

et ramer avec branches d'arbres ayant leurs brindilles.

Les pois à grains ridés plus tardifs et supportant mieux les grandes chaleurs sont semés les derniers, vers le 15 juin.

Faire la cueillette soigneusement afin de ne cueillir que ceux suffisamment remplis.

Variétés :—Pois à rames hâtives : *Gregory Surprise, Gradus, Thomas Laxton, Nott's Excelsior, Prince Albert, Express, Michaux, Serpette.*

Pois à rames hâtives : *Gradus, Téléphone, Senator, Ridé de Knight.*

Pois nains : *Fill Basket, Levêque, Merveille d'Amérique, Stratagème, Ridé nain vert, Wilson.*

Pois mange-tout : *Corne de Béliet.*

FEVE (GOURGANE) (Asie)

Vicia Faba, L.; Anglais: Broad bean.

Usage

La fève est, comme le haricot, un des légumes les plus nourrissants: l'égal de la viande. Nous aurions donc intérêt non à en semer au moins quelques pieds, sinon d'avantage. La fève fait une purée qui en soupe peut rivaliser avec celle des pois.

Culture

La fève se sème dès les premiers jours du printemps, en rangs espacés de 1 pd, à 8 pcs d'écartement dans le rang, ou encore à la volée en grande culture.

Pendant la végétation, un ou deux binages sont pratiqués lorsque toute trace de rosée aura disparu. Il est recommandé de pincer (couper) l'extrémité de la tige lorsqu'elle aura atteint 1½ pd de hauteur, cela fait refouler la sève et nourrit les cosses.

On les cueille avant maturité pour les manger vertes, ou lorsque la plante jaunit, si les grains sont destinés à être consommés en sec.

Variétés :—*Fèves de Séville, d'Aquadulu, de Windsor.*

TOMATE (Pérou)

Solanum Lycopersicum, L.; Anglais: Tomato.

Usage

La tomate est d'un usage général; crue ou

cuite, elle est consommée en quantités énormes. Non seulement on en fait des conserves, mais aussi des confitures. Elle assaisonne les viandes, soupes, etc.

Culture

La tomate demande pour végéter une forte chaleur; elle se plait de préférence dans les sols légers, fr's, s'échauffant facilement, très riches en matières organiques et minérales; elle est surtout friande d'acide phosphorique et de potasse: une addition de superphosphate et de cendre de bois donnera toujours de bons résultats. Le sol doit être perméable, profondément labouré et ameubli.

Comme la tomate ne peut se mettre en pleine terre que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, afin de hâter l'époque de sa production, on doit la semer sur couches chaudes du 15 au 20 mars. Dès que les jeunes plants sont assez forts, on les repique à 2 pcs d'écartement sur une autre couche, répétant trois semaines plus tard cette même opération à 4 pouces d'écartement. A cette distance ils pourront attendre l'époque de leur mise en place, fin de mai ou commencement de juin.

Le repiquage de la tomate est indispensable; sinon les plantes s'effileraient, deviendraient d'une hauteur démesurée, tandis qu'au contraire on doit chercher à obtenir des sujets trapus, courts et bien constitués. De plus, le plant repiqué deux fois peut se déplanter sans en souffrir étant toujours levé avec une grosse motte de terre, ce qui assure sa reprise et hâte sa production. Des expériences ont prouvé que des plants repiqués deux fois ont produit le double que ceux ne l'ayant pas été.

Les tomates se plantent en rangs espacés de 4 pds et à 2½ pds dans la ligne. Des soins spéciaux doivent être pris en faisant la plantation pour conserver au plant toute la terre adhérente à ses racines. On fait un trou à la bêche; le plant y est placé profondément, puis la terre est serrée tout autour modérément et arrosée.

Pour obtenir de beaux fruits, propres et mûrs rapidement, la tomate doit être taillée et tuteurée.