

De ce côté-là donc, on ne pourrait guère expliquer la perte. Elle a peut être eu pour cause une erreur de pesée de la farine, ou bien un lavage irrégulier, par exemple, en laissant un excédent de liquide dans la cuve pendant toute la durée des arrosages, au lieu de soutirer de temps à autre à sec.

Après rentrée du moût trouble, vaguage suffisant et repos de 45 minutes, il faudrait soutirer à sec, avant de songer aux lavages. Il faudrait aussi vous assurer que la saccharification du moût trouble s'est réellement opérée, sinon il y aurait là cause de perte.

Les contrats de houblon.

QUESTION. — Je viens de racheter la brasserie X...

Au bas de la facture concernant l'achat des petites fournitures se trouvant en magasin dans la brasserie, figure la notice suivante que j'ai signée :

M. (ici mon nom comme acheteur) s'engage, en outre, à continuer les marchés en cours, notamment celui conclu entre M. X... (mon prédécesseur) et la maison A. B. C... négociants en houblons à... (France) à prendre livraison de 1,600 kilog. environ de houblon restant à fournir par la dite maison endéans les douze mois à dater de ce jour et au prix de fr. 150 les 50 kilog. stipulé et convenu, condition expressément adoptée par M. (ici de nouveau mon nom, comme acheteur).

Le paiement des marchandises en magasin se fera le 15 juillet prochain au moyen d'une traite acceptée de fr. 7,121,55. Celui des marchandises à recevoir se fera le 1^{er} mars 1909.

Approuvé les termes et l'écriture ci-dessus

Fait en double et de bonne foi le 30 mai 1908, à...

(s) Ici ma signature.

Ce n'est malheureusement pas tout. En arrivant à la brasserie, le 5 juin, mon prédécesseur me présente un certain M. Y..., représentant de la maison A. B. C..., et, sur les conseils de mon prédécesseur j'accepte et je signe le marché suivant :

Vendu par MM. A. B. C..., négociants en houblons à... (France), à M. (ici mon nom), brasseur à... de chacune des récoltes de 1900 neuf à la récolte 1900 quatorze inclusivement, chaque année cinq balles de houblon « Sachsenhausen », au prix de fr. 150 les 50 kilog.

L'expédition aura lieu chaque année aux clauses ci-contre entre octobre et mai.

Franco de port et non de douane, en gare de l'acheteur.

Paiement à un an date de chaque facture. Poids de chaque balle 200 kilog. environ.

Fait en double à... le 5 juin 1908.

(s) A. B. C...

Les dix balles que M. X... (mon prédécesseur) a à recevoir de la récolte 1908 seront fournies à M. (ici mon nom) aux mêmes conditions

(s) (ici ma signature).

Voilà, Monsieur le directeur, où ma bonne foi et ma confiance m'ont conduit. Dans la note de M. X... (mon prédécesseur), on ne me dit même pas quelle espèce de houblon je vais recevoir, l'un me parle de 1,600 kilog. et l'autre de 2,000 kilog. Ensuite, le contrat de M. Y... est signé A. B. C...; enfin, il paraît que le houblon « Sachsenhausen » ne se trouve pas au marché de Nuremberg.

Vous voudrez bien, je vous prie, m'envoyer votre journal auquel je m'abonne et, en attendant impatiemment vos avis, je vous prie d'agréer, etc.

— RÉPONSE. — En deçà et au delà du Rhin, on a pu acheter cette année de très bons houblons à 25 francs. Ce n'était guère le moment, nous semble-t-il, de spéculer en « Sachsenhausen » à 150 francs! Aussi, si nous publions votre lettre, est ce pour démontrer, à nos lecteurs, une fois de plus, que nous avons eu raison de les engager à *ne jamais signer de contrat.*

Avinage des tonnes à lambic.

QUESTION. — Je voudrais savoir de quelle façon les brasseurs de lambic s'y prennent pour aviner leurs fûts neufs ou d'autres fûts n'ayant pas encore contenu du lambic.

J'ai fait du lambic, il y a deux ans et ai bien réussi; il a vraiment le goût dur, fort, vineux qu'a le lambic bruxellois; il n'est pas encore clair; je crois, quand il sera clair, qu'il sera très bon. Seulement, pour loger ce lambic, j'ai acheté de vieux fûts à lambic à Bruxelles. J'ai ici des fûts de 6 hectolitres, ayant contenu du bordeaux, et des fûts de 228 litres à bourgogne, dans lesquels je voudrais loger du lambic. Je vous dirai qu'il y a deux ans, j'ai déjà empli deux de ces fûts à vin et six mois après le lambic était clair; mais il n'avait pas le goût dur et vineux qu'ont les lambics. Je vous serais très obligé, si vous pouviez m'indiquer la façon dont on avine les fûts à lambic.

— RÉPONSE. — Les brasseurs bruxellois emploient, à cet effet, des fonds de lambic ou du clair-dick. Les pores du bois s'imprègnent ainsi des ferments du lambic et les moûts qu'on y loge par la suite s'ensemencent, par les ferments que renferment les récipients, et prennent le véritable goût du lambic. Vous auriez cependant presque toujours intérêt, lorsque la chose est possible, à acheter des fûts déjà avinés, parce que, n'ayant pas de lambic à soutirer des tonnes dans lesquelles il a fermenté, vous n'avez pas de fonds frais dont vous pourriez vous servir pour l'avinage. Pour

obtenir des tonnes avinées, vous pourriez, par exemple, acheter contenant et contenu.

Voici quelques détails complémentaires que nous fournit un maître brasseur bruxellois :

« L'avinage des fûts neufs, destinés à la fabrication du lambic, se fait des deux façons suivantes :

» a) Les fonds de lambic ou le dick restant après l'enlèvement de la bière, sont versés dans les tonneaux neufs à raison d'un seau bruxellois (20 litres environ) par tonneau. On a soin de remuer ces fûts dans tous les sens au moins une fois dans la journée. Ces fonds sont rarement renouvelés, et avant d'être remplis, ces fûts sont lavés à l'eau chaude. Ce travail dure de huit à quinze jours ;

» b) Les tonneaux neufs sont placés sur un jet de vapeur pendant une dizaine de minutes, puis remplis d'eau bouillante, dans laquelle on jette du sel de cuisine à raison de 1 1/2 à 2 kg. par tonneau. Après deux à trois jours, ces tonnes sont vidées, lavées à l'eau bouillante et sont soumises deux à trois fois au soutirage des bonnes bières. Cette dernière façon étant plus pratique, convient mieux. »

Houblon refroidi au transport.

QUESTION. — On nous a expédié, deux mois avant la date convenue, dix-huit balles de houblon, qui ont été soumis en cours de route, à une température de 14° C. sous zéro et pendant une dizaine de jours. Ce houblon devrait servir à notre fabrication d'été.

Pensez-vous que cette basse température puisse exercer une influence défavorable sur la qualité et la conservation, en frigorifère, de cette marchandise ?

— RÉPONSE. — Comme il est à supposer que ce froid n'aura pas pénétré dans les balles, peut-être n'en résultera-t-il aucun inconvénient.

Il faut aussi voir si, lors du dégel, ces houblons se trouvaient dans un endroit humide, car, dans ce cas, l'humidité de l'air se serait condensée sur les balles froides, ce qui, évidemment, offrirait de graves inconvénients.

Mariages.

En nous avisant des mariages, on est prié d'indiquer la parenté des conjoints aux brasseurs ou leurs attaches au monde brassicole. Bien entendu, tous ces avis sont insérés gratuitement.

On annonce le mariage de M. Henri Janssen, brasseur à Lille-Saint-Hubert, avec Mlle Marie Tielen, de la même localité.

— Le mariage de M. Joseph Mertens, fils de M. et Mme Mertens-Cortuy, d'Anvers, avec Mlle Angèle Hermans, fille de M. Félix Hermans-Mortelmans, brasseur à Anvers et Mme Hermans, a été célébré le 16 janvier 1909.

Le rendement

de la " PROCALLINE "

Nous devons à l'obligeance d'un des principaux brasseurs du pays, les renseignements suivants, extraits de son registre de fabrication. Les intéressés peuvent prendre connaissance du document original en nos bureaux.

Dates	Espèce de bière	Rendement donné par la « Procalline »
1908, oct. 23	Uitzet	30 l. 71
» 27	Bock	28 l. 91
nov. 3	Uitzet	29 l. 34
» 5	Bock	28 l. 61
» 10	Uitzet	30 l. 43
» 12	Bock	28 l. 95
» 17	Bock	28 l. 74
» 19	Bock	28 l. 61
» 20	Uitzet	28 l. 47
» 24	Bock	28 l. 38
» 27	Uitzet	29 l. 55
déc. 1	Bock	27 l. 87
» 3	Bock	28 l. 13
» 8	Uitzet	29 l. 60
» 10	Bock	30 l. 03
» 15	Uitzet	29 l. 83
» 17	Bock	30 l. 19
» 22	Bock	31 l. 9)
» 24	Uitzet	31 l. 13
» 29	Bock	31 l. 45
1909, janv. 5	Uitzet	30 l. 13
» 7	Bock	30 l. 89

Rendement moyen de la *Procalline* pour les huit derniers brassins : **30 litres 69.**

Pour copie conforme :

Société Anonyme « MAISERIE DES BRASSEURS RÉUNIS », ALOST.

Echantillons, renseignements techniques, procès-verbaux de brassins faits chez les principaux brasseurs, analyses, etc., à la disposition des brasseurs désireux de se rendre compte des avantages qu'offre l'emploi de la *Procalline*.