

être de 2 sur 5 environ. Suivant Aelbroock, on établit habituellement en Flandre environ 3,200 monticules par hectare produit environ 1 livre de houblon sec, ce qui fait environ 1600 kilos (1) de produit vendable. Suivant Schulbarth, il faut compter en 12 ans sur 2 bonnes récoltes, 6 médiocres et 4 mauvaises; M. de Reider admet au contraire 4 bonnes récoltes, 6 médiocres et 2 mauvaises, regardant comme médiocre celle qui s'élève à la moitié d'une bonne, et comme mauvaise celle qui n'en produit que le cinquième.

D'après des essais comparatifs faits à Grenelle, près Paris, par M. Payen, dans un terrain léger, très-profond, un peu frais, placé à peu de distance de la Seine, le produit moyen d'un hectare, cultivé avec les soins convenables, est aussi de 1200 kilos de cônes de houblon desséchés, vendables; il leur attribue le prix moyen de 2 francs le kilogramme à Paris, ce qui donne une valeur de 2,400 francs. Si l'on déduit de cette somme les frais de cette culture, de récolte, d'emballage, que, d'après les prix moyens des engrais et de la main-d'œuvre en France, il porte à 1300 francs, on voit qu'il reste un bénéfice net de 1100 francs, bénéfice plus considérable que celui qu'on retirerait de la plupart des autres cultures. Ces essais comparatifs ont été avec des plants tirés, par M. Chappellet, de Flandre, de Belgique, des Vosges et de l'Angleterre: tous ont donné des résultats avantageux; mais le houblon anglais du comté de Kent a produit les cônes les plus volumineux, très-allongés, contenant aussi la plus grande quantité de sécrétion jaune; les plus productifs après ceux-ci furent les houblons de l'Alost.

Résumons, en terminant, que la culture du houblon n'est point assez étendue en France, puisqu'on en importe chaque année en moyenne pour plus de 1,500,000 francs, et que c'est une de celles qui mérite davantage d'attirer l'attention et les capitaux des propriétaires-cultivateurs. Chaque brasseur devrait aussi, comme dans le Palatinat, avoir ses houblonnières; les résidus de sa fabrication lui donnent les moyens d'engraisser beaucoup de bêtes à

cornes qui lui fourniraient le fumier le plus convenable pour cette plante; beaucoup des travaux de cette culture pourraient être faits par ses ouvriers dans leurs moments perdus; enfin les vastes greniers de son usine, qui au moment de la récolte du houblon, sont libres par la consommation de ses approvisionnements de malt et où l'on n'en fait pas encore de nouveaux, serviraient à la dessiccation des produits.

C. BAILLY DE MERLIEUX.

CULTURE

DU MAÏS OU BLÉ-D'INDE EN ALSACE,

Traduit de l'allemand de N. Schwertz,
par M. Bernard, élève de l'établissement
de Roville en France.

(Suite et fin.)

Manière d'enterrer la semence.

En Alsace on enterre la semence tantôt à la charrue, tantôt à la houe. On ne doit ouvrir à la charrue que des raies très-peu profondes. La semence se met dans la troisième raie de manière que les lignes se trouvent être à trois pieds de distance l'une de l'autre. La distance dans la ligne est à peu près la même. On ne met point la semence au fond de la raie, parce que le cheval qui y marche pourrait l'enfoncer trop profondément, on la pose contre la bande de terre qui vient d'être retournée. On sème les haricots comme le maïs, par groupes de cinq ou six grains, de manière qu'une touffe de haricots soit entre quatre tiges de maïs et réciproquement. Dans quelques endroits on procède avec moins de symétrie, par conséquent moins bien: on sème les haricots à la volée et on les enterre en plantant le maïs.

C'est le haricot main dont il est ici question, il n'atteint guère qu'un pied de hauteur, et n'a pas besoin d'être ramé. Je ne conseillerais pas de planter la grande espèce qui monte à la vérité après le maïs, mais qui par cela même empêche celui-ci de mûrir dans une année tant soit peu hâtive.

[1] Le kilogramme vaut deux livres, cinq gros et trente-cinq grains.