

il a mûri quelques jours avant lui, l'an dernier. Nous n'avons pas assez d'espace pour donner place à tous les certificats qu'il a reçus, mais l'opinion désintéressée de l'association des fruitiers d'Abbottsford, P. Q., peut être mentionnée à propos, et sera suffisante. Il y avait sur les tables de l'exposition de cette société, l'automne dernier, 27 variétés de raisins blancs, et l'opinion des juges, sur leur mérite, a été publiée dans le *Journal d'Agriculture* de mars dernier. Voici ce qu'ils disent du Pocklington: "La grappe est grosse ou très-grosse, le raisin gros, rond et d'un jaune pâle. Il a la peau mince et peu de parenchyme. La pulpe est ferme mais sans acidité. Il a une saveur sucrée tout à fait douce et quelque peu musquée. On dit que lorsqu'il est bien mûr, le parenchyme disparaît et qu'il devient fondant jusqu'aux pépins MM Stone et Wellington disent que pour la qualité il est absolument égal au Concord de la meilleure qualité. Celui que nous avons goûté sur nos tables d'exposition était supérieur à n'importe quel Concord cultivé ici, et à celui envoyé d'Ontario sur le marché de Montréal."

**Culture maraîchère de l'asperge.**

L'asperge est une plante dioïque de la famille des asparagacées, à tiges annuelles et souche vivace.

**Variétés.**—La plus méritante est l'asperge améliorée d'Argenteuil, découverte par M. Lebauf, d'Argenteuil, près de Paris. C'est une sous-variété de l'asperge de Hollande. Je la recommande expressément à tous les amateurs, car non-seulement elle demande moins de frais de culture que toutes les autres espèces, mais elle l'emporte surtout sur elles par la beauté extraordinaire de ses nombreux produits.

Ainsi il n'est pas rare de rencontrer de ces asperges qui mesurent un pouce de diamètre, qui aient de neuf pouces à un pied de longueur et qui pèsent plus d'une demi-livre. C'est maintenant une des espèces les plus répandues en France et en Belgique et c'est assurément celle qui paie le mieux. C'est même à tel point, qu'à Argenteuil, où l'asperge de M. Lebauf est cultivée sur une grande échelle, un arpent d'asperges donne cinq cents piastres de bénéfice net. Avis donc aux spéculateurs et surtout aux maraîchers qui entourent les villes. S'ils ont soin de se conformer à la culture qui va suivre et qui est la vraie culture de l'asperge d'Argenteuil, je leur promets après trois ans d'attente, sinon pareille somme, du moins une des plus belles récoltes d'asperges qu'on puisse jamais obtenir dans le Canada.

**Multiplication.**—On multiplie l'asperge par semis. On sème sur couche chaude, vers le milieu d'avril, en rayons, distancés de neuf pouces les uns des autres et on enterrera les graines d'un pouce 1/2 de profondeur. L'on sèmera très-clair, l'on terreautera le sol, puis on le ballera. Vers la fin de mai on repiquera toutes les jeunes griffes en pépinière. Pendant la végétation, l'on tiendra les jeunes plantes bien propres et on les arrosera en temps utile. Aux approches de l'hiver, vers le milieu d'octobre, l'on coupera les jeunes tiges à un demi-pied au-dessus du sol, puis, au moment des premières gelées on couvrira la terre d'une couche de fenilles d'un pied de hauteur. L'année suivante on plantera les jeunes griffes à demeure.

**Sol.**—L'on cultivera les asperges dans un sol sablo-argileux ou en terre franche, de préférence, et exempte d'humidité stagnante. Dans ce cas, on drainera le sol. L'on choisira une exposition chaude, abritée des vents du nord et du nord-est. C'est là que les récoltes sont les plus hâtives.

**Plantation.**—En automne on labourera profondément le sol et on le fumera largement. Fin d'avril ou au commencement de mai, après le dégel, on ouvrira des tranchées de 14 pouces de largeur sur un pied de profondeur et on les séparera par des sentiers d'une verge de largeur. L'on ne mettra qu'une ligne de griffes d'asperges au milieu de chaque tranchée et on placera ces griffes à une verge de distance dans la ligne. Au fond de chaque tranchée, on placera une couche de terreau de 3 1/2 pouces d'épaisseur, qu'on mélangera à la terre, puis on formera de petites buttes de terre à une verge de distance; l'on placera les griffes au sommet de ces buttes et on en couvrira les flancs avec les racines disposées de telle sorte qu'elles aillent toutes en rayonnant du sommet à la base. ensuite on recouvrira le tout d'un pouce et demi de terre tassée fortement à la main; sur cette terre on mettra une couche de deux pouces de fumier et sur cette couche de fumier, deux à trois pouces de terre. Dès lors la plantation est terminée. Les asperges entrent bientôt en végétation; pour tout soin, elles demandent des arrosements fréquents, des binages en temps utile, de l'engrais liquide une ou deux fois et un tuteur aux tiges.

Vers le milieu d'octobre l'on coupera ces tiges à un demi-pied au-dessus du sol, on déchaussera le collet en laissant 3 pouces de terre au-dessus des griffes, l'on couvrira cette terre de 3 pouces de fumier, puis sur ce fumier on placera suffisamment de terre pour pouvoir niveler le sol. C'est au troisième printemps qu'on récoltera les plus belles asperges.

**Soins annuels.**—En automne on coupera les tiges à un demi-pied au-dessus du sol; on enlèvera 30 pouces de terre qu'on remplacera par autant de fumier décomposé ou par des engrais liquides, du sang de boucherie, engrais des plus actifs, par du guano etc., l'on arrose pendant l'été avec de l'eau mêlée à du sel dans la proportion d'une pinte par gallon. L'eau salée, surtout l'eau de mer, est ce qu'il y a de mieux pour les asperges et on a constaté que les meilleures asperges étaient les asperges sauvages que l'on rencontre seulement sur le bord de la mer. Au printemps, aussitôt après le dégel, on fait au-dessus de chaque souche d'asperge une butte de neuf pouces de hauteur ou on fait une butte continue au-dessus de toutes les souches de chaque ligne. C'est dans ces buttes que les jeunes asperges se développent. On les détruira après la récolte.

Pendant l'été on binera et on enlèvera les graines.  
**Récolte.**—On la fera au printemps dès que les turions commencent à se montrer, journellement et même deux fois par jour pendant les chaleurs. On la fera à la main et non au couteau pour ne point blesser les jeunes asperges souterraines. On rétablira ensuite la butte et l'on cessera la récolte après la fin de juillet. Une aspergerie entretenue comme je viens de le dire peut donner constamment de beaux et bons produits pendant l'espace de 19 à 20 ans.

**Porte-graines.**—Au moment de la première récolte l'on choisira les plus belles tiges portées sur des souches vigoureuses, âgées d'au moins six ans. On lui donnera des tuteurs et on les soignera comme les autres plantes. Les fruits sont de la grosseur d'un petit pois et renferment 4 à 9 graines. Ces graines sont complètement mûres en octobre. C'est alors qu'on en fait la récolte. Pour la faire, on écrase les fruits qu'on jette ensuite dans l'eau et après avoir bien lavé les graines, on les laisse sécher, puis on les met dans des sacs où elles conservent leur faculté germinative pendant cinq ans.

**Insectes.**—Le plus redoutable est le criocère, surtout sa larve, qui est de couleur verdâtre. Il ne s'attaque qu'aux tiges qu'il dévore un peu de temps. Pour le détruire on place un seau d'eau sur l'asperge; on secoue légèrement la tige et l'insecte tombe dans l'eau. Alors on l'écrase. Il attaque surtout les jeunes plantations.

J. Bte. ISTACE.

**Arbustes et arbrisseaux d'ornement.**

Au mois de juillet dernier j'ai publié un article sur la plantation des arbres d'ornement autour des habitations, et j'ai donné un tableau des essences propres à cet usage. Pour



Fig. 1.—Ampelopside vigne vierge, feuille et fruit.

compléter cet article, je viens aujourd'hui donner un article sur les arbustes et arbrisseaux d'ornement qui doivent aussi trouver leur place dans l'embellissement de nos demeures. En effet, rien ne fait un meilleur effet parmi la verdure des grands arbres que les fleurs variées des petits arbustes.

Je vais d'abord indiquer dans un tableau-général les différents arbustes et arbrisseaux qui viennent bien dans notre province, et dont la culture a réussi jusqu'à 90 milles en bas de Québec, et je reviendrai ensuite sur le mérite spécial de chacun en particulier.