

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 en 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 éclera certainement celle des autres variétés de pois à écouser et même celle des fèves.

La différence entre le Pois Mangetout et les autres variétés de pois, et ici nous voulons parler des pois vertes seulement, est que pour ces dernières, la coisse est pour ainsi dire doubleée 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 coisse reste tendre et charnue, même lorsque les pois sont déjà formés et d'une certaine grosseur.

Pour le consommer, on casse les deux extrémités des coisses, 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 petits pois. C'est de là que lui vient le nom de pois Mangetout, puisque à l'égal de la fève il se consomme avec la coisse, même lorsque la graine a une certaine grosseur.

La culture est la même que celle des autres variétés de pois à écouser. On choisit de préférence de bonnes terres fertiles, bien saines et de consistante 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,

Les Tablettes d'Extraits de Foie de Morue de McCoy, sont splendides pour les garçons maigres et frêles

Les enfants les aiment parce qu'elles sont recouvertes de sucre et aussi aisées à prendre qu'un bonbon

C'est votre devoir, mère de famille, de voir à ce que l'enfant frêle, émacié, malade grandisse pour être robuste de corps, d'esprit et de santé.

Remplies d'ingrédients donnant santé, poids et force, les Tablettes d'Extrait de Foie de Morue, de McCoy, sont si sûrement efficaces qu'elles créent de l'énergie et donnent du poids aux hommes et femmes maigres, dans un temps étonnamment court.

Les médecins et les pharmaciens de partout les connaissent et si vos enfants ont besoin de reconstituer, dérangez ces tablettes aujourd'hui même, si vous voulez que ceux que vous aimez aient un bon appétit et ajoutent des livres de bonne chair sur leurs os. Assurez-vous qu'on vous donne les McCoy.

Elles ne sont pas dispendieuses—60 tablettes—60 cents—Grande économie, \$1.00—et si vous n'êtes pas satisfait de l'amélioration après 30 jours—votre argent vous sera remis.

Un enfant très malade, âgé de 9 ans, gagna douze livres de poids en sept mois et il est aujourd'hui vigoureux et en santé.

Une femme décharnée gagna 9 livres en 24 jours.

suitant 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 sont 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 enfouis 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 coisse 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 mérite de l'être qu'il pourra être l'objet d'une conserverie 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 parce qu'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 plates, 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 a 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 engrangements 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 queue. On ne voit pas de plaie lorsque le trouble commence, contrairement 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 fendilllements.

Si vous avez des animaux ou n'impor-

tez quoi à vendre ne perdez pas votre temps à chercher un acheteur. Mettez une petite annonce dans le "Bulletin de la Ferme". C'est infaillible.

Quand votre estomac est gonflé de gaz

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

ESSAYEZ SIMPLEMENT CECI

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

Pour quelques sous, achetez, chez le pharmacien le plus proche, quelques petites pastilles de Magnésie Bisurata, 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 Bisurata (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 stoma- caux. Demandez à votre pharmacien DES PASTILLES de Magnésie Bisurata et commencez l'essai dès aujourd'hui !

Si vous avez des animaux ou n'impor-

tez quoi à vendre ne perdez pas votre temps à chercher un acheteur. Mettez une petite annonce dans le "Bulletin de la Ferme". C'est infaillible.

Expédiez votre crème à une maison qui a donné entière

satisfaction à ses expéditeurs depuis au

déla 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 vergées l'arpent, L'ÉPANDEUR JUTRAS est celui que vous choisirez après l'avoir comparé à d'autres.

POUR CULTURES SARCLÉES

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

Catalogue
No. 2.
Gratis sur
demande.

LA CIE
JUTRAS
LIMITÉE
VICTORIAVILLE, PQ.

10

10

10