IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

Photographic Sciences Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**

Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1981

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

☐ Coloured covers/
Couverture de couleur

☐ Covers damaged/
Couverture endommagée

☐ Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

☐ Cover title missing/
Le titre de couverture manque

☐ Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

☐ Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

☐ Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

☐ Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distortion le long de la marge intérieure

☐ Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

☐ Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

☐ Coloured pages/
Pages de couleur

☐ Pages damaged/
Pages endommagées

☐ Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

☒ Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

☐ Pages detached/
Pages détachées

☒ Showthrough/
Transparence

☐ Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

☐ Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire

☐ Only edition available/
Seule édition disponible

☐ Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
				☒							

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol ➡ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ▼ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole ➡ signifie "A SUIVRE", le symbole ▼ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

LE
VERGER
LE POTAGER ET LE PARTERRE
DANS LA PROVINCE DE QUEBEC

OU

CULTURE RAISONNÉE DES FRUITS, LÉGUMES ET FLEURS-QUI
PEUVENT RÉUSSIR SOUS LE CLIMAT DE QUÉBEC

Ouvrage orné de nombreuses gravures sur bois.

PAR

L'ABBÉ L. PROVANCHER,

Rédacteur du *Naturaliste Canadien*.

QUEBEC

C. DARVEAU, IMPRIMEUR-ÉDITEUR

No. 8, Rue de la Montagne.

1874

m
à

co
fr
m
v
sa

co
té
és
p
le
d
to
m
in
in

PREFACE.

Il y avait plus de deux ans que la seconde édition de mon *Verger-Canadien* était épuisée, lorsque je me décidai à en publier une troisième.

A la sollicitation d'un grand nombre d'amis, surtout de confrères du clergé, je résolus de joindre à la culture des fruits du Verger, celle des légumes du Potager, de même que celle des fleurs du Parterre. De là, le présent volume, qui se partage en trois parties bien distinctes, savoir :

1° Le Verger. C'est la troisième édition des deux précédentes, mais revue, corrigée soigneusement augmentée et modifiée en plusieurs parties. La suite de mes études entomologiques m'ayant procuré une connaissance plus intime des ennemis de nos fruits, je me suis scrupuleusement attaché à corriger ce qui me paraît aujourd'hui inexact dans les éditions précédentes ; afin que, tout en procurant un guide sûr à l'amateur, je pusse en même temps fournir aux débutants en entomologie des indications certaines sur les insectes ennemis qu'il nous importe de connaître avant tous les autres.

2° Le Potager. Cette deuxième partie renferme la culture raisonnée des légumes du jardin. Si le Verger est le complément nécessaire de toute ferme, le Potager en est l'accessoire indispensable. Conçoit-on une résidence de campagne privée des frais, savoureux et succulents légumes du jardin ? ou obligée de se les procurer au marché ? Il faut que pendant tout le cours de l'année, pour ainsi dire, la maîtresse de maison, non seulement fournisse abondamment la table de frais radis, de tendres laitues, de choux succulents, de carottes, navets, panais, asperges, céleris, fraises, framboises, melons, concombres, et autres produits délicieux du potager, mais qu'elle puisse encore en faire une assez large part au marché pour payer tous les frais de culture, et garder de plus quelques réserves pour améliorations, agrandissements, etc.

Il ne manque pas de livres français traitant de la culture des légumes. Mais aucun n'est calculé pour notre climat et les ressources à notre disposition. La vigueur de notre végétation nous interdit ici une foule de procédés qu'on suit en Europe, et les hauts prix de la main d'œuvre en ce pays ne nous permettent pas de multiplier les bras pour un grand nombre d'opérations qu'on pratique là. Il n'est aucun procédé que je conseille, que je n'aie ou appliqué directement moi-même ou du moins fait expérimenter sous ma direction immédiate ; de sorte qu'en suivant les prescriptions données, on ne pourra courir de plus grandes chances de succès.

3° Le Parterre. Cette troisième partie, de même que la précédente, est entièrement nouvelle. Le cultivateur du sol qui a, pour ainsi dire, le premier la main sur la clef qui met les trésors de la nature à la disposition de l'homme, veut, non seulement entasser dans ses granges céréales et fourrages pour les besoins de toute l'année, garnir sa cave de bons fruits pour l'hiver, charger sa table de légumes appétissants, mais il s'efforce encore de joindre l'agréable à l'utile. Ses rudes labeurs, loin de lui faire

perdre ses goûts de civilisation, les raniment davantage. Il veut donc qu'autour de sa demeure des plantes, au port noble et gracieux, aux fleurs brillantes et vives, aux odeurs suaves et parfumées, lui mettent tous les jours sous les yeux, lorsqu'il rentrera au logis, dans une toilette coquette et recherchée, cette même nature qu'il rencontre toujours si âpre et si sévère dans ses champs au milieu de ses cultures. Il se plaît dans ses quelques instants de repos qu'il vient prendre, à admirer dans les bouquets que ses filles auront placés sur les buffets ou la corniche de la cheminée, l'éclat des dahlias, la fraîcheur des balsamines, les teintes riantes des roses, etc., et échange avec plaisir l'odeur d'un foin vert se desséchant pour celle des résédas et des mélilots. Il veut encore que sa digne moitié qui commande à la maison, comme il commande à la ferme, puisse à chaque jour de marché garnir ses paniers de légumes de nombreux bouquets de fleurs, pour fournir au fond commun des dépenses générales. Les sous de chaque jour accumulés formeront à la fin de l'année des sommes considérables, et bien des besoins auront pu être satisfaits avec ces petites épargnes, sans pour ainsi dire qu'on s'en soit aperçu.

Cette troisième partie enseignera donc la manière de cultiver les fleurs. Elle indiquera, non seulement les soins convenables que requièrent les plantes rustiques de parterre, mais encore les procédés de propagation, d'hivernement, de traitement, pour celles moins rustiques qui ont plus ou moins à souffrir de la rigueur de nos hivers. Enfin quelques notions seront données sur la manière de traiter convenablement les plantes plus délicates encore qu'on cultive d'ordinaire dans les appartements.

Observer la précision sans nuire à la clarté, noter ce qui essentiel sans se répandre dans des détails multiples qu'interdit la nature d'un ouvrage abrégé destiné à servir de manuel journalier au cultivateur, confirmer ou

VI.

écarter les données des auteurs suivant que l'expérience a pu permettre de le faire, était tâche assez difficile. Tel est le but que je me suis efforcé d'atteindre dans ces pages ; je laisse au lecteur à juger jusqu'à quel point le succès a répondu à mes efforts.

L'ABBÉ L. PROVANCHER.

CapRouge, 15 Octobre 1874.

nce
Tel
ces
t le

ER.

LE

VERGER CANADIEN.

Ayant à traiter ici, non seulement des arbres de verger proprement dits, mais encore de tous les fruits qui peuvent convenablement trouver place dans l'emplacement d'un verger, je les rangerai dans l'ordre suivant : Pommier, Poirier, Prunier, Cerisier, Groscillier, Gadellier, Framboisier, Ronce, Fraisier, Canneberge, Vigne.

DU POMMIER.

SES DÉNOMINATIONS—SA PROPAGATION—SA GREFFE—SA
TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

Le Pommier, *Malus communis*, tire son nom latin du grec *mélon*, qui désignait le fruit du Pommier. Linné l'avait confondu dans un même genre avec le Poirier, et l'avait nommé *Pyrus Malus*, le rangeant dans la famille des Rosacées ; mais après lui, Jussieu en a fait un genre séparé, et De Candolle avec un grand nombre de botanistes modernes, l'ont choisi pour être le type d'une nouvelle famille qu'ils ont démembrée des Rosacées de Jussieu sous le nom de Pomacées.

Le Pommier commun est originaire de l'Europe et de l'Asie ; il a été importé en Amérique. Les *Crab Apples* des Etats-Unis (Pommier à bouquet, *Malus Coronaria*, Miller, et Pommier à feuilles étroites, *Malus angustifolia*, Michaux), originaires de la Virginie et de la Caroline, sont assez différents du Pommier commun, pour avoir été élevés par les botanistes au rang d'espèces distinctes et nettement caractérisées.

Le Pommier commun est un arbre de 20 à 30 pieds de hauteur, à écorce crevassée, rude et blanchâtre, à branches raides, courbées et étalées. Feuilles à bourgeons cotonneux, ovales, aigües, lainesuses inférieurement de même que le calice et les pédoncules. Les fleurs en petites ombelles, quelquefois corymboides, sont d'un blanc rose, et se montrent en même temps que les feuilles, sur des petits rameaux particuliers qu'on nomme *dards* ; les pétales sont brièvement onguiculés ; et les cinq styles sont soudés ensemble à la base. Ces dards, après leur première production, se convertissent d'ordinaire à leur sommet en une espèce de *bourse*, qui en émettant elle-même de nouveaux dards, devient ainsi fructifère pendant des années ; ces nouveaux dards que portent ainsi les bourses prennent le nom de *lambourdes*. Le fruit du Pommier, à saveur aigre ou douce, varie à l'infini dans la culture, depuis un ponce jusqu'à cinq ponces de diamètre.

Le Pommier a des racines plutôt traçantes que pivotantes, aussi n'exige-t-il pas une terre absolument profonde. Une bonne terre forte, douce, friable, un peu humide, est celle qui lui convient davantage, bien qu'il puisse réussir à peu près dans tous les terrains, avec des soins convenables. Un sous-sol de gravier aride ou de glaise pure qui ne serait recouvert que par une couche arable de 7 à 8 ponces, serait presque le seul terrain dans lequel il ne pourrait réussir, encore pourrait-on, dans ce cas, défoncer ce sous-sol pour le changer, soit en entier ou seulement à l'emplacement de chaque arbre, par du terrain de bonne qualité. Il va sans dire que dans tous les cas, plus la

terre sera ameublie et engraissee, et plus l'arbre croitra vigoureusement, et plus beaux, et mieux nourris, et plus abondants seront ses fruits.

Le Pommier est un arbre des plus rustiques parmi les arbres fruitiers ; il réussit très loin au Nord. En général, partout où mûrit le blé, la pomme peut aussi y mûrir. Et rien ne s'oppose à ce que le district de Québec, et même le bas du Fleuve, comme le Saguenay, la Gaspésie, la Baie des Chaleurs, ne puissent avoir de bonnes pommes, et en grande quantité. D'ailleurs nous en avons la preuve sous les yeux par ces énormes sauvageons que nous voyons partout si robustes et si vigoureux ; car partout où l'on récolte de mauvaises pommes, on peut en avoir de bonnes ; il suffit pour cela de se procurer des plants greffés de bonnes espèces. De plus, des essais tentés à St. Joachim, à l'Île aux Coudres, à St. Roch des Aulniets, à la Rivière du Loup etc., ont enlevé toute doute à cet égard.

I. DÉNOMINATIONS DU POMMIER.

Le Pommier, eu égard à la taille ou grandeur qu'on veut lui faire prendre dans la culture, se partage en trois dénominations, savoir :

1° *Hautes-tiges* ou *Pleins-vents*.— Ce sont des arbres greffés sur des *égrins* ou sujets provenant de semis des pepins de pommes sûres (pommes à cidre), qui s'élèvent d'ordinaire à 20 ou 25 pieds. Les pepins des bons fruits à couteau, ou pommes douces, donnent des arbres d'une taille un peu moins élevée (15 à 20 pieds), mais généralement dans la culture aujourd'hui, on confond les produits de ces deux provenances sous le nom de *francs*, et on les emploie indistinctement pour sujets de tous les arbres qu'on destine aux vergers.

2° *Douçins* ou *Demi-tiges*.— Ces sont des arbres de deuxième grandeur, ne dépassant pas 10 à 12 pieds, qu'on emploie dans les petits vergers ou les grands jardins. On les obtient par la greffe sur des sujets provenant du Pommier acerbé

Malus acerba, espèce sauvage, de petite taille, qu'on trouve dans les forêts de l'Europe.

3° *Paradis* ou *Nains*.—Ce sont les plus petits du genre, ne dépassant pas 4 à 5 pieds en hauteur. On obtient les sujets pour ceux-ci par le marcottage ou couchage des branches du même pommier sauvage qui fournit les Doucins. Cependant aujourd'hui les Doucins et les Paradis, par une longue répétition de culture différente, en sont venus à former deux espèces distinctes. Une taille plus élevée, des racines plus pivotantes, distinguent particulièrement les Doucins des Paradis.

Inutile de faire remarquer qu'on greffe indifféremment la même espèce sur Paradis, sur Doucin ou sur Franc ; cependant, comme les premiers servent aussi d'ornement dans les jardins, on les greffe de préférence en espèces précoces ou pommes d'été, enfin de pouvoir jouir plus tôt de l'ornement qu'ils offrent. Ils donnent d'ailleurs les plus beaux et les plus gros fruits. Se mettant à fruit d'ordinaire la 2e ou 3e année de la greffe, on les utilise encore pour essayer des espèces qu'on a remarqué dans les semis, devoir, à certains indices, donner des fruits de bonne qualité. C'est ainsi qu'apparaissent chaque année ces nouvelles variétés qu'annoncent les pépiniéristes.

II. MULTIPLICATION DU POMMIER.

Le Pommier se propage ordinairement par la greffe, car le semis tendant à rapprocher ses produits de l'espèce sauvage primitive, ne reproduit presque jamais des fruits semblables à ceux qui ont donné les graines. De là la nécessité de recourir à la greffe pour avoir la certitude de la qualité que l'on veut reproduire. Cependant il arrive souvent que les pepins de pommes recommandables donnent des fruits de bonne qualité, et c'est uniquement de cette façon qu'on obtient de nouvelles espèces, comme il a été dit plus haut. On choisit dans un semis quelques individus qui par une feuille plus

large, une croissance plus développée, une tige forte et dépourvue d'épines, etc., semble promettre davantage; on les soumet à la greffe, et il arrive souvent qu'on obtient aussi de nouvelles espèces différant de celles déjà connues, et se recommandant par quelque qualité particulière.

Dans les pépinières, on se procure du marc de cidre, ou les résidus qui restent sous la presse dans la fabrication du cidre, on sépare par des lavages les pepins du reste, et on les sème soit en sillons, soit à la volée, dans une bonne terre arable et ameublie¹. Pendant les deux premières années de leur croissance, on ne leur donne pour ainsi dire d'autre soins que les sarclages nécessaires pour ne pas les laisser se perdre dans les herbes. Après leur deuxième année, on les transplante en rangs, après leur avoir raccourci la racine principale et les avoir réduits à une seule tige, si déjà ils avaient émis des branches latérales; et dès l'année suivante, ils sont d'ordinaire capables d'être greffés, soit en écusson, soit en fente au collets, ou sur racine. La greffe en écusson est généralement la plus employée, par ce qu'elle est la plus sûre, la plus solide et la plus facile à opérer. Cependant les greffes sur racine ou en fente au collet sont souvent aussi mises en usage, surtout lorsque les sujets sont un peu gros ou qu'on veut avoir des fruits plus tôt, parce que ces greffes sont généralement plus précoces.

C'est par le marcottage ou le couchage des branches qu'on se procure les sujets de Doucins et de Paradis. On donne le nom de *mères* aux pieds qu'on destine ainsi à fournir les marcottes. Après avoir établi ces pieds dans une terre riche et très friable, on les recèpe à 5 ou 6 pouces du sol pour les forcer à émettre des branches aussi rapprochées de terre que possible. On courbe ensuite ces branches dans le sol, les y retenant par une

1. Le prix des pepins de pommes varie aux Etats-Unis de \$10 à \$20 le minot.

petite fourche et relevant leur extrémité au moyen d'un petit piquet, et d'ordinaire après une seule saison, ces marcottes sont suffisamment enracinées pour pouvoir être *sevrées* ou séparées de la plante mère, et mises en rangs dans la pépinière; et dès l'année suivante elles peuvent recevoir des greffes. Ce procédé en diminuant la vigueur des arbres, permet de les retenir dans un état nain ou de plus petite taille.

Les arbres greffés dans la pépinière à leur 3e année, y demeurent encore 3 ou 4 ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis assez de force pour pouvoir être placés à demeure dans le verger; et ce n'est que de ce moment pour ainsi dire que commence leur éducation, car jusque là tous les soins de l'éleveur se sont bornés à entretenir le sol net et friable, et à retrancher les branches superflues et surtout les plus basses, pour lui laisser une tige nue de 2 à 3 pieds; mais à présent, il faut les soumettre à une taille raisonnée et suivie, si on veut avoir de beaux arbres, de bons fruits, de bonne heure et pour longtemps. Mais avant d'entrer dans les détails de cette taille, il convient de traiter particulièrement de la greffe et des différentes manières de l'opérer.

III. DE LA GREFFE EN GÉNÉRAL.

On entend par greffer, certains moyens de reproduire des plantes, mais non de les multiplier, car quel que soit la greffe que vous mettiez en usage, il vous faudra toujours autant de sujets différents que vous voudrez reproduire de fois l'espèce désirée: c'est à-dire que si ayant dans votre jardin un Pommier de Fameuse, vous voulez en tirer 50 autres, ce seul arbre vous suffira pour cette fin, mais il vous faudra de toute nécessité 50 autres individus quelconques pour recevoir vos greffes. Cette opération consiste donc à prendre sur un arbre que vous voulez reproduire un rameau, ou seulement un œil, pour l'insérer sur un autre individu, de telle manière qu'il

puisse vivre de la sève de ce dernier, et ne plus former avec lui qu'un seul et même individu. L'œil ou le rameau qu'on veut ainsi reproduire se nomme *greffe*, et l'individu sur lequel on veut les appliquer se nomme *sujet*. Ainsi les figures 2, 6 et 9, sont des greffes, et les fig. 1, 3, 4, 5, 7, 8 et 11, sont des sujets.

Certaines conditions sont indispensables pour assurer la reprise d'un greffe. 1o L'absence de l'eau. 2o Le contact immédiat de la greffe sur le sujet. 3o Une certaine analogie entre les deux individus qui doivent être de la même Espèce, du même Genre, ou du moins de la même Famille.

Mais la greffe n'est-elle qu'un simple moyen de propagation, et n'exerce-t-elle aucune action sur les fruits qu'elle porte ? On s'accorde généralement aujourd'hui à reconnaître que la greffe forme une espèce de réseau qui ralentit les sucs de l'arbre dans leur cours, qui les élabore davantage, et semble ne retenir que les plus purs pour les fleurs et les fruits, en mettant obstacle à une surabondance qui se porterait alors davantage sur le bois de la plante ; aussi les arbres greffés sont d'ordinaire moins robustes que les sauvages et portent des fruits plus gros et plus savoureux. Il a été constaté aussi qu'en greffant un sauvageon plusieurs fois sur lui-même, on parvenait à en avoir des fruits plus gros et de meilleure qualité.

Il y a plusieurs manières d'opérer la greffe, je ne mentionnerai ici que les trois suivantes, savoir : la greffe en écusson, la greffe en fente et la greffe sur racine, parce que ce sont les plus usitées, les plus faciles à opérer, et celles dont la réussite est la plus certaine. D'ailleurs la plupart des autres greffes peuvent se rapporter à ces trois principales, et sont plus propres à servir le goût d'expérimentateurs habiles et exercés, qu'à entrer dans les vues de jardiniers à temps mesuré ou d'amateurs inexpérimentés.

1^o GREFFE EN ÉCUSSON.

On appelle *écussonner* l'opération qui consiste à enlever à un rameau une petite portion d'écorce munie d'un bon œil (fig. 2), pour l'insérer sous l'écorce d'un sujet incisée en forme de T (fig. 1). Cette portion d'écorce ainsi enlevée a ordinairement la forme des écus des anciens chevaliers, de là son nom d'écusson. Cette greffe se pratique à deux époques différentes : au printemps, et alors on l'appelle *écusson à œil poussant*, parce qu'en effet cet œil pousse de suite ; et au moment de la seconde sève, c'est-à-dire depuis la fin de Juillet jusqu'à vers le

commencement de Septembre, et alors c'est *écusson à œil dormant*, parce qu'en effet cet œil ne se développera qu'au printemps suivant. Cette dernière est la plus usitée et aussi la plus avantageuse, parce que si l'opération n'a pas réussi, il y a lieu de reprise ; mais dans la greffe à œil poussant, comme on a amputé de suite le sujet au dessus de la greffe, si l'opération n'a pas réussi, le sujet est perdu ou du moins devra pousser une nouvelle tige pour être de nouveau soumis à la greffe. On opère l'une et l'autre sur des sujet de $\frac{1}{2}$ ponce à $\frac{1}{4}$ de ponce de diamètre, et à 2 ou 3 ponces seulement du sol ; on greffe cependant plus haut quand on veut avoir des arbres de plus forte taille. Voici la manière d'opérer,

Lorsque vers la fin de Juillet ou au commencement d'Août, vous voyez sur les arbres que vous voulez reproduire que les pousses de la saison sont munies d'un œil terminal, que les autres yeux sont bien formés, et que la pousse elle-même a de la consistance, vous l'enlevez pour y prendre vos écussons. Vous retranchez d'abord le limbe des feuilles, puis enfonçant votre canif dans l'écorce au dessus d'un œil, vous l'amenez en descendant, de manière à passer autant que possible entre le bois et l'écorce, jusqu'à environ $\frac{1}{4}$ de pouce au dessous de l'œil, de sorte que votre écusson pourra mesurer $\frac{3}{4}$ ou 1 pouce de longueur environ. Si n'ayant point enlevé de bois, votre écusson ne présente aucun vide en dessous, et que vous y distinguez deux petits points verdâtres (fig. 2), qui sont les racines de la feuille de l'année et de l'œil qui se développera l'année suivante, votre écusson est excellent et doit être placé de suite. Mais si vous avez trop entré dans le bois, il faut alors l'enlever, prenant bien garde à ne pas arracher la racine de votre œil, car alors votre écusson ne vaudrait rien. Choissant alors sur votre sujet une place où l'écorce est bien lisse et nette, vous y pratiquez de la pointe de votre canif une incision longitudinale, puis une autre transversale de manière à présenter la forme d'un T (fig. 1), puis écartant les bords de l'écorce avec la lame de votre canif ou encore mieux avec la lame d'ivoire d'un greffoir (fig. 3), vous y enfoncez votre écusson que vous tenez par le pétiole (queue de la feuille), ayant soin qu'il s'applique exactement sur le bois du sujet (fig. 4); vous ramenez ensuite les bords de l'écorce par dessus votre écusson, puis vous assujétissez le tout au moyen d'une attache en fil de grosse laine, et l'opération est terminée, (fig. 5).

Si votre écusson trop long se trouvait à dépasser l'incision transversale, vous le raccourciriez alors avec la lame de votre canif sans le relever. Une dizaine de jours après l'opération vous enlevez vos attaches pour vous assurer de la réussite, et vous pouvez recommencer l'opé-

ration sur tous les sujets où l'écusson n'aurait pas pris ; pourvu toujours que l'écorce, tant de la greffe que du sujet, puisse se séparer facilement de l'aubier, car pour peu qu'elle y adhère, l'opération ne peut réussir.

Rien n'empêche de placer plusieurs espèces différentes sur le même sujet, mais il faut avoir soin qu'elles soient de force à peu près égale, et surtout qu'elles soient susceptibles d'entrer en végétation à peu près au même temps, car autrement ne pouvant prospérer également, l'une l'emporterait bientôt sur l'autre, et la ferait bien vite périr.

Un bon greffeur place de 100 à 150 écussons par heure.

Au printemps suivant, vous débarrassez vos greffes des attaches en laines qui les retenaient, si la chose n'a pas été faite à l'automne, vous amputez vos sujets à $\frac{1}{2}$ pouce environ au dessus de la greffe, et vous ne tardez pas à voir votre oeil donner signe de vie. Quelques auteurs conseillent de ne couper le sujet qu'à 1 ou 2 pouces de la greffe, de crainte que le voisinage de l'amputation ne la fasse sécher ; mais comme alors il faut plus tard couper avec difficulté le chicot qui en résulte, il vaut bien mieux couper de suite le sujet à $\frac{1}{2}$ ou $\frac{3}{4}$ de pouce seulement de la greffe, et il n'y a rien à craindre de voir périr celle-ci par le dessèchement des parties voisines de l'amputation, si on a soin surtout d'appliquer sur la plaie une pincée de glaise ou de terre forte, c'est du moins la pratique que j'ai toujours suivie et qui ne m'a jamais fait défaut.

2^o GREFFE EN FENTE.

Cette greffe se pratique au printemps sur des sujets d'un pouce et plus de diamètre qu'on ampute près du sol, ou sur des branches vigoureuses qu'on étête à cette fin. Les greffes, dans ce cas, doivent avoir été choisies et préparées d'avance dès l'automne précédente, ou du moins assez de bonne heure au printemps pour qu'elles

ne soient pas entrées en végétation; car un principe essentiel pour la réussite de cette greffe; c'est *que le sujet soit en pleine végétation et que la greffe soit prête à le devenir*. Vous choisissez donc en Novembre ou Mars des pousses bien aoûtées (mûries) que vous fichez en terre dans une cave ou que vous renfermez dans une boîte remplie de sable humide, pour les conserver sans qu'elles se dessèchent et sans qu'elles se mettent aussi à végéter.

Aussitôt que la sève est en mouvement au printemps, vous amputez votre sujet à 3 ou 4 pouces du sol (fig. 7 et 8), puis au moyen de la lame de votre greffoir et d'un maillet, vous pratiquez une fente verticale sur ce tronçon, en passant par le cœur, de manière à ce que les côtés de la fente soient en ligne droite et bien unis; remplaçant alors la lame de votre greffoir par un coin, pour tenir les parties fendues entrebaillées (fig. 7), vous coupez une de vos greffes de 2 ou 3 pouces de long, de manière à lui conserver 2 ou 3 bons yeux, vous la tranchez en biseau à sa partie inférieure (fig. 6), et vous l'enfoncez dans la fente de votre sujet, de manière à ce que la partie intérieure de l'écorce de votre sujet corresponde exactement avec la même partie de votre greffe (fig. 8), car c'est à cette exacte correspondance que tient toute la réussite de la greffe. Vous avez grand soin, en

travaillant votre greffe ou en plaçant votre sujet, de n'en pas soulever ni froisser l'écorce dans la partie taillée en biseau. On comprend aisément que l'écorce de la greffe étant plus mince que celle du sujet, ces parties ne devront pas se correspondre à l'extérieur, mais l'essentiel est que le cambium, ou ce lit de sève qui sépare l'écorce du bois, soit exactement en contact dans la greffe et le sujet. Votre greffe ainsi placée, vous recouvrez toute la plaie faite par l'amputation de cire à greffer (page 19), et vous assujétissez votre greffe au moyen de lanières de coton ou de gros papier cirées, de manière à ce que l'air n'y puisse pénétrer. On pratique aussi souvent une entaille sur le sujet, avant d'y placer la greffe, et du côté qui lui est opposé, afin de forcer la sève à se porter davantage de son côté.

On utilise quelquefois l'œil terminal de la pousse pour cette greffe, cependant le plus souvent on le met de côté, par ce qu'il n'est pas assez aoûté. On conserve ordinairement 3 yeux à chaque greffe ; on a soin qu'il y en ait un tout près du biseau enfoncé dans le sujet (a, fig. 6), et un autre à l'extrémité pour continuer la pousse. Lorsque les yeux ont pris quelque développement, on pince les 2 plus faibles, et on ne conserve que le plus vigoureux pour former la tige.

On pratique souvent la greffe en fente sur des sujets qui n'ayant pas réussi à l'écusson sont devenus un peu forts, ou encore pour les Pommiers nains, afin d'avoir des arbres qui se mettent plus tôt à fruits, car la tête de l'arbre, avec cette greffe, se forme ordinairement plus vite. Bien que cette greffe soit plus compliquée et plus difficile à opérer que celle en écusson, il est cependant des personnes qui la préfèrent et qui manquent rarement leur coup en l'employant. Quand on l'applique sur des branches, la réussite est un peu plus douteuse, par ce que ces branches ont moins de sève et que leur élévation expose la greffe à se dessécher par l'évaporation.

Cire à greffer.—On fait une excellente cire à greffer avec le mélange qui suit ; 3 parties de résine, 3 parties de cire et 2 parties de suif ; en mettant plus de résine et moins de cire la composition coûterait moins cher, mais serait plus susceptible de s'attacher aux doigts lorsqu'on l'emploierait. Vous faites fondre le tout sur le feu, et lorsque le mélange est ainsi liquide, vous y plongez des bandes de coton ou de gros papier qui vous serviront pour les attaches mentionnées plus haut. Au moment d'employer la cire, on peut se servir d'un réchand pour l'amollir, mais quand elle est bien proportionnée, il suffit seulement de la manipuler pour l'amollir au point de pouvoir l'employer.

3^e GREFFE SUR RACINE.

Certains jardiniers ont donné à cette greffe le nom de *greffe sur les genoux*, c'est qu'en effet, pour celle-ci, l'opéra-

teur au lieu d'être agenouillé sur le sol et courbé péniblement vers la terre, est assis commodément dans son fauteuil, range et prend sur sa table sans bouger, et greffe et sujet, et cire et outils. Elle se pratique donc au coin du feu en aucun temps de l'hiver, pourvu qu'on ait eu soin de

choisir ses greffes comme pour la précédente, et d'arracher les racines avant les gelées. Les racines ainsi arrachées, sont plantées dans une cave ou couchées dans une boîte, entremêlées de sable humide, pour pouvoir s'en servir au besoin. On se sert d'ordinaire de racines d'un an ou de deux ans, parce qu'on n'utilise que le pivot principal, les ramifications latérales devant toujours être rejetées.

L'opérateur commence d'abord par couper ses greffes de 2 à 3 pouces de longueur, les taillant en biseau ou plutôt en sifflet par le bas, et observant pour les yeux les mêmes précautions que pour la précédente. Il pratique de plus un cran au milieu de son biseau, de manière que la greffe puisse s'assujétir plus solidement sur le sujet qui sera taillé de la même manière (fig. 10 et 9). Trois coups de canif suffisent à un homme exercé pour préparer ainsi chaque greffe. Pratiquant ensuite une entaille semblable dans le haut de sa racine (fig. 11), il y place sa greffe, de manière à ce que les écorces se correspondent exactement d'un côté; car le sujet étant d'ordinaire plus fort que la greffe, doit nécessairement déborder de l'autre côté; il recouvre la plaie de cire et de bandages cirés comme dans la précédente, puis à environ 3 pouces plus bas, il ampute sa racine par une coupe oblique qui formera un biseau sur le tronçon suivant, il pratique sur ce biseau un nouveau cran pour y asseoir une greffe, et ainsi de suite, tant que sa racine conserve à peu près la grosseur d'un tuyau de plume. Le travail terminé, il place ses greffes dans une boîte en les mettant par lits entremêlés de sable légèrement humide, mais de manière toutefois à laisser à l'air l'extrémité des greffes, puis plaçant le tout dans une cave à l'abri de la gelée, il attend ainsi le printemps pour les mettre en pleine terre.

Aussitôt donc que la terre est suffisamment réchauffée et séchée au printemps, il plante ses greffes en lignes, dans une bonne terre meuble, ayant soin de ne leur laisser dépasser la surface que d'un demi-pouce environ, et pressant fortement la terre au pied de chacune pour qu'elle

ne se dessèche pas par l'exposition à l'air. Dans les pépinières où cette greffe est mise en usage, un opérateur habile assisté d'un aide pour appliquer la cire et les bandages, en exécute jusqu'à 3,000 dans une seule journée. C'est particulièrement avec le Pommier que cette greffe est mise en usage.

IV. TAILLE DU POMMIER.

La taille est une opération par laquelle on retranche plus ou moins sur les différentes ramifications d'un arbre, de manière à l'amener à la forme qu'on veut lui faire prendre, tout en conservant l'équilibre entre ses différentes parties par une direction judicieuse et raisonnée du flot de la sève.

Mais cette opération est-elle toujours nécessaire ? Ne peut-on pas, une fois les arbres tirés de la pépinière et mis en place, les abandonner à eux-mêmes ? Je réponds sans hésiter que pour avoir des arbres sains, forts et vigoureux, qui puissent donner des fruits bien nourris et abondamment, la taille est indispensable.

Il y a en Canada deux préjugés trop généralement répandus au sujet de la taille. Le premier est qu'on s' imagine que cette opération est difficile et requiert l'habileté d'une personne qui en a fait une étude spéciale, et le second consiste en ce que comparant un arbre à un animal, et le retranchement d'une branche ou d'un rameau à l'amputation d'une jambe ou d'un pied dans un quadrupède, on ne voit d'à propos que de retrancher les parties mortes ou malades, et qu'on ne peut concevoir que la suppression de parties saines ne puisse se faire sans nuire considérablement à l'individu. Mais on ne considère pas que le végétal n'a pas comme l'animal un nombre déterminé d'organes, que dans ce dernier, une fois un membre parti, il l'est pour toujours, et ne peut plus se remplacer; tandis que dans le premier on peut pour ainsi dire faire surgir des membres à volonté, et de même en retrancher,

sans nuire aucunement à l'individu, bien plus, employer même ces retranchements pour l'aider et le fortifier dans sa croissance.

Il est dans la vie du végétal un principe physiologique connu de tout le monde, mais qu'on oublie trop facilement dans la pratique, c'est celui-ci : l'arbre puise dans le sol par ses racines les sucs nourriciers nécessaires à l'entretien de sa vie, pour les distribuer dans toutes ses parties aériennes, au moyen de ses vaisseaux ou canaux intérieurs, et il en puise d'autant plus, de ces sucs, que ses racines sont plus nombreuses et plus développées. Si donc vous permettez à une plante de retenir toutes ses racines et vous lui retranchez une partie de ses branches, la quantité de nourriture recueillie étant alors la même, mais les vaisseaux destinés à la recevoir étant moins nombreux, ces vaisseaux devront en retenir une plus grande quantité et par conséquent en profiter davantage. De là on peut dire en thèse générale que plus vous retrancherez sur les branches d'un arbre, plus vous raccourcirez ses rameaux, etc., les racines restant les mêmes, et plus abondante sera la sève dans les parties restantes, et par conséquent plus sera vigoureuse la végétation de tout l'individu. Il en est du tailleur d'arbre comme de l'éleveur d'animaux. Si ce dernier s'aperçoit qu'il n'a pas une quantité de nourriture suffisante pour entretenir son troupeau, il en sacrifie une partie pour ne pas le voir périr en entier ; et voilà précisément la conduite de l'arboriculteur intelligent, il veille à ce qu'il y ait moins de canaux pour l'écoulement des sucs nourriciers, mais à ce que ces canaux en soient abondamment pourvus.

Mais pourquoi, direz-vous, tailler, retrancher à un arbre, n'est-ce pas agir contre les lois ordinaires de la nature ? tous les arbres ne poussent-ils pas bien d'eux mêmes à l'état naturel ? C'est vrai, vous répondrai-je ; mais observez que les arbres fruitiers ne sont plus à leur état naturel. Dieu nous a permis sans doute de tirer

d'eux des fruits délicieux et très-avantageux dans l'économie de notre vie actuelle, mais il a voulu que ce ne fût que par des soins et une culture qui ne nous permettent pas d'oublier que la terre ne peut produire qu'arrosée par la sueur de notre front, et que les ronces et les épines se trouvent partout sous nos pas. Aussi cherchez dans les forêts des pommes, des prunes, des cerises telles que celles que nous avons dans nos jardins, vous n'en trouverez nulle part. Malheureusement on ne voit que trop souvent, en ce pays, la preuve que les bons fruits ne sont pas le simple produit de la nature, par ces énormes sauvageons qu'on rencontre partout chargés de fruits à peine mangeables. Remarquons encore que les Pommiers, Pruniers, Cerisiers, Grossilliers, etc. de nos jardins n'étant pas des arbres indigènes, ni même de notre climat, requièrent pour cela même des soins d'une culture particulière.

J'en viens maintenant au préjugé de croire qu'il faudrait faire une étude spéciale de la chose pour pouvoir tailler convenablement un arbre. S'il s'agissait de ces palmettes régulières, de ces cordons obliques ou en spirales, comme on en montre surtout à Montreuil et dans les autres environs de Paris, j'avoue qu'alors il faudrait de l'étude ou du moins une habileté exercée par une longue pratique; mais pour faire simplement un bel arbre dans un verger, ou une pyramide dans un jardin, certainement il n'y a personne qui ne puisse y réussir, s'il veut tant soit peu réfléchir sur ce que je vais détailler ici.

Si, prenant le premier cultivateur venu, et le mettant en face d'un arbre nouvellement tiré d'une pépinière et planté à demeure, je lui disais : mon ami, il faut que vous tailliez cet arbre; prenez vous-y de telle façon que vous voudrez, agissez comme bon vous semblera, je sais que cet arbre doit être taillé, il faut de toute nécessité que vous lui retranchiez quelque chose. Je vous le demande, croyez-vous que cet homme irait de suite

couper les plus belles branches, celles qui sont les plus nécessaires ? de même croyez-vous qu'il commencerait par raccourcir les rameaux les plus courts ?.... Il ferait tout le contraire, n'est-ce pas ? Et bien, chaque printemps, en face de chacun de vos jeunes arbres, mettez-vous à la place de cet homme, et dites-vous à vous-même : tous les rameaux ont besoin d'être raccourcis, et peut-être que plusieurs branches même demandent à être enlevées ; donc à l'œuvre. Voici d'abord une branche à 2 pieds du sol, elle est trop basse ; un arbre dans un verger doit avoir au moins 3 à 4 pieds de tige nue, donc je l'enlève. Voici 5, 6 branches qui partagent la tête de mon arbre ; c'est trop, 3 ou 4 ramifications principales sont plus que suffisantes, je retranche donc celle-ci qui se répand sur sa voisine, celle-là qui incline déjà vers le sol, cette autre qui est trop faible, cette.....

Maintenant il faut raccourcir les pousses de l'année précédente, mais pourquoi ? Le voici : la sève tend toujours d'elle-même à suivre une voie droite et à se porter aux extrémités plutôt que de se diriger vers l'écorce et sur les yeux du bas des branches ; si donc vous laissez aux rameaux toute leur longueur, ils pousseront encore davantage cette année, ils deviendront effilés, grêles, à peu près nus vers le bas, plusieurs d'entr'eux se difformeront ou périront peut-être, parce qu'ils ne se seront pas assez noués¹ et n'auront pas pris assez de corps ; mais si vous les raccourcissez de la moitié ou des deux tiers, la sève forcée alors de refluer vers le bas, agira sur les yeux inférieurs qui se développeront en dards pour porter bientôt du fruit ; prenant aussi plus de corps, ils seront plus capables de résister aux variations atmosphériques et aux autres accidents auxquels ils pourraient être exposés, enfin ils formeront une charpente solide, forte, pour toute la durée de la vie de l'arbre. Vous rabattez donc toutes ces nouvelles pousses à 4, 5, 6 ou 8 yeux

¹ Acoté, c'est-à-dire muri, se dit du bois.

les plus
nenceraient
Il ferait
que prin-
mettez-
à vous-
ourcis, et
ent à être
branche à
dans un
que, donc
la tête de
principales
lle-ci qui
à vers le

année pré-
toujours
porter aux
et sur les
aux ra-
re davan-
es, à peu
ormeront
pas assez
; mais si
x tiers, la
les yeux
ur porter
ils seront
phériques
être ex-
de, forte,
rabattez
à 8 yeux

suivant le besoin de chacune, pour ne pas difformer l'arbre, et suivant aussi leur vigueur respective. Si quelques unes de ces pousses se sont emportées de manière à dépasser la tige principale, vous les rabattez davantage pour rétablir l'ordre et empêcher que la sève ne se porte pas exclusivement sur quelque point au détriment du reste, et c'est à quoi vous veillerez encore par les *pincements* pendant le temps de la végétation. Vous coupez toutes les branches aussi près de la tige que possible, et vous amputez les pousses légèrement en biseau près d'un œil destiné à continuer le rameau, ayant soin de vous servir toujours d'outils bien tranchants, afin que les plaies se cicatrisent plus vite. Les jardiniers soigneux ne manquent jamais même, lorsqu'ils enlèvent des branches un peu fortes, de couvrir les plaies avec de la cire à greffer ou du moins de la terre glaiseuse afin de favoriser ainsi la cicatrisation. Quand un arbre est vigoureux, et que l'opération a été bien faite, on a peine souvent à l'automne à reconnaître sur les rameaux les cicatrices de la taille de l'année précédente.

Il arrive souvent que des rameaux adventifs surgissent tout à coup sur certaines parties de la tige ou des branches qui inclinent vers une position horizontale, et prennent dès le commencement un développement extraordinaire, c'est ce qu'on appelle *gourmands* ou *branches gourmandes*. Il faut les supprimer dès leur apparition, parce que, s'appropriant la plus grande partie des sucs nourriciers, elles ne tarderaient pas à empêcher les autres parties de végéter, et nuiraient considérablement à la santé de l'arbre. Ce n'est que rarement qu'on puisse utiliser un gourmand en le faisant servir de branche de remplacement pour remplir quelque vide.

J'ai nommé plus haut le *pincement*. On appelle pincement l'action d'arrêter une pousse dans sa végétation par l'enlèvement de son sommet. Cette amputation se fait d'ordinaire avec les ongles; de là son nom. Le pincement a pour but de promouvoir une circulation

uniform de la sève, de régulariser la croissance de l'arbre dans toutes ses parties, de manière à ne pas le laisser faire des pousses inutiles que le canif devrait retrancher plus tard, et aussi de provoquer la mise à fruit. Ainsi on pince une pousse qui voudrait s'emporter et dévancer ses supérieures, ou qui s'allongeant trop grêle, ne nourrirait pas assez ses yeux ; de même, celles qui retarderaient à se mettre à fruit lorsque le temps en serait venu, afin que la sève concentrée dans le bas des rameaux, se porte davantage sur les yeux et procure du bois plus fort et mieux aotité, etc.

J'oserais dire que le pincement, qui dans les climats plus chauds peut être plus ou moins supprimé, n'est pas moins essentiel que la taille-même en ce pays pour former des arbres forts et vigoureux, bien plus, pour assurer le succès des plants dans le jeune âge. Notre saison chaude est trop courte, les sucres fournis à la plante au printemps sont trop abondants et trop aqueux pour lui assurer une pousse égale, qui puisse répartir convenablement la sève sur le bois à former et les fruits à nouer. Il faut que l'art vienne en aide à la nature, en la forçant de modérer sa marche, afin de mieux mûrir le bois, et ne pas s'emporter en des pousses trop tendres pour résister aux gelées des hivers. Aussi répéterai-je aux cultivateurs : visitez souvent vos arbres pendant la belle saison, et à chaque fois que vous reconnaîtrez que les pousses nouvelles sont en voie de s'effiler, de s'étioler, de préparer un bois trop tendre, non assez mûri, pincez, c'est-à-dire enlevez l'extrémité de la pousse en la pinçant.

Telle est en quelques mots cette opération de la taille à laquelle il faut soumettre tous les arbres pendant les premières années de leur croissance, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'étant en rapport, on reconnaisse qu'elle n'est plus nécessaire. La taille constitue presque à elle seule ce qu'on est convenu d'appeler l'éducation des arbres. On taille d'ordinaire au printemps, par ce qu'on peut mieux juger alors du tort qu'ont pu subir les arbres par les

gelées de l'hiver. Un arbre qu'on abandonne à lui-même au sortir de la pépinière, émettra souvent des drageons de sa racine qui l'épuiseront, poussera des branches trop basses qui ne se soutiendront pas, émettra une multitude de pousses effilées, grêles, dont la moitié périront chaque année; les froids de l'hiver faisant aussi souvent périr les extrémités des nouvelles pousses, celles-ci reprendront leur croissance par des yeux plus bas placés, mais en laissant un chicot sec plus ou moins long, de sorte que la tête de l'arbre présentera bientôt l'apparence d'un buisson touffu où l'air aura peine à pénétrer; les fruits se montreront plus tard, peu abondants et mal nourris, parce que la sève se perdra dans des rameaux faibles, trop nombreux ou malades. La figure 12 vous offre une image fidèle d'arbres négligés, leurs nombreux chicots, leurs têtes irrégulières et incomplètes, leur forme tortueuse et rabougrie, indiquent assez qu'ils n'ont pas été convenablement traités et que les fruits doivent s'y trouver toujours fort rares et de mauvaise qualité.

12

Tandis que la forme gracieuse et élégante de la figure 13 annonce la vigueur, la santé, et par suite l'abondance et la bonne venue de ses fruits.

Mais pour mieux faire comprendre la nécessité de la taille et des pincements, et leur pratique judicieuse, nous allons prendre un arbre à sa greffe et le suivre pendant 4 ans, en le dirigeant de manière à lui faire prendre la forme pyramidale ou en quenouille.

13

Après la première année de croissance de la greffe, votre arbre ne présentera qu'une seule pousse de 2 à 3 pieds, sans aucune ramification latérale, ou seulement 2 ou 3 au sommet, comme le montre la figure 14.

Au mois d'Avril ou de Mai, vous rabattez cette tige à 10 ou 12 pouces du sol, la coupant par les lignes transversales B ou C ; vous ne lui laissez que 4 ou 5 yeux au sommet et vous enlevez tous les autres ; la ligne transversale en A marque l'endroit où devrait se faire l'amputation, à 2 ou 3 pieds du sol, si l'on avait intention de former un plein-vent, et celle en D, à 5 ou 6 pouces de la greffe, la place de la même amputation pour former un nain. Vers le mois de Juin, vous pincerez les pousses latérales supérieures, afin de faire refluer la sève sur les

ssité de la
ieuse, nous
e pendant
prendre la

inférieures qui doivent former la base de votre pyramide. Votre arbre ainsi soigné devra à l'automne, avec une tige déjà robuste, offrir l'apparence de la figure 15, à peu près.

2e année.—Vous choisissez les 4 ou 5 branches inférieures pour former la base de votre pyramide, vous rabattez les 2 plus basses à 5 ou 6 yeux, et les 2 ou 3 autres à 3 ou 4 yeux seulement, de même vous rapprochez la tige principale à 4 ou 5 yeux de la taille de l'année précédente, comme l'indiquent les lignes transversales dans la fig. 15, de telle sorte que votre arbre présente déjà la forme pyramidale.

14

15

e la greffe,
se de 2 à 3
seulement 2
4.

cette tige à
ignes trans-
5 yeux au
ligne trans-
nre l'ampu-
ntion de
pouces de la
former un
les pousses
sève sur les

3e année.—Votre arbre à la fin de cette saison, outre qu'il aura donné 4 ou 5 branches nouvelles, aura allongé chacune des anciennes de même que sa tige principale, comme le représente la fig. 16; les lettres *a* indiquant la

taille de la 2e année, et celles *b* celle du dernier printemps. Suivant toujours la même méthode, vous raccourcissez toutes les nouvelles pousses de manière à conserver toujours la forme en vue. Dès cette année, il y aura déjà des dards de formés sur les branches inférieures, et presque toujours ces dards se mettent à fruit l'année qui suit. On suppose que vous avez toujours veillé pendant la végétation à arrêter par des pincements les pousses qui auraient voulu s'emporter et déranger la symétrie. Vous continuez la même marche chaque année, ajoutant 4 ou 5 branches nouvelles à chaque saison et 6 à 8 pouces de plus à votre tige, jusqu'à ce que votre arbre soit en plein rapport, après quoi vous n'aurez plus qu'à veiller à enlever le bois mort, à modérer par des pincements quelques pousses peut-être trop vigoureuses, ou à en favoriser d'autres trop faibles, de manière à conserver toujours à votre arbre la forme pyramidale qui est une des plus élégantes qu'on puisse voir, et une des plus avantageuses surtout pour les jardins.

SOINS DE CULTURE.

Les Pommiers se tirent de la pépinière à l'âge de 3 ou 4 ans. Ils se placent dans le verger en lignes parallèles comme ci-dessous :

ou en quinconces comme dans la figure suivante :

On laisse d'ordinaire une distance de 20 à 30 pieds en tous sens entre chaque arbre.

Voici un tableau du nombre d'arbres qui peuvent se

renfermer dans un arpent, suivant l'espace que l'on veut laisser entre chacun d'eux :

à	5	pieds	de	distance	1296
"	6	"	"	"	900
"	8	"	"	"	484
"	10	"	"	"	324
"	12	"	"	"	225
"	15	"	"	"	144
"	18	"	"	"	100
"	20	"	"	"	81
"	25	"	"	"	49
"	30	"	"	"	36

Le terrain pour y asseoir un verger doit avoir été préalablement défoncé, et engraisé de même que pour produire une récolte de patates ou de blé d'Inde. Il doit être de toute nécessité bien égoutté, car les arbres ne peuvent résister longtemps à une humidité constante.

Plantation.—On plante les arbres au printemps ou à l'automne. Dans les terrains secs ou bien égouttés, on peut quelquefois planter avec avantage en automne, mais en général, il vaut beaucoup mieux planter au printemps, parce que si les rigueurs de l'hiver sont souvent désastreuses pour les arbres établis à demeure, elles le sont bien d'avantage pour les jeunes plants, qui n'étant pas encore attachés au sol par des racines nouvelles, ne peuvent remplacer les sucs de la tige s'ils viennent à s'épuiser; tandis que plantés au printemps, vos arbres se mettent de suite en végétation, et vous permettent de juger si les racines sont en moyens de fournir assez de sucs à la plante pour lui assurer une reprise durable. Je dis donc : plantez au printemps de préférence, mais, procurez-vous vos arbres en automne; et voici pourquoi. La sève, à l'automne étant dans le repos, un arbre peut rester 3 et 4 semaines en caisse, sans souffrir; tandis qu'au printemps, pour peu que le transport soit long et retardé, vos arbres sentant la chaleur dans la caisse, se

mettront de suite en végétation et épuiseront la tige sans qu'elle puisse avoir un moyen de réparer ses pertes. Il m'est arrivé une fois, en ouvrant une caisse d'arbres au printemps, de n'y trouver, à ma grande surprise, qu'une masse de fleurs ; les pruniers, cerisiers, et pommiers nains qu'elle contenait ayant opéré leur floraison dans le transport, favorisés par la chaleur de l'atmosphère et l'humidité des mousses et paille dont on les avait enveloppés. Demandez vos arbres à l'automne et hivernez-les en jauge en vous y prenant comme suit, si vous voulez qu'ils ne souffrent en aucune façon de l'hiver.

Vous creusez dans un endroit sec, ou du moins bien égoutté et d'une terre bien meuble, dans un jardin par exemple, une rigole de grandeur suffisante pour recevoir la racine de vos arbres. Vous enlevez en partie l'un des bords de cette rigole, et vous y placez vos arbres en les couchant sur le sol en javelle, ayant la racine dans la rigole. Vous recouvrez alors les racines et le bas de la tige de la terre que vous avez enlevée, en y en rapportant d'autre encore s'il est nécessaire, pour qu'il y ait au moins 12 pouces de terre au dessus des racines. Vous ajoutez ensuite une planche ou quelques branches de sapin sur les tiges pour les retenir de manière que la neige puisse entièrement les recouvrir. De cette façon, vous êtes sûr que vos arbres ne souffriront aucunement des rigueurs de l'hiver ; vous verrez même au printemps se développer jusqu'à l'œil terminal de chaque pousse ; et aussitôt que la terre prête à les recevoir, vous les aurez tout prêts sous la main, pour les planter en temps convenable. C'est une expérience que j'ai vingt fois répétée et qui ne m'a jamais fait défaut. On m'a même montré, dans une pépinière des Etats-Unis, des arbres délicats de climats étrangers, qu'on n'avait pu conserver que par ce procédé, les arrachant à l'automne pour les replanter au printemps, jusqu'à ce qu'ils fussent assez forts pour affronter sans crainte les rigueurs de l'hiver.

Ayant désigné, au moyen de mesures et d'un cordeau,

la place de chaque arbre, vous creusez à chaque place un trou de 3 à 4 pieds de diamètre et de 2 à 2½ pieds de profondeur. Mais avant d'y placer votre arbre, il faut procéder à son *habillement*, c'est-à-dire à le tailler de manière à rétablir l'équilibre entre la tête qui est demeurée entière, et les racines qui ont été plus ou moins endommagées. Vous ne laissez à la tête que 3 ou 4 branches principales, et vous enlevez toutes les autres ; vous coupez aussi proprement les chicots laissés dans les tailles précédentes, les rameaux endommagés, etc. Vous raccourcissez de plus chaque rameau à 4 ou 5 yeux de sa base, suivant sa vigueur et la forme que vous voulez donner à votre arbre. Vous visitez aussi les racines ; vous coupez au net toutes celles qui auraient été écorchées ou déchirées dans l'arrachage, et surtout celles qui donneraient quelques signes de maladie. Après avoir jeté quelques pelletées de terre dans le trou pour l'amener à la hauteur qui conviendra aux racines de votre arbre, vous le fixez alors dans l'alignement que vous voulez observer, et pendant qu'un aide le retient par la tête, vous étendez toutes ses racines dans leur position naturelle, puis vous continuez à remplir le trou, ayant soin que la terre se range parfaitement dans les interstices des racines en la pressant un peu du pied dans ce but, évitant que des mottes ne viennent faire des vides en empêchant les racines de toucher partout la terre.

Si votre terrain n'était pas suffisamment engraisé, vous auriez le soin de mêler à la terre qui vous sert à remplir le trou, du terreau de jardin ou du fumier pourri mais non du verd, ou encore de ces bourriers qu'on rencontre partout autour des habitations, et dans lesquels sont mêlés, cendres, charbons, cuirs, os, etc. Vous assujétissez ensuite votre arbre à un bon tuteur ou piquet pour empêcher qu'il ne soit dérangé par les vents ou la neige, évitant que le lien ou la hart dont vous vous servez ne puisse le blesser.

Quand on plante dans un terrain trop sec, il convient d'arroser en plantant, avant que le trou ne soit entièrement rempli.

Quand on plante en automne, il vaut mieux remettre au printemps la taille des rameaux, il sera plus facile alors de juger du tort qu'ils auront pu recevoir des gelées de l'hiver. Il faut à l'automne relever tous les rameaux et les ceinturer avec une bonne ficelle, afin que le poids de la neige ne puisse les éclater près de la tige.

Une fois vos arbres en place, si vous voulez les voir croître vigoureusement, il faut tenir toujours le sol net et meuble afin de ne pas nuire à l'évaporation et de favoriser l'admission de l'air ; et rien de mieux dans ce but que de cultiver le champ même de votre verger en récoltes sarclées, comme patates, navets, carottes, choux, haricots, etc. Rien n'empêche aussi de le mettre en céréales, surtout la première année. Que si dès les premières années vous le laissez en pré, du moins faut-il avoir soin de ne pas laisser prendre le gazon au pied de vos arbres, jusqu'à la distance de 3 à 4 pieds de chacun, et pour cela il vous faudra bêcher au moins 2 fois chaque été cet espace et y mettre du fumier au moins tous les deux ans. Avec de telles précautions, vous verrez tous vos arbres prospérer, pousser vigoureusement, former des charpentes solides, et résister sans peine aux quelques accidents et aux maladies qui leur sont si funestes dans le jeune âge, lorsqu'ils n'ont pas de tels soins. Vous les taillerez et pincerez comme il a été dit plus haut, chaque année, ayant soin surtout de tenir toujours la tige nue dans le bas et d'en extirper tous les drageons ou rejetons dès qu'il s'en montrera ; et dès la 4^e année vos arbres donneront du fruit, et vers la 10^e ou 12^e année ils seront en plein rapport ; c'est-à-dire que vous pourrez compter sur une récolte de 7 à 8 minots par arbre, l'un dans l'autre. On a vu des arbres donner jusqu'à 25, 30 et 40 minots, mais quand dans un verger on peut compter sur 7 à 8 minots par arbre, c'est certainement un produit très rémunérateur.

Supposons en effet qu'ayant un arpent en superficie en verger, vous y avez placé vos arbres à 25 p. de distance, vous avez donc en tout 50 arbres. Or, en allouant 6 minots

seulement par arbre, vous avez 300 m., lesquels à 80 centins le minot formeront la somme de \$240, sans compter une centaine de bottes de foin que vous retirerez encore du même champ. Dès la 5e année, en allouant seulement $\frac{1}{2}$ minot par arbre, vous avez déjà 25 m. = \$20, en outre environ 200 bottes de foin. = \$16, en tout \$36 ; c'est encore plus que ce que vous aurait rapporté n'importe quelle céréale, blé, avoine, orge, etc. Mais pendant les 4 premières années, direz-vous, mes arbres ne me donneront rien : c'est vrai, mais ils ne nuiront presque en rien aussi aux récoltes de racines que vous pouvez tirer du terrain, et on sait que cette culture est aussi par elle-même très rémunérative.

V. MALADIES ET ENNEMIS DU POMMIER.

Excès de force végétative générale ou partielle.— L'excès de force est rarement un défaut, surtout lorsqu'elle est générale ; elle n'a d'autre résultat le plus souvent que de retarder la mise à fruit d'un jeune arbre. Elle se manifeste d'ordinaire par des rameaux allongés, effilés, qui s'élèvent verticalement sur les grosses branches et le tronc. Ces branches qu'on appelle *gourmandes* et qui, quelque soit la vigueur de l'arbre ne tardent pas à l'épuiser en se multipliant prodigieusement si on les laisse croître, ne nourrissent pas d'ordinaire suffisamment leur bois pour résister aux gelées de l'hiver, et perdent leur extrémité chaque printemps ; et comme elles émettent aussitôt de nouvelles pousses plus bas, l'arbre finit bientôt par ne présenter dans sa tête qu'un buisson épais de brindilles grêles entremêlées de pousses mortes, où il ne se montre que des fruits rares et toujours chétifs et de mauvaise qualité. La sève dans ce cas est poussée si vigoureusement qu'elle a peine à souffrir un ralentissement suffisant pour son élaboration dans les vaisseaux de la plante, et elle tend continuellement à s'échapper par quelque nouvelle issue pour se soustraire à cette contrainte. Il arrive aussi quelquefois, bien que rarement dans le Pommier, qu'un gourmand prenant le

dessus sur la tige principale, la dépasse bientôt et la force à périr en lui enlevant les sucs qui lui sont nécessaires. Il faut donc retrancher toutes les branches gourmandes aussitôt qu'on les voit paraître et tailler bien moins sévèrement le printemps suivant, pour ne pas forcer la sève à chercher de fausses issues ; on est même obligé quelquefois de retrancher quelque bonne racine pour diminuer cet excès de sève qu'on ne peut maîtriser. Lorsque pour remplir quelque vide ou pour compléter la forme d'un arbre on est obligé de conserver quelque branche gourmande, il faut avoir soin de la pincer plusieurs fois pour qu'elle ne s'emporte pas et qu'elle puisse mûrir mieux son bois.

Chose singulière, entend-on dire souvent, j'ai un bel arbre dans mon jardin, fort, vigoureux, qui chaque année se charge de belles feuilles et même de fleurs, et ne donne aucun fruit. Attendez, il fait sa charpente ; le temps des fruits viendra plus tard. Si cependant vous le jugez suffisamment pris en charpente pour se mettre à fruit, fouillez au pied, coupez-lui une racine ou deux à quelque distance du tronc, et il ne manquera pas de le faire.

Plaies—Fractures.—Toutes les fois qu'un arbre par une cause quelconque a reçu une plaie, il faut avec un outil bien tranchant la parer soigneusement, c'est-à-dire la trancher au net en enlevant les parties meurtries, déchirées, etc. ; et si la plaie est considérable la recouvrir aussitôt de cire à greffer ou du moins de glaise.

On entend si peu, généralement, la culture des arbres, qu'au lieu de chercher à guérir leurs plaies, on dirait souvent qu'on s'efforce de les conserver ou d'en créer de nouvelles. S'agit-il de retrancher une branche, au lieu de la scier tout près du tronc pour qu'en croissant la cicatrice puisse se recouvrir, on laisse un chicot de 5 à 6 pouces de long pour empêcher la plaie de se fermer et permettre à l'eau de pénétrer dans l'intérieur par cette ouverture.

Brûle.—Le brûle, que les anglais appellent *fire blight*,

est une maladie qui consiste dans la viciation de la sève, qui s'épaissit alors, contracte une odeur désagréable et prend une couleur brune ; en cet état elle s'échappe en petits globules à travers l'écorce qui prend alors une couleur noire comme si elle était brûlée. Le brûlé se montre surtout sur les rameaux endommagés par les gelées de l'hiver qu'on n'a pas assez raccourcis au printemps, quelquefois aussi sur les branches qu'on ampute dans le cours de la végétation. Il est rare que des Pommiers en soient totalement affectés. Le remède est de couper la partie malade jusqu'à ce qu'on parvienne au bois sain, là où la sève ne montrera plus une couleur brune, et d'appliquer sur la plaie de la cire à greffer.

Accidents causés par la gelée.—L'hiver de 1856-57 a été des plus désastreux en Canada, non seulement pour les vergers, mais encore pour les arbres forestiers, puisqu'on a vu de magnifiques érablières en pleine forêt, se dessécher et périr au printemps suivant. A quoi attribuer cette perte ? Était-elle la conséquence des trop fortes gelées de l'hiver ou de gelées intempestives au temps de la floraison, comme l'ont expliqué certains correspondants de journaux ? Non pas, suivant moi ; mais elle était due à des alternatives de gels et de dégels qui ont particulièrement signalé cet hiver. On sait que les liquides en se congelant augmentent de volume ; or, quand il arrive de grands dégels en hiver, la sève, par suite de cet élévation prolongée de température, se met en mouvement dans les vaisseaux des arbres, et si elle vient alors à être surprise par de fortes gelées, ces vaisseaux se brisent, les fonctions nécessaires à la vie de l'arbre se trouvent dérangées ou interrompues au retour de la belle saison, et par suite le dessèchement, la décortication générale ou partielle amènent bientôt la mort. Pendant 4 jours consécutifs au commencement de Mars de cet hiver (1857), le thermomètre s'est constamment tenu au dessus de zéro, même pendant la nuit ; et quinze jours plus tard il descendait à 18° de Réaumur ; de là sans

deute la congélation de la sève dans les vaisseaux des arbres, la rupture de ces vaisseaux par son augmentation de volume, et les désastres qui s'en sont suivis. Ce qui me confirme dans cet opinion, c'est que les jeunes arbres n'ont pas paru souffrir tandis que les plus forts ont péri; or, il en devait être ainsi, car les jeunes arbres n'ayant pas de racines qui dépassent la couche de terre qui se gèle en hiver, n'ont pu se prêter, malgré l'élévation de la température, aux mouvements de la sève, leurs racines étant encore retenues dans la terre gelée; mais pour les arbres plus forts il en était autrement, du moment que les branches et le tronc furent suffisamment dégélées, les racines, vu leur enfoncement dans le sol, purent de suite leur transmettre la sève, qui, pour la circonstance, s'est changée, d'un principe de vie en une cause de mort. J'ai vu des vergers considérables à l'Ange-Gardien, à Beauport, à St. Pierre les Becquets, à St. Jean d'Eschail-lous, etc., où il n'est pas resté un seul arbre de sain, et par surcroît de malheur, le même accident s'étant renouvelé, quoique d'une manière moins intense, en Mars 1861, est venu faire périr le reste des arbres qui avaient plus ou moins souffert précédemment, et qui avec des soins convenables auraient pu guérir de leurs blessures.

L'hiver dernier (1874) la gelée s'est présentée d'une autre façon pour nuire aux arbres, elle est venue à la suite d'une pluie en Janvier les charger tellement de verglas, qu'on ne voyait partout que troncs rompus, branches éclatées, têtes renversées etc. De mémoire d'homme on n'avait vu verglas si abondant et si lourd. Doit-on, pour toutes ces causes, renoncer à la culture des arbres? Oh! donnons-nous en bien le garde. Dans tous les climats, dans toutes les cultures, il faut savoir compter avec les écarts atmosphériques; le cultivateur le sait mieux que tout autre. Parons aux accidents le mieux qu'il nous sera possible, donnons les soins requis à nos plantes, et confions nous pour le reste à la Provi-

dence. L'été dernier (1873) a été une saison éminemment favorable aux fruits, et tous ceux qui avaient des arbres ont pu voir leurs soins et leurs travaux amplement récompensés.

Insectes.—Avant d'entrer dans le détail des ravages que peut causer aux vergers chaque insecte qui se pose en ennemi des fruits, je crois devoir dire quelques mots sur la vie en général des insectes, qui s'écarte d'une manière assez frappante du mode d'existence des autres classes de l'espèce animale, par leurs métamorphoses ou transformations, avant que d'arriver à l'état d'insectes parfaits. Suivant donc une loi qui est commune à la grande généralité de cette classe, les insectes à l'état parfait, tel que nous voyons les papillons, les mouches, les hannetons, etc., meurent, le mâle peu de temps après l'accouplement, et la femelle aussitôt qu'elle a déposé à l'endroit convenable des œufs qui plus tard, d'ordinaire au printemps suivant, éclore en larves, c'est-à-dire en vers, chenilles, etc. Ces larves, après un espace plus ou moins long suivant les espèces, se transformeront en nymphes ou chrysalides, c'est-à-dire, en une nouvelle espèce d'œuf qui n'est pas sans quelque ressemblance avec la forme que l'insecte vient de laisser ou avec celle qu'il va bientôt prendre. Après quelque jours, cette nymphe tantôt enfouie dans la terre, tantôt suspendue à quelque branche par un fil, et très souvent renfermée dans un cocon plus ou moins soyeux que la larve a filé, donne naissance à l'insecte ailé ou parfait, et ainsi de suite.

La durée des phases de la vie des insectes est plus ou moins longue suivant les espèces, la température, et les climats où ils se trouvent. Il y en a, tel que certaines espèces de charançons, par exemple, qui subissent toutes leurs transformations en quelques jours seulement. D'autres, comme les hannetons, vivent plusieurs années à l'état de larves. La plupart n'ont qu'une très courte existence à l'état d'insecte parfait, quelques-uns, comme l'éphémère, ne vivent même que quelques heures. En général les in-

sectes sont plus redoutables dans le verger à l'état de larves, qu'à l'état d'insectes parfaits.

Pucerons.—Le puceron est à proprement parler le pou de la plante. Presque chaque végétal a un puceron particulier. Tout le monde connaît ceux qui se montrent sur les feuilles du chou, du rosier, sur les œillets des fenêtres des appartements, etc., celui du Pommier est très voisin de ceux-là. Le puceron du Pommier, *Aphis mali*, appartient à l'ordre des Hémiptères ou Punaïses. C'est un petit insecte qui a à peine une ligne de longueur, de couleur verte, de consistance molle, tantôt ailé et tantôt aptère, et qui se reproduit avec une rapidité merveilleuse. On sait que les pucerons sont vivipares durant l'été et même que les femelles peuvent mettre au monde jusqu'à 5 et 6 générations sans recourir au mâle. Si bien qu'une seule femelle peut dans une même saison devenir la souche d'une famille qui ne compterait pas moins de 127,000 individus. Mais à l'automne, ces femelles deviennent ovipares, et déposent sur les plantes les œufs qui devront perpétuer leur race le printemps suivant. Comme les pucerons se meuvent plus la nuit que le jour, au printemps, dès que la chaleur a permis à leurs œufs d'éclore, les insectes montent aussitôt la nuit sur les nouvelles feuilles, pour s'y propager ensuite par parturition pendant toute la belle saison, et voilà comment il se fait que souvent on trouve tout-à-coup un arbre chargé de pucerons, lorsqu'on en n'avait pas encore vu un seul auparavant. Le puceron est muni sur le derrière de deux petites cornes ou tuyaux par lesquels s'échappe une liqueur mielleuse, légèrement sucrée, et que recherchent surtout les fourmis ; c'est ce qui a porté Linné à donner au puceron le nom de *vache des fourmis*. Le puceron nuit de deux manières aux plantes : par ses piqûres en leur enlevant leur nourriture, et par la liqueur qu'il secrète, qui se répandant sur les feuilles et les rameaux, et retenant la poussière et les corpuscules répandus dans l'air, obstrue les stomates de l'épiderme et fait souvent périr la branche. La piqûre d'un puceron

n'est sans doute pas appréciable, mais par leur nombre prodigieux ils peuvent enlever aux jeunes pousses assez de sucs pour les faire périr ; aussi, en voit-on souvent se

dessécher lorsqu'elles sont couvertes de pucerons. De même pour les feuilles, gênées dans leur développement, elles commencent d'abord par se replier en dessous, et leur stomates étant obstrués, elles deviennent bientôt impropres à remplir leur fonction. Il n'y a presque pas d'autre moyen de faire la guerre aux pucerons que de les écraser lorsqu'ils se montrent sur les feuilles et les jeunes pousses. Les seringages-avec du jus de tabac ou autres liqueurs que conseillent certains auteurs obtiennent rarement le but désiré.

Fig. 17.

Le Kermès conchiforme.—Le Kermès conchiforme, fig. 17, *Aspidiotus conchiformis*, Gmelin, qu'on désigne généralement sous le nom de *poux de l'écorce du Pommier*, *bark louse of Apple-tree* des Anglais, appartient de même que le Puceron à l'ordre des Hémiptères. Ce petit insecte mesure rarement plus d'une ligne en longueur ; les femelles sont toujours aptères, c'est-à-dire dépourvues d'ailes. Ces insectes sont munis d'une trompe qui leur part, non pas du front comme chez la plupart des autres, mais de la poitrine même. Aussitôt éclos ils se promènent sur les rameaux des arbres, mais ne tardent pas à s'y fixer, en enfonçant leur trompe dans leur écorce pour consumer là le reste de la durée de leur existence. C'est là que la femelle recevra la visite du mâle qui possède des ailes, lui, et qu'elle déposera à l'automne des œufs qui seront abrités par sa dépouille même lorsqu'elle aura terminé son existence. Aussi, à l'automne, en enlevant

nombre
es assez
uvent se
de puce-
génées
mençant
et leur
viennent
fonction.
de faire
s écraser
les et les
ce du jus
conseillent
ent le but

forme, fig.
gne géné-
Pommier,
de même
Ce petit
longueur;
épouvues
e qui leur
les autres,
promènent
t pas à s'y
orce pour
ce. C'est
ai possède
des œufs
u'elle aura
n-enlevant

ces lenticelles qui recouvrent les branches des Pommiers, il est très facile de reconnaître dans cette enveloppe écailleuse le corps même de l'insecte qui a péri, et d'y distinguer au moyen d'une loupe les œufs destinés à perpétuer sa race. Les Kermès se montrent parfois si nombreux qu'ils font périr des arbres de 10 à 12 pieds de hauteur et déjà parvenus à l'âge adulte. L'asphyxie qu'ils procurent à l'arbre en obstruant les stomates de son épiderme lui étant sans doute plus dommageable que la privation des sucs nourriciers qu'ils détournent à leur avantage particulier. Le remède dans ce cas est d'enlever ces insectes sur les branches des arbres en en grattant l'écorce avec un instrument quelconque, comme le revers de la lame d'un couteau, d'une serpe, etc., puis de laver cette écorce avec du lait de chaux, ou du jus de tabac et du savon. La sève des arbres malades et souffreteux semble particulièrement convenir aux Kermès, puisque c'est sur ces arbres qu'on les rencontre toujours plus nombreux, quoiqu'il s'en montre aussi quelques uns sur les arbres sains.

Fig. 18. sujets en pépinière que j'ai trouvé ce Kermès le plus abondant; mais je ne l'ai rencontré nulle

Le Kermès de Harris.—Il est une autre espèce de Kermès qu'on trouve aussi sur l'écorce du Pommier, c'est le Kermès de Harris, *Aspidiotus Harrisii*, Walsh, fig. 18. Ses coques ovales, très aplaties, et d'un blanc de lait, pourraient être prises à première vue pour de simples taches de l'écorce, tant elles font peu de saillie à la surface, mais si on les frotte avec la lame d'un couteau, on est tout surpris d'en voir sortir une liqueur rouge assez semblable à du sang. On voit en A et B des coques à différents degrés de développement. C'est particulièrement sur le bas des tiges des

part en quantité suffisante pour produire des dommages sérieux.

Les Taupins.—Le Taupin, *Elater*, est un insecte qui appartient à l'ordre des Coléoptères, que le vulgaire désigne ordinairement par le nom de *barbeaux*. De 6 à 7 lignes environ de longueur, il a, comme tous les autres individus de cet ordre, quatre ailes, dont les deux supérieures ou élytres sont dures et écailleuses, et les deux inférieures membranées et réticulées. Il est d'un brun sale dans toutes ses parties, et jouit de la faculté de sauter et de s'élever en l'air lorsqu'il est sur le dos pour se remettre sur ses pieds; c'est au moyen de la singulière construction de son thorax qu'il peut exécuter ces sauts. C'est seulement à l'état d'insecte parfait que le Taupin est à craindre, car à l'état de larve, il ne se trouve que dans la terre ou les bois en état de décomposition. Mais à l'état parfait on le trouve souvent occupé à ronger les jeunes pousses sur les arbres et plus souvent encore les parties intérieures des fleurs. J'ai souvent vu les Taupins en telle quantité sur des Pommiers nains dans mon jardin, qu'on avait peine à en distinguer les fleurs, et que souvent on en trouvait jusqu'à 4 et 5 dans la même fleur. On conçoit qu'une fois les organes générateurs de la fleur, étamines ou pistils, blessés ou enlevés, la fécondation devient impossible et par conséquent la fructification ne peut avoir lieu.

Si l'on veut sauver quelques fruits, il faut donc à plusieurs reprises, chaque jour, faire une chasse vigoureuse à cet ennemi. Comme l'insecte est alors sur l'arbre et qu'il est très lourd dans ses mouvements, on étendra des draps au dessous de chaque arbre et on l'y fera facilement tomber en les secouant, car au moindre mouvement de l'arbre il se laisse aussitôt choir sur le sol, pour y chercher quelque crevasse afin de s'y cacher, ou pour y demeurer dans un état d'immobilité qui ne permet qu'avec peine de le distinguer des petites mottes qui

l'entourent. Une fois en votre possession vous allez de suite les brûler ou les échauder, car si vous vous contentez de les écraser seulement, les œufs des femelles déjà fécondées pourraient tout de même éclore plus tard et multiplier la race.

La famille des Elatérides ou Taupins nous offre un grand nombre d'espèces en Canada, mais je n'en ai jamais pris d'autres sur les fleurs que des mâles du *Corymbites cylindriformis*. On donne généralement à ces insectes les noms vulgaires de sautereaux, casse-têtes, etc.

Le Ver rongeur du Pommier.—Il est une autre espèce de Coléoptère dont la larve attaque le tronc même des arbres, y construisant des chemins ou galeries pour y chercher sa nourriture. On reconnaît ordinairement sa présence par la dessiccation de l'écorce à l'endroit de ses ravages, et surtout par la poudre de ses déjections à l'entrée du tron par où elle s'est frayé un passage. Cet insecte est la Saperde blanche, *Saperda candida*, Fabricius, que la fig. 19 représente de grandeur naturelle de même que sa larve.

Fig. 19.

La plupart des vergers des environs de Québec sont disparus sous les mâchoires de cet insecte. Et cet ennemi est d'autant plus redoutable, qu'il est en tout temps disposé à exercer ses ravages, sans requérir aucune disposition particulière de l'arbre sur lequel il se trouve. Que l'arbre soit plein de vigueur ou souffreteux, qu'il soit dans le jeune âge ou touche à la vieillesse, que la sève soit trop abondante ou trop pauvre, qu'elle soit viciée ou à son état normal, dès que la femelle de la Saperde aura pu y déposer ses œufs, les vers qui en éclore

trouveront champ convenable à leurs excursions et commenceront du moment de leur naissance à exercer leurs dégâts.

Les Saperdes sont des Coléoptères appartenant à la famille des Longicornes (*Cerambycidae*) ; toutes naissent de larves qui vivent dans le tronc des arbres en s'y creusant des galeries plus ou moins étendues. Contrairement à la plupart des Coléoptères qui naissent et meurent dans une même saison, les larves des Saperdes persistent dans cet état de deux à trois années, poursuivant pendant tout ce temps les galeries qu'elles se creusent dans l'épaisseur même du tronc sur lequel les œufs ont été déposés.

La Saperde blanche mesure environ trois quarts de pouce de longueur ; elle est cylindrique, couverte en dessous d'une villosité blanchâtre, et le dessus d'un brun noisette porte deux bandes d'un blanc de lait, s'étendant du sommet de la tête à l'extrémité des élytres ; les antennes sont un peu plus courtes que le corps. La larve est d'un brun jaunâtre, apode, un peu plus grosse antérieurement, à tête brune et à bouche noire ; elle mesure près de trois-quarts de pouce lorsqu'elle touche à la maturité. La femelle dépose ses œufs sur l'écorce de l'arbre près du collet. Le ver, au sortir de l'œuf, se creuse de suite, au moyen de ses mandibules cornées, un passage à travers l'écorce pour s'enfoncer dans le bois, où il demeurera 2 ou 3 ans, jusqu'à ce qu'il passe à l'état parfait.

Le moyen le plus effectif de combattre cette Saperde est d'employer des remèdes préventifs contre ses attaques. A cette fin, on donne au tronc des arbres au collet, c'est-à-dire à partir du sol jusqu'à environ un pied en remontant, vers la fin de Mai, une bonne couche de savon noir ou encore mieux de goudron, afin d'empêcher la femelle de venir y déposer ses œufs. Si on ne s'est pas servi de tels moyens et que l'on reconnaisse la présence des larves par la moulée de leurs déjections, il faut alors pénétrer dans

l'écorce au moyen d'un canif, jusqu'à ce qu'on ait rencontré l'ennemi. On réussit quelquefois à l'atteindre sans entailler l'arbre, en enfouçant un fil de fer dans le trou par où s'échappe la moulée ; mais le plus sûr est toujours de mettre la galerie à découvert, pour se rendre certain que l'ennemi a été mortellement frappé : ces légères plaies, au pied d'un arbre vigoureux, sont en peu de temps cicatrisées et guéries, une fois le parasite enlevé. En procédant ainsi à faire des entailles dans les arbres pour suivre les galeries des vers, on peut se diriger de suite du côté de la racine, c'est presque toujours au bas de sa galerie, et quelquefois même un peu au dessous du sol, que je l'ai trouvé. Un jardinier soigneux fera donc tous les printemps et tous les automnes la visite du pied de ses arbres, écartant l'herbe et les déchaussant même un peu pour voir si quelque moulée ne lui ferait pas reconnaître la présence des larves de ce redoutable ennemi, pour les traiter comme nous venons de le dire.

On a pu remarquer que la présence des Saperdes était toujours plus fréquente dans les vergers situés sur des terrains élevés, secs et à sol léger, que dans ceux sur des terres fortes et humides. Ainsi tandis que presque tous les vergers de Beauport et de Ste. Foye disparaissaient en 1858 sous les attaques de cet insecte, c'est à peine si à St. Joachim on a pu remarquer sa présence en deux ou trois endroits.

Les Saperdes paraissent s'attaquer de préférence aux Pommiers, mais on les trouve aussi dans les Pruniers, Cerisiers, etc.

Chenilles.—Les chenilles ou larves des papillons sont des ennemis fort redoutables pour les Pommiers et autres arbres fruitiers, quand on n'a pas soin de les combattre. On en distingue de plusieurs espèces. Une seule s'attaque aux fruits et toutes les autres aux feuilles. Disons un mot de chacune.

Le ver de la Pomme.—Plus d'un lecteur, je pense, hési-

teraient à qualifier ce ver qu'on trouve dans l'intérieur même des fruits du nom de chenille ; ce n'en est pourtant pas moins une larve de papillon de nuit, la Pyrale de la Pomme, *Carpocapsa pomonella*, Linné, que représente la fig. 20 dans ses différents états de croissance. La figure nous montre une section de pomme ravagée par l'un de ces vers : *a*, est la cavité que le ver s'est creusée autour des pepins ; *b*, est l'entrée par où il a pénétré dans la pomme peu de temps après sa formation ; *c*, est un canal que l'insecte se creuse pour rejeter ses excréments à l'extérieur et par où il s'échappe lorsque le temps est venu pour lui de se transformer ; *d*, est la chrysalide qui est renfermée dans le cocon *i* attaché d'ordinaire à quelque copeau sur le sol ou plus souvent encore à quelque por-

Fig. 20.

tion d'écorce sur le tronc ; *e*, est la larve près de sa maturité, elle mesure alors plus d'un demi pouce de long, est d'une couleur rose-pâle avec la tête brune, elle porte quelques poils hérissés peu apparents ; *f*, est le papillon avec les ailes fermées, et *g* nous le montre avec les ailes

étendues ; *h*, est la tête de la chenille grossie pour mieux nous faire distinguer ses parties.

Cet ennemi qui nous a été importé d'Europe ne s'est fait connaître qu'assez récemment par ses ravages ; mais en certaines années, comme l'été dernier, par exemple (1873), plus de la moitié des fruits en certains vergers étaient gâtés par ses attaques. Le papillon est assez joli par sa coloration, mais ses habitudes exclusivement nocturnes le dérobent d'ordinaire à nos regards. Les ailes supérieures étendues mesurent à peu près trois-quarts de ponce, elles sont marquées de bandes alternes de gris cendré et de brun, et portent à leur angle antérieur une tache d'un brun rougeâtre avec lustre métallique ; les ailes inférieurs sont d'un brun rougeâtre pâle à lustre soyeux. La femelle ne dépose le plus souvent qu'un seul œuf sur chaque fruit.

On reconnaît d'ordinaire assez facilement les fruits attaqués par cet insecte par la poudre de ses déjections qui s'en échappe, et lorsqu'on n'a que quelques arbres de jardin, comme des nains, on peut le faire périr sans nuire au fruit en le perçant de la lame d'un canif. Mais pour les grands arbres ou les vergers de quelque étendue ce moyen est impraticable. Voici alors ce que l'on conseille. On enveloppe le tronc de chaque arbre d'un double lien de foin ou d'une bande d'étoffe de 4 à 5 ponces de large, l'un de ces liens tout près du sol et l'autre un peu plus haut. Les chenilles, à la recherche de quelque crevasse pour y filer leur cocon, ne manqueront pas de s'arrêter à ces liens, et en en faisant la visite toutes les semaines on en prendra un grand nombre qu'on détruira en les jetant au feu ou en les plongeant dans de l'eau bouillante. On aura soin en même temps d'enlever tous les fruits tombés sous l'arbre pour les détruire de même, car le plus souvent ils portent la chenille dans leur intérieur.

Les anglais donnent à cette chenille le nom de *Codling worm*,

Fig. 21.

Le Bombyx Polyphème.—Les larves des Bombyx Polyphème et Cécropia, qui sont des géants par la taille parmi nos insectes, causent parfois des dommages dans nos vergers en dévorant les feuilles. Ces chenilles, qui à la maturité mesurent souvent jusqu'à 4 pouces de longueur, ne se montrent d'ordinaire que peu nombreuses,

Fig. 23.

mais leur voracité les rend capables de dépouiller entièrement de jeunes arbres de leur feuillage en quelques jours seulement. La fig. 22 nous montre le papillon du Polyphème de grandeur naturelle, et la fig. 21 représente sa chenille. Cette chenille est d'un vert-pâle pour le fond avec les tubercules ou verrues des segments 5 à 11 d'un beau jaune soufre surmontés de quelques épines jaune-doré. La fig. 23 nous montre sa chrysalide sortie du cocon.

Le Polyphème est d'ordinaire plus commun que le Cécropia. Le papillon est d'un jaune d'ocre brun, avec

FIG. 22

Poly-
taille
s dans
es, qui
le lon-
reuses,
ité les
le dé-
ement
es de
quel-
ment.
ontre
Poly-
ésente
pour
5 à 11
pines
ic du

ne le
aves

des ocelles dans les ailes qu'on croirait percés à jour, et la chenille du plus beau vert tendre avec les tubercules moins forts que dans celle du Cécropia et de couleur dorée. On sait que ces deux chenilles filent une soie très forte et d'une fort belle qualité. Peut-être parviendra-t-on plus tard à en tirer profit.

Les Chenilles à tente.—Ces chenilles qui sont un véritable fléau pour les vergers de la Nouvelle-Angleterre, se montrent aussi parfois fort nombreuses en Canada. Les étés de 1856 et 1860 ont été remarquables par leur abondance, et on a pu voir plus d'un verger à Beauport, dans l'île d'Orléans, dans la côte de Beaupré, complètement dépouillés de feuillage et ruinés par elles.

Fig. 24.

Ces chenilles qui vivent en société, et ont l'instinct de se filer une tente commune sous laquelle elles s'abritent, sont les larves de la *Clisiocampa Americana*, Harris, papil-

lou de nuit d'une couleur brique un peu claire, mesurant de $\frac{1}{4}$ de pouce à un pouce de longueur. La fig. 25 nous montrent une tente de ces chenilles attachée à des branches, avec 2 individus *a* et *b* à l'extérieur, et leur trou d'entrée et de sortie vers le milieu. On voit en *c* l'anneau que les œufs forment autour d'une petite branche, et en *d* le cocon dans lequel la chenille se chrysalide.

Ces chenilles sont d'une voracité remarquable, et comme chaque anneau d'œufs se compose d'ordinaire de 250 individus pour former la famille, il suffit souvent de 3 ou 4 de ces familles sur un même arbre pour le dépouiller totalement de tout feuillage, dans l'espace de quelques jours seulement.

La fig. 24 nous montre le papillon femelle de grandeur

naturelle, ce papillon est d'un brun rougeâtre avec les ailes antérieures partagées en 3 par des lignes blanches.

Fig. 25.

Mais si cet ennemi est redoutable abandonné à lui-même, il en est peu cependant d'aussi facile à combattre. Entre tous les moyens mis en usage, le plus efficace est de faire la chasse à leurs œufs aussitôt après la chute des feuilles en automne, ou au moment de la taille au printemps. Ces œufs, au nombre de 250 à 300 dans chaque anneau, sont enduits en dessus d'une couche de matière résineuse qui les met à l'abri durant l'hiver ; aussitôt les chaleurs du printemps arrivées, il en sort une famille de chenilles

très petites d'abord, mais qui viennent à avoir de $1\frac{1}{2}$ à 2 pouces de longueur, lesquelles continuent de vivre en famille jusqu'au temps de leur transformation. Au sortir de l'œuf elles montent à l'extrémité des rameaux pour s'y nourrir des feuilles tendres qui viennent de se développer, mais elles ne manquent pas aussitôt repues de descendre sur une parties moins élevée pour commencer de suite à filer le tissu de la tente qui doit les abriter, et contre le mauvais temps et contre un soleil trop ardent qui pourrait leur nuire.

Chose assez singulière, en 1856 et 1860 où ces chenilles se montrèrent si nombreuses, la plupart ne se mirent pas en frais de se construire une tente. Leur repas pris, on les voyait réunies à la bifurcation de quelques branches qu'elles avait préalablement tapissées de fils de soie, en masse compacte, simulant, à certaine distance, quelque tache sur l'écorce même de l'arbre. Il était très facile alors au moyen d'un plumet de les faire tomber dans un vase rempli d'eau bouillante qu'on tenait au dessous. J'ai pu, avec l'aide d'un jeune garçon, dans l'espace de quelques heures seulement, en recueillir plus de 5 gallons. Lorsque les tentes sont construites, rien de plus aisé que de couper les branches qui les retiennent pour les livrer au feu ou les écraser sous les pieds.

Mais il vaut beaucoup mieux ne pas attendre si tard, et rechercher les anneaux l'automne pour les enlever et les faire brûler. On peut facilement enlever ces anneaux sans couper le rameau quand on tient à le conserver, un coup de canif dans le sens de leur longueur permettra facilement de les détacher, car les œufs qui les composent adhèrent tellement les uns aux autres qu'ils semblent ne former qu'une seule pièce.

Un de mes amis qui n'avait qu'un verger de Pommiers d'une médiocre étendue, promit à un gamin, en Mars 1861, de lui payer un sou pour chaque anneau de chenilles qu'il lui apporterait ; et le petit chasseur profitant de la hau-

teur des banes de neige pour se mettre à portée de sa proie, fit si bien qu'ils ne reçût pas moins d'une piastre et 45 sous pour sa chasse, ayant ramassé 165 anneaux, lesquels n'auraient pas donné naissance à moins de 30,250 chenilles en allouant seulement 250 œufs par chaque anneau, nombre qui aurait suffi certainement pour dépouiller plus de 100 Pommiers de leurs feuilles en moins de 8 jours.

Cette chenille qui paraît avoir une préférence marquée pour les Pommiers, s'attaque aussi, souvent, aux Pruniers et aux Cerisiers.

Mulots.—Il arrive souvent que les mulots causent des dégâts considérables dans les pépinières et les jeunes vergers en rongéant l'écorce des arbres, surtout lorsque le terrain du verger est laissé en prairie, car alors ces petits animaux profitent du regain pour se construire des cabanes d'hiver, et du chaume laissé par la faux pour se pratiquer des chemins quasi souterrains. On conseille alors de butter le pied de chaque arbre avec de la terre meuble et friable, l'animal en traçant ses chemins venant à rencontrer de telles buttes, les détournent d'ordinaire plutôt que de les escalader, et l'arbre se trouve ainsi à l'abri de ses attaques. Mais j'ai pu me convaincre que ce remède qui peut valoir quelquefois n'est pas toujours efficace, car souvent c'est à la fin de l'hiver, en Mars, que le mulot attaque ainsi les arbres en passant sur la neige même, lorsqu'il y en a encore de 12 à 18 pouces, comme l'attestent les branches rongées à une assez grande hauteur et vers leurs extrémités éloignées du tronc. Je ne vois d'autre remède dans ce cas que de tenir toujours le terrain du verger bien net et de n'y laisser croître aucune herbe qui pourrait fournir au petit rongeur des matériaux pour ses nids d'hiver, car les onguents que conseillent divers auteurs deviendraient inapplicables dans un verger de quelque étendue, puisqu'il faudrait en frotter chaque arbre et dans toutes ses parties.

VI. FRUITS DU POMMIER.

De tous les fruits, la pomme est sans contredit celui dont il se fait une plus grande consommation dans toutes les régions tempérées du globe. Aliment sain autant qu'agréable, la pomme, non seulement parade avec avantage à l'état naturel sur nos tables, mais se prête encore à une infinité de combinaisons dans l'art culinaire ; tantôt concentrant toutes sa saveur dans son jus, elle se montre sous forme de gelée, dans des glaces dont elle altère à peine la transparence ; tantôt sous forme de compote, elle viendra, pour lui rendre sa rondeur naturelle, rembourser les flancs du gibier aquatique que le plomb du chasseur aura atteint ; d'autrefois convertie en confiture, elle fera valoir à côté de fruits plus délicats, le mérite particulier de sa saveur ; d'autrefois enfin changée en un liquide capiteux, elle viendra disputer au jus de la grappe son mérite auprès des disciples de Bacchus. Produit de l'arbre fruitier le plus rustique comme le plus prolifère, elle est par son abondance à la portée de toutes les conditions ; et il est plus d'une contrée où la pomme tout en faisant les délices des repas somptueux du riche, est en même temps une ressource précieuse pour la table du pauvre.

En réunissant les catalogues des pépiniéristes du Canada et des Etats-Unis, on ne compte pas moins aujourd'hui de 1000 variétés de pommes. Il est certainement difficile pour un amateur inexpérimenté de faire un choix dans un si grand nombre. Retracer l'histoire et la description de chacune de ces variétés exigerait un volume deux fois plus considérable que le présent ; mon intention n'est pas d'en venir là, je veux seulement mentionner ici celles de ces variétés qui ont été éprouvées comme pouvant réussir dans notre climat et qui se recommandent par des qualités particulières, afin d'éclairer le lecteur sur tel choix qu'il pourrait avoir à faire ou de lui permettre au moins de juger du mérite de tel ou tel fruit qu'il pourrait entendre

prôner. D'ailleurs les catalogues des pépiniéristes donnent d'ordinaire des descriptions amplement détaillées des fruits qu'ils annoncent.

On divise les pommes généralement en pommes d'été, pommes d'automne, et pommes d'hiver. Les premières sont celles qui mûrissent avant toutes les autres, depuis la fin d'Août jusqu'à Octobre; elles ne peuvent d'ordinaire se conserver plus d'un ou de deux mois. Les secondes sont celles qui mûrissent en Octobre, et ne peuvent d'ordinaire se conserver au delà de Décembre. Enfin les troisièmes sont celles qui mûrissent d'Octobre à Décembre, et se conservent souvent jusqu'en Juin et Juillet.

1. POMMES D'ÉTÉ.

1. ASTRACAN ROUGE.—*Red Astracan*.—Grosse, ronde, d'un rouge foncé, et couverte d'une épaisse efflorescence comme les prunes; tendre, juteuse, acide; une des plus belles pommes. Arbre très vigoureux, à feuilles larges; très productif.—De Russie.—Mûre en Août.

2. BELLEFLEUR D'ÉTÉ.—*Summer Bellefleur*.—Grosse et très-belle, ressemblant assez à la Bellefleur jaune d'hiver, originaire du comté de Dutchess, New-York. Arbre vigoureux, à branches dressées, très productif.—Septembre.

3. FAVORITE DE WILLIAM.—*William's favorite*.—Grosse, oblongue, rouge, riche, excellente. Arbre très productif, mais à croissance un peu lente.—Massachusetts.—Août.

4. FRAISE NATIVE. Fig. 26. — *Early Strawberry*. — De grosseur moyenne, à peau lisse, presque teinte en entier d'un rouge foncé; chair tendre, presque fondante, à saveur douce, relevée. Arbre très productif, modérément vigoureux, à branches dressées. Très belle variété tant pour les jardins que pour les vergers.—Août.

5. NATIVE DE J. E. Fig. 23.—*Early Joe*.—Petite, mais délicieuse et très belle, d'un rouge foncé. Arbre à

coissance lente, mais à branches dressées, et extraordinairement productif.—New York, comté d'Ontario.—Fin d'Août.

6. MOISSON HATIVE. Fig. 27.—*Early Harvest*.—De bonne grosseur, d'un jaune pâle, tendre, riche, sub-acide. Arbre modérément vigoureux, mais dressé, bien formé et chargeant beaucoup. Excellente variété tant pour les jardins que pour les vergers.—Août.

7. RAMEAU.—*Bough, large sweet*.—Grosse, d'un jaune pâle; sucrée, tendre et juteuse. Arbre peu vigoureux, à branches compactes, chargeant beaucoup.—Août.

8. REINETTE D'ÉTÉ.—*Summer Queen*.—Grosse, conique,

rayée et tachetée de rouge ; à goût fin et relevé. Arbre croissant rapidement, à tête étalée, irrégulière.—Août.

9. ROSE D'ÉTÉ. Fig. 29.—*Summer Rose*.—Moyenne, ronde, d'un jaune pâle avec une joue rouge ; tendre et délicieuse, a une belle apparence de cire. Arbre à croissance un peu lente, mais très productif.—Août.

10. TETOFKY.—Belle, presque ronde, jaune avec stries rouges ; chair blanche et juteuse, acide. Rapporte de bonne heure ; très rustique.—De Russie.—Fin d'Août.

2. POMMES D'AUTOMNE.

11. ALEXANDRE.—Une des plus grosses et des plus belles pommes, d'un rouge foncé avec une légère efflorescence.

Arbre vigoureux, médiocrement productif.—De Russie.—
Octobre-Novembre.

12. DUCHESSE D'OLDENBOURGH.—*Dutchess of Oldenburgh*.
—Grosse, ronde, striée de rouge et de jaune; tendre,
juteuse et très-agréable. Arbre vigoureux, chargeant
beaucoup et rapportant très jeune.—De Russie.—Sept.-
Octobre.

13. GRAVENSTEIN. — Fig. 30. — Très grosse, arrondie,
rayée de rouge brillant; chair juteuse, un peu acide, de
première qualité. Arbre vigoureux, à croissance rapide,
se formant une belle tête arrondie.—D'Allemagne.—
Septembre-Octobre.

30.—Gravenstein.

14. PEPINE D'AUTOMNE.—*Fall Peppin*.—Très grosse,
ronde, quelquefois légèrement conique, d'un beau jaune
doré à la maturité; chair jaunâtre, un peu ferme et
cassante, mais s'attendrissant à la maturité parfaite;

d'excellente qualité. Arbre modérément vigoureux. Excellente pour cuire. On a vu des fruits de cette espèce pesant jusqu'à 23 onces.—Octobre-Novembre.

15. ST. LAURENT.—Crosse, ronde, d'un jaune verdâtre rayé de rouge; chair légèrement acide. Arbre des plus vigoureux. Un individu de cette espèce rapporta à St. Joachim, en 1860, 32½ minots et de la plus belle qualité.—De Montréal.—Octobre-Novembre.

Pommes pour l'Ornement ou pour Confitures.

Les variétés suivantes, originales de la Sibérie et de la Caroline, se rencontrent fréquemment dans les jardins où elles font un ornement remarquable, tant par leurs fleurs grandes, rosées, que par la profusion et l'éclat de leurs fruits, qui varient de ½ à 2 pouces de diamètre, et font d'excellentes confitures. On les désigne vulgairement par les noms de *Pommes de Sibérie*, *Pommes d'amour*, *Pommes sauvages*.

Ces arbres rapportent très jeunes et encore fort petits; ils forment facilement de belles pyramides, et s'accommodent presque indifféremment de tous les terrains.

16. BELLE DE MONTRÉAL.—*Montreal Beauty*.—Jaune et rouge, de 1½ pouce de diamètre environ, arbre très vigoureux, très productif.—De Montréal.—Octobre.

17. SIBÉRIE ROUGE.—*Red Siberian Crab*.—D'environ un pouce de diamètre, jaune, rouge du côté du Soleil, très belle.—Septembre-Octobre.

18. GROSSE SIBÉRIE ROUGE.—*Large red Siberian Crab*.—A peu près deux fois aussi grosse que la précédente, mais semblable en apparence et en qualité. Arbre venant plus gros.—Septembre-Octobre.

19. SIBÉRIE JAUNE.—*Yellow Siberian Crab*.—Presque aussi grosse que la précédente et d'un beau jaune doré.

20. GROSSE JAUNE.—*Large Yellow Crab*.—Plus grosse que toutes les précédentes, d'un jaune pâle teint de rouge du côté du Soleil. Arbre vigoureux et croissant très rapidement.

21. POMME PÊCHE.—Plus grosse que toutes les précédentes, ronde, un peu aplatie et oblongue; d'un vert jaunâtre, rouge-brun du côté du Soleil; chair tendre, pleine de jus.—Très rustique.

22. VAN WICK.—Très grosse, d'un blanc jaunâtre, colorée du côté du Soleil; très sucrée et tendre, sans aucune acidité. Arbre vigoureux et très productif.

23. MARENGO.—Grosse, jaune avec une joue d'un rouge brillant; chair blanche, sub-acide; se conserve jusqu'à Mai.

Les espèces suivantes sont aussi fort vantées: Queen's Choice, Rose de Stanstead, Compton Greening, Montreal Pink, Winter gem, etc., etc.

3. POMMES D'HIVER.

24. API.—*Lady Apple*.—Très petite, jaune pâle, d'un beau rouge vif du côté du Soleil, ferme, croquante. Arbre

31.—Baldwin.

moyen, à rameaux dressés et allongés, chargeant avec profusion.—Novembre-Mai.

On compte 4 à 5 variétés d'Apis, entre autres l'*Api noir*, à peau d'un rouge très brun ; le *Gros Api* ou *Pomme-Rose*, par ce que le fruit est plus gros et sent la rose, etc. Sur les marchés de New-York, Londres et Paris, les Apis obtiennent toujours les plus hauts prix.

25. BALDWIN.—Fig. 31.—Grosse, ronde ou légèrement conique, d'un rouge plus ou moins foncé, devenant plus clair et inclinant au jaunâtre à la maturité ; chair jaunâtre, juteuse, croquante, légèrement acide. Varie beaucoup en saveur suivant les saisons, la culture et l'âge de l'arbre. Arbre vigoureux, formant une belle tête, rapportant jeune et abondamment. Une des plus populaires sur les marchés des Etats-Unis.—Massachusetts.—Déc.-Mars.

32.—Esopo

26. BELLEFLEUR JAUNE.—*Yellow Bellefleur*.—Grosse, oblongue, légèrement conique, jaune, à joue rouge du

côté du Soleil; chair croquante, juteuse, passablement acide, riche. Arbre à croissance rapide, à branches étalées et pendantes, à rameaux d'une couleur claire.—Du New Jersey.—Novembre-Avril.

27. BLEUE DE PEARMAIN.—*Bleu Pearmain*.—Très grosse, ronde, d'un rouge pourpre, couverte d'une efflorescence blanchâtre; chair sub-acide, juteuse, de bonne qualité. Arbre vigoureux, à feuilles larges, à tête étalée, modérément productif. Très populaire sur les marchés en égard à son volume et à sa beauté.—Octobre-Janvier.

28. BOURASSA.—Grosse, conique, d'un rouge grisâtre; chair riche, à saveur relevée, mais un peu sèche. Recommandable surtout pour le Nord, vu sa rusticité.—Du Canada.—Octobre-Mars.

29. ESOPÉ DE SPITZENBOURG.—Fig. 32. — *Spitzenburg Esopus*.—Grosse, ronde-ovale, d'un beau rouge; chair jaunâtre, ferme, serrée, croquante, épicée, un peu acide, à peine égalée en richesse et en saveur. Arbre modérément productif et un peu faible. Excellente pour cuire.—Novembre-Avril,

30. ESPION DU NORD. — *Northern Spy*. — Fig. 33. — Grosse, ronde, légèrement conique, agréablement rayée de rouge; chair tendre, à saveur douce et excellente, retenant sa fraîcheur jusqu'au printemps. Arbre vigoureux, à branches très relevées, tardif à se mettre en végétation au printemps et à se mettre aussi en rapport, mais chargeant beaucoup ensuite, requérant cependant une bonne culture. Une des plus recherchées sur les marchés de New York; la délicatesse du fruit exige quelques précautions pour ne pas le blesser dans les transports.—Novembre-Mars.

31. FAMEUSE.—De grosseur moyenne, d'un carmin brillant; chair d'un blanc de neige, tendre et délicieuse. Arbre vigoureux, à écorce et bois de couleur foncée. Une des meilleures pommes connues. Originnaire du Canada.—Novembre-Janvier.

32. **GRISE.**—Petite, d'un gris roussâtre; chair ferme, sucrée, très riche. Arbre modérément vigoureux, mais chargeant beaucoup; redoute les terrains trop humides. On en exportait, il n'y a encore que quelques années, des quantités considérables en Angleterre chaque automne, où elle obtenait des prix très élevés—Du Canada.—Décembre-Juillet.

33.—Espion du Nord.

33. **REINETTE DU CANADA.**—Très grosse, aplatie, relevée de côtes, d'un beau jaune rayé et piqueté de rouge; chair ferme, juteuse et riche. Arbre très rustique et chargeant beaucoup. En France, la Reinette du Canada passe pour la plus grosse et la meilleure des pommes. Elle se conserve mieux lorsqu'on la cueille avant la parfaite maturité. Du Canada.—Novembre-Mars.

34. ROUGE DU CANADA.—*Red Canada*. (*Non such*. *Old non such*).—Moyenne, ronde-conique, d'un rouge clair pointillé de blanc; chair à grain fin, compacte, à saveur riche, sub-acide. Arbre faible et à croissance lente. Une des meilleures pommes.—Du Canada.—Nov-Mai.

35. ROUGETTE ANGLAISE.—*English Russett*.—Moyenne, légèrement conique, d'un jaune verdâtre, presque toute lavée de rougeâtre; de bonne qualité et se conservant d'une année à l'autre. Arbre remarquablement fort et dressé, chargeant abondamment. Très profitable.

36. ROUGETTE DE BOSTON.—*Boston* ou *Roxbury Russet*.—Un peu plus grosse que la précédente, à peau rude, verte-roussâtre. Arbre vigoureux, étalé et très productif. Très populaire eu égard à la fertilité de l'arbre et à la longue conservation de ses fruits.—Novembre-Juin.

34.—Swaar.

37. SWAAR.—Fig. 34. — Grosseur au-dessus de la moyenne, ronde, un peu aplatie, d'un beau jaune; chair à grain fin, compacte, tendre, aromatique, à saveur riche

et douce. Arbre modérément vigoureux, à pousses de couleur foncée, portant des bourgeons gris très gros. Une des meilleures pommes d'hiver, mais exigeant une bonne culture.—Novembre-Mai.

On recommande encore les espèces suivantes : Derby, Seek no Further, Hopkin's Porter, St. Johnsbury Sweet, Black Oxford etc., etc.

Je crois devoir mettre ici sous les yeux du lecteur quelques choix judicieux de collections qui pourraient peut-être servir à plus d'un amateur.

La *Fruit-growers Society of Western New-York* avait pris pour sujet de discussion, dans une de ses réunions de l'hiver de 1859, la question suivante : quelles sont les variétés de pommes les plus profitables pour le marché, et dans quelle proportion faudrait-il les faire rentrer dans un verger de 1000 plants ? Sur les 17 membres présents, chacun ayant fait un choix de 1000, les 17,000 votes se répartirent comme suit :

Baldwin	6,800	Rougette dorée	100
Verte du Rhode Island	3,200	Astracan Rouge	100
Rougette de Boston	1,600	Api	100
Roi	1,325	Wagener	100
Espion du Nord	850	Rameau	100
Vingt-onces	860	Duchesse d'Oldenbourg	100
Sucrée de Tallman	475	Swaar	50
Pepine d'automne	300	Keswick Codlin	50
Esopo	300	Favorite de William	25
Orange	150		

On s'est accordé à donner la préférence sur toutes les autres à la Baldwin, parce que c'est sans contredit celle qui se met le plus tôt à fruit, et qui produit le plus abondamment. L'Espion du Nord, supérieure en grosseur et en qualité à la Baldwin, lui aurait ôté la préférence, n'eût été sa lenteur à se mettre en rapport et la délicatesse de son fruit, qui exige des précautions pour le transporter sans le gâter.

Choix de 20 variétés des plus grosses pour des arbres nains.

Astracan rouge. Rameau. Rose d'été. Belle de Kent. Duchesse d'Oldenbourg. Pepine d'automne. Favorite de William. Alexandre. Gravenstein. Hawthorndern. Hawley. St. Laurent. Baldwin. Mignonne allemande. Espion du Nord. Rambo. Wagener. Calville blanc d'hiver.

Un Alexandre sur paradis, ma donné en 1861, dans mon jardin à St. Joachim, 12 pommes dont une mesurait 14 pouces de circonférence ; l'arbre avait 4 années de greffe et mesurait 4 pieds de hauteur, avec un diamètre de 2 pouces à la base du tronc ; il rapportait pour la deuxième fois.

DU POIRIER.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

Le Poirier commun, *Pyrus Communis*, Linné, appartient, de même que le Pommier, à la Famille botanique des Pomacées. Les affinités qui existent entre l'un et l'autre sont si nombreuses et si étroites, que le grand Linné, et après lui bon nombre d'autres Botanistes, les ont confondus dans un même Genre. On fait dériver le nom du Poirier du grec *pyr*, flamme, suivant plusieurs, par allusion à la forme de son fruit, et suivant d'autres de *peren*, nom celtique de la poire. Le Poirier est un arbre épineux à l'état sauvage, de 20 à 30 pieds de hauteur; il croît encore spontanément dans les forêts du midi de l'Europe. Il diffère particulièrement du Pommier par les caractères suivants : la poire n'est jamais, comme la pomme, ombiliquée à l'endroit du pédoncule, et est toujours plus ou moins renflée à l'extrémité opposée, les styles sont toujours libres, et ses bourgeons de même que ses jeunes pouses sont toujours glabres au lieu d'être cotonneux ou velus comme dans le Pommier, fig. 35.

Nous n'avons d'indigène en Amérique qu'une seule Espèce du Genre Poirier, et différant tellement de l'Espèce principale qu'elle est généralement considérée comme un sous-Genre, c'est le Poirier-à-feuille d'Arbousier, *Pyrus Arbutifolia*, Linné, vulgairement : *Gueule noire*, *Poire d'angoisse*, la *Choke-berry* des anglais. L'arbre que nous appelons vulgairement *Poirier Sauvage*, *Petite Poire*, n'appartient pas au Genre Poirier, c'est l'Amélanchier du Canada, *Amelanchier Canadensis*, Torrey.

Comme tout ce qui a été dit du Pommier quant à la taille, la greffe, les soins de culture, etc., peut aussi s'appliquer au Poirier, et que d'ailleurs sa culture ne peut réussir partout en Canada, pour éviter des répétitions, je me conten-

terai de consigner ici quelques remarques qui peuvent lui convenir particulièrement.

35.—Tyson.

Mais le Pommier peut-il réussir à Québec ? peut-on sans hésiter en entreprendre la culture ? Je crois pouvoir sans hésitation répondre à cette question : non ! le Poirier ne peut résister au climat de Québec ; du moins les expériences que j'en ai faites m'ont forcé d'en venir à cette conclusion.

Mais à Montréal, direz-vous, il doit en être autrement ? le Poirier peut-il se cultiver là en grand et avec avantage ? C'est là une question à laquelle je ne pourrais répondre d'une manière certaine. Les Poiriers sont fort rares à Montréal, cependant j'ai vu sur des arbres encore vigoureux quoique très vieux, dans le jardin des MM. de St. Sulpice, près l'église paroissiale, des poires comme on n'en peut trouver de meilleures nulle part ailleurs. Mais les hauts murs qui entourent ce jardin au milieu de la ville, les toitures en fer blanc qui lui réfléchissent de toutes parts les rayons du Soleil, ne lui valent-ils pas un climat beaucoup plus méridional ? et peut-on raisonnablement compter que sans aucune protection semblable le Poirier pourrait tout de même y prospérer ? C'est ce qui demeurera encore douteux tant que de nombreux essais, suivant les principes d'une culture intelligente et raisonnée, ne viendront pas trancher la question. Cependant il est permis d'espérer beaucoup plus pour Montréal que pour Québec, et les succès obtenus par quelques rares amateurs doivent inspirer de légitimes espérances à cet égard.

Comme les arbres délicats ont toujours beaucoup plus à souffrir dans le jeune âge de la rigueur du climat, je penso que les Poiriers à Montréal, nécessiteraient des pincements continuels durant leur croissance jusqu'à ce qu'ils fussent assez forts pour résister à la rigueur de nos hivers. Et c'est ce que confirme d'ailleurs l'expérience qu'on en a faite dans le jardin des MM. de St. Sulpice.

En général, le Poirier est plus délicat que le Pommier et il exige de plus grands soins de culture. Comme ses racines sont plus pivotantes, il demande un terrain d'une plus grande profondeur ; il résiste aussi moins que lui à une trop forte humidité et requiert plus impérieusement le secours de la taille pour se mettre à fruit, car abandonné à lui-même, il peut végéter très longtemps sans rien rapporter.

I. PROPAGATION DU POIRIER.

On ne reconnaît que deux grandeurs pour les Poiriers : les pleins-vents et les nains. Les premiers se greffent sur francs, c'est-à-dire sur des sujets provenant du semis de poire cultivées, et les seconds se greffent sur le Cognassier qu'on propage par couchages ou marcottes de même que les doucins et les paradis. Le Cognassier est un autre arbre des forêts de l'Europe appartenant aussi à la famille des Pomacées, qu'on cultive quelquefois pour ses fruits qui servent à faire des compotes, des marmelades, etc., mais le plus souvent qu'on multiplie par marcottes pour fournir des sujets au Poirier.

Les Poiriers sur Cognassier forment des arbres de 7 à 8 pieds de hauteur. En général il vaut beaucoup mieux greffer sur Cognassier, parce que les racines de celui-ci pénétrant moins avant dans le sol, n'exigent pas une terre aussi profonde, et l'arbre s'élevant moins haut se trouve moins exposé à être injurié par les rigueurs de l'hiver.

Chose étonnante, le Poirier et le Pommier qui ne diffèrent pour ainsi dire que par la forme de leurs fruits, ne peuvent se greffer l'un sur l'autre ; les greffes de Poirier sur Pommier prennent difficilement et se décollent dans peu de temps, tandis que sur le Cognassier qui lui est beaucoup plus étranger, elles réussissent parfaitement. Notre Sorbier, *Sorbus Americana*, Pursh, (vulgairement *Cormier*, *Maskawbina*) et nos Aubépines indigènes, *Crataegus coccinea*, Linné, *C. crus-galli*, Linné *C. punctata*, Jacquin et *C. tomentosa*, Linné, fournissent aussi de bons sujets pour la greffe du Poirier. Dans les sols froids et humides ce serait certainement en greffant sur Aubépine qu'on pourrait avoir la plus grande chance de réussir.

La Poirier se greffe comme le Pommier en écusson, en fente, sur racine, etc. Voir page 14 et suivantes.

II. TAILLE DU POIRIER.

Le Poirier donne ses fruits de la même manière que le Pommier, c'est-à-dire sur des dards qui mettent de 2 à 4 ans

à se former ; il se taille aussi de la même manière. Comme ses branches sont ordinairement plus dressées, il se prête aussi plus facilement à la forme pyramidale, aussi est-ce généralement sous cette forme qu'on le rencontre dans les jardins, surtout lorsqu'il est greffé sur Cognassier.

III. MALADIES DU POIRIER.

Brûle.—Le Poirier est encore plus sujet que le Pommier à être attaqué du brûle. Dès qu'un rameau est fortement attaqué, il vaut mieux en faire de suite l'amputation. (Voir page 37).

Dartres sur les feuilles.—C'est une espèce de tache brune qui se montre en Juillet et Août sur les feuilles, et qui, pour peu qu'elle s'étende, arrête bientôt la végétation. On ne connaît pas encore au juste la nature de cette maladie. Est-ce un insecte, un champignon, ou une simple lésion occasionnée par quelque brusque changement atmosphérique ? la chose est encore à constater.

On ne voit d'autres remèdes à ce mal que d'assurer par une bonne culture, surtout aux jeunes arbres, une pousse vigoureuse à la sève du printemps, afin de les rendre plus capables de résister aux pernicieux effets de la maladie si elle vient les attaquer en Juillet et Août.

Chenilles.—Les mêmes que pour le Pommier, page 47 et suivantes.

IV. FRUITS DU POIRIER.

La poire est sans contredit un des meilleurs fruits qu'on puisse présenter sur les tables. Elle varie en grosseur de 1½ à 5 pouces de diamètre, et peut paraître sur les tables de Septembre à Avril suivant les espèces. Elle se prête aux mêmes usages culinaires que la pomme. On en fabrique aussi une boisson, le *poiré*, qu'on préfère généralement au cidre.

Les poires demandent un peu de soin pour la cueillette ; étant plus susceptibles que les pommes de souffrir des moindres lésions qu'elles peuvent recevoir, elles deman-

dent, surtout les espèces à chair fondante, à être cueillies à la main. La plupart des espèces perdent de leurs qualités en les laissant mûrir à l'arbre, aussi les cueille-t-on d'ordinaire 10 à 12 jours avant la maturité pour les déposer dans une chambre ou une cave où elles s'amollissent, passent du vert au jaune, mûrissent en un mot parfaitement dans un temps plus ou moins long suivant les espèces. En général leur conservation est beaucoup plus difficile que celle des pommes durant l'hiver.

Les catalogues des pépiniéristes n'énumèrent pas moins de 1000 espèces ou variétés de poires différentes ; je renverrai l'amateur à ces catalogues pour les expériences qu'il voudrait tenter.

DU PRUNIER.

SA PROPAGATION.—SA GREFFE.—SA TAILLE.—SES MALADIES.—
SES FRUITS.

Le Prunier, *Prunus* (de *pruné* nom grec du Prunier) avait été rangé par Jussieu dans la Famille des Rosacées, mais les botanistes modernes, Lindley, Jacques, etc., l'ont rapporté à une Famille distincte reconnaissant l'Amandier pour type et qu'ils ont appelée de son nom *Amygdalée*. Les 200 variétés et plus de prunes de nos jardins doivent leur origine à deux espèces primitives, savoir : le Prunier domestique, *Prunus domestica*, Linné, qui vient de l'Asie, et le Prunier sauvage, *Prunus insilitia*, Linné, qu'on trouve dans les forêts de l'Europe.

Nous avons un Prunier indigène en Canada, c'est le Prunier d'Amérique, *Prunus Americana*, Marsh; il se distingue par des fruits presque destitués d'efflorescence, à suc aigre, à peau épaisse et coriace, d'un rouge orange plus ou moins foncé. Bien qu'on en rencontre parfois quelques variétés d'un goût assez agréable, cette prune reste encore fort loin en arrière de celles de nos jardins. Mais ce Prunier qui est d'une rusticité sans pareille, qu'on trouve sur les bords de tous nos ruisseaux, est destiné, je pense, à jouer un grand rôle dans la culture, en fournissant pour la greffe des autres espèces, des sujets qui résisteront dans tous les terrains et dans les plus rudes climats. Plusieurs pépiniéristes des Etats-Unis l'ont déjà utilisé dans ce but avec le plus grand succès.

Le Prunier de nos jardins est un arbre de 12 à 15 pieds, à rameaux généralement plus dressés qu'étalés, légèrement épineux, à feuilles dentées, glabres, munies de stipules linéaires, pubescentes, à fleurs à peu près contemporaines des feuilles ou précédant de peu leur développement. Ses fruits qui varient en grosseur depuis $\frac{1}{2}$ jusqu'à $1\frac{1}{2}$ pouce passent par toutes les teintes depuis le

vert clair jusqu'au violet presque noir ; cependant aucun ne prend cette couleur rouge-orange foncé de notre prune sauvage. Ces fruits sont couverts d'une efflorescence farineuse plus ou moins prononcée ; ils sont ordinairement de forme ovale, bien que dans plusieurs variétés ils affectent aussi la forme sphéroïdale ; leur noyau est toujours plus ou moins aplati sur les côtés.

Le Prunier a des racines traçantes qui s'enfoncent peu dans le sol ; une bonne terre franche et légère, un peu humide sans être marécageuse, ni glaiseuse, ni trop sablonneuse, est celle qui lui convient d'avantage. En général il résiste mieux à l'humidité qu'à la sécheresse. Au moyen de notre Prunier sauvage pour sujet, on peut réussir à avoir des prunes dans bien des endroits où l'on croyait leur culture impossible auparavant. Plusieurs horticulteurs intelligents des Etats-Unis du Nord, après avoir tenté sans succès la culture du Prunier pendant bien des années, sont parvenus à avoir de beaux et bons fruits au moyen de cette souche. Elle a surtout l'avantage de prospérer dans les terrains les moins avantageux et de résister à la sécheresse des terrains légers mieux que toute autre. Je suis convaincu que la plupart des espèces de prunes des catalogues des pépiniéristes américains pourraient réussir dans toutes les parties du Canada, si elles étaient greffées sur cette souche.

La culture a permis d'avoir aussi des Pruniers nains ; ce sont des arbres de 6 à 8 pieds. On les obtient par la greffe sur le Prunier Cerisette, variété du *Prunus spinosa*, Linné, qui nous vient de France et qu'on cultive uniquement dans ce but dans les pépinières.

I. PROPAGATION DU PRUNIER.

Le Prunier se reproduit ordinairement de semence. Il est même plusieurs variétés ou espèces jardinières qui se reproduisent ainsi fidèlement sans avoir recours à la greffe, conservant les qualités particulières de leurs fruits, comme les Damas, la Reine Claude, la Jaune hâtive, etc. En

DU PRUNIER.

général pourtant il vaut beaucoup mieux recourir à la greffe, on a d'ordinaire des fruits plus gros et des arbres qui se mettent à fruit plus tôt.

On utilise quelquefois comme sujets les rejetons ou drageons qu'émettent souvent les racines traçantes du Prunier, mais en général il vaut beaucoup mieux les rejeter et n'employer que des sujets provenant de semences, car ces drageons sont toujours moins forts, vivent moins longtemps, et sont bien plus susceptibles d'émettre eux-mêmes d'autres drageons qui épuisent promptement la plante.

Dans le semis, il faut bien plus de soins dans le choix de la semence pour les Pruniers que pour les Pommiers, car les noyaux de fruits chétifs, mal venus, non parvenus à maturité, donnent rarement des sujets capables de faire de bons arbres. Il faut semer les noyaux aussitôt après la maturité, car semés au printemps ils ne lèveraient que le printemps suivant, si toutefois ils ne périssaient totalement. On peut cependant semer au printemps en retirant les amandes des noyaux pour les semer seules, ou encore en faisant stratifier les noyaux pendant l'hiver. Pour cela on les entremêle de couches de sable ou de terreau humide dans une boîte qu'on tient dans une cave tout l'hiver à l'abri de la gelée, ayant soin que le terreau ou le sable ne se dessèche pas ; conservés de la sorte et plantés de bonne heure au printemps, ils lèveront après 15 jours ou 3 semaines. Les jeunes plants ont une croissance peu rapide pendant les 2 premières années, cependant dans un terrain convenable, ils sont ordinairement capables d'être greffés dès la 2^e année,

Les Pruniers, Amandiers, Pêchers et Abricotiers sont tous susceptibles de se greffer les uns sur les autres, mais il est rare que le Prunier se greffe autrement que sur lui-même, tandis que le plus souvent il sert de sujet pour les autres fruits. Les hautes-tiges ou pleins-vents se greffent sur le Damas noir, le St. Julien (2 espèces qui nous viennent de France), et le Canada (c'est ainsi qu'on désigne notre Prunier sauvage dans les pépinières). Ce dernier

a l'avantage de croître plus rapidement que les 2 autres pendant les premières années, et se trouve ainsi plus tôt prêt à recevoir la greffe. Pour les nains, on les obtient comme je l'ai dit plus haut par la greffe sur le Cerisette ou sur des variétés jardinières moins vigoureuses, qu'on force à prendre moins d'élévation en leur laissant moins long de tige nue et en dirigeant la taille pour cette fin.

Le Prunier peut aussi se multiplier par marcottes ou couchages comme on le fait pour le Doucin, le Paradis et le Cognassier. Les mères qu'on destine à cette fin doivent avoir les meilleurs soins pour qu'elles ne perdent rien de leur vigueur et donnent toujours des pousses vigoureuses. On couche en terre en Mai les pousses de l'année précédente, à chaque œil ainsi enterré il se forme bientôt des racines, et ordinairement dès l'automne ces marcottes peuvent être sevrées pour être greffées l'année suivante.

II. GREFFE DU PRUNIER.

Le Prunier se greffe le plus communément en écusson; voir page 14. Il est ordinairement propre à recevoir la greffe quelques jours plus tôt que le Pommier. Si le temps est sec, il faut avoir soin de donner quelques jours auparavant de copieux arrosements, car dans la sécheresse l'écorce adhère promptement au bois, et les écussons qu'on place avec peine ne prennent pas le plus souvent. L'écorce du Prunier ayant moins de consistance que celle du Pommier, rend l'opération de la greffe un peu plus difficile que pour ce dernier, et cependant il faut qu'elle soit faite plus promptement, car la sève du Prunier s'altère en très peu de temps au contact de l'air; le pétiole étant aussi très flexible offre moins de facilité pour enfoncer l'écusson sous l'écorce, toutefois un opérateur habile manque rarement son coup. Le Prunier se greffe aussi en fente, surtout lorsque les sujets sont forts, sur racines, en sifflet, voir page 16 et 17.

Avec des sujets de Canada on n'emploie guère que la

greffe sur racine ou la greffe en fente au collet aussi près de terre que possible ; car ce Prunier ayant une croissance remarquablement vigoureuse et rapide, ne peut d'ordinaire demeurer longtemps d'accord avec ses greffes lorsqu'elles sont placées plus haut, aussi périssent-elles le plus souvent après quelques années. On se sert ordinairement des racines d'un an pour cette greffe, si elles n'étaient pas alors assez fortes, il faudrait attendre à la 2^e année.

Les Pruniers ont ordinairement terminé leur première pousse à la mi-Juillet et peuvent dès lors recevoir les écussons. Cependant le Canada et la Cerisette prolongeant leur croissance un peu plus tard peuvent attendre jusqu'à la fin d'Août. D'ailleurs ces époques peuvent se rapprocher ou s'éloigner plus ou moins, chaque année, suivant que la saison des chaleurs au printemps a été plus ou moins retardée, que les pluies ont été plus ou moins fréquentes, que les variétés qu'on emploie pour sujets sont plus ou moins précoces, etc.

Il est étonnant que dans le district des Trois-Rivières et dans la plupart des paroisses de celui de Montréal où notre Prunier sauvage est si abondant et si vigoureux et où les prunes blanches et blanches sont à peine connues, il est étonnant, dis-je, qu'on n'ait pas depuis longtemps essayé de greffer ces dernières sur ce sauvageon. Et puisque aujourd'hui le succès n'est plus douteux, c'est aux amateurs intelligents et aux horticulteurs exercés à se mettre à l'œuvre. Pour avoir plus de chances de réussir, semez en abondance et dans de la bonne terre des noyaux de nos prunes sauvages, et dès l'année suivante les racines seront assez fortes pour recevoir des greffes ; vous pouvez encore utiliser à cet fin les racines de ce grand nombre de petits Pruniers qu'on trouve presque toujours sous les vieux arbres, ce sont souvent des rejetons sur les racines des vieux, mais souvent aussi ce sont des francs provenant de noyaux qui sont demeurés là lors de la maturité des fruits. A 3 ou 4 ans de la greffe vos arbres donneront

du fruit et vous pourrez dès lors, tout en récoltant les fruits de vos soins, vous livrer à l'amour propre que pourra légitimement vous inspirer cette pacifique mais bien honorable conquête.

III. TAILLE DU PRUNIER.

Les Pruniers sont ordinairement tirés de la pépinière à deux ans. Dans un verger on les place ordinairement à 12 ou 15 pieds de distance en tous sens, soit en lignes parallèles, soit en quinconces ; les nains qu'on distribue dans les jardins peuvent être placés à 6 ou 8 pieds seulement. On les plante avec les mêmes précautions que pour les Pommiers, ayant soin de blesser le moins possible les racines.

On laisse généralement aux pleins-vents 3 à 4 pieds de tige nue, et on taille dans les premières années comme on le fait du Pommier, raccourcissant les pousses trop longues, enlevant les branches qui forment confusion, etc. De même aussi on a soin de ne laisser partir les ramifications que par trois ou quatre branches principales.

Quand aux nains ou demi-tiges qu'on destine aux jardins, on peut facilement les soumettre à la forme pyramidale, mais dans tous les cas on ne leur laisse jamais plus de $1\frac{1}{2}$ à 2 pieds de tige.

Le Prunier poussant généralement très vigoureusement dans ses premières années, exige une surveillance assidue pour maintenir l'équilibre entre ses différentes parties par des pincements, et pour ne pas laisser dépasser la tige principale par les branches secondaires, lorsqu'on veut former une pyramide.

Il arrive plus souvent au Prunier qu'à tout autre arbre d'émettre, surtout dans les terrains humides, des branches gourmandes qui s'emportent tellement qu'elles dépassent toutes les autres en très peu de temps et finissent bientôt par faire périr une partie de l'arbre, sinon l'arbre tout entier ; c'est au moyen des pincements pendant la crois-

sance qu'on remédie à ce défaut. Ces gourmands-sont presque toujours le résultat d'une taille mal faite ou totalement omise. C'est une règle invariable et qui ne souffre aucune exception, qu'en taillant au printemps les jeunes pousses qui ont plus ou moins souffert des gelées de l'hiver, il faut les rabattre jusqu'à ce qu'on rencontre le bois sain, car autrement le flot de la sève ne pouvant se répandre facilement dans les vaisseaux avariés des extrémités blessées que vous avez laissées, se fera jour par un œil placé plus bas, et formera une de ces pousses gourmandes qui attirera à elle presque toute la sève et laissera surtout les yeux placés au dessus d'elle végéter misérablement ou même se dessécher et périr de suite. Un coup d'œil sur vos arbres au printemps vous montrera de suite les défauts de votre taille précédente, en confirmant ce que j'avance ici. Partout où vous aurez taillé sur le bois sain, le rameau se sera continué fort et vigoureux, ayant guéri aux trois quarts la plaie de la taille; et là où vous serez resté dans le bois malade ou blessé par la gelée, le rameau se sera continué par un œil placé plus bas, laissant un chicot plus ou moins long entièrement sec déjà, ou couronné par un volumineux bourgeon qui ne fera jamais rien cependant et qu'il faut retrancher sans hésiter.

Les Pruniers donnent leurs fruits sur le bois de deux ans ou plus, une fois l'arbre en rapport il n'y a plus qu'à retrancher le bois mort et à arrêter par le pincement les branches qui voudraient s'emporter.

Les Pruniers commencent d'ordinaire à donner du fruit la 4^e ou la 5^e année de la greffe. Il arrive quelquefois qu'ils sont atteints de carpomanie, c'est-à-dire qu'ils se chargent d'une surabondance de fruits qui les fait souvent périr si l'on n'a pas le soin d'en retrancher une partie.

IV. MALADIES DU PRUNIER.

Gomme.—Tous les arbres à fruits à noyau contiennent plus ou moins de gomme dans leur sève. Il arrive quelquefois que cette gomme s'accumulant sur quelque point, fait irruption à travers l'écorce et se montre sous forme de plaie cancéreuse ; il faut alors trancher au vif et appliquer sur la plaie de la cire à greffer ; voyez p. 19. Un sol trop humide, des changements trop subits de température, une taille trop sévère au printemps, etc., sont ordinairement les causes qui portent les arbres à produire de la gomme. Voyez à l'article Cerisier.

Pucerons.—Le puceron qui attaque le Prunier est bien peu différent de celui du Pommier, si toutefois ce n'est pas le même ; on le combat de la même manière.

Chenilles.—Les mêmes que pour le Pommier.

Charançon.—(*Cureulio*.)—Ce ver qui se loge dans la prune même pour vivre de sa substance, est la larve du *Conotrachelus nenuphar*, Herbst, petit barbeau à bec allongé, à dos rugueux, qui appartient à la grande famille des *Cureulionides*. Les œufs de ce barbeau sont déposés sur l'ovaire au moment de la floraison ou peu de temps après ; les larves qui en éclosent pénètrent aussitôt dans le fruit pour le ronger et le laissent rarement parvenir à maturité ; dans tous les cas elles en font un fruit avarié et sans valeur. Les dégâts occasionnés par cette larve ont forcé plusieurs horticulteurs du Haut-Canada et de l'Etat de New York à renoncer entièrement à la culture du Prunier ; heureusement pour nous cet ennemi nous est encore à peu près inconnu ou du moins ses ravages n'ont pas encore causé des pertes appréciables. Comme les fruits attaqués tombent ordinairement avant la maturité, on conseille pour remède de faire paître des porceaux sous les vergers, ces animaux en mangeant ces fruits tombés détruiront en même temps les larves qu'ils renferment et rendront moins nombreux les ennemis pour l'année suivante. Un moyen encore plus efficace est

d'étendre des draps tous les matins au pied de chaque arbre et d'y faire tomber les fruits attaqués en les secouant, pour livrer ensuite ces fruits aux pores ou les jeter au feu. Des horticulteurs habiles sont parvenus, par ce procédé répété pendant plusieurs années, à s'assurer de magnifiques récoltes de prunes, tandis qu'à des distances assez rapprochées d'eux, on ne pouvait qu'à peine soustraire la 60^e ou même la 100^e partie des fruits aux attaques du charançon.

V. FRUITS DU PRUNIER.

La prune est un des meilleurs et peut être le meilleur fruit que nous ayons dans le Bas-Canada. On la mange ordinairement à l'état naturel, mais elle se prête aussi à une foule de combinaisons dans l'art culinaire. Cuite ou crue c'est toujours un aliment très sain, rafraîchissant, de digestion facile, quoique légèrement laxatif et émollient. Séchées, les prunes prennent le nom de *pruneaux*; les meilleurs pruneaux nous viennent du midi de la France. On extrait des prunes en Allemagne une eau-de-vie qui porte le nom de *kwetschenwasser*.

On ne met d'ordinaire d'autre classification dans les fruits du Prunier que celle qui se rapporte à la couleur; et les diverses nuances se réduisent toutes à 2 principales, savoir: fruits blancs, c'est à-dire tous ceux à fond jaunâtre ou verdâtre, bien qu'il soient souvent diaprés de rouge, surtout du côté du Soleil; et fruits violets, c'est à-dire tous ceux qui sont à fond rouge plus ou moins foncé, qu'ils soient du reste piquetés de noir, de vert, etc.

1. PRUNES BLANCHES.

1. **ABRICOT DE GUTHRIE.**—De grosseur moyenne, jaune; à saveur d'Abricot. D'origine écossaise.—Fin de Septembre.

2. **BINTHAM.**—Belle grosse prune ovale, d'un jaune foncé, avec quelques taches rouges, juteuse et riche, à chair n'adhérant pas au noyau; arbre très fécond.—Septembre.

3. BLEEKER'S GAGE.—(Fig. 40).—De grosseur un peu au dessus de la moyenne, ovale-arrondie, jaunâtre; chair jaune, juteuse et riche, n'adhérant point au noyau; arbre vigoureux et productif.—Fin d'Août.

36.—Jaune hâtive.

33.—Damsan jaune.

37.—Goutte d'or de Coé.

39.—Superbe de Huling.

4. DAMSON JAUNE.—(Fig. 38).—Petite, légèrement ovale, d'un jaune pâle, piquetée de rouge; chair riche, sub-acide, très agréable; charge beaucoup et retient longtemps ses fruits à l'arbre.—Octobre.

5. GOUTTE D'OR DE COÉ.—(Fig. 37).—Grosse et superbe, ovale, d'un jaune pâle; chair ferme, sucrée et riche, adhérent au noyau; arbre très vigoureux mais un peu lent à se mettre à fruit. Précieuse surtout à raison de son apparence pour le marché et de ce qu'elle peut rester

à l'arbre fort longtemps. Dans les environs de Québec cette prune ne mûrit qu'en Octobre; il arrive même quelquefois que les gelées la suprennent avant la maturité.

6. GREEN GAGE.—(Fig. 41).—Petite, mais excellente; arbre à croissance lente.—Août.

7. IMPÉRIALE.—(Fig. 42).—Grosse, ovale, verdâtre; chair juteuse, riche et délicate, n'adhérant pas au noyau. Une des meilleures et des plus recherchées.—Août.

8. IMPÉRIALE OTTOMANE.—(Fig. 43).—Moyenne, ovale, d'un jaune verdâtre, marbrée, juteuse, sucrée, excellente.—Août.

9. JAUNE HATIVE.—(Fig. 36).—Belle prune de grosseur moyenne, mûre à la fin d'Août. Très commune dans la côte de Beaupré.

10. JEFFERSON.—(Fig. 44).—Grosse, ovale, jaune avec une joue rouge; chair orange, juteuse et riche, n'adhérant pas au noyau.—Septembre.

11. LAWRENCE.—(Fig. 45).—Grosse, ronde, d'un vert jaunâtre; chair juteuse, fondante, riche, n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux et très productif.—Août.

12. REINE CLAUDE DE BAVAY.—Grosse, ronde, ovale, verdâtre et piquetée de rouge du côté du Soleil; une des meilleures prunes. Arbre vigoureux et très productif.

13. REINE CLAUDE DE MONTMORENCY.—Grosse, ronde, verdâtre, à saveur parfumée, relevée; chair n'adhérant point au noyau. Arbre vigoureux, étalé, chargeant beaucoup. Cette variété obtient d'ordinaire les plus hauts prix sur le marché de Québec.—Milieu de Septembre.

14. SUPERBE DE HULING.—(Fig. 39).—Belle grosse prune ronde, d'un vert jaunâtre; chair juteuse, à saveur relevée, n'adhérant pas au noyau. Arbre vigoureux et productif.—Septembre.

15. WASHINGTON.—(Fig. 46).—Grosse, magnifique, ronde, verte, souvent lavée de rouge; chair juteuse, sucrée et excellente. Arbre vigoureux et chargeant abondamment; une des meilleures prunes.—Septembre.

43.—Impériale Ottomane. 46, Washington. 44. Jefferson. 45. Lawrence.

41.—Green gage.

42.—Impériale.

40.—Piecker's gage.

16. YELLOW GAGE.—Grosse, jaune, ovale; chair jaune, juteuse et riche. Arbre remarquablement vigoureux et productif.—Septembre.

PRUNES VIOLETTES.

17. BRADSHAW. (Impériale noire).—Très grossé et très belle, d'un rouge violet foncé, juteuse et bonne. Arbre dressé et vigoureux, chargeant beaucoup.—Août.

18. DAMAS VIOLET.—Fruit moyen, oblong, allongé en col vers le p...eule, violet foncé; relevé, un peu aigre. Arbre très vigoureux et très productif. Très commune dans la côte de Beaupré. Le Damas violet avec la Reine Claude et la Jaune hâtive sont presque les seules prunes qu'on rencontre sur les marchés de Québec.

47.—Pond's seedling.

19. LOMBARDE.—De grosseur moyenne, ovale, d'un violet rouge; chair jaune, juteuse, très agréable. Arbre très productif, particulièrement recommandable pour les sols légers.—Septembre.

40.—Biecker's gage.

42.—Impériale.

41.—Green gage.

une,
et

20. ORLÉANS (hâtive).—Moyenne, ronde, pourpre : chair sucrée, de bonne qualité. Arbre chargeant beaucoup.—Septembre.

21. ORLÉANS DE SMITH.—Très grosse et excellente, ovale, d'un pourpre rougeâtre avec une efflorescence épaisse ; chair jaune, ferme, juteuse et riche. Arbre vigoureux et très productif.—Septembre.

22. POND'S SEEDLING.—(Fig. 47).—Magnifique pruno anglaise de la forme du Magnum Bonum, d'un rouge clair passant au violet ; chair un peu grossière. Arbre vigoureux et très productif. Une des plus belles prunes à l'arbre.—Septembre.

23. PRUNE D'AGEN OU ROBE DE SERGENT.—Moyenne, de couleur violacée ; excellente pour faire sécher.—De France.—Septembre.

24. PRUNEAU.—Petite, ronde, rouge ; chair très ferme, acide, excellente pour sécher.—Fin de Septembre-Octobre.

48.—Purple gage.

25. PURPLE GAGE.—(Fig. 48).—De grosseur moyenne, arrondie, d'un pourpre foncé, riche, avec des points et

des lignea entrecroisées roussâtres ; chair d'un jaune verdâtre, juteuse, sucrée, excellente, se rapprochant beaucoup de la Green gage.

26. REINE CLAUDE VIOLETTE.—Grosse, sphérique ; de seconde qualité.—Septembre.

27. VICTORIA.—Une des plus grosses et des plus belles prunes, d'excellente qualité, d'un rouge pourpre, ressemblant à l'Impératrice. Arbre croissant vigoureusement et irrégulièrement, et chargeant beaucoup.—Septembre.

Le Damas violet, la Jaune hâtive, la Reine-Claude de Montmorency avec le Pruneau sont parmi les plus rustiques ; presque toutes les autres requièrent une exposition des plus favorables et des soins assidus.

DU CERISIER.

SÈS DÉNOMINATIONS—SA MULTIPLICATION—SA GREFFE—SA
TAILLE—SES MALADIES—SES FRUITS.

I. DÉNOMINATIONS DU CERISIER.

Le Cerisier, *Cerasus*, appartient, de même que le Prunier, à la famille des Amygdalées de Linné et des Rosacées de Jussieu. Linné n'avait fait du Prunier et du Cerisier qu'un même genre, *Prunus*, mais les Botanistes modernes en font généralement deux genres différents.

Le Cerisier fut apporté de l'Asie mineure dans les Gaules par Lucullus, 73 ans avant J. C.; on croit qu'il tire même son nom de Cérasonie, ville d'où on l'avait tiré. Il y a des Cerisiers indigènes tant en Europe qu'en Amérique, mais fort différents de celui que l'on cultive dans nos jardins, cependant on les utilise sur une vaste échelle comme sujets pour la greffe.

Les Cerisiers se partagent en trois sections ou classes bien distinctes les unes des autres dans la culture, et auxquelles aussi la plupart des botanistes assignent une espèce botanique différente; ce sont: les Guigniers ou Merisiers, les Bigarreaux, et les Cerisiers proprement dits.

1°. MERISIERS ET GUIGNIERS.—Les arbres de cette section sont des plus élevés, à forme pyramidale, à croissance rapide, à feuillage doux, ample et pendant. Le fruit noir, rouge ou blanc a la chair molle et très douce.

Les Guigniers ne sont pas d'ordinaire distingués des Merisiers et n'en sont considérés que comme une variété perfectionnée, ayant les fruits plus gros, la chair molle et fort douce.

2°. BIGARREAUTIERS.—Ce sont des arbres un peu moins élevés, mais plus robustes que ceux de la section précédente, n'affectant point la forme pyramidale et laissant pendre davantage l'extrémité de leurs rameaux. Leur fruit a toujours la chair ferme ou croquante.

3°. CERISIERS proprement dits.—Les arbres de cette section sont plus petits, plus rustiques, et croissent plus lentement que ceux des sections précédentes, leurs feuilles aussi sont plus épaisses, plus dressées et d'un vert plus foncé. Le fruit est ordinairement rond, et varié du rouge clair au brun foncé. Cette section se partage elle-même en deux sous-sections, savoir : les Cerisiers simplement dits (*Dukes* des catalogues anglais), et les Griottiers (*Morellos* des Anglais), mais les caractères de ces deux sous-sections se croisent en plusieurs points et ne permettent pas de les diviser méthodiquement, aussi sont-elles généralement confondues, même dans les catalogues. Cependant les vrais griottes ont toujours un acide amer plus ou moins appréciable, tandis que les cerises douces (*Dukes*) n'en offrent aucune trace.

Tous les Cerisiers sont des arbres à suc gommeux, à épiderme dirigé circulairement et d'une grande force. Les feuilles simples, dentelées, stipulées, sont souvent glanduleuses à leur base ou sur le pétiole. Les fleurs sont disposées en une espèce d'ombelle plus ou moins garnie.

Les Cerisiers en général préfèrent une terre un peu sèche et légère ; dans une terre humide, ils donnent des fruits moins savoureux, et sont bien plus affectés de la gomme. Les Guigniers et les Bigarreaux sont bien plus délicats et plus difficiles sur le choix du terrain, surtout lorsqu'ils sont greffés sur Merisier.

Deux souches différentes fournissent les sujets pour la greffe des Cerisiers, ce sont le Merisier (*Mazzard* des anglais) et le Mahaleb ou Ste. Lucie. Le premier est un arbre élevé, à forme pyramidale, à fruits d'un rouge

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

6"

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

foncé, ou noirs et légèrement amers ; c'est le type des Guigniers et des Bigarreautiers. Le second est un arbre beaucoup plus petit, plus rustique, pouvant réussir dans bien des terrains où le Merisier ferait défaut, et croissant spontanément dans les forêts de l'Europe. Son fruit, de la grosseur d'un pois, est noir et très amer. L'un et l'autre sont cultivés en grand dans les pépinières pour former des sujets pour la greffe. Le Merisier fournit les sujets pour les hautes tiges ou pleins-vents dans les terrains et les lieux où il peut réussir, et le Ste. Lucie les sujets pour les demi-tiges et les nains. En général, je crois qu'en Canada les arbres greffés sur Merisier ne peuvent réussir que dans des situations exceptionnelles sous le rapport de l'exposition et de la qualité du sol, aussi vaut-il beaucoup mieux ne greffer toujours que sur le Ste. Lucie : il est même plusieurs variétés de guignes et de bigarreaux qui ne peuvent réussir, même greffées sur cette dernière souche, du moins c'est la conclusion à laquelle mes expériences m'ont forcé d'en venir pour le voisinage de Québec.

Nous avons en Canada quatre Cerisiers indigènes, ce sont : 1°. le Cerisier de Virginie, *Cerasus Virginiana*, notre Cerisier à grappes ; 2°. le Cerisier tardif, *Cerasus serotina*, vulgairement Cerisier rouge, Cerisier noir ; 3°. le Cerisier du Canada, *Cerasus Canadensis*, vulgairement Petite-Merise ; et 4°. le Cerisier nain, *Cerasus pumila*, vulgairement Ragouminier, qui croît sur les îles sablonneuses de nos rivières. Aucune de ces quatre espèces n'a encore été utilisée que je sache dans la culture. S'il y en avait une qui pût promettre quelque chance de succès, ce serait, je pense, le Cerisier du Canada, car j'ai essayé plusieurs fois des greffes sur le Cerisier de Virginie qui est si rustique, elles prenaient bien, mais ne poussaient plus qu'un bouquet de feuilles l'année suivante, pour périr ensuite.

II. MULTIPLICATION DU CERISIER.

Bien que les racines traçantes du Cerisier le portent à émettre souvent des drageons qu'on utilise quelquefois pour la greffe, cependant le plus souvent on a recours au semis pour la reproduction. Le Merisier et le Mahaleb ou Ste. Lucie, sont cultivés en Europe sur une assez grande échelle, uniquement dans le but de fournir ainsi des semences pour les pépinières. En Amérique on n'a encore cultivé que le Merisier pour cette fin, on importe chaque année d'Europe des semences du Mahaleb. Les fruits parfaitement mûrs à l'arbre sont débarrassés de leur pulpe au moyen de lavages, et lorsqu'on n'est pas préparé à les mettre de suite en terre, ce qui vaut beaucoup mieux, on les met stratifier comme suit, pour les semer au printemps suivant. Sur une couche de sable légèrement humide qu'on étend au fond d'une boîte on met une couche de noyaux, puis une autre couche de sable avec une nouvelle couche de noyaux, jusqu'à ce que la boîte soit remplie; on place ensuite cette boîte dans une cave fraîche, et aussitôt que la terre est suffisamment ressuyée on les sème au printemps. A la fin de l'automne ou au printemps suivant, les sujets sont d'ordinaire assez forts pour être mis en pépinière.

III. GREFFE DU CERISIER.

Les Cerisiers se greffent le plus souvent en écusson, car la greffe en fente pourrait plus facilement les porter à la gomme. Les sujets sont ordinairement propres à recevoir la greffe dès la deuxième année. C'est communément vers le commencement d'Août que les yeux des nouvelles pousses deviennent assez mûrs pour fournir des écussons. La greffe sur le Cerisier est presque aussi facile que sur le Pommier, il faut éviter toutefois de ne pas enlever l'épiderme sur l'écusson ni sur le sujet, de manière à les blesser.

IV. TAILLE DU CERISIER.

De tous les arbres fruitiers les Cerisiers sont ceux qui exigent le plus de ménagement par rapport à la taille, car les plaies chez eux, surtout si elles sont considérables, sont susceptibles de produire des exsudations de gomme qui sont toujours très dommageables à l'arbre. On peut presque dire qu'une fois le Cerisier en place le canif ne doit plus en aborder, si ce n'est toutefois pour enlever certaines branches malades ou qui feraient confusion et pour raccourcir un peu au printemps les pousses de l'année précédente surtout pendant les premières années.

J'insiste de nouveau ici sur l'à propos de raccourcir au printemps les pousses des jeunes arbres. La rigueur de nos hivers nous fait particulièrement une nécessité de cette pratique. Car si vous jetez les yeux sur un jeune arbre qu'on a abandonné à lui même vous pouvez remarquer quo rarement les jeunes pousses ont continué leur croissance par l'œil terminal, mais bien par le deuxième ou le troisième placé plus bas, laissant ainsi un chicot plus ou moins long qui câtre qu'il donne une apparence négligée à l'arbre, absorbe encore un peu de nourriture en végétant misérablement pendant une ou deux saisons avant de périr. Vous pourrez remarquer aussi en taillant ces pousses négligés quo rarement l'œil qui a continué la croissance de la pousse s'est trouvé reposer sur du bois parfaitement sain, mais bien sur du bois capable de végéter mais cependant plus ou moins endommagé par la gelée. Le raccourcissement des pousses prévient donc tous ces inconvénients en faisant continuer la croissance du rameau par un œil bien constitué et placé sur du bois parfaitement sain ; aussi remarque-t-on alors que souvent à l'automne les plaies de la taille sont déjà presque entièrement recouvertes.

Dès la première pousse de la greffe du Cerisier les plants atteignent souvent 3 à 4 pieds de hauteur ; au printemps suivant on les rabat à peu près au tiers pour les pleins-vents et à 5 ou 6 yeux pour les nains, et les

branches latérales qu'ils émettent cette seconde année nous fournissent de suite la charpente principale de notre arbre.

Pour les pleins-vents sur Merisier on leur laisse ordinairement 4 à 5 pieds de tige nue ; mais pour ceux greffés sur Mahaleb 2 à 3 pieds suffisent, et quand on veut en faire de véritables nains on leur en laisse à peine 5 à 6 pouces.

Les pleins-vents se placent comme les Pruniers à 12 ou 15 pieds de distance, mais 8 à 10 pieds suffisent ordinairement pour les demi-tiges et 4 à 5 seulement pour les nains. Une fois en place les Cerisiers requièrent absolument les mêmes soins de culture que les Pruniers, c'est-à-dire un sol toujours net et ameubli par la culture ou des béchages, et des engrais de temps à autres.

V. MALADIES DU CERISIER.

La principale maladie, on pourrait presque dire l'unique maladie du Cerisier est la gomme, qui est due comme dans le Prunier à une viciation de la sève, soit que le sol trop humide lui en fournisse en trop grande abondance pour que l'arbre puisse convenablement l'élaborer, soit qu'étant trop pauvre il ne lui en fournisse pas assez pour sa nourriture. Cette maladie se manifeste d'abord par une couleur plus foncée sur l'épiderme de l'écorce du tronc ou des rameaux, formant comme des taches de peu d'étendue d'abord, puis bientôt cet épiderme se rompt, et une gomme à couleur claire, transparente, apparaît aussitôt plus ou moins abondante ; et presque en même temps les bords de la plaie prennent une teinte noirâtre, se déchirent en produisant comme des bourrelets galeux, et souvent à la fin d'une seule saison l'arbre n'a pas une seule branche intacte, à chacune d'elles on voit de ces bourrelets noirâtres. Quelquefois ce sera près du sol que les plaies se montreront d'abord, et en peu de temps souvent sur des troncs de 6 à 8 pouces de diamètre il ne

restera pas plus de 2 à 3 pouces d'écorce saine dans la circonférence ; de ce moment l'arbre est perdu sans ressource. Aussitôt qu'on voit la gomme se montrer sur quelque point il faut de suite trancher au vif et mettre de la cire à greffer sur la plaie (voir page 19) ; en même temps voir à corriger le défaut du sol, lui pratiquer des saignées s'il était trop humide ou lui donner des engrais s'il était trop pauvre. On a vu de magnifiques vergers de Cerisiers périr en quelques années seulement des suites de cette maladie.

Pucerons.—Un puceron particulier à cet arbre attaque souvent les feuilles du Cerisier. De même que pour le Pommier et le Prunier le moyen le plus efficace de le détruire est de l'écraser sur les feuilles à mesure qu'ils s'y montre.

VI. FRUITS DU CERISIER.

La cerise est un excellent fruit qu'on mange ordinairement cru, mais dont on fait aussi des compotes, des confitures et des liqueurs. Le célèbre *marasquin* de Venise et de Trieste est préparé avec la cerise dite *Griot Marasquin*. C'est avec les merises qu'on fabrique en Allemagne la célèbre boisson connue sous le nom de *Kirsh* ou *Kirschenwasser*.

Voici la liste des variétés les plus estimées dans chacune des trois sections.

1. MERISES ET GUIGNES.

Fruits coralliformes, à chair sucrée et molle.

1. AIGLE NOIR.—*Black Eagle*.—(Fig. 49).—Grosse, noire, tendre, juteuse et très savoureuse. Arbre à croissance rapide et très productif—Juillet.

2. GUIGNE POURPRE HATIVE.—*Early Purple Guigne*.—(Fig. 50).—Petite, pourpre, tendre, juteuse et sucrée. Arbre à croissance lente et étalé.—Fin de Juin.

53—Bigarreau de Mai. 51—Noire hative de Knight.

50—Guigne pourpre hative. 52—Tartare noir. —49 Aigle noir.

3. NOIRE HATIVE DE KNIGHT.—*Knight's Early Black*.—(Fig. 51).—Grosse, noire, tendre, juteuse et excellente. Arbre vigoureux et très productif, à branches étalées.

4. TARTARE NOIR.—*Black Tartarian*.—(Fig. 52).—Très grosse, d'un pourpre foncé, demi-tendre, à saveur douce et agréable. Arbre très vigoureux, dressé, et superbe. Une des variétés les plus populaires.—Juillet.

2. BIGARREAUX.

Fruits cordiformes, à chair croquante et sucrée.

5. BIGARREAU DE MAI.—(Fig. 53).—Petite, presque

ronde, d'un rouge foncé passant au noir, sucrée sans être très savoureuse.

6. BIGARREAU NAPOLÉON. — Une des plus grosses cerises, d'un jaune pâle, à joue rouge brillante du côté du Soleil ; chair très ferme, juteuse et sucrée. Arbre vigoureux et très productif. — Juillet.

3. CERISES ET GRIOTTES.

Fruits ronds, toujours acides dans les griottes, variant en couleur du rouge clair au brun foncé.

7. BELLE DE CHOISY. — De grosseur moyenne, jaunâtre, tachetée de rouge, tendre, fondante, sucrée et riche, modérément productif. — Juillet.

8. DUKE DE MAY. — *May Duke*. — Grosse, d'un rouge foncé, juteuse, sub-acide, riche. Arbre vigoureux et productif. — Juillet.

9. MORELLO ANGLAISE. — Grosse, d'un rouge foncé, presque noir, tendre, juteuse, sub-acide, riche. Arbre petit et délicat, formant un beau buisson. — Juillet.

10. REINE HORTENSE OU MONSTRUEUSE DE BAVAY. — Grosse, d'un rouge brillant, tendre, juteuse, presque sucrée, délicieuse. Arbre vigoureux, chargeant beaucoup et formant une belle pyramide sur Mahaleb.

N. B. Il faut remarquer que les différentes espèces de ces trois sections se greffent indifféremment sur Merisier ou sur Mahaleb suivant qu'on veut avoir des hautes-tiges ou des nains.

DU GROSEILLIER.

SES DÉNOMINATIONS — SA MULTIPLICATION — SA TAILLE — SES
MALADIES — SES FRUITS.

Le Groseillier, *Ribes*, est un arbrisseau dont on compte en Botanique plus de 95 espèces, et qui forme à lui seul la Famille des Grossulariées. Ces arbrisseaux qui dépassent rarement 5 à 6 pieds en hauteur, donnent ordinairement plusieurs tiges de la même racine, et sont par conséquent enclins à croître en touffes. Ils se partagent en deux classes très-distinctes l'une de l'autre : les Groseilliers proprement dits (*Grossularia*), et les Gadelliers (*Ribesia*).

GROSEILLIERS PROPREMENT DITS.

Ce sont de petits arbrisseaux de 2 à 3 pieds de hauteur, à tige munie d'aiguillons ramifiés un peu au-dessous des feuilles. Celles-ci petites, alternes, velues-pubescentes, à 3 ou 5 lobes incisés ou dentés, sont fasciculées à l'extrémité des rameaux. Le fruit est une baie glabre, globuleuse ou ovoïde, verdâtre, jaune, ou rougeâtre. Nous trouvons dans nos bois plusieurs espèces de Groseilliers, mais celui de nos jardins en diffère considérablement ; il nous a été apporté d'Europe.

Le Groseillier est un des premiers arbustes à entrer en végétation au printemps. Une terre légère, sablonneuse et légèrement humide, est celle qui lui convient davantage. Il peut réussir très loin au Nord. Pour avoir de beaux fruits et ne pas les voir dégénérer, il faut des engrais à la plante presque à chaque année.

I. MULTIPLICATION DU GROSEILLIER.

Ici il n'est pas nécessaire, comme pour les arbres fruitiers, de recourir à la greffe ni même au semis pour la multiplication ou reproduction, les nombreuses tiges que

l'arbuste émet de sa racine nous permettent, par le marcottage, de le multiplier promptement et en quantité considérable. On courbe donc, au printemps, les tiges ou les rameaux d'une souche mère de manière à pouvoir les enfoncer de quelques pouces dans une bonne terre bien ameublie, les retenant dans cette position au moyen d'une petite fourche qu'on fiche en terre. Si on a soin de recouvrir la terre qu'on met ainsi sur les marcottes de mousse ou d'herbes sèches pour y entretenir l'humidité, dès l'automne de la même saison, elles seront assez bien enracinées pour pouvoir être mises en pépinière, et un an plus tard elles seront assez fortes pour pouvoir être placées à demeure. Il convient souvent de relever l'extrémité de la branche que l'on couche ainsi en terre au moyen d'un petit piquet afin de lui faire prendre de suite une position verticale.

II. TAILLE DU GROSEILLIER.

Le Groseillier abandonné à lui-même donnera d'abondantes récoltes pendant les deux ou trois premières années, puis ne donnera plus ensuite que des fruits chétifs et en petite quantité. Pour avoir constamment et abondamment de beaux et de bons fruits, il lui faut une fumure au moins tous les deux ans et une taille soignée pendant les premières années. L'arbrisseau donnant ses fruits sur le bois de deux ans et plus, le principal but de la taille est de faire en sorte que le bois soit toujours fort et vigoureux pour qu'il nourrisse bien ses fruits. Il est par conséquent nécessaire qu'il n'ait qu'une seule tige, de 4 à 5 pouces, et que de là sa tête se partage seulement en 3 ou 4 branches principales, de manière à éviter la confusion et à permettre à l'air de pénétrer librement partout. Voici comment on procède à former ainsi l'arbrisseau :

1ère année.—Vous avez, je suppose, votre plant d'une pépinière à un an de la marcotte ; il a alors une tige de 3 à 4 pouces et quelques branches au sommet. Avant

de le planter vous enlevez tous les bourgeons qui se trouveraient au collet de la racine, pour qu'il n'en surgisse point de drageons qui épuiseraient la plante. Vous choisissez alors trois des meilleures branches pour former la tête de votre arbrisseau et vous retranchez toutes les autres. Vous rabattez les branches conservées à trois yeux seulement, et lorsque ces yeux sont développés, vous choisissez le plus fort pour continuer la branche et vous supprimez les autres.

2^{me} année.—Au moment de la seconde taille, c'est-à-dire au printemps de la deuxième année, votre arbrisseau vous offre donc une tête avec trois ramifications seulement munies de pousses plus ou moins allongées. Vous rabattez ces pousses à trois yeux seulement de la taille de l'année précédente, deux de ces yeux devant produire des branches latérales, et le troisième continuer la branche principale.

3^{me} année.—Au moment de la troisième taille, vous avez ainsi la tête de votre arbrisseau partagée en six branches principales, vous raccourcissez encore toutes les branches latérales, ainsi que les principales afin de faire refluer davantage la sève sur le bas des rameaux pour produire des bourgeons à fruit, et dès cette année vous avez déjà une récolte satisfaisante. Vous continuez ainsi d'année en année, rabattant chaque printemps plus ou moins les pousses nouvelles selon la vigueur du sujet, et enlevant toute branche latérale faisant confusion ou se montrant trop faible pour nourrir convenablement ses fruits.

Lorsque par l'âge le pied devient trop faible et ne donne plus que des fruits chétifs et mal nourris, on peut le recéper pour faire surgir quelque nouvelle pousse qu'on traite comme une plante nouvelle; cependant il vaut beaucoup mieux dans ce cas faire prendre racine à quelque branche et enlever entièrement la vieille souche.

C'est surtout en Angleterre que la culture du Groseillier est particulièrement soignée et étendue. Il n'y a pas de moyens auxquels on n'ait recours pour produire les plus beaux fruits ; aussi est-on parvenu à avoir des groseilles de plus d'un pouce et demi de diamètre. Des amateurs dans le Lancashire ne laissent quelquefois que trois ou quatre fruits à chaque pied, supprimant tous les autres ; et en outre des arrosements qu'ils donnent aux racines et aux branches, ils suspendent au-dessus de chaque fruit un vase rempli d'eau et qui la laisse couler continuellement, afin que le fruit amolli par le liquide, puisse n'offrir aucune résistance au gonflement que l'abondance des sucs nourriciers serait susceptible de lui faire prendre. C'est ainsi qu'on obtient ces fruits monstres qui excitent l'étonnement et l'admiration des étrangers dans les expositions et les foires.

III. MALADIES DU GROSEILLIER.

L'unique maladie à laquelle soit sujet le Groseillier est le *blanc* ou *meunier*. Mais si cette maladie est la seule qui attaque cet arbrisseau, elle est aussi fort redoutable ; car du moment qu'un pied en est attaqué, on peut le regarder comme perdu. Cette maladie se manifeste par une efflorescence blanchâtre, qui se montre d'abord à l'extrémité des pousses nouvelles, mais qui s'étend bientôt jusqu'à l'insertion du rameau sur la branche. Le blanc arrête en se montrant la végétation de la plante ; les fruits ne tardent pas aussitôt à se faner et à tomber. Est-ce une viciation de la sève ? le développement d'un champignon parasite ? La physiologie végétale n'est pas encore parvenue à rendre compte d'une manière satisfaisante de cette affection ; quoiqu'il en soit, on reconnaît que des changements subits de température et une trop grande chaleur lui sont particulièrement favorables, aussi remarque-t-on que cette maladie est beaucoup moins fréquente dans le Bas-Canada qu'aux Etats-Unis, par exemple. L'amputation du rameau affecté n'arrête point

d'ordinaire la maladie, et c'est avec raison qu'elle est rangée au nombre des incurables; le plus sûr est de remplacer sur le champ le pied attaqué et d'essayer d'un changement de terrain.

Fourmis.—Les fourmis, qui dans bien des cas sont les auxiliaires du jardinier en détruisant les œufs des pucerons, des kermès, etc., se montrent comme des ennemis du Groseillier. A peine est-il fleuri que souvent elles l'envahissent de toutes parts; on peut quelquefois en compter jusqu'à cinq et six dans la même fleur; par leurs piqûres multipliées elles font souvent manquer la fécondation et par conséquent avorter les fruits. Le seul remède dans ce cas est de recourir à la fourmillière et d'en détruire les hôtes en les inondant d'eau bouillante.

Tenthredines.—Depuis quelques années, un ennemi des plus redoutables s'est abattu sur nos Groseilliers et nous a presque complètement privés de ses fruits. C'est la larve d'une espèce de Tenthredine, *Nematus ventricosus*, Klug, qu'on croit nous avoir été importée d'Europe par quelque pépiniériste avec les plants qu'ils en font venir. Les Anglais donnent à ces insectes le nom de *Saw-fly*, *mouches-à-scie*, par ce qu'en effet les femelles sont pourvues, au lieu d'un aiguillon comme les Guêpes, d'une espèce de scie pour pratiquer des trous dans les plantes afin d'y déposer leurs œufs. On donne aux larves des Tenthredines le nom de *fausses-chenilles*, par ce que, contrairement aux larves des papillons qui n'ont jamais plus de 16 pattes, elles en ont toujours 20.

Les Nématos sortent de terre de bonne heure au printemps; les femelles viennent déposer leurs œufs sur le revers des feuilles des Groseilliers et Gadelliers. Les petites larves aussitôt écloses se mettent à ronger les feuilles, et pour peu qu'elles soient nombreuses, le feuillage disparaît en peu de temps sous leurs mâchoires. Après diverses mues, ces larves se cachent dans le sol pour s'y transformer, et un nouvel essaim

d'insectes parfaits se montre de nouveau dans le cours de Juillet. Les larves de ces derniers s'enfoncent dans le sol à l'automne pour reparaître au printemps à l'état parfait.

Le remède le plus efficace contre ce redoutable ennemi est l'ellébore blanc, qu'on se procure en poudre chez les apothicaires. On arrose de temps en temps les Groseilliers et Gadelliers infestés de fausses-chenilles d'une infusion de cette poudre, et on les fait ainsi périr sans qu'il y ait aucun danger que le liquide empoisonné s'attache aux fruits.

On peut aussi, et peut-être avec un succès plus certain, visiter les feuilles de ses arbustes pour écraser les œufs avant de les laisser éclore.

DU GADELLIER.

SA MULTIPLICATION—SA TAILLE—SES MALEDIES—SES FRUITS.

Le Gadellier, *Ribesia*, n'est, comme je l'ai dit plus haut, qu'une division du Genre Groseillier. Il se distingue surtout de ce dernier par ses rameaux inermes, et ses fleurs en grappes.

I. MULTIPLICATION DU GADELLIER.

La propagation du Gadellier est encore plus facile que celle du Groseillier, puisque toutes ses pousses de l'année précédente, de 6 à 12 pouces de long, coupées sur le vieux bois et enfoncées en terre au printemps, donnent dès l'automne autant de pieds bien enracinés. Il requiert à peu près le même terrain et les mêmes soins de culture que son congénère, cependant, il est un peu moins délicat et résiste mieux que lui à la sécheresse du terrain.

II. TAILLE DU GADELLIER.

Le Gadellier, comme le Groseillier, donne ses fruits sur le bois de deux ans et plus. On excepte de cette règle le Gadellier noir (Cassis) qui donne ses fruits sur le bois de l'année précédente. On peut le laisser croître en buisson, mais il vaut beaucoup mieux le former à la manière d'un petit arbre avec une tige de 6 à 8 pouces, et 6 ou 7 branches principales comme charpente de la taille. On raccourcit chaque année les pousses nouvelles du tiers ou du quart de leur longueur, pour forcer les branches plus basses à se mettre à fruit et ne pas les laisser se dénuder en permettant à la sève de toujours se

porter aux extrémités; cependant il faut éviter de ne pas tailler trop court, car on forcerait par là les bourgeons à fruit à passer en bourgeons à bois.

Le Gadellier peut aussi facilement se former en pyramide, avec les mêmes soins et la même taille qu'on applique pour cette fin au pommier greffé sur Doucin. Dans ce cas, un piquet ou tuteur est nécessaire pour maintenir la tige principale dans sa position. J'ai vu, dans un jardin à Niagara, des Gadelliers conduits de cette manière qui produisaient un charmant effet, outre qu'ils étaient chargés de fruits gros comme je n'en avais jamais vu. Le propriétaire qui était un amateur entendu, enveloppait plusieurs de ces pyramides d'une étoffe de mousseline aussitôt que les fruits approchaient de la maturité, et par ce moyen, il les conservait ainsi à l'arbre jusqu'à l'automne. Ces pyramides ne mesuraient pas moins de 5 pieds d'élévation.

54.—Gadelles.

Le Gadellier noir, dont les pousses sont ordinairement plus longues, plus grosses, mais plus faibles, peut être traité de la même manière; cependant comme il donne

ses fruits sur le bois de l'année précédente, il faut à la taille ménager ses nouvelles pousses, et enlever plutôt des branches superflues pour le forcer à produire du nouveau bois qui donnera du fruit. Dans les uns et les autres, les chicots et les branches mortes doivent être soigneusement enlevés à l'époque de chaque taille. Il n'y a guère de plante qui résiste plus patiemment aux mauvais traitements que le Gadellier tout en donnant du fruit, mais abandonné à lui-même dans un mauvais terrain, sans aucune fumure, il donne des fruits qui méritent à peine d'être cueillis.

Les deux grappes représentées dans la fig. 54 permettent de saisir d'un coup d'œil toute la différence qui se trouve entre les fruits des Gadelliers convenablement soignés et ceux des plants qu'on abandonne à eux-mêmes.

III. MALADIES ET ENNEMIS DU GADELLIER.

Le *blanc* ne prend que rarement sur les Gadelliers, excepté toutefois sur les noirs qui y sont un peu sujets, moins cependant que les groseilliers; et on ne leur connaît guère d'autres maladies.

Mais si leurs maladies sont peu nombreuses, ils ont par contre des ennemis assez redoutables dans plusieurs espèces de chenilles. Il n'est pas rare de voir de belles rangées de Gadelliers dépouillées en quelques jours seulement de toute leur verdure par des armées de chenilles qui les ont envahies. Comme ces chenilles, vivant d'ordinaire en familles, ont coutume de se rassembler le soir, le meilleur remède est de sacrifier les branches qu'elles occupent alors pour les livrer aux flammes. Les fausses-chenilles attaquent aussi le Gadellier comme le groseillier. (Voir p. 103.)

IV. FRUITS DU GADELLIER.

La gadelle est un agréable fruit qui doit se rencontrer dans tous les jardins. Elle s'offre après les fraises, les

cerises et les framboises, et avant-les groseilles, les prunes et les pommes hâtives. Elle présente une telle combinaison de saveur sucrée et acide qu'elle est susceptible d'entrer dans un nombre infini de préparations plus ou moins utiles ou agréables. On en extrait des gelées surtout qui sont très appréciées.

Depuis quelques années, on s'est mis à fabriquer avec la gadelle, en ce pays, une espèce de vin qui n'est certainement pas sans mérite et qui devient surtout très capiteux avec le temps. Voici son mode de fabrication. Ayant exprimé à froid le jus des gadelles, vous ajoutez à ce jus le double de sa quantité d'eau, avec 3 livres de sucre par chaque gallon du mélange, puis renfermant le tout dans un vase bien bouché, vous attendez 4 à 5 mois avant d'en faire usage, et vous avez alors une boisson claire, transparente, d'une belle couleur de vin blanc et toute au moins aussi capiteuse.

Les gadelles se partagent en rouges, blanches et noires. Les rouges sont les plus acides ; elles sont préférées surtout pour les gelées. Les blanches compensent en sucré ce qu'elles cèdent aux rouges en acidité. Enfin les noires ont une saveur identique avec l'arôme de leurs feuilles qui ne plaît pas à tout le monde, mais que beaucoup de personnes cependant recherchent.

ROUGES.

1. GADELLE CERISE.—(Fig. 55).—La plus grosse de toutes les gadelles, mesurant quelquefois jusqu'à un pouce de circonférence ; d'un rouge foncé ; à grappes courtes. Pousses fortes, à joints rapprochés, à feuilles épaisses, d'un vert foncé.

2. ROUGE-ALLEMANDE.—Belle ; grappes de trois pouces et plus de longueur.

3. ROUGE-SUCRÉE DE KNIGHT.—Semblable à la précédente, mais un peu plus sucrée.

4. VICTORIA.—Très grosse, d'un rouge brillant, grappes de 5 à 6 pouces de long, persistant sur le rameau après que toutes les autres espèces sont passées. Feuilles à bords enroulés en dessous.

55.—Gadelle Cerise.

5. GROSSE ROUGE DE HOLLANDE.—Belle variété récemment introduite en Europe.

6. MISSOURI A FLEURS JAUNES.—Fleurs odorantes, fruit d'un violet bleu, sucré.

7. MISSOURI A GROS FRUITS.—Fruit gros, sucré, bleu, très agréable.

BLANCHES.

8. BLANCHE ALLEMANDE. — D'un blanc jaunâtre, plus douce que la rouge de même nom et préférable pour manger crue ; excellente.

9. RAISIN BLANC.—(Fig. 56).—La plus grosse des blanches. Branches plus étalées, feuilles plus épaisses et plus réfléchies que dans la précédente.

56.—Gadelle Raisin Blanc.

NOIRES.

10. NOIRE D'ANGLETERRE.—C'est la gadelle noire commune.

11. NOIRE DE NAPLE.—Plus grosse que la précédente ; à saveur plus douce et mûrissant plus tard ; grappes courtes ; charge abondamment. Recherchée pour les gelées.

57.—Framboise rouge d'Anvers.

DU FRAMBOISIER.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES FRUITS.

Le Framboisier que les Botanistes ne séparent pas du genre Ronce, *Rubus*, est un sous-arbrisseau qui appartient à la grande famille des Rosacées de Jussieu. Ses tiges qui s'élèvent de 4 à 6 pieds, de consistance à peu près ligneuse, à moelle centrale très abondante, plus ou moins dressées ou courbées, le plus souvent aiguillonnées,

sont bisannuelles, c'est-à-dire que prenant tout leur développement la première année, elles donnent leur fruit à la deuxième et meurent ensuite. Le fruit rouge, blanc, jaunâtre ou noirâtre, consiste en une aggrégation de petites baies réunies tout autour d'un réceptacle oblong ou allongé mais n'y adhérent pas.

Les types des Framboises que nous cultivons aujourd'hui dans nos jardins se trouvent partout dans nos bois ; plusieurs espèces mêmes de ces dernières donnent souvent des fruits, si non aussi gros, du moins tout aussi savoureux que ceux des variétés cultivées.

Une terre légère ou bien ameublie, et plutôt humide que sèche, convient particulièrement au Framboisier.

I. MULTIPLICATION DU FRAMBOISIER.

Rien de plus facile que la multiplication des Framboisiers par les nombreux drageons qu'ils émettent continuellement de leurs racines. On peut aussi faire prendre racine aux branches par le couchage ; il est même certaines espèces, comme la noire et la blanche Américaines, qui se marcottent d'elles-mêmes dès que le sommet parvient à toucher le sol, mais les drageons sont toujours le moyen le plus usité et le plus facile de reproduction.

On peut aussi avoir recours au semis ; dans ce cas, il faut avoir soin de semer les graines aussitôt après la maturité, et ces graines lèvent le printemps suivant ; elles exigent de n'être pas recouvertes par plus de $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ de ponce de terreau. C'est au moyen du semis qu'on obtient de nouvelles variétés.

II. TAILLE DU FRAMBOISIER.

La taille du Framboisier est des plus faciles, car elle se réduit dans bien des cas à retrancher les tiges qui ont donné du fruit pour ne pas embarrasser les nouvelles qui devront en donner à leur tour. Cependant pour avoir des fruits bien nourris, savoureux, et abondamment, le

Framboisier, outre qu'il exige quelques soins de culture, demande aussi à être soumis à la taille ; car les fruits naissant sur des brindilles assez courtes qui naissent elles-mêmes de l'aisselle de chaque feuille, chaque œil est susceptible de donner du fruit, néanmoins si vous ne taillez pas du tout, les yeux du bas de la tige ne se développeront pas, les fruits ne viendront qu'à son extrémité, seront moins gros et moins savoureux, et se détacheront à la moindre secousse aussitôt parvenus à la maturité. Mais en quoi consiste cette taille ? Elle consiste uniquement à raccourcir plus ou moins chaque tige au printemps suivant sa vigueur respective et le plus ou moins de dommage qu'elle a reçu des gelées de l'hiver, afin de ne pas se laisser perdre la sève dans les parties malades ou trop faibles et de la concentrer sur les yeux qui doivent donner naissance aux brindilles à fruits.

Le Framboisier se plante, à l'automne ou au printemps, dans une bonne terre bien amendée, en lignes parallèles éloignées de 3 à 4 pieds les unes des autres, et à 2 ou 3 pieds de distance entre chaque talle. On fixe un bon tuteur entre les lignes vis-à-vis chaque talle, et réunissant alors 2 à 2 les tiges des deux lignes voisines on les attache par le sommet à ce tuteur, de manière à former une arche supportée par le tuteur au milieu, et à avoir une allée libre à chaque deuxième ligne. Rien n'empêche, si on le préfère, et comme la chose se pratique aussi le plus souvent en France, de ne planter qu'un tuteur à l'extrémité des lignes de 2 en 2, et de tendre un fil de fer entre ces deux tuteurs pour servir comme de lisse sur laquelle on attache les tiges des 2 côtés en les courbant pour les isoler des pousses nouvelles.

On peut aussi, après avoir planté des tuteurs vis-à-vis chaque ligne, partager les tiges de chaque talle de manière à pouvoir en courber une moitié d'un côté et l'autre moitié de l'autre, en laissant croître au milieu les pousses nouvelles en liberté, comme le montre la fig. 58 ; de cette façon, on se ménage une allée libre entre chaque

rang de pieds, ce qui rend la cueillette des fruits plus facile, et permet de ménager davantage les pousses nouvelles. Quand on adopte cette disposition, il vaut mieux accoupler les pieds lors de la plantation, parce que les tiges d'une même talle sont rarement assez nombreuses pour pouvoir être divisées en deux portions.

Fig. 58.

Dans certains endroits, on met un tuteur pour chaque talle, mais les pousses nouvelles se trouvant alors entremêlées aux fructifères, sont plus exposées à être endommagées lors de la cueillette des fruits.

Dans tous les cas, quelque soit la disposition que l'on adopte, il faut chaque année, après la récolte, supprimer les tiges qui ont donné du fruit pour attacher les nouvelles à leur place; de sorte que si vous avez adopté la disposition représentée dans la figure 58, après la taille, votre champ vu de côté présentera l'apparence de la fig. 59.

Fig. 59.

On ne laisse que 4 à 6 tiges par chaque talle, ou moins si elles n'étaient pas assez fortes; on ne leur permet pas de passer 4 à 4½ pieds en hauteur.

Un point essentiel à observer est de tenir toujours le terrain net par des sarclages répétés, tant dans les allées libres que sous les petites voutes que vous formez en courbant les tiges ; car si vous permettez aux nombreux drageons qu'émettent les racines de toutes parts de croître en liberté, ils ne tarderont pas à épuiser les souches mères et à les faire périr, ou du moins à les faire languir de manière à ce qu'elles ne donnent plus que des fruits peu abondants et chétifs ; tandis qu'avec des sarclages convenables et une fumure renouvelée tous les 2 ou 3 ans, vous pouvez conserver à votre champ de framboises, pendant plus de 20 ans, toute sa gracieuse apparence avec son inépuisable fécondité.

III. FRUITS DU FRAMBOISIER.

Les framboises constituent un excellent fruit de table ; elles demandent à être servies fraîches, car elles se décomposent en très peu de temps ; elles sont particulièrement astringentes. On en fabrique aussi des gelées, des ratafias, des sirops, etc. Ci-suit la liste des variétés les mieux connues ; celles à fruits blancs, sont ordinairement moins acides.

1. ROUGE D'ANVERS. — (Fig. 57). — Fruits d'un rouge foncé, gros, coniques, riches et juteux ; tiges peu fournies d'épines. — Une des variétés des plus estimées pour le marché, vû surtout que le fruit a assez de consistance pour pouvoir être transporté sans se briser.

2. FASTOLF. — Fruit plus rond et plus gros que dans la précédente, d'un rouge pourpre ; tiges plus épineuses. Très rustique et très productive.

3. FRANCONIA. — Fruit très gros, d'un rouge plus foncé que dans les précédentes, tirant au pourpre ; tiges très fortes, à feuilles plus épaisses et plus douces que dans toutes les autres espèces.

4. DE TOUS LES MOIS À GROS FRUITS. — Fruit gros, rouge ; tiges longues et grêles, à aiguillons pourpres ; donnant du fruit dans les saisons favorables jusqu'en Novembre.

5. BELLE DE PALINAIR.—Fruit gros, rouge, excellent.—De France.

6. DU CHILI.—Fruit gros, rouge; tardive.

7. IMPÉRIALE.—Grosse, blanche.

8. BLANCHE OU JAUNE D'ANVERS.—Fruit d'un jaune pâle, sucré, riche, mais ayant peu de consistance; tiges densément couvertes d'aiguillons roussâtres.

9. COLONEL WILDER.—D'un blanc jaunâtre, ressemblant à la précédente, mais plus rustique.

10. ORANGE.—Grosse, d'un jaune orange, superbe et de première qualité; productive et rustique; la meilleure espèce de cette couleur.

11. NOIRE AMÉRICAINE OU BLACK CAP.—Très rustique et productive; la meilleure espèce pour confitures ou pour cuire; mûrit tard.

Dans les variétés qui suivent, en supprimant au printemps les pousses de l'année précédente, on peut forcer les nouvelles qui surgiraient à donner du fruit à l'automne.

12. BELLE DE FONTENOY.—Très grosse, conique, d'un rouge pourpre, riche et ferme; tiges fortes, peu élevées, à rejetons nombreux.

13. CATAWISSA.—Variété Américaine d'un rouge pourpre, très rustique.

14. MERVEILLE DES 4 SAISONS.—Grosse, d'un rouge brillant, sucrée et riche; très productive.

La culture de la Framboises comme fruit de marché est très rémunérative dans le voisinage des grandes villes, et l'emporte, je pense, sur tous les autres menus fruits, en égard surtout à sa prodigieuse fécondité, à l'extrême facilité de sa multiplication, au peu de soins que requiert sa culture, à la facilité de sa cueillette etc. Qu'on me permette de noter ici quelques données sur le sujet que je trouve consignées dans un journal Américain.

Trois quarts d'arpent de terre plantés en Framboises (Rouge d'Anvers), sur la rivière Hudson, près de New-

York, rapportèrent en 1855, \$330. Un Mr. de Milton, aussi sur la rivière Hudson, à 10 lieues de New-York, entretient 3 arpents de Framboises de la même pèce, Rouge d'Anvers, et il réalise avec cette culture chaque année de \$1500 à \$1800. Ici ma propre expérience me suffit pour constater qu'il n'y a aucune exagération dans ces données. J'avais en 1862 un quarré de mon jardin de 10 p. sur 20, ce qui ne fait que la 162^e partie d'un arpent, planté en framboises rouges d'Anvers, et je n'en ai pas recueilli moins de 2 minots, j'aurais donc eu 324 minots dans l'arpent; et comme sur le marché de Québec même, on payait ces framboises 6 sous la chopine—20 centins le pot—\$4 le minot, on aurait donc eu pour la récolte d'un seul arpent \$129. Mais disons qu'une plus grande quantité n'obtiendrait pas le même prix, et que sur une plus grande étendue la récolte ne conserverait pas une telle proportion, et en conséquence rabattons ces données des trois-quarts, on aura encore \$324 pour un arpent, ce qui forme encore un produit de récolte tout à fait extraordinaire.

60.—Ronce Dorchester.

DE LA RONCE.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES FRUITS.

La Ronce, comme il a été dit plus haut, appartient au même Genre et à la même Famille que le framboisier. Elle n'en diffère guère que par son fruit qui est généralement de couleur plus foncée et dans lequel les baies adhèrent tellement au réceptacle qu'elles ne peuvent en être séparées sans se briser. Il n'y a encore que quelques années que la Ronce a été introduite dans les jardins, et elle y occupe déjà un rang distingué parmi les menus fruits. Venant après la framboise, sa maturité se prolonge jusqu'à celle des prunes et même des pommes hâtives.

La Ronce requiert les mêmes soins de culture que la framboise, un sol net ameubli par de nouvelles fumures au moins tous les 2 ans; elle se propage aussi de la même manière, c'est-à-dire par les nombreux drageons qu'émettent ses racines.

I. CONDUITE ET TAILLE DE LA RONCE.

Plantez les talles à 4 pieds l'une de l'autre, et lorsqu'elles auront fait des pousses de 4 à 5 pieds, pincez les au sommet afin de les forcer à émettre des branches latérales qui seules donnent du fruit. Comme les racines émettent d'ordinaire un grand nombre de drageons, il faut être attentifs à supprimer tous ceux qui ne seraient pas nécessaires, afin de ne pas épuiser les souches-mères.

II. FRUITS DE LA RONCE.

La Ronce est un excellent fruit de table, et comme fruit de marché est bien préférable à la framboise, en ce qu'étant plus ferme, elle peut souffrir plus facilement le transport. Comme cette dernière, elle se décompose aussi promptement une fois cueillie. On est déjà parvenu par la culture à avoir des fruits mesurant jusqu'à 1½ pouce de longueur.

Voici les variétés les plus recommandables qu'on vend actuellement chez les pépiniéristes.

DORCHESTER ou *High Bush*.—(Fig. 60).—Fruit oblong, de 1 à 1½ de long; rustique et très productive.

LAWTON ou *New Rockelle*.—Fruit presque rond, très gros; très productive.

SANS ÉPINES.—*Newman's thornless*.—Considérée comme la plus belle pour la table; tiges sans épines.

ient au
boisier.
t gènes
es baies
vent en
quelques
lins, et
menus
se pro-
ommes

61.—Albanie de Wilson.

DU FRAISIER.

SA PROPAGATION—SA TAILLE—SES FRUITS.

Le Fraisier, *Fragaria*, appartient, de même que le framboisier, à la Famille des Rosacées. C'est une plante herbacée, vivace, à souche stolonifère, à feuilles 3-foliolées, portant ses fruits sur des hampes ramifiées (fig. 61).

Le fruit du Fraisier n'est pas comme celui de la ronce une aggrégation de baies, mais consiste en une réunion

plus ou moins considérable d'akènes enfoncés dans la pulpe, ou retenus à la surface d'un réceptacle charnu qui les porte.

Les Fraisiers aiment une terre bien ameublie et bien amendée, et plutôt sablonneuse que glaiseuse. Leur prodigieuse fécondité en rend la culture très rémunérative dans le voisinage des grandes villes. Avec des soins convenables, on obtient sans peine de 250 à 300 minots de fraises par arpent,

Les Fraisiers se divisent dans la culture en 2 sections différentes, savoir : ceux à fleurs parfaites, c'est-à-dire portant des étamines et des pistils ; et ceux à fleurs imparfaites, c'est-à-dire chez lesquels les fleurs staminées ou mâles sont portées par un individu et les fleurs pistillées et femelles par un autre. Pour avoir du fruit avec ces dernières, il faut de toute nécessité entremêler des pieds mâles aux pieds femelles, car autrement elles demeurent constamment stériles. Plus d'un amateur peut-être, en lisant ces lignes, trouveront ici la raison pourquoi de magnifiques pieds de Fraises qu'ils entretiennent dans leur jardin depuis plusieurs années ne leur ont pas encore donné de fruit.

I. PROPAGATION DU FRAISIER.

Le Fraisier se reproduit ou multiplie de trois manières savoir : par le semis, la division des racines, et les stolons ou coulants qui s'enracinent d'eux-mêmes en reposant sur le sol (fig. 62).

On n'a recours d'ordinaire au semis que pour obtenir de nouvelles variétés. La division des touffes se pratique assez rarement, si ce n'est toutefois pour les quelques espèces qui sont dépourvues de coulants. Le moyen le plus sûr comme le plus commun pour la multiplication des Fraisiers est l'emploi des coulants enracinés.

que le
plante
3-folio-
fig. 61).
ronce
réunion

Fig. 62.

II. CONDUITE ET TAILLE DU FRAISIER.

On plante les Fraisiers en lignes espacées de 3 pieds et les talles à 15 ou 18 pouces les unes des autres. Ces distances permettent de faire facilement la caeillette et les sarclages sans nuire aux pieds.

Le terrain bien préparé, fumé et bêché comme il convient, la plantation se fait de bonne heure au printemps, ou à l'automne, ou ce qui est encore mieux, aussitôt après la récolte ; mais en général il vaut mieux planter au printemps. On enlève toutes les feuilles qui se seraient développées, ne conservant que celles qui ne le seraient encore qu'à demi ; on a soin d'écarter les racines de manière à ce qu'elles touchent partout la terre, et on évite de recouvrir la couronne. Après la plantation, il n'y a plus qu'à tenir le terrain net par des sarclages et des bêchages, et à pincer les coulants dès qu'ils se montrent ; et dès l'année suivante, vous aurez une ample moisson de fruits.

Les Fraisiers sont des plantes qui s'épuisent très vite, et comme ils sont sujets à se soulever eux-mêmes hors de terre, il faut, après toutes les deuxièmes ou troisièmes récoltes, rehausser les plantes-mères de quelques pouces de bon terreau, pour leur communiquer une nouvelle vigueur, car sans cela ils ne donneraient plus bientôt que des fruits dégénérés. Plusieurs horticulteurs ont pour

habitude de remplacer mêmes les plantes-mères par des nouvelles, après chaque deuxième ou troisième récolte ; mais alors pour avoir des fruits chaque année, il faut faire alterner les champs que l'on veut soumettre ainsi au renouvellement, par ce que, comme on l'a déjà fait observer, la première récolte de chaque plantation est toujours à peu près nulle. Mais les plants convenablement soignés pouvant produire abondamment pendant des 7 à 8 ans, il vaut mieux, suivant moi, ne pas leur refuser ces soins pour n'être pas obligés de renouveler si souvent la plantation.

Des Fraisiers abandonnés à eux-mêmes aussitôt après la plantation donneront l'année suivante une abondante récolte, mais ce sera tout, les coulants en s'allongeant et en prenant racine auront bientôt envahi tout le terrain, et la pièce n'offrira plus alors qu'un épais tapis de verdure où il ne se montrera que des fruits rares et chétifs. Certains horticulteurs ont pour habitude de garnir la terre, au printemps, entre les lignes de Fraisiers, d'une légère couche de paille, afin que la terre soulevée par l'action des fortes pluies ne puisse jaillir sur les fruits et les salir : ce procédé a encore l'avantage de conserver la fraîcheur au sol pendant le temps des longues sécheresses. Mais comme dans certaines années cette paille pourrait entretenir une trop forte humidité, il est préférable, je pense, de n'entourer que chaque talle d'un lien de paille, en laissant le terrain nu entre les rangs,

Quand on cultive des Fraisiers unisexués ou à fleurs imparfaites, comme les Hovey, les Black Prince, etc., il ne faut pas manquer d'entremêler des pieds mâles aux pieds femelles, cependant les premiers peuvent être de beaucoup moins nombreux que les derniers. Comme il est essentiel de ne pas laisser les deux sortes se confondre, de manière peut-être à n'avoir plus bientôt que des pieds d'un seul sexe, une excellente disposition à observer

dans la plantation est de les placer comme dans la figure qui suit; F désignant les femelles et M les mâles.

F F F	M	F F F	M	F F F
F F F	M	F F F	M	F F F
F F F	M	F F F	M	F F F
F F F	M	F F F	M	F F F

Des allées de 15 à 18 pouces sont suffisamment larges pour faciliter les sarclages et la cueillette des fruits, et n'éloignent pas assez les pieds mâles pour pouvoir nuire à la fécondation.

III. FRUITS DU FRAISIER.

Les fraises sont un met de table délicieux à l'état naturel; on en fait aussi des confitures et des boissons rafraîchissantes. La culture perfectionnée qu'on a appliqué à ce fruit a permis d'en recueillir qui mesuraient jusqu'à 2 pouces dans leur plus grand diamètre et pesaient jusqu'à une once.

Les Fraises sont les premiers fruits qui s'offrent au jardinier; on commence à les cueillir à Québec vers la fin de Juin. Voici la liste des variétés les plus recommandables.

1. FRAISES A FLEURS PARFAITES.

1. ALBANIE DE WILSON—*Wilson's Albany*.—(Fig. 61—Moyenne ou grosse, d'un rouge foncé, de seconde qualité, mais très productive.

2. BLANCHE DES ALPES.—Petite, blanche, à saveur musquée, très rustique et très productive, restant longtemps en fruit.

3. *Red Pine*.—Grosse, d'un rouge clair, bonne; rustique et productive.

4. *Red Pine*.—Moyenne en grosseur, productive et excellente.

5. BUISSEAU DES ALPES BLANCHE.—Sans coullants, petite mais délicieuse, et donnant des fruits jusqu'à l'automne.

6. **BURTON DES ALPES ROUGE.**—Semblable à la précédente, excepté la couleur.

7. **DUO DE BRABANT.**—Grosse, allongée, conique; très hâtive, bonne.

8. **GENESEE.**—Grosse, arrondie, d'un rouge brillant, de première qualité: hampe très forte et portant bien le fruit: rustique, un peu tardive.

9. **HAUT-BOIS.**—Grosse, purpurine, conique, à saveur musquée; plante élevée, très fertile, tardive.

10. **HONNEUR DE BELGIQUE.**—Très grosse, oblongue, conique, superbe, bonne; productive.

11. **HOOKE.**—Grosse, d'un rouge très foncé, à saveur relevée; productive.

12. **JUCUNDA.**—Très grosse, conique; chair blanche, juteuse, à saveur relevée. Une des plus profitables pour le marché; réussit bien dans les terres fortes.

13. **LA REINE.**—Très grosse, d'un rouge foncé, belle et bonne.—De France.

14. **ROUGE DES ALPES.**—Petite, à saveur musquée, très rustique et très productive, restant longtemps en fruit.

15. **ROUGE NATIVE.**—*Large early Scarlet.*—Une des plus anciennes, mais encore des plus estimées sous le rapport de sa rusticité, de sa précocité et de sa fertilité; un peu acide, d'un beau clair.

63.—Triomphe de Gand.

16. **TRIOMPHE DE GAND.**—(Fig. 63).—Très grosse, conique,

que, souvent aplatie, à chair ferme, musquée et parfumée ; très rustique et très fertile.

64.—Victoria de Trollope.

17. VICTORIA DE TROLLOPE—(Fig. 64).—Très grosse, globuleuse-conique, d'un rouge pâle, sucrée et parfumée ; rustique et très fertile.

2. FRAISIERS À FLEURS IMPARFAITES OU UNISEXUÉES.

18. BURR'S NEW PINE.—Grosse, rouge-orange, délicieuse, rustique et productive.

19. CRIMSON CANE.—Grosse, d'un rouge foncé, moyenne en saveur, rustique, productive, recommandable pour le marché.

20. HOVEY.—*Hovey's seedling*.—Grosse, belle, rouge, modérément prolifique.

21. JENNY.—*Jenny's seedling*.—Moyenne ou grosse, rustique et productive.

22. MONROE SCARLET.—Assez grosse, d'un rouge clair, rustique et très productive.

23. ORANGE.—*Orange prolific*.—Moyenne, rouge-orange, rustique ; charge énormément.

24. PRINCE NOIR.—*Black Prince*.—Grosse, d'un rouge très foncé ; très prolifique, de première qualité.

25. SCARLET CANE.—Grosse, conique, d'un rouge clair, belle et très productive.

65.—Canneberge-Cerise.

DE LA CANNEBERGE.

SA CULTURE.—SA PROPAGATION.—SES MALADIES.—SES FRUITS.

La Canneberge, *Oxycoccus* (du grec *oxis*, acide, et *kokkos*, grain) appartient à la famille des Vacciniées, que plusieurs Botanistes ne considèrent que comme une tribu de la grande famille des Ericacées. C'est un sous-arbrisseau rampant, à rameaux filiformes, à feuilles très petites, alternes, persistantes, croissant en touffes gazonnantes dans la mousse des marais, depuis le Labrador jusqu'à la Virginie. Sa corolle monopétale, d'un blanc rose, se partage en quatre segments roulés en dehors. Ses fruits sont des baies à quatre loges polyspermes, portées sur des pédoncules aussi déliés que des fils, d'un rouge plus ou moins foncé, jaunâtres, ou grisâtres, et le plus souvent piquetées de brun, persistant sur les tiges jusqu'au réveil de la végétation au printemps suivant.

Les Canneberges sont généralement connues sous le nom d'*atocas* en ce pays ; les Anglais les désignent par celui de *Oranberry*.

Bien que la culture de la Canneberge puisse remonter jusqu'à l'année 1813, où Sir Joseph Banks, en Angleterre, de quelques pieds qu'il avait importés d'Amérique en recueillit dans un carré de 18 pieds, trois minots et demie, ce qui aurait donné 460 minots dans l'arpent, cependant, on peut dire qu'il n'y a pas plus de douze à quinze ans qu'on a commencé aux États-Unis à s'en occuper d'une manière sérieuse, et déjà on en récolte des milliers de minots chaque année, si bien qu'on en exporte en Angleterre pour des sommes considérables.

La Canneberge de la culture est celle qui croît spontanément dans nos marais, *oxycoccus macrocarpus*, Persoon ; une autre espèce, *Oxycoccus palustris*, Pers., se rencontre en Russie et en Angleterre, mais les fruits de cette dernière ne dépassent guère en grosseur les pois de nos jardins.

Dans la culture, on range les Canneberges en deux catégories distinctes, savoir : celles qu'on ne peut cultiver que dans des terres basses et marécageuses, et celles qu'on peut cultiver sur les terres élevées. A proprement parler, il n'y a aussi que deux espèces de Canneberges dans la culture, savoir : la Canneberge-Cerise qui appartient à la première de ces deux cultures, et la Canneberge-Cloche qui appartient à la seconde. Les autres espèces, assez nombreuses déjà, qu'on désigne par des noms particuliers, ne sont que des variétés qui ne se distinguent des deux types principaux que par la couleur ou la forme du fruit, sans rien changer de ses qualités.

La culture de la Canneberge dans les terrains marécageux différant gradement de celle sur les terres élevées, je traiterai séparément de l'une et de l'autre.

I. CULTURE DE LA CANNEBERGE DANS LES TERRAINS MARÉCAGEUX.

Il n'y a guère de ferme en Canada où cette culture ne pourrait être pratiquée. Toutes les terres avoisinant le fleuve ou quelque rivière, présentent d'ordinaire quelques

bas-fonds où la Canneberge peut croître avantageusement. Mais même éloigné du fleuve ou de toute autre rivière, n'y a-t-il pas sur votre terre en quelque endroit, quelque marais, savane ou petite vallée qui se couvre d'eau à l'automne, et souvent pour tout l'hiver, bien que la chaleur et l'absence des pluies puissent les dessécher pendant l'été ? Voilà la meilleure place possible pour y asseoir votre culture, pourvu que son humidité ne vienne pas de quelque source trop froide qui arrête presque toute végétation. Et ce marais ou cette savane qui maintenant ne vous rapporte rien, mais vous est même très nuisible parfois, peut être amené avec un peu de soin à vous donner des produits que ne pourraient égaler en valeur, à mesure égale, les arpents les mieux cultivés de votre ferme ; puisque les Canneberges, une fois bien établies, donnent, année commune, de 150 à 200 minots par arpent, qui à raison de \$2 le minot, vous donneront de \$300 à \$400, ce que certainement ne pourra vous rapporter aucune céréale ni même aucune racine.

La Canneberge-Cerise (fig. 65) et ses variétés peuvent réussir dans tous les terrains humides, mais non toutefois assez bas pour se conserver inondés une partie de l'été. Les bas-fonds avoisinant le fleuve et que recouvrent d'ordinaire les grandes marées de Mai et d'Octobre sont tout à fait propres à cette culture. Si la plantation peut se faire dans un endroit qui, laissé à sec pendant l'été, peut à l'automne être inondé au moins d'un pied d'eau pour tout l'hiver, la chose n'en sera que plus avantageuse. Car l'eau met les plants à l'abri des gels et dégels de l'automne et du printemps qui leur sont toujours plus ou moins dommageables.

Ayant donc choisi votre terrain, comme il vient d'être dit, vous procédez comme suit à sa préparation et à la plantation. Si votre marais ou prairie basse porte encore en certains endroits des souches ou des broussailles, vous enlevez le tout, ayant soin de niveler le terrain autant que possible, en rabattant les buttes dans les endroits

plus bas. Si votre terrain n'est pas suffisamment en pente pour permettre l'écoulement des eaux après les grandes pluies, vous le percez de fossés et de rigoles pour en faciliter l'égouttage, car une eau stagnante sur les plantes pendant les chaleurs, et surtout au temps de la floraison, pourrait leur être très préjudiciable. Si votre terrain est fortement épris en gazon, surtout en laiches ou autres herbes grossières, et que vous puissiez y passer la charrue, vous brûlez ces herbes si la chose peut se faire, ou du moins vous les fauchez aussi près de terre que possible, puis au moyen d'une houe ou d'un sarcloir vous opérez un sarclage qui puisse attaquer les racines de ces plantes. Recouvrant ensuite toute la surface de votre terrain d'une couche de sable de deux à trois pouces, il se trouve prêt à recevoir la plantation. Ce sable contribuera grandement à entretenir l'humidité du sol et par là même à faire périr le gazon de votre prairie,

Marquant ensuite en lignes régulières le lieu précis où vous placerez chaque talle de plants, disons à 2 pieds ou $2\frac{1}{2}$ les uns des autres en tous sens, vous défoncez le sol au moyen d'une bêche à chaque endroit marqué, et vous y placez, à 3 ou 4 pouces de profondeur, 4 à 5 pieds de plants si vous les avez tirés d'une pépinière, ou une talle de tiges avec ses racines si vous les avez tirées de quelques marais où elles croissaient spontanément, ayant soin d'appuyer fortement sur le sol autour des plants afin de ne point laisser de vides dans leurs racines.

La plantation se fait au printemps, d'avril à juin, si cependant votre terrain pouvait être incendié pendant l'hiver, elle pourrait aussi se faire en octobre ou novembre.

La plantation ainsi faite avec du plant de bonne qualité, vous verrez dès cette saison même un grand nombre de pieds se parer de fleurs, et plusieurs mûrir même leurs fruits. Les tiges des canneberges étant portées à prendre racine dès qu'elles viennent en contact avec le sol, vous veillerez à empêcher par des sarclages le développement

du gazon pendant la première et la deuxième année, et à la troisième vos plants couvriront alors tout votre terrain d'un épais tapis de verdure à l'exclusion de tout autre herbe; et une fois en cet état, votre champ ne requerra d'autres soins de vous que celui d'aller cueillir les fruits lors de leur maturité. Cette faculté des tiges de prendre ainsi racine dès qu'elles s'appuient sur le sol et de l'emporter bientôt sur les autres herbes avec lesquelles la Canneberge peut se trouver mêlée, a fait dire aux cultivateurs qu' "elle était un poison pour le gazon."

La cueillette commence d'ordinaire vers la fin de septembre; elle se fait au moyen de rateaux en fil de fer construits exprès pour cette fin; un homme aidé d'un enfant peut en recueillir de 30 à 40 minots dans une journée.

Remarquons ici que quoique la Canneberge se rencontre en bien des endroits dans le district de Québec, nous ne l'avons trouvée nulle part assez dense pour pouvoir l'enlever avec avantage en mottes pour la transplantation, il vaut donc beaucoup mieux se procurer des plants enracinés des pépiniéristes que d'aller ainsi les chercher dans les marais, on sera toujours plus assuré de la reprise. ¹

Que de terrains en Canada, presque sans valeur aucane aujourd'hui, pourraient être utilisés par cette culture! Il n'y a encore que quelques années qu'on considérait comme sans valeur les terres marécageuses qui avoisinent le cap Cod, dans le Massachusetts, et aujourd'hui on retire de ces terrains plantés en Canneberges de \$800 à \$1200 de l'acre. Il n'est pas rare en effet qu'on récolte jusqu'à 400 minots dans un acre, et le plus souvent elles obtiennent de \$3 à \$4 du minot sur les marchés Américains.

Pour me résumer dans la culture des espèces de cette catégorie, je dirai donc :

1° *Choisissez un terrain humide, mais où les sources ne soient pas trop froides.*

1. Voir l'annonce à la fin de ce volume,

2° *Egouttez-le de manière à ce que les eaux ne puissent y séjourner trop longtemps pendant l'été.*

3° *Procurez-vous du plant bien enraciné et de bonne qualité. La variété Cerise est la plus recommandable.*

4° *Plantez au printemps, à moins que votre terrain ne*

66.—Canneberge-Cloche.

puisse être submergé pendant l'hiver. Plantez profondément, pas moins de trois pouces, et aussi dru que possible.

5° Sarclez le gazon jusqu'à ce que vos plants forment un tapis de verdure qui couvre tout le terrain.

II. CULTURE DE LA CANNEBERGE SUR LES TERRES ÉLEVÉES.

Il n'y a encore que quelques années, dit un habile horticulteur Américain, qu'on aurait cru qu'il eût été aussi facile d'appivoiser un marsouin pour le mêler aux autres animaux de la basse-cour, que de cultiver les Canneberges ailleurs que dans des terrains marécageux, et cependant, il est reconnu aujourd'hui, qu'il n'y a presque pas de lieu où l'on ne puisse en recueillir d'abondantes récoltes dans les jardins ordinaires. Observons toutefois que toutes les espèces ne réussissent pas également dans les terrains élevés, la variété Cloche (Fig. 66) est celle destinée par excellence à cette culture et qui produit les plus heureux résultats.

Mais disons aussi que bien qu'en général la Canneberge soit une plante de terre humide, cependant il n'est pas rare d'en trouver, dans les endroits où elle est commune, qui croissent spontanément sur des terrains élevés. J'en ai trouvé à la Baie du Febyre en pleine floraison dans un champ d'orge, sur une élévation sablonneuse ne participant en aucune façon à la nature des marais.

Les terrains à sous-sol compact ou glaiseux et à surface sablonneuse, quand bien même ils seraient susceptibles de se dessécher dans les chaleurs, sont les plus propres à cette culture; ceux où une glaise blanche domine, et qui sont susceptibles de se durcir et de se crevasser pendant les chaleurs, ou qui seraient sujets à une sécheresse extrême durant l'été, sont les moins propres: mais on peut dire en général que la Canneberge peut réussir dans tous les terrains propres à la culture de la pomme de terre.

Ayant préparé votre sol par des labours et des hersages

comme pour une récolte de patates ou de blé d'inde, vous en recouvrez toute la surface d'une couche de sable, ou de vase de marais pulvérisée d'avance par son exposition à l'air et aux gelées, de deux pouces d'épaisseur. Tirant alors au cordeau des lignes régulières à 15 ou 18 pouces de distance, vous plantez vos plants dans ces lignes, ne laissant pas plus de six à huit pouces de distance entre chaque talle, et mettant trois ou quatre plants dans chaque trou. Vous avez soin d'enfoncer vos plants de trois pouces au moins et de presser fortement la terre à leur pied. Vous entretenez votre terrain net par des sarclages au besoin, et dès la même année vous pourrez recueillir quelques fruits. Après deux ou trois ans vos plants couvriront toute la surface du sol et ne requerront plus d'autre soin que celui d'aller y cueillir les fruits à la maturité.

Un carré de vingt pieds en tous sens, en plein rapport dans un jardin, peut donner annuellement de 3 à 4 minots, ce qui est suffisant pour les besoins d'une famille.

Ayant planté 1000 pieds de Canneberges, de la variété Cloche, le 26 Mai 1867, dans mon jardin à Portneuf, quatre semaines après, la plupart des pieds montraient quelques fleurs, et j'ai pu en recueillir une assez jolie récolte au commencement d'Octobre, malgré la sécheresse qui a distingué cet été. Ce succès m'a fort surpris, car je ne reposais qu'une confiance bien médiocre dans tout ce que j'avais lu d'encourageant sur cette culture dans les journaux horticoles Américains.

Le résumé des détails de la culture de cette espèce peut donc se traduire dans les règles suivantes :

1° *Choisissez un terrain humide et sablonneux s'il est possible.*

2° *Procurez-vous des plants de la variété Cloche, élevés dans une pépinière et en bonne condition.*

3° *Plantez au printemps, à 3 ou 4 pouces de profondeur.*

4° *Préparez le terrain convenablement avant la planta-*

tion et entretenez le net par des sarclages jusqu'à ce que les plantes couvrent tout le sol.

III. CULTURE DE LA CANNEBERGE EN POTS.

On cultive aussi facilement la Canneberge dans des pots; et rien de plus attrayant que ces pots couverts de cette verdure perpétuelle et si délicate, surtout lorsque des fruits nombreux viennent l'émailler d'un pourpre plus ou moins foncé, en persistant sur les tiges jusqu'à ce que les fleurs de l'année suivante viennent les remplacer.

Les pots, de même que les pleins champs où l'on fait une plantation de Canneberges, se recouvrent d'une couche de sable pour en conserver l'humidité.

IV. PROPAGATION DE LA CANNEBERGE.

La Canneberge se propage par le semis, le bouturage et la division des pieds.

On n'a recours d'ordinaire au semis que pour obtenir de nouvelles variétés, car ce n'est qu'après 5 ou 6 ans que les nouveaux plants portent fruit.

Le bouturage s'opère de deux manières, savoir: 1° Prenez des tiges ou rameaux de 4 à 5 pouces de long, plantez les dans une terre meuble et humide de manière à ne leur laisser qu'un pouce environ au dessus du sol, et ils ne tarderont pas à prendre racine. 2° Coupez avec des ciseaux, ou en les faisant passer dans un hache-paille, les tiges et les racines des pieds que vous destinez à la reproduction, de manière à ce que les bouts coupés mesurent environ 2 ou 3 pouces, puis votre terrain étant bien préparé comme ci-dessus, semez ces bouts coupés à la volée, à la manière du grain, et hersez soigneusement. Il vaudrait beaucoup mieux cependant tracer de petits sillons et y couler les bouts coupés que de les herser ainsi; car outre qu'il serait plus facile de les enterrer convenablement, la régularité des rangs donnerait plus

de facilité pour y pratiquer les sarclages qui le plus souvent deviennent indispensables.

Mais le mode le plus sûr et le plus expéditif pour reproduire la Canneberge est la division des pieds. Comme les tiges prennent racine dès qu'elles touchent le sol, une seule talle souvent permettra d'en faire plus de 50 autres en divisant séparément chaque tige munie de racines. Ces nouveaux individus établis ensuite en pépinière dans une terre meuble et humide, formeront les meilleurs plants pour la culture et seront les plus surs pour la reprise.

V. MALADIES DE LA CANNEBERGE.

A part les influences atmosphériques dont la Canneberge peut avoir plus ou moins à souffrir, comme tout ce qui a vie en ce monde, on ne lui connaît guère d'ennemis. Initiée depuis peu, pour ainsi dire, à la civilisation, elle n'en a pas encore contracté les vices, et conserve encore toute la vigueur et la rusticité qui caractérisent l'état sauvage. Le seul ennemi que nous lui connaissons encore est un petit ver blanchâtre, probablement une larve de quelque coléoptère, qui parfois lui ronge les feuilles. Dès qu'on a remarqué sa présence, il faut sans plus tarder enlever les rameaux attaqués pour les livrer aux flammes, et arrêter de suite une invasion qui pourrait devenir presque générale.

VI. DES FRUITS DE LA CANNEBERGE.

Les horticulteurs ont déjà baptisé un assez grand nombre de variétés de Canneberges, mais ces distinctions reposent uniquement sur la couleur et la forme des fruits, peut-être aussi sur une plus ou moins grande précocité, les qualités demeurant à peu près identiques dans tous les cas. La principale distinction à faire est celle qui se rapporte à leur culture, comme nous l'avons dit plus haut, savoir : espèces convenables aux terrains maréca-

geux, et espèces convenables aux jardins ou terres élevées. Parmi les premières, la Cerise est la plus recommandable ; et parmi les dernières, la Cloche forme presque à elle seule toute la catégorie.

Si les Canneberges à l'état naturel ne peuvent prétendre aux honneurs de la table, elles tiennent du moins un rang distingué parmi les fruits destinés aux confitures, gelées, assaisonnements, etc. C'est l'assaisonnement par excellence pour les venaisons. On en fabrique aussi un *vin* fort recommandable. On en fait une telle consommation en Angleterre, que malgré l'extension qu'à déjà prise cette culture aux Etats-Unis et les hauts prix qu'on lui accorde de l'autre côté de l'Atlantique, les exportations sont toujours bien au-dessous des demandes.

Les Canneberges se vendent de 3 à 4 piastres le minot aux Etats-Unis, et de 4 à 6 piastres en Angleterre. Observons ici que les Canneberges cultivées ont une toute autre valeur que celles qu'on va recueillir dans nos marais pour les offrir sur les marchés de nos villes. Ces dernières se donnent assez souvent pour une piastre ou six chelins le minot. Une chair plus abondante, plus riche en jus et en matière sucrée, plus tendre et plus légère, distingue les fruits de la culture. On a produit de ces fruits qui mesuraient jusqu'à 3 pouces de circonférence.

Rien de plus facile que la conservation et l'exportation des Canneberges. On en remplit des barrils qu'on ferme exactement, puis on ajoute par la bonde autant d'eau qu'il en faut pour remplir toute la capacité du barril, et ainsi disposées vous pourrez avoir en janvier ou mars des fruits aussi sains et aussi frais que s'il venaient d'être cueillis.

Fig. 67.

DE LA VIGNE.

SA CULTURE—SA TAILLE—SA PROPAGATION—SES MALADIES—
SES FRUITS.

La vigne, *vitis* (du latin *viere*, lier, allusion aux vrilles de la plante) appartient à la famille des Ampélidées de Kunth, dont elle forme le genre principal. C'est une plante à tige ligneuse, à moelle abondante, à nœuds gonflés, grimpante au moyen de pédoncules qui par avortement se transforment en vrilles.

La Vigne vinifère, *Vitis vinifera*, qui depuis le déluge a fourni du vin à toutes les parties de la terre, est, comme la plupart des autres fruits de nos vergers, originaire de l'Asie. Nous avons aussi en Amérique deux Vignes indigènes ; ce sont : la Vigne des rivages, *Vitis riparia*, Michaux, et la Vigne à feuilles cotonneuses, *Vitis labrusca*,

Linné. D'habiles horticulteurs américains ont obtenu depuis quelques années seulement, des semis de cette dernière, des variétés vinifères fort recommandables. Ces variétés s'élèvent déjà à plus de trente, et on en voit chaque année augmenter le nombre. C'est surtout dans l'Ohio et le Maryland que la culture de la Vigne américaine, en vue d'en retirer du vin, est particulièrement répandue. Plus rustique que l'Asiatique, sa culture en plein champ dans les Etats du sud réussit parfaitement et devient de plus en plus profitable. On en retire un vin d'un bouquet tout particulier et déjà très apprécié.

Mais en Canada, vu la sévérité de nos hivers et la trop courte durée de la saison chaude, la culture de la Vigne en plein air est décidément impraticable, car c'est à peine si dans une telle culture, même avec les variétés les plus rustiques, les fruits peuvent parvenir à maturité une année sur cinq, encore cette maturité est-elle imparfaite et restreinte souvent à un petit nombre de grappes ou même à un petit nombre de grains dans chaque grappe.

Mais comme on a reconnu que ce manque de maturité ne tenait pas tant à l'abaissement de notre température pendant l'hiver qu'au refroidissement de notre atmosphère pendant la nuit, durant le temps de la végétation, on est facilement parvenu, au moyen d'une chaleur artificielle, à assurer cette maturité ; et c'est à cette fin que sont destinées les serres froides ou serres à Vignes. Ces serres sans poêles ni réchauds, mais seulement en préservant l'air intérieur du refroidissement des nuits, obvient à ce défaut de continuité de chaleur qui caractérise notre climat, surtout dans les mois de juin et septembre.

Comme la construction de ces serres est très peu dispendieuse, leur entretien à peu près nul, et leur rendement tout à fait rémunératif, je crois devoir entrer ici dans quelques détails sur leur construction, afin de mettre mes lecteurs en moyen d'entreprendre avec succès la culture de la Vigne dans de semblables conditions.

La culture du raisin sous verre, dans un rayon de dix milles autour de Boston, n'a pas produit en 1857 moins de 40 tonnes de ce précieux fruit, et cette culture s'est considérablement augmentée depuis. Rien ne nous empêcherait d'obtenir de tels résultats à Québec même; d'ailleurs les résultats déjà obtenus par M. Plamondon à la Pointe-aux-Trembles, le Rév. M. Milette, à St. Augustin, M. J. M. Lemoine, à Québec, le Dr. Douglas à Beauport, enlèvent tout doute à cet égard.

Inutile d'observer que la culture de la vigne sous verre a pour but unique de fournir des fruits à la table et non des boissons à la cave; car en vue de la production du vin cette culture ne peut être rémunérative que sous les climats où la température permet de compter sur sa maturité en plein air et par là même de l'entreprendre sur une grande échelle.

Mais disons aussi que parmi tous les fruits de table le raisin est un des plus beaux, des plus sains, et des plus agréables au goût, et qu'en variant les espèces on peut en garnir sa table pendant au moins trois mois. Ajoutons encore que les hauts prix qu'obtient ce fruit sur nos marchés en rendent la culture tout à fait rémunérative dans des serres construites sans luxe mais uniquement pour l'utilité.

DES SERRES A RAISIN.

Comme mon but en écrivant n'est pas du tout d'amuser les amateurs fortunés qui sont souvent en peine sur la manière d'occuper leurs loisirs et d'appliquer leurs écus, mais bien de rendre service aux horticulteurs pratiques et peu fortunés, j'entrerai ici dans le détail de la construction d'un verre froide des moins dispendieuses, sur le plan à peu près de celles de M. Plamondon ou de M. le curé de St. Augustin, invitant ceux qui seraient largement partagés sous le rapport de la fortune à aller chercher plutôt des modèles dans celles de M. Lemoine ou du Dr. Douglas.

La figure 68 représente une serre froide à double toit. Dans cette serre, les murs d'avant et de derrière, de même que les toits sont de mêmes dimensions, il serait cepen-

dant plus avantageux de donner plus d'élévation au mur du nord et de diminuer d'autant celui du sud, et d'allonger de même le toit du sud en raccourcissant celui du nord, comme on le voit dans la figure 69. On dispose la serre de manière à présenter sa face principale au sud, les portes sont pratiquées dans les pignons, lesquels peuvent n'être qu'en partie en glaces. 15 à 18 pieds de largeur sur une hauteur de 13 à 14 pieds sont ordinairement les proportions employées. Les toits se composent de diffé-

rents châssis de 3 à 3½ pieds de largeur. On peut en fixer un certain nombre et laisser les autres mobiles pour la ventilation, observant de faire glisser ces derniers dans des coulisses pour pouvoir les baisser au besoin. Les murs d'avant et de derrière peuvent être remplacés

par une simple cloison en planche fixée à des poteaux assez enfoncés toutefois dans le sol pour n'être pas dérangées par les gelées.

La figure 70 représente une serre encore moins dispendieuse, puisqu'elle nécessite moins de glaces et que tous les chassis du toit peuvent être fixes, la ventilation s'opérant au moyen de trappes *a a* suspendues dans les murs, et par des portes dans les pignons. Rien n'empêche de partager les chassis du toit en deux, afin d'en diminuer la longueur. Dans cette dernière serre, on peut souvent économiser le mur de derrière en faisant servir à cette fin le pignon d'un hangar, d'une grange ou de toute autre construction. Une serre de cette façon peut être construite au prix de \$4 à \$5 du pied courant.

I—DU SOL QUI CONVIENT A LA VIGNE.

ec et léger, riche et profond, voilà en quatre mots les qualités essentielles au sol que requiert la Vigne. Mais pour les serres, on peut dire que la qualité du sol n'est comptée pour rien, car le plus souvent on le compose suivant le besoin. Il faudra donc pour la serre à raisin ramener le sol par des mélanges et des engrais, aussi près que possible de ces qualités essentielles. Un sous-sol bien égoutté est surtout de rigueur. Si donc le lieu où l'on érige une serre présente un sous-sol très-humide, il faudra le drainer ou du moins l'égoutter avec soin, et si le sol est lui-même composé de terre forte et humide, il faudra l'amender en la mélangeant avec du sable ou encore bien mieux avec du terreau qu'on ira enlever sous les arbres dans la forêt. Une couche d'un semblable terreau mêlé à du fumier pourri, de 18 à 20 pouces d'épaisseur, est parmi ce qu'on peut désirer de mieux. Des cendres éteintes, des os, et les autres engrais ordinaires conviennent aussi à la Vigne.

II—CONDUITE ET TAILLE DE LA VIGNE.

Il n'y a pas d'arbre fruitier pour qui la taille soit plus nécessaire que pour la Vigne. Abandonnée à elle-même, elle pourra demeurer des années sans donner de fruits, et le plus souvent ces fruits seront de qualité inférieure. Mais d'un autre côté, nulle part la taille ne se fait plus directement sentir que sur la Vigne, tant pour la précocité que pour la qualité des fruits. C'est à tel point que les viticulteurs expérimentés peuvent compter d'avance le nombre de grappes que leur donnera telle vigne chaque année. Une particularité remarquable, et sur laquelle repose toute la théorie de la taille dans la Vigne, c'est que contrairement à la plupart des autres arbres fruitiers, elle ne donne ses fruits que sur les pousses de l'année même, c'est-à-dire que l'œil qui renferme les fruits donne en même temps naissance à la branche qui doit les porter. Si donc une taille raisonnée ne vient pas chaque année forcer les anciens ceps à émettre de nouveaux bourgeons, on verra bientôt les fruits ne se montrer qu'aux extrémités des ramifications et devenir de plus en plus rares ; c'est ce qu'il est facile de remarquer sur nos Vignes sauvages. De là on comprendra que si la taille est trop longue, les sucs nourriciers devenant trop rares pour les bourgeons à nourrir, les fruits se montreront moins nombreux et ne mûriront qu'imparfaitement ; et d'un autre côté si la taille est trop courte, la sève poussée avec trop de vigueur dans les canaux de la plante, ne pourra subir dans les feuilles, qui par cela même seront trop peu nombreuses, l'élaboration nécessaire à la formation et à la parfaite maturité des fruits. Cependant on peut dire en général que sur dix qui taillent trop long, à peine s'en trouve-t-il un qui taille trop court. Ces prémisses posées, je vais entrer dans le détail de la taille à pratiquer chaque année, d'après la méthode dite de Thomery, me reposant sur les figures qui suivent pour une plus complète intelligence

des procédés qu'il me serait trop long de détailler ici jusque dans leur plus minutieux développements.

Je suppose que le mur du fond de votre serre a huit pieds de hauteur sur une longueur de 16 pieds. Vous pourrez ainsi, à deux pieds de distance entre chaque, placer huit pieds de Vigne et former quatre cordons sur votre mur, disposés comme on peut le voir dans la figure 71,

Fig. 71.

qui cependant ne représente qu'une partie des ceps et des cordons. Le premier cordon se place à un pied du sol, et les autres à 2 pieds de distance entre chaque ; ce qui, dans le cas supposé, met le second cordon à 3 pieds du sol, le 3^e à 5 pieds, et le 4^e à 7 pieds, laissant un pied de mur au-dessus de ce dernier pour la course des coursons du cordon supérieur. Vous n'allouez que 4 pieds de longueur à chaque bras de chaque côté de la souche, ce qui fait une longueur totale de huit pieds. Pour remplir les angles de votre mur de manière à pouvoir le couvrir totalement, vous donnez, dans certains cordons, plus de longueur à l'un des deux bras en raccourcissant l'autre d'autant. Mais venons en au détail des opérations à pratiquer chaque année.

Première année.—Les jeunes plants de Vigne qu'on se

détailler-ici
nts.

serre a huit
eds. Vous
que, placer
sur votre
a figure 71,

es ceps et
n pied du
haque; co
n à 3 pieds
nt un pied
e des cour-
4 pieds de
souche, ce
ur remplir
le couvrir
s, plus de
ant l'autre
érations à
e qu'on se

procure des pépiniéristes présentent d'ordinaire plusieurs pousses sorties sur le bois de l'année précédente, fig. 72. Il faut choisir la plus vigoureuse de ces pousses et retrancher toutes les autres. La pousse conservée doit aussi être rabattue à 2

ou 3 yeux seulement, fig. 73. Ces yeux une fois développés et parvenus à 2 ou 3 pouces de longueur, il faut choisir le plus fort et enlever tous les autres. On laissera croître

73.

cette pousse unique jusque vers le milieu de septembre, temps auquel on la pincera à son extrémité afin de forcer la sève à se concentrer davantage dans la partie restante pour mûrir convenablement le bois. Toute pousse qui pourrait surgir de la racine, sur le bois de la tige, ou à l'aisselle des feuilles, devra être enlevée aussitôt qu'apparue, afin de ne rien retrancher à la pousse principale de la culture puisée dans le sol par les racines.

De la 2^e année.—Au printemps de la 2^e année on rabattra l'unique pousse de l'année précédente à 4 yeux

74.

75.

seulement de sa base, fig. 74. Et lorsque ces yeux seront suffisamment développés, on choisira les deux plus forts et on enlèvera les deux autres. Toute pousse latérale ou de la racine devra être, comme dans la saison précédente, soigneusement retranchée, et on observera de même aussi le pincement des extrémités au commen-

cement de l'automne, de sorte qu'à cette époque votre Vigne présentera l'apparence de la fig. 75.

Si la pousse de la première année n'avait pas atteint 8 ou 9 pieds en longueur, il faudrait continuer la deuxième année les procédés de la première, par ce que votre Vigne ne serait pas encore assez forte pour nourrir convenable-

ment les 2 pousses de la 2^e année qu'on destine à former les deux bras du premier cordon.

Troisième année.—Je suppose que votre mur a été préalablement muni du treillage qui doit servir à y fixer votre Vigne, c'est-à-dire de montants à deux pieds de distance pour y fixer les ceps, et de traverses horizontales pareillement à deux pieds de distance pour y attacher les cordons, fig. 71. Au printemps de cette 3^e année vous étendez horizontalement les deux pousses de l'année précédente, l'une à droite et l'autre à gauche, de manière à pouvoir les attacher à votre première traverse horizontale, placée comme nous l'avons dit, à un pied du sol, pour former le premier cordon *a, a*, fig. 71. Vous rabattez chacune de ces deux pousses ou bras à deux yeux seulement, de sorte que la croissance de cette saison se partagera en quatre pousses, deux de chaque côté du cep, les deux du milieu destinées à porter du fruit dès cette année même, et les deux des extrémités destinées à continuer les bras. On n'allouera qu'une seule grappe sur chacune des pousses du milieu et on les arrêtera à la quatrième feuille au-dessus de cette grappe, *c*, fig. 67. On aura soin d'enlever, comme dans les saisons précédentes les pousses adventives et de pincer les extrémités en septembre.

Quatrième année.—Au printemps de la 4^e année, vous taillez chaque bras à deux yeux seulement de la pousse qui a porté fruit, l'un de ces yeux étant destiné à émettre une nouvelle branche à fruit et l'autre à continuer le cordon. Quant aux pousses du milieu qui ont porté fruit, vous les rabattez à un ponce ou un demi ponce seulement du cordon, afin de forcer les yeux de leur base à se développer, vous permettez à deux de ces yeux de s'allonger en pousses pour porter fruit et vous retranchez les autres. Ces pousses à fruit qu'on rabat ainsi jusqu'à leur base, chaque printemps, et auxquelles on ne permet pas de dépasser le cordon voisin, ont reçu le nom de *coursons*,

Si la pousse de l'année précédente a été assez vigoureuse, vous pouvez conserver deux grappes sur chacune des pousses à fruit, ce qui vous donnera dès cette année sur les trois pousses de chaque bras, douze grappes pour ce seul cep. Et ainsi de suite pour les autres années, ajoutant chaque saison deux pieds environ de longueur à chaque bras et un nouveau courson sur chacun d'eux, jusqu'à ce que chaque cordon ait rempli l'espace que vous lui destinez. Il est facile de comprendre que si la même marche doit s'appliquer à chacun des ceps en particulier, cependant les opérations ne peuvent se faire en même temps sur chacun d'eux ; puisque le cep destiné au 3e ou 4e cordon, par exemple, ne pourra parvenir à la formation de ses bras qu'après la 4e ou 5e année peut-être. Observez que quand bien même les pousses seraient assez vigoureuses pour faire partir tous les bras, la même année, à la hauteur de chaque cordon respectif, vous ne pourriez le faire qu'en nuisant considérablement à la santé et à la vigueur de vos plants, car il faut raccourcir assez chaque année pour que le bois puisse se mûrir convenablement et que les yeux puissent prendre leur parfait développement. Vos cordons arrivés à la limite que vous leur avez fixée doivent être taillés en coursions et traités comme tels, et dès lors vous ne permettez plus à vos ceps de s'étendre davantage ; si vos Vignes semblent vouloir s'emporter par un excès de vigueur, vous laissez un plus grand nombre de grappes sur chaque courson, mais vous ne permettez pas à vos cordons de déranger la symétrie de votre plan en dépassant les bornes assignées.

Les coursions ou branches à fruit se taillent, comme nous l'avons dit, à un demi ponce ou un ponce de leur base, afin de forcer les yeux de cette base à se développer ; et voilà comment il se fait que des Vignes conduites d'après cette méthode ne demandent pas plus d'espace après des 15 ou 20 années qu'elles sont en rapport, qu'elles n'en ont exigé dès le commencement. On arrête ordinairement les coursions à la 3e ou 4e feuille de la dernière

grappe, comme on peut le voir en c dans la fig. 67 ; mais pour ne pas déranger la symétrie on ne leur permet jamais de s'élever au-delà du cordon au-dessus d'eux, de sorte qu'ils n'ont jamais plus de deux pieds de longueur, les cordons étant placés à cette distance les uns des autres.

Telle est la pratique des viticulteurs de Thomery qui produisent ces raisins de table sans égaux, généralement désignés sous le nom de Chasselas de Fontainebleau sur les marchés de Paris. Cette méthode peut être suivie avantageusement dans nos serres en ce pays, en ayant soin toutefois de couvrir les ceps à l'automne de bons paillis, afin qu'ils ne souffrent pas de nos fortes gelées d'hiver, qui dans certains cas peuvent faire avorter les bourgeons en désorganisant les tissus.

Cependant d'habiles horticulteurs américains ont cru devoir modifier cette méthode dans quelques unes de ses parties, de là la *taille à branches persistantes* et la *taille à branches alternes*, j'exposerai brièvement ici les détails de l'une et de l'autre.

TAILLE DE LA VIGNE A BRANCHES PERSISTANTES.

Cette méthode diffère de la précédente en ce qu'on laisse des branches persistantes *a, a*, fig. 72, s'élever verticalement sur les cordons pour porter les coursons, au lieu de faire naître ceux-ci sur les cordons mêmes comme dans la fig. 71. Ainsi dans la fig. 76, le cordon étant en C D, B A est une branche persistante, et *e, e, e*, sont les coursons. Les horticulteurs américains prétendent que la vigueur de la végétation étant bien plus prononcée sous notre climat qu'en Europe, en faisant naître les coursons sur les cordons mêmes, il s'emportent le plus souvent, et que si on parvient par des pincements réitérés à les maintenir à leur place, les sucres surabondants dont ils se gorgent ne permettent pas très souvent aux fruits une parfaite maturité; car ils donnent comme fait reconnu

que des raisins ne peuvent parvenir à une maturité parfaite que sur du bois parfaitement mûr lui-même. Presque toutes nos Vignes en serre sont taillées d'après ce système, et je pense qu'il est bien préférable à l'autre pour notre climat.

1ère et 2e année. —Mêmes procédés que pour la méthode française.

Troisième année. —Au printemps de la 3e année, vous conchez horizontalement vos pousses pour former les bras, après les avoir rabattues à deux yeux seulement, comme dans la méthode précédente; les deux yeux des extrémités étant destinés à continuer les bras et ceux du milieu à produire les branches à fruits qui porteront les coursons. Au lieu donc de tailler en coursons les pousses de ces deux yeux, vous les laissez s'élever verticalement jusque vers le milieu de Septembre ou vous les pincez comme les bras, de

sorte qu'à la fin de cette saison votre Vigne présentera l'apparence de la figure 72.

Quatrième année. —Rabattant les deux pousses du milieu à 3 ou 4 pieds, vous les laissez fixées au treillage qui les retenait, car ce sont elles qui porteront les coursons. Vous conchez les pousses des extrémités horizontalement pour continuer votre cordon, en les rabattant à deux yeux seulement; l'œil de l'extrémité étant destiné à continuer le bras et l'autre à produire une nouvelle branche verticale pour porter des coursons. Vous admettez un ou deux coursons sur votre branche de l'année précédente en leur allouant une ou deux grappes chacun, suivant la force de la Vigne, et vous arrêtez chacun de ces coursons à la 4e feuille de la dernière grappe, figure 67. Et ainsi de suite, en ajoutant chaque année une nouvelle

branche persistante sur chacun des deux bras et en allongeant ceux-ci de 18 à 20 pouces environ, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la longueur voulue. Dans cette méthode, le cordon ne se met pas à plus d'un pied du sol, on rabat chaque année les branches persistantes à 3 ou 4 pieds du cordon, en laissant cependant l'œil de l'extrémité se développer jusqu'à la hauteur de la serre, mais on enlève toutes les grappes qui pourraient se montrer dans cette partie, car il n'y a que les coursons qui doivent porter fruit. A mesure que la Vigne rend plus de force on alloue un plus grand nombre de coursons sur chaque branche, mais on ne permet jamais à un courson de porter plus de deux grappes, afin de l'empêcher de couvrir la branche verticale voisine. Comme chaque branche verticale peut porter dans sa longueur des 4 pieds jusqu'à 8 coursons, on permet rarement aux bras dans cette méthode de s'allonger au delà de 4 pieds de chaque côté de la souche. Les coursons sont à chaque saison rabattus à un pouce de leur base, comme dans la méthode précédente, afin de les forcer à développer de nouveaux yeux chaque année pour porter fruit.

TAILLE DE LA VIGNE A BRANCHES ALTERNES.

Cette méthode qui en théorie s'écarte peu de la précédente, en diffère cependant considérablement dans la pratique. Elle consiste à enlever totalement chaque printemps toutes les branches alternes sur les bras horizontaux. De sorte que pendant que les pousses de l'année précédente portent des coursons qui donnent du fruit, celles de la présente année se préparent à en porter l'année suivante. De cette façon, aucune branche verticale ne demeure plus de deux ans sur les bras horizontaux. On a soin d'enlever les grappes qui se montreraient sur les pousses destinées à porter fruit l'année suivante, car dans cette méthode aussi il n'y a que les coursons auxquels il soit permis de porter des grappes. Cette dernière

méthode, qu'a pareillement motivée la trop grande vigueur de végétation dans notre climat, s'applique surtout aux Vignes Américaines, qui émettent sans peine des pousses de 15 à 20 pieds dans chaque saison.

III. PROPAGATION DE LA VIGNE.

La Vigne se multiplie par le semis, les boutures, les marcottes et la greffe.

Le semis n'est mis en usage que pour obtenir de nouvelles variétés. Les plants de semis mettent de 8 à 10 ans à porter fruit.

On n'a recours à la greffe que pour utiliser de vieilles souches, ou remplacer certains ceps par des variétés qu'on leur préfère. C'est la greffe en fente que l'on pratique alors, et pour être plus certain de la réussite, on la pratique d'ordinaire au dessous du sol.

Mais les moyens les plus ordinaires pour la reproduction de la Vigne sont les boutures et les marcottes. Peu de plantes montrent autant de dispositions à émettre des racines que les ceps de Vigne. Les boutures se font sur couches ou dans des pots. On les prend d'ordinaire sur le bois de la saison précédente. Lorsqu'elles se font en pleine terre, on leur donne de 12 à 15 pouces de longueur, et on les place dans une position inclinée, dans une terre légère et bien ameublie. Si on a soin de tenir la terre constamment humide, faites au printemps, elles seront suffisamment enracinées à l'automne pour supporter la transplantation.

Les marcottes se font au milieu de l'été, en enfonçant un sarment dans une fosse naviculaire qu'on recouvre de terreau auquel on a soin de conserver son humidité. C'est le mode le plus sûr de reproduire la Vigne, cependant la bouture lui est souvent préférée par ce qu'elle permet une plus grande multiplication et qu'elle est plus facile à opérer.

ENTRETIEN ET SOINS A DONNER AUX SERRES.

Une serre convenablement construite, avec le sol qui convient à la Vigne, soit qu'on l'ait rencontré là tel qu'il convenait, ou qu'on l'ait amélioré par des composts, une fois fournie de ses plants, n'exigera plus de travaux considérables, mais une surveillance continuelle. Et d'abord, bien qu'un sous-sol d'une humidité constante ne convienne nullement à la Vigne, il faut cependant que le terreau de la surface soit presque constamment entretenu humide, aussi arrose-t-on d'ordinaire tous les jours dans les serres. On opère aussi de temps à autre des seringages sur les feuilles, excepté au temps de la floraison, ce qui pourrait occasionner la coulure. Lorsque les fruits approchent de la maturité, on a soin d'exposer autant que possible les grappes au Soleil, ou au moins à la lumière, et on enlève à cet effet les feuilles qui les couvriraient.

Comme les serres sont surtout destinées à préserver les Vignes de l'abaissement de la température pendant la nuit, on a soin de bien fermer toutes les ouvertures chaque soir, surtout lorsque les nuits sont froides; mais en même temps, il ne faut pas manquer d'ouvrir tous les matins et de donner de l'air en quantité, afin que les pousses ne s'étiolent pas ou ne se flétrissent pas sous l'action d'une chaleur trop concentrée.

Comme il arrive quelquefois des gelées assez fortes en hiver pour désorganiser en partie les boutons ou même le bois qui n'est pas assez mûri, il faut, quand on peut le pratiquer, coucher à l'automne les ceps sur le sol et les recouvrir de 5 à 6 pouces de terre. Mais si les ceps ne peuvent pas ainsi être déplacés on a soin au moins de les couvrir de paillassons pour les mettre à l'abri de ces accidents, et aussitôt qu'il est tombé assez de neige pour le faire, il faut en couvrir tout le sol de la serre d'au moins un bon pied d'épaisseur; on peut le plus souvent s'exempter ce travail en permettant à la neige de tomber

DE LA VIGNE.

directement dans l'intérieur par l'abaissement des chassis en coulisses et l'ouverture des portes et panneaux.

Pour conserver au sol sa porosité et ne pas le battre et le durcir par les allées et venues qu'on peut faire dans la serre, on dispose sur le sol des petites planches qui permettent d'y appuyer les pieds dans tout son parcours intérieur.

Un nouvel engrais de fumier bien pourri doit au moins tous les 2 ou 3 ans être ajouté au sol de la serre.

IV. MALADIES DE LA VIGNE.

En supposant que la tenue de la serre quant à la qualité du sol, aux arrosements, aérations, etc., est convenablement soignée, la plupart des causes qui peuvent agir plus ou moins directement sur le rendement et la maturation des fruits tiennent à des influences atmosphériques qu'il ne nous est pas permis de contrôler. Voilà pourquoi les maladies de la Vigne cultivée sous verre sont en nombre fort restreint. On peut presque dire qu'elles se réduisent aux trois suivantes.

Le blanc.—C'est une espèce de moisissure qui se montre sur les feuilles et les fruits, on y remédie en saupoudrant de fleur de soufre les parties attaquées.

Surabondance de fruits.—Dans les variétés à grappes serrées il arrive souvent qu'une partie des grains ne pouvant prendre tout leur développement, sont saisis de moisissure et finissent par pourrir bientôt, nuisant beaucoup par là à la maturation et à la qualité de leurs voisins ; il faut avoir soin lorsque les grains sont parvenus à la grosseur des pois, d'enlever avec la pointe de ciseaux fins ceux qu'on verrait mal placés et devoir nuire à leurs voisins, car il vaut mieux avoir moins de fruits mais les avoir de bonne qualité et surtout parfaitement mûrs.

S'il arrive à l'automne que les Vignes aient été frappées de la gelée, il vaut mieux cueillir de suite tous les raisins pour les utiliser en liqueurs, s'ils ne sont pas assez mûrs

pour la table, car quand bien même une nouvelle chaleur raviverait la végétation, le parenchyme des organes déjà désorganisé conserverait l'acidité du verjus pour passer bientôt à la pourriture.

Tettigone de la Vigne.—Nos Vignes en serres ont un ennemi bien redoutable dans la Tettigone, *Tettigonia vitis*, Fitch. La Tettigone est une jolie petite punaise portant une livrée jaune avec barres roussâtres. Son vol est peu soutenu, mais elle saute dès qu'on la touche. Percant les feuilles pour en sucer le jus, elle les accasionne bientôt à se tacher et à se dessécher plus ou moins complètement, les rendant impropres à leurs fonctions ordinaires. Le remède le plus efficace est d'employer des seringages d'infusion d'ellébore, en les répétant dès qu'elle se montre de nouveau.

V. FRUITS DE LA VIGNE.

Le raisin est un des fruits des plus sains et des plus délicieux qu'on puisse présenter sur une table ; ajoutons encore que la grappe à la maturité ne réjouit pas moins l'œil qu'elle ne flatte le goût. Sans éclat dans ses couleurs cependant le raisin est couvert d'une efflorescence, qui tout en voilant sa transparence, lui communique un aspect particulier qui ne le cède en beauté ni au brillant de la pomme ni au velouté de la pêche. Quoique le raisin ne puisse se ranger parmi les fruits qu'on peut conserver frais, on peut cependant, avec les variétés, en garnir sa table pendant trois ou quatre mois.

Je ferai connaître ici un certain nombre des variétés, les plus remarquables tant Européennes qu'Américaines.

VIGNES AMÉRICAINES.

1. ADIRONDAC.—Grains gros, fortement colorés, de première qualité.

2. CATAWBA.—Grappes longues et lâches ; grains gros, d'un rouge pourpre à la maturité, sucrés, musqués.

Tardive; cultivée en grand dans l'Ohio, le Kentucky, etc., pour en extraire du vin.

3. CLINTON.—Grappes petites et compactes; grains petits, noirs. Rustique et très productive. Cultivée pour le vin.

4. CONCORD.—Très rustique et vigoureuse; grains ovales-arrondis, très foncés, à efflorescence bleuâtre, d'un goût excellent. Une des plus précoces.

5. DELAWARE.—Grappes petites et très compactes; grains de grosseur moyenne, de couleur rougeâtre. Une des plus estimées pour la table.

6. DIANA.—Ressemblant beaucoup à la Catawba, mais parvenant à la maturité deux semaines plus tôt.

7. ISABELLA.—Grappes longues et lâches; grains gros, ovales, noirs, sucrés et musqués. La plus populaire de toutes les Vignes Américaines. Rustique et très productive.

8. REBECCA.—Grappes et grains de grosseur moyenne; grains blancs, d'un goût excellent. Très rustique quoique à sarments grêles.

VIGNES ÉTRANGÈRES.

1. BARBEROUSSE.—Grains gros, pourpres, de première qualité; tardive. Une de celles dont les fruits se conservent le mieux.

2. CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.—Raisin le plus estimé pour la table en France, participant aux caractères des deux suivantes.

3. CHASSELAS DORÉ.—De grosseur moyenne, à couleur d'ambre, à goût très relevé. Très productive.

4. CHASSELAS MUSQUÉ.—Grappes moyennes; grains arrondis, d'un blanc jaunâtre, tendres, sucrés, délicieux.

5. CHAPTAL.—Belle espèce blanche, productive et précoc.

6. CHEF CANADIEN.—*Canadian chief*.—Assez semblable au suivant. Originaire de Hamilton, C. O.

7. **EAU SUCRÉE BLANCHE.**— *White Sweetwater.*— Grappes ouvertes, assez grosses ; grains moyens, sphériques, verts, sucrés et aqueux ; hâtive.

8. **FRONTIGNAN BLANC.**—Grappes moyennes ; grains ambre léger, musqués.

9. **FRONTIGNAN NOIR.**— De grosseur moyenne, à goût relevé ; musqué.

10. **HAMBOURG NOIR.**—Grappes longues et très ramifiées ; grains des plus gros, noirs, sucrés riches.

11. **MUSCADIN ROYAL.**—Une des plus belles variétés ; grappes pesant jusqu'à 5 et 6 livres.

12. **MUSCAT BLANC HATIF.**—Blanc ambré, riche, musqué, très précoce.

13. **MUSCAT D'ALEXANDRIE.**—Un des plus délicieux, à grappes longues, ramifiées, lâches ; grains ovales, blanc ambré.

14. **PRINCE ALBERT.**—Très vigoureuse, à grappes ramifiées, sucré.

15. **PRINCE NOIR.**—Grains gros, ovales, noirs ; grappes allongées ; sucré, excellent. Très productive.

16. **REINE DE NICE.**—Grains gros, ovales, verts à joue rose. Recommandable.

17. **TOKAY BLANC.**— Remarquablement vigoureuse ; blanc.

18. **ZINFINDAL.**—Grappes grosses, longues, ramifiées ; grains arrondis, noirs, de grosseur moyenne. Précoce et très productive.

CONSERVATION DES FRUITS.

C'est un point important en horticulture que de savoir cueillir et disposer les fruits de manière, non seulement à pouvoir les présenter sur la table ou sur le marché dans toute leur beauté et leur éclat, mais encore à pouvoir en jouir longtemps encore après le temps de leur maturité. Car la culture des fruits perdrait plus de la moitié de son importance, s'il fallait tous les consommer aussitôt que mûrs. Mais l'art du *fruticulteur* ne se borne pas seulement à produire, il fournit encore les moyens de conserver les fruits une fois cueillis; et grâce aujourd'hui aux perfectionnements apportés dans ce point, la table d'un bon jardinier peut être fournie de fruits, sans interruption, d'un bout de l'année à l'autre.

La conservation des fruits tient à trois points principaux, savoir : 1° le temps et la manière de faire la cueillette; 2° le lieu où l'on dépose les fruits; 3° la manière de les disposer dans le fruitier.

I. MANIÈRE DE CUEILLIR LES FRUITS.

Les fruits, même relativement à l'époque de leur maturité, ne se cueillent pas tous dans le même temps; quelques uns demandent à mûrir parfaitement sur l'arbre, tandis que d'autres au contraire veulent être cueillis un peu avant cette époque. En général les fruits à noyau ne se cueillent que mûrs, cependant on peut aussi avec avantage les cueillir un jour ou deux avant la maturité et les déposer dans un lieu chaud et sec; il se débarrassent alors d'un excès d'humidité, leurs sucres s'élaborent d'avantage, et il n'en deviennent que plus sucrés. Il en est de même aussi pour les pommes d'été, il faut les cueillir aussitôt qu'elles commencent à changer de couleur, en retardant elles auraient moins de saveur. Les

pommes d'hiver, au contraire, doivent demeurer à l'arbre jusqu'à la fin de la saison, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'on ait à craindre les gelées ou qu'elles commencent à se détacher d'elles-mêmes des rameaux.

Pour ne pas blesser les fruits et leur conserver leur éclat, il est nécessaire de les cueillir à la main. On se met donc, à l'aide d'une échelle ou d'un grand escabeau pour les arbres élevés, en moyen de pouvoir saisir les fruits de la main ; les prenant alors l'un après l'autre, on les enlève avec la queue et on les dépose doucement dans un panier qu'on a près de soi, ayant soin de n'en point mettre assez dans ce panier, avant de l'aller vider, pour écraser ceux qui se trouveraient au fond. On conserve la queue aux fruits, ils ont ainsi une bien meilleure mine et sont plus faciles à saisir. Dans tous les fruits parvenus à maturité, la queue se détache facilement du rameau lorsque saisissant le fruit on le relève un peu au dessus de ce rameau.

II. DU FRUITIER.

On appelle fruitier le lieu où l'on dépose les fruits pour les conserver. Ce lieu doit être placé un peu au dessous du niveau du sol ; il doit être frais avec aussi peu d'humidité que possible ; la lumière n'y doit pénétrer que faiblement ; on évitera surtout d'y laisser pénétrer des courants d'air, car rien ne porte plus directement à la détérioration des fruits que les changements subits de température. Une cave ordinaire répondant aux conditions ci-dessus énumérées peut faire un bon fruitier.

III. DISPOSITION DES FRUITS DANS LE FRUITIER.

Les fruits aussitôt que cueillis sont transportés dans une chambre bien aérée, où on les étend pour les laisser se débarrasser d'une partie de l'humidité qu'ils contiennent, puis après 4 ou 5 jours, on transporte au fruitier ceux que l'on veut conserver. Car tous les fruits ne méritent

pas d'être conservés, il en est de difformes, de trop petits, de blessés, de tachés, etc., qui ne peuvent prétendre à cet honneur; tous ces disgraciés sont ordinairement consommés de suite ou mis en confitures, et on ne destine au fruitier, pour la conservation ou pour le marché, que ceux qui sont irréprochables du côté de ces accidents.

On dispose dans le fruitier, à la façon des rayons d'une bibliothèque, des tablettes tout autour, de 2 à 2½ pieds de profondeur, munies d'une petite tringle de 1 à 2 pouces à leur bord extérieur. Après avoir recouvert ces tablettes d'une légère couche de foin sec aussi fin que possible, on y étend les fruits, les prenant un à un et les plaçant sur l'œil en rangs réguliers, de manière à pouvoir les saisir par la queue lorsqu'on voudra les examiner ou les enlever. On peut aussi disposer des tables au milieu du fruitier; ces tables en isolant les fruits des murs sont souvent plus propres à les soustraire à l'humidité. Les fruits une fois ainsi déposés et placés, on ferme hermétiquement la porte du fruitier sans y laisser pénétrer la lumière; et si l'humidité n'est pas trop considérable et que la température se tienne continuellement à quelques degrés seulement au-dessus de zéro, on pourra ainsi conserver les pommes d'hiver jusqu'en Février et Mars, et pour certaines espèces jusqu'en Mai et Juin, sans aucune difficulté. Il est bon de visiter le fruitier au moins une fois par semaine, pour voir si l'humidité que les fruits auraient dégagée ne serait pas trop considérable, et alors on la fait disparaître en aérant, et pour s'assurer si quelques fruits ne se gâteraient pas, car dans ce cas il faudrait les enlever de suite pour les empêcher de communiquer la corruption aux autres.

Quand au lieu d'un fruitier proprement dit on se sert pour cette fin d'une cave ordinaire, comme les autres choses qui se trouvent alors réunies aux fruits, tel que patates, oignons, etc., peuvent occasionner de trop fréquentes visites et par suite des changements d'air qui

pourraient nuire aux fruits, on peut les soustraire à ces changements d'air en les mettant dans des boîtes fermées construites comme suit : faites construire tel nombre de boîtes que vous désirez à la façon des tiroirs d'une commode, leur donnant $2\frac{1}{2}$ pieds de longueur sur $1\frac{1}{2}$ p. de largeur et 4 à 5 pouces de hauteur. Ces boîtes sans couvercle, remplies de fruits convenablement disposés, pourront néanmoins se fermer en les superposant les unes sur les autres, le fond de chacune servant de couvercle à celle placée au dessous d'elle. Ces boîtes peu dispendieuses vous permettront de placer une grande quantité de fruits dans un très petit espace, se prêteront facilement au déplacement qu'il en faudra faire pour la visite des fruits au moyen de poignées que vous adapterez à leurs extrémités, et soustrairont vos fruits aux changements de température que l'ouverture de la porte amènera dans le fruitier. J'ai pu par ce procédé conserver des pommes très délicates jusqu'en Mai et Juin.

Quand les fruits sont destinés à être présentés sans délai au marché, après les avoir laissé se ressuyer quelques jours dans une chambre bien aérée, comme il a été dit ci-dessus, au lieu de les transporter dans le fruitier, on les dispose de suite dans les barrils ou boîtes qui doivent les contenir. Il ne faut pas que ces barrils soient trop grands, car les fruits se blesseraient par leur propre poids les uns sur les autres. On commence par mettre au fonds du barril une couche de foin ou encore mieux de mousse sèche, puis on y dépose les fruits un à un, par rangs, ayant soin de ne laisser aucun vide qui pourrait leur permettre de changer de position, puis le barril une fois rempli on le couronne d'une nouvelle couche de foin ou de mousse ou au moins de papier brouillard, de manière à remplir tous les vides qui resteraient, puis on y ajuste le couvercle qui doit exercer une légère pression sur toute la masse. Si ces barrils sont déposés sur des wagons à ressorts, dans des chars de chemins de fer, ou sur des bateaux à vapeur, en ayant soin de ne pas les rouler sur le

côté De ne pas les changer de bout, ils pourront être transportés à des centaines de lieues et n'être ouverts qu'après des 5 et 6 semaines, et cependant les fruits seront trouvés aussi sains et aussi frais que lorsqu'on les y aura mis.

Mais des fruits qu'on détache de l'arbre au moyen d'une gaule, qu'on transporte du verger à la maison dans des sacs, qu'on transvide ensuite dans des barrils sans aucune précaution, pour être transportés au marché dans des charrettes sans ressorts, ne demeureront pas ainsi 15 jours avant que la corruption ne commence à se manifester, d'abord dans les contusions et meurtrissures qu'ils auront reçues, pour envahir ensuite toute la masse. Aussi voit-on souvent les marchands redouter fort d'acheter ainsi des barrils fermés, de crainte de n'avoir en cela qu'une marchandise déjà avariée.

CONSERVATION DES FRUITS EN BOUTEILLES.

Outre les pommes et les poires que l'on conserve ainsi à découvert dans le fruitier, il est d'autres fruits plus délicats, tels que prunes, cerises, groseilles, etc., que l'on peut conserver pendant un temps plus long encore en les renfermant dans des bouteilles ou autres vases hermétiquement fermés. Voici à cet égard les 2 procédés que suivent généralement les confiseurs.

1° Faites cuire les fruits, comme prunes, cerises, groseilles, etc., dans un vase couvert, n'ajoutant d'eau que pour les empêcher de brûler, et un peu de sucre pour en relever la saveur. Lorsque les fruits seront bien cuits de toutes parts, alors au moyen d'une cuiller vous en remplissez vos bouteilles que vous avez eu soin de placer dans un vase rempli d'eau bouillante pour ne pas les exposer à se rompre en y introduisant les fruits tout chauds. Les bouteilles remplies, vous les fermez aussitôt avec un bon bouchon en liège que vous enfoncez avec force dans le goulot, et que vous recouvrez aussitôt d'une bonne

couche de cire ou de ciment, puis vous les placez dans un lieu frais et sec pour ne les ouvrir que lorsque vous voudrez les consommer. Si l'opération a été convenablement suivie, vous pouvez garder ainsi des fruits d'une année à l'autre, et même bien au delà, en leur conservant toute leur saveur et leur fraîcheur.

On fait usage de bouteilles à large goulot qu'on nous vend uniquement pour cette fin. En faisant fondre 1 livre de résine avec 1 once de suif, vous avez un excellent ciment pour lutter les bouchons de vos bouteilles.

2° Prenez des bouteilles comme ci-dessus, remplissez-les de fruits pas trop mûrs, prunes, cerises, framboises, etc., ajoutez par chaque bouteille 6 à 7 onces de sucre rapé ou de sirop clair ; puis après les avoir fermées avec de bons bouchons, assujétissez ces bouchons au moyen de ficelles, et placez vos bouteilles debout dans un chaudron, les entourant de foin de manière à ce qu'elles ne puissent remuer et se heurter par l'effet de l'ébullition, remplissez votre chaudron d'eau froide, sans toutefois la faire toucher les bouchons, et faites bouillir pendant 20 à 25 minutes pour cerises, prunes, etc., et 7 à 8 minutes seulement pour fraises, framboises, etc. ; vous laissez ensuite s'éteindre le feu, et lorsque les bouteilles seront à moitié refroidies, vous les retirerez pour en lutter ou goudronner les bouchons comme ci dessus, puis vous les porterez à la cave pour les coucher sur le côté. Vos fruits se conserveront ainsi frais et savoureux pendant deux ans et plus.

DES FRUITS SECS.

De tous les fruits, c'est la prune qu'on soumet le plus souvent à ce procédé de conservation. On donne aux prunes sèches le nom de *pruneaux*. Mais toutes les prunes ne sont pas également propres à faire des pruneaux, il n'y a que celles à chair ferme, à jus peu abondant, et qui paraissent fades à manger, parce qu'elles ne sont qu'acides, qui sont convenables pour cette fin. En France,

la St. Julien, la Ste. Catherine, etc., sont les plus estimées à cet égard ; nous avons dans la côte de Beaupré une prune tardive qui se prête admirablement bien à la dessication ; aussi porte-t-elle vulgairement le simple nom de *pruneau*. Une femme intelligente de St. Joachim m'a fait goûter de ces pruneaux, qu'elle avait elle-même fabriqués avec cette prune, et qui après 2 ans de conservation ne le cédaient encore en rien à ceux que nous recevons de France, sinon que les fruits étaient plus petits.

Cueillez vos prunes parfaitement mûres, étendez les sur un seul rang sur des claies d'osier, en ayant soin d'écarter celles qui seraient véreuses ou encore vertes, et mettez les dans le four, après que le pain en a été retiré, pour les y laisser jusqu'à ce que le four soit refroidi ; puis retirant les claies et retournant les fruits et les rapprochant, par ce qu'ils occupent alors beaucoup moins de place, vous chauffez de nouveau le four à peu près au même degré de chaleur, et vous y introduisez de nouveau vos claies. Si après ces deux cuissons vous remarquez en ouvrant les prunes, des parties molles près du noyau, c'est un signe qu'elles ne se conserveront pas et il faut les remettre une troisième fois au four. Généralement cependant deux cuissons suffisent pour obtenir la dessication convenable.

Des prunes ainsi séchées, renfermées dans des boîtes placées dans des lieux exempts d'humidité, se conserveront pendant des années.

Pour sécher les pommes, après les avoir fendues en 4 ou 6 parties et en avoir enlevé les pépins avec leurs enveloppes, on les enfle dans des ficelles pour les suspendre au-dessus d'un poêle pendant deux ou trois semaines, ou bien on les fait passer de 3 à 4 fois par le four après qu'on en a retiré le pain. Les pommes dures et aigres sont celles d'ordinaire qu'on soumet à ce procédé.

DEUXIEME PARTIE.

—

LE

JARDIN-POTAGER.

qu
leu
da
da
en
L
con
L
cul
en
con
d't
au
int
tag
jas
ren
du
L
trn

DEUXIÈME PARTIE.

LE

JARDIN-POTAGER.

On conçoit à peine qu'il puisse y avoir des cultivateurs qui, non seulement n'ont pas de verger aux environs de leur demeure, mais pas même de jardin-potager. Cependant, elles ne sont pas rares les demeures de campagne dans notre Province, où les vergers et les jardins se font encore remarquer par leur absence.

Le jardin pourtant, encore plus que le verger, est un complément indispensable de toute ferme.

Le verger donnera en son temps des fruits délicieux au cultivateur ; soigné convenablement, il pourra même entrer avec les autres produits de la ferme en ligne de compte dans la liste des revenus ; tandis que le jardin, d'un bout de l'année à l'autre, fournira son contingent aux repas de chaque jour. La dépense de la fermière intelligente, se garnira à l'automne des produits du potager pour les besoins de la table durant tout l'hiver, jusqu'à ce que le réveil de la végétation lui permette de remplacer ses assaisonnements secs ou salés par des productions nouvelles et fraîches.

Malgré le bon appétit et la facile digestion qu'un travail dur et soutenu, avec l'action du grand air,

assurent d'ordinaire à l'homme des champs, sa nourriture ne doit pas et peut pas consister uniquement dans la chair de ses animaux et le pain de ses céréales, la conservation de sa santé et les goûts des différents membres de sa famille exigent que des assaisonnements plus légers et moins riches viennent s'entremêler à ces mets lourds et pesants. Or c'est au potager que la fermière devra avoir recours pour la satisfaction de ces exigences. C'est là qu'elle ira chercher et ses échalottes et ses radis pour les déjeuners, ses petits pois, ses gousses de fèves, ses poireaux, ses carottes, ses sarriette et marjolaine, thym et ciboulette, pour son pot-au-feu du midi ; les fraîches salades, les rafraîchissants concombres, les melons, citrouilles, choux, navets etc., lui offriront tour à tour les moyens de présenter d'un bout de l'année à l'autre des plats aussi variés dans leur composition qu'appétissants par leur saveur.

Ajoutons que la mère de famille, pour peu qu'elle entende l'économie, tout en approvisionnant largement sa cuisine, pourra encore tirer de son jardin de jolis revenus, surtout dans le voisinage des villes. Rien ne rémunère mieux que la culture jardinière dans le voisinage des grands centres ; et même a distance, quelques centaines de pommes de choux à l'automne, quelques dizaines de minots de carottes, navets, fèves etc., s'ajoutent avantageusement aux produits du champ, pour retirer de leur vente l'argent nécessaire pour les divers besoins de la maison.

On serait étonné de la somme que retire la seule paroisse de Beauport du marché de Québec avec les produits de ses jardins, si on pouvait en faire le calcul d'une manière exacte. Cette somme s'élèverait certainement à plusieurs milliers de piastres ! Et cependant qu'apportent sur le marché les femmes de Beauport ? Des échalottes et des oignons, des oignons et des échalottes, sans presque aucun changement. Pourquoi ne pas varier

leur culture de manière à parer aux éventualités en cas d'accidents dans telle ou telle branche, et à s'assurer de nouvelles sources de revenus sans nuire aux anciennes ? On demandait, le printemps dernier, jusqu'à deux chelins pour une petite botte d'asperges, qu'on faisait venir de Montréal. Pourquoi ne cultiverait-on pas les asperges à Beauport, où elles viendraient si bien ?... C'est uniquement parce qu'on ne connaît pas cette culture. Il en est malheureusement de la culture jardinière comme de notre grande culture, une routine aveugle, malentendue, irrationnelle très souvent, tient la place des vrais principes et des méthodes raisonnées et éprouvées. On ne lit pas ! notre grand défaut est peut-être encore plus préjudiciable en agriculture et en horticulture, qu'en littérature et en culture intellectuelle en général.

Il ne manque pas d'ouvrages étrangers sur l'horticulture ou la culture des jardins, mais aucun n'est calculé au point de vue de notre climat et de nos ressources. Pour parer à un besoin qui se fait de plus en plus sentir, je veux, dans les quelques pages qui vont suivre, traiter spécialement de la culture des fruits et légumes qui peuvent convenir à nos jardins. Les fleurs ont aussi leur place marquée dans le jardin, même dans le potager, et la marchande de légumes peut avec un grand avantage combler ses paniers, lorsqu'elle se rend au marché, de nombreux bouquets de fleurs, mais je me propose de traiter spécialement de leur culture dans une autre partie.

DU JARDIN.

Quel sol convient au jardin ?

Je réponds que partout où il y a de la terre végétale, l'établissement d'un jardin y est possible. Il n'en est point du jardin comme de la ferme ; celle-ci, en raison surtout de son étendue, conservera toujours la qualité de son sol primitif, tandis que pour le jardin, il est toujours

assez facile par des amendements, des engrais et divers procédés de culture, d'altérer ou de changer sa qualité suivant le besoin.

Qu'avant tout le jardin soit bien égoutté ; si le sol est une terre forte et compacte, des bêchages profonds et répétés, des engrais abondants de fumier vert, et même un mélange de terre légère ou sablonneuse, serviraient à le rendre meuble et friable. Si au contraire le sol est sablonneux et léger, il faut employer du fumier froid, celui de vache, de porcs, etc., d'autres fumiers pourris, des composts, et très bien aussi de la terre glaiseuse.

On a beaucoup parlé du drainage dans ces dernières années ; rien de plus avantageux pour les jardins. Le drainage est le plus riche amendement qu'on puisse offrir à un terrain quelconque, parce qu'il met à la portée des racines des plantes une plus grande quantité de nourriture. Deux mots vont le faire comprendre. Les racines des plantes ne pénètrent pas d'ordinaire au delà de la couche de terre qui a été remuée par la bêche ou la charrue, disons de 5 à 10 pouces environ, parce que le sol trop compacte au delà, ne permet pas à l'air d'y pénétrer pour le besoin des racines des plantes. Mais si un drain est placé à 3 pieds sous terre, la goutte de pluie qui part de la surface pour pénétrer dans le drain attire l'air à sa suite, et au lieu de 8 à 10 pouces de terre propre à la nourriture des plantes, vous en aurez 20 ou 30 pouces. Ajoutez que l'air qui pénètre ainsi dans le sol l'échauffe, le divise, le décompose, de manière à ce que les racines peuvent ensuite s'approprier ses substances nutritives. Et cette opération du drainage qui exige des capitaux pour la grande culture, est à la portée de toutes les bourses pour les jardins, en raison de leur peu d'étendue. Le meilleur drainage se fait au moyen de tuyaux en terre cuite ; le bois, la pierre cassée, etc. sont loin de les valoir pour la durée en bon état, et aussi l'économie dans la mise en œuvre.

Une condition indispensable à tout jardin et qu'il faut

faire passer avant toutes les autres opérations, est un entourage ou clôturage capable de résister à l'intrusion de tout animal. Combien de fermières ont vu souvent, dans une seule nuit de Septembre ou Octobre, tous leurs produits de jardinage perdus, par l'échappée de quelques vaches ou autres animaux que le mauvais état de la clôture n'avait pu arrêter.

Les arrosements sont indispensables dans les jardins ; observons qu'il ne faut pas faire usage indistinctement de toutes les eaux. Les eaux dures des puits en certains endroits et celles des sources froides pourraient souvent nuire grandement aux plantes. Que si on n'en a pas d'autres à sa disposition, il faut au moins les laisser exposées assez longtemps à l'air avant de s'en servir. Les meilleures eaux pour les arrosements sont celles des ruisseaux ou des rivières.

Les eaux doivent être versées sur les plantes au moyen d'un arrosoir, afin que distribuées goutte à goutte, elles puissent pénétrer dans le sol et non pas couler sur la surface pour se répandre dans les allées.

La meilleure exposition d'un jardin est celle du Sud-Est ou du Sud ; la moins avantageuse est celle du Nord.

La plupart des jardins requièrent une certaine protection contre certains vents qui y dominent et qui peuvent leur être grandement dommageables. Les vents du Nord sont de tous les plus à craindre dans notre climat. Une bonne haie de sapin est la meilleure protection possible contre ces vents.

Quant à la distribution du jardin, elle peut varier suivant certaines circonstances de conformation du terrain ou des constructions qui l'avoisinent, mais dans tous les cas, il est nécessaire qu'une large allée, capable d'admettre les voitures pour les transports d'engrais, le partage en entier dans son milieu. Des allées transversales d'une moindre largeur pourraient partager les deux champs de chaque côté de l'allée principale en carrés

d'une plus ou moins grande étendue, et ces carrés seront eux mêmes divisés en planches, que des petites allées d'une largeur de fer de houe seulement sépareront les unes des autres. On donne 3 ou 4 pieds au plus de largeur aux planches, afin que les semis, les sarclages, etc., puissent s'effectuer sans qu'on soit obligé d'y mettre le pied.

De chaque côté de l'allée principale, une plate-bande d'au moins deux pieds de largeur doit s'étendre dans toute la longueur du jardin. Cette plate-bande est particulièrement destinée à la culture des fleurs ; car aurait-on un parterre particulier, qu'il conviendrait encore d'avoir des fleurs dans le potager ; c'est là qu'on ira chercher les provisions pour le marché ou pour les bouquets du salon, les plantes vivaces qu'on y laisse croître en larges touffes permettant de moissonner largement sans nuire au coup d'œil ni à la régularité qu'exige toujours le parterre. Les bords de ces plates-bandes pourront être garnis, du côté de l'allée, de ciboulette, de fraisiers, ou de fleurs vivaces naines, telles qu'iris, pâquerettes, etc., qui tout en ajoutant à la beauté du coup d'œil, ne perdront rien de leur mérite particulier.

Les tufs ou schistes susceptibles de s'effeuiller en parcelles assez menues sont les meilleurs matériaux à employer pour les allées des jardins. Leur belle couleur bleu-ardoise contraste agréablement avec la couleur plus claire du sol ou la verdure des plantes. Mais il faut avoir soin d'en mettre une couche d'au moins 7 à 8 pouces d'épaisseur, afin que les mauvaises herbes ne puissent y prendre racine. Quant à la pierre cassée, je ne voudrais pas la recommander, parce que les vides qu'elle entretient permettent toujours au terreau qui s'y dépose d'offrir les conditions favorables à la germination des graines des mauvaises herbes, et les aspérités des pierres arrêtant les outils, rendent les sarclages très difficiles.

Les sarclages dans les jardins négligé absorbent une

grande-partie du temps du jardinier, mais quand on sait y apporter la vigilance suffisante, on peut les diminuer considérablement. Le point essentiel est de veiller à ce que les mauvaises herbes ne puissent porter graine. Un jardin bien clôturé en planches pour empêcher les vents d'y amener les mauvaises graines, et bien entretenu seulement pendant deux ans, requerra la moitié moins de sarclages que celui où l'on n'aura pas tenu compte de ces précautions.

La culture d'un jardin, même du plus modeste potager, ne peut se faire sans quelques outils. La bêche, le rateau, la houe ou gratte, le sarcloir, la bronette, l'arrosoir, et j'ajouterai la truelle, sont des instruments indispensables dans tout jardin. J'insiste particulièrement sur la truelle du jardinier qui rend les plus grands services et dont on ignore à peu près l'usage en ce pays. Cette truelle a, à peu près, la forme de celle des maçons, mais elle est beaucoup plus forte et demi-cylindrique, ce qui ajoute encore à sa force. Un bon jardinier a toujours la truelle à la main ou du moins à sa portée. Vous sarclerez à la main sur vos planches, tout-à-coup un pied de pissenlit ou de plantain résiste à l'action de vos doigts, la pointe effilée de la truelle pénétrant en dessous leur fera perdre prise ; s'agit-il de transplantations, de divisions de talles, de buttages de jeunes plants, etc., la truelle est l'instrument propre à toutes ces opérations. On trouve des truelles de jardinier dans tous nos magasins de ferronneries, mais depuis quelques années, on s'obstine à n'en offrir que de celles à pointe arrondie, tandis que je préfère de beaucoup celles à pointe effilée, la faible résistance qu'elles offrent à leur enfoncement dans le sol et leurs bords tranchants les rendant beaucoup plus utiles. On peut toutefois les faire tailler en pointe par le premier forgeron venu.

Si l'argent est le nerf de la guerre, comme on l'a dit bien des fois, l'engrais est le nerf de toute culture, et de l'horticulture encore plus que de l'agriculture. Il ne faut

jamais perdre de vue que tous vos produits de jardin ne sont plus à leur état naturel, mais sont uniquement les résultats d'une culture raisonnée. En mettant à la disposition des plantes une surabondance de nourriture, on est parvenu à les gonfler tellement de sucs, que leurs tissus se sont altérés et certaines parties se sont énormément développées au détriment d'autres plus faibles : les choux qui donnaient à peine apparence de pommes, nous ont donné des têtes de 15, 20 livres ; le melon de 1 à 2 livres a pu atteindre le poids de 40 lbs ; le navet qui présentait à peine l'apparence d'un tubercule, a donné des racines de plus de 30 lbs. etc. etc., si bien que ces plantes sont devenues pour le botaniste de véritables monstruosités dans leurs familles respectives. Or, cet état de développement anormal, monstrueux, ne peut se soutenir que par une surabondance de nourriture mise constamment à la disposition de la plante ; que si on la néglige, elle ne tardera pas perdre les qualités qui la distinguent pour revenir à son état normal. Aussi répéterai-je : sans engrais point de succès possibles en horticulture. Mais voulez-vous avoir des produits abondants, riches, succulents, savoureux, engraissez, vous dirai-je, engraissez, et encore engraissez. Tout jardin doit avoir au moins tous les 2 ans une bonne fumure.

Dans tous les jardins, il faut réserver un coin particulier pour y déposer les résidus des sarclages et du nettoyage des allées. Ces restes, herbes, racines, tiges des plantes après la récolte, etc., ainsi accumulés en tas, s'échauffent, se décomposent, et fournissent plus-tard un excellent compost pour mêler aux engrais.

Couches.—Il est indispensable en horticulture d'avoir au moins quelques couches, car nos étés sont si courts qu'un grand nombre de graines semées à demeure n'auraient pas le temps de parvenir à la maturité. Les couches chaudes offrent en outre l'avantage de cultiver des primeurs, c'est-à-dire, d'avoir des fruits ou des produits de

bonne heure, en dévancant la saison. Avec des couches faites seulement au commencement d'Avril, dès le commencement de Mai vous pourrez manger des raves, quelques jours plus tard des laitues, etc. Ces couches d'ailleurs peuvent se construire fort économiquement.

Vous faites un cadre en madriers proportionné aux chassis qui devront le couvrir, soit par exemple de 6 pieds de largeur sur une longueur de 9, 12 pieds, suivant le nombre de chassis vitrés à votre disposition, que vous placez dans un coin de votre jardin bien exposé au Soleil. Vous donnez un peu moins d'élévation au devant de votre cadre qu'à la partie de derrière, pour laisser à vos chassis une pente suffisante pour l'écoulement des eaux. Vous emplissez ce cadre de fumier frais de cheval, la litière surtout imprégnée de l'urine des animaux est ce qu'il y a de préférable. Vous mettez une couche de fumier et vous la piétinez partout avant d'en mettre une seconde, puis ainsi de suite jusqu'à la hauteur de 2 à 2½ pieds, vous recouvrez le tout d'une couche de terreau retiré des vieilles couches ou de terre bien ameublie et engraisée de 4 à 5 pouces d'épaisseur, vous la couvrez de ses chassis et la laissez en cet état jusqu'à ce qu'elle commence à chauffer, ce dont vous vous assurerez en enfonçant le doigt dans le terreau. Si en déposant le fumier il se trouvait trop sec, il faudrait l'arroser un peu. Lorsque la masse entière de la couche se sera affaissée d'environ le tiers, par suite de la fermentation qui a décomposé le fumier, vous pourrez faire votre semis, si toutefois vous ne reconnaissez pas, en sondant avec la main, que la chaleur pourrait encore brûler vos graines.

Après 10 à 12 jours ordinairement la chaleur du fumier s'éteint, mais vos chassis étant un obstacle au refroidissement de l'air par les vents froids et l'abaissement de température pendant la nuit, votre semis a autant de chaleur qu'il lui en faut pour sa germination et la continuation de sa croissance. Vous aurez soin d'arroser

au besoin et de donner de l'air, lorsque vos plants seront levés, tous les jours, en soulevant vos châssis. De cette façon, en outre des salades, raves, etc., que vous semerez pour primeurs, vous pourrez avoir vos plants de melons, c'aux, choux de Siam, tabac, etc., prêts à être mis en demeure dès que la terre sera suffisamment échauffée et ressuyée pour les recevoir.

Entrons maintenant dans les détails de la culture particulière à chaque plante de jardin. Pour plus de clarté, je les diviserai en trois classes, savoir : 1^o plantes cultivées pour leurs racines ; 2^o plantes cultivées pour leurs fruits ; et 3^o plantes cultivées pour leurs tiges ou feuilles. Nous aurons donc, de cette façon, en termes de jardinage : les légumes-racines, les légumes-fruits, et les légumes-feuilles.

Enfin je dirai un mot des mauvaises herbes qui se mêlent aux uns et aux autres et sont l'objet ordinaire des sarclages.

Les plantes dans la culture se divisent en annuelles, bisannuelles et vivaces. Les annuelles sont celles qui mûrissent leurs graines dès la première année et périssent ensuite ; les bisannuelles sont celles qui ne donnent leurs fleurs et leurs graines que l'année suivante de leur semis et ne durent pas plus longtemps ; enfin les vivaces sont celles qui donnent leurs graines après un temps plus ou moins long, mais persèverent ensuite à en en donner tous les ans. Comme il importe avant tout de ne pas se méprendre sur les plantes que l'on veut désigner, je donnerai pour chacune, comme je l'ai fait dans le *Verger*, son nom scientifique avec ses noms vulgaires français et anglais ; cette méthode, en outre qu'elle ferme la porte aux ambiguïtés, peut encore être très utile aux jeunes botanistes.

I. LÉGUMES-RACINES.

I. RAVE.

(*Raphanus sativus*, Linné ; Anglais, *Radish*. Famille des CRUCIFÈRES).

Les raves, de forme allongée, et les radis, toujours plus ou moins tournés, sont cultivés pour leurs racines, qu'on mange de bonne heure avant qu'elles ne deviennent moelleuses et fibreuses. Leurs gousses cueillies vertes s'emploient aussi en marinades.

Le ravo est une plante annuelle, très prompte à monter à graine. Elle demande une terre riche, bien ameublie et un peu fraîche, vu surtout que sa qualité tendre dépend grandement de la rapidité de sa croissance. Semez en rangs espacés de 8 à 10 pouces, et dès que les plants seront suffisamment forts, éclaircissez les à 2 pouces de distance entre chaque. Pour activer leur croissance remuez souvent la terre, du bout de la truelle, autour des racines en les déchaussant un peu. Renouvelez le semis tous les 10 à 12 jours, afin d'en avoir durant toute la saison. On en sème sur couches au printemps pour en avoir plus à bonne heure.

Les radis demandent que l'on batte un peu la terre avant de semer, par ce que si la terre est trop légère, il arrive souvent qu'ils poussent une racine très longue avant de tourner. Les radis ont d'ordinaire la chair en peu plus ferme que les raves.

Les deux variétés ont un goût analogue et assez agréable, mais bien des estomacs ne peuvent s'accommoder de leur digestion.

La culture en compte aujourd'hui un grand nombre de variétés qui passent par une multitude de nuances quant à la couleur, entre le blanc clair et le noir sale, en se colorant plus au moins de rose ou de violet.

A part les raves d'hiver qui sont toujours à chair dure

et compacte, et peuvent se conserver jusqu'au printemps suivant, la plupart des variétés dans la culture ne diffèrent guère que par leur couleur & la forme de leurs racines.

Les raves d'hiver se sèment en Juin pour se récolter à la fin d'Octobre

2.—SALSIFIS.

Tragopogon porrifolius, Lin. ; Angl. *Salsify*; *Oyster Plant*. Fam. des COMPOSÉES).

Le salsifis est une plante bisannuelle de la famille des Composées, qui se cultive pour sa racine qui a la forme d'une petite carotte et qui se mange de même. Il demande une terre profonde et très ameublie, car il est sujet à devenir filandreux dans les terres peu engraisées. Ses racines sont dépouillées de leur pellicule extérieure en les grattant, puis laissées tremper dans l'eau pendant quelques heures pour leur faire perdre une certaine amertume qu'elles possèdent souvent. Elles sont ensuite cuites à demi pour servir dans des fritures, ou bien bouillies en compote, elles sont mises en boules avec œufs et farine et frites dans le beurre ; c'est alors surtout qu'elles présentent ce goût d'huitre qui leur a valu leur nom anglais.

Les Salsifis ne sont bons que la 1^{ère} année, mais leurs pousses au printemps suivant peuvent se manger à la manière des asperges.

Semez de bonne heure au printemps, en rangs de 8 pouces de distance. Lorsque les plants auront de 3 à 4 pouces éclaircissez à 6 pouces les uns des autres. Dès le commencement d'Octobre, ils seront bons pour la table. Encavés pour l'hiver vous pouvez en avoir jusqu'au printemps. Les racines dans le sol ne souffrent nullement des rigueurs de l'hiver, et on peut en faire usage au printemps tant que la végétation n'est pas encore en mouvement.

Le Salsifis est une plante très rustique ; si on la laisse parvenir à maturité ses graines se resèment d'elles-mêmes et se perpétuent dans le jardin. La fleur est d'un bleu-violet assez semblable à celle de la chicorée.

3.—SCORZONÈRE.

(*Scorzonera Hispanica*, Lin.; Anglais, *Scorzonera*. Famille des COMPOSÉES).

Le Scorzonère est de même que le salsifis une plante bisannuelle de la famille des Composées, et se cultive aussi pour sa racine. Sa racine est plus grosse, plus tendre et plus sucrée que celle du salsifis. Quoique à épiderme noir, sa chair est très blanche. Il se mange bouilli comme la carotte ou frit comme le salsifis. A l'encontre de ce dernier, sa racine est préférable dans sa 2^e année. Il requiert à peu près les mêmes soins de culture, sinon qu'il se contente d'une terre un peu plus sèche et qu'on peut lui ménager les arrosements.

4.—PANAIS.

(*Pastinaca sativa*, Linné; Anglais, *Parsnip*. Fam. des OMBELLIFÈRES).

Le Panais est une plante bisannuelle de la famille des Ombellifères, qu'on cultive aussi pour sa racine. Généralement cultivé pour la nourriture du bétail, il appartient plus à la grande culture qu'à celle des jardins. Cependant comme on aime, en bien des endroits, à trouver un morceau de Panais dans la soupe, on en sème d'ordinaire aussi quelques pieds dans le jardin.

Le Panais exige une terre profonde et bien engraisée. Semez d'aussi bonne heure que possible au printemps, en rangs espacés de 15 à 18 pouces. Lorsque les plants auront de 3 à 4 pouces, éclaircissez les à 8 ou 10 pouces entre chacun. Tenez le terrain bien net tout l'été, et remuez souvent la terre entre les rangs avec la houe.

Le Panais est très rustique et n'a pas besoin d'être en-cavé l'hiver ; laissé dans le sol à l'automne, il n'en est que plus succulent au printemps. Le Panais est très estimé en certains endroits, bien qu'il ne soit pas du goût de tout le monde.

5.—BETTERAVE.

(*Beta vulgaris*, Linné ; Anglais, *Beet*. Famille des CHÉNOPODÉES).

La Bette ou Betterave après avoir appartenu jusqu'à ces dernières années-exclusivement aux jardins, est aujourd'hui l'objet de l'attention particulière de l'agriculteur, tant comme aliment pour ses bestiaux, que comme plante saccharifère. Cependant l'estime dont elle a toujours joui sur les tables exige encore qu'elle se trouve dans tous les jardins, d'autant plus que les variétés de la grande culture ne sont pas les plus recherchées pour la table.

La Betterave est une plante bisannuelle de la famille des Chénopodées, qu'on cultive dans le potager pour sa racine qu'on mange en salade.

La Betterave exige une terre riche, profonde, et plutôt légère que forte. Elle demande que le terrain ait été engraisé l'année précédente, car si on emploie du fumier en la semant, les racines se contourneront, si bifurqueront, et prendront moins de volume. Les racines allongées en général, demandent, pour se continuer sans ramifications et prendre tout leur volume, une terre aussi homogène que possible.

Pour hâter la germination de la graine, faites-la tremper dans de l'eau tiède au moins 24 heures. Semez dans le cours de Mai en rangs espacés de 15 à 18 pouces. Lorsque le plant aura de 2 à 3 pouces, éclaircissez le de manière à laisser un espace de 8 à 9 pouces entre chaque pied. Tenez la terre nette de toutes mauvaises herbes

entre les rangs et remuez souvent le sol autour des pieds, tant que les feuilles ne couvriront pas tout le terrain.

Pour conserver les Betteraves pendant l'hiver, il faut les recouvrir dans la cave de sable frais. Moins l'air de l'appartement où on les garde sera renouvelé, et moins elles seront exposées à gâter ou à se mettre en végétation, ce qui leur fait aussitôt prendre un mauvais goût. On peut pour parer à cet inconvénient, surtout si on les couvre de sable, leur enlever le collet; la plaie se guérit bientôt et le tubercule conserve tout de même toute sa fraîcheur.

La Betterave peut aussi se semer sur couche pour être repiquée ensuite.

Les Betteraves comme les panais, les carottes, les navets, ne se rechaussent pas comme les patates, mais elles exigent pour leur bonne venue, que le terrain soit plusieurs fois remué entre les rangs par de légers béchages à la fourche de fer ou à la houe. Ces façons facilitent grandement la croissance des tubercules en faisant perdre au sol sa compacité et en permettant à la chaleur et à humidité de le pénétrer. Nos cultivateurs semblent ne pas comprendre la raison de cette opération et la négligent le plus souvent à leur grand détriment.

Les variétés de Betteraves sont très nombreuses; les plus estimées sont les suivantes :

Pour la table.—L'Orange, demi-longue, à chair jaune, tendre et juteuse; la Longue-Rouge, de bonne grosseur, sort de terre, chair d'un rouge foncé; la Carde-Snipe et la Beck's Improved Sea Kale, ces deux dernières cultivées pour leurs pédoncules qui se mangent comme les asperges ou les épinards, etc., etc.

Pour le sucre.—La Betterave à sucre de France, blanche, de grosseur moyenne, sort du sol, et la Land's Improved Imperial Sugar, qui n'est qu'une variété Améri-

caine de la précédente. Ces-deux dernières sont aussi fort estimées pour le bétail.

Pour le bétail.—Les Mangels-Wurzels, longue-rouge, mammoth, globe, jaune, etc.

6.—CAROTTE.

(*Daucus -carota*, Linné ; Anglais, *Carrot*. Fam. de OMBELLIFÈRES).

La Carote, qui est connue de tout le monde, est une plante bisannuelle qui appartient comme le panais à la famille des Ombellifères. Elle se cultive pour sa racine qui se sert avec le bouilli et qui entre dans plus d'une combinaison dans l'art culinaire.

Une terre légère, riche et profonde, un peu fraîche, est celle qui convient particulièrement à la Carotte.

La Carotte se sème à la volée ou en lignes sur les carrés du jardin. Sa graine est très lente à entrer germination, elle ne lève guère qu'entre le 20^e et le 25^e jour après le semis. Pour hâter sa levée on la fait tremper dans de l'eau tiède et on la roule ensuite dans du plâtre ou de la cendre ; de cette façon elle pourra se monter avant que les mauvaises herbes prennent le dessus sur elle. Lorsque les plants sont assez forts, on les éclaircit, et du moment qu'ils ont la grosseur du petit doigt, ils constituent un excellent légume et peuvent prendre place dans le pot-au-feu.

Les Carottes se conservent durant l'hiver dans la cave comme la betterave.

La Carotte est passée, elle aussi, du jardin dans la grande culture. Elle est très estimée surtout pour la nourriture des chevaux, pour lesquels elle peut en partie remplacer l'avoine. Les autres animaux la mangent aussi avec avidité.

Les variétés de Carottes les plus estimées sont les suivantes :

Pour la table.—La Hâtive Française, une des meilleures pour forcer sur couches ; la Moyenne-Française ; la Grosse Blanche de Belgique ; la Longue Orange de Bliss, variété Américaine etc, etc.

Pour le bétail.— L'Orange de Belgique ; la Grosse Blanche des Vosges ; le Collet-vert etc. etc.

Dans les terres riches, les Carottes se sèment avec céréales ; elle achèvent leur croissance après la moisson.

7.—NAVET.

(*Brassica rapa*, Lin. ; Angl. *Turnip*. Fam. des CRUCIFÈRES)

Le Navet est une plante bisannuelle qu'on cultive aussi pour sa racine. Il se range avec la rave dans la familles des Crucifères. Le Navet appartient plus au champ pour la culture qu'au potager ; cependant il en est certaines variétés, particulièrement estimées pour la table, qu'on cultive aussi dans les jardins.

Une terre légère, sablonneuse, un peu fraîche, est celle que préfère le Navet. Les terres nouvellement défrichées, où les cendres des bois abattus se mêlent aux détritres des feuilles, lui conviennent tout particulièrement. Les Navets dans les jardins se sèment à deux époques différentes, de bonne heure au printemps pour en avoir des légumes d'été, et vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août pour une récolte d'automne.

Semez en rangs espacés de 8 à 10 poncees, sans ménager la graine, vous réservant d'éclaircir les plants plus tard lorsqu'ils auront échappé aux accidents du jeune âge. Car le Navet a un ennemi très redoutable dans l'Altise, petit coléoptère, guère plus gros qu'une tête d'épingle, qui commence à les attaquer presque à leur sortie de terre, et qui se montre d'ordinaire en telle quantité que souvent les feuilles disparaissent entièrement sous ses mâchoires. Comme cet insecte a la faculté de sauter, on enduit une planchette de melasse ou de goudron et on la promène

sur les plants; on ne manque pas ainsi d'en voir un grand nombre se prendre dans la substance visqueuse.

Le Navet ne requiert pour ainsi dire qu'un seul sarclage, lors de l'éclaircissement des plants, car du moment que ses feuilles couvrent le sol, il domine bientôt toutes les mauvaises herbes.

Le Navet a encore un ennemi redoutable dans la Piéride de la Rave, *Pirris rapæ*, qui s'associe à l'altise pour détruire son feuillage. Pour celui-là, il n'y a pas d'autre remède que de faire la chasse aux chenilles et aussi aux papillons lorsqu'ils viennent déposer leurs œufs.

La grande culture compte un grand nombre d'espèces de Navets; la culture jardinière en compte aussi plusieurs. Ces dernières forment une variété particulière reconnue même des botanistes, c'est le *Brassica napus hybrida*, connu vulgairement sous le nom de *Rutabaga*, *Navet de Suède*, et plus particulièrement en ce pays sous celui de *Choux de Siam*. Ceux-ci sont à chair compacte, serrée, ferme, et se conservent sans difficulté jusqu'au printemps. Les variétés qui suivent sont réputées les plus recommandables: le *Collet-jaune*, le *Française long-blanc*, l'*Allemand sucré* etc.

Les Navets se conservent l'hiver dans des caves fraîches

8.—CHOU-RAVE.

(*Brassica caulorapa*, Linné; Angl. *Kohl-Rabi*. Fam. des CRUCIFÈRES).

Le Chou-rave ou Kohl-rabi n'est pour ainsi dire qu'une variété de Rutabaga. La particularité qui le distingue est que le bulbe au lieu de se trouver dans le sol, est tout-à-fait aérien, étant porté sur une tige de 7 à 8 pouces. Ce bulbe, dur, à chair compacte, est terminé par un bouquet de feuilles assez longues, à bords ondulés.

Les Choux-raves donnent d'ordinaire de forts rendements à l'arpent. Leur chair un peu sucrée est riche en

principes nutritifs et ne communique pas au lait des vaches qui s'en nourrissent cette saveur de navet si désagréable que lui donnent souvent les rutabagas.

Même culture que pour les rutabagas. On peut semer en place de suite ou sur couche pour repiquer ensuite.

Les Choux-raves se conservent facilement en cave tout l'hiver.

9.—POMME DE TERRE.

(*Solanum tuberosum*, Linné : Angl. *Potato*, Fam. des SOLANÉES).

La Pomme de terre ou Patate, qui avec la tomate appartient à la famille des Solanées, n'est point une plante annuelle, mais bien une plante vivace, qui ne donne de fleurs qu'à la 3^e année de son semis. Si on la voit donner ses fleurs, dans nos cultures, dès la première année, c'est qu'au lieu de semer sa graine, on plante ses tubercules, Fig. 76.

Fig. 76.

La Pomme de terre appartient plus à la grande culture qu'au potager, cependant l'usage général qu'on en fait aujourd'hui la fait placer dans tous les jardins par ceux qui n'ont pas de grands champs à leur disposition.

Depuis plus de 30 ans, une maladie sérieuse, causée

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

15
18
22
25
28
32
36
40
45
50
55
60
65
70
75
80
85
90
95
100

10
01

par l'intrusion dans les tissus tant des tiges que des tubercules d'un champignon microscopique, le *Botrytis infestans*, a gravement compromis les récoltes de Pommes de terre. Les hommes de science pensant que la plante pouvait avoir dégénéré par sa trop longue reproduction par les tubercules, ont eu recours au semis de la graine, et en ont obtenu plusieurs variétés, sinon tout-à-fait inattaquables par la maladie, du moins n'en étant que très rarement affectées d'une manière sérieuse. Comme les fumures d'engrais non encore parfaitement décomposés favorisent le développement de la maladie, il ne faut en user que dans une proportion restreinte.

La Patate réussit bien dans toutes les terres riches, profondes et meubles, mais se plaît particulièrement dans les sols légers.

Défonez le sol à la charrue, ou tranchez le profondément pour le jardin, et plantez aussitôt que la terre est suffisamment réchauffée au printemps.

Semez en rangs espacés d'au moins 3 pieds et à 10 ou 11 pouces dans le rang, ayant soin de mettre au moins 5 pouces de terre sur vos germes, mais aussi légèrement que possible afin de permettre à la chaleur d'activer leur végétation en pénétrant jusqu'à eux. Coupez vos germes à chaque œil du tubercule, dirigeant votre couteau vers le centre, de manière que chaque œil puisse avoir une portion de tubercule assez forte pour lui assurer une vigoureuse végétation. Coupez vos germes quelques jours d'avance pour laisser les plaies se cicatriser avant de les mettre en terre. Que si vous êtes forcé de les mettre en terre au moment où vous les coupez, saupoudrez les de plâtre ou de cendre pour éviter que l'humidité du sol ne les pénètre et les fasse périr avant que le germe ne se mette en végétation. Tenez le terrain bien net de toutes mauvaises herbes et donnez au moins deux bon rechausages.

À l'arrachage, à l'automne, laissez sécher un peu les

tubercules avant de les mettre en cave. Si vous les encaviez tout humides, ils pourraient se mettre de suite à chauffer et se gâter.

Les Patates se conservent l'hiver dans des caves sèches, fraîches et à l'abri de la gelée.

La Patate dans les Etats-Unis de l'Ouest est en butte depuis quelques années aux attaques d'un ennemi, le Doriphore à 10 lignes, *Doriphora decemlineata*, qui en bien des endroits a forcé les cultivateurs d'en discontinuer la culture. Cet insecte dévore et tiges et feuilles aussitôt qu'elles se montrent. Espérons que notre climat nous mettra à l'abri de ses ravages. Nous avons bien quelques insectes aussi qui s'attaquent aux tiges des Patates, tels que la *Lema trilineata*, et notre Cantharide grise, *Epicauta cinerea*, mais ils ne se montrent pas d'ordinaire assez nombreux pour nuire considérablement.

La grande culture compte un bon nombre de variétés de Patates, et on en annonce tous les ans de nouvelles. Les suivantes sont particulièrement recommandables : Garnet Chili, Climax, Rose tardive, Surprise de Compton, (*Compton's surprise*), etc.

Cette dernière est annoncée comme une de premier mérite, ayant donné jusqu'à 30 minots d'une seule livre de semence. Une particularité qui la distingue est que ses tiges en se répandant sur le sol y prennent racine et y produisent là même des tubercules ; elle n'est jamais creuse, a la chair ferme, blanche, et se conserve admirablement bien l'hiver, étant tardive à émettre des pousses. Elle est de couleur pourpre, et on l'a dit, jusqu'à ce jour, à l'abri de la maladie.

Comme dans les jardins ce sont surtout les espèces hâtives qui ont la préférence, on recommande les suivantes : Early Rose, King of the Earlies, Extra Early Vermont, Early Dexter, etc.

10.—OGNON.

(*Allium cepa*, Linné ; Angl. *Onion*. Fam. des LILIACÉES).

L'Oignon qui appartient à la famille des Liliacées est une plante vivace, car après donné ses fleurs la 2^e année, son bulbe persiste dans le sol en émettant une nouvelle tige chaque printemps. L'Oignon est l'assaisonnement le plus généralement en usage pour toute espèce de viande et de légumes. A l'encontre des cultures ci-dessus mentionnées, l'Oignon se contente, et même réussit mieux, dans un sol peu profond. Une terre douce, exempte de pierres, et fumée avec de l'engrais consommé, est ce qui lui convient le mieux. Il ne faut jamais le mettre en contact avec du fumier frais. Comme toutes les plantes bulbeuses, il redoute l'effet des substances qui dégagent de l'ammoniaque. Impossible de réussir avec l'Oignon si le sol n'est pas fortement engraisé.

Après le bêcheage, ratelez et pulvérisiez le sol de vos planches, puis semez en lignes à 7 ou 9 pouces de distance, recouvrant vos graines de la terre que vous aviez enlevée pour creuser vos petits sillons, de manière à ne pas les mettre à plus d'un demi pouce ou tout au plus un pouce de profondeur. On se sert ordinairement du bord aiguisé d'une planchette pour creuser ces sillons, et l'on ramène la terre après le semis avec le dos du rateau. Semez assez dru, vous réservant à éclaircir les plants plus tard.

Dès que vos plants auront environ 2 pouces de hauteur, sachez avec soin en les rechaussant un peu, mais attendez encore pour les éclaircir, par ce qu'il pourrait fort bien arriver que les vers se chargeraient eux-mêmes de ce soin. Mais lorsque vos plants auront la grosseur du petit doigt, vous commencerez à les éclaircir, laissant environ 6 à 7 pouces entre chacun, et dès lors ces plants enlevés peuvent être portés au marché ou consommés à la cuisine.

Lorsque vos Oignons commenceront à tourner, au lieu de les rechausser, écarterez plutôt un peu la terre autour

des bulbes, de manière à leur découvrir en partie le collet, vous les porterez ainsi à tourner bien plus tôt et à retenir pour le bulbe des suc qui autrement passeraient dans les feuilles. Vers la fin de Septembre, si vos Oignons sont riches en feuilles et seulement à demi tournés, vous abattez les tiges avec une planchette ou le dos du râteau, les soustrayant par là à la trop grande humidité qu'entre-tiennent des feuilles nombreuses.

Le vulgaire illettré qui prend un bulbe pour un fruit, donne le nom de *queue* à la tige de l'Oignon, et l'on a pu lire sur certains journaux des détails où ce contre-sens était consigné. Les noms vulgaires des plantes et des animaux doivent être employés sans scrupule en écrivant, lorsqu'ils sont nécessaires pour être mieux compris, mais leur fausses appellations telles que les *queues d'Oignons*, des *cotons de patates* etc. ne doivent jamais être tolérées, si tant est que ces expressions impropres n'ajoutent rien à la clarté du récit et convertissent notre belle langue en un barbare jargon. Dites des *tiges* de blé-d'inde, de patates etc. des *feuilles* d'Oignons, de poireaux etc. vous serez partout compris. même des gens sans éducation aucune.

J'ai dit plus haut-que l'Oignon réussissait souvent mieux dans une terre peu profonde. En effet, dans bien des endroits, il est en butte à un ennemi qui trouve une grande protection dans une terre profondément ameublie, tandis qu'un sous-sol compacte le fait souvent périr durant l'hiver. Cet ennemi est connu généralement sous les noms de *ver-à-chou*, *ver gris*, etc. C'est une chenille d'un brun verdâtre plus ou moins sale, qui atteint la taille de $\frac{1}{4}$ pouces à un pouce de longueur. Je dis chenille et avec raison, car c'est la larve d'un papillon. (*Agrostis*) et à l'encontre des vers qui sont sans pattes, celle-ci en a 6 à sa partie antérieure. Ce ver se montre si nombreux en certains endroits, que rien n'échappe à ses mâchoires dans les jardins. Tous les jeunes plants tendres et succulents paraissent lui convenir également

choux, melons, oignons, tabac, balsamines etc., il semble n'avoir de prédilection pour aucun en particulier.

Ce ver, à proprement parler, ne vit pas dans la terre, il ne s'y enfonce que pour s'y cacher pendant le jour et en sort le soir pour exercer ses ravages. Il ne peut même tracer sa route à travers le sol, et n'opère ses pérégrinations qu'en rampant à la surface. Il est en outre d'habitudes assez sédentaires, et du moment qu'il a rencontré une plante pour se rassasier, il ne pousse pas plus loin sa course. Son repas pris, il s'enfonce là même, tout près, à un demi ponce ou un ponce dans le sol pour attendre la nuit suivante avant de recommencer une nouvelle excursion. Trouvez-vous le matin un beau pied de melon ou un oignon qui fait mine de se faner à mesure que les rayons du Soleil le chauffent d'avantage, déterrez le, vous le trouverez aux trois-quarts coupé par les attaques du *ver gris* ; cherchez attentivement tout auprès, vous trouverez celui-ci enroulé faisant tranquillement la digestion de son repas de maraudeur. C'est vers la mi-Juin que ce ver commence à se montrer pour continuer ses ravages jusqu'au commencement d'Août.

De remèdes efficaces contre ce redoutable ennemi, on n'en connaît pas encore ; on recommande comme ayant un heureux effet de répandre sur le sol, au moment du sarclage, une légère couche de cendre ou de suie, comme le ver ne fait ses pérégrinations qu'en rampant à la surface, il ny a pas de doute qu'il ne se trouve grandement incommodé du contact de ces substances.

Un cultivateur intelligent de St. Joachin avait chaque année de belles récoltes d'Oignons lorsque tous ses voisins découragés par les ravages du *ver gris*, avaient presque complètement abandonné cette culture. Interrogé sur son mode de procéder, voici ce qu'il me répondit. Je n'ai à souffrir en rien du *ver gris*, parce que je sais le dépister. Je suis, tous les soirs, coucher mes vaches dans un enclos près des bâtiments. Le sol de cet enclos se trouve fortoment engraisé, par les fumiers et les urines

des animaux, et de plus rendu fort compact par leurs piétinements. C'est là le champ que je choisis pour mes Oignons. Je donne à ce champ un léger labour à l'automne, je renouvelle ce labour au printemps, ne pénétrant pas à plus de 5 à 6 pouces afin de ne remuer que la couche de terre imprégnée des engrais. Après des hersages répétés et de bonnes façons au rateau pour bien émietter le sol, je sème mes Oignons, et c'est à peine si je puis, chaque année, remarquer la présence du ver gris. Ce mode me paraît tout-à-fait rationnel.

Un autre ennemi fort redoutable de l'Oignon est l'Anthomie, *Anthomyia ceparum*, Meigen. Celle-ci est une mouche un peu plus petite et plus élancée que la mouche de nos maisons. Elle est d'un gris cendré avec des raies noirâtres sur le dos ; ses ailes parfaitement hyalines, sont à reflets irisés. Elle dépose ses œufs sur les feuilles d'Oignon lorsque le plant est tout jeune encore. Les larves qui éclosent de ces œufs pénètrent aussitôt dans le bulbe pour s'en nourrir. Ces larves n'ont pas de pattes, elles sont comme tronquées à un bout et éfilées à l'autre. On en trouve souvent jusqu'à 6 et 8 dans le même bulbe. Lorsque vos plants d'Oignon ont à peu près la grosseur du petit doigt, si vous remarquez qu'ils commencent à jaunir et à se faner peu à peu, arrachez en quelques uns et vous les trouverez plus ou moins en putréfaction, occupés par ces larves et répandant une odeur infecte. Souvent il ne reste pas un dixième des plants intact, et quelquefois la destruction est complète. Ces larves parvenues à maturité laissent le bulbe pour s'enfoncer dans le sol, s'y transformer, et donner naissance à de nouveaux insectes parfaits qui produiront de suite une seconde génération pour perpétuer les dégâts.

Comme les larves ne peuvent passer d'un bulbe à un autre, leur destruction est assez facile. Dès que vous aurez remarqué leur présence dans vos Oignons, prenez de l'eau chaude, presque bouillante, assez chaude pour que vous puissiez à peine y endurer les doigts, et en

emplissant une théière, faites en couler un jet sur les bulbes de vos Oignons en suivant les rangs. Les tissus végétaux résistant bien mieux que les tissus animaux à l'action des liquides élevés à une haute température, cette eau bouillante sera suffisante pour faire périr les larves sans nuire beaucoup aux plants; car les enveloppes extérieures du bulbe détruites seront bientôt remplacées par de nouvelles, la plante étant débarrassée de ses parasites. J'ai, à plusieurs reprises, employé ce procédé avec le plus grand succès.

Les Oignons peuvent aussi se semer à la volée sur les planches convenablement préparées, avec un hersage de branches d'arbres pour enterrer les graines. J'ai connu un grand cultivateur d'Oignons qui ne faisait jamais autrement. Le premier sarclage dans ce cas est très long et difficile, mais c'est à peu près le seul que l'on ait à faire, du moment que les feuilles couvrent le terrain de leur ombre, il n'y a presque plus d'autres soins à donner aux plants que de les éclaircir au besoin.

Les Oignons bien mûris qu'on aura eu soin surtout d'exposer à la lumière à l'automne en abattant les feuilles, se conserveront sans peine l'hiver dans un lieu sec et frais, toutefois à l'abri de la gelée.

On donne généralement le nom de *cives* aux Oignons qui n'ont pas tourné.

En outre des nombreuses variétés d'Oignon dans la culture, on en distingue 3 races principales savoir : l'Oignon commun, l'Oignon bulbifère et l'Oignon patate.

Les variétés les plus recommandées du premier sont : le rouge hâtif, le gros rouge de Wethersfield, le globe blanc et le New Queen.

L'Oignon bulbifère a un mode tout particulier de reproduction dans les bulbilles qu'il produit au sommet de sa tige. Ces bulbilles mis en terre au printemps seront de très bonne heure prêts pour la consommation. Il est un peu difficile à conserver l'hiver.

L'Oignon patate se reproduit de caïeux par la division de ses bulbes, à la manière des échalottes.

Les deux dernières races, quoique de culture un peu plus facile, sont généralement moins estimées, étant moins tendres et à saveur plus âcre.

II.—POIREAU.

(*Allium porrum*, Lin. Angl. *Leek*. Fam. des LILIACÉES).

Le Poireau appartient au même genre que l'oignon, et comme lui ne donne sa graine que la 2^e année. Un carré de Poireaux est indispensable dans tout jardin potager d'une famille habitant la campagne, parce que c'est l'assaisonnement nécessaire de la soupe ou du pot-au-feu, en outre qu'il entre dans les sauces, farces etc.

Le Poireau se sème en pépinière ou à demeure. Comme l'oignon, il redouté les fumiers frais. Semez en lignes de 8 à 9 pouces de distance, et lorsque les plants auront de 4 à 5 pouces, éclaircissez les à 3 ou 4 pouces entre chaque. Tenez le terrain propre et rehaussez-les un peu afin de faire blanchir la tige un peu plus haut.

Si vous avez semé en pépinière, vous attendez que vos plants aient de 6 à 7 pouces avant d'en faire la transplantation. Vous les mettez alors en rangs, les espaçant les uns des autres de 3 à 4 pouces. Vous leur raccourcissez les feuilles à la moitié de leur longueur et aussi les racines si elles étaient trop longues. Vous plantez avec le plantoir ou la truelle, ayant soin de ne pas replier les racines sur elles-mêmes, ce qui retarderait beaucoup la croissance. Vous donnez un bon arrosage pour faciliter la reprise, et vous avez soin de tenir toujours le terrain propre. En raccourcissant les feuilles de temps en temps vous forcez les sucs à se concentrer davantage sur les bulbes.

Pour l'hiver, vous les plantez très drus dans des caisses

que vous conservez dans la cave, de cette façon vous les avez toujours frais à votre disposition. Laissés à découvrir dans la cave, ils sont sujets à se faner et à devenir spongieux et presque insipides.

12.—AIL.

(*Allium sativa*, Linn.; Angl. *Garlick*. Fam. des LILIACÉES)

L'Ail se cultive aussi dans les jardins comme plante médicinale et comme assaisonnement des soupes, rôtis et autres plats.

L'Ail se multiplie par ses caïeux auxquels on donne improprement le nom de *gousses*. L'Ail rocambole donne des bulbilles sur ses tiges qui servent à le reproduire.

13.—ECHALOTTE.

(*Allium ascalonicum*, Linn.; Angl. *Shallot*; *Scallion*.
Fam. des LILIACÉES).

L'Echalotte ou Ciboule appartient aussi au même genre que l'ognon, et n'en diffère pour ainsi dire que par ses bulbes qui ne tourne pas et qui se multiplient par caïeux. Plantez les bulbes isolément au printemps, et à l'automne vous en aurez une touffe de 10 à 12 à l'endroit de chacun. Les Echalottes sont particulièrement avantageuses en ce que passant l'hiver en terre sans souffrir, elles s'offrent au printemps avant même le réveil de la végétation. Les Echalottes se mangent surtout avec le beurre au déjeuner.

14.—CHICORÉE.

(*Cichorium intybus*, Linné; Angl. *Chicory*. Fam.
des Composées).

La Chicorée est cette fleur bleue, à tige peu fournie de feuilles et assez forte, qu'on voit en bien des endroits sur les bords de nos chemins. On la cultive pour sa racine qu'on mêle au café. Cette racine qui a la forme d'une carotte est coupée par morceaux et séchée; et quand on veut en faire usage on la fait griller comme le café avant

de la soumettre au moulin. Elle peut entrer pour moitié avec le café.

La Chicorée pour donner de belles racines exige une terre profonde, riche, et bien ameublie. Elle demande à peu près les mêmes soins de culture que la carotte.

II. LÉGUMES—FRUITS.

Si les Légumes-Racines exigent une terre homogène, bien divisée, et redoutent surtout les fumiers frais, il en est tout autrement pour les Légumes-Fruits, surtout les Cucurbitacées, qui exigent un sol profond, aussi léger que possible, capable d'être pénétré par la chaleur aussi bien que par la pluie. A cette fin, je crois devoir donner ici la manière de trancher le sol en le mêlant d'engrais pour avoir de bonnes récoltes de Melons, Citrouilles, etc., même en plains champs.

Ayant étendu sur le sol une bonne couche de fumier vert, particulièrement de litière imprégné de l'urine des animaux ouvrez une tranchée d'au moins 12 pouces de profondeur à l'extrémité d'une planche, puis comblant à demi cette tranchée du fumier que vous avez sous les pieds, recouvrez ce fumier de la terre que vous retirerez en poursuivant votre tranchée, ayant toujours soin de prendre une bonne profondeur de fer de bêche et de couvrir le fumier en émiettant la terre avec la bêche même, de manière qu'il n'en paraisse aucun indice à l'extérieur. Vous continuez ainsi toujours en reculant jusqu'à l'extrémité de la planche, de manière à ne laisser aucune dépression ni butte à la surface. Et dès lors votre terre est prête à recevoir vos semis de Melons, ou vos plants si vous avez semé sur couche. La terre ainsi soulevée et émiettée de la bêche seulement, devra donner à la planche entière un exhaussement de 4 à 5 pouces dans toute son étendue

et offrir une foule de vides qui permettront aux rayons du Soleil de la pénétrer, pour joindre leur chaleur à celle du fumier enfoui en laissant aussi facilement passer les eaux dans les temps de pluie. Vous ne ratez pas la surface, afin de ne pas former une poudre fine qui se prendrait en croûte avec l'humidité et arrêterait les rayons du Soleil.

Comme les Cucurbitacées sont des plantes de climats chauds qui demandent un terrain facile à échauffer et généralement sec, on comprend que par ce procédé on contribue grandement à les mettre dans ces conditions. Je connais un jardinier qui fournit chaque année des centaines de melons au marché de Québec en mettant à profit cette manière de procéder.

Entrons maintenant dans les détails relatifs à chaque plante en particulier :

15.—MELON.

(*Cucumis melo*, Linné ; Anglais *Melon*. Fam. des CUCURBITACÉES).

Le Melon est connu de tout le monde. Son odeur parfumée, sa saveur relevée, lui font tenir le premier rang parmi tous les fruits que le jardinier peut tirer de son potager. Excellent en nature, il forme encore des conserves des plus estimées.

Pour être sûr du succès, il faut, dans notre climat, semer sur couches, et il arrive encore dans les années pluvieuses que les fruits n'acquièrent qu'une maturité imparfaite ou ne se produisent que de qualité fort inférieure.

Comme le Melon est une plante délicate qui se prête difficilement à la transplantation, on le sème sur couche, non dans le terreau libre, mais dans des petits pots. L'écorce du bouleau nous fournit des substituts de ces pots qui sont tout aussi efficaces. On en construit des petits cylindres d'environ 2 pouces de diamètre et à

peu près d'une égale hauteur. On remplace le fond par une pierre plate ou mieux un morceau de vitre. On met 2 graines dans chaque petit pot pour en supprimer une plus tard.

Semés au commencement de Mai, les plants seront bons pour la transplantation vers le commencement de Juin. Votre terrain préparé par un tranchage tel qu'expliqué ci dessus, vous retirez avec précaution les petits pots de la couche, vous leur enlevez le fond, et vous les placez dans des petites fosses que vous aurez préparées à 4 ou 5 pieds les unes des autres, mettant 3 ou 4 plants dans la même fosse. Vous coupez avec précaution les fils qui retenaient votre écorce à la suture et vous prenez bien garde de ne pas rompre la motte qui contient votre plant en la plaçant à demeure, car il serait à peu près perdu.

Si vous avez semé dans des pots de terre, vous avez dû leur garnir le fond d'une petite pierre plate ou d'un morceau de vitre. Lorsqu'il s'agit de les transplanter, vous poussez du doigt par le trou du fond le morceau de vitre qui le couvrait, et la motte entière vous reste dans la main.

Dès que vos plants auront poussé 4 à 5 feuilles en outre des cotylédons, vous les arrêtez en leur coupant la tête de l'ongle, cette opération les force à émettre aussitôt des branches latérales qui seront bien plus promptes à donner du fruit. Lorsque les fruits sont bien noués ou à peu près de la grosseur d'une moyenne noix, vous arrêtez les branches qui les portent à 4 ou 5 feuilles plus loin. Vous ne laissez que 2 ou 3 fruits tout au plus à chaque pied, et vous veillez continuellement à retrancher les nouvelles pousses qui se montrent tous les jours. Pour cela il vous faut faire des visites à tous vos plants au moins 2 ou 3 fois par semaine, pour opérer ces pincements. Des Melons abandonnés à eux-mêmes ne donneront jamais que des fruits chétifs et de médiocre qualité, ils se perdront dans une végétation

surabondante qui dissipera tous les sucs au détriment des fruits. Tandis que convenablement taillés comme je viens de l'exposer, vous aurez de ces magnifiques fruits, à chair épaisse, à écorce fortement brodée, à saveur relevée, qui obtiennent toujours les plus hauts prix sur les marchés. L'été de 1867 a été une des plus favorables à la culture des Melons, les marchés de Québec en regorgaient. On demandait 12 sous, 15 sous pour des Melons de bonne grosseur qu'apportaient les cultivateurs, et à côté d'eux, le jardinier que j'ai mentionné plus haut, vendait les siens un écu, trois chelins la pièce, par ce que son habileté comme producteur de Melons était connue, et que l'apparence seule des fruits qu'il offrait parlait par elle-même.

Le Melon redoute l'humidité, aussi soit sur couche-soit à demeure, faut-il lui ménager les arrosements.

Une fois vos Melons à demeure, il faut veiller aux pincements comme je l'ai dit plus haut, et aussi à combattre les ennemis qui leur font la guerre. L'un des plus redoutables est le ver gris que j'ai mentionné en parlant de l'Ognon. Si vous laissez ce maraudeur nocturne libre d'exercer ses ravages, vous verrez en peu de temps tous vos plants, les uns après les autres, tomber sous ses mâchoires. Mais il est assez facile de se mettre à l'abri de ses attaques.

Comme ce ver ou cette chenille ne voyage pas sous terre, mais cherche sa pâture en rampant à la surface, construisez des petites boîtes sans fond d'environ 7 à 8 pouces carrés, assez grandes pour renfermer chaque touffe de Melons distribuées dans votre champs, et chaque soir, renfermez les dans ces petites boîtes en les pressant bien sur le sol pour qu'elles ne laissent pas de vide par où pourrait se glisser la chenille, et vous serez sûr d'être garanti contre ses attaques, car elle ne sait que ramper à la surface et s'enfoncer un peu en terre, mais elle est incapable de grimper sur une surface perpendiculaire.

Les Melons ont encore un ennemi redoutable, quoique

à un moindre degré que le ver gris, dans la Galéruque à bandelettes, *Diabrotica vittata*, Fabricius, qu'on désigne en certains endroits sous le nom de *mouche du melon*, *pucceron jaune* etc. C'est un petit barbeau (Coléoptère) d'environ une ligne de longueur, de couleur jaune avec bandes noires longitudinales sur le dos. Cet insecte s'attaque particulièrement aux plantes de la famille des Cucurbitacées, Melons, Concombres, etc. A l'état de larve il vit dans leurs racines, et à l'état ailé il ronge leurs feuilles. Vous êtes souvent surpris de voir un beau pied de Melon ou de Concombre se mettre tout à coup à se faner sans que vous en voyiez aucune cause extérieure ; arrachez-le, vous le trouverez avec la racine toute occupée par de petits vers blancs à tête jaunâtre, ce sont les larves de la Galéruque. C'est surtout dans le jeune âge des plantes que ces petits barbeaux sont nuisibles, à l'état ailé, ils en détruisent souvent si bien les feuilles qu'ils les font périr. Il est assez difficile de se mettre à l'abri des attaques de cet ennemi, le moyen le plus sûr est de faire la chasse à l'insecte parfait lorsqu'il se montre sur les feuilles.

Le Melon est une plante à fleurs unisexuées, les fleurs mâles étant différentes des fleurs femelles, quoique sur le même pied ; de là la facilité avec laquelle il se prête aux hybridations, c'est-à-dire, à la fécondation de ses fleurs femelles par le pollen de fleurs mâles appartenant à d'autres espèces et même à d'autres genres de la même famille. Aussi faut-il éviter de mettre dans son voisinage des concombres, citrouilles, ou autres variétés qui pourraient ainsi se prêter à l'hybridation et altérer la qualité d'espèces recommandables qu'on tient à conserver.

On reconnaît que le Melon est mûr à l'odeur qu'il répand en le flairant de près, et lorsqu'une petite crevasse circulaire se montre à l'endroit où prend la queue. Lorsque les Melons approchent de la maturité, il faut écarter les feuilles pour exposer les fruits au Soleil, afin qu'ils puissent prendre toute leur saveur.

ent des
me je
s fruits,
ur rele-
sar les
rables à
régor-
Melons
urs, et à
s haut,
r ce que
connue,
lait par
che soit
ller aux
i à com-
des plus
parlant
rne libre
mps tous
sous ses
e à l'abri
ous terre,
onstruisez
es carrés,
e Melons
enfermez
sur le sol
aurait se
ti contre
urface et
pable de
quoique

Les graines de Melons conservent fort longtemps leur faculté germinative, et les vieilles de 5 à 6 ans sont les meilleures ; elles donnent d'ordinaire des plants plus prolifiques et moins sujets à s'emporter en végétation surabondante.

On distingue une grande variété de Melons dans la culture, les uns sont à chair verte et les autres la chair jaune. Les premiers sont ordinairement plus juteux et plus sucrés. Les variétés suivantes sont réputées les plus recommandables.

Verts.—Citron vert, le Blanc du Japon, le Brodé de Skillman etc.

Jaunes.—Les Cantaloups, l'Ananas, le Gros Musqué etc.

16.—MELON D'EAU.

(*Cuburbita citrullus*, Linné ; Angl. *Water Melon*. Fam. des CUCURBITACÉES).

Les Melons d'eau ou Pastèques exigent encore plus de soins Melons que les Melons ordinaires. On les sème en pots sur couches, pour les repiquer ensuite sur des petites buttes que l'on forme en leur donnant une base de fumier vert que l'on recouvre de terreau fortement engraisé. Ils se taillent comme les Melons. Les variétés les plus recommandées sont les suivantes : Noir d'Espagne, chair rouge avec graines noires ; Gipsev, chair rouge avec graines blanches ; Phinney, chair rouge etc.

Il existe une variété de Melons-d'eau bien plus rustique que les précédentes, à laquelle on donne le nom de Citronelle, elle fait de bonne confitures, mais ne peut se manger crue ; elle est à chair blanche avec graines rougeâtres.

17.—CONCOMBRE.

(*Cucumis sativus*, Linné ; Angl. *Cucumber*. Fam. des CUCURBITACÉES).

Le Concombre se mange vert en salade ou s'apprête en marinades. Il est d'une digestion difficile, et bien des estomacs ne peuvent le supporter.

Si on veut en avoir de bonne heure, il faut les semer dans des petits pots sur couché pour le repiquer ensuite dans des trous que l'on aura garnis de fumier au fond. On l'arrête à sa 4^e feuille comme le Melon, et on le pince si on tient à le faire fructifier davantage et à avoir des fruits plus gros. Il se sème aussi sans difficulté en plein champ.

Le Concombre est de même que le Melon attaqué par le ver gris et la Galéruque à bandelettes, il faut les combattre comme je l'ai dit plus haut.

Principales variétés de Concombres : Russe hâtif, petits fruits accouplés, l'un des plus hâtifs, excellent pour les marinades; Hâtif à épines blanches, l'un des plus estimés pour la table, excellent pour forcer; Long vert, d'un pied de long environ, à chair ferme, demeure croquant en marinade; Général Grant, de 2 à 2½ pieds de longueur, excellent pour forcer et pour le plein champ; Petit Gherkin, très petit, pour marinades etc., etc.

18.—CITROUILLE.

(*Cucurbita pepo*, Linné; Angl. *Pumkin*. Fam. des CURBITACÉES).

La Citrouille, vu la longueur de ses tiges et l'ampleur de ses feuilles, est plutôt une plante de plein champ qu'une plante de jardin; cependant on peut souvent en faire croître quelques unes dans des coins où elles ne pourraient nuire aux autres plantes. La Citrouille demande aussi comme le Melon une terre chaude, mais elle requiert de plus beaucoup d'eau, surtout si l'on veut avoir de gros fruits. Elle s'accommode fort bien des fumiers à moitié décomposés. Jetez même quelques pelletées de terre sur un tas de fumier dont vous n'êtes pas prêt à disposer, et semez y quelques graines de Citrouilles, vous en aurez souvent des fruits extraordinaires. Pour le champ, on se contente ordinairement de mettre une graine de Citrouille au commencement de chaque

rang de patates ou de blé-d'inde, et sans nuire à l'autre récolte, l'on a souvent à l'automne une forte provision de Citrouilles.

Les Citrouilles se mangent en compotes, cuites au four etc., et sont toujours fort estimées. On les cultive en pleins champs pour la nourriture des vaches qui l'affectionnent beaucoup, et chez lesquelles elles favorisent la sécrétion du lait.

On est parvenu avec des soins convenables à obtenir des Citrouilles de dimensions monstrueuses. J'en ai récolté deux à St. Joachin du poids de 121 et 132 livres ; et une graine de cette dernière en a produit une de 164 livres ; mais généralement ces grosses pièces ne sont pas les meilleures et ne se conservent que peu de temps.

On compte les variétés suivantes parmi les plus remarquables : Mammouth de Tours, pesant souvent plus de 100 lbs ; Grand Fromage ; Connecticut etc.

19.—COURGE.

(*Cucurbita Melopepo*, Linné ; Ang. *Squash* : Fam des CUCURBITACÉES).

Les Courges ne sont à proprement parler qu'une variété de citrouilles, s'en distinguant par leur forme souvent bizarre, une chair moins épaisse et plus ferme, une écorce plus dure etc. Elle se mangent en pâtés et en compotes. Quelques espèces ne sont cultivées, comme les Coloquintes, que pour leur écorce qui sert à faire des vases très utiles.

Formez de petit monticules de bonne terre de 2 pieds de hauteur environ, creusez-les au sommet, jetez-y une bonne pelletée de fumier à moitié décomposé, et semez y 4 à 6 graines de Courges. Arrêtez-les à leur 4e feuille, et vous en aurez des fruits abondants.

Principales variétés : Bonnets tures, jaune et blanc, avec un rebord en forme de bonnet ; Cou-croche, en bouteille à cou recourbé ; Cou-croche du Canada ; Yokohama, du Japon, fort vantée.

Une variété de Courge naine donne des fruits guère plus gros qu'une orange, qui en ont la couleur et la forme et dont on se sert souvent pour orner les corniches.

20.—FÈVE.

(*Faba vulgaris*, Linné ; Anglais, *Bean*. Fam. des LÉGUMINEUSES).

La Fève qu'on appelle généralement en ce pays *Fève de marais*, et en certains endroits *Gourgane*, n'est pas généralement cultivée. Elle remplace les pois pour la soupe, soit encore verte ou parfaitement mure.

La Fève demande un sol plutôt compacte, glaiseux, que léger. Semez en rangs espacés d'au moins 2 pieds et à 7 à 10 pouces dans le rang. Lorsque les gousses commenceront à mûrir, pincez le sommet afin de concentrer davantage la sève sur les fruits. On compte plusieurs variétés : La grosse de Windsor, mûrit ses gousses successivement ; la Hâtive de Mazagan, à tiges de 4 à 5 pieds de haut, à gousses longues, étroites ; la Longue-Gousse, à gousses très allongées, etc.

21.—HARICOT.

(*Phaseolus vulgaris*, Linné ; Anglais, *Dwarf Beans*. Fam. des LÉGUMINEUSES).

Les Haricots s'accoutument très bien d'un engrais à demi décomposé, et viennent dans presque tous les terrains. Ils redoutent un peu l'humidité, c'est pour cela qu'il faut laisser au moins 18 pouces à 2 pieds entre les rangs. Semés trop dens, l'humidité qu'ils conservent les porte davantage à pousser des feuilles et à ne donner que peu de cosses. Comme ils sont très sensibles à la gelée, il ne faut pas les semer trop à bonne heure. Il faut avoir soin de tenir le terrain propre de toute mauvaise herbe et leur donner une couple de binages. On en compte un grand nombre de variétés, les unes à tiges droites et les autres à tiges rameuses.

En général, les variétés à fruits blancs s'accoutument mieux d'une terre un peu légère.

TIGES DROITES.

Variétés pour cosses vertes.—Valentine hâtive ; Merveille de Newington ; Refuge, une des meilleures pour les marinades ; de Chine, fruit blanc avec tache pourpre à l'endroit de l'œil etc.

Variétés pour graines, frais ou secs.—Nain royal, fruit blanc pur ; Cire noir : Moelle blanche etc. etc.

TIGES RAMEUSES.

Canneberge, se mange en cosses et en grains ; Chef sauvage, meilleure verte ; Canneberge blanche, fruit blanc etc. etc.

Si l'on tient à n'avoir que des cosses vertes, il faut avoir soin d'enlever toutes les cosses du bas, car si on en laisse quelques unes mûrir leurs fruits, elle retiendront tous les sucs pour elles.

Les variétés suivantes sont particulièrement cultivées pour l'ornement, vû la profusion et l'éclat de leurs fleurs. On les emploie pour couvrir des arches, des berceaux, etc. Fève d'Espagne ou rameuse rouge, à fleurs d'un rouge éclatant ; Rameuse blanche, à fleurs blanches, etc.

22.—POIS.

(*Pisum sativum*, Linné ; Anglais, *Peas*. Fam. des LÉGUMINEUSES).

Les Pois ont absolument les mêmes usages que les haricots, moins toutefois les marinades où on ne les fait pas entrer. Ils préfèrent une terre légère et redoutent les engrais frais, par ce qu'alors ils s'emportent en végétation et ne donnent que peu de cosses. Les Pois mangent tout donnent des cosses sans parchemin qui se mangent vertes comme celles des fèves. En choisissant les variétés, on peut s'assurer dans un jardin des pois verts

pour tout l'été. Les Pois à fruits secs, pour la purée, sont particulièrement l'objet de la grande culture. Il faut attendre 2 ou 3 ans avant de semer de nouveau des Pois à la même place dans un jardin.

Variétés naines.—Longue cosse de Bishop, tiges de 1½ pieds ; Hâtif de McLean, tiges de 2½ pieds ; New Wrinkled Sugar, se mange en cosses, tiges de 2½ pieds, etc., etc.

Tiges rameuses.—Alpha de Saxton ; toujours vert de Saxton ; Reine d'Angleterre ; Moelle grasse, gros, blanc, etc., etc.

Les Pois, dans l'Ouest, et même à Montréal, ont un ennemi fort redoutable dans la Bruche, *Bruchus pisi*, petit Coléoptère dont la larve s'enferme dans le fruit pour s'en nourrir et n'en sortir le plus souvent qu'à l'état ailé. Les grains attaqués en donnent à peine l'apparence à l'extérieur, si ce n'est par un petit rond de couleur un peu terne. Percez cet endroit d'une épingle et vous en releverez une mince pellicule qui abrite l'insecte occupant la capacité du grain presque entière. Heureusement que notre climat nous met en partie à l'abri de cet ennemi. Il est rare qu'on trouve un grand nombre de grains attaqués par ce ver dans les environs de Québec.

23.—TOMATES.

(*Solanum lycopersicum*, Linné ; Anglais, *Tomato*. Fam. des SOLANÉES).

Les Tomates appartiennent à la même famille que les patates, mais se cultivent pour leurs fruits et non pour leurs racines. Il s'en fait une consommation extraordinaire aux Etats-Unis, tandis que leur usage est à peine connu dans les environs de Québec. Il faut dire aussi que pour les espèces de table, leur culture ici exigent des soins particuliers. Semées à demeure, elle seraient saisies par les gelées avant de mûrir leurs fruits. Il faut les semer sur couche et les repiquer encore jeunes dans un endroit bien exposé au Soleil, car elles demandent beaucoup de

chaleur. Dès que les fruits sont aux trois quarts de leur grosseur, il faut avoir soin de pincer les branches inutiles et d'enlever les feuilles qui pourraient leur donner de l'ombre.

Les Tomates entrent particulièrement dans les sauces, marinades, et autres combinaisons culinaires. On en compte un grand nombre de variétés. Il en est à fruits ayant une étroite ressemblance avec un œuf de poule par la forme et la couleur à la maturité; d'autres à fruits ressemblant assez à des prunes, qui font un bel ornement comme plantes d'appartement et se mettent aussi en confitures.

24.—COQUERET.

(*Physalis pubescens* Lin. Angl. *Ground Cherry*. Fam. des SOLANÉES).

Les Coquerets ou Cerises de terre sont très voisins des tomates, et se cultivent de la même manière, avec cette différence toutefois qu'étant plus hâtifs, ils réussissent mieux dans notre climat et n'exigent pas même toujours la couche.

Le Coqueret comestible est à fruit rouge, guère plus gros qu'une cerise, à saveur se rapprochant un peu de la fraise, à jus sucré et un peu acide. Il se met en confitures et sert, comme la canneberge, à assaisonner les venaisons.

25.—MAIS.

(*Zea maiz*, Linné; Angl. *Indian Corn*. Fam. des GRAMINÉES).

Le Maïs ou blé d'inde est plutôt une plante de plein champ que de jardin, cependant plusieurs variétés hâtives prennent aussi place dans le potager, pour être mangées bouillies avant la maturité des grains. Le Maïs demande une terre riche et facile à s'échauffer; dans les sols compactes ou trop humides, il ne donne que des feuilles et ne mûrit pas ses fruits. Semez en rangs comme pour les patates

et tenez le terrain net de toute mauvaise herbe, et à plusieurs reprises donnez de légers bêchages entre les rangs pour permettre à la chaleur de pénétrer le sol.

Un point essentiel dans la culture du Maïs est d'enlever les tiges secondaires qui surgissent du pied ou de l'aisselle des feuilles inférieures. Si vous voulez avoir de beaux épis, à grains bien nourris, ne gardez jamais qu'une seule tige par talle, et que cette tige soit toujours nue dans le bas.

Voici les variétés qui conviennent le mieux aux jardins : Hâtif du Canada, tiges de 4 à 5 pieds, mûr en Août ; Tuscarora, se conserve longtemps tendre pour être bouilli ; Evergreen sweet ; Red Cob sweet etc., etc.

III. LÉGUMES—FEUILLES.

26.—LAITUE.

(*Lactuca sativa*, Linné ; Angl. *Lettuce*.—Fam. des Com-
POSÉES).

La Laitue est si bien la plante propre aux salades, que les gens de la campagne font souvent ces deux noms synonymes ; ils disent : semer de la salade, cultiver la salade. La Laitue exige une terre meuble et fortement engraisée ; elle demande aussi de fréquents arrosements, surtout si la saison est sèche. Poussée dans une terre pauvre, elle donne des feuilles dures, amères, à peine mangeables. On se contente souvent, dans les jardins bien engraisés, de jeter par-ci, par-là, quelques graines de Laitue dans les autres semis ; mais il vaut mieux en faire des carrés particuliers, qu'on sème à différentes époques, pour en avoir toujours de jeune. On a à pré-

sent des Laitues pommées qui donne des têtes aussi grosses que celles des choux ordinaires. Si l'on tient à avoir de grosses têtes, il faut semer sur une couche et repiquer ensuite dans une bonne terre.

Les vers gris sont très friands des Laitues, et on a souvent de la peine à en sauver quelques pieds. On peut se servir de planchettes le long des rangs pour la soustraire à leurs attaques.

Quelques variétés donnent des têtes qui au lieu de s'aplatir à la manière des choux, poussent leurs feuilles verticalement; lorsque les têtes sont passablement fournies, on les attache avec une petite ficelle pour faire blanchir et attendrir davantage celles de l'intérieur.

Variétés pommées.—Chou royal d'été, tête grosse; Grosse d'inde, tête très grosse; Tom-Pouce, naine, tardive à monter à graine, etc.

Variétés à feuilles droites.—Verte de Paris, une des meilleures; Blanche de Paris, à feuilles plus claires que la précédente etc.

Variétés frisées.—Frisée de Silésie; Frisée de Simpson; Florence etc.

27.—CHICOREE ENDIVE.

(*Cichorium-endivia*, Linné; Angl. *Endive*. Fam. des COMPOSÉES).

La Chicorée endive est une plante annuelle de la famille des Composées qu'on cultive pour ses feuilles qu'on mange en salade. Elle demande une terre meuble et bien engraisée. Lorsque les plants sont à demi croissance, on relève les feuilles et on butte la plante à 3 ou 4 pouces, pour faire blanchir les feuilles par la soustraction de la lumière. On en sème à différentes époques pour en avoir toujours de fraîche.

28.—EPINARD.

(*Spinacia oleracea*, Linné; Angl. *Spinach*. Fam. des CHÉNOPODÉES).

Il n'est pas de plante de plus facile culture que les

Epinards, qu'on cultive aussi pour leurs feuilles épaisses qu'on mange cuites à la manière des asperges. Une fois introduits dans un jardin, ils ne manquent pas de se ressemer d'eux-mêmes. Les semis du printemps sont prompts à monter à graine, et durent peu de temps. On renouvelle le semis pour en avoir du frais.

29.—CRESSON ALENOIS.

(*Lepidium sativum*, Linné ; Angl. *Cress* ; *Peppergrass*.
Fam. des CRUCIFÈRES).

On cultive le Cresson alénois pour le manger en salade. Comme il est prompt à monter, il faut renouveler les semis à divers intervalles pour en avoir toujours du jeune. Le cresson a une feuille un peu sèche, mais sa saveur piquante plaît généralement et excite l'appétit. Le Cresson frisé, nous offre un feuillage très délicatement frangé et possède une saveur très relevée.

30.—CAPUCINE.

(*Tropaeolum majus*, Linné ; Angl. *Indian Cress* ;
Nasturtium. Fam. des TROPÉOLÉES).

La Capucine, fig. 77, réunit l'agréable à l'utile. Elle forme un bel ornement dans les parterres, et nulle autre plante ne paraît aussi avec plus d'avantage sur nos tables pour orner les plats. Ses jeunes feuilles et ses fleurs mêmes se mangent en salade, et ses graines vertes se mettent en marinades. Elle possède une saveur piquante que grand nombre de personnes affectionnent beaucoup.

La Capucine est avec le chou et les résédas une plante favorite de la Piéride de la rave, *Pieris rapæ*. La fig. 77 nous montre en *a* la larve de ce papillon qui est d'une belle couleur verte et d'à peu près 1½ pouce à la maturité, et en *b* sa chrysalide.

Il n'y a guère d'autre moyen de restreindre les ravages de cette peste, que de faire la chasse aux chenilles sur les plantes mêmes pour les écraser.

Fig. 77.

31.—MOUTARDE.

(*Sinapis alba*, Linné; Anglais, *Mustard*. Fam. des Crucifères).

La Moutarde ou Sénévé se cultive en pleins champs pour sa graine, dont la farine constitue la moutarde des pharmacies et des cuisines, et dans les jardins pour ses feuilles que l'on mange en salade, lorsqu'elles sont encore toutes jeunes. Semez un peu dru afin que les feuilles se conservent plus longtemps tendres, car la plante est assez prompte à monter. On renouvelle le semis à divers intervalles.

32.—SARRIETTE.

(*Satureja hortensis*, Lin. ; Angl. *Savory*, Fam. des LABIÉES).

La Sarriette ne se sème pour ainsi dire qu'une fois, car introduite dans un jardin, elle s'y resème constamment d'elle-même. La ménagère en réserve dans les sarclages quelques pieds par-ci par-là sur ses carrés, pour en prendre au besoin. La Sarriette ne se mange pas en nature, mais sa saveur relevée en fait un assaisonnement qui prend sa place partout pour ainsi dire, dans les farces, les soupes, etc.

33.—CERFEUIL.

(*Anthriscus-cerefolium*, Hoffman ; Anglais, *Chervil*. Fam. des OMBELLIFÈRES).

Le Cerfeuil se cultive pour assaisonner les soupes, les viandes, etc. Semez en rangs dans une terre bien ameublie. On le coupe lorsqu'il est encore très jeune, car il est assez prompt à monter. Pour en avoir toujours du frais, il faut renouveler le semis à différents intervalles.

34.—CRESSON DE FONTAINE.

(*Sisymbrium-nasturtium*, Linné ; Anglais, *Water-Cress*. Fam. des CRUCIFÈRES).

Le Cresson de fontaine est une plante vivace qui ne réussit bien que sur les bords des fossés et des ruisseaux, tout près de l'eau. Ses feuilles sont surtout recherchées comme salade de bonne heure au printemps.

35.—PERSIL.

(*Petroselinum-sativum*, Hoffman ; Anglais, *Parsley*. Fam. des OMBELLIFÈRES).

Le Persil est très estimé pour assaisonner les farces, les soupes, pour orner les plats, etc. C'est une plante bisannuelle qui demande une terre riche et assez profonde. La graine de Persil met de 30 à 40 jours à lever ;

on l'avance un peu en la faisant tremper quelque temps dans l'eau tiède avant de la mettre en terre.

Le Persil se conserve salé pour l'hiver ou bien on le fait sécher. La variété frisée qui a les mêmes propriétés que l'autre est beaucoup plus ornementale pour décorer les plats.

36.—OSEILLE.

(*Rumex acetosa*, Linné; Angl. *Sorrel*. Fam. des CÉNOPODÉES).

L'Oseille est une plante des plus rustiques et s'accommode de tous les terrains; mais plus la terre est grasse plus les feuilles sont amples et succulentes. Les feuilles se mêlent aux salades auxquelles elle communique par leur acidité une saveur rafraîchissante. Elles se mangent aussi cuites comme les épinards, pour servir d'assaisonnement à certaines viandes.

On met souvent l'Oseille en bordure autour des carrés, mais il faut avoir le soin de ne pas la laisser porter graine, par ce qu'elle prendrait bientôt le rang des mauvaises herbes dans le jardin.

37.—CIBOULETTE.

(*Allium schenoprasum*, Linné; Anglais, *Chives*, *Cives*. Fam. des LILIACÉES.)

La Ciboulette s'emploie particulièrement à former des bordures autour des carrés, et ses feuilles servent d'assaisonnement pour les soupes, les farces, etc. Elle se multiplie comme les échalottes par la division des touffes. Si on la laisse porter fleur employée en bordure, elle présente alors une nuance rose d'un très bel effet.

38.—PISSENLIT.

(*Taraxacum officinale*, Desf.; Angl. *Dandelion*. Fam. des COMPOSÉES).

On se contente souvent ici d'aller recueillir au printemps les feuilles de Pissenlit près des clôtures pour les

manger en salades, mais cultivé dans le jardin, il donne des feuilles bien autrement succulentes. Il faut veiller à ne pas le laisser porter graine, car on a trop à souffrir, dans tous les jardins, de la rencontre du Pissenlit dans les sarclages ; sa racine pivotante le rendant souvent capable de résister à l'action des doigts, et lorsqu'elle n'est que mutilée elle repousse bientôt

En couvrant à l'automne le carré de Pissenlit de pailles ou même d'une planche, on a, au printemps, de larges feuilles blanches des plus succulentes, et ce lorsque tous les autres légumes font encore défaut.

39.—CÉLERI.

(*Apium graveolens*, Linné ; Anglais, *Celery*. Fam. des OMBELLIFÈRES).

Le Céleri se cultive pour les pédoncules de ses feuilles que l'on mange verts comme salade, lorsqu'ils ont été blanchis. La graine très fine met de 20 à 25 jours à lever. Semez en couche, et lorsque le plant aura de 4 à 5 pouces, repiquez dans des rigoles dont le fond bien engraisé aura été défoncé à la hauteur du fer de bêche. Lorsque les feuilles auront de 10 à 12 pouces, attachez-les en un faisceau, et buttez le pied en ramenant la terre enlevée pour le creusage de la rigole. Vous butterez une seconde fois avec un nouveau lien, lorsque le plant aura pris une croissance suffisante, et une quinzaine de jours après les plants devront être suffisamment blanchis pour pouvoir être servis sur la table.

Le Céleri demande beaucoup d'eau durant le temps de sa croissance, il ne faut pas lui ménager les arrosements. A l'automne, on en plante des pieds dans des boîtes que l'on porte à la cave et qu'il sera facile de faire blanchir là même aussitôt que la chaleur du printemps les mettra en végétation. Pour la consommation d'hiver, les pieds blanchis entièrement ou à demi sont transportés dans la cave où ils sont mis dans de petites fosses que l'on re-

couvre de terre, et pour peu que la cave soit chaude, ils achèvent en peu de temps de prendre le blanc.

Les variétés qui suivent sont parmi les plus recommandables : Blanc solide, Rouge superbe de Cole; Boston Market; Sandrigham etc.

40.—CHOU.

(*Brassica oleracea*, Linné; Angl. *Cabbage*. Fam. des CRUCIFÈRES).

Le-Chou est un des plus importants parmi les légumes et l'un aussi des plus généralement cultivés.

Le Chou, pour former ces grosses têtes si compactes, si succulentes qu'offrent les jardiniers, exige une terre fortement engraisée. Semez sur couche de bonne heure, et dès que vos plants sont assez forts, repiquez dans une bonne terre bien ameublie à 18 ou 20 pouces de distance. Dès que les Choux ont commencé à pommer, il faut au moins une fois toutes les semaines, pratiquer un léger bêchage entre les rangs, en rechaussant un peu les pieds, vous favoriserez par là grandement leur croissance.

Les Choux se conservent l'hiver dans une cave fraîche, mais pour peu qu'elle soit chaude et humide, ils ne tardent pas à s'amollir et à contracter un goût de moisi. Il n'y a aucun inconvénient à laisser geler les Choux, pourvu qu'ils se conservent dans cet état, mais s'ils gèlent et dégèlent, ils se détériorent aussitôt. Plusieurs ne les coupent que fort tard à l'automne, après d'assez fortes gelées, et les mettant en meules sur le champ même, la tête tournée en bas, les laissent là pour l'hiver, se contentant de couvrir la meule de paille et de quelques planches.

Les Choux sont peut-être de tous les légumes ceux qui ont de plus grand nombre d'ennemis. Signalons les principaux.

Les Altises, que nous avons déjà mentionnées en par-

lant du navet, ces insectes ayant une affection toute particulière pour les plantes de la famille des Crucifères. Ce sont de tout petits Coléoptères, doués de la faculté de sauter. Il y en a plusieurs espèces, dont quelques unes à couleurs métalliques brillantes. Quoique donées d'ailes, les Atises en font rarement usage, elles se contentent de sauter. C'est cette faculté de sauter qui leur a fait donner le nom de *puees de terre*. Vous approchez tranquillement les doigts de la feuille qui les porte, vous vous croyez sûr d'en saisir au moins quelques uns, et lorsque vous êtes tout près de les toucher, un sant subit les faits disparaître. Vous êtes enfin parvenu à saisir le petit barbeau, ses téguments cornés le font glisser entre vos doigts, vous le cherchez en vain sur le sol, le petit saltimbanque par un nouveau stratagème fait le mort, et se confond avec les grains de terre où il se trouve. L'espèce la plus commune, dans le voisinage de Québec, est la *Dibolia anea*, qui n'a pas plus d'une demi ligne de longueur. Elle attaque les Choux lorsqu'ils n'ont encore que les premières feuilles. Elle pénètre même dans les couches et y cause des dégâts sérieux. Pour les remèdes à employer, voyez ce que nous en avons dit en parlant du navet.

Fig. 78.

La Piéride de la rave, *Pieris rapæ*, fig. 78, qui nous a été importée d'Angleterre il y a une vingtaine d'années et dont les ravages ont été tels dans les environs de Québec, que pendant quelques années on a été en partie forcé de

discontinuer la culture du Chou. Maintenant, grâce à la chasse qu'on lui a faite plus ou moins assidûment, et grâce surtout aux nombreux parasites qui la recherchent, cette Piéride ne se montre pas si redoutable. Voyez fig. 77 la larve et la chrysalide de cet ennemi sur une feuille de capucine.

Le moyen le plus efficace de combattre la Piéride est bien de faire la chasse aux papillons et de chercher les œufs sur les feuilles. Ces œufs toujours isolés, sont déposés sur le revers de la feuille. Leur couleur jaunâtre permet facilement de les distinguer sur le vert glauque des feuilles de Choux.

Les journaux répètent de temps en temps que le voisinage de plants de chanvre suffit pour chasser les Piérides; mais l'expérience que j'en ai faite m'a convaincu que ce papillon ne redoutait en rien la présence du chanvre. En 1863, j'ai eu, à Portneuf, un champ de Choux tout ravagé par les Piérides à côté même d'un champ de chanvre. J'ai pu voir plus d'une fois aussi les papillons s'arrêter sur des pieds de chanvre même, loin de les fuir, empoisonnés par leur odeur.

On entend souvent les ménagères se plaindre que leurs Choux ont la *patate*. Elles signifient par là que la racine de leurs Choux a pris un volume inaccoutumé, qu'elle s'est tuméfiée et devenue comme tuberculeuse; et de ce moment la plante est perdue, les feuilles commencent à se crispier et ne forment pas de tête. Cette maladie est aussi due à un insecte. C'est un petit charançon qui pique la racine pour y déposer ces œufs, ce qui donne lieu, par une déviation de la sève, à ces galles souterraines. Comme cet insecte se montre surtout dans les terres bien meubles, et lorsqu'on cultive plusieurs années de suite des Choux sur le même terrain, il faut, pour éviter ses ravages, changer le lieu de sa culture.

Les Choux pommés se divisent en Choux d'été et Choux d'hiver; on distingue plusieurs variétés des uns et des

autres. Les York et le Mammoth de Marblehead sont des plus vantés.

Les Choux de Savoie, souvent frisés, quelquefois violets, se mangent jeunes, crus, en salade. On en fait une grande consommation dans les climats chauds.

Le Chou de Bruxelles pousse une tige de 2 à 3 pieds terminée par une petite tête, mais à l'aisselle de chaque feuille sur la tige, il donne naissance à une petite pomme que l'on enlève et qui sert à la soupe ou que l'on mange en salade. Même culture que pour les Choux pommés.

Chou-fleur. — Dans le Chou-fleur les feuilles qui forment la tête sont peu nombreuses, car tout l'intérieur est rempli par une masse épaisse, charnue, mammelonnée ou grenue, résultat de l'afflux de la sève qui transforme ainsi les pédoncules et les boutons à fleur. Le Chou-fleur entre dans les marinades et on le mange aussi bouilli comme le Chou pommé. Même culture.

41.—ASPERGE.

(*Asparagus officinalis*, Linné ; Angl. *Asparagus*.
Fam. des LILIACÉES).

L'Asperge est une plante vivace que l'on cultive pour ses jeunes pousses, qui se servent bouillies et qui sont fort-estimées. L'Asperge quoique venant fort bien ici, n'est pas généralement cultivée, aussi obtient-elle de hauts prix sur nos marchés. Elle demande une terre franche richement engraisée de fumier pourri. Les petites pierres, le fumier vert, les mottes dures, font courber les tiges qui prennent alors un goût amer. Le terrain avant d'y établir le carré d'Asperges, doit être tranché profondément.

En semant la graine, les pousses ne pourraient servir avant la 3^e année. Mais on peut acheter des griffes d'Asperges des pépiniéristes qui pourront être coupées dès l'année suivante.

Semez à 6 pouces de distance en rangs espacés de 12 à 15 pouces. Mettez 2 graines dans chaque trou pour supprimer plus tard le plant le plus faible. A 2 ans vos plants pourront être mis en place. Creusez une rigole de 15 à 18 pouces de profondeur, garnissez en le fond d'une bonne couche de fumier d'étable que vous foulez des pieds. Remplissez ensuite aux trois-quarts de bon terreau et établissez y vos plants. Ayant soin d'étendre les racines dans leur position naturelle, puis recouvrez de terreau. Dès l'année suivante vous pourrez avoir une moyenne récolte. Chaque année, à l'automne, coupez les tiges ras terre et couvrez tout le carré d'une bonne couche de fumier que vous pourrez enlever au printemps. Un carré d'Asperges bien entretenu peut durer ainsi pendant plus de 15 ans.

On coupe les Asperges lorsqu'elles ont de 7 à 8 pouces de hauteur. Pour le marché, on les met en petites bottes de 5 pouces de diamètre, qu'on lie au deux bouts avec des pelures de Tilleul (*bois-blanc*).

Les Asperges par leur feuillage si délicat et leurs fruits d'un rouge corail font aussi un bel ornement dans les jardins.

MAUVAISES HERBES.

Ayant passé en revue les différentes plantes qui sont l'objet de la culture potagère, disons un mot maintenant de celles qui, sans y être appelées, savent se trouver place dans le jardin et sont l'objet des sarclages ordinaires. Les connaissant mieux, le jardinier peut venir à trouver des moyens plus efficaces pour restreindre leur multiplication, et connaître aussi, par leur mode de croissance, le plus propice pour procéder aux sarclages.

Mais avant tout, qu'est-ce qu'une mauvaise herbe ?

On entend par mauvaises herbes, non seulement celles

qui n'ayant aucune utilité reconnue se trouvent à nuire partout où on les rencontre, mais encore toutes celles qui, quelque utiles qu'elles soient ailleurs, se trouvent à nuire dans l'endroit où elles se trouvent. Les Anglais les définissent : *plants out of place*, plantes dans un endroit où elles ne devraient pas être, et cette définition est exacte. Ainsi le trèfle, le mil, si utiles dans les prairies, sont des mauvaises herbes dans les jardins ; les linaires, les amarantes, coquelicots etc. si on les laisse indistinctement porter graine, deviendront de même des plantes nuisibles etc.

Deux questions se posent d'elles mêmes au jardinier à l'égard de toute mauvaise herbe : comment est-elle venue dans le jardin, et comment l'en faire disparaître ?

La vie, dit le philosophe, est une lutte continuelle contre la mort. Qui dit lutte, nous montre partout les êtres en guerre les uns contre les autres. La nature végétale de même que la nature animale est sous l'empire de cette loi. La plante dispute à la plante l'air et la graisse de la terre nécessaires à leur vie. La mauvaise herbe veut s'accommoder des sucs abondants qu'on met à la disposition des plantes cultivées, et prend place dans le jardin. Le travail du jardinier peut donc se résumer à favoriser les unes, et exterminer les autres si possible. Et, en ayant toujours les deux questions cités plus haut présentes à l'esprit, par rapport aux mauvaises herbes, non seulement il mettra des bornes aux ravages de cet ennemi, mais prévendra même ses attaques autant qu'il est en lui.

Entrons maintenant dans le détail des différentes herbes nuisibles qu'on rencontre d'ordinaire dans les jardins.

I. MAUVAISES HERBES ANNUELLES.

I.—PATURIN ANNUEL.

(*Poa annua*, Linné ; Angl. *Dwarf* ou *Early Meadow Grass*.
Fam. des GRAMINÉES).

Petite graminée, croissant en touffes, qu'on rencontre partout et qui fleurit tout l'été. Ses tiges ne dépassent pas 6 à 7 pouces de haut et souvent n'en mesurent pas plus d'un. Ses épillets forment une petite panicule lâche au nombre de 3 à 4. Allées, champs cultivés, carrés des jardins, cette petite herbe se rencontre partout ; elle résiste même aux piétinements continuels des allées de passage. Assez facile à arracher, vu ses racines superficielles, sa grande diffusion tient à ce qu'elle peut mûrir ses graines dans les endroits même les moins avantageux.

2.—RONOUÉE AVICULAIRE.

(*Polygonum aviculare*, Linné ; Angl. *Knot-Grass* ; *Goose-Grass* ; *Door-weed*. Fam. des POLYGONACÉES).

Cette petite herbe qu'on désigne vulgairement par les noms de *trainasse*, *herbe-à-cochon*, *herbe-à-crapaud*, s'associe souvent au paturin annuel pour tapisser les allées et les passages. Ses tiges couchées sur le sol atteignent de 10 à 12 pouces, sont anguleuses et très ramifiées ; ses feuilles ont à peine un demi pouce de longueur et sont accompagnées de stipules blanchâtres souvent teintées de pourpre. Dans le sarclage, elle casse souvent sous l'action des doigts pour repousser ensuite. La plante a une vertu astringente très puissante qu'on utilise souvent dans la médecine populaire.

3.—STELLAIRE MOYENNE.

(*Stellaria media*, Smith ; Angl. *Chickweed*. Famille des CARYOPHYLLÉES).

La Stellaire moyenne ou vulgairement *mouren* est bien la plante annuelle la plus importune dans les jar-

dins. Je dis annuelle, cependant les pieds qui lèvent tard se conservent l'hiver, pour fleurir le printemps suivant. Comme les 2 précédentes, elle fournit des graines mêmes durant tout l'été pour se répandre partout. Les endroits humides lui sont particulièrement favorables. Ses tiges rampantes atteignent de 12 à 15 ponces, et ses graines sont mûres peu de jours après leur floraison. Sa tige est toujours plus fine près du sol, et une fois cassée dans les sarclages, ce n'est plus qu'un fil entre les doigts ; ses racines étant fort puissantes, il faut alors remuer la terre de la truelle si on veut l'extirper. Les serins sont très friands des feuilles et graines du mouron ; cette plante est aussi employée en cataplasmes émollients.

4.—ANSERINE BLANCHE.

(*Chenopodium album*, Linné ; Angl. *Goosefoot* ; *Lamb's quarter*. Fam. des CHÉNOPODÉES).

Poulette grasse, tel est le nom vulgaire de l'Anserine blanche. C'est une plante grasse, à tige solide, qui s'élève à 3 et 4 pieds dans les terres grasses que l'on néglige, comme le voisinage des bâtiments, les cours, etc. Les jeunes pousses sont faciles à arracher dans les sarclages, et rien de plus facile que de la faire disparaître des jardins, puisqu'elle ne fleurit que sur une tige forte et élevée. Les jeunes oies, les dindonneaux, sont friands de l'Anserine, et souvent aussi les ménagères en passent quelques pieds dans la soupe.

5.—AMARANTE BLANCHE.

(*Amaranthus albus*, Linné ; Anglais, *Pigweed*. Fam. des AMARANTHACÉES).

L'Amarante blanche, qu'on appelle aussi *herbe-à-cochon*, en certains endroits, est souvent alliée à l'ansérine autour des bâtiments et pour pousser sur les carrés des jardins. Elle forme une grosse tige sèche de 2 à 3 pieds avec une panicule spiciforme de fleurs vertes, rudes, à demi piquantes, loin d'être à moitié grasse comme la

précédente. Comme l'ansérine aussi elle tient peu à l'arrachage et ne donne ses fleurs que sur une tige élevée.

6.—POURPIER POTAGER.

(*Portulaca oleracea*, Linné ; Anglais, *Purslane*. Fam. des PORTULACÉES).

Le Pourpier est une herbe grasse rampante, à tiges rougeâtres, qui ne se montre que dans les jardins et les terres grasses. Ses tiges se cassent facilement et ses racines sont assez tenaces ; il mûrit sa graine assez promptement pour donner naissance à de nouveaux pieds, mais il est toujours assez apparent pour ne pas échapper aux sarclages faits avec soin.

II. MAUVAISES HERBES VIVACES.

7.—CHIENDENT.

(*Triticum repens*, Linné ; Anglais, *Couch-Grass*. Fam. des GRAMINÉES).

Voilà bien la plus redoutable peste qui puisse s'emparer d'un jardin. Tenez vos carrés et vos allées aussi propres que possible, renouvelez les sarclages à l'apparition de la moindre petite herbe, tant que vous n'aurez pas enlevé les racines ou plutôt les rhizomes souterrains du Chiendent, il sera toujours là prêt à montrer sa verdure à chaque instant. Le Chiendent, en effet, a des rhizomes ou tiges souterraines fort longues et douces d'une vitalité tout-à-fait étonnante, chaque nœud de ces rhizomes étant susceptible d'envoyer une tige à l'extérieur en même temps qu'une touffe de racines pour le lier plus étroitement au sol. Dans les cultures sarclées, il est assez facile d'en avoir raison, si on enlève soigneusement toute portion de rhizome ; mais partout où se trouvent des plantes vivaces, comme les fleurs sur les plates-bandes, les carrés de

ciboulette, etc., impossible de l'extirper, à moins de tout arracher et de faire la recherche la plus minutieuse pour ne pas laisser la plus petite portion de racine. Tous les terrains accommodent le Chiendent, mais c'est dans les sols légers et fortement engraisés qu'il prend son plus grand accroissement. J'ai vu des pièces de terre sablonneuse où en enfonçant seulement la main on en retirait une poignée de racines de Chiendent.

Dans les paturages, le Chiendent poussant le printemps avant toute autre herbe, est avidement recherché des animaux, mais aussitôt qu'il a pris de la croissance, il devient dur et sec, et n'est plus touché par eux.

Dans les sarclages du jardin, à chaque pied de Chiendent que l'on rencontre, il faut tâcher d'en suivre le rhizome sans le rompre, jusqu'à ses extrémités, afin de l'extirper en entier. Quand le Chiendent est pris dans des allées gravées, il n'y a pas d'autre moyen de s'en défaire que de faire piocher le gravage au pic, pour recueillir les racines, car des allées les racines seront toujours à gagner les carrés.

8.—MIL.

(*Phleum pratense*, Linné; Angl. *Timothy*; *Herd-Grass*.
Fam. des GRAMINÉES).

Le Mil ou Fléole des prés, se rencontre souvent dans les cultures du jardin, car bien qu'on ne le laisse pas y mûrir sa graine, les prés voisins, les fumiers, etc., ne manquent pas d'en fournir toujours pour y germer et prendre racine. Le Mil a une racine fort tenace, mais comme il commence très jeune à pousser en touffes, il est toujours assez facile de l'arracher dans les sarclages.

L'Agrostide commune, *Agrostis vulgaris*, Willd., communément *franc-foin*, le Paturin des prés, *Poa pratensis*, Linné, et diverses autres graminées s'associent souvent à la Fléole pour faire irruption dans les jardins.

9.—PLANTAIN.

(*Plantago major*, Linné; Anglais, *Plantain*. Fam. des PLANTAGINÉES).

Le Plantain, qui pousse partout autour des habitations, se montre aussi souvent dans les jardins. Sa racine, même dans le jeune âge, tient fortement au sol, et à moins de l'arracher, la touffe ne tarde pas à se remettre en végétation.

10.—TREFLE.

(*Trifolium pratense*, Linné; Angl. *Red Clover*. Fam. des LÉGUMINEUSES).

Le Trèfle rouge et le Trèfle blanc, *T. repens*, si appréciés, le premier dans les prés et le second dans les pâturages, sont fort incommodes dans les jardins. Tout jeunes encore, leurs racines ont souvent assez de force pour laisser rompre la tige sous l'effort de la traction, plutôt que de céder, le premier surtout, dont la racine est particulièrement pivotante.

II.—CHARDON.

(*Cirsium arvense*, Scop.; Angl. *Canada Thistle*; *Cursed Thistle*. Fam. des COMPOSÉES).

Il n'en est point du Chardon comme du trèfle; dans le champ, dans le pâturage, dans le jardin, le Chardon est partout nuisible. De toutes les herbes nuisibles dans les jardins, il n'en est point dont la racine, vu son grand enfoncement dans le sol, soit plus difficile à extraire; et tronquée seulement ou mutilée, elle ne manque pas de reprendre sa végétation. Ajoutons que ses graines plumeuses sont apportées de tous côtés par les vents. Le moyen le plus sûr de défendre le jardin contre leur introduction, est de faire les premiers sarclages du printemps avec tant de soin qu'on n'en laisse aucun pied dont la graine aurait germé, prendre force en prolongeant sa racine.

12.—PISSENLIT.

(*Taraxacum dens-leonis*, Desf.; Angl. *Dandelion*. Fam. des COMPOSÉES).

Le Pissenlit est encore plus incommode dans les jardins que le chardon, par ce qu'il est beaucoup plus commun, qu'il mûrit ses graines en bien moins de temps, et que ces graines étant pourvues d'une aigrette encore plus légère que celle du chardon, elles sont aussi plus facilement transportées par les vents. On ne voit jamais de chardon fleurir dans les jardins, mais pour peu que les sarclages soient négligés ou faits sans trop de soin, il n'est pas rare d'y voir le Pissenlit y étaler ses capitules. Des graines qui avaient pu y germer à l'automne montrent leurs belles touffes vertes au printemps; vous tranchez la racine dans le bêchage, vous retournez la motte en dessous, et quelques jours plus tard vous êtes tout surpris de voir surgir spontanément la fleur jaune au milieu de vos carrés. Allez de suite en arracher la racine jusqu'à sa dernière portion, car pour peu que vous retardiez de le faire, vous verrez bientôt le capitule se couronner de la boule légère de ses aigrettes et laisser aller au vent ses graines plumeuses.

Plusieurs autres plantes, telles que le Bident, l'Achillée mille-feuilles, l'Armoise, l'Euphorbe, l'Oscille etc. se montrent aussi souvent dans les sarclages du jardin, sans compter les graines de fleurs qui se resèment d'elles-mêmes, mais je crois devoir borner ici ces remarques, pour ne pas charger outre mesure le présent volume. Les jeunes botanistes qui voudraient en faire une étude plus approfondie, pourront consulter les ouvrages qui en ont traité spécialement.

Omis à son numéro d'ordre.

RHUBARBE.—

(*Rheum hybridum*, Linn. ; Anglais, *Rhubarb*).

La Rhubarbe se cultive pour les longs et succulents pétioles de ses feuilles, dont on fait d'excellents poudings, des confitures, etc. On fabrique aussi un excellent vin avec les mêmes pétioles.

La rhubarbe demande une terre légère, riche et profonde, un peu humide. Semez sur couche au printemps, et le printemps suivant vos plants seront prêts à être placés à demeure. Mettez les pieds à 4 pieds de distance entre chaque, et entretenez le terrain bien net. A la 3^e année la plante devra donner des feuilles dont on pourra faire usage. D'ordinaire on ne recourt pas au semis, on divise les talles pour avoir des produits plus à bonne heure.

Les variétés suivantes sont les plus estimées.

Victoria.—Grande, excellente, pétioles très gros.

Linné.—Grande, tendre, excellente.

onts
age,
vin

pro-
aps,
etre
nce
30
arra
on
une

TROISIÈME PARTIE.

—

LE

JARDIN-FLEURISTE.

l
o
e
d

l
q
f
n
p
il

se
n
k
co
au
su
en
m
qu
ré
im

TROISIÈME PARTIE.

LE

JARDIN-FLEURISTE.

Comme l'essentiel en toute chose, d'après le précepte du poëte latin, est de joindre l'agréable à l'utile, l'homme des champs, pour atteindre ce point, doit encore ajouter au verger et au potager qui avoisinent sa demeure, un petit parterre, ou du moins quelques plates-bandes de fleurs dans son jardin.

L'amour des fleurs est universel. Symbole de la pureté, de l'innocence, de la vertu en général, la fleur a une voix propre que toute âme sensible reconnaît et comprend. D'ailleurs la fleur boit, elle respire, elle est sensible ; dès lors n'est-elle pas notre sœur ? Fille de la nature comme nous, partageant une portion de nos facultés, sous le regard de l'homme partout où il porte ses pas, peut-elle ne pas l'intéresser ?

Par une anomalie devenue nécessaire par suite de la civilisation, les hommes ont abandonné les champs, leur séjour naturel, pour s'agglomérer dans des cités. Mais l'amour de la végétation inné en eux n'a pu les abandonner. Aussi voyez cette attention du citadin sur son sol à couverture métallique, au milieu de ses inertes constructions pierreuses, à se préparer sur ses fenêtres ou dans sa cour, quelque coin où il pourra encore suivre le mouvement de la végétation ; et son empressement à conserver dans ses somptueux appartements, ces bouquets toujours frais, pour lui rappeler sans cesse cette vie réelle de la nature, dont il ne voit plus autour de lui que des images et des peintures !

Qu'est-ce que la vie ? Une lutte contre la mort. La plante, ai-je dit, boit, respire, elle sent le chaud, le froid, l'humidité ; elle vit, donc elle combat. Notre associée dans la lutte, pourrait-elle n'avoir pas nos sympathies ? Mais elle vit, elle lutte, elle combat pour nous ! sans elle nous périssons ! n'a-t-elle pas droit de plus à notre affection ? Aussi voyez cet amour pour la plante s'accroître, pour ainsi dire, chez l'homme, à mesure que sa position l'éloigne, le sépare de sa société. Cet amour est presque passé en nécessité chez l'habitant de la ville même de la condition la plus obscure.

Le simple manouvrier s'empresera de transporter à l'heure de ses repas, ses pots de fuchsias, de verveines, de calcéolaires, d'une fenêtre à l'autre de sa modeste logis, pour leur faire jouir d'un peu plus de lumière. On épiera dans la famille le moment où le bouton donnera sa fleur ; ça sera un événement dont on informera les voisins. L'humble, ouvrière clouée à son dur escabeau dans sa mansarde, n'aura pas de plus grand plaisir que de donner ses soins aux résédas, pétunias, œillets etc. qui garniront sa fenêtre !

Pour répondre à ce besoin, et de plus, Puisque la vente des fleurs tant en pieds qu'en bouquets devient de jour en jour plus considérable, pour activer davantage ce commerce, je veux, dans les quelques pages qui vont suivre, traiter spécialement de leur culture, afin de procurer à l'homme des champs ces douces jouissances attachées à cette culture, et mettre en même temps à sa disposition une source de revenus assez importante dans le voisinage des grands centres.

Quelque humble que soit la demeure du pauvre ouvrier de la campagne, si elle est entourée de quelques carrés de fleurs cultivés avec soin, vous jugez de suite en y pénétrant, qu'avec la simplicité et quelquefois même la pauvreté qui semble régner là, se mêlent des goûts de civilisation ; que les besoins matériels de la vie, quelque grands qu'ils puissent être, n'ont pu faire disparaître le sentiment de ce qui est noble et beau !

Les charrettes des cultivateurs qui approvisionnent d'ordinaire de légumes les marchés de Québec, offrent, les samedis surtout, un coup d'œil vraiment réjouissant, par l'éclat des couleurs brillantes des fleurs qui couronnent les paniers de

légumes ; et peu de ménagères s'en retournent au logis, sans y rapporter au moins un petit bouquet, pour lequel elles avaient mis quelques sous en réserve. Le montant des ventes réunies de ces bouquets formerait déjà une somme assez considérable ; et cependant quelles fleurs offre-t-on le plus souvent ? Des lilas, des phlox, des roses, des dauphinelles etc. des espèces les plus communes. Comme il serait facile de tripler, de quadrupler les petits montants réalisés par ces ventes, si on offrait des fleurs plus recherchées, plus variées, plus estimées ! Un ami étant venu me voir à Portneuf, se fit un bouquet dans mon jardin avant d'en partir. Des tulipes variées, des diclytras, avec quelques grappes de lilas de Perse en faisaient presque seuls les frais. Il rencontre dans la rue, en se rendant chez lui, un pourvoyeur de grand hotel, qui lui offre \$3 pour son bouquet. Pourquoi nos marchandes de légumes ne cultiveraient-elles pas les tulipes, les diclytras, le lilas de Perse ? plantes qui une fois en place ne requièrent pour ainsi dire d'autres soins que l'enlèvement des nombreuses fleurs qu'elles fournissent, les multipliant pour ainsi dire chaque année à mesure qu'on leur en enlève davantage ? C'est par ce qu'elle ne connaissent pas ces fleurs, qu'elles ne savent pas comment les traiter, qu'elles ignorent où l'on peut s'en procurer ; or voila ce que je veux leur apprendre dans ces pages.

Mon intention n'est pas de m'étendre ici sur la formation d'un jardin paysagiste, ni même la distribution d'un parterre de haut style, je veux seulement faire connaître brièvement le mérite d'un grand nombre de fleurs qu'on ne connaît pas généralement, et indiquer la manière de les cultiver convenablement. Pour être utile à un plus grand nombre, je donnerai à la fin quelques avis sur la culture des fenêtres et des appartements, vu que la longueur et la rigueur de nos hivers font une obligation à tous ceux qui aiment les fleurs, d'en garder au moins quelques pots dans leur demeures durant la rude saison.

Je diviserai les fleurs en différentes catégories suivant les soins de culture qu'elles requièrent.

Toutes les plantes, comme je l'ai déjà noté en parlant des légumes, se partagent en annuelles, bisannuelles et vivaces.

Les annuelles sont celles qui donnent leurs fleurs la première année de leur semis. et périssent ensuite.

Les bisannuelles sont celles qui la première année ne donnent que des feuilles, fleurissent la 2^e année et ne durent pas plus longtemps.

Enfin les plantes vivaces sont celles dont la racine, bulbeuse, tubéreuse, ligneuse ou herbacée, persiste indéfiniment, en donnant leurs fleurs chaque année.

Parmi les plantes annuelles, les unes sont tout-à fait *rustiques*, semées en pleine terre au printemps, elles peuvent, sous notre climat, donner leurs fleurs et mûrir leurs graines dans la saison. Les autres sont *semi-rustiques*, c'est-à-dire, plus tendres, et demandent pour pouvoir donner leurs fleurs en temps convenable d'être semées sur couches au printemps.

Pour les plantes vivaces, la nature de leurs racines me fournira les règles sur lesquelles je baserai leur division. Nous aurons 1^o les racines herbacées; 2^o les racines bulbeuses ou tubéreuses rustiques; 3^o les racines bulbeuses ou tubéreuses semi-rustiques, qu'il faut enlever à l'automne; 4^o les racines ligneuses ou arbrisseaux à fleurs; et 5^o enfin les plantes d'appartements. Tels seront les en-têtes des chapitres dans le détail des énumérations de plantes qui va suivre.

I. ANNUELLES RUSTIQUES.

Les fleurs annuelles n'offrent pas d'ordinaire cette profusion, cet éclat que présentent les fleurs vivaces, mais par contre, elles sont plus délicates, plus tendres, plus raffinées pour ainsi dire. Leur verdure est aussi d'ordinaire tendre et délicate et souvent fort ornementale.

Semez dans une bonne terre fortement engraisée d'avance et aussi friable que possible. Creusez avec le côté de la truelle ou de la main une petite fosse sur la plate-bande, de $\frac{1}{2}$ à 1 pouce de profondeur environ, suivant la grosseur des graines, et recouvrez de la terre que vous avez enlevée en la pulvérisant entre vos doigts. Les graines très fines ne doivent pas être enterrées de plus d'une ligne, car au delà elles ne lèveraient pas. Faites un petit cercle du doigt ou de la pointe de

la truelle pour indiquer l'endroit de votre semis, et mettez une étiquette portant le nom de la plante. On peut se servir d'un petit piquet de cèdre ou de pin sur lequel on écrit au crayon le nom de la plante, ou bien, ce nom est écrit en encre sur un papier que l'on enfonce dans le petit piquet que l'on fend à cette fin. La pluie altère un peu cette écriture, mais pas assez d'ordinaire pour qu'on ne puisse toujours la lire. Vous mettez dans un livre la date de votre semis ou vous l'écrivez sur l'étiquette même.

Lorsque les plants sont assez forts, vous les éclaircissez et en transplantez en d'autres endroits du jardin, si vous le jugez convenable, choisissant un temps couvert ou pluvieux pour faire ces transplantations, qui réussissent toujours lorsqu'on y apporte les soins convenables. Vous évitez, surtout si les plants sont délicats, de ne pas les dégager du sol entièrement, mais vous les enlevez avec une portion de la terre qui les porte, c'est ce qu'on appelle enlever *en motte*.

Si vous avez à transplanter des plants très-délicats ou déjà à demi fanés, ou encore à faire des boutures, pour mieux vous assurer de la reprise, vous les étouffez, c'est-à-dire, qu'après les avoir plantées soigneusement et arrosés, si nécessaire, vous les couvrez d'une cloche, d'un verre ou d'un vase quelconque. De cette façon, la plante ne perdra pas par l'évaporation les sucs qu'elle contient et que le manque de racines ne pourrait lui permettre de remplacer de suite. Aussi verrez-vous à travers le verre votre plant se redresser et donner de suite toute l'apparence de la reprise, avant même qu'elle ait lieu ; lorsque vous voyez que le plant est réellement repris, vous enlevez le verre qui le couvrait.

Quoique les plantes annuelles rustiques peuvent toutes mûrir leurs graines semées en plein air, il vaut beaucoup mieux cependant semer sur couche pour dévancer la saison, se rendre plus certain de la levée, et pour pouvoir jouir plus tôt et plus longtemps des fleurs.

Comme pour les légumes, je donnerai pour chaque plante ses noms vulgaires français et anglais, son nom scientifique, et le nom de sa famille botanique.

* 1.—ADONIDE.—*Renonculacées*.

(*Adonis vernalis*, Lin. ; vulg. *Goutte de sang*).

Dun rouge foncé ; 2 pieds de hauteur.

2.—DAUPHINELLE.—*Renonc.*

(*Delphinium Ajacis*, Linn. ; vulg. *Pied d'allouette* ; Angl. *Larkspur*).

Fleurs de grand éclat, surtout les variétés doubles. Comme ces dernières sont ordinairement plus tardives, il vaut mieux semer sur couche. Les Dauphinelles se resèment ordinairement d'elles-mêmes. Très variées dans leurs couleurs.

Naine, à fleurs de jacinthe, double.

— à fleurs de giroflée, en longs épis, très-double.

— à fleurs de renoncule, très double.

Grande, variée.

— à fleur de giroflée, variée.

— tricolore, rose, blanc et bleu, très jolie.

3.—NIGELLE.—*Renonc.*

(*Nigella Damascena*, Linn. ; vulg. *Le diable dans le buisson* ; *Cheveux de Vénus* ; *Barbe de capucin* ; Angl. *Devil in the bush*).

La singulière apparence des étamines lui a valu son nom vulgaire. On en compte plusieurs variétés.

Blanche d'Espagne, blanc pur ; 1½ pied.

Noire pourprée, très riche ; 1½ p.

Naine, double, bleue et blanche ; 9 pouces.

4.—PAVOT.—*Papavéracées*.

(*Papaver somniferum*, Linn. ; Angl. *Common Poppy*).

Les Pavots sont des fleurs très apparentes, mais un peu grossières ; si on en excepte les Coquelicots qui sont beaucoup plus délicats, ils ne peuvent guère prendre place dans les bou-

* Voir à la fin de ce volume les annonces des pépiniéristes pour toutes les graines, bulbes, racines, etc., qu'on voudrait se procurer.

quets. Les Coquelicots ont aussi le désavantage de se faner vite et de perdre leurs pétales presque aussitôt. Pavots et Coquelicots se resèment ordinairement d'eux-mêmes.

Pavot-cillet, double, varié ; 2 pds.

Fig. 79.

- **Marseille**, blanc et rouge, superbe ; 2 pds.
- **pivoine**, double ; 2 p.
- **opium**, blanc, très apparent.
- **Coquelicot**, très varié en couleurs, à pétales frangés, plissés etc., semi-double, double etc., fleurs très délicates ; 12 à 15 pes. Fig. 79.

5.—**ARGÉMONE**.—*Papav.*

(*Argemone Mexicana*, Lin.)

Fleurs très brillantes, ayant l'apparence des pavots.

Argemone Mexicana, jaune, très brillante.

- **grandiflora**, blanche ; 2 p.

6.—**PLATYSTÉMON**.—*Papav.*

(*Platystemon Californicum*, Hortulorum).

Charmante petite plante, à fleurs couleur de crème, tachetées d'orange ; 1½ p. Préfère les sols légers.

7.—ADLUMIA.—*Fumariacées*.

(*Adlumia cirrhosa*, Rafinesque; Angl. *Mountain fringe*).

Plante grimpante, de 12 à 15 pieds, à fleurs d'un violet pâle ou presque blanches. La plante est plus apparente par son feuillage léger, décomposé, que par ses fleurs mêmes.

8.—ALYSSE.—*Crucifères*.

(*Alyssum-odoratum*, Hortulorum).

Très jolie petite plante, fleurissant profusément et formant de superbes bordures; fleurs blanches; cette variété-seule est annuelle.

9.—IBÉRIDE.—*Cruc*.

(*Iberis-umbellata*, *pennata*, etc.; Angl. *Candytuft*).

Jolies petites plantes de couleurs variées, qui font un très bel effet en bordures.

Ibéride odorante, blanc pur, à feuilles pennées; 1 p.

- **lilas**, petite, très compacte.
- **pourpre**, 1 p.
- **de Dunnett**, rouge foncé, très belle; 1 p.
- **julienne**, blanc pur; 1 p.
- **naine**, blanche, fait très bien en pots.

10.—INOPSIDIE.—*Cruc*.

(*Inopsidium acaule*, De C.)

Charmante petite plante, de 4 à 5 pouces de hauteur, donnant une profusion de petites fleurs bleues d'un très bel effet en bordure. Se cultive aussi en pots, dans des vases rustiques etc.

11.—RÉSÉDA.—*Résédacées*.

(*Reseda-odorata*, Linn.; vulg. *Mignonnette*; Angl. *Mignonette*).

Les Résédas sont connus de tout le monde pour leur odeur suave; une seule branche en fleur suffit pour embaumer tout un bouquet.

Mignonette à-grandes-fleurs ; $\frac{1}{2}$ p.

- pyramidale, bien distincte des autres, de
- forme pyramidale, à fleurs d'un rouge orange.
- blanche, à fleurs presque blanches.

12.—SILÉNÉE.—*Caryophyllées*.

(*Silene Armeria*, L.; vulg. *Attrape-mouche*; *Lisettes*; Angl. *Catchfly*).

Cette jolie plante doit son nom vulgaire à ses tiges viscidées par endroits, qui retiennent les mouches qui s'y reposent. Fleurs blanches au roses, très apparentes, de $\frac{1}{2}$ p.

13.—ŒILLET.—*Caryoph.*

(*Dianthus Chinensis*, L.; vulg. *Œillet-de-Chine*; Angl. *China* ou *Indian Pink*).

La culture jardinière, dans ces dernières années, a produit des variétés d'Œillets annuels mesurant jusqu'à 3 pouces de largeur, et d'une variété de couleur presque sans fin. En bouquets, dans les jardins, ils se font partout remarquer par leur éclat et la richesse de leurs couleurs. *Voir plus loin pour les espèces vivaces.*

Oeillet-de-Chine simple, varié de plusieurs couleurs, très brillant.

— — **double**, donnant une profusion de grandes fleurs doubles.

— — **d'Heddewige**, fleurs mesurant jusqu'à 3 pouces, variant du rouge velouté au rose tendre. Var. double.

— — **à diadème**, à port bas et compact, du plus bel effet.

— — **lacinié**, pétales délicatement laciniés, double.

— — **impérial**, varié de plusieurs couleurs.

— — **blanc**, double, très rustique.

14.—GYPSOPHILE.—*Caryoph.*

(*Gypsophila elegans*, Marsch.).

Jolie petite plante, à fleurs blanches et roses, propre surtout à former des bordures; de $1\frac{1}{2}$ p.

15.—VISCARIA.—*Caryoph.**(Viscaria vulgaris, Roelh.).*

Plante à fleurs très apparentes, du plus bel effet en bordures, en lits etc.

Viscarie-de-Burridge, blanche; 1½ p.

- **oculée**, rose avec œil d'un rouge vif; 1½ p.
- **de Dunnett**, blanche, à œil foncé; 1 p.
- **cardinale**, d'un rouge-brillant.

16.—CALANDRINE.—*Portulacées.**(Calandrina speciosa, Lehman).*

Jolie petite plante, fleurissant abondamment, propre surtout aux rochers artificiels et autres ouvrages du même genre dans les jardins. Varie à fleurs blanches, roses, violettes etc.

17.—LIN.—*Linacées.**(Linum grandiflorum, Desf.).*

Le Lin, avec ses feuilles délicates et ses fleurs grandes, brillantes, forme le plus effet dans les jardins.

Lin jaune, d'un jaune doré; 1 p.

- **rouge à-grandes-fleurs**, d'un rouge brillant, à-centre foncé; 1 p.
- **de Lewis**, bleu à stries blanches; 2 p.
- **Jaune corymbiflore**, à larges corymbes-d'un jaune paille; 1½ p.

18.—CALLIRHOE.—*Malvacées.**(Callirhoe pedata, Cav.).*

Plante très élégante, ressemblant un peu au lin à grandes fleurs, commençant à fleurir à 6 pouces de hauteur et atteignant jusqu'à 3 pieds, en présentant constamment une masse de fleurs

Callirhoe pédiculée, fleur pourpre-violet-oculée de blanc ;
2 p.

- **naine**, donnant une profusion de fleurs ; 1 p.
- **involucrée**, rampante, à fleurs grandes, d'un beau rouge, fleurit tout l'été.

19.—**KETMIE**.—*Malv.*

(*Hibiscus Africanus*, L.)

Très-ornementale par la grandeur et l'éclat des fleurs.

Ketmie couleur-de-crème, à centre brun ; 1½ p.

- **blanche**, à centre brun ; 1½ p.

20.—**LAVATÈRE**.—*Malv.*

(*Lavatera trimestris*, L.)

Très apparente et donnant des fleurs en profusion, très-rustique. Fleurs roses ou blanches. Réussit mieux dans les sols légers.

21.—**MALOPE**.—*Malv.*

Fig. 80.

(*Malope grandiflora*, Cav.)

Plantes de 2 pieds et plus de hauteur, fort rameuse, don-

nant des fleurs en profusion. Fleurs d'un rouge violacé ou blanches. Fig. 8°

22.—MAUVE.—*Malv.*

(*Malva Zebrina*, Hortul).

Tiges droites, peu ramifiées, à fleurs blanches et roses; de 2½ pieds.

L'espèce musquée, *moschata*, a le feuillage à odeur de musc; 1½ p.

23.—CAPUCINE.—*Tropéolées.*

(*Tropæolum majus*, L. et *minus*, L.; Angl. *Nasturtium*).

Les Capucines, par la richesse, l'éclat et la quantité des fleurs qu'elles offrent constamment, se rangent parmi les plus belles fleurs de jardin.

Capucine grande, cramoisi-foncé rouge, jaune et brun, tachetée, etc.

— **petite**, encore plus variée dans ses couleurs.

24.—BALSAMINE.—*Balsaminées.*

(*Balsamina hortensis*, Desj. Angl. *Balsam*).

Plantes tendres, dressées, robustes, donnant dans les variétés, des fleurs pouvant égaler la rose commune en dimensions.

Balsamine solférino, fond blanc à stries rouges et blanches.

— **camellia**, rouges, blanches, striées, panachées, etc., toutes à fleurs grandes et des plus riches.

25.—LUPIN.—*Légumineuses.*

(*Lupinus affinis*, Hortul).

Les Lupins nous offrent des espèces vivaces avec des espèces annuelles, ces dernières, de taille assez robuste et à feuilles

plus ou moins cotonneuses, sont surtout recherchées pour les magnifiques épis de fleurs qu'elles présentent.

Fig. 81.

Lupin allié, bleu, blanc et pourpre, joli et gracieux ; $\frac{1}{2}$ p.

- **blanc-rougeâtre**, d'un rose rouge jusqu'à la moitié de l'épi, et de là jusqu'à l'extrémité blanc pur, très apparent.
- **de Cruikshank**, bleu, blanc et jaune ; 3 p. Fig. 81.
- **nain**, bleu et lilas, ou blanc pur ; $\frac{3}{4}$ p.
- **élégant**, tricolor, blanc, lilas, et pourpre ; 1 p.

26.—GESSE.—*Légum.*

(*Lathyrus odoratus*, L.; vulg. *Pois d'odeur* ; *Pois-de-senteur* ; *Pois musqué* ; Angl. *Sweet Peas*).

Très recherchées pour l'éclat, la forme et l'odeur de leurs fleurs. En ne leur permettant pas de mûrir leurs graines, on peut prolonger leur floraison jusqu'aux gelées.

Gesse-odorante, de couleurs variées, pourpre, rouge, etc. ; 6p.

- **invincible**, rouge brillant ; 4 p.
- **de Lord-Anson**, bleu de ciel ; $1\frac{1}{2}$ p.

27.—HARICOT.—*Légum.*

(*Phaseolus vulgaris*, L.; vulg. *Fève-rameuse*; Angl. *String Bean*).

Tiges volubiles s'élevant jusqu'à 8 et 10 pieds, et donnant une profusion de fleurs d'un rouge vif. Très recherchées pour couvrir les berceaux, les portiques, etc. Var. *Caracalla*, blanc et lilas.

28.—CLARKIA.—*Onagrariées.*

Fig. 82.

(*Clarkia elegans*, Douglas).

Peu de plantes annuelles peuvent surpasser les Clarkias en élégance tant pour les tiges que pour les fleurs.

Clarkia élégante, rose pourpe: 2 p. Fig. 82.

- blanche, blanc pur; 2 p.
- gentille, rouge rose; 1½ p.
- — double, du plus beau rose.
- à pétales entiers, fleurs grandes; 1½ p.
- — — Tom-Pouce, rouge rose.
- — — marginée, pétales
rouges marginés
de blanc.

29. GODETIA.—*Onagr.**(Godelia rubicunda, Spach).*

Plante des plus élégantes, ayant le port des clarkias, mais en différant par les pétales qui sont sessiles et non ouguiculés.

Godétia de-Lindley, lilas perlé avec centre-carmin; 1 $\frac{1}{2}$ p.

— — **double**, carmin rosé; 1 $\frac{1}{2}$ p.

— **blanche**, blanc pur, fleurs en profusion.

— **rampante**, à croissance compacte, fleurs pourpres.

— **blanc-rosé Tom Pouce**, rampante; $\frac{1}{2}$ p.

— **de Whitney**, présentant des fleurs ayant jusqu'à 4 pouces de diamètre.

30.—ONAGRE.—*Onagrar.**(Enothera Drummondii, Hook).*

Onagre de Drummond, jaune, fleurs très apparentes : 2 p.

— **à grandes fleurs de Lamarck**, donnant des fleurs de 3 à 4 pouces de diamètre; 3 p.

31.—CONCOMBRE.—*Cucurbitacées.**(Cucumis Angaria L.; Angl. Ornamental Cucumber).*

Plante grimpante, avec le port et l'apparence du concombre ordinaire, nornementale par ses fruits, qui dans les variétés offrent les conformations les plus singulières.

Concombre d'Amérique, fruit jaune, petit, par paires.

— **flexueux**, fruit serpentiniforme; 3 p.

— **Cardère**, fruit jaune-soufre, épineux.

— **melon-de-Chito**, fruit oval, varié de brun et de jaune.

32.—COURGE.—*Cucurb.**(Cucurbita argyrosperma, Hortul.; Angl. Ornamental Gourds).*

Comme les précédents, ces Gouges sont ornementales pa-

leurs fruits qui affectent les formes les plus fantastiques. On s'en sert pour couvrir les murs, les clôtures etc.

Courge blanchâtre, fruit gros finement striés-ou tachetés

- **digitée**, feuillage marbré de blanc, fruits à strie vertes et blanches.
- **blanchâtre-très-longue**, à fruits serpentiformes, fleurs blanches.
- **bouteille gigantesque**, fruits très gros, pouvant contenir plusieurs gallons.

33.—BARTONIE.—*Loasées*.

(*Bartonia aurea*, Hortul.).

Bartonie dorée, fleurs d'un beau jaune doré.

34.—LOASA.—*Loas*.

(*Loasa aurentiaca*, Hortul.).

Plantes grimpantes, à fleurs curieuses, suivies par des fruits hérissés de poils piquants comme ceux de l'ortie. Préfèrent les sols légers.

Loasa tricolore, fleurs jaunâtres, du Chili.

35.—CENTRANTHE.—*Valerianées*.

(*Centranthus macrosiphon*, Hortul.).

Jolies plantes à croissance compacte, propres-aux plates-bandes, bordures, etc.

Centranthus macrosiphon, à long tube, rose pâle; 2 p.

—	—	albus , à fleurs blanches, très belles; 1 p.
—	—	bicolor , en ombelles globuleuses, rose et blanc.
—	—	nanus , nouvelle variété; 1 p.

AMMOBIE.—*Composées*.

(*Ammobium alatum*, Brown).

Fleur se desséchant sans se décomposer ni perdre leurs

couleurs, se mariant agréablement aux fleurs artificielles dans les bouquets. Il ne faut pas oublier que dans la famille des Composées ce qui paraît la fleur est un composé d'un plus ou moins grand nombre de fleurs réunies sur un même réceptacle, et renfermées dans une enveloppe commune, cet ensemble porte le nom de *capitule*, et ce sont les écailles scarieuses et colorées de ces capitules qui, dans quelques genres, gardent leur couleur en se desséchant. Fleurs blanches; tiges de 2 p.

37.—ASTÈRE.—*Comp.*

La culture jardinière nous a donné, dans ces dernières années, une grande variété d'Astères qui pour la forme, l'éclat et la richesse des couleurs, peuvent rivaliser avec toutes les autres fleurs de jardin.

Astère Truffaut Pivoine perfection, des plus remarquables par la forme et la pureté des couleurs; 1½ p.

- **Pivoine**, pétales tournés vers le centre, donnant à tout le capitule avant son entier développement l'apparence d'une boule; très double, et de forme parfaite.
- **Empereur-géant**, ne donne que peu de fleurs mais de grandeur extraordinaire, très double.
- **naine-pyramidale**, forme un bouquet de 9 à 15 pouces de hauteur, dans lequel le feuillage disparaît presque complètement sous les fleurs, de couleurs variées.
- **naine-à-fleurs-de-Chrysanthème**, fleurit plus tard, fleurs de 3 à 4 pouces.
- **pyramidale**, couleurs variées, la plupart des fleurs tubuleuses.
- **porc-épic-ou hérissón**, fleurs longuement tubuleuses, d'apparence curieuse; 2 p.
- **à-fleurs-de-rose**, capitules à pétales régulièrement imbriqués.

38.—**Souci**.—*Comp.**(Calendula officinalis, Lin.)*

Plantes et fleurs un peu grossières, mais produisant un bel effet dans les plates-bandes par la vivacité de leurs couleurs. Très rustiques.

Souci officinal, fleur orange ; 1 p.

— **Le-Proust**, jaune nankin, très double.

— **de Ponge**, fleurs doubles, blanches ; 1 p.

39.—**Calliopside**.—*Comp.**(Calliopsis Drummondii, Torr. et Gray.)*

Les Calliopsides ou Coréopsides sont de superbes fleurs annuelles, remarquables par la richesse et l'éclat de leurs couleurs ; les espèces naines surtout font un très bel effet dans les plates-bandes.

Calliopsis bicolor, jaune et brune ; 2½ p.

— **marmorata**, singulièrement marbrée de rouge, de brun et de jaune ; 2 p.

— **nigra speciosa**, d'un cramoisi velouté très riche ; 2 p.

— — **nova**, variété de la précédente, rouge-sang ; 1 p.

— **cardaminifolia**, de forme pyramidale ; 2 p.

— **Burridgii**, d'un cramoisi cuivré avec bord doré ; 2 p.

— **coronata**, jaune avec un cercle cramoisi au centre ; 2 p.

40.—**Centaurée**.—*Comp.*

(Centaurea cyanus, L. ; vulg. Barbeau ; Bluet ; Casselunette ; Ang. Blue Bottle.)

Remarquables par la variété de leurs couleurs. Se resèment d'elles-mêmes.

Centaurea Americana, pourpre lilas, fleurs très grandes, espèce robuste.

— **depressa**, bleue, centre rouge, fleurs grandes; 1 p.

— **suaevcolens**, jaune (Angl. *Sweet Sultan*).

41.—**CENTAURIDIE**.—*Comp.*

(*Centauridium Drummondii*, Hortul.).

Jolies plantes, très rustiques, fleurs oranges, très brillantes; 2 p.

42.—**CHRYSANTHÈME**.—*Comp.*

(*Chrysanthemum tricolor*, Andrieux).

Les Chrysanthèmes annuels sont des fleurs tardives d'un très bel effet dans les jardins. Isoler les pieds sur les plates-bandes.

Chrysanthemum-carinatum, jaune et blanc; 1 p.

— **Burridgeanum**, cramoiisi, centre blanc; 1 p.

— **Dunnettii**, double, blanc.

— **hybridum**, double, fleurs variées de blanc, rouge, orange-etc.

43.—**HÉLICHRYSUM**.—*Comp.*

(*Helichrysum orientale*, Tournefort; vulg. *Immortelle jaune*).

Fleurs recherchées comme celles des *Ammobies* pour former des bouquets lorsqu'elles sont desséchées. Il faut avoir soin de les couper un peu avant la maturité.

Helichrysum apiculum, jaune, superbe; $\frac{3}{4}$ p.

— **brachyrynchium**, jaune-soufre; $\frac{1}{2}$ p.

— **Borrusorum rex**, blanche, très petite.

— **monstrosum album**, double; blanche, rouge, rose etc.

— **nanum**, très petite, double.

44.—**HÉLIANTHE**.—*Comp.*

(*Helianthus annuus*, L.; vulg. *Soleil*; Ang. *Sunflower*).

Fleurs remarquables par leurs dimensions et leur éclat et connues de tout le monde.

Helianthus argophilus, jaune, double, feuilles d'un blanc d'argent; 5 p.

- **Californius**, fl. très grandes, orange; 5 p.
- **grandiflorus plenissimus**, double, formant une boule.
- **macrophyllus giganteus**, croissant jusqu'à 10 p. et ne produisant qu'une seule fleur, d'une grandeur extraordinaire.
- **globosus fistulosus**, à fl. très grosses, globuleuses; 5 p.

45.—JACOBÉE.—*Comp.*

(*Senecio cinerascens*, Aiton).

Fleurs très apparentes, demandant une terre riche; variées, rouges, bleues, pourpres, roses, blanches etc.

46.—KAULFUSSIA.—*Comp.*

(*Kaulfussia amelloides*, Nees).

Plante à croissance arboriforme, d'un très bel effet sur les plates-bandes, de 6 à 9 pouces, fleurs variées de bleu, de blanc, de rose etc.

47.—TAGÈTE.—*Comp.*

(*Tagetes erecta*, L.; vulg. *Œillet-d'Inde*; *Rose-d'Inde*.
Angl. *Marigold*).

Plantes bien connues, donnant des fleurs variées à l'infini dans les nuances du pourpre et du jaune.

Tagetes erecta, jaune, double, 2 p. Var. orange, soufre etc.

- **patula**, double, brune, 1½ p. Var. orange, striée, brune etc.
- **pumila**, 1 p. brun strié de jaune, une des plus belles.

48.—SANVITALIE.—*Comp.*

(*Sanvitalia procumbens*, Lamarck).

Jolie petite plante donnant une profusion de fleurs jusqu'à l'automne. Fleurs, brun et jaune; var. doubles.

49.—XÉRANTHÈME.—*Comp.**(Xeranthemum annuum, L.).*

Jolies plantes de bordure, servant comme les-héliochrysums à faire des bouquets secs.

Xeranthemum annuum, double, blanc, bleu etc.

— **compactum**, pourpre, fleurs en boules.

— **Tom-pouce**, blanc, compact, petit.

50.—CAMPANULE.—*Campanulacées*.

(Campanula medium, L.; Angl. Canterbury Bells).

Superbes plantes de plates-bandes, donnant une profusion de fleurs jusqu'à l'automne lorsqu'on les tient isolées.

Fig. 83.

Campanula Lorei, pourpre-lilas, très brillante; 1 p.

— **alba**, blanc lavé de gris; 1 p. Fig. 83.

— **pentagonia**, riche pourpre-lilas, $\frac{1}{2}$ p.

— — **alba**, blanche; $\frac{1}{2}$ p.

51.—SPÉCULAIRE.—*Camp.*

(Specularia speculum, DeCandolle; vulg. Miroir-de-Vénus; Angl. Venus looking glass).

Jolie petite plante de plates-bandes, à fleurs bleues ou blanches.

52.—**EUTOCA.**—*Hydrophyllées.*(*Eutoca multiflora*, Delland.)

Jolies petites plantes de plates-bandes.

Eutoca multiflora, $\frac{1}{2}$ p. rose, bleue.— **Wrangeliana**, lilas, fleurit très à bonne heure.53.—**NÉMOPHILE.**—*Hydroph.*(*Nemophila insignis*, Bentham.)

Une des plus belles fleurs de plates-bandes parmi celles à croissance en touffes compactes. Forme aussi de jolies bordures.

Nemophila atomaria, blanc avec taches noires; $\frac{1}{2}$ p.— — **oculata**, bleu-ciel tacheté de noir;
 $\frac{1}{2}$ p.— **discoidalis**, noir velouté très riche bordé de
blanc; $\frac{1}{2}$ p.— **maculata**, blanc tacheté de violet, fleurs
grandes.— — **grandiflora**, fl. très grandes.54.—**PHACÉLIE.**—*Hydroph.*(*Phacelia congesta*, Hook.)Plantes curieuses par leurs fascicules de fleurs d'un seul côté. Comme toutes les *Hydrophyllées*, demandent de fréquents arrosements.**Phacelia congesta**, bleu d'azur; 2 p.— **tanacetifolia**, lilas; 2 p.55.—**WHITLAVIE.**—*Hydroph.*(*Whitlavia grandiflora*, Hortul.)

Jolies petites plantes de Californie, propres à former des bordures etc.

Whitlavia grandiflora, bleu-violet; 1 p. Var. blanc pur.— **gloxinoides**, tube de la corolle blanc pur, limbe bleu clair.

56.—COLLOMIE.—*Polémoniacées*.

(Collomia coccinea, Lehman).

Assez jolies plantes de plates-bandes, à fleurs rouges ou safranées; 1½ p.

57.—GILIA.—*Polémon*.

(Gilia tricolor, Benth.).

Très jolies petites plantes de parterre, venant très bien aussi en pots, à fleurs blanches, bleues, rosées etc.

58.—LEPTOSIPHON.—*Polémon*.

(Leptosiphon androsaceus, Benth.).

Plantes très élégantes, très rapprochées des précédentes.

Leptosiphon androsaceus albus, blanc pur, anthères jaun.

— **densiflorus**, lilas-rose; 1 p.

— **luteus**, jaune pâle, centre orange.

— **aureus**, jaune doré; propre aux bordures.

59.—VOLUBILIS.—*Convolvulacées*.

(Convolvulus Nil, Linné; vulg. *gloire-du-matin*; Angl. *Morning Glory*).

Les Volubilis qui sont très nombreux en variétés sont tous des élégantes plantes d'ornement. Les suivants ont les fleurs petites, mais très élégantes. *Voir plus loin pour les espèces plus rustiques.*

Convolvulus minor, pourpre-violet à centre blanc. Var. bleu à stries blanches.

— **monstrosus**, violet-pourpre foncé, fleurs grandes.

— **unicaulis**, non volubile, bleu purpurin.

— **Mauritanicus**, bleu, propre aux vases suspendus.

60.—NOLANA.—*Solanées*.

(Nolana atriplicifolia, D. Don).

Très jolies petites plantes d'ornement ayant beaucoup

d'analogie avec les volubilis. Elles forment de très belles touffes émaillées d'élégantes fleurs bleues, blanches, violettes,

61.—COLLINSIA.—*Scrophularinées*.

(*Collensia bicolor*, Benth.).

Plantes élégantes, formant de jolies touffes et bordures.

Collinsia Bartsiaefolia, lilas-pourpre; $\frac{1}{2}$ p. Var. fl. blanche.

— **bicolor**, blanc et pourpre, très belle.

— **multicolor**, cramoisi, lilas et blanc.

62.—LINAIRE.—*Scroph.*

(*Linaria bipartita*, Willdenow).

Très jolies plantes, à fleurs dans la forme de celles des Muffiers.

Linaria bipartita alba, blanc pur, très belle; $\frac{1}{2}$ p.

— **splendida**, pourpre riche; $\frac{1}{2}$ p.

63.—BLITE.—*Chénopodées*.

(*Blitum capitatum*, L.; vulg. *Matasha*; Angl. *Strawberry Blite*).

Plante indigène, ornementale par ses fruits qui ressemblent assez à de belles fraises. Très rustique.

64.—RENOUÉE.—*Polygonées*.

(*Polygonum orientale*, L.; vulg. *Cordon-de-cardinal*; Angl. *Prince's feather*).

Plante de 3 à 5 p. portant de beaux épis de fleurs rouge-vif. Se resème ordinairement d'elle-même.

65.—AVOINE.—*Graminées*.

(*Avena sterilis*, L.; vulg. *Avoine-sensible*; Angl. *Animated Oats*).

Plante de 3 à 4 p. Se cultive dans les jardins pour la singularité de son grain qui, couvert d'un long poil roux, ressemble assez à un insecte grotesque. Ce grain est muni d'une longue arrête très sensible à la chaleur et à l'humidité, ce qui lui fait prendre des mouvements lorsqu'on le tient dans la main.

66.—GRAMINÉES ORNEMENTALES

Servant, desséchées, dans la composition des bouquets.

Aegilops cylindrica, très curieuse; 2 p.

Agrostis laxiflora, superbe; 1½ p.

— *nebulosa*, une des plus gracieuses.

— *Steveni*, panicule grêle.

Andropogon sorghum, élevé, à épis brun-rougeâtre.

Anthoxanthum gracile, très gracieux; ½ p.

Fig. 84.

Briza maxima, superbe variété; 1½ p. Fig. 84.

— *gracilis*, petite, élégante, 1 p.

Ceratochloa pendula, superbes épis pendants; 1½ p.

Chloris radiata, curieuse variété.

Echinochloa colona, couverte d'épis bruns; 1½ p.

Eragrostis elegans, très estimée; 2 p.

Lagurus ovatus, à petites plumes blanches; 1 p.

Panicum colonum, propre au bouquets.

Pennisetum longistylum, très gracieux et intéressant.

Setaria macrocheta, épis pendants, des plus gracieux; 2 p.

Uniola latifolia, 4 p.

II. ANNUELLES SEMI-RUSTIQUES.

Les plantes de cette catégorie semées en pleine terre en Mai, pourraient, pour la plupart, donner leurs fleurs à la fin de Septembre; mais comme elles n'auraient pas le temps de mûrir leurs graines avant les gelées, et qu'en outre on ne pourrait en jouir que fort peu longtemps, il faut avancer leur croissance en appliquant une chaleur artificielle à leur germination. C'est ce qu'on obtient en les semant sur couche ou dans des pots, pour les repiquer en pleine terre aussitôt que la saison permet de le faire.

1. — ESCHOLTZIA — *Papaveracées*.

(*Escholtzia Californica*, Cham.).

Très jolie plante, à fleurs fort brillantes, propre aux plates-bandes et aux bordures.

Escholtzia Californica, jaune brillant, centre orange; 1 p.

— **crocea**, d'un riche orange; 1 p. Var. blanc-crème.

— **tenuifolia**, rose, centre-orange, très compacte: $\frac{1}{2}$ p.

— **dentata aurantiaca**, très curieuse, les pétales prenant la forme d'une croix de Malte.

2. — POURPIER — *Portulacées*.

(*Portulaca grandiflora*, Lindley).

Les Pourpiers à grandes fleurs se tiennent sans rivaux pour la richesse, l'éclat et la profusion de leurs fleurs. Fleurs roses, rouges, jaunes, dorées, blanches, rayées, etc.

Portulaca grandiflora, double, de couleurs variées.

3. — MATTHIOLE. — *Crucifères*.

(*Matthiola incana*, R. Ar.; Vulg. *Giroflée*; Angl. *Stocks*).

Les Giroflées jouissent partout de la plus grande estime, tant pour la diversité, la richesse des couleurs et la longue

durée de leurs fleurs, que pour le parfum qu'elles exhalent. La culture les partage en 5 classes, savoir : naines, miniatures, à grande fleurs, pyramidales, et violiers, chaque division comprenant plusieurs variétés. *Voir plus loin pour les espèces vivaces.*

Giroflée quarantaine, de 1½ p. couleurs variées, très brillantes.

- **miniature**, de ½ p. propre aux bordures, couleurs variées.
- **à-grandes fleurs**, blanches, cramoisies, roses, lilas, pourpres, etc.
- **pyramidale**, couleurs très variés, une var. blanc pur.
- **à-feuilles de violier**, couleur variées ; une var. blanc pur.
- **de Londres**, rouge écarlate, très belle, Var. blanc pur.
- **Violier** (*Giroflée jaune*), à fleurs pourpre varié de jaune, très odorantes ; 1 p.

4.—CAPUCINE — *Tropéolées*.

(*Tropæolum peregrinum*, Jacquart ; Angl. *Canary Bird flower*).

Plantes grimpantes du plus bel-effet. *Voir pour les espèces rustiques*, p. 240.

Tropæolum Lobbianum Caroline-Schmidt, rouge foncé.

- **Prince-de-Prusse**, cramoiisi foncé.
- **Géant-des-batailles**, carmin brillant.
- **Lucifer**, cramoiisi ; **Mr. Calmet**, cramoiisi tacheté de jaune ; **Mr. Turrel**, orange rayé de vermillon ; **Roi-des-noirs**, presque noire etc.

5.—CLIANTHE.—*Légumineuses*.

(*Clanthus Dampierrii*, Hortul.).

Récente acquisition de la Nouvelle Hollande introduite dans les jardins, produisant de magnifiques grappes de fleurs papil-

lionacées de la plus grande beauté. Requiert peu d'arrosements; 3 p.; fl. rouges.

6.—DOLIQUE.—*Légum.*

(*Dolichas Lablab*, Lin.).

Pante grimpante à croissance très rapide, fleurs en grappes paniculées.

Dolichas-Lablab, pourpre.

— **alba**, blanc.

— **giganteus**, superbe, croissant très vite.

7.—SENSITIVE.—*Légum.*

(*Mimosa pudica*, Lin.).

Jolie petite plante qui jouit de la faculté de fermer ses folioles et d'abattre ses feuilles du moment qu'on les touche pour se relever plus tard. Fleurs, blanc-rosé. Feuillage des plus délicats. Fig. 85.

Fig. 85.

8.—GAURA. *Onagrariées.*

(*Gaura Lindheimeri*, Dougl.).

Très jolie plante, donnant tout l'été une profusion de fleurs blanches avec un calice rose; 2 p.

CUPHÉE.—*Lythrarites*.*(Cuphea purpurea, Hortul.).*

Plantes très-ornementales par la profusion de fleurs qu'elles donnent. *Voir plus loin pour les espèces vivaces.*

Cuphea purpurea, rose-pourpe, de différentes nuances;

— *silenoides*, cramoisi-brun, superbe, 1½ p.

— *Trimapani*, violet rougeâtre, fleurs grandes; 1½ p.

10.—CYCLANTHÈRE.—*Cucurbitacées*.*(Cyclanthera exfolens,).*

Plante grimpante à feuillage ornemental et à fruits ovales, lesquels à la maturité font explosion pour répandre leurs graines.

11.—COURGE.—*Cucurb.**(Cucurbita leucantha, Hortul.).*

Plantes-ornementales par leur feuillage et leurs fruits, tant par la forme qu'ils prennent que par les couleurs qu'ils portent. *Voir pour les espèces rustiques p. 243.*

Cucurbita leucantha, fruit très long, singulier.

— *anguria*, fruit très apparent.

— *œuf*, fruit ressemblant à un œuf.

— *massue-d'Hercules*, fruit en massue, très curieux.

— *miniature*, fruit orange, à stries-vertes.

— *orange*, fruit ressemblant à une orange, très ornemental.

12.—TRICOSANTHE.—*Cucurb.**(Tricosanthes anguina, Lin.).*

Très belles plantes, remarquables par leurs fruits serpentiformes.

Tricosanthes anguina, fruit vert avec des bordures colorées diversement.

— **colubrina**, fruit en forme de serpent.
Fig. 86.

Fig. 86.

13.—MOMORDIQUE.—*Cucurb.*

(*Momordica balsamina*, Lin. vulg. *Pomme-de-merveille*).

Plantes-grimpantes très curieuses, à feuillage ornemental. Les fruits d'un jaune doré, couverts de verrues, s'ouvrent à la maturité en laissant paraître le carmin brillant de leur intérieur. Elles produisent un charment effet.

14.—FICOÏDE.—*Mesembryanthémées*.

(*Mesembrianthemum cristallinum*, L.; vulg. *Glace*; Angl. *Ice plant*).

Très jolie petite plante rampante, dont les feuilles sont garnies de globules cristallins faisant paraître toute la plante comme si elle était couverte de glace. Se cultive souvent en pots. Fleurs rouges. Fig 87.

bordures co-
t.
de serpent.

15.—DIDISQUE.—*Ombellifères*.(*Didiscus cæruleus*, Hooker).

Jolie petite plante d'Australie, fleurs bleues; 1½ p.

Fig. 87.

16.—SCABIEUSE.—*Dipsacées*.(*Scabiosa atropurpurea*, L.; vulg. *Fleur-des-veuves*; Angl. *Mourning Bride*).

Très jolies plantes à fleurs très apparentes.

Scabiosa nana, de couleurs variées; 1 p.

— — double, fleurs très brillantes, plus petite que la précédente.

— — atropurpurea, quoique vivace fleurit la 1ère année.

17.—ACROCLINIUM.—*Composées*.(*Acroclinium roseum*, vulg. *Immortelle*).

nerveille).
ornemental.
'ouvrent à
e leur inté-

ce; Angl.

illes sont
la plante
souvent en

Très jolie plante pour les bouquets secs. Les écailles scarieuses de ses capitules, de même que ses pétales, gardent leurs couleurs en se desséchant lorsqu'on les cueille avant leur entier épanouissement. Fleure roses; variété à fleurs blanc pur. Fig. 88.

18.—*AGÉRATE*.—*Compos.*

(Ageratum Mexicanum, Bot. Mag.).

Très estimée pour les bouquets. Se cultive aussi en pots.
Fleurs bleues ou blanches.

Fig. 88.

19.—*ARCTOTE*.—*Compos.*

(Arctotis grandiflora, Hortul.).

Jolies plantes à croissance compacte, donnant tout l'automne une profusion de fleurs.

Arctotis grandiflora argentea, rampante, à feuillage argenté, fleurs couleur de soufre.

— **brevicarpa**, orange foncé à centre brun; $\frac{1}{2}$ p.

20.—*BRACHYCOME*.—*Compos.*

(Brachycome iberidifolia, Grah.).

Jolie petite plante couverte durant tout l'automne d'une profusion de fleurs. Se cultive aussi en pots. Fleurs bleues, blanches etc.

21.—CACALIE.—*Compos.*

(*Cacalia coccinea*, Curtis; Angl. *Tassel flower*).

Plante très élégante, à capitules en forme de glands portés sur de longs pédoncules. Fleurs rouges; var. à fleurs jaune orange; 1½ p.

22.—GAILLARDIE.—*Compos.*

(*Gaillardia Drummondii*, DeCandolle).

Plantes remarquables par la profusion de fleurs brillantes qu'elles continuent à donner tout l'été et tout l'automne; demandent un sol riche.

Gaillardia albo-marginata, fleurs bordées de blanc;

1½ p.

— **grandiflora hybrida**, cramoisi et jaune,
fl. très grandes; 1½.

23.—HÉLIPTÈRE.—*Compos.*

(*Helipterum anthemoides*, De C.).

Propre comme les *Acrocliniums* aux bouquets secs.

Helipterum anthemoides, blanc pur, port gracieux; 1p.

— **Sandfordii**, naine, compacte, capitules d'un
jaune doré, en boules; ¾ p.

24.—MACHÉRANTHÈRE.—*Compos.*

(*Machæranthera tanacetifolia*,).

Plante à croissance compacte, à fleurs ressemblant à celles des paquerettes, en fleur tout l'été; fleurs, bleu-pourpre à centre jaune; 1 p.

25.—TAGÈTE.—*Compos.*

(*Tagetes lucida*, Cav. vulg. *Oeillet d'Inde*).

Feuillage élégamment découpé. Voir pour les espèces plus rustiques p. 248.

Tagetes lucida, jaune foncé; feuillage brillant; 1 p.

— **pumila**, nain, compacte, capitules globuleux, jaunes avec une strie rougeâtre au milieu de chaque pétale; 1 p.

— **tenuifolia**, encore plus petit, à feuillage des plus délicats.

26.—**PODOLÉPIS**.—*Compos.*

(*Podolepis gracilis*, Grah.).

Jolies petites plantes donnant tout l'été une profusion de fleurs roses, blanches, jaunes etc. Préfèrent un sol léger.

27.—**POLYCOLYMNA**.—*Compos.*

(*Polycolymna Stuartii*).

Propre aux bouquets secs comme les Héliptères, les *Acrocliniums* etc., très jolie; fleurs blanches et jaunes; 1½ p.

28.—**RHODANTHE**.—*Compos.*

(*Rhodanthe Manglesii*, Lindley).

Propre comme la précédente pour les bouquets secs. D'un très bel effet dans les jardins par la profusion et l'éclat de ses fleurs.

Rhodanthe Manglesii, capitules semi-doubles, en étoiles, roses et blancs; 1 p.

— **maculata**, rose ou violet pourpre à centre jaune entouré d'un anneau cramoiisi foncé.

— **atropurpurea**, cramoiisi à centre violet.

— **alba**, blanche, une des plus belles pour les bouquets secs.

29.—**WAITZIA**.—*Compos.*

(*Waitzia aurea*,).

Fleurs en grappes, propres aussi aux bouquets secs.

Waitzia aurea, jaune; 1 p.

— **grandiflora**, la plus belle de toutes les fleurs persistantes en se desséchant.

— **corymbosa**, d'un rouge gai, longtemps en fleur.

30.—ZINNIA.—*Compos*:

(*Zinnia elegans*, Jacq.; vulg. *Brésine*).

Superbes plantes pour le brillant, le port, et la variété des couleurs, persistant en fleur jusqu'aux gélées.

Zinnia elegans, 1 $\frac{1}{2}$ p. fl. jaunes, blanches, rouges, roses, cramoisies, pourpres etc.

— — **double**, avec la même variété de couleurs.

— **Haageana**, jaune passant à l'orange au haut de chaque pétale.

— — **pumila**, petite, compacte, capitules doubles.

31.—LOBÉLIE.—*Lobéliacées*.

(*Lobelia erinus*, Lin.).

Superbes plantes au port le plus élégant et à fleurs des plus délicates, formant des masses compactes. *Voir plus loin pour les espèces vivaces.*

Lobelia erinus, bleu foncé, fleurs en profusion; $\frac{1}{2}$ p.

— — **compacta**, bleue centre blanc; $\frac{1}{2}$ p.
Var. blanc pur.

— **marmorata**, bleu et blanc; $\frac{1}{2}$ p.

— **gracilis**, bleu pâle, grêle, propre aux bordures.

32.—CLINTONIE.—*Campanulacées*.

(*Clintonia elegans*, Lindley.)

Très petites plantes, à fleurs ressemblant aux lobélies. Se cultivent en pots, en vases suspendus &c. D'un bel effet dans les jardins.

Clintonia elegans, bleu pâle, très jolie

— **pulchella**, bleu, jaune et blanc, des plus élégantes.

33.—MOURON.—*Primulacées*.

(Anagallis grandiflora, Hortul.).

Très jolie petite plante fournissant des touffes compactes couvertes constamment de fleurs, propre aux ouvrages rustiques, aux vases suspendus etc. Fleurs bleues et blanches, rouges, brunâtres etc.

34.—CHLORA.—*Gentianées*.

(Chlora grandiflora, Hort.).

Jolie petite plante à feuilles de cacalie; fleurs orange-brillant, passant au rouge puis au violet, persistant fort longtemps.

35.—ECCRÉMOCARPE.—*Bignoniacées*.

(Eccremocarpus scaber, Ruiz. et Pav.).

Plante à croissance rapide, à feuillage élégant et compacte, se couvrant de nombreuses grappes de fleurs tubuleuses oranges, propre à couvrir des murs, de vieilles souches etc. Du Chili; 10 p.

36.—MARTYNIA.—*Bignon*.

(Martynia Craniolaria, Glox.).

Très jolies plantes; demandent une exposition en plein Soleil. Les fruits verts se mangent en marinades.

Martynia Craniolaria, blanche; 2 p. Var. pourpre, jaune, bleue, etc.

37.—PHLOX.—*Polémoniacées*.

(Phlox Drummondii, Hooker).

Il est peu de plantes qui peuvent fournir des lits de fleurs plus attrayants par la variété et l'éclat des couleurs que ces Phlox; leur floraison n'est arrêtée que par les gelées. *Voir plus loin pour les espèces vivaces.*

Phlox Drummondii, fleurs blanches, pourpres, violettes, panachées, tachetées etc.

— — **atropurpurea**, pourpre avec stries blanches.

38.—VOLUBILIS.—*Convolvulacées*.*(Convolvulus major, Lin.)*

Ces Volubilis associés aux Capucines font un des plus beaux ornements dans les jardins, lorsqu'on les dispose sur des treillages. Voir pour les espèces rustiques p. 251.

Convolvulus major, fl. pourpres, cramoisies, blanches, lilas, striées etc.

39.—QUAMOCLIT.—*Convolv.**(Quamoclit coccinea, Mœnch.; Angl. Cypres Vine).*

Autre espèce de Volubilis des plus gracieuses et aux fleurs du plus vif éclat.

Quamoclit coccinea, fl. cramoisies, très brillantes, 10 à 20 p.

— — **blanche**, très recherchée pour les cimetières.

— — **rose**, très délicate.

— **Mexicana grandiflora**, fl. blanches, très grandes, tube très-long; 10 p.

— **Learii**, bleu passant au rouge, magnifique. 20 p.

40.—TOURNEFORTIA.—*Boraginées*.*(Tournefortia heliotropoides, Hooker; vulg. Pittone).*

Très jolie petite plante rampante ayant beaucoup de ressemblance avec l'héliotrope, mais dépourvue de son odeur. Fleurs, lilas bleuâtre.

41.—AUBERGINE.—*Solanées*.

(Solanum esculentum, Don.; vulg. Plante-aux-œufs; Angl. Egg Plant).

Plante ornementale par ses fruits qui avec la forme d'un œuf prennent différentes couleurs. Fruits blancs, rouges, cramoisies, striés; 1½ p.

Solanum ciliatum, feuilles ornementales, plante épineuse, fruit de la grosseur et de la forme d'une prune; très belle.

42.—ALONSOA.—*Scrophularinées*.

(Alonsoa incisæfolia, Ruiz et Pav.).

Jolie plante de parterre et d'appartement demeurant en fleurs depuis Juin jusqu'aux gelées.

Alonsoa Warszewiczii, cramoisi brillant; 1½ p.

— **incisæfolia**, à feuilles incisées, rouge orange; 2 p.

— **grandiflora**, à grandes fleurs, rouge brillant; 2 p.

43.—MUFLIER.—*Scrophul.*(Antirrhinum majus, Lin. Angl. *Snap Dragon*).

La forme et l'éclat des fleurs des Mufliers les placent au premier rang parmi les plantes de parterre.

Antirrhinum majus album, blanc pur; 2 p.

— — **caryophylloides**, magnifiquement strié; 2 p.

— **mouche-à-feu**, orange, rouge et blanc; 2 p.

— **Roi-des-feux**, rouge brillant; 2 p.

— **nanum**, petit, blanc; Var. bicolor, cramoisi, jaune et blanc; 1 p.

44.—BROWALLIA.—*Scroph.*

(Browallia Linnæana, Spr.).

Jolie plante couverte de fleurs tout l'été et jusqu'aux gelées. Fleurs bleues à centre blanc, blanches, bleues; 1½ p.

45.—LINAIRE.—*Scrophul.*

Voir pour les espèces rustiques p. 252.

Linaria triornitophora, jaune et pourpe; du Portugal 1 p.

46.—LOPHOSPERME.—*Scrophul.*

(Lophospermum scandens, Don.).

Superbe plante grimpante à fleurs tubuleuses dans la forme de celles des digitales. Se cultive aussi dans des vases suspendus.

Lophospermum scandens, rose pourpre, superbe en treillage.

— **Handersonii**, rose carmin, superbe;
10 p.

47.—NÉMÉSIE.—*Scrophul.*

(*Nemesia floribunda*, Lehman).

Une des plus belles fleurs de parterre parmi les annuelles, se couvre tellement de fleurs que le feuillage disparaît presque entièrement.

Nemesia floribunda, blanche et jaune, belle, odorante.

— — **versicolor**, blanche et lilas, petit

— **compacta elegans**, très compacte, de diverses couleurs; propre aux pots.

48.—SALPIGLOSSIS.—*Scrophul.*

(*Salpiglossis sulphurea*, Hort.)

Donnant à l'automne une profusion de fleurs remarquables par leur tube tout piqué ou pointillé de diverses couleurs.

Salpiglossis atrococcinea, rouge foncé, délicatement tacheté, 1½ p.

— blue, jaune foncé, rouge presque noir etc.

49.—SCHIZANTHE.—*Scrophul.*

(*Schizanthus pennatus*, Ruiz et Pav.).

Très jolies plantes pour les parterres et les serres.

Schizanthus Grahamii, lilas et orange, très belle; 1½ p.

— **retusus**, fl. comme tronquées, rose et orange, cramoisi au bord; 1½ p.

— **pennatus**, à feuille pennées, rose pourpre et jaune tacheté; 1 p.

50.—VÉRONIQUE.—*Scrophul.*

(*Veronica Syriaca*, Hort.).

Jolies plantes de parterre; fleurs, bleu et blanc ou toutes blanches. Se cultive aussi en pots, ½ p

51.—PÉRILLA.—*Labiées*.

(Perilla Nankinensis, Hort.).

Les feuilles pourpre-foncé de cette plante la rendent très recommandable pour les jardins, elles font un tel contraste avec la verdure des autres plantes qu'elles frappent tous les visiteurs.

Perilla Nankinensis, feuilles d'un pourpre noir; 1½ p.

- **fol. variegatis**, feuilles striées de rose carmin ou de blanc.
- **atropurpurea**, feuilles dentées et frangées, ce qui lui donne l'apparence la plus attrayante.

52.—SAUGE.—*Labiées*.

(Salvia coccinea, Lin.)

Superbes plantes à feuilles odorantes, chargées de longs épis de fleurs très brillantes. *Voir plus loin pour les espèces viraces.*

Salvia coccinea, rouge; 2 p. Var. noire; ¾ p.

- **Roemeriana**, cramoisi, petite; 1 p.

53.—STATICE.—*Plombaginées*.

(Statice Bonduelli, Hort.).

Plantes recommandables par leur éclat et la longue durée de leurs fleurs.

Statice Bonduelli, jaune doré; 1½ p. Var. rose pourpre et jaune.

54.—AMARANTHE.—*Amaranthacées*.

(*Amaranthus speciosus*, Sims.; vulg. *Discipline-de-religieuse*. Angl. *Love-lies-bleeding*; *Prince's feather*).

Plantes très ornementales par leur feuillage et leurs fleurs, quoique en général assez grossières.

Amaranthus bicolor; feuilles, rouge et vert; 2 p.

- **tricolor**; feuilles, vert, rouge et jaune.

Amaranthus caudatus, longue panicule pendante, rouge-sang.

— **elegantissimus**, rouge, riche feuillage d'un pourpre bronzé.

— **globulosus**, fleurs globuleuses, propres aux bouquets secs, rouges, oranges, jaunes, striées etc. ; 2 p.

55.—CÉLOSIE.—*Amaranth.*

(*Celosia argentea*, Hort. ; vulg. *Crête-de-Coeur* ; Angl. *Cocks comb*).

Fig. 89.

Magnifiques plantes produisant des têtes qui s'élargissent souvent dans des proportions considérables. Fleurs rouges, roses, jaunes, cramoisies etc. Fig. 89.

56.—ABRONIA.—*Nyctaginées.*

(*Abronia umbellata*, Lamark).

Charmautes plantes rampantes, ressemblant aux verveines, se couvrant d'épis de fleurs très odorantes. Se cultive aussi en pots.

Abronia umbellata, rose lilas.

— **fragrans**, fleurs d'un jaune de cire, très odorantes.

57.—RICIN.—*Euphorbiacées*.

(*Ricinus Africanus*, Hort.; *Palma-Cristi*; Angl. *Castor-oil-Plant*).

La forme, le port, la coloration des feuilles de cette plante, la placent au premier rang dans la culture ornementale.

Fig. 90.

Ricinus africanus albidus, tige et feuilles argentées, fruit blanc; 8 p. Fig. 90.

- *Borboniensis arboreus*, feuillage brillant et très large; 15 p.
- *nanus*, propre à former des groupes; 3 p.
- *sanguineus*, magnifique, fruit, rouge, en grappes; 10 p.

III. PLANTES BISANNUELLES.

Angl. *Castor-*

de cette plante,
mentale.

Les plantes bisannuelles sont celles qui la première année de leurs semis ne donnent que des feuilles pour prendre leur parfait accroissement l'année suivante, donner leurs fleurs, et mûrir leurs fruits, après quoi elles périssent. Toutes peuvent être semées en pleine terre et résistent à nos hivers. Quelques unes semées sur couche pourraient donner leurs fleurs dès la première année.

1.—HONNETETÉ.—*Crucifères.*

(*Lunaria biennis*, Mœnch. Angl. *Honesty*).

Jolie plante en fleur, mais encore plus ornementale par les capsules parcheminées de ses graines, qui prennent à la maturité une teinte claire fort remarquable. Fleurs pourpres ou blanches; 2 p.

2.—PASSEROSE.—*Mulvacées.*

(*Alcea rosea*, Cav.; vulg. *Rose-Tremière*; *Passerose*. Angl. *Hollyhock*).

Les Passeroses se rangent avec les Dahlias pour la décoration des jardins vers la fin de l'été. Bien que vivaces de leur nature, elles ne résistent pas le plus souvent à nos hivers après leur première floraison, de sorte qu'on peut les ranger parmi les plantes bisannuelles. Fleurs simples, semi-doubles, doubles, d'une variété infinie de nuances.

3.—CHARDON.—*Composées.*

(*Carduus Marianus*, Hort.).

Plantes quoique épineuses à bel effet dans les jardins.

Carduus Marianus, feuillage élégamment panaché; 3 p.

— **benedictus**, (Chardon bénit) fleurs jaunes; 3 p.

4.—CAMPANULE.—*Campanulacées.*

(*Campanula medium*, Lin.).

Les Campanules produisent un très bel effet lorsqu'on les tient isolées pour permettre à leurs branches de s'étendre. Voir pour les espèces annuelles p. 249 et plus loin pour les espèces vivaces.

feuilles argentées,
c; 8 p. Fig. 90.
feuillage brillant et
large; 15 p.
rouges; 3 p.
rouge, en grap

Cloche de Cantorbéry, double, bleue; 2½ p.

— — — rose, simple, double, Var. blanche.

5.—**TRACHELIUM**.—*Campanul.*
(*Trachælium cæruleum*, Linn.).

Très rapprochée des Campanules. Fleurs bleues; 2 p.

6.—**IPOMOPSIS**.—*Polémoniacées.*
(*Ipomopsis aurantiaca*, Hort.).

Très jolies plantes portant de longs épis de fleurs orange et rouge. Demandent un sol riche et léger.

Ipomopsis aurantiaca, fl. oranges; 3 p. Var. fl. rouges,

— **elegans sanguineus**, une des plus belles.

7.—**DIGITALE**.—*Scrophularinées.*

(*Digitalis purpurea*, Lin. vulg. *Gant-de-renard*; Angl. *Fox gloves*).

Fig. 91.

Une de nos plus belles fleurs de jardin, donnant des épis de plus de 2 pieds de longueur tout chargés de grandes fleurs en forme de doigts de gants. Vivace, mais comme la passeroxe ne résiste pas d'ordinaire à nos hivers après sa floraison.

Digitalis purpurea, pourpre, tachetée de blanc; 3 p. Fig. 91.

— **alba**, blanche, tachetée de pourpre; 3 p.

— **ferruginea**, d'un brun rougeâtre; 2 p.

— **tomentosa**, pourpre tacheté de carmin, fl. à tubes étroits.

IV. PLANTES VIVACES HERBACÉES RUSTIQUES.

Sous la dénomination de *plantes vivaces herbacées rustiques*, je comprends toutes les plantes vivaces herbacées dont la racine, ni bulbeuse ni tuberculeuse, peut résister à nos hivers en pleine terre. De toutes les plantes à fleurs, ce sont bien celles qui sont les plus estimées tant par la richesse et la quantité de fleurs qu'elles fournissent, que par le peu de soins qu'elles exigent. Une fois en place sur les plates-bandes des jardins ou les lits des parterres, dans une terre bien engraisée, tous les soins pour elles se bornent pour ainsi dire à recueillir la profusion de fleurs qu'elles donnent, et à restreindre de temps à autres le trop grand développement des tiges qui les porterait à se confondre et à se nuire réciproquement. Tout au plus faut-il, lorsqu'on s'aperçoit qu'elles souffrent de l'appauvrissement du sol, leur donner quelque engrais de surface, ce que l'on peut faire, par exemple, en étendant une bonne couche de fumier sur le sol après la floraison pour l'enlever au printemps, ou en recouvrant les plates-bandes d'une couche de terreau retiré des couches.

Bien que toutes ces plantes soient susceptibles de se reproduire par le semis, comme ce procédé est un peu long et exige des soins minutieux pour certaines espèces, c'est presque toujours par la division des racines qu'on opère leur multiplication. Cette division se fait au moyen de la bêche, de la truelle ou de tout autre instrument tranchant, prenant garde de ne pas mutiler les racines plus qu'il ne faut, ni de les meurtrir, tordre ou endommager de quelque manière. Quand l'on veut garnir un jardin de fleurs, il faut recourir aux pépiniéristes qui vendent les fleurs vivaces en pieds, lorsque l'obligeance des amis ne répond pas aux désirs. Ces plantes sont de toutes les plus avantageuses pour le marché dans le

voisinage des villes ; car en outre de la quantité de belles fleurs qu'elles produisent, ces fleurs sont, pour la plupart, bien plus lentes que les annuelles à se faner une fois séparées de leurs tiges.

Disons en passant que c'est par le semis que l'on obtient de nouvelles variétés souvent fort recommandables.

1.—CLÉMATITE.—*Renonculacées*.

(*Clematis flammula*, L.).

Plantes sarmenteuses, grimpantes, servant à couvrir les berceaux, les murs etc. donnant une profusion de fleurs, et à la maturité, des touffes de graines surmontées d'aigrettes plumeuses souvent fort curieuses.

Clematis flammula, fl. blanches, odorantes, en panicules ;
4 p.

— *integrifolia*, fl. bleues bordées de blanc, styles plumeux ; 2 p.

— *verticillaris*, fl. pourpre-bleu foncé ; 6 p. Indigène, une des plus belles.

2.—ANÉMONE.—*Renonc.*

(*Anemone Laponica*, Hort.).

Jolies fleurs sans pétales mais à sépales colorés.

Anemone Laponica, fl. rose pourpre, grandes ; 2 p.

— *hybrida*, rose lilas, 2 p.

— *viticella incisa* ; 1 p.

3.—HÉPATIQUE.—*Renonc.*

(*Hepatica triloba*, DeC. vulg. *Herbe-à-la-Trinité* ; Angl.)

Liver-Leaf).

Très jolies petites plantes indigènes qu'on trouve en fleur dans nos bois au printemps aussitôt que la neige est disparue. Fleurs blanches, roses, bleuâtres, simples, semi-doubles ; 3 pces.

4.—RENONCLE.—*Renonc.*

(*Ranunculus acronitifolius*, DeC. vulg. *Boutons-d'or* ; *Boutons d'argent* ; Angl. *Crowfoot*).

Jolies plantes très rustiques, à fleurs parfaitement doubles, en forme de petits globes, d'un bel effet dans les bouquets, les blanches surtout.

Panunculus aconitifolius alba pleno, fl. blanches, doubles; 1 p.

— **luteo pleno**, fl. jaunes, doubles; 1 p.

5.—HELLÉBORE.—*Renonc.*

(*Helleborus atrorubens*, Wald. vulg. *Rose-de-Noël*; Angl. *Christmas-Rose*).

Fleurs ne se montrant que très tard en automne, ce qui leur a valu leur nom vulgaire.

Helleborus atrorubens, fl. rouge-foncé; 3 pces.

— **niger**, fl. blanc lavé de rose, avant les-feuilles; 3 pces.

— **viridis**, fl. entièrement vertes; 3 pces.

— **lepidus trifoliata**, à trois feuilles; 4 pces.

6.—ANCOUE.—*Renonc.*

(*Aquilegia vulgaris*, L. vulg. *Gants-de-Notre-Dame*; Angl. *Columbine*).

Très jolies fleurs de diverses nuances fort répandues dans les jardins.

Aquilegia Siberica, bleue, double; 18 pces.

— **Canadensis**, rouge, simple, des plus belles, indigène; 18 pces.

7.—DAUPHINELLE.—*Renonc.*

(*Delphinium grandiflorum*, L.; vulg. *Pied d'Allouette*; Angl. *Larkspur*).

Magnifiques plantes de pleine terre, surtout celles à fleurs doubles. Voir pour les espèces annuelles, p. 234.

Delphinium grandiflorum plenum, bleu foncé, double; 2 p.

— **formosum**, bleu à centre blanc veiné de pourpre, très belle; 3 p.

— **Moorei**, bleu foncé à centre violet, tacheté de jaune; 4 p.

Delphinium Pyramidalis, bleue, centre foncé; 5 p.

— **Sinensis aurora**, pourpre bleuâtre tacheté de cramoisi; 2 p.

— — **alba pleno**, double, blanche; 2 p.
Var. simple.

8.—**ACONIT.**—*Renonc.*

(*Aconitum napellus*, DeC.; vulg. *Capuchons de moine*; Angl. *Monkshood*; *Wolfsbane*).

Fleurs de forme singulière, très apparentes, d'un fort bel effet dans les jardins.

Aconitum anthora, jaune teint de verdâtre; 15 pces. Var. blanc.

— **cammarum**, blanc crème bordé de bleu; racine tubéreuse; 18 pces.

— **septentrionale**, bleu pourpre bordé de jaune; 18 pces.

— **Laponicum**, bleu foncé; 18 pces.

— **Californicum**, bleu pâle veiné de pourpre; 3 p.

— **lebeginum**, blanc bordé de bleu; 1½ p.

— **Sinensis**, bleu pâle terminé de jaune; 1½ p.

— **versicolor**, bleu et blanc; 1½ p.

9.—**PIVOINE.**—*Renonc.*

(*Paeonia officinalis*, Retz).

Les Pivoines de Chine, assez récemment introduites dans les jardins, sont parmi les plus belles fleurs de parterre; elles joignent de plus l'odeur de la rose à une variété de nuances presque infinie. *Voir plus loin pour les espèces ligneuses.*

Les catalogues des floriculteurs nous donnent les noms de plus de 200 espèces jardinières de Pivoines herbacées; fleurs roses, blanches, rosées, cramoisies, jaune tendre, rouges à centre blanc, blanches à bords saumonés etc., etc.

10.—TROLLE.—*Renonc.*

(*Trollius Asiaticus*, L. ; vul. *Boule-d'or*).

Jolies plantes à fleurs jaunes.

Trollius asiaticus, jaune safran, fl. presque solitaires; 15 pces.

— *Caucasicus*, jaune, sépales plus courts que les étamines.

11.—PAVOT.—*Papaveracées.*

(*Papaver orientale*, L. *Parot-du-Levant* ; *Parot-vivace*).

Plantes surtout remarquables par les dimensions de leurs fleurs.

Papaver orientale, 5 à 6 pétales rouge foncé, bruns à la base, la fleur mesurant jusqu'à 3 pouces de diamètre; 20 pces.

— *bracteatum*, fleurs grandes, rouge foncé à fond noir, portant à la base 2 ou 3 bractées; 2 p.

12.—SANGUINAIRE.—*Papavér.*

(*Sanguinaria Canadensis*, L. ; vulg. *Sang-dragon* ; Angl. *Blood Root*).

Très jolie plante indigène, à racine à suc couleur de sang, fleurissant de très bonne heure au printemps; fleurs blanc pur; demande une situation un peu ombragée.

13.—BOCCONIE.—*Papavér.*

(*Bocconia cordata*, Willd.).

Plante à feuilles glauques et à longues panicules de fleurs blanches, formant de beaux buissons dans les jardins, de 4 à 5 p. de hauteur.

14.—GLAUCIE.—*Papav.*

(*Glaucium Phœniceum*, L.).

Plante à feuilles larges, étroites, laineuses, grisâtres; fleurs jaunes linéatées d'orange; 1 p.

Fig. 92.

15.—DICLYTRIE.—*Fumariacées*.
(*Dicytra spectabilis*, DeC.).

Plante des plus élégantes tant par la légèreté de son feuillage que la forme et la couleur de ses fleurs ; ses longues branches de fleurs pendantes forment le plus bel effet dans les bouquets. Fleurs rouges, à étamines blanches, sortantes ; 2 p. Fig. 92.

16.—CORYDALIS.—*Fumar*.
(*Corydalis fabacea*, Pers.).

Ces plantes par leur feuillage glauque et plus ou moins découpé font toujours un très bel effet dans les jardins.

Corydalis fabacea, fl. purpurines ou blanches, en épis, peu nombreuses : 1 p.

— **lutea**, fl. blanchâtres, jaunes dans les deux tiers de leur longueur ; 1½ p.

17.—JULIENNE.—*Crucifères*.

(*Hesperis matronalis*, Lamark; Angl. *Rocket*).

Les variétés doubles forment une des plus belles fleurs de jardin, elles sont de plus odorantes. Fleurs blanches ou rosées; 2 p

18.—IBÉRIDE.—*Cruc*.

(*Iberis tenoreana*, DeC. Angl. *White Candytuft*).

Jolies petites plantes, à fleurs en corymbes, blanches ou purpurines, très propres à former des bordures; tiges sous-ligieuses à la base; 6 pces.

19.—ARABETTE.—*Cruc*.

(*Arabis alpina*, L.).

Petites plantes touffues, à tiges un peu velues; fleurs blanc pur, assez grandes, en épis terminaux; propres aux bordures; 4 pces.

20.—VIOLETTE.—*Violariées*.

(*Viola odorata*, Lin.; Angl. *Sweet Violet*).

Très jolies petites plantes dont plusieurs ajoutent un parfum exquis à la délicatesse de leurs fleurs.

Viola odorata, bleue. Var. *alba pleno*, double, blanche, très odorante.

— **tricolor**, Pensée; Angl. *Heart's ease*; *Pansey*. La culture possède actuellement des Pensées monstres par les dimensions et des plus remarquables par leurs couleurs. Ces belles variétés sont promptes à dégénérer, il faut recourir souvent au semis.

21.—GYPSOPHILE.—*Caryophyllées*.

(*Gypsophila Steveni*, Fisch).

Petite plante à tiges diffuses, à feuilles grises, linéaires; fleurs blanches, en panicules, pétales linéaires, obtus; 6 pces.

son feuillage
ues branches
les bouquets.
p. Fig. 92.

ou moins dé-
ins.

en épis, peu

les deux tiers

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

22.—ŒILLET.—*Caryoph.*

(*Dianthus barbatus*, L.; vulg. *Oeillet de Poète*; *Bouquet parfait*; *Louises*; Angl. *Sweet Williams*).

Fleurs variant à l'infini, souvent des plus riches couleurs, simples ou semi-doubles; 1 p. Voir pour les espèces-annuelles p. 237.

Dianthus plumarius, L. vulg. *Mignardise*; Angl. *Feather Pink*. Fl. blanches, rouges ou roses, simples ou doubles, odorantes, pétales laciniés, plumeux. Var. pourpre foncé à la circonférence; 8 pces.

— — **Laura Wilmer**, superbe, fleurissant
2 fois dans la saison.

— — **cruentus**, pourpre foncé velouté; fl.
en grappes.

— **Sinensis pleno**, double, de couleurs variées.

— **caryophyllus**, rouge, blanc, rose; les doubles ne
résistent pas à nos hivers en pleine
terre.

— **Oeillet-foin**; tiges gazonantes, couchées; fl. roses,
très doubles, calice fendu.

23.—SAPONAIRE.—*Caryoph.*

(*Saponaria officinalis*, L.).

Les variétés doubles donnent d'assez belles fleurs, mais leurs racines traçantes les rendent fort incommodes dans les jardins.

24.—SILÉNÉE.—*Cryoph.*

(*Silene viscosa*, L.; vulg. *Attrape mouch.*; Angl. *Catchfly*).

Les Silénées font de très jolies fleurs de jardin, surtout les variétés doubles. Voir pour les espèces annuelles p. 237.

Silene viscosa pleno, rose brillant, double; 1 p.

— ***Orientalis***, rouge rosé, en larges têtes; 1 p.

25.—LYCHNIDE.—*Caryoph.*

(*Lychnis Chalcedonica*, L. ; vulg. *Croix de St. Louis* ;
Croix-de-Malte).

Plantes à tiges fortes et un peu grossières, mais à fleurs très apparentes.

Lychnis Chalcedonica, rouge brillant. Var. à fl. blanches, carnées, safranées, doubles.

— **fulgens**, fl. rouge éblouissant, en étoiles, larges, calice laineux ; 1 p.

— **flos cuculi**, vulg. Fleur de Coucou ; Angl. *Ragged Robin* ; fl. rouges ou blanches, en panicules lâches, Var. double ; 1 p.

— **coronaria**, vulg. Casse-lunette ; plante cotonneuse ; fl. rouges.

26.—LIN.—*Linées*.

(*Linum perenne*, L. ; vulg. *Lin-vivace*).

Le Lin vivace a une belle apparence dans les jardins ; fl. bleues, grandes, pétales entiers ; 2 p.

27.—MAUVE.—*Malvacées*.

(*Malva Moreni*, Pallas).

La Mauve de Moren produit un bel effet dans les jardins. Fleurs roses, terminales, en corymbes ; feuilles à 5 lobes crénelés, blanches en dessous ; 1 p.

28.—GÉRANIUM.—*Géraniacées*.

(*Geranium sanguineum*, L.).

Plantes en touffes compactes, à tiges dressées ou diffuses et couchées.

Geranium sanguineum, fl. rouge-violet, longuement pédonculées ; $\frac{1}{2}$ p.

— **ibericum**, tiges velues, dichotomes ; fl. bleues, amples, calice velu ; 1 p.

— **pratense**, pourpre lilas, fl. rouge-bleu. Var. fl. doubles ; 1 p.

29.—OXALIDE.—*Oxalidées*.

(*Oxalis floribunda*, Link ; vulg. *Surette des jardins*).

Très jolie petite plante à grappes de fleurs lilas-rosé ; 6 pces.

30.—BAPTISIE.—*Légumineuses*.

(*Baptisia cœrulea*, Pursh).

Jolie plante à feuilles légèrement glauques et à tiges bleuâtres ; fleurs bleues, ressemblant à celles des lupins ; 2 p.

31.—LUPIN.—*Légum.*

(*Lupinus polyphyllus*, Lindley).

Plantes d'un très bel effet dans les jardins par les longs épis de fleurs papilionacées qu'elles présentent. Voir pour les espèces annuelles p. 240.

Lupinus polyphyllus, fl. bleues, verticillées en grappes ; 1 p.

— **ochroleucus**, fl. bleu-roussâtre, en magnifiques épis terminaux ; 1½ p.

32.—GESSE.—*Légum.*

(*Lathyrus grandiflorus*, L. ; vulg. *Pois vivace* ; Angl. *Perennial Peas*).

Jolies plantes grimpantes très semblables au Pois par les feuilles et les fleurs.

Lathyrus grandiflorus, fl. pourpres, 2 ou 3 au sommet des pédoncules ; 5 p.

— **semperflorens**, fl. rose et blanc ; 5 p.

33.—DESMODIE.—*Légum.*

(*Desmodium Canadense*, De Candolle).

Plantes dressées, striées, poilues, à fleurs très apparentes, en grappes terminales. Fleurs pourpres ; 4 à 5 p.

34.—POTENTILLE.—*Rosacées*.

(*Potentilla atrosanguinea*, Lodd.).

Plante décombante, à fleurs terminales, rouge-sang, très belles 1 p.

35.—SPIRÉE.—*Rosac.*

(*Spiræa ulmaria*, L. ; vulg. *Reine des prés*; Angl. *Queen-of the meadow*).

Très jolies plantes de jardin.

Spiræa ulmaria, fl. blanches, à sépales réfléchis, feuilles tomenteuses-en dessous ; 2 p.

— ***rosea***, d'un rose tendre, très-déliçates-mais-de-peu de durée ; 2 p.

— ***lobata***, rouge, forte ; 2 p.

— ***Laponica***, fl. blanches, en-épis ; 1 p.

— ***filipendula pleno***, fl. blanches, en corymbes lâches, très jolies ; 1 p.

36.—LYTHRARIÉ.—*Lythrarées.*

(*Lythrum salicaria*, L. ; vulg. *Salicaire*).

Plantes à tiges sous-frutescentes à la base, fleurs-en grappes axillaires, rouges ou roses, très apparentes.

37.—ORPIN.—*Crassulacées.*

(*Ledum telephium*, L. ; Angl. *Stone Crop*).

Les Orpins s'utilisent surtout pour décorer les rochers rustiques ; la plupart ont des fleurs fort élégantes ; plusieurs présentent des rosettes de feuillage.

Ledum telephium, feuillage luxuriant, fl. pourpres, en cymes corymbiformes ; 1 p.

— — ***purpureum***, fleurs et feuilles pourpres.

— ***Sieboldii***, fl. rose lavé de pourpre ; feuilles glauques ; 3 pces.

— ***kamtschatica***, fl. jaune-doré ; feuilles lancéolées ; 4. pcs.

— ***atrosanguineum***, fl. et feuilles rougeâtres ; 1 p.

38.—SAXIFRAGE.—*Saxifragées*.*(Saxifraga lingulata, Bell.)*.

Plantes à feuillage luxuriant convenant comme les précédentes à couvrir des rochers.

Saxifraga lingulata, fl blanches ponctuées de rouge; 3 pces.

— **crassifolia**, feuilles larges, coriaces, persistantes, fl. roses, en cymes; 3 pces.

— **cordifolia**, feuilles en cœur, dentelées et ondulées,

39.—PANICAUT.—*Ombellifères*.*(Eryngium amethystinum, L.)*.

Plante à tige bleue, lisse, à fleurs bleues disposées en capitules globuleux accompagnées chacune d'une bractée; 3 p.

40.—VALÉRIANE.—*Valérianées*.*(Valeriana officinalis L.)*.

Plantes à feuilles très-divisées, à fleurs disposées en corymbes, fl. rouges; 1 p.

41.—AGÉRATE.—*Composées*.*(Ageratum purpureum, Pers.)*.

Plante de 12 à 15 pouces, donnant une profusion de fleurs pourpres.

42.—LIATRIS.—*Compos.**(Liatris elegans, Willd.)*.

Jolies plantes de jardin, capitules solitaires.

Liatris elegans, fl. pourpres réunies par 3 ou 5 en capitules solitaires; 1 p.

— **pumila**, à racine bulbeuse, fleurs en épis compactes; $\frac{1}{2}$ p.

— **spicata**, fl. purpurines, en capitules formant de longs épis; 3 à 4 p.

43.—ASTÈRE.—*Compos.*

Voir pour les espèces-annuelles, p. 245.

Astère-cramoisie, rouge-sang, brillante; 3 p.

— **Œil-de-Christ**, pourpre-lilas; 1 p.

— **de Californie**, bleu azure; 2 à 3 p.

44.—PAQUERETTE.—*Compos.*

(*Bellis perennis*, L.).

Petites plantes acaules formant de jolies bordures, à capitules en forme de pinceau; fl. rouges, roses, blanches, doubles etc.

45.—RUDBECKIA.—*Compos.*

(*Rudbeckia hirta*, L.).

Herbe à feuilles un peu grossières, à capitules solitaires portés sur de longs pédoncules; fl. jaunes-centre brun; 2 p.

46.—HÉLIANTHE.—*Compos.*

Voir pour les espèces annuelles p. 247.

Helianthus orgyalis-multiflora pleno, fleurs jaunes, doubles, ressemblant à celles-des dahlias.

47.—CHYSANTHÈME.—*Compos.*

(*Chrysanthemum*, L.).

Les Chrysanthèmes sont fort prisés en Europe comme fleurs d'automne, mais sous notre climat leur floraison vient si tardivement qu'on a à peine le temps d'en jouir, il vaut bien mieux les cultiver en pots. En pleine terre les fleurs sont sujettes à dégénérer promptement, il faut avoir soin pour leur conserver leur beauté de couper les tiges aussitôt après la floraison.

48.—ACHILLÉE.—*Compos.*

(*Achillea millefolium*, L.; vulg. *Herbe-d-mille feuilles*; Angl. *Milfoil*).

Fort jolies plantes, à feuilles finement décomposées, à capitules en corymbes.

Achillea-millefolium rubrum, fl. rouges ou roses. Var.
à feuilles panachées; 1½ p.

- **microphylla**, fl. blanches; feuilles très-attractives; 2 p.
- **ptarmica**, vulg. *Boutons d'argent*, fl. doubles, capitules assez gros, blancs.
- **lingulata**, feuilles en forme de langues, poilues; fl. blanc crème; 1 p.
- **filipendula**, feuilles poilues; fl. jaunes; 2 p.

49.—DORONIQUE.—*Compos.*

(*Doronicum Caucasicum*, Bieb.)

Jolie plante demeurant en fleurs tout l'été, fleurs-solitaires, à feuilles amples crénelées-dentées.

50.—TÉLÉKIA.—*Compos.*

(*Telekia cordifolia*, Kit.).

Petite plante à tiges dressées, pubescentes, feuilles doublement dentelées, à dents durcies, à capitules jaunes, assez grands; 1 p.

51.—LOBÉLIE.—*Lobéliacées.*

(*Lobelia cardinalis*, L.).

Plante indigène, à tiges simples, à fleurs d'un rouge écarlate formant une magnifique grappe unilatérale, d'un très bel-effet; 2 p.

52.—CAMPANULE.—*Campanulacées.*

(*Campanula grandiflora*, Lamark; vulg. *Cloche*; -Angl. *Bellflower*).

Voir pour les espèces annuelles, p. 271.

Campanula grandiflora, beau bleu, grandes; 2 p.

- **à-feuille-de-Lamium**, fl. blanches, veloutées en dehors, feuilles crénelées, 1 p.
- **speciosa**, bleu pourpre, très compactes, très-brillantes; 1 p.

Campanula Trachelium, fl. bleues, doubles, feuilles grandes, cordées; 2 p.

— **rotundifolia**, beau bleu, petite, superbe; $\frac{1}{2}$ p.

— **versicolor**, pourpre teint de blanc; 2 p.

— **coronata**, blanc pur, semi-double, une des plus belles; 1 p.

53.—PRIMEVÈRE.—*Primulacées*.

(*Primula grandiflora*, Lamark; Angl. *Primrose*).

Les Primevères doivent leur nom à leur hâtive apparence au printemps; ce sont de très jolies petites plantes, croissant en touffes, aux couleurs très variées; les Auricules surtout présentent des fleurs des plus riches dans certaines variétés. Se cultivent aussi en pots.

Primula grandiflora, fl. de couleurs très variées, dépassant à peine les feuilles; 6 pces.

— **auricula**, vulg. *Oreille d'ours*, couleurs veloutées très riches, grande variété.

54.—GYROSELLE.—*Primul.*

(*Dodecantheon media*, L.; Angl. *American Cowslip*).

Très jolies petites plantes, d'un bel effet sur les plates-bandes, fleurs blanches, rouges, lilas etc.; 3 pces.

55.—ASCLÉPIADE.—*Asclépiadées*.

(*Asclepius incarnata*, L.).

Jolies plantes à fleurs curieuses, odorantes, très rustiques.

Asclepias incarnata, indigène, fl. pourpres, en corymbes, très odorantes; 2 p.

— **tuberosa**, fl. orange pourpre, en corymbes terminaux; $1\frac{1}{2}$ p.

56.—GENTIANE.—*Gentianées*.

(*Gentiana cruciata*, L.).

Plantes assez curieuses par leurs fleurs qui dans plusieurs espèces ne s'ouvrent presque pas.

Gentiana cruciata, *Gentiane croisette*, fl. bleues, longues, en cymes terminales; 1 p.

— **acaulis**, très petite, fl. bleues, grandes; fait de jolies bordures.

57.—PHLOX.—*Polémoniacées*.

(Phlox paniculata, L.).

Les Phlox se rangent parmi les plus belles plantes de par terres, présentant une variété sans fin de nuances et de formes, et variant aussi, suivant les espèces, l'époque de leur floraison. Voir pour les espèces annuelles p. 264.

Phlox paniculata, fl. rouges, blanches, roses, cramoisies, etc.; 2 à 3 p.

— **procumbens**, tiges couchées, rampantes, feuilles subulées, fl. roses et pourpres.

— **subulata**, tiges rampantes, fl. lilas rose, feuilles pointues; 3 pces.

— **suaveolens**, pourpre, rampant; 3 pces.

58.—POLÉMOINE.—*Polémon*.

(*Polemonium cærulæum*, L.; vulg. *Echelle-de-Jacob*; Angl. *Jacob's ladder*).

Plantes très voisines des Phlox et produisant aussi un bel effet dans les jardins; fleurs bleues ou blanches, en corymbes; 1 p.

59.—CALYSTÉGIE.—*Convolvulacées*.

(*Calystegia pubescens*, Lindley; vulg. *Liseron*).

Plante volubile, les doubles donnant une fleur de la grosseur d'une rose; fl. rose pâle. Ses racines traçantes la rendent un peu incommode dans les jardins.

60.—PULMONAIRE.—*Borraginées*.

(*Pulmonaria cærulæa*, L.).

Jolie petite plante, à fleurs pendantes, en forme de trompette; 1 p.

61.—OMPHALODE.—*Borrag*.

(*Omphalodes verna*, Mœnch.).

Jolie petite plante fleurissant de très bonne heure au printemps; fl. bleues; fait de jolies bordures.

65.—BUGLOSSE.—*Borrag.*

(*Anchusa Capensis*, Thunberg).

Jolies plantes, à feuillage et port fort gracieux.

Anchusa Capensis, fl. bleues, à centre blanc; feuillage lisse; 6 pces.

— ***Italica***, fl. bleues, en grappes paniculées; feuillage laineux; 6 pces.

63.—MYOSOTIS.—*Borrag.*

(*Myosotis palustris*, With.; vulg. *Ne m'oubliez pas*; Angl. *Forget me-not*).

Fig. 93.

Jolie petite plante à fleurs bleu pâle, en longs épis roulés en crosse avant l'épanouissement.

Myosotis palustris, fl. bleu pâle; 6 pces.

— ***grandis***, fl. à centre blanc; 3 pces. Fig. 93.

64.—GALANE.—*Scrophularinées*.*(Chelone glabra, Lin.).*

Plantes présentant de longs épis de fleurs lâches très apparentes.

Fig. 94.

Chelone

fl. écarlates, corolle fortement bilabée ;
3 p. Fig. 94.

— **barbata**, fl. d'un rouge plus foncé que dans la
précédente ; 3 p.

65.—PENSTÉMON.—*Scrophul.**(Penstemon digitalis, Nuttall).*

Très jolies plantes d'ornement, demandant une terre légère.

Penstemon-digitalis, fl. blanches ou teintes de violet, en
panicules lâches ; 1½ p.

— **pubescens**, fl. lilas et blanc ; 1 p.

— **coccineus**, rouge foncé ; 2 p.

— **ovatus**, azure teint de pourpre, feuillage luxu-
riant ; 1½ p.

66.—VÉRONIQUE.—*Scrophul.*

(*Veronica spicata*, L.).

Jolies plantes de parterres, à fleurs bleues de différentes nuances.

Veronica spicata, fl. bleu foncé, en épis; 1 p. Var. à feuilles panachées,

— **gentianoides**, bleu pâle et azure, superbe; 1 p.

67.—MENTHE.—*Labiées.*

(*Mentha dentata*; Angl. *Mint*).

Les Menthes sont particulièrement recherchées pour l'odeur de leurs feuilles et de leurs fleurs; l'espèce *dentata* offre en outre de jolies fleurs jaunes.

68.—HYSSOPE.—*Labiées.*

(*Hyssopus officinalis*, L.).

L'Hyssope donne d'assez jolies fleurs pourpre bleuâtre; ses feuilles sont fortement odorantes; elle forme de jolies bordures.

69.—SAUGE.—*Labiées.*

Voir pour les espèces annuelles p. 268.

Salvia pratensis, bleue et blanche, très belle; 1 p.

— **verticillata**, fl. bleues, en faux verticilles globuleux.

— **multifida variegata**, fl. blanches, à feuilles panachées, très laciniées; 1 p.

DRACOCÉPHALE.—*Labiées.*

(*Dracocephalum argunense*, Fisch.).

Plantes dressées, à fleurs en verticilles disposés en épis interrompus.

Fleurs bleues, feuillage très délicat.

71.—TOQUE.—*Labiées.*

(*Scutellaria Californica*).

Petite plante à feuillage luxuriant, à fleurs bleu pâle, disposées en petits épis; 4 pces.

72.—STACHYS.—*Labiées.**(Stachys lanata, Jacq.).*

Petite plante à feuillage laineux, à fleurs purpurines disposées en faux verticilles multiflores, les supérieurs rapprochés en épis; 1 p.

73.—STATICE.—*Plombaginées.**(Statice undulata).*

Jolies petites plantes à fleurs disposées en épillets formant des panicules ou corymbes diffus.

Statice undulata, lilas pâle, en larges tresses; feuillage ondulé; 10 pces.

— **maritima**, rose ou rose-lilacé; fait de superbes bordures; 2 pces.

V.—PLANTES VIVACES A RACINES BULBEUSES OU TUBÉREUSES RUSTIQUES.

Je comprends dans cette catégorie toutes les plantes vivaces à racines bulbeuses ou tubéreuses qui peuvent résister à nos hivers en pleine terre. Nous comptons parmi elles nos plus belles et nos plus riches fleurs de parterre. Toutes demandent pour prospérer une terre riche, fortement engraisée, mais la plupart redoutent les fumiers frais.

1.—CYPRIPÈDE.—*Orchidées.*

(Cypripedium spectabile, Sw.; vulg. Sabots de la Vierge, Angl. Ladies Slippers).

Plantes indigènes, à fleurs extrêmement curieuses et fort belles. Comme toutes celles de leur famille, elles sont de culture un peu difficile, requérant la terre de bruyère ou de savane, étant exposées à fondre souvent dans les terres compactes des jardins.

Cypripedium spectabile, fl. blanches veinées de rose, 2 ou 3 sur la même hampe; 2 p.

Cypripedium pubescens, fl. jaunes, 2 ou 3 sur la même hampe; 1½ p.

— **acaule**, fl. blanches ou roses, le plus souvent solitaires; ½ p.

2.—GALANTHE.—*Amaryllidées*.

(*Galanthus nivalis*, vulg. *Perce-neige*; *Galanthine*; Angl. *Snow-drops*).

Très Jolie petite plante, à bulbe ne donnant que 2 feuilles; fleurs blanches, pendantes, très élégantes, se montrant souvent au printemps avant que la neige soit toute disparue; forme de superbes bordures. Var. à fl. doubles.

3.—NARCISSE.—*Amaryll.*

(*Narcissus poeticus*, L.).

Très jolies fleurs, très apparentes, croissant en touffes et formant de magnifiques bordures, fleurissant de bonne heure au printemps et les feuilles se fanant et disparaissant ensuite.

Narcissus biflorus, blanc, couronne jaune.

- **bifrons**, (*Etoile d'or*) jaune, à fleur de Jonquille.
- **maximus**, jaune doré foncé, grand.
- **poeticus**, blanc pur, couronne rose.
- **albo pleno**, blanc pur, double, très odorant.
- **incomparable**, jaune et orange
- **Von Sian**, jaune, très double.

4.—IRIS.—*Iridées*.

(*Iris Persica*, Lin. vulg. *Fleur-de-lis*).

Feuilles plates, raides, ensiformes; fleurs grandes, très riches en couleurs et très élégantes par la forme. Eig. 95.

Iris Persica, blanc, bleu, pourpre et jaune.

— **pavonia**, blanc pur avec bleu brillant.

Fig. 95.

— **anglaise**, plus de 20 variétés.

— **d'Allemagne**, (*Flambe* ou *Flamme*); plus de 20 variétés.

— **pusilla**, bleu et blanc, formant de superbes bordures; 3 pces.

5.—**GLAIEUL**.—*Iridées*.

(*Gladiolus communis*, Lin.).

Fleurs en épis simples, à périclanthe irrégulier, à limbe plus ou moins distinctement bilabié, superbes, très apparentes. Voir plus loin pour les espèces plus délicates.

Gladiolus communis, rose vif. Var. à fl. blanches.

— **Byzantinus**, pourpre cramoisi.

6.—**SAFRAN**.—*Iridées*!

(*Crocus vernus*, All.).

Très jolies petites plantes se montrant des premières au printemps, et produisant un très bel effet lorsqu'elles sont réunies en lits, montrant une très grande variété de couleurs. Les catalogues des pépiniéristes en énumèrent un grand nombre de variétés nommées. Se cultivent aussi en pots.

7.—MUGUET.—*Smilacinées*.

(*Convallaria majalis*, L. vulg. *Lis de la vallée* ; *Muguet de Mai* ; Angl. *Lily of the Valley*).

Charmante petite plante acaule, à rhizome stolonifère ; pédoncules radicaux en forme de hampe terminés par une grappe de charmantes petites fleurs blanches, en grelot, à odeur suave, dirigées d'un seul côté.

8.—MUSCARI.—*Liliacées*.

(*Muscari racemosum*, De C. vulg. *Lilas de terre* ; Angl. *Grape Hyacinth*).

Jolies petites plantes fleurissant de très bonne heure au printemps, très propres aux bordures. Fleurs réunies en grappes, la plupart de forme globuleuse, souvent odorantes.

Muscari racemosum, fl. bleues, ovoïdes, en une grappe courte, à odeur de prune ; 6 pces.

— **botryoides**, fl. bleu-violet, inodores, grappe égale aux feuilles ; 5 pces.

— **moschatum**, fl. jaune violacé, en grappe courte, à odeur de musc ; 8 pces.

— **Belgicus albus**, fl. blanches. Var. fl. bleues, rouges, roses.

— **plumosum**, dans lesquels les organes floraux se convertissent en filets contournés et frisés, plumeux.

9.—JACINTHE.—*Liliacées*.

(*Hyacinthus orientalis*, Lin. Angl. *Hyacinth*).

Peu de plantes d'ornement ont produit plus de variétés jardinières que les Jacinthes. Il faut reconnaître aussi que la richesse des couleurs, l'élégance de la forme, et le parfum de leurs fleurs leur assurent un mérite incontestable. C'est en Hollande surtout que la culture de cette fleur a été portée à son plus haut degré de perfection, si bien qu'elle est devenue l'objet d'un commerce considérable. Dans le commerce on distingue deux catégories de Jacinthes, celles de Paris et celles de Hollande. Les dernières sont bien supérieures pour

la grandeur et la beauté des fleurs, la vivacité et la pureté des couleurs, mais elles sont beaucoup plus sujettes à dégénérer, souvent même à fondre complètement laissées en pleine terre dans notre climat. Les premières sont beaucoup plus rustiques.

Les Jacinthes demandent une terre riche et plutôt légère que forte ; elles redoutent les engrais frais. Elles se plantent à l'automne en rangs espacés de 10 pouces et à 8 pouces de distance entre chaque bulbe. Les bulbes doivent être enfoncés de 4 pouces au dessus du collet. On relève les lits tous les 2 ou 3 ans pour ajouter de l'engrais et séparer les nouveaux bulbes qui se sont formés.

Voir plus loin pour la culture en pots.

Jacinthe, simple ou double, bleu, rose, rouge cramoisi, violet, jaune, blanc pur etc. Voir les catalogues des fleuristes.

10.—SCILLE.—*Liliacées*.

(*Scilla hyacinthoides*, Lin.).

Très jolies petites fleurs bleues ou blanches, en forme de cloche et rangées en épis, formant de superbes bordures, fleurissant de bonne heure au printemps, très rustiques.

Scilla hyacinthoides, fl. bleues, grappe longue ; 6 pces.

- **amœna**, grappe lâche, de 5 à 10 fl. d'un bleu vif.
- **Siberica**, fl. d'un bleu améthyste, nutante, 2 ou 3 seulement.
- **campanulata**, fl. bleu violacé, dressées, campanulées ; bulbe solide.
- **Peruviana**, fl. bleu foncé, dressées, très belles.

11.—HÉMÉROCALLE.—*Liliacées*.

(*Heemerocallis flava*, Lin. vulg. *Lis-d'un-jour* ; Angl. *Day-Lily*).

Les Hémérocalles sont loin de valoir les lis pour l'élégance et la richesse, cependant elles font un bel ornement de jardin. Racine fasciculée, formée de fibres épaisses, cylindri-

ques. Se multiplie par la division des racines. Tiges ramifiées dans le haut.

Hemerocallis flava, (*Lis jaune*) fl. d'un beau jaune, dressées, odorantes; 2 p.

— **fulva**, fl. grandes, colorées en rouge fauve, inodores; 3 à 4 p.

12.—**FUNKIA**.—*Liliacées*.

(*Funkia ovata*, Spreng.; vulg. *Hémérocalle du Japon*).

Fleurs campanulées, pendantes, assez grosses, portées sur une hampe formant une grappe lâche.

Funkia caerulea, fl. bleu blanchâtre à lignes violettes; 1½ p.

— **japonica**, feuilles d'un vert gai, fl. blanches. Var. feuilles panachées.

13.—**YUCCA**.—*Liliacées*.

(*Yucca filamentosa*, Lin. vul. *Aiguille d'Adam*; Angl. *Adam's-Needle*).

Plante assez curieuse par ses feuilles lancéolées-oblongues, creusées en large gouttière, terminées par une pointe aiguë et laissant échapper de leurs bords marginaux de longs fils très forts de 2 à 3 p., terminée par une large inflorescence d'environ 200 fleurs d'un blanc jaunâtre, verdâtre dans le fond.

14.—**TULIPE**.—*Liliacées*.

(*Tulipa Gesneriana*, Lin.)

La Tulipe dispute encore à la rose le titre de reine de la beauté parmi les fleurs. L'une et l'autre font valoir des droits incontestables quant au mérite, mais dans un ordre différent. Si la rose nous montre une texture plus légère, plus délicate, la Tulipe nous présente une plus grande variété de couleurs des plus vives, mariées dans la plus gracieuse harmonie. Comme pour les jacinthes, ce sont les Hollandais et les Flamands qui ont poussé plus loin la culture de la Tulipe. Les Tulipes Flamandes sont encore les plus recherchées des amateurs. Elles se distinguent par une tige droite et ferme, une forme en

calice non évasé, et une coloration résultant au moins de 3 couleurs vives et bien tranchées sur un fond blanc. Les Tulipes à fond jaune ou coloré portent le nom de *bizarres*.

Une terre franche, meuble, un peu sableuse, est celle qui convient particulièrement aux Tulipes. On les met en planches ou en bordures. C'est aux mois de Septembre et Octobre que se fait la plantation. Elles se multiplient par la séparation des nouveaux bulbes qu'elles produisent.

Fig. 96:

Les fleuristes rangent aujourd'hui les Tulipes en 4 catégories, avec une foule de variétés nommées dans chacune. Ce sont :

1° Les Van Thol, ou Tulipes hâtives, petites (4 pcs.) à couleurs variées. Fig. 96.

2° Les Doubles, étant une variété des premières, souvent fort odorantes.

3° Les Perroquets, à pétales ondulés et frangés ressemblant à des plumes.

4° Les Tardives, se partageant en Flamandes et Bizarres.

Voir les catalogues des pépiniéristes.

Il n'en est point des Tulipes comme des Lis, elles peuvent être relevées après chaque floraison sans aucun inconvénient.

15.—FRITILLAIRE.—*Liliacées*.

(*Fritillaria Imperialis*, Lin., vulg. *Couronne Impériale* ; Angl. *Crown Imperial*).

Fleurs en cloche, grandes, pendantes, formant une couronne que surmonte une touffe de feuilles vertes, à odeur désagréable. Bulbe très gros.

Fritillaria Imperialis, fleur rouge safranée ; 3 p.

- ***persica***, fl. violet ou bleuâtre terne, en grappe terminale ; 2 p.
- ***marmorata***, à fl. singulièrement marbrées ; 1 p.

16.—LIS.—*Liliacées*.

(*Lilium candidum*, L., Angl. *Lily*).

Emblème de la pureté et de la vertu, le Lis est de toutes les fleurs celle qui a été le plus anciennement appréciée, louée, chantée, représentée. La rose n'est venue que fort tard après le Lis, par ce qu'elle ne doit son mérite qu'à la culture, tandis que la fleur royale avait tous ses charmes au milieu même des plaines herbeuses où elle se montrait sans culture. Si les Lis du Japon qu'on a introduits récemment dans la culture nous montrent une richesse de coloration parfois plus attrayante que le Lis blanc, ils n'ont en aucune façon fait perdre à celui-ci la gracieuse et noble majesté que Salomon a chantée et que les rois de nos pères ont adopté comme symbole de leur prééminence.

Les Lis réussissent à peu près dans tous les terrains, cependant ils préfèrent une bonne terre un peu légère. Les Lis se cultivent aussi en pots, voir plus loin.

Lilium martagon, (*Turban*) fl. pendantes, à folioles recourbées, couleurs variées, feuilles verticillées ; 3 p.
Fig. 97.

- ***Canadense***, (*Martagon-des-champs*), fl. pendantes, orange ou jaunâtre pâle, indigène ; 3 à 4 p.

Lilium tigrinum, (*Martagon tigré*), tige laineuse, produi-

Fig. 97.

sant des bulbilles, fleur orange saumoné, pointillée de noir ; 4 p.

Lilium Philadelphicum, fleurs dressées, rouge brillant avec taches noires ; 2 p.

— **Chalcedonicum**, fl. rouge brillant avec verrues noires, formant une panicule pyramidale magnifique ; 3 à 4 p.

— **candidum**, fl. blanc pur, très odorantes ; 3 à 4 p.
Var. à feuilles striées.

— — **flore pleno**, var. du précédent à fl. doubles.

— **longiflorum**, fl. blanc pur, odorantes, très grandes, tubuleuses ; 1½ p.

— **aurantiacum**, fl. dressées, jaune orange, (emblème des Orangistes) ; 2 p.

— **venustum**, petit, fl. orange.

Fig. 98.

LIS DU JAPON.

Lilium auratum, blanc, lavé de rose et piqué de pourpre au fond, sans contredit le roi des Lis ; 3 à 5 p.
Fig. 98.

— **lancifolium album**, blanc pur. Var. **rubrum**, blanc taché de cramoisi.

— — **roseum**, blanc taché de rose.

— — **grandiflorum rubrum**, blanc et cramoisi, fleurs grandes.

17.—COLCHIQUE.—*Mélanthacées.*(*Colchicum autumnale*, Lin.).

Plante bulbeuse assez singulière en ce qu'elle donne ses fleurs très tard en automne et ne produit des feuilles qu'au printemps suivant en murissant ses graines. Fleurs pourpres avec stries blanches, dans la forme des safrans. Résiste très bien à nos hivers.

18.—EPHÉMÈRE.—*Commélinées.*(*Tradescantia Virginica*, Linné).

Plantes croissant en touffes et terminées par une ombelle de fleurs munie d'une espèce d'involucre foliacé. Fleurs bleues ou pourpres, jolies, mais très fugaces.

VI. PLANTES A RACINES BULBEUSES OU TUBÉ- REUSES SEMI-RUSTIQUES.

Je comprends sous ce titre les plantes bulbeuses dont les racines ne peuvent supporter la rigueur de nos hivers en pleine terre. Il faut arracher ces bulbes ou tubercules à l'automne pour les hiverner dans une cave à l'abri de la gelée et assez fraîche pour qu'ils n'entrent pas en végétation. Après avoir débarrassé les racines de la terre qu'elles retenaient et les avoir laissé sécher pendant quelques jours, on les sépare de leurs tiges et on les met dans des caisses que l'on remplit de sable sec pour les porter à la cave ou dans tout autre endroit exempt d'une trop grande humidité et assez frais sans être exposé à la gelée. On les retire d'assez bonne heure au printemps pour les mettre dans des pots ou sur des couches pour en activer la végétation afin d'avancer l'époque de leur floraison. Ces plantes, comme on le voit, exigent un peu de soins, mais elles les compensent amplement par la beauté, la richesse et la quantité des fleurs qu'elles donnent. Si le lieu où l'on tient ces racines est trop humide, elles pourriront, s'il est trop sec, elles se dessècheront à ne pouvoir plus reverdir.

1.—BIDENT.—*Composées.*(*Bidens atropurpureum*).

Plantes à très joli feuillage, à fleurs semblables à celles des coréopsides, d'un rouge foncé avec des anthères jaunes, proéminentes, donnant une profusion de fleurs.

2.—DAHLIA.—*Composées.*(*Dahlia variabilis.*)

Peu de plantes peuvent présenter une plus grande variété dans les couleurs, la forme, la disposition des fleurs, la taille des tiges, etc., que le Dahlia. Malheureusement les racines sont un peu difficiles à conserver l'hiver, étant également sujettes à se dessécher ou à pourrir suivant la trop grande humidité ou sécheresse du lieu où on les tient.

Comme les yeux ne poussent qu'au collet de la racine, on attend pour diviser celle-ci au printemps que les bourgeons commencent à se développer. Chaque œil ou bourgeon joint à un tubercule peut former un individu distinct, mais les tubercules qui sont sans collet peuvent être rejetés de suite, étant incapables de donner une tige. Si l'on tient à avoir des fleurs pleines, bien fournies, parfaitement conformées, il faut ne conserver qu'une seule tige par talle, enlevant les autres bourgeons à mesure qu'ils se développent. Il faut aussi enlever les bourgeons axillaires qui se développeraient dans le bas de la tige, pour ne permettre à celle-ci de ne se ramifier que dans le haut, sans cela la sève se perdra dans une profusion de feuilles et de branches au détriment des fleurs. Veillez aussi à enlever les fleurs aussitôt que passées ; car en laissant les premières mûrir leurs graines on nuit beaucoup à la floraison des autres.

Les Dahlias nains ou à bouquet sont une variété fort estimée des amateurs. Ils donnent des fleurs petites, mais bien conformées et tout à fait mignonnes, portées d'ordinaire sur de longs pédoncules.

Le fleuristes étalent une longue liste des noms attribués à différentes variétés de Dahlias. Voir leurs catalogues.

Pour le commerce, on pratique d'ordinaire des boutures pen-

dant l'été dans de très petits pots. Ces petits tubercules à l'automne sont laissés dessécher dans leurs propres pots et sont livrés au commerce en cet état. Dès que ces petits tubercules sont sains et ont le collet intact, leur reprise est aussi assurée que celle des grosses racines.

Les Dahlias se reproduisent aussi de semences, et même donnent leurs fleurs dès la première année, mais ces fleurs sont ordinairement simples ou peu fournies, ce n'est qu'à la 3e ou 4e année, qu'avec une culture convenable, elles viennent parfaitement doubles.

3.—GLAÏEUL.—*Iridées.*

(*Gladiolus Gandavensis*).

Voir pour les espèces rustiques p. 294.

Les Glaïeuls de Gand sont venus depuis quelques années faire perdre, ou au moins partager, la grande vogue dont jouissaient les Dahlias parmi les amateurs. Il faut avouer aussi que pour la délicatesse de la fleur, la richesse et l'éclat des couleurs, ils peuvent hardiment supporter la comparaison. Fig. 99.

Les Glaïeuls ont des bulbes solides, très aisés à conserver l'hiver, pourvu qu'ils soient à l'abri de la gelée, car ils y sont très sensibles. Ils sont beaucoup moins exposés que les racines de Dahlias à souffrir de la sécheresse. On peut même les conserver dans les appartements ordinaires. Mais il est plus sûr de les mettre dans du sable sec, comme on le fait pour les Dahlias. Ils se reproduisent par les nouveaux bulbes qu'ils fournissent. On peut aussi avoir recours à la graine.

Voir les catalogues des pépiniéristes pour le détail des espèces jardinières.

VII. ARBRISSEAUX A FLEURS.

Je comprends sous ce titre toutes les plantes à racines et tiges ligneuses qu'on cultive pour leurs fleurs et qui peuvent résister en pleine terre à nos hivers.

Ces arbrisseaux n'exigent d'ordinaire, une fois établis en

Fig. 99.

place, d'autres soins de culture que l'enlèvement de certaines branches qui viendraient à périr ou qui seraient confusion, et

bercules à
res pots et
petits tuber-
e est aussi

, et même
fleurs sont
à la 3e ou
es viennent

ues années
e dont jouis-
avouer aussi
et l'éclat des
omparaison.

à conserver
car ils y sont
e les racines
ême les con-
est plus sûr
fait pour les
bulbes qu'ils
éne.

détail des-es-

à racines et
qui peuvent

l'engraissement du sol s'il venait à s'appauvrir. On les re-
produit le plus souvent par la division des racines ou par les
dragons qu'ils produisent, ou encore par le marcottage. Il n'y
a guère que pour les rosiers que l'on recourt à la greffe.

1.—PIVOINE EN ARBRE.—*Renonculacées*.

(*Pæonia moutan*, Sims. Angl. *Tree Pæonies*).

Petit arbrisseau de 1 à 2 pieds, donnant de magnifiques
fleurs de diverses nuances de rose et plus ou moins doubles.
Les catalogues en énumèrent une douzaine de variétés. Voir
p. 276 pour les espèces herbacées.

2.—ÉPINE VINETTE.—*Berbéridées*.

(*Berberis-vulgaris*, Lin. Angl. *Berberry Bush* ; *Red-
berried Bush*).

Arbrisseau de 3 à 4 pieds, épineux, à feuilles rassemblées
en faisceaux alternes, à fleurs jaunes en grappes pendantes.
Fruits rouges, d'un très bel effet. Plante encore plus orne-
mentale par ses fruits que par ses fleurs.

3.—ROBINIA—*Légumineuses*.

(*Robinia rosea*, Lin. ; vulg. *Acacia* ; Angl. *Rose Acacia*).

Joli petit arbrisseau de 2 à 3 pieds, à rameaux hispides,
sans épines, donnant de magnifiques grappes de grosses fleurs
roses papilionacées. Préfère les sols légers.

4.—ROSIER.—*Rosacées*.

(*Rosa centifolia*, Lin.).

Bien que la plus commune de toutes nos fleurs de jardins,
la Rose demeure toujours la plus estimée. Elle a le mérite de
joindre l'odeur la plus suave aux couleurs les plus riches et
aux formes les plus gracieuses. La culture nous offre aujour-
d'hui des milliers de variétés de Roses. Faisons en connaître
quelques unes.

Rosa centifolia, (*Rose double commune*), grosse, beau rose,
très odorante.

— **cinnamomea**, (*Rose du St. Laurent*), cannelle plus ou
moins foncé, un peu délicate.

Rosa rubiginosa, (*Eglantier-odorant* ; Angl. *Sweet briar*)
feuilles à odeur de pomme-Reinette,
- fleurs simples.

— **sulphurea**, (*Rose jaune*), d'un beau jaune soufre.

— **gallica**, (*Rose-de-Provins*), on a des variétés panachées de cette espèce.

— **rubifolia**, (*Rose-des-prairies*), tiges de 6 à 8 pieds, couchées ; fleurs en corymbes ; les tiges sont rabattues à 2 ou 3 pieds chaque hiver dans notre climat, mais ne laissent pas de fleurir abondamment.

Voir plus loin pour les espèces d'appartements.

4.—SERINGAT.—*Philadelphées*.

(*Philadelphus coronarius*, Lin.).

Arbrisseaux de 3 à 4 pieds à fleurs d'un blanc sale, en corymbes rapprochés en grappes terminales. Var. à fleurs doubles, panachées, etc.

5.—GADELLIER.—*Grossulariées*.

(*Grossularia atrosanguineum*, Pursh).

C'est un Gadellier dont la culture a fait doubler les fleurs qui deviennent très ornementales. Fleurs rouges, 3 p.

6.—DIERVILLE.—*Caprifoliacées*.

(*Diervilla rosea*, Hérincq).

Arbrisseau de 2 à 3 pieds, à ramules hérissées de poils pubescents de même que le dessous des feuilles, donnant de bonne heure au printemps de magnifiques fleurs roses, grandes, infondibuliformes, déposées par 3 ou 4 en corymbes axillaires ou terminaux.

7.—CHEVREFEUILLE.—*Caprif*.

(*Lonicera caprifolium*, Lin. Angl. *Honeysuckle*).

Parmi les Chèvrefeuilles les uns sont à tiges volubiles et les autres à tiges dressées, la plupart ne peuvent résister à nos hivers.

Chevrefeuille-des-jardins, tiges de 10 à 12 p., volubiles, à fleurs d'un blanc jaunâtre, odorantes, en grappes verticillées.

— **de Tartarie**, tiges dressées, de 4 à 6 pieds, fleurs roses ou blanches, en profusion, superbe.

8.—**VIORNE**.—*Caprif.*

(*Viburnum opulus*, Lin.; vulg. *Boule de neige*; Angl. *Snow ball*).

Les Boules-de-neige, si apparentes dans nos jardins, ne sont qu'une monstruosité botanique qu'a produite la culture. C'est la Viorne obier (*Pimbina*) dont les fleurs sont devenues toutes stériles par surabondance de nourriture. Ces fleurs nombreuses rangées en grosses boules d'un blanc de neige, font le plus bel effet sur le fond vert de leur feuillage. On les reproduit par marcottes qui s'enracinent très promptement, pourvu qu'on les entretienne humides. Var. à rameaux rougeâtres et luisants.

9.—**LILAS**.—*Oléinées*.

(*Syringa vulgaris*, Linné).

Le Lilas est connu de tout le monde pour les magnifiques thyrses pyramidaux de ses fleurs lilas, odorantes, qu'il fournit si abondamment chaque printemps.

Syringa vulgaris, fl. lilas; 8 à 10 p. Var. à fl. blanches.

— **Persica**, (*Lilas-de-Perse*), fleurs lilas bleuâtre, en thyrses beaucoup plus lâches que dans le premier et fleurissant 2 ou 3 semaines plus tard; 4 p.

VIII. FLEURS D'APPARTEMENTS.

Les favoris de la fortune ont des serres spacieuses où, au moyen d'une chaleur artificielle ils peuvent, sans se déplacer, suivre la végétation d'un grand nombre de plantes tropicales, voir la nature, au milieu même de nos plus rudes hivers, étaler ses richesses florales toutes luxuriantes de force et de santé, contempler réunies dans l'espace de quelques verges seulement

les formes végétales les plus rares, les plus curieuses, les plus attrayantes que la nature tient dispersées dans les parties les plus éloignées du globe. Ces jouissances sont refusées au pauvre; cependant, avec certains soins, il peut les partager en une certaine mesure. La chaleur du poêle qui met ses appartements à l'abri des gelées d'hiver avec la lumière de ses fenêtres, peuvent lui permettre de créer une atmosphère artificielle dans laquelle, un bon nombre de plantes soustraites au sommeil de la nature au dehors, peuvent continuer sous ses yeux leur végétation, étaler leur luxuriante verdure, et produire leurs fleurs dans toute leur beauté et leur éclat. Les rosiers remontants aux cent variétés, les hortensias aux couleurs nutantes, les fuchsias aux formes si élégantes, les œillets si odorants, les pétunias avec leurs clochettes aux mille couleurs, etc. etc., semblent être parfaitement chez eux sur la fenêtre d'appartement.

Je veux donc passer ici brièvement en revue un certain nombre de plantes d'ornement qui ne peuvent s'accommoder de notre climat, mais que l'on peut facilement cultiver en pots sur les fenêtres mêmes de nos appartements.

On peut se servir de caisses en bois ou de pots en terre, mais ces derniers valent beaucoup mieux que les caisses, en permettant de régler les arrosements d'une manière judicieuse. Il arrive souvent que dans les caisses on fait périr les plantes par des arrosements trop copieux, qui les tiennent dans une trop grande humidité, ou qu'on les laisse périr de sécheresse en arrosant trop superficiellement. La casserole du pot de terre permet d'obvier à ces inconvénients en recevant l'eau lorsqu'elle est trop abondante, et en indiquant qu'elle n'est pas suffisamment donnée, lorsqu'elle ne pénètre pas jusqu'à elle.

Disons d'abord que les pots doivent être proportionnés à la taille des racines des plantes qu'on leur confie. Et avant toute chose, il faut pourvoir à leur drainage. Pour cela on met une petite pierre sur le trou du fond pour retenir la terre, puis on couvre tout le fond de petites pierres cassées jusqu'à la hauteur de 2 ou 3 ponces, suivant la capacité du pot. On remplit ensuite de terre bien divisée et bien engraisée, plus ou moins légère, suivant que l'exige chaque plante, ayant soin que les

racines ne soient pas trop recourbées, ni ramassées, et qu'elles ne touchent pas non plus les bords du pot. On presse fortement la terre autour de la racine, puis on donne un bon arrosement.

En général on donne peu d'arrosements aux plantes à l'automne. Toutes les plantes, même celles à feuilles persistantes, ont toujours un temps de repos qu'il faut leur accorder en ne les forçant pas par la chaleur et l'humidité à continuer leur végétation, ce qui ne manquerait pas de les épuiser promptement. Et pour toutes, c'est l'automne qui est ce temps de repos. Des arrosements suffisants seulement pour ne pas laisser la terre se dessécher, de la lumière autant que possible, des arrosements et époussetages sur les feuilles pour les débarrasser de la poussière, voilà ce qui entretiendra vos plantes en bonne santé. Vers la mi-Janvier ou en Février, lorsque vous voyez que la végétation commence à se ranimer, vous multipliez les arrosements, donnez plus de lumière si possible, et vous ne manquez pas de voir aussitôt vos plantes reprendre vigoureusement leur développement.

Il faut au moins tous les ans, dépoter les plantes en pots pour renouveler leur terre. Cette opération a lieu d'ordinaire à l'automne après la floraison.

Si les pucerons, les petites araignées rouges, etc., envahissent vos plantes, il faut les exposer à une forte fumigation. Pour cela, ayant mis tous les pots sur une table, on les recouvre d'un drap et on fait en dessous de la fumée de tabac en jetant des feuilles de tabac sur de la braise et se servant d'un soufflet pour les faire brûler; cette fumée ne manquera pas de faire périr ces insectes.

J'entre maintenant dans l'énumération de ces plantes, en suivant l'ordre naturel des familles botaniques:

1.—ŒILLET.—*Caryophyllées*.

Voir pour les espèces rustiques p. 280.

Les Œillets sont parmi les fleurs les plus estimées des appartements, tant pour la richesse de leurs couleurs que pour le parfum qu'ils exhalent. Préfèrent une terre légère : épargner

les arrosements à l'automne. On cultive particulièrement en pots :

Dianthus caryophyllus, (*Œillet-girofle* ; *Œ. des fleuristes*),
double, rose, cramoisi, blanc, panaché, etc.,
très odorant.

— **plumarius**, double, fond blanc, tacheté de diverses
nuances de pourpre, très odorant.

2.—SIDA.—*Malvacées*.

(*Sida picta*, Hooker ; vulg. *Fausse Erable*).

Arbrisseau de 4 à 5 pieds qu'on cultive particulièrement à
raison de ses feuilles qui ressemblent assez à celles de notre
érable national ; fleur grandes, jaunes, veinées de nervures
rameuses purpurines, axillaires, solitaires, très élégantes.

3.—GÉRANIUM.—*Géraniacées*.

Voir pour les espèces rustiques p. 231.

La culture compte un grand nombre de variétés du *Gera-
nium maculosum*, L. qui sont recherchées tant pour l'odeur
de leur feuillage, que pour les fleurs qu'elles donnent presque
sans interruption d'un bout de l'année à l'autre. Ces fleurs
disposées en ombelles sont toutes à différentes nuances de
rouge et à corolle régulière. Var. à fl. doubles.

4.—PÉLARGONIUM.—*Géran*.

(*Pélargonium Zonale*, Will.).

Les Pélargoniums sont vulgairement confondus avec les
autres géraniums. Les feuilles, le port, les dimensions, sont
aussi à peu près les mêmes, mais les fleurs des Pélargoniums
sont toujours irrégulières, et sub-bilabées ; beaucoup plus
grandes, elles offrent aussi des couleurs plus variées et bien
plus riches. La culture ornementale en compte un grand
nombre de variétés nommées, toutes plus ou moins attrayantes.
Les fonds blancs à gorge maculée de pourpre foncé sont par-
mi les plus estimées.

5.—ROSIER.—*Rosacées*.

Voir pour les espèces rustiques p. 306.

Les Rosiers que l'on cultive dans les appartements sont ceux

dits : *Remontants*, *Des quatre saison*, *De tous les mois*, parce qu'en effet ces Rosiers, à mesure qu'ils perdent leurs feuilles se recouvrent de suite d'une nouvelle verdure et donnent aussi des fleurs presque sans interruption durant toute l'année. Aussi les appelle-t-on encore *Rosiers perpétuels*. Leurs fleurs roses, rouges, blanches, etc., sont plus petites que la rose cent-feuilles, mais plus élégantes, plus délicates et aussi fort odorantes. Renouveler de temps à autres la terre des pots et épargner les arrosements lors de la chute des feuilles.

6.—FUCHSIA.—*Onagrariées*.

(*Fuchsia-coccinea*, Aiton; vulg. *Pendant d'Oreille*;
Angl. *Ear Drops*).

Arbrisseau de 4 à 5 pieds à rameaux rougeâtres, feuilles du plus beau vert, et offrant presque sans interruption une profusion de fleurs pendantes des plus élégantes, soutenues par des pédicules grêles, et également ornementales par le calice et par la corolle. Tantôt les sépales sont rouges avec les pétales blancs, et tantôt les sépales sont blancs avec les pétales à différentes nuances de rouge, depuis le rose tendre jusqu'au pourpre foncé.

Voir les catalogues des pépiniéristes pour le détail des nombreuses espèces qu'ils offrent.

7.—BÉGONIA.—*Bégoniacées*.

(*Begonia discolor*, R. Brown).

Les Bégonias sont de jolies plantes également ornementales par leur feuillage et leurs fleurs. La plupart ont les feuilles d'un beau vert en dessus et rouges en dessous. Fleurs roses, rouges, pourpres, etc. Demandent une terre légère, des arrosements fréquents et une exposition un peu ombragée.

Quelques-espèces produisent des bulbilles aériennes.

8.—MAMILLAIRE.—*Cactées*.

(*Mamillaria uberiformis*, Zucc.; vulg. *Cactus*).

Différents genre de Cactées sont généralement confondus sous la seule dénomination de *Cactus*, bien que les différences qui les constituent soient parfois assez considérables.

Tous requièrent les mêmes soins de culture. La terre qui leur convient particulièrement est une bonne terre franche, dans laquelle on peut entremêler quelques charbons, os, pierres, etc. On les tient toujours dans des pots fort petits. Si les racines viennent à pourrir, on les coupe entièrement et la plante mise sur une terre sèche pendant quelques jours ne manque pas d'en émettre aussitôt de nouvelles. Leur reproduction est des plus faciles. Laissez sécher pendant quelques jours le rameau enlevé pour cicatriser la plaie, puis plantez dans une terre légèrement humide.

Les Cactées traitées convenablement donneront chaque année, au printemps, une abondance de fleurs magnifiques, mais arrosées à contretemps, elles s'épuiseront en pousses inutiles et pourront persister pendant des années sans donner de fleurs.

Toutes les plantes, ai-je déjà exposé, ont pendant l'année un certain temps de repos qui leur est nécessaire, sous nos climats c'est le temps des gelées, et sous les tropiques c'est celui de la sécheresse. Les Cactées, plus que bien d'autres plantes, semblent impérieusement exiger ce repos. Il faut donc depuis l'automne jusqu'à la fin de Février leur refuser tout arrosage, se contentant de les débarrasser de la poussière et de les soustraire à la gelée. Au commencement de Mars vous commencez à les arroser, et aussitôt que la végétation est bien partie, vous arrosez constamment tous les jours ; vous voyez aussitôt surgir de nouvelles pousses et les boutons à fleurs se montrer en abondance.

Les Cactées sont toutes plantes fort intéressantes, soit par les formes bizarres et insolites qu'elles présentent, soit par la beauté et la richesse des fleurs qu'elles offrent.

Le rempotage se fait en Février, et pour cela il faut avoir eu soin de tenir à la cave la terre préparée qu'on leur destine.

Une tige sub-globuleuse ou cylindrique, à tubercules épineux, libres, disposés en spirales, distingue les Mamillaires des autres genres. Fleurs roses, jaunes ou rougeâtres. La culture en compte plus de 150 espèces.

9.—MÉLOCACTUS.—*Cactées*.

(Mélolocactus communis, Link).

Tiges globuleuses ou coniques, à tubercules réunis en côtes longitudinales droites, surmontés d'une houppe laineuse, portant des fleurs qui sont d'ordinaire petites et de peu de durée.

10.—ECHINOCACTUS.—*Cactées*.

(Echinocactus turbiniformis, Pfeiffer).

Semblables aux précédents à l'exception que les fleurs naissent sur les angles saillants des côtes. Fleurs grandes, durant plusieurs jours.

11.—CIERGE.—*Cactées*.

(Cereus tetragonus, How., vulg. Cactus carré).

Tige continue, rameuse, pourvue d'un axe ligneux, relevée d'angles ou de côtes munies de petits coussinets d'épines fasciculées d'où naissent les fleurs. Celles-ci très grandes, superbes.

Cereus tetragonus, à 4 angles comprimés, fleurs blanches striées de rouge.

— **grandiflorus**, tige à 5 ou 7 côtes peu saillantes, à peu près cylindriques, fl. très grandes, nocturnes, blanc et jaune.

— **speciosissimus**, tige articulée rameuse, à 3 ou 4 côtes; fl. grandes, écarlates, les pétales intérieurs à reflets irisés.

12.—OPONTIA.—*Cactées*.

(Opuntia vulgaris, Mill.; vul. Raquette).

Tiges plus ou moins aplaties, sans nervure médiane, à articles ovales ou oblongs, portant des faisceaux d'épines. Fleurs le plus souvent jaune soufre naissant des faisceaux d'épines ou du bord des articles.

13.—EPIPHYLLE.—*Cactées*.

(Epiphyllum speciosum, How.).

Tiges articulées, foliiformes, ligneuses à la base, parcourues par une nervure médiane. Fleurs naissant des crénules des rameaux, grandes, rouges, roses, etc., superbes.

14.—OLÉANDRE.—*Apocynées*.

(*Nerium oleander*, L. vulg. *Laurier rose* ; Angl. *Oleander*, *Rose-Bay tree*).

Jolis arbrisseaux de 6 à 8 pieds, à feuilles coriaces, entières, verticillées par 3, fleurs très abondantes, grandes, apparentes, odorantes, en corymbes terminaux, roses, rouges, blanches, etc. Se multiplie facilement de boutures.

Les Lauriers-roses demandent de fréquents arrosements tout le temps de leur végétation, en hiver au contraire, il faut les en priver presque complètement. La culture en compte un grand nombre de variétés.

15.—SAXIFRAGE.—*Saxifragées*.

(*Saxifraga sarmentosa*, Lin.; vulg. *Araignée*).

Plante peu remarquable par ses fleurs, mais que l'on cultive souvent en pots suspendus pour sa singularité. Comme elle émet une foule de stolons grêles, déliés comme des fils, qui produisent des bouquets de feuilles de distance en distance, ces couronnes de feuilles qu'elles présente, et dont le revers est de couleur purpurine, offrent toujours un charmant coup d'œil. Fl. petites, blanc-rose, en panicule.

16.—HORTENSIA.—*Saxifr.*

(*Hydrangea Hortensia*, Smith.; vulg. *Quatre-saisons*).

Petits arbrisseaux à fleurs en ombelles globuliformes, d'abord vertes, puis passant successivement aux nuances rose, pourpre, blanche, bleue et rouge. Très belle plante d'appartements. Arroser fréquemment en été ; ne pas exposer à un soleil trop ardent.

17.—CAMPANULE.—*Campanulacées*.

Voir pour les espèces rustiques p. 249.

(*Campanula pyramidalis*, Lin.; vulg. *Dix-huit-mois*).

Plante herbacée, de 2 pieds de hauteur, à feuilles dentelées-glanduleuses, à fleurs bleues ou purpurines, en grappes pyramidales, demeurant en floraison pendant un très long temps.

18.—CYCLAMEN—*Primulacées*.

(Cyclamen Europæum, L.)

Superbes plantes bulbeuses d'appartements, de culture très facile, la graine semée au printemps produisant des bulbes qui fleurissent dès l'année suivante.

Cyclamen macrophyllum, blanc et rose, superbe feuillage.

- **persicum**, blanc et rouge, superbe, odorant.
- **Europæum**, fl. de couleurs variées.

19.—HOYA.—*Asclépiadées*.(Hoya carnosa, R. Br., vulg. *Plante de cire*).

Plante grimpante, à feuilles persistantes, charnues, à fleurs roses ou rouges, superbes, fort élégantes, en ombelles extra-axillaires. Même traitement que pour les cactées. Se reproduit facilement de boutures.

30.—PÉTUNIA.—*Solanées*.

(Petunia nyctaginiflora, Jussieux).

Herbes faibles, un peu visqueuses, à pédoncules uniflores, axillaires, solitaires. Fleurs grandes, de couleurs variées, rouges, roses, violettes, striées, panachées etc. Très jolies plantes d'appartements. Var. à fleurs doubles. Semés sur couches au printemps, ils fleurissent d'ordinaire la même année.

21.—CALCÉOLAIRE.—*Scrophularinées*.(Calceolaria viscosissima, Lindley; vulg. *Petits-Pains*).

Plantes sous-ligneuses à la base ; corolle bi-labée, la lèvre inférieure orbiculaire ou en sac, ordinairement à fond clair plus ou moins bizarrement maculé de pourpre ; très curieuses et très belles. Fleurs en profusion ; reprend facilement de boutures au printemps. On en compte une vingtaine d'espèces jardinières.

22.—VERVEINE.—*Verbénacées*.

(Verbena paniculata, Lamarck).

Herbes sous-ligneuses à la base, à fleurs en épis denses formant une panicule terminale. La culture nous offre depuis

quelques années une variété presque infinie de Verveines, de toutes couleurs et de toutes nuances, plusieurs panachées, striées, etc.

Comme les Verveines reprennent facilement de boutures et de marcottes, on utilise cette disposition en faisant reprendre au printemps un grand nombre de boutures dans des pots, que l'on transplante en massifs dans le jardin. Rien de plus agréable que ces touffes de Verveine où le feuillage disparaît souvent sous l'abondance des fleurs.

23.—AMARYLLIS. —*Amaryllidées*.

(*Amaryllis formosissima*, Lin.).

Plante à bulbe très gros, résistant souvent à nos hivers dans les terrains secs. Suspendre les arrosements pendant tout l'hiver, et au printemps, dès qu'on commence à lui donner de l'eau, elle ne tarde pas à montrer sa fleur, d'un pourpre foncé, de 7 à 8 pouces de longueur. Il faut la dépoter tous les ans pour enlever les caïeux qu'elle produit et les planter dans des pots distincts.

24.—JACINTHE.—*Hyacinthus*.

(*Hyacinthus orientalis*, Lin.).

Voir pour les espèces rustiques p. 295.

Ce sont les Jacinthes Flamandes que l'on cultive ordinairement en pots, par ce que leurs bulbes ne résistent pas ordinairement à nos hivers ou dégénèrent très promptement. On tient les bulbes au sec, sans les arroser, tout l'hiver, et au printemps, du moment que l'on commence à leur donner de l'eau, on voit bientôt paraître les feuilles et les fleurs.

Outre la culture en pots, on peut encore faire fleurir les Jacinthes uniquement dans l'eau, sans terre aucune. On met pour cela les bulbes sur des carafes ou vases étroits et allongés qu'on vend pour cette fin, les disposant de manière que l'eau touche la couronne ou partie inférieure du bulbe en laissant le reste à sec. Les racines s'allongent en descendant dans l'eau et les fleurs ne tardent pas à se montrer vigoureuses, fraîches, brillantes. Lorsque les fleurs sont passées, il faut mettre les

bulbes-en terre, pour ne pas les perdre. Comme ce mode de culture les épuise promptement, mis en terre, ils donnent presque toujours des caïeux avant de périr. Pour empêcher l'eau de se corrompre, on y jette une pincée de sel ou de poussière de charbon. Il faut changer l'eau après 12 à 15 jours.

Un point essentiel pour réussir avec ce mode, c'est qu'il faut faire partir les racines avant la tige, autrement les racines ne se montreront pas ou du moins ne paraîtront que lorsque le bulbe sera déjà trop épuisé pour donner ses fleurs. Il faut donc pour cette fin tenir les bulbes sur leurs vases à l'obscurité, jusqu'à ce que les racines soient déjà bien développées.

Les Jacinthes se cultivent aussi dans la mousse. On place les bulbes sur un lit de mousse, par exemple dans une assiette, puis au dessus de ce premier rang un autre lit de mousse avec d'autres bulbes, de manière à former une espèce de monticule. On arrose copieusement et on place l'assiette à la chaleur dans une caisse vide que l'on recouvre d'un tapis pour soustraire les bulbes à la lumière afin de faire partir les racines. On se procure de cette façon des masses de fleurs du plus bel effet.

Les Tulipes Van Thol et les-Safrans peuvent aussi se forcer de la même manière.

25.—AGAPANTHE.—*Liliacées*.

(*Agapanthus umbellus*, L. Hérît; vulg. *Tubéreuse-bleue*).

Charmente plante à feuilles en rubans, allongées, planes, à racine tubéreuse. Fleurs grandes, bleues, en ombelle portée sur une hampe de 2 à 3 pieds.

26.—LIS.—*Liliacées*.

Voir pour les espèces rustiques, p. 299.

Il est certaines espèces de Lis plus délicates qu'on cultive en pots. On place les bulbes dans les pots à l'automne, dans une terre bien divisée à laquelle on ajoute un peu de sable. On presse fortement la terre et on place les pots dans un endroit frais, à l'abri de la gelée, sans leur donner aucun arrose-

ment. On arrose au printemps et aussitôt la végétation se met en mouvement. Rien de plus gracieux que 5 à 6 bulbes de Lis de différentes espèces dans un même pot. Les espèces suivantes sont celles que l'on soumet ordinairement à cette culture.

Lilium giganteum, tige de 4 à 8 p., portant une large panicule de fleurs pendantes, en forme de trompette, blanches marquées de stries violettes; un des plus beaux.

— **Excelsum**, jaune rougeâtre; 1 p.

— **Browonii**, blanc, superbe, 1½ p.

Les Lis du Japon et autres peuvent aussi se cultiver en pots.

Il serait facile d'étendre bien d'avantage la liste des plantes cultivées en pots, puisque la plupart des plantes de serre peuvent avec des soins convenables, réussir dans les appartements, mais je me suis borné à celles qui se prêtent davantage à cette culture et que l'on rencontre le plus communément sur les fenêtres, laissant aux amateurs qui voudraient embrasser un plus vaste champ à se pourvoir d'ouvrages spéciaux sur le sujet.

FIN.

[illegible]

TABLE DES GRAVURES.

Figure.	Page
1, 2, 3, 4, 5. Greffe en écusson.....	14
6, 7, 8. Greffe en fente.....	17
9, 10, 11. Greffe sur racine.....	19
12. Pommiers négligés.....	27
13. Pommier soigné.....	28
14, 15, 16. Taille du pommier.....	29
17. Le Kermes conchiforme. <i>Aspidiotus conchiformis</i> ..	42
18. Le Kermes de Harris. <i>Aspidiotus Harrisii</i>	43
19. La Saperde blanche. <i>Saperda candida</i>	45
20. Le ver de la pomme. <i>Carpocapsa pomonella</i>	48
21. La chenille du Polyphème.....	50
22. Le Bombyx Polyphème. <i>Attacus Polyphemus</i>	51
23. La chrysalide du Polyphème.....	50
24. La Clisiocampe d'Amérique. <i>Clisiocampa Americ</i> .	52
25. Chenille à tente.....	53
26. Pomme, Fraise hâtive.—27. Moisson hâtive.....	58
28. “ Hâtive de Joc.—29. Rose d'été.....	59
30. “ Gravenstein.—31. Baldwin.....	60, 62
32. “ Esope.....	63
33. “ Espion du Nord.—34. Swaar.....	65, 66
35. Poire Tyson.....	70
36. Prune, Jaune hâtive.—37.—Gonate d'or de Coé... 84	84
38. “ Damson jaune.—39. Superbe de Huling.....	84
40. “ Blecker's gage.—41. Green Gage.....	86
42. “ Impériale.—43. Impériale Ottomane.....	86
44. “ Jefferson.—45. Lawrence.—46. Washington.	86
47. “ Pond's Seedling.....	87
48. “ Purple gage.....	88
49. Cerise, Aigle noir.—50. Guigne pourpre.....	97
51. “ Noire hâtive de Knight.—52. Tartare noir..	97
53. “ Bigarreau de Mai.....	97
54. Gadelles.....	105
55. “ Cerise.....	109

Figure.	Page.
56. Gadelle, Raisin blanc.....	110
57. Framboise Rouge d'Anvers.....	111
58, 59. Taille du Framboisier.....	114
60. Ronce Dorchester.....	118
61. Fraise Albanie de Wilson.....	120
62. Coulants du fraisier.....	122
63. Fraise Triomphe de Gand.....	125
64. " Victoria de Trollope.....	126
65. Canneberge Cerise.....	127
66. " Cloche.....	132
67. Taille de la Vigne.....	138
68, 69, 70. Serres.....	141
71, 72, 73, 74, 75. Taille de la Vigne.....	144, 145
76. Tubercules de Patate.....	185
77. Capucine.....	210
78. La Piéride de la rave. <i>Pieris rapæ</i>	215
79. Coquelicot.....	225
80. <i>Malope grandiflora</i>	239
81. Lupin de Cruikshank.....	241
82. Clarkia élégante.....	242
83. Cloche blanche.....	249
84. Brize très grande.....	253
85. Sensitive.....	256
86. Tricosanthe colubrine.....	258
87. Plante de glace.....	259
88. <i>Acroclinium</i>	260
89. Célosie.....	369
99. Ricin. Palma Christi.....	270
91. Digitale pourpre.....	272
92. Diclytrie.....	278
63. Myosotis.....	289
94. Galane. <i>Chelone glabra</i>	290
95. Iris.....	294
96. Tulipes Van Thol.....	298
97. Lis martagon.....	300
98. Lis doré du Japon.....	301
99. Glaïeul de Gand.....	305

TABLE DES MATIÈRES.

Préface.....	3
DU POMMIER.....	7
I. Dénominations du Pommier.....	9
II. Multiplication du Pommier.....	10
III. De la greffe en géedéral.....	12
1° Greffe en écusson.....	14
2° Greffe en fente.....	16
3° Greffe en racine.....	19
IV. Taille du Pommier.....	21
Soins de culture du Pommier.....	31
V. Maladies et ennemis du Pommier.....	36
Plaies, fractures.....	37
Brûle.....	27
Accidents causés par la gelée.....	38
Insectes.....	40
Pucerons.....	41
Le Kermès conquisforme.....	42
Le Kermès de Harris.....	42
Les Taupins.....	44
Du ver rongeur du Pommier.....	45
Chenilles.—Le ver de la Pomme.....	47
Le Bombyx Polyphème.....	50
Les chenilles à tente.....	52
Mulots.....	55
VI. Fruits du Pommier.....	56
1. Pommes d'été.....	57
2. Pommes d'automne.....	59
3. Pommes d'hiver.....	62
DU POIRIER.....	69
I. Propagation du Poirier.....	72
II. Taille du Poirier.....	62
III. Maladies du Poirier.....	73
IV. Fruits du Poirier.....	73

DU PRUNIER.....	75
I. Propagation du Prunier.....	76
II. Greffe du Prunier.....	70
III. Taille du Prunier.....	80
IV. Maladies du Prunier.....	82
V. Fruits du Prunier.....	83
DU CERISIER.....	90
I. Dénominations du Cerisier.....	90
II. Multiplication du Cerisier.....	93
III. Greffe du Cerisier.....	95
IV. Taille du Cerisier.....	94
V. Fruits du Cerisier.....	95
DU GROSEILLIER.....	99
I. Multiplication du Groseillier.....	99
II. Taille du Groseillier.....	100
III. Maladies du Groseillier.....	102
DU GADELLIER.....	105
I. Multiplication du Gadellier.....	105
II. Taille du Gadellier.....	105
III. Maladies et ennemis du Gadellier.....	107
VI. Fruits du Gadellier.....	107
DU FRAMBOISIER.....	111
I. Multiplication du Framboisier.....	112
II. Taille du Framboisier.....	112
III. Fruits du Framboisier.....	115
DE LA RONCE.....	118
I. Conduite et taille de la Ronce.....	119
II. Fruits de la Ronce.....	119
DU FRAISIER.....	120
I. Propagation du Fraisier.....	121
II. Conduite et taille du Fraisier.....	122
III. Fruits du Fraisier.....	124
DE LA CANNEBERGE.....	127
I. Culture de la Canneberge dans les terrains marécageux.....	128
II. Culture de la Canneberge sur les terrains élevés.....	133

75	III. Culture de la Canneberge en pots.....	135
76	IV. Propagation de la Canneberge.....	135
70	V. Maladies de la Canneberge.....	136
80	VI. Des Fruits de la Canneberge.....	137
82	DE LA VIGNE.....	138
83	Des Serres à raisin.....	140
90	I. Du sol qui convient à la Vigne.....	142
90	II. Conduite et taille de la Vigne.....	143
93	Taille de la Vigne à branches persistantes	148
95	Taille de la Vigne à branches alternes...	150
94	III. Propagation de la Vigne.....	151
95	Entretien et soins à donner aux serres....	152
99	IV. Maladies de la Vigne.....	153
99	V. Fruits de la Vigne.....	154
100	CONSERVATION DES FRUITS.....	157
102	I. Manière de cueillir les fruits.....	137
105	II. Du Fruitier.....	158
105	III. Disposition des Fruits dans le fruitier.....	158
105	Conservation des fruits en bouteilles.....	161
107	Des fruits secs.....	162
107	LE JARDIN POTAGER.....	167
111	Du Jardin.....	166
112	I. Légumes-racines.....	177
112	II. Légumes-fruits.....	195
115	III. Légumes-feuilles.....	207
118	Mauvaises herbes.....	218
119	I. Mauvaises herbes annuelles.....	220
119	II. Mauvaises herbes vivaces.....	221
120	LE JARDIN-FLEURISTE.....	229
121	I. Annuelles rustiques.....	232
122	II. Annuelles semi-rustiques.....	255
124	III. Bisannuelles.....	271
127	IV. Plantes vivaces herbacées rustiques.....	273
128	V. Plantes bulbeuses rustiques.....	292
128	VI. Plantes bulbeuses semi-rustiques.....	302
133	VII. Arbrisseaux à fleurs.....	304
	VIII. Fleurs d'appartements.....	308

TABLE ALPHABETIQUE

DES NOMS DE PLANTES ET D'ANIMAUX CITÉS DANS CET OUVRAGE.

N. B.—Les noms français sont en “caractères romains,”
les noms latins en “*italiques*.”

Abronia.....	269	<i>Antirrhinum majus</i>	266
Acroclinium.....	259	<i>Aphis mali</i>	41
<i>Acacia</i>	306	<i>Apium graveolens</i>	213
Achillée.....	285	<i>Aquilegia vulgaris</i>	275
Aconit.....	276	Arabelle.....	279
Adlumia cirrhosa.....	236	Araignée.....	315
Adonide.....	234	Arctote.....	260
<i>Ægilops cylindrica</i>	253	Argémone.....	235
Agapanthe.....	318	Asclépiade.....	287
Agérate.....	260, 284	Asperge.....	217
Agrostide.....	189	<i>Aspidiotus conchiformis</i> .	42
<i>Agrostis vulgaris</i>	223	“ <i>Harrisii</i>	43
“ <i>laxiflora</i>	253	Astère.....	245, 285
Aiguille d'Adam.....	297	Atocas.....	127
Ail.....	194	<i>Attacus Polyphemus</i> ...	51
<i>Allium ascalonicum</i>	194	Attrape-mouche....	237, 280
“ <i>cepa</i>	188	Aubergine.....	265
“ <i>porrum</i>	193	Avoine sensible.....	252
“ <i>sativa</i>	194		
“ <i>schænoprasum</i> ...	212		
Alonsoa.....	266	Barbeau.....	246
<i>Althæa rosea</i>	271	Balsamine.....	240
Alysse.....	236	Baptisie.....	282
Amaranthe.....	268	Barbe de capucin.....	234
“ blanche.....	221	<i>Burtonia aurca</i>	244
Amaryllis.....	317	Bégonia.....	312
Amélanchier.....	69	<i>Bellis perennis</i>	285
<i>Ammobium alatum</i> ...	234	<i>Berberis vulgaris</i>	306
<i>Anagallis grandiflora</i> ..	264	Bident.....	303
<i>Anchusa capensis</i>	289	Blite.....	252
Ancolie.....	275	Bluet.....	246
<i>Andropogon sorghum</i> ..	253	Bocconie.....	277
Anémone.....	274	Bombyx Polyphème....	50
Ansérine blanche.....	221	<i>Botritis infestans</i>	186
<i>Anthomya ceparum</i>	191	Boule de neige.....	308
<i>Anthoxantum gracile</i> ...	253	Boule d'or.....	277
<i>Anthriscus cerefolium</i> ...	211	Bouquet parfait....	280

Boutons d'argent.....	274	Chou.....	214
Boutons d'or.....	274	“ de Siam.....	184
Brachycome.....	260	“ rave.....	184
<i>Brassica caulorapa</i>	184	Chrysanthème.....	247, 285
“ <i>oleracea</i>	214	Ciboulette.....	212
Brésine.....	263	<i>Cichorium indivia</i>	208
<i>Briza maxima</i>	253	“ <i>intybus</i>	194
Browallia.....	266	Cierge.....	314
Buglosse.....	289	<i>Cirsium arvense</i>	224
		Citrouille.....	201
Cacalie.....	261	Clarkia.....	242
Cactus carré.....	314	Clématite.....	274
<i>Calandrina speciosa</i>	238	Clianthe.....	255
Calcéolaire.....	316	Clintonie.....	263
<i>Calendula officinalis</i> ...	246	<i>Olisiocampa Americana</i> ..	52
<i>Calliopsis Drummondii</i> ..	246	Cloche.....	272, 286
<i>Callirhoe pedata</i>	238	Colchique.....	302
Calystégie.....	288	Collinsia.....	252
Campanule 249, 271, 286;	315	Collomie.....	251
Canneberge.....	127	Concombre.....	200, 243
Capucine.....	209, 240 255	<i>Conotrachelus nenuphar</i> ..	82
Capuchons de moine.....	276	Convolvulus.....	251, 265
<i>Carduus marianus</i>	271	Coquelicot.....	235
<i>Carpocapsa pomonella</i> ..	48	Coqueret.....	206
Casse-lunette.....	246	Cordon de cardinal.....	252
Céleri.....	213	Coréopside.....	246
Célosie.....	269	Cormier.....	72
Centaurée.....	246	Corydalis.....	278
Centauridie.....	247	<i>Corymbites cylindriformis</i>	45
Centranthe.....	244	Courge.....	202, 243, 247
<i>Cerasus Canadensis</i>	92	Couronne impériale.....	299
“ <i>pumila</i>	92	<i>Cratægus</i>	72
“ <i>serotina</i>	92	Cresson alénois.....	209
“ <i>Virginiana</i>	92	“ de fontaine.....	211
<i>Ceratochloa pendula</i>	253	Crête de Coq.....	269
<i>Cereus</i>	314	<i>Crocus</i>	294
Cerfeuil.....	211	Croix de Malte.....	281
Cerisier.....	90	“ de St. Louis.....	281
Chardon.....	224, 271	<i>Cucumis angaria</i>	243
Charançon.....	82	“ <i>melo</i>	196
<i>Chelone glabra</i>	290	“ <i>sativus</i>	200
Cheveu de Vénus.....	234	“ <i>argyrosperma</i>	243
Chèvrefeuille.....	307	<i>Curcubita citrullus</i>	200
Chicorée.....	194	“ <i>leucantha</i>	257
“ endive.....	208	“ <i>melo pepo</i>	202
Chiendent.....	222	“ <i>pepo</i>	201
Chlora.....	264	Cuphée.....	257
<i>Chloris radiata</i>	253	<i>Curculio</i>	82

Cyclamen.....	316	Fourmis.....	103
Cyclanthère.....	257	<i>Fragaria</i>	120
Cypripède.....	282	Fraisier.....	120
		Framboisier.....	111
Dahlia.....	303	Franc-foin.....	223
Dauphinelle.....	234, 275	Fritillaire.....	299
<i>Delphinium</i>	275	Fuchsia.....	312
Desmodie.....	282	Funkia.....	297
<i>Diabrotica vittata</i>	199		
<i>Dianthus Chinensis</i>	237	Gadellier.....	307
<i>Dibolia rnea</i>	215	Gaillardie.....	261
Diclytrie.....	278	Galane.....	290
Didisque.....	259	Galantine.....	293
Dierville.....	307	Gants de Notre-Dame....	275
Digitale.....	272	Gaura.....	256
Discipline de religieuse...	268	Gentiane.....	287
Dix-huit mois.....	315	Géranium.....	281, 311
<i>Dodecantheon media</i>	287	Gesse.....	241, 282
Dolique.....	255	Gilia.....	251
<i>Doriphora 10-lineata</i> ...	187	Giroflée.....	254
Doronique.....	286	Glacé.....	258
Dracocéphale.....	291	<i>Gladiolus</i>	294
		Glaïeul.....	294, 304
Eccrémocarpe.....	264	Glaucie.....	277
Echalotte.....	194	<i>Godetia rubicunda</i>	243
Echelle de Jacob.....	288	Goutte de sang.....	234
Echinocactus.....	314	Gourgane.....	203
<i>Echinochloa colona</i>	253	Groseillier.....	99
<i>Elater</i>	44	<i>Grossularia</i>	99, 307
Ephémérine.....	302	Gueule-noire.....	69
<i>Epicauda cinerea</i>	187	Gypsophile.....	237, 279
Epinard.....	208	Gyroselle.....	287
Epine-vinette.....	306		
Epiphyllé.....	314	Haricot.....	203, 242
<i>Eragostis elegans</i>	253	Hélianthe.....	285
<i>Eryngium amethystinum</i>	284	<i>Helichrysum orientale</i> ..	247
Escholtzia.....	254	Héliptère.....	261
Eutoca.....	250	Hellébore.....	275
		Hémérocalle.....	296
<i>Faba vulgaris</i>	203	Hépatique.....	274
Fausse-érable.....	311	Herbe à cochon....	220, 221
Fève.....	203	“ à la Trinité.....	274
Fève rameuse.....	242	“ à mille feuilles....	285
Ficoïde.....	258	<i>Hesperis matronalis</i>	279
Fléole des prés.....	223	<i>Hibiscus Africanus</i>	239
Fleur de lis.....	293	Honnêteté.....	271
“ des veuves.....	259	Hortensia.....	315

Hoya	316	Machéranthère.....	261
Hyssope	291	Maïs.....	206
Ibérider	279	Malope	239
Immortelle	259	<i>Malva Zebrina</i>	240
" jaune.....	247	Mamillaire.....	312
<i>Inopsidium acaule</i>	236	Martynia.....	264
Iris.....	293	Maskwabina.....	72
Jacobée.....	248	Matasha.....	252
Jacinthe..... 295,	317	Mathiole.....	254
Julienne.....	279	Mauve..... 240,	281
<i>Kaulfussia amelloides</i> ..	248	Mélocactus.....	314
Ketmie.....	239	Melon.....	196
Kohl-rabi.....	184	" d'eau.....	200
<i>Lactuca sativa</i>	207	Menthe.....	291
Laitue.....	207	<i>Mesembrianthemum crys-</i>	
<i>Lagurus ovatus</i>	253	<i>tallinum</i>	258
<i>Lathyrus odoratus</i>	241	Mignardise.....	280
Laurier-rose.....	315	Mignonnette.....	236
Lavatière.....	239	Mil.....	223
Le diable dans le buisson.	234	<i>Mimosa pudica</i>	256
<i>Ledum telephium</i>	243	Miroir de Vénus.....	249
<i>Lemn. trilineata</i>	187	Momordique.....	258
<i>Lepidium sativum</i>	209	Mouche à scie.....	103
Leptosiphon	251	Mouron..... 220,	264
Liatris.....	284	Moutarde.....	210
Lilas.....	308	Muflier.....	266
" de terre.....	295	Muguet.....	295
Lin.....	281	Muscari.....	295
Linaire..... 252,	266	Myosotis.....	289
Lis..... 299,	318	Narcisse.....	293
" de la valée.....	295	<i>Nematus ventricosus</i> ...	103
" d'un jour.....	296	Némésie.....	267
Liseron.....	288	Némophile	250
Lisettes.....	237	Ne m'oubliez pas.....	289
<i>Loasa aurantiaca</i>	244	Nigelle.....	234
Lobélie..... 263,	286	Nolana	251
<i>Lonicera</i>	307	Œillet..... 280,	310
Lophosperme.....	266	" de Chine.....	237
Louises.....	280	" d'Inde.....	248
<i>Lunaria biennis</i>	271	<i>Oenothera Drummondii</i>	243
Lupin..... 240,	282	Ognon.....	188
Lychnade.....	281	Oléandre.....	315
Lythrarie	283	Omphalode....	288
		Onagre.....	243
		Opontia.....	314

Orpin

Œsille

Oxalis

Oxyco

" "

" "

Paeoni

" "

Palma

Panica

Panica

Papav

" "

Paquer

Passer

Patate

Paturin

" "

Pavot.

Pélargo

Pendan

Pennis

Pensée

Penstér

Périlla

Persil

Petits-p

Petrose

Petunia

Phacéli

*Phaseol**Philade**Phleum*

Phlox.

Physali

Pied d'a

Pieris r

Pissenlit

Pisum

Pivoine.

" e

Platysté

Plantag

Plantain

Plante a

" d

261	Orpin	283	<i>Poa annua</i>	220
206	Oseille.....	212	“ <i>pratensis</i>	223
239	Oxalide.....	282	Podolépis.....	262
240	<i>Oxycoccus</i>	127	Poireau.....	193
312	“ <i>macrocarpus</i> ..	128	Poire d'angoisse.....	69
264	“ <i>palustris</i>	128	Pois.....	204
72			“ de senteur.....	241
252	<i>Pæonia officinalis</i>	276	“ d'odeur.....	241
254	“ <i>moutan</i>	306	“ musqué.....	241
10, 281	Palma Christi.....	270	“ vivace.....	282
314	Panicant.....	284	Polémoine.....	288
196	<i>Panicum colonum</i>	253	Polycolymna.....	262
200	<i>Papaver orientale</i>	277	<i>Polygonum aviculare</i> ...	220
291	“ <i>somniferum</i>	234	“ <i>orientale</i>	252
ys- 258	Paquerette.....	285	Pomme de terre.....	185
280	Passerose.....	271	Pommier.....	7
236	Patate.....	185	<i>Portulaca</i>	254
223	Paturin annuel.....	220	“ <i>oleracea</i>	222
256	“ des prés.....	223	Potentille.....	282
249	Pavot.....	234, 277	Poulette grasse.....	221
258	Pélargonium.....	311	Pourpier.....	254
103	Pendant d'oreille.....	312	“ potager.....	222
20, 264	<i>Pennisetum longistylum</i> ..	254	Primevère.....	287
210	Pensée.....	279	<i>Primula grandiflora</i> ...	287
266	Penstémon.....	290	<i>Prunus</i>	75
295	Périlla.....	268	Pulmonaire.....	288
295	Persil.....	211	<i>Pyrus malus</i>	9
289	Petits-pains.....	316	“ <i>communis</i>	69
	<i>Petroselinum sativum</i>	211		
293	Petunia.....	316	Quamoclit.....	265
103	Phacélie.....	250	Quatre saisons.....	315
267	<i>Phaseolus vulgaris</i> .. 203,	242		
250	<i>Philadelphus</i>	307	<i>Raphanus sativus</i>	177
289	<i>Phleum pratense</i>	223	Raquette.....	314
234	Phlox.....	264, 288	Rave.....	177
251	<i>Physalis pubescens</i>	206	Reine des prés.....	283
	Pied d'alouette.....	234, 275	Renoncule.....	274
30, 310	<i>Pieris rapæ</i>	215	Renouée.....	252
237	Pissenlit.....	212, 225	“ <i>aviculaire</i>	220
248	<i>Pisum sativum</i>	204	Réséda.....	236
iii 243	Pivoine.....	276	<i>Rheum hybridum</i>	225
188	“ en arbre.....	306	Rhodanthe.....	262
315	Platystémon.....	235	Rhubarbe.....	225
288	<i>Plantago major</i>	223	<i>Ribesia</i>	99, 105
243	Plantain.....	223	Ricin.....	270
314	Plante aux œufs.....	265	Robinia.....	306
	“ de cire.....	316	Ronce.....	118

Rose de Noël.....	275	<i>Syringa vulgaris</i>	308
“ d’Inde.....	248	<i>Tagetes</i>	261
“ trémière.....	271	“ <i>erecta</i>	248
Rosier.....	306, 311	<i>Taraxacum dens leo-</i>	
<i>Rubus</i>	111	“ <i>nis</i>	212, 225
Rudbeckia.....	285	Taupins.....	44
<i>Rumex acetosa</i>	212	Télékia.....	286
Sabots de la Vierge.....	292	<i>Tettigonia vitis</i>	154
Safran.....	294	Tomate.....	205
Salicaire.....	283	Toque.....	291
Salpiglossis.....	267	<i>Tournefortia</i>	265
<i>Salvia</i>	268, 291	<i>Tradescantia virginica</i>	302
Sang dragon.....	277	Trainasse.....	220
Sanguinaire.....	277	Trèfle.....	224
<i>Sanvitalia procumbens</i>	248	Tricosanthe.....	257
<i>Saperda candida</i>	45	<i>Trifolium pratense</i>	224
Saponaire.....	280	<i>Triticum repens</i>	222
Sarriette.....	211	Trolle.....	277
<i>Satureja hortensis</i>	211	<i>Tropæolum majus</i>	209
Sauge.....	268, 291	“ <i>peregrinum</i>	255
Saxifrage.....	284, 291	Tubéreuse bleue.....	318
Scabieuse.....	259	Tulipe.....	297
Schizanthus.....	267	<i>Uniola latifolia</i>	254
Scille.....	296	Valériane.....	284
Scutellaire.....	291	Vers gris.....	190
<i>Senecio cinerascens</i>	248	Véronique.....	267, 291
Sensitive.....	256	Verveine.....	316
Seringat.....	307	<i>Viburnum opulus</i>	308
<i>Setaria macrocheta</i>	254	Vigne.....	129
Sida.....	311	Violette.....	279
Silénée.....	237, 280	Viorne.....	308
Sinapis alba.....	210	<i>Viscaria vulgaris</i>	238
<i>Sisymbrium nasturtium</i>	211	<i>Vitis</i>	129
<i>Solanum esculentum</i>	265	Volubilis.....	251, 265
“ <i>lycopersicum</i>	205	Waitzia.....	262
“ <i>tuberosum</i>	185	Whitlavie.....	250
Soleil.....	247	Xéranthème.....	249
<i>Sorbus Americana</i>	72	Yucca.....	297
Souci.....	246	<i>Zea maiz</i>	206
Spéculaire.....	249	<i>Zinnia</i>	263
<i>Spinacia oleracea</i>	208		
Spirée.....	283		
Stachys.....	292		
Statice.....	268, 292		
Stellaire moyenne.....	220		
Surette des jardins.....	282		

308
261
248

B. M. WATSON,

PLYMOUTH, MASS.

ARBRES FRUITIERS ET D'ORNEMENT.

Arbrisseaux à fleurs, à fruits, toujours verts, grim-
pants ; Rosiers ; plantes pour haies ; sujets pour pépi-
nières etc.

BULBES ET FLEURS VIVACES :

Dalhias, Glaïeuls, Pivoines, Tulipes, Lis, etc.

Graines d'arbres, d'arbrisseaux, de fleurs, de jardins, des
champs, et tout ce que l'on peut trouver dans les établissements
de premier ordre.

On expédiera par la malle sur réception des prix y an-
nexés :

12 Superbes Jacinthes ou Narcisses \$2.50. 12 Tulipes
75 cts.

Courge Mammouth du Chili (200 lbs) 10 cts. le paquet de
graines.

New Boston Market Melon, très hâtif, 10 cts.

Oignons, gros rouge ou jaune, 20 cts. l'once.

Graines de fleurs, de fruits, de légumes etc. 25 papiers \$1.

12 superbes Verveines assorties, nommées, \$1.50.

“ “ Ceillels “ “ 2.50.

“ “ Roses Thé “ “ 4.50.

“ “ Roses rustiques “ “ 5.00.

“ “ Fleurs vivaces “ “ 2.00.

“ “ Glaïeuls, des meilleures espèces 2.50.

Asperges de Gronover, les plus grosses connues, \$3 les 100.

Lis du Japon *auratum*, 50 cts le bulbe, etc., etc.

CATALOGUES ENVOYES GRATIS A TOUS CEUX QUI EN FONT
LA DEMANDE.

225
44
286
154
205
291
265
302
220
224
257
224
222
277
209
255
318
297
254
284
190
291
316
308
129
279
308
238
129
251, 265
262
250
249
297
206
263

PEPINIERE D'AUGUSTE DUPUIS,

AU VILLAGE DES AULNAIS, COMTE DE L'ISLET.

ARBRES FRUITIERS.

POMMIERS:—Fameuse, St. Laurent, Baldwin, Greening, Swaar, etc. Sibéries des plus belles variétés.

POMMIERS DE RUSSIE:—Astracan Rouge, Tétolski, Duchesse d'Oldenbourg, Pierre le Grand, Grand Duc Constantin, etc., 3 à 4 ans de greffe, 5 à 7 pieds de longueur, 40 à 50 cts. la pièce, \$4 à \$5 la douzaine.

Pruniers, Cériseurs, Poiriers, des meilleures espèces, 50 à 60 cts. la pièce.

Groseilliers d'Amérique, d'Angleterre, 12 à 25 cts. la pièce, \$2 la douzaine.

Gadelliers rouges, blancs et noirs, 12 cts. la pièce, \$1.50 la doz.

Framboisiers des meilleures variétés, \$2 la doz.

Fraisiers " " " 25 cts. la doz.

Vignes: Concord, Hartford Prolific, etc. 50 cts. la pièce.

ARBRES ET ARBRISSEAUX D'ORNEMENT.

Saules pleureurs en parasols, de 6 à 7 pieds de hauteur, \$1 à \$1.50 la pièce.

Peupliers argentés, vigoureux et magnifiques, 6 à 7 pieds, 50 cts. la pièce.

Marronniers de 6 à 7 pieds, 70 cts. la pièce.

do 1½ à 2 pieds, 30 cts. do

Robinias (Acacias) des plus belles variétés, 75 cts. la pièce.

Ailanthès de 2 à 3 pieds 30 cts. do

Chênes blancs de 2 ans, 25 cts. do

Boules de neige, Boules de cire, Weigélías, Poiriers du Japon (pour l'ornement), Rosiers greffés des plus belles variétés, etc., etc. Bulbes à fleurs, plantes vivaces herbacées, telles que Pivoines de Chine, Aconits, Phlox, Spirées, etc., et généralement tous les articles qu'on rencontre dans les pépinières.

Le soussigné ayant mis des capitaux considérables pour fonder une pépinière Canadienne, ose compter sur le patronage de tous ses compatriotes, ses produits étant de première qualité, et ses prix des plus modérés.

Commandes remplies suivant l'ordre de leur réception.

N. B.—Les plants convenablement étiquetés et emballés sont expédiés par chemins de fer et bateaux-à-vapeur dans toutes les directions. *Demandez le catalogue.*

A. DUPUIS, Pépiniériste.

S,

T.

ening,

chesse

tantin,

agueur,

, 50 à

a pièce,

la doz.

ce.

C.

ur, \$1 à

s, 50 cts.

pièce.

do

do

du Japon

étés, etc.,

s que Pi-

ralement

bles pour

patronage

re qualité,

tion.

emballés

pour dans

épinieriste.