végétation. En renouvelant successivement les plantations, on peut jouir des produits pendant tout l'hiver, du 15 janvier au 15 mars.

Il arrive assez souvent, quand on conserve des pommes de terre dans du sable frais, qu'elles s'y enracinent, et donnent naissance à de petits tubercules qui sont quelquefois vendus comme des produits de la culture forcée; c'est une fraude difficile à reconnaître. Les petites pommes de terre ainsi obtenues ne valent rien, et ne sont mangeables qu'autant qu'on les emploie immédiatement; elles ne peuvent se conserver au-delà de quelques jours.

§ II. — Carotte.

On sème les carottes sur couche tiède à la fin de décembre, en ménageant la chaleur dans les premiers temps pour la porter successivement de 10 à 18 degrés. On éclaircit de très bonne heure, et l'on entretient une humidité suffisante en donnant de l'air de temps en temps. Les carottes ainsi traitées ne sont pas destinées à devenir plus grosses que le petit doigt; elles se vendent à cet état à des prix tellement avantageux, que peu d'autres cultures forcées sont plus profitables. En semant successivement à quatre reprises différentes, à dix jours d'intervalle, on prolonge la récolte des carottes forcées jusqu'à celle des premières carottes précoces de pleine terre. La carotte toupie de Hollande est celle de toutes qui se prête le mieux à la culture forcée.

On peut forcer exactement de la même manière des panais qui se mangent très jeunes, comme les carottes, des radis et des petites raves. Pour les radis, on couvre la couche, non pas avec du terreau, mais avec de bonne terre de jardin, plutôt forte que légère; le petit radis rose, et le rose demi-long de Metz sont les meilleurs pour la culture forcée.

§ III. — Capucine tubéreuse (*tropœlum tuberosum*).

La culture de ce tubercule se commence sur couche et s'achève en pleine terre; il n'aurait pas le temps de se former sous le climat de Paris si l'on ne hâtait sur couche tiède la végétation de la plante, afin d'en obtenir des pousses nombreuses dont chacune peut devenir une bouture qu'on repique en place, à bonne exposition, dès que les gelées ne sont plus à craindre. Les tiges doivent être buttées à plusieurs reprises, à mesure qu'elles s'allongent; elles donnent par ce procédé un grand nombre de tubercules. Leur saveur est forte et piquante, accompagnée d'une odeur musquée qui ne plaît pas en général aux palais européens; cependant, plusieurs peuples de l'Amérique du Sud font de ces tubercules leur nourriture habituelle; on sait d'ailleurs combien les végétaux alimentaires peuvent être profondément modifiés par la culture. Les tubercules de la capucine tubéreuse ont sur tous les autres tubercules alimentaires l'avantage de se conserver d'une année à l'autre, sans s'altérer, sans se flétrir, et de ne point germer comme la pomme de terre; il suffit de les garantir de la gelée. En commençant de très bonne heure la culture forcée de la capucine tubéreuse, au plus tard vers la fin de janvier, on est à peu près sûr d'avoir des fleurs au milieu de l'été; ces fleurs ont dans ce cas toutes les chances pour donner des graines fertiles dont on peut espérer des variétés, comme on en a obtenu en si grand nombre de la pomme de terre.

M. Hamon, jardinier en chef du Jardin des plantes de Lyon, qui s'est particulièrement occupé en dernier lieu de la culture du *tropœlum tuberosum*, regarde cette plante comme très facile à cultiver, très productive, très propre à rendre d'importants services, soit dans la grande culture, soit dans la culture jardinière. On objecte, dit M. Hamon, que c'est une plante des régions intertropicales; mais il en est de même de la pomme de terre et du haricot, que cependant nos paysans et nos jardiniers ne songent point à abandonner.

§ IV. — Batate.

Nous adoptons ce nom traduit de l'espagnol (*batatas*); les Espagnols l'avaient emprunté à la langue des naturels de l'Amérique méridionale. On désigne si souvent sous le nom de *patate* la pomme de terre et ses variétés, qu'il nous a semblé nécessaire d'appliquer exclusivement le nom de *batate* au tubercule du *convolvulus batatas*.

La destinée de cette plante est assez remarquable. Introduite en Europe depuis plus de trois siècles, elle y a d'abord joui d'une grande réputation comme objet de gastronomie; on lui attribuait, en outre, des propriétés médicales imaginaires. Tombée depuis dans l'oubli, la batate, dont la saveur est agréable quoiqu'elle soit un peu trop sucrée au goût de quelques personnes, commence à être accueillie avec un peu plus de faveur; cependant, la consommation de ses tubercules fait peu de progrès et ne semble pas destinée à devenir jamais fort étendue, au moins sous le climat de Paris. La batate peut donner, par la culture forcée, des tubercules bons à être cueillis depuis le 15 juin jusqu'à l'entrée de l'hiver.

Pour obtenir des batates de primeur, il faut commencer à forcer la plante sur couche tiède dès la fin de février; on continue les plantations de quinze en quinze jours, jusqu'à la fin d'avril. On recouvre de $0^m,04$ ou $0^m,05$ de bon terreau une couche tiède ordinaire, sur laquelle on pose les tubercules à plat, très près les uns des autres, en ayant soin toutefois qu'ils ne se touchent pas; on couvre ensuite de $0^m,06$ à $0^m,08$ de terreau les tubercules ainsi disposés. Ils ne tardent pas à émettre une multitude de jets dont chacun est déjà garni de racines qui lui sont propres, moins de quinze jours après qu'ils ont dépassé le niveau de la couche; ces jets sont traités comme du plant enraciné. Si la saison est assez avancée pour qu'il soit possible de les mettre en place en plein air, dans une plate-bande bien exposée, on leur donne depuis