

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1892-09.

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.

moindres détails de manière que la fabrication soit irréprochable.

La dilution employée est elle-même d'une limpidité parfaite. En sortant de la bouteille, elle est répandue sur les copeaux au moyen d'une petite pomme percée de trous, qui arrose ces copeaux d'une manière régulière et complète. C'est là un très grand avantage, car dans beaucoup d'autres systèmes l'arrosage risque de rester incomplet; il en résulte que certaines parties des copeaux demeurent à l'état de siccité, et donnent lieu à une mauvaise acétification.

Grâce aux soins de propreté dont les cuves sont l'objet, on n'y constate jamais aucune trace de mauvaise fermentation. Le fond supérieur de chacune d'elles est recouvert en verre.

Des cuves où les produits de la fabrication ont été centralisés, le vinaigre, par un ingénieux système de conduites en verre, se rend dans des tonneaux où il est collé et brassé. On le laisse reposer, puis on l'en extrait pour le mettre en fûts de livraison. La capacité de ces fûts est de cent ou de deux cents litres.

Tous les vinaigres sont pesés et livrés plus ou moins forts, suivant les demandes des clients. Les vinaigres d'alcool sont livrés en deux sortes de colorations, le blanc et le rouge. Ce rouge est obtenu par l'addition au vinaigre blanc d'une certaine quantité d'un produit absolument inoffensif, garanti exempt de fuchsine ou de toute autre substance nuisible. C'est là un point très important, car très souvent les matières colorantes employées sont très dangereuses.

Quant à la fabrication du vinaigre de vin, elle se fait au moyen de tonneaux où le vin subit l'action de l'air. Une fois acétifié, il est filtré et mis en fûts, où on laisse le vinaigre se bonifier. En effet, le vinaigre de vin gagne beaucoup en vieillissant, tout comme le vin. Les vinaigres de vin offerts par cette maison ont donc l'avantage de posséder les propriétés que des vinaigres jeunes ne peuvent avoir.

On s'accorde d'ailleurs à reconnaître que tous les vinaigres de cet établissement se recommandent par un arôme d'une finesse remarquable et par une grande limpidité. Ces qualités ont valu à la maison une médaille à l'exposition d'Angoulême en 1887 et les vinaigres de la *Vinaigrerie centrale de Limoges* sont très recherchés d'une nombreuse clientèle.

GRANT.



LA BRASSERIE A VIERZON

MAIS la bière n'a joui d'autant de vogue dans le public français que depuis quelques années, et, si l'on veut y réfléchir un peu, on comprendra fort aisément les causes de cette vogue. En effet, le vin, qu'on pouvait considérer jusqu'ici comme la boisson nationale dans la plus grande partie de la France, est devenu rare et d'un prix très élevé par suite des ravages exercés par le phylloxéra et par les autres maladies de la vigne, et l'on a songé alors, tout naturellement, à une boisson saine, fortifiante, agréable, à la bière, dont le prix est beaucoup moins élevé.

La bière a donc pris une très grande importance dans la consommation, et même il est des personnes qui regrettent cette importance toujours croissante, la considérant comme fâcheuse au point de vue patriotique, parce que l'on con-

somme en France une grande quantité de bières allemandes.

Il est bien évident que cet impôt payé à l'industrie allemande est affligeant pour des Français, et, d'autre part, il a de fâcheuses conséquences hygiéniques, car il est démontré que les brasseries allemandes, pour permettre aux bières qu'elles nous envoient de supporter le voyage, y ajoutent de l'acide salicylique, substance nuisible et même toxique.

Mais il y a un moyen bien simple de se soustraire à ces inconvénients : ce moyen, qui est d'accord en même temps avec le patriotisme et avec l'intérêt des consommateurs, c'est de ne s'adresser qu'aux brasseurs français.

Nous savons bien que beaucoup de gens persistent à s'imaginer que les bières allemandes sont supérieures aux autres. C'est là un pur préjugé, qui d'ailleurs se dissipe de plus en plus. Les brasseurs français ont aujourd'hui un outillage et des procédés qui ne le cèdent en rien à ceux de leurs concurrents d'outre Rhin, et ils ne craignent plus aucune comparaison. Du reste, l'Exposition universelle de 1889 a démontré d'une façon péremptoire les beaux résultats obtenus par la brasserie française, qui a remporté un grand prix, et le jury international a reconnu officiellement « les progrès remarquables et incontestés réalisés depuis l'Exposition de 1878 ».

Actuellement, on trouve dans presque toutes nos villes des brasseries pourvues d'un matériel perfectionné qui leur permet de fabriquer des bières par les mêmes procédés qui ont fait la réputation légitime et jadis exclusive de la brasserie allemande, et nous constatons là un nouvel exemple de ce remarquable esprit d'assimilation de nos industriels qui, en présence de besoins nouveaux, se mettent rapidement en mesure d'y satisfaire.

Ces réflexions nous sont suggérées par la visite que nous venons de faire à une brasserie de Vierzon dont les produits sont certainement très dignes de la faveur dont ils sont l'objet auprès des consommateurs.

Cette brasserie fut fondée il y a deux ans par M. Nivet, qui s'attacha de prime abord à faire un établissement parfait sous tous les rapports, en le munissant de tous les perfectionnements qu'a inventés la science moderne.

Cette brasserie située à Vierzon-Forges, s'occupe de la fabrication de deux sortes de bière distincte : la bière de cafés ou bière bocks, et la bière légère dite bière de table.

La première espèce se fait avec la fermentation basse et la seconde avec une fermentation mixte qui donne un produit léger, nourrissant, d'un goût agréable et d'un prix modique.

Nous avons, sous l'aimable conduite de son chef, visité ce magnifique établissement, unique dans la contrée.

Les concasseurs à malt, la grande cuve pour les trempes et les cuves d'ébullition, comprenant une cuve pour la bière bocks et une pour la bière légère, les bacs refroidisseurs, l'appareil refroidisseur à eau froide, les nombreuses transmissions qui sillonnent cette brasserie actionnées par un puissant moteur, les nombreuses pompes servant aux différents transvasements des bières, tout cela est installé avec ampleur et nous pourrions presque dire confortablement.

Mais où nous devons une mention toute spéciale, c'est aux caves de cette maison. Dans toute bonne brasserie les caves doivent être l'objet de soins d'installation tout spéciaux, et nous pouvons franchement dire qu'il est peu de brasseries aussi bien aménagées sous ce rapport que celle que nous signalons aujourd'hui à nos lecteurs.

Elles se composent d'abord de deux caves de fermentation contenant d'énormes cuves dans lesquelles la bière est amenée par des conduits et où elle subit l'influence du levain, c'est-à-dire la fermentation; cette opération dure en général une dizaine de jours.

De ces caves, la bière est transportée dans les foudres situées dans la troisième partie des caves, très vaste, où elle est alors prête à être livrée.

Cette cave est entourée par trois énormes gla-

cières remplies de glace naturelle qui y entretiennent une température excessivement basse.

Au sortir des foudres, la bière est filtrée dans un ingénieux appareil à pression atmosphérique qui lui donne une limpidité remarquable; c'est du reste un procédé de filtrage que nous avons très rarement vu employer et qui donne d'excellents résultats en fournissant un produit clarifié exempt de toute matière étrangère.

L'opération de la mise en bouteilles est faite avec un appareil automatique.

Pour la mise en fûts, les plus grandes précautions hygiéniques sont employées, chaque fût est passé à la vapeur surchauffée, puis goudronné pour éviter l'altération de la bière.

Nous pouvons déclarer, après dégustation, que les produits de cette maison sont très sains, d'un goût excessivement agréable, d'une grande légèreté et complètement indemnes de tous antiferments, lesquels sont nuisibles à la santé.

En un mot, cette brasserie, dont le chef est honorablement connu, était digne d'attirer notre attention, et nous sommes heureux d'avoir pu indiquer encore une fois à nos lecteurs un des établissements consciencieux où l'on peut trouver de la bonne bière, dont l'usage se répand de plus en plus.

GRANT.



EXPOSITION INTERNATIONALE ALPINE

Bijouterie, Joaillerie, Orfèvrerie, Horlogerie

A GRENOBLE



BLÉGANCE et précision! Quand l'idée nous est venue de fournir à tous nos lecteurs français et étrangers la preuve que les deux termes que nous venons d'écrire sont les deux caractéristiques de l'art français, que l'on ne peut trouver dans aucun autre pays du monde aucune maison associant, comme chez nous, d'une façon aussi intime, aussi originale, aussi élégante les deux exquises qualités qu'expriment ces deux mots, nous avons trouvé un moyen bien simple : c'est d'indiquer au public l'adresse des grands magasins de la bijouterie, de la joaillerie, de l'orfèvrerie, de l'horlogerie parisiennes.

Mais en donnant cette indication, ayant la preuve certaine que l'art, tel qu'on le comprend et qu'on le pratique à Paris, n'est pas un privilège exclusif de la capitale, nous avons tenu de le qualifier de français, avec la perspective certaine de nous trouver un jour en présence d'une maison provinciale qui produirait sur nous les mêmes impressions d'admiration et de surprise que nous éprouvons quotidiennement, en admirant les nouveautés quotidiennes exposées dans les vitrines des rues et des boulevards de Paris.

Et en effet : ce n'est pas à Paris, c'est à Grenoble que nous venons de voir et d'admirer, non pas seulement les vitrines de la Grande Rue, 17, mais celles aussi que le chef de cette maison, M. J. Delaye, a installées à l'Exposition, dans les galeries du Musée et dans celles de l'Orangerie, installations pour lesquelles il a visiblement dépensé tout son talent personnel, tout le talent de ses trente ouvriers-artistes, et d'innombrables recherches qui lui ont permis de centraliser de merveilleux chefs-d'œuvre de tous les temps et de tous les pays.

Là, en effet, on admire à la fois les chefs-d'œu-