

étaient auparavant, et on y laisse sécher la fane du houblon jusqu'au moment d'en faire des fagots.

La cueillette des cônes, qui est ordinairement confiée à des femmes et à des enfants, doit être surveillée avec le plus grand soin, afin que la fleur conserve un petit bout de tige pour qu'elle ne s'effeuille pas, qu'en la cueillant elle ne soit pas froissée entre les doigts, et qu'on ne mêle pas aux produits de la récolte des feuilles ou autres substances étrangères, qui diminuent la valeur du houblon et le rendent moins propre pour la fabrication de la bière.

La manière la plus ordinaire de procéder à la dessiccation du houblon, consiste à le transporter, à mesure qu'il est cueilli et en ayant soin de ne pas trop l'entasser dans les paniers, ce qui l'altérerait et le rendrait susceptible de s'échauffer, dans de vastes greniers où on l'éparpille autant que l'emplacement le permet, et où on le retourne chaque jour avec une pelle en bois et un râteau, jusqu'à ce qu'il soit assez sec pour être mis en grands tas et emballé quelque temps après. Mais la dessiccation peut être opérée bien plus promptement en l'exécutant dans des étuves, des séchoirs ou des tourailles disposées à cet effet, comme le pratique M. De Dombasle. La touraille dont MM. Payen et Chevalier donnent le dessin est construite comme celle des brasseurs, si ce n'est que la plate-forme qui la recouvre, au lieu d'être faite en toile métallique qui laisserait perdre une partie de la matière jaune, est composée de grands carreaux en terre cuite, percés d'un petit nombre de trous; cette touraille a la forme d'une pyramide tronquée et renversée, dont la grande base constitue la plate-forme.—En Alsace et dans les Vosges on établit pour séchoir des rayons en baguettes d'osier ou des cadres en lattes de sapin, traversés dans leur longueur par des ficelles placées à 6 lignes de distance entre elles; on les charge de houblon à l'épaisseur de 2 ou 3 pouces, et on les suspend les uns après les autres aux plafonds d'appartements ou aux charpentes de greniers bien aérés, en laissant entre eux un intervalle d'un pied environ. Un appareil de ce genre, très-léger et peu coûteux, ménage beaucoup l'espace; le houblon y étant exposé au courant de l'air

de tous côtés, y sèche très-vite et n'a pas besoin d'être retourné, ce qui altère souvent la fleur; il suffit de remuer tous les jours une ou deux fois le houblon, en frappant légèrement dessous les ficelles avec un bâton. On peut défaire et ranger cet appareil quand la dessiccation est opérée.—Il faut avoir soin, pour le houblon desséché dans une étuve et étendu sur des toiles, de ne pas élever la température de l'étuve à plus de 30 degrés, de renouveler les surfaces et de retirer le houblon lorsqu'il est convenablement desséché, ce que l'on reconnaît à ce que la queue des cônes est dure et cassante, et parce que les écaillés se détachent aisément, sont peu flexibles et se brisent facilement.

Lorsque le houblon est sec, on en forme des tas dans les magasins ou les greniers, et on l'y laisse séjourner quelques jours pour qu'il reprenne un peu d'humidité en absorbant celle de l'atmosphère. Si on l'emballait en sortant de la touraille, il ne manquerait pas de se briser.—On reconnaît que les cônes de houblon sont bons à emballer lorsque, frottés entre les doigts, ils paraissent souples et ne peuvent être réduits en poudre. Si on ensachait le houblon trop sec, il perdrait une partie de la matière jaune, ainsi que de son odeur, sa couleur, sa saveur, et par conséquent sa valeur réelle; lorsqu'il est trop peu desséché, il prend une couleur brune et une odeur désagréable, analogue à celle de moisi, ce qui le fait rejeter par les brasseurs.

L'emballage du houblon est indispensable pour conserver pendant plusieurs années ses propriétés actives et son arôme; mis simplement en sacs et légèrement foulé, il perd promptement son huile essentielle, et sa valeur devient presque nulle au bout de 3 ou 4 ans. Pour l'ensacher, on dispose dans le plancher un trou de la circonférence de la balle, on l'y fixe fortement par le côté ouvert, et un ouvrier y entasse autant que possible le houblon, à mesure qu'on l'y apporte. Dans la Flandre on conserve les houblons dans des chambres obscures, boisées, où ils sont fortement entassés, et où les brasseurs viennent les enlever en les foulant dans des sacs. MM. Payen et Chevalier font ressortir les avantages d'un emballage fait à l'aide de presses