

JOURNAL D'HYGIÈNE POPULAIRE

ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

VOL. V.

MONTREAL, OCTOBRE, 1888.

No 6.

SOMMAIRE

Traité Élémentaire d'Hygiène privée : des boissons.—L'absinthe et ses effets.—La gymnastique.—Bains et égouts publics.—Appel aux mères.—Falsification.—Inspection des denrées alimentaires et du lait.—L'alcoolisme.—La chambre et le lit du malade.—Teinture pour les cheveux de Ayer.—Pommade pour teindre les cheveux.—Falsification de l'huile de foie de morue.—La variole à Granby.—L'Automne.—Bulletin mensuel.—De l'emploi des tuyaux en plomb pour la conduite des eaux alimentaires.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE D'HYGIÈNE PRIVÉE

NEUVIÈME LEÇON

De l'Alimentation (Suite)

DE LA BIÈRE.—La bière est une autre boisson fermentée, qu'on fabrique avec du houblon et certaines matières végétales riches en amidon, telles que l'orge, le froment, l'avoine, le seigle, le maïs, le riz, la pomme de terre, etc. Mais l'orge est la matière généralement employée, parce qu'elle est la plus économique et que la germination est, en outre, plus facile à diriger.

HISTORIQUE DE LA BIÈRE.—La bière remonte bien haut dans l'antiquité. On la trouve d'abord chez les Égyptiens, où elle est appelée *vin de Peluse*, du nom

de la ville qui fabriquait une bière fort estimée. C'est de là qu'elle se serait répandue en Europe. Les Romains l'appelaient *berevisia*, les Français *cervoise* et les Allemands *bier*. L'usage s'en continue sans interruption à travers les siècles, et surtout chez tous les peuples des climats froids ou tempérés. De nos jours sa consommation devient la plus considérable parmi les boissons fermentées. À cet égard, elle mérite que nous nous en occupions comme boisson alimentaire.

COMPOSITION DE LA BIÈRE.—En général, la bière bien faite renferme de l'eau, de l'alcool, de la glucose, des matières extractives ou grasses, des essences aromatiques, le principe amer du houblon, des matières albumineuses, de la glycérine, de l'acide acétique, de l'acide lactique, de l'acide carbonique libre, de l'acide silicique, des phosphates de potasse, de magnésie, de chaux, des chlorures de sodium et de potassium, de la silice.

Il y a diverses espèces de bière, qui tiennent leurs différences de force et de couleur des proportions variables dans les quantités de grain et de houblon employées, à la torréfaction poussée plus ou moins loin, à la concentration du moût. Aussi chaque pays a sa bière propre. C'est pourquoi on dit : bière française, bière anglaise, bière allemande, bière autrichienne, bière belge, bière américaine, bière canadienne.