

LES ASPERGES

écrasera, ou bien il vous échappera complètement et roulera jusqu'en bas, où il se brisera. Il est nécessaire de pousser le rocher sans cesse, de le faire avancer continuellement afin de le faire arriver au sommet de la hauteur.

Un des plus grands dangers qui menacent une prospérité acquise de bonne heure, c'est une tendance à relâcher les efforts. Plus d'un homme cesse de progresser, quand son salaire est augmenté ou lorsqu'il a été promu à une situation plus élevée. Beaucoup d'hommes d'affaires, après avoir établi un grand commerce, cessent de faire des efforts; au moment où ils s'arrêtent dans leur campagne de lutte, au moment où ils se relâchent dans leur attention personnelle, leurs affaires cessent de se développer, et le dépérissement fatal les attaque — une des plus grandes maladies qui puissent s'abattre sur un individu ou une maison d'affaires.

L'homme qui essaie de conduire une maison, doit sentir battre son pouls constamment afin de découvrir la moindre élévation ou le moindre abaissement de température, la moindre irrégularité, ou la moindre secousse dans la machinerie. Quand le chef d'une maison de commerce essaie d'en prendre à son aise, il y a généralement quelque chose qui ne va pas quelque part.—[Success Magazine]

La construction de nouvelles voies ferrées au Canada est poussée activement et le Grand Trunk Pacifique espère compléter ses 1,900 milles en construction, avant la fin des moissons. L'autre travail en train comprend 1,270 milles pour le Canadian Pacific, 1,567 pour le Canadian Northern et 1,000 milles pour les chemins de fer Hill. La subvention gouvernementale de \$10,000,000 pour le Transcontinental porte le total à \$18,000,000. Le Pacific & Eastern a demandé une charte pour une ligne allant de Victoria à Edmonton par la passe Yellow Head, alléguant la possibilité d'une ligne très courte jusqu'à Liverpool. Un subside de terrain de \$12,800 par mille sera accordé par le parlement.

* * *

A la suite de la catastrophe de Courrières, le roi d'Angleterre vient de nommer une commission présidée par Lord Moutkwell et qui est composée de députés, anciens mineurs, de représentants des industries minières et d'ingénieurs, pour faire une enquête sur le fonctionnement de la loi sur les mines, la sécurité et la santé des mineurs.

La commission remplira un questionnaire qui comprend les mesures contre les accidents, les maladies, la ventilation, la discipline, le mode de recrutement des ingénieurs et la nécessité d'un diplôme spécial pour tout directeur d'exploitation.

L'asperge, un des premiers légumes que nous ramène le printemps, alors que nous sommes fatigués des légumes secs, est aussi un des plus généralement appréciés et cultivés. Tandis que les petits pois ne sont bons qu'en primeurs, les asperges sont délicieuses en toute saison. Les Grecs en étaient très friands, et les Romains les recherchaient avec une sorte de passion; aussi peut-on dire que sa culture remonte à la plus haute antiquité; elle était déjà très perfectionnée puisque, d'après Pline, trois asperges de Ravenne suffisaient pour faire une livre. Les horticulteurs de nos jours n'ont rien à leur envier, car ils en font pousser du poids de 250 gr., tandis que la livre romaine n'était que de 370 gr. C'est La Quintinie, jardinier en chef du potager de Versailles, sous Louis XIV, à qui nous sommes redevables du moyen de faire pousser l'asperge sur couche en toute saison.

L'asperge, cette tige de gourmandise que l'on coupe et qui pousse, que l'on coupe encore et qui pousse toujours, est le symbole de la jeunesse et du printemps; elle fait naître un parfum de cuisine qu'adorent les gourmets. Charles Monselet, autant renommé comme gourmet que comme littérateur, raffolait des oeufs brouillés aux pointes d'asperges, qui lui avaient inspiré les vers ci-après:

Oui, faisons-lui fête!
Légume prudent,
C'est la note honnête
D'un festin ardent.

J'aime que sa tête
Croque sous la dent,
Pas trop, cependant;
Enorme, elle est bête.

Fluette, il lui faut
Plier ce défaut
Au rôle d'adjointe.

Et souffrir mêlé
Au vert de sa pointe
L'or de l'oeuf brouillé.

Le nom de l'asperge dérive des mots grecs: "Asparagos, Asparagus"; qui peuvent être ramenés à un radical commun de la langue sanscrite: "Sphrig" ou "Spharg", avec le sens de pousser, enfler. Dans les langues modernes son nom est, en anglais: "Asparagus"; en allemand: "Spargel"; en italien: "Spargio"; en espagnol "Esparrago". Les Turcs lui ont donné un nom très pittoresque, ils l'appellent: "Houch Pon maz", littéralement: la plante sur laquelle l'oiseau ne perche pas; faisant ainsi allusion à la flexibilité des tiges de l'asperge.

L'asperge appartient à un genre de plantes de la famille des "Liliacées", et a donné son nom au groupe des "Asparagées". L'espèce-type du genre et en

même temps la, plus importante est l'"Asparagus officinalis" de Linné. C'est une herbe vivace à racines nombreuses, simples, renflées, constituant un ensemble désigné sous le nom de "griffes". Au printemps, les tiges aériennes sortent de terre sous la forme de gros bourgeons allongés, "turions", épais, charnus, cylindriques, blancs intérieurement et leur extrémité supérieure formée d'écaillés rapprochées et de couleur verdâtre ou violacée. Ses fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre ou verdâtre. La floraison a lieu de juin à juillet. Ses fruits sont des baies globuleuses d'un beau rouge à la maturité.

L'asperge croît à l'état spontané dans les bois et les prairies sablonneuses d'une grande partie de la France et dans les sables de ses côtes maritimes.

Les variétés d'asperges sont assez nombreuses; les plus importantes sont: l'"asperge verte" dite "d'Aubervilliers" ou "asperge commune". Cette variété paraît être celle qui se rapproche le plus de l'asperge sauvage; les pousses en sont plus minces que celles des variétés améliorées, plus pointées et se colorant plus promptement en vert. L'asperge verte des marchés peut se produire avec n'importe quelle variété dont on laisse les pousses s'allonger et verdir.

L'"Asperge de Hollande" est une variété qui se distingue par ses pousses plus grosses et plus arrondies du bout que celles de l'asperge verte. Les extrémités de l'asperge de Hollande sont teintes en rose qui passe, avec l'influence de la lumière, au rouge violacé. C'est cette variété qui est la plus généralement cultivée.

L'"Asperge blanche d'Allemagne" est une variété presque identique à celle de Hollande et qui n'est modifiée que par le climat. Elle est considérée comme un peu plus précoce.

L'"Asperge d'Argenteuil hâtive" est une très belle race obtenue par sélection de semis de graines de l'asperge de Hollande. C'est elle qui fournit ces belles bottes d'asperges qui sont exposées dans les vitrines des grands marchands de comestibles et des restaurants de Paris. Les pousses sont très notablement plus grosses que celles de l'asperge de Hollande. L'extrémité en est un peu pointue et les écaillés dont elle est revêtue sont fortement appliquées les unes sur les autres. Elle est un peu plus précoce que l'asperge de Hollande.

L'"Asperge d'Argenteuil tardive". Cette variété ne le cède pas en beauté à la variété dite "hâtive", mais elle ne commence pas à produire tout à fait aussitôt. Les jardiniers expérimentés en profitent pour parer les bottes d'asperges lorsque celles de la variété "hâtive" commencent à être beaucoup moins grosses qu'au début de la saison. Elle se distingue de la variété "hâtive" par la disposition de