

Bières
&
boissons de ménage



La recette de base

Pour 20 litres
de boisson :

- ◆ 2 bonnes poignées
de houblon
- ◆ 200 g d'orge mondé
- ◆ 1 kg de sucre
- ◆ 20 g de levure

Mettez le houblon, l'orge et le sucre dans huit litres d'eau. Faites bouillir le tout une bonne demi-heure, puis retirez du feu. Ajoutez la levure à la préparation. Complétez le tout avec de l'eau pour que le mélange atteigne les vingt litres. Laissez fermenter une semaine et soutirez pour la mise en bouteille. Fermez hermétiquement.

VARIANTE

Pour 20 litres
de boisson :

- ◆ 140 g d'orge
- ◆ 85 g de houblon
- ◆ 7 g de chicorée
torréfiée
- ◆ 35 g de levure

Placez, dans un récipient allant au feu, l'orge courante et quinze litres d'eau. Faites cuire le tout pendant deux heures. Faites ensuite infuser le houblon et la chicorée – qui servira de colorant. Une fois l'infusion prête, passez-la et versez dans un tonnelet. Remplissez avec de l'eau afin d'obtenir les vingt litres. Ne bouchez pas le tonneau. Vingt-quatre heures plus tard, ajoutez au contenu du tonneau la levure dissoute dans une très faible quantité d'eau tiède. Mélangez le tout avec une grande cuiller en bois. Le tonneau doit rester aéré une semaine. Remplacez matin et soir le liquide évaporé par de l'eau. Au bout de huit jours, bouchez soigneusement le tonneau. Attendez encore une semaine avant de soutirer. Mettez en bouteille avec des bouchons neufs et ébouillantés.



Bière à l'ancienne ou cervoise simple

*Nos ancêtres les Gaulois, si l'on en croit la légende, la buvaient tiède.
Pour ma part je la préfère fraîche. Simple à préparer, cette « bière »
doit son nom au fait qu'elle est exclusivement fabriquée à base d'orge.*

- Pour 20 litres de
boisson :
- ◆ 2 à 3 cuillerées
à soupe d'orge
 - ◆ Pas de levure

Mettez l'orge dans une bouilloire et versez-y de l'eau bouillante. Attendez que le mélange recommence à bouillir. Jetez la première eau. Remplissez à nouveau la bouilloire d'eau et laissez bouillir un quart d'heure au moins. Les grains d'orge doivent avoir crevé lors de la première ébullition. On obtient une boisson saine, rafraîchissante, à un prix de revient dérisoire.

Bière de genièvre

*Cette recette extraite d'une encyclopédie du XVII^e siècle
est assez compliquée à réaliser. On l'aime à la folie ou pas du tout,
mais il n'y a pas de juste milieu.*

« Pour faire une barrique de bière [de cent à cent vingt-cinq litres] il faut avoir une chaudière [un grand chaudron] qui contienne au moins un quart de plus. On l'emplit d'eau. Dès que cette eau commence à être chaude, on y jette un fagot de branches de genièvre rompues par morceaux... On entretient l'eau bouillante jusqu'à ce que l'écorce des rameaux de genièvre se détache facilement de toute la longueur des branches. Pendant cette cuisson, l'on fait rôtir à plusieurs reprises dans une grande poêle de fer un boisseau [environ treize litres]

d'avoine. On fait encore griller sept kilos de pain coupé en tranches.

« Quand toutes ces matières sont bien rôties, on les jette dans la chaudière, elles y restent jusqu'à ce que le genièvre soit bien cuit. Alors on retire de la chaudière toutes les branches et l'on éteint le feu : l'avoine et le pain se précipitent au fond ; les épines de genièvre surnagent, et on les retire avec une écumoire. Enfin on délaye dans ce liquide environ six litres de mélasse ou gros sirop de sucre, ou, à défaut, six à huit kilos de sucre brut.

« On entonne sur-le-champ cette liqueur dans une barrique fraîchement vide de vin rouge ; et même, quand on veut qu'elle soit plus colorée, on y laisse la lie avec six litres de vin.

« Lorsque la liqueur n'est plus que tiède, on y délaye un demi-litre de levure de bière, qu'on brasse fort pour l'incorporer avec la liqueur.

« On achève ensuite d'emplir la barrique jusqu'au bondon, qu'on laisse ouvert. La liqueur fermente et jette dehors beaucoup de saletés. On tient toujours la barrique pleine, en ajoutant de la même liqueur, qu'on conserve à part dans quelque récipient de bois.

« Si l'on ferme le bondon au bout de vingt-quatre heures, ou si au bout de quelques jours on tire la boisson en bouteille, elle reste piquante comme le cidre.

« Mais si l'on veut la boire plus douce, il ne faut la bondonner que quand sa fermentation est entièrement finie ; et avoir soin de remplir la barrique deux fois par jour. »

Bière de gingembre

Pour 20 litres d'eau :

- ◆ 1,5 kg de sucre en poudre
- ◆ 100 g d'acide tartrique
- ◆ Le zeste de 5 à 6 citrons
- ◆ 100 g de piment
- ◆ 100 g de teinture de gingembre

Mélangez les ingrédients et laissez macérer une journée et une nuit. Puis versez cent grammes de piment et la même quantité de teinture de gingembre. Mettez en bouteille et fermez très soigneusement. Cette délicieuse boisson gazeuse peut être servie au repas ou comme rafraîchissant dans la journée.

Bière de houblon et de feuilles d'oranger

La fleur de houblon mélangée à la feuille d'oranger donne une boisson excellente et très aromatisée.

Pour 30 litres d'eau :

- ◆ 5 cuillerées à soupe de fleurs de houblon
- ◆ Une quinzaine de feuilles d'oranger
- ◆ 1 kg de sucre en poudre
- ◆ 1 verre de vinaigre de vin

Mélangez les ingrédients et laissez macérer trois bonnes journées en remuant.

Filtrez et mettez en bouteilles hermétiquement closes. Vous obtiendrez de quoi boire pendant plus de quinze jours, sans restriction, pour une personne.



Bière de pain

Cette boisson pétillante, légèrement fermentée, dont la belle couleur dorée rappelle un peu le cidre, se prépare avec... du pain noir et quelques raisins secs! Attention, tant que l'on ne maîtrise pas la fermentation, ouvrir la première bouteille dans l'évier de façon à pouvoir juger de la force des gaz!

- Pour 5 litres d'eau
- ◆ 600 g de pain de seigle séché
- ◆ 15 morceaux de sucre (environ 150 g)
- ◆ 20 g de raisins secs
- ◆ 6 g de levure de bière

Cette « bière » se prépare en deux temps.

La veille, coupez le pain en tranches que vous ferez légèrement griller au four. Disposez les tranches de pain au fur et à mesure dans une bassine. Arrosez avec l'eau bouillante. Quand le liquide est tiède, ajoutez la levure délayée dans un peu d'eau, mélangez bien et laissez reposer toute la nuit.

Le lendemain, passez à l'étamine et mettez le liquide recueilli dans des bouteilles, en plaçant dans chacune un grain de raisin sec et trois morceaux de sucre. Bouchez en ayant soin de ficeler les bouchons ou d'y mettre un muselet. Placez les bouteilles à la cave ou dans un endroit frais, en position couchée.

Attendez trois semaines au moins avant de boire.

Bière d'orange et de cannelle

- Pour 50 litres d'eau :
- ◆ 2 kg d'orge torréfiée moulue
- ◆ 4 kg d'orge mouillée 24 heures à l'avance
- ◆ 2,5 kg de sucre
- ◆ 300 g de gentiane
- ◆ 400 g de houblon
- ◆ 140 g de zeste d'orange
- ◆ 30 g de cannelle

Faites cuire tous les ingrédients pendant trois bonnes heures. Laissez refroidir et décanter, puis filtrez. Placez le moût dans un tonneau après l'avoir ramené à la température de 20 °C environ. Laissez reposer huit jours et dégustez.

La pétillante toulousaine

Le second mari de mon arrière-grand-mère travaillait à la brasserie Montplaisir à Toulouse et il nommait présomptueusement cette délicieuse boisson « bière blanche ».

Pour 20 litres d'eau :

- ◆ 2 poignées de houblon
- ◆ 2 poignées de fleurs de violettes
- ◆ 750 g de cassonade
- ◆ 2 bons verres d'excellent vinaigre de vin
- ◆ Un peu de caramel

De l'eau, de source, de pluie ou du robinet : la plus pure, la moins calcaire, est toujours la meilleure.

Pas de feu. Il suffit de réunir ces associés dans une cruche en grès profonde. Vous placez la cruche et son contenu dans un lieu chaud et attendez que la fermentation se fasse. Après quoi, vous procédez à la mise en bouteille, au bouchage et au ficelage par prudence. Vous couchez les bouteilles jusqu'au moment où, voyant que leur contenu est prêt à sauter, vous jugerez prudent de les relever. Et vous aurez en cave une boisson qui vous permettra de célébrer les petits événements de famille, un verre plein d'un liquide pétillant et d'un goût excellent.

