

LA BIÈRE GRISETTE DU HAINAUT.

Parmi les bières pâles, la bière grisette du Hainaut jouit d'un renom mérité comme bière claire, moelleuse et ayant une certaine analogie avec la bière de Bavière du pays.

Celle-ci se fabrique difficilement ; il faut des houblons de Bavière, des caves profondes et des fermentations basses.

Aussi se vend-t-elle 25 centimes la chope quand la grisette ne se vend que 10 centimes.

Quand la grisette est bien faite, bonne et fine, comme on dit à Mons, elle ne craint ni la bavière d'imitation, ni l'uytzet de Gand.

La fabrication d'une fine et bonne grisette peut être d'un grand secours pour certains brasseurs. Nous savons qu'en plus d'un endroit on vend cette bière sous le nom de Bavière.

Nous allons donner, sur la fabrication des bières pâles et spécialement de la *Bière grisette* du Hainaut, une série de conseils pratiques où toutes les phases de la fabrication seront passées en revue.

Il ne s'agit pas ici de faire des dépenses ; il n'y a ni procédés à payer, ni appareils à acheter.

La grisette jeune, tant elle est délicate, ne se