

leur maturité pour les manger en salade comme des concombres. Elles ont, au point de vue alimentaire, presque autant d'importance pour les Espagnols que la pomme de terre pour les Irlandais.

Longtemps on a cru que la tomate contenait beaucoup d'acide oxalique; et comme il a été reconnu que cet acide qui se transforme dans l'économie en oxalate de chaux, lequel favorise la formation des calculs, fatigue à l'excès ceux qui ont les reins et le foie malades, la tomate était réputée défavorable aux arthritiques, aux goutteux, aux personnes qui souffrent de douleurs hépatiques ou qui sont atteintes de maladie de vessie.

Cependant, d'après les récentes analyses effectuées par M. Albahary, sous la direction de M. Armand Gautier qui en a fait part à ses collègues de l'Académie des Sciences; voici quelle serait la composition de la tomate: eau, 92,37; matières azotées, 1,25; corps gras, 0,33; sucre, 2,53; substances non azotées, de 1,54 à 2,92; traces, de 0,001 à 0,006 d'acide oxalique. Elle est riche en citrates et en malates, ce qui la rend précisément recommandable aux arthritiques. On peut la comparer à l'oseille qui contient de 2,74 à 3,63 d'acide oxalique; l'épinard, 1,91 à 3,17; la rhubarbe, 2,47; le cacao, de 3,52 à 4,50; le chocolat, 0,72 à 0,90; le thé noir, à 1,34 à 3,75 et infusé 5 minutes 2,06; le poivre, 3,25 et les haricots verts pour lesquels les médecins ont tant contesté, 0,66 à 0,021; chicorée, 0,10; figues sèches, 0,27; cerises, 0,5; groseilles, 0,13; pruneaux, 0,12 par kilogramme. Voilà de quoi édifier les médecins.

Conséquence: les malates, citrates étant excellents pour les arthritiques il s'ensuit que décidément, il faut abandonner la vieille opinion classique sur la nocivité de la tomate chez les rhumatisants, goutteux, et la recommander au contraire à tous ceux auxquels elle était défendue. C'est une petite révolution en diététique... qui sera très goûtée de ceux qui se privaient par ordre de l'usage des tomates.

Un autre préparateur de l'éminent chimiste, M. Armand Gautier, poursuit ses savantes études sur des substances alimentaires. M. Barbier a trouvé que le jaune d'oeuf possède à peu près la même composition chimique que le tissu nerveux.

—Par conséquent, mangez des oeufs pour vous entretenir le cerveau et les nerfs en bon état.

A part ses propriétés comestibles, la tomate est, dans certaines contrées, employée comme remède contre les fièvres putrides, ou en décoction sous forme de collyre contre les ophtalmies. Les gens de Sicile la considèrent comme un remède efficace contre la peste et le choléra. En Espagne, on la mélange avec le piment rouge et on l'emploie contre les hémorrhoïdes, ou bien sous forme de pommade, en la faisant bouillir avec partie égale de

graisse jusqu'à ce que son suc soit réduit à consistance crémeuse.

Avec les tomates on peut faire une sorte de vin que des falsificateurs peu scrupuleux ont essayé de faire passer pour du vin naturel de raisins en y ajoutant un peu de tannin et quelques drogues.

Les feuilles de tomates peuvent constituer un excellent insecticide en faisant macérer une certaine quantité de ces feuilles dans l'eau. Ce moyen a été essayé à plusieurs reprises et quelques juors ont suffi pour débarrasser complètement les plantes de certains insectes.

On ne connaît qu'une espèce de tomate, mais il existe plusieurs variétés qu'on distingue à leurs fruits ronds, ovales, pyriformes; à surface unie ou sillonnée, et dont voici l'énumération descriptive:

1o La tomate rouge, grosse, lisse, est une grande plante, haute et vigoureuse que les Anglais appellent "trophy tomato".

Le fruit d'une belle teinte rouge est déprimé, à pourtour régulièrement arrondi ou faiblement sinué. On trouve cependant constamment sur la même plante des fruits lisses et des fruits à côtes plus ou moins prononcées, ayant de 0 m. 06 à 0 m. 10 de diamètre; leur chair est rouge.

2o La tomate rouge, grosse, hâtive, est une plante assez grêle, caractérisée par ses feuilles toujours crispées, et folioles repliées au-dessus, ce qui donne à la plante l'apparence d'être à demi-desséchée. Les fruits sont très nombreux et en grappes de trois à six, côtelés. Les fruits de cette variété mûrissent de quinze jours à trois semaines plus tôt que ceux de la tomate rouge grosse. Elle convient parfaitement pour les climats analogues à celui des environs de Paris. C'est aussi du reste une des plus cultivées.

Sa dimension est de 0 m. 07 à 0 m. 10. Elle est connue en Angleterre sous le nom "Large early red tomato".

La tomate rouge naine hâtive est une variété de la tomate rouge grosse hâtive, à laquelle les Anglais ont donné le nom de "Early dwarf red tomato". Elle en diffère par sa tige moins élevée, qui se ramifie et commence à porter des fruits plus près de la terre. Les caractères de végétation sont du reste les mêmes que ceux de la rouge grosse hâtive; mais la petite taille de celle-ci la rend plus facile à cultiver et surtout plus appropriée à la culture forcée.

Cultivée dans les mêmes conditions que la tomate rouge grosse hâtive, elle commence à mûrir ses fruits quelques jours plus tôt. Ceux-ci sont un peu plus aplatis, plus côtelés et moins gros, mais la différence est fort légère.

4o La tomate-pomme connue en Angleterre sous le nom: "Large Smooth tomato", est appelée aux Etats-Unis: "Hawthorn's excelsior tomato".

C'est une plante de vigueur moyenne à peu près de même dimension que la tomate rouge grosse hâtive, mais à feuilles

moins crispées. Fruits presque exactement sphériques et complètement lisses, de 0 m. 05 à 0 m. 06 de diamètre. Ils sont réunis en grappes de trois à six et mûrissent quelques jours après ceux de la tomate rouge grosse hâtive. Cette variété a la chair plus pleine que les tomates à côtes; les fruits s'en conservent bien quand ils ne sont ni fendus ni blessés. Ils renferment peu de graines.

5o La tomate jaune ronde, en anglais "Greenage tomato" est une variété qui ressemble parfaitement aux tomates pommes, excepté par la couleur de son fruit qui est d'un beau jaune d'or, et est de forme sphérique et extrêmement régulière; sa peau est complètement lisse. Les tomates à fruits jaunes sont peu appréciées, au moins en France; aussi, bornons-nous à citer cette seule variété.

6o La tomate Champignon écarlate — Originale d'Amérique, cette belle variété, vigoureuse et productive, fait l'admiration par ses fruits très gros et par sa couleur d'un beau rouge écarlate.

7o La tomate ponderosa écarlate — Comme la précédente, elle est originaire d'Amérique. Ses fruits sont les plus volumineux; ils atteignent le poids extraordinaire de 7 à 800 grammes. C'est une plante haute, à végétation vigoureuse.

8o La tomate Mikado écarlate. — Fruits énormes d'un rouge vif, bien lisses et d'une beauté peu commune. Remarquable par sa grande vigueur.

9o La tomate à tige raide de Lave. Appelée en Angleterre: "Upright tomato" et aux Etats-Unis: "Tree tomato".

Cette variété, obtenue chez M. le comte de Fleurieu, au château de Lave, près de Villefranche (Rhône), se distingue de toutes les autres par ses tiges très courtes très raides, se soutenant parfaitement d'elles-mêmes et garnie d'un feuillage très frisé, réticulé, et d'un vert presque noir. Les fruits de cette variété sont très gros déprimés, irrégulièrement côtelés et d'un beau rouge écarlate en grappes de deux à quatre. Ils mûrissent tardivement.

Il serait très intéressant, et ce ne serait sans doute pas impossible d'obtenir diverses races de tomates possédant en même temps que les caractères de leur race propre le port trapu, raide et ferme de la tomate de Lave.

10o La tomate Perfection. — Cette variété obtenue par les soins de MM. Villmorin Andrieux, est en effet le type perfectionné de la tomate réunissant toutes les qualités de ce fruit. Elle ressemble à la tomate Trophy, mais plus productive et donnant des fruits plus gros, d'un rouge très vif et bien lisses.

En dehors des variétés précitées il en existe quelques autres, qui peuvent être considérées comme des sous-variétés telles que: la tomate Perdigeon; la tomate chemin rouge hâtive; la tomate précoce; la tomate rouge grive; la tomate Kaleidoscope, la tomate merveilleuse, les mar-chés, etc.