

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1885.

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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).

naître les ramifications que la Société a poussées dans le pays, en créant ses dépôts d'Alger, d'Oran, de Tours (5, rue de la Guerche), de St-Omer, (23, Petite Place), de Lille, (3, place de Strasbourg), de Paris, (59, boulevard de Strasbourg), et nous déclarerions en finissant que si cette maison, en 1874, faisait honneur, de l'aveu du chef de l'Etat, à la région où elle a été fondée, elle fait honneur, en 1885, à l'industrie française toute entière. A. C.

Nous apprenons que M. A. Saintignon, chef d'une fonderie spéciale pour la typographie, 5, rue Notre-Dame-des-Champs, vient de s'assurer la collaboration de M. Sixte Albert, en l'associant à son entreprise.

M. Sixte Albert est un spécialiste connu de tous ceux qui s'intéressent aux progrès de l'imprimerie, car, prenant au sérieux le titre d'*Art Typographique* que tant d'autres appliquent à un simple métier, il a repris, en les améliorant, au point de vue du goût, les vieilles traditions de la typographie et lui a fait faire, d'autre part, des progrès techniques fort appréciés dans tous les ateliers. Nous félicitons donc sincèrement M. Saintignon de s'être assuré cette heureuse collaboration, et nous fondons les meilleures espérances sur les communs efforts des deux associés pour accroître et perfectionner encore les moyens d'action dont dispose la typographie moderne.



### Les Progrès de la Brasserie Française

ET LES BIÈRES D'ARRAS



HAGUN sait que, dans cette savante et difficile question de la fabrication de la bière, basée sur la transformation de la fécule en sucre et du sucre en alcool, deux procédés de fermentation sont en présence, recommandés l'un et l'autre par des avantages spéciaux : la fermentation haute, qu'on pourrait dénommer fermentation naturelle, et qui laisse la température du moût s'élever spontanément à 18 ou 20 degrés ; la fermentation basse, pendant laquelle on abaisse et on maintient artificiellement la température du liquide à 8, 6 ou même 4 degrés.

Cette nécessité de maintenir le moût à une température inférieure à celle de l'air ambiant, impose

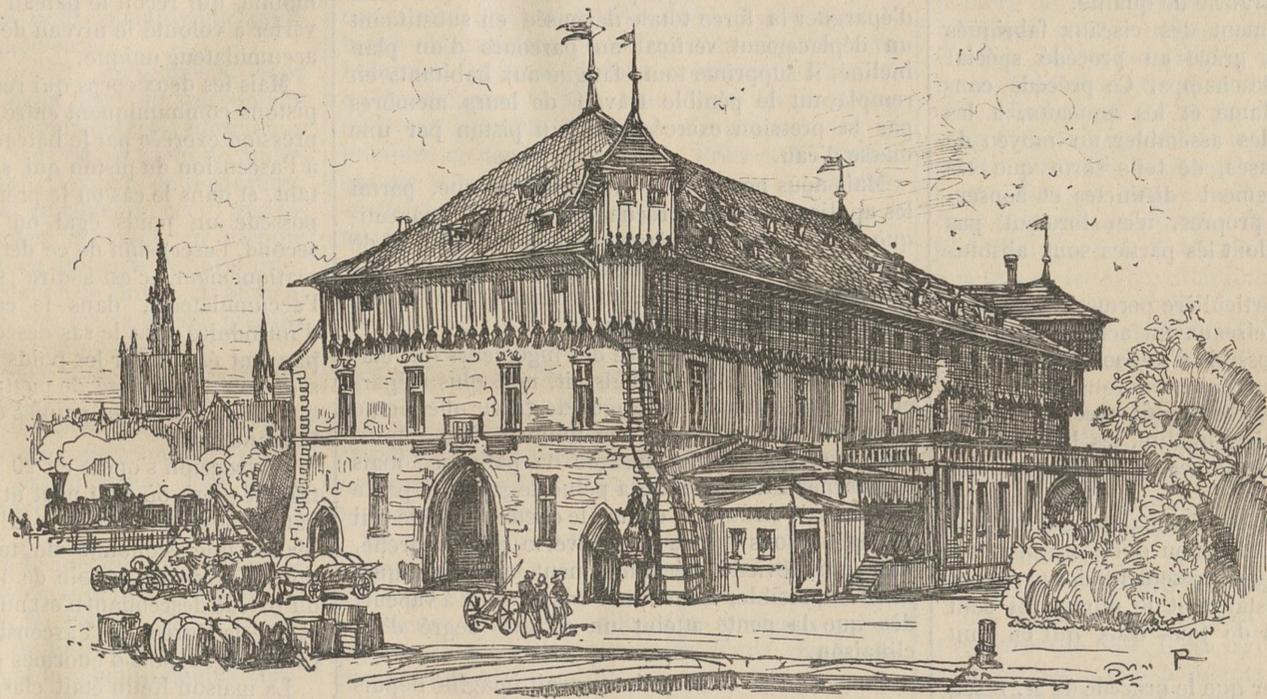
l'emploi de cuves spéciales, installées dans des caves très fraîches, et réclame une grande consommation de glace, circonstances qui assurent à la fermentation haute de sérieux avantages économiques.

En revanche, la bière obtenue à basse température retient de plus grandes quantités d'alcool, d'extrait, d'acide carbonique ; c'est donc une bière de meilleure garde, plus forte, plus riche en extrait.

Il n'est donc pas douteux que ce mode de fermentation, généralement usité en Allemagne et en Hollande, explique, en grande partie, le succès des bières de ces pays, qui ont si largement envahi, dans ces derniers temps, le marché français.

Nous avons dit ailleurs comment des brasseurs français, pour assurer à notre pays les avantages des bières fortes, ont adopté la fermentation basse, n'ont pas reculé, dans ce but, devant l'importation de la glace, importation que la nature de notre climat rend fort onéreuse, ont adopté des procédés de fabrication artificielle de la glace, etc., etc.

M. Gustave Morel, d'Arras, dont nous venons de visiter l'usine avec le plus vif intérêt, a suivi, pour entrer en lutte contre l'invasion des bières étrangères, une voie différente, plus originale et plus pratique peut-être, en ce qu'elle évite pour ses produits la surélévation de prix qu'entraîne nécessairement la fermentation basse, tout en leur donnant les qualités qui distinguent les bières fabriquées de cette dernière façon.



L'ancien bâtiment du Conseil de Constance (Gravure extraite des *Vieilles Villes de Suisse*, par A. Robida. — Maurice Dreyfous, éditeur).

Pour nous résumer en deux mots, M. Gustave Morel, ingénieur des arts et manufactures, chef actuel de la maison que son aïeul a fondée en 1831, a pu, après de longues recherches, créer des procédés qui lui permettent d'obtenir, par fermentation haute, des bières fortes, des bières de garde, comparables aux meilleures bières allemandes.

Disons, toutefois, que les nouveaux procédés imaginés par M. Morel, entraînant quelques frais supplémentaires, pour conserver intacts les avantages économiques des bières courantes que sa maison a fabriquées de tout temps, et qui jouissent, dans la contrée, d'une grande réputation, M. Morel continue à fabriquer, par fermentation haute, avec du malt d'escourgeon du pays et des houblons de Belgique et d'Alsace, une bière analogue au type des bières d'Armentières, assez faible d'alcool, peu riche en extrait, mais très saine, d'un goût très agréable, et dont les ouvriers du Nord font le plus grand cas.

Pour obtenir, par fermentation haute, une bière plus alcoolique, en état de lutter contre les bières d'Allemagne, M. Morel a dû aménager des caves très soigneusement garanties contre les variations de la température, opérer la fermentation en cuve (le type précédent fermente dans les fûts d'expédition), employer des orges de première qualité, des houblons d'Alsace et de Bourgogne.

Les procédés de conservation, de soutirage, de débit sont identiques ou analogues à ceux qu'on

emploie pour la fermentation basse, sauf la glace dont l'intervention est inutile.

Quant au résultat, nous l'avons déjà fait connaître : ce sont des bières très alcooliques, très fines de goût, moins riches en extrait, toutefois, que les bières de fermentation basse.

Nous avons été frappé de ce fait que, dans une ville de 28,000 âmes, ne possédant pas moins de quinze brasseries, la maison Morel a pu atteindre une vente annuelle de 30,000 hectolitres, bien que, jusqu'ici, ses produits aient été à peu près exclusivement destinés à la consommation locale.

Nous disons jusqu'ici, car il nous semble impossible que la réputation d'une bière dont nous avons dit les grandes qualités, complétées par une extrême modération de prix, reste longtemps confinée dans les limites du nord de la France. A. C.

La Société géographique de France vient de composer de la manière suivante son bureau et son conseil pour l'année 1885 :

Président : M. Mallard ; vice-présidents : MM. Cotteau, H. Arnaud, Schlumberger ; secrétaires : MM. Munier-Chalmas, d'Agincourt, E. Fallot ; vice-secrétaires : MM. W. Kilian, Maurice Hovelacque ; trésorier : M. Bioche ; archiviste : M. Bergeron ; membres du conseil : MM. Douville, Gaudry, Zeiler, de Chancourtois, Sauvage, Moreau, Delaire, Bertrand, Chaper, Parran, Ferrand de Missol, L. Carez.

### LA FABRICATION DES CISEAUX

POUR TAILLEURS, COUPEURS, GANTIER, ETC.



Il nous avons à constater chaque jour de nouveaux progrès dans la plupart des branches de l'industrie, nous le devons surtout à la division du travail qui crée partout l'économie et le perfectionnement, et qui est l'agent le plus puissant et le plus fécond de la vulgarisation des produits.

Il est rare qu'une industrie ne comporte pas plusieurs spécialités appartenant à des ordres de faits distincts, répondant à des besoins divers. L'étude que nous voulons faire ici en est un exemple entre mille.

Sous le nom général de coutellerie, on comprend non seulement les couteaux, mais les instruments de chirurgie, mais la coutellerie industrielle, la coutellerie de table, les instruments de jardinage, les ciseaux, etc., etc.

Les ciseaux eux-mêmes comportent de nombreuses variétés suivant l'usage auxquels ils sont destinés. C'est même là, croyons-nous, une des branches les plus importantes de la coutellerie, et qui comprend, à son tour, certaines subdivisions ou catégories. Nous n'en voulons examiner ici qu'une seule : la fabrication des ciseaux pour tailleurs, coupeurs, gantiers, etc., etc., c'est-à-dire