

mout que trop petit. Lorsque la quantité convenable d'eau s'y trouve, brassez encore le malt. Couvrez la cuve matière de poches ou de quelque chose qui fera la même affaire, et laissez alors la matière reposer pendant deux heures, après quoi vous faites passer le mout. Maintenant rappelez-vous que la cuve-matière se trouve sur tabourets, chevalets ou autre chose qui vous permettra de placer dessous la cuve basse dont il a été question plus haut, pour recevoir le mout à mesure qu'on le fait passer par le trou sus-mentionné. Dès qu'elle est bien placée vous faites partir le moût en enlevant le bâton, qui bouche ce trou. Mais ce bâton, dont 6 à 8 pouces se trouvent dans le trou doit être enlevé peu à peu ; on laisse aller le mout doucement afin de retenir le sédiment ou ce qui reste au fond ; de sorte qu'il est quelquefois nécessaire de tenir le bâton en haut au point que vous voulez qu'il soit soulevé et où vous voulez l'arrêter pour le moment. En prenant un morceau de frêne ou de noisetier qui est un ou deux pieds plus large que n'est votre cuve-matière en haut, vous le fendez, l'attachez bien des deux bouts et le placez sur la cuve. Vous ouvrez la fente au milieu et y mettez le grand bâton de la cuve-matière ; et lorsque vous le soulevez, ce bout fendu le retiendra à telle hauteur qu'il vous plaira.

Après avoir enlevé le mout de la forte bière vous mettez de l'eau dans la cuve matière pour la petite bière. Mais suivons Cobbett et voyons ce qu'il y a à faire avec la première pour la mettre en baril et l'encaver. Après cela on parlera de la petite bière. A mesure que votre mout descend dans la cuve basse, vous le mettez dans la cuve-guilloire où il reste jusqu'à ce que votre chaudière puisse le recevoir. Dès qu'elle est vide, vous y mettez le mout et après cela une livre et demie de bon houblon, bien frotté et séparé en l'y mettant. Vous faites ensuite bouillir le tout pendant une bonne heure brusquement, sans couvercle : une heure et demie ne font pas de mal. Cela fait, éteignez votre feu et mettez la liqueur dans les rafraichissoirs mais sans le houblon, que vous aurez retiré en passant la liqueur à travers un couloir—un petit panier de drap ou d'osier vaut le mieux. Vos rafraichissoirs se trouvent dans une bonne place en dedans ou en dehors de l'édifice, comme cela vous arrange le mieux. Quelques bâtons placés sur un des rafraichissoirs reçoivent le panier ou couloir, dans lequel vous versez le houblon et tout ce qui retiendra celui-là. De cette manière vous procédez d'un rafraichissoir à l'autre. Si votre liqueur est plus profonde dans l'un que dans l'autre, vous changerez vos travaux de sorte à distribuer la liqueur de manière qu'elle refroidisse également dans chacun.

La liqueur parvient à un autre degré dans la cuve-guilloire, où elle doit fermenter. Le point le plus important dans cette opération c'est de connaître le degré convenable de chaleur que doit avoir la liqueur, lorsqu'on veut qu'elle fermente. Soixante dix degrés, voilà le degré convenable ; mais ne voilà-t-il pas encore l'histoire du thermomètre ! Eh bien ! dans cette occasion tout le monde a le thermomètre dans la main. Plongez un doigt dans la liqueur : si elle est justement chaude, doucement tiède, point de chaleur—voilà ce qu'il faut. Un peu d'expérience et on est bientôt parfait en cela. Dès que la liqueur est à ce degré de chaleur ou à peu près de même (car elle refroidira en la transvasant), mettez-la dans la cuve-guilloire. Elle contient 30 gallons et un vieux tonneau un

peu plus grand, dont on a ôté la tête fait très bien, quoiqu'aucun vase, cuve, baril de cette capacité, étant profond en raison de sa largeur puisse servir. La liqueur y étant vous y ajouterez environ une demi-pinte de bonne levure, après l'avoir d'abord mêlée dans un vase de la contenance d'un gallon avec la liqueur et une poignée de fleur de froment ou de seigle. Après que vous l'aurez jetée dans la cuve-guilloire, vous agitez bien toute la masse avec une grande cuiller de bois, jusqu'à ce que la liqueur et la levure soient bien incorporées. Couvrez ensuite votre cuve-guilloire d'une ou de deux poches ou de quelque chose qui fera la même chose.

Nous sommes à la fin parvenus au dernier degré, la tonne ou le baril. Cependant voyons d'abord où nous mettrons la cuve-guilloire. L'endroit ne doit être ni trop froid ni trop chaud. L'air ne devrait y avoir qu'une chaleur de 55 degrés. En été l'endroit doit-être frais et chaud en hiver. S'il fait un temps bien froid, on mettra quelques couvertes ou poches autour de cette cuve pendant que la bière y fermentera. En 6 ou 8 heures l'écume montera sur la liqueur, et continuera de monter plus ou moins vite pendant 48 heures. Mais le temps de la fermentation dépend de plusieurs circonstances, de sorte qu'on ne peut pas exactement l'assigner. On fait mieux d'ôter l'écume, qui en effet est de la levure, au bout de 24 heures avec un écumeur ordinaire et on la met dans un vaisseau ; au bout de 12 heures on l'enlève encore et ainsi de suite jusqu'à ce que la fermentation cesse et ne soulève plus de levure. Alors la bière est faite et si elle (la bière forte ou l'ale) est tout à fait refroidie, mettez-la en baril moyennant un entonnoir. Si elle n'est pas froide elle aura un goût rance et désagréable. Quand au baril il faut qu'il soit sain et doux. Le baril bombé est moins avantageux que celui qui est tout rond, car avec le premier il reste toujours un vide qui, admettant l'air, rend la bière fade. Il faut surtout pour ces sortes de barils une attention toute particulière pour les mettre à plomb, pendant que l'œil le moins exercé découvre sur le champ si l'autre espèce de baril l'est ou ne l'est pas. Le baril doit être placé sur un chantier avec des jambes d'un pied de long. Vous descendrez votre bière en seaux, que vous videz dans l'entonnoir. Penchez le baril un peu sur un côté si vous l'emplissez ; car la bière fermentera encore ici et du levain sortira par le trou du bondon et peut dans cette position du baril descendre d'un côté dans un vaisseau qu'on a placé dessous. Cette seconde fermentation peut durer quelques jours. En mettant la bière en baril gardez un gallon ou deux pour remplir le vide produit par la levure. Enfin lorsque la fermentation a entièrement cessé, mettez la tonne ou le baril à plomb, mettez-y une poignée de houblon frais, achevez de remplir entièrement le baril, mettez-y le bondon entouré d'un morceau de linge grossier ; faites-le entrer à force de coups de marteau et mettez dessus un sac rempli de sable, de sorte qu'il couvre parfaitement le bondon. Le temps que vous laisserez la bière avant de vous en servir dépend de votre goût ; mais une bière faite de même peut se conserver bien longtemps. Lorsque votre baril est vide, bouchez-le bien pour que l'air n'y pénètre pas, autrement il moisira et ne vaudra plus rien pour y mettre la bière. Avant de vous en servir de nouveau, versez le fond et remuez-le plusieurs fois avec de l'eau chaude, mettez-y des pierres ou une chaîne avec