

écailles de la pointe qui, au lieu d'être pour ainsi dire collées les unes sur les autres comme dans la hâtive, sont un peu écartées à la manière des feuilles d'artichaut.

L'"Asperge d'Argenteuil intermédiaire" est une variété moins cultivée que les deux précédentes. Elle a l'extrémité pointue en forme de pinceau.

On vante beaucoup en Angleterre et en Amérique la variété dite "Conovas colossal" mais comme finesse, elle ne dépasse certainement pas l'"Asperge d'Argenteuil".

En Italie, on ne cueille généralement les asperges qu'après les avoir laissées croître assez pour qu'elles se colorent en vert sur une longueur de 2 à 3 pouces. En France, les asperges blanches à tête rose ou violette sont généralement préférées.

Contrairement aux autres légumes, on ne mange de l'asperge que les parties vertes et tendres des jeunes pousses.

En Espagne, on mange également les pousses de l'"Asperge horridus" de Linné, espèce remarquable par les épines longues et très aiguës qui couvrent la tige et les rameaux.

Les propriétés nutritives de l'asperge sont très minimes; mais en revanche, par sa légère amertume et son arôme délicat, elle excite favorablement l'appétit. C'est un élément léger, qui ouvre très heureusement la série des mets qui

conduisent les convalescents d'un régime liquide à une alimentation plus substantielle.

La culture en développant la grosseur de l'asperge le fait au détriment de sa valeur aromatique, car aucune asperge cultivée ne possède le parfum de celle que Dieu sème et que le soleil fait pousser.

On emploie en thérapeutique les jeunes pousses ou "turions" et la racine de l'asperge. Ces deux parties de la plante, surtout les racines, renferment un principe particulier, l'"asparagine", auquel on attribue généralement, mais à tort, l'action remarquable de communiquer aux urines une odeur caractéristique et désagréable. Rabuteau a démontré qu'elle n'est pas due à l'asparagine.

Les expériences du célèbre Broussais ont démontré que les asperges exercent une action sédative sur le coeur. Andral confirme le fait en constatant qu'à la différence de la digitale, elles n'irritent pas l'estomac. C'est un diurétique puissant. L'asperge rentre donc dans la catégorie des aliments qu'on peut appeler "médicamenteux".

En effet, l'asperge, par le salpêtre, la potasse et bien d'autres éléments qu'elle a empruntés au sol, est tonique, apétitive, diurétique, dépurative, laxative, sédative, hématurique, antihépatique, désobstruante et désincructante.

N'oublions pas que le corps est une véritable chaudière toujours en pression, fonctionnant nuit et jour et par conséquent sujet aux incrustations; nous conseillons donc d'utiliser les propriétés dépuratives et dissolvantes de l'asperge.

Quelques médecins interdisent les asperges aux gouteux et aux rhumatisants, mais rien ne justifie cet ostracisme. L'asperge étant un excellent sédatif du coeur, le sirop de pointes d'asperges est ordonné presque toujours avec avantage pour ralentir les pulsations du coeur et en général pour toutes les affections de cet organe ainsi que pour les hydropisies qui en dépendent et les catarrhes bronchiques.

L'asperge a pourtant un léger inconvénient, celui de communiquer aux urines une forte odeur peu agréable. Mais, fait important à noter, cette odeur caractéristique n'existe pas dans les urines des albuminuriques. Aussi, l'emploi de l'asperge est-il devenu, aujourd'hui, un excellent moyen de déceler la présence de l'albumine.

Il resterait fort à dire sur la manière de déguster ce précieux légume; les appréciations de ses diverses saveurs constitueraient un chapitre aux vives discussions de la part des fines bouches... Henri IV et Sully mangeaient les asperges en les arrosant de vin de Jurançon. C'était le légume par excellence au dix-septième siècle. Les dames de la cour,

CHOCOLAT EN POUDRE DE VINAY

C'est un article que tous les Epiciers et Marchands de campagne devraient tenir en stock. Tout le monde n'aime pas le Cacao mais tout le monde aime le Chocolat. Avec le **Chocolat en Poudre de Vinay**, rien n'est plus facile que de préparer une tasse de Chocolat pour le déjeuner. Faites-le connaître à vos clients et ils vous le redemanderont.

BISCUITS PERNOT.

Il ne se fait rien de mieux en Biscuits que les Biscuits de la Maison PERNOT, de Dijon, France. Nous venons d'en recevoir un nouvel assortiment en boîtes de 1 kilo et 4 kilos (2.2 lbs et 8.8 lbs.) Donnez vos commandes de bonne heure; soyez prêts; les longues veillées vont recommencer et dans une veillée, le meilleur biscuit qu'on puisse offrir est un **Biscuit Pernot**.

DEMERS, FLETCHER & CIE,

Epiciers en Gros et Importateurs de Vins et Liqueurs,

350 RUE ST-PAUL, - - - MONTREAL.