

191
PO

LE HOUBLON

PAR

N. LECOUCVEZ

INSTITUTEUR



*Cet ouvrage a été honoré d'une médaille de bronze
au Concours annuel du Comice agricole de l'ar-
rondissement de Cambrai, le 2 août 1903.*

LE CATEAU

Imprimerie Moderne, T. LECOCQ, 20, Rue de France

1903

LC
633
HOU

Bibliothèque du Cateau

A. Rouvez

Le Cateau, 27 septembre 1903

1911

191 PO

LE HOUBLON

PAR

N. LECOUCVEZ

Instituteur-Adjoint

AU CATEAU (Nord)



BIBL. COM. CATEAU

*Cet ouvrage a été honoré d'une médaille de bronze
au Concours annuel du Comice agricole de l'ar-
rondissement de Cambrai, le 2 août 1903.*

LE CATEAU

Imprimerie Moderne, T. LECOQ, 20, Rue de France

1903

M. DELVAUX, de Fourmies, poète distingué, nous a fait l'hommage d'une charmante poésie intitulée « La Récolte du Houblon » accompagnée des quelques mots suivants :

Fourmies, le 26 Juillet 1903.

Mon cher Monsieur Lecouvez,

J'ai lu avec plaisir, votre Etude sur le Houblon. J'ai tiré de vos Scènes de cueillette, une poésie que je me permets de vous dédier.

Veillez agréer mes cordiales salutations.

J. DELVAUX.

La Récolte du Houblon

AU CAMARADE N. LECOUEZ.

(SONNET)

C'était un soir, j'écoutais l'harmonie
Des joyeux chants égayant le vallon.
En me narguant, Ninette la jolie
Gaïement coupait, les grappes de houblon.

Elle riait de ma galanterie ;
Sur son beau cou comme un vrai tourbillon
Tombait la tige à la grappe jaunie,
Cachant son front au galant Cupidon...

Et j'ai rempli le panier avec elle
En lui chantant d'amour la ritournelle.
Ah ! quel beau soir, où tout chantait en chœur,

Le Rossignol, la Nature et mon cœur !...
Hélas, c'est tout, c'est fini la cueillette.
A l'an prochain, l'espoir de voir Ninette.

J. DELVAUX.

LE HOUBLON

Définition et Considérations Botaniques.

Le Houblon, du bas latin **lupulone**, corruption de **lupulus**, est une plante vivace de la famille des urticées.

Les **racines** principales du Houblon s'enfoncent profondément dans le sol. Les racines secondaires s'entrelacent à une assez faible profondeur dans la terre arable. En un mot les racines du Houblon sont à la fois pivotantes et traçantes.

Les **tiges** sont annuelles, herbacées, creuses, anguleuses et recouvertes de très petits crochets. Elles sont très volubiles, c'est-à-dire qu'elles s'enroulent facilement en spirale, autour d'un tuteur. Elles sont susceptibles de s'élever à une très grande hauteur, (de 4 à 10 mètres environ.)

Les **feuilles** ressemblent quelque peu à celles de la vigne. Elles sont opposées, pétiolées, palmées, rugueuses et dentelées en scie. Les feuilles inférieures sont très grandes et ordinairement à cinq lobes. Les feuilles supérieures sont plus petites; elles ne présentent que trois lobes et quelquefois même elles ne sont formées que d'un seul lobe. Ces feuilles partent de nœuds espacés de 0^m 30 à 0^m 50.

Des brindilles longues de 0^m 50 à 1^m 20 croissent sur les tiges. Ces brindilles, appelées brandons dans les environs de Bousies, diminuent de longueur à mesure que la tige s'élève. C'est sur les brandons et à leur point d'intersection avec la tige que poussent les **fleurs** qui deviendront des cônes ou fruits.

Le Houblon est dioïque, c'est-à-dire que les **fleurs mâles** et les **fleurs femelles** se trouvent sur des pieds distincts. Les **fleurs mâles** ont la forme de grappes rameuses peu apparentes ; elles ne présentent point de corolle et leur calice est à cinq divisions. Les **fleurs femelles** ont la grosseur d'un pois. Elles renferment un ovaire surmonté de deux styles à stigmaté simple. On les désigne sous le nom de brosses ou brosses dans les environs de Bousies.

Les **fruits** ou **cônes** sont ovoïdes. Les écailles membraneuses qui forment les cônes sont recouvertes à leur base d'une poussière jaune, résineuse et très aromatique appelée **lupuline**. Les **graines** ou **akènes** se trouvent à la base des écailles et sont également recouvertes de lupuline. Ces graines sont de couleur brune et ont la grosseur d'un grain de mil.

Usages et Propriétés du Houblon.

Les jeunes pousses du Houblon sont blanches et se mangent comme des asperges. Elles jouissent de propriétés dépuratives et rafraichissantes. L'extrémité seule est comestible sur une longueur d'environ quatre centimètres. Ces jets de Houblon sont très recherchés par les gourmets et augmentent le revenu des petits houblonniers dans certains pays de culture.

En Suède et en Lithuanie on retire des tiges fibreuses du Houblon, une filasse aussi bonne que celle de l'ortie.

Cette filasse sert à fabriquer des toiles et des cordages grossiers.

Le Houblon est très employé en médecine comme dépuratif et tonique. Il est recommandé dans les maladies de la peau et dans les scrofules. Les infusions de Houblon sont très rafraichissantes et conseillées dans les maladies du foie et de l'estomac. Ordinairement la quantité de Houblon employée pour une infusion est insuffisante. La dose doit être de 8, 15 et même 30 grammes pour un litre d'eau bouillante. On recommande également l'emploi des cônes de Houblon pour préserver le blé des dégâts produits par les insectes.

La houblone contenue dans la lupuline a des propriétés narcotiques comme l'opium, la jusquiame et la belladone, aussi on recommande aux personnes atteintes d'insomnie de faire des oreillers avec des cônes de Houblon.

Mais chacun sait que les cônes de Houblon servent principalement à la fabrication de la bière, boisson saine par excellence lorsqu'elle est bien fabriquée. C'est le Houblon qui conserve la bière, lui donne son goût amer, son arôme et lui communique ses propriétés dépuratives, toniques et rafraichissantes, grâce à la lupuline qu'il renferme.

La lupuline contient environ 50 pour 100 d'une résine très aromatique, 10 à 15 pour 100 d'une huile volatile, 10 d'un principe amer, de la gomme, de la houblone, du sulfate d'ammoniaque, etc.

Depuis quelques années un certain nombre de brasseurs américains emploient l'*extrait de Houblon* qui donne les mêmes résultats que le Houblon lui-même. Cet extrait est conservé dans des vases hermétiquement clos. Il a l'avantage de ne pas renfermer les impuretés qui se trouvent dans le Houblon en balles.

HISTORIQUE

La culture du houblon en Europe est très ancienne. Les Gaulois et les Francs connaissaient les propriétés de cette plante. En 762, Pépin le Bref encourageait, par des donations, la culture du houblon en Flandre et dans les pays d'Outre-Rhin. Les recueils de titres relatifs aux droits temporels de certains monastères et de certaines églises du temps de Charlemagne font mention du houblon. En 1404, le Duc de Bourgogne, Jean sans Peur, décernait en Flandre des médailles d'or à l'effigie de la plante aux meilleurs cultivateurs de houblon. Olivier de Serres encouragea la culture du houblon « *es pays où telle artificielle boisson est en usage au défaut de la vigne.* »

C'est au quinzième siècle seulement que le houblon fut cultivé en Angleterre. En 1733 on l'expérimenta pour la première fois en Irlande.

Outre les pays que nous venons de nommer, le houblon est cultivé en Bavière, Wurtemberg, Alsace, Lorraine, Bohême, Belgique, Amérique du Nord, Nouvelle Zélande, Australie, Tasmanie, Madère.

En France, le houblon est principalement cultivé dans l'est et le nord.

Les principaux centres de production dans le département du Nord sont : Bailleul, Busigny et Bousies. Le houblon a presque disparu de Pecquencourt dans les environs de Douai ainsi que des communes voisines de Bayay. A propos de cette dernière localité, voici quelques renseignements intéressants qui nous ont été communiqués par M. Gaston Bercet, bibliophile à Solre-le-Château.

« La commune d'Hensies faisait partie de l'arrondissement administratif et judiciaire de Mons et du canton de milice et de justice de paix de Boussu. Cette commune

d'Hensies a donné le jour à un personnage qui a introduit la culture du houblon dans le département du Nord où cette plante a été une véritable ressource de richesse pour plusieurs communes. Ce personnage est né le 3 décembre 1718. Il se nommait Jacques-François Godry.

Vers 1740, Jacques-François Godry épousa Marie-Augustine De Landas, qui descendait de la famille seigneuriale de Bettrechies. Bettrechies qui ressortissait à la prévôté de Bavai, formait un fief relevant de la cour féodale de Mons. Jacques-François Godry s'établit d'abord à Hensies, où il eut cinq enfants.

Vers 1750, il se fixa à Bettrechies, canton de Bavai, où il fit de nombreuses plantations de houblon et donna aux habitants le goût de la culture de cette plante, qui se propagea dans plusieurs localités voisines.

Dans les actes de l'état-civil de Bettrechies, il est désigné sous le nom de Jacques Godry, dit le houblonnier. »

Culture du Houblon

CLIMAT. — On dit quelquefois que le houblon est la vigne des pays froids. Cette manière de s'exprimer est peu juste. En effet si le houblon est cultivé en Suède, en Finlande (jusqu'au 62^{me} degré de latitude nord) et au Canada, on peut le cultiver partout en Europe. On le cultive même à Madère, en Australie et dans les Indes orientales c'est-à-dire dans des pays où la température est souvent très élevée. Mais en général on peut dire que le houblon réussit mieux dans les contrées au climat tempéré, doux et humide sans excès, comme la Bohême et le comté de Kent au sud-est de l'Angleterre.

SOL. — Dans cette étude, nous insisterons particulièrement sur la culture du houblon telle qu'elle est, ou

devrait être pratiquée aux environs du Cateau et de Landrecies : Busigny, Le Pommereuil, Forest, Croix, Bousies, etc.. On verra que c'est peut-être, de toutes les cultures, celle qui exige le plus de main-d'œuvre, celle qui demande les avances les plus considérables. On verra que le houblon subit depuis longtemps une crise très grave qui prendra bientôt fin espérons-le. Nos planteurs auront à cœur d'apporter à cette culture les modifications nécessaires et le gouvernement se fera un devoir d'accomplir les réformes indispensables. Si ces desiderata se réalisent la culture du houblon a encore de l'avenir, car la bière, boisson énergique et rafraichissante par excellence, pénètre maintenant partout.

Le houblon demande un terrain à sol très profond à cause de ses racines pivotantes. Il sera donc indispensable, lors de la création d'une houblonnière, de pratiquer un défoncement de 0^m 50 à 0^m 80 de profondeur à l'aide d'une charrue, d'une bêche ou d'une pioche. Ce travail doit être fait avant l'hiver pour soumettre la terre à l'influence bienfaisante de la gelée.

Une terre trop sablonneuse produit un houblon qui a beaucoup d'arôme mais qui résiste difficilement à la sécheresse. Une terre forte donne un houblon de qualité inférieure mais le rendement est ordinairement considérable. Il en est de même dans les terrains tourbeux, mais dans ce dernier cas il n'est guère besoin d'engrais. Les terres calcaires ne conviennent pas davantage au houblon.

En résumé une terre sablo-argileuse, très riche en humus est excellente pour la culture du houblon.

Nos cultivateurs ne doivent pas oublier que dans la culture du houblon la qualité est presque tout. On en trouve la meilleure preuve dans la différence de prix qui existe par exemple entre le spalt (houblon d'Allemagne) et le houblon de notre pays.

Il ne faut pas négliger non plus les avantages qui résultent de la disposition des lieux. Si par exemple, la houblonnière est située convenablement à proximité d'un cours d'eau ou d'une source, il faudra creuser des rigoles pour y faire couler l'eau pendant la sécheresse. Il faut éviter de planter le houblon dans les terrains trop humides exposés aux brouillards ou aux exhalaisons des marais : la racine du houblon pourrirait et la plante serait souvent atteinte par les maladies. Il est bon de choisir autant que possible un terrain à l'abri des vents qui renversent les perches, détachent les tiges et détériorent les cônes.

Une houblonnière établie dans un terrain de bonne composition et bien exposé peut durer vingt ans et même souvent plus longtemps.

ENGRAIS. — Le meilleur engrais et le plus employé est le fumier. Il faut beaucoup de fumier pour le houblon et il le faut en outre bien décomposé. Le fumier de vacherie est le meilleur. Ce fumier est appliqué au printemps et de préférence en automne. Le tourteau de colza donne également de bons résultats surtout au point de vue de l'arôme des cônes. Le purin, répandu sur la plante au commencement de la végétation lui donne une très grande vigueur. Mais le purin est surtout excellent s'il est appliqué au mois de juillet quand les houblonnières sont en fleurs : il a pour effet immédiat, surtout s'il est enrichi d'engrais humain, de faire grossir les cônes. Répandu en trop grande quantité, le purin brûle la plante ou la fait pousser trop en vert au détriment des cônes.

Une légère application de nitrate de soude en juillet (150 kilos à l'hectare) ou de préférence de sulfate d'ammoniac (300 kilos à l'hectare) produit au moins le même effet que le purin. Le nitrate de soude appliqué en trop grande quantité nuit à la qualité du houblon.

Le sulfate de potasse (250 kilos à l'hectare) est également bon si on en fait usage au printemps dans les terres peu riches en engrais.

Les terres de démolitions ou un compost à la chaux produiront un excellent effet dans les terres fortes.

En résumé la culture du houblon demande un terrain très riche en engrais.

BOUTURES OU PIEDS. — Le houblon se reproduit par boutures ou pieds qu'on met en terre à 1 m. 75 environ de distance. L'espacement varie avec une foule de conditions particulières dont la principale est la nature du sol. La distance entre deux pieds ne doit jamais être inférieure à 1 m. 50 ni supérieure à 2 mètres. Ce n'est même que dans les houblonnères plantées de perches très hautes et dont le sol est très fertile que les pieds seront espacés de 2 mètres. Ces pieds sont toujours plantés en carré dans notre pays. Dans quelques contrées ils sont plantés en quinconce. Un espacement convenable permet de circuler plus facilement dans la houblonnière avec une charue ou d'autres instruments de culture. Une plantation, bien aérée et soumise à l'action du soleil, produit des cônes de belle et de bonne qualité. Trop serrés, les pieds de houblon produisent moins et sont plus exposés aux maladies.

Ordinairement on plante trois ou quatre boutures pour former un pied de houblon. On a tort de croire souvent que les boutures se soudent pour ne former qu'un pied : elles sont toujours distinctes. Si on était certain de la reprise, une ou deux boutures suffiraient. Ces boutures ou pousses ont une longueur d'environ 0^m20 et proviennent de la taille des pieds anciens. Elles doivent être choisies avec beaucoup de soins. Ce n'est que par la sélection qu'on obtient de belles variétés. Il est à désirer que nos

planteurs introduisent dans notre pays des variétés plus réputées que celles que nous possédons. Certes la plante souffrira pendant un certain temps du changement de terrain et de climat, mais elle finira cependant par s'y habituer.

Le houblon planté au printemps ne produit guère la même année. On fait cependant dans quelques endroits des plantations de houblon vierge. On appelle *houblon viergé* celui qui est planté en automne et qui donne une petite récolte au mois de septembre suivant.

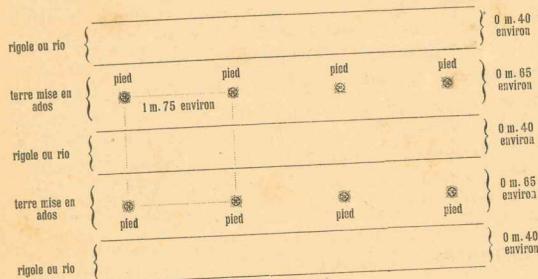
Beaucoup de petits houblonniers cultivent des pommes de terre, des choux, des haricots, des pois, etc., entre les lignes des pieds de *jeune houblon* et retardent ainsi le développement de la plante. Ils sont cependant excusables en partie à cause de la crise houblonnière actuelle et de la location élevée des terres qui plaident en leur faveur.

LABOURS. — Le labour de défoncement dont nous avons parlé plus haut concerne la création d'une houblonnière.

Dans les houblonnères, plus anciennes, le premier labour s'exécute au printemps, en avril ou même en mars si le temps le permet. Ce labour se pratique avec une charrue dans la grande culture. On emploie de préférence la bêche dans la petite culture. Le labour à la bêche est plus lent certes, mais il est meilleur et permet de dégager convenablement la plante tout en lui donnant des soins plus minutieux.

Des *rigoles* (ou rios) larges d'environ 0 m. 40 et profondes d'un fer de bêche ont été creusées après la cueillette vers le mois d'octobre. C'est le labour d'automne qu'on appelle encore riotage. La terre provenant des rigoles est rejetée et formée en ados ; elle sera exposée aux

effets salutaires de la gelée, tout en empêchant la plante de subir ses atteintes. Les rigoles permettent l'écoulement des eaux provenant des pluies d'hiver ou de la fonte des neiges. Ces rigoles présentent encore un autre avantage : elles reçoivent en effet le fumier au mois de mars avant le labour de printemps ; ce fumier est recouvert ensuite avec la terre mise en ados.



Labour d'automne dans les environs de Bousies

TAILLE DU HOUBLON. — La taille du houblon se pratique vers la fin de mars ou au commencement d'avril, suivant les saisons, les climats, les sols, les variétés et aussitôt après le labour de printemps. Quelques cultivateurs taillent même le houblon avant de bêcher.

La terre mise en ados est éboulée et rejetée dans les rigoles ou rios. Elle doit recouvrir parfaitement le fumier ou tout autre engrais qui s'y trouve déposé. En même temps qu'on exécute ce binage ou labour de printemps il faut avoir soin de bien dégager la plante, de bien déchausser les souches. Ce travail s'appelle *déchoquetage* et il a pour but de faciliter la taille de la plante.

L'opération appelée taille s'appelle encore dans certains pays : habillage ou châtrage. Elle a pour but d'augmenter la fécondité de la plante, de donner à la lupuline une finesse d'arôme qu'elle ne possède point à l'état sauvage, de rafraîchir la plante en supprimant les parties mortes et d'enlever les jets trop nombreux.

La taille se pratique avec une sorte de large couteau qu'on appelle *retailleau*, et fabriqué ordinairement avec l'extrémité d'une vieille faux. Les jeunes tiges ainsi coupées sont blanches parce qu'elles étaient recouvertes de terre et bonnes à manger.

Lorsque la plante est taillée, de nouvelles tiges d'un rouge-verdâtre commencent à pousser. On n'en conserve que quatre ou cinq. Les autres tiges sont de nouveau coupées et souvent données aux bestiaux. On a recommandé d'utiliser les feuilles et les tiges du houblon pour la nourriture du bétail. Oui, nous savons combien les houblonniers donnent de déceptions et si l'on pouvait utiliser avantageusement les feuilles du houblon pour la nourriture du bétail ce serait une chance de plus pour cette culture. Mais disons tout de suite et affirmons bien haut que les tiges et les feuilles du houblon constituent une médiocre nourriture pour le bétail qui s'échauffe et donne du lait et du beurre de qualité inférieure. Si les vaches mangent volontiers les feuilles de houblon atteintes d'emmellure noire c'est à cause d'une sorte de miel noirâtre et sucré qui recouvre ces feuilles mais le bétail peut contracter paraît-il une sorte d'affection diabétique. En tous cas si le fermier veut absolument et exclusivement nourrir ses bestiaux avec des feuilles de houblon il devra leur donner un fort supplément de son et de sel pour les rafraîchir.

Peut-être pourrait-on cependant utiliser les feuilles

sèches du houblon en les mélangeant avec d'autres fourrages.

Aussitôt la taille du houblon terminée il est bon de recouvrir la souche d'une très légère couche de terre très fine et de la stimuler au moyen d'engrais : fumier, compost, purin, etc.

Choix et Préparation des Perches

Comme le houblon est une plante grimpante, chaque pied ou souche devra être muni d'un tuteur (perche ou fil de fer) autour duquel s'enrouleront les tiges.

La question des perches ou de la conduite du houblon est très importante car elle constitue une dépense assez onéreuse.

L'année même de la création d'une houblonnière les pieds ne doivent être munis que de très petits tuteurs ou mieux de perches de rebut.

Dans les environs de Busigny et de Bousies on emploie des perches de châtaignier, d'acacia, de saule ou de charme.

Les perches de châtaignier sont les meilleures. On peut quelquefois les employer pendant une dizaine d'années sans les aiguïser de nouveau. Elles ne périssent guère que par l'extrémité la moins grosse qui se rompt assez facilement.

100 perches de châtaignier, 1^{re} qualité valent environ 100 f.
100 — — — 2^{me} — — — 80 f.

Les perches d'acacia ont une très longue durée. Elles seraient excellentes si elles étaient moins lourdes. Néanmoins on les emploie beaucoup aujourd'hui.

100 perches d'acacia, 1^{re} qualité valent environ 90 f.
100 — — — 2^{me} — — — 70 f.

Chose curieuse : on a remarqué que le houblon s'écartait de la perche d'acacia qui renferme encore de la sève ; aussi il est bon d'enlever l'écorce pendant l'hiver et de ne pas rendre la perche trop lisse en coupant complètement les nœuds afin que les tiges du houblon puissent s'y accrocher plus facilement.

Inférieures aux précédentes comme qualité, les perches de saule sont loin d'être dédaignées par nos houblonniers car elles sont relativement légères.

La 1^{re} qualité se vend environ 80 f. le cent.
La 2^{me} — — — 60 f. —

Les perches de charme sont de qualité inférieure et peu employées.

La 1^{re} qualité se vend environ 50 f. le cent.

La hauteur et la circonférence de la perche doivent être proportionnelles à la qualité du terrain, à l'espace compris entre les pieds et à la vigueur de la plante. Aux environs du Cateau, les perches n'atteignent guère plus de 8^m 50 de hauteur. La circonférence de base des grosses perches est d'environ 0^m 30.

En Alsace, les perches s'élèvent jusqu'à 10 et 12 m. Elles sont plus petites en Lorraine où les pieds sont plus rapprochés.

Les perches de pin et de sapin, essences très estimées, ne sont guère en usage dans notre pays. Elles sont au contraire très employées en Angleterre où elles mesurent de 6 à 10 m. de hauteur.

De bonne-heure au printemps, le cultivateur de houblon doit se préoccuper d'enlever l'écorce des perches

BIBL. COM. CATEAU

neuves à l'aide d'une plane. Sans cette précaution les insectes destructeurs ou fauteurs de maladies se réfugieraient entre l'écorce et l'aubier au grand dommage de la perche et de la plante.

Ensuite a lieu l'*aiguillage* et le *raccourcissement* des perches trop longues que les grands vents rompraient assez facilement.

La plupart de nos houblonniers négligent de laver les perches avec de l'eau de chaux ou de l'eau chlorée. Cette opération est peu coûteuse et elle est cependant efficace pour éloigner les insectes et surtout pour combattre certaines maladies du houblon comme l'emmiellure blanche.

Les cultivateurs de Bousies injectent leurs perches et principalement les perches de charme avec du *sulfate de cuivre*, croyons-nous. C'est un excellent procédé. Le pied de la perche est plongé dans une cuve et l'eau empoisonnée monte dans la perche par capillarité. C'est le procédé Boucherie. Certains houblonniers alsaciens enduisent de *goudron* le pied de la perche avant de la planter. Ces perches ainsi préparées peuvent paraître, rester dans le sol de cinq à huit ans sans être déplantées. Un homme monté sur une échelle à large base et armé d'une longue serpe coupe les tiges et les fait glisser jusqu'au pied; il peut, dit-on, donner du travail à quarante ouvrières.

Ajoutons que le *créosotage* du pied de la perche est également excellent pour le préserver de la pourriture.

On pourrait enduire de *goudron de houille*, que l'on trouve à bas prix dans le commerce, non seulement le pied mais encore toute la perche.

Plantation des Perches

La plantation a lieu aussitôt que le houblon sort de terre.

Le trou dans lequel doit être plantée la perche est creusé, dans notre pays, à l'ouest du pied de la plante, c'est-à-dire du côté où viennent ordinairement les grands vents. Si le trou était creusé à l'est de la souche, la perche en tombant soulèverait sinon la plante entière, du moins une grande partie des racines et romprait les tiges.

Le trou qui doit recevoir la perche est pratiqué avec un plantoir ou un instrument que nos houblonniers appellent *terrel*. L'un et l'autre présentent des avantages et des inconvénients; cependant l'usage du *terrel* tend plutôt à se généraliser.

Le *plantoir* a la forme d'un Y. Les deux manches sont en bois et l'extrémité inférieure est terminée par une sorte de pieu en fer plein.

Le *terrel* est une sorte de tarière. La partie supérieure a la forme d'un T et l'extrémité inférieure est terminée par une sorte de pieu en fer creux. C'est dans cette partie creuse que se loge la terre destinée à être retirée pour former le trou.

Avec le *terrel*, les trous sont creusés plus rapidement qu'avec le *plantoir*, mais les perches sont plantées un peu moins solidement car le *plantoir* en creusant le trou tasse la terre qui entoure la perche.

Autrefois, paraît-il, dans les environs de Bousies les houblonniers plantaient une seule perche à un pied de houblon, deux perches au pied suivant, une perche au troisième, deux au quatrième et ainsi de suite.

Aujourd'hui, quelques rares cultivateurs continuent

encore à mettre deux perches à une seule souche. La plupart n'en plantent qu'une seule.

En Angleterre on plante encore deux et même trois perches pour un seul pied. Ce mode de plantation présente de nombreux inconvénients. L'air pénètre difficilement dans la houblonnière, les cônes reçoivent peu de soleil et mûrissent inégalement. Cependant la récolte est peut-être un peu plus considérable au point de vue de la quantité.

Dans certaines contrées de l'Allemagne, dans les environs d'Ypres en Belgique et à Bailleul dans le département du Nord ou on emploie souvent le mode de plantation de Mathieu de Dombasle, qui consiste à remplacer les perches par des *fils de fer* ou d'*acier galvanisé*.

Aux deux extrémités opposées de la houblonnière sont plantés de gros poteaux en bois. Ces poteaux inclinés en sens opposés sont réunis par de gros fils de fer qui ont environ 7 millimètres de diamètre. Ce sont les fils porteurs. De longues tiges de fer sont enfoncées près des souches de houblon. Des fils verticaux ou tuteurs de 3 millimètres de diamètre sont tendus entre la tige de fer qui se trouve au pied de la plante et le fil porteur. Ce sont ces fils verticaux qui serviront de perches. On remplace quelquefois les fils de fer verticaux par des cordes dans un but économique.

Les frais d'installation d'un hectare de houblon en fil de fer s'élèvent à environ 1700 francs.

Ajoutons que ce mode d'installation est peu employé par les petits houblonniers. Mais dans la grande culture il présente de grands avantages. L'aiguisage, le plantage, le déplantage et la mise en meules des perches demandent à nos cultivateurs beaucoup de travail. De plus, chaque année, les grands vents renversent et rompent un certain

nombre des perches. Le mode d'installation du célèbre agriculteur de Roville ne présente aucun de ces inconvénients. Il paraît même que les tiges du houblon s'accrochent mieux au fil de fer qu'à la perche. Est-il nécessaire de dire que l'air, la lumière et la chaleur pénètrent plus facilement dans les houblonnières ainsi installées, et que le vent a moins de prise sur un fil de fer que sur une perche. La cueillette se fait plus rapidement et les souches moins fatiguées par la tige de fer que par le pied de la perche ont une durée plus longue.

Accolage des Tiges

Bref, la perche est plantée ou le fil de fer est tendu. Chacun sait que la croissance du houblon est très rapide surtout lorsque la température est élevée. Lorsque les tiges ont atteint une longueur d'environ 0^m 40 elles s'enroulent ou on les enroule autour de la perche, de droite à gauche. Cette opération s'appelle *liage* ou *acolage*. On attache les tiges avec des joncs cueillis l'année précédente. Ces joncs ont été trempés dans l'eau avant de s'en servir. Il faut avoir soin de ne pas trop serrer les tiges car la sève cesserait de circuler, ou circulerait mal. Le houblon grimpe alors rapidement autour du tuteur. Néanmoins il faut le maintenir en l'attachant à la perche avec des joncs jusqu'à une hauteur d'environ 1^m 50. Il faudra même passer de temps en temps dans la houblonnière avec une échelle pour enrouler de nouveau les tiges que le vent a détachées.

Dans les environs de Bousies on ne laisse ordinairement que les quatre tiges les plus vigoureuses; les autres sont supprimées.

Variétés de Houblons

Les variétés de houblons cultivées à Bousies et dans les environs sont au nombre de cinq, dont plusieurs portent des noms assez bizarres: mistigris, tige blanche, rogain, roudevau et petit rouge.

On peut classer ces différentes variétés en deux catégories: les précoces et les tardives. Le mistigris, la tige blanche et le rogain font partie de la première catégorie. Le roudevau et le petit rouge sont plus tardifs.

Le *mistigris* se reconnaît surtout à sa tige qui est rougeâtre. Il est très précoce, aussi il faut le cueillir à temps et très rapidement. Si l'on tarde quelque peu à en faire la cueillette, les cônes s'épanouissent et deviennent roux; la lupuline, les graines et les écailles tombent. Cette variété assez récente dans notre pays est surtout cultivée à Bousies. Elle résiste souvent mieux que les autres variétés aux différentes sortes d'emmiellures et elle s'accommode aisément d'une terre médiocre. Ajoutons que le mistigris est inférieur comme qualité aux variétés suivantes:

La *tige blanche* est également une variété précoce, moins robuste que la précédente. C'est un houblon de première qualité, très estimé de la brasserie. Sa culture diminue cependant de plus en plus pour faire place au mistigris.

Le *rogain* est assez précoce et donne un houblon de bonne qualité.

Le *roudevau* est un peu plus tardif. On le cultive principalement à Croix, Forest et Le Pommereuil. Les cônes deviennent parfois très gros, mais ils sont peut-être un peu moins denses que les cônes des autres variétés.

La variété la plus tardive est le *petit rouge*. Elle est

très estimée. Un terrain légèrement argileux est surtout convenable à la culture de cette variété.

Lorsque la culture est importante, un houblonnier prévoyant et intelligent doit toujours cultiver des variétés précoces en même temps que des tardives afin que la récolte soit moins pressée.

Dans le commerce du houblon les variétés se désignent d'après leur pays de provenance. C'est ainsi que l'on distingue le houblon d'Allemagne, le houblon d'Angleterre, etc.. Néanmoins dans chaque pays il y a des houblons plus ou moins réputés. Voici par ordre de qualité les meilleurs houblons allemands: Saaz, Spalt, Wolzsch, Wurtemberg, Hallertau, Bade, Alsace, Markwaare.

En Angleterre, les meilleures variétés nouvelles sont le Goldings et le Grapes qui croissent dans le Kent et le Worcester. Ils servent à la fabrication du pale ale.

En Amérique le houblon du district de l'Orégon est très réputé.

On a essayé, il y a quelques années, d'introduire dans les environs de Bousies quelques variétés étrangères telles que: le spalt, le wolzsch et le saaz.

L'essai n'a pas donné le résultat espéré. Et cependant ces variétés allemandes sont excellentes. Elles exhalent une odeur très forte. Je crois que nos cultivateurs se sont découragés trop vite. En effet *une plante étrangère, comme une personne d'ailleurs, demande un certain temps pour s'acclimater dans un nouveau pays*. Il est certain que la plante souffrira plus ou moins en se trouvant transplantée dans un nouveau sol et sous un nouveau climat. Bref, l'essai est à recommencer et avec de la patience on réussira certainement.

Et à ce propos, pourquoi ne ferait-on pas en France ce

que font les Anglais et les Belges qui ont créé des champs d'expériences, des *houblonnières modèles* pour l'enseignement gratuit de tout ce qui se rapporte à leur entretien? La question est posée; je crois que la sainte routine l'empêchera longtemps encore d'être résolue.

Maladies du Houblon

Le houblon est sujet à diverses maladies qui ont souvent pour cause les variations météorologiques.

Le *chancre*, le *ver blanc* ou larve du hanneton, l'*hépiale* (*Hepialus humuli*) et l'*agriote* (*Agriotes lineatus*) vivent aux dépens des racines du houblon.

L'*araignée du houblon* brûle pour ainsi dire les feuilles tandis que la *puce de terre* les perforé et en mange le parenchyme. Contre ces ennemis du houblon on emploie l'eau de savon additionnée d'alun. Le soufrage donne également de bons résultats. Mais les plus grands dommages causés à la plante proviennent des maladies suivantes: l'emmiellure rouge, l'emmiellure blanche et l'emmiellure noire.

L'**EMMIELLURE ROUGE** est caractérisée par la présence de petits pucerons rougeâtres qui rongent les feuilles, les fleurs et les cônes. Elle est cependant assez rare dans notre région. L'emmiellure rouge atteint plutôt les houblonnières situées sur un terrain élevé, argileux et exposé au nord. Elle cause cependant parfois de grands dégâts. On recommande pour combattre cette maladie, l'eau de savon et la fleur de soufre.

L'**EMMIELLURE BLANCHE** se manifeste par une sorte de farine qui couvre toutes les parties de la plante. C'est pourquoi on l'appelle encore quelquefois *meunier*. Cette

poussière blanche empêche le cône de se développer complètement et le rend de mauvaise qualité. La plupart de nos houblonniers, encore trop routiniers, n'entreprennent pas la lutte contre cette maladie. Et cependant on peut la vaincre au moyen de la fleur de soufre projetée sur la plante au moyen d'un soufreur. C'est d'ailleurs le remède employé par les vigneron contre l'oïdium de la vigne. Pour soufrer un hectare de houblon 125 à 150 kilos sont suffisants. Cette opération doit souvent s'exécuter en plusieurs fois. Le lavage des perches à l'eau de chaux et de savon noir additionnée d'acide phénique ou à l'eau chlorée peut préserver la plante de cette maladie, dans une certaine mesure. L'emmiellure blanche atteint plutôt les houblonnières situées dans un terrain humide. Elle est d'ailleurs assez rare dans le Nord. Il ne faut pas négliger de brûler les tiges laissées dans la houblonnière après la cueillette, afin d'éviter le retour de cette maladie.

L'**EMMIELLURE NOIRE** au contraire est commune dans notre région. C'est une maladie très bizarre dans ses causes et désastreuse dans ses effets. Elle se déclare souvent après un fort brouillard ou des temps lourds et humides suivis d'une température chaude et sèche. En trois jours une houblonnière peut-être complètement emmiellée. Les feuilles deviennent d'un noir luisant et se recroquevillent. L'emmiellure noire se désigne encore simplement sous le nom de *noir* ou *suie*.

Des légions d'insectes et de pucerons blancs ou verts recouvrent ou se trouvent sous ces feuilles enduites d'une sorte de *miel noirâtre*; de là le nom d'emmiellure. Cette substance visqueuse et sucrée serait, dit-on, secrétée par les pucerons.

Le puceron du houblon (*Aphis humuli*) est accompagné de petits vers ou larves de coccinelles et d'innombrables

fourmies, mouches, etc., attirées par l'enduit sucré.

Certains observateurs affirment que l'emmiellure noire a pour cause la vermine amenée par les brouillards et les temps humides et chauds et que c'est surtout à la suite du vent de bise que les pucerons envahissent les houblonnières. Bref, l'origine de la substance noire, visqueuse et sucrée qui recouvre les feuilles est assez obscure.

Ce qui est certain c'est que les cultivateurs craignent surtout les pucerons lorsque la plante commence à pousser, car ils dévorent les feuilles et les tiges qui sont alors très tendres. Les pucerons ne paraissent pas causer de sérieux dommages à la plante lorsque celle-ci est grande et vigoureuse. Cependant ils sont encore à craindre lorsque le houblon est en cônes car ils s'introduisent dans les cônes et les mangent en partie.

Dans notre région, le cultivateur ne lutte guère davantage contre l'emmiellure noire que contre l'emmiellure blanche. Il demeure froid, stoïque, attendant un violent orage qui lavera complaisamment la plante et la débarrassera peut-être de son miel noir et de sa vermine destructive.

Cependant, depuis quelques années, on rencontre des cultivateurs intelligents surtout à Bousies, au Pommereuil et à Busigny, qui combattent efficacement le miellat à l'aide d'un pulvérisateur à lance.

Une excellente solution est celle qui consiste à faire dissoudre dans un hectolitre d'eau un kilo de savon noir et 200 grammes de cristaux de soude auxquels on ajoute un litre de jus de tabac titré.

Le jus de tabac titré est vendu dans des récipients portant la marque de la Régie aux prix suivants: 5 litres 9 francs; 1 litre 2 francs; 1/2 litre 1 fr. 30.

Les pulvérisations doivent être faites aussitôt que l'emmiellure noire est constatée et doivent se répéter plusieurs fois. Nul bien sans peine. Il serait impossible de s'en rendre maître si l'on attendait trop longtemps et l'opération deviendrait très coûteuse. Pendant la floraison le traitement doit être interrompu.

Ajoutons que les coccinelles et leurs larves aident le cultivateur dans sa lutte contre la suie en dévorant les pucerons.

Il ne faut rien négliger pour mettre le chercheur dans la voie de la vérité. Aussi disons à titre de curiosité que, selon certains houblonniers, quelques violents coups de tonnerre peuvent contribuer à détruire la vermine qui engendre l'emmiellure noire.

N'oublions pas que dans les pays houblonniers la *protection des oiseaux* devrait être plus rigoureuse. Les règlements à cet égard ne sont pas assez sévères ou ne sont pas suffisamment observés. Il est inutile d'insister sur cette question: chacun sait les services que les oiseaux rendent à l'agriculture.

D'autres soins d'entretien peuvent contribuer à éviter ces maladies connues sous le nom d'emmiellure ou de miellat. C'est ainsi que pour entretenir une certaine fraîcheur au pied de la plante il est bon d'y mettre une légère couche de fumier que l'on recouvre de terre bien meuble. Certains cultivateurs de houblon pratiquent même un second bêchage après la plantation des perches lorsque le houblon a atteint une hauteur d'environ un mètre. Ces mottes et ce bêchage doivent être exécutés avant la Saint-Jean. A partir de cette époque les soins d'entretien consistent en légers binages, sarclages et arrosages si c'est possible en temps de sécheresse. Une houblonnière doit toujours être tenue dans un très grand état de propreté.

Nous disions plus haut que l'emmiellure noire est une maladie très bizarre dans ses causes et ses effets. En effet, il n'est pas rare de voir deux houblonnières immédiatement voisines dont l'une est atteinte de cette maladie tandis que l'autre n'est nullement endommagée. Ce qui pourrait faire croire que la cause de cette maladie réside dans les procédés de culture ou les engrais employés.

Nous croyons que la n'est pas l'unique cause de l'emmiellure noire. En effet, dans une même houblonnière, ayant un sol de même nature cultivé d'un bout à l'autre de la même façon et ayant reçu les mêmes engrais en même quantité, il arrive quelquefois qu'une partie de cette houblonnière est attaquée par le noir, tandis l'autre partie n'en souffre aucunement.

Selon nous, la nature du sol, les moyens de culture, les engrais appliqués, ne peuvent causer l'emmiellure noire qu'en partie seulement.

L'emmiellure noire passe pour ainsi dire comme un courant d'air empoisonné.

On a constaté bien souvent que des plantations bien abritées des courants d'air par un bois, une haie, ou des bâtiments quelconques, n'étaient pas atteintes par la suie. De sorte que cette maladie aurait plutôt pour cause l'air infecté et infesté par les miasmes, germes, microbes et insectes amenés par les variations météorologiques.

En résumé, sur ce point, la lumière n'est pas encore complètement faite.

Floraison

C'est ordinairement pendant le mois de Juillet que le houblon est atteint par les maladies que nous venons

d'exposer. C'est l'époque décisive. Une journée de mauvais temps peut compromettre toute la récolte. Il ne faut pas se livrer trop tôt aux estimations : elles sont facilement déjouées ; il faut savoir attendre jusqu'au moment décisif pour se prononcer en toute connaissance de cause. Les grands vents peuvent briser les tiges et renverser la moitié des perches. La grêle est surtout à redouter au moment de la floraison et quelque temps avant la cueillette. Aussi nos cultivateurs de houblon sont souvent déçus dans leurs espérances. Et ils éprouvent des déceptions non seulement dans la culture mais aussi et surtout dans le prix de vente comme nous le verrons plus loin.

De toutes les cultures, celle du houblon est peut-être la plus bizarre, j'allais dire la plus capricieuse.

A l'époque de la floraison il importe surtout de ne plus remuer la terre même avec un rateau. Un binage et même un ratelage auraient pour principal effet de détruire les nombreuses radicelles qui se trouvent presque à la surface du sol. C'est de la floraison que dépend surtout le rendement. Aussi à ce moment de l'année il faut voir comme le petit cultivateur examine sa houblonnière d'un air joyeux, soucieux ou anxieux. Il en résultera en effet pour lui l'aisance ou la gêne, la richesse ou la ruine.

Aussitôt après la floraison, lorsque les cônes commencent à se former il est excellent de répandre un peu de purin sur le pied de la plante. Ce purin aura une action immédiate et fera grossir les cônes.

Nous avons dit en parlant des engrais et nous le rappelons avec intention que 150 kilos de nitrate de soude ou mieux encore 300 kilos de sulfate d'ammoniaque à l'hectare remplacent avantageusement le purin.

Effeillage

Cette opération consiste à ôter les feuilles et les brandons du houblon jusqu'à une hauteur d'environ 1^m 50.

Dans certains pays l'effeuillage se pratique au commencement de juillet, lorsque la plante a atteint une hauteur de 5 à 6 mètres.

Dans les environs de Bousies l'effeuillage se fait vers la fin du mois d'août c'est-à-dire quelques semaines avant la cueillette. L'opération de l'effeuillage est encore faite quelquefois par un troupeau de moutons.

Le seul inconvénient de l'effeuillage c'est qu'il peut provoquer une abondante perte de sève s'il est mal exécuté et causer ainsi un certain préjudice à la plante. Nous croyons qu'il serait préférable de couper le pédoncule de la feuille et les pampres ou brindilles plutôt que de les arracher complètement ce qui occasionne l'écorchement de la tige et de la perte de sève trop considérable dont venons de parler.

Ajoutons que les brindilles ou brandons inférieurs ne produisent que de rares petits cônes sans importance.

Les brindilles et les feuilles sont souvent donnés comme nourriture aux bestiaux et nous avons déjà dit leur peu de valeur.

Mais l'effeuillage présente des avantages qui ne sont pas à dédaigner.

La base des tiges étant ainsi débarrassée de ses feuilles les plus larges qui atteignent souvent une longueur d'au moins 0^m 30 depuis la naissance du pédoncule jusqu'à l'extrémité de la feuille et de ses pampres les plus longs qui mesurent quelquefois 1^m 50, l'air circulera plus facilement dans la houblonnière et le soleil fera sentir plus

facilement son action. De plus si la cueillette doit se faire dans des granges ou sous des hangars, le travail s'exécutera plus rapidement et plus proprement.

Disons que dans certains pays l'effeuillage n'est pas pratiqué.

Avant la Cueillette

Avant de commencer la récolte, le cultivateur doit faire réparer sa *touraille* si cela est nécessaire. La touraille est l'endroit où l'on fait sécher le houblon. Autrefois, il était défendu de construire une touraille à proximité des habitations afin d'éviter tout danger d'incendie. Mais cette défence n'est plus guère observée aujourd'hui, surtout depuis que les tourailles ne sont plus couvertes en chaume. Néanmoins on pouvait encore remarquer il y a quelques années un certain nombre de vieilles tourailles situées à 100 ou 200 mètres des habitations à Bousies, Croix, Forest et Le Pommereuil.

Le cultivateur s'assurera encore que le grenier à houblon se trouve dans un état convenable pour recevoir les cônes secs.

Il est inutile je crois de dire que les cueilleuses seront choisies avec un soin minutieux. Un houblon bien cueilli a toujours plus de valeur; il est toujours plus estimé et recherché des acheteurs.

Le nombre des cueilleuses devra toujours être en rapport avec la quantité de houblon à cueillir et les variétés cultivées précoces ou tardives qui demandent une cueillette plus ou moins rapide.

Dans les environs de Bousies on rencontre rarement un planteur qui cultive plus d'un hectare de houblon.

Nombreux sont les planteurs anglais qui cultivent 20 hectares de houblon et qui emploient 200 cueilleuses ou cueilleuses.

C'est à peu près la même proportion que dans notre pays ou nous employons trois ou quatre cueilleuses pour une mencedée de houblonnière, c'est-à-dire le tiers environ d'un hectare.

On ne peut guère s'improviser cueilleuse. Il faut un certain apprentissage pour devenir une ouvrière habile, subtile, en un mot bonne cueilleuse.

Des qualités de la cueilleuse dépend beaucoup la qualité de la marchandise.

On reconnaît qu'il est temps de faire la cueillette lorsque les cônes brúnissent ou plutôt qu'ils prennent une belle teinte jaune-verdâtre, qu'ils sont fermes et exhalent une odeur forte et agréable. Ils sont alors légèrement visqueux et leur extrémité se ferme en pointe.

Cueillette du Houblon

SCÈNES DE CUEILLETTE. — La cueillette du houblon commence vers le 10 septembre. Sa durée est de trois semaines environ. Nous nous efforcerons de décrire la cueillette telle qu'elle est pratiquée à Bousies et dans les environs : Forest, Croix, Le Pommereuil, etc..

Le houblon est encore appelée, avec raison, *vigne du Nord*. Si le midi a la vendange, le nord a la cueillette du houblon autrement dit : l'épiage. Ce mot patois, épiage, vient sans doute du latin *spica* : épi, cueillette des épis ou plutôt des cônes. Les cônes sont appelés par nos paysans : *cloquettes*, terme très juste qui signifie petites cloches.

Les environs de Solesmes, du Quesnoy et du Cateau fournissent de nombreuses cueilleuses ou épieuses. Ce pays ordinairement calme, change tout à coup d'aspect. La veille de la cueillette on voit arriver les épieuses par bandes, chantonnant par les rues du village quelque refrain sentimental, patriotique, quelquefois même grivois.

Voici un groupe de huit cueilleuses qui arrivent chez le père Mathieu, un vieux cultivateur du village. Le père et la mère Mathieu sont d'honnêtes paysans, jouissant d'une modeste aisance et estimés de tous. Parmi les cueilleuses, quelques unes viennent depuis plusieurs années faire la cueillette chez le père Mathieu. On s'embrasse, car on ne s'est pas vu depuis un an. D'autres cueilleuses viennent pour la première fois : on a vite fait connaissance.

Le grenier ou la mansarde a été converti en dortoir par la mère Mathieu. Les lits sont loin d'être moelleux ; basta ! on y dormira bien tout de même.

Dans la houblonnière un grand gars robuste d'environ vingt-cinq ans, prépare les bottes de houblon pour demain matin : c'est Pierre le fils du père Mathieu. Il est bientôt entouré par les cueilleuses. Les anciennes l'embrassent, les nouvelles lui sourient. Pierre, surpris, paraît quelque peu gêné ; mais je n'oserais pas affirmer que ce paysan gauche et roublard ne se transformera pas bientôt en un véritable don Juan.

Le lendemain au petit jour, les cueilleuses sont au travail. Ici dans une grange, là dans une maison, ailleurs sous un hangar, plus loin dans la houblonnière, on bavarde, on rit, on chante.

Ecoutez : c'est une vieille cueilleuse qui raconte en détail, et en prenant un air de circonstance, un crime abominable accompli, dans les environs, il y a cinquante ans au moins.

Ensuite c'est une belle jeune fille qui chante avec assez d'agrément, quelque amourette en patois du pays.

Puis c'est le tour de la mère Mathieu. Avant de commencer elle offre, d'une main tremblotante, une prise de tabac à sa vieille voisine, s'en octroie une et chevrote une chanson d'antan qui peut se résumer ainsi : un jeune homme libéré du service militaire, pense, à son arrivée au pays natal, retrouver sa Jeannette, sa fiancée. Malheureusement Ninette est morte. Désespéré, l'ancien soldat retourne au régiment et se rengage.

*« Bonjour, cher capitaine, me voilà de retour,
Ma Jeannette, elle est morte, je servirai toujours. »*

La rime n'est pas toujours riche dans ces chansons d'autrefois ; le nombre de pieds, dans ces vers naïfs, est souvent quelconque ; mais qu'importe ! Il se dégage de tout cela : de la simplicité, de la naïveté, de la sensibilité, de la franche et saine gaieté.

Le père Mathieu, lui aussi fera comme les autres : il entonne, d'une voix encore mâle, une chanson rappelant les guerres, la gloire et la chute de Napoléon 1^{er}.

Dans la houblonnière, semblable à un bois fleuri et odorant, Pierre, plus moderne, chante « Les Bœufs » de P. Dupont.

Si vous traversez le village, il vous arrivera certainement d'être interpellé gentiment par une délicieuse voix féminine.

Entrez dans l'épiau, c'est-à-dire dans le lieu où se fait la cueillette du houblon. La cueilleuse la plus proche de vous se jette à vos pieds, prend son mouchoir ou son tablier, et, malgré vos protestations, essuye la poussière ou la boue de vos souliers. Cet acte de servilité volontaire demande de votre part un pourboire. Si vous avez été gé-

néreux, la mère Mathieu se chargera très volontiers de faire le café et de fournir le complément indispensable.

Une gaieté folle préside aux repas. Les plus grosses bouffonneries et la plus grande liberté sont admises. Il est impossible d'avoir des idées noires pendant la cueillette ; aussi je conseillerai aux caractères bilieux et grincheux de passer une saison dans ce pays au moment de l'épiage.

La soirée est attendue avec impatience par les cueilleuses. Voici pourquoi : les jeunes gens du village viendront commérer, c'est-à-dire viendront autour de la grange, autour de l'épiau, débiter, en contrefaisant leur voix, quantité de compliments ou d'expressions plus ou moins comiques et gauloises à l'adresse des cueilleuses. L'obscurité n'augmente-t-elle pas la franchise ou la peur ? Les plus sages, peut-être les plus rusés, aident les cueilleuses dans leur travail. Alors c'est une pluie de chansons interrompue par une grêle de lazzis.

Dans un coin, un couple, tout en travaillant, chuchotte par moment : c'est le commencement d'un roman qui finira par un crève-cœur ou un mariage.

Pendant que tout le monde travaille gaiement, une farce se prépare dans l'ombre. Quelques mauvais plaisants introduisent silencieusement, entre les planches disjointes de la porte ou par le trou de la serrure, la canule d'une seringue en zinc ou en sureau, visent une cueilleuse absorbée dans la méditation et lui administrent une douche qui n'a rien d'agréable. Il serait inutile et même imprudent de poursuivre ces malfaiteurs : ils sont déjà loin et munis d'autres douches toutes prêtes à être distribuées.

Tout cela est gai et pardonnable. Un peuple qui rit n'est-il pas un peuple heureux ?

Chaque dimanche : grand bal presque gratuit. N'y cher-

chez pas les belles toilettes. C'est un bal d'épiage, cela dit tout. On va au bal pour danser, non pour examiner ou se faire admirer.

Enfin la cueillette touche à sa fin. A midi tout sera terminé. On fera le *ramochage* ou les *vitelots*. Le ramochage est le dernier, le plus substantiel et le plus gai repas de la cueillette. Il se compose de lait et de farine bouillis ensemble, d'un ou de plusieurs autres plats, bière, café, liqueurs.

La *bouillie* est le plat traditionnelle. Pas de bonne, pas de joyeuse fin de cueillette sans bouillie, car la bouillie réserve des surprises. La mère Mathieu, en cachette, n'a pas oublié de mettre quelque chose dans la marmite. Aussi, une cueilleuse se demande pourquoi une pomme de terre crue se trouve dans son assiette. Le visage d'une autre exprime tout à coup un grand dégoût: une touffe velue baigne dans la bouillie, c'est une mèche d'étoupe qui n'est rien moins qu'appétissante. Celle-ci porte gracieusement à la bouche une cuillerée de bouillie contenant une délicieuse limace. Chacune passe alors avec soin l'inspection de sa bouillie. Celle-là retire de son assiette une chose quelconque moins appétissante ou plus répugnante. On s'exclame! on pousse des pouah! on rit! on se tient les côtes et les chansons terminent gaiement le repas.

C'est la dernière scène de l'épiage.

Quelques instants après on s'embrasse et on se sépare en se donnant rendez-vous à l'année prochaine. La mère Mathieu promet un petit cadeau à chaque cueilleuse si la récolte est bien vendue.

N'avais-je pas raison de dire plus haut que l'époque de la cueillette du houblon est la plus gaie de l'année dans les environs de Bousies, Croix, Forest, Le Pommereuil, etc...

C'est la vendange du Nord. Ces quelques scènes, surtout vraies il y a environ vingt ans, le prouvent suffisamment.

Je ne dis pas qu'il faut faire revivre certaines mœurs anciennes d'un goût plutôt douteux: d'autres temps, d'autres mœurs. Néanmoins il n'est pas sans intérêt de les remémorer, d'en conserver le souvenir.

Tout ce qui se rapporte à la contrée natale, au village des aïeux intéresse et captive. Nous aimons à connaître les joies, les plaisirs, les souffrances, les misères et la manière de vivre de nos ancêtres. Mieux on connaît son pays, plus on l'aime et plus on cherche à le faire aimer.

Le citadin ne comprend qu'imparfaitement ou dédaigne à tort les plaisanteries inoffensives, les saines distractions, les plaisirs simples, les joies franches du paysan. Si le bourgeois paie pour applaudir des acteurs jouant des scènes plus ou moins vraies dans un théâtre plus ou moins somptueux, le paysan se fait lui-même compositeur et acteur. Son théâtre est en plein air, les scènes qu'il représente sont réalistes et la nature se charge du décor.

Telles sont simplement les raisons qui ont motivé le récit des scènes de cueillette qu'on vient de lire.

Déplantage des Perches

Le déplantage des perches est une opération importante qui doit être exécutée par un ouvrier solide et adroit. Dans les environs de Bousies, l'ouvrier coupe d'abord les tiges du houblon à une hauteur d'environ 0^m40. Il est préférable de couper les tiges du houblon à 1^m ou 1^m50 au-dessus du sol et de les nouer afin que les souches soient moins épuisées.

Dans les houblonnères installées avec du fil de fer, il

suffit de détacher les crochets qui maintiennent les fils pour que les tiges tombent au pied des cueilleuses. La cueillette se fait sur place si toutefois le temps est beau et les tiges ne sont souvent coupées que vers le mois de novembre. Des qu'elles sont sèches on les brûle et les fils de fer verticaux sont rentrés à la ferme.

Le *déplantoir* qui sert à extraire la perche se compose d'une barre de bois très rigide et très résistante vers l'extrémité de laquelle se trouve une grosse tige de fer recourbée et dentelée qui entourera et saisira le pied de la perche comme une mâchoire puissante. C'est en un mot un levier du second genre dans lequel le point d'application de la résistance qui est le pied de la perche se trouve entre le point d'application de la puissance qui est l'ouvrier et le point fixe ou d'appui, la terre.

L'ouvrier à l'aide de ce déplantoir triomphe d'une résistance considérable de la part de la perche très lourdement chargée et enfoncée profondément dans un sol ordinairement sec et durci. En outre la perche et toute sa charge doivent souvent être transportées à plusieurs mètres de distance dans une position verticale. C'est alors seulement que la perche est abattue lentement et que l'ouvrier devra faire preuve non seulement de force mais d'adresse afin de ne pas rompre l'extrémité de cette perche si elle touche le sol. La perche est maintenue de la main gauche et de la main droite on fait glisser les tiges vers l'extrémité la plus mince. On reconnaîtra facilement que c'est là un travail fatigant, surtout si on y ajoute la mise en meule des perches.

Les *meules de perches* dans les environs de Bousies se font dans les houblonnières. Elles ont la forme de cônes énormes légèrement inclinés vers l'ouest pour mieux résister au vent. Une meule comprend environ 300 perches. Sa construction exige une certaine habileté de la part de

l'ouvrier. Dans certains pays les perches sont couchées en tas et recouvertes de paillasons.

Il faut ordinairement trois ou quatre pieds de houblon pour façonner une botte.

Un bon ouvrier doit pouvoir donner du travail à 7 ou 8 cueilleuses lorsque la houblonnière est à proximité de l'épiau; de plus, il doit s'occuper du séchage du houblon et quelquefois même de la mise en meules des perches. Son gain journalier est de 2 f. ou 2 f. 50 par jour, plus une nourriture assez substantielle et le logement.

Les ouvrières reçoivent un salaire d'environ 1 f. 25 pour le travail de jour seulement et 1 f. 50 si elles font la veillée, plus le logement et la nourriture moins le pain.

Manière de Cueillir le Houblon

Dans notre pays la cueillette du houblon se fait quelquefois dans la houblonnière lorsque le temps est beau, mais le plus souvent elle se fait dans une grange.

Les ouvrières sont assises au tour de l'aire de la grange. Devant chaque cueilleuse se trouve une botte de houblon. Les tiges sont tenues dans la main gauche et de la main droite on cueille les cônes qui sont jetés en tas au milieu de l'aire.

Dans certains pays on se sert de ciseaux paraît-il pour cueillir les cônes. Quelquefois aussi le pouce est recouvert d'un doigtier en fer blanc destiné à remplacer l'ongle.

Nous croyons qu'il est préférable de cueillir les cônes en saisissant le pédoncule entre le pouce et l'index. Une cueilleuse habile et active n'emploie même pas toujours l'ongle pour couper le pédoncule.

Disons tout de suite que le houblon est mal cueilli dans les environs de Bousiès. Au lieu de cueillir le houblon *cône par cône* selon la véritable méthode, nos ouvrières cueillent le houblon par bouquets de cônes. Il n'est pas rare de trouver dans le tas de houblon des bouquets de huit ou dix centimètres de longueur formés de cinq ou six cônes. Il arrive même souvent que le bouquet est encore garni de deux ou trois feuilles. Cette manière de cueillir le houblon en diminue la valeur. Si le rapport est un peu plus considérable comme poids, les menues branches et les feuilles en rendent la qualité très inférieure en donnant à la bière un mauvais goût. Il est vrai que, par ce procédé, la cueillette se fait plus rapidement. Mais en tout, il faut savoir considérer la fin.

Quelques cultivateurs ont essayé de cueillir le houblon selon la bonne méthode, c'est-à-dire cône par cône. Malheureusement ils n'ont guère vendu leur houblon à un cours plus élevé que le houblon mal cueilli : ce qui n'arriverait pas s'il existait dans la contrée un syndicat ou un règlement de la vérification et du plombage du houblon.

Un planteur soigneux aura soin de mettre à part les cônes roussâtres ou défectueux afin de ne pas déprécier sa marchandise. Autant que possible il se gardera bien de faire cueillir le houblon par un temps pluvieux car le houblon se cueille mal, sèche difficilement et les doigts des ouvrières gercent rapidement.

Le poids de cônes cueillis par chaque ouvrière dépend de son activité et de l'état de la plantation. La moyenne est de 4 à 5 kilos de cônes par jour.

On peut faciliter le séchage en coupant les tiges vingt-quatre heures avant de cueillir les cônes, mais ceux-ci se coupent plus difficilement.

Il ne faut pas laisser trop longtemps les cônes nouvel-

lement cueillis dans l'aire de la grange parce qu'ils subissent rapidement un commencement de fermentation et de moisissure.

Séchage du Houblon

Le séchage du houblon peut se faire de deux manières : 1° à l'air ; 2° dans des tourailles au moyen de la chaleur artificielle.

Le mode de *séchage à l'air* est le meilleur. Il est employé dans les pays qui jouissent d'un climat plus sec et plus chaud que le nôtre. Les cônes de houblon sont étendus sur un plancher dans de vastes greniers. La couche est d'abord peu épaisse. Elle doit être remuée plusieurs fois par jour. Au fur et à mesure que le séchage s'opère, les cônes sont repoussés vers l'extrémité du grenier, la couche devient de plus en plus épaisse et finit par former un tas complètement sec. Pendant le séchage il faut avoir soin de garantir le houblon, du soleil, de l'humidité et des brouillards.

Ce mode de séchage est malheureusement très lent et il nécessite d'immenses greniers.

Dans plusieurs centres de production en Allemagne on fait sécher le houblon sur des *claires superposées* en forme d'étagères. Il est nécessaire, naturellement de retourner le houblon plusieurs fois par jour.

Le séchage dans des tourailles au moyen de la chaleur artificielle se fait de deux manières : 1° à air chauffé au moyen de sortes de calorifères ; 2° à feu direct.

Il existe en Amérique, en Allemagne, en Bohême, en Angleterre et même en Bourgogne dans la grande culture des tourailles à *air chauffé* qui sont très bien installées.

La touraille d'Hopkin en Angleterre est construite de manière à pouvoir travailler jour et nuit et permet d'obtenir 250 kilos de houblon sec en vingt-quatre heures.

Dans ces tourailles à air chauffé au moyen de sortes de calorifères et de tuyaux pour la conduite de la chaleur il est indispensable de se servir de thermomètres pour régler la température qui doit être d'environ 25° au début pour arriver peu à peu jusqu'à 40° au maximum.

A Bousies, Busigny, dans le Brabant et les Flandres le houblon est séché dans des *tourailles à feu direct*.

Dans notre pays le houblon est étendu sur des claies en bois, c'est-à-dire sur un treillage formé de lattes suffisamment rapprochées pour que les cônes ne puissent tomber. La couche de houblon ainsi étendue a une épaisseur de 0^m20 à 0^m25 et une surface d'environ 10 mètres carrés.

Au-dessous du treillage en bois se trouvent deux foyers très longs, à feu nu, formés par une maçonnerie à claire-voie qui permet à la chaleur de se répandre assez uniformément sous la couche de houblon. Ce système est mauvais car il permet aussi aux produits de la combustion (fumée, acide carbonique, etc.) de traverser la même couche de houblon, puisque le foyer n'a pas de cheminée extérieure.

Il faut éviter d'employer du bois vert ou du charbon gras et fumeux.

De plus le système de foyer à feu nu exige une grande attention de la part de l'ouvrier chargé de sécher le houblon. Il suffit d'un quart d'heure d'oubli pour que la charge de la touraille soit roussillée, brûlée ou insuffisamment séchée.

Trop séché, le houblon perd de sa couleur, de son

poids et de son arôme; les écailles des cônes, la lupuline et les graines ou akènes tombent.

Incomplètement séché le houblon fermente, moisit et perd ses qualités.

Les cônes sont retournés une ou plusieurs fois pendant la dessiccation au moyen d'une large fourche en bois.

La dessiccation de 200 kilos de houblon vert a une durée de 8 à 10 heures.

Il faut environ 4 kilogrammes de houblon vert pour obtenir un kilogramme de houblon sec et 200 kilos de charbon pour 500 kilos de houblon sec.

On reconnaît que le houblon est séché convenablement lorsque la queue du cône est dure et cassante, que les écailles des cônes se brisent entre les doigts, se froissent comme du papier et dégagent une odeur aromatique.

Soufrage du Houblon

Le soufrage se pratique surtout en Angleterre, en Belgique et dans notre pays. En Allemagne on ne soufre que les houblons d'exportation. Nos cultivateurs ajoutent au charbon du soufre en canon, de 2 à 5 kilos pour 50 kilos de houblon sec. Nous croyons que c'est beaucoup trop. On ne devrait employer que la quantité absolument nécessaire pour la conservation du houblon, c'est-à-dire 1 à 2 kilos par 100 kilogrammes de houblon sec.

Le soufrage a de nombreux adversaires. Nos planteurs disent que le soufre est hygiénique, qu'il conserve le houblon, lui donne une belle couleur et même en augmente le poids. Il est vrai que le soufre contribue à la conservation du houblon en tuant les insectes et les

microbes parasites. Mais on peut affirmer aussi que le soufre sert à faire la fraude.

En effet, le soufre, ou plutôt l'acide sulfureux a la propriété d'empêcher de sentir l'odeur de rance que les cônes prennent en vieillissant, de leur donner un bel aspect, de rajeunir en un mot du houblon de l'année précédente. Car, ne l'oublions pas, contrairement au vin, le houblon diminue de valeur en vieillissant.

A part ce moyen de falsification, il semble néanmoins établi, d'après des expériences récentes, que le soufrage raisonnable du houblon ne présente aucun inconvénient, au contraire.

M. L. Bouant dans l'*Agriculture moderne* indique le moyen de distinguer le houblon soufré. « S'il s'agit d'une marchandise dont on a voulu cacher un commencement d'altération, et qu'on a dû souffrir fortement, la simple odeur suffit parfois à se renseigner.

Pour se rendre compte d'un soufrage plus léger, il suffit de faire infuser dans de l'eau quelques cônes de houblon; on filtre. Dans le liquide filtré on ajoute un morceau de zinc et un peu d'acide chlorhydrique. Si le houblon a été soufré on sentira une odeur d'hydrogène sulfuré (odeur d'œuf pourri). Si on approche un papier préparé avec un sel de plomb, il noircira en quelques minutes au contact des vapeurs d'hydrogène sulfuré qui se dégagent. »

Conservation du Houblon

Le houblon est transporté dans des greniers ad hoc. Si le houblon était emballé aussitôt après la dessiccation il se briserait et perdrait de sa valeur. Au bout d'un certain temps il a repris un peu d'humidité. Si, dans l'espoir

d'obtenir un prix de vente élevé, le cultivateur conserve sa récolte une grande partie de l'année, il devra retourner les cônes de temps en temps pour empêcher la fermentation ou la moisissure. Les ouvertures du grenier, surtout celles qui sont exposées au nord devront être complètement fermées. On évitera de chauffer la chambre qui se trouve au-dessous du grenier à houblon.

Le houblon conservé trop longtemps sans être emballé perd une partie de son huile essentielle et s'altère plus ou moins vite au contact de l'air. En un an, le houblon perd une grande partie de ses principes volatils. Aussi il est bon d'emballer le houblon le plus tôt possible.

Emballage du Houblon

Dans notre région le houblon est emballé dans des sacs qui ont 3 mètres de longueur environ. Le sac est solidement suspendu sous une ouverture pratiquée au plancher du grenier. Le houblon versé dans le sac est foulé avec les pieds par l'emballleur. Le poids d'une balle de houblon ainsi foulée est d'environ 50 kilos. Nos cultivateurs n'emballent guère leur houblon qu'au moment de l'expédition ou de le livrer à la consommation. C'est un tort, car le houblon perd non seulement de ses qualités lorsqu'il n'est pas emballé, mais il perd aussi de son poids.

Le houblon emballé comme nous venons de l'indiquer, même tassé aussi fortement que possible, perd encore de sa valeur au bout d'un certain temps. Aussi les marchands de houblon emploient un procédé connu depuis longtemps en Angleterre et en Allemagne. Il consiste à *comprimer* le houblon. On foule le houblon le plus possible, puis on le soumet à l'action d'une forte presse. Le sac est fermé par une couture très solide afin que le houblon ne se

gonfle de nouveau. Le houblon ainsi comprimé pèse environ 300 kilogrammes le mètre cube et conserve son arôme et ses qualités pendant longtemps.

On peut conserver le houblon très longtemps en le comprimant dans des barriques enduites de poix ou dans des caisses doublées en zinc.

Ces tonneaux et ces caisses sont ensuite placés dans des glacières.

Surface cultivée et rendement en France et à l'Étranger

En France, la culture du houblon occupe une superficie totale de 3200 hectares environ qui produisent approximativement 35000 quintaux de cônes.

Le houblon n'est cultivé que dans treize de nos départements.

DÉPARTEMENTS	SURFACES CULTIVÉES (en hectares.)	PRODUCTION TOTALE (en quintaux)
Côte-d'Or	1110	10870
Nord	915	11900
Meurthe-et-Moselle	814	7783
Aisne	102	992
Haute-Marne	89	625
Charente-Inférieure	43	645
Jura	37	606
Haute-Saône	36	418
Vosges	34	143
Pas-de-Calais	16	83
Somme	9	63
Isère	7	128
Indre-et-Loire	2	18

Il est à remarquer que : la surface cultivée dans le Nord, bien qu'inférieure à celle cultivée dans la Côte-d'Or produit davantage. Il serait curieux de savoir si cette différence tient à la nature des sols ou aux procédés de culture? Même observation pour les départements de la Somme et de l'Isère.

Selon les années, le rapport à l'hectare est extrêmement variable. Comme nous l'avons vu précédemment, plusieurs maladies peuvent atteindre le houblon. Telle année le rapport sera de 600 kilos par hectare, tandis que l'année suivante il sera de 2000 kilos.

La France n'occupe que le cinquième rang en Europe pour la production du houblon.

L'Angleterre occupe le premier rang. Elle cultive environ 25,000 hectares de houblonnières qui produisent plus de 250,000 quintaux de cônes par an.

L'Allemagne n'est guère inférieure à l'Angleterre pour la quantité de houblon récolté. Elle lui est certainement supérieure pour la qualité. L'Angleterre et l'Allemagne exportent ordinairement des quantités considérables de houblon. La Bavière seule, produit chaque année plus de 60,000 quintaux.

La troisième place appartient à la Bohême qui produit annuellement plus de 70,000 quintaux métriques.

Les houblons bavarois et bohémiens n'ont peut-être pour rivaux, comme qualité, que les houblons alsaciens.

La Belgique vient au quatrième rang. Elle récolte environ 50,000 quintaux.

Comme la quantité, la qualité du houblon est donc variable selon les pays et même selon les terrains d'une même contrée. C'est ainsi que les brasseurs préfèrent les houblons d'Alsace et de Bourgogne aux houblons du

Nord; et, dans le Nord, le houblon de Busigny prime peut-être à tort celui des environs de Bousies, communes seulement distantes d'environ quinze kilomètres.

Ce qui est certain, c'est que la plus grande partie des houblons dits de Bousies sont achetés par des marchands de Busigny et que ces houblons sont revendus aux brasseurs comme houblons de Busigny.

Il arrive même quelquefois que des brasseurs français dédaignent le houblon français et qu'ils achètent en Allemagne le houblon de France qui y a été exporté.

Frais de Culture et Prix de Vente

Les frais de culture d'un hectare de houblonnières s'élèvent à environ 1200 francs. De plus, comme je l'ai déjà dit, la main-d'œuvre est très pénible.

Le prix de vente du houblon est encore plus variable que la quantité et la qualité. Telle année, le houblon se vendra 30 f. les 50 kilos, tandis que l'année suivante il se vendra 100 f. ou 150 f. et exceptionnellement 200 f. On a même vendu le houblon 350 f. il y a une vingtaine d'années dans les environs de Bousies. Mais aujourd'hui le houblon n'atteint plus jamais ces prix et il est rare de voir un cultivateur s'enrichir. Il n'était pas rare autrefois de voir deux voisins dont l'un faisait fortune en une vingtaine d'années, tandis que l'autre se ruinait dans le même laps de temps et souvent même plus vite. C'est qu'en effet, dans une même année un cultivateur vendait son houblon 40 f. les 50 kilos en septembre, tandis qu'en décembre, son voisin trouvait acheteur à 150 f.

Le cours du houblon est un peu moins variable aujourd'hui. Les voies rapides de communication y sont

certainement pour quelque chose.

La Crise Houblonnière

Moyens de rendre la Culture du Houblon plus prospère.

De nos jours, la culture du houblon est vraiment trop peu rémunératrice. Aussi disparaît-elle rapidement de Bousies, Croix, Forest, Le Pommereuil, etc.. Nos cultivateurs, appauvris et découragés, remplacent les houblonnières par des prairies: ils ont moins de travail et plus de profit.

Et cependant, la culture du houblon en France est digne d'intérêt et mérite d'appeler l'attention de nos législateurs.

Malgré l'usage plus général du vin et du cidre dans nos pays du Nord, la consommation de la bière va toujours augmentant. Il est vrai, qu'en revanche, la bière, boisson fortifiante et rafraichissante par excellence, pénètre même dans les régions vinicoles.

Aussi la production française en houblon (environ 35.000 quintaux) est insuffisante pour alimenter nos brasseries qui en consomment annuellement 55.000 quintaux. Nous sommes donc forcés de recourir à l'importation étrangère et nos achats de houblons exotiques s'élèvent à environ 8.000.000 de francs chaque année.

Pour développer la culture du houblon en France trois conditions sont nécessaires et suffisantes:

- 1° — Augmenter les droits sur les houblons importés,
- 2° — Créer des Syndicats,
- 3° — Sévir contre les brasseurs drogueurs.

L'augmentation des droits sur l'importation empêcherait

certain marchands et brasseurs de s'approvisionner en Belgique à des cours moins élevés qu'en France. Il est cependant reconnu que nos houblons français, surtout ceux de Bourgogne sont supérieurs aux houblons d'Alost et de Poperinghe. Un exemple suffira pour le prouver : les houblons belges, récolte 1901, étaient vendus 50 f. les 50 kilos alors que le cours des houblons de Bourgogne, même récolte, était 120 f. Eh bien, malgré cette différence de prix, les Anglais n'hésitèrent pas à s'approvisionner en Bourgogne.

Il est même reconnu aujourd'hui et des brasseurs anglais en sont convaincus, que le houblon français, récolté, cueilli et conservé d'une manière convenable vaut mieux que le houblon anglais.

Les houblons de Bohême, de Bavière et d'Alsace valent mieux, dit-on, que les houblons français, trop pauvres en lupuline comme ceux du Nord, trop éphémères comme ceux de Bourgogne, trop âcres comme ceux de Meurthe-et-Moselle. Je ne conteste pas les qualités des houblons allemands, mais je crois que les réticences à propos des houblons français sont exagérées.

Il faut, dit-on, du houblon d'Allemagne pour la fabrication des bières de fermentation basse et des bières de garde. A cela nous répondrons qu'autrefois, lorsqu'il n'y avait pas de voies ferrées, il n'était pas toujours facile de se procurer du houblon d'Allemagne et nous ajouterons même que nos aïeux buvaient de la bonne bière. Et que penser de nos brasseurs qui fabriquent avec du houblon allemand, une bière plus mauvaise que celle qui est fabriquée avec du houblon français par d'autres brasseurs? D'ailleurs l'ouvrier ne consomme guère de bière à fermentation basse. Cette bière est surtout consommée dans les cafés ou exportée.

Les droits actuels sur les houblons étrangers importés en France, sont de 30 f. les 100 kilos.

Le projet ministériel propose le relèvement du droit actuel de 30 f. à 87 f. 50. Ce droit est d'ailleurs identique à celui qui a été voté par le Reichstag à l'égard des houblons étrangers entrant en Allemagne. La différence serait donc de 57 f. 50. Or, pour fabriquer un hectolitre de bière il faut environ 300 grammes de houblon allemand. Donc l'augmentation d'un hectolitre de bière ne serait que de 0 f. 15. Les brasseurs auraient donc tort d'augmenter considérablement le prix de la bière comme certains d'entre eux l'ont annoncé.

Certes il y a lieu pour nos cultivateurs de modifier les variétés de houblon cultivées.

Voici ce que dit M. Damseaux, dans la Préface de son *Manuel des Plantes de la Grande culture* à propos de l'acclimatation et de l'amélioration des plantes :

« Les exemples d'acclimatation et spécialement d'amélioration sont nombreux; il n'est même pas d'exemple dit Darwin, qu'une forme nouvelle ait cessé de varier à l'état de domestication. Entre les plantes les plus connues citons le froment qui, parfois spontanément, mais surtout par la sélection et par des croisements raisonnés, a fourni et fournit encore de multiples variétés; la pomme de terre, dont les tubercules atteignent, chez certaines variétés, un volume énorme; la betterave, qui a vu transformer sa racine grêle, fibreuse, pauvre en sucre, en un renflement radicaire énorme, à chair tendre, et, chez quelques variétés, d'une remarquable richesse saccharine, etc.. »

Mais si nous reconnaissions volontiers que nos cultivateurs doivent acclimater de nouvelles variétés dans notre pays ou améliorer celles qu'ils cultivent, qu'ils doivent modifier leurs procédés de culture, de cueillette, de

séchage, etc., il faut reconnaître aussi que la bière est la boisson populaire du nord de la France et qu'il serait regrettable d'en augmenter le prix.

Souhaitons donc que cette loi qui augmenterait les droits perçus à la frontière ne se fasse pas trop longtemps désirer. Huit millions conservés à la France et nos cultivateurs plus prospères, cela n'est pas à dédaigner, cela vaut bien une loi.

Cependant, comme le houblon ne produit guère la première année qu'il est planté et qu'il faut plusieurs années pour que la France se suffise convenablement à elle même je suis d'avis d'adopter en partie l'amendement que M. Potié a fait voter par le Conseil général du Nord, le 23 avril 1903.

1° Les droits sur les houblons étrangers seront fixés à 87 f. 50; (*)

2° Ces droits ne seront applicables que deux ans après la promulgation de la loi;

3° Le quart des droits, c'est-à-dire 21 f. 87 aux 100 kilos sera versé pendant quatre ans aux planteurs pour encourager la culture française.

Pendant cette réunion très importante du Conseil général du Nord, plusieurs vœux intéressants furent émis. C'est ainsi que M. Vandame demande que l'on supprime le houblon à tige rouge qui a de plus en plus envahi la culture.

M. Masson-Beau estime, et je suis de son avis, qu'il faut supprimer le houblon mâle. Le *houblon mâle* en effet permet la production de cônes énormes au détriment de la qualité. Les cônes fécondés par le pollen des pieds mâles sont chargés de graines mais renferment peu de

(*) L'amendement de M. Potié demande que les droits soient fixés à 60 francs.

lupuline qui est la substance la plus riche et la plus recherchée. Chacun sait que le pollen est la poussière fécondante des fleurs. Ce pollen est transporté à une grande distance par le vent, les insectes ou les oiseaux sur le pistil de la fleur femelle.

Les cônes ainsi fécondés augmentent leur poids de 10 à 20 %. Voici, d'après des expériences faites en Belgique, quelques chiffres qui confirment ces observations. (A propos du houblon on consultera avec profit le *Manuel des Plantes de la Grande Culture* par M. Damseaux, Professeur à l'Institut agricole de l'Etat, à Gembloux, Belgique.)

	Farine jaune ou lupuline	GRAINES
Cônes non grainés . . .	10 pour 0/0	4 pour 0/0
Cônes grainés . . .	7 pour 0/0	18 pour 0/0
Plantation renfermant un pied mâle . . .	8,8 pour 0/0	22,5 pour 0/0
Après l'éloignement du pied mâle . . .	12 pour 0/0	3,7 pour 0/0

A Spalt en Bavière, une peine très sévère était appliquée aux cultivateurs qui possédaient des houblonnières renfermant des pieds mâles.

Depuis 1887 en Belgique, un arrêté royal, interdit la présence des pieds mâles dans les plantations. On est même obligé de détruire le houblon mâle qui se trouve à moins d'un kilomètre de la localité où il y a des houblonnières. Si le houblon de Poperinghe a perdu sa renommée, c'est parce qu'il y avait de nombreux pieds mâles dans les houblonnières. Aujourd'hui, à Poperinghe, on refuse de planter officiellement le houblon des cultivateurs qui ont des pieds mâles dans leurs plantations et dont les cônes renferment par conséquent beaucoup de graines et peu de farine jaune.

On reproche également à nos houblons du Nord, d'être peu riches en lupuline. Nos planteurs s'efforceront certainement d'y remédier. S'ils veulent la quantité ou plutôt le poids, ils conserveront des pieds mâles dans leurs houblonnières. Mais ils seront plus raisonnables : ils supprimeront le houblon mâle et préféreront la qualité.

A défaut de bonne volonté de la part des planteurs, il est urgent que les autorités prennent des décisions énergiques comme à Spalt et à Poperinghe.

Il faut donc, si nous voulons concurrencer les houblons des pays étrangers, augmenter, le plus tôt possible, la valeur de nos produits par tous les moyens que nous venons d'indiquer.

Mais outre ces moyens rationnels, il faut, je le répète, favoriser la culture française en augmentant, le plus tôt possible également, les droits sur les houblons étrangers.

C'est avec une véritable joie que nos cultivateurs de houblon avaient pris connaissance du projet de loi que M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture, comptait déposer sur le bureau de la Chambre des Députés et de la lettre suivante qu'il avait adressée aux Membres de la Commission d'études techniques relatives à la production et à la vente du houblon.

Monsieur,

Les conditions dans lesquelles s'effectuent la production et la vente du houblon, depuis un certain nombre d'années, me font redouter de voir disparaître cette culture autrefois si importante dans plusieurs régions.

J'ai décidé de constituer une Commission extra-parlementaire à laquelle je demanderai le concours éclairé de son expérience, en vue de rechercher le remède à apporter à une situation déplorable dont les effets fâcheux, si elle se prolongeait, ne tarderaient pas à atteindre gravement, non seulement les intérêts des cultivateurs

mais encore ceux du commerce de houblon et la brasserie elle-même.

Je me permets d'espérer que vous voudrez bien accepter de faire partie de cette commission et je vous prie d'agréer, d'avance, tous mes remerciements, en même temps que l'assurance de ma haute considération.

Le Ministre de l'Agriculture,
MOUGEOT.

Le projet de loi et cette lettre constituèrent pendant plusieurs jours, le principal sujet de la conservation parmi nos houblonniers. La culture du houblon qui avait été autrefois si importante dans plusieurs régions de la France et principalement dans le département du Nord, allait redevenir prospère.

Le Pommereuil, Bousies, Forest, Croix, Busigny, c'est-à-dire les environs du Cateau retrouveraient leur richesse de jadis. Tous ces villages désertés pour la ville se repeuplèrent. Tous ces champs de betteraves et toutes ces prairies seraient convertis de nouveau en houblonnières. La culture de ces houblonnières demanderait certes beaucoup de travail mais ce travail serait largement rémunéré. Le calme, la pauvreté et la tristesse feraient de nouveau place à l'activité, au bien-être et à la joie. Nos cultivateurs, toujours à la peine, pourraient au moins considérer le dimanche comme un jour de repos. On reverrait enfin cette immense forêt de verdure d'où s'exhalent les odeurs fortes du houblon ; on entendrait encore les chants et les rires des jeunes filles redevenues plus gaies. La cueillette allait, elle aussi, redevenir plus intéressante. Il ne faudrait pas dire adieu à ces jolies clochettes qui font la bière, la blonde bière si chère aux habitants du Nord.

Nos campagnards qui désespéraient de cette culture, avaient cru entrevoir, comme l'aurore d'un renouveau, l'aurore d'une vie meilleure, en lisant le projet de loi de

M. Mougeot.

Enfin, les plaintes des cultivateurs de houblon avaient été entendues ; le Gouvernement avait compris qu'il était temps de remédier à cette « *situation déplorable dont les effets fâcheux, si elle se prolongeait, ne tarderaient pas à atteindre gravement, non seulement les intérêts des cultivateurs, mais encore ceux du commerce de houblon et la brasserie elle-même.* »

Nous avons la certitude que M. Mougeot contribuerait à nous ramener cette époque prospère où nos aïeux vivaient heureux en travaillant.

On avait entendu dire que M. Mougeot voulait développer la culture du houblon et la rendre plus rémunératrice en augmentant les droits sur les houblons importés, en créant des syndicats, en punissant les brasseurs drogueurs, en créant des caisses de crédit agricole, en empruntant aux pays étrangers ce qu'ils ont de meilleur dans leurs procédés de culture, etc., etc..

Bref, la cause des houblonniers était en bonnes mains et ils étaient persuadés que M. Mougeot serait, à la tribune de la Chambre, leur porte-parole autorisé, écouté et applaudi.

D'avance nous l'en remercions tous bien sincèrement.

Hélas ! toutes ces belles espérances sont déçues. Le projet de loi de M. Mougeot n'a même pas été discuté à la Chambre.

Nous aimons cependant à croire qu'il n'est pas abandonné définitivement et qu'on y reviendra le plus tôt possible. Nous connaissons tout l'intérêt que le Ministre de l'Agriculture porte à la culture du houblon. Aussi nous sommes persuadés que M. Mougeot fera tout ce qu'il pourra pour faire adopter cette loi depuis si longtemps

cueillir, sécher et emmagasiner sur le territoire précité.

« 16° Lorsque le houblon de Boeschèpe aurait été trouvé bon et aurait reçu le plomb en balles rondes, il serait loisible à l'acheteur, après une seconde expertise, de faire comprimer ces balles au Poids public à charge par lui de payer les frais de vérification, de pesage et de plombage indiqués à l'article suivant.

« 17° Il sera payé par les planteurs à titre de droit de pesage, vérification et remboursement du prix du plomb un droit de 0,25 c. par 50 kil. de houblon plombé.

« 18° Le plombeur-peseur public et le vérificateur permanent recevront seuls une rémunération : les fonctions de vérificateur ordinaire sont gratuites.

« 19° Le salaire du plombeur sera de 0,15 par 50 kilos, celui du vérificateur permanent de 0,10 id.

« 20° Pour obtenir le plomb, le houblon devra être emballé par des emballeurs agréés par la Commission dont il est parlé en l'article 2. Ces emballeurs seront au nombre de cinq, ils devront prêter entre les mains de la dite Commission le serment de bien et fidèlement remplir leurs devoirs et de prévenir le plombeur de toute falsification ou détérioration rencontrée dans l'exercice de leurs fonctions.

« 21° Tout emballeur qui, par négligence, aurait manqué à son devoir, sera suspendu de ses fonctions pendant un temps à déterminer par la Commission.

Lorsqu'il sera reconnu qu'un emballeur se sera sciemment laissé corrompre par dons ou promesses il sera définitivement et pour toujours révoqué.

« 22° Chacun des emballeurs sera obligé, lorsqu'il en sera requis, d'aider à comprimer au poids public, le houblon qu'il aura emballé en culture.

« 23° Le droit des emballeurs est de 0,35 par 50 kilos.

« 24° La vérification, le pesage, l'emballage aussi bien en balles longues qu'en balles carrées, ainsi que l'apposition du plomb ne seront faits qu'au poids public communal.

« 25° Les opérations ne seront faites que pour le houblon provenant des deux dernières récoltes. »

Ainsi fait, et, après lecture, signé à Boeschèpe, le 27 juillet 1885.

(Suivent les signatures).

Pour copie conforme :

Le Maire de Boeschèpe,

P. DECANTER.

Sévir contre certains brasseurs drogueurs, telle est la troisième condition principale pour développer la culture du houblon en France et augmenter le prix de vente.

Si l'italien chante son marsala, l'espagnol son malaga, le portugais son madère, le gascon son médoc, le bourguignon son pomard, le champenois son champagne, si tous chantent Bacchus, le nord célèbre Gambrinus, le père du houblon. Si vous aimez votre délicieux claret, nous sommes amoureux de notre savoureuse blonde.

Oui, nous aimons le vin, mais nous adorons la bière, la vraie bière; celle dont nos pères ont porté si haut la renommée; celle qui fait dire à Gambrinus: « *Plus je bois, mieux je chante* » celle enfin que le charmant poète mineur, JULES MOUSSERON, a célébrée en patois dans les deux chansons suivantes:

L' Canchon dé l' bière (*)

I

L'autr' jour, sur un papier j'ai vu
Qué l' vin ch'tot l' jus l' plus salulaire.
C' papier, ch'tot un prospectu'
D' réclam' pour un propriétaire.
— « Propriétaire, té blagu' trop fort:
Té n'as jamais bu l' bièr' du Nord! »

REFRAIN

Amis, cantons l' bonn' bière!
Ch'est l' liqueur ouverrière
Qui met au cœur l'entraïn,
Et r'foule aux cent diap' el chagrin.
Ah! qu'in fait-i' bonn' chère
A boire eun' pinte ed bière!

II

L' champagne i n' manqu' point d' qualités.
Mais pour in boire un verr', cha coûte.
L' bière, in in bot des quantités
Sans trop mettre es' bourse in dérouté.
In bouteille aussi, l' jus d'houblon
In l'air i fait sauter l' bouchon.

(Au refrain.)

III

Un litre ed' bonn' bière ed' sous s' bras,
I s'en va, l'ouvrier d'usine,
Certain qué c' boisson li donnera
Du cœur au vintre et dé l' bonn' mine,
Il ara tell' mint s' bras nerveux
Qu'i n' sintira point ses otieux!

(Au refrain.)

(*) Air à faire.

IV

Ah! saint' Bonn' Bièr', donn'-nous toudis
Beauco d'forche et beauco d' durance.
Fais qu' tous les garchons d' nou pays
Soient solid's pou servir la France.
Quant à nous, buveurs, nous jurons
Qué d' bon cœur tout l' temps nous t' buvrons.

(*Au refrain.*)

V

J' peux pus canter sans boire un cop.
Femm' d'ichi, faut rimplir é m' pinte,
Car j'ai peur que j' décaroch'ros :
Quand m' pinte alle est vid', cha m' tourminte.
Amis, v'là m' canchon qu'all' prend fin :
Assistez-m'in tertous au r'frain !

(*Au refrain.*)



L' Bière

A. M. Abel Pagés (*Henry Hazard*).

I

In a trop canté l' vin :
Aujourd'hui, cantons l' bière !
Ch'est l' liqueur qu'in préfère
Et qu'in bot l' pus souvint.
Quand all' mouss' dins eun' pinte,
In l'intind gazouiller.
In peut l' nommer sans crainte
Champagne d' l'ouvrier !

REFRAIN

Ah! qu'in fait-i bonn' chère
A boire eun' pinte ed' bière !
L' bière arfole el' chagrin
Et vous rind l' cœur contint.

II

Au bon cultivateur,
A l'ouvrier d'usine,
L' bière all' don' del' bonn' mine
Et du corache au cœur,
Et l' mineur qui peut mettre
Del' bonn' bièr' dins s' flacon,
N' sarot point trouver s' maître
Pou piocher dins l' carbon.

(*Au refrain.*)

III

In n' bot pus tant d' café,
In délaisse el' caftière.
In préfère el' bonn' bière :
Ch'est meilleur, ch'est prouvé !
In f'sant leu tiot' causette,
A ch't' heur', les blancs bonnets

Boiv'nt del bière à l' canette
Pour cusse avoir du lait!

(*Au refrain.*)

IV

Quand in r'çoit un ami
Pour dîner à l' ducasse
In est toudis bénasse
D'offrir el' biér' d'ichi.
In mingeant l' tarte à pronne,
L' bière all' remplache el' vin.
All' est aussi fort bonne
In miant l' tarte au papin!

(*Au refrain.*)

V

L' jus d' houblon au conscrit
Donn' del' forch', del' durance.
Pou li servir la France,
Quand alle ara b'soin d'li
Ch'ti qui douf', s'i veut croire
Qué l' bière rind un homm' fort,
Peut r'vettier dins l'histoire
C' qu'a fait l'armé' du Nord.

(*Au refrain.*)



La nature fit bien les choses: à des tempéraments différents, il fallait des boissons différentes.

Malheureusement, si quelques vigneron oublient que le vin se fait avec le jus de la treille, quelques brasseurs semblent ignorer que la bière se fabrique avec le jus du houblon. Dans le Nord comme dans le midi, les principes de Gambrinus et de Bacchus ne sont pas toujours observés.

Chacun sait que la bière est une boisson très saine. Il est vrai que l'abus de la bière prédispose à l'obésité et à la goutte, que l'ivresse qu'elle produit est lourde et plus douloureuse que celle du vin, mais quand on use de la bière avec modération elle est nourrissante et rafraichissante.

Malheureusement, comme toutes les boissons fermentées, la bière est souvent falsifiée par des brasseurs peu scrupuleux. C'est ainsi qu'on remplace l'orge par la glucose qui ôte à la bière ses propriétés nutritives. Quelquefois aussi le brasseur remplace en partie le houblon par des plantes ou des drogues qui ont son amertume mais qui n'ont pas son parfum: écorce de pin, gentiane, feuilles de buis, lichens, feuilles de noyer, aloès et même par la strychnine qui est un poison violent.

On punit sévèrement les personnes qui mélangent la margarine au beurre. Ce mélange, que je suis loin d'approuver, n'a d'ailleurs rien de désagréable au goût et ne peut guère nuire à la santé. Néanmoins la loi a raison de punir sévèrement les personnes qui vendent ce mélange pour du beurre pur.

Qu'on m'indique le nombre de brasseurs punis pour avoir fabriqué de la bière avec des produits chimiques ou autres!

Et cependant, si la margarine mélangée au beurre constitue un aliment inoffensif, lastrychnine, ajoutée à la bière

forme une mixture dangereuse qui peut provoquer des maladies mortelles: tumeurs, chancres, etc..

Cela est une fraude, ceci est un empoisonnement.

La fraude est punie, l'empoisonnement est toléré. On lyncherait volontiers la fermière indélicate; on salue basement le brasseur empoisonneur. C'est qu'ordinairement la fermière est faible et le brasseur tout puissant. La loi doit punir proportionnellement à la faute, et, dans ce cas, elle ne le fait pas.

Cependant, au moyen d'une analyse, il est bien plus facile de savoir s'il y a des drogues dans la bière, que, jusqu'à une certaine proportion, de la margarine dans le beurre.

Loin de moi, la pensée d'accuser les brasseurs en général. Beaucoup sont consciencieux; ceux-là m'approuvent. C'est aux autres que je m'adresse. Ce que je dis n'est pas exagéré: ce n'est que l'expression de la vérité.

La viande malsaine est saisie et enfouie; le boucher est condamné. Mais, de grâce! qu'on saisisse donc aussi la bière droguée ou le vin falsifié? Qu'on punisse sévèrement nos vigneron et nos brasseurs drogueurs! C'est une mesure de salubrité publique qui s'impose.

En 1268, sous Saint-Louis, la brasserie était soumise à une loi très sévère qui comprenait 13 articles. Il n'est pas sans intérêt de rapporter ici le texte des articles 3 et 6.

« 3^o Il n'entrera dans la bière que bons grains et houblons bien tenus, bien nettoyés, sans y mêler sarrasin, ivraie, etc.. Pour cet effet les houblons seront visités par les jurés, afin qu'ils ne soient employés, échauffés, moisissés, gâtés, mouillés, etc..

« 6^o Aucun brasseur ne pourra tenir dans la brasserie: bœufs, vaches, pores, oiseaux, canes, volailles, comme

contraires à la netteté. »

On voit que déjà à cette époque, on s'efforçait d'empêcher la falsification de la bière. Plus tard des abus furent commis; aussi en 1489 les statuts de Saint-Louis furent remis en vigueur. Ils furent remaniés sous Louis XII en 1514 et sous Louis XIII en 1640.

En 1686, Louis XIV ajouta dix nouveaux articles, qu'il serait trop long d'énumérer ici.

Est-ce que la France d'aujourd'hui, s'intéresserait moins que la France d'autrefois, à la santé de ses enfants?

Il y a dix ans, il y a vingt ans que nous entendons répéter sur tous les tons: « On ne fabrique plus de bonne bière; la bière ne se conserve plus; les brasseurs ne mettent plus de houblon dans la bière; ils veulent trop tôt être riches!... » Mais une bonne fois pour toutes, gendarmons-nous! sinon, dans dix ans, dans vingt ans, nous entendrons encore la même rengaine.

Certes, nos pères fabriquaient une bière qui se conservait très longtemps parce qu'ils n'employaient que l'orge et le houblon et non la glucose ou les produits chimiques.

Une personne digne de foi m'a certifié qu'à l'estaminet: "Au Chasseur" à Forest, une tonne de bière, oubliée dans le fond d'une cave, y était demeurée pendant deux ans. Au bout de ce temps, la bière était encore excellente.

Eh bien, je doute fort que la plupart des brasseurs d'aujourd'hui fabriquent une bière comparable à celle-là.

Quand nous ne tolérerons plus que certains brasseurs ignorent volontairement que pour fabriquer une bonne bière il faut du houblon, quand nous aurons créé des syndicats, quand nous aurons augmenté les droits sur l'importation, nous aurons beaucoup fait pour le relèvement

et le développement de cette culture en France en général et dans notre région en particulier.

Si l'on ne veut pas voir la misère s'implanter davantage au foyer du cultivateur de houblon il est donc nécessaire d'apporter d'importantes modifications dans la culture du houblon et d'agir vigoureusement auprès du gouvernement.

ERR. GUY. CATEAU



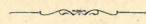
204

204

LC

633
400

TABLES DES MATIÈRES



Lettre de M. Gravet	2
Sonnet de M. Delvaux	4
Préface	6
Définition et considérations botaniques	8
Usages et propriétés du houblon	10
Historique	12
Culture du houblon	13
Climat	13
Sol	13
Engrais	15
Boutures ou pieds	16
Labours	17
Taille du houblon	18
Choix, achat et préparation des perches	20
Plantation des perches	23
Accolage des tiges	25
Variétés de houblons	26
Maladies du houblon	28
Floraison	32
Effeuilage	34
Avant la cueillette	35
Cueillette du houblon. — Scènes de cueillette	36
Déplantage des perches	41
Manière de cueillir le houblon	43
Séchage du houblon	45

Soufrage du houblon	47
Conservation du houblon	48
Emballage du houblon	49
Surface cultivée et rendement en France et à l'étranger.	50
Frais de culture et prix de vente	52
La crise houblonnière et moyens de rendre la culture du houblon plus prospère.	55
Droits sur l'importation	56
Lettre de M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture	58
Règlement général de la vérification et du plombage du houblon de la commune de Boeschèpe (Nord).	62
L'Canchon dél'Bière.	67
L' Bière	69
Sévir contre les brasseurs droguistes	71

BIBL. GOW. CATEAU

