ ⊤ 🚂 *Houdeng-Goegnies*. — SOCIÉTÉ DU BOIS-DU-LUC — DEHASPE-MERCIER — MONOYER, et Malterie. — PUTSAGE (ENFANTS), et Malterie. — VRAY, et Malterie.

Houdeng-Goegnies ✉ ⊤ 🚂. — BERTAUX — BOURSIER (Vᵉ) — COUSOT — DEBURGES — DEQUENNE — FALISE Arthur — LÉCRINIER, et Malterie. — LEROY-HARDY.

Houdeng-Goegnies ✉ ⊤ 🚂.— D. bras.: 50 mètres.— Quai : *Tête du canal de Charleroi*. — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE « L'UNION DES OUVRIERS ». Dir..: *Vouloir Camille* ; prod. app.: 9.000 hectol. Payement comptant. Prix des bières exclusivement faites de grains et de houblons : 8 et 10 francs l'hectolitre. Les bénéfices se répartissent entre les clients actionnaires au prorata de leur consommation.

Husseignies ⊤ 🚂 — ✉ *Ladeuze*. — DANTOING-VERBEEK ET Cⁱᵉ, et Malterie.

Hyon. — ✉ ⊤ 🚂 *Hyon-Ciply*. — D. bras.: 2 kilom. — DAUBLAIN Philippe — DONAT.

Hyon. — ✉ *Mons*. — 🚂 *Hyon-Ciply*. — LEMIEZ — NOEFNET, et Malterie.

Irchonwelz. — ✉ ⊤ 🚂 *Ath*. — LECLERCQ (Ve).

Jamioulx ⊤ 🚂 — ✉ *Ham-sur-Heure*. — D. bras.: 50 mèt. — DUPUIS AUG. ET Cie. Dir.-chef fab.: *Dupuis Aug* ; prod. app.: 10.000 hectol.

Jamioulx ⊤ 🚂 Téléph. — ✉ *Ham-sur-Heure* — MONNOYER.

Jemmapes (Pont-Canal) ✉ 🚂 Téléph. 414. — Adresser les dépêches par Mons. — BERTRAND H.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. 190. — BEUMIER (Vo), et Malterie.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂. — D. bras.: 1 kilom. — Téléph. 169. — DEPOORTER Albert, rue de Cuesmes. Spécialité de bières de luxe. Médaille d'or : Bruxelles.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DEROY.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂. — D. bras.: 1 kilom. 500. — Brasserie de la Petite-Sorcière. DUFRANNE Oscar.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 — DUPONT.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 400 mètres. — Téléph. 13 — Quai : *Canal de Mons à Condé*. — GRARD Omer ; prod. app.: 12.000 hectol.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — PECHER Gustave, et Malterie au Pont du canal de Mons. — POPULAIRE, et Malterie. — VANDERKELEN, et Malterie. — WERY.

Jollain-Merlin — ✉ ⊤ 🚂 *Hollain*. — CONSTANT.

Jumet ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BARY.

Jumet ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: à vingt minutes. Embr.: *Coupe*. — BIERNAUX Fernand Téléph. 333. Prod. app.: 18.000 hectol. Fabrication de bière spéciale de ménage. Bière Kneiff en bouteilles, recommandée par les médecins aux personnes faibles et délicates, bière de forte densité. Malts fin et ordinaire.

Jumet ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRASSERIE ET MALTERIE DU CHATEAU D'EAU (Société anonyme). — BRASSERIE DE L'ÉTOILE (Société anonyme). — COYETTE FRÈRE ET SŒUR, et Malterie. — MASSART — TRICOT — WERY.

Jurbise ✉ ⊤ 🚂 — ESCOUFLAIRE.

La Bouverie ⊤ — ✉ *Paturages. La Bouverie* — 🚃 *Paturages* (Frameries-Nord) — D. bras.: 3 kilom. — COUSIN Jules. Prod. app.: 18.000 hectol.

La Bouverie ✉ ⊤ — 🚃 *Paturages* — Exprès : 2 kilom. — D. bras.: 2 kilom. — Brasserie du Ruisseau. LAURENT Lucien. Prod. app.: 3.900 hectol.

La Buissière ⊤ 🚃 — ✉ *Merbes-le-Château* — CROQUET FRÈRES — DRUART ET REMY et Malterie.

La Glanerie — ✉ ⊤ 🚃 *Rumes* — QUIQUEMPOIS.

La Hestre ✉ ⊤ 🚂 — BRIART — FONTAINE ET Cie — FUNCQ (Vve) — SOCIÉTÉ ANONYME L'ESPÉRANCE.

La Louvière ✉ ⊤ 🚂 — BROGNIEZ Téléph. LL. 31 — BRASSERIE DE MAUGRÉTOUT (Société anonyme). Adm.: *Paul Fontaine.*

La Louvière ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 2 kilom. Embr : *Mons à Manage* — Brasserie du Moulin du Hocquet, rue du Moulin, 107. LIENAUX FRÈRES ET SŒURS. Prod. app. : 5.000 hectol. Spécialité de bière double

La Louvière ✉ ⊤ 🚃 — MEUNIER — MOREAU ET WAUQUEZ — MEURANT ET Cie — SOCIÉTÉ ANONYME DE MAUGRÉTOUT.

Laplaigne — ✉ *Antoing* — ⊤ 🚃 *Blébaries* — HENNETON Célestin.

Leers et Fosteau — ✉ *Thuin* — ⊤ 🚃 *Fontaine-Valmont* — HAZARD, et Malterie.

Leernes-lez-Thuin — ✉ ⊤ 🚃 *Fontaine-Lévêque* — GRÉGOIRE — MARY.

Lens-sur-Dendre ✉ ⊤ 🚃 — MAHIEUX — PIERMAN-LEBRUN.

Lessines ✉ ⊤ 🚃 — BRASSERIE DU CANTON DE LESSINES (Société anonyme).

Lessines ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 600 mètres — Brasserie de la Dendre. GODISIABOIS JANSSENS M. Père. Dir.-Chef fab.: *M. Godisiabois Fils*, ingénieur. Prod. app.: 9 à 12.000 hectol. Depôt à Bruxelles. Cherche acheteur bière en fûts à Paris ou pasteurisée en bouteilles Exportation dans tous les pays.

Lessines ✉ ⊤ 🚃 — NOTTE C. et Malterie — NOTTE P. et Malterie — VANDENKERKHOVEN — VANGEERSDAELE.

DÉCLARATIONS DE MISE DE FEU

IMPOSÉES PAR LA NOUVELLE LÉGISLATION DES BIÈRES

(Décret du 30 Mai 1899)

en vente à l'Imprimerie des Industries Agricoles

de Georges GRAS

Auteur de l'Annuaire des Brasseurs et des Malteurs

32, rue de Mons VALENCIENNES rue de Mons, 32

PRIX : 2 FRANCS LE CENT

Franco par poste **2 fr. 50** *contre mandat-poste ou timbres*

Leuze ✉ T 🚂 — ANSAR, et Malterie — CAULIER FRÈRES — DUJARDIN, et Malterie — LECLERCQ (Vve), et Malterie — LECLERCQ-MANFROID, et Malterie — LECLUSELLE — LEFEBVRE, et Malterie — NEUZÉ-THIÉFRY, et Malterie.

Leval-Trahégnies — ✉ T 🖷 *Leval* — NAVEZ, et Malterie — TRIGALEZ et Malterie.

Ligne ✉ T 🖷 — HORLAIT, et Malterie.

Lobbes ✉ T 🖷 — HAELBRECQ, et Malterie — MARY, et Malterie — MICHEL.

Lodelinsart ✉ T 🖷 — HEYNDRICKX Robert, et Malterie MINEUR et Malterie — MISONNE Aug., Bondes filetées de précision.

Loverval — ✉ T 🚂 *Couillet* — WATILLON A. (Vve).

Luttre ✉ T 🖷 Téléph — DENS Gustave, et Malterie.

Macon 🚂 — ✉ T *Momignies.* — LETORET.

Macquenoise. — ✉ T 🖷 *Momignies.* — D. bras.: 6 kilom. — BOURGUIGNON Hector. Dir.: *Bourguignon Gustave*; prod. app. 3.000 hectol.

Maffles ✉ T 🖷 — CLÉMENT & DECOCK — DEMARBAIX — RIVIÈRES FRÈRES & SŒURS, et Malterie.

Mainvault. — ✉ *Ath.* — T 🖷 *Ligne.* — PLUMES.

Maisières. — ✉ T 🖷 *Nimy.* — CAMBIER, et Malterie.

Manage ✉ T 🖷 — D. bras: à 10 minutes. BOUGARD CHARLES & EMILE, maîtres de verreries. Dir.-compt.: *Dendal Emile.* Chef fab.: *Harvent Fernand*; prod. app.: 4.000 hectol.

Manage ✉ T 🖷 — DELFOSSE † — FALLAU.

Manage ✉ T 🖷 — Brasserie Sainte-Marie. LENGLEZ Oscar.; prod. app.: 3.000 hectol..

Manage ✉ T 🚂 — LEGRAND.

Marbaix-la-Tour. ✉ T 🖷 *Ham-sur-Heure.* — MARTIN.

Marche-les-Ecaussines ✉ T — 🖷 *Ecaussines-d'Enghien.* — LEROY.

Marchienne-au-Pont ✉ T 🖷 — MOULIN A VAPEUR & BRASSERIE DE MARCHIENNE-AU-PONT (Société anonyme) Dir.: *Blampain.* — BRASSERIE DE LA SAMBRE (Société anonyme). Dir.-F.-gérant : *Béguin.* — PIVET Emile et Cie. Brasserie de « l'Eau d'Heure ». PARENT-DERBAIX, et Malterie.

Marcinelle ⊤ 🚃 — ✉ *Charleroi.* — BERLIER FRÈRES.

Marcinelle. — ✉ ⊤ *Charleroi.* — 🚃 *Charleroi* (Etat). — D. bras.: à 8 minutes. — Brasserie Lannoy, LAMOT-LANNOY César. Bière à fermentation haute. Spécialité de bières en bouteilles.

Marcinelle ⊤ 🚃 — ✉ *Charleroi* — MARSIGNY — MERCIER (Société anonyme), et Malterie. — MYNOBRUGHEN.

Masnuy-Saint-Pierre ⊤ 🚃 — ✉ *Jurbise.* — DELELIENNE, et Malterie.

Maulde. — ✉ ⊤ 🚃 *Barry-Maulde.* — D. bras.: 3 kilom. — ANDRÉ Alexandre, et Malterie ; prod. app.: 2.500 hectol.

Maulde. — ✉ ⊤ 🚂 *Barry-Maulde.* — MOULIN FRÈRES.

Maurage. — ✉ ⊤ *Bracquegnies.* — 🚃 *Thieu.* — DEHU.

Melles. — ✉ ⊤ *Velaines.* — 🚃 *Havinnes.* — WANGERMEZ (Vᵉ).

Mellet. — ✉ ⊤ *Gosselies* — 🚃 *Chassart.* — MISSONNE BERNIER Eug., et Malterie.

Merbes-le-Château ✉ ⊤ — 🚃 *Solre-sur-Sambre.* — D. bras.: à 20 minutes. — DEGUELDRE Georges, et Malterie.

Merbes-le-Château ✉ ⊤ — 🚂 *Solre-sur-Sambre.* — STOCQUART, et Malterie.

Merbes-Sainte-Marie ⊤ 🚂 — ✉ *Merbes-le-Château.* LEFÈVRE-PERNET — SEUTIN ED. ET Cie, et Malterie.

Mesvin. — ✉ *Mons.* — ⊤ 🚃 *Hyon-Ciply.* DUVIVIER Téléph. 258, et Malterie.

Mignault ⊤ 🚃 — ✉ *Rœulx.* — LOVEND'HOMME.

Momignies ✉ ⊤ 🚃 — BACHELART-HARTMAN, et Malterie — BACHELART V., et Malterie — FÉVRIER, et Malterie

Monceau-Imbrechies. — ✉ *Momignies.* — ⊤ *Villers-la-Tour* — 🚃 *Seloignes-Monceau.* — FÉRON.

Mont-sur-Marchienne ✉ 🚃 — ⊤ *La Sambre* — BEAUMEZ — DEMOT & LELEU.

Montignies-sur-Roc — ✉ ⊤ 🚃 *Audregnies* — MICHEZ Fr. & S., et Malterie.

Montigny-le-Tilleul 🚃 (halte) — ✉ ⊤ *Marchienne* — DUBRAY-LONGFILS — RONDEAU FRÈRES.

Montigny-sur-Sambre — ✉ ⊤ 🚃 *Montigny-sur-Sambre et Couillet* — RENARD Jules, et Malterie — JARDIN FRÈRES — VISSOUL Léopold (Vve) — VISSOUL Victor, et Malterie.

Montrœul-au-Bois — ✉ ⊤ 🚃 *Frasnes-les-Buissenal* — DUSAUÇOIS, et Malterie.

Montrœul-sur-Haine — ✉ ⊤ 🚃 *Thulin* — TELLIER. Gérant : *Huberland Léon*, et Malterie.

Morlanwelz ✉ ⊤ 🚃 — BRASSERIE & MALTERIE DE L'ALLIANCE — LAURENT FRÈRES, et Malterie — MABILLE Maurice — MABILLE (Vve L.), et Malterie — PATERNOTTE-ALLART, et Malterie.

Mourcourt — ✉ ⊤ *Tournai* — 🚃 *Velaines* — HENNETON.

Moustier-les-Frasnes — ✉ ⊤ 🚃 *Frasnes-les-Buissenal* — D. bras.: à 10 minutes — BATAILLE-VINCQUIER. Dir.: *Bataille Alphonse*. Prod. app.: 9.000 hectel. et 220.000 kilog. de malt. Bière brune. Brasserie-Malterie.

Naast ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: à 10 minutes — FASSIANEL — Brasseries de Naast. MARY-COUSOT Alb. Production app.: 8.000 hectol.

Nalinnes (Haies) — ✉ ⊤ *Nalinnes (Centre)* — 🚃 *Jamioulx* D. bras.: 3 kilom. — PÉRON Emile. Prod. app.: 2.500 hectol.

Nalinnes (Haies) — ✉ ⊤ *Nalinnes (Centre)* — 🚃 *Jamioulx* D. bras.: 2 kilom. 500 — HOUYOUX Maurice. Dir.-chef fab.: *Houyoux Georges* ; prod app : 5 0 0 hectol. Bières véritablement pures et hygiéniques. Eaux réputées les meilleures et réunissant tous les principes désirables. Dépôt pour les bières en bouteilles à Marcinelle et à Montigny-le-Tilleul. « La Nalinnoise », bière en bouteilles, recommandée par les médecins à leurs malades convalescents. Diplôme de médaille d'or à l'exposition internationale d'Anvers 1898. Diplôme d'honneur à l'Exposition internationale de Bruxelles 1899.

Néchin ✉ ⊤ 🚂 — DUCHATELET-SALEMBIER, et Malterie, et Disillerie.

Neufvilles ✉ ⊤ 🚂 — CAULIER FRÈRES. Téléph. S. 13. et Malterie.

Nimy ✉ ⊤ 🚃 — ELIAERT. — VINCART. Téléph. 483, et Matterie.

Obaix.— ✉ *Luttre*.— ⊤ 🚃 *Obaix-Buzet*.— DURIEU (Vᵉ), et Malterie.

Obigies — *Kain*.— *Pecq*. — D. bras.: à 5 minutes. Brasserie Sainte-Marie. DEPREZ Florimond.Ch. fab.: *Dèprès*.

Obourg Téléph. — DEBEIL, et Malterie. — HAUTERLOT.

Oeudeghien. — *Franes-les-Buissenal* — *Ath* et *Ligne*. D. bras.: 10 kilom. — DEGAVRE FRÈRES & SŒURS Chef. fab.: *Degavre Albert*; prod. app.: 3.300 hectol.

Ollignies — *Lessines*. — DUBOIS.

Onnezies. — *Quiévrain.* — *Angres*.LECERF (Ve).

Ostiches. — *Rebaix.* — QUÈVY.

Paturages — DEHON (héritiers). — GOBERT E. — LHEUREUX (Ve P.). — Malterie et vinaigrerie.—MAHIEU. — RONCHAIN FRÈRES ET SŒURS.

Paturages — Exprès : 1 kilom. 500. — D. bras.: 1 kilom. 500. — TILLIER Achille, architecte, Grand'Rue. 50. Dir.-chef fab.: *Simonart Ch.* Prod. app.: 6.000 hectol. Spécialité de bières de luxe doubles brunes. — Blonde genre bock et griselle. Stouts et lambic.

Paturages — URBAIN.

Pecq — DUJARDIN (Ve), et Malterie.

Peissant — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie à vapeur du Beau-Regard. DERÈME-MERCIER Em. Dir.-chef fab.: *Derême Emile*. Prod. app.: 5.000 hectol. La brasserie est alimentée par une source d'une eau de qualités remarquables. Elle ne fabrique que des bières de tout premier choix avec des houblons fins et des escourgeons et orges des meilleures provenances. Elle garantit que ses bières ne contiennent absolument aucun autre produit.

Péronne-lez-Binche. — *Binche.* — DASSONVILLE & COURT.

Péruwelz Téléph. — CARNOY — DEFLINNE (Ve), et Malterie — FAGÈS Hector, et Malterie — KENSIER & Cie — MANFROY (Ve) et Malterie — LA BRASSERIE PÉRUWELZIENNE(Société anonyme) — PETIT Frères — PILVERDIER Emile, et Malterie — ROBERT-MATON V., 19, rue Latérale — WALLON † — WAUCAMPT Adhémar.

Piéton — D bras.: 1 kilom. — *Forchies-la-Marche.* — DUVIVIER Modeste. Prod. app.: 50 à 60.000 hectol.

Pipaix (halte). — ✉ ⊤ 🚂 Téléph. *Barry-Maulde.* — CUVELIER — DUBUISSON, et Malterie.

Pommerœul. — ✉ ⊤ 🚃 *Ville-Pommerœul.* — BROUETTE.

Pommerœul. — ✉ ⊤ 🚃 *Ville-Pommerœul.* — Brasserie Saint-Joseph. PELTIER-LEVECQ Edouard. Dir.: *Reth Charles.* Bières en fûts : brune, saison, Louvain ; bières en bouteilles : spéciale bière, spéciale double, gueuse, lambic ; exportation bières.

Pont-à-Celles. — ✉ ⊤ 🚂 *Luttre.* — BRASSERIE COOPÉRATIVE L'UNION OUVRIÈRE — MORAUX.

Pottes ⊤ 🚃 — ✉ *Celles.* — BRASSERIE S^t^-ANTOINE (Société anonyme). Dir : *Pecquereau.*

Quaregnon ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. 500. Raccordement particulier : *Jemmapes.* — Quai : *Canal de Mons à Condé*, à 40 mètres. Brasserie du Rivage. ANSAR-DANTOING Edouard. Prod. réelle par an : 12.000 hectol. — N.-B. : Adresser les wagons *Ansar-Jemmapes*, raccordement particulier.

Quaregnon ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRASSERIE DE LA GRANDE PLACE. Dir : *Harvengt.*

Quaregnon ✉ ⊤ — 🚃 *Quaregnon-Wasmüel.* — D. bras.: 500 mètres. — Brasserie du Coron. JENART Jean-Joseph et C^ie^. Dir.: *Jenart J.-J.* Chef fab.: *Leleu.* Prod. app.: 4.500 hect.

Quaregnon ✉ ⊤ 🚂 — PLUMAT (V^e^), et Malterie.

Quevaucamps ✉ ⊤ — 🚃 *Grandglise.* — GOSSELIN Frères — LAURENT.

Quévy-le-Petit. — ✉ ⊤ *Quévy* (station). — 🚃 *Blaregnies.* — DEDISSE — QUINTENS Arnould. Dir.: *C. Malingre.* — Prod. app.: 6.000 hectol.

Quiévrain ✉ ⊤ 🚃 — BATAILLE, et Malterie — DUBOIS, et Malterie.

Quiévrain ✉ ⊤ 🚃 — HENRY Achille, rue des Wagnons. Vins, liqueurs, eaux gazeuses et sodas (Usine à vapeur).

Quiévrain ✉ ⊤ 🚂 — VASSEUR, et Malterie.

Rance ✉ ⊤ 🚃 — DUBUCQ, et Malterie — FRANÇOIS, et Malterie.

Ransart ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — HEUSGHEM — LISEAU Alf. — PHILIPPE.

Rebaix ✉ ⊤ 🚃 — PIPERS, et Malterie.

Rœulx (Lé) ✉ ⊤ 🚂 — BARBIER (Vve) — DENIS — FERBUS — HUART — MALOTEAU.

Roisin ✉ ⊤ 🚂 — BOIS et Cie — DESCAMPS FRÈRES — FAUVEAU — HARDY et Cie.

Ronquières ✉ ⊤ 🚂 — DEKEYN Jules, et Malterie.

Roucourt — ✉ ⊤ 🚂 *Péruwelz* — BOEL Louis Téléph. G. 27.

Rouveroy — ✉ ⊤ 🚂 *Peissant* — DEPREZ FRÈRES, et Malterie.

Roux-les-Charleroi ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ADAM.

Roux-les-Charleroi (Wilbeauroux) ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 500 mètres. BOUILLON-CAMBRON Léon. Prod. app. : 4.000 hectol.

Roux-les-Charleroi ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DUSSART et SŒURS — HAUTENNE.

Saint-Amand-les-Fleurus ✉ ⊤ 🚂 — DETRY-DELLIER — MAROY.

Saint-Denis-en-Brocqueroie — ✉ ⊤ 🚂 *Obourg* — D. bras. : 3 kilom. — LEMYE C. — Prod. app. : 3.000 hect., et Malterie.

Saint-Ghislain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — CHEVALIER, et Malterie — DESCLÉE † — MALENGREAU et Malterie — MEGŒUL — RONCHIN-DELCOURT (ENFANTS), et Malterie.

Saint-Symphorien — ✉ ⊤ 🚂 *Mons* — Exprès : 5 kilom. — D. bras. : 6 kilom. Emb. : chemin de fer vicinal — DE SMETH Georges. Prod. app. : 3.500 hectol. Médailles d'Or, Bruxelles et Malines. Diplôme d'honneur, Mons et Liége. Spécialité de bière grisette.

Saint-Symphorien — ✉ 🚂 *Mons* — ⊤ *Obourg* — Exprès : 4 kilom. — Emb. *Vicinal* — D. bras. : 5 kilom. MARCQ-HENNEQUART F. Prod. app. : 4.500 hectol.

Saint-Vaast — ✉ *Bracquegnies* — ⊤ 🚂 *Bois-du-Luc* — HULIN Clovis, et Malterie.

Salles — ✉ *Chimay* — ⊤ 🚂 *Villers-la-Tour* — BRIFFLOT (sous scellés).

Sars-la-Bruyère — ✉ ⊤ 🚂 *Quévy* — D. bras. : 6 kilom. DUFRASNE Léon. Prod. app. 4.000 hectol.

Sars-la-Buissière — ✉ *Merbes-le-Château* — ⊤ 🚂 *Fontaine-Valmont* — MICHOT.

Seloignes ✉ 🚂 — ⊤ *Villers-la-Tour* — BOUILLET, et Malterie.

Seloignes ✉ — ⊤ *Villers-la-Tour*. Exprès : 1 kilom. — 🚂 *Seloignes-Monceau* — D. bras. : 1 kilom. — FRANÇOIS Ernest, et Malterie.

Seneffe ✉ ⊤ 🚂 — ADAM et PAPLEUX — LINTERMANS Louis.

Seneffe ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : 1 kilom. — Brasserie du Pont-de-Binche. PENOY-WEBERG Lucien.

Seneffe ✉ ⊤ 🚂 — SOCIÉTÉ ANONYME DES MOULINS ET BRASSERIE.

Silly ✉ ⊤ 🚂 — HUET-COBEAU — LEBLUX.

Silly ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — Brasserie Saint-Michel. MEYNSBRUGHEN Adelin ; prod. app.: 4.000 hectol.

Sirault ✉ ⊤ 🚂 — COULOON.

Sivry ✉ ⊤ 🚂 DAUBLAIN FRÈRES, et Malterie.

Sivry ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 4 kilom. — Brasserie des Terniaux. HANNOTEAU PÈRE ET FILS. Chef fab.: *Famenne Ad.* Prod. app.: 5.000 hectol. Spécialité de douves en chêne pour fabrication et tonneaux à bière. Magasins : *Sivry* et *Trélon* (France).

Sivry ✉ ⊤ 🚂 — HERMANT — PETIT, et Malterie.

Soignies ✉ ⊤ 🚂 — DE MEULDRE (Ve) — FONDU Joseph. Brasserie et Malterie Saint-Arnould. HUWAERT ET VAN WINDEKENS — VANDERBEKE — VERMEULEN (inactive).

Solre-Saint-Géry ⊤ 🚂 — Exprès : 4 kilom. — D. bras.: 500 mètres. — JULLIEN ET Cie, à Barbençon. Dir : *Jullien Constantin*. Chef fab.: *Famenne Camille* ; prod. app : 7.000 hectol.

Solre-sur-Sambre ✉ ⊤ 🚂 — GALEZ ET Cie — GRARD — HAIRION Ch.

Souvret. — ✉ *Roux*. — ⊤ 🚂 *Trazegnies*. — GRÉGOIRE G. — HANNECART-THIEBAUD, et Malterie.

Souvret. — ✉ *Roux*. — ⊤ 🚂 *Trazegnies*. — D. bras.: 1 kilom. — Brasserie de la Fontaine. LARDINOIS E.; prod. app.: 4.500 a 5.000 hectol.

Stambruges ✉ ⊤ 🚂 — GOSSELIN Eug. — HAMBOURDIN Nestor.

Strée-lez-Beaumont ✉ ⊤ 🚂 — ALLARD Léon.

Strepy-Bacquegnies. — ✉ ⊤ 🚂 *Bacquegnies*. — BOULANGER — DEFER, et Malterie.

Taintegnies ✉ ⊤ — 🚂 *Willemeau*. — FAVIER — CAY.

Templeuve ✉ ⊤ 🚂 — AGACHE — DUBOIS.

Tertre ⊤ 🚂 — ✉ *Baudour*. — COUBEAU, et Malterie. — PIETTE J.-B.

Thieu 🚂 — ✉ *Rœulx*. — ⊤ *Bracquegnies*. — DELATTE — FIÉVEZ, et Malterie.

Thieulain. — ✉ ⊤ 🚂 *Leuze*. — PATAIN Numa.

Thieusies ✉ ⊤ 🚂 (ligne de Mons à Bruxelles) *Neufvilles*. — D. bras.: 5 kilom. — 🚂 *Casteau* (tramway). — DEQUESNE-MARCQ Adh. Chef fab.: *Clerbin Jules*; prod. app.: 8.000 hectol.

Thuillies ✉ ⊤ 🚂 — RENAUX — STORDEUR, LAFONTAINE ET Cie.

Thuin ✉ ⊤ 🚂 — DELPLANCHE — LOSSEAU, et Malterie. — MANTIA — VERHEES François.

Thulin ✉ ⊤ 🚂 — BROHÉE, et Malterie. — GRUMIEAUX, et Malterie.

Tongre-Notre-Dame. — ✉ ⊤ 🚂 *Ladeuze*. — MONTFORT (Vve).

Tournai ✉ ⊤ 🚂 — BARA ET Cie, rue des Campeaux, 18, et Malterie. — BOURGEOIS FRÈRES, rue des Campeaux, 6. — CARBONNELLE Ch., rue des Fossés, 7. — CARBONNELLE G., rue Magdelaine, 18-20, et Malterie — CARMON F., avenue de Maire, 68. — CROMBÉ, rue St-Brice, 22-28, et Malterie — DUMORTIER A. ET J. FRÈRES, rue aux Poids 6, et Malterie — HIOQUO J., quai Trille-Pierres, 12, Téléph. 50. — LAMBERT E., rue Madame, 8, et Malterie — LECROART ET DELEPAUT, rue Sondart, 5, et Malterie — LEMAN-DELRUE, rue du Viaduc, 27. — PAYEN V., quai Tailles-Pierres, 4, et Malterie — ROUSSEL L., rue des Campeaux, 15. — SPREUX, quai des Salines, 11, Téléph. 43, et Malterie — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE COOPÉRATIVE LA TOURNAISIENNE, chaussée de Bruxelles, 226 — BRASSERIE COOPÉRATIVE L'UNION — VANDERGHOTE G., rue du Château, 6, et Malterie — VANNIEUWENHUYSE C., rue des Clarisses, 11, et Malterie.

Tourpes ✉ ⊤ 🚂 — DELATTRE ET Cie, et Malterie.

Tourpes ✉ ⊤ 🚂 — RIMAUX-DEREDDER François. Prod.

app.: 6.500 hectol. Deux premiers prix pour la fabrication de bière de miel.

Trazegnies ✉ ⊤ 🚂 Téléph — DELBRUYÈRE — ESGAIN — HALLET — REUL FRÈRES — VANARENBORG.

Trivières — ✉ *Bracquegnies* — ⊤ 🚂 *Bois-du Luc.* — BOUILLON, et Malterie — CANART Omer — DUBY Ad., et Malterie — LANGMANS.

Vaulx-lez-Tournai ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE ST-PIERRE (Société anonyme).

Velaines-les-Tournai ✉ ⊤ — 🚂 *Celles et Escanaffles.* — DUJARDIN E. — VAUCANT.

Ville-sur-Haine ✉ ⊤ 🚂 — GRÉGOIRE Louis, et Malterie. — MONOYER, et Malterie.

Villers-Perwin — ✉ *Frasnes-les-Gosselies* — ⊤ 🚂 *Chassart* — MISONNE F., et Malterie.

Wanfercée-Baulet ⊤ — ✉ 🚂 *Fleurus.* — BILLY — GRIMARD.

Warcoing ✉ ⊤ — 🚂 *Hérinnes.* — BRUGGHE — VAN WASSENHOVE, et Malterie.

Wasmes-Andemetz-Briffœl — ✉ ⊤ 🚂 *Callenelle* — HOCQ Omer — NEUKELMINCE, et Malterie.

Wasmes-en-Borinage ✉ ⊤ 🚂 Téléph CAVENALLE — DRUART ET Cie, et Malterie — FRANÇOIS Georges, et Malterie — MALENGREAUX — MANCEAU-DELACROIX ET Cie — VERTENŒIL — WILQUIN ET Cie.

Warquignies ⊤ 🚂 — ✉ *Wasmes* — DERBAIS FRÈRES.

Wez-Velvain ✉ — ⊤ 🚂 *Hollain.* — CONSTANT FRÈRE ET SŒUR, et Malterie — DELRUE.

Wiers ✉ ⊤ — 🚂 *Callenelle* — DUGAUTIER-HEULLE. — GAHIDE ET Cie.

Wiers ✉ ⊤ — 🚂 *Callenelle.* D. bras.: 2 kilom. Brasserie de St-Amand, fondée en 1834 — SALIGOT-DUVIVIER (Veuve ANT), ET FILS Fabrication de bière brune et de bières spéciales: notamment une bière en bouteille qui a obtenu la Médaille d'or aux expositions de Genève et d'Amsterdam en 1895.

Wihéries 🚂 — ✉ ⊤ *Elouges* — LIBIEZ (Vve) — PARMENTIER — RICHEZ.

Willemeau ⊤ 🚂 — ✉ FIÉVEZ, et Malterie.

Wodecq ✉ — ⊤ 🚂 *Flobecq* — DELCROIX — JOURET, et Malterie — LOIX.

PROVINCE DE LIEGE

Liége ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BAUDRIHAYE E et FRÈRES quai Saint-Léonard, 64. Téléph. 189 — BOSCHERON L.-P., rue du Coq, 1. Téléph. 1044 — BOSCH J. et A. FRÈRES, rue Fragnée, 157 — BRASSERIE et MALTERIE de la MEUSE (Société Anonyme). D. : *Hutk*, rue d'Harscamps, 1 et 3. Téléph. 294.

Liége ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. BRASSERIE DES OUVRIERS RÉUNIS, 4, place Verte. Dir. : *G. Couvet*. Prod. app. : 10.000 hectol.

Liége ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRONCKART A , Basse-Chaussée, 76 — DECLERCQ FRÈRES, rue Berghes, 14 — DEJARDIN L., rue du Pont-d'Ile, 44. Téléph. 1408 — DOHMEN FRÈRES, rue d'Amercœur, 8 — GALLER-TRIRIART J., avenue d'Avroy, 34 — GOFFART J.-B., rue Saint Léonard, 197 bis — GROS-JEAN et Cie, rue du Val-Benoît, 7, et Malterie. Téléph. 327. Gérant : *Arthur Bertrand* — JEGHERS FRERE et SŒUR, rue Robermont, 4, et Malterie — KUESMACKER-BRAHY E., boulevard Piercot, 6 — LAMBERT J., rue de la Halle, 23 — LEFEBVRE J. et Cie, rue de la Liberté, 32 — LEMMENS H. et FILS, rue Hors-Château, 33. Téléph. 213 — LIXSEN (Vve), rue Entre-Deux-Ponts, 28 — MATHIEU-LATOUR E., rue Bois-L'Evêque, 18 — MAWET (Vve) et Cie, rue de Joie, 9. Téléph. 757. Prod. app. : 15.000 hectol. — MOTTART FRÈRES et SŒURS, rue Hors-Château, 110. Téléph. 675 — MOUSSOUX Albert, rue Sur-la-Fontaine, 31 — MOUTON FRÈRES rue Saint-Paul, 31, et des Carmes, 26. Téléph. 1404 — MOUTON H., quai des Pêcheurs, 4. Téléph. 1267 — MOUTON Jos., rue Charles Morren, 3 — NEEF, rue Boverie, 11.

Liége ✉ ⊤ 🚂 — D. bras. : à 15 minutes. ORTMANS J.-B. et FILS. Dir. : *Léon et Marcel Ortmans*. Téléph. 546. Rue Hors-Château, 106. Filtre et fermentomètre brevetés par Léon Ortmans — SÉPULCRE C., Brasserie du Val-Bonoît, rue Val-Benoît, 29-31 — SOCIÉTE ANONYME DES GRANDES BRASSERIES DES VENNES, rue Ogier-le-Danois, 16. Téléph. 1586. Dir.: *Ad. Boxus*.

Amay ✉ ⊤ 🚂 — DESSART A. et A. — DESTEXHE et MULLER. Adresse télégraphique : Destexhe et Muller. D. bras : 1 kilom. Dir. chef fab. : *Muller* — RAMOUX.

Ambresin — ✉ ⊤ *Wasseiges* — 🚂 *Hannut* — DANDOY FRÈRES.

Ampsin ⊤ — ✉ *Amay* — D. bras.: 300 mètres. Téléph. 16. DAWANS A. et Cie. Brasserie du Progrès. Prod. app. : 6.000 hectol. — DESSART-DESTEXHE — MULLER Isidore.

Angleur ✉ ⊤ Téléph. — GROSJEAN (Vve).

Attenhoven — ✉ ⊤ *Landen* — ROBYNS FRÈRES.

Aubel ✉ ⊤ — D. bras. : à 15 minutes. HENSSEN-DE-HERVE (Vve A.), et Malterie.

Avennes-les-Hannut ✉ ⊤ — DONCEL et Cie.

Aywaille ✉ ⊤ — LHOIST.

Beaufays — ✉ ⊤ *Chaudfontaine* — *Chênée* — D. bras : 5 kilom. — NEVE FRÈRES. Prod. app. : 8.500 hect.

Ben-Ahin — ✉ ⊤ *Huy* — DUYSBERC-RAQUET. Dir.: *J. Gailliard.*

Ben Ahin — ✉ ⊤ *Huy*. — BRASSERIE POPULAIRE DAHIN-LEZ-HUY (Société anonyme).

Bertrée — ✉ ⊤ *Avernas*. — LAMBERT V.

Celles-lez-Waremme — ✉ ⊤ *Waremme*. MOES (Vve), et Malterie.

Chênée ✉ ⊤ Téléph. — DURY J., et Malterie — ORVAL-LAMBY.

Chokier — ✉ ⊤ *Flémalle-Haute*. — BÉCO A.

Clermont-sur-Berwinne — ✉ ⊤ *Thimister-Clermont*. DÉJARDIN — LEBRUN.

Comblain-Fairon — ✉ ⊤ *Comblain-la-Tour*. — SEMAL.

Couthuin ✉ — ⊤ *Bas-Oha*. — DANDOY J.

Gras-Avernas — ✉ ⊤ *Avernas-le-Baudouin*. — FUMOL-DENIS.

Elixem — ✉ ⊤ *Esemael*. UYTTEBROECK T.

Ensival ✉ ⊤ — P.-J. BOSSON (Société en nom collectif. — MOUGET Edouard. Brasserie du Bois-Godin. — D. bras.: 350 mètres. — Téléph. n° 895.

Esneux ✉ ⊤ — RAZE JOS.(Mlle).

Fexhe-le-Haut-Clocher ✉ ⊤ — HICTER A. Téléph. n° 55.

Fléron ✉ ⊤ — TIXON-SANTE.

Glons ✉ ⊤ — Arrêt du train à la brasserie. D. bras.: à sept minutes. — PALANTE Louis. Prod. app.: 12.000 hectol. Bière en bouteilles très renommée.

Grand-Hallet — ✉ ⊤ *Avernas-le-Bauduin*. — 🚃 *Lincent*. — MOTTART.

Hannut ✉ ⊤ 🚃 — JAMART (inactive) — MOTTIN-NAVEAU.

Hermalle-sous-Argenteau — ✉ ⊤ *Argenteau* — 🚂 *Visé*. — LEFEBVRE.

Héron — ✉ ⊤ *Huccorgne et Andenne*. — BONET, et Malterie — MATHELOT (Vve), et Malterie.

Herstal ✉ ⊤ 🚃 Téléph — COURARD — KIRCHMANN — NEVE-DELAME.

Hervé ✉ ⊤ 🚃 — DERPIN — COURTOY Ferdinand.

Hodimont — ✉ ⊤ 🚂 *Verviers*. — GAROT.

Hognoul — ✉ ⊤ 🚃 *Biersct-Awans*. — DORJO (Vve) — MOTTART (Vve).

Huy ✉ ⊤ 🚃 — BRASSERIE POPULAIRE (Société anonyme), rue Sous-le-Château, 37. — LAURENT G., rue Entre Deux Portes, 39. — LISEIN U., Marché aux-Bêtes, 136 — SPRINGUEL A. ET Cie, Brasserie Saint-Germain rue Saint-Martin, 1. — WARNANT-CHAINAYE, rue de Statte, 44. — WODON A., Brasserie de l'Etoile, rue des Bons-Enfants, 10.

Jemeppe-sur-Meuse ✉ ⊤ 🚃 Téléph — WAVRÉE O., et Malterie.

Jupille ✉ ⊤ 🚃 — PIEDBŒUF-LHOEST.

Laneen-en-Hesbaye — ✉ ⊤ 🚂 *Landen*. — GUILLIAMS B. — VANDEWEYER C.

Lantremange — ✉ ⊤ 🚃 *Waremme*. — DURIEUX (Vve).

Latinne — ✉ ⊤ 🚂 *Braives*. — MAHAUX, et Malterie.

La Xhavée — ✉ ⊤ *Wandre*. Exprès : 1 kilom. — 🚃 *Souverain-Wandre*. — D. bras : à 10 minutes. — JOASSART Joseph.

Lens-et-Geer — 🚃 ⊤ *Remicourt*. — ✉ *Oreye*. — Téléph privé. — MALOTAUX.

Ligney — ✉ ⊤ *Waremme*. — 🚃 *Omal*. — Dist. Etat à la gare 1 kilom. — EVRARD Brasserie Lignétoise. Prod. app.: 5.100 hectol.

Lincent ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. Brasserie de l'Espérance. — DIMBOURG FRÈRES ET DEPREZ. Dir.: *Deprez Edouard*, ingénieur-brasseur.

Lincent ✉ ⊤ 🚂 — STAPELLE-NEST.

Montegnée – ✉ ⊤ 🚂 *Ans*. — JULIN J. — NIZET S.

Moresnet — ✉ ⊤ 🚂 *Montzen-Moresnet*. — REUL H.

Ocquier ✉ ⊤ — 🚂 *Clavier*. — D. bras.: 7 kilom. Brasserie de la Comète. — GÉRARD †. Prod. app.: 5.000 hectol. A commencé la mise en bouteille en février 1898.

Ocquier ✉ ⊤ — 🚂 *Clavier-Terwagne*. — MOSSAY H.

Ombret — ✉ ⊤ ✉ *Amay*. — DESTEXHE ET MULLER.

Oreye ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 1 kilom. — REGINSTER A. Prod. app.: 5.000 hectol.

Oupeye — ✉ *Herstal*. — ⊤ *Liége*. Exprès: 4 kilom. — 🚂 *Herstal, Milmort* ou *Argenteau*. Embr.: *Liége-Tongres* et *Liége-Maestricht*. Dist. bras.: 4 kilom. — Téléph. 294. Quai: *Oupeye*, à 350 mètres du canal Liège-Maestricht-Anvers. — GRANDE BRASSERIE ET MALTERIE DE LA MEUSE (Société anonyme). Dir.-Chef fab.: *Montulet J.* Prod. app.: 20.000 hectol.

Over-Hespen — ✉ *Landen*. — ⊤ 🚂 *Neerwinden*. — BOURMANNE — FLUSU.

Overwinden — ✉ *Landen* — ⊤ 🚂 *Neerwinden* — VANDORMAEL.

Pellaines — ✉ ⊤ 🚂 *Lincent* — PETIT C.

Petit-Rechin — ✉ ⊤ 🚂 — Téléph. *Dison* — HANNOTTE-DEWEZ Téléph. n° 89.

Rumsdorp — ✉ ⊤ 🚂 *Landen* — BLAVIER L.

Seilles ✉ — ⊤ 🚂 *Andenne-Seilles* — HOLLMANN — LORIERS et Malterie.

Saint-Georges-sur-Meuse — ✉ ⊤ 🚂 *Engis* — LHONNEUX H (Vve), et Malterie.

Seraing-le-Château — ✉ ⊤ *Verlaine* — 🚂 *Remicourt* — GRUTMANN FRÈRES.

Seraing-sur-Meuse ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BECO A. — DAWANCE JOS. & Cie — DUBOIS-DELLEVAUX C. H.

Spa ✉ ⊤ 🚂 — BIFER D. — DALCQ D.

Stavelot ✉ ⊤ 🚂 — LHOIST H.

Stockhay ⊤ — ✉ *Stockhay-Saint-Georges* — 🚂 *Engis* — D. bras.: 5 kilom. Quai : *Engis* — LHONNEUX (Vve H.) Dir.: *Lhonneux Emile*. Chef fab.: *Roland Désiré*. Prod app.: 8.000 hectol.

Terwagne — ✉ ⊤ 🚂 *Clavier-Terwagne* — SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE L'UNION AGRICOLE BELGE — Dir.-Gérant: *Fumet*. Bière de Miel.

Theux ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ZIMMERMANN — BRASSERIE DE FRANCHIMONT — VRANCKEN Josep.

Thimister ✉ ⊤ 🚂 — SIMENS-LAOUREUX, et Malterie.

Thinnes-les-Hannut — ✉ ⊤ 🚂 *Hannut* — BOLLE.

Thinnes-les-Hannut — ✉ ⊤ 🚂 *Hannut*. D. bras.: 8 kilom. — CHEYS-GILLIS. Chef fab.: *Joachim Joseph*. Prod. app.: 3.500 hectol. Brasserie recommandée pour sa bière double.

Tihange (La Sarthe-les-Huy) — ✉ ⊤ 🚂 *Huy* — D. bras.: 4 kilom. Quai : *Pont-Huy* — GRÉGOIRE Antoine, ingénieur-directeur. Prod. app.: 3 500 hectol

Verviers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — ABAVENT-GROSFILS. Téléph. nº 606 — BOSSON, rue de Verviers, 46.

Verviers ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie de la Tonne d'Or (fondée en 1750), rue des Raines. Téléph. *Verviers*, 606 ; *Spa*, 9 JOSEPH GROSFILS. Dir.: *Abavent Grosfils G.* Chef fab.: *Adam Jean.* Prod. app.: 18.000 hectol. Bières anglaises, allemandes et du pays, en bouteilles. Prod. app.: 400.000 bouteilles. Dépôt chez M. Abavent, Villa Solmond, avenue du Marteau, Spa.

Verviers ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE PIERRE GROSFILS (Société anonyme), rue des Vieillards. — Téléph. 556. Chef fab.: *Grignard Edouard*. Prod. app.: 25 à 30 000 hectol. Fermentation haute. Paris 1889 : Grand Prix.

Verviers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — GAROT, rue du Pont-Léopold, 1 MAGNEE, rue des Minières, 86.

Verviers ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 2 kilom. — Brasserie de Longchamps. MOUGET FRÈRES. Dir.: *Mouget Ed*. Prod. app.: 12.000 hectol. Vente de levure-mère à fermentation basse en excellente qualité à 1 fr. 25 le kilog. Grandes distinctions aux expositions universelles de Paris et d'Anvers. Installation frigorifique.

Vieux-Waleffe — ✉ ⊤ 🚂 *Fallais* — D. bras.: 3 kilom. — FOSSOUL-DORMAL Aug. Prod. app.: 3.500 hectol.

Villers-le-Temple 🚂 (vicinal) — ✉ ⊤ *Nandrin* — REGINSTER, et Malterie.

Vinalmont ✉ ⊤ 🚂 *Moka*. — 🚂 *Moka* ou *Statte*. — 🚂 vcinal *Huy-Waremme*. — FRÈRE Victor ; prod. app.: 6.500 hectol.

Visé ✉ ⊤ 🚃 — MATHOT Père.

Wandre ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — JOASSART Joseph — LA XHUXÉE Hubert — VIEILLEVOYE Fils.

Wanze. — ✉ *Huy.* — ⊤ *Statte.* — 🚃 *Statte* (Huy). — D. bras.: 1 kilom. — Quai: *Statte, sur la Meuse.* — FALRY Fernand ; prod. app.: 4.000 hectol.

Waremme ✉ ⊤ 🚂 — DUPONT G.

Waremme ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 200 mètres. — JEGHERS-BODDEN H.. et Malterie ; prod app.: 6.000 hectol. Spécialité de bières fortes en fûts et en bouteilles.

Waremme ✉ ⊤ 🚃 — STILLER.

Wegnez-les-Ensival. — ✉ *Ensival.* — ⊤ *Ensival* ou *Verviers.* Exprès : 1 kilom. — 🚃 *Ensival.* — D bras.: 1 kilom. — Téléph. 294. — Brasserie de Croix-Rouge. COUVREUR & Cie ; prod app.: 13.000 hectol. Usine à fermentation basse. Spécialité : bière type « Munich », pour l'exportation.

PROVINCE DE LIMBOURG

Hasselt ✉ ⊤ 🚂 BRÈPOELS, et Malterie, et Distillerie. — NYS F., et Malterie — VANDERHARTEN H , et Malterie — VANDERLINDEN, et Malterie — VINCKENBOSCH-VANDER CAPPELEN J.

Achel ✉ ⊤ 🚃 — VESTRAETEN. Brasserie et Malterie.

Ackel ✉ ⊤ 🚂 — LES TRAPPISTES.

Alken ✉ ⊤ 🚂 — BOES TROUWERS — PRINSEN H.

Asch-en-Campine ⊤ 🚃 — ✉ *Hasselt.* — HUVENERS (Ve).

Beeringen ✉ ⊤ — 🚂 *Heppen.* — VAN HERCK.

Berbroeck. — ✉ *Herck-la-Ville* — ⊤ *Schuelen* et *Herck-la-Ville.* — 🚃 *Schuelen.* D. bras.: 2 kilom. 500. - GROSEMANS Frédéric. Dir.: *Smeets Jean Fr.* Chef fab. : *Smeets Joseph* ; prod. app.: 1.500 hectol. Bières brunes et orges. Pur orge et houblon.

Beverts ⊤ 🚃 — ✉ *Bilsen.* — BOLLEN — LORMANS M.

Bilsen ✉ ⊤ 🚃 — LAMBRECHTS M. — VERJANS FRÈRES.

Bocholt ✉ ⊤ — 🚃 *Brée.* — D. bras : 4 kilom. — MARTENS-YMOEDGEN Jean. Chef fab.: *Martens Jean,* et Malterie ; prod. app.: 4.000 hectol.

TONNELLERIE MÉCANIQUE DE WATIGNY

par **SAINT-MICHEL** *(Aisne)*

L. Goutierre & Cie

TONNELLERIE EN TOUS GENRES

FABRICATION SUPÉRIEURE

BOIS DURS DE PAYS EXTRA

SPECIALITÉ DE FUTS A PRESSION

Boorseim. — ✉ ⊤ *Mechelen-sur-Meuse.* — 🚃 *Lanaeken.* — HOOGWAERTS Fils.

Borloo. — ✉ ⊤ 🚃 *Rosoulx-Noyers.* — VANMARSEGILLE François.

Bourg-Léopold ✉ ⊤ 🚃 (vicinal). — JACOBS J.

Brée ✉ ⊤ 🚃 — OUGAERTS, et Malterie — NOBETZ — NULENS D , et Malterie.

Cortessem. — ✉ *Alken.* — ⊤ 🚃 *Deipenbeek.* — ALEN R. — ORIS J. — WARNANTS L.

Cosen — ✉ ⊤ *Alken.* — 🚂 *Cortenbosch.* — HERMANS.

Cuttecoven. — ✉ ⊤ 🚃 *Looz.* — PEXTERS FRÈRES.

Diepenbeek ⊤ 🚃 — ✉ *Hasselt* — JAGENEAU-NARTHUS L. — SCHOOFS J.-F.

Dilsen -- ✉ ⊤ *Lanklaer* — 🚂 *Opoeteren-Dilsen* — BRIDEL.

Donck — ✉ ⊤ 🚂 *Haelen* — RAYMACKERS, et Malterie.

Eelen ⊤ 🚃 --- ✉ *Maeseyck* -- DECKERS J.

Exel 🚃 — ✉ ⊤ *Wychmael* -- TRUYENS J.

Eygen-Bilsen — ⊤ 🚂 *Bilsen* — BREPOELS, et Malterie.

Freeren — ✉ *Tongres* — 🚂 *Nederheim* — HERMAN Ch.

Gelinden — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Trond* — VROONEN (inactive).

Genck ✉ ⊤ 🚃 — DRIESSEN-THEUNISSEN — LANTMEETERS J. M.

Gerdingen — ✉ ⊤ *Brée* — 🚂 *Wychmael* — CORNELISSEN J. et Malterie.

Gingelom ✉ ⊤ 🚂 — RENSON.

Gorssum — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Trond* — NICOLAI G. et Malterie.

Gosssoncourt — ✉ ⊤ 🚃 *Looz* — MISSOTEN H.

Haelen ✉ ⊤ 🚂 - LOOSEN (Vve) — RAYMACKERS — WAUTERS.

Hamont ✉ ⊤ 🚂 — SIMONS Jean-Adrien.

Hamont ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. — BRASSERIE SAINT-LAMENT. Dir.: *Spaas A.-H.* Chef fab.: *Schouten Léonard.* Prod. app.: 1,500 hectol. Fabrication de bière d'orge, bière de saison et bière dite Bombaris.

Hasselt ✉ ⊤ 🚂 — BREPOELS-SCHOOFS H., rue Demer-**aux**-Chevaux. Brasserie, Malterie, Distillerie.

Helchteren ⊤ 🚂 — ✉ *Hasselt* — KELTERBAETERS L.

Herck-Saint-Lambert — ✉ ⊤ 🚂 *Hasselt* — PICKART—ROBBEN.

Herderen — ✉ ⊤ *Roclenge* — 🚂 *Tongres* — JAGUE-NEAU Victor.

Hern-Saint-Hubert — ✉ ⊤ 🚂 *Tongres* — VAN VIN-CKENROYE FRÈRES.

Hœsselt ⊤ 🚂 — ✉ *Bilsen* — LATHUY

Horpmaël — ✉ ⊤ 🚂 *Looz* — HENCKAERTS J.

Houppertingen — ✉ ⊤ 🚂 *Ordange* — MISSOTEN (Vve) VAUMAL (Vve).

Houthaelen — ✉ ⊤ 🚂 *Helchteren* — LEFRÈRE.

Jesseren ✉ ⊤ 🚂 — TILKIN L.

Kerkom — ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Trond* — CLÉRINCKX Eva-riste.

Kerniel — ✉ ⊤ 🚂 *Loos* — GROSFILS FRÈRES ET SŒURS.

Kessenich — ✉ ⊤ 🚂 *Maeseyck* — NARINX P. (Vve).

Lanaeken ✉ ⊤ 🚂 — DE CARITAT — DUCHATEAU ET CLARSENS — VAN AUBEL-MARRES.

Leuth — ✉ ⊤ *Lenklaer* — 🚂 *Lanaeken* — CUYPENS (Vve).

Lille-Saint-Hubert ⊤ 🚂 — ✉ *Neerpelt* — WINTERS G

Lommel ✉ ⊤ 🚂 — BOULY J.-J.

Looz ✉ ⊤ 🚂 — FOUARGE T.

Lewaige — ✉ ⊤ 🚂 *Tongres* — VAN MARSENILLE Isi-dore.

Lummen ✉ ⊤ — 🚂 *Schuelen*. — WELLENS.

Maeseyck ✉ ⊤ 🚂 — CORDIE F. — JOOSTEN — SEVE-RYNS R. — SMEETS M. — VANDERDONCK A. — VAN-DERZIL — VAN LAER — VERKISSEN FRÈRES, et Malterie.

Mechelen-s/-M. ✉ ⊤ — 🚂 *Lanaeken*. — BOOTEN — HERMANS Victor.

Meuwen. — ✉ ⊤ *Peer*. — 🚂 *Ellicum*. — INDEKEU P.-I., et Malterie.

Montenaeken. — ✉ ⊤ 🚂 *Gingelom.* — GOYENS (Vᵉ).

Munster-Bilsen. — ✉ ⊤ 🚃 *Bilsen.* — WAGEMANS A.

Neer-Oeteren. — ✉ *Maeseyck.* — ⊤ 🚂 *Ecleen.* — INDEKEN J., et Malterie.

Neerpelt ✉ ⊤ 🚃. — BOONS G., et Malterie. — RUTTEN X.

Neerpelt ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: en face. — Quai : *Canal de la Campire.* Brasserie et Malterie à vapeur de l'Aigle. — SLEGTEN J., et Malterie ; prod. app : 6.000 hectol.

Niel (près d'Asch), — ✉ *Hasselt.* — ⊤ 🚂 *Asch.* — VANMARSESILLE Jean.

Ophoven. — ✉ ⊤ 🚃 *Maeseyck.* — VINKEN S.

Op-Itter. — ✉ ⊤ *Brée.* — 🚃 *Maeseyck.* — CORNELISSEN O., et Malterie.

Over Pelt. — ✉ ⊤ 🚃 *Neerpelt.* - MISSOTTEN A.

Overrepen. ✉ *Tongres.* — ⊤ *Jesseren.* — 🚃 *Pirange.* — SCHOUTEDEN L.

Peer ✉ ⊤ — 🚃 *Wychmael.* — HENDRIX C — HENEN E. — VANDUFFEL L.

Quaedmechelen — ✉ ⊤ 🚂 *Ovstham.* — VERTESSEN F.-T.

Reckheim ✉ ⊤ 🚂 — GROENEN M. — JANSSEN G. — BRASSERIE DES RÉVÉRENDS PÈRES RÉCOLLETS. — BRASSERIE SAINTE-BARBE. Chef fab.: *Levric.*

Roclenge-Looz. ✉ ⊤ 🚃 *Waremme.* — VANDEVELDE.

Rommershoven. — ✉ ⊤ *Hasselt.* — 🚃 *Hoesselt.* — BOLLEN R.

Saint-Trond ✉ ⊤ 🚃. — FINOELST — FOUCART Arthur, et Malterie.— HENDRICX Jos.,et Malterie.— HOEBANXJ. et Malterie — LENAERTS (Vᵉ) — LUX (Vᵉ), et Malterie. — MEURICE V. — NAERT — PEETERS C. H. — PENNINGS, et Malterie. — PIRSON H. — PŒLMANS, et Malterie. — SCHOUBERECHTS — VANDENHOVE (Vᵉ), et Malterie.

Schakhoven. — ✉ *Bilsen.* — ⊤ 🚃 *Hoesselt.* — PEETERS.

Stevoort. — ✉ ⊤ *Hasselt.* — 🚃 *Kernp* et *Alken.* D. bras.: 4 kilom. — BOESMANS Ignace ; prod. app.: 2.500 hectol.

Stockeim. — ✉ ⊤ *Lanklaer.* — 🚃 *Eelen.* — CROONENBERGHS A. — MEDAER — NELIS.

Tessenderloo ✉ ⊤ 🚃. — VANDERSTUKKEN.

Tongres ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres. ARCKENS ET MALHERBE. Prod. app.: 20.000 hectol. — Médaille d'Or : Exposition Bruxelles, alimentation 1893 ; Médaille d'argent : Exposition internationale Anvers 1894 ; Hors concours, Membre du Jury : Exposition Bruxelles 1897.

Tongres ✉ ⊤ 🚃 — CHRISTIAENS J., chemin de Henis. — DE FASTRE V., rue aux Encloîtres — FOUARGE V., rue de Maestricht — LANGENAEKEN, rue de la Station — LOGTMAN G. ET HAUBEN A., rue de la Monnaie — SCHILDERMANS J., rue de Maestricht.

Ulbeek — ✉ ⊤ 🚃 *Looz*. HAYEN. Brasserie Saint-Roch. Distilleries Saint-Pierre et Saint-Paul, et Malterie.

Vechmael. — ✉ ⊤ *Tongres* — 🚃 *Tongres et Jesseren* — TOPPET (⊤ inachevé)

Vroenhoven. — ✉ ⊤ *Eben-Emaël*. — 🚃 *Canne*. — MARRES (V°) — MERTENS.

Wellen. — ✉ ⊤ 🚃 *Looz*. — Exprès : 3 kilom. — D. bras.: 3 kilom. — MARTENS Pierre Contre-maître : *Vanhangenacker Aug.* — La maison d'habitation se trouve à Looz, où il y a un commerce de charbon, pannes, bois de construction et bois divers ; raccordement à la gare.

Wellen. — ✉ ⊤ 🚃 *Looz*. — NEVEN — THYS.

Widoye — ✉ *Tongres*. — ⊤ 🚂 *Tongres et Pirange*. — MEYERS (V°)

Wimmertingen. — ✉ ⊤ *Hasselt*. — *Alken*. — STAS.

Wonck — ✉ ⊤ *Roclenge*. 🚃 *Glons et Visé*. — DEBORRE (V°).

Zonhoven ✉ ⊤ 🚃 — MARIS W. — WILLEMS J.

PROVINCE DE LUXEMBOURG

Arlon ✉ ⊤ 🚂 — DELFOSSE FRÈRES et Malterie. — DOUCET (V°) — MERSCH (V°).

Aubenge. — ✉ ⊤ 🚃 *Athus*. — PELTIER.

Bande ✉ ⊤ — 🚃 *Marche*. — TOUSSAINT-TOURNAY.

Barvaux-le-Durbuy. — ✉ ⊤ 🚃 *Barvaux* — CHAIDRON.

Bastogne ✉ ⊤ Téléph — 🚂 *Bastogne (Sud)*. Embrt : *Bastogne-Libramont. Bastogne-Gouvy et Bastogne-Wittz*. D. bras.: 200 mètres. — COLLIN-COLLIN (V°) André. Prod. app. : 6.500 à 7.000 hectol.

Bastogne ✉ T 🚂 — DUJARDIN J. — MARÉCHAL-DELPERDANGE (Ve) et Malterie. — SOULIER F.

Bertrix — ✉ T 🚂 — LAMOTTE.

Bomal ✉ T 🚂 — CHARLES.

Bouillon ✉ T 🚂 (vicinal). — DACHY E. — DEGRELLE et Malterie — HUNEBELLE A.

Corbion. — ✉ T 🚂 (vicinal) *Bouillon*. — AGON — MORIERS.

Etalle ✉ T — 🚂 *Sainte-Marie*. — D. bras.: 3 kilom. — LEBRUN Joseph. Prod. app.: 5.000 hectol. — Secrétaire-Trésorier de l'Association des brasseurs du Luxembourg.

Etalle ✉ T — 🚂 *Sainte-Marie* — LEGROS.

Ethe ✉ T 🚂 — D. bras. 500 mètres. Brasserie de la Cascade. CAPON-MASOIN, et Malterie ; prod app.: 3.000 hectol. La brasserie est munie d'une distribution d'eau pouvant monter seule jusq'à 18 mètres de hauteur.

Fays-les-Veneurs. — ✉ *Paliseul*. — T 🚂 *Offagne*. — D. bras.: 2 kilom. — PAYON A., prod. app.: 6.000 hectol. Médaille de bronze : Exposition d'Anvers 1894 ; Médaille d'argent : Bruxelles 1897. Spécialité de bières en fûts et en bouteilles.

Florenville ✉ T 🚂 — GOSSE FRÈRES — JULLIEN (Ve)

Gérouvillé ✉ T — 🚂 *Bellefontaine* et *Meix devant-Virton*. COLLIGNON — GIGI M. NOTHOMB *à la Soye*.

Grupont ✉ T 🚂 — BOSSERET.

Habay-la-Neuve ✉ T 🚂 — DACHY A. — HENRI E.

Halanzy ✉ T 🚂 — D. bras.: à 10 minutes. Brasserie de la Barrière. BEGRAND Aug., et Malterie ; prod. app.: 1.500 à 2.000 hectol.

Herbenmont ✉ T — 🚂 *Saint-Médard*. — LEFEBVRE L.

Hotton ✉ T — 🚂 *Meulreux-Hotton*. — REMY Emile.

Houffalise ✉ T — 🚂 (vicinal) *Bourcy-Houffalise*. — D. bras.: 300 mètres. — BIERMEZ-NORBENT ; prod. app.: 3.500 hectol.

Izel ✉ T 🚂 (ligne Athus-Gadinne). Adresse télégr.: *Bossart-Florenville* Téléph. n° 2 (Groupe Florenvile). — D. bras.: 2 kilom. Téléph. — BAUSSART Edmond ; prod. app.: 5.000 hect. Brasserie à vapeur. Spécialité : Bière en bouteilles médaillée à diverses expositions.

Jechery — ✉ ⊤ *Poix-Saint-Hubert*. — 🚂 *Poix* et *Neupont*. Embt : *sur la ligne Ostende-Arlon*. D. bras. : 🚃 *Poix* 10 kilom. *Neupont* : 4 kilom. JACQMIN FRÈRES Bras : JACQMIN Eugène. Cette brasserie est actuellement à louer.

Laroche ✉ ⊤ 🚃 (vicinal). — MARECHAL L.

Lomprez-les-Wellin. — ✉ ⊤ *Wellin*. Exprès : 2 kilom. — 🚃 *Wellin* (vicinal) D. bras.: 2 kilom. — FROGNEUX Aug. Dir.: *Frogneux Aimé Fils* ; prod. app.: 4.000 hectol.

Lomprez-lez-Wellin. — ✉ ⊤ 🚃 *Wellin*. — REMY A.. et malterie — WERY.

Marche ✉ ⊤ 🚃 — DELFOSSE FRÈRES, et Malterie — DEPERCENAIRE — HENRARD Ernest.

Marcour. — ✉ ⊤ *Laroche*. — 🚃 *Melreux*. — BACLIN J. Brasserie de Marcour.

Meix-devant-Verton ✉ ⊤ 🚂 — DUCARME, et Malterie.

Mellier ⊤ 🚃 — ✉ *Marbehan*. — PIERRARD F., et Malterie.

Messancy ✉ ⊤ 🚃 — ARRASSE.

Muno. — ✉ ⊤ *Sainte-Cécile*. Exprès : 6 kilom. — 🚃 *Florenville*. D. bras.: 14 kilom.— Brasserie du Prieuré de Muno. BUCHE-KINIF; prod. app.: 4.500 hectol.

Mussy-la-Ville. — ✉ ⊤ 🚃 *Signeulx*. — DUVIGNEAUD A.. et Malterie.

Neufchâteau ✉ ⊤ — 🚃 *Longlier*. — JACOB (Ve) Justin, et Malterie — RENOY (Ve), et Malterie.

Paliseul ✉ ⊤ 🚃 — BRASSERIE DE CARLSBOURG. Dir.: *Génard*. PECASSE & ROGER.

Pussemanche.— ✉ ⊤ *Sugny*.— 🚂 *Graide*. — LAMOTTE-ROGISSRT, et Malterie — PIERRARAD-BOURBOS. et Malterie.

Redu — ✉ 🚃 *Poix* — ⊤ *Libin*. — JACQUEMIN FRÈRES.

Saint-Hubert ✉ ⊤ 🚃 (vicinal). — LABIN F., et Malterie.

Saint-Léger ✉ ⊤ — 🚂 *Saint-Léger* village (vicinal). — D. bras. : 50 mètres. Raccordement: gare Ethe. — VÉRITER Paulin Chef fab : *Debeffe Joseph*. Prod. app.: 8.000 hectol. — Usine à vapeur. — Installations frigorifiques. — Fermentations basse et haute Malterie. — Médaille d'or à Amsterdam 1895 et à Bruxelles 1897.

Sugny ✉ ⊤ — 🚂 *Graide.* — LAMBERT — PETITJEAN-PIERRE (Vve) ET FILS, et Malterie.

Villers-la-Loue — ✉ 🚂 *Virton.* — ⊤ *Meix-devant-Virton* — DUCARME

Virton ✉ ⊤ 🚂 — BODSON FRÈRES — HOBSCHETTE J.-B., et Malterie.

Virton ✉ ⊤ 🚂 — LESQUION-HENRION J. Brasserie et Malterie à vapeur Bières en fûts et en bouteilles garanties pures et de tout premier choix.

Virton ✉ ⊤ — *Virton-Ville* et *Virton-Saint-Mard.* — D. bras.: 700 mètres. Brasserie de l'Espérance. — RENAULD-HERMAN Ach Prod. app.: 3.200 hectol. Bières blonde et brune. Pure orge en fûts et bouteilles.

Wellin ✉ ⊤ — 🚂 *Grupont.* — FROGNEUX — ROULIN P., et Malterie.

Wéris — ✉ ⊤ 🚂 *Barvaux.* — HENROTTE-MALMENDIER.

PROVINCE DE NAMUR

Namur ✉ ⊤ 🚂 — Téléph nos 85 et 150. — BALON JOSEPH ET PICARD, et Malterie.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 3 kilom. — BRASSERIE ET MALTERIE DES CARRIÈRES DE MARBRE (Société anonyme). Téléph no 205. Dir.: *Leloux L.* Prod. app.: 15.000 hectolitres. Fabrication belge; bières brune, blonde et saison. Fabrication allemande: Bavière. Bières en bouteilles. Dépôt des meilleures bières anglaises.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — CARBONNELLE, avenue des Salzines, 19, et Malterie.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie centrale de Namur, ancienne brasserie Gomrée, fondée en 1793. — DELONNOY, LECOCQ ET Cie, rue des Brasseurs, 17-19, et Malterie. Bière jeune, double, saison, ménage. Spécialité de la bière « *blonde Cristal* » en bouteilles. Genève : 1895 : Médaille d'or.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — DE MORIAME, rue des Brasseurs, 28-30-32, et Malterie. Téléph no 157. — DUPIERREUX E., rue des Brasseurs, 53, et Malterie. — FRÈRE MARIN, rue des Brasseurs, 3, Téléph no 20. — FRÈRE (Vve E.), rue des Brasseurs, 57, Téléph no 30 LEROY-BALON (Vve), rue des Brasseurs, 16-17. — SOCIÉTÉ ANONYME DES BRASSERIE ET MALTE-

LAURENT MOEGLIN & Cie

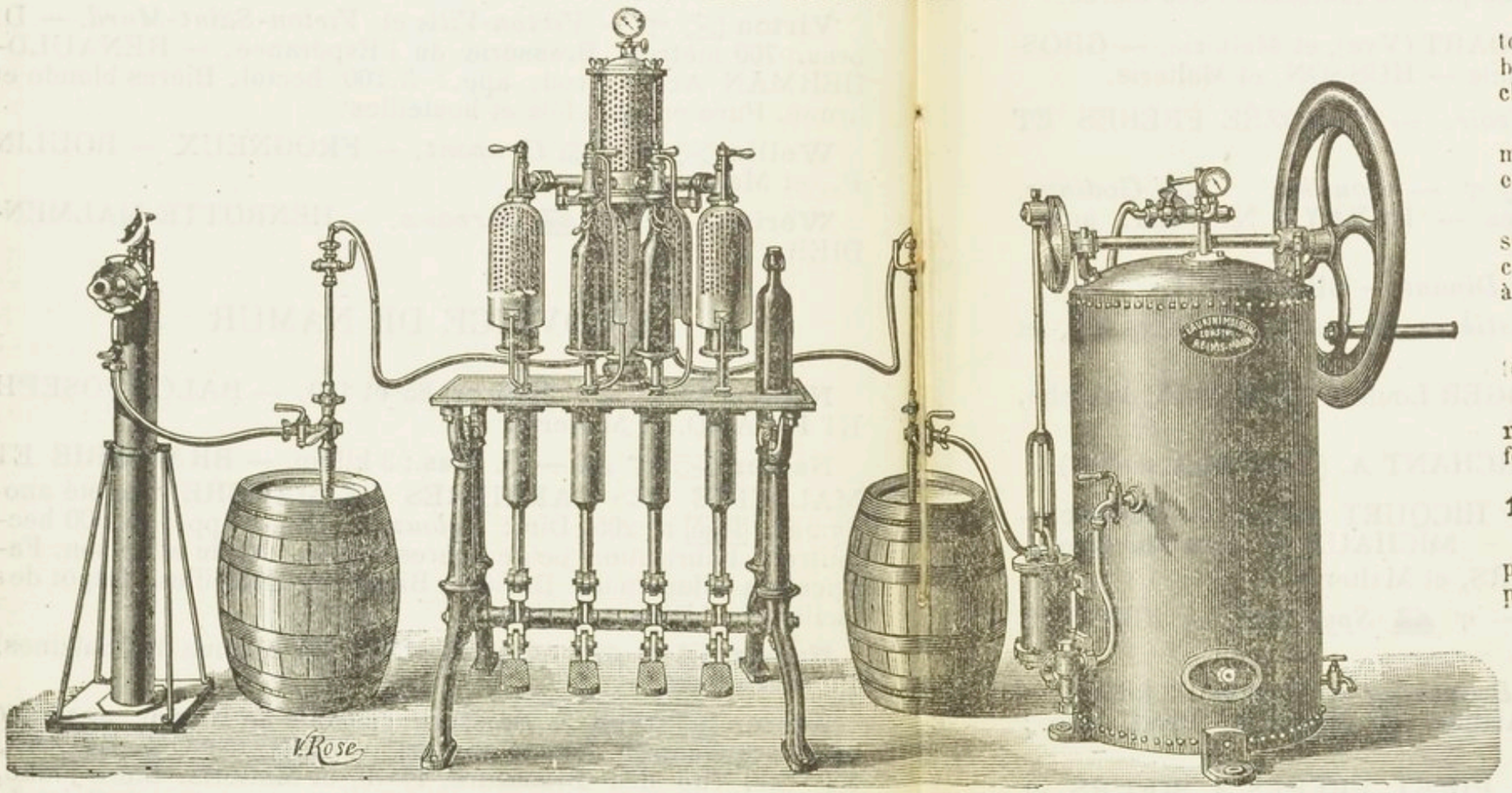
Constructeurs, 38 et 40, rue Chabaud, REIMS

Adresse télégraphique : MOEGLIN - REIMS

Adresse télégraphique : MOEGLIN - REIMS

INSTALLATION COMPLÈTE POUR LE SOUTIRAGE EN FUTS ET LA MISE EN BOUTEILLES SANS PERTE D'ACIDE CARBONIQUE

PLUS DE CONTACT AVEC L'AIR



Nouveau **Filtre à bière**, tout en cuivre étamé, en bronze et en acier. Filtration claire et brillante.

Masse filtrante chimiquement pure, sans odeur et parfaitement blanche.

Pompes à air montées sur récipients en acier, marchant à la main et au moteur, à double et simple effet.

Horizontales, verticales, Rendement supérieur à tout autre système.

Nouvelle **Machine à rincer les bouteilles,** fonctionnant au moteur.

Rendement par jour : **8** à **10.000** bouteilles.

Dégoudronneurs pour fûts et foudres, système perfectionné.

Chaudière à chauffer la poix

Machine à rouler les fûts

Machine à laver et à rincer les tonneaux

Boucheuses de tonneaux tout en bronze et en acier. — **Machine à laver les copeaux,** marchant à la main et au moteur

INSTALLATION ET TRANSFORMATION COMPLÈTES DE BRASSERIES ET DE MALTERIES

Tous nos Appareils sont garantis et fabriqués dans nos ateliers. La construction en est très solide et très soignée

507 L

RIES NAMUROISES. Dir.: *Dethier A.*, rue des Brasseurs, 27. — STEVENART ET FILS, rue des Brasseurs, 208, Téléph. n° 17.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — WODON-DERENNE Franz, rue des Brasseurs 55, Téléph. n° 169. Prod. app : 14 à 15.000 hectol. — Spécialité de bière blonde et bières anglaises en fûts.

Namur ✉ ⊤ 🚂 — WODON-WODON G. ET Cie, et Malterie. — DE LAUNAY, successeur †. L'eau de la distribution de la ville est la seule employée pour la fabrication des bières.

Andenne ✉ ⊤ 🚂 — GODART (Vve), et Malterie. — GROSFILS Paul — HERODE Emile — HUSSON, et Malterie.

Anhée ⊤ 🚂 — ✉ *Yvoir*. — RABOZÉE FRÈRES ET SŒURS. et Malterie.

Annevoie-Rouillon ✉ ⊤ — *Rouillon* 🚂 *Godinne*. D. bras. : à vingt minutes — LAYAYE N. Prod. app. : 10.000 hectol.

Anseremme — ✉ ⊤ 🚂 *Dinant* — BRASSEUR.

Anthée ✉ ⊤ — 🚂 *Hastières-Lavaux* — WARNANT, et Malterie.

Assesse ✉ ⊤ 🚂 — BERGER Louis — BOUCHAT Adolphe, et Malterie.

Assesse ✉ ⊤ 🚂 — MARCHANT A. (Vve) (sous scellés).

Auvelais ✉ ⊤ 🚂 — HICQUET (Vve), et Malterie — LEGAY Emile, et Malterie — MICHAUX (Vve) et Malterie — SCOYER FRÈRES & SŒURS, et Malterie.

Balatre — ✉ *Mazy* — ⊤ 🚂 *Spy-Onoz* — BRIGODE (Inactive).

Baronville — ✉ ⊤ 🚂 *Beauraing* — Exprès : 3 kilom. — WARZÉE - DEBRAUX Arthur, et Malterie. Prod. app. : 4.000 hectol.

Beauraing ✉ ⊤ 🚂 — PIRET FRÈRES & SŒURS, et Malterie — STERPIN DEBRAUX, et Malterie.

Berzée ⊤ 🚂 — ✉ *Thy-le-Château* — ANCIAUX J., et Malterie.

Biesmes-lez-Fosses ⊤ 🚂 — ✉ *Mettet* — WILPUTTE.

Bièvre ✉ ⊤ — 🚂 *Graide* et *Bièvre* (halte) — ARNOULD FRÈRES.

Bièvre ✉ ⊤ — 🚂 *Graide* D. bras.: 1 kilom. 800 — STERPIN-THIRY Arsène. Prod. app.: 3.500 hectol. Bière blonde de Mars.

Bioul — ✉ ⊤ *Annevoie* -- 🚂 *Warnant* — FERAILLE-AMAURY.

Bouge — ✉ ⊤ 🚂 *Namur* — SOCIÉTÉ ANONYME DE BRASSERIE & MALTERIE DES CARRIÈRES DE MARBRE· Téléph. nº 205 — DUMONT & Cie.

Bouvignies — ✉ ⊤ 🚂 *Dinant* — DRION (Vve).

Branchon — ✉ *Eghezée* — ⊤ *Noville-Taviers* — STEVENART FRÈRES, et Malterie.

Cerfontaine ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 200 mètres — FRANÇOIS Alfred. Dir.: *Staffe Eli* Prod. app : 2.500 à 3.000 hectol. Fabrique la bière forte et de toute pureté en bouteilles.

Cerfontaine ✉ ⊤ 🚂 — PÈCHE-GREMEZ & Cie, et Malterie.

Ciney ✉ ⊤ 🚂 — DEHAREN (sous scellés).

Ciney ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 2 kilom. — Brasserie de Saint-Gilles à Biron-Ciney. HERMAN Victor. Chef fab.: *Herman A.* Prod. app : 5.000 hectol.

Ciney ✉ ⊤ 🚂 — WYSEUR, et Malterie.

Clermont-lez-Walcourt — ✉ ⊤ 🚂 *Sirée* — DEJARDIN — HENNAUX & Cie.

Clermont-lez-Walcourt — ✉ ⊤ 🚂 *Strée*. Exprès : 2 kilom. D. bras.: 2 kilom. — LEBRUN Alf. Prod. app. : 3.500 hectol.

Cornimont — ✉ ⊤ *Orchimont* — 🚂 *Carlsbourg* — LOISEAU FRÈRES.

Cortil-Wodon — ✉ ⊤ 🚂 *Leuze-Longchamps* — BOCCA H.

Couvin ✉ ⊤ 🚂 — DELMARCHE, et Malterie.

Couvin ✉ ⊤ 🚂 D. bras.: 300 mètres — GOUTTIER Michel, et Malterie. Prod. app.: 4.500 hectol.

Couvin ✉ ⊤ 🚂 — HURION V.

Couvin ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres — AUSSON G, Prod. app.: 5.000 hectol.

Couvin ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE SAINT-ANTOINE (Société anonyme). Dir.: *Allard.*

Cul-des-Sarts ✉ ⊤ — 🚂 *Couvin*. D. bras.: 13 kilom. — HARDY J., et Malterie.

Daussois — ✉ *Walcourt* — ⊤ 🚃 *Silenrieux* — BOUILLOT Victor, et Malterie.

Dinant ✉ ⊤ 🚃 — ADAM (Vve), et Malterie — BRIBOSIA — JAUMOTTE.

Dinant ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 125 mètres — LAURENT Jules Téléph n° 46, et Malterie. Prod. app.: 15.000 hectol.

Dinant ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 500 mètres — NICAISE H., et Malterie.

Dinant ✉ ⊤ 🚃 — PIÉRARD Victor, et Malterie.

Doische ✉ ⊤ 🚃 — THIRION P.

Dourbes — ✉ *Olloy* — ⊤ 🚃 *Nismes* — FRANCOTTE.

Eghezée ✉ ⊤ 🚂 — DANDOY.

Eprave ⊤ 🚂 — ✉ *Rochefort* — GEURET FRÈRES — PIRLOT — ROSSION.

Falaën ⊤ 🚃 — ✉ *Anthée* — FALMAGNE E., et Malterie.

Falisolle 🚃 — ✉ ⊤ *Tamines* — JAUMAIN FRÈRES.

Falmigoul ⊤ — ✉ *Dinant* — 🚃 *Arseremme*. D. bras. : 3 kilom. — 🚃 (halte) *Walzin* — BÉGHUIN Emile. Prod.app.: 2.500 hectol. Fabrique de vinaigre de grain pur.

Falmignoul ✉ ⊤ — *Dinant* — 🚂 *Waulsort*, *Anseremme* ou *Dinant*. D. bras.: 4 kilom. — CAPELLE. Prod. app. 2.800 hectol.

Falmignoul ✉ ⊤ — 🚃 *Waulsort* et *Walzin* — MOUSSOUX, et Malterie — WILPUTTE.

Floreffe ✉ ⊤ Exprès : 1 kilom. 500 — 🚃 *Floreffe*. D.bras : 1 kilom. 500 — PETRE STALON. Ch. fab.: *Branders*. Spécialité de bière blonde dite *Le Floreffe*.

Floreffe ✉ ⊤ 🚃 — TOUSSAINT.

Florennes ✉ ⊤ 🚃 — D. bras.: 1 kilom. 500 — FÉVRIER ET SERVAIS. Dir.: *Piérard*. Prod. app.: 5.000 hectol.

Florennes ✉ ⊤ 🚃 — D.bras.: 1 kilom. — MAUDOUX-ALLARD Fernand. Chef fab.: *Maudoux Fernand*. Prod. app.: 2.500 hectol.

Florennes ✉ ⊤ 🚂 MÉLOT FRÈRES.

Forville ✉ ⊤ *Eghezee* — 🚃 *Eghezée* et *Forville* (vicinal) — LEROY, et Malterie.

Fosses ✉ ⊤ 🚃 — DEVILLERS — GENART Oscar, et Malterie — LOISEAU.

Fosses ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 1 kilom. — ROISIN Victor. Dir.-chef fab.: *Puissant Eugène*. Prod. app.: 5.000 hectol.

Frasnes-les-Couvin 🚂 — ✉ ⊤ *Mariembourg* — LANGE PÊCHE ET PÊCHE CH.

Furnaux — ✉ ⊤ *Ermeton* — 🚂 *Maredret* — SIMON V.

Gedinne ✉ ⊤ 🚂 — PONCELET M.

Gembloux ⊤ ✉ 🚂 — DE LATHUY F. — DOCQ Fils, et Malterie — HUBIN (Vve) — RANET FRÈRES.

Gesves ✉ — ⊤ 🚂 *Assesse*. — CAPELLE (Ve).

Goohenée. — ✉ ⊤ *Surice*. — 🚂 *Agimont* et *Doische*. — COLINET.

Gonrieux. — ✉ ⊤ 🚂 *Couvin*. — BANSART.

Gourdinne 🚂 — ✉ ⊤ *Thy-le-Château*.—CROCHELET E. et Malterie.

Grand-Leez ✉ ⊤ 🚂 — DUCHENE F., et Malterie — FRANÇOIS — MINNE, et Malterie.

Gros-Fays. — ✉ *Orchimont* — ⊤ 🚂 *Gralde*. — BOURGUIGNON-DELOITTE.

Hansinelle. — ✉ *Hanzinne* et *Morialmé*. — ⊤ 🚂 *Oret* et *Hansinne*. SOCIÉTÉ ANONYME DE MORIALMÉ, et Malterie.

Hastière-Lavaux ✉ ⊤ 🚂 — PIÉRARD L., et Malterie.

Havelange ✉ ⊤ 🚂 — HUSKIN (Ve), et Malterie — LAMBION & Cie — SÉPULCHRE.

Honnay. — ✉ ⊤ 🚂 *Beauraing*. — HUBAILLE Gustave.

Jambes ✉ ⊤ 🚂 — LAMBIN & Cie.

Jemelle ✉ ⊤ 🚂 — CHARPENTIER — TONGLET.

Jemeppe-sur-Sambre ⊤ 🚂 - ✉ *Auvelais*.— ROBERT C. — STALLON, et Malterie.

Keumiée. — ✉ *Auvelais* — ⊤ *Wanfercée Baulei*. — 🚂 *Lambersart*. — BILLY Jules, et Malterie.

Lesves. — ✉ ⊤ *Bois-de-Villers*. — 🚂 *Lesves* (vicinal de Namur à Saint-Gérard). D. bras.: 500 mètres.— RASE Anatole, propriétaire-directeur ; prod. app.: 3.500 hectol. Bières spéciales pour la clientele bourgeoise, fabriquées exclusivement avec de l'orge et du houblon de première qualité.

Ligny ✉ ⊤ 🚂 — FLAMENT (Ve) — LEBRUN.

Longchamps-Leuze. — ✉ ⊤ 🚂 *Leuze-Longchamps*. — ARTOISENET L., et Malterie.

Malonne. — ✉ ⊤ 🚂 *Flawinne*. —SCHAEYS Z.

Marchovelette. — ✉ ⊤ 🚂 *Cognelée*. — TONNEAUX.

Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — DELPIRE — FOCQUET Célestin, et Malterie.

Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 300 mètres. — FOCQUET C. & JALHAYE A., et Malterie.

Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — GRAMBRAS, et Malterie — JALHAY.

Matagne-la-Petite 🚂 — ✉ *Mariembourg*. — ⊤ *Matagne-la-Grande*. – COLLART A.

Masée — ✉ ⊤ 🚂 *Vierves*. —HOTTIAUX — JEANNART (V°).

Mazy ✉ ⊤ 🚂 RINCHARD C.

Mettet ✉ ⊤ 🚂 — OPART & TIRTIAUX, Malterie, distillerie et vinaigrerie.

Morialmé ✉ ⊤ 🚂 — SOCIÉTÉ ANONYME.

Nafraiture. — ✉ 🚂 *Gedinne*. — ⊤ *Orchimont* Exprès : 10 kilom — D. bras.: 13 kilom. — Brasserie l'Ardennaise. LAMOTTE J.-J. Chef fab.: *Lamotte A. fils*; prod. app.: 2.500 hectol.

Nismes-les-Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — CABARAUX & BRACHET; prod. app : 5.800 hectol.

Nismes-les-Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — DEMANET E., et Malterie — FOOZ G., et Malterie.

Oignies. — ✉ *Vierves*. — ⊤ 🚂 *Olloy*. D. bras : 7 kilom. — FRIAND-LOBET Em.

Olloy ✉ ⊤ 🚂. — CABARAUX J. — PESCHE.

Pesches — ✉ ⊤ 🚂 *Couvin*. — BAUSSART, et Malterie.

Philippeville ✉ ⊤ — 🚂 *Jamagne* — DEVAUX FRÈRES ET SŒURS, et Malterie. — GILLIAUX Fils, et Malterie.

Profondeville ✉ ⊤ — 🚂 *Lustin*. — GODEFROID — LARCHER (V°).

Purnode. — ✉ ⊤ 🚂 *Yvoir*.— D. bras.: 5 kilom. — Téléph. 40. — Brasserie et Malterie du Bocq. BELOT FRÈRES. Chef fab.: *Closset Alfred*; prod. app.: 20.000 hectol. Fabrication d'une bière de luxe dite « *Gauloise* » extra forte, fermentation haute.

Resteigne. — ✉ 🚂 *Grupont*. — ⊤ *Tellin*. — ANTOINE Alfred.

Resteigne. — ✉ ⊤ *Tellin*. — 🚂 *Resteigne*. Embrt : vicinal. D. bras.: à cinq minutes. — HENRARD Léopold ; prod. app.: 5.000 hectol.

Rhisnes ✉ ⊤ 🚂. — TASSOUL G.

Rivière. — ✉ *Profondeville*. — ⊤ 🚂 *Lustin*. — GODEFROID.

Rochefort ✉ ⊤ 🚂. — BRASSERIE DE ROCHEFORT.

Saint-Denis-Bovesse ✉ ⊤ 🚂. — D. bras.: à 20 minutes. HENRIOT-STAQUET ; prod. app.: 3.500 hectol.

Saint-Gérard ✉ ⊤ 🚂. — HERBECQ — MOINNIL.

Saint-Servais. — ✉ ⊤ 🚂 *Namur*. — JOSSART.

Sauvenière ✉ — ⊤ 🚂 *Gembloux*. — LOTIN.

Senzeilles. — ✉ ⊤ 🚂 *Cerfontaine*. — BORGNET FRÈRE ET SŒUR. — ROUSSEAUX Henri.

Silenrieux ⊤ 🚂 — ✉ *Walcourt*. — CROCHELET, et Malterie. — FRANÇOIS FRÈRES, et Malterie.

Sombreffe ✉ ⊤ 🚂 — BERGER FRÈRES. — FÉVRIER FRÈRES, et Malterie. — HANOTEAU L., et Malterie.

Sombreffe ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 500 mètres. — SOCIÉTÉ ANONYME « L'UNION ». Dir.: *Lefèvre Jules* ; prod. app.: 3.000 hectol.

Sosoye. — ✉ *Maredret-Sosoye*. — ⊤ *Falaën* et *Denée*. — 🚂 *Maredsous-Denée*. — BAUDART N. — BLONDIAUX — DAUDART FRÈRES.

Soulme. — ✉ ⊤ *Surice*. — 🚂 *Romedenne*. — FABRY L.

Spy. — ✉ ⊤ 🚂 (vicinal). — BASTIN, et Malterie. — CORLIER, et Malterie. — GRADE. — LEURQUIN E. — SIMON P., et Distillerie.

Surice ✉ ⊤ 🚂 — BOUTY L., et Malterie. — CHAUVIER.

Tamines ✉ ⊤ 🚂 — D. bras.: 100 mètres. — Brasserie Saint-Joseph. GOCHET Louis. Dir.: *Defosse Louis* (depuis 50 ans). Compt.: *Lecaille Edouard* (depuis 25 ans) ; prod. app.: 15,000 hectol. La plus ancienne brasserie du pays : Brasserie exploitée de père en fils depuis deux siècles, 1711.

Tamines ✉ ⊤ 🚂. — D. bras.: à 5 minutes. — SYLVAIN BAUTHIER ET VICTOR BARBIER, et Malterie. Spécialtié de

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE

RINÇOIRS MÉCANIQUES

C. LONGEOT Aîné

Breveté s. g. d. g.

Ateliers de Constructions et Bureaux { **4, Rue Wilhem et 80, Quai d'Auteuil**

RINÇEUSES pour bouteilles de tous gerres d'un débit de 1200 à 150.000 bouteilles par jour. — **BACS** chauffeurs, trempeurs et pasteurisateurs. — **CHARIOTS** et **PANIERS** à bouteilles.

MÉDAILLE D'OR Exposition Universelle 1900

Envoi du catalogue sur demande 508 L

Téléphone : **695-37** **PARIS-AUTEUIL**

Imprimerie des Industries Agricoles

Georges GRAS

32, Rue de Mons, VALENCIENNES

(NORD)

SPÉCIALITE

DE

REGISTRES ET IMPRIMÉS

pour l'Industrie et le Commerce

Scotch supérieur. — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA BRASSERIE DE TAMINES.

Tarcienne — ✉ *Hanzinnes*. — ⊤ 🚂 *Gerpinnes*. — PIRET Alexis, et Malterie.

Temploux — ✉ ⊤ 🚂 *Rhisnes*. — ROBERT FRÈRES.

Thon-Samson ✉ ⊤ 🚂 — LAMBERT-TIMSONET.

Thy-le-Château ✉ ⊤ — 🚂 *Bersée*. — LEPINE-MOUVET.

Tongrinne — ✉ ⊤ 🚂 *Sombreffe*. — PLENNEVAUX N.

Trelgaes — ✉ ⊤ 🚂 *Vierves*. — DEFRERE — HOLTIAUX — PIROT.

Vaucelles — ✉ ⊤ 🚂 *Doische*. — WAYENS J -B.

Velaine — ✉ ⊤ 🚂 *Auvelais* — DENIS Joseph — HALLUENT Louis, et Malterie.

Vézin ✉ - ⊤ 🚂 *Selaigneaux*. — COSSE E. — GUERLACHE H.

Vierves ✉ ⊤ 🚂 — MANDERFELD ET Cie, et Malterie.

Villers-le-Gambon ✉ ⊤ 🚂 -- DEMANET A., et Malterie.

Villers-sur-Lesse ✉ ⊤ 🚂 — Comte F. DE CUNCHY, Malterie.

Voneche ✉ ⊤ — 🚂 *Beauraing et Gedinne*. — MONSVAIX Jacques.

Walcourt ✉ ⊤ 🚂 — BACLENE Fr. — MAHY EM. ET Cie (Société en commandite par actions), et Malterie.

Weillen — ✉ ⊤ *Dinant*. — 🚂 *Falaen*. — ROBE FRÈRES et Malterie.

Wépion — ✉ *Namur*. — ⊤ 🚂 *Namur et Dave*. — JANMAIN-FRANCOU.

Wiesmes — ✉ ⊤ *Beauraing*. — 🚂 *Dinant*. — WILLOT (Vve).

Winenne — ✉ ⊤ 🚂 *Beauraing*. — QUESTIAUX Jules, et Malterie.

Yves-Gomezée ✉ — ⊤ 🚂 *Saint-Lambert*. — HENNAUX — LECLERCQ Lucien — STIÉVENART.

Yvoir ✉ ⊤ 🚂 — LAMBRET L.

Chapitre IV

MALTERIES BELGES PAR PROVINCES

avec indications suivantes :

Bureau de poste, Télégraphe (exprès), Téléphone, Gare

Distance approximative de la Malterie à la gare, Embranchement, Quai.

Raison sociale, Noms du Malteur et du Directeur

Production approximative par an et renseignements divers

ABRÉVIATIONS :

✉ — Bureau de poste.

⚚ — Bureau de télégraphie.

Téléph. — Téléphone.

— Gare.

D. malt. — Distance approximative de la Malterie à la gare.

Embr. — Embranchement.

Dir. — Directeur.

Prod. app. — Production approximative de kilogrammes fabriqués par an.

† — Malteur décédé.

N. - B. — Ayant demandé à Messieurs les Malteurs eux-mêmes de vouloir bien nous communiquer les renseignements nécessaires pour la préparation de notre annuaire, nous ne pouvons être déclaré responsable, ni des erreurs, ni des omissions.

PROVINCE D'ANVERS

Anvers ✉ ⊤ 🚂 — DISTILLERIE ET MALTERIE DE LANCRE (Société anonyme) canal des Vieux-Lions, 56. — BAL ET Cie. Dir.: *Albert Van Hayere,* avenue Margrave, 139. — BERNAERTS, rue St-Amand, 17. — BRASSEUR FRÈRES, plaine de Hesse, 35. — DE BOYS C., rue du Rossignol, 27-37. — HAAS, rue Conscience, 46. — MEEUS Louis, Digue du Canal. — SCHULTE ET Cie, rue Coeberger, 41. — VAN ASSCHE FRERES, rue Grein, 35. Succursale et Malterie à Londerzeel.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. Malterie-Brasserie-Distillerie « La Cloche » — VANDENBERGH ET Cie. canal des Vieux-Lions, 10 et canal des Brasseurs, 33 et 35, Téléph. nº 85.

Anvers ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — VANDENWYNGAERT, rue des Champs, 38, Téléph. nº 1589. — VAN HAVERE, rue Zurenborg, 60. — VERSCHUEREN FRÈRES.

Malines ✉ ⊤ 🚂 — VANDER MOLEN ET Cie, Dir.: *Duquesnoy, Geerdegemwaart.* — VAN DIEPENBEECK, rue Beffer, 23. — VERSCHUEREN FRÈRES, Malterie à Heffen.

Merxem ✉ ⊤ — 🚂 *Stuyvenberg* (Anvers). — BAL ET Cie. — DANDELOOY. Malts de choix. Grains triés.

Mool ✉ ⊤ 🚂 — SWINNEN VAN ACKERE Louis. Malterie de « l'Aigle ». Maison fondée en 1847.

Mortsel — ✉ ⊤ 🚂 *Vieux-Dieu.* — HUYBERCHTS (ENFANTS) — REYPENS.

Op-Puers ⊤ 🚂 — ✉ *Puers.* — DEWINTER FRÈRES — DEWINTER J.

Stabrœck ✉ ⊤ — *Cappellen.* — DINGUEMANS (VEUVE ET ENFANTS) — VANDERMOLEN — VERAART FRÈRES.

Turnhout ✉ ⊤ 🚂 — HERMANS-CROONENBERGS Henri. Malts de choix et Grains triés.

Vieux-Dieu ✉ ⊤ 🚂 REYPENS-DE SCHUTTER, et Malterie.

Willebroeck ✉ ⊤ 🚂 — VAN BERGHEN.

PROVINCE DE BRABANT

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BERG Henri, rue St-Lazare, 7. — BIOT Georges, rue de la Verveine, 11.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚃 Téléph. – CEUTERIC-VAN ROYE A, rue de Birmingham, 68.

Bruxelles ✉ ⊤ Téléph. Adr. télégr.: *Covary-Jemmapes.* — 🚃 *Bruxelles*, rue Rogier. D. malt.: 500 mètres. Malterie Saint-Servais (système anglais et Allemand), rue Kossels, 12 COVARY Gustave, à Jemmapes, près Mons. Dir.: *Van Tricht J.* Malts d'orge et d'escourgeons de toutes provenances pour brasseries et distilleries; prod. app.: 1.200.000 kilog Médailles d'argent et Grands Diplômes d'honneur à diverses expositions.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRASSERIES & MALTERIES DE BOECK FRÈRES, rue Van Hoegaerden, 42 (Bruxelles-Koekelberg). Téléph. 1788. Malts premier choix pour brasserie et distillerie.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — DELLOYE MASSON L, rue Jolly, 163-146-167. DELVAUX A., rue des Palais, 403. DIRIX L., rue Archimède, 34. DUBOIS L., rue Kessels, 10. LAURENT FRÈRES. boulevard d'Anvers 16.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — Malterie, rue de la Poste, 81, à Forest. BORREMANS A. Agent-général : *Decastiau Louis*, à Bruxelles. Chef fab.: *Borremans fils*; prod. app.: 5.800 000 kilog Malts fermentation haute et basse, colorant noir cristallisé, spécialité pour stout.

Bruxelles ✉ ⊤ 🚃 Téléph. — MALTERIE DU LAURIER. Dir.: *Papy*, rue Notre-Dame, 63 — RAMPELBERGH-CARON, Vieux-Marché aux Grains, 26 — ROBERT Alfred, rue de France, 19 — SYSTERMANS (Vᵉ J.), rue de France, 7. — VAN CAUTER E., rue de la Senne, 69 — VANSCHEPDAEL H., rue de Gheude, 39 — VERCRUYSSE-DEVOS J., rue Léopold, II, 206 — VERHELST-MELOT J.-F., rue des Quatre-Vents, 15 à 17 *bis* — WIELEMANS-CEUPPENS, avenue Van Volxem, 104 — Téléph. 1065 et 1670.

Baulers-Nivelle ⊤ 🚃 — ✉ *Nivelles.* — MAX BRULÉ.

Diest ✉ ⊤ 🚃 — ALEN O. — CERCKEL-PIECK — COLLET Th.

Diest ✉ ⊤ 🚃 — D. malt.: à dix minutes — GYSEN JACOBS Louis, rue de Schaften, 20 — Malterie et Brasserie.

Diest ✉ ⊤ 🚃 — KENNES — PEETERS H. (Vᵉ) — PEETERS CERCKEL (Vᵉ) — RAYMAECKERS-MEERS.

Forest-les-Bruxelles ✉ ⊤ 🚃 — Brasserie et Malterie de l'Abbaye de Forest — BORREMANS-VAN CAMPENHOUT. Téléph. 679. Agent général de la malterie : *L. Decastiau.*

Hal ✉ ⊤ 🚂 — BEECKMANS (Ve) — DE BOECK G. — DE BOECK Léopold — VAN ROYE Emile —D. malt.: 1 kilom. — Malt pour fermentation haute, basse et spiritaine. Malts pour distilleries. Importation directe des orges de toutes provenances. Les meilleures systèmes de nettoyage des malts et des orges. Tourailles à courant d'air forcé permettant la dessiccation méthodique du malt. Laboratoire annexé à l'usine ; prod. app.: 200.000 kilog. Médailles or et argent aux diverses expositions.

Overlaer-Hougaerde. — ✉ ⊤ 🚂 *Hougaerde.* — DE LA CROIX .

Hougaerde ✉ ⊤ 🚂 — DEWELDE — HOMBLÉ — STOCMANS.

Jauche ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 250 mètres — ART-VANÉRUM. Malterie et brasserie fondées en 1872.

Lembecq-les-Hal ✉ ⊤ 🚂. — BRICOUT.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — COCKX Guillaume, rue de Tirlemont, 168. — DAEMS Pierre, rue Marie-Thérèse. 9. Malt séché a l'air, pour la fabrication des bières blanches.

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SALOMON-DREYFUS ET Cie (Maison principale à Valenciennes-France). — Malterie à Lourches (Nord) (France).

Louvain ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — SOCIÉTÉ ANONYME, rue de Laie. 37. — SOCIÉTÉ ANONYME DE PRODUITS CHIMIQUES ET SALPÊTRE A LOUVAIN, boulevard de Tirlemont, 46. (Maïs et riz pelliculés). — VANSTEENWINCKEL, rue des Corbeaux, 23.

Marbaix-Marbisoux ✉ ⊤ 🚂 — DUMONT FRÈRES.

Saint-Jean Geest ⊤ 🚂 — ✉ *Jodoigne.* — VANEBERCK Victorin. Brasserie-Malterie.

Tirlemont ✉ ⊤ 🚂 — D. malt : 2 kilom. — Brasserie et Malterie de l'Ancre. VAN DEN SCHRIECK F. (Ve).

Werchter. — ✉ *Wespelaer.* — ⊤ *Werchter* (Ecluse). Exprès : 7 kilom. — 🚂 *Rotselaer.* — D. malt.: 4 kilom. — VAN ROOST Félix. Malterie et Brasserie à vapeur.

Wolverthem ✉ ⊤ — 🚂 *Wolverthem* et *Londerzeel* (Ouest) près l'usine. — DE KEERSMAECKER-AUGUSTYNS J.-J. Spécialité de malts pour la fermentation haute. Malterie et Brasserie montées d'après les derniers progrès. Germination et touraillage très lents.

PROVINCE DE LA FLANCRE OCCIDENTALE

Bruges ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DE MEULEMEESTER, quai Sainte-Anne. — D'HOEDT-CAUWE, place Simon Stévin, 8.

Bruges ✉ ⊤ — 🚂 *Bruges-Station* et *Bruges-Bassin*. — D. malt.: 200 mètres. — Port d'importation et d'exportation. Malt.: DUMON Alphonse, ppopriétaire-directeur, quai Long, 55. Téléph. n° 1. Prod. app.: 4.000 kilog. Laboratoire d'analyses. Fabrique de malts de fermentations haute et basse. Malts colorants cristallisés et ambrés pour *stout*. La fabrique est mue à la vapeur, elle a ses germoirs et tourailles pour la fermentation basse et ses installations spéciales pour la fermentation haute. Importations directes. Centres des meilleurs Poldres. Monopole des meilleures céréalines américaines pour brasserie.

Bruges ✉ ⊤ 🚂 — VAN DAMME, quai Coupure, 12. — GUEUENS ET CATULE — VAN MULLEM (Vᵉ), rue des Carmes, 36. — VERCRUYSSE-CHRISTIAENS. Spécialité d'escourgeons des Poldres. Importation d'orges et d'escourgeons. Malterie avec tourailles anglo-allemandes système breveté.

Beveren-Frontière. — ✉ ⊤ *Bousbrugge*. — 🚂 *Poperinghe*. — Adresse télégr.: *Feys-Bousbrugge*. — FEYS P. Spécialité de malt d'escourgeons des Poldres choisis en culture.

Coolkerke. — ✉ *Bruges-Bassin*. — CATULLE.

Furnes ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: à 10 minutes. — Quai : *Canal Nieuport*. — TERLINCK-BAELDEN H., anciennement Baelden et Terlinck. Malterie industrielle.

Iseghem ✉ ⊤ 🚂 — D. malt : 200 mètres. — Malterie et Brasserie « Le Lion-d'Or ». CARPENTIER P. ET VAN DEN BOGAERDE. Malts de premier choix. Germination soignée.

Leupeghem ⊤ 🚂 — ✉ *Audenarde*. — FALLAUX ET VANDE WEGHE.

Poperinghe ✉ ⊤ 🚂 — LAHAYE-SIOEN — ONRAET

Reninghe — ✉ ⊤ *Oostvleteren* — 🚂 *Boesinghe* — CRIEM Emile. Malterie-Brasserie.

Swevezeele ✉ ⊤ -- 🚂 *Ardoye* — DEBUSSCHERE — VEROUGSTRAETE.

Wervicq ✉ ⊤ 🚂 — VAN EECKE Paul.

Ypres ✉ ⊤ 🚂 — VAN DE VYVER-VICTOOR. Malterie de l'Yperlée.

Zonnebeke ✉ ⊤ 🚂 — D. malt : 100 mètres — COMYN Paul. Malterie à vapeur.

PROVINCE DE LA FLANDRE ORIENTALE

Gand ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: à 5 minutes — Malterie-Brasserie de la Couronne, rue de Bruxelles, 35 BAUTERS Benoni. Téléph. 840. Prod. app.: 1.200.000 kilog. — BONNE Eug., quai Porte-aux-Vaches, 52 — BOVE-WATERLOOS, rue des Contributions, 13.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — Malterie-Brasserie. DIERMAN-HERSSENS Charles, rue du Jambon, 13. Maltage à facon.

Gand ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BRASSERIE-MALTERIE D'AKKERGEM, Nouvelle-Promenade, 47-49. Prés. : *G. De Smet de Nayer* — KLEIN (Vve), rue Saint-Liévin, 150 — LABIAU (Vve) ET FILS, rue des Prairies, 60.

Gand ⊤ — ✉ *Gand-Mont-St-Amand* — 🚂 *Gand-Champ-des-Manœuvres* D. malt.: gare voyageurs, 1 kilom. — Quai : *Gand-Dock* — Malterie-brasserie, chaussée d'Anvers, 7. Téléph. 326. ROMBAUT-DESMET Charles. Prod. app.: 800.000 kilog. La malterie a été construite en 1897, d'après les derniers perfectionnements ; c'est un véritable modèle de tourailles et d'appareils de nettoyage du malt et de triage et division des orges. Spécialité de malts pour bières de luxe — VAN BAMBEKE FRÈRES F. ET E., porte de Bruges, 1.

Gand ✉ ⊤ 🚂 — VANDERCRUYSSEN-DEMOOR ET Cie, rue Saint-Gilles, 13 — VAN KERSCHAVER B. et Cie. Malts de choix et grains triés. Petit dock — VANDER HAEGHEM, porte de Bruges, 11 — VERMANDERE Victor, rue Bienfaisance, 67.

Alost ✉ ⊤ — 🚂 pour marchandises : *Alost-Est* ; pour voyageurs : *Alost-Nord*. D. malt.: 1 kilom. — Port : *Alost*, sur la Dendre canalisée. — Malterie de l'Etoile Rouge. DE WOLF-COSYNS (Vve) ET FILS. Téléph. 26. Commerce de malts et grains. Importation. Exportation et commerce de houblon de toutes provenance. Marque déposée W. C.

Alost ✉ ⊤ 🚂 Joseph DE BLIECK-GALLEBAUT. Téléph. 37.

Alost ✉ ⊤ 🚂 D malt.; à proximité — SOCIÉTÉ ANONYME BRASSERIES ET MALTERIES ALOSTOISES (Anciennes brasseries *La Rose* et *l'Etoile*.

Alost ✉ ⊤ 🚂 — Malterie Saint-Antoine. DRUWÉ Franz.

Calloo-les-Béveren ✉ ⊤ 🚂 Adr. télégr.: *Henri-Camerman-Calloo* — 🚂 *Beveren-Waas* — D. malt.: 4 kilom. — Quai : *Escaut* — Malterie et brasserie des Polders. CAMERMAN-HERTSENS H. Spécialité de malts d'escourgeons des Polders choisis en culture.

Deetelbergen — ✉ ⊤ 🚂 *Gand* — Exprès : 3 kilom. — 🚂 (Halte). Vicinal Gand Zêle — Quai : *Escaut* — Malterie et Brasserie « Le Chalet ». HAECK Léopold.

Deynze ✉ ⊤ 🚂 — AGNESSENS FRÈRES,

Grammont ✉ ⊤ 🚂 — Adr. télégr.: *Hoebeke Brasseurs* — HOEBEKE FRÈRES, Malterie et brasserie — VAN WILDERODE Gustave.

Lokeren ✉ ⊤ 🚂 — ROELENS Henri — RUBBENS G. Malts d'orges et d'escourgeons de toute provenance, avec garantie de rendement.

Meerdonck — ✉ *Saint-Gilles-Waes* — ⊤ *Kieldrecht* — Exprès : 5 kilom. — 🚂 *La Clinge* et vicinal *Verrebroeck*. D. malt.: 5 et 4 kilom. — VAN KERCHOVE H.

Selzaete ✉ ⊤ 🚂 — DECLERCQ FRÈRES.

Sinay — ✉ *Berccle* — ⊤ 🚂 *Mille-Pommes* — CLAUS FRÈRES — Malterie et brasserie.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 D. malt.: à 5 minutes — Brasserie et Malterie « La Rose ». BERNAYEGE & DEWILDE, directeurs. Prod. app.: 550.000 à 600.000 hectol.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — DE MAYER FRÈRES. Brasserie et malterie à vapeur.

Sottegem ✉ ⊤ 🚂 — VAN OUDENHOVE.

Tamise ✉ ⊤ 🚂 — VAN FREYENHOVEN. Orge et escourgeons. Maltage à façon.

Waesmunster ✉ ⊤ 🚂 — E. BOVE. Téléph. 862. THUYSBAERT-DE-BELLE Alfred. Maltage à façon. Malterie et brasserie « Le Moulin ».

Watervliet ✉ ⊤ — Exprès : 2 kilom — 🚂 *Watervliet-Hoogkaasteel*. — D. malt.: 25 mètres. Embrt par vicinal à *Eecloo*. — Malterie et brasserie de « L'Ancre ». DESUTTER A.

PROVINCE DE HAINAUT

Anderlues ✉ ⊤ — 🚂 *Anderlues*, à proximité de la malterie. Raccordement — Malterie « Saint-Médart et l'Etoile ».

LECHIEN Auguste. Dir. : *Lechien Arthur*. Prod. app. : 2.000.000 kilog. Médaille d'or : Anvers 1894 ; Amsterdam 1895; Bruxelles 1897.

Anderlues ✉ ⊤ 🚂 — MARY — LONCELET Auguste. Malts indigènes et de toutes provenances.

Ath ✉ ⊤ 🚂 D. malt. : 8 0 mètres — Malterie-brasserie. LANGIE DE MOOR Léon, successeur de Langie-Ségard.

Belœil ✉ ⊤ 🚂 — BOUCHART René. Malterie principale à Saint-Amand (France). Agents généraux : *Ed. Van Windekens*, pour les provinces d'Anvers, Brabant, Flandres et Hainaut, avenue de Berlaimont, à Mons ; et M. *Eugène Cornez*, pour les provinces de Liége, Limbourg, Luxembourg et Namur, rue Jacob Makoy, 59, à Liége.

Binche ✉ ⊤ 🚂 — HAUTCAMPS & Cie — LEROY-BADY — PATERNOTTE JULES & FILS — ROULEZ E.

Blaregnies — ✉ ⊤ 🚂 *Quévy* — Exprès : 3 kilom. — Embrt : *Bruxelles à Paris* — Malterie-Brasserie de «l'Alouette». PRÉVOST-FRIART J.

Blaton ✉ ⊤ 🚂 — D. malt. : 600 mètres — MAUROY Edm. Malts à façon. Malterie industrielle. Fabrication des plus soignées.

Bois-d'Haisne — ✉ *Manage* — ⊤ 🚂 *La Croyère* et *Manage* — QUINET, *à Jolimont* — REMBAUX.

Boussu - les - Mons ✉ ⊤ 🚂 — PICHER Eugène — ROBETTE.

Braine-le-Comte ✉ ⊤ 🚂 — LEHEUVE.

Charleroi ✉ ⊤ 🚂 — MALTERIE DE CHARLEROI (Société anonyme).

Châtelineau — ✉ ⊤ 🚂 — BINARD — DECOUP-DELALOU.

Chassart (St-Amand-les-Fleurus) ⊤ — ✉ *Fleurus* — 🚂 *Ligny*. — DUMONT FRÈRES.

Dampremy. — ✉ ⊤ *Charleroi*. — 🚂 *La Planche*. D, malt. 1 kilom. 500 de la gare de Charleroi. Brasserie et Malterie à vapeur, chaussée de Bruxelles, 83 — JADIN Alfred.

Feluy ✉ — ⊤ 🚂 *Feluy-Arquennes*. — DEVOLDER.

Husseignies ⊤ 🚂 — ✉ *Ladeuze*. — DANTEING, brasseur-malteur — VERBEEK ET Cie.

Houdeng-Aimeries. — ✉ ⊤ 🚂 *Houdeng-Goegnies*. — D,

malt.: 1 kilom. — BOEL FRÈRES & SŒUR. Malteurs, brasseurs et fermiers.

Houdeng-Goegnies ✉ ⊤ 🚂 BERTAUX DEBURGES Léon.

Jemmapes ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — BERTRAND H. — BEUMIER (Ve) et Fils — COVARY Gustave (Voir Bruxelles nº 2) ; prod. annuelle : 1.200 0'0 kilog.— DEPOORTER Albert, brasseur et malteur — DUFRANNE Oscar — GRARD VANDERKELEN.

Lessines ✉ ⊤ 🚂 — NOTTÉ-LEMAN Ch.

Lodelinsart ✉ ⊤ 🚂 — HEYNDRICKX Th. — SOCIÉTÉ ANONYME DE LA MALTERIE DE CHARLEROI.

Manage ✉ ⊤ 🚂 — FALAU.

Marchienne-au-Pont ✉ ⊤ — 🚂 *La Sambre*. — PARENT-DERBAIX.

Seloignes ✉ — ⊤ *Villers-la-Tour*. Exprès : 1 kilom.. — 🚂 *Seloignes-Monceau*. D. malt.: 1 kilom.— FRANÇOIS Ernest. Malts de toutes provenances, germés à basse température et spécialement préparés pour la saison d'été.

Taintegnies ✉ ⊤ — 🚂 *Willemeau*. — GAY H.

Tournai ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 2 kilom. — Quai : *Escaut*. Malterie Tournaisienne, avenue de Maire — CARBONNELLE Henri. Téléph. 72. Chef fab.: *Seifert Michel* ; prod. app.: 3.000.000 kilog. 4.000 mètres carrés de germoirs sur couches et tourailles allemandes et anglaises les plus perfectionnées.

Tournai ✉ ⊤ 🚂 — SPREUX-LECLERCQ.

Wanfercée-Baulet ✉ — ⊤ 🚂 *Fleurus*. — IVERS (Vº) & FILS.

Wasmes-en-Borinage ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — DELACROIX-VIVIER.

PROVINCE DE LIÉGE

Liége ✉ ⊤ 🚂 — FREH H., rue de Halez, 26 — JORISSEN L., rue sur la Fontaine, 104. — LÉONARD Constant, quai de Fragnée et rue du Vieux-Mayeur. Téléph. 204.

Chênee ✉ ⊤ 🚂 Téléph. — LOURTIE, DOR & Cie.

Hognoul. — ✉ ⊤ 🚂 *Bierset-Awans*. — D. malt.: à 30 m. ARNOULD-VIGOUREUX N. — Malts, orges, germination garantie. Spécialité de malts épeautrés de Glons.

Huy ✉ ⊤ 🚂 — MINSIER — SPRINGEL & Cie A. Malts d'escourgeons avec garantie de rendement.

Huy ✉ ⊤ 🚂 — Malterie « La Perle », rue de l'industrie, 18. — WILMOTTE-DUPONT Th ; prod. app. : 1.500.000 kilog. Malts de premier choix pour brasseries et distilleries.

Oupeye. — ✉ *Herstal.* — ⊤ *Liége.* Exprès : 4 kilom.— 🚂 *Herstal, Milmort ou Argenteau* — Embrt.: *Liége-Tongres* et *Liége Maestricht.* D. malt.: 4 kilom. — Téléph. 294. Quai : *Oupeye*, à 300 mètres du canal de Liége-Maestricht-Anvers. — GRANDE BRASSERIE-MALTERIE DE LA MEUSE (Société anonyme). Dir chef fab : *Montulet J.*; prod. app.: 700.000 kil.

Verviers ✉ ⊤ 🚂 MOUGET-DECLOUX. Malts pour fermentation haute et basse. Procédé de touraillage rendant le malt très friable.

PROVINCE DE LIMBOURG

Brée ✉ ⊤ 🚂 — HOUGAERTS.

Hasselt ✉ ⊤ 🚂 — BREPOELS-SCHOOFS H., rue Démer-aux-Chevaux. Malts de choix pour brasseries et distilleries.

Lanaeken ✉ ⊤ 🚂 — D malt.: 1 kilom. — Quai : *Smermaes* — RUTTEN PIERRE ET GEORGES. Chef fab. : *Speitjens J.* Prod. app.: 700.000 kilog. Spécialité de malts pour brasserie et distillerie.

Maeseyck ✉ ⊤ 🚂 — D. malt : 200 mètres — HENDRIX Jacques. Chef fab.: *Hendrix Math.* Spécialité de graines de trèfles et lupins jaunes pour enfouir comme engrais vert, pour l'obtention de grands rendements.

Maeseyck ✉ ⊤ 🚂 — VERKISSEN FRÈRES.

PROVINCE DE LUXEMBOURG

Virton ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie et malterie à vapeur. LESQUOY-HENRION J.

PROVINCE DE NAMUR

Gembloux ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 300 mètres — DUCAMPE Camille.

Gembloux ✉ ⊤ 🚂 — D. malt.: 500 mètres — ROBERT-LOTIN. Malts indigène et de toutes provenances. Prod. app.: 2.000.000 de kilog.

Mariembourg ✉ ⊤ 🚂 — Raccordt — FOCQUET-DAUBLAIN. Prod. app.: 1.000.000 kilog. Vastes germoirs souterrains. Touraillage spécial à haute température finale.

Sombreffe ✉ ⊤ 🚂 — FÉVRIER FRERES.

DÉCOUVERTE DES SOURCES

(Résultat Garanti)

J.-B. GRISEZ

à LACHAPELLE-SOUS-ROUGEMONT (Haut-Rhin)
ou CITÉ D'ANTIN, A PARIS (9e)

Entreprise à forfait de tous travaux de captation des sources

INDICATION

de leur Emplacement
de leur Profondeur
et de leur Débit

PAIEMENT APRÈS SUCCÈS SEULEMENT

Sur demande, on se rend gratuitement sur les lieux

Société Anonyme

DU

VENTILATEUR

(ASPIRANT)

Système BOUHON

BREVETÉ

Dessiccation économique et rapide du *malt* à la *touraille.*
Enlèvement de l'air vicié des germoirs.
Ventilation des caves de brasseries.
Enlèvement de l'*acide carbonique.*
Plus de moisissures de fûts si préjudiciables à la levure.

Médailles d'Or et Diplômes d'honneur

Bureau : 17, Longue r. des Claires
Usine : 20, rue Van Luppen
ANVERS 452 L

Laboratoire pour les Études physiologiques de la Fermentation

Directeur : M. Alfred Jorgensen, à Copenhague (Danemark)

Le laboratoire se trouve dans la maison de M. Jorgensen. Celui-ci dirige l'établissement dans son ensemble, et en particulier l'enseignement.

Le but de l'établissement est d'initier tant des hommes de science que des techniciens dans toutes les parties de la physiologie et de la technologie des fermentations en tenant compte, d'une manière toute spéciale, du système *Hansen*, pour *la culture pure et l'analyse des levures*, qui amena une réforme dans la science et dans l'industrie de la fermentation.

A cet effet, chaque étudiant est mis à même, dès son entrée au laboratoire, d'exécuter pour son compte, indépendamment des autres étudiants, sous la direction de M. Jorgensen et du chef de la section des élèves et des assistants, des travaux pratiques. Ceci permet à des hommes possédant des connaissances différentes et poursuivant des études différentes — physiologistes étudiant les phénomènes de la fermentation, analystes, techniciens, industriels s'occupant de brasserie, de distillerie ou des vins, etc. — de travailler côte à côte sans préjudice pour leurs recherches. L'instruction théorique nécessaire va de front avec l'enseignement pratique au laboratoire. Etant donné le nombre restreint des élèves admis chaque semestre, il est possible de donner journellement à chacun des instructions en raison des connaissances qu'il possède déjà et suivant le but d'études qu'il poursuit.

Outre les moyens d'enseignement ordinaires, l'établissement a pu, grâce à ses nombreuses relations dans tous les pays, monter une collection importante des différentes espèces de levures (et autres microbes), tant de celles qu'on emploie avec succès dans la pratique — levures de brasserie et de distillerie, levures de vin de raisin et de vin de fruits — que des levures de maladie et des bactéries et moisissures de fermentation, qui se présentent généralement. Cette collection, qui se compose d'environ 800 espèces, sert aux études.

En résumé, l'enseignement a pour but, *d'une part*, d'initier les étudiants dans les principes fondamentaux et dans les méthodes des recherches et des analyses physiologiques et technologiques de la fermentation, ainsi que dans la préparation de cultures absolument pures et dans l'examen d'un certain nombre de races typiques de levures et de bactéries zymogéniques ; *d'autre part*, d'indiquer aux élèves des procédés pratiques et rationnels, selon les branches de l'industrie auxquelles ils se destinent. Eu égard au but particulier que chaque élève se propose, on attache une grande importance, soit à la partie scientifique, soit à la partie pratique du programme suivant :

Après avoir donné à l'élève des notions succinctes sur la construction et l'usage du microscope, on l'initie à l'examen microscopique des différents microorganismes qui se présentent dans les fermentations.

En premier lieu, on s'occupe, sous la surveillance et sous la direction suivie du directeur et des professeurs de l'institut, des différentes espèces de *moisissures* qui présentent un intérêt particulier pour la physiologie et la technologie de la fermentation en faisant des cultures pures et en suivant leur développement à l'aide des chambres humides.

Des moisissures ressemblant aux levures, on passe aux *Saccharomyces* (levures de culture et levures de maladie). Par des essais de culture qu'il effectue lui-même, l'élève étudie une série d'espèces de levures au point de vue de l'aspect microscopique, de la sporulation, de la formation des voiles, des limites de la température, de l'action des espèces sur les différentes espèces de sucre, etc., bref, en général, *les méthodes servant à la détermination de l'espèce*. Ensuite on passe à l'examen d'une série de bactéries zymogéniques et d'autres bactéries qui se rencontrent fréquemment.

Se basant sur ces travaux préliminaires, on passe aux méthodes pour *l'analyse des levures* par la culture des spores, etc.

Puis vient la *préparation de la culture absolument pure de la levure*, ainsi que les méthodes qui servent à faire un *choix méthodique parmi les espèces de levures,* par la voie d'essais comparés, dans un but scientifique ou pratique. Cet article du système de Hansen constitue le point principal de l'enseignement.

La culture absolument pure de la levure de brasserie, de distillerie ou de vin, préparée dans les ballons les plus petits, est abandonnée à son développement dans de grands matras, d'après des instructions spéciales. Les principes du *développement futur en grand,* ainsi que de *l'emploi pratique d'une telle culture sans appareils spéciaux*, sont traités. On porte une attention toute particulière à la construction de *l'appareil propagateur de la levure* (1) et de son emploi dans l'industrie de la fermentation, ainsi qu'aux principes d'aération et de refroidissement rationnels des différents liquides nourriciers pour la levure, employés dans l'industrie de la fermentation. On enseigne également les méthodes de nettoyage radical et de désinfection des murs, des cuves, des tonneaux, des conduites et des ustensiles.

L'enseignement se termine par la doctrine de *la conservation des cultures absolument pures* et par *l'analyse zymotechnique de l'air et de l'eau*.

Autour des points principaux de l'enseignement, se groupent toutes les questions scientifiques et pratiques, qui donnent lieu à des recherches spéciales, à des discussions et à des conférences.

Les étudiants qui se proposent d'entrer dans l'exploitation pratique, recevront des instructions qui les mettront à même d'effectuer un contrôle rationnel des fermentations principale et secondaire.

---

(1) Un modèle de l'appareil Hansen et Kühle, qui se trouve dans le laboratoire, sert aux études.

Les étudiants ont accès au laboratoire analytique qui fait partie de l'institut, et peuvent suivre les travaux pratiques scientifiques, qui s'exécutent depuis un bon nombre d'années, par des analystes employés au laboratoire.

Les étudiants peuvent visiter gratuitement les grandes brasseries et distilleries, grâce à la bienveillante prévenance de leurs directeurs; ils ont ainsi l'occasion détudier *l'application pratique du système de Hansen.*

Pour des *étudiants plus avancés*, désireux de s'occuper de travaux spéciaux, scientifiques ou techniques, il a été installé une section spéciale.

On n'exige aucun examen d'admission.

A la sortie, chaque étudiant emporte un certificat indiquant les progrès qu'il a faits pendant le cours qu'il a suivi.

L'enseignement se fait en français, en allemand, en anglais, et en danois.

La durée d'un cours ordinaire est de 2 1¡2 mois.

On peut s'entendre pour entrer à des époques convenables.

Manuels : Emile Chr. Hansen : Recherches faites dans la pratiqus de l'industrie de la fermentation (Contributions à la biologie des microorganismes). Compte-rendu des Meddelelser fra Carlsberg Laboratoriet II. vol. 1888, III vol. 1892. Copenhague) (Libr.-éditeur H. Hagerup). Practical Studies in Fermentation. Londres (E. et F. N. Spon). Untersuchungen aus der Praxis der Gahrungsindustrie (Beitrage zur Lebsnsgeschichte der Mikroorganismen). 1re et 2me partie. Munich (R. Oldenbourg).

Alfred Jorgensen : Les microorganismes de la fermentation .

Paris (Société d'éditions scientifiques). Microorganisms and Fermentation. Londres (F. W. Lyon. East-cheap Buildings). Die Mikroorganismen der Garungsindustrie, Berlin (P. Parey).

La bibliothèque du laboratoire ainsi que la collection des journaux scientifiques et techniques de tous les pays, sont gratuitement à la disposition des étudiants.

EN VENTE AU BUREAU DU JOURNAL

“ Les Industries Agricoles Progressives ”

Rue de Mons, 32, VALENCIENNES (Nord)

ou Envoi FRANCO par poste

LES ADRESSES-ETIQUETTES de tous les **Brasseries de France**, pour.... **21 fr. 70**

Ces **Adresses-Etiquettes** *pointillées et gommées, se détachent sans ciseaux, comme des timbres-poste, et se collent par simple mouillage sur les enveloppes ou bandes.*

Elles sont d'un emploi **commode et économique** *pour l'expédition des circulaires, catalogues, etc., à envoyer aux Brasseurs*

LIVRE V

PARTIE COMMERCIALE

Petites Annonces Economiques (1)

Acétylène (Appareils producteurs d')

Pestel Ed., Crouy, près Soissons (Aisne).

Agrafes pour courroies

Lagrelle, Louvres (Seine-et-Oise).

Appareils à laver et à stériliser les tonneaux

Ballet et Cie, Anzin.

Appareils à pression hydraulique

Helbing Bern., Mannheim (Allemagne).

Appareils de mesure et de contrôle

Richard Jules, 25, rue Mélingue, Paris.

Appareils et Accessoires pour Chaudières et Machines à vapeur

Colombier P., 212, rue Michel-Bizot, Paris-XII^{e}.

Appareils pour Brasseries

Garin Edmond, Cambrai (Nord).

Appareils pour mise en fûts et en bouteilles

Guéret frères, 72, boulevard de la Gare, Paris.

---

(1) Tout fournisseur des Industries ci-dessus, souscripteur à l'*Annuaire des Brasseurs et des Malteurs* avant la fixation ou tirage de cet ouvrage, a droit d'être porté dans cette liste (nom et adresse) sous une rubrique a son choix. Chaque inscription supplémentaire coûte un franc.

Appareils réfrigérants

Grimault et Cie, 66, quai Jemmapes, Paris.

Armes

Bonnet V., 83, rue de Paris, Lille.

Articles pour Brasseries

Achilles frères. Hansa Brasserie Berlin N. W. 23.
Puvrez P. et G. de Montigny, 35, rue d'Isly, Lille.

Bondes métalliques

Kromer Wm, Freiburg (Allemagne).
Missonne Aug., Lodelinsart (Belgique).

Bouchages mécaniques

Gomès (Vve Paul), Chaumont (Haute-Marne).

Bouteilles

Arent Frédéric, 161, quai de Valmy, Paris.

Bouteilles à bière à bouchons mécaniques

Vilain-Hans et Cie, Lodelinsart (Belgique).

Bouteilles et Bouchons

Barrez Ch., 26 et 28, rue du Dragon, Paris.

Calorifuge

David Charles, 1-3-5, rue des Bois-Blancs, Esquermes-Lille.
Vergez Henri, Seclin (Nord).

Caoutchoucs

Degrave Emile, Roubaix (Nord).
Edeline L., 33, quai National, Puteaux (Seine).
Michel-Jackson A., Halluin (Nord).

Chaînes à nettoyer les tonneaux

Boudry Georges, 5 et 7, rue Lutun, Lille.

Clarifiants

Lamothe et Abiet, 108, rue de Bercy, Paris.
Vermylen P. et fils, Baesrode, près Anvers (Belgique).

Colle de poisson

Vermylen P. et fils, Baesrode (Belgique).

Colorants

Bigo Ernest et Louis, 57, rue d'Isly, Lille.

Constructions mécaniques

Bauduin père et fils et Cie. Raismes (Nord).
Cambier (Société anonyme des Etablissements), 139, rue du Faubourg-de-Roubaix, Lille Saint-Maurice.
Crépelle-Fontaine, La Madeleine (Nord).
Gandillon, Senlis (Oise).
Koerting frères, 29, rue de la Chapelle, Paris.
Lépilliez frères et J. Torrez Valenciennes (Nord).
Mollet-Fontaine et Cie, rue Gustave-Testelin, Lille.
Piat A. et ses Fils, 85-87-94, rue Saint Maur Paris.
Société Anonyme Usine de fer « Thuringia », anciennement Franz Schaefer. Muhlhausen-en-Thuringe (Allemagne).

Courroies

Degrave Emile, Roubaix (Nord).
Depreux Hector, Viesly (Nord), « La Française »
Société anonyme « La Gauloise », 47, avenue Parmentier, Paris.
Wanner et Cie, 67, avenue de la République, Paris.

Courroies en cuir

Leverd-Drieux, 98 et 100, rue du Marché, Lille.

Dallages industriels

Hamaide Ch., 54, rue Neuve-des-Meuniers, Lille.

Désinfectant-Antiseptique

Société française de Produits sanitaires et antiseptiques, 35, rue des Francs-Bourgeois, Paris.

Elévateurs et Transporteurs

Bagshawe aîné, 43, rue Lafayette, Paris

Elévateurs des eaux boueuses

Gandillon, Senlis (Oise).

Etudes et Entreprises de bâtiments industriels

Sée Paul, 58, rue Brûle-Maison, Lille.

Faux-Fonds perforés pour Cuves-matières

Pinchart-Deny L., 58, rue Saint-Sabin, Paris.

Fumivore-Ventilateur

Société anonyme du Fumivore-Ventilateur Boulon, 17, Longue rue des Claires, Anvers.

Grains pour Brasseries

Poels Henri, 5, rue Kiliaan, Anvers.

Graisse consistante et Graisseurs

Wanner et Cie, 67, avenue de la République, Paris.

Grilles économiques et Fumivores

Raymondière Joseph fils jeune, 33, rue Petite-Biesse, Nantes.

Houblons

Gosselin-Descamps (Vve), Stambruges (Belgique).
Première Société anonyme de Houblons, 41, rue Solec, Varsovie (Russie).
Savoye jeune, Bailleul (Nord).
Weyl frères et Cie, Nancy (Meurthe-et-Moselle).

Huiles et Graisses industrielles

Dron-Lisbet (Vve), La Madeleine (Nord).
Lhéritier A. et Cie, 86, avenue de Paris, Plaine-Saint-Denis (Seine).

Installations complètes de Brasseries

Laurent Mœglin et Cie, 38 et 40, rue Chabaud, Reims.

Installations complètes de Brasseries et Malteries

Bauduin père et fils et Cie, Raismes (Nord).

Instruments agricoles

Gandillon, Senlis (Oise).

Instruments de pesage

Trayvou B., Usines de La Mulatière, La Mulatière-lez Lyon (Rhône).

Instruments de précision

Wagnier, 51, rue de La Harpe, Paris.

Laboratoire pour l'analyse et la culture pure de la levure

Jorgensen Alfred, Frydendalsvej, 30, Copenhague V.

Machines à glace

Douane, 23, avenue Parmentier, Paris.

Machines à polir le malt

Koenig C., Speyer-a-Rhin (Allemagne).

Machines à produire le froid et la glace

Delion V. et J. Lepeu, 9, rue Marceau, Pré-St-Gervais (Seine).

Maltage pneumatique en cases ouvertes

Saladin J., 21. rue Sainte-Catherine, Nancy (M.-et-M.).

Malts

Beirnaert E., Bergues (Nord).
Dumon Alphonse, Bruges (Belgique).
Ricard A., Sedan (Ardennes).
Tresca-Coquelle et Cie, Dunkerque (Nord).

Marques à feu pour tonneaux de brasseries

Corbeaux Jules, Petite-Forêt, par Anzin (Nord).

Matériel pour brasseries et malteries

Les Chaudronneries du Nord de la France, Lesquin-lez-Lille.

Moteurs hydrauliques

Gandillon, Senlis (Oise).

Papier à bondes

Faelens Is., 22, rue Longue-du-Verger, Gand (Belgique).

Poix pour brasseurs

Coutier-Debune, Mouvaux (Nord).

Pompes

Audemar-Guyon, Dôle (Jura).
Deplechin, 96, rue de Douai, Lille.
Gandillon, Senlis (Oise).
Guyot et Depoisse, 207, rue du Faubourg-de-Roubaix, Lille.
Société française des pompes Worthington, 43, rue Lafayette, Paris.

Poulies en fer et acier

Bourguet Martial, 19, rue des Envierges, Paris.

Produits pour brasseries

Wée Pierre, 3, rue Delescluze, Berchem-Anvers (Belgique).

Produits et appareils pour brasseries

Landrouzy Paul, 22, rue Gauthier-de-Châtillon, Lille.

Produits réfractaires

Louis Escoyez (Ve), Tertre (Belgique).

Radicelles (Acheteurs de)

Kahn et Schoen, 14, rue aux Lits, Anvers.

Réfrigérants

Lawrence et Cº Ld, 42, rue de la Louvière, Saint-Maurice-Lille.

Rinçoirs mécaniques

Longeot Ch. aîné, 80, quai d'Auteuil, Paris-Auteuil.

Robinets et soupapes en tous genres

Colombier P., 212, rue Michel-Bizot, Paris (XIIe).

Robinets, Vannes et Soupapes

Gandillon, Senlis (Oise).

Séchoir, Touraille

De Ruytter et Em. Orval, 49, avenue Roger, Bruxelles.

Tonneaux à bière

Sépulchre frères, Berlaimont (Nord).

Tonnellerie mécanique

Goutierre L. et Cie, Watigny par St-Michel (Aisne).

Tourailles

Barth Otto, 330, rue des Palais, Bruxelles.

Tubes indicateurs de niveau

Ray H., 15, rue de Russie, Bruxelles.

Tuyaux en Durit

Klepp W., 54, boulevard Richard-Lenoir, Paris.

Vernis à futailles et autres

Coutier-Debunc, Mouvaux (Nord).

Vernis et peintures

Ramondot J., Champagney (Haute-Saône).

Vins fins

Gilbey W. et A., 2, rue de Loxum, Bruxelles.

RÉPERTOIRE DES ANNONCES

par ordre alphabétique

	Pages
Achilles frères.....	136
Arvent Frédéric.....	34
Audemar-Guyon	38
Bagshawe aîné.....	8
Ballet et Cie	300
Barth Otto.....	128
Bauduin Père & Fils Cie 56 et	260
Beirnaert E.(Ve) et Jos Beirnaert	22
Bonnet Victor	188
Bourguet M.....	160
Cambier (Etablissemts) 152 et	204
Champion.....	188
Chaudronneries du Nord de la France (Les)...	368
Colombier P., 304, 336 et bas de page.	
Corbeaux Jules.....	22
Crépelle-Fontaine.. 240	241
Cresyl Jeyes, page coul.	
David Charles.....	184
Degrave Emile.... 126	132
Delion V. et Lepeu J.	196
Deplechin.....	2
Depreux Hector page couleur.	
De Ruyter G. et Orval Em.....	220
Douane..... 16	17
Dron-Lisbet	22
Dumon Alphonse	12
Edard..... 80	81
Edeline Léon	20
Escoyez et Cie.....	32
Fabrique de la Doulle..	310
Faelens Is.....	26
Gandillon...	288
Garin Edmond	316
Gauloise (La)	54
Gilbey W. et A.....	32
Gomès Paul.....	14
Gosselin-Descamp Ant. (Vve).....	44
Goutierre L. et Cie	424
Grimault F. et Cie.. ..	68
Grisez J. B.....	452
Guéret Frères.....	30
Guyot et Depoisse 112	113
Hamaide Ch.	28
Houblons Russes.....	320
Jackson (Usines).....	100

	Pages
Joergensen Alfred..	48 49
Kahn et Schoen.....	26
Kharkov.....	320
Klepp W., bas de page.	
Koenig.....	268
Koerting Frères.....	224
Kromer W^m.....	148
La bière et les boissons fermentées	116
Lahure (Annuaire)	56
Lagrelle A.....	6
Lamothe et Abiet.....	26
Landouzy Paul.....	20
Langlet Eug. Fils	46
Lawrence et C^ie Limited	272 273
Lépilliez frères et J. Torrez	10
Leverd-Drieux.....	64
Lhéritier D. et Cie....	216
Longeot aîné.....	440
Missonne Aug.....	44
Moeglin Laurent et Cie	432 433
Mollet-Fontaine et Cie	4
Offre (L') et la demande en brasserie	208 209
Pestel Ed.	132
Piat et ses Fils (encartage).	
Pinchart-Deny L.	30
Petit Journal du brasseur (Le) .. 236, 296.	328
Puvrez P. 24	40
Ramondot Jules.....	76
Ray H.	220
Raymondière fils jeune	36
Ricard A.	156
Richard Jules	352
Saladin M.-J.....	52
Sée Paul	6
Sépulchre Frères.....	192
Société Strasbourg oise	144 145
Société Anonyme du Ventilateur	452
Trayvou B	280
Tresca-Coquelle et Cie	136
Thuringia (Usine de fer)	176 177
Vergez	20
Vermylen et fils P. ...	164
Villain-Hans	292
Wanner et Cie, page couleur.	
Wée Paul.....	58
Weyl frères et Cie	268
Worthington (Pompes) et bas de page.	172

TABLE ANALYTIQUE DES MATIÈRES

LIVRE I

REVUE TECHNIQUE DE L'ANNÉE

CHAPITRE I

De l'orge et du houblon

PAGES

Le houblon..... 3
L'orge..... 23
Sur le houblon comprimé en boîte et son emploi..... 39

CHAPITRE II

Appareils et procédés de fabrication

Un nouveau procédé de fermentation pour le moût de bière 41
Bonde métallique pour tonneaux..... 45
Procédé et appareil de maltage et de cuisson..... 47
Un appareil dit « Pulvérisateur de colophane Louis Legrand et Cie » pour le vernissage intérieur des fûts de brasserie..... 53
Perfectionnement aux cuves-matières..... 57
Appareil pour la propagation des levures pures..... 61

CHAPITRE III

Chimie appliquée

La transformation de nos idées sur la levure..... 65
Acidité du malt..... 75
Table servant à établir le rapport existant entre le saccharimètre Ballaing et le densimètre de la régie ainsi que l'indication du droit à payer d'après la nouvelle législation..... 83

LIVRE II

Statistique et Législation

CHAPITRE I

STATISTIQUE

Statistique des glucoses campagne 1898-1899..... 85
La production et la consommation du houblon de 1884 à 1899 inclus 86
Quantités de glucose employées par les brasseries françaises en franchise de droit pendant les campagnes de 1898-1899 et 1899-1900, d'après les documents officiels communiqués par l'Administration des Contributions indirecte..... 87
La récolte des houblons en Angleterre..... 88
La production et consommation de houblons depuis 1884..... 90

CHAPITRE II

Législation

Projet de loi contre l'usage de la saccharine (exposé des motifs)..... 94

LIVRE III

Syndicats, Sociétés, Associations, Administrations, Enseignement

CHAPITRE I

France

Syndicat des brasseurs du Nord de la France..... 97
Syndicat des brasseurs de Lille..... 99
Syndicat des brasseurs de la région d'Aire-sur-la-Lys..... 99
Syndicat des brasseurs de Saint-Omer..... 99
Syndicat des brasseurs Ardonnais..... 99
Syndicat des brasseurs des départements limitrophes de Paris..... 101
Syndicat des brasseurs et entrepositaires de bières des environs de Paris..... 101
Chambre syndicale des entrepositaires de bières de Paris..... 101
Syndicat des brasseurs du Centre et du Midi de la France..... 102
Syndicat des brasseurs de l'Est de la France..... 102
Syndicat des brasseurs des départements du Nord et du Pas-de-Calais 103
Syndicat des brasseurs et entrepositaires de bières de la région Lyonnaise..... 103
Union Générale des Syndicats de la brasserie française..... 103
Ministère des Finances (Direction générale des contributions indirectes) 105
Ecole Nationale des industries agricoles de Douai..... 107
Ecole de brasserie de Nancy..... 114

CHAPITRE II

Belgique

Association générale des brasseurs belges 115
Sociéié des brasseurs de l'arrondissement de Bruxelles..... 115
Société des brasseurs d'Anvers et environs..... 117
Association des brasseurs de la Flandre Occidentale..... 117
Association des brasseurs dY'pres et de l'arrondissement..... 117
Association des brasseurs du Hainaut 117
Cercle des brasseurs de l'arrondissement de Charleroi..... 118
Société des brasseurs du Bassin du Centre à La Louvière..... 118
Association des Brasseurs de l'arrondissement de Tournai 118
Association des brasseurs de la provinbe de Liége 119
Société des brasseurs de la province de Limbourg..... 119
Association des brasseurs de la province de Luxembourg..... 119
Association des brasseurs de la province de Namur..... 119
Association des Anciens Elèves de l'Ecole supérieure de brasserie de l'Université de Louvain..... 121
Société des Brasseurs pour l'enseignement professionnel..... 121
Institut supérieur et Ecole professionnelle de brasserie de Gand..... 121
Ecole supérieure de brasserie de l'Université de Louvain 123
Institut de fermentation de l'Université nouvelle de Bruxelles..... 124
Laboratoire pour les études physiologiques de la fermentation de Copenhague (Danemark)..... 453

LIVRE IV

Liste des Brasseries et Malteries

CHAPITRE I

Brasseries françaises par départements 127

CHAPITRE II

Malteries françaises par départements 307

CHAPITRE III

Brasseries belges par provinces 321
Malteries belges par provinces..... 443

LIVRE V

Partie commerciale

Liste des fournisseurs de l'industrie brassicole..... 457
Répertoire des annonces par ordre alphabétique..... 463
Table analytique des matières..... 465
Renseignements et changements venus après impression..... 468

RENSEIGNEMENTS ET CHANGEMENTS

venus après impression

FRANCE

SYNDICATS

Page 101. — **Syndicat des brasseurs et entrepositaires de bières des environs de Paris.** — Siège social et 1er dépôt de triage, 124, rue Croix-Nivert, Paris.

Bureau pour 1900-1901

Président: M. Guignard, entrepositaire, 7, rue Nouvelle, à Charenton.

Vice-Président: MM. Kreiss, administrateur-délégué des brasseries de la Meuse, à Sèvres. — Wintzer, entrepositaire, 160, rue d'Aguesseau, à Boulogne.

Syndic: M Jouannigot, entrepositaire, 70, rue de Saint-Germain, à Argenteuil.

Secrétaire: M. Onfray, entrepositaire, 6, rue de Paris, Villers-sur-Marne.

Trésorier: M. Henry, entrepositaire, 36, rue de Courcelles à Levallois-Perret.

Administrateurs: MM. Daumont-Goetz, entrepositaire, 126, boulevard Carnot, au Vésinet. — Lurck, brasseur, à Arcueil. — Le Goupil, entrepositaire, 3, rue de la Fraternité, à Vincennes. — Oru, Directeur-commercial de la Brasserie des Moulineaux, à Issy. — Revillet, directeur pour Paris, de la brasserie Desochaux, 11, rue Boucry, Paris.

Secrétaire comptable: M. Guéneau Albert, au siège social.

Le siège social de la Chambre syndicale des entrepositaires de bières de Paris, est 124, rue Croix-Nivert, Paris. Le secrétaire est M. Georges, 23, rue de Lubeck. Le Trésorier, est M. Emile Vincent, 12, rue Herr. MM. Ferret, 79, rue de l'Ourcq et De Barbarin, 42, rue Mathis, remplacent MM. Vincent et George comme administrateurs.

BRASSERIES

Page 135. — **Vermand.** M. Camier, brasseur, est décédé.

Page 137. — **Aisonville-et-Bernoville.** ✉ — ⊤ *Grougis* — 🚂 *Aisonville-Bernoville.* L. Courouble-Bricourt. Prod. app.: 4.000 hectol.

Page 143. — **Ruoms** ✉ ⊤ — Adresse télég.: *Brasserie générale Ruoms*. — 🚂 *Ruoms-Vallon*. Embr. : Ligne de Leteil, à Alais P.-L.-M. D. bras.: 500 mètres. — BRASSERIE GÉNÉRALE DU MIDI. Société anonyme au capital de 625.000 fr. Dir.-Général : *Scharff*. Ch. fab.: *Mundwiller Fr*. Prod. app.: 15.000 hectol.

Page 143. — **Mézières**— M. Beaudoin a pour successeur M. Ed. Jacob-Robert. Cette brasserie fait ses malts.

Page 143. — **Aiglemont** — ✉ ⊤ *Charleville*. Adr. télég.: *St-Jullion*, à Aiglemont par Charleville. Exprès : 4 kilom. 🚂 — *Charleville-Mézières*. Halte à Aiglemont. D. bras.: gare Charleville: 4 kilom.; à la halte d'Aiglemont. 1 kilom. Brasserie du Sanglier. — L. JULLION-MARTIN Dir.: *L. Jullion-Martin*. Ch. fab : *E. Chauderlot*. Prod app.: 7 a 8.000 hectol. Levure pure et régénérée provenant du laboratoire pour levains de brasseries à fermentation haute. La brasserie achète ses malts. Diplôme d'exposant à l'exposition des bières françaises, à Paris en 1887 et récompenses à diverses expositions.

Page 169. — **Alais** ✉ ⊤ 🚂 — Brasserie des Cévennes, 22, rue Beauteville. — G. FAESCH. La brasserie fait et achète ses malts.

Page 178. — **Nantes** ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Brasserie Burgelin*, Nantes. Téléph n° 260-559 — 🚂 *Nantes* (Orléans, Ouest, Etat). Embr.: 🚂 *Maritime-Nantes*. D. bras : à 3 kilom. — Grande brasserie EUGÈNE BURGELIN (Société anonyme) au capital de 7.500.000 fr. Dir.-Administrateur : *Eug. Burgelin*. Sous- Dir.: *Eugène Burgelin fils*. Product. app.: 55.000 hectol. Spécialité de bières bock, brune et blonde. Caves glacières. Machine à glace. Exportation. Dépôt: rue Thurot, en face la Bourse. Fournisseur de la Cie Générale Transatlantique et de la Marine nationale. Récompense Nantes 1882, Médaille d'or. Nantes 1886 Diplôme d'honneur. Angers 1895, Diplôme d'honneur. Exposition universelle Paris 1900, Médaille d'or. La brasserie fait ses malts.

Page 185. — **Joinville** ✉ ⊤ 🚂 — LEPAGE ET FILS, successeurs de LEPAGE ET VARINOT.

Page 186. — **Tantonville** Brasserie de Tantonville. Expositions universelles de 1889 et 1900, Hors Concours, Membre du Jury. La brasserie fait ses malts.

Page 205. — **Quesnoy-sur-Deule** ✉ ⊤ 🚂 — Adr. télég.: *Lepercq*, brasseur. Brasserie St-Michel. — P. LEPERCQ-TALEMBIER. Prod. app.: 6.000 hectol.

Page 211. — **Hautmont**. — BRASSERIE COOPÉRATIVE. Président du Conseil : *Ch. Dubois* : prod. app. par an : 25.000 hectol. au lieu de 21.000. La brasserie fait ses malts.

Page 243. — **Bruay-Thiers** — ✉ ⊤ 🖷 *Bruay*. — Exprès : 2 kilom. 500. — D. bras.: 2 kilom. Embr.: vers Valenciennes, Anzin et Péruwelz (Belgique). — Quai : à 500 mètres Adresse télég.: *Grande Brasserie-Thiers-Bruay*. — GRANDE BRASSERIE DE THIERS-BRUAY, DANIEL BRION. Prod. app.: 5.000 hect. Bières en bouteilles (brune et blonde). Exportation.

Page 249. — **Fitz-James** ✉ ⊤ 🖷 *Clermont*. — D. bras.: à 500 mètres. — LECOINTE. Prod. app.: 12.000 hectol.

Page 258. — **Courrières** ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég.: *Choteau-Courrières*. Brasserie Saint-Arnould. Dist. bras.: 1 kilom. — CHOTEAU-PÉRU. Prod. app : 9.000 hectol.

Page 281. — **Châlon-sur-Saône** ✉ ⊤ 🖷 Téléph — POILLOT-LESNE, au lieu de POILLOT-LESNE ET VIOLET. Cette brasserie fait et achète ses malts.

Page 286. — **Le Havre**. — M. PARIGNON, est décédé.

Page 287. — **Saint-Germain-en-Laye** ✉ ⊤ 🖷 Téléph BRASSERIE DE LA ROSE BLANCHE, à ajouter : Exposition Universelle Paris 1900, Médaille d'or.

Page 289. — **Amiens** ✉ ⊤ 🖷 D. bras.: 3 à 400 mètres. — Quai : de l'Abattoir. — GRANDE BRASSERIE ET MALTERIE DE LA SOMME, 112, faub. de la Hotoie au lieu de M. Jules Bulcourt. Prod. app.: 18.000 quintaux de malts. 10.000 hectol. de bière.

Page 293. — **Mailly-Maillet** ✉ ⊤ 🖷 — Adresse télég.: *Schader-Mailly-Maillet*. D. bras.: 11 kilom. Embr.: *Albert*. — SCHACHER. Dir.: *V. Schacher*. Prod. app.: 5.000 hectol.: Fabrication du Nord. Bières bock. Machine frigorifique. Vente de glace. dépôt à Paris.

Page 297. — **Cravanche**. — A ajouter : Dir.-chef fab.: *Wehle*.

Page 298. — **Montmorillon** ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télég. *La Brasserie Henri Beaugier* successeur de MM. *Pillol et Cie*. Dir.: *Charles Présig*. Ch. fab.: *Lehmann*. Prod. app.: 22.000 hectol. Cette brasserie fait ses malts.

Page 305. — **Philippeville** — SCHMIDT. Prod. app.: 1.800 hectol. La brasserie fait et achète ses malts.

MALTERIES

Page 315. — **Seclin** ✉ ⊤ 🚂 Téléph. Quai : *au canal de Seclin relié à la Deule*. — PONTFORT-DESCLOQUEMANT. Maltage à façon. Touraillage de 48 heures et malts à grand rendement, température finale aussi élevée que l'on veut.

Page 319. — **Amiens** ✉ ⊤ 🚂 *Saint-Roch*. — Quai de l'Abattoir. — GRANDE BRASSERIE ET MALTERIE DE LA SOMME, 112, faub. de la Hotoie. Prod. app.: 18.000 quintaux.

BELGIQUE

SYNDICATS

Page 115. — **Association générale des Brasseurs belges**

Siège social : *47, Boulevard Anspach, à Bruxelles*

Comité

MM. Mertens Alphonse, Président, Louvain.
Heyndrickx Th., 1er Vice-Président, Lodelinsart.
Delbruyère, 2e Vice-Président, Chatelet.
Van Loo Arth.. Secrétaire, Anvers.
Kaeckenbeeck Albert, Secrétaire-Adjoint, Bruxelles.
Crétens Ch.. Trésorier, Bruxelles.
Wodon-Derenne R., Membre, Namur.
Vériter P., — St-Léger-les-Virton.
Lannoy-Dupont, — Menin.
Piedbœuf Th., — Jupille.
Van Reeth Casimir — Boom.
Van Roost Christiaens, — Tongres.
L'Heureux, — Paturages.
Verhulst — Gand.
Lamot G., — Malines.

Page 117. — **Société des Brasseurs d'Anvers et environs**

Commission :

MM. A. Vergauwen, Président, brasseur, Wilrych.
F. Hüger, Secrétaire, avenue du Sud, Anvers.
J. Dandelooy, avenue du Commerce, Anvers.

N.-B. — La Société compte environ 60 membres.

Page 121. — **Association des Anciens Elèves de l'Ecole supérieure de Brasserie de l'Université de Louvain**

Comité pour 1901 :

MM. Jules Vuylsteke, Président d'honneur, Brux l'es.
Pierre De Boeck, Président, Koekelberg.
Ch. Van Cauwenberghe, Vice-Président, Aerschot.
H. Vandenschrieck. Secrétaire Trésorier, Tirlemont.
L. Verhelst, rédacteur du Bulletin, Louvain.
Lannoy Membre, Ixelles.
N. Gilissen — Maestricht
Lamot — Malines

BRASSERIES

Page 334. — **Bruxelles.** — BRASSERIE DU PHÉNIX BELGE; prod. app.: 40.000 au lieu de 35.000 hectol. à ajouter : Exposition universelle Paris 1900, Grand Prix.

Page 340. — **Auderghem** ✉ ⊤ 🚂 — BRASSERIE D'AUDERGHEM, 121, chaussée de Wavre, près du boulevard Militaire et de la caserne d'artillerie. Lambic, faro, mars, brune Spécialité de lambic gueuze en bouteilles. Adresser correspondance, télégrammes à M. *Joseph Oomen*.

Page 337. — **Bruxelles.** — GRANDE BRASSERIE DE KOEKELBERG-LEZ-BRUXELLES. Dir. : *M. Edelmann.* Ch.-fab.: *Ewald Metzler*.

Page 347. — **Jodoigne.** — N. BOTSON-CALUWAERT à la place de BOSTON Em -Ed.-N. Dir.-ch. fab.: *Boston N.* est à annuler. Exposition universelle Paris 1900, Médaille d'argent. Cette brasserie fait ses malts.

Page 349. — **Louvain.** — J.-F. PEETERS & Cie, 36 et 37, rue des Brasseurs. Gérant : *J.-F. Peeters* ; prod. app.: 10.000 hectol.

Page 350. — **Mont-St-Guibert** ✉ ⊤ 🚂 — Adresse télégr.: *Grade, J. GradeEverart*: prod. app.: 10.000 hectol. La brasserie fait ses malts.

Page 354. — **Thielst-Notre-Dame** ✉ — ⊤ *Winghe-Saint-Georges*. — GENIETS Frères; prod. app.: 7.500 hectol. Concours international à Gand, Prix du Roi. Malines, Diplôme d'honneur en 1896. La brasserie fait et vend des malts

BIBLIOTHÈQUE ROYALE IMPRIMÉS

F. CRECEVEUR

Ingénieur-Constructeur, à MANTES (Seine-et-Oise), près Paris

GRILLE MOBILE OSCILLANTE

Brevetée S. G. D. G.

Système CRECEVEUR

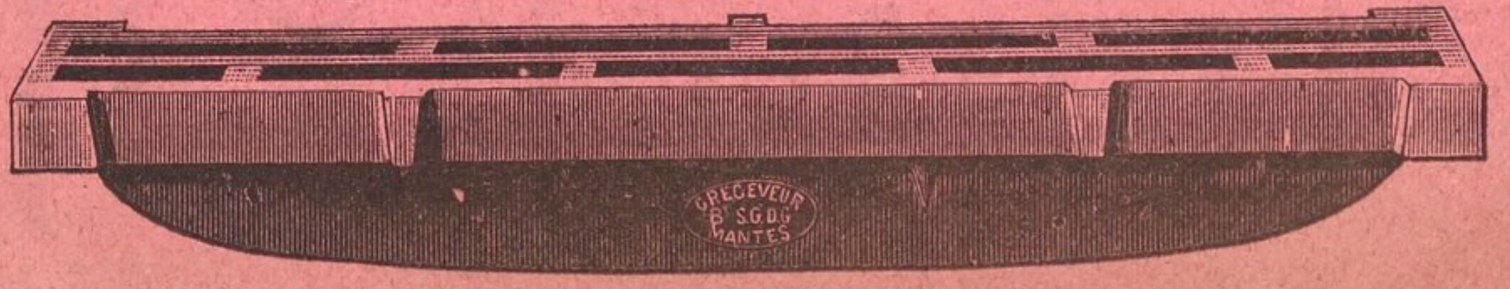
Grande économie de combustible -- Application à tous les foyers -- Fonctionnement garanti

NOMBREUSES APPLICATIONS

BARREAUX DE GRILLES A DOUBLES LUMIÈRES

Brevetés S.G.D.G.

EN FONTE SPÉCIALE



Plus de 400 Sucreries et Distilleries employant mon système

PAIEMENT AU GRÉ DES CLIENTS

DANISH BUTTER COLOUR C°

BLAUENFELDT & TVEDE

COPENHAGUE L. DANEMARK

MÉDAILLE D'OR A STOCKHOLM EN 1897

Trade B&T Mark

MÉDAILLE D'OR A VERVIERS EN 1896

Exposition Universelle Paris 1900 : **MÉDAILLE D'OR**

Représentant Général pour la France

Francisco J. GIESE

18, Rue Lalo, PARIS

PRODUITS POUR LAITERIES

ACIDIFICATEUR NORMAL

Ferment lactique en Poudre

Colorant pour beurre et fromage; Présure liquide, en poudre et en tablettes; Présure de ménage en tablettes

SPÉCIALITÉ :

Colorant pour beurre, sans goût et sans odeur, **garanti exempt d'aniline** et composé exclusivement d'huiles et d'essences végétales

Maison ENZINGER

(Société Anonyme)

71, Rue de Chabrol, PARIS

Adr. tél. : **GAMBRINUS-PARIS**
Téléphone : 430 25

Exposition Universelle 1900
GRAND PRIX

Nous avons considérablement augmenté notre succursale à Paris et tenons à l'avenir toutes les machines, appareils et ustensiles nécessaires à la brasserie.

FILTRES A PATE ET PAPIER

système Enzinger et Seilenscheidt

FILTRATION DE BIÈRE, DE VIN, D'ALCOOL, ETC.

Installations complètes de Filtration d'eau et Traitement des eaux pour les débarrasser des oxydes de fer

Filtres stérilisants. Longue conservation garantie.

Filtres-Presse pour troubles et dépôts. *Plus de pertes.* Se payent en peu de temps.

Soutireuses isobarométriques pour bouteilles, cruchons et fûts. *Installations complètes de soutirage.*

Rinceuses *pour bouteilles et fûts* (systèmes les plus perfectionnés).

Machines à boucher.

Régulateurs de pression, appareil à élever la bière.

Pompes à air et Compresseurs à air.

Machines à laver et à stériliser la masse filtrante.

Réfrigérants. Effet refroidissant le plus grand.

Machines à goudronner, *travail très économique.*

Machines à polir le malt. — Concasseurs à malt.

Machines a laver les tonneaux. — Mélangeurs.

Robinetterie, Lanternes, Collecteurs.

Tuyaux en caoutchouc, Rondelles en caoutchouc pour bouteilles.

Papier à filtrer et Masse filtrante, pour tous les systèmes de notre fabrique spéciale, etc., etc.

Installations complètes de brasseries.

Les Brasseurs auront tout intérêt avant de faire une installation de nous demander nos prix et catalogues.

LES INDUSTRIES AGRICOLES PROGRESSIVES

Publication technique illustrée paraissant toutes les 2 semaines (le Lundi)

Fondée en 1892

L'année de l'abonnement commence le 15 Mars

Téléphone 138 | FÉCULERIE | LAITERIE | Téléphone 138

BRASSERIE | BEURRERIE

CIDRERIE | FROMAGERIE

ENGRAIS | CHICORATERIE

MINOTERIE | DISTILLERIE

REVUE

Publiée sous la direction

DE

Georges GRAS

Ingénieur des Industries Agricoles et ancien Elève de l'Ecole Centrale des Arts et Manufactures

avec la collaboration d'Agronomes, Ingénieurs et Chimistes

ADMINISTRATION ET RÉDACTION :

32, rue de Mons, 32, à **VALENCIENNES** (Nord)

PRIX DE L'ABONNEMENT

FRANCE	Un an..... 6 fr.	UNION POSTALE	Un an..... 7.30
	Le numéro. 0.30		Le numéro. 0.35

Les abonnements partent du 15 de chaque mois

BIBLIOTHEQUE NATIONALE DE FRANCE

3 7502 01494539 0

8° V
13686

ANNUAIRE DES ARRONDISSEMENTS DE MAUBEUGE ET AVESNES