

duit un fruit en cônes allongés dont les écailles ont à leur base chacune une poussière jaune ayant une saveur amère particulière, qui forme la partie active du houblon dans la bière. Si lors de la récolte on y mêle beaucoup de feuilles et de bouts de branches, on augmente le poids, mais la bière sera mauvaise, avis à celui qui veut en acheter—s'il y en a trop toute la bière peut être gâtée. Voici les signes d'un bon houblon : point de couleur brune, ce n'est que du houblon gâté sur le champ qui l'a ; sa couleur est entre le vert et le jaune ; frotté entre les doigts il est visqueux ; odeur vive et agréable. Voici un autre moyen de découvrir la bonne qualité du houblon : écrasez-le fortement dans la paume de la main ; s'il est de bonne qualité, vous appercevrez une substance huileuse ou résineuse, accompagnée d'une odeur des plus vives. Par le frottement il se produira une certaine quantité de poussière d'un beau jaune. En ouvrant une montre de houblon on y trouve une grande quantité de graines de la couleur d'un beau vert olive. Lorsque ces graines sont petites, ridées et leurs enveloppes sans saveur aromatique, le houblon a été cueilli trop tôt ; si sa couleur est d'un brun sombre, il l'a été trop tard. Le houblon trop vieux perd dès les premières années un cinquième de sa force et plus en raison de son âge. Cobbett cependant prétend le contraire, quoiqu'en disent les bons brasseurs. Si le houblon est bon une livre suffira pour un minot de malt ; mais tout dépend de l'espace de temps qu'on veut garder la bière et de la saison dans laquelle on la fait. La bière qui doit être longtemps conservée, ou qui est faite par une saison chaude, doit avoir une bonne livre et même un peu plus par minot de malt ; pendant que dans les circonstances contraires la moitié peut souvent suffire.

L'eau doit-être douce ; celle des rivières et des ruisseaux est la meilleure. L'eau de pluie qui vient de tomber est bonne aussi ; mais l'eau des citernes, des étangs rend la bière fade, et l'eau dure des puits ne vaut rien du tout : elle n'extrait pas assez les parties sucrées du malt ni l'amer du houblon ; elle empêche la fermentation, ce qui prouve qu'elle ne vaut rien à cet effet.

Cobbett a bien raison de dire qu'il y a deux classes d'hommes qui devraient toujours brasser leur bière : les cultivateurs, les artisans et journaliers—plût à Dieu qu'en Canada les habitants et les gens de métier voulussent la faire ! Cela fait donc qu'on doit également faire une différence entre la brasserie des uns et celle des autres. Supposons donc qu'il s'agit de brasser 18 gallons d'aile et 36 gallons de petite bière, pour remplir trois barils de 18 gallons chacun. Les ustensiles doivent donc être en proportion de cette quantité. D'abord il faudra une chaudière de cuivre de la contenance de 40 gallons au moins, car quoi qu'on n'ait que 36 gallons de petite bière, il faut de la place pour le houblon et la liqueur qui s'évapore. Vient ensuite une cuve-matière de 60 gallons ; car le malt s'y trouve avec l'eau ; troisièmement une cuve basse qu'on place sous la cuve matière, pour en recevoir la liqueur retirée des grains ; quatrièmement une cuve-guilloire de la contenance de 30 gallons pour y faire fermenter la bière. La cuve-matière comme nous le verrons tantôt pourra servir de cuve guilloire à la petite bière. Outre cela ils faudra quelques rafraichissoirs, pour lesquels les cuiviers à lessive ordinaires pourront servir convenablement. Elles pourront être de la profondeur d'un pied ; si vous en avez

quatre, ça vaudra mieux, car le refroidissement sera plus rapide. Vous commencez par remplir votre chaudière d'eau, que vous faites bouillir : ensuite vous versez assez d'eau dans la cuve-matière pour bien brasser et séparer le malt. Cette cuve-matière, comme il vient d'être dit, contient 60 gallons ; elle est un peu plus large en haut qu'au fond et pas tout à fait si profonde qu'elle y est large. Au milieu du fond se trouve un trou de 2 pouces de diamètre, pour retirer le mout. Dans ce trou mettez un bâton plus long que la profondeur de la cuve de deux pieds. Le bâton qui a deux pouces au bout d'en bas diminue vers le bout d'en haut jusqu'à huit pouces du fond. Il bouche enfin le trou comme un bouchon de liège. Sur le trou, avant d'y placer autre chose vous placez un paquet de bouleau mince, de bruyères ou de bonne paille, à peu près de la moitié de l'épaisseur d'un bon balai de bouleau. Il est bien attaché aux extrémités. Vous faites cela pour empêcher les grains de sortir lorsque vous faites passer le mout. Le bout aminci du bâton passe dans le trou à travers ce paquet et le bouche de cette manière. Il faut ensuite quelque chose pour empêcher ce paquet d'être soulevé avec le bâton : à cet effet faites un collier de plomb à votre bâton, et faites attention que son ouverture soit assez large pour y pouvoir aisément remuer le bâton. Ce collier pèsera trois ou quatre livres. Mais si vous avez quelque autre chose qui puisse vous épargner cette dépense, employez-la ; seulement faites attention à ce qu'elle soit assez pesante pour empêcher le bouleau de remuer. Vous êtes à cette heure prêt à brasser. Nous prendrons deux minots de malt pour obtenir notre quantité de bière. Dans la cuve-matière vous versez assez d'eau bouillante pour bien brasser et séparer le malt. Ceci est un des points les plus délicats : il s'agit de connaître le *degré de chaleur* que doit avoir l'eau avant d'y mettre le malt. Elle doit être de cent *soixante dix* degrés du thermomètre. Oui, me dites-vous, un thermomètre ; ce n'est que chez les messieurs qu'on voit de ces choses-là ; nous n'en avons pas et si nous en avions, Dieu sait si nous saurions nous en servir plus que les messieurs qui assez souvent n'ont de ces bagatelles que pour la parade, sans savoir au juste à quoi cela sert, comment elles sont faites, ni pourquoi cela est de même. C'est égal ; nous allons donc nous passer du thermomètre et faire comme de très bons brasseurs ont fait en Angleterre depuis plus d'un siècle. Ces gens-là reconnaissent le degré de chaleur nécessaire en se regardant dans l'eau de la cuve comme dans un miroir ; s'ils peuvent voir *clairement et distinctement leur face*, l'eau est assez refroidie—avant qu'ils puissent se voir de même ils n'y mettent pas de malt. Enfin nous l'y avons mis et il s'agit de *le bien brasser dans l'eau*. Pour ce faire vous avez un bâton un peu plus épais qu'un manche à balai avec deux ou trois bâtons un peu moins forts à une distance de trois ou quatre pouces l'un de l'autre et passant de chaque côté du premier bâton. Ces petits bâtons de travers ramassent le malt et le séparent. Donc le malt se trouve à sa place et doit continuer dans cet état pendant un quart d'heure. En attendant vous avez rempli et fait bouillir votre chaudière ; et au bout de votre quart d'heure vous y mettez assez d'eau bouillante pour vos 18 gallons de bière. Mais vous devrez peut-être avoir en tout vos 30 gallons d'eau : car le grain va en retirer au moins 10 gallons, et il vaut mieux avoir trop de