

et de la transporter sans danger d'altération.



D'abord qu'est-ce que le houblon? L'encyclopédie botanique nous apprend que le houblon est une plante grimpante, volubile, dont les feuilles apposées, petiolées à cinq ou sept nervures palmées, à lobes dentés sont pourvues de stipules latérales libres et persistantes; leurs fleurs sont dioïques, on n'en connaît que deux espèces. La plus intéressante est le houblon grimpant plante de 2 à 3 mètres de haut à tiges dures et grêles s'enroulant de gauche à droite autour des supports; ses fleurs femelles forment des chatons globuleux qui se transforment pendant la fructification en cônes ovoïdes longs de 2 à 3 centimètres, à écailles amples et couvertes d'une poussière jaune odorante et amère le "lupulin".

"Croissant naturellement dans les haies, à la lisière des bois, dans tous les lieux humides et abrités de l'Europe tempérée, cette espèce est cultivée en grand dans toutes les contrées septentrionales pour se prêter à la culture de la vigne. Les cônes écailleux, sont employés à cause du lupulin pour aromatiser la bière.

"Cette savante explication ne nous donne qu'imparfaitement une notion exacte de la plante dont nous allons nous occuper, et mieux vaut encore pour la compréhension de nos lecteurs entrer dans certains détails peut-être un peu plus prosaïques, mais certainement d'une compréhension plus facile et plus accessible à tous.

Le "Houblon", a souvent été dénommé, la "Vigne du Nord". Il y a dans cette dénomination une légère erreur, car cette plante ne sert pas comme on le pense communément à fabriquer la bière, mais tout

simplement à lui communiquer une saveur spéciale. L'orge et le blé sont les deux végétaux qui entrent dans la composition initiale du liquide. Toutefois cette comparaison ne manque pas d'une certaine saveur, car le houblon, avec ses racines vivaces, sa tige fine et flexible, ses larges feuilles dentées, a certainement plus de ressemblance avec la vigne que les deux plantes céréales déjà nommées.

Le houblon fut découvert bien avant l'ère chrétienne, et le parfum de ses fleurs attira tout d'abord l'attention de l'homme sur cette liane, très répandue à l'état sauvage en Europe, en Asie et en Amérique. Les peuples du centre de l'Europe attribuèrent de bonne heure au houblon une action calmante et laxative et lorsque le Christianisme prit racine au-delà des Alpes, les moines se mirent à cultiver dans les jardins de leurs couvents cette plante médicinale.

Ils ne tardèrent pas à l'ajouter à certains breuvages et remarquèrent ainsi qu'elle s'unissait parfaitement bien à l'orge maltifiée, avec laquelle ils préparaient depuis longtemps leur boisson favorite, la bière, et qu'elle lui donnait une saveur des plus agréable.

Très ancienne était l'habitude de fabriquer des breuvages avec du blé germé et grillé, mais ces boissons ainsi obtenues avaient le grand défaut de ne pas se conserver et ce n'est que lorsqu'on se fut avisé d'ajouter la graine du houblon à l'orge maltifiée, que le grand problème de la conservation de la bière fut résolu.

Un des premiers résultats de cette découverte fut la culture régulière de cette liane sauvage et comme on s'aperçut assez vite que les cônes aromatiques fournissaient seuls la matière désirée, on leur accorda une attention particulière et on se mit à greffer régulièrement au printemps