

que je viens de décrire est le même que le framboisier des champs, mais amélioré par la culture. Elles font erreur.

Passons au framboisier noir. Scientifiquement, il s'appelle : ronce d'Amérique, en latin, *Rubus occidentalis*. Ses tiges, de 5 à 10 pieds de haut, sont d'un vert glauque, garnies de forts aiguillons recourbés, et portent des feuilles composées, formées de 3 et quelquefois 5 petites feuilles ovales et dentelées. Ces feuilles sont cotonneuses et blanchâtres en dessous. Les fleurs sont blanches et distribuées solitaires le long des tiges, et en bouquet (corymbe) à leur extrémité. Le fruit (fig. 2) est noir, d'où son nom de framboise noire; mais il s'en rencontre quelques variétés assez rares qui sont jaunes, telles que, par exemple, la *florence*. Il est porté sur un réceptacle conique dont il se sépare à la maturité. Ce fruit, comme on le voit par la gravure, est de forme globuleuse, mais plus plat que la framboise rouge. Un caractère tout particulier à la framboise noire est celui de se marquer infailliblement par le bout de ses branches, chaque fois que celles-ci viennent à toucher à terre.

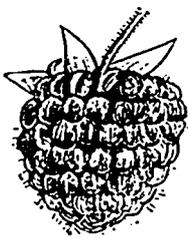


Fig. 1. Ronce framboisier.



Fig. 2. Ronce d'Amérique.

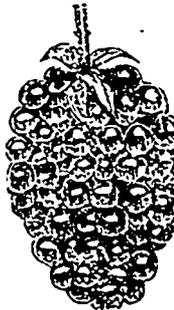


Fig. 3. Ronce velue.

Voyons, enfin, quel est la description de la ronce proprement dite. Scientifiquement, elle s'appelle : ronce velue, en latin, *Rubus villosus*. Ses tiges, de 3 à 6 pieds de haut, sont rameuses et anguleuses, ce qui les fait facilement distinguer des tiges de la framboise noire, qui sont cylindriques. Elles sont recouvertes de poils durs et d'aiguillons, et portent des feuilles composées, formées de 3 et quelquefois de 5 petites feuilles ovales et dentelées. Ces feuilles sont cotonneuses et poilues en dessous, ainsi que les rameaux, et portent quelques aiguillons en dessous de la grosse nervure. Les fleurs sont blanches, grandes et disposées en grappes. Le fruit (fig. 3) est gros, luisant, noir, d'où son nom anglais de *blackberry*; mais il s'en rencontre quelques variétés assez rares qui sont jaunes, telles que, par exemple, la *crystal white*. Il est porté sur un réceptacle charnu auquel il adhère, et affecte une belle forme ovale. Beaucoup de personnes supposent que la ronce velue, que je viens de décrire, est la ronce du Canada, que l'on trouve à l'état sauvage dans les champs, mais améliorée par la culture. Elles font erreur.

Pour permettre de bien distinguer les trois variétés de ronces dont je viens d'entretenir mes lecteurs, et pour indiquer en même temps les variétés avec lesquelles on est enclin à les confondre, je donne ci-joint un petit tableau comprenant le nom scientifique français et latin, et les noms vulgaires français et anglais des variétés que j'ai mentionnées au cours de mon article.

Noms botaniques français	Noms botaniques latins	Noms vulgaires français	Noms vulgaires anglais
1 Ronce d'Amérique	<i>Rubus occidentalis</i>	Framboisier noir	Blackcap raspberry
2 Ronce du Canada	<i>Rubus Canadensis</i>	Mûres, Catherine-nettes	Low blackberry
3 Ronce élanée.	<i>Rubus strigosus</i>	Framboise des bois	Wild red raspberry
4 Ronce framboisier	<i>Rubus Idæus</i>	Framboisier des jardins	Garden raspberry
5 Ronce velue	<i>Rubus villosus</i>	Ronces, mûres	Blackberry

Les variétés portant les numéros 1, 4, 5, au tableau sont celles cultivées dans nos jardins. La variété portant le numéro 2 est celle que l'on croit ordinairement avoir été améliorée et amenée au degré de perfection de la ronce velue. La variété portant le numéro 3 est celle que l'on croit ordinairement avoir été améliorée et amenée au degré de perfection de la ronce framboisier. Comme je l'ai dit plus haut, ce sont là deux erreurs, puisque ces variétés sont tout à fait distinctes.

J. C. CHAPUIS.

UN IGNAME.

Monsieur le rédacteur.—Une simple feuille, sans tige ni fleur, avec quelques caractères vagues, ne sont pas suffisants pour une détermination certaine d'une plante, cependant je crois toucher à peu près au nom de celle que votre correspondant de Québec voudrait faire identifier. Voici comme il s'explique :

"Ci-inclus vous trouverez une feuille d'une plante, dont je désire mais connaître le nom. Elle vient du Brésil, m'a-t-on dit, et a l'apparence et la grosseur d'une pomme de terre, excepté que les yeux sont convexes.  
"Si vous voulez me donner quelques explications sur cette plante, par la voie de votre intéressant journal, je vous serais très obligé."

UN ABONNÉ.

Je suppose que c'est le tubercule ou la racine, et non la plante, qui a l'apparence et la grosseur d'une pomme de terre.

La feuille transmise est ovale-oblongue, acuminée, légèrement cordée à la base, avec 2 lobes arrondis et parallèles, longuement acuminés et très aigus; le pétiole est légèrement canaliculé en dessous. Etant donné maintenant la nature tuberculeuse de la racine, nul doute que c'est là un igname d'une des espèces que l'on cultive au Brésil et aux Antilles. C'est probablement l'igname du Japon, *Dioscorea Japonica*, qu'on cultive au Brésil, ou peut-être le *Manihot Manihot aipi*, dont la culture est encore plus générale dans toute l'Amérique du sud; ce pourrait être aussi la patate sucrée (*Sweet potatoe*) *batalas edulis* qu'on cultive aux Etats-Unis. Par la forme de la feuille, je serais porté davantage à l'attribuer à la première de ces trois plantes, qui fournissent toutes une racine tuberculeuse très riche en fécule et d'un grand usage dans les climats tropicaux.

Ce pourrait être aussi l'igname de Chine, *dioscorea batalas* qu'on cultive également pour sa racine; mais comme cette racine affecte plutôt la forme d'une carotte que celle de la pomme de terre, je pense, d'après ce que dit votre correspondant, qu'il ne s'agit pas de cette dernière plante.

Nul doute que le but de votre correspondant est de savoir si l'on ne pourrait pas introduire cette culture en ce pays? A cette question la réponse est faite depuis longtemps, notre climat ne peut le permettre; nos étés sont trop courts.

Celle de ces plantes qui offrirait le plus d'avantages, serait l'igname de Chine, qui est moins délicat que les trois autres, sa culture cependant ne saurait être rémunérative dans notre climat. Les tubercules qui pénètrent souvent jusqu'à trois pieds dans le sol, exigent une terre riche et profondément défoncée, l'arrachage en est fort difficile, et notre saison chaude n'étant pas assez longue pour leur permettre de parvenir à parfaite maturité, il est fort difficile alors de les conserver durant l'hiver.

J'ai fait des essais de cette culture à Saint-Joachim, il y a plus de 20 ans. J'ai obtenu des tubercules de grosseur passable que j'ai trouvés d'un fort bon goût, mais j'ai reconnu sans peine que cette culture ici ne pourrait se généraliser pour devenir communément profitable. On ne pourrait tout au plus qu'en tirer des friandises plutôt qu'un aliment usuel. Il serait bon cependant qu'on tentât de nouveaux essais; peut-être parviendrait-on à avoir des variétés à racines moins pivotantes et d'une culture plus facile. Ce qui rend l'arrachage de cet igname très difficile c'est que le tubercule est grêle au collet et va ensuite en grossissant jusque vers les deux-tiers de sa longueur. Ajoutant que la tige étant fort grêle n'offre pas assez de résistance pour permettre une traction moyenne sur le tubercule à extraire. Sa conservation en cave durant l'hiver n'offrirait pas de trop grandes difficultés, surtout si l'on parvenait à obtenir des tubercules à peu près murs.

L'ABBÉ PROVANCHER.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Conservation des herbes fines.

Les herbes fines que la ménagère cultive dans son potager lui sont indispensables pour donner à ses potages, ragouts, sauces, farces, une bonne saveur. Rien de plus facile à cultiver.