

### Taille

La plantation faite, on fixe un tuteur de 5 à 6 pds, et de la grosseur d'un manche à balai, près de chaque plante après lequel elle est attachée.

La taille consiste à ne laisser qu'une seule tige: il suffira donc de supprimer toutes celles qui se développent à l'aisselle de chaque feuille (Pl. VII figs 5 et 6) dès leur apparition. Le but à atteindre est de faire pousser la tige unique le plus rapidement possible pour faire former les fruits. Il ne faut donc pas laisser se perdre cette sève sur des branches à enlever. A cet effet, passer au moins tous les 8 jours pour faire cette suppression et attacher la tige afin que le vent ne la casse pas.

Des engrais liquides ou purin sont excellents pour activer la végétation de la tomate. Le purin contient beaucoup de potasse, c'est donc l'aliment qui lui convient.

Les soins de culture consistent à biner fréquemment, pailler si l'on peut et arroser par temps de sécheresse.

La tomate est attaquée par la même maladie que la pomme de terre. Il suffira de l'arroser à la bouillie bordelaise tous les 15 jours pour l'en préserver. Lorsque la plante a atteint 5 pieds de hauteur, on coupe l'extrémité pour faire refouler la sève sur les fruits qui sont assez nombreux. Pendant les chaleurs, conserver toutes les feuilles; il n'y a lieu d'en supprimer qu'à la fin de l'automne pour hâter la maturité des fruits.

**Variétés:**—*Extra Early, Bonny Best, Chalk's Early Jewel, Earliana, Perfection, Ponderosa.*

### AUBERGINE

*Solanum Esculentum, L.; Anglais: Egg-Plant.*

### Usage

Se mange cuite de diverses manières.

### Culture

L'aubergine est une des plantes qui demandent beaucoup de chaleur; il faut donc absolument en faire les semis sur couches chaudes, dès mars, puis repiquer le plant trois semaines à un mois plus tard. Comme la tomate, elle peut être mise en place à bonne exposition, en terrain léger, devant un mur de préférence. Rien arroser et pailler. Pendant une sécheresse, elle demande beaucoup d'eau, il ne faut donc pas ménager les arrosements.

### Taille

Pour obtenir de beaux fruits bien développés, il est indispensable de soumettre les plantes à une taille raisonnée. Nombre de jardiniers se contentent de ne laisser qu'un nombre restreint de fruits par pied et de pincer, vers la fin de l'été, l'extrémité des tiges. Il est préférable de tailler la tige principale au-dessus de la deuxième fleur ou deuxième étage de fleurs, en conservant quatre ou cinq branches, et de supprimer toutes les autres, surtout les rejets qui se développent au pied de la plante. Chacune de ces branches est à son tour taillée au-dessus de la deuxième fleur, après quoi on supprime tous les bourgeons à mesure qu'ils poussent, n'en laissant qu'un pour tire-sève.

L'aubergine est sujette aux attaques de la doryphore (bête à patate). Il faut donc y veiller et la détruire avant qu'elle y dépose ses œufs, aussi l'arroser avec une solution d'arséniate de plomb ou de vert de Paris.

L'aubergine est très sensible à l'action des engrais chimiques, et l'on a obtenu d'excellents résultats avec la formule suivante, par 100 verges carrées:

Nitrate de Soude, 4 livres.

Superphosphate de chaux, 6 livres.

Chlorure de Potassium, 2 livres.

**Variétés:**—*Aubergine violette longue, Très hâtive de Barbintane, Violette naine très hâtive.*

## CHAPITRE V

### LEGUMES CONDIMENTS

#### PIMENT

*Capicum, L.; Anglais: Red pepper.*

chauds, les fruits verts ou mûrs du piment, comme assaisonnement.

On les confit aussi au vinaigre. Séchés et broyés, on en fait le poivre de Cyenne. Les fruits des grosses variétés qui sont très charnus

### Usage

On emploie beaucoup, surtout dans les pays