

Taille du melon et de la tomate

A la demande d'un groupe de ménagères du comté de Nicolet, dont une jeune lectrice s'est fait le porte-parole, nous répétons, et avec plaisir, ce que nous avons déjà dit de la taille de ces deux fruits ou légumes—fruits du potager.

Il arrive assez souvent que l'on nous demande ainsi de rééditer un article déjà paru. Nous faisons droit à ces demandes dans toute la mesure du possible. Toutefois nous croyons devoir avertir nos lecteurs qu'en dépit du proverbe *bis repetita placent* (les choses répétées plaisent), nous ne saurions toujours accéder à leur désir. C'est pourquoi nous leur recommandons de conserver la collection du Bulletin, de conserver au moins les numéros contenant des études qui les ont tout spécialement intéressés, ou qu'ils prévoient leur être utiles plus tard.

Tailler les melons, et même les tomates, est considéré comme indispensable si l'on veut avoir des fruits de bonne heure et de plus beaux fruits.

Gravures.—On trouvera dans les gravures ci-contre des indications précises quant aux endroits où s'opèrent les diverses tailles. Chaque croix conduit, par une ligne pointillée, jusqu'au trait transversal et noir—où il faut passer le couteau.

C'est là qu'il faut couper, sur les plants ordinaires, c'est-à-dire de forme un peu régulière.

En suivant les instructions ci-dessous et celles indiquées par les gravures, tout le monde peut convenablement apprendre à tailler le melon et les tomates.

Taille du melon.—On taille trois fois le melon. La première taille consiste à étêter le plant, au-dessus des deux premières feuilles, sans compter les feuilles séminales, ou cotylédons (F. 3), et en se gardant bien d'endommager les bourgeons qui se trouvent à l'aisselle de ces feuilles. Cette suppression de la tête a pour effet de faire développer ces deux bourgeons en autant de bras que l'on arrête après la sixième ou septième feuille: c'est la deuxième taille (F. 4). Les bourgeons à l'aisselle de chaque feuille des bras se développant, formeront autant de branches latérales qui doivent porter des fruits.

La troisième taille (F. 5) consiste à choisir les fruits, un sur chaque bras, soit deux par plante, en conservant les plus beaux, les mieux formés. On enlève tous les autres. On coupe les branches qui ne portent pas de fruit, leur laissant seulement quatre ou cinq feuilles (F. 5). On opère cette troisième taille lorsque les fruits sont bien noués, c'est-à-dire gros comme un œuf. Deux fruits sont amplement suffisants pour les grosses variétés. Pour les variétés à petits fruits on peut en laisser quatre, et même davantage.

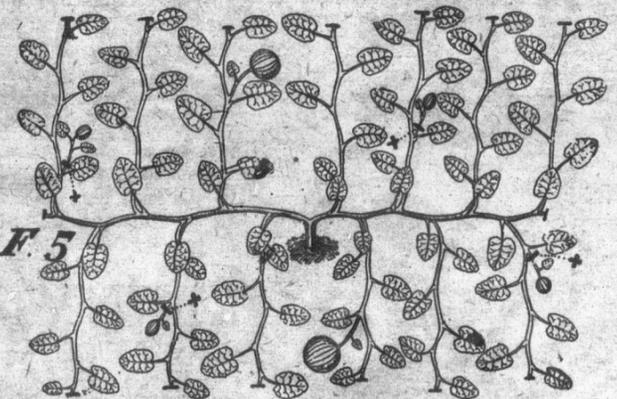
Il ne faut jamais garder de fruit sur une petite branche qui part directement du collet, cette branche n'étant en réalité qu'un gourmand, un repousson.

Quelle que soit la belle apparence du fruit au commencement, il ne deviendra jamais beau sur ce gourmand. Autant que possible il faut enlever ces gourmands dès qu'ils apparaissent.

On peut augmenter le volume et hâter la végétation du melon en mettant dans le voisinage de ses racines des engrais très actifs: crottin de cheval, colombine, etc. Pour cela, on déchausse le plant avec précaution, sans découvrir les racines, et on y dépose l'engrais, ayant soin de le bien émietter, puis on replace la terre. Il est bon aussi d'y mettre un paillis. Nous indiquerons plus tard ce qu'il y a à faire lorsque les fruits ont atteint la grosseur du poing.

de précocité dans la maturité est généralement en sens inverse de la quantité de fruits. De là deux manières ou modes de tailler, dont l'une fait mûrir plus tôt avec moins de fruits, et l'autre, plus tard, avec plus de fruits.

Le premier mode (ou première manière) (F. 7) consiste à ne garder que la tige principale, en enlevant les gourmands qui poussent au pied et les bourgeons à l'aisselle des feuilles, opération que l'on doit répéter chaque fois que des nouveaux bourgeons apparaissent, afin que la plante ne

1^{re} TAILLE2^e TAILLE3^e et dernière taille du Melon

(F. 7) 1er mode de

(F. 8) 2e mode,

2e mode

1ère opération de 2ème opération de

LA TAILLE DE LA TOMATE

Melon difforme (F. 6).—Avant de terminer, ajoutons seulement que si l'on trouve un fruit difforme ou aplati d'un côté on peut très souvent le ramener à sa forme normale en pratiquant sur cette partie de légères incisions transversales avec la pointe d'un couteau. Après quelques jours, on voit le melon se gonfler à cet endroit. Les traces des incisions, qui demeurent pendant quelque temps disparaissent ou se confondent tout-à-fait avec les rayures qui accompagnent la maturité.

Taille de la tomate.—Lorsqu'on veut avoir des tomates de bonne heure, il importe de les tailler, en se rappelant toutefois que le degré

s'épuise pas en nourrissant ces bourgeons inutiles. On fixe cette tige à un tuteur dès qu'elle ne peut plus se porter elle-même; on en arrête la tête après trois ou quatre grappes de fruits, suivant le degré de précocité que l'on veut avoir dans la maturité. On peut encore hâter celle-ci, dans la tomate, en perçant avec un canif le pédoncule près du fruit, lorsque celui-ci a atteint la grosseur.

Le deuxième mode, qui donnera plus de fruits, consiste à pincer la tête du plant après cinq ou six feuilles, au moment de la plantation (F. 8). Cette suppression a pour effet de faire développer des bourgeons et de faire ramifier la

Employez
les
**SCIES
SIMONDS**

La trempe des dents
leur permet de conserver
longtemps leur fin
tranchant

SIMONDS CANADA SAW CO. LIMITED
VANCOUVER MONTREAL ST. JEAN, N.B.

plante en plusieurs tiges qui seront autant de porte-fruits. On choisit dans ces ramifications deux ou trois tiges des plus vigoureuses et on les traite comme dans la taille précédente (F. 8). On enlève tous les autres gourmands ainsi que tous les bourgeons à l'aisselle des feuilles, et on arrête la tête quand trois ou quatre grappes de fruits ont apparu sur chaque tige choisie. Le tuteur est encore d'obligation pour cette méthode. Ces deux manières de tailler expliquent pourquoi on plante à deux ou trois pieds de distance. Avec le premier mode, comme on n'a gardé qu'une tige, deux pieds entre les plants suffisent; tandis que dans la deuxième taille, où l'on conserve deux ou trois tiges, trois pieds entre les plants ne sont pas de trop.

Dans la grande culture, on ne conseille pas de tailler, à cause de la somme de travail que cela occasionne et de la diminution dans le rendement; mais, d'un autre côté on s'efforce de hâter la maturité en ne choisissant pour les y planter à demeure, que des sujets vigoureux, plusieurs fois repiqués, et en une terre chaude, bien exposée et bien drainée.

Les soins de culture sont les sarclages et les binages. Lorsque les premiers fruits ont atteint leur grosseur naturelle, les tiges se courbent, tombent du côté opposé au vent dominant et couvrent à peu près toute la terre. Un bon moyen de faciliter la cueillette et de hâter la maturité est d'exposer les fruits au soleil en renversant les tiges de l'autre côté, les prenant par la tête avec précaution pour ne pas détacher les fruits.

On pourrait répéter avec avantage cette opération du "tournage" des tiges, si la saison se prolonge et surtout si l'on remarque que la végétation fiolacée a une tendance à recouvrir de nouveau les fruits et à les soustraire aux rayons du soleil.

Cueillette.—Il est bon de remarquer que pour expédier sur le marché, et lorsqu'il doit s'écouler un certain temps entre la cueillette et la consommation, on doit cueillir avant entière maturité, tandis que pour la mise en conserve, on ne doit voir sur les fruits aucune partie verte, ni même jaunâtre, c'est-à-dire que tous et chacun des fruits doivent être parfaitement mûrs.

Rés: Tel. 1385w Bureau Tel. 1022w.
CHARLES M. LE TARTE
Avocat—Advocate
— DE —
LE TARTE & RIOUX
52, rue St-Joseph, — Québec.
COLLECTION & REGLEMENT