

trop grosses ; ce n'est pas un si grand trouble, ce me semble, que de les choisir avec un peu de soin, dès le commencement. Ce n'est pas en plantant les perches sur les buttes qu'on s'aperçoit de leur défaut, mais pendant le travail précipité de la récolte. Les cadres (*bins*) devraient être assez grands pour recevoir une toile assez grande pour permettre à une femme et deux ou trois enfants d'y mettre leur cueillette. On dépose les perches garnies de tiges sur les cadres, et aussitôt que le houblon est enlevé, il faut enlever les tiges des perches, parce qu'elles gardent l'humidité sur ces dernières qu'elles font pourrir. Vous vous apercevrez bientôt combien sont importants ces détails insignifiants en apparence, lorsqu'ils regardent des choses aussi coûteuses que le sont les perches, même dans un pays aussi boisé que celui-ci. On arrache les perches au moyen d'un instrument fourchu, appelé, si je me rappelle bien, en anglais, *hop dog*, après que les tiges ont été coupées près de terre. Une fourche à deux dents, dont les dents sont très courtes et fortes, est à peu près ce qu'il faut pour cette opération, avec un point d'appui pour mettre en arrière pour faire levier.

Séchage.—Je ne puis m'imaginer comment du houblon séché sur des séchoirs, tels que ceux que j'ai vus dans les Cantons de l'Est, peut ne pas être endommagé. Il n'y a souvent que six ou au plus sept pieds du feu à la toile, et un tirage imperceptible. Le houblon est rôti et non séché dans de tels fours. Prenez un séchoir à drèche pour modèle. onze pieds entre le feu et le haut du séchoir, c'est-à-dire la toile qui reçoit le houblon et la hauteur du *capuchon*, dix-huit ou vingt pieds au-dessus de la toile ! Quatre tuyaux, disons, de trois pouces de diamètre, devraient passer à travers la toile dans la chambre à air chaud au dessous, et se trouver à environ trois pieds au-dessus du houblon lorsque le séchoir est chargé. Ceci créera un courant d'air additionnel vers le capuchon, chose qui n'est pas à dédaigner par un matin brumeux de septembre. Pour ce qui est de la forme du séchoir, ce n'est pas important ; la distance entre le feu et le haut du séchoir, le grand espace du haut du séchoir au capuchon, la position perpendiculaire de ce dernier, les tuyaux de tirage (introduits par moi au Canada, il y a vingt-deux ans) permettant à l'air de circuler librement du dessous en passant à travers le houblon : voilà ce qui constitue les plus grandes améliorations qu'on puisse imaginer. En un mot, l'objet principal en séchant le houblon, comme en séchant la drèche, est de faire passer la plus grande quantité possible d'air chaud à travers le houblon, pour en attirer l'humidité au dehors dans le capuchon, et cela sans excès de chaleur.

Si je ne me trompe, le Dr Ure, dans son livre sur les arts, les manufactures, etc., donne le plan d'un séchoir à houblon. Je n'ai pu trouver un exemplaire de ce livre précieux portant une date plus ancienne que 1843, ce qui m'aurait permis de donner une gravure comme exemple. Toutefois, les séchoirs des Cantons de l'Est peuvent être pris pour modèles pourvu qu'on augmente les dimensions quant à la hauteur entre le feu et le séchoir, et celui-ci et le capuchon. J'attire l'attention d'une manière spéciale sur ce détail, car plus d'un bon lot de houblon est gâté par négligence sur ce point.

Chaleur du séchoir.—Les séchoirs du genre de ceux que j'ai décrits peuvent tenir un minot de houblon par pied carré. La chaleur ne doit jamais dépasser 120° F, et, pour la régler, prenez un thermomètre ordinaire et passez-le à travers le houblon, jusqu'à ce que son extrémité atteigne la toile, avec une petite baguette attachée au moyen d'une ficelle au morceau de fil de fer semi-circulaire qu'on trouve sur tous les thermomètres enchassés dans du métal, pour marquer sa position.

Un grand poêle, à bois ou à charbon, réunit toutes les conditions voulues, mais je recommande fortement l'usage d'un appentis en tôle au dessus du poêle, pour répartir la chaleur,

et empêcher le feu d'être trop violent sur la partie du séchoir qui se trouve immédiatement au dessus. Un séchoir tel que celui que j'ai mentionné devrait sécher deux fois sa charge de houblon en vingt-quatre heures ; ce qui, en supposant que le séchoir ait vingt pieds sur quinze, donnerait, à un minot par pied carré pour chaque charge, six cents minots par jour. Ne séchez pas trop le houblon ; si quelques cônes se massent ou restent collants, la chaleur des autres les séchera dans la chambre où on les met en les sortant du séchoir. Si vous avez des doutes à ce sujet, mettez le houblon en un tas conique ; les cônes qui ne sont pas secs rouleront en bas du tas et seront aisément enlevés. N'emballiez jamais votre houblon avant qu'il ne soit froid : le houblon emballé chaud ne s'égoutte jamais bien en sortant de la bouilloire, c'est-à-dire qu'il retient une bien plus grande quantité de bière en fermentation ; chose importante pour le brasseur, en ce qu'elle représente une perte de temps et de valeur.

Le houblon est suffisamment sec lorsque la queue des cônes se casse bruyamment. Pour bien sécher le houblon il faut un feu modéré, disons 90° F., dont on augmente graduellement la température, jusqu'à ce que, à la fin, lorsque le séchage se termine, le thermomètre sur la toile indique 120° F.

Emballage du houblon.—Ici, on foule toujours le houblon dans les sacs avec les pieds. On fait généralement un trou à l'une des extrémités de la chambre à refroidir, auquel on adapte un cadre avec un rebord élevé d'environ un pied au-dessus du niveau du plancher. Un cercle est d'abord attaché au haut du sac qu'on fait descendre dans le trou, le cercle s'appuyant sur le rebord, qui, ayant une circonférence plus petite que celle du cercle, empêche celui-ci de glisser. Le sac ainsi suspendu, un homme entre dedans, et un enfant, garçon ou fille, lui donnant le houblon, il le foule aux pieds dans le sac d'une manière aussi compacte que possible. Lorsque le sac est plein, on le coud avec une forte ficelle.

En Angleterre, on considère que le châtaignier fournit les meilleures perches. Dans le comté de Kent, où se fait les quatre cinquièmes de la récolte de houblon, on sème la graine du châtaignier espagnol sur un sol léger bien cultivé, et la récolte donne un bon profit. Les perches de ce bois de dix-huit pieds de longueur valent \$12 le cent. Vient ensuite, pour la valeur, le mélèze (*épinette rouge*), puis le bouleau, et en dernier lieu de tout l'aulne.

Ici, les prix varient suivant les localités ; mais M. Pacaud, des environs de Saint-Hyacinthe, qui en fait un grand commerce, m'a dit l'autre jour que de grandes quantités de perches sont maintenant exportées à Ontario. J'apprends aussi que le nombre d'acres affectés à cette culture aux États-Unis sera doublé ce printemps. En jugeant d'après ces faits, et par analogie avec les circonstances antérieures où la rareté du houblon s'est fait sentir, mon impression est, et qu'on me permette de dire que j'ai été familier avec la culture et la vente de ce produit pendant plusieurs années, que le houblon, produit par les plantations de ce printemps, se vendra, en 1886, de six à neuf centins par livre. En d'autres termes, je m'attends à ce que chaque planteur se repentira de sa téméraire entreprise.

Comme plusieurs personnes m'ont témoigné le désir de me voir écrire sur ce sujet, je leur ai, comme de raison, dit tout ce que je sais et tout ce que j'ai pu trouver chez les autres. *Lance's Hop-farmer* est la seule autorité ; je ne puis le trouver au Canada, et, quand même on pourrait l'avoir, aucun livre ne peut donner une idée de la pratique à quelqu'un qui n'a pas vu cultiver la plante par un cultivateur de première classe. Je termine comme j'ai commencé, en disant : Ne cultivez pas le houblon ; il y a déjà assez d'acres de terrain consacrés à cette culture.

Mes amis du comté de Worcester auraient raison d'être très fâchés contre moi si j'omettais d'établir le fait que dans