

personne, excepté moi, ne semble y avoir fait attention. Les échantillons que j'en avais gardé devinrent si fragiles en séchant, qu'ils tombèrent en poussière.

J'ai promis de faire une collection des plus extraordinaires fleurs originaires de ce pays, pour un des professeurs de botanique de l'université d'Edimbourg.

Nous avons une très-belle plante qui, dans la structure de sa fleur, a beaucoup d'affinité avec la pomme de terre; elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds dans les lieux favorables et pousse plusieurs branches; les fleurs en sont larges, d'un blanc très-pur, tachetées, au fond de la corolle, de mouches d'un jaune brun; la corolle n'est pas divisée. C'est évidemment la même plante que la pomme de terre cultivée, quoiqu'elle ne paraisse pas produire de pommes à sa racine. Le fruit en est très-beau, il a la forme d'un œuf, de couleur abricot quand il est mûr, et il est d'un aspect fort appétissant; néanmoins, l'odeur en atteste les propriétés malfaisantes: en ouvrant un des fruits, on trouve une chair molle remplie de graines noires et luisantes. La plante est en fleur depuis le mois de juin, jusqu'à ce que les premières gelées sèchent les feuillés; elle est beaucoup moins grossière que la pomme de terre; la fleur, entièrement épanouie, est à peu près de la largeur d'un écu, et tout à fait plate; je crois que c'est ce qu'on appelle forme de *soucoupe*; elle se plaît dans les terres grasses et légères, et croît sur les racines renversées des arbres abattus, quand le terrain est assez sablonneux. Je n'ai jamais vu cette plante ailleurs que sur nos propres terres.

L'hépatique est la première fleur du printemps au Canada: elle vous réjouit par ses teintes d'azur, de rose et de blanc, dès le commencement d'avril, aussitôt après la fonte des neiges. C'est pour cela que les habitants du Canada l'appellent *fleur de neige*. Elle pousse dans les prairies et dans les profondeurs des forêts; ses feuilles sont aussi un ornement durable pendant les mois sereins de l'année; on les voit sur toutes les élévations et sur toutes les racines couvertes de mousse; ses teintes d'azur sont variées et délicates, ses anthères blanches forment un charmant contraste avec les pétales bleus.

Le cresson des bois, ou cresson gingembre, comme on l'appelle quelquefois, est une jolie fleur blanche crucifère; la racine en est blanche et charnue, et piquante comme le raifort. Les feuilles sont d'un vert triste, à dents aiguës, et divisées en trois lobes. Il en est dont les feuilles sont légèrement bigarrées; cette plante se plaît dans les terrains humides et forts des potagers, et surtout dans les endroits bas et légèrement marécageux; la tige de la fleur est tantôt nue, tantôt ornée de feuilles et couronnée d'un jet détaché de fleurs crucifères.

Il y a un cresson qui croît en jolies touffes vertes au fond des eaux, dans les anses et dans les petits ruisseaux: il est d'un goût plus délicat et plus agréable que tous les cressons terrestres; les feuilles en sont d'un vert tendre fort pâle, découpées et minces; cette plante fait l'effet d'un coussin vert au fond des eaux. Les fleurs sont jaunes, crucifères et insignifiantes; on en fait une salade fort bonne au commencement du printemps et à la fin de l'automne. Il y a aussi plusieurs sortes de cresson terrestre et des plantes de la famille des choux, dont on peut se servir comme de légumes précoces. Il y a en outre plusieurs espèces d'épinards; l'une d'elles, connue ici sous le nom de « *quartier d'agneau*, » croît avec profusion dans notre jardin, et s'élève, dans les terres fertiles, jusqu'à deux pieds. Le feuillage en est très-abondant; les feuilles sont couvertes d'une poudre blanche et rude au toucher. On fait bouillir le haut des branches et les parties les plus tendres de ce légume avec du porc, et il remplace fort utilement des plantes potagères plus délicates.