

çais du quatrième groupe comme dégustateur expert, a rendu à nos compatriotes, dans l'examen, quelquefois pénible, des bières exposées à Vienne, des services importants.

Le travail qui va suivre, je tiens à le bien établir tout d'abord, n'est en aucune façon un rapport officiel; il ne prétend, à aucun titre, refléter les opinions du Jury, opinions au développement desquelles je n'ai pas assisté; c'est une œuvre toute personnelle et où la responsabilité de l'écrivain se trouve seule engagée.

## I

DE LA FABRICATION ET DE LA CONSOMMATION DE LA BIÈRE  
EN GÉNÉRAL.

La fabrication de la bière traverse, en ce moment, une phase remarquable de transformation. Après avoir longtemps vécu de procédés routiniers dont le temps avait seul consacré la valeur, elle appelle aujourd'hui la science à son aide. Les savants les plus distingués répondent à cet appel, et, dans les pays où la bière est la boisson principale de la population, on voit dès aujourd'hui s'élever d'importantes écoles de brasseurs, où l'instruction scientifique chemine constamment côte à côte avec l'enseignement pratique.

C'est là une alliance heureuse, dont mainte industrie déjà sait tirer des profits considérables, et dont la brasserie ne peut manquer de ressentir bientôt les heureux effets.

L'époque actuelle lui est, d'ailleurs, particulièrement favorable; les modifications variées que la matière organique subit sous l'influence de ces agents si longtemps mystérieux auxquels on a donné le nom générique de ferments, les fermentations, en un mot, ont été, dans ces dernières années, l'objet des travaux les plus remarquables, et le nom de M. Pasteur a vu, à la suite de ces travaux, grandir encore sa célébrité.

Aujourd'hui nous savons, à n'en pas douter, que, si la transformation de la matière amylacée en produits solubles, en dextrine et en sucre, s'opère sous une influence encore mal définie, au contact d'un agent inorganisé, la diastase, dont l'action est en somme comparable à celle des acides ou de certains sels, nous savons, dis-je, que toutes les fermentations proprement dites de la matière soluble ainsi engendrée ont pour cause première le développement vital de certains organismes extrêmement simples et de dimensions microscopiques. C'est à ces petits organismes qu'appartient en propre le nom de ferments, et ce sont eux qui, au cours de leur existence, engendrent ici l'alcool et l'acide carbonique, là l'acide lactique, ailleurs