

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1890-02.

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.

deuten, es ist ein Art Peppermünze wovon nur Herr Bootz das Geheimniss der Bereitung kennt. Es ist ein ausgezeichnetes Verdauungsmittel mit Münze als Grundlage, und, vornehmlich in Amerika, sehr gesehen.

Alle diese Liqueuren tragen die Fabrikmarke des Geschäftes (drei Flaschen angeordnet wie die Armen eines Leuchters).

Die Produktion dieser Brennerei kann 2,000 Liter täglich erreichen. Das Personal besteht aus ungefähr fünfzig Arbeiter, ein Ziffer der ansehnlich scheinen kann wenn man bedenkt dass Herr Bootz durch seinen automatischen Procédé fast alle Handarbeit supprimirt hat. Unter diesen Arbeiter und Beamter giebt es einige welche seit fünf und dreissig Jahren in dem Hause beschäftigt sind.

Dieses Etablissement hat an vielen Ausstellungen theil genommen wo es die höchsten Belohnungen erworben hat : in London 1862 und 1870 ; in Stettin 1865 ; in Oporto im selben Jahre ; in Amsterdam 1866, 1869, 1883 ; in Philadelphia 1876 ; in Paris 1878.

Es verkauft seine Produkte in ganz Holland,

und führt sehr viel nach Indien, Amerika, England, Deutschland, Dänemark und Frankreich aus. Es treibt noch keinen grossen Handel mit unserem Lande, da es sich natürlich nicht auf einmal mit allen Ländern in Verbindung setzen kann, aber seine immer wachsende Ausbreitung in Anmerkung genommen, hoffen wir dass seine ausgezeichnete Liqueuren baldigst bei uns verbreitet werden und dass die alte Marke der drei Flaschen nächstens bei uns sehr populair wird.

Zum Schluss sagen wir dem Herrn Bootz aufrichtig Dank für seine liebenswürdige Aufnahme, eine Aufnahme wodurch wir es ihm zu verdanken haben mit Frucht eine Brennerei besuchen zu können welche, wir wiederholen es nochmals, uns vorgekommen ist als ein unvergleichliches Modell und welche bildet was man das letzte Wort des Fortganges nennen darf. Wir sind glücklich hier, mit Sachkenntniss, dem Manne der, kühn die Wege des Schlendrians verlassend, den Muth gehabt hat vorwärts zu marchiren und sich erst dann aufgehhalten hat als er die Absolute Vervollkommung erreicht hatte ; eine glänzende Huldigung zu bringen. BLASSON DES PIERRES.



EXPOSITION UNIVERSELLE

LA BRASSERIE ROYALE HOLLANDAISE A AMSTERDAM



Après notre grande Exposition de 1889, nous nous en étions tenu, dans ce journal, au parti facile et peu dispendieux qui a été pris par la plupart de nos confrères, si nous avions entrepris de rendre compte, sans quitter Paris, de la participation à cette Exposition des grands établissements qui



VUE DE LA BRASSERIE ROYALE HOLLANDAISE, A AMSTERDAM

ont obtenu les plus hautes récompenses, il est certaines industries dont nous n'aurions pu nous occuper que d'une façon très incomplète, pour la raison bien simple que ce n'est pas dans notre pays qu'elles sont représentées de la manière la plus brillante et la plus parfaite.

La brasserie peut être regardée comme une des plus importantes de ces industries où la France n'occupe pas le premier rang. Certes, on boit beaucoup de bière aujourd'hui chez nous, et cette boisson y est même l'objet d'une faveur qui va toujours croissant, faveur qui a plusieurs causes, au premier rang desquelles il faut mettre la rareté de plus en plus grande et le prix élevé des bons et vrais vins. On ne doit pas d'ailleurs trop se plaindre de ce résultat des maladies de la vigne, puisqu'il est démontré qu'aucune boisson n'est plus hygiénique et plus fortifiante que la bière.

Mais si la bière est maintenant estimée en France comme elle le mérite, il faut avouer que nos brasseurs ont encore beaucoup à apprendre de leurs concurrents étrangers, et surtout qu'on trouve dans certains pays des brasseries dont les nôtres ne peuvent donner qu'une faible idée.

Ici, il est probable que certains de nos lecteurs

vont faire la grimace et s'imaginer que nous allons entreprendre l'apologie des bières allemandes. Qu'ils se rassurent : nous nous en garderons bien, et nous partageons leur avis sur les raisons qu'ont les consommateurs français pour s'abstenir des produits germaniques. Les bières dont nous voulons parler, à propos de l'Exposition, et qui commencent à s'implanter très favorablement chez nous, sont les bières hollandaises ; mais si elles ne présentent pas les inconvénients des bières tudesques, elles en ont tous les avantages, et elles peuvent être comparées aux meilleures d'entre elles. Ajoutons que l'établissement dont nous allons nous occuper a une importance qui le mettrait au premier rang dans n'importe quel pays.

Il s'agit, en effet, de la Brasserie Royale hollandaise (Koninklijke Nederlandsche), qui a obtenu une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1889, et que nous venons de visiter, à Amsterdam, avec un intérêt qu'on s'expliquera aisément quand on aura lu les détails que nous avons pu recueillir sur ce vaste établissement.

Mais avant de raconter notre visite à la Brasserie Royale hollandaise, traçons en quelques mots l'histoire de cette maison. Elle a été fondée

en 1864, sous forme de Société par actions, pour la fabrication des bières blondes, qui sont très appréciées et très demandées en Hollande et aux Indes, et des bières brunes, dans le genre des bières bavaroises, de ces bières que nos brasseries parisiennes débitent sous le nom de bières de Munich. La Société, qui disposait de capitaux considérables, fit construire immédiatement une vaste brasserie modèle, d'une installation grandiose et pourvue de l'outillage le plus perfectionné. Les fondateurs avaient foi dans l'avenir, dans la puissance de leurs moyens d'action et dans l'excellence de leur fabrication, et l'avenir devait leur démontrer qu'ils n'avaient pas tort. Dès le début, les bières de cette brasserie eurent un grand succès, et ce succès, qui n'a fait que croître, a été porté à son apogée par MM. Q. W. Van Hoorn, P. J. Reineke et A. Ménalda, les directeurs actuels.

Cette magnifique brasserie, dont nous allons maintenant essayer de donner une description exacte, a son entrée principale au n° 39 du Weesperzijde, c'est-à-dire dans un quartier élégant et sur un des points les plus pittoresques de l'Amstel. On y pénètre par une immense grille au sommet de laquelle on lit le titre de la Société :

Brasserie Royale hollandaise, surmonté de l'écusson royal. Faisons remarquer ici qu'on ne peut faire figurer cet écusson sans une autorisation spéciale de S. M. le roi des Pays-Bas. De cette grille part une grande avenue qui s'étend en ligne droite jusqu'à la voie ferrée, laquelle passe derrière la brasserie et lui est directement reliée.

Après avoir jeté un coup d'œil sur les grands bâtiments à quatre étages, construits en briques, qui, par leurs vastes proportions, donnent tout de suite une idée de l'importance de l'entreprise, nous nous faisons annoncer, et nous sommes reçu par deux des directeurs, MM. Reineke et Ménalda. Ce dernier veut bien nous servir de guide, et nous commençons la visite de l'établissement.

A droite de l'entrée principale se trouve la loge du concierge. A gauche et un peu plus loin, nous traversons la sellerie et les écuries, où l'on nourrit quinze chevaux environ, pour le service des transports. Toujours à gauche, nous voyons les bureaux de l'administration, puis les bureaux des expéditions, séparés des premiers par un vaste hangar. Plus loin sont des logements d'ouvriers.

A droite, et presque en face de la sortie des bureaux, s'élève un immense hangar dont la superficie est de 3,400 mètres carrés, et où l'on construit les caisses et les fûts destinées aux expéditions pour les Indes et l'Amérique. Sur le même plan, et lui faisant face, un autre hangar sert de remise pour les fûts vides; sa superficie est de 2,500 mètres carrés. L'étendue de ces constructions simplement accessoires suffirait à montrer l'immensité de la Brasserie Royale.

Nous descendons alors dans les caves, magnifiques et colossales. A propos de ces caves, nous ferons remarquer que les grandes constructions de ce genre présentent à Amsterdam des difficultés particulières, par suite de la nature du terrain, qui manque de résistance. Il a fallu, pour bâtir ces caves grandioses et donner à leurs hautes voûtes toute la solidité nécessaire, surélever le terrain, opération délicate et qui a fort bien réussi; mais on comprend au prix de quels travaux et de quels frais ce résultat a été obtenu.

En commençant, nous trouvons d'abord, à gauche, les salles où l'on fait germer l'orge, et nous pouvons bien dire que nous n'avons jamais vu de germe qui soit comparable à celui-là. Ces salles immenses, d'une superficie de 2,400 mètres carrés, sont admirablement construites, et leurs grandes voûtes, supportées par des colonnes en briques, donnent la même impression que les souterrains des châteaux ou des monastères du moyen âge.

En sortant des germoirs, nous trouvons de grands fours qui chauffent à une haute température les chaudières où bout l'extrait de malt, et nous pénétrons dans la salle de mise en bouteilles, de capsulage et de bouchage des bières blondes destinées aux Indes. Ces bouteilles sont très gracieusement présentées; elles portent des étiquettes de luxe, et leur goulot est revêtu de papier d'étain, comme celui de nos bouteilles de champagne.

Nous entrons ensuite dans les énormes caves à fermentation basse, toutes éclairées électriquement. Aux voûtes s'allongent à perte de vue les tuyaux de fonte des réfrigérants, qui maintiennent en tout temps les caves et la fermentation à la température de la glace. Nous sommes saisi par un froid intense, et nous nous enveloppons le mieux possible dans notre pardessus, ainsi que notre cicérone. L'influenza sévit à Amsterdam comme ailleurs, et cette précaution nous paraît des plus utiles.

Nous parcourons, à la suite de M. Ménalda, cette longue série de caves très larges et très hautes, de chaque côté desquelles reposent des cuves et des foudres géants, et qui font tout le tour de la brasserie. A l'extrémité, nous trouvons la machine à filtrer, où les bières sont filtrées avec le plus grand soin, au cas où elles ne seraient point d'une limpidité parfaite en sortant des fûts.

Nous revenons ensuite sur nos pas, et, laissant à gauche un monte-charge fonctionnant par la va-

peur et qui monte les fûts à tous les étages, nous nous arrêtons dans les caves à glace. Ces caves sont maintenues toujours à la même température, été comme hiver, à 2° ou 3° au-dessus de zéro. Nous y contemplons avec étonnement un énorme amas de glace, semblable à un rocher de cristal aux reflets diamantés, et que la lumière électrique fait scintiller de mille feux.

Ajoutons que la glace contenue dans toute la brasserie mesure un volume de 10,000 mètres cubes.

Nous montons alors à l'entresol, où nous trouvons les chaudières et la machine à vapeur fournissant la force motrice à toute la brasserie; cette machine a une force de quarante chevaux-vapeur. De là, nous passons dans une très belle salle, avec gradins, étage et balcons, où l'on brasse la bière. Le malt y bout dans deux grandes chaudières placées aux extrémités du dernier gradin, puis passe dans une autre chaudière tournante, qui le mélange et écrase les grains. Il est ensuite reçu dans une grande cuve en bois où on l'asperge d'eau. Au bout d'une demi-heure, on laisse échapper la bière au moyen de trois énormes robinets adaptés au bas de la cuve. La bière s'écoule et est aspirée dans de grands tuyaux qui la ramènent dans une cuve placée au milieu du premier étage à balcon. De là elle passe dans un bâtiment situé en face, sur de grands bacs en fer à refroidir, et coule encore sur des appareils réfrigérants, avant de passer dans les cuves de fermentation, qui sont sa dernière étape.

Nous traversons ensuite l'emplacement destiné à la réparation des fûts, et rentrons dans la brasserie pour monter au premier étage. C'est là que se trouvent les grands magasins d'orge; à gauche de l'entrée est l'orge brute, à droite l'orge épurée, qui est amenée à tous les étages par la transmission de la vapeur, au moyen du système dit *escalier de Jacob*. Elle est déversée dans des conduites de fer, chargées de la distribuer dans les salles. Au second étage, nous trouvons d'autres magasins contenant du mout, et nous pénétrons dans les chambres à chauffer les orges. Il y a plusieurs de ces chambres à chaque étage, et l'orge est chauffée à différentes températures, suivant le genre de bière auquel on la destine. Au troisième étage sont encore des chambres à orge, dans lesquelles passent les transmissions de vapeur.

C'est à cet étage que l'orge est mise sur deux tamis à table, qui séparent les grains et enlèvent les déchets. En tombant, elle est prise par une hélice qui la roule et l'envoie dans une chambre voisine, où elle passe encore dans un grand tamis de forme conique, d'où elle sort enfin entièrement épurée.

En redescendant, nous traversons une chambre où est produite l'eau chaude pour divers usages, et à côté de laquelle se trouve un petit bâtiment où les ouvriers peuvent se baigner. Comme on le voit, rien n'a été oublié.

La superficie totale de la brasserie est de vingt mille mètres carrés.

C'est, en somme, un établissement modèle, admirablement construit et installé, et muni de l'outillage le plus complet et le plus parfait qu'on puisse voir. On y occupe environ cent ouvriers, chiffre considérable, si l'on réfléchit surtout au peu de main-d'œuvre que demande une semblable fabrication. Ces ouvriers ont une caisse de secours et de retraite fondée par la direction, qui l'alimente tous les ans en lui attribuant 50/0 sur les bénéfices de l'établissement.

La production annuelle de la Brasserie royale est d'environ six millions de litres, qui se consomment surtout en Hollande et dans les Indes, où cette bière est très renommée. On la boit aussi en Ecosse et dans toute la Grande-Bretagne, en Belgique et en France. Dans ce dernier pays, elle est déjà très connue, et certainement beaucoup de nos lecteurs parisiens ont vu dans plusieurs établissements le tableau de la Brasserie royale hollandaise.

Cette bière mérite d'ailleurs entièrement son succès. Elle est excellente, légère, et ne contient aucun acide, ce qui suffirait pour la rendre préférable aux bières allemandes.

Aussi sommes-nous très heureux de constater que cette bière se vend maintenant dans toute la France, où l'établissement a deux dépôts, l'un à Paris, l'autre au Havre. A Paris, la Brasserie royale est représentée par M. Blée, 186 bis, rue Championnet; au Havre, son représentant est M. Dumont, 91, rue de Normandie. Ses expéditions dans les divers pays se font dans les meilleures conditions, car elle a à sa disposition pour les dépôts l'Amstel et la voie ferrée. De plus, pour éviter d'être dérangée par le passage des trains, la Société va faire construire une voie ferrée spéciale pour son usage.

Partout la Brasserie royale a obtenu les plus hautes récompenses aux Expositions, plusieurs médailles d'or, un diplôme d'honneur à Amsterdam en 1883, membre du jury à Bruxelles en 1888, hautes récompenses à Cannes, au Havre, etc., enfin, comme nous l'avons dit au début, une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1889. Prochainement, sa bière sera bue partout en France, nous l'espérons, car, comme on le voit, ses débouchés se multiplient tous les jours, et cette grande entreprise, qui nous offre l'exemple d'un développement industriel considérable, accompli en bien peu d'années relativement, est appelée à un très sérieux avenir.

B. BLASSON DES PIERRES.

P.-S. — On vient de lire la très longue étude que nous avons consacrée à la *Brasserie royale hollandaise*, d'Amsterdam, déjà bien connue de nos compatriotes, et le cas que nous faisons de son excellente fabrication et de son installation modèle.

La vue générale de la Brasserie, que nous publions, donnera suffisamment une idée de son importance.

Aussi est-ce avec une satisfaction patriotique que nous apprenons à nos nombreux lecteurs de France et de l'étranger la prochaine ouverture d'un magnifique établissement que vient d'acquiescer la *Brasserie royale hollandaise*, dans un des plus beaux quartiers de Paris, au commencement du boulevard Poissonnière, en face du restaurant Brébant.

La Société de la *Brasserie royale* transforme cet immeuble, anciennement occupé par un bazar, en une splendide brasserie-restaurant, où non seulement les amateurs pourront déguster l'excellente bière de la *Brasserie royale hollandaise*, mais où des surprises nous sont réservées comme confortable, luxe d'installation, etc. Un magnifique jardin d'hiver y sera aménagé; on y dînera, on y soupera aux sons d'un excellent orchestre dont l'entrain se chargera d'ouvrir l'appétit aux estomacs récalcitrants.

L'administrateur-gérant, sous la surveillance duquel la brasserie sera placée, est un homme bien connu à Paris des gourmets, et qui a été pendant longtemps dans plusieurs de nos restaurants les plus à la mode et les mieux cotés. Nous ne pouvons en dire plus aujourd'hui, mais nous promettons à nos lecteurs, aussitôt l'ouverture de ce nouveau, rendez-vous de l'élégance parisienne, vers le 15 avril, d'en donner scrupuleusement toute la luxueuse description.

B. DES P.

Le *Bulletin médical* donne, sur les résultats du traitement de la rage à l'Institut Pasteur, des renseignements fort intéressants :

Depuis le 21 août dernier, c'est-à-dire depuis cinq mois, 850 mordus ont été traités. Or, sur ce nombre, il n'y a pas eu un seul décès.

Ces résultats, vraiment inespérés, peuvent s'expliquer de diverses façons; il y a d'abord ce fait qu'en général les malades viennent se faire traiter plus rapidement; mais il y a aussi à tenir compte de quelques modifications dans la technique des inoculations. C'est ainsi qu'à l'heure actuelle, la quantité de liquide injecté est en général plus considérable que par le passé. En outre, lorsque les blessures sont particulièrement dangereuses (morsures multiples et profondes, morsures à la face et au crâne), les moelles très virulentes, comme la moelle de trois jours, sont injectées, non plus seulement un seul jour, mais deux jours consécutifs.