

que, sans l'emploi de cet amendement, la végétation du trèfle est languissante, et que la céréale et les autres récoltes qui suivent en souffrent beaucoup."

(*A continuer.*)

DU HOUBLON ET DE SA CULTURE.

Partie utile, analyse, avantages et usages du houblon.

Le houblon est une plante grimpante qui a des racines vivaces qui ne périssent jamais ; il a des feuilles qui ont de la ressemblance avec celles de la vigne. Le houblon est dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles et les fleurs femelles sont placées sur des pieds séparés ; les premières forment des grappes ramenses et irrégulières ; les secondes composent une espèce de tête en pain de sucre, plus ou moins allongée, nommée *cône du houblon*, composée d'un grand nombre d'écaillés minces et consistantes, à la rencontre desquelles se trouvent les deux véritables fleurs femelles ; il leur succède deux graines environnées d'une poussière jaune, ayant une odeur et un goût amer qui lui sont propres.

C'est cette *poussière jaune* qui est la partie utile du houblon. — D'habiles chimistes ont constaté que cette matière amère, qui a tant d'odeur, est le seul siège de la saveur, de l'odeur forte, enfin du principe actif du houblon, et que les feuillettes des cônes qui n'ont point été touchés par cette matière jaune n'ont pas plus de saveur que le foin sec. Ils ont aussi reconnu que la poussière jaune existe en proportion différente dans les divers houblons, et par conséquent que leur valeur réelle et utile varie beaucoup. Pour connaître le bon houblon, on fait ce qui suit : On prend les cônes de houblon lorsqu'ils sont bien secs ; on en sépare la plus grande partie des matières étrangères qu'ils contiennent ; on les place sur un tamis de crin à mailles serrées, puis on les effeuille à la main ; ensuite on secoue le tamis par un mouvement dans le sens de l'horizon : la poussière séparée passe au travers des mailles en laissant sur le tamis les feuillettes qui ne peuvent le traverser ; on reprend de nouveau

les feuillettes pour en séparer la matière jaune qui aurait pu échapper une première fois, et on commence de nouveau jusqu'à ce qu'on ne puisse plus rien retirer des cônes effeuillés ; on a le soin de briser le moins possible les feuillettes qui pourraient alors passer et augmenter en apparence la proportion de la poussière utile. On conserve ce produit dans des vases bien fermés. En étudiant ainsi divers houblons procurés par M. Chappellet, propriétaire d'une importante brasserie à Paris, MM. Payen et Chevalier ont pu s'assurer que le meilleur houblon est celui de Poperingue en Belgique ; le meilleur ensuite est le vieux houblon d'Amérique ; celui qui vient ensuite est celui de Bourges en France.

Il est remarquable que le prix des houblons ne se soit pas réglé à peu près sur les proportions de la matière utile qu'ils renferment, et sa disposition à devenir sure. Dans le cours de leurs analyses, MM. Payen et Chevalier ont remarqué l'importance d'une récolte bien faite qui écarte du houblon les matières étrangères auxquelles ils attribuent la difficulté de conserver la bière pendant les chaleurs, sa disposition à passer à un état de fermentation acide.

Le houblon est indigène dans les contrées septentrionales de la France, et se rencontre fréquemment dans les haies et les broussailles, surtout dans les endroits humides. Les cônes de ce houblon sauvage ont quelquefois une odeur désagréable, le plus souvent elle est seulement moins agréable ; mais, dans tous les cas, ils ne sont jamais d'une qualité aussi bonne que ceux du houblon cultivé, et on ne les emploie presque jamais. Il est donc certain que la culture a considérablement amélioré la qualité comme la quantité des produits du houblon, ainsi que cela est arrivé pour presque tous nos végétaux cultivés. — Les houblons cultivés dans les divers pays n'apparaissent pas différer beaucoup, et il est probable que les houblonnières auront été formées de plant qu'on se sera procuré facilement à l'état sauvage, et qui sera devenu meilleur par la culture et que l'on aura plus tard employé pour fournir toutes les houblonnières du même pays.

Le houblon est très-cultivé en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Allema-