

qui montent à graine, casser la hampe dès qu'on l'aperçoit, l'oignon conservera sa forme entière.

Les choux de Siam ne sont bons que jeunes; vieux ils sont durs et d'un goût très fort; semer de préférence la variété blanche et en deuxième semis, tard fin juin au commencement de juillet. Pour être tendres et succulents, ils ne doivent pas souffrir de la sécheresse et croître sans interruption; les arroser au besoin.

Quand on cueille laitues ou chicorées, on choisit toujours dans le carré les têtes les plus grosses et les plus dures. Comme elles ne durent pas longtemps avant de monter à graine, pour en avoir tout l'été, il faut renouveler les semis et plantations tous les 15 jours et selon les besoins; les radis même.

Il est possible de récolter les pommes de terre sans arracher la plante. On cherche avec les doigts et l'on détache celles suffisamment grosses, sans casser ou couper les racines, la plante n'en souffrira pas trop et pourra continuer son développement; le faire de préférence le soir, la fraîcheur de la nuit suffira pour les empêcher de faner.

L'asperge est le légume dont la cueillette demande le plus de soins les turions poussant tous du centre si près les uns des autres qu'il faut prendre de grandes précautions pour ne pas détruire ceux en formation, quand on cueille celui à récolter. Il faut un couteau spécial, en forme de

gauge que l'on glisse le long de la tige à couper, sans s'en écarter, la coupant à la profondeur désirée. Trop prolonger la cueillette risque d'épuiser la plante. Il faut cesser dans la première semaine de juillet.

Bientôt les fraisiers vont fournir leur récolte et mûrir leurs fruits, dès ce moment, il faut éviter de les biner; leurs racines étant à fleur de terre risqueraient d'être coupées et le fruit privé de la sève qui lui est nécessaire pour sa formation, ne pourrait acquérir qu'un faible volume; il faut donc s'il y a des mauvaises herbes, les arracher à la main, ou mieux les couper au-dessus du collet avec un couteau pointu; les fraisiers redoutent la sécheresse pendant leur production; les arroser et pailler.

Pour avoir des fruits très propres, il ne faut pas qu'ils traînent à terre; un bon procédé est de couvrir le sol avec un bon paillis de fumier et mettre au-dessus de la paille bien propre ou du foin provenant des gazons. Les fraises pour posséder toutes leurs qualités doivent aussi être cueillies à point; pas assez mûres, elles sont acides; trop mûres elles ont perdu leur parfum. Il n'y a pas à se tromper: Quand tout le fruit est d'un beau rouge vif luisant, il est mur à point; s'il est marbré de blanc, il n'est pas assez mûr, s'il est d'un rouge noirâtre et terne avec la chair molle, il l'est trop.

— 0 —



EXAMEN DES YEUX

Verres Toric, nouveau style A ORDRE, sont garantis pour bien VOIR de LOIN ou de PRES, tracer, coudre, lire et écrire.

GUERISON DES YEUX sans médicaments, opération ni douleur. Nos



Consultez le Meilleur de Montréal. Le Spécialiste **BEAUMIER**

A L'INSTITUT D'OPTIQUE

144 rue Sainte - Catherine Est

Coin Av. Hôtel-de-Ville MONTREAL

AVIS—Cette annonce rapportée vaut 15c par dollar sur tout achat en lunetterie. Spécialité: Yeux artificiels. N'achetez jamais des "pedlers", ni aux magasins "à tout faire" si vous tenez à vos yeux.