

plante ne pouvant être cultivée avec succès que sur des sols d'une certaine fertilité, c'est par la culture du sarrasin qu'il faut commencer, afin de préparer la terre à celle du trèfle. Le sarrasin doit être semé, dans ce cas, plus épais que si on se proposait de le récolter.

Les tiges vertes et succulentes que l'on enfouit à la charrue, n'ont pas besoin de subir de préparation pour se développer dans le sol, et leurs fibres flexibles ne déparent pas non plus la culture. Cependant, lorsque ces fibres sont longues comme celles du trèfle ou des pois dans les bons terrains, il faut passer un lourd rouleau sur les récoltes, afin de les concher contre terre et de rendre le labourage moins difficile.

Les effets des récoltes enfouies en vert peuvent aisément se concevoir, quand on pense à la quantité de suc végétaux dont le sol se trouve enrichi. Mais cette circonstance n'est pas suffisante pour expliquer comment certaines récoltes opèrent plus particulièrement sur certaines plantes, comme, par exemple, pour rendre compte de l'effet produit par les fèves sur la récolte de blé. Il faut recourir à l'influence d'un autre principe que le carbone, et rechercher si la plante que l'on a enfouie n'a pas la vertu d'enlever du sol quelque sel stimulant d'un grand effet sur les plantes qu'on veut cultiver. C'est ainsi qu'une des propriétés des fèves étant de recueillir dans leurs organes les phosphates disséminés dans le sol, leurs débris conviennent mieux au blé que tout autre engrais, parce que là où ne se rencontre pas de phosphates, le blé languit.

#### Culture des tomates en pleine terre.

On sème sur une couche chaude ou sous châssis; on donne un bassinage et on veille à garantir le jeune plant de la gelée. Lorsque le plant a atteint deux ou trois pouces, on le repique sur une autre couche chaude tiède sous châssis ou simplement sous cloche. On arrose immédiatement après le repiquage et on ombre.

On laisse ainsi les plants jusqu'au moment de les mettre en pleine terre. Pendant ce séjour sous cloches ou sous châssis, on commence par rendre la lumière aux plantes trois ou quatre jours après le repiquage, on couvre toutes les nuits si le temps est froid, on donne de l'air dans le milieu de la journée, on soulève les châssis ou les cloches, toutes les fois que cela est possible, afin de les fortifier et de combattre l'humidité qui leur est fort nuisible.

Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on procède à la transplantation en pleine terre.

Les tomates veulent une exposition chaude et aérée, et une terre légère bien ameubie par un bon labour à la bêche, mais qui n'a pas besoin de fumure, sauf le cas d'un trop grand appauvrissement du sol.

Si l'on plante en cotière, on dispose les pieds, à deux pieds l'un de l'autre; quand on plante en plein carré, on donne à la planche six pieds à peu près de largeur, on trace quatre lignes distancées entre elles de deux pieds, et on plante les tomates sur chaque rang à trois pieds l'une de l'autre et en quinconce.

Le plant doit être levé en motte, mis en place immédiatement et arrosé au pied. Il est inutile de le garantir du soleil.

On laisse ainsi la plantation jusqu'à ce que les tiges

aient une longueur d'environ huit pouces. Elles sont rampantes et se ramifient beaucoup, de même qu'il s'élève du collet un grand nombre de bourgeons. On supprime toutes ces productions, et on ne laisse que deux ou trois tiges que l'on dépouille également des petites ramifications qui peuvent s'être formées à la base. On dispose le long de chaque ligne un treillage sur lequel on fixe les tiges avec un lien de paille; ou tout simplement on fiche un tuteur au pied de chaque touffe pour remplir le même objet. Le treillage ou tuteur ont au-dessus du sol une hauteur de trois pieds. En même temps qu'on fait cette opération, on bine la planche et on donne un léger buttage au pied de chaque touffe. Dans cet état les tomates continuent à croître, et au fur et à mesure de leur développement on fixe leurs tiges par de nouveaux liens selon le besoin.

Quelquefois la croissance s'arrête d'elle-même à peu près à la hauteur du treillage, mais le plus souvent il faut étêter les tiges lorsqu'elles ont cette élévation et pincer en même temps les rameaux trop vigoureux. Bientôt après les fleurs se montrent et se développent en grappes qui s'allongent plus ou moins et qu'il est nécessaire d'arrêter par le pincement de son extrémité supérieure pour assurer la formation et la tenue des fruits, lorsque ces grappes ne se couronnent pas d'eiles-mêmes, c'est-à-dire lorsque leur développement ne perd que la longueur convenable.

Dès que les fruits se nouent, ce qui a lieu successivement, il faut arroser en abondance. Jusque là il ne faut donner de l'eau que modérément pour ne pas rendre la végétation trop luxuriante et retarder par conséquent l'émission des feuilles.

Aussitôt que quelques fruits ont atteint à peu près la moitié de leur volume, on effeuille au dessus d'eux pour les faire jouir de l'influence du soleil. Cet effeuillement se continue au fur et à mesure du besoin, c'est-à-dire qu'on effeuille toujours au-dessus des fruits qui arrivent au point de développement que nous venons d'indiquer.

Dès qu'il y a des tomates mûres, on les cueille, et comme la maturité a lieu successivement, la récolte dure longtemps; elle se prolonge souvent jusqu'au gelées.

Il arrive quelquefois que lorsque les gelées sont à craindre, il reste encore sur quelques pieds des fruits incomplètement mûrs. On peut arracher ces pieds et les déposer dans une pièce à l'abri du froid où les tomates les plus avancées acquièrent presque toute la maturité convenable; mais elles restent jaunes, ce qui ne nuit pas à leur qualité.

La facilité avec laquelle on peut conserver des tomates pour diverses préparations, rend pour ainsi dire inutile la culture forcée de cette plante.

Voici deux moyens de conservation :

Le plus généralement employé et le plus simple est, à l'époque où les tomates sont plus abondantes, de les couper en morceaux après les avoir pelées, d'en ôter les pépins, et de les faire cuire dans une bassine jusqu'à ce qu'elles aient atteint par l'évaporation une certaine consistance. On remplit des pots de grès avec cette espèce de marmelade, on les couvre d'une couche de beurre fondu, on ferme hermétiquement avec plusieurs papiers qu'on ficelle, et on conserve en lieu sec