

PAGE DES MARAICHERS

Chou Chinois et Poires

Par G. BILLAUT,
Instructeur Horticole.

Le chou chinois ou Pé-Tsai est une plante potagère qui nous vient d'Extrême Orient; elle est fort cultivée, paraît-il, en Indo-Chine, en Chine et au Japon.

De la même famille que le chou, elle en diffère cependant considérablement, et lorsqu'elle est bien à point, elle ressemble plutôt à une grosse laitue romaine.

Presque totalement inconnue dans nos campagnes, cette plante potagère ne fait que commencer à être appréciée sur nos marchés, et sa consommation est encore très limitée.

C'est cependant un excellent légume, dont la culture est des plus faciles et sa végétation excessivement rapide.

Les semis ne doivent jamais se faire avant la fin de juin ou les premiers jours du mois de juillet. On sème généralement en rangs espacés d'une vingtaine de pouces, et même plus en grande culture. Les semis se font très clair, et une fois que les plantes ont deux ou trois bonnes feuilles, on éclaircit à tous les 15 pouces, et nous insistons sur ce point, il faut absolument éclaircir à bonne heure, car le chou chinois se forme très rapidement et il ne peut se former qu'en ayant l'espace nécessaire à son développement.

Comme tous les choux, c'est une plante avide d'engrais, et le terrain devra être choisi et fumé en conséquence.

Les soins de culture consistent en de fréquents binages, et si la température est chaude et sèche, il faudra de bons arrosages.

Cette plante est très tendre et elle est souvent attaquée par les pucerons. Pour en prévenir les attaques, il est bon de faire de temps à autre de bonnes applications de chaux nicotinée.

La récolte commence vers le 15 septembre et se continue jusqu'aux gelées. Comme préparation culinaire, le chou chinois se consomme en salades, en hors

L'élection d'un pape se fait le dixième jour après la mort du pape précédent.

On connaît environ 10,000 variétés de poissons.

Achetez Une Dotation Mutuelle Devenez Indépendant !

LES DOTATIONS MUTUELLES sont pour hommes, femmes et en 'ants. On peut les acheter pour échéance à n'importe quel âge et, si on le désire, le règlement peut se faire sous la forme d'un revenu mensuel. Elles joignent sécurité absolue et placements de bons rapports.

En le demandant à ce bureau ou à n'importe quel agent de la Mutual Life of Canada, vous recevrez un livret expliquant les dotations.

The MUTUAL LIFE
of Canada
WATERLOO, ONTARIO

d'œuvres, cuit au jus, ou même préparé de la même façon que le chou.

En raison même de ses qualités, de ses nombreux emplois et de sa facilité de production, c'est un légume dont la culture doit se propager et dont la place est toute indiquée au jardin de famille.

La poirée ou Bette est de la même famille que la Betterave, (Chénopodée), la différence c'est que dans les Betteraves la culture a porté sur le développement de la racine, tandis que dans la Poirée ce sont les feuilles et le pétiole qui sont remarquablement développés.

Les feuilles s'emploient comme celles de l'épinard, souvent associées avec celles de l'Oseille dont elle corrige l'acidité. Les pétioles et les côtes, qui sont tendres et charnues, fournissent un légume agréable, rafraîchissant, et d'un goût particulier qui se consomme de différentes façons, au jus, à la sauce blanche, etc.

La culture peut se faire exactement comme celle de la betterave, avec cette différence qu'il faudra laisser 15 à 18 pouces entre chaque plante. Pour obtenir de très belles plantes, on sème en couches chaudes vers les premiers jours du mois d'avril. La mise en pleine se fait vers le 10 au 15 mai, en terre bien ameublie, et bien pourvue d'engrais.

Environ deux mois après les semis, on peut commencer la récolte, en prenant sur chaque pied et successivement les feuilles les mieux développées. Rendu au mois de Septembre, ou coupe le pied en entier.

On peut aussi rentrer quelques pieds en cave à l'automne, en les conservant de la même façon que le céleri. La conservation peut durer de cinq à six semaines.

Comment faire mûrir les tomates vertes

Par F.-T. RITCHIE,
Ferme expérimentale centrale,
Ottawa, Ont.

On continue à demander des tomates mûres dans certains endroits; après que la saison normale pour cette récolte est terminée. On peut satisfaire cette demande en faisant mûrir les fruits artificiellement sous abri. Les fruits que l'on se propose de faire mûrir de cette façon doivent être bien développés, sans tares, comme par exemple les fentes de la peau, les meurtrissures, les atteintes de la gelée, etc. On a constaté cependant que les fruits très verts ne donnent pas de beaux produits; on aura donc soin de choisir pour cela des tomates qui sont aussi près de mûrir que possible. Si l'on peut mettre ces fruits dans une chambre modérément fraîche, à environ 60 à 65 degrés, ils mûriront sans difficulté pendant une longue période de temps.

Il y a plusieurs modes de traitement et les suivants sont les meilleurs, on essaie d'abord les fruits pour enlever le sable, on les classe en fruits sur le point de mûrir, verts, très verts, etc., on les emballer dans du papier de soie, après quoi on les met en une seule couche sur un rayon ou dans des paniers. Il y en a qui préfèrent mettre les fruits sans les emballer sur les rayons où dans les paniers, les deux méthodes sont bonnes, mais les fruits emballées dans du papier se font moins que ceux qui mûrissent sans papier.

Il y a aussi la maturation au moyen du gaz éthylique. Ce moyen exige un outillage spécial, comme une chambre imperméable au gaz dans laquelle les fruits sont mis sur des claies ou dans des paniers. Le gaz peut être employé à différents degrés de concentration, variant depuis un pied cube de gaz éthylique par 500 pieds cubes d'air à un pied cube par 5,000 pieds cubes d'air. La température dans la chambre de maturation doit être maintenue entre 65 et 70 degrés. En six jours, on peut obtenir des tomates mûres par ce moyen.

NOUS ACHETONS LA CRÈME ET LES ŒUFS À L'ANNÉE

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ - NOUS

Joubert 4141 rue St-André
LIMITÉE MONTREAL

TUYAUX de DRAINAGE

EN TERRE CUITE

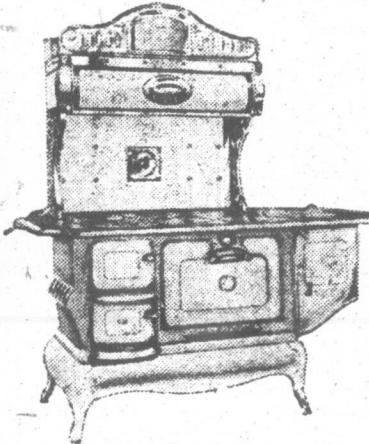
"CITADELLE"

3 - 4 - 6 - 8 - 9 - 10 et 12 pouces

DEMANDEZ NOS PRIX

MANUFACTURÉS PAR
BRIQUE CITADELLE, Ltée
14-16 rue St-Joseph - Québec

"LE COMMANDEUR"



Une nouvelle unité de notre belle légion de poêles de cuisine comprenant toutes les améliorations et perfectionnements voulus par le modernisme.

Beauté de lignes, et de fini, incomparable, feu très spacieux, brûlant économiquement bois ou charbon.

DERNIER CRI

comme facilité de cuisson des viandes et des pâtisseries. — Le choyé de nos bonnes et méticuleuses ménagères. Le prix vous surprendra.

CATALOGUE GRATIS

Si vous désirez poêle, fournaise, ou fournaise à air chaud de tous les genres et de tous les prix n'achetez pas sans voir nos catalogues et circulaires.

A coup sûr, vous épargnerez de l'argent.

MÉTALLERIE DE L'ILE Limitée
L'ÎLE ST. P.O.

Votre CRÈME

Expédiez-nous-la cette année, nous payons constamment les meilleurs prix et faisons les remises régulières.

LAITERIE DE QUÉBEC

75 Avenue du Sacré-Cœur
QUÉBEC

Un fait indiscutable qui atteste de l'excellence de notre service, c'est que nos expéditeurs de la première heure, sont encore nos meilleurs amis.

T'a

'NE MANQUE
NE REGRETTE
EST CERTA
D'ARGENT O
CHER. N'OU
PAS-TROIS
ET DEMIE-C'
MARJORIE

TAS-PAS DÉJÀ T
DANS LE GENRE
UN TUYAU SUI

"POU
FOIS
CHEV

ET IL TE FALLI
SOIRÉE À ESS

dites simp
B