qui aura été ainsi la pépinière de toutes les houblonnières de la même contrée.

Le *houblon est très-cultivé* en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Allemagne et en Amérique ; depuis 30 ans il commence à s'étendre dans la Franche-Comté, l'Alsace, le département du Nord, la Lorraine et surtout les Vosges qui lui consacrent peut-être aujourd'hui plus de 300 hectares ; c'est à Rambervillers que cette culture a commencé dans ce dernier pays. La France est loin de subvenir à la consommation de houblon que fait le grand nombre de brasseries établies depuis un quart de siècle ; le gouvernement, les sociétés agricoles et les écrivains agronomiques rendront un grand service à notre agriculture et à notre industrie, en détruisant les préjugés qui, d'une part, arrêtent l'essor de la culture de cette plante, et de l'autre font accorder aux houblons étrangers une prédilection telle que les brasseurs préfèrent les payer en moyenne de 120 à 150 fr. le quintal, quand le houblon indigène se vend de 50 à 60 francs. Or, M. Sigismond Kolb, qui a publié récemment un excellent ouvrage sur la fabrication de la bière et la culture du houblon, ne craint pas de dire que la différence entre ces houblons n'existe réellement que dans l'opinion des brasseurs et pour le profit des marchands ; on a même constaté que les brasseurs de Strasbourg, qui repoussent le houblon de France, vont acheter en Allemagne et sous le nom de *houblon d'Allemagne*, le houblon français qui y a été exporté : préjugé à la fois préjudiciable au cultivateur et à l'industriel, et qui, tant qu'il existera, rendra inutile le droit d'entrée presque équivalent au prix auquel se vend le houblon indigène, et qui avait été établi pour protéger sa culture.

Les gouvernemens ont depuis fort longtemps cherché à *encourager la culture* de cette utile plante. Dès 1404, le duc Jean de Bourgogne, comte de Flandre, fonda une distribution annuelle de médailles d'or représentant une couronne de fleurs de houblon, et que l'on donnait publiquement à ceux qui présentaient les plus beaux produits. — En 1767, le prince-évêque de Bamberg et Wurtzbourg fit imprimer et distribuer à ses frais une instruction très-détaillée sur cette culture, afin de la propager. — En 1770, une circulaire émanée des états provinciaux de la vieille Prusse et de la Marche de Brandebourg ordonna à toutes les autorités locales d'aider de tous leurs moyens la propagation de la culture du houblon. On a fait ériger, dans le duché d'Erfurth, une houblonnière modèle pour l'instruction des cultivateurs qui voudraient se vouer à cette branche de culture. — Dans beaucoup de principautés de l'Allemagne, celui qui défriche un terrain pour en faire une houblonnière est affranchi pendant 10 ans des contributions territoriales de ce terrain ; celui qui en établit une sur un terrain déjà cultivé obtient le même privilége pour 5 ans. — Dans d'autres, plusieurs primes de 30 rixdalers (155 fr. 85 c.) sont distribuées annuellement à ceux qui peuvent présenter le plus beau produit, en n'admettant néanmoins au concours que ceux qui présentent une quantité de 12 quintaux. On pourrait citer encore beaucoup d'autres faits pareils, propres à prouver les soins que l'on prend pour propager cette culture, si nécessaire et si lucrative en Allemagne.

Après avoir cité ces faits, M. S. Kolb dit qu'il ne recommande pas seulement ce genre de culture aux brasseurs et aux propriétaires qui peuvent le faire sur une grande échelle et qui y trouveront plus d'avantage qu'à toute autre culture, mais encore aux petits propriétaires qui, comme en Allemagne, n'eussent-ils qu'un petit coin de terre exposé à l'action libre du soleil, en l'entourant de plants de houblon auxquels ils donneront un soin particulier, en obtiendront un produit marquant et d'une excellente qualité.

Le *principal usage du houblon* est l'emploi de ses cônes pour donner à la bière le goût amer aromatique qui caractérise cette boisson ; il a entièrement remplacé, pour cette destination, le Buis, le Trèfle d'eau, l'Absynthe, la Gentiane, etc., qu'on y introduisait pour le même objet. La quantité de houblon employée dans la fabrication de la bière est considérable, puisque, sans compter celui qu'on récolte en France et qu'on emploie directement dans nos brassseries, on en tire de l'étranger pour une valeur de plus d'un million et demi, et que cette quantité augmente chaque année. La bière devenant une boisson dont l'usage se répand chez nous de plus en plus, il est probable que la quantité de houblon demandée s'augmentera encore.

Le houblon est *employé en médecine* comme tonique et dépuratif, et entre dans la préparation de divers médicamens ; on prescrit aussi, dans quelques cas, l'emploi de sa sécrétion jaune, sous le nom de *lupuline*. — Dans l'économie domestique, on *mange les jeunes pousses* du houblon comme celles des asperges ; *les feuilles* qu'on retire des tiges servent utilement à la nourriture des bestiaux. — Enfin, en Suède et en Lithuanie on *extrait de ses tiges fibreuses* une filasse qui sert à faire des toiles grossières et des cordes ; pour cet usage on enlève les feuilles des tiges, on expose celles-ci, durant un hiver, aux intempéries des saisons, puis on les fait rouir et on les traite comme celles du chanvre. — Le houblon peut produire lui-même les *liens nécessaires* pour l'attacher ; à cet effet on a soin de couper, en automne, les bras de cette plante ; après en avoir fait des paquets, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on puisse facilement les diviser, puis on les fait sécher et on les conserve dans un lieu sec. Au printemps, on les met dans l'eau quelques heures avant de s'en servir, et ils constituent alors d'excellens liens.

§ II. — Climat, sol, choix des plants et plantation.

Le *climat* et une grande partie du sol de la France conviennent parfaitement à la culture du houblon. Les *terres qu'on destine à former une houblonnière* doivent être profondes de 2 pieds au moins, légères, plutôt sableuses que fortes, afin de permettre aux racines fines et délicates de s'y étendre à volonté ; les sols calcaires et les terres blanches franches, de consistance moyenne, sont les plus propres à cette culture. M. de Dombasle