On peut aussi planter de bonne heure pour succéder aux précédentes comme pomme de terre d'été, la pomme de terre aux *yeux bleus*, de Belgique, la meilleure de toutes; elle est mûre au milieu de juillet.

Les amateurs qui tiennent à avoir tout l'hiver pour la table les meilleures pommes de terre possibles, doivent accorder tous les soins de la culture jardinière aux trois espèces ci-dessous, toutes trois également bonnes:

Jaune plate de Hollande, dite langue de bœuf.
Vitelotte ou videlotte de Paris.
Cornichon de terre, ou corne de chèvre de Belgique.

La naine hâtive, la marjolin et le doigt de dame, ont sur toutes les autres l'avantage d'occuper très peu d'espace, de prendre peu de développement et de pouvoir se planter très serrées, soit en touffes, selon l'usage des environs de Paris, soit en lignes, selon l'usage d'Angleterre.

Pour obtenir des pommes de terre mûres de très bonne heure, on plante des tubercules entiers dans du terreau, sur couche tiède, à fleur de terre, et l'on pose des cloches par-dessus. Les jets nombreux que ces tubercules donnent en quelques jours, sont détachés et traités comme des boutures. On les met en place à bonne exposition, dans une position presque horizontale qui ne laisse dehors que l'extrémité supérieure; le reste est recouvert seulement de quelques centimètres de terre. Le sol où l'on plante ces boutures ne doit point avoir été récemment fumé; les produits, moins abondants que ceux qu'on obtiendrait sur une fumure récente, seront beaucoup plus hâtifs, par conséquent plus avantageux pour la vente. De plus, ils atteindront promptement leur parfaite maturité; ils n'auront point cette saveur vireuse qu'on remarque chez toutes les pommes de terre livrées trop tôt à la consommation; ils pourront aisément paraître sur le marché depuis la fin de mai jusqu'à la fin de juin.

Les Anglais font un cas particulier des pommes de terre récemment récoltées; ils les préfèrent de beaucoup, pour l'usage de la cuisine, aux espèces d'arrière-saison conservées pour la consommation d'hiver. Voici par quel procédé ils se procurent tout l'hiver des pommes de terre à l'état frais.

On choisit de très gros tubercules réservés à dessein parmi ceux des espèces les plus précoces; on les enterre à la profondeur de $1^m,50$, dans une terre parfaitement sèche, à l'abri de toute infiltration d'humidité; on foule fortement la terre pour ôter tout accès à l'air extérieur et empêcher les pommes de terre enfouies d'entrer en végétation. Vers le milieu de juillet de l'année suivante, on déterre ces tubercules et on leur ôte à chacun tous leurs yeux, à l'exception d'un seul réservé à égale distance des deux extrémités. On les plante en cet état dans une terre plutôt sèche qu'humide, dans une plate-bande à l'exposition du midi; cette plate-bande ne doit point être fumée. On a soin que l'œil unique laissé à chaque tubercule soit tourné en dessus; ils se placent, selon leur volume, à $0^m,20$ ou $0^m,25$ les uns des autres, à quelques centimètres seulement de profondeur. A mesure que la tige se développe, on doit la butter solidement, car sa végétation est rapide, et si le vent la détruisait, l'opération serait manquée. Vers la fin d'octobre, les jeunes tubercules auront déjà la grosseur d'un œuf de pigeon. Il n'y aura plus qu'à couvrir les plantes de litière longue et plus tard de fumier chaud pour les préserver des gelées. Les tubercules continueront à grossir; on pourra les récolter successivement tout l'hiver; ils auront exactement le même goût que les pommes de terre précoces récoltées dans leur saison naturelle.

Dans les comtés du sud de l'Angleterre, on sème les pommes de terre précoces à l'arrière-saison, à la même époque que les céréales d'hiver; on les couvre comme des artichauts pendant la mauvaise saison; elles passent ainsi fort bien l'hiver; leurs tubercules sont mûrs dès les premiers jours de mai. Le climat du sud de l'Angleterre est à peu près celui de la vallée de la Loire; à partir de cette vallée, il n'est pas douteux que dans tous nos départements méridionaux la pomme de terre ne puisse être traitée de la même manière dans les jardins.

En Provence, on a reconnu par expérience la possibilité d'obtenir dans les terres arrosables deux récoltes de pommes de terre précoces dans la même année, en semant immédiatement les tubercules récoltés au mois de juin. (Pour la culture en grand de la pomme de terre, voir tome I, page 425.)

§ IX. — Oxalis crenata.

Les Péruviens cultivent de toute antiquité l'*oxalis crenata* comme plante alimentaire; ses feuilles, d'une acidité agréable, très peu différente de celle de l'oseille, se mangent de la même manière et quelquefois aussi en salade, mais avec de l'huile et du sel seulement, sans addition de vinaigre; ses tubercules se mangent apprêtés comme des pommes de terre.

L'*oxalis crenata*, quoique déjà parfaitement naturalisée en Europe, n'a pas encore pris dans nos potagers la place qui lui reviendra peut-être un jour; on n'a pas le dernier mot de cette culture. Ce qui permet d'en attendre beaucoup dans l'avenir, c'est sa disposition naturelle à dévier de son type primitif, disposition qui, lorsqu'on pourra la multiplier de ses graines mûries en Europe, doit donner lieu à de nombreuses variétés parmi lesquelles il s'en trouvera sans doute chez qui disparaîtront les défauts de celle qu'on connaît actuellement dans nos jardins.

On plante l'*oxalis crenata* à un mètre de distance en tout sens, en terre légère, mais substantielle, exempte autant que possible de pierres et de gravier. Dans les départements au sud de la vallée de la Loire, on peut la mettre en place au printemps aussitôt que les gelées ne