houblons. Une pluie abondante fait quelquefois cesser cette maladie que des injections d'eau salée peuvent aussi faire disparaître. M. Denis conseille de faire d'abord couper les feuilles tachées depuis terre jusqu'à 4 ou 5 pieds, et de les faire brûler à l'instant, ce qui détruit des myriades de pucerons, puis ensuite de placer au bout d'une perche une bande de linge enduite de soufre, qu'on enveloppe d'étoupes, de vieilles étoffes, etc., à laquelle on met le feu et qu'on promène dans la houblonnière; cette poupée produit une fumée épaisse qui, par un temps calme, demeure long-temps, et paraît faire périr les insectes. — On remédie encore par des arrosemens artificiels à quelques maladies causées par les grandes sécheresses. — Un autre danger auquel le houblon est exposé, surtout près des rivières et des étangs, c'est la *rosée de la nuit*, qui cause de grands dommages à l'époque où cette plante est en fleurs. — Un des ennemis les plus redoutables pour le houblon, c'est la *puce des champs* qui attaque les feuilles par milliers, et les perce d'outre en outre : M. Kolb indique pour les chasser de jeter au pied des perches du houblon cuit sortant de la brasserie.—La larve d'un autre insecte s'introduit dans les cônes du houblon lorsqu'ils commencent à se former, et ne tarde pas à le faire périr : on s'en aperçoit parce que le fruit se couvre de moisissure. — Aelbroock regarde comme le remède le plus efficace contre les *pucerons blanchâtres* et les *mouches vertes*, ainsi que contre la *rosée farineuse* ou *moisissure*, un bon arrosage d'urine de vache qui rend les plants moins sensibles aux intempéries des saisons, et leur donne la force d'attendre une pluie douce qui diminue ordinairement le mal lorsqu'elle ne le guérit pas.

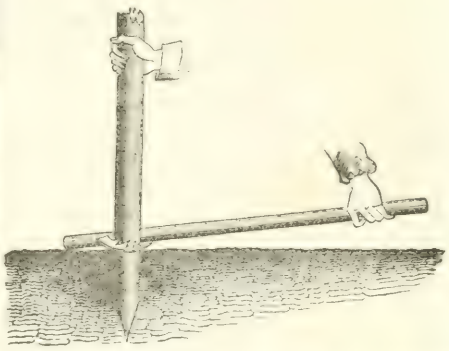
§ IV. — Récolte, dessiccation et conservation du houblon.

L'époque de la récolte et de la maturité des fleurs du houblon est indiquée par un léger changement de couleur des feuilles; les cônes, qui étaient d'un vert jaunâtre, prennent une teinte d'un vert jaune doré, et répandent une odeur forte; les écailles sont serrées, ont les pointes rosées et offrent à leur base la sécrétion jaune aromatique formant une pâte molle qui s'attache aux doigts; les graines sont dures, brunes, et leur amande blanche et bien formée. — Il est très-essentiel de bien saisir le moment convenable pour la récolte : le houblon de couleur jaune pâle, un peu blanchâtre ou verdâtre, a été récolté trop tôt; il n'aura pas les propriétés actives en fortes proportions, il donnera un goût âpre à la bière, et perdra au poids; car s'il faut 4 livres cueillies en pleine maturité pour en donner une séchée, il en faudra 5 de celui-ci; cependant il pourra encore acquérir la plupart de ses propriétés pendant la dessiccation. Ce qu'il faut surtout éviter, c'est que les cônes n'entr'ouvrent leurs écailles, parce qu'ils laissent alors échapper en partie la poussière jaune odorante. Les houblons bruns ont été cueillis trop tard et ont perdu une partie de leur activité, ce sont les plus mauvais. Les meilleurs sont ceux d'une couleur jaune dorée, ayant une bonne odeur et qui donnent beaucoup de poussière jaune.

La *récolte du houblon a lieu* ordinairement de la fin d'août au commencement d'octobre, selon les variétés et les vicissitudes de la saison; on doit choisir un temps sec et attendre, pour commencer, que la rosée soit séchée; les cônes recueillis par l'humidité se moisissent souvent, ils prennent une couleur qui annonce leur altération, et ont une odeur moins forte que le houblon cueilli à propos, ce qui nuit à leur vente.

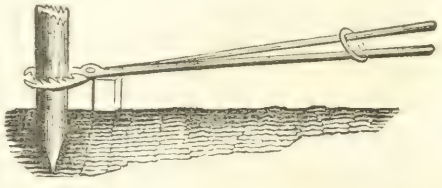
Pour opérer la récolte, on apporte dans la houblonnière de grands paniers d'osier; on établit des chevalets à 10 pieds de distance, on coupe les ceps à un pied de hauteur de terre; avec un levier en fer ayant au bout une forte pince en pied de biche (*fig.* 59), ou

Fig. 59.



ayant la forme d'une sorte de tenaille comme dans l'*arrache-houblon* de M. Knowles (*fig.* 60), on enlève les perches de terre, on

Fig. 60.



les couche soigneusement sur les chevalets avec tous les houblons dont elles sont chargées; alors, avec des serpettes bien tranchantes, on coupe toutes les branches auxquelles il y a des fleurs, et on les pose dans les paniers pour les transporter dans les lieux où doit avoir lieu la cueillette. — Lorsque les ceps de différens pieds se sont entrelacés au haut des perches, ce qui arrive souvent, il ne faut pas les détacher par force, mais les couper avec un croissant à long manche. — Si l'on a parmi les pieds de houblons quelques-uns qui soient plus hâtifs ou plus tardifs, ou dont les produits passent déjà à la couleur brune, il faut en opérer la cueillette à des époques différentes, ou, s'ils sont en petite quantité, les mettre à part, afin qu'ils ne nuisent pas à la vente des produits bien préparés.