

# Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré

I. Le Panthéon de l'industrie : journal hebdomadaire illustré. 1891-08.

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).

morale et civique, la lecture, l'écriture, la grammaire, les mathématiques, l'histoire, la géographie, les sciences physiques et naturelles, la littérature, la tenue de livres, le dessin, la musique et la gymnastique.

L'enseignement des langues vivantes est aussi très développé; il y a des professeurs allemands et anglais. Nous recommandons même tout particulièrement cette Institution aux familles anglaises, d'autant plus qu'on y prépare aussi bien aux examens anglais qu'aux examens français.

A tous égards, cet établissement est digne de sa grande réputation, et nous sommes heureux d'avoir pu le présenter à nos lecteurs comme un exemple de l'Institution de jeunes gens telle que nous la comprenons.



### UNE BRASSERIE A MONTBÉLIARD

UN des faits les plus remarquables et les plus importants qui se soient produits dans l'industrie française à notre époque, c'est la transformation complète de notre brasserie entre les mains de quelques hommes actifs, énergiques et intelligents, qui ont su créer des établissements pouvant rivaliser hardiment avec les meilleures brasseries d'outre-Rhin.

Naguère, la supériorité de ces dernières était tellement évidente qu'il était impossible de la contester de bonne foi. Les bières françaises ne pouvaient lutter avec les bières allemandes, fabriquées par des procédés et au moyen d'un outillage que nos brasseurs étaient bien loin d'avoir à leur disposition. Il est donc très facile de comprendre pourquoi les amateurs de bière, même en France, ont pendant longtemps donné la préférence aux produits germaniques.

Mais, après la guerre franco-allemande, il devenait vraiment fâcheux pour nous d'être obligés de nous fournir à pareille source. Le fait était d'autant plus regrettable qu'au même moment, par suite des maladies de la vigne, la bière devenait, non plus une sorte de boisson d'agrément, recherchée par un certain nombre d'amateurs, mais une boisson nécessaire et d'un usage régulier, destinée à remplacer dans la consommation ordinaire les vins frelatés ou d'un prix excessif.

Mais il n'aurait pas suffi de recommander aux consommateurs de ne plus boire de bières allemandes, si les bières françaises étaient restées ce qu'elles étaient auparavant. Dans de telles questions, le patriotisme ne suffit pas pour entraîner le public, s'il est bien démontré que nos produits ne valent pas les produits étrangers.

La situation serait donc restée la même si l'on s'était borné à des récriminations. Ce qu'il fallait, c'était perfectionner la fabrication de la bière, et, pour cela, le meilleur moyen, si pénible qu'il pût être, était d'étudier les procédés et l'outillage des brasseurs allemands, dont l'excellence était suffisamment prouvée par la supériorité des produits qu'ils donnent.

Bien des gens ne l'ont pas compris, ils ont continué une campagne qui devait fatalement avorter, déclamant contre les bières allemandes quand ils auraient beaucoup mieux fait de chercher à persuader aux brasseurs français qu'il n'était pas impossible d'imiter leurs rivaux.

La preuve que ce n'était pas impossible, c'est que, nous le répétons, d'actifs industriels y sont parvenus. Ils ont compris que l'ennemi ne pouvait être efficacement combattu qu'avec ses propres armes; ils ont étudié sa fabrication, et c'est grâce à leur initiative féconde que la brasserie

française est aujourd'hui représentée, dans certaines villes, d'une manière qui ne laisse rien à désirer.

Nous venons d'en avoir une nouvelle et excellente preuve à Montbéliard, et la brasserie que nous avons visitée dans cette ville peut même être donnée comme un exemple frappant des résultats que l'on obtient en suivant avec énergie et intelligence la voie que nous indiquions tout à l'heure.

Il faut dire d'abord que le chef de la *Brasserie de Montbéliard*, M. Louis Arlen, est un homme du métier dans toute l'acception du mot. Originaire de Strasbourg, il a été élevé dans cette industrie, car il est fils et petit-fils de brasseurs établis dans la grande ville alsacienne.

Mais il a acquis une compétence exceptionnelle, une habileté consommée, en allant étudier sur place la fabrication allemande, dont il avait reconnu les avantages indiscutables. Il a passé plusieurs années en Allemagne, travaillant comme simple ouvrier, puis comme contremaître, dans plusieurs établissements en renom de ce pays.

Ce n'est pas tout. Non content des connaissances pratiques qu'il avait ainsi acquises, il a tenu à compléter son éducation technique, à acquérir des connaissances théoriques et scientifiques approfondies en étudiant à la fameuse École de brasserie de Munich.

Il connaissait donc à fond cette industrie quand, en 1880, il vint à Montbéliard pour y remplir les fonctions de directeur de la brasserie qui existait déjà dans cette ville, et dont il devint le propriétaire dès l'année suivante.

Dès qu'il eut pris possession de cet établissement, il le transforma de manière à en faire une brasserie modèle, en y appliquant les principes qu'il avait rapportés de ses longues études spéciales.

Il fit installer de vastes caves, que nous venons de visiter avec le plus vif intérêt, et où les derniers perfectionnements se trouvent réalisés. L'isolement complet de ces caves est obtenu par de doubles murs garnis de liège; en combinant l'emploi de la glace naturelle et des machines frigorifiques, on y entretient une température constante d'un degré au-dessus de zéro.

Pour supprimer toute cause de chaleur et entretenir la propreté la plus minutieuse (ce qui est un point essentiel pour une semblable fabrication), on a installé l'éclairage électrique.

Ce qui précède suffit pour faire comprendre que la fabrication se fait dans cette brasserie à fermentation basse. Pour cette fabrication, M. Louis Arlen a fait installer tous les appareils les plus perfectionnés, et l'on peut affirmer qu'aucune brasserie allemande ne contient un outillage plus parfait et plus complet.

Mais l'outillage, si excellent qu'il soit, ne suffirait pas à donner des bières de première qualité si les matières premières employées à la fabrication n'étaient pas choisies avec le plus grand soin, et surtout si elles n'étaient pas exemptes de tout mélange, de ces succédanés dont l'emploi est malheureusement si fréquent et qui ont de si fâcheux effets à tous les points de vue, et surtout au point de vue hygiénique.

Or, on n'emploie exclusivement, dans cet établissement modèle, que les meilleurs malts et les meilleurs houblons. Les bières qu'on y fabrique sont vraiment tout à fait irréprochables, et l'on s'explique aisément que les consommateurs de cette contrée de l'Est, ayant à leur disposition de pareils produits, aient définitivement renoncé aux bières allemandes, qui, certes, ne sont pas mieux fabriquées, et qui, de plus, ont le grave désavantage d'être additionnées d'acide salicylique, principe dont l'action sur l'économie est non seulement nuisible, mais même toxique.

La bière de la brasserie qui nous occupe est une bière de conserve, genre Strasbourg, qui peut être expédiée sans aucun inconvénient aux plus grandes distances, et qui est très goûtée de tous les consommateurs qui en ont fait usage. Son succès est complet et général dans la région.

Grâce à la transformation dont il est l'auteur et à son excellent outillage, M. Arlen a développé la

production de sa brasserie dans des proportions considérables: en un mois il fabrique autant de bière que ses prédécesseurs en fabriquaient en un an.

Depuis une année environ, il expédie des bières en bouteilles, traitées suivant la méthode de Pasteur, dans nos colonies de l'Extrême-Orient, où elles sont très appréciées et préférées aux produits étrangers.

Nous sommes heureux d'avoir eu l'occasion de présenter à nos lecteurs cet établissement, qui montre qu'en abandonnant la routine on peut lutter sans aucun désavantage contre la brasserie allemande, et nous souhaitons fort qu'un si excellent exemple soit suivi. Voilà de la bonne et patriotique besogne, beaucoup plus sérieuse que des déclamations bruyantes, et beaucoup plus féconde en résultats.

G.



### LA BELGIQUE INDUSTRIELLE

#### LA FABRICATION DES ARMES A LIÈGE

IL n'est pas de réputation plus universellement connue ni mieux établie que celle de Liège dans l'industrie armurière. La fabrication des armes est fort ancienne à Liège; elle se trouve concentrée dans la ville même ou tout près d'elle. La population employée à cette industrie est évaluée à cinquante mille ou soixante mille individus des deux sexes, mais cette évaluation, faite il y a quelques années, doit être actuellement au-dessous de la vérité.

Cette fabrication est des plus variées. Elle produit toute espèce d'armes, armes de guerre, armes de chasse, arme de luxe, de précision et de fantaisie. A l'exception de la France, de l'Allemagne et de l'Autriche, les gouvernements d'Europe et la plupart des gouvernements de l'Amérique demandent à Liège leurs armes de guerre. C'est surtout dans les armes demi-fines et ordinaires que la supériorité de cette ville s'est établie d'une manière incontestable.

Les fusils demi-fins s'y font bien et à bon marché, et nulle part les revolvers et les armes ordinaires ne se fabriquent à meilleur compte. Les fabricants livrent des fusils complets à des prix semblant défier toute concurrence.

En somme, ce qui fait depuis longtemps le grand succès de l'armurerie liégeoise, c'est une main-d'œuvre exercée, peu coûteuse, conservée de génération en génération dans les familles.

En 1871, la production de l'armurerie liégeoise (pour Liège et les environs) fut de 186,150 fusils à un coup, 124,287 fusils à deux coups, 27,999 fusils de bord, 13,918 pistolets d'arçon, 268,386 pistolets de poche et revolvers, 35,058 mousquets et carabines.

D'après le banc d'épreuves officiel des armes à feu pour 1890, cette production a été de 364,542 fusils à un coup, 276,017 à deux coups; 62,886 fusils de bord; 16,281 pistolets d'arçon; 15,546 pistolets de poche; 435,456 revolvers; 20,020 armes de guerre et mousquets. A ce dernier chiffre il faut ajouter environ 80,000 mousquets dont les canons viennent d'Angleterre tout éprouvés. C'est donc un total de 1,190,748 armes à feu sorties des manufactures de Liège en 1890. Comme on le voit, la production a presque doublé depuis 1871.

Ajoutons qu'à côté de l'industrie privée on trouve à Liège une manufacture royale d'armes de guerre et une fonderie de canons. Il existe à