A Paris, on cultive en outre la rouge hâtive à feuilles légèrement crispées; c'est la meilleure pour grande primeur (voir *Cultures forcées*). Les tomates à fruit peu volumineux, la petite jaune, la petite rouge, la tomate-poire et la tomate-cerise, n'ont aucune propriété particulière qui les recommande; elles ne sont que de pure curiosité; leur goût ne diffère en rien de celui des autres tomates à gros fruit. Dans le midi, les tomates cultivées en plein champ, presque sans soins de culture, donnent toujours à l'arrière-saison, lorsqu'elles ont souffert de la sécheresse, une dernière récolte de fruits peu développés qui ressemblent parfaitement aux tomates à petit fruit; leurs graines, comme nous nous en sommes assurés, donnent des plantes qui, convenablement traitées, portent des tomates aussi grosses que leur espèce le comporte; les sous-variétés de tomates nous ont toujours paru avoir une très grande propension à varier par la culture, quant à la forme du fruit; elles pourraient bien n'être pas autre chose que de simples accidents.

Les tomates pourraient rarement parvenir à parfaite maturité en pleine terre, sous le climat de Paris, sans le secours des couches sur lesquelles on les fait lever dès le mois de février, pour être mises en pleine terre à bonne exposition vers le 15 du mois de mai. La place qui convient le mieux aux tomates est le pied d'un mur d'espalier au plein midi; mais comme la tomate est une plante fort avide, et qu'elle ferait un tort considérable aux arbres à fruit dont un mur d'espalier bien exposé est ordinairement couvert, il ne faut accorder aux tomates un tel emplacement qu'avec précaution, c'est-à-dire en les plantant à égale distance entre deux arbres, ou bien en avant sur le bord de la plate-bande. Dans tous les cas, on aura soin de lever le plant en motte, et de donner à chaque pied une bonne quantité de fumier à demi consommé. La distance entre chaque pied doit être au moins de $0^m,40$. A Paris, on est dans l'usage de palisser les tomates sur des bouts de treillages, ou mieux sur le mur lorsqu'il y a moyen; on pourrait également, en donnant à la terre un bon *paillis*, suffisamment épais pour conserver la propreté du fruit, laisser les tiges courir sur le sol, sans que la maturité soit retardée; on effeuille lorsque le fruit commence à se colorer.

On supprime les extrémités des tiges quand elles portent un assez grand nombre de fruits bien noués; si elles continuaient à croître et à fleurir, le fruit formé tardivement ne mûrirait pas, et le fruit noué le premier serait moins beau. Quand la mauvaise saison surprend les tomates à peu près formées, mais non colorées, on peut les détacher de la plante, en leur laissant à chacune un bout de tige de quelques centimètres de longueur, les déposer sur des dressoirs dans une serre tempérée et les préserver d'un excès d'humidité; elles achèveront d'y mûrir, et ne présenteront que bien peu de différence avec les tomates qui achèvent en plein air sur leur tige leur maturation complète; ce procédé est fort usité en Angleterre; il pourrait l'être également sous le climat de Paris; ce serait le moyen de prolonger de plus d'un mois l'usage des tomates.

La tomate reprend sur la pomme de terre par la greffe herbacée avec une telle facilité qu'il semble que ce soit la même plante. Cette greffe doit se faire, pour que l'expérience réussisse, à une époque qui laisse à la tomate, dont elle retarde un peu la végétation, le temps de mûrir ses fruits. Ce n'est qu'un objet de curiosité qui peut cependant être utile dans un très petit jardin où l'on peut ainsi obtenir deux récoltes à la même place, l'une de tomates, l'autre de pommes de terre; car la récolte des tubercules n'est en rien diminuée par la production des tomates.

§ VI. — Aubergine ou melongène.

Cette plante annuelle, originaire d'Afrique, donne un fruit oblong, d'un violet obscur, qui, dans le midi, se mange coupé par tranches et frit dans l'huile; c'est un aliment indigeste dont peu d'estomacs s'accommodent; on le voit quelquefois figurer sur les marchés à Paris, mais toujours en très petite quantité. On mange aussi une variété à fruit blanc, ayant la grosseur et la forme d'un œuf de poule. Ce fruit, encore plus indigeste que l'aubergine violette, contient un principe vireux qui en fait un véritable poison, quoique peu violent; aussi l'aubergine à fruit blanc, également connue sous le nom d'*herbe aux œufs*, est-elle plutôt cultivée comme curiosité que pour l'usage alimentaire.

La culture de ces deux plantes est la même que celle de la tomate; seulement, sous le climat de Paris, il est prudent de repiquer chaque pied séparément dans un pot de grandeur suffisante, afin de pouvoir les rentrer en cas de mauvais temps à l'arrière-saison, car le moindre froid les ferait périr.

§ VII. — Fraisier.

A. — *Travaux préparatoires.*

Le terrain où l'on se propose d'établir une fraisière doit être découvert, à l'exposition du sud ou de l'est. Quant à sa nature, toutes les variétés ne prospèrent pas dans le même sol. Le plus grand nombre recherche une terre riche et substantielle, plutôt légère que trop compacte; une ou deux variétés, par exception, demandent une terre forte, avec peu d'engrais et beaucoup d'humidité; quelques autres ne se plaisent que dans les schistes feuilletés alumineux en décomposition.

Nous indiquerons en premier lieu la culture des espèces qui donnent plusieurs récoltes à la suite les unes des autres, et que pour cette raison les jardiniers ont nommées perpétuelles ou *remontantes*. Les procédés généraux de cette culture s'appliquent à tous les fraisiers. Nous donnerons séparément les indications qui con-