

CHAPITRE VINGT-UNIÈME.

Une Brasserie.

La brasserie — Malt, bière, fermentation. — Une brasserie moderne. —
Consommation et abus de la bière.

— Avant de vous conduire dans une brasserie, dit Monsieur Desfeuilles, je veux vous donner quelques renseignements au sujet de l'industrie de la brasserie. Les matières premières sont le grain, le seigle, le froment, mais surtout l'orge. La bière n'est autre chose qu'une décoction de grain, mais le grain a subi tout d'abord une modification. Dans le grain il faut qu'il se trouve surtout du sucre. Vous semblez étonnés? Y a-t-il donc du sucre dans le grain? Parfaitement! . . . Un grain de blé contient du sucre ou du moins de la cellulose, qui se change partiellement en sucre au moment où le grain se met à germer. Vous savez ce que c'est que la germination. Une graine, enfouie dans le sol, se met à germer, c'est à dire à vivre. Il se développe une petite plante, avec une racine, une ou deux feuilles, une petite tige, à laquelle se font voir bientôt d'autres petites feuilles. Je disais donc qu'au moment de la germination une partie de la cellulose que contient la graine se change en sucre. C'est ce sucre qu'il faut au brasseur. Il faut donc qu'il fasse germer ses graines d'orge. Et où? Dans le sol? non, cela n'irait pas. Il doit donc avoir recours à un autre moyen pour faire germer les graines. Le brasseur fait donc plonger son orge dans une grande cave, emplie d'eau, et les grains y restent séjourner durant 60 à 120 heures. Ensuite, l'orge est étendue sur un carrelage. Après de 25 à 35 heures, les graines font voir de petites taches blanches : la germination a commencé. De fines petites feuilles apparaissent également aux graines, mais comme celles-ci sont constamment retournées à l'aide d'une fourche, il est impossible aux petites plantes de se développer. Huit jours après, l'orge est placée dans un grenier, chauffé, où il sèche. L'orge est devenue du malt. Le malt passe dans un van, pour y être débarrassé des impuretés et des germes, et finalement on le moud grossièrement. Le malt n'est donc autre chose que du grain, modifié de telle sorte, qu'il puisse se combiner à l'eau. C'est ce qui va se faire à présent.

Le malt est plongé dans une cuve emplie d'eau tiède, que l'on remue constamment. Le malt et l'eau se combinent. On laisse ensuite le mélange reposer durant une heure. Pourquoi? Certaines parties du malt, telles que le sucre et la gomme, doivent être retenues dans le mélange. On en fait donc de même qu'avec du thé. Ce n'est en somme autre chose qu'une infusion que l'on laisse reposer pour la

rendre plus forte. Ensuite l'on y ajoute de l'eau chaude. Et l'on laisse de nouveau reposer le mélange durant quelque temps. Sur le fond de la cuve vient se déposer le résidu, c'est à dire ce qui reste du malt après en avoir retiré le sucre et le gomme. On le donne en nourriture aux bestiaux. Au dessus de ce résidu flotte un liquide clair et transparent.

On le transvase dans une cuve, où on le fait bouillir, tandis qu'on y ajoute du houblon. Cette dernière plante donne de l'arome à la bière. Après avoir bouilli, le liquide est de nouveau transvasé dans des vases où il refroidit, et où le houblon se dépose. Ce liquide, à présent, est la véritable bière. Elle doit encore fermenter. La fermentation lui donne un goût piquant et lui enlève des matières qui le rendraient impure. Le brasseur fait couler la bière dans la cuve à fermentation et y ajoute de la levure. Des bulles d'acide carbonique se font voir et montent à la surface où elles forment un nouvelle levure. Sur le fond de la cuve reste également de la levure. Après la fermentation la bière est mise en tonneaux, qui doivent reposer dans une cave bien fraîche. Le tonneau ne peut encore être fermé entièrement. On ne ferme pas complètement la bonde et par là la levure s'échappe. Et enfin la bière est rendue propre à la consommation.

Il y a en somme trois opérations successives dans la brasserie : 1°. la fabrication du malt; 2°. la brasserie proprement dite; 3°. la fermentation.

Je viens de vous décrire là une brasserie ancienne, comme l'on en voit encore plusieurs à la campagne. La brasserie que nous allons visiter à présent à des appareils plus perfectionnés; plus compliqués aussi, mais vous les comprendrez mieux après ce que je viens de dire. Beaucoup de brasseries ne comportent pas de malterie : elles se fournissent de malt chez les fabricants de ce produit.

* * *

A deux heures nos voyageurs pénétrèrent dans une grande brasserie. Un contre-maître les conduisit. En effet, il n'y avait pas de malterie ici, mais dans les greniers nos amis virent pourtant l'orge qui avait germé, et qui était rendu prête à la fabrication de la bière.

Dans une grande salle ils virent d'énormes cuves.

„Cuve maître” se trouvait inscrit sur la première d'entre elles. Le contre-maître expliquait tout à Monsieur Desfeuilles, qui répétait ces explications à ses petits amis.

„Cette première cuve est celle où se produit la première opération, dont je vous ai parlé, dit Monsieur Desfeuilles. C'est ici que le malt doit s'allier à de l'eau tiède, pour lui céder son sucre, sa gomme etc.

On utilise d'abord de l'eau à 40°, ensuite de l'eau de 15°. Le brasseur agite constamment le mélange avec une sorte de rame. Ici cette opération se fait mécaniquement. Le résidu s'amasse donc au fond de la cuve, le liquide s'éclaircit; cela se fait dans cette cuve qui porte comme inscription le mot „clarification”. J'ai dit ensuite, que le liquide doit être mélangé de houblon; dans cette cuve on bout le liquide en y ajoutant du houblon. On utilise de 250 à 1500 grammes de houblon par hectolitre. L'opération prend environ quatre heures. Ensuite l'on filtre le liquide, pour le débarasser du houblon. Dans les anciennes brasseries l'on fait ensuite couler la bière dans des cuves, pour le refroidissement, on fait passer la bière par l'appareil que l'on nomme réfrigérant Lawrence. Comme vous le voyez, il se compose de deux plaques de cuivre ondulé, entre lesquelles de l'eau circule constamment. La bière passe au-dessus de ces plaques et s'y refroidit considérablement. Allons voir les caves de fermentation à présent !

Dans cette cave se trouvaient d'énormes cuves, emplies de bière en pleine fermentation. De l'écume montait à la surface avec effervescence. Après la fermentation, la mise en tonneaux se fait, de nouveau mécaniquement.

Les visiteurs virent encore comment — l'on nettoie rapidement des tonneaux et bouteilles, et comment l'on remplit automatiquement ces dernières.

Finalement, ils entendirent encore quelques explications au sujet de la bière elle-même.

La bière est une boisson saine, lorsqu'elle est faite de matières pures, mais malheureusement beaucoup de brasseurs utilisent des matières premières qui ne présentant pas les garanties nécessaires.

La Belgique compte beaucoup de brasseries. On y fabrique diverses sortes de bières, telles que le lambic et le faro de Bruxelles, l'orge à Anvers, tandis que Gand, Audenaerde, Diest, Louvain, Hougaerde, Bornhem fabriquent des bières spéciales renommées. Nous exportons également beaucoup de bières, surtout vers l'Angleterre et vers l'Amérique, mais par contre, nous consommons beaucoup de bière importée d'Allemagne (Munich), d'Autriche (Pilsen), d'Angleterre (Stout, Pale-Ale, Porter, etc.)

— Je disais donc que la bière, si elle est pure, est une boisson saine, reprit le négociant en quittant la brasserie. Mais . . . il ne faut en faire qu'une consommation modérée. A vrai dire, l'on boit trop de bière en Belgique. Les Belges consomment par tête 207 litres de bière, les Allemands, réputés grands buveurs de bière, n'en consomment que 124 litres (chiffres de 1898). L'on ne peut donc dire

que le Belge fait un usage modéré de la bière, et cette consommation effrénée du liquide provoque bien des malheurs et bien des misères. Beaucoup de gens y sont asservis. Je connais une contrée où les ouvriers prennent, par dimanche, de 10 à 15 litres de bière. L'argent, si nécessaire aux besoins du ménage, afflue sur le comptoir de l'aubergiste. L'on trébuche, si je puis m'exprimer ainsi, sur les nombreux cabarets. Il y a des hameaux de sept maisons qui comportent quatre cabarets. Je sais des villages où il y a une auberge par vingt ou trente habitants. „Boisson maudite”, s'écrie plus d'une ménagère qui ne trouve pas de pain à donner à ses enfants. Oui, l'abus de la boisson est une véritable gangrène, dans notre pays, et l'on ne saurait assez encourager les ligues, trop peu nombreuses, qui veulent réfréner la consommation.

A. HANS.

A TRAVERS LA BELGIQUE

TROISIÈME PARTIE.

La Moyenne-Belgique. — Tournais et le Tournaisis. — Les
Collines des Flandres. — Les Vallées de la Dendre.
de la Senne, de la Dyle, de la Gèthe, du
Geer et du Démer.



Librairie L. OPDEBEEK
Rue St. Willebrord 47.
ANVERS.