

# JOURNAL D'AGRICULTURE,

ET

PROCÉDÉS DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA

Vol. 1.

MONTREAL, AVRIL 1848.

No. 41

## DU HOUBLON ET DE SA CULTURE.

(SUITE ET FIN.)

### *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 rostées 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 sèche, 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'entrouvent 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 roste 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 haut une forte pince en pied de biche, ou ayant la forme d'une sorte de tenaille comme dans l'arrache-houblon de monsieur Knowles, on enlève les perches de terre, les cochie 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 différents pieds se sont entrelacés au bout des perches, ce qui arrive souvent, il ne faut pas les détacher par force, mais les couper avec un croisnant 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.

Si l'on adoptait la méthode de M. Denis, en substituant des fils de fer aux perches, lorsqu'on voudrait faire la récolte, il suffirait d'écarter toutes les branches des chevalets de soutien des lignes de fil de fer, pour abaisser à volonté la longue guirlande de houblon que l'on mettrait ainsi à la portée de tous sans embarras et sans dépense, lorsqu'une ligne est récoltée, on coupe aussi toutes les tiges à un pied de terre, on remplace les chevalets comme ils