

INDIA-PALE ALE.

William Dow & Co. — 3e Echantillon.

Densité avant la distillation.....	1.020
Densité après la distillation.....	0.990
Densité de l'extrait.....	1.030
Alcool 0/0.....	8.6
Matières solides 0/0.....	7.5

INDIA PALE ALE.

Labatt Brothers, C. W. — 1er Echantillon.

Densité avant la distillation.....	1.016
Densité après la distillation.....	0.989
Densité de l'extrait.....	1.027
Alcool 0/0.....	9.00
Matières solides 0/0.....	6.75

INDIA PALE ALE.

Labatt Brothers C. W. — 2e Echantillon.

Densité avant la distillation.....	1.014
Densité après la distillation.....	0.989
Densité de l'extrait.....	1.025
Alcool 0/0.....	9.00
Matières solides.....	6.25

INDIA PALE ALE.

Labatt Brothers C. W. — 3e Echantillon.

Densité avant la distillation.....	1.016
Densité après la distillation.....	0.989
Densité de l'extrait.....	1.027
Alcool 0/0.....	9.00
Matières solides 0/0.....	6.75

Prenant maintenant une moyenne de toutes ces différentes analyses prises trois à trois nous aurons :

Bière de Boswell. — (Québec.)

Densité avant la distillation.....	1.0154
Densité après la distillation.....	0.9895
Densité de l'extrait.....	1.0259
Alcool 0/0.....	8.60
Matières solides 0/0.....	6.43

Bière de McCallum. — (Québec.)

Densité avant la distillation.....	1.02333
Densité après la distillation.....	0.99033
Densité de l'extrait.....	1.03300
Alcool 0/0.....	7.76
Matières solides 0/0.....	8.20

Bière de Dow. — (Montréal.)

Densité avant la distillation.....	1.01893
Densité après la distillation.....	0.98966
Densité de l'extrait.....	1.02926
Alcool 0/0.....	8.53
Matières solides 0/0.....	7.30

Bière de Labatt. — (Prescot, C. W.)

Densité avant la distillation.....	1.01533
Densité après la distillation.....	0.98900
Densité de l'extrait.....	1.02633
Alcool 0/0.....	9.00
Matières solides 0/0.....	6.58

On peut voir par tous ces différents tableaux que la composition de nos bières donne des chiffres qui ne sortent pas des limites que peuvent atteindre les bières à l'état de pureté.

La substance coûteuse qui entre dans la fabrication de la bière étant le houblon, les fraudeurs ont surtout cherché à le remplacer

par des décoctions de substances végétales amères, telles que la chicorée torréfiée, les lichens, les feuilles et l'écorce de buis, les feuilles de menthaire, les fleurs de tilleul, la centaurée, le trèfle d'eau, l'absinthe, la gentiane, les têtes de pavots, le bois de gaïac et le jus de réglisse ou le rob de sureau, pour donner de la couleur ; par la jusquiame, les graines de paradis, la belladone, le datura stramonium, l'arnica, la quassia amara, le coque du Levant, le poivre d'Espagne, les clous de girofle, le pyrèthre, le gingembre, le fiel de bœuf.

Pour donner ensuite à ces mélanges la consistance mucilagineuse, la saveur piquante et la coloration brune qui lui manquent, les fraudeurs y versent de l'eau de chaux y font cuire les débris de veau, de cheval, de mouton, ou bien les différents débris gélatineux et incendiables de la boucherie. En quelques jours la fermentation fait de tout cela quelque chose qui offre l'aspect et jusqu'à un certain point la saveur de la bière véritable. Quelquefois un tonneau de bière forte ou de deuxième trempe est étendu de la moitié ou des deux tiers de son poids d'eau. Avant de livrer à la consommation ce mélange insipide, on a soin pour lui donner du goût d'y ajouter de l'eau-de-vie de grain, de la chaux et une substance quelconque douée d'amertume.

Mais hâtons-nous de le dire, nos bières n'ont pas encore souffert à ce point des mauvais effets de la sophistication. Il est vrai que l'on trouve dans quelques-unes d'entre elles un peu de colle forte, de colle de poisson, quelquefois même un peu de savon. Ces différentes substances sont ajoutées à la bière pour rendre le liquide plus dense et retenir par là même les globules d'acide carbonique qui se forment pendant la fermentation.

Je ne puis terminer cet écrit sans présenter mes remerciements les plus sincères à M. Arthur Duval, élève de l'Université-Laval. Nommé, comme moi, préparateur du cours de chimie ; il a travaillé avec moi, aux différentes analyses dont je publie aujourd'hui le résultat. Qu'il me soit permis de lui témoigner la reconnaissance que je lui ai vouée, pour son active et utile collaboration.

Et maintenant, ami lecteur, je vous fais mes adieux ; je me retire. Puisse cet opuscule atteindre le but que je me suis proposé ; puisse-t-il vous mettre en garde contre les malversations de toute nature.

A. C. P. R. LANDRY,

A. B., Prp. C. C.

Nouvelles des récoltes.

Les nouvelles que nous recevons de toutes parts, s'accordent s'accordent parfaitement avec les renseignements suivants. Pourtant l'avoine fera défaut en quelques endroits. A Ste. Anne, par exemple, elle est échandée, et son produit sera presque nul. Mais en retour tous les autres grains promettent les meilleurs rendements. La Ferme-modèle du Collège, excite, en ce moment, l'admiration de tous les visiteurs.

Ci-suit l'extrait d'une lettre de Ed. Glackemeyer, écuier, N. P. de Québec :

“ La récolte de foin, commencée vers le 15 juillet, s'est achevée vers le 20 de ce mois ; la quantité est indubitablement plus considérable que d'ordinaire et il a été serré dans des conditions favorables. Dans un pays où l'hiver est si long, la récolte du foin est d'une grande importance.