

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1896.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

d'art. Il y a là une très belle collection de bronzes de Paris, statuettes et groupes, provenant des maisons les plus renommées; un riche assortiment de bronzes de Vienne, comprenant principalement des bibelots artistiques charmants, d'une remarquable finesse d'exécution et d'une grande variété.

Dans ce même ordre d'idées, nous citerons une jolie série de petits meubles artistiques, comprenant des tables de fantaisie en bois et en métal peints et décorés, parmi lesquelles nous avons remarqué de petites tables de salon de fantaisie en bronze, avec panneaux d'onyx, qui ont beaucoup de cachet.

Enfin, dans cette série d'articles de luxe, il convient de citer les objets en étain, tels que vases, plats et plateaux provenant des meilleures maisons de Paris; les colonnes pour les bronzes, etc., etc.

Voici maintenant la section des appareils d'éclairage, représentés par une très belle collection des différents modèles, parmi lesquels nous remarquons surtout les lampes à colonne (article de Paris), les lampes de parquet, avec de magnifiques abat-jour rehaussés de broderies d'une grande richesse, les suspensions en bronze et en fer forgé, et un grand choix de veilleuses pour corridors et chambres à coucher.

Passons ensuite aux articles de tir et de chasse. Ils comprennent un grand choix de fusils des premières maisons de Saint-Etienne, de Liège et d'Angleterre, les carabines de tir et de précision, les carabines et pistolets Flobert, les revolvers, depuis le petit revolver de cinq millimètres jusqu'aux grands revolvers de précision.

Dans cette même classe il faut mentionner les cartouches, que la maison fabrique elle-même, mais en dehors de la ville, dans une cartoucherie spéciale, près de laquelle se trouve une poudrière appartenant également à M. Wioland. Ces cartouches ont beaucoup de succès, et la maison en fabrique environ cent cinquante mille par an.

Notons encore, en ce genre, tous les outils et accessoires pour démonter et nettoyer les armes et pour faire les cartouches soi-même, et, comme important accessoire, les articles d'équipement pour la chasse, les vestons, casquettes, guêtres, manteaux imperméables, etc.

Enfin, il ne faut pas oublier les articles d'escrime: fleurets, masques, gants, sandales, ni les articles concernant tous les sports: lawn-tennis, patinage, etc., etc.

On le voit, nous n'avons pas exagéré en parlant de l'importance de cet établissement et de l'extrême variété des articles qu'il met en vente. Tous ces articles sont garantis de première qualité, et la réputation de la maison à cet égard est bien établie. Ses magasins, très bien situés au centre de la ville, dans le quartier le plus fréquenté, sont fort coquettement installés, et éclairés à l'électricité.

Sa clientèle est très nombreuse à Mulhouse, dans les environs et dans toute l'Alsace-Lorraine, et nous croyons en avoir assez dit pour donner une idée des services qu'une telle entreprise rend à la contrée.

L'administration des finances vient de publier le rendement des impôts et revenus indirects et des monopoles de l'Etat pendant le mois de janvier 1896. Les résultats accusent une plus-value de 6,411,400 fr. par rapport aux évaluations budgétaires, et une augmentation de 7,796,700 fr. par rapport à la période correspondante de 1895. Par rapport aux évaluations budgétaires, il y a plus-value sur :

L'enregistrement.....	954.000
Les douanes.....	2.598.000
Les contributions indirectes.....	2.790.300
Les sels.....	142.000
Les contributions indirectes (monop.)	2.166.000
Les postes.....	618.000
Les télégraphes.....	538.500
Les moins-values portent sur :	
Le timbre.....	926.500
L'impôt de 4 0/0 sur les valeurs mobilières.....	2.154.500
Les sucres.....	300.000
Les télégraphes.....	14.400



Lauréats du concours d'Amsterdam de décembre 1895.

BIÈRES DE LA BRASSERIE LA FLEUR D'OR

Ancienne firme C. BECKX; J.-F. PEETERS et C^e successeurs.



DANS une étude publiée par nous dans ce journal au cours de l'année 1895, nous entretenions nos lecteurs de la *bière de Louvain* de la Brasserie de la Fleur d'Or, ancienne firme C. Beckx, J.-F. Peeters et C^e, successeurs. Nous écrivions alors, en parlant de ce type spécial de bière :

Celle-ci est de nuance très pâle, plus blanche que blonde. Versée dans le verre, elle pétillie énergiquement. Au palais, elle est des plus agréables, fine au possible et à la fois très délicate et très originale d'arôme; à l'estomac enfin elle est bienfaisante, elle active les digestions paresseuses, ouvre l'appétit (nous en avons eu la preuve) et à la longue, paraît-il, tonifie et reconstitue l'organisme en général.

La bière de Louvain de la Brasserie de la Fleur d'Or est exclusivement composée de malt séché au vent, non touraillé, de froment cru et de houblon belge et *suranné*. La bière est fabriquée par le procédé de la fermentation haute, avec toutes les précautions scientifiques que préconise la science moderne et dont les principales sont dues à notre immortel Pasteur. Nous ne décrirons pas ici cette fabrication, qui utilise des appareils dénommés cuve-guilloire, cuve-matières, chaudières diverses de cuisson, bacs rafraichissoirs, réfrigérants, etc., etc. Mais nous insisterons sur ce fait qu'il s'agit d'une bière essentiellement naturelle et fabriquée avec autant de soins scientifiques que les bières à fermentation basse. Outre les propriétés hygiéniques que nous avons signalées plus haut, la bière de Louvain est en outre, nous affirme un médecin de nos amis, très diurétique. Elle traverse vivement le corps, provoquant des évacuations favorables, et de ce fait même, si un soir, entraîné par de joyeux amis, on en abuse un peu, elle a le lendemain disparu au réveil sans laisser les traces pénibles spéciales aux bières allemandes.

La Brasserie de la Fleur d'Or expédie ses bières dans toute la Belgique, où elles sont très appréciées.

La même usine fabrique en outre une autre bière de fermentation haute, dite *Peetermann*, qui ressemble beaucoup au type précédent et se consomme plus généralement dans la région même où elle a été produite.

Enfin, citons aussi la *Brune*, autre bière de fermentation haute dont cette brasserie a toujours eu la spécialité, faite, celle-ci, de malt touraillé et de houblon nouveau. Ici encore il s'agit d'une bière locale, mais très recherchée.

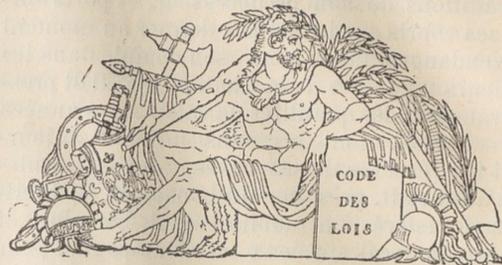
La Brasserie de MM. Peeters et C^e est des mieux outillées et comporte une malterie complète où elle prépare elle-même ses matières premières.

Nous recommandons vivement les bières de la *Fleur d'Or* à nos lecteurs qui viendraient en Belgique. Ils aimeraient comme nous cette boisson pétillante qui réveille l'esprit, charme le palais et est bienfaisante à l'estomac.

Notre appréciation, que nous avons nettement donnée avec notre sincérité habituelle, a été officiellement sanctionnée par le jury du concours d'Amsterdam de décembre 1895, qui a décerné

aux bières blanche et brune de la Brasserie la Fleur d'Or J.-F. Peeters et C^e, de Louvain, le *diplôme de médaille d'or*.

Cette haute distinction place l'établissement dont nous parlons au premier rang de son industrie; elle est d'autant plus méritoire, en la circonstance, qu'au concours où elle a été obtenue, les concurrents étaient redoutables et nombreux.



LA LIQUEUR DE L'ABBAYE DE SAINT-TAURIN

LE QUINA-AMARA



SAINT Taurin, nous dit l'histoire, canonisé en 1207, fut le premier évêque d'Evreux et fut abbé de l'abbaye qui portait son nom. L'église de ladite abbaye existe encore aujourd'hui et constitue pour le touriste épris d'art et d'archéologie un des monuments les plus intéressants de l'antique cité ébroïcienne.

Or, le passé a son influence sur le présent: la résidence monacale à laquelle nous faisons allusion a donné son nom à une liqueur, la *Liqueur de l'abbaye de Saint-Taurin*.

Il ne nous appartient pas de rechercher d'où vient la formule, la recette de cette spécialité, si elle remonte aux temps anciens et à quelle époque. Tout ce que nous savons, c'est qu'elle est la propriété de M. E. Delahays, distillateur à Evreux, seul fabricant du produit.

Nos lecteurs savent combien nous nous intéressons aux liqueurs originales, quand elles sont sérieusement et loyalement fabriquées.

Ils comprendront donc que, aussitôt arrivé à Evreux, nous soyons allé demander une interview à M. Delahays.

Notre interlocuteur nous a très aimablement accueilli et, après nous avoir soumis les maquettes des deux sceaux de l'abbaye de Saint-Taurin, dont l'un, de 53 millimètres, représente saint Taurin vu de face, à mi-corps, mitré, croisé, bénissant, accompagné à dextre d'un soleil et portant la légende: S. CAPT'LI SCI. TAURINI. EBROIC. EPI. PRIMI. (*Sigillum capituli sancti Taurini Ebroicensis, episcopi primi*), c'est-à-dire sceau du chapitre de saint Taurin, premier évêque d'Evreux, il voulut bien nous mettre en présence de la liqueur elle-même et nous la faire déguster.

Celle-ci titre 43°. Elle est de couleur jaune d'or. Au palais, elle se distingue tout d'abord par une absence absolue de pâtosité (nous le savons, le mot n'est pas dans le dictionnaire, mais les gourmets le comprennent). Elle traverse donc nette le palais, parfumant la bouche d'un arôme complexe fait des plantes qui entrent en sa composition et où domine la *fleur de la vigne*, c'est-à-dire la base de ce produit, la *vieille eau-de-vie de vin authentique*.

Nous insistons sur ce dernier point. Certes, le bouquet des plantes aromatiques et salutaires, certes, la recette qui les a assemblées a ici une importance capitale, mais ce bouquet resterait plat, stérile, s'il n'avait pour véhicule, pour appareil développant, de ces anciennes eaux-de-vie de vin, vrais produits de la vigne, aussi saines à l'estomac, aussi réconfortantes pour l'organisme tout entier que séduisantes au palais par le fumet merveilleux qu'elles manifestent partout après elles.

La liqueur de l'Abbaye de Saint-Taurin est très coquettement logée en une bouteille en verre