

Page des Maraîchers

CULTURE DE LA TOMATE

par le Dr T.-G. Bunting, MacDonald College

La tomate est un des légumes qui en fait de superficie en culture et de valeur de production, tient la première place. Son fruit peut être obtenu, à l'état frais, en tout temps de l'année sur à peu près tous nos marchés. Elle se cultive dans nos jardins et dans nos champs de juillet à octobre et dans les serres chaudes de septembre à juin. Nos tomates de serres chaudes subissent la concurrence de la part de celles qui nous sont envoyées de la Floride et de la Californie, et depuis quelques années du Mexique même. Nul autre légume, à l'exception de la patate peut-être, n'est cultivé sur une aussi grande échelle et n'est utilisé aussi généralement. Nous la faisons entrer dans nos soupes, dans nos salades, dans nos marinades, dans nos assaisonnements et nos sauces. Comme produit de mise en conserve, elle dépasse tous les autres en quantité et en valeur. Nous n'avons pas de chiffres qui puissent nous donner une idée très juste de la production de tomates en conserve pour le Canada, mais en 1919 le total de la production des Etats-Unis se chiffrait à \$40,000,000. Peut-être n'y a-t-il pas de légume dont le prix de vente varie autant que celui de la tomate; la tomate que l'on produit pour la mise en conserve peut aller aussi bas que 30 et 40 sous le minot, soit un demi-sou la livre, pendant que produite dans les serres chaudes elle peut se vendre autant et même plus que 60 sous la livre selon les saisons.

La récolte au point de vue commercial en est de la plus haute importance pour le jardinier-maraîcher, et cependant nulle autre n'est autant cultivée que celle-là par les jardiniers amateurs. C'est une des récoltes les plus faciles à faire pousser; elle s'adapte à beaucoup de sols différents par leurs qualités et elle se prête à des méthodes de culture qui ne se ressemblent pas toujours. Sa popularité et son importance dépendent de ses qualités comme article comestible; son bon goût, sa belle apparence, et la facilité avec laquelle elle se prête à une foule de sols et de méthodes de culture différentes contribuent, en même temps que la facilité avec laquelle elle se cultive, à maintenir et à augmenter son importance et sa popularité.

Dans cette province nous pouvons considérer la tomate à deux points de vue; d'abord au point de vue des primeurs et ensuite à celui de la récolte principale; il n'y a pas cependant de ligne de démarcation bien établie entre l'un et l'autre. La culture des primeurs est généralement la plus profitable; il y a naturellement à tenir compte de la date de mise sur le marché, ainsi que de la qualité du produit. Il y a beaucoup de latitude dans les prix que l'on peut en obtenir et pour remporter les plus grands succès avec une récolte hâtive il y a certains points essentiels dont il faut absolument tenir compte. Le sol entre probablement en pre-

mière place d'importance sous ce rapport. Un sol chaud, inclinant vers le sud, s'offrant aux rayons du soleil, est celui qui convient le mieux s'il entre dans sa composition suffisamment de sable et de gravier pour entretenir un drainage et une aération convenable. La couche arable devrait être profonde, le sous-sol doit être plutôt moyennement ouvert et ne pas être de glaise. Une fertilité moyenne donnera des produits de meilleure qualité et en plus grande quantité qu'un sol trop riche en matières organiques et en humus. La tomate a des tendances à pousser vite et à absorber rapidement, aussi dans les sols trop fertiles est-elle exposée à se développer surtout en feuilles et peu en fruits. Une terre franche quelque peu glaiseuse, mais bien friable et assez fertile, est celle qui donnera les plus fortes récoltes de tomates de belle qualité, elles ne seront pas cependant des plus hâtives.

Des sarclages, commençant immédiatement après la plantation et se continuant à de fréquents intervalles, à tous les trois ou quatre jours, ne sont pas de trop pendant les premières semaines alors que les plantes peuvent être sarclées sans nuire aux feuilles; ceci hâtera la végétation et avancera la maturation. Travailler souvent le sol, le maintient chaud et aéré et à ce point de vue le cultivateur ne perd pas son temps car la récolte n'en sera que plus hâtive et la maturité plus certaine. En plus de faciliter la nutrition de la plante le sarclage maintient l'humidité voulue, résout le problème des mauvaises herbes et conserve au sol sa texture et sa friabilité. Le sarclage au début devrait être modérément profond et aussi proche que possible des plants, mais à mesure que les plantes se développent on doit le faire plus superficiel surtout quand les racines s'étendent et se rapprochent de la surface du sol. Il est préférable de faire les premiers sarclages vers le milieu du jour à cause de l'effet réchauffant qui en résulte. Les terres graveleuses bénéficient beaucoup de cette pratique parce que les pierres se réchauffent rapidement et emmagasine la chaleur qui est bienfaisante pour le sol.

La pousse dans les couches chaudes ou dans les serres, ainsi que les conditions dans lesquelles les plants sont mis définitivement en terre, sont probablement les facteurs qui jouent le plus grand rôle dans la détermination des résultats que l'on est en droit d'attendre tant au point de vue qualité que quantité, et surtout pour les récoltes hâtives.

Les plants ne doivent pas être forcés trop vite, mais on doit les faire pousser normalement et sans arrêt; il faut les transplanter une ou deux fois pour leur faciliter, à mesure qu'ils se développent, la possibilité de se faire une bonne quantité de racines. En transplantant il est important de placer les plants profondément afin d'activer encore le développement d'un système radiculaire profond et étendu. Les soins que l'on apportera dans la transplantation pour éviter de briser les racines et pour empêcher le séchage des feuilles, préviendront l'arrêt dans la végétation. Le temps de l'ensemencement de la graine dépend des facilités dont on dispose

pour la manipulation des plants, mais l'ensemencement trop hâtif est souvent désavantageux parce que les plants deviennent trop longs, trop grêles et trop mous; il faut dans ces cas les retenir. Il faut viser à faire pousser les plants normalement dans un terreau moyennement riche, leur donner amplement d'espace, abondamment d'air et pas trop d'eau. Trop d'eau avec la chaleur de la couche entraîne la venue de plants longs et grêles.

(Suite et fin au prochain numéro)

Lisez le Bulletin de la Ferme

EXPEDITEURS DE CRÈME

Nous avons besoin de crème pour notre nouveau département de beurre. Les plus hauts prix payés. Paiements hebdomadaires.

WILDGROVE LIMITED, 175 rue Colborne, Montréal Qué.

Le NOUVEAU Willys-Knight STANDARD SIX

COACH \$1480 P.à.b. à l'usine Taxes en plus

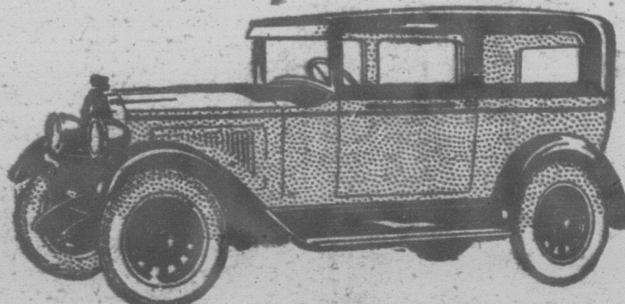
A un Bas Prix Record

A un prix qui est le plus bas dans son histoire, des milliers de gens peuvent aujourd'hui jouir des nombreux avantages que présente le moteur sans soupapes breveté Willys-Knight, à six cylindres; ils peuvent bénéficier des extraordinaires qualités de ce moteur, en tant qu'il s'agit de la simplicité de la construction, de la puissance, du fonctionnement silencieux, de la souplesse, du démarrage facile et de l'économie.

Le nouveau Standard Six se signale par les mêmes qualités qu'on déjà pu apprécier les 300,000 propriétaires du moteur sans soupapes—extrême vivacité, conduite facile, absence de dérangements et d'ennuis occasionnés par le carbone.

QUELQUES AVANTAGES DU STANDARD SIX

- Moteur sans soupapes breveté à haute compression—45 C.V. Freins sur les 4 roues, de type mécanique et à action positive. Huit roulements Timken, dans l'essieu avant, facilitent la direction.
  - Intérieurs spacieux et confortables. Sièges larges et moelleux s'adaptant aux formes du corps. Contrôle des atténuateurs des phares sur l'appui-pieds, à gauche.
  - Volant de direction ajustable sur tous les modèles. Contrôles intérieurs des portes à portée de la main. Montants avant étroits, facilitant sensiblement la vision. Thermostat, épurateur d'air et rectificateur d'huile.
  - Prix des Willys-Knight: Coach Standard Six, \$1480; Sedan, \$1610; Six Spécial, de \$1635 à \$1895. Grand Six, de \$2365 à \$3695. Tous les prix f. à b. à l'usine. Taxes en plus.
- Nous avons maintenant un assortiment complet de camions et autos de commerce Willys-Knight et Whippet à des prix attrayants.



WILLYS-OVERLAND SALES CO., LIMITED TORONTO, ONT.

Succursales: Toronto, Montréal, Winnipeg.

Facile l'étiquetage des animaux

Etiquette à rivets de Ketchum

Pour bestiaux, moutons, cochons—Manufacturiers de Balances, Estampes pour Tatouage, Anneaux pour Volailles, Anneaux pour passer dans le nez des Taureaux, Etiquettes vieux style, etc. Ecrivez pour catalogue d'échantillons gratuits.

Ketchum Manufacturing Co., Ltd., Case 501-F, Ottawa, Can.

22

22

22