

## LA BIÈRE

La bière est la boisson fermentée qui remplace le vin presque partout où la culture de la vigne n'existe pas. Elle vient après le vin pour le centre et le midi de la France, bien avant lui dans le nord et presque sur le même pied dans l'Est et à Paris.

Des boissons qui entrent dans l'alimentation quotidienne, elle est une des plus importantes. Aussi, comme nous l'avons promis, c'est par elle que nous inaugurons la série de nos entretiens familiers sur l'hygiène des aliments et des boissons.

Pour obtenir de la bonne bière, le talent (la science, pouvons-nous dire) de l'opérateur sont des points essentiels, sans lesquels, avec les meilleures matières premières, on n'arriverait à avoir qu'un produit très inférieur.

Aussi la préparation de cette boisson hygiénique au premier chef, quand elle est bien faite, demande-t-elle de grands soins, de minutieuses précautions, en même temps qu'un choix judicieux de l'orge et du houblon destinés à sa fabrication.

Sans vouloir décrire par le menu la fabrication de la bière, nous dirons sommairement en quoi elle consiste.

Pour avoir une bière de bonne qualité, il faut de l'orge dont les grains soient bien pleins et de la même année, sans cela le maltage ne s'effectuerait pas régulièrement. (Le maltage est l'opération qui consiste à faire germer l'orge). Le froment, le seigle, l'avoine et tous les fruits amylacés peuvent également servir à fabriquer des bières, puisque tous, grâce à leur amidon, ils peuvent former du sucre en présence de la diastase. C'est à l'avoine que certaines bières, comme celle de Louvain, doivent un arôme particulier, et cet arôme variera bien entendu avec chaque substance spéciale qu'on y incorporera.

Le choix du houblon n'a pas une moindre influence sur la qualité de la bière. Le houblon employé ne doit pas être trop vieux, car l'huile essentielle qui se trouve dans cette matière jaune résineuse, qui est à la base des cônes de houblon et leur donne leur odeur spéciale, s'évapore rapidement. Or, c'est cette huile essentielle qui donne à la bière la plus grande partie de son bouquet. La substance amère qui accompagne cette huile s'altère aussi assez vite et ne peut non plus, sans inconvénient, être remplacée par d'autres principes amers.

Enfin, l'eau est un élément non

moins important dans la fabrication de la bière.

Après avoir énuméré, sans nous y arrêter, les différentes opérations qui constituent le maltage, l'empâtage, le houblonnage, la fermentation, nous dirons un mot des diverses variétés de bière, pour en venir rapidement aux propriétés hygiéniques et alimentaires de ce liquide.

En modifiant les différentes phases de la fabrication de la bière, comme aussi en variant les quantités des substances qui entrent dans sa préparation, on obtient autant de bières de qualités spéciales.

C'est ainsi que l'on peut à volonté obtenir une bière pâle ou brune, faible ou forte, mousseuse et tranquille, dextrinée, sucrée ou acide.

Il n'est pas possible, à moins d'écrire un volume d'indiquer, même sommairement, les principales variétés de bières qui existent, les quantités de chaque substance employée pour la fabrication de chacune d'elle, leur composition, etc. Il suffira aux lecteurs de savoir que pour une même quantité de bière (60 hectolitres), certaines qualités exigent jusqu'à 2,200 kil. de malt et 60 kil. de houblon, tandis que d'autres se contentent de 1,100 kil. de malt et de 26 kil. de houblon.

Leur degré d'alcool n'est pas moins variable. De 7° dans le Ale de Londres, de 5½ dans le Ale de Hambourg de 3° dans la bière ordinaire de Bavière, de 2° ½ dans le Faro de Bruxelles, de 2° ¼ dans la bière blanche de Louvain, de 4° dans la bière forte de Lille, de 3° ½ dans la bière blanche de Paris, il est de 5° ½ dans la bière blonde et de 6° ½ dans la bière brune de la Croix de Lorraine.

Les quantités d'extrait sont aussi variables que le degré alcoolique. Le Ale de Londres et de Hambourg en contiennent 6 p. c.; le Porter, 7 p. c.; le Salvator, jusqu'à 12 p. c.; la bière de Bavière, 6½ p. c.; le Faro, 5 p. c.; la bière de Louvain, 5 p. c.; la bière de Strasbourg et de Lille, 4 p. c.; la bière blanche de Paris, 6 p. c.; la bière blonde de la Croix de Lorraine, 7½ p. c.; et la brune 7½ p. c. Le houblon est ce qu'il y a de coûteux dans la bière.

La bière, comme le vin, peut aigrir, filer, moisir. Quand elle a subi une de ces altérations, elle doit être absolument rejetée de la consommation.

(à suivre.)

**Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.**

## REVUE COMMERCIALE

## ET FINANCIÈRE

MONTRÉAL, 9 novembre 1893.

## FINANCES.

Un événement politique vient de donner une autre tournure au marché financier des Etats-Unis. Les élections qui ont eu lieu le 6 courant dans la plupart des Etats de l'Ouest et dans quelques-uns de ceux de l'Est ont donné la victoire aux républicains. Le résultat intrinsèque de ces élections ne change rien à la position actuelle des partis, mais il indique—ou du moins on l'interprète comme indiquant une menace contre l'administration démocrate, si elle voulait modifier le tarif dans le sens du libre échange.

Se basant sur l'impression que ces élections ont dû créer sur l'esprit des chefs du parti démocrate à partir du président, M. Cleveland, les financiers ont tiré la conclusion qu'il ne serait pas apporté, pour le moment, de changement radical à la politique protectionniste et ils y voient une meilleure perspective pour l'industrie américaine. La crise industrielle due en grande partie à la crise financière, avait aussi son facteur propre : la crainte d'une révision du tarif. Si les industriels reprennent confiance, avec le marché monétaire rétabli, les affaires pourront reprendre et revenir graduellement vers la prospérité.

Londres paraît de cet avis, car il achète des valeurs américaines. Les bourses de New-York, de Boston, de Philadelphie, se sont aussi mises à monter, et le mouvement ascensionnel des cours paraît avoir une force considérable.

Les fonds à New-York sont maintenant facilement accessibles; les prêts à demande sont à 1½ p. c.

A Londres, les capitaux hors banque sont encore chers, mais un peu meilleur marché que la semaine dernière. On les cote à 2½ p. c. pour les avances à terme de 1 à 4 mois. Le taux de la banque est toujours 3 p. c.

A Montréal les capitalistes et les institutions de crédit font des avances sur garantie de titres à 6 p. c. A Toronto, le taux est de 7 p. c. L'escompte commercial reste au taux régulier de 7 p. c.

D'après le rapport de la Clearing House, le mouvement des fonds à Montréal pendant la semaine dernière a été inférieur de \$300,000 à celui de 1892, de \$350,000 à celui de 1890 et supérieur de \$300,000 à celui de 1891.

Le change sur Londres s'est raffermi un peu.

Les banques vendent leurs traites à 60 jours à une prime de 8½ à 8½ et leurs traites à demande de 9 3/16 à 9½. La prime sur les transferts par le câble est de 9½. Les traites à vue sur New-York se vendent de ¼ à ¼ de prime. Les francs valaient hier à New-York 5.23½ pour papier long et 5.20 pour papier court.

La bourse a été plus ferme hier et aujourd'hui, en sympathie avec les bourses étrangères et les cours de la plupart des valeurs sont en hausse. La banque de Montréal a fait 222; la banque des Marchands 155; la banque Molson 153, et la banque du Commerce 139.

Les banques canadiennes sont cotées en clôture comme suit :