{BnF Gallica

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

BnF Gallica

. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1901-09.

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**.

LA BRASSERIE DE LA ROSE-ROUGE
A BEAUVAIS

Depuis un certain nombre d'années, la bière est devenue, dans notre pays, une boisson de plus en plus générale, et nous ne pouvons que nous en féliciter, car il n'est pas de boisson plus hygiénique.

La bière, en effet, apaise la soif, rafraîchit, stimule légèrement l'estomac et facilite la digestion. Grâce à l'acide carbonique qu'elle contient, elle produit de bons effets dans plusieurs affections des voies digestives et le houblon lui donne une action tonique incontestable.

Mais il y a bière et bière et il est nécessaire de ne s'adresser qu'à des établissements sérieux, parfaitement outillés, offrant toutes les garanties désirables.

Et nous avons le plaisir d'ajouter qu'en France nous possédons maintenant des établissements qui ne laissent plus rien à désirer et qui nous dispensent définitivement de nous adresser aux producteurs étrangers.

Nous venons d'en avoir une excellente preuve en visitant, à Beauvais, la *Brasserie-Malterie de la Rose-Rouge*, dirigée par M. Albert Bicking et située 44, rue de la Madeleine.

Cet établissement, fondé en 1770, doit être le plus ancien de la région, et il est demeuré, depuis 1869, dans la même famille, comme le prouve l'historique suivant : 1° 1869, M. Frédéric Bicking, père du directeur actuel; 2° pendant six ans, M. Adolphe Bicking, son oncle; 3° depuis 1896, M. Albert Bicking.

Sous cette direction, et notamment depuis 1898, une grande extension a été donnée aux affaires de l'établissement, extension qui a eu pour conséquences naturelles des agrandissements et des améliorations considérables.

Aujourd'hui, grâce à la construction de nouveaux bâtiments, à l'installation de l'électricité et à celle d'une force motrice actionnant tous les services de l'usine, l'organisation de la Brasserie de la Rose-Rouge, est tout à fait remarquable, et nos lecteurs visiteront sans doute avec le même intérêt que nous ses différents services.

L'ensemble de l'usine ne couvre pas moins d'un hectare et demi de superficie. On y pénètre par une vaste cour autour de laquelle sont les bureaux et la maison d'habitation.

Voici d'abord la salle des machines qui comprend un moteur de 35 chevaux actionnant toute l'usine, une dynamo pour les accumulateurs et l'éclairage électrique, des chaudières à vapeur, un générateur.

On passe ensuite : 1° dans la salle de concassage et de broyage; 2° dans la salle de brassage qui renferme trois chaudières, une cuve matières, un bac refroidissoir, en un mot l'outillage le plus complet et le plus perfectionné.

Ce sont maintenant les cuves Guilloire réfrigérantes et les pompes qui refoulent la bière dans les entonneries.

La bière s'écoule enfin dans les caves de fermentation.

Au fond de la cour sont les écuries et des remises.

Sur la droife : la malterie et la canneterie, ainsi que la salle de lavage et de rinçage des bouteilles, la salle de soutirage, et, enfin, la tonnellerie et la touraille pour le séchage du grain.

M. Albert Bicking possède, à Saint-Jean, à 1 kilomètre environ de Beauvais, de vastes caves, creusées sous la butte, dont la température (5°) permet la conservation de la bière. C'est dans ces caves que se fait la mise en fûts.

A la Brasserie de la Rose-Rouge, la fabrication se fait à fermentations haute et basse, et la bière est présentée en fûts et en canettes.

La spécialité de la maison est *la Beauvaisienne*, bière essentiellement hygiénique, forte en acide carbonique, et, par conséquent, très digestive.

M. Albert Bicking fabrique encore des bières légères pour cafés et pour ménages.

Il a l'entrepôt, pour tout le département, de la bière du Fort-Carré de Saint-Dizier (Haute-Marne).

En somme, la fabrication de la bière, telle qu'elle est comprise par M. Albert Bicking, à la Brasserie-Malterie de la Rose-Rouge, c'est-à-dire avec l'outillage le plus perfectionné et suivant les meilleurs procédés, rend les plus grands services à à l'hygiène publique.

Absolument pures, faites avec du malt et du houblon de premier choix, les bières de cet établissement peuvent être mises au nombre de nos meilleures bières françaises.

Elles nous prouvent qu'il s'est fait des efforts considérables dans certaines régions de notre pays et que certains brasseurs, en perfectionnant leurs procédés, en apportant le plus grand soin à leur fabrication, ont épargné au consommateur français l'humiliation de se résigner à enrichir la production étrangère.

L'ÉCLAIRAGE A L'ACÉTYLÈNE

UN ENTREPOT GÉNÉRAL DES MANUFACTURES

L'appareil Ymonet-Pommereau.
A BEAUVAIS

La question de l'éclairage a fait, dans notre siècle, des progrès tout à fait considérables et, il faut bien le reconnaître, si l'on est arrivé à corriger, à perfectionner l'éclairage au gaz, c'est bien à la concurrence redoutable que lui faisait l'électricité que ce résultat est dû.

Or, si l'on est parvenu, par d'ingénieux systèmes, à donner à la flamme du gaz de houille une réelle intensivité, ce mode d'éclairage place sans cesse ceux qui en font usage sous une dépendance, car il ne peut avoir lieu que dans les localités où il existe une usine à gaz et dans les immeubles où une canalisation a été installée.

L'acétylène remédie précisément à ces inconvénients.

Découvert en 1836, par Ed. Davy, l'acétylène est un gaz incolore dont le pouvoir éclairant est dix ou quinze fois plus considérable que celui du gaz ordinaire. Il est moins coûteux que ce dernier et enfin il présente ce grand avantage qu'on le peut fabriquer chez soi « rien qu'en versant de l'eau sur un sel chimique », selon la spirituelle expression de notre confrère Emile Gautier.

La chose, en pratique, n'est pas tout à fait si aisée. Dès que le contact du carbure de calcium et de l'eau a eu lieu, il se produit une fermentation tumultueuse, le gaz acétylène se dégage à flots et, pour que ce dernier puisse rendre des services pratiques, il faut forcément qu'il soit asservi en des appareils spéciaux.

C'est un de ces appareils que nous avons aujourd'hui le plaisir de présenter à nos lecteurs, appareil qu'il nous a été donné de voir et d'apprécier au courant de la visite que nous venons de faire à Beauvais à la maison Ymonet-Pommereau, 3, place de l'Hôtel-de-Ville.

L'appareil de la maison Ymonet-Pommereau, breveté s. g. d. g., dont nous donnons ci-contre un cliché, se recommande tout particulièrement par la sûreté de son mécanisme, la simplicité de son fonctionnement, la facilité de sa manipulation et sa sécurité absolue.

Il se compose :

1° D'un *générateur* A ou producteur de gaz;

2° D'un *gazomètre* G, destiné à emmagasiner le gaz produit pour le distribuer à la consommation et à régler par sa marche propre la fabrication du gaz suivant les besoins de l'éclairage;

3° D'un *laveur épurateur* du gaz;

4° D'un *dessiccateur*.

L'appareil ainsi déterminé dans ses quatre parties constitutives, nous allons prendre maintenant chacune de ces parties l'une après l'autre.

Le *générateur* A comprend :

a) Une trémie T, qui reçoit le carbure en grains, fermée à sa partie supérieure par un levier de manœuvre avec serrage à clavettes et munie d'une ouverture intérieure laissant passer le clapet de distribution.

b) Une cuve C à double fond, reliée à la trémie par un tronc de cône et contenant dans sa partie inférieure, terminée en forme d'entonnoir, l'eau nécessaire à la production du gaz. Au milieu de cette cuve, un trou d'homme avec fermeture à étrier est ménagé pour permettre le nettoyage complet de l'appareil.

c) Un jeu de tringles reliées par la partie supérieure à la tige de manœuvre du clapet au moyen d'un soufflet flexible, et par la partie inférieure au levier de manœuvre du clapet.

d) Un levier horizontal, avec tige verticale articulée terminée par un tampon de caoutchouc permettant l'introduction de l'eau dans le double fond.

e) Un clapet de fermeture S, serré à clavettes, et permettant l'expulsion des matières de vidanges.

f). Un robinet de niveau R.

Le générateur est relié au gazomètre par une conduite de communication.

Le *gazomètre* G comprend :

a. Une cuve F dans laquelle pénètre la conduite d'arrivée de gaz et la conduite de sortie H.

b. Une cloche mobile I, montée à roulette, recevant le gaz au fur et à mesure de sa production, et munie d'un tube d'échappement en cas de surproduction. Un verrou V, fixé à sa partie supérieure, a pour objet d'appuyer à volonté sur la bague O, vissée sur une tige mobile K, afin d'actionner le levier de manœuvre du clapet auquel cette tige est reliée et dont la marche est réglée par un contrepoids L.

Le *laveur* en plomb reçoit un liquide destiné à épurer complètement le gaz. Il est muni d'un robinet de niveau, d'un tube entonnoir permettant l'introduction du liquide dans lequel plonge la conduite M venant du générateur. Une autre conduite M' prend le gaz à sa partie supérieure pour le conduire dans le gazomètre. Ces deux tubes M. et M' sont reliés au moyen d'un robinet E permettant de mettre ou d'intercepter la communication.

Le *dessiccateur* comprend une enveloppe dans laquelle se trouvent placés trois godets percés de trous emmanchés l'un dans l'autre, réunis au tampon de fermeture par une tringle les traversant et serrée à son extrémité par un écrou. Le dessiccateur est fermé au moyen d'un étrier à vis.

Tel est l'appareil Ymonet-Pommereau.

Sa mise en marche et son fonctionnement comprennent les opérations suivantes :

1° Emplir d'eau : la cuve F du gazomètre G jusqu'en haut, la cloche I étant descendue à fond, le robinet de sortie étant ouvert pour l'échappement de l'air; — puis la cuve C du générateur, au moyen du levier horizontal, en ayant soin d'ouvrir le robinet de niveau — l'obturation étant faite dans le bas par le clapet de fermeture.

Dès que l'eau s'échappe par le robinet de niveau, le fermer en même temps que la conduite de descente d'eau, toujours au moyen du levier horizontal et continuer d'emplir la cuve C jusqu'en haut.

2° Fermer ensuite le robinet P d'échappement.

3° Rabattre le levier de manœuvre de la trémie et remplir celle-ci de carbure.

4° Refermer le levier en le serrant au moyen de la clavette.

A ce moment, l'appareil est prêt à fonctionner.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France