

La culture du melon

(Suite de la page 264)

Tailles

De nombreuses discussions se sont élevées au sujet de l'utilité ou nécessité de la taille. De graves professeurs ont contesté l'utilité de la taille, en disant que le grain obtenu grâce à elle ne compensait pas le surcroît de travail qu'elle occasionne. Aux Etats-Unis, où la saison chaude est longue, où l'on cherche l'uniformité dans les fruits de moyenne grosseur ou même petits, il n'y a pas lieu de tailler; mais ici, où la saison est courte, pour produire de gros melons de bonne qualité qui mûrissent avant les gelées d'automne, la taille est indispensable.

Une des causes faisant que la taille ne produit pas tous les effets voulus, c'est qu'on la fait mal, ou incomplètement, comme c'est toujours le cas dans les plantations en buttes de plusieurs plants. Les deux premières tailles, qui forment la charpente de la plante s'appliquent assez facilement, mais la troisième, la plus importante, qui porte sur les fruits, devient impossible. La plantation en buttes de plusieurs plants se fait sans inconvénients pour les concombres qu'on ne taille pas, mais pour les melons, c'est une pratique que l'on devrait mettre de côté pour ne planter toujours qu'un seul plant.

J'ai mentionné la 1ère, la 2ème et la 3ème tailles; voici comment on les opère.

1ÈRE TAILLE: Consiste à **ÉTÊTER** le plant au dessus des deux premières feuilles, sans compter les feuilles séminales ou cotylédons, se gardant bien d'endommager les bourgeons qui se trouvent sur l'aisselle de ces feuilles. On opère cette taille avant la plantation, alors que le plant est encore en pot.

2ÈME TAILLE: La suppression de la tête a pour effet de faire développer les deux bourgeons laissés lors de la première taille en autant de bras que l'on coupe après 6 ou 7 feuilles, c'est la deuxième taille.

3ÈME TAILLE: La sève n'ayant plus d'accès aux bouts des bras, les bourgeons à l'aisselle de chaque feuille des bras se développent et forment autant de branches latérales qui portent les fruits. Lorsque les fruits sont bien noués, c'est-à-dire gros comme un œuf, on choisit les fruits que l'on veut garder, un sur chaque bras, soit deux par plante pour les grosses variétés, trois pour les variétés de moyenne grosseur, 4 et même davantage pour des petits fruits. Tous les autres fruits sont impitoyablement coupés. Les branches qui portent les fruits sont coupées à deux feuilles passé le fruit. Les autres branches sont coupées après 5 ou 6 feuilles. S'il pousse des gourmands au collet de la plante, on les enlève au plus tôt. Une semaine après avoir fait la 3ème taille, il est bon de repasser pour enlever les nouveaux fruits qui peuvent encore se former, et arrêter les têtes de petits courants qui cherchent à se développer. Tous les courants doivent être arrêtés, mais pas trop courts, car un beau feuillage assez abondant est important pour le bon développement des fruits.

Lorsque les fruits ont atteint la moitié de leur grosseur, on conseille de les empêcher de venir en contact avec la terre en glissant dessous un bardeau, une planchette, un verre de châssis de couche, etc. La chose est facile dans les petites cultures, elle l'est moins dans les grandes. Cette précaution est bonne pour les fruits qui mûrissent en septembre, alors que la terre est fraîche et humide, mais pour

les melons qui mûrissent en juillet et août, il semble que les fruits se développent mieux ayant contact avec le sol. Vers la fin de la végétation, il est bon de tourner un peu les fruits à deux ou trois reprises afin d'obtenir une maturité et une saveur uniforme. Sans cette précaution il arrivent souvent que la partie exposée au soleil est excellente, tandis que celle qui a toujours reposé sur la terre n'a aucune saveur.

Insectes et maladies

Heureusement nous ne souffrons pas d'une façon extraordinaire des insectes et des maladies. Nous n'avons pour ainsi dire à lutter que contre la galéruque (barbeau barré), cet insecte dévore les feuilles. Mais son principal rôle, quoique plus obscur, est de propager les maladies, surtout la maladie bactérienne appelée flétrissure des feuilles, qui se manifeste dans la dernière période de la végétation. Heureusement nous avons un remède qui combat efficacement les deux à la fois, c'est la bouillie bordelaise empoisonnée, composée ainsi:

- 12 1/2% de sulfate de cuivre.
- 80% de chaux hydratée.
- 7 1/2% d'arséniate de chaux.

On commence à en faire l'application dès que le barbeau se montre, et on continue tous les quinze jours jusqu'en septembre; on tient ainsi en échec le barbeau et la fameuse maladie de la flétrissure des feuilles qui, en tuant la

plante, empêche les fruits d'atteindre le volume et la saveur qu'ils devraient avoir régulièrement.

Gratis aux victimes de l'asthme

Essai gratuit d'une méthode dont tout le monde peut se servir sans malaise ni perte de temps

Nous avons une méthode pour contrôler l'asthme et nous voulons vous la faire essayer à nos frais. Que votre cas dure depuis longtemps ou depuis peu, qu'il se présente sous forme d'asthme chronique ou occasionnelle vous devriez faire venir un essai gratuit de notre méthode. Quel que soit le climat où vous vivez, peu importe votre âge ou votre occupation, si vous souffrez de l'asthme notre méthode ne devrait pas tarder à vous soulager.

Nous désirons surtout l'envoyer à ceux qui sont apparemment dans des cas désespérés où toutes les formes d'aspirations, douches, préparations d'opium fumées, "boucanes patentées", etc., ont échoué. Nous voulons démontrer à nos frais à tout le monde que notre méthode est destinée à mettre fin une fois et pour toujours à toutes les difficultés de la respiration, sifflements et à tous ces paroxysmes terribles.

Cette offre gratuite est trop importante pour la négliger un seul jour. Écrivez tout de suite et commencez en suite la méthode sur-le-champ. N'envoyez pas d'argent. Adressez simplement le coupon ci-contre, et dès-à-jour'hui—vous n'avez pas même à payer le port.

COUPON D'ESSAI GRATUIT

FRONTIER ASTHMA CO., 1279E Edifice Frontier, 402 rue Niagara, Buffalo, N.-Y.

Prête d'envoyer un essai gratuit de votre méthode à

.....

Cueillette

On est porté à cueillir les melons trop tôt; c'est là une cause de bien des mécomptes (qualité inférieure). En général, le melon devient tout-à-fait mûr après la cueillette; mais avant qu'on le sépare de la plante, il doit toujours montrer quelques-uns des signes de maturité que voici: arôme très prononcé, légers changements de couleur dans l'écorce, le pédoncule devient cerné, il semble se détacher; la partie opposée au pédoncule se ramollit et cède à la pression du pouce. Alors, on cueille le fruit en coupant la tige, et on l'expose à une température douce où il achève de mûrir.

Marché

Pour le melon, encore mieux que pour les concombres, le marché de Montréal nous est tout grand ouvert. Notre grand tort est que nous ne faisons pas assez de primeurs. Nous n'avons pas de melons mûrs à fournir au consommateur alors que ces fruits sont en grande demande pendant les chaleurs de juillet et d'août; à peu près tous les melons qui se consomment en juin et juillet et une partie du mois d'août, nous viennent de l'extérieur. Toute notre production arrive en septembre, de là encombrement et baisse des prix.

«REVUE de (V.I.O.A.)»

Lisez le Bulletin de la Ferme

de DOS
DODD'S KIDNEY PILLS
 ALL KIDNEY DISEASES
 RHEUMATISM
 BRIGHT'S DISEASE
 DIABETES
 GRAVEL
 1087 THE PHARMACY
ur le Rein

in de la Ferme"
 et Administration
 Montagne, (Edifice Morin)
 "Bulletin de la Ferme" Ltée.
 par "Le Soleil Ltée."
 Case Postale 129

FFICIELS SUR

ipale-
 our le

utenu.	\$ 1.75
".....	\$1.40 à 1.60
".....	1.20 à 1.35
".....	2.00 à 2.50
".....	3.00 à 3.50
".....	2.50 à 3.00

".....	3.00 à 3.50
".....	3.50 à 4.00
".....	4.25 à 4.75
".....	1.50 à 1.75
".....	2.00 à 2.25
".....	7.00 à 8.50
".....	3.50 à 4.00
".....	2.75 à 3.50
".....	2.50 à 4.00
".....	3.25 à 3.75
".....	9.50 à 10.50
".....	5.00 à 6.00
".....	14.00

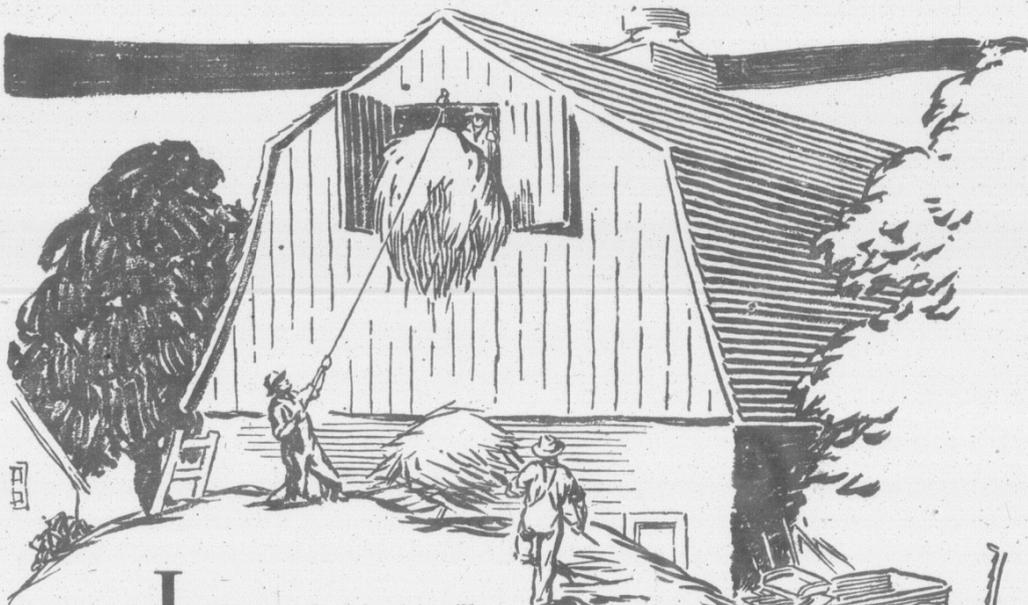
".....	.95 à 3.25
".....	3.00
".....	1.30
".....	2.25 à 3.10
".....	1.15
".....	1.25 à 1.40

tom-
 angés,
 de ba-

".....	1.40
".....	1.30
".....	4.50
".....	3.50 à 3.75

".....	5.50
".....	3.00
".....	4.25
".....	6.00
".....	5.00
".....	5.00
".....	4.50
".....	4.25
".....	.30
".....	4.50
".....	2.50
".....	3.00

J. H. L.



LES marchands des villes prennent toutes les précautions possibles pour protéger leurs magasins et entrepôts contre les mains criminelles. Les ennemis des cultivateurs sont les éléments destructifs puissants de la nature, toujours prêts à piller son trésor le plus précieux. La peinture et le vernis sont les véritables gardiens du cultivateur. Leurs gages ne sont pas élevés. Ils s'engageront à protéger son foyer, ses granges et autres bâtiments à un prix moindre qu'un sou par pied carré de surface. Ne sont-ils pas dignes d'être employés?

Ferme paisible, calme, aimable.
 Ou règne le prudent fermier.
 Que je te trouve préférable.
 Au domaine le plus princier.

"Sauvez la surface et tout est sauvé" — Peinture et Vernis.

Campagne Sauvez-la-Surface 601, Immeuble Keefer—Montréal
 Un mouvement coopératif par les intérêts de la Peinture et du Vernis.