semblent plus à craindre; au nord de cette vallée, il vaut mieux l'avancer en la plantant sur couche tiède, vers le milieu de mars; comme on ne pourrait la planter à demeure à l'air libre avant le mois de mai, les tubercules, très lents à se former, seraient surpris par le froid, et la récolte serait nulle. Les tubercules hâtés sur couche donnent une multitude de tiges qu'on peut détacher pour les planter isolément, comme des boutures. A mesure qu'elles se ramifient, il faut les étendre sur le sol et les charger de terre, en ne laissant dehors que l'extrémité de chaque pousse; elles se redressent en continuant à croître dans des directions divergentes; on continue à les butter de 15 en 15 jours, jusqu'à la fin du mois d'août. Alors la plante emploie sa sève à former ses tubercules et ses tiges ne s'allongent presque plus. C'est pour pouvoir recevoir ces buttages réitérés que cette plante, d'abord fort petite, a besoin d'un si grand espace; si le sol lui est favorable, tout le terrain finira par être couvert de buttes coniques se touchant par la base et pleines de tubercules d'*oxalis crenata*. On en obtient communément de 500 à 600 pour un; cette production extraordinaire peut, dans des circonstances particulièrement favorables, être portée jusqu'à 1,800 fois la semence; aussi, dans la grande culture, l'*oxalis crenata* peut-elle être appelée à rendre de très grands services, si l'on peut parvenir à créer une variété dont les tubercules soient plus gros, plus précoces, et qui exige moins de main-d'œuvre pour sa culture.

Considérée comme légume-racine, l'*oxalis crenata* est un tubercule aussi bon et aussi salubre que la pomme de terre dont il s'éloigne par une saveur particulière, mais agréable. Ceux qui trouvent son acidité trop prononcée peuvent le faire d'abord blanchir dans l'eau bouillante pour l'en débarrasser. Les tubercules d'*oxalis crenata* peuvent recevoir autant d'assaisonnements divers que la pomme de terre. La couleur des tubercules d'*oxalis crenata* n'est pas persistante; souvent, après avoir semé seulement des tubercules jaunes, couleur nankin, on en trouve à la récolte un grand nombre de parfaitement blancs; ils ne diffèrent en rien des jaunes quant à la qualité.

Comme les tubercules d'*oxalis crenata* ne commencent à se former en terre que fort tard en automne, il est bon de les y laisser le plus longtemps possible; tant que l'état de la température ne donne pas lieu de craindre de fortes gelées, ils profitent dans le sol. Une fois arrachés, ils se conservent aisément dans une cave saine, si on a soin de les stratifier dans du sable sec; ils passent ainsi très bien l'hiver sans altération.

§ X. — Topinambour.

Lorsqu'on a goûté sans prévention cet excellent tubercule, analogue pour le goût aux fonds d'artichauts avec lesquels un aveugle, jugeant seulement d'après la saveur, pourrait facilement les confondre, on s'étonne que son usage soit si peu répandu. Le topinambour paraît en assez grande quantité au printemps sur les marchés des petites villes de la Basse-Provence; il s'y vend communément au prix très modique de 10 à 15 c. le kilogr.; il n'est acheté que par les pauvres gens.

Un motif, assez plausible du reste, fait exclure cette plante de beaucoup de jardins; c'est la difficulté de s'en débarrasser; une fois qu'elle s'est emparée du terrain, il semble que ce soit à perpétuité; le moindre fragment de tubercule suffit pour la reproduire; rien n'égale l'énergie et la ténacité de sa végétation. La culture du topinambour est la même que celle de la pomme de terre; si l'on peut lui accorder un bon terrain largement fumé, il peut donner d'énormes produits; livré à lui-même, sans soins de culture, dans le coin le plus stérile du jardin, il viendra toujours, et donnera une récolte passable, là où nulle autre plante utile ne saurait végéter. Nous avons dû mentionner le topinambour à cause de toutes ses qualités recommandables comme plante potagère, et parce qu'il nous semble mériter une place parmi nos légumes-racines; du reste, de même que la pomme de terre, c'est une plante essentiellement propre à la grande culture pour les usages industriels et l'alimentation du bétail. Quoique le topinambour soit originaire du Brésil, on ne connaît pas de racine plus complétement insensible que la sienne aux gelées, quelle que soit leur intensité; l'on n'a donc point à se préoccuper de sa conservation pendant l'hiver; on la laisse en place pour l'arracher au moment de s'en servir. La plante paraît fort disposée à varier par la culture; on en possède déjà quelques variétés dont la chair est jaune ou d'un blanc tirant sur le jaune; elles ont été obtenues de semis par M. Vilmorin. Ces semis, poursuivis avec persévérance, feraient probablement acquérir une variété à tubercules plus gros que ceux du topinambour commun, et exempts de cette persistance qui est un des principaux obstacles à la propagation de sa culture.

(Pour la culture en grand du topinambour, voir tome I^er^, page 451.)

§ XI. — Betterave.

De même que la pomme de terre et le topinambour, la betterave est une plante de grande culture; nous n'avons à traiter ici que des espèces jardinières, et de leur culture dans le jardin potager. On cultive dans les jardins pour l'usage alimentaire quatre variétés de betterave, la grosse rouge commune, la petite rouge de Castelnaudary, la jaune commune et la jaune de Castelnaudary; la seconde et la quatrième, moins volumineuses que la première et la troisième, ont une saveur beaucoup plus délicate; elles méritent une préférence exclusive comme légumes-racines. On sème les betteraves en pépinière, sur couche sourde, ou sur plate-bande bien garnie de terreau, à bonne exposition, depuis le 15 avril jusqu'à la fin de mai; semée