se prêter au gonflement du houblon lorsque l'on desserre la presse. — Le résultat de cette forte compression est de diminuer tellement les vides existans entre les cônes légers du houblon, que les produits volatils, à l'abri de la circulation de l'air, ne peuvent se dégager qu'en proportions très-faibles. Ces balles compactes offrent encore l'avantage d'être moins volumineuses, par conséquent plus faciles à transporter, moins embarrassantes dans les magasins secs où on les renferme. L'eau contenue dans l'atmosphère pendant les temps humides ne peut les pénétrer; enfin, il est facile de concevoir que la plupart des chances d'altération sont éloignées. On ne saurait donc trop recommander ce moyen de conservation qu'on rendrait encore plus parfait en enduisant l'extérieur des sacs, ainsi comprimés, d'une couche de brai gras minéral, sur lequel on appliquerait des feuilles de papier. »

§ V. — Conservation des perches, produit d'une houblonnière.

Lorsque la récolte du houblon est rentrée, on doit *disposer tes perches pour passer l'hiver;* quand on n'a pas de hangars assez vastes pour emmagasiner un si grand nombre de grandes perches, on les laisse dans la houblonnière, où il paraît qu'avec les précautions suivantes elles se conservent aussi bien, si ce n'est mieux. Après avoir dépouillé quelques-unes des plus fortes tiges de houblon de leurs feuilles, on en forme un fort anneau assez ouvert pour y passer 5 ou 6 perches par la pointe, et on le fait descendre de 4 à 5 pieds vers les gros bouts qu'on écarte alors en forme d'entonnoir renversé en les plaçant à égale distance; tout autour on appuie des perches, de manière à maintenir l'équilibre et laisser un libre passage à l'air; les tas formés de la sorte ont cent perches qui, étant bien posées, résisteront à tous les coups de vent et seront moins exposées à devenir vermoulues que lorsqu'elles sont emmagasinées. Les perches conservées avec ces précautions durent de 7 à 8 et même 10 ans; autrement elles sont hors de service au bout de 3 ou 4. — Quant aux *tiges de houblon,* on commence par les dépouiller de leurs feuilles, puis on les coupe à une certaine longueur, et on les lie par fagots pour servir de combustible. — Le docteur Cranz estime que la valeur des feuilles qu'on retire des tiges du houblon sur un arpent est égale à celle de 15 quintaux du meilleur foin, et la justesse de cette estimation est confirmée par le dire des patriciens les plus expérimentés de la Franconie.

Le *produit d'une houblonnière* varie considérablement selon les saisons et les soins qu'on lui donne; la valeur du houblon dans le commerce éprouve aussi les plus grandes variations selon les années; ainsi, tandis que le prix moyen n'est pas de 30 sous la livre, on l'a vu monter, par suite de spéculations énormes favorisées par les suites d'une récolte manquée, jusqu'à 6 francs. Au surplus, en conservant le houblon avec les précautions que nous venons de signaler, on pourra le garder pendant plusieurs années, et ainsi attendre un cours favorable qui dédommagera le cultivateur du bas prix des années précédentes et des récoltes stériles qu'on calcule être de 2 sur 5 environ. Suivant Aelbroock, on établit habituellement en Flandre environ 3,200 monticules par hectare, et chacun produit environ 1 livre de houblon sec, ce qui fait environ 1600 kilos de produit vendable. M. S. Kolb estime le produit d'une houblonnière bien cultivée, en prenant la moyenne de 10 années, à 1200 kilos par hectare, dont le prix, aussi pour une moyenne de 10 ans, ayant été de 1 franc 72 1/2 centimes le kilo, donne un produit brut de 2,073 francs. — Suivant Schubarth, il faut compter en 12 ans sur 2 bonnes récoltes, 6 médiocres et 4 mauvaises; M. de Reider admet au contraire 4 bonnes récoltes, 6 médiocres et 2 mauvaises, regardant comme médiocre celle qui s'élève à la moitié d'une bonne, et comme mauvaise celle qui n'en produit que le cinquième.

D'après des essais comparatifs faits à Grenelle, près Paris, par M. Payen, dans un terrain léger, très-profond, un peu frais, placé à peu de distance de la Seine, le *produit moyen d'un hectare,* cultivé avec les soins convenables, est aussi de 1200 kilos de cônes de houblon desséchés, vendables; il leur attribue le prix moyen de 2 francs le kilogramme à Paris, ce qui donne une valeur de 2,400 francs. Si l'on déduit de cette somme les *frais de culture,* de récolte, d'emballage, que, d'après les prix moyens des engrais et de la main-d'œuvre en France, il porte à 1300 francs, on voit qu'il reste un *bénéfice net* de 1100 francs, bénéfice plus considérable que celui qu'on retirerait de la plupart des autres cultures. Ces essais comparatifs ont été faits avec des plants tirés, par M. Chappellet, de Flandre, de Belgique, des Vosges et de l'Angleterre : tous ont donné des résultats avantageux; mais le houblon anglais du comté de Kent a produit les cônes les plus volumineux, très-alongés, contenant aussi la plus grande quantité de sécrétion jaune; les plus productifs après ceux-ci furent les houblons d'Alost.

Répétons, en terminant, que la culture du houblon n'est point assez étendue en France, puisqu'on en importe chaque année en moyenne pour plus de 1,500,000 francs, et que c'est une de celles qui mérite davantage d'attirer l'attention et les capitaux des propriétaires-cultivateurs. Chaque brasseur devrait aussi, comme dans le Palatinat, avoir ses houblonnières : les résidus de sa fabrication lui donnent les moyens d'engraisser beaucoup de bêtes à cornes qui lui fourniraient le fumier le plus convenable pour cette plante; beaucoup des travaux de cette culture pourraient être faits par ses ouvriers dans leurs momens perdus; enfin les vastes greniers de son usine, qui au moment de la récolte du houblon, sont libres par la consommation de ses approvisionnemens de malt et où l'on n'en fait pas encore de nouveaux, serviraient à la dessiccation des produits.

C. Bailly de Merlieux.