

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1888.

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).





CONCOURS INTERNATIONALE  
DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE DE BRUXELLES

LXIII

L'INDUSTRIE DES LIQUEURS A HASSELT



Il est peu d'industries qui, à notre époque, présentent autant d'intérêt que la distillerie; mais elle a été si souvent étudiée à fond, ici même qu'il n'y aurait guère lieu de lui consacrer dans ces colonnes de nouveaux articles, si nous ne trouvions parfois de remarquables spécialités qui méritent une attention particulière. C'est surtout dans nos pérégrinations, en France et à l'étranger, que nous trouvons les occasions de signaler des produits intéressants qui peut-être nous échapperaient si nous ne quittions pas Paris. Ces occasions, nous les cherchons avec une persévérance infatigable. C'est ainsi qu'étant en Belgique à propos de l'exposition de Bruxelles, nous n'avions garde de ne pas nous transporter à Hasselt, cette ville si célèbre pour ses genièvres.

A Hasselt, nous avons trouvé facilement ce que nous cherchions. La maison à laquelle nous nous sommes adressé fait précisément la rectification du genièvre, selon le système si justement renommé de Hasselt, qu'on nomme le vieux système, et dont les résultats démontrent l'excellence. Cette maison est celle de MM. J. Notermans et Cie, qui existe depuis 1874.

Le genièvre qu'on rectifie dans cet établissement est pur grain, seigle et orge. On reçoit les flegmes des usines spéciales, et on les rectifie, c'est-à-dire qu'on les débarrasse des huiles lourdes nuisibles, et qu'on les rend propres à la consommation.

Mais l'établissement de M. Notermans nous réservait des surprises. Ce distillateur ne s'est pas confiné dans la rectification des genièvres, spécialité locale: il a créé une distillerie complète, fabricant toutes les liqueurs et les sirops. Cette partie de son industrie a acquis, comme production et comme débouchés, une importance beaucoup plus grande encore que la rectification du genièvre, d'autant plus que M. Notermans a lancé dans la consommation diverses spécialités que nous allons énumérer.

C'est d'abord la *Congolane*, liqueur, à notre avis, d'une grande originalité, véritable liqueur de table des plus agréables. Elle est d'un rose clair fort agréable à l'œil, et son goût est d'une grande finesse. Elle laisse au palais un arrière-goût exquis, et très parfumé. Mais, à côté de ces qualités propres à la faire apprécier des gourmets, elle en a d'autres plus sérieuses et qui la rendent encore plus digne d'être recommandée: elle est extrêmement hygiénique, et vraiment stomachique, ainsi qu'on peut d'ailleurs s'en apercevoir presque immédiatement après l'absorption par la douce chaleur qu'on ressent dans l'estomac et le sentiment de bien-être qui en résulte. Son action digestive est des plus énergiques.

Une autre excellente liqueur, tonique et digestive, c'est la *Campinoise*, d'une belle couleur jaune. Citons ensuite l'*Elixir de Blankenberghe*, liqueur verte, ou plutôt de couleur feuille morte. Comme la précédente, cette liqueur est très digestive, et, comme goût, se rapproche assez de notre Chartreuse, dont elle a toutes les brillantes qualités.

Puis viennent la *Prunelline*, faite avec le noyau de la prunelle, ce petit fruit dont on tire si bien parti également dans plusieurs de nos provinces françaises, et qui communique aux liqueurs un

goût d'une finesse exquise; le *Curaçao belge*, qui peut être rouge ou blanc, triple-sec, sec ou doux, et qui se présente soit en flacon, soit en cruchon; l'*Anisette belge*, extra-double, et présentant des propriétés spéciales. Cette anisette, en effet, qui est livrée en flacons ou en cruchons, n'est pas si liquoreuse que l'anisette française; mais, tout en étant plus sèche que cette dernière, elle est plus douce que l'anisette hollandaise. Le distillateur a su se tenir dans un juste milieu, et son produit nous paraît être ce qui s'est fait de mieux en ce genre.

Notons encore le *Kummel cristallisé*, portant la marque *Hotrpmahb*, et enfin le *Notermans-Bitter*. Ce bitter, fort bien composé et vraiment apéritif et hygiénique (ce qui n'est pas le cas de la plupart des produits similaires), est à base d'orange et de quinquina. Il se prend sec, au petit verre.

Toutes ces spécialités figurent à l'Exposition de Bruxelles, dans un élégant meuble isolé.

Nous nous sommes borné, dans cette énumération, aux principales créations de la maison Notermans; mais il va sans dire que cette maison fabrique en général toutes les liqueurs. Elle fait également, et d'une manière fort remarquable, tous les sirops pur *sucre et fruit*, pour lesquels la Belgique lui fournit des fruits exquis.

Ajoutons que cette maison fait aussi le commerce des vins, vinaigres et spiritueux. Pour tous les produits qu'elle fabrique, elle mérite des éloges, car ces produits sont toujours réguliers, homogènes et hygiéniques, et elle ne livre jamais à la consommation rien qui soit inférieur.

C'est ce qui explique le succès qu'elle obtient dans toute la Belgique et à l'étranger. Elle a obtenu des médailles à Anvers en 1885 (c'était la première exposition à laquelle elle prit part), à Liverpool en 1886 (médaille d'or), un diplôme d'honneur à Louisville en 1886, une médaille d'or à l'exposition vinicole de Paris en 1887, une médaille d'or au Havre en 1887, trois diplômes d'honneur à Adélaïde en 1887. Elle n'avait d'ailleurs pas besoin de ces consécérations officielles d'une renommée solidement établie.

A. DELPONT.

L'administration des postes et télégraphes a fait procéder à l'adjudication d'un service de colis postaux de Paris pour Paris.

Les résultats de cette adjudication sont aujourd'hui connus et on annonce comme prochaine l'inauguration de ce nouveau service.

Aux termes du cahier des charges, les colis postaux de Paris pour Paris seront transportés et distribués dans toute l'enceinte de la ville moyennant une taxe de 0 fr. 25 par colis. Ils pourront être grevés de remboursements jusqu'à concurrence de 100 fr. Leur poids ne pourra être supérieur à 3 kilogrammes.

Trois distributions seront effectuées chaque jour.

—0—

M. de La Porte a entretenu le conseil des ministres d'un projet de décret tendant à régler l'acquisition de la propriété des mines et leur exploitation en Annam et au Tonkin.

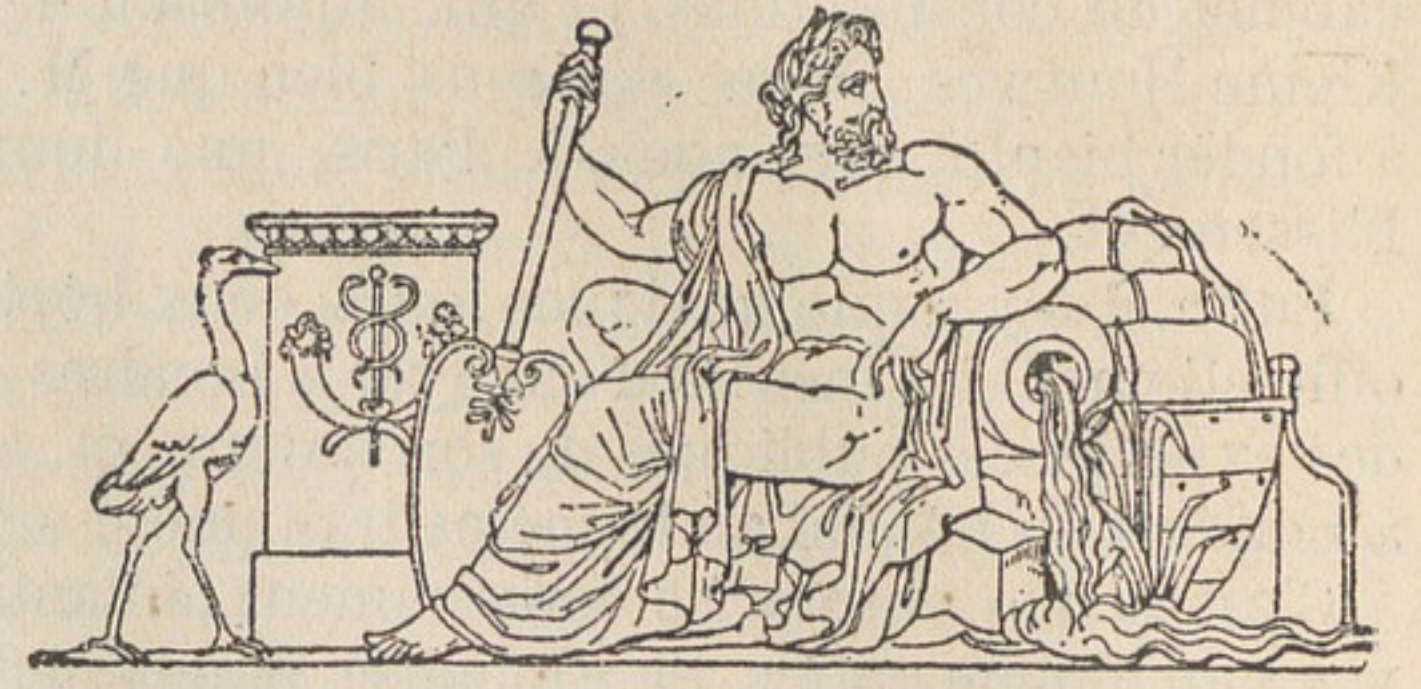
Ce projet de décret, comme celui qui avait été préparé en 1884 par la commission constituée au ministère de la marine et que présidait M. Lamé-Fleury, admet deux modes d'acquisition de la propriété minière: la recherche suivie de prise de possession régulière dans la plupart des provinces; l'adjudication dans les provinces de Kuang-Yow d'Haï-Dzurong et de Bac-Ninh.

Ce projet sera présenté prochainement à la signature du président de la République.

—0—

Dans un récent conseil des ministres, M. Viette, ministre de l'agriculture, a donné des renseignements sur la question du blé.

Il résulte que le rendement de la récolte pour toute la France, moins le Finistère et l'arrondissement de Dieppe, atteint 96 millions d'hectolitres. Ce sera donc 97 millions d'hectolitres de rendement d'après le ministre de l'agriculture.



LA BRASSERIE A BRUXELLES



En l'avis de tous les médecins, il n'est pas de boisson aussi saine que la bière, sauf le vin, auquel rien n'est préférable quand il est pur. Seulement, le vin est devenu si rare de nos jours, par suite des maladies de la vigne, et particulièrement du phylloxéra, que les falsificateurs s'en donnent à cœur-joie pour le remplacer par des produits qui portent le même nom, mais qui n'ont avec le jus de la vigne que des rapports éloignés.

Donc, la bière est aujourd'hui la seule boisson d'un prix peu élevé qui soit saine et naturelle, et cela surtout dans les pays qui, comme l'Angleterre, la Belgique, etc., ne possèdent pas de vignobles. Le public l'a reconnu, et la consommation de la bière est actuellement plus considérable que jamais.

Aussi l'une de nos premières préoccupations à notre arrivée en Belgique, pays renommé pour la bière, était-elle de visiter une brasserie de la région.

Nous nous sommes adressé à MM. Robert frères, à Molenbeek-Bruxelles (83, rue de l'Intendant). Cette brasserie, où nous avons trouvé le plus charmant accueil, fabrique exclusivement ce qu'on appelle la *brune*.

Cette bière, en tonneaux, est à fermentation haute, assez fortement houblonnée: c'est une boisson absolument hygiénique, et une vraie bière de ménage. Il est incontestable que la bière à fermentation basse, qui a des qualités toutes de surface, est loin d'être aussi saine: elle est, au contraire, lourde et indigeste.

La *brune* fabriquée par MM. Robert frères, a deux variétés: la bière brune et la bière blonde. La seconde est plus pâle que la première, toutes deux ayant des qualités communes et étant bien de la même famille.

Nous avons du reste dégusté l'une et l'autre, avec la plus grande attention, dans les caves mêmes de l'établissement, et nous nous plaisons à reconnaître que ce produit est aussi agréable au goût que sain à l'estomac et favorable en général à l'économie de l'organisme.

Disons du reste que les brasseurs dont nous parlons, se sont tout particulièrement attachés, en s'appuyant sur les données exactes que leur fournissait la science, à fabriquer un produit dont tous les éléments constitutifs fussent équilibrés de telle sorte qu'ils répondissent exactement et respectivement à tous les besoins spéciaux de l'organisme humain.

Nous avons examiné avec intérêt le bel outillage de la brasserie Robert, outillage très complet et très perfectionné. Cette brasserie qui date de 1876, est vraiment très complètement installée.

Outre la brasserie proprement dite, la maison fait le maltage. L'outillage comporte machine à vapeur, générateur, cuve-matières avec croix écosaise automatique, chaudières à eau, chaudière à bière, bacs refroidisseurs, réfrigérants, cuve à bière, guilloires ou vaisseau collectif; citons le moulin que nous avons visité en détail, avec ses meules de La Ferté-sous-Jouarre, la malterie avec sa touraille et ses appareils divers, etc., etc. Nous avons tout particulièrement remarqué la manière dont se fait automatiquement la circulation des grains, au moyen de chaînes à godets et vis sans fin, etc.

Nous devrions aussi parler des germoirs, des vastes caves, si bien comprises et si appropriées à la bière, etc., etc. Mais nous ne pouvons songer à entreprendre ici une description détaillée et



complète de ce grand établissement. Aussi bien, ce qui nous a encore le plus frappé dans la brasserie Robert frères, c'est la scrupuleuse loyauté de la fabrication. — On ne fait là que de la vraie bière, pur malt et houblon, et une semblable fabrication, qui devrait être générale, est aujourd'hui relativement rare, — aussi nous reprocherions-nous de ne pas en avoir signalé cet excellent exemple. Les maisons de ce genre sont celles dont nous aimons à parler.

A. DELPONT.

Les départements de la guerre et de la marine font, en ce moment, des expériences sur de nouveaux appareils extrêmement curieux appelés cryptophones.

Les services du génie et de télégraphie militaire, eux, opèrent à Paris sur les glacis du Mont-Valérien; les appareils en question, on ne peut plus sensibles, sont enterrés dans le sol et permettent de recueillir, à une distance de plusieurs kilomètres, pendant la nuit, les bruits produits et les paroles prononcées dans un endroit déterminé. Placé dans l'eau, le cryptophone reproduit avec une grande netteté les bruits sous-marins produits par les torpilleurs.

La marine fait, à Toulon, ses essais de cryptophonie sous-marine.

### UNE FABRIQUE DE COURROIES A BRUXELLES



coté de ses magnifiques qualités de résistance, de sa souplesse et de sa remarquable légèreté, le cuir, quand il est employé à la confection des courroies industrielles, a quelques sérieux inconvénients : celui, par exemple, de subir, sous l'effort de tension, des allongements qui atténuent dans une large mesure la régularité de la transmission, et celui aussi de subir des glissements qui ne rendent pas seulement la transmission irrégulière, mais la suppriment momentanément et provoquent un travail à vide.

Toutefois, les défauts que nous venons de reprocher au cuir ne lui sont pas tellement inhérents qu'il soit impossible de les éviter au moyen de certaines précautions.

Nous connaissons, par exemple, à Bruxelles (100, rue Bara), une usine spéciale fondée en 1870, pour la fabrication de tous les genres de courroies, et dont le chef, M. Alix Luyex, a parfaitement réussi à corriger les défauts reprochés au cuir, en choisissant sévèrement ses matières, n'employant que le cœur des peaux et leur faisant subir de

minutieuses préparations qui en modifient profondément la texture.

Dans sa courroie mixte ou courroie double pour transmission mécanique, par exemple, qui est une incomparable courroie de commande brevetée, il a su réaliser une parfaite inextensibilité.

Par le choix attentif de la matière et la soignée préparation qu'il lui fait subir, il obtient une courroie parfaitement droite, d'une épaisseur absolument régulière et qui résiste, sans subir d'extension, aux efforts de traction les plus violents.

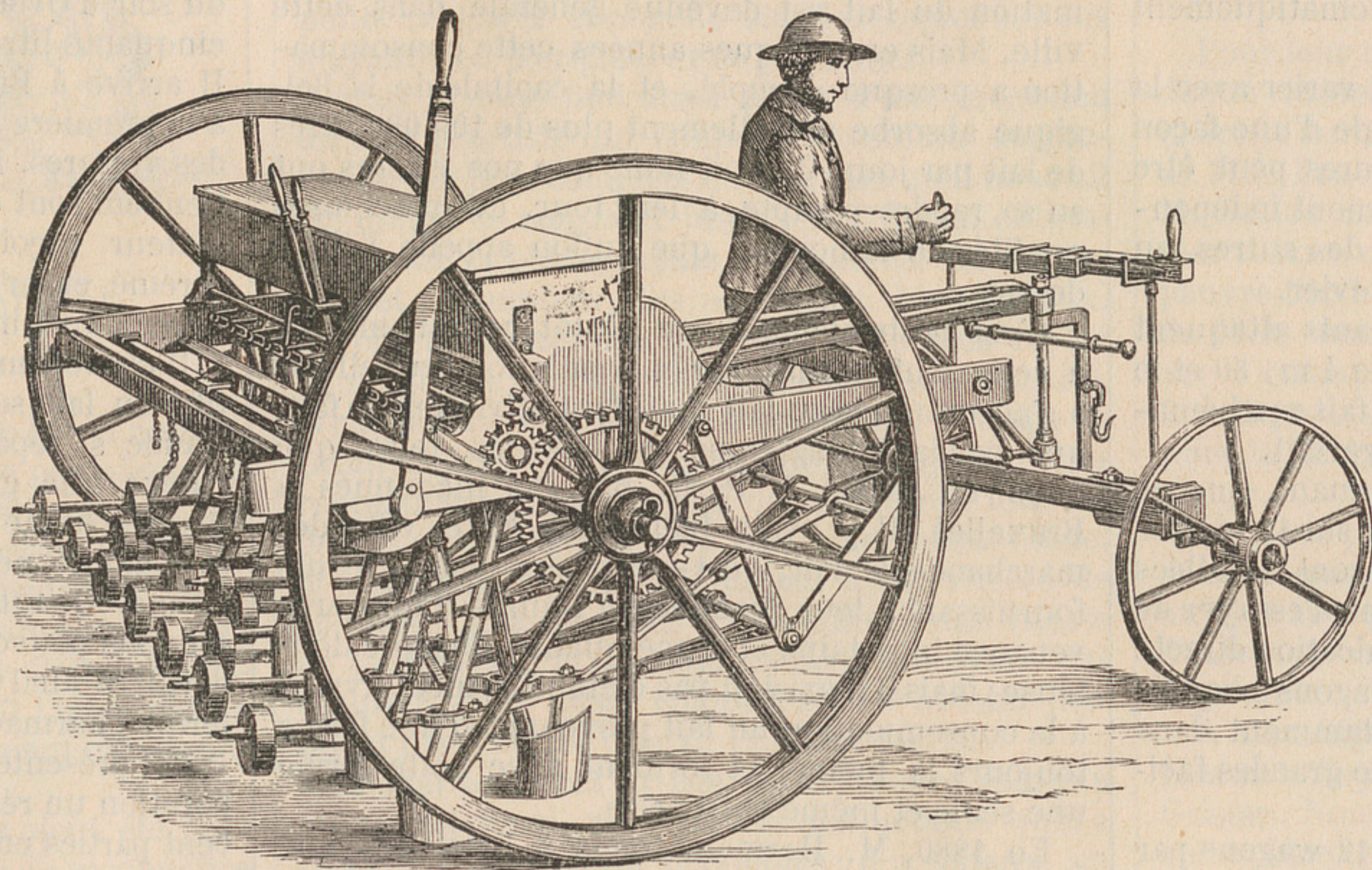
Elle pare à beaucoup d'inconvénients, auxquels l'industriel est exposé par suite des défauts de construction de courroies qui lui amènent des arrêts et des retards trop souvent répétés, et qui lui constituent par ce fait de très grandes pertes de temps et d'argent.

La courroie mixte, au contraire, d'une confection irréprochable et renforcée, et d'une parfaite épaisseur, marche dans le sens le plus direct et travaille aisément.

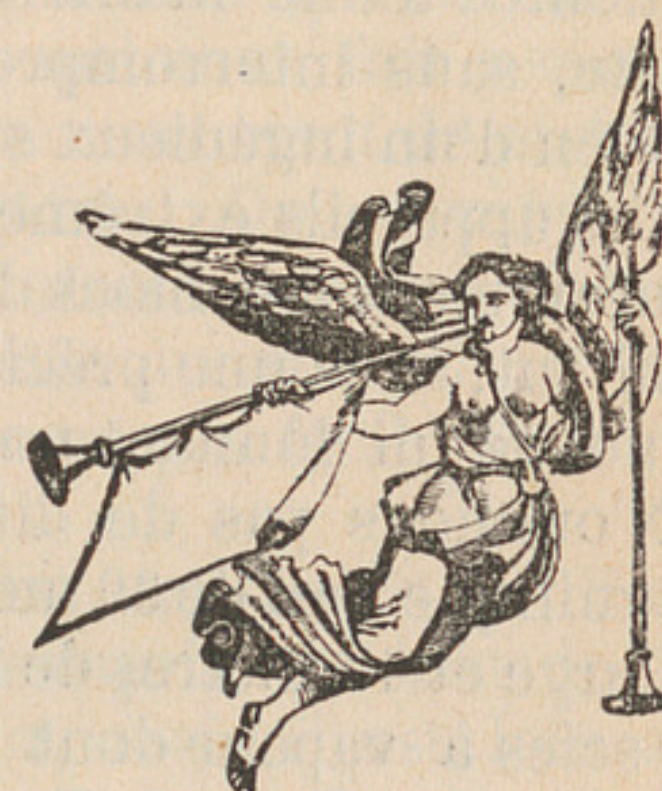
Cette courroie comporte, entre les deux parties de cuir qui la constituent, un troisième élément intermédiaire qui fait que la courroie pare à tous les allongements.

En outre, les divers morceaux composant la courroie sont positivement soudés entre eux, sans qu'on aperçoive nulle part d'irrégularité d'épaisseur.

M. Luyex, nous devons le dire, a trouvé, dans



Semoir Mécanique



son utile entreprise, un auxiliaire très puissant dans l'enduit américain, dont il est seul concessionnaire pour la Belgique, la Hollande et le Nord de la France.

Par l'emploi de cet enduit à base de caoutchouc, qui remplace la résine et ne présente aucun de ses nombreux inconvénients, les clients de la maison Luyex suppriment toute chance d'allongement dans les courroies qui auraient naturellement ce grave défaut, échappent au patinage, qui est un défaut beaucoup plus grave et non moins commun, et réalisent une parfaite adhérence du cuir sur la poulie, même au contact de l'eau, condition indispensable pour la fidèle transmission du travail.

Tout cela s'obtient à l'aide d'une précaution extrêmement simple à prendre, qui consiste à introduire entre la courroie et la poulie, de 2 mètres en 2 mètres, un fragment d'enduit américain gros comme une noisette.

L'enduit, étendu spontanément par ce procédé, ne produit sur le cuir aucune de ces couches de matières plus ou moins rugueuses que provoque l'emploi des autres types d'enduits, et qui, nuisant à la flexibilité de la courroie, rendent son travail tout à fait irrégulier, son adhérence tout à fait précaire.

Il faut ajouter à tous ces avantages que l'enduit américain n'augmente pas le poids de la courroie et ne produit pas les surcharges qui sont des causes sérieuses de pertes de travail. Tout autre produit tel que la résine, par exemple, en se durcissant, fait glisser davantage la courroie et rend le cuir cassant.

L'enduit américain est donc, comme on voit, un complément très utile de l'emploi de la courroie mixte et rend, du reste, aussi de sérieux services quand on l'applique aux autres types de courroies.

Toutefois, nous estimons qu'il est très difficile, dans tous les cas, de remplacer utilement, pour les courroies de commande et de forte traction, la courroie mixte de M. Luyex par une courroie d'un autre système, et les jurys des expositions d'Amsterdam en 1883, d'Anvers en 1885 étaient sans doute du même avis quand ils décernaient à l'inventeur des médailles de première classe.

E. ROBERT.

Dernièrement, deux Compagnies de chemins de fer anglaises le *North-Western* et le *Great Northern*, avaient lutté de vitesse pour arriver à faire le trajet de Londres à Edimbourg (708 kilomètres en huit heures). Elles ont fini par renoncer à la lutte, qui impliquait de vrais périls pour les voyageurs et des suppléments de frais énormes.

Une autre lutte de vitesse vient de commencer entre les paquebots transatlantiques. *L'Umbria*, de la ligne Cunard, et la *City of New-York*, de la ligne Inman, viennent de faire le trajet de New-York à Queenstown. C'est l'*Umbria* qui est arrivée première en six jours et onze heures. La *City of New-York* a dû s'arrêter en route pour réparer ses machines et n'est arrivée à destination qu'en sept jours et douze heures. La lutte va continuer.

### L'INDUSTRIE DU SCIAGE DES MARBRES A BRUXELLES



En dehors de l'art de la sculpture, qui n'est guère chargée d'économiser la matière et qui taille les marbres en plein bloc, le marbre est généralement considéré comme une matière trop précieuse pour être employée à l'état massif et s'emploie en simples revêtements, c'est-à-dire en plaques d'une épaisseur variable avec les qualités de résistance.

Aussi la scierie du marbre, c'est-à-dire son débitage en plaques, est-elle devenue une industrie très importante, dans la Belgique surtout, qui possède des carrières extrêmement nombreuses de marbres de toutes nuances : marbre noir uni, noir veiné de blanc, gris lilas, bleu belge, rouge, marbres dits de Florence, brèches d'Herculanum, etc.

Nous venons même de visiter une grande usine de sciage, que l'on cite parmi les plus anciennes de la Belgique, l'usine Desmarest Van Mierlo (18, rue du Frontispice, à Bruxelles), fondée en 1823, et qui est depuis un an entre les mains de l'un des anciens collaborateurs, M. Hyp. Collard, et nous avons pu constater que si les marbres belges occupent, dans l'industrie de cette maison, la place principale, M. Collard n'en reçoit pas moins les innombrables variétés de marbres de la France, de l'Algérie, de l'Italie, etc., etc.

Sous la conduite très obligeante de M. Collard, nous avons pu nous rendre compte des procédés