

BUREAUX

Revue Universelle

BUREAUX

BRUXELLES 26, rue de l'Enseignement

53, rue Vivienne, angle du boulevard Montmartre

Brasserie et de la Malterie

ABONNEMENTS

FRANCE et BELGIQUE, un an fr. 15 UNION POSTALE 18

Directeur-Propriétaire : JEAN-PAUL ROUX, Rédacteur en chef

ANNONCES

Industrielles, la ligne 0 50 Reclames 3

Sommaire

La revision de l'impôt sur la bière à la commission du budget. — Une nouvelle loi sur l'impôt en France. — Production, importation, exportation de la bière en France. — Exposition internationale des sciences et arts à Paris. — Résultats obtenus par une addition d'acide fluorhydrique au moût. — Bulletin financier. — Sociétés par actions. — Bibliographie.

tout; il faudrait revenir à l'impôt modéré, et étendu sur toutes les boissons. On voit combien sont chimériques les projets qui entretiennent l'espérance des brasseurs. Le mieux est donc de ne pas se laisser bercer par des rêves trompeurs car le réveil pourrait être désagréable.

portée par une maison de notre place. Les appareils à filtrer la bière et les appareils isobariométriques pour soutirer la bière en tonneaux et en bouteilles de M. L. A. Enzinger, auxquels ont été décernées déjà plusieurs médailles d'or, comme à Paris, Bruxelles, Linz, Koenigsberg, etc., ont remporté encore la médaille d'or à l'exposition agricole qui lieu actuellement à Mayence. A l'exposition agricole et forestière qui a lieu en ce moment à Vienne, ces appareils ont remporté la grande médaille d'argent de l'association agricole et forestière.

et que l'appareil enregistreur trace sur le diagramme les températures de tout instant et par conséquent enregistre aussi les fautes commises. Il trace le tableau des variations de température et fait reconnaître — mais seulement après coup — les fautes qui peuvent avoir été commises dans le touraillement.

engage à en donner la description à nos lecteurs. Il diffère des autres systèmes par sa composition : il est formé d'ailettes hélicoïdales dont l'inclinaison a été déterminée pour éviter le choc de l'air à son passage et pour annuler l'effet de la force centrifuge. L'air est ainsi forcé de passer dans le ventilateur sans changer pour ainsi dire de direction, les pertes de charge sont nulles.

deux brassins la qualité de la bière forte; cet abus doit être réprimé, mais dans aucun cas, il ne peut y avoir lieu de le punir aussi sévèrement qu'une fabrication clandestine.

APPAREIL DE PASTEURISATION

L'Oesters. Brauer u. Hopfenzeitung donne les renseignements suivants pour la construction d'un simple appareil de pasteurisation à bon marché pour la bière en bouteilles.

Il faut, bien entendu, avant tout un petit générateur à vapeur et puis une caisse dont la construction est si simple que le premier menuisier venu peut la fabriquer. La caisse doit être rectangulaire et être pourvue d'un faux-fond en bois. Entre le fond et le faux-fond se trouve un tuyau à vapeur en fer perforé, qui est en communication avec le générateur. Les bouteilles placées sur le fond perforé on introduit de l'eau jusqu'à ce que les goulots bouchés émergent seuls. L'eau est chauffée ensuite par la vapeur à la température voulue. Pour contrôler cette dernière on place dans la caisse une bouteille en verre blanc remplie d'eau dans le bouchon de laquelle est fixé un thermomètre qui indique la température à l'intérieur de la bouteille. Le bouchon de la bouteille est presque nul. On peut prendre la vapeur aussi à la grande chaudière s'il y en a une dans la brasserie.

CONGRÈS DES BRASSEURS BELGES à Mons

(Suite. — Voir le dernier numéro)

Conformément au programme, les premières heures de la matinée du lundi furent employées à visiter les plus importantes brasseries de Mons.

Un accueil des plus gracieux fut fait aux brasseurs par leurs aimables confrères montois.

A dix heures et demie, un train-tramway spécial prenait les congressistes sur la Grand-Place de Mons pour les transporter à Nimy. A l'entrée des ateliers de M. Lebrun, une fanfare attendait les brasseurs et leur souhaitait la bienvenue.

La visite des ateliers de M. Lebrun, un des grands constructeurs de la région, et inventeur d'un système de machine à glace très pratique pour les brasseurs, a offert le plus grand intérêt. Il est, en effet, très curieux de voir travailler et ajuster isolément chacune des pièces qui doivent ensuite être montées ensemble pour former une puissante machine.

Un lunch servi dans une dépendance de l'usine ornée par la circonstance, présentait cette particularité que les bières offertes aux visiteurs provenaient de brasseries ayant la machine à glace du système Lebrun.

Après le lunch, toute la réunion a été photographiée en groupe.

Cette photographie restera pour M. Lebrun comme un charmant souvenir de la visite des brasseurs participant au congrès de 1890.

De Nimy, le chemin de fer de l'Etat nous amène à La Louvière, où nous allons visiter le célèbre ascenseur hydraulique.

Cette œuvre d'art industriel n'a, bien entendu, rien de commun avec la brasserie, si ce n'est que par la facilité qui sera mise à la communication entre les canaux, le transport des matières premières de la brasserie et la bière elle-même en ressentiront les bienfaits effets.

Pour faire communiquer deux canaux ayant des hauteurs différentes on emploie d'habitude une écluse; et quand la différence de niveau est très forte on doit employer plusieurs écluses.

A La Louvière, la différence de niveau est de 15 mètres; il aurait fallu plusieurs écluses, ou alors établir un ascenseur.

Cet ascenseur consiste en une écluse mobile en fer, c'est-à-dire un grand bac de la dimension d'une écluse ordinaire et dans lequel entre le bateau.

Cet immense bac en fer est placé sur un piston de presse hydraulique, quand il s'agit de faire passer un bateau du canal inférieur au canal supérieur, on le fait entrer dans le bac, comme dans une écluse ordinaire; les portes sont ensuite fermées, et le bac et le bateau sont élevés au niveau du canal supérieur par le piston qui est refoulé lui-même, comme le piston d'une presse hydraulique.

Arrivé à la hauteur du canal supérieur, les portes du bac sont ouvertes comme celles d'une écluse, et le bateau sort dans le canal à 15 mètres au-dessus du niveau qu'il vient de quitter.

Deux pistons, avec chacun leur bac, sont accouplés, de manière que lorsque l'un descend l'autre monte, et réciproquement, il y a là une économie de force motrice considérable.

L'ingénieur de la compagnie qui a installé l'ascenseur en a fait les honneurs avec beaucoup de cordialité. Un et plusieurs verres d'excellent champagne ont servi à porter la santé de l'aimable amphitryon.

Retour à Mons en chemin de fer pour assister au départ de deux ballons montés. L'ascension a parfaitement réussi.

A 6 h. 1/2 banquet, dans la même salle que la veille; de nombreux toasts ont encore été portés selon l'usage.

Nos occupations ne nous ont pas permis de suivre pendant une troisième journée les pérégrinations des brasseurs dans le Borinage; mais nous voulons tout spécialement remercier pour leur accueil si aimable et si cordial les organisateurs de ces fêtes et notamment le président de l'Association des brasseurs du Hainaut, M. Daubresse, M. Philémon Lheureux, etc.

J.-PAUL ROUX.

UNE NOUVELLE LOI sur la brasserie en France

Dans leur dernière réunion, qui a eu lieu à Nancy le 27 septembre, le syndicat des brasseurs de l'Est s'est prononcé en faveur d'une modification de la loi de 1816, dans le sens d'un impôt proportionnel à la valeur de la bière soit en imposant les matières premières, soit en imposant la bière à la densité.

Bien que l'impôt unique sur la bière soit le plus logique, puisque le vin et le cidre sont frappés d'un impôt unique; si on écarte ce système c'est l'impôt à la valeur de la bière qui s'indique tout naturellement, et dans ce cas il n'y a à choisir qu'entre l'impôt sur les matières premières et l'impôt à la densité, ou les deux combinés comme cela a lieu en Belgique.

Mais ce qui ressort bien clairement de toutes les discussions qui ont eu lieu, c'est que l'impôt tel qu'il est établi actuellement, est aussi défectueux pour le brasseur que pour l'Etat; et qu'il y a urgence de le modifier.

Il n'est pas admissible qu'une grande industrie soit réglementée par des circulaires administratives, qui laissent poser ou font enlever des tuyaux arbitrairement.

Production, importation, exportation de la bière en France pendant le 1er semestre de 1890

D'après les écritures du ministère des finances, les quantités de bière imposées à la fabrication du 1er janvier au 30 juin 1890, sont les suivantes :

Table with 2 columns: Type of beer and Quantity in hectoliters. Rows include Bière forte (2,558,605), Petite bière (1,883,663), Bière fabriquée dans les hospices (6,438), Total (4,448,406).

C'est une augmentation de 159,429 hect. comparativement à la même période de 1889. L'importation de la bière s'est élevée à 86,930 hect. contre 103,999 hect. en 1889. L'exportation a atteint 20,515 hect. contre 19,790 hect. en 1889.

EXPOSITION INTERNATIONALE des sciences et arts industriels au Palais de l'Industrie à Paris

Le jury de la section des bières vient d'être nommé; il est ainsi composé :

- MM. Cirier-Pavard, brasseur; De Boeck, ancien brasseur; Leclercq, brasseur; Léveque, brasseur; Michaux, brasseur; Richard (T.), président du conseil municipal de Paris; Roux (Paul), directeur de la Revue universelle de la Brasserie et de la Malterie.

UTILISATION

du gaz acide carbonique des brasseries

On nous écrit de Londres : On sait que la fermentation du moût produit dans les brasseries des quantités considérables de gaz acide carbonique que jusqu'ici on n'a pas pu utiliser industriellement; il y a là une source de profits qui échappent aux brasseurs.

Un procédé breveté qui est en ce moment appliqué pour la première fois dans la brasserie Guinness et Co Limited, à Dublin, permet de retenir le gaz acide carbonique qui se dégage des fermentations, de le liquéfier et de le transformer ainsi en un produit industriel.

Cette idée a dû déjà venir à l'esprit de beaucoup de personnes et à moi tout le premier, mais un résultat inattendu s'est produit en plus.

Le gaz acide carbonique, en s'échappant des moûts, entraîne toujours avec lui une certaine quantité d'alcool; or cet alcool est retrouvé lors de la liquéfaction du gaz.

Les essais qui se poursuivent avec succès ont lieu sous la direction de M. Geoghegan, ingénieur en chef de la brasserie et de M. le professeur Tichborne.

LES FILTRES ENZINGER

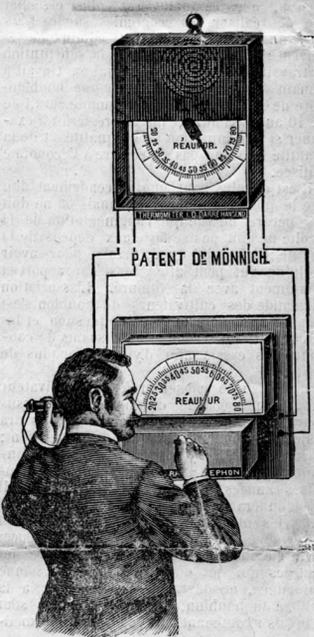
Nous lisons dans la Gazette de Worms : (Récompense)

Worms, le 19 septembre 1890.

Nous avons le plaisir de pouvoir annoncer à nos lecteurs une nouvelle distinction rem-

LE TÉLÉTHERMOMÈTRE pour tourailles

Système breveté de M. Mönlich



Le téléthermètre représenté par la gravure ci-dessus est construit d'après le système d'induction du Dr Mönlich pour les mesurages de température à distance. Son emploi a pour but de pouvoir se rendre compte à distance, d'une manière simple et avec une précision absolue, de la température du moment dans la touraille.

Les instruments qui jusqu'à présent devaient servir à cette même fin, laissaient beaucoup à désirer sous le rapport de la précision; par suite de leur construction compliquée, ils nécessitaient de fréquentes réparations et mises hors service. L'installation téléthermométrique qui était la plus répandue exigeait pour chaque degré à indiquer un fil conducteur distinct, de sorte que pour ne pas devoir placer 50 ou 60 fils distincts on a été obligé de passer sur un certain nombre de degrés et d'établir les indications de 10 en 10, de 5 en 5 ou de 3 en 3 degrés.

Le grand nombre de fils nécessaires aux anciens instruments augmente l'incertitude et les réparations et rend l'installation très coûteuse.

Le téléthermètre du système Mönlich a remédié à ces inconvénients, attendu qu'il permet de se rendre compte de la température qui règne dans la touraille non de 10 en 10 ou 3 en 3 degrés mais bien de degré en degré dont les intervalles sont marqués distinctement.

Le nombre de degrés à indiquer est illimité et quel qu'en soit le nombre, il ne faut toujours qu'un seul fil conducteur d'aller et retour. Pour chaque thermomètre en plus à mettre en communication avec l'appareil, il n'y a qu'à ajouter un fil en plus.

Les thermomètres pour les tourailles et les appareils de contrôle sont gradués de + 10 à + 80° R. ou en degrés Celsius correspondants selon commande. Lorsqu'il s'agit de contrôler d'un poste donné 2, 3 ou 4 tourailles, on n'a besoin que d'un seul et unique appareil de contrôle, et inversement, lorsqu'il s'agit de contrôler la même touraille de plusieurs postes, il ne faut qu'un seul et unique thermomètre pour les divers appareils de contrôle.

Les divers thermomètres ou les divers appareils de contrôle sont simplement reliés entre eux, sans pose de nouveaux fils ou batteries.

A cause de la simplicité extraordinaire du mécanisme de transmission il ne peut y avoir d'interruption dans le fonctionnement de l'appareil ni usure quelconque.

Il ne sera pas inutile d'appeler ici l'attention des brasseurs et des malteurs sur la différence qui existe entre le téléthermètre et les appareils enregistreurs des températures. Ces deux appareils semblent, à première vue, avoir été inventés pour servir aux mêmes fins et demander chacun pour lui la préférence sur l'autre. Il n'en est cependant pas ainsi. Le téléthermètre n'a pas la prétention de remplacer et de suppléer en toutes choses l'appareil enregistreur des températures. Les deux appareils se complètent au contraire l'un l'autre, de la façon la plus heureuse, attendu que le téléthermètre fait connaître la température de chaque instant et permet donc d'éviter les fautes et au besoin de les réparer instantanément dans la mesure du possible,

LE VENTILATEUR BLACKMAN

Ce nouvel appareil, introduit en France depuis près de cinq ans par M. Th. Piltzer, seul représentant en France, a donné les meilleurs résultats. Dans ce laps de temps, il en a été vendu plus de 600. Ce succès nous

TABLEAU DES PRIX ET DIMENSIONS DES POMPES

Table with 5 columns: Diamètre, Tours par minute, Volume en m.c. déplacé par minute, Force motrice en chevaux vapeurs, Prix à Paris. Rows show various pump models with their specifications and prices.

La maison Th. Piltzer, seul représentant pour la France de ces appareils brevetés, les donne à l'essai pendant un mois aux personnes désireuses de se rendre compte de leurs résultats, même comparativement aux ventilateurs des autres systèmes.

La maison Th. Piltzer construit aussi elle-même des pompes centrifuges débitant de 250 litres à 15,000 litres par minute sur 3 types différents, le premier (la série P) pouvant élever jusqu'à 12 mètres, la 2e (la série P 1/2) jusqu'à 16 mètres et la 3e (la série H) jusqu'à 20 mètres, avec des vitesses relativement faibles en raison de la grandeur des disques de ces pompes.

L'expérience a consacré la supériorité de ces pompes tant par l'excellence de ses principes constitutifs que par le soin apporté à sa construction.

Une disposition de bagues mobiles brevetées permet de rattraper le jeu du disque de la pompe même en marche et par ce fait donne un rendement supérieur.

Les tubulures d'aspiration et de refoulement sont de même diamètre, le montage est beaucoup simplifié en ce sens que tous les accessoires se raccordent facilement avec la pompe.

Plusieurs de ces appareils marchent depuis 15 ans, quelques-uns travaillent nuit et jour et il est établi que par la simplicité, la durée et le faible prix d'entretien, ils n'ont pas d'égaux.

Les pompes centrifuges sont employées sur une très grande échelle et sont propres à des usages bien différents : épuisements de mines, de carrières, travaux en rivières, irrigation, submersions, drainage, etc., pour les usines comme papeteries, sucreries, distilleries, soutirage, condenseurs, etc., elles peuvent aspirer de la boue, du sable et même quelques cailloux; des dispositions spéciales pour acides sont faites sur commande.

Le rendement de ces pompes est très élevé et atteint pour les grosses pompes à 60 p. c. du travail moteur pour des hauteurs moyennes.

Table with 4 columns: Numéro des pompes, Débit moyen par minute, Diamètre des cylindres de la pompe, Prix de la pompe. Rows list different pump models and their prices.

FABRICATION DES GLUCOSES en France

pendant le 1er semestre de 1890

D'après les écritures du ministère des finances, les quantités de glucose imposées depuis le 1er janvier au 30 juin 1890, sont les suivantes :

Glucoses, au simple droit de 12 fr. 12,344,829 kil. Glucoses, au double droit de 24 fr. 7,081

Total : 12,351,910 kil. C'est une augmentation de 2,318,971 kil. sur la même période de 1889.

(1) Revue universelle de la Distillerie du 23 septembre.