

SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA, Margueritte (Algérie)

Jean-Jacques WOHLHÜTER (1853-1910),
président et administrateur délégué

Représentant de la maison Scharrer et fils, de Nuremberg, avec succursale à Strasbourg : marchand de houblon.
Administrateur délégué de la Nouvelle-Gallia (Grande Brasserie)(1890), Paris : voir [encadré](#).
et de la Brasserie l'Algérienne à Oran (1901).

Charles-Frédéric KETTNER (1844-1899),
fondateur et administrateur

Associé-gérant de la maison Scherrer et fils, Strasbourg.
Administrateur délégué de la Nouvelle-Gallia (Grande Brasserie)(1890), Paris.
Président-fondateur de la Brasserie l'Algérienne d'Oran (15 septembre 1898).
Voir [encadré](#).

La Société viticole d'Adelia
(*Affiches de Strasbourg*, 30 novembre 1887)
[traduit du dialecte alsacien par [Peter Seidel](#)]

... On a déjà dit dans cette chronique que l'Algérie, une colonie possédée par la France en Afrique, belle et à certains endroits déserte, est actuellement destinée à fournir trois produits principaux, à savoir des céréales (du blé, de l'orge), du vin et du tabac. Cette fois-ci, on va s'occuper du vin. On a calculé que 5.000 hectares de vignes sont plantés en Afrique. La plupart se trouve naturellement dans la province d'Alger. Dans la province de Constantine, il y a encore de la place pour 20.000 hectares de vignes. Au sujet de la province d'Oran, rien n'est connu mais il existe certainement beaucoup de terrains pour planter des vignes.

Cette année, une seule maison a produit 5.000 hectolitres en Algérie. La firme s'appelle — étant française — Société viticole d'Adelia, par Oued-Zeboudj (Algérie). La société-mère est la maison Scharrer et Fils, d'ici. La firme vend son vin sur demande.

À Strasbourg, déjà plusieurs commandes ont été passées et l'auteur de ces lignes a eu l'occasion de goûter de ce vin le dimanche d'il y a deux semaines. Monsieur L. Wirth de la rue des Serruriers avait invité pour une dégustation. Eh bien ! Le vin — du rouge — est excellent. Mais il ne faut pas en boire de trop : il est plutôt fort. Il a aussi un petit dépôt qui n'est pas désagréable.

Pourquoi l'auteur de ces lignes s'intéresse-t-il au vin d'Algérie ? La raison est toute simple : en 1856, il a planté une douzaine de vignes venant de Schlettstadt dans son jardin en Algérie. Et l'an prochain, trois de ces vignes porteront des raisins. On ne sait pas si ces vignes existent encore. C'était le premier essai avec ses vignes dans ce Gejed où le chroniqueur séjournait à l'époque.

W'r han schon in dere Chronik g'jaat, daß Algerien, die schön, — un an manche Orte au wüest — Kolonie, wo Frankreich in Afrika b'siht, derzue b'stimmt isch, dreij Hauptprodukte ze liefre, nämli Frucht (Weize un Gerst), W'yn un Duwad. D'ismol han m'rs ganz b'sunders mit em W'yn ze thuen. W'r het berecht, daß wirtli in Afrika schon 5000 Hektar mit Rewe angepflanzt sin ; die meiste befinde sich natürli in d'r Provinz Algier. In d'r Provinz vun Constantine isch noch Platz disponibel for 20.000 Hektar Rewe. Vun der Provinz Oran het d'r Chronikschriewer keu genaui Angab ; awer daß noch ziemli viel Terrain dort isch for Rewe, isch sicher. E einzigs Hüs het diß Johr in Algerien

bie 4000 Hektoliter W'yn gemacht. Die Firma heist, wyl ihr Betrieb in Frankreich isch, Société viticole d'Adelia, par Oued-Zeboudj (Algérie) ; awer d'r Hauptsocietär dervun isch s'Hus Scharrer u. Sohn vun hie. Die Firma liefert vun ihrem algerische W'yn uff B'stellung. In Strosburri sin schon verschiedeni Commande gemacht worre, un d'r Schriewer vun dene Zyle het am Sundaas vor 14 Daa Gelejeheit g'het, zuem erste Mol vun dem W'yn ze versueche ; d'r Herr L. Wirth in d'r Schlossergass, het ne nämli zue ere dégustation ingelade. Eh hien ! d'r W'yn — s'isch rother — isch excellent ; awer wenn m'r e Bissel viel dervun dat trinke, dat er eim inhenke, denn er isch ziemli stark. Er het e kleine Bodde-g'schmack, wo awer gar nit unangenehm isch. — Wurum interesset sich d'r Chronikschriewer so for de W'yn us Affrik ? wurd e mancher Leser früje. D'Ursach isch ganz einfach. Er het selwer im Johr 1856 e Duzed Würzling, wo er vun Schlettstadt het kumme lon, in sine Garte in Algerien gepflanzt, un schon im Johr druff sin Trywel an dreij vun dene Stöckle g'hängt. Ob die Rewe noch exestire, weiß er nit. Diß isch d'r erst essai g'sin mit Rewe in d'r Gejed, wo d'r Chronikschriewer sich domols uffg'halte het.

S.A., 1888, au capital de 600.000 fr.

Publicités

(Affiches de Strasbourg, 5 décembre 1888, 15 mars-31 mai 1890)

VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR

VINS DE L'ATLAS

des meilleurs cépages de Bordeaux et de Bourgogne

SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA
Compagnie anonyme au capital de 600.000 fr. — Siège social à Lunéville.

Agence générale, SCHARRER et Fils, à Strasbourg, 3, rue Küss, 3.

LOTÉRIE DE CHARITÉ — 57^e année. 9^e relevé.
(*Affiches de Strasbourg*, 16 janvier 1889)

313 Douze bouteilles château Adélia 1886, de MM. Scharrer et fils, agents généraux de la Société viticole d'Adélia (Algérie).

COMICE AGRICOLE DU HAUT-CHÉLIFF
(*Akhbar*, 1^{er} juillet 1890)

LISTES DES RÉCOMPENSES
du Concours tenu à Affreville, le 23 juin 1890

COMPOSITION DU JURY :
Président d'honneur : M. J. Jourdan, maire et conseiller général à Affreville.
Président : M. A. Durros, président du Comice.

LISTE DES LAURÉATS
1^{re} PARTIE. — PRIX CULTURAUX
2^e catégorie. — Améliorations diverses.
Un diplôme d'honneur à la Compagnie viticole d'Adélia pour la création d'un vignoble de 113 hectares ;
3^e catégorie. — Serviteurs ruraux.
Une mention honorable à M. Jean Muller, contremaître à la Compagnie viticole d'Adélia, 3 ans de services.

3^e partie, — Vins, Eaux-de-vie.
1^{re} catégorie. — Vins rouges.
2^e section de coteaux.
1^{er} prix : Médaille d'argent à M. Ziegler, directeur de la Compagnie viticole d'Adélia ;

CHRONIQUE LOCALE.
(*Affiches de Strasbourg*, 2 juillet 1890)

La Société viticole d'Adélia, en Algérie, une entreprise exclusivement strasbourgeoise et dont MM. Scharrer et fils de notre ville sont les agents généraux, a obtenu au concours agricole du Haut-Chelif (Algérie) un diplôme d'honneur pour la création d'un grand vignoble dans cette contrée et pour son bon entretien, ainsi qu'une première médaille en argent (il n'a pas été décerné de médaille d'or) pour ses vins rouges. C'est la sixième distinction de ce genre qui est décernée à cette Société dans l'espace d'environ deux ans.

SOUSCRIPTION
POUR
LES FÊTES FRANCO-RUSSES

SEPTIÈME LISTE
(*Le Rappel*, 22 octobre 1893)

Souscription faite par un groupe d'aides à la recette de la Banque de France, faisant partie de l'Union mutuelle des aides		35 00
N. T. Fraternité des peuples		5 00
Voriot		5 00
Souscription d'un groupe de patriotes, rue Jacob		12 00
M. et M ^{me} Achille Le Gigan, abonnés du <i>Rappel</i> , et M. Hippolyte Renard, 80, boulevard Diderot		1 50
Dumas, 48, boulevard Magenta, à Asnières (Seine)		1 05
C. J. B., abonné du <i>Rappel</i>		2 00
Société viticole d'Adélia et son personnel		12 80
Jean Lakanal, petit-neveu du conventionnel Lakanal, à Carbonne (Haute-Garonne)		
5 00		
M ^{me} Jean Lakanal		5 00
.....		
Total de la 7 ^e liste		195 00

Chronique agricole
(*La Dépêche algérienne*, 31 octobre 1894)

Nous annonçons, dans une de nos précédentes chroniques, une étude d'ensemble sur les réfrigérants.

À ce sujet, nous avons reçu, depuis quelques jours, plusieurs communications, auxquelles il nous est impossible de répondre en une seule fois.

Parmi les plus intéressantes, se trouve celle de M. Leroux, ingénieur agronome.

Bien que nous soyons obligé d'ajouter quelques restrictions de détail aux idées émises dans cette note, nous croyons devoir la publier intégralement :

Réfrigération des moûts par la même eau qui a servi

En Algérie, comme dans tous les pays chauds, le problème des eaux est certainement le plus difficile à résoudre ; c'est surtout lorsqu'il s'agit de refroidir les mêmes moûts soit avant, soit pendant leur fermentation, à l'aide du concours d'un petit volume d'eau.

Sur 100 exploitations viticoles dans notre colonie africaine, on peut estimer qu'il y en a tout au plus 10 qui sont pourvues d'eau en suffisante quantité pour obtenir une réfrigération suffisante.

Partout, où on rencontre une nappe aquifère suffisamment pourvue d'eau, il est toujours facile de la faire monter à la surface du sol à l'aide d'une noria ou de tout autre appareil.

Les eaux souterraines, en Algérie, varient peu de température. On peut le constater, depuis les bords de la mer jusque sur les Hauts-Plateaux, elles n'accusent que 20 à 17 degrés centigrades, suivant les altitudes.

Pour obtenir une réfrigération normale dans les pays chauds, il faut mettre en œuvre une eau abondante dont la température ne dépasse pas 21 degrés, afin que son effet devienne utile.

*
* * *

La quantité d'eau nécessaire au but cherché est estimée à un litre par minute, pour obtenir l'abaissement de 6 à 7 degrés d'une même quantité de moût porté à une température de 34 degrés, ainsi que l'on pourra s'en rendre compte dans mon grand *Traité pratique sur la vigne et le vin en Algérie*.

Prenons, pour exemple, la réfrigération à faire des moûts provenant d'un vignoble de 25 hectares, situé en plaine, dont la production sera de 2.000 hectolitres de vin.

Si l'exploitation ne possède que 2 litres 1/2 d'eau par minute, soit 150 litres par heure, on ne pourra réfrigérer que la même quantité de moût soit 150 litres par heure x 24 h. = 36 hectolitres. En admettant que les vendanges de cette exploitation se fassent en 20 jours, ou autrement dit 100 hectolitres par 24 heures, on constatera une insuffisance d'eau de 64 hectolitres pour réfrigérer la totalité du moût.

Ainsi qu'on vient de le voir, le vignoble dépourvu d'un volume d'eau assez abondante, ne peut atteindre son but par le procédé ordinaire.

Il était réservé à M. Wohlhüter, l'intelligent [administrateur] délégué de l'importante-société viticole d'Adélia, de combiner et de mettre à profit un système ingénieux, en l'appliquant, cette année, dans son domaine, procédé qui consiste à refroidir l'eau chaude ayant servi à la réfrigération du moût, fût-elle à 32 degrés, jusqu'au point de 14 degrés.

On sait que le moût, pendant sa fermentation, peut atteindre quelquefois une température de 48 à 50 degrés. Heureusement, pour cette année, les fermentations n'ont pas dépassé 39 degrés centigrades : c'est pourquoi les vins sont supérieurs à ceux des années précédentes.

Depuis plusieurs années. M. Wohlhüter m'avait entretenu de son désir d'arriver à réfrigérer ses vins, mais le volume d'eau d'Adélia était insuffisant pour atteindre ce but.

Aussi, ai-je été heureux de recevoir une invitation de notre ami, M. Ziegler, gérant associé du domaine viticole d'Adélia, d'assister aux premières expériences pratiques d'un nouvel appareil de M. Wohlhüter, pour faire de la réfrigération avec la même eau qui a déjà servi... c'est-à-dire avec un volume insignifiant.

*
* * *

L'appareil dont il s'agit est simplement formé d'un assemblage de tringles et montants en fer, représentant un grand bâtis de 7 à 8 mètres de hauteur disposé en 3 étages, où sont disposés des bacs métalliques perforés de petits trous munis de tuyaux d'écoulement.

Au sommet de ce bâtis, on a disposé un réservoir en tôle muni également de tuyaux distributeurs. C'est dans cette cuve que l'eau chaude, ayant servi à la réfrigération, arrive pour se diviser. Cette eau s'écoule en tombant par les tubes, pour se diviser elle même sur une série de branches en bruyère organisées en petits balais verticaux, suspendus en plusieurs sections par étage. L'eau, après s'être écoulée le long des branches, tombe en cascade sur une autre rangée placée en dessous, et ainsi de suite,

jusqu'au premier bac distributeur qui, lui-même, écoule ses eaux par le même système, jusqu'au dernier bac et, de là, dans le grand bac récepteur.

M. Ziegler, qui est un ancien brasseur, a pu manœuvrer facilement, grâce à l'aide de cet appareil, et avec un succès complet dans ses fermentations, en employant le réfrigérant *Vauché*.

Dans sa cave, on ne voit que quelques hommes ; ce n'est plus comme dans l'ancien système, encombrant. On se croirait dans une brasserie. Les opérations se résument en un thermomètre et un pèse-moût.

L'appareil à réfrigérer l'eau est exposé en plein air ; il ne subit qu'une influence relative sous l'action de la grande chaleur, telle que le grand soleil et le fort sirocco, ainsi qu'on va le voir par l'expérience suivante, faite devant moi :

Le 5 octobre courant, à 11 heures du matin, par un soleil marquant 32°, on a continué de lancer de l'eau chaude de réfrigération à 29° dans le bac-réservoir, cette dernière, après son arrivée, est descendue lentement jusqu'au bac-récepteur ; elle n'accusait plus que 13 degrés 1/2.

Le soir du même jour, à 11 heures, la température atmosphérique marquait 23° ; l'eau, après avoir été réfrigérée pendant sa course descendante, ne marquait plus que 12 degrés.

Les résultats indiqués par cette communication nous semblent réellement très intéressants, et sont bien de nature à inspirer confiance aux nombreux viticulteurs ne disposant que d'une faible quantité d'eau pour la réfrigération.

Pourtant, dans le travail de M. Leroux, il s'est glissé une lacune : quel est le volume d'eau perdu, dans chaque opération, par l'évaporation ?

C'est là un point très important, et nous regrettons qu'il n'ait pas été élucidé au cours des expériences d'Adélie.

D'autre part, ce procédé est connu depuis bien des années, et appliqué dans de nombreuses industries. Mais nous nous plaisons à reconnaître qu'il a été ingénieusement perfectionné par M. Wohlhüter, dans son emploi pour la vinification algérienne.

*
* *

Un autre propriétaire du département, M. Dessoliers, a installé un appareil qui, paraît-il, lui donne toute satisfaction. Il a construit, le long des murs de sa cuverie, une cheminée de 6 à 7 mètres de hauteur ; cette cheminée est remplie de briques creuses.

L'eau, échauffée par une première opération de réfrigération des moûts, est pompée et distribuée en pluie au sommet de la cheminée. Un ventilateur, placé dans le bas, entretient un violent courant d'air ; par suite de la porosité de la brique, il se produit une grande évaporation, qui amène le refroidissement cherché.

*
* *

Un de nos amis arrive au même résultat, par un procédé plus simple encore.

Après avoir disposé, en carré, quatre poteaux en bois d'eucalyptus, il remplit l'intervalle compris entre ces quatre piliers fort primitifs, avec des sarments de vigne de la taille précédente.

L'eau, échauffée par les opérations antérieures, était remontée, par la pompe, au sommet de cette pile de fagots, et arrivait à la base, notablement refroidie par le seul fait de l'évaporation.

*

* *

De ces trois procédés, différant entre eux par la construction, mais identiques par les résultats, il semble que le problème de la réfrigération est résolu, même pour ceux des viticulteurs qui disposent d'une faible quantité d'eau.

Mais, le principe admis, il nous manque, pour la mise en pratique, quelques données très importantes,

En admettant que 20 litres d'eau à 20 degré puissent, en une heure, provoquer une réfrigération sensible sur 30 hectolitres de moût ; en admettant de plus, que cette eau, entrée dans l'appareil à 20 degrés, en sorte à 30 degrés (et nous avons constaté qu'elle atteint souvent 34°), quelle est la hauteur, et, par suite, quel serait le prix de revient de l'évaporateur à construire pour ramener ces 20 hectolitres d'eau de 30 à 20°, point initial ?

*
* *

Quand on aura fait, à cette demande, une réponse satisfaisante, la question de la réfrigération sera complètement tranchée ; les propriétaires peu favorisés au point de vue de l'eau pourront envisager sans effroi l'éventualité de hautes températures pendant la vinification.

*
* *

Néanmoins, les expériences se continuent sur les appareils réfrigérants ; sous peu, nous en connaîtront les résultats définitifs. Mais, dès aujourd'hui, nous devons mettre nos lecteurs en garde contre les conclusions, dont l'exactitude n'est rien moins que démontrée.

En effet, les recherches sont faites avec de l'eau chaude à 30 ou 35 degrés, et de l'eau froide à 18 degrés environ. Or, il ne faut pas perdre de vue que le liquide chaud, représentant le moût en fermentation, est actuellement refroidi par le seul fait de sa circulation dans l'air ambiant, qui ne dépasse pas généralement 20 degrés.

La réfrigération s'exerce donc sur un liquide qui, abandonné à lui-même, descendrait, au degré cherché par la seule action de la température extérieure.

Il n'en est, malheureusement, pas ainsi en septembre.

D'autre part, le moût trouve, dans la fermentation, une source de chaleur constante, qui fait défaut à l'eau chaude employée dans l'expérimentation actuelle.

Nous croyons ne tomber dans aucune exagération en estimant que les résultats, obtenus par l'eau chaude, seront faussés dans la proportion de 13 à 20 %.

Il faut aussi tenir compte des erreurs involontaires qui se glissent dans les relevés de température.

Le thermomètre, manié par des mains novices, peut donner les renseignements les plus fantaisistes.

On raconte, à ce sujet, dans les cliniques, la petite anecdote suivante :

Pendant plus de trente ans, un vieux médecin de campagne avait pris la température de ses malades par le procédé rudimentaire qui consiste à poser la main sur le front du patient.

Un beau jour, à la suite, sans doute, de la lecture d'un article énumérant les avantages du thermomètre, le modeste praticien veut faire une concession à l'« esprit nouveau ».

Suivant ponctuellement les indications de son journal, il place le petit appareil sous

l'aisselle d'un client, le laisse plusieurs minutes en place, le retire avec précaution, et...le porte délicatement près de la fenêtre pour y lire plus facilement les hiéroglyphes de la graduation, que ses yeux fatigués déchiffrent péniblement.

Après plusieurs minutes de laborieuses recherches, le brave docteur constatait que le thermomètre marquait exactement la même température qu'au début de l'expérience !

Il resta plus convaincu que jamais de la supériorité des vieilles méthodes sur toutes les prétendues découvertes de la science moderne.

Laboureur.

CHRONIQUE LOCALE ET REGIONALE.
(*L'Oued-Sahel*, 4 avril 1897)

Nous apprenons que l'un de nos concitoyens, M. Verduzier, vient d'être nommé agent général pour l'Algérie de la maison Fruhinsholz, de Nancy.

On sait, que la maison Fruhinsholz est la plus importante maison de tonnellerie du monde entier.

C'est elle qui a fourni les foudres, les cuves et le matériel binaire de la plupart des grands domaines de l'Algérie et de la Tunisie : société viticole d'Adélia, compagnie viticole d'Amourah, Félix Potin à Tunis, vicomte de Saint Foix à Mour-el-Aiti, domaines de la Bridja & Sidi Ferruch et de la Fontaine à la Réghaia, Coulombel à Tipaza, Rivaille frères à Bou-yersen près Marengo, Humbert à Rouïba et enfin Paul Bataille à Bougie, Borel père et Tavel à l'Oued Amizour et Fioro El-Kseur.

Nul doute qu'en choisissant M. Verduzier comme représentant la maison Fruhinsholz ne voie considérablement augmenter son chiffre d'affaires en Algérie, et particulièrement en Kabylie.

Ministère de l'agriculture
Mérite agricole
(*La Dépêche coloniale*, 11 janvier 1898)

Chevaliers

Jean-Jacques Wohlhüter, président de la société viticole d'Adélia (Alger) : a créé une importante exploitation dont 150 hectares de vignobles et 400 hectares de cultures diverses. Auteur de diverses brochures. Nombreuses récompenses.

UNE BRASSERIE À ORAN
(*Le Petit Fanal*, 30 juin 1898)

M. Kettner n'est pas un inconnu pour l'Algérie. Déjà, en 1882, il a créé le beau domaine de la Société viticole d'Adélia, avec ses 120 hectares de vigne, dont il est encore administrateur.

Département d'Alger

BLIDA

(*L'Écho d'Alger*, 15 novembre 1914)

LA CHASSE AUX MAISONS ALLEMANDES. — Suivant ordonnance de M. le Président du Tribunal de Blida et par application du décret du 27 septembre dernier, M. J. Dupuy vient d'être désigné en qualité de séquestre de la Société viticole d'Adélia, qui était un groupement allemand.

CHASSE

(*L'Écho d'Alger*, 11-19 septembre 1918)

La chasse est interdite sur le domaine de la Société viticole d'Adélia. — Garde particulier.

Charles Victor BOURGEOIS (1890-1963), président

Genre de Jean-Jacques Wohlhüter (ci-dessus).

Polytechnicien.

Licencié en droit.

Ingénieur des ponts et chaussées et, simultanément,
président de la Nouvelle-Gallia (Grande Brasserie)(1890), Paris : voir [encadré](#).
de la Brasserie l'Algérienne à Oran (1901).
et de la Société viticole d'Adélia.

MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Liquidation des biens ayant fait l'objet d'une mesure
de séquestre de guerre
(*Le Tell*, 9 mars 1921)

En vertu de la loi du 7 octobre 1919 et en exécution d'une ordonnance rendue par M. le président du tribunal civil de première instance de Blida, en date du 13 janvier 1921.

VENTE

par Adjudication aux Enchères publiques

SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA

Le SAMEDI DIX NEUF MARS 1921, à huit heures trente, dans le local des criées du Tribunal de Blida, sur les diligences et par les soins de M. J. DUPUY, liquidateur, demeurant à Blida, il sera procédé à la vente aux enchères publiques de 367 actions de la SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA, émises au capital de 1.000 francs et 50 parts de fondateurs.

La SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA est une société anonyme, fondée en 1888, au capital de 600.000 fr. ; elle a pour objet l'acquisition et l'exploitation d'immeubles en Algérie et la production et le commerce des vins.

L'actif se compose d'un vaste domaine situé sur le territoire de MARGUERITTE, près Miliana (Alger) et d'une contenance totale de 270 hectares, dont 80hectares en vigne française et 100 hectares de terre de céréales, le reste en bois et friches.

Sur le domaine, il existe un ensemble de constructions à usage de logements, maisons de maîtres, caves, cuveries et dépendances.

L'adjudication aura lieu sur la mise à prix de 1.000 francs par action et par lot de 25, et 200 francs par part de fondateurs en deux lots.

Le cahier des charges est déposé au greffe du Tribunal civil de Blida et au domicile du liquidateur, place Clemenceau, qui pourra fournir tous renseignements, même par correspondance.

Seront exclus les ressortissants allemands ayant cette qualité au 1^{er} août 1914, et n'ayant pas acquis de plein droit la nationalité d'une puissance alliée ou associée, par application du traité de Versailles.

(La Loi, 29 janvier 1926)

Aux termes d'une délibération prise le vingt et un décembre mit neuf cent vingt-cinq, par l'assemblée générale extraordinaire de la Société Viticole d'Adélia, société anonyme, au capital de six cent mille francs, dont une copie a été déposée aux minutes de M^e Rafin, notaire à Paris, le trente et un décembre mil neuf canal vingt-cinq, le siège social qui était à Paris, rue de la Voie-Verte, numéros 16 et 18, a été transféré à partir du vingt et un décembre mil neuf cent vingt-cinq, à Adélia. département d'Alger.

Une copie du procès-verbal a été déposée à chacun des greffes du tribunal de commerce de la Seine et de la Justice de Paix du quatorzième arrondissement de Paris, le vingt-neuf janvier mil neuf cent vingt-six.

Pour extrait et mention :
Rafin

Formations et dissolutions de sociétés
Société viticole d'Adélia

(Le Journal général des travaux publics et du bâtiment, 14 février 1926)

Aux termes d'un acte sous signature privée, en date à Lunéville, du 13 avril 1886, dont l'un des originaux a été annexé à la minute d'un acte de déclaration de souscription et de versement, reçu par M^e Bertrand, notaire à Lunéville, le même jour, il a été établi les statuts d'une société anonyme.

Ces statuts ont été modifiés aux termes d'une délibération prise par l'assemblée générale extraordinaire de la Société, le dix-huit octobre mil huit cent quatre vingt-huit, par une autre assemblée générale extraordinaire, tenue le vingt-six mars mil huit cent quatre-vingt-seize, qui a transféré le siège social de Lunéville à Paris, par une autre assemblée générale extraordinaire, tenue le dix-neuf mars mil huit cent quatre-vingt-dix huit qui a prorogé la durée de la Société au trente et un juillet mil neuf cent soixante-six et une autre le douze avril mil neuf cent quatre.

De ces statuts tels qu'ils sont modifiés par les assemblées ci-dessus énoncées, il est extrait littéralement ce qui suit :

ARTICLE PREMIER

Il est formé entre les sous-signés une société anonyme par actions ayant pour objet l'acquisition et l'exploitation d'immeubles en Algérie, notamment la production et le commerce des vins.

ARTICLE 2.

La raison sociale est SOCIÉTÉ VITICOLE D'ADÉLIA.

ARTICLE 3.

Elle commencera le jour de sa constitution définitive, constatée conformément à la loi, pour finir le trente et un juillet dix-neuf cent soixante-six.

Son existence pourra être prolongée ou réduite dans les cas et de la manière prévus par les présents statuts (voir les articles 48, 49 et 50).

ARTICLE 4.

Le siège social est à Lunéville, rue de la Voie-Verte, n° 16. Il pourra être transféré par décision de l'assemblée générale.

ARTICLE 5.

MM. Chrétien Scharrer et Charles-Frédéric Kettner, seuls propriétaires de la Maison Scharrer et fils, font apport à Société en formation : Société Viticole d'Adélia pour laquelle stipulent et acceptent Messieurs les comparants, la propriété ci-après décrite.

Savoir :

1° Une propriété rurale, sise à Adélia, département d'Alger, sur le territoire de la commune mixte d'Hammam-Rhirah, fraction Herbousse, de la contenance superficielle d'environ deux cent soixante-dix hectares, consistant en diverses constructions, notamment une villa, des bâtiments d'exploitation rurale, écuries, remises, étables, chaix, cour, jardins, environ cent vingt hectares de vignes, le reste en terres, prés, forêts, pâturages, terrains vagues, chemins, etc.

Le tout d'un seul tenant, sauf les routes qui traversent, inscrit sur le plan du commissaire-enquêteur sous le numéro 1.193, exploité et connu jusqu'à ce jour sous la dénomination de « Ferme Scharrer et fils » ;

2° Tout le train de culture attaché à cette ferme, consistant en chevaux, bœufs, mules, moutons, chèvres et vaches, chariots, outils et ustensiles de labour et de culture viticole, pressoirs, foudres, approvisionnements de toute nature, les marchés et créances actives.

L'apport est consenti avec la garantie de droit solidaire entre MM. Scharrer et Kettner, contre toutes dettes privilèges, hypothèques et évictions quelconques.

Il est fait sans garantie pour la contenance indiquée dont le plus ou le moins, la différence fût-elle d'un vingtième et au delà, sera à l'avantage ou à la perte de la Société en formation.

Le présent apport est consenti moyennant le prix de cinq cent cinquante mille francs, pour le montant duquel il sera attribué à MM. Chrétien Scharrer et Charles-Frédéric Kettner cinq cent cinquante actions de mille francs de la Société en formation, entièrement libérées, soit deux cent soixante-quinze à M. Scharrer et deux cent soixante-quinze à M. Charles-Frédéric Kettner.

Il est réservé à MM. Scharrer, Kettner et Wohlhüter, fondateur de la Société, tant pour eux-mêmes que pour leurs enfants, gendres, brus et pour les descendants en ligne directe de tous ces derniers, le droit de séjourner avec leur domesticité dans la villa et de circuler dans les propriétés de la Société.

Les personnes en faveur desquelles cette réserve est ainsi stipulée ne pourront néanmoins en faire usage qu'à la condition d'être elles-mêmes, ou qu'au moins le chef de leur famille soit alors encore actionnaire de la Société.

ARTICLE 6.

Le capital social est de six cent mille francs.

Il ne pourra être augmenté que par une décision de l'assemblée générale, prise conformément aux dispositions de l'article 9 ci-après.

ARTICLE 7.

Le capital social est divisé en six cents actions de mille francs, entièrement libérées et portant les numéros d'ordre 1 à 600.

ARTICLE 8.

Les actions sont nominatives ou au porteur, détachées d'un livre à souche et revêtues des signatures de deux membre du Conseil d'administration.

ARTICLE 9.

Dans le cas où le capital social serait augmenté, les propriétaires ci-dessus nommés des six cents actions primitives ou leurs héritiers en ligne directe auront un droit de préférence pour la souscription, en proportion du nombre d'actions qu'ils posséderont alors.

ARTICLE 16

Le conseil d'administration aura la faculté de contracter des emprunts avec garantie hypothécaire sur les immeubles de la Société jusqu'à concurrence de cent cinquante mille francs sans l'autorisation de l'assemblée générale.

Cette autorisation lui sera nécessaire lorsque l'emprunt ou l'ensemble des emprunts dépassera cent cinquante mille francs.

ARTICLE 17.

Il est créé cent parts de fondateurs, dont cinquante sont attribuées à M. Chrétien Scharrer et cinquante à M. Charles-Frédéric Kettner, en leur qualité de seuls fondateurs de la Société en formation.

ARTICLE 21.

Les parts de fondateurs ne peuvent être transférées qu'à des actionnaires.

Le transfert des parts de fondateurs est soumis aux mêmes formalités que le transfert des actions.

ARTICLE 22.

La Société est administrée par un conseil composé de deux membres au moins et de cinq membres au plus pris parmi les actionnaires élus chaque fois par l'assemblée générale pour une période de six années et rééligibles.

Les administrateurs peuvent choisir parmi eux un directeur ou se substituer un mandataire étranger à la Société et dont ils sont responsables envers elle.

ARTICLE 23.

Chaque administrateur doit être propriétaire de 10 actions.

Ces actions sont affectées en totalité à la garantie de tous les actes de la gestion même de ceux qui seraient exclusivement personnels à l'un des administrateurs.

Elles sont nominatives, inaliénables, frappées d'un timbre indiquant l'inaliénabilité et déposées dans la caisse sociale.

[Articles standards]

.....

ARTICLE 45.

L'excédent, net de tout l'actif sur tout le passif constitue le bénéfice.

Sur le bénéfice net, il est prélevé :

1° Cinq pour cent pour la formation du fonds de réserve légal, jusqu'à ce que ce fonds ait atteint le dixième du capital social et aussitôt qu'il sera redescendu au-dessous de ce taux ;

2° La somme nécessaire au paiement de l'intérêt à cinq pour cent du capital social à titre de premier dividende, en cas d'insuffisance, ce paiement pourra être parfait par prélèvement sur le fonds de réserve.

Le surplus des bénéfices sera réparti comme suit :

Savoir :

Vingt pour cent aux fondateurs.

Jusqu'à dix pour cent à la disposition du Conseil d'administration qui aura à en faire la répartition entre ses collaborateurs, de la manière et dans les proportions qu'il déterminera lui-même chaque année.

Et le solde sera mis à la disposition de l'assemblée générale qui en déterminera l'emploi.

.....

Les administrateurs actuels de la Société sont :

M. Édouard Ehrmann, 4, square Pierre, à Paris ;

M. Victor Bourgeois, 15, rue Joseph-Bara, à Paris ;

M. Jules Renaud, à Adélia (Alger).

Le commissaire aux comptes pour l'exercice courant est :

M. Étienne Jeannin, 38, rue Bezout, à Paris.

Des expéditions de chacun des divers documents énoncés ci-dessus ont été déposés à chacun des greffes du tribunal civil de Blida, le 2 février 1926, et de la Justice de Paix de Miliana, le 5 février 1926.

Pour extrait et mention,
RAFIN.

Au Journal officiel de la République française

MÉRITE AGRICOLE.

(Alger Républicain, 25 mars 1951, p. 2)

Chevaliers

Angeletti Louis, directeur de la société viticole d'Adélia à Margueritte (Alger)

PETITES ANNONCES.

(Alger Républicain, 14 mai 1953)

SOMMES ACHETEURS d'une charrue monosoc d'occasion en bon état pour défoncement de 40 centim. Sté Viticole Adélia, 11, rue Clauzel.
