

Un élève. — A quoi cela ressemble-t-il ?

Le maître. — C'est une plante grimpanche au feuillage très vert, touffu et découpé, que l'on fait monter sur des perches plantées en terre, comme les pois, les haricots, etc.; mais les perches doivent être beaucoup plus hautes.

Voyons, maintenant, comment la bière se fabrique.

On fait d'abord germer l'orge, qui prend alors le nom de *malt*.

Vous savez que les graines sèches se conservent indéfiniment, mais que, mises en terre, elles germent sous l'influence de l'humidité du sol et de la chaleur du soleil? — Eh bien! on imite les procédés naturels.

On mouille l'orge dans des cuves ou *tourailles* où on la couvre d'eau. Quand la graine est gonflée, on l'étend dans des caves dallées, appelées *germoirs*, où la température est élevée entre 10 et 20°, suivant les pays.

Au bout de 15 jours, en moyenne, l'orge, que l'on a eu soin de retourner pour l'empêcher de pourrir, — a germé; on voit sortir des petits fils ou *tigelles* qui annoncent l'éclosion de la petite plante. (Faire la figure au tableau ou montrer une image, si c'est possible.) — La graine alors a une saveur sucrée.

Il faut arrêter la germination, car le sucre serait absorbé par la plante: on la tue en faisant sécher l'orge, que l'on porte dans des *séchoirs* ouverts à l'air libre (ou dans des étuves chauffées).

Le grain, séché, est criblé, vanné pour enlever les petites racines qui s'étaient formées, et moulu grossièrement. C'est alors qu'il est bon à être brassé, et que la fabrication de la bière se rapproche de celle des autres boissons. — On fait tremper le malt dans de l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau ait entraîné tout le sucre. Pour cela, on agite fortement le mélange dans la cuve: c'est ce qu'on appelle *brasser*.

Comment appelle-t-on celui qui fabrique la bière?

Quelques élèves. — Un *brasseur*.

Le maître. — C'est bien. — Pourriez-vous me dire aussi comment se nomme l'endroit où l'on fabrique la bière?

Les élèves. — Une *brasserie*.

Un maître. — Très bien; on donne aussi le nom de brasserie à l'établissement où se vend, où se débite la bière.

Pour enlever tout le sucre, on brasse successivement le moût dans plusieurs eaux que l'on réunit ensuite. On a, à ce moment, le liquide sucré auquel il reste à donner de la saveur.

Pour cela, on le fait arriver dans une chaudière, on ajoute les cônes du houblon et on fait bouillir le mélange. Le houblon lui donne la saveur amère que l'on remarque dans la bière, et il n'y a plus qu'à faire fermenter.

Que va produire la fermentation? — C'est comme pour le vin, le cidre.

Quelques élèves. — De l'alcool.

Le maître. — Que l'on appelle ordinairement eau-de-vie, esprit de vin; — mais dans la bière, comme dans le cidre, il s'en produit peu ordinairement. — Le liquide est refroidi, puis on ajoute une substance qui a la propriété de produire la fermentation et que l'on appelle *levûre*

de bière. C'est une sorte de pâte formée de très petits champignons analogues à des moisissures. Elle se développera seule dans le liquide, mais trop lentement; c'est ce qui fait qu'on en tient en réserve une certaine quantité qui provient des opérations précédentes, pour l'ajouter dans la cuve.

Comme pour le vin, la *fermentation* est d'abord *tumultueuse*: le liquide bouillonne et se couvre de mousse; — puis quand la fermentation est devenue plus lente, on soutire la bière pour la mettre en tonneaux; c'est là qu'elle continue à fermenter: c'est ce qui la rend mousseuse. Elle peut alors être clarifiée avec de la *colle de poisson*, comme le vin, et livrée à la consommation.

Pour la bière à conserver en cave ou *bière de conserve*, on ralentit la fermentation, qui ne s'opère que lentement et dure des semaines: on a alors des *bières fortes*, généralement plus toniques.

Dans les différents pays à bière, la méthode de fabrication subit des modifications qui font varier la nature du produit.

L. R. L.

DICTÉES D'ORTHOGRAPHE USUELLE.

I. LE PARCAGE.

Le parcage consiste dans le séjour des moutons ou des autres animaux dans une enceinte fermée de barrières mobiles et appelée parc, où ils passent la nuit. Un excellent moyen de multiplier les bons effets du parcage et d'en abrégier la durée, c'est de faire consommer les fourrages sur place, ou de nourrir les animaux dans le parc, en leur distribuant leur nourriture dans des *râteliers* (1) ou des *auges* (2) mobiles. Toutes les *déjections* (3) profitent ainsi au terrain, qui se trouve avoir reçu bien *plus tôt* (4) la dose d'*engrais* (5) qu'on veut donner. Lorsque la place où ont parqué les animaux est engraisée, on porte le parc plus loin, et l'on continue ainsi jusqu'à ce que le champ entier ait été parqué. Les agriculteurs soigneux ne manquent pas de donner le parcage dans le sens où la terre doit être labourée, afin que le *labour* (6) suive le parcage aussi immédiatement que possible, pour que les sucs nourriciers dont il enrichit le sol ne soient pas desséchés par le soleil ou les vents, ou entraînés par les pluies, et soient au contraire, le plus tôt possible *incorporés* (7) à la terre par un labour *superficiel* (8).

EXPLICATIONS.

1. *Râtelier*, s. m., sorte d'échelle attachée au-dessus de la mangeoire pour contenir le foin, la paille que mangent les chevaux, les bœufs, etc.; au figuré, les deux rangées de dents: il a un bon râtelier (expression familière). — Mots de la même famille: *râteau* (latin *rastellum*), s. m., *râtelage*, s. m., action de râtelier; — *râtelée*, s. f., ce que l'on ramasse en un seul coup de râteau; — *dire sa râtelée*, vieille expression: dire tout ce que l'on sait; — *râtelier*, verbe actif ou transitif, nettoyer, amasser avec le râteau; au figuré: