

Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. 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'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.

COGNAC-BRANDY-DISTILLERY

MAISON DÜRR-DELAMARRE A MONTREUX-VIEUX

Nous sommes heureux que notre passage à Belfort nous ait permis de visiter, de l'autre côté de la frontière, un important établissement de distillerie qui soutient, dans l'union douanière allemande, le prestige si essentiellement français du commerce des eaux-de-vie des Charentes.

Nous voulons parler de la distillerie Dürr-Delamarre, à Montreux-Vieux (Alsace), où elle fabrique un cognac digne de ce nom, en concurrence avec les marques allemandes.

Mais, avant d'entreprendre la description de cet établissement et de dire ce qui caractérise sa fabrication, nos lecteurs nous saurons gré de leur donner ici, à l'aide de renseignements précis que nous avons puisés sur les lieux, la situation exacte de notre production des Charentes vis-à-vis du marché allemand.

Les cognacs français viennent d'être récemment frappés d'un droit de 160 marks par 100 kilos. Mais il est utile de suivre les développements successifs que ces droits ont subi, pendant ces quinze dernières années, pour être au courant de la nouvelle situation du commerce de *cognacs allemands*.

C'est un fait avéré que la loi de 1886 sur les eaux-de-vie, qui élevait les droits à 125 marks par 100 kilos, a permis au commerce de *cognacs allemands* de prendre un grand essor et, en même temps, d'offrir ses produits à des conditions raisonnables tant au point de vue du prix que de la *qualité*. Mais bientôt, par suite d'une concurrence outrée, en Allemagne même, les prix baissèrent considérablement au détriment, bien entendu, de la *qualité*.

De telle sorte que l'effet des taxes protectrices fut de faire vendre à 65 marks par hectolitres des trois-six industriels colorés sous le nom de « *cognac* ».

Fort heureusement pour la consommation publique, les autorités compétentes allemandes résolurent d'empêcher cet abus.

Elles y furent amenées du reste par le mouvement de revendication des Charentes pour la défense de leur produit national dont différents pays prenaient la dénomination afin d'écouler sous le titre de « *Cognac* » n'importe quels alcools qui n'avaient aucun lien avec les produits charentais.

La loi allemande reconnaît au mot « *cognac* » une sorte de personnalité industrielle, elle le déclare « *Waarengattungsname* », mais M. le professeur de chimie Dr Lenz, de Halle, a fait observer avec raison que l'Allemagne protesterait énergiquement si l'étranger vendait ses vins sous les dénominations allemandes de vins du Rhin, de la Moselle, etc., et cela pour cause d'une certaine analogie de qualités.

La campagne entreprise par les Charentes, vise surtout les grands pays producteurs de vins : l'Espagne, la Grèce, l'Italie, l'Australie, la Californie qui versent annuellement leur excédent de vins à la distillation, tandis que l'Allemagne, dont la production de vins est limitée, permet, par sa loi sur les coupages d'utiliser les plus petits vins, de telle sorte que les quantités présentées à l'alambic sont insignifiantes et se basent surtout sur des vins gâtés ou impropres à la consommation.

En résumé, les mesures pour l'application du nom « *cognac* », telles qu'on en vit jadis pour les « *champagnes* », sont inadmissibles et il faut que les Charentes permettent l'appellation « *cognac* » dès qu'il y a et seulement lorsqu'il y a une origine charentaise.

Ce sont ces raisons qui ont poussé M. Dürr-Delamarre à s'établir en dehors de la frontière pour y profiter de la hausse sur les droits d'entrée et y créer une marque digne des Charentes, c'est-à-dire de la France.

La distillerie Dürr-Delamarre se trouve à 1,500

mètres de la frontière, en face de la gare de Montreux-Vieux.

C'est un vaste établissement comprenant trois corps de bâtiments en quadrilatère. Au milieu est une cour de 400 mètres carrés sur laquelle s'ouvrent tous les services de l'usine.

Dans l'aile droite sont les écuries et les remises avec, à l'étage au-dessus, les logements des employés. Puis, la Distillerie proprement dite munie de tous les appareils les mieux perfectionnés : alambics, bassines, machine à vapeur, chaufferie, dynamos, pompes, etc., etc.

Dans le bâtiment du fond, qui a 45 mètres de longueur, sont les chais où s'alignent des foudres depuis 30 à 200 hectolitres de contenance.

Dans l'aile gauche, nous trouvons la salle d'échantillonnage, de mise en bouteilles et d'expéditions, puis les bureaux et la comptabilité.

L'ensemble de ces bâtiments couvre une superficie d'environ 1,500 mètres carrés, et de vastes jardins et des vergers entourent le pied à terre du directeur. En dessous courent des caves où, dans d'excellentes conditions d'aération, sont logées les futailles, caisses, bonbonnes, etc. Telle est, rapidement esquissée, l'organisation matérielle de cet établissement qui soutient en Allemagne la défense d'un de nos produits nationaux.

Pour ce qui est de la qualité de la marque spéciale de cognac Brandy, que M. Dürr-Delamarre fabrique à Montreux-Vieux, il nous faut dire que cette fabrication ne peut manquer d'être parfaite pour deux raisons. La première est que les matières premières employées, et pour la plupart de provenance française, sont l'objet d'un choix méticuleux. La seconde est que le directeur de la « *Cognac Brandy Distillery* » a rapporté des connaissances spéciales de Bordeaux, où de longues années de travail lui ont donné l'expérience nécessaire.

Il nous faut mentionner encore que M. Dürr-Delamarre a en ce moment l'idée d'étendre son commerce en liant son usine, qui est en pleine prospérité, à une bonne maison des Charentes, afin de tirer parti de la loi actuelle, qui permet l'importation de vins destinés à l'alambic jusqu'à 22 degrés avec des droits d'entrée de 10 marks par 100 kilos.

Comme on le voit, notre visite à la « *Cognac Brandy Distillery* » n'a pas seulement été intéressante pour la belle installation qu'il nous a été donné d'y remarquer, mais encore par les considérations relatives à la situation du commerce allemand des cognacs, situation qui doit intéresser tous les producteurs français, et sur laquelle M. Dürr-Delamarre a bien voulu nous fournir les détails qu'on vient de lire.



LA BRASSERIE DU LION DE BELFORT

Bière Salvator



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.

Elle a été classée en outre parmi les boissons les plus nutritives.

Mais il y a bière et bière, et cette boisson, comme tout s les autres, peut être ou mal fabriquée ou sophistiquée.

Il est donc 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 dispen-

sent, définitivement, de nous adresser aux producteurs étrangers.

Nous venons d'en avoir une excellente preuve en visitant, à Belfort, la *Brasserie du Lion de Belfort*, fondée en 1820 et dirigée actuellement par M. Wagner, dont l'usine à vapeur et la machine à glace sont situées 20, faubourg de Montbéliard.

L'organisation, l'installation et la fabrication de cette brasserie sont des plus remarquables et nos lecteurs visiteront sans doute avec le même intérêt que nous ses différents services.

La *Brasserie du Lion de Belfort* s'ouvre par une vaste cour.

À gauche, sont les bureaux et la comptabilité. À droite, la salle des machines qui mériterait à elle seule une description détaillée, car elle possède les appareils les plus perfectionnés et l'installation la plus moderne qu'il soit possible de voir.

On y voit, en effet : deux chaudières, une machine à vapeur de soixante chevaux, une machine à glace à l'acide carbonique, du système Echer Wyss, de Zurich, une dynamo de vingt-cinq chevaux pour l'éclairage et le transport de la force à une distance de 15 à 20 mètres, enfin une pompe fournie par la Société alsacienne de Construction. La fabrication de la glace se fait au moyen de bains d'eau salée et par pains de 15 kilos. On peut ainsi fabriquer, en vingt-quatre heures, 4,500 kilos de glace.

Au fond de la cour se trouve la brasserie proprement dite pour la fabrication de la marque bien connue *Salvator*, bière essentiellement hygiénique, forte en acide carbonique et, par conséquent, très digestive.

Nous entrons d'abord dans la salle de *brassage*. Là nous voyons fonctionner le concasseur-broyeur du malt en grains. Ce malt tombe dans les *cuves à matières*, où se fait une manipulation trop longue à décrire. Il passe de là dans la *cuve à trempe* et dans la chaudière à houblons.

C'est déjà la bière qui cuit deux heures et demie avec le houblon, puis est transportée, au moyen de pompes, dans le *panier à houblon* où elle est filtrée par le houblon même.

La bière est alors à 100 degrés. On l'abaisse à 3 degrés par le moyen des *serpentins refroidisseurs Beutelod* d'où une pompe l'envoie dans les *cuves Guilloire*.

Dans ces cuves se trouve le levain, et la bière y reste jusqu'à ce qu'elle atteigne ce point de fermentation qu'on appelle, en terme de métier, « être arrivée ».

Quand donc la bière est « arrivée », on ouvre les cuves, surélevées au moins d'un étage, et la bière s'écoule dans les *caves de fermentation*.

Dans ces caves, où nous la suivons, la fermentation de la bière se fait dans des cuves où la température est maintenue par des serpentins à eau froide. Elle reste là dix à douze jours. Ces caves contiennent vingt-cinq cuves de 30 hectolitres chaque.

Enfin, la bière est mise dans des foudres, dans de nouvelles caves où la température varie de un degré à un degré et demi (*caves de garde*).

Elle demeure dans ces caves deux mois ou deux mois et demi, puis, par la pompe-filtre, elle arrive dans la *salle de soutirage* où elle est mise en fût et en bouteilles.

Mentionnons aussi, à côté de ces différents services, le hall pour les fûts vides et la tonnelierie. En somme, la fabrication de la bière, telle qu'elle est comprise à la Brasserie du Lion de Belfort, c'est-à-dire avec l'outillage le plus perfectionné et suivant les meilleurs procédés, rend les plus grands services 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 diverses 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.