

# JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

## La bière

*Journal de la société statistique de Paris*, tome 33 (1892), p. 156-158

[http://www.numdam.org/item?id=JSFS\\_1892\\_\\_33\\_\\_156\\_0](http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1892__33__156_0)

© Société de statistique de Paris, 1892, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme  
Numérisation de documents anciens mathématiques  
<http://www.numdam.org/>

IV.

LA BIÈRE.

L'origine des boissons de grains se perd dans la nuit des temps ; il est certain que dans tous les pays et à toutes les époques les hommes ont cherché à se désaltérer au moyen de boissons plus variées que l'eau claire des sources. Le lait, le jus des fruits, le miel, ont servi à préparer des boissons plus ou moins fermentées ; de là le koumis, le vin, le cidre, le poiré, le genièvre et tant d'autres produits d'un usage courant.

Deux mille ans avant notre ère, la bière était connue des Égyptiens, et il en est fait mention jusque dans l'Évangile ; toutefois, si les Grecs et les Romains connaissaient la boisson d'orge, ils paraissaient la dédaigner et en laisser l'usage aux Barbares du Nord.

Vers l'an 1200 après Jésus-Christ, nous trouvons Jean I<sup>er</sup>, roi des Flandres et du Brabant, qui a appris à ses sujets l'art de fabriquer la bière, et ses leçons ne furent pas perdues, car encore maintenant c'est dans le Brabant et les Flandres qu'il y a le plus de brasseries. De *Jean Primus* on a fait le mot *Gambrinus*, qui est resté le patron des brasseurs.

Pendant tout le moyen âge, la bière était connue sous le nom de *cervoise* et il est dommage qu'on ne lui ait pas conservé ce nom, qui dérive de Cérès et la rattachait directement à l'agriculture. Il est bon cependant de faire remarquer que le mot *cervoise* s'appliquait au moût d'orge ne contenant pas de houblon, tandis que le mot *bière*, que nous avons emprunté aux Allemands, désigne une boisson dans la fabrication de laquelle entre le houblon.

L'introduction du houblon dans la bière commença une nouvelle ère pour la brasserie.

Ce n'est que vers le xi<sup>e</sup> siècle que le houblon fut employé.

Les Allemands, qui ont appris très vite à fabriquer la bière, car la vigne était absente, ont aussi cultivé le houblon en grande quantité. Le houblon vient de la Russie. C'est sans doute parce qu'il était mieux soigné et cultivé, que, de plus, il a trouvé là un sol plus favorable, que le houblon d'origine russe a acquis de bonnes propriétés en Bohême et en Bavière.

Au xiv<sup>e</sup> siècle, la brasserie allemande pouvait déjà se livrer à l'exportation ; Rostock et Lubeck exportaient des bières en Angleterre par fortes quantités ; mais les brasseurs allemands eurent la malheureuse idée de joindre aux barils de bière des balles de houblon. L'introduction du houblon en Angleterre fut la chute de la bière allemande dans ce pays, car les Anglais plantèrent le houblon et se mirent à brasser aussi bien que les Allemands.

En France, le développement pris par la culture de la vigne a rendu difficile la concurrence de la bière. Toutefois, à Paris, la fabrication de la bière date des temps les plus reculés ; déjà sous saint Louis les brasseurs étaient réunis en corporation, et le roi de France leur accorda des privilèges.

A côté de l'histoire générale de la bière, il y aurait encore l'histoire locale ; il faudrait parler des bières de certaines villes et contrées célèbres pour leur fabrication : Strasbourg, Lyon, Lille, Paris, les Vosges, la Lorraine, le Midi, etc., mais les

différents types de bière tendent désormais à s'unifier, ou plutôt à se diviser en deux types bien caractérisés qui sont : les bières de *fermentation haute*, que représentent principalement les bières du Nord et les bières anglaises ; puis les bières de *fermentation basse*, que représentent les bières de l'Est et les bières allemandes et autrichiennes.

Le mode de fermentation haute a été de tout temps employé pour la fermentation de la bière, c'est le mode primitif ; la fermentation basse fut employée pour la première fois à Munich au xv<sup>e</sup> siècle. Ce genre de bière plut beaucoup aux Munichois du temps, car la consommation de ce genre de bière augmenta rapidement. De nos jours, c'est aussi la bière qui peut se boire le plus facilement et en plus grande quantité.

Les bières allemandes et les bières anglaises ont eu, jusqu'en ces derniers temps, une vogue qui semblait défier toute concurrence, mais la France s'est mise depuis peu à cette fabrication, et nous surprendrons peut-être beaucoup de personnes en disant que les procédés qui marquent les plus grands progrès dans la fabrication de la bière sont d'origine française.

Pendant longtemps, en France, en Angleterre, en Allemagne, pour refroidir la bière, on la laissait sur d'immenses bacs-refroidissoirs.

On s'est d'abord servi du réfrigérant de Nichols, qui était tout simplement un gros et long tuyau à double enveloppe, qui tenait beaucoup de place. L'eau passait à contre-courant dans la double enveloppe.

C'est un modeste chaudronnier des Ardennes, Baudelot, à Haraucourt, qui inventa le premier, pour refroidir rapidement le moût, le *réfrigérant* qui porte son nom. Ce réfrigérant est employé dans le monde entier.

La *cuisson de la bière à la vapeur* a été appliquée pour la première fois à Marseille, à la brasserie Velten, en 1848.

La *machine à fabriquer la glace* a été inventée par un Français, M. Carré, en 1859. M. Velten a été le premier à l'introduire dans la brasserie dans le courant de la même année. La machine à ammoniacque si employée en Allemagne est d'origine française.

Le *maltage pneumatique* a été inventé et perfectionné par des Français, dont quelques-uns s'y sont ruinés. Maintenant que ce procédé est devenu pratique, il est appliqué couramment en Allemagne.

Le *dégoudronneur*, cet instrument si précieux, est d'origine française ; il a été inventé par Galland, un Lorrain, qui a aussi tant fait pour rendre le maltage pneumatique pratique, et qui est mort à Berlin, où il appliquait ses procédés dans une brasserie.

La *machine à rouler les tonneaux* a été inventée chez MM. Tourtel frères, brasseurs, à Tantonville.

Enfin, *M. Pasteur*, dont le nom rayonne sur la brasserie, est un Français, dont les découvertes ont fait sensation dans le monde entier ; ses procédés sont employés dans la brasserie de tous les pays.

C'est le 13 mars 1873 que M. Pasteur prit son célèbre brevet pour appliquer ses procédés à la fabrication de la bière. C'est une date historique, car, depuis cette époque, les travaux de M. Pasteur ont fait bien du chemin.

Le verbe *pasteuriser* (chauffer la bière) est entré dans le langage technique de la brasserie ; les Allemands disent *pasteurisiren*. On ne se fait pas une idée en France de la popularité dont jouit M. Pasteur dans tous les pays de production.

La brasserie est une industrie essentiellement agricole; la matière première vient de l'agriculture, et les résidus y retournent; les procédés mêmes de la fabrication sont empruntés à l'agriculture, comme le maltage; aussi cette industrie a-t-elle une influence considérable sur la richesse agricole d'un pays, ne fût-ce que par les transformations qu'elle opère dans les matières traitées, et l'utilisation de ses résidus.

Enfin, comme la vigne, elle produit une boisson alimentaire de première nécessité.

On estime actuellement la production générale de la bière à plus de 175 millions d'hectolitres, ainsi répartis entre les diverses nations :

<b>Production générale de la Bière.</b>		<small>HECTOLITRES.</small>
France . . . . .		10,000,000
Algérie . . . . .		25,000
Empire allemand. {	Allemagne du Nord. . . . . 28,655,675	47,602,939
{	Bavière. . . . . 13,525,791	
{	Wurtemberg. . . . . 3,153,511	
{	Bade. . . . . 1,508,704	
	Alsace-Lorraine . . . . . 759,258	
Autriche . . . . .		13,728,431
Belgique . . . . .		10,000,000
Danemark . . . . .		2,186,000
Grande-Bretagne . . . . .		46,852,991
Luxembourg <sup>1</sup> . . . . .		93,256
Suisse . . . . .		1,186,423
Suède. . . . .		1,024,600
Norvège. . . . .		712,405
Russie . . . . .		2,928,573
Italie . . . . .		137,715
Espagne. . . . .		1,025,000
Roumanie. . . . .		100,000
Serbie . . . . .		98,000
Grèce. . . . .		61,684
Turquie. . . . .		140,000
	Europe. . . . .	137,967,000
	États-Unis. . . . .	36,918,614
	Japon . . . . .	220,712
	Australie . . . . .	1,610,545
		176,727,000

Par la place importante qu'elle occupe dans l'alimentation, la fabrication de la bière est donc une industrie de premier ordre, et son importance ne peut qu'augmenter avec les exigences de la consommation.

(Extrait du *Catalogue de l'Exposition de la Brasserie*,  
de M. Jean-Paul Roux,  
commissaire général, membre de la Société de statistique.)