

ici qu'en Angleterre cependant la même quantité de lait produira la même quantité de viande ici comme en Angleterre, si les vœux sont convenablement traités. Je ne doute nullement que le lait des vaches canadiennes tenues en bon pâturage, serait tout aussi riche que celui des vaches anglaises, si seulement nous pouvions avoir ces bons pâturages pendant l'été.

## CONSERVATION DU HOUBLON,

PAR M. LE PROF. DALLING.

Tout le monde sait le rôle important que joue le houblon dans la fabrication de la bière, boisson dont l'usage semble se répandre de plus en plus, et l'influence prépondérante que cette substance exerce sur la saveur, la qualité et la conservation de cette boisson ; mais on même temps personne n'ignore que, jusqu'à ce jour, on n'a pas trouvé de procédé satisfaisant pour conserver ce houblon pendant longtemps dans son état d'intégrité et avec toutes les propriétés qu'il possède dans les premiers mois qui suivent sa récolte. C'est précisément à l'époque où le houblon, par les parties efficaces qu'il renferme, c'est-à-dire par ses matières résineuses et son huile aromatique, serait le plus utile pour la conservation de la bière, ou en été, qu'il a déjà éprouvé dans le mode de conservation actuel des altérations sensibles. Son huile aromatique, qui favorise le mélange de ses parties résineuses dans le moult en ébullition, est déjà en partie évaporée et en partie passée à l'état résinoïde ; il n'en entre donc pas une aussi grande quantité, à poids égal de houblon, dans les moutts et la bière ; d'où il résulte que celle fabriquée en été, et arrivée en août et septembre à l'état potable, devient bien plutôt acide que celle préparée dans les autres mois de l'année ; et bien qu'aux époques chaudes de l'année il y ait encore d'autres causes qui agissent d'une manière défavorable sur la conservation de la bière, telle, par exemple, qu'un refroidissement imparfait dans les bacs, une fermentation opérée à une température trop élevée, une chaleur trop considérable dans les celliers, etc., toujours est-il certain qu'une bière préparée avec de bon houblon bien conservé passera moins faci-

lement à l'acide, dans les mêmes circonstances, que celle qui aura été faite avec de vieux houblons ou des houblons de qualité inférieure.

Parmi tous les moyens proposés et mis en pratique, la compression sous le plus petit volume possible du houblon est celui qui a donné les meilleurs résultats pour le conserver pendant longtemps en bon état. Mais quand on songe qu'à cet effet il faut, pour que le houblon ne contracte pas de moisissure, le faire sécher complètement tant à l'air que sur des tourailles ou dans des chambres chauffées, et même presque le torrifier, il est facile de comprendre que, par ce mode de traitement, une certaine portion des parties utiles qui le composent doivent, pendant cette préparation ou à la presse, se dissiper, ou du moins éprouver des altérations notables, et que par ce moyen de conservation le houblon doit, en dernière analyse, être d'autant plus mauvais qu'on l'a conservé pendant plus longtemps.

Ainsi, jusqu'à présent, on ne connaissait pas de moyen de conservation pour le houblon préférable à la compression. Une méthode qui aurait pour but non-seulement de conserver à cette substance toute son activité et ses propriétés utiles, mais encore qui resserrerait dans des limites plus étroites les énormes variations qu'elle éprouve dans ses prix, en permettant de l'emmagasiner quand elle serait à bas prix, serait donc d'un grand intérêt pour la fabrication économique de la bière, ainsi que pour tous les consommateurs de cette boisson. La méthode qui remplit ce double but a été, je crois, découverte en 1847 par M. F. Rietsch, et voici en quoi elle consiste :

Le houblon, soit aussitôt après sa récolte, soit dans les premiers mois qui lui succèdent, est mélangé à un extrait de malt de céréales, que l'inventeur prépare d'une manière qui lui est propre, puis séché et introduit dans des caisses ou des barils, dans lesquels il est amené par la pression à un volume beaucoup moindre ; au moyen de quoi il est préservé pendant longtemps de toute altération et du contact pernicieux de l'air atmosphérique par l'extrait de malt qui l'environne en quelque sorte de toute part, et s'oppose d'ailleurs tant à l'évapo-