

# DRANKEN

De belangrijkste drank is water, want zelfs als we thee, koffie, fruitsap, wijn of bier drinken, is het toch hoofdzakelijk water dat we drinken.

En toch, hoewel we bereid zijn het belang van het water toe te geven, zouden weinigen onder ons tevreden zijn als ze enkel maar water te drinken kregen, en ongetwijfeld heeft de voorhistorische mens er ook zo over gedacht. Zover de kennis van het verleden reikt, weten we dat de mens andere dranken gemaakt heeft, die aantrekkelijker zijn. Ten minste vijf duizend jaar geleden maakte men al wijn in Egypte, en elders ten oosten van de Middellandse Zee. Het sap werd met blote voeten uit de druiven geperst, om te voorkomen dat de pitten verpletterd zouden worden, en hun bittere smaak zouden afgeven aan het druivensap. Men liet het sap dan gisten, om het vervolgens in grote potten of leren zakken te gieten.

Tegenwoordig maakt men wijn in talrijke landen, o.a. Zuid-Afrika, Australië, Argentinië, Duitsland, Oostenrijk en de USA, maar het gebied van de Middellandse Zee heeft nog steeds de belangrijkste productie. Frankrijk, Italië, Spanje, Algerië en Portugal brengen samen bijna driekwart van de wereldproductie voort, want hun lange ervaring en eeuwenoude traditie spelen een grote rol in de verzorging van de druiven, de bestrijding van de parasieten, alsook in het gisten, mengen, en laten rijpen van de wijn.

Op de bovenste twee platen zien wij enkele van die bewerkingen: links het oogsten, rechts de bereiding van wijn en champagne. De geoogste druiven worden geperst. Het druivensap wordt dan in reusachtige eiken vaten gedaan om te gisten. Ervaren wijnproevers waken erover dat de wijn lang genoeg rijpt.

Bij champagne komt heel wat meer kijken. Zijn sprankelende luchtbellen komen van het natuurlijke koolzuur dat hij bevat. De nieuwe wijn wordt in flessen gedaan (gebotteld), de flessen gekurkt en in een hellende stand gezet, met de kurk naar beneden; de hoek van de helling wordt af en toe vergroot. Na een tijdje zakt het bezinksel op de kurk. Kurk en bezinksel worden dan weggenomen,

en de fles wordt opnieuw tot de rand gevuld. De fles wordt weer afgesloten met een kurk, die nu met ijzerdraad vastgebonden wordt. Champagne moet jaren liggen, voor hij goed is.

Toen de vervoermiddelen ontbraken om grote hoeveelheden verse melk van het platteland naar de steden te brengen, en toen men in noordwest Europa nog niet gemakkelijk aan koffie, thee of cacao kon komen, was bier de belangrijkste drank, niet alleen voor mannen, maar ook voor vrouwen en kinderen. De hoofdbestanddelen zijn gerst, suiker, gist en water. Tegenwoordig gebruikt men gewoonlijk hop om het bier zijn eigen smaak te geven, maar vijf eeuwen geleden, toen men hier nog geen hop kende, gebruikte men hiervoor kruiden, naalden van sommige naaldbomen, en soms boomschors.

De schema's beneden links stellen enkele brouwmethoden voor. De gerst wordt eerst vochtig gemaakt, warm gehouwen, en af en toe omgeroerd om er mout van te maken, dat rijk is aan suiker. Vervolgens wordt het mout in een grote kuip met water gedaan, en geroerd. De vloeistof die men zo bekomt gaat dan naar een andere kuip, en wordt daar verhit. Dan wordt zij gefilterd, en opnieuw gekookt met hop. Daarna voegt men er gist aan toe, waardoor de suiker wordt omgezet in alcohol en koolzuur.

Als we al de dranken konden meten, waarmee men tegenwoordig zijn dorst lest, zouden we waarschijnlijk vaststellen, dat er veel meer thee, koffie, en cacao gedronken wordt dan bier of wijn. En toch kent men in Europa pas sedert lang na de Middeleeuwen thee, getrokken van gedroogde bladeren van een heester, die hoofdzakelijk groeit in Indië, Ceylon en Japan. Koffie gemaakt van bonen van een grote struik, die vooral groeit in Brazilië, Columbië en Mexico, kent men pas sedert de ontdekking van Amerika, en werd pas drie eeuwen geleden populair. Cacao, gemaakt van bonen die vooral in West-Afrika en in de tropische streken van Zuid-Amerika groeien, werd omstreeks dezelfde tijd populair in Europa.

In vele landen van Zuid-Amerika is de nationale drank "maté", die zeer rijk is aan vitaminen.

---

*Boven* : druivenoogst, bewaren en bottelen van wijn en champagne. *Beneden rechts* : hop-oogst, hobbellen en gekiemde gerst, d.i. mout. *Beneden links* : het brouwen van bier.



# Les boissons

Il y a plus de cinq mille ans, le vin était connu en Égypte et à l'est de la Méditerranée. Les raisins étaient foulés avec les pieds nus afin d'éviter d'écraser les pépins qui communiqueraient leur goût amer au jus. Le jus était mis à fermenter. On le versait enfin dans de grandes amphores ou dans des récipients en cuir.

De nombreux pays produisent actuellement du vin, entre autres l'Afrique du Sud, l'Australie, l'Argentine, l'Allemagne, l'Autriche et les États-Unis. Les pays méditerranéens demeurent cependant les plus grands producteurs. La France, l'Italie, l'Espagne, l'Algérie et le Portugal produisent ensemble près des 3/4 de la production mondiale.

Pour obtenir du vin blanc, le raisin vendangé est pressé, le jus placé dans d'énormes cuves où il fermente. Lors de la « vinification en rouge », les raisins rouges sont foulés et jetés dans une cuve, et la cuvée est mise sous le pressoir après fermentation.

La production du champagne est plus compliquée. Il doit son pétilllement au dioxyde de carbone naturel qu'il contient. Le vin nouveau est mis en bouteilles qui sont fermées au moyen d'un bouchon et entreposées, col penché vers le bas. Le degré d'inclinaison est progressivement augmenté. Après un certain temps, un dépôt se forme sur le bouchon. Dépôt et bouchon sont enlevés et la bouteille est à nouveau remplie jusqu'au bord. Elle est refermée et le bouchon est attaché par un fil de fer. Le champagne de qualité doit reposer pendant plusieurs années.

La bière est faite d'orge, de sucre, de levure et d'eau. Le houblon est employé actuellement pour lui donner son goût spécifique. Il y a cinq cents

ans, quand le houblon était encore inconnu dans nos régions, il était fait usage d'épices, des fruits de certains conifères et parfois de l'écorce de certains arbres.

Les schémas du bas, à gauche, représentent quelques étapes du brassage. L'orge est mise à germer, ce qui la transforme en une substance riche en sucre : le malt. Ceci se fait dans une cuve où le mélange est continuellement remué. Après quoi, le malt est réduit en farine et mélangé à de l'eau tiède. Le tout est mis à bouillir dans d'énormes cuves. Le moût est trouble et doit être filtré. On le fait bouillir une seconde fois avec des fleurs de houblon. Après refroidissement, on ajoute la levure, riche en vitamines B. Le sucre se transforme en alcool et en dioxyde de carbone.

La consommation du thé, du café et du cacao est beaucoup plus importante que celle de la bière ou du vin. Cependant, l'usage de ces boissons en France ne date que de la seconde moitié du xvii<sup>e</sup> siècle. Le thé est une infusion des feuilles séchées d'arbustes poussant principalement en Chine, en Inde et à Ceylan. Le café provient des fèves d'un arbuste originaire d'Afrique équatoriale, transporté dans le Yémen (Moka) au xiv<sup>e</sup> ou au xv<sup>e</sup> siècle, et qui pousse surtout au Brésil, en Colombie et au Mexique. Le cacaoyer, originaire d'Amérique centrale, se cultive dans les régions chaudes d'Amérique et s'est acclimaté en Afrique et en Indonésie. Dans de nombreux pays d'Amérique du Sud, on fait des feuilles d'une sorte de houx, le maté, une infusion qui est la boisson nationale.

---

*Haut : scène de vendange : vendangeur vidant sa botte; fabrication et mise en bouteilles du vin et du champagne.*

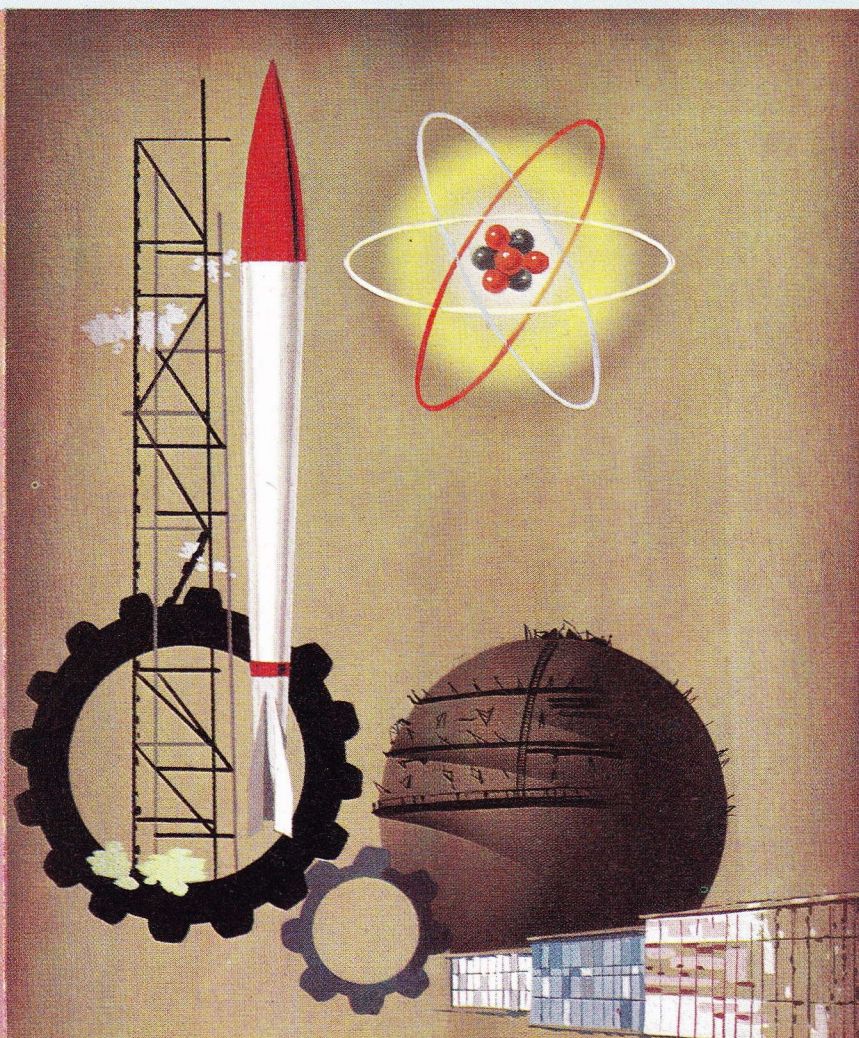
*En bas, à gauche : brassage de la bière.*

*En bas, à droite : cueillette du houblon, fleurs de houblon, orge germée.*

*Globerama*

# LES CONQUÊTES DE LA SCIENCE

HET AVONTUUR VAN MENS EN WETENSCHAP



**CASTERMAN**

**KEURKOOP NEDERLAND**

© ESCO PUBLISHING COMPANY

Le présent ouvrage est publié simultanément en  
français (Casterman, Paris-Tournai)  
allemand (International School, Cologne)  
anglais (Odhams Press, Londres)  
américain (International Graphic Society, New Jersey)  
danois (Skandinavisk Bogforlag, Odense)  
espagnol (Codex, Buenos Aires)  
finlandais (Munksgaard)  
hollandais (Keurkoop, Rotterdam)  
italien (Fratelli Fabbri, Milan)  
portugais (Codex, Buenos Aires)  
suédois (Bernces Förlags, Malmö)

3<sup>e</sup> édition, 1965

**KEURKOOP NEDERLAND**

Art © 1960 by Esco, Anvers

© ESCO PUBLISHING COMPANY

Text © 1963 by Casterman, Paris ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN VOOR ALLE LANDEN

Tous droits de traduction et de reproduction réservés.