

gue et en Amérique ; depuis 30 ans il commence à s'étendre dans la Franche-Comté, l'Alsace, le département du Nord, la Lorraine et surtout dans les Vosges. La France ne cultive pas assez de houblon pour pouvoir en fournir un grand nombre de brasseries établies depuis un quart de siècle ; le gouvernement, les sociétés agricoles et les écrivains sur l'agriculture rendront un grand service ainsi qu'à notre industrie, en détruisant les préjugés qui, d'une part, arrêtent une grande partie de la culture de cette plante, et de l'autre font accorder aux houblons étrangers une préférence telle que les brasseurs aiment mieux les payer en moyenne de 120 à 150 fr. le quintal, quand le houblon indigène se vend de 50 à 60 francs. Or, M. Sigismund Kolb, qui a publié récemment un excellent ouvrage sur la fabrication de la bière et la culture du houblon, ne craint pas de dire que la différence entre ces houblons n'existe réellement que dans l'opinion des brasseurs et pour le profit des marchands ; on a même constaté que les brasseurs de Strasbourg, qui repoussent le houblon de France, vont acheter en Allemagne et sous le nom de *houblon d'Allemagne*, le houblon français qui y a été exporté : préjugé à la fois préjudiciable au cultivateur et à l'industriel, et qui, tant qu'il existera, rendra utile le droit d'entrée presque équivalent au prix auquel se vend le houblon indigène, et qui avait été établi pour protéger sa culture.

Les gouvernements ont depuis fort longtemps cherché à encourager la culture de cette utile plante. Dès 1404, le duc Jean de Bourgogne, comte de Flandre, fonda une distribution annuelle de médailles d'or représentant une couronne de fleurs de houblon, et que l'on donnait publiquement à ceux qui présentaient les plus beaux produits.—En 1767, le prince-évêque de Bamberg et Wurtzbourg fit imprimer et distribuer à ses frais une instruction très-détaillée sur cette culture, afin de la propager.—En 1770, une circulaire émanée des états provinciaux de la vieille Prusse et de la Marche de Brandebourg ordonna à toutes les autorités locales d'aider de tous leurs moyens la propagation de la culture du houblon. On a fait ériger, dans le duché d'Erfurth, une houblonnière modèle pour

l'instruction des cultivateurs qui voudraient se vouer à cette branche de culture.—Dans beaucoup de principautés de l'Allemagne, celui qui défriche un terrain pour en faire une houblonnière est affranchi pendant 10 ans de redevances de ce terrain ; celui qui en établit une sur un terrain déjà cultivé obtient le même privilège pour 5 ans.—Dans d'autres, plusieurs récompenses sont distribuées tous les ans à ceux qui peuvent présenter le plus beau produit, en n'admettant néanmoins au concours que ceux qui présentent une quantité de 12 quintaux. On pourrait citer encore beaucoup d'autres faits pareils, propres à prouver les soins que l'on prend pour propager cette culture, si nécessaire et si profitable en Allemagne.

Après avoir cité ces faits, M. S. Kolb dit qu'il ne recommande pas seulement ce genre de culture aux brasseurs et aux propriétaires qui peuvent le faire sur une grande échelle et qui y trouveront plus d'avantage qu'à toute autre culture, mais encore aux petits propriétaires qui, comme en Allemagne, n'eussent-ils qu'un petit coin de terre exposé à l'action libre du soleil, en l'entourant de plants de houblon auxquels ils donneront un soin particulier, en obtiendront un produit marquant et d'une excellente qualité.

Le principal usage du houblon est l'emploi de ces cônes pour donner à la bière le goût amer qui caractérise cette boisson ; il a entièrement remplacé, pour cette destination, le buis, le trèfle d'eau, l'absynthe, la gentiane, etc., qu'on y introduisait pour le même objet. La quantité de houblon employée dans la fabrication de la bière en France est considérable, puisque sans compter celui qu'on récolte dans le pays et qu'on emploie directement dans nos brasseries, on tire de l'étranger pour une valeur de plus d'un million et demi, et que cette quantité augmente chaque année. La bière devenant une boisson dont l'usage se répand chez nous de plus en plus, il est probable que la quantité de houblon demandée s'augmentera encore.

Le houblon est employé en médecine : il entre dans la préparation de divers médicaments ; on prescrit aussi, dans quelques cas, l'emploi de sa poussière jaune, sous le nom de lupuline.—On va jusqu'à manger les jeu-