

C. Charnock, maintenant de Lennoxville, dont les écrits primés publiés dans le journal de la société royale d'Angleterre, ne sont pas aussi bien connus qu'ils devraient l'être dans ce pays-ci, est l'inventeur de ce piège destructeur. Les vers se gorgent de tourteau, et trouvent une mort bien méritée sur le lieu même de leurs déprédations. Le piège le plus en usage est une pomme de terre coupée en deux, que l'on visite tous les jours en tuant les vers qui y sont attachés : je crois que cette opération serait trop souvent négligée ici.

Un insecte de la tribu des *Halticidés*, cousin germain du puceron du navet, est un autre petit mécréant qui accomplit son œuvre de destruction souvent jusqu'à ce que feuilles, tiges et sommités de la plante, tout soit détruit. Dans les comtés de Kent et Surrey on les balait dans un entonnoir en fer blanc, posé sur le goulot d'une bouteille à vin au moyen d'un plumet ou d'un aile de dinde. La terre bien ameublie échappe quelquefois aux ravages de cet insecte, tandis que la terre en motte en souffre. Est-ce que la mouche se cachera-t-elle parmi les mottes ? La chose est possible.

L'Aphis.—Le houblon a son propre aphis, comme la poule et le chien ont leurs puces spéciales. Le houblon n'a pas plus tôt pris le dessus sur son ennemi, l'élatér, que la mouche du houblon arrive, et, une semaine après son arrivée, les feuilles sont couvertes de poux et d'œufs. Les feuilles sont desséchées ; tous les sucs de la plante sont soutirés ; les excréments des dévastateurs se mêlent avec l'humidité des rosées matinales, et tombant sur les feuilles au-dessous y forment une composition collante appelée en anglais *honey dew*. La tête de la tige s'affaisse, manquant de sève, et meurt ; les poux, ayant à ce moment subi toutes leurs métamorphoses, meurent aussi ; les feuilles se dessèchent, prennent une teinte noire et tombent ; et bien peu de tiges restent, si toutefois quelques-unes survivent, pour produire du houblon. Six ou huit semaines suffisent pour que l'insecte produise tous ces ravages. Une chose singulière, c'est qu'une houblonnière, infestée d'aphis une année, est certaine d'en être exempte l'année suivante. La coccinelle et sa progéniture sont leur proie de l'aphis, et grande est la joie des cultivateurs de houblon lorsqu'ils voient arriver une troupe de ces insectes. Il n'y a pas de remèdes pour prévenir les ravages de l'aphis : une bonne culture et une abondance d'engrais donnent quelquefois assez de force à une houblonnière pour lui permettre de donner encore une récolte, après que l'aphis a fait de son pire. Mais, ceci a quelquefois aussi pour résultat, en produisant un excès de sève, de faire rester l'insecte plus longtemps, et de laisser ainsi moins de temps pour la réparation du dommage. Les effets produits par l'aphis et sa progéniture sont ordinairement connus parmi les cultivateurs de houblon sous le nom de nielle (*blight*).

Moisissure.—Ceci est une maladie qui attaque plutôt les belles variétés de houblon que celles qui sont plus grossières. Elle opère ses ravages d'une manière mystérieuse, car j'ai souvent vu une houblonnière en être attaquée et périr, tandis que celle du voisin donnait une pleine récolte. La nielle sévit d'une manière générale, et la moisissure, d'une manière restreinte. Lorsqu'on commença à se servir du guano comme engrais pour le houblon, on mit sur son compte tous les maux causés par la moisissure ; mais depuis on a acquis de la sagesse. La houblonnière, une fois attaquée par ce terrible ennemi, peut à peine en revenir ; et voici ce qu'il y a de choquant : les ravages s'exerçant partiellement, comme je l'ai fait remarquer plus haut, ne font pas monter les prix, comme le fait la nielle qui a porté d'une manière générale, de là vient que la culture du houblon est si incertaine. Depuis que j'ai quitté l'Angleterre, j'apprends qu'ils ont une manière de laver le houblon, pour combattre cette maladie, avec une solution de fleur de soufre dans l'eau. Cela coûte, comme on peut se l'imaginer, assez cher, environ \$15 par acre ; mais comme,

cette année, cette opération a sauvé trois quintaux par acre, dans quelques houblonnières, tandis que le houblon, sans cela, n'aurait pas valu la peine d'être récolté, et que ce peu de houblon s'est vendu \$150 le quintal, ce n'a pas été une dépense extraordinaire. Mais, il n'est pas probable que nous ayons ici à souffrir autant que nos confrères cultivateurs de houblon des vieux pays. Je suppose que le soufre dissous est pompé sur le houblon au moyen d'une pompe à jardin.

En ma qualité d'ancien brasseur, j'espère qu'aucun de mes lecteurs ne cueillera son houblon avant qu'il ne soit parfaitement mûr. Le houblon vert peut prendre l'œil d'un apprenti, mais un brasseur accompli il y en a peu à Montréal ne voudra pas le regarder. Lorsque la graine est bonne et dure, que les feuilles des cônes ont une teinte brune au bord, que la main semble pleine si elle presse quelques cônes, le houblon est mûr. Les graines devraient s'y trouver en abondance, non pas qu'elles soient utiles, mais parce que, plus il y en a, et plus est abondante la *lupuline*, ou poudre jaune, appelée *condition* par les brasseurs anglais, et dans laquelle réside toute la vertu du houblon. Lorsque le houblon est mûr, la *lupuline* abondante, et le tout bien sec, les cônes se réduisent presque à rien si on les frotte entre les deux mains. Le houblon qui n'est pas mûr ne pèse jamais beaucoup. C'est une erreur absurde, mais fort commune cependant, de croire que le houblon vert donne moins de couleur à nos belles bières pâles (*pale ales*), que celui qui est parfaitement mûr. Au contraire, il y a plus de danger de les colorer avec celui qui est vert ; quoiqu'en fait, si la drèche est pâle, le surplus de couleur que donnera le houblon sera à peine perceptible pour l'œil le plus exercé. Il y a quelques années, il y eut une discussion à ce sujet entre les cultivateurs de houblon de Kent et les brasseurs de Londres, et les premiers eurent le dernier mot, déclarant, en corps, qu'à l'avenir ils ne récolteraient plus de houblon vert pour plaire à celui-ci ou à celui-là ! L'emploi du soufre est aussi absolument inutile ; il peut cacher des défauts, tels que des taches sur les feuilles, mais il ne peut tromper que l'œil, tandis que le sens du toucher et de l'odorat mettront aisément le bon juge en état de reconnaître sa présence. Tout en ayant soin d'attendre que votre houblon soit parfaitement mûr, prenez soin de le cueillir avant que la gelée ne l'attaque. Comme le tabac, le houblon mûr peut endurer une légère gelée sans dommage ; mais dans l'arrière saison, j'ai souvent vu, sur des sols pesants, et dans des sites trop ombragés, du houblon sérieusement endommagé par la gelée.

Lorsque le temps de la récolte arrive, si vous n'avez qu'une espèce de houblon dans votre houblonnière, vous trouverez difficile de tout le cueillir en même temps, à moins que vous ne commenciez juste au moment où il est prêt, pas avant, pour la raison que j'ai donnée plus haut. En Angleterre chaque houblonnière contient généralement trois variétés de houblon choisies de manière à ce qu'elles mûrissent successivement. Ici, si vous ne vous y prenez pas d'avance pour avoir beaucoup de personnes pour faire la récolte, vous aurez probablement du trouble, vu que vous ne planterez probablement qu'une variété. Le propriétaire ne devrait pas travailler lui-même, de ses mains, à la récolte ; son temps sera tout requis pour surveiller les travailleurs, voir à ce qu'ils fassent complètement la cueillette, à ce qu'ils ne mêlent pas de feuilles à la récolte, et à ce qu'ils ne perdent pas de temps à causer entre eux.

En effet, bien que nous payions tant du minot pour la récolte en Angleterre, il est probable qu'ici il faudra faire le travail à la journée. On avait coutume de donner deux sous (*one penny*) du minot pour une bonne récolte ! Dans ce pays-ci, comme les gens ne sont pas accoutumés à ce genre d'ouvrage, vous pouvez vous considérer comme heureux si vous faites faire le même travail pour six centimes. Ceci me fait penser qu'ici les perches sont beaucoup trop pesantes et