

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1903-08.

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](mailto:utilisation.commerciale@bnf.fr).



diverses épaisseurs, dont la surface augmente dans la proportion de 1 à 6, et qui s'amincissent jusqu'à un centième de millimètre.

Le laminage s'effectue dans un vaste atelier qui renferme toute une série de laminoirs auxquels l'étain est soumis sous la forme de plaques assez épaisses, d'un poids uniforme de 2 kil. 500 et d'où il sort en feuilles minces.

Une fois martelées ou laminées, les feuilles d'étain subissent encore diverses opérations qui ont pour but de leur donner les couleurs variées et les différents aspects que nous sommes habitués à leur voir. C'est ainsi que la dorure s'applique soit en poudre, soit au pinceau, soit en feuilles ; les vernis colorés s'appliquent au pinceau. Les soins et les procédés varient du reste avec les effets recherchés.

Nous ne saurions décrire par le détail toutes ces opérations, mais nous voulons du moins mentionner la belle organisation qui règne dans tous les ateliers, la parfaite division du travail qu'on y observe, et les soucis d'hygiène et de sécurité qui se remarquent partout et en particulier dans les manipulations qui pourraient présenter quelque danger.

Signalons également la perfection du matériel actionné par une machine à vapeur horizontale de 40 chevaux et contenant plusieurs appareils nouveaux qui mériteraient de nous arrêter si la place ne nous était mesurée.

Notre visite s'est achevée par l'atelier d'impression sur métal ou s'exécutent les étiquettes et les marques, par l'atelier de gaufrage, et par le laboratoire où M. Coquillard fait lui-même toutes ses préparations et ses essais.

Comme on le voit, l'organisation d'un semblable établissement ne saurait être plus complète, et nos lecteurs connaissent maintenant tous les perfectionnements qu'un industriel expérimenté a su apporter à cette délicate fabrication des étains en feuilles.

Un point des plus importants et sur lequel, en terminant, nous attirons l'attention de tous les intéressés, c'est que la fabrique de M. Charles Coquillard n'emploie exclusivement que de l'étain pur. C'est, pour cette maison, du reste, un excellent moyen de maintenir la supériorité de ses produits sur certains produits étrangers, en même temps qu'un souci qu'il faut louer de l'hygiène publique.

La maison Ch. Coquillard, dans la crainte que ses procédés et ses produits ne soient imités, n'a pris part qu'à six expositions, trois à Epernay, trois à Paris, 1878, 1889 et 1890, où elle a obtenu, à Epernay trois médailles d'or et à Paris trois médailles d'argent.

Pour toutes ces raisons, nous sommes heureux d'avoir pu présenter à nos lecteurs un établissement qui rend les plus grands services à diverses industries et qui, en particulier, permet de donner aux bouteilles de champagne ces casques dorés et bronzés qui les protègent efficacement et entrent pour leur part dans la séduction qu'elles exercent.



EXPOSITION DE LIMOGES

BRASSERIE H. BURG



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. Elle 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 avec raison parmi les boissons les plus nutritives. C'est, en effet, un aliment complet, puisqu'elle contient : 1° des éléments de calorification (glucose, dextrine, alcool, matière grasse) ; 2° des aliments azotés ou plastiques (substances albumineuses) ; 3° des éléments minéraux (phosphates et autres combinaisons salines).

Mais il y a bière et bière, et cette boisson, comme toutes 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 de pouvoir ajouter qu'en France, où jadis on n'était pas trop bien partagé à cet égard, 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 à l'Exposition de Limoges où la Brasserie H. Burg, qui est située dans cette ville, expose les produits de sa fabrication.

Cette Brasserie, fondée en 1812, est sous la direction de M. H. Burg depuis 1865 et elle jouit d'une grande notoriété dans toute la région.

Ses bières sont, en effet, tout à fait supérieures et elles sont fabriquées avec un outillage perfectionné, complètement renouvelé depuis décembre dernier et mis au courant de tous les progrès modernes.

Les appareils de fabrication sont actionnés par des moteurs à vapeur et à électricité et leur production annuelle est de 10,000 hectolitres qui sont livrés en fûts ou en bouteilles.

La Brasserie Burg fabrique trois sortes de bières :

- 1° La *bière bock*, fabriquée avec des produits supérieurs ;
- 2° La *bière mixte* ou bière forte ;
- 3° La *bière de ménage* ou petite bière.

Toutes ces bières, qui sont obtenues par la fermentation à température basse, figurent à l'Exposition où elles obtiennent le plus vif succès auprès des visiteurs.

Nous ne craignons pas de dire que les bières de cet établissement peuvent soutenir la comparaison avec les meilleures bières allemandes. Elles sont absolument pures, faites exclusivement avec du malt et du houblon de premier choix, et ne contiennent pas d'acide salicylique ni d'autre antiseptique, contrairement aux bières d'outre-Rhin. Toutes les analyses qu'on peut en faire prouvent qu'il est impossible de trouver des bières plus pures, plus naturelles, plus hygiéniques.

Bénéficiant d'une installation des plus pratiques, M. Burg a tenu à faire dans son usine tous les travaux de la malterie, alors qu'ordinairement la plupart des brasseurs se bornent à acheter à des établissements spéciaux les orges maltées.

L'eau est fournie par une source captée à 500 mètres et qui est particulièrement propice aux travaux de brasserie.

Enfin, les caves, qui sont au nombre de trois et qui ont 20 mètres de long chacune, sont munies d'une tuyauterie pour produire le froid et éclairées à l'électricité.

Du reste, il est aisé de se rendre compte des mérites de ces produits par la seule liste des récompenses que, depuis 1891, ils ont obtenu :

- Moscou, 1891, médaille de bronze ;
- Limoges, 1893, médaille d'or et diplôme d'honneur ;
- Bruxelles, 1897, diplôme d'honneur avec rappel de médaille d'or ;
- Toulon, 1897, grand diplôme d'honneur ;
- Marseille, 1897, grand prix ;

Paris, 1897, grand prix, hors concours et membre du jury ;

Lyon, 1898, mêmes récompenses.

Comme on le voit, les produits de la Brasserie Burg ont été reconnus partout comme tout à fait supérieurs et ils peuvent être cités parmi ceux qui représentent les meilleures bières françaises.

A cette production, il faut joindre la fabrication de la glace qui se fait avec une machine genre Escher-Wyss, de Zurich, laquelle donne un rendement de 200 kilos à l'heure.

En résumé, on peut dire que la Brasserie H. Burg, en livrant des produits agréables et hygiéniques, rend un véritable service à la consommation et contribue beaucoup à la vulgarisation des bières françaises. En tous cas, elle constitue une précieuse ressource pour toute la région limousine où, en particulier pendant ces temps d'exposition, on sait apprécier à sa juste valeur un bon verre de bière bien frais.

Du reste, cet établissement, grâce à un service de livraison admirablement organisé, fournit de ses bières en fûts tout le département et les départements limitrophes.



EXPOSITION DE LIMOGES

LA MÉTHODE ET LA TROUSSE

MICHEL LEGROS



DANS des vitrines les plus originales et les plus appréciées des visiteurs de l'Exposition de Limoges est incontestablement celle de M. Michel Legros, pharmacien à Limoges, l'inventeur du traitement scientifique rationnel des morsures de serpents venimeux.

La vitrine de M. Legros est à quatre faces. Elle est installée sur un rocher factice et ses angles sont garnis d'écorce de liège naturel. A l'intérieur se trouvent, dans des cages, plusieurs types de serpents vivants du pays venimeux et autres, mis là pour permettre aux visiteurs de se rendre compte des différences qui existent entre les vipères et les couleuvres, et des modèles de trousse contenant le remède spécial qui constitue le seul traitement scientifique et rationnel qu'on ait appliqué avec succès jusqu'à présent pour faire cesser les troubles morbides consécutifs aux phénomènes aigus d'envenimation.

On sait, en effet, qu'il y a peu d'années encore le traitement médical des morsures de serpents venimeux se résumait dans l'application de caustiques destinés à détruire sur place le venin inoculé, et à l'administration, à l'intérieur, de quelques gouttes d'ammoniaque, de potions toniques et alcooliques.

Ce traitement ne pouvait être efficace, car il importe avant tout d'atteindre le venin entraîné dans la masse du sang et c'est ce à quoi répond merveilleusement la préparation de M. Michel Legros, obtenue après de longues recherches et de patientes expériences.

Cette préparation décompose en effet directement le venin déjà passé dans le sang. Elle est, de plus, sans danger et elle se conserve longtemps sans perdre ses propriétés.