

PAGE DES MARAICHERS

Le Pois Mangetout ou Pois Sans Parchemin

Par G. BILLAULT, Instructeur Horticole.

Si l'on peut juger de la valeur d'un produit par l'appréciation que lui donne les consommateurs, le pois Mangetout se classe parmi nos meilleurs légumes.

Cependant cet excellent produit n'est connu que par un petit nombre de personnes.

Sur les marchés il est vendu par quelques jardiniers seulement qui le cultivent pour une clientèle privée, les marchands de légumes ne le connaissent pas ou peu, et dans les petits jardins il fait totalement défaut, exception faite de la classe anglaise qui le cultive dans quelques endroits.

Nous avons eu l'avantage de le faire connaître, en le faisant cultiver dans quelques jardins, nous en avons donné pour en faire goûter, et nous en avons fait acheter à quelques personnes qui ne le connaissaient pas.

Tous sans exception nous ont déclaré que c'était là un de nos meilleurs légumes, et que c'était bien regrettable qu'il ne soit pas connu du public consommateur.

Pour nous, nous sommes absolument convaincu qu'il faut encourager sa culture dans la mesure du possible; une fois connu, sa demande égalera certainement celle des autres variétés de pois à écosser et même celle des fèves.

La différence entre le Pois Mangetout et les autres variétés de pois, et ici nous voulons parler des pois verts seulement, est que pour ces derniers, la cosse est pour ainsi dire doublée d'une enveloppe parcheminée qui la rend dure et coriace.

Au contraire chez le pois Mangetout cette membrane ou parchemin n'existe pas, il résulte que la cosse reste tendre et charnue, même lorsque les pois sont déjà formés et d'une certaine grosseur.

Pour le consommateur, on casse les deux extrémités des cosses, on enlève les fils, s'il y a lieu, et on le prépare ensuite de la même façon que les fèves ou les autres variétés de pois. C'est de là que lui vient le nom de pois Mangetout, puisque à l'égale de la fève il se consomme avec la cosse, même lorsque le grain a une certaine grosseur.

La culture est la même que celle des autres variétés de pois à écosser. On choisit de préférence de bonnes terres fertiles, l'en saines et de consistance moyenne. Ces terres doivent être bien préparées et avoir reçu une bonne fumure. Les semis se font depuis la fin d'avril jusqu'à la fin de mai,

suivant les régions, mais il y a toujours avantage à semer le plus à bonne heure possible.

Quoi qu'il y ait des variétés naines, nous conseillons surtout les variétés à rames, c'est-à-dire celles qui ont besoin de support, car elles sont plus productives.

Pour obtenir de bons résultats, on sème en rangs doubles espacés d'environ 15 à 18 pouces; entre chaque rangée double on laisse une allée d'environ trois pieds.

Dans le rang les semis se font de façon à avoir environ deux à trois pouces entre chaque plant.

Lorsque les pois sont bien levés, qu'ils ont environ deux pouces de hauteur, il faut les ramer.

Ces rames ou supports consistent en branches qui auront été coupées au cours de l'hiver: on choisit de préférence, le bouleau, l'aulne, le peuplier, le noisetier, en un mot toutes les espèces fortement branchues, leur hauteur doit être de cinq à six pieds.

Ces supports doivent être enfoncés solidement et les deux rangées légèrement inclinées l'une sur l'autre, de manière à croiser les extrémités.

De cette façon, au moyen de leurs vrilles les pois s'accrochent dans les branches, montent très vite et sont ensuite faciles à cueillir.

La récolte commence lorsque la cosse est bien formée et que le grain commence à apparaître, elle peut durer cinq à six semaines et même plus.

C'est, nous le répétons, un excellent légume, qui doit être mieux connu et beaucoup plus cultivé, dans tous les jardins petits comme grands.

C'est aussi un produit que l'on peut mettre en conserve, et il n'y a aucun doute que lorsque ce pois sera apprécié comme il le mérite de l'être qu'il pourra être l'objet d'une conserve industrielle aussi importante que celle qui se pratique actuellement pour les pois et les fèves.

Pourriture noire des Tomates

Par OMER CARON, Botaniste.

D'une manière générale, les jardiniers se plaignent cette année d'une pourriture assez répandue sur les tomates. La pourriture des tomates peut être attribuable à plusieurs causes, mais ce dont nous nous plaignons actuellement mérite une attention spéciale parcequ'elle semble exister presque partout.

La "Pourriture noire des tomates" a été décrite pour la première fois en 1888, c'est à dire il y a plus de quarante ans. Depuis elle a été beaucoup étudiée par les meilleurs pathologistes du monde entier et nous savons beaucoup de choses à son sujet.

On s'accorde aujourd'hui pour admettre que cette maladie n'est pas due à aucun champignon ni microbe, mais qu'elle est attribuable à une mauvaise distribution ou à un mauvais approvisionnement de l'eau qui entre dans la plante pendant que les fruits grossissent. On trouve bien certains microbes ou champignons dans les vieilles plaies, mais presque jamais dans les jeunes lésions où la pelure du fruit n'a pas été brisée, et les tentatives qu'on a faites pour donner la maladie à des fruits sains à presque toujours échoué. Dans les cas où il a été possible de provoquer une pourriture avec des portions de fruits malades, les plaies qui se sont développées n'étaient pas semblables à celles que l'on voulait produire et c'est là une preuve que la maladie n'était pas parasitaire mais simplement physiologique.

On a cependant réussi à reproduire la maladie artificiellement en soumettant des lots de plants de tomates à des conditions d'arrosages ou de fumures variées et c'est à la suite de ces expériences longues et nombreuses qu'il a été possible de tirer quelques conclusions au sujet de la nature de la maladie qui nous occupe. Nous allons résumer ces conditions:

- 1) Un excès d'eau dans le sol favorise la maladie.
- 2) Une privation d'eau au moment où

les fruits arrivent à leur grosseur produit le même mauvais effet et fait développer la pourriture noire même dans les sols sablonneux.

3) L'emploi du fumier (en excès surtout) fait aussi développer la maladie.

4) L'emploi des engrais chimiques à la place du fumier a des effets variables et il est impossible actuellement d'en recommander l'emploi pour combattre la maladie. Cependant leur effet semble plutôt bon que mauvais.

5) L'emploi de la Bouillie bordelaise n'est d'aucune utilité pour arrêter le développement de cette pourriture. Cela ne veut pas dire de ne pas l'employer pour les tomates parce que d'autres maladies de cette plante se contrôlent avantageusement avec elle. Il ne faut pas compter sur son emploi pour prévenir la maladie qui nous occupe.

Il s'ensuit donc que cette maladie est difficilement contrôlable parce qu'il n'est pas toujours facile de régler l'approvisionnement d'eau dans une culture. Les périodes pluvieuses suivies de sécheresses et les jours de sécheresse suivis de pluies ont un mauvais effet pour faire développer cette maladie. C'est ce qui s'est vérifié cette année.

Ceux qui cultivent les tomates en serres peuvent tenir compte de ces détails plus facilement que ceux qui font des tomates en plein-champ. Ils doivent savoir de plus que l'excès de chaleur des serres favorise aussi la pourriture noire.

La pourriture noire commence toujours à se développer à la partie inférieure de la tomate pendante, c'est-à-dire à l'opposé de la tige. On ne voit pas de plaie lorsque le fruit commence à se développer avec ce qui se produit lorsqu'on a affaire à d'autres pourritures qui entrent dans le fruit par les plaies produites par les piqûres d'insectes ou les fendillements.

Quand votre estomac est gonflé de gaz

Lorsque de l'acidité, des "pointes" et du ballonnement suivent chaque repas

ESSAYEZ SIMPLEMENT CEÇI

Si vous voulez tout bonnement avoir un estomac bien portant — et être promptement, certainement et permanentement libéré des ennuyeux maux qui suivent vos repas — faites, dès aujourd'hui, cet essai qui N'ÉCHOUE JAMAIS!

Pour quelques sous, achetez, chez le pharmacien le plus proche, quelques petites pastilles de Magnésie Bisurattée, prenez-en trois ou quatre après votre prochain repas. C'est un essai simple, agréable et peu coûteux, sur l'effet duquel on peut compter en moins de cinq minutes. Dans la plupart des cas, le soulagement se produit instantanément.

La Magnésie Bisurattée (aujourd'hui offerte sous forme de pastilles) est une préparation inoffensive, non laxative, d'après l'ancienne formule de la magnésie au Bismuth; prise après les repas, cette préparation soulage, nettoie et adoucit l'estomac dont elle neutralise aussi les acides dangereux qui sont la cause de la plupart des troubles stomachaux. Demandez à votre pharmacien DES PASTILLES de Magnésie Bisurattée — et commencez l'essai dès aujourd'hui!

Si vous avez des animaux ou n'imprimez quoi à vendre ne perdez pas votre temps à chercher un acheteur. Mettez une petite annonce dans le "Bulletin de la Ferme". C'est infallible.

Expédiez votre crème à une maison qui a donné entière

satisfaction à ses expéditeurs depuis au

delà de vingt-cinq ans.

Montreal Dairy Co., Limited

1200 Avenue Papineau, - - Montréal, Qué.



L'Épandeur
complet par excellence

Facile à tirer sur tous les terrains, facile à charger, facile à régler pour épandre à volonté de 5 à 25 voyages l'arpent, l'ÉPANDÉUR JUTRAS est celui que vous choisirez après l'avoir comparé à d'autres.

POUR CULTURES SARCLÉES

L'ÉPANDÉUR JUTRAS muni de la charrue Distributrice Jutras constitue l'outillage indispensable. Elle s'attache en un instant à l'ÉPANDÉUR JUTRAS, creuse deux sillons à la fois, y dépose une couche uniforme de fumier prête à recevoir la semence.

Catalogue No. 3. Grátis sur demande.

LA CIE JUTRAS LIMITEE
VICTORIAVILLE, Q.C.

eut

si se lance dans la sécurité financière et d'esprit omme d'affaires

ide dans l'assu-

ode d'assurance e la "Protection rte protection à,

nontant d'assu- priver pendant

ion Anticipée" issez important. fournir tous les

IFE

S DANS TOUS ES IMPORTANTS

Bureau-chef: ONTO, CANADA

oins intérieurs du ménage. S'il en survient mort s'engage aussitôt. C'est la reine qui au renouvellement de la un est l'objet de soins ont donner naissance à st sur le point de quitter transformations qui la le larve à l'état d'abeille de la ruche, suivie d'une dont elle était le chef, essaim. rde renait et le travail t plusieurs jeunes reines. t jusqu'à ce qu'il n'en

IRS

es plus hauts xpédiant à N Ltée P. Q.

IRGENTÉS ES Enr. P. Q.

choix, de bonnes désirable.

us êtes bienvenus

ARD QUÉBEC