

La bière / la maison Gruber  
et Reeb de Koenigshoffen /  
Félix Ribeyre

Ribeyre / Félix / 1831-1900 / 0070. La bière / la maison Gruber et Reeb de Koenigshoffen / Félix Ribeyre. 1790.

**1/** Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres 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 est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.

- 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.

[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 [utilisationcommerciale@bnf.fr](mailto:utilisationcommerciale@bnf.fr).



7  
48  
9





# LA BIÈRE

---

LA MAISON GRUBER & REEB

DE KENIGSHOFFEN

---

EXTRAIT

DES

ANNALES DE L'EXPOSITION DU HAVRE

PAR

FÉLIX RIBEYRE

Rédacteur en chef du *Courrier du Havre*.

---

HAVRE

IMPRIMERIE CARPENTIER ET C<sup>e</sup>, RUE BEAUVERGER, 2.

1868.

Mo III

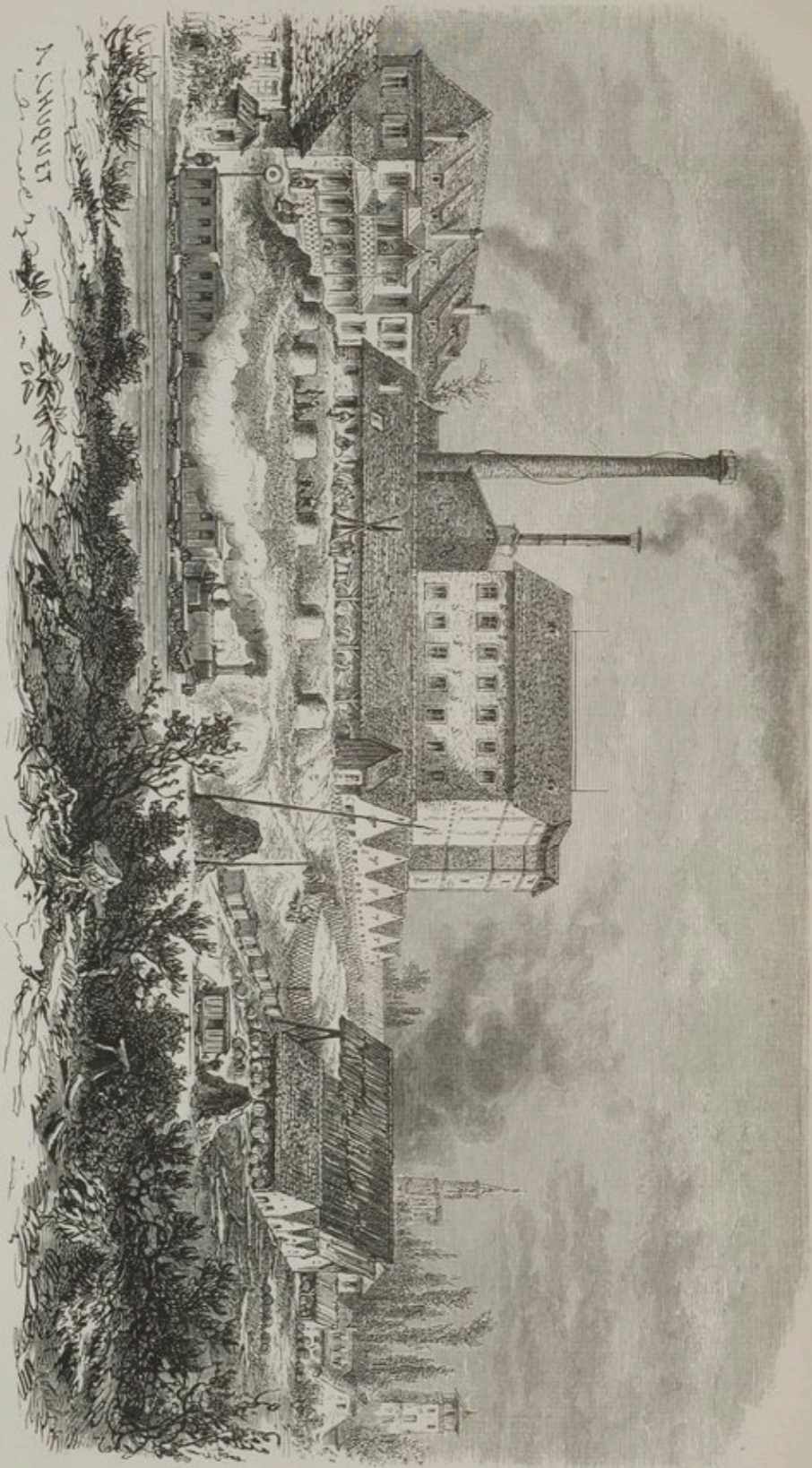
No 114311



Droits de traduction et de reproduction réservés par l'Auteur, membre  
de la Société des Gens de Lettres.







BRASSERIE GRUBER & REEB A KÖNIGSHOFFEN, STRASBOURG EN 1869.

# LA BIÈRE

## LA MAISON GRUBER & REEB

DE KÖNIGSHOFFEN

La brasserie de Koenigshoffen, de MM. Gruber et Reeb, ne date que de 1855. C'est M. Gruber qui en a été le fondateur.

On pense sans doute que M. Gruber était brasseur. Pas le moins du monde; il était interne pharmacien à l'hôpital de Strasbourg, et comme tel s'occupait dans le laboratoire des dosages de sucres de toute espèce.

Il lui vint un jour à l'idée qu'en ajoutant du houblon à l'extrait de malt il aurait de la bière par la fermentation. Ce fut un éclair dans son esprit. Quelques jours après il fabriqua 5 litres de bière dans un pot de grès au bain-marie. La difficulté était de clarifier le liquide. Mais il ne tarda pas à s'apercevoir qu'une bière pour être bonne, doit se clarifier spontanément à la suite de la fermentation. Ce principe toujours vrai en brasserie est celui qui préside encore aujourd'hui à la fabrication de la bière de Gruber et Reeb.

Pour appliquer sur une plus grande échelle le résultat de son opération, l'interne en pharmacie loua une petite brasserie en décadence dont les seuls moyens de fabrication se résumaient en une chaudière de 40 hectolitres.



Il y a donc treize ans seulement que M. Gruber, sans argent, n'ayant d'autres ressources que ses connaissances et son travail, jeta les bases de la brasserie de Kœnigshoffen, que l'on compte aujourd'hui au nombre des premières brasseries de Strasbourg. Elle a fait son chemin, malgré l'absence de capitaux et malgré l'antagonisme des brasseurs, qui dénigraient à l'envie ce produit nouveau en l'appelant : *bière de pharmacien*. Il y avait donc de sérieuses difficultés à vaincre. M. Gruber les a vaincues avec le concours intelligent des hommes dont il a su s'entourer.

Dès le début, M. Gruber eut son frère pour associé, mais malheureusement, ce frère, peu d'années après, fut atteint d'une maladie qui le mit hors d'état de pouvoir travailler à l'œuvre commune.

C'est alors — il y a six ans — qu'il s'adjoignit comme associé M. Reeb, son ami, qui, en même temps que lui, avait été interne à l'hôpital de Strasbourg et qui, comme lui, était pharmacien de 1<sup>re</sup> classe. La raison sociale, au lieu de Gruber frères, devint Gruber et Reeb.

A cette époque, aussi, l'argument principal pour dénigrer les produits de la maison devint plus fort que jamais. C'était la bière *des pharmaciens*. Ajoutons que des déceptions et des pertes très sensibles que M. Gruber fit avec le Bock-Ale vinrent l'affliger sans le décourager. Bientôt il devint complètement maître de la fabrication de ce genre de bière qui aujourd'hui a fait ses preuves.

On connaît le point de départ de cet établissement ; jetons maintenant un coup d'œil sur la manière de procéder de MM. Gruber et Reeb.

Les deux éléments constitutifs de leur fabrication est celle de toutes les brasseries dignes de ce nom : le malt et le houblon qu'ils traitent de la manière suivante. Le produit après la première période de fermentation est remise pendant des mois entiers dans des caves dont la température ne doit pas dépasser 3 ou 4 degrés centigrades. C'est là qu'est entretenue une fermentation secondaire imperceptible en raison du froid et que doivent se clarifier spontanément les bières.

La première fermentation se fait dans une cave qui mesure environ 800 mètres carrés, et qui offre dans son développement 25 voûtes en arêtes. Cette cave saine et aérée est éclairée par le dehors et peut être ventilée à volonté. Elle peut, en outre, être maintenue en été à la température normale pour les fermentations de 8 à 10 degrés centigrades.

Cette température constante que la brasserie Gruber et Reeb peut entretenir pendant tout l'été, est due à la construction rationnelle des caves, en raison des glaciers qui les entourent. Ces glaciers partent des étages les plus inférieurs et s'élèvent au-dessus des étages supérieurs. Cette grande cave de fermentation est donc entourée de glace et se trouve placée juste au-dessus des caves de conserve. /

Ce que l'on peut affirmer, c'est que leurs caves sont celles de l'Alsace qui offrent le plus grand développement.

Ce qui les caractérise d'une manière toute spéciale, et nous ne saurions trop insister sur ce point, c'est quelles sont maintenues pendant toute l'année à une température de 3 à 4 degrés centigrades, résultat obtenu par la construction d'une glacière d'un développement immense et continu, se déroulant sur l'étendue de toutes les caves. Ce ne sont point des compartiments divisés et affectés à telle ou telle cave, c'est un véritable glacier de 140 à 150 mètres de surface. C'est là la particularité du système Gruber et Reeb, et c'est pour cela qu'ils seraient assurés d'avoir de la glace, alors même que pendant un hiver, il serait difficile de s'en procurer.

Ce n'est pas tout, un des mérites de l'organisation de la brasserie qui nous occupe c'est de permettre de se rendre compte des matières premières qu'on emploie. Dans ce but, l'établissement de Kœnigshoffen possède un laboratoire où se fait l'analyse et le dosage des matières premières ainsi que des produits fabriqués.

Le cabinet de M. Gruber est la reproduction de toutes les caves avec leurs tonneaux. C'est là que se tient une comptabilité exacte et jour par jour de toutes les opérations pratiquées dans la brasserie. C'est là que, sur des registres spéciaux, on inscrit la densité des moûts, la température des fermentations, l'atténuation des moûts fermentés, les degrés de fermentation, toutes observations qui sont rigoureusement prises et notées suivant le genre de bières produits. Un registre spécial donne quotidiennement le degré de température de toutes les caves.

Rien, du reste, n'a été négligé pour faciliter le travail de ce vaste établissement. Le long des caves circule un chemin de fer qui va s'embrancher sur la ligne de Bâle à Strasbourg, de telle façon que les wagons viennent prendre la bière à la sortie des caves et ramènent chaque jour les fûts vides dans le chantier. La maison Gruber et Reeb est la seule qui possède un embranchement de chemin de fer.



Cette bière, fabriquée dans de telles conditions, n'est pas seulement bonne à la consommation intérieure. Elle supporte l'expédition dans le midi de la France, en Algérie, en Italie, ainsi que dans le nord, la Hollande ou la Belgique. Les essais d'envoi en Australie et dans les colonies ont parfaitement réussi.

En France, elle se propage de plus en plus. L'année dernière, MM. Gruber et Reeb ont installé une cave avec glacière à Bordeaux, sur un terrain de la Bastide, au cours de Rouzic. Cette cave-glacière a eu un plein succès dans la grande cité bordelaise. La cave a conservé, pendant les plus grandes chaleurs, 3 degrés de température et la glacière un degré. Elle sert d'entrepôt à la brasserie pour les livraisons de bière qui sont faites dans toute cette région de la France. Elle alimente surtout l'établissement de la *Taverne Alsacienne*, installée à Bordeaux aux allées de Tourny, sous la direction de deux associés.

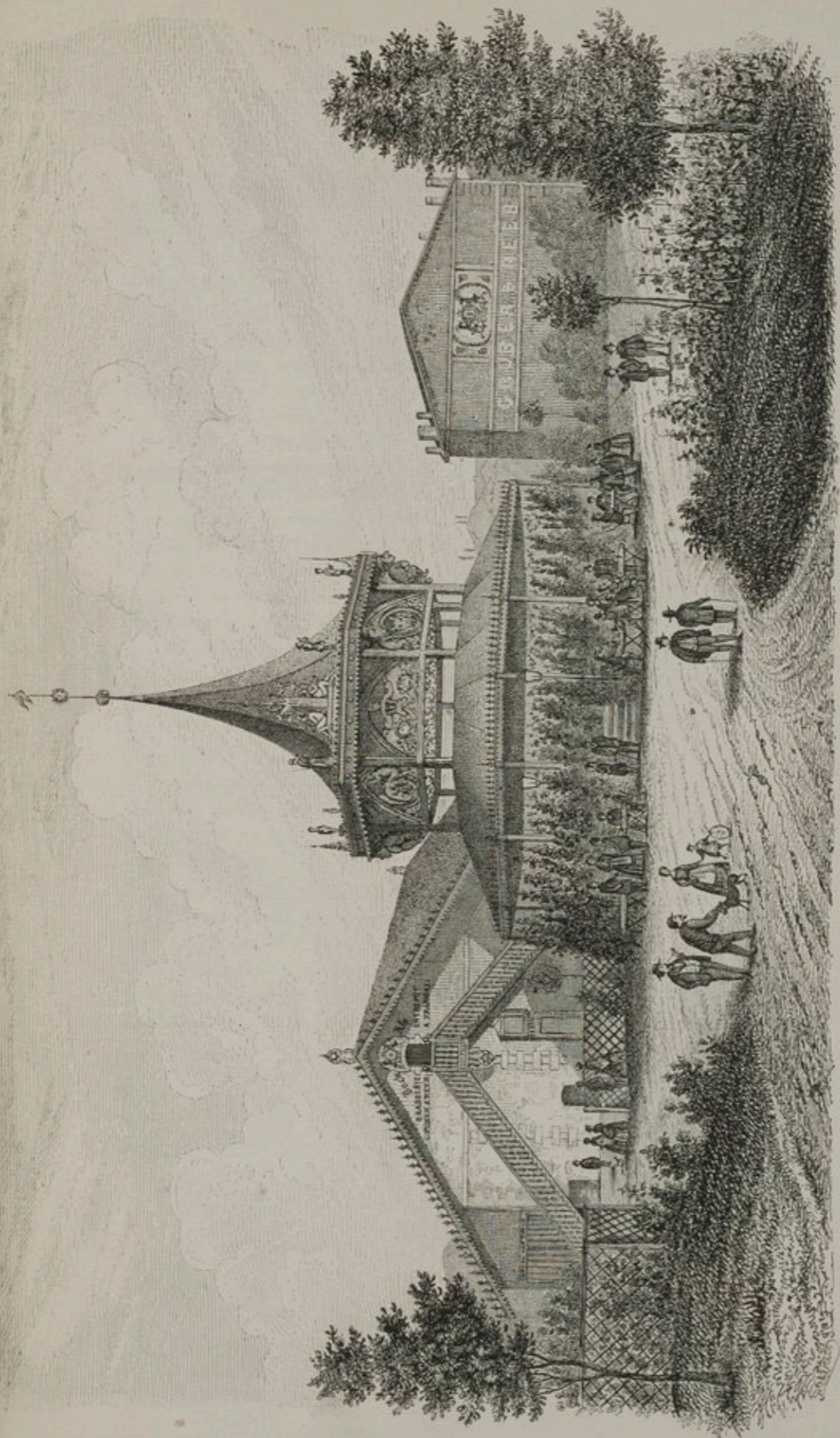
A ce propos, il est opportun de constater que le grand principe de l'association du travail et des capacités est largement appliqué par MM. Gruber et Reeb. Tous les premiers employés ont un intérêt dans l'entreprise, ainsi que les gérans responsables qui sont seuls maîtres dans leurs tavernes.

Quant à la vente, la brasserie Gruber et Reeb livre ses produits directement aux limonadiers et non par voie d'entrepôts qui vendent à leur compte. Ce système est plus avantageux au point de vue commercial, parce que les grosses pertes deviennent insignifiantes par la multiplication des rapports directs de la brasserie avec les maisons de détail.

Aussi les moyens de production de la brasserie actuelle de Kœnigshoffen ne suffisant plus pour répondre aux demandes de sa nombreuse clientèle, les chefs de la maison commencent la construction d'une nouvelle brasserie.

Constatons que MM. Gruber et Reeb ont rencontré chez beaucoup de débitans de bière une ignorance complète des soins que nécessite cette boisson, tant au point de vue de sa pureté que de sa fraîcheur et des conditions hygiéniques dans lesquelles il est nécessaire qu'elle soit vendue.

Pour combattre l'ignorance et la routine et prêcher d'exemple, ils ont créé eux-mêmes des établissemens connus sous le nom de *tavernes alsaciennes* dans les principales villes de France : à Paris, Bordeaux, Marseille, Lyon, Rochefort, même à l'étranger, à Bruxelles, Anvers et Rotterdam, où ils en installent un actuellement.



Gravure sur cuivre en relief (procédé Berger-Levrault).

ENTREPOT ET CAVE GLACIERE DE MM. GRUBER & REEB A BORDEAUX. — REPRESENTANTS: MM. A. FRANCKÉ & BEHM  
(COURS LE ROUZIC A LA BASTIDE)



L'année dernière ils ont été brevetés pour leur système d'installation, tant pour la cave de débit comprenant la robinetterie, le tuyau, la pression, etc., que pour l'installation de leur comptoir.

C'est là en effet tout un ensemble fort ingénieux et dont l'avantage ne peut échapper au consommateur. Qu'on en juge.

Dans toutes les caves de leurs débits, MM. Gruber et Reeb possèdent deux réservoirs à air comprimé. L'un de ces réservoirs est une véritable réserve d'air à trois atmosphères, laquelle peut être pompée en temps perdu et utilisée au moment du service du débit, l'autre réservoir est mis en communication directement avec les tonneaux pour y distribuer la pression.

Ces deux réservoirs sont mis en communication au moyen d'un tuyau passant par le robinet-chevalet qui établit ou intercepte à volonté cette communication. Chacun de ces deux réservoirs indique, au moyen d'un manomètre placé dans le comptoir, le degré de tension de l'air qu'il renferme.

Au moyen de ces deux réservoirs, la bière peut être maintenue à une pression toujours égale, et elle ne subit pas, comme cela arrive souvent et presque partout, des hauts et des bas de pression plusieurs fois dans la journée, ainsi que le choc du coup de piston de la pompe qui se fait sentir directement sur le fût lorsqu'il n'y a qu'un réservoir, et ce choc suffit pour troubler la bière.

L'aspiration à l'air extérieur se fait au moyen d'un tuyau qui part de la soupape d'aspiration pour aller déboucher dans la rue à quelques mètres du sol pour y puiser un air plus pur que l'air vicié et nauséabond du sol des caves que par ignorance on pompe d'ordinaire sur la bière.

Du reste, bien d'autres améliorations ont été introduites dans la manipulation de la bière, par la maison Gruber et Reeb; nous citerons les tuyaux de plomb pour la distribution de l'air sur les tonneaux, remplacés par des tuyaux en étain fin, afin d'éviter l'intoxication par le carbonate de plomb; l'installation d'un vase *collecteur* qui a pour but de recueillir la bière qui, à la suite d'une fermentation violente dans les tonneaux, pourrait être entraînée par l'acide carbonique, l'établissement d'un robinet d'air avec purgeur d'acide carbonique; l'usage des tubes en cristal pour conduire la bière du tonneau au robinet de débit; enfin, la construction d'appareils réfrigérans dans lesquels on utilise l'eau de la glace fondante.



Il nous reste à signaler le comptoir qui fait le complément du système au point de vue spécial du débit de la bière. C'est ce système qui est installé au Havre dans le débit de dégustation de MM. Gruber et Reeb.

Pour cela on a dû construire une cave sur sol dont les murs sont en briques cellulaires afin d'empêcher autant que possible l'échange de température extérieure avec la température intérieure de la cave.

Le plafond est un grand réservoir en tôle de la contenance de 5 mètres dans lequel on entretient constamment la même quantité de glace par des additions successives. Ce réservoir à glace est entouré sur ses côtés, ainsi que sur la partie supérieure, de plus d'un mètre d'épaisseur de sciure de bois.

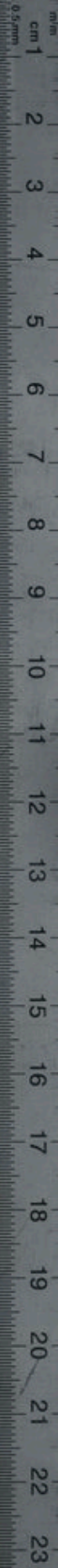
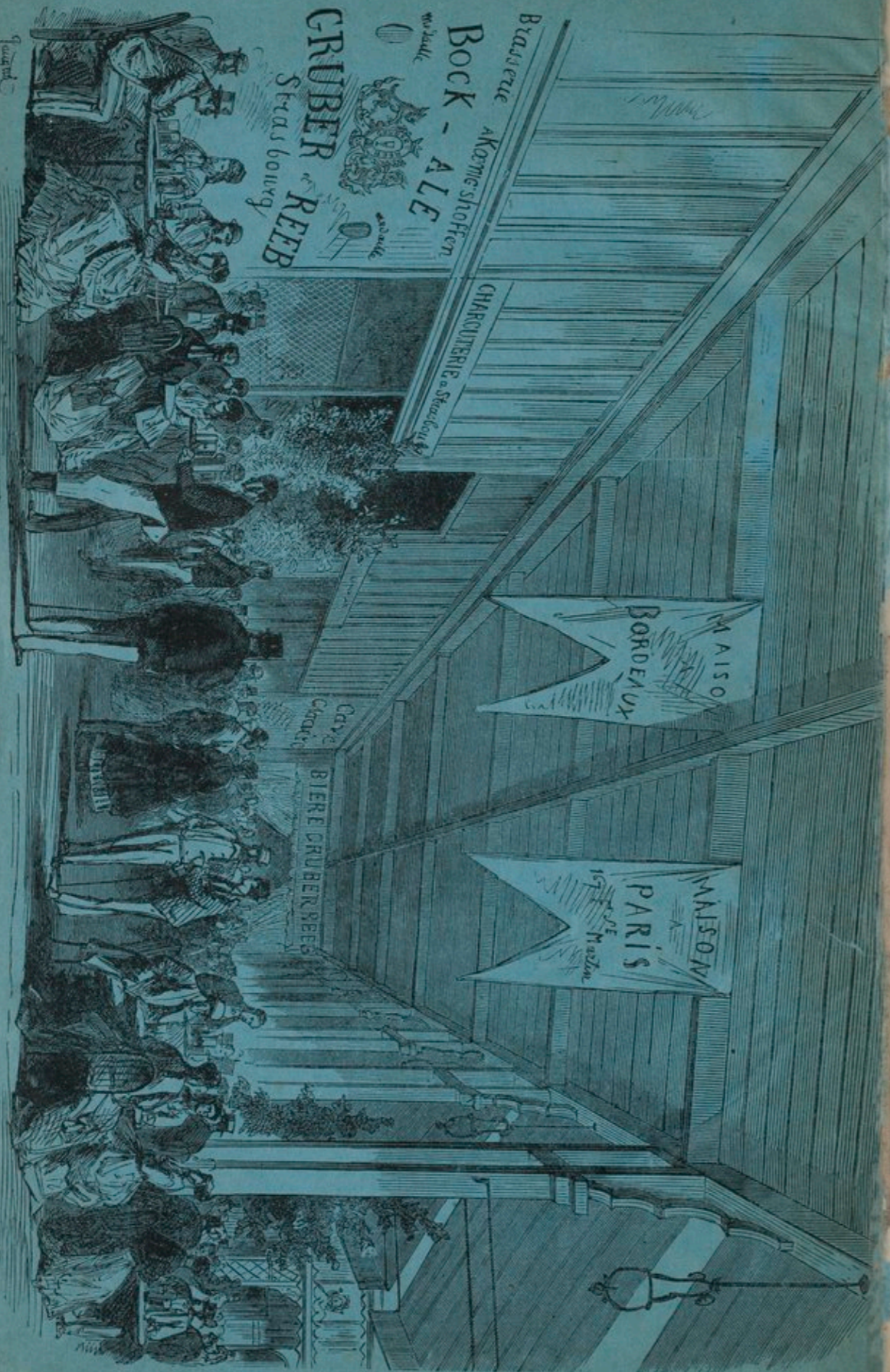
Le réservoir à glace qui forme le plafond et maintient dans la cave une température constante est légèrement incliné d'un côté. A l'extrémité la plus basse il porte un tuyau qui permet l'écoulement de la glace fondante. Cette eau, avant d'arriver au robinet de sortie, passe par un tube en S afin d'empêcher l'air chaud de la salle de pénétrer dans le réservoir à glace. Cette eau elle-même de glace fondante est recueillie dans un bassin au comptoir même et sert de bains froids aux verres de débit. De cette façon on sert aux consommateurs de la bière fraîche dans des verres frais.

Ce sont là des détails, mais leur ensemble constitue le mérite de la bière de MM. Gruber et Reeb qui, privés l'année dernière, à l'Exposition universelle, du droit de débiter leurs produits, ont néanmoins obtenu une médaille d'argent et ont pris cette année comme succès de dégustation, une éclatante revanche à l'Exposition maritime du Havre.

Ajoutons que la brasserie Gruber et Reeb vient d'être l'objet d'une distinction flatteuse et méritée. La Société des sciences industrielles, arts et belles-lettres de Paris, dans sa séance du 9 octobre, a décerné à MM. Gruber et Reeb une médaille d'or *pour les perfectionnements apportés à la brasserie de Kœnigshoffen, ainsi que pour l'excellente et bonne qualité de leurs produits.*

A l'Exposition du Havre la brasserie Gruber et Reeb a obtenu la Médaille d'Or.







7  
9 18



# LA BIÈRE

LA MAISON  
**GRUBER & REEB**  
 DE KENIGSHOFFEN

EXTRAIT

DES

Annales de l'Exposition du Havre

PAR

FÉLIX RIBEYRE

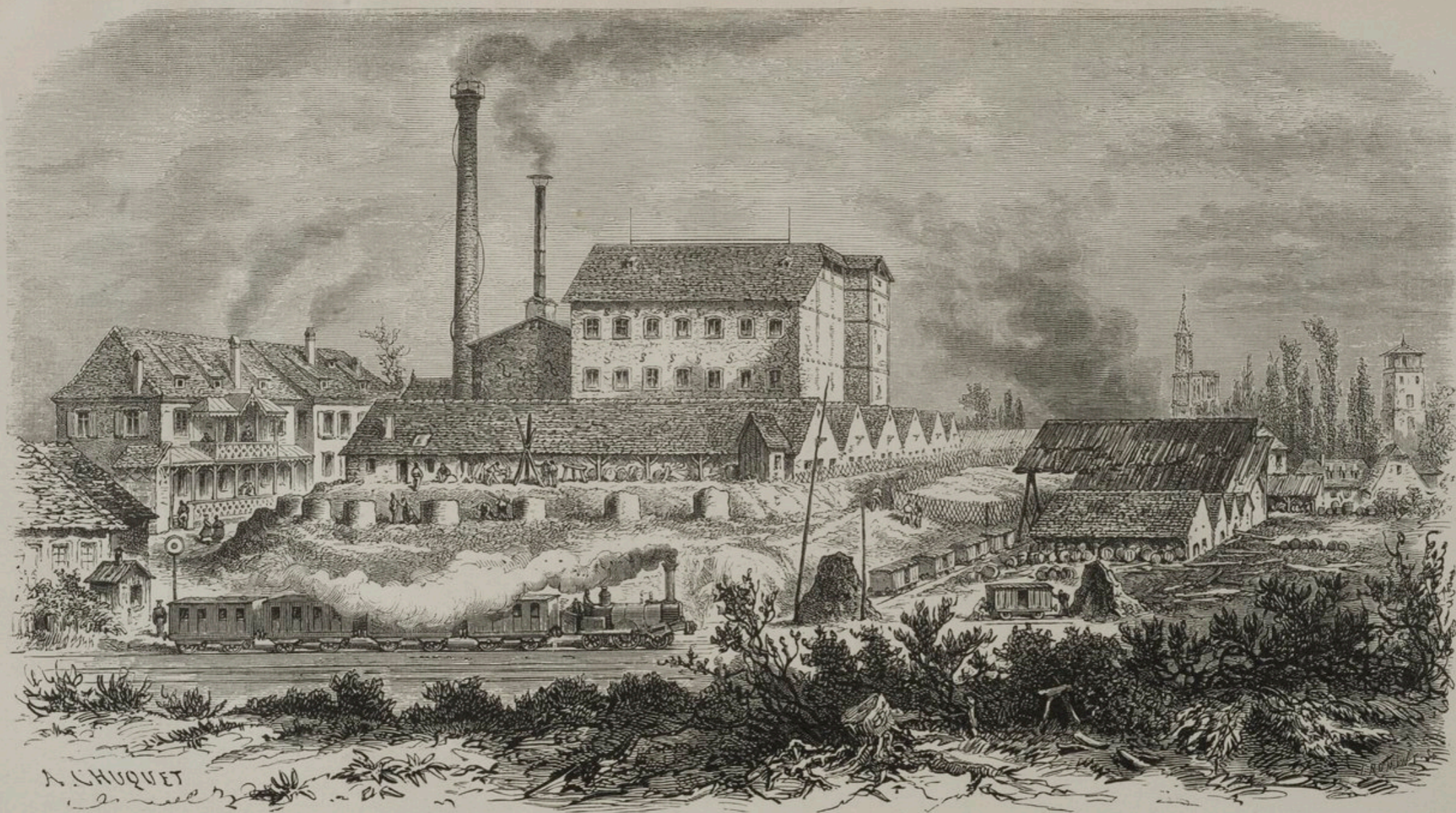
Redacteur en chef du *Courrier du Havre*

HAVRE

IMPRIMERIE CARPENTIER ET C<sup>e</sup>,  
 Rue Beauverger, 2.

1868





BRASSERIE GRUBER & REEB A KÖNIGSHOFFEN - STRASBOURG EN 1869.





Gravure sur cuivre en relief (procédé Berger-Levrault).

ENTREPOT ET CAVE GLACIÈRE DE MM. GRUBER & REEB A BORDEAUX. — REPRÉSENTANTS: MM. A. FRANCKÉ & BÈHM

(COURS LE ROUZIC A LA BASTIDE)



Brasserie A Kœnigshoffen  
BOCK - ALE

medaille



medaille

GRUBER & REEB  
Strasbourg

CHARCUTERIE a Strasbourg

MAISON  
A  
BORDEAUX

MAISON  
A  
PARIS  
167 St Martin

BIERE GRUBER REEB

Cave  
Gruber



Faucher

