

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

1. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1883-07-01.

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.

dés mets, pour exciter l'appétit et même, à la condition de n'en point abuser, pour faciliter la digestion.

Avons-nous besoin de répéter ici ce que nous avons dit souvent du danger que font courir à la santé publique les falsifications qui, chez les industriels peu scrupuleux, prennent parfois les proportions les plus inquiétantes? Certes, il serait superflu de faire ressortir l'importance considérable que l'on doit attacher à la qualité du vinaigre dont on se sert pour les usages de la cuisine ou des conserves.

Longtemps c'est à la fabrication des vinaigres de pur vin qu'on a dû réclamer cette supériorité indispensable à l'hygiène alimentaire bien entendue. Mais on va voir qu'il est devenu de plus en plus difficile de se soumettre à cette nécessité et qu'il a fallu aviser à de nouveaux moyens pour donner satisfaction aux exigences de la consommation.

En effet, depuis que le phylloxéra exerce ses ravages dans nos pays viticoles les plus riches, il semble que le raisin est devenu un produit assez rare pour qu'il soit permis d'hésiter avant de le détourner, au profit du vinaigre, de sa destination première, la production viticole.

Sous prétexte de nous procurer du vinaigre de vin, nous ne saurions consentir à nous restreindre sur la consommation du vin lui-même. Ce serait un calcul d'autant plus faux que l'on s'est depuis longtemps résigné à emprunter leur alcool à une foule de fruits et de céréales et que la fabrication des alcools ne s'en est pas trouvée appauvrie, tandis que celle du vin n'a fait qu'y gagner.

L'emploi de l'alcool à la fabrication du vinaigre était donc tout indiqué, et par l'hygiène, et par l'économie, et par les nécessités mêmes de la situation viticole de nos contrées méridionales. C'est pourquoi certains fabricants comme M. J. Duval n'ont pas hésité à adopter l'alcool dans la préparation de leurs vinaigres. Ils ont fait ainsi d'excellents vinaigres d'alcool à base de vin, c'est-à-dire que dans leur composition, c'est le vin qui détermine la fermentation et qui donne son goût et toutes ses qualités au vinaigre, à mesure que l'acétification transforme l'alcool.

Plutôt que d'employer de mauvais vins à la production du vinaigre pur vin, il est certainement bien préférable d'adopter un procédé qui donne un produit sain et naturel tel que le vinaigre de M. J. Duval. C'est ainsi, du moins, que tous les fabricants sérieux ont compris leur rôle et les résultats obtenus ont été, d'ailleurs, tellement satisfaisants, que la consommation n'a eu qu'à se féliciter de cette innovation, au point de vue de l'hygiène et de l'économie.

Le vinaigre d'alcool à base de vin, peut, en réalité, supporter la comparaison, sans dépréciation, avec les meilleurs vinaigres pur vin que l'on fabriquait autrefois. Il est donc, par suite, bien supérieur en qualité aux vinaigres pur vin actuellement fabriqués avec des vins médiocres. Il a de plus, enfin, sur ceux-ci l'avantage de revenir à bien meilleur marché.

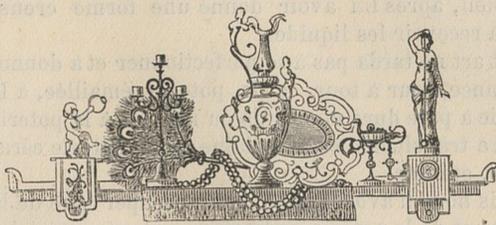
M. J. Duval n'emploie dans sa fabrication que d'excellents alcools du Nord auxquels il adjoint, comme ferment, le vin de la Sologne. Il traite ses vinaigres par l'ancienne méthode orléanaise qui occasionne une évaporation plus considérable, mais qui a du moins cet avantage de procurer au vinaigre un bouquet plus riche, plus parfumé.

Nous le répétons, le vinaigre d'alcool à base de vin exposé par M. J. Duval est un produit très sérieusement compris, absolument sain et aussi agréable au goût que les meilleurs vinaigres pur vin, avec cet avantage qu'il est beaucoup moins cher. Nous avons le devoir de signaler dans nos annales cette innovation qui est appelée à rendre de sérieux services à notre économie domestique.

T. MARIE.

Le ministre vient d'autoriser également la Compagnie des chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée à livrer à l'exploitation, à partir du 5 juillet 1883, la partie du chemin de fer d'Annecy à Annemasse, comprise entre La Roche et Annemasse.

Cette section de 15 kil. 423 m. de longueur comprend trois stations, celles de La Roche, Reignier, Monnetier-Mornex, et une halte, celle de Chevrier.



XVIII

LA BIÈRE



UTREFOIS, nos brasseurs français ne parvenaient que difficilement à rivaliser avec les producteurs d'Angleterre, d'Allemagne et d'Autriche, et, comme les bières de ces provenances étaient relativement coûteuses, il n'y avait que de rares privilégiés qui pouvaient s'imposer les sacrifices nécessaires pour faire venir la bière de ces différents pays. Aujourd'hui,



Photogravure de la maison Baroux et Decaux.

d'hui, nos brasseurs français sont arrivés, dans leurs procédés de fabrication, à une telle supériorité que l'usage de la bière a pris partout une immense extension dans notre pays, même jusque dans les campagnes les plus reculées.

Cette révolution dans les habitudes provient de plusieurs causes au nombre desquelles il faut compter d'abord la rareté du vin, depuis que nos plus riches pays viticoles ont été si gravement compromis par les ravages du phylloxéra; mais elle provient aussi du goût qui s'est modifié par suite de l'amélioration considérable des produits de nos brasseries françaises, autant au point de vue hygiénique que sur le rapport de la qualité.

Nous ne voulons pas dire qu'il n'y ait plus de mauvaise bière en France et qu'il n'y ait pas lieu de faire un choix en cette matière comme en tout autre cas où la falsification peut toujours trouver une porte ouverte.

Aussi ne recommanderions-nous pas volontiers toute bière dont les qualités et les procédés de fabrication ne nous seraient point connus. Car nous n'ignorons pas qu'autant les bonnes bières sont agréables au goût, rafraîchissantes, digestives, bienfai-

santes, autant les mauvaises bières sont débilitantes, indigestes et pernicieuses.

C'est donc en toute connaissance de cause que nous tenons à signaler ici la brasserie Mainfray, connue également sous le nom de *Brasserie de Blois* (rue Croix Boissée) et dont la bière figure avec honneur à l'Exposition.

Pour être de bonne qualité et agréable à boire, la bière doit avoir une odeur aromatique, une saveur amère, mais douce, mucilagineuse, avec sensation aigrelette et piquante. Une bonne bière est certainement, après le vin, la meilleure et la plus salubre des boissons fermentées. Elle est essentiellement nutritive, car c'est un aliment complet, puisqu'elle contient des substances calorifiques et des substances albumineuses, des phosphates et des combinaisons salines.

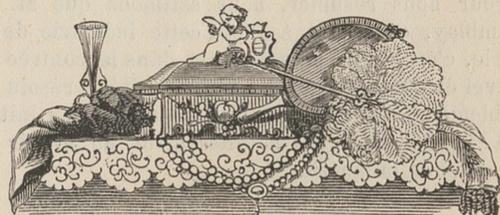
Sans décrire aussi des procédés de fabrication dont le détail exigerait de trop longs développements, nous tenons au moins à constater les progrès réalisés en France par l'industrie de la bière.

Fabriquée par le système de la fermentation haute c'est-à-dire à une température de 15 à 20 degrés, il n'entre dans la bière de M. Mainfray que de l'orge et du houblon. Elle est en conséquence très hygiénique, très saine et d'autant plus recommandable, à tous ces titres, qu'un grand nombre de bières sont aujourd'hui l'objet d'une falsification dont les proportions sont devenues menaçantes pour la santé publique. La plupart de ces bières sont alcoolisées, par des moyens factices, avec de la glucose et divers ingrédients plus ou moins suspects.

Les qualités de la bière de M. Mainfray ont d'ailleurs été tellement appréciées que les médecins de Blois se sont fait un devoir de la recommander à leurs malades comme une bière absolument pure et dans laquelle il n'entre aucun mélange douteux d'alcool ou de substances étrangères.

Bref, c'est en s'inspirant des meilleurs procédés de fabrication en même temps que des principes de l'hygiène que la maison Mainfray a vulgarisé cette bière de Blois, légère, claire, limpide, digestive que nous avons tenu à signaler. Ajoutons que M. Mainfray pour améliorer sa fabrication de bière a installé chez lui une machine à fabriquer la glace (système Carré) qui lui permet de maintenir la fermentation et à une température uniforme; cette fabrication de glace a en outre un sérieux avantage pour les habitants de Blois et des environs en ce qu'elle leur assure l'usage de la glace, point important surtout lorsque, comme cette année, les glaciers sont vides et que nous traversons une période de grandes chaleurs.

S. T.



XIX

LA LITERIE



UTREFOIS la grande industrie était pour ainsi dire centralisée, monopolisée par quelques villes de France. Paris surtout avait le privilège à peu près exclusif de toute fabrication importante; et les habitants de la province, dans la plupart de leurs acquisitions, étaient obligés de s'adresser dans les grands centres pour être servis convenablement.

Il n'en est plus de même aujourd'hui que la décentralisation industrielle est, presque partout en France, un fait accompli, grâce à l'initiative des uns, à l'émulation, à la concurrence des autres, grâce enfin à l'amélioration des conditions de l'existence qui, en créant de nouveaux besoins, a multiplié la demande et facilité en conséquence les conditions de l'offre.

C'est ainsi que la Ville de Blois, par exemple, est arrivée à se suffire à elle-même dans presque toutes les branches de l'industrie, ainsi que nous avons pu nous en rendre compte dans la série d'études