0m,50 jusqu'à 0m,80 d'espace en tout sens, selon le volume que doivent acquérir les plantes et leurs tubercules, volume très variable d'une espèce à l'autre. Un large espacement est toujours nécessaire à la batate pour pouvoir butter les rameaux qui courent dans toutes les directions sur le sol, opération qui se fait à deux ou trois reprises différentes. Les produits, dans ce cas, sont beaucoup plus abondants que quand les pieds sont plantés très près les uns des autres, et que les tiges ne sont pas buttées.

Les batates de primeur, qu'on a commencé de très bonne heure à forcer sur couches, ne peuvent être mises en place que sur couche, afin d'y terminer le cours entier de leur végétation ; ce sont celles qui ont le plus de chances pour donner des fleurs et des graines fertiles. La batate, au moment où on la transplante, a besoin d'être garantie contre les rayons solaires par un châssis recouvert d'un paillasson, lorsqu'elle est sur couche, et par un abri temporaire semblable à celui qu'on donne en pareil cas aux citrouilles lorsqu'elles sont en pleine terre (*voir* page 236, *fig.* 309 et 310). La batate veut beaucoup d'eau à toutes les époques de sa végétation.

Les tubercules, au moment de la récolte, doivent, si le temps le permet, rester quelque temps à l'air et au soleil, pour dissiper une partie de leur eau de végétation ; ils en sont plus faciles à conserver. Les tubercules des batates de primeur ne se récoltent pas tous à la fois ; comme ils ne se développent que successivement, on les met à découvert en écartant la terre avec précaution, et l'on enlève seulement ceux qui sont bons à être cueillis, ce qui ne nuit pas au développement ultérieur de ceux qui restent.

On conserve les tubercules de batate dans du sable fin ou dans de la terre bien sèche passée au crible ; il est bon que la température du lieu où on les garde se maintienne le plus également possible à 8 ou 10 degrés ; moins elle varie, mieux les batates se conservent.

Dans le midi de la France et dans quelques parties de l'Italie, particulièrement en Toscane, la batate commence à prendre rang parmi les végétaux de grande culture pour la nourriture des hommes et celle des animaux. (Pour la culture en grand de la batate dans les pays méridionaux de l'Europe, voir *Journal d'agriculture pratique*, t. V, p. 217.)

§ V. — Salades.

Si l'on se reporte à ce que nous avons dit (page 219) de la culture naturelle des salades qui se commence sur couche sous cloche ou châssis, pour se terminer en pleine terre à l'air libre, on verra que nous avons peu de chose à ajouter relativement à leur culture forcée. En effet, il suffit de semer et de repiquer d'assez bonne heure en octobre et novembre, pour que le plant mis en place sous cloche ou sous châssis, sur couche tiède, y termine sa croissance avant le printemps, et donne des salades dont les récoltes rejoignent celles des salades de pleine terre. La laitue crêpe et la romaine verte sont les meilleures pour la culture forcée; elles ont cela de particulier qu'elles parviennent à toute leur grosseur sans avoir jamais reçu d'air, à aucune époque de leur existence ; aussi ce procédé est-il nommé par les jardiniers *culture à l'étouffée*.

Section III. — *Plantes à fruits comestibles.*

La nature n'offre à l'homme aucune production qui l'emporte sur les fruits comestibles. Nous avons dit comment on peut prolonger la jouissance des fruits des *arbres* par la culture forcée (*voir* Culture forcée des arbres fruitiers) ; c'est encore aux procédés artificiels qu'il faut recourir pour obtenir dans toute leur perfection et dans toutes les saisons de l'année les fruits des *plantes*, parmi lesquels se trouvent les deux plus délicieux produits alimentaires du règne végétal, l'ananas des régions tropicales, et la fraise des pays tempérés.

§ 1er. — Ananas.

Le fruit de cette plante est sans contestation le meilleur de tous ceux que la nature prodigue à l'homme dans les contrées intertropicales. L'horticulture est assez perfectionnée pour permettre d'obtenir ce fruit parfaitement mûr en Europe, quoiqu'il ne puisse être comparé avec celui des plantes venues sur leur sol natal. La consommation des ananas est fort étendue dans les pays riches; bien que la production augmente d'année en année, on ne remarque pas une baisse de prix considérable ; la culture des ananas est et sera longtemps encore une des plus productives aux environs des grandes villes.

L'ananas, étant originaire des contrées les plus chaudes de l'ancien et du nouveau continent, exige en Europe un plus haut degré de chaleur artificielle que toute autre plante cultivée pour ses fruits. Cette circonstance a donné lieu à une erreur encore trop généralement accréditée, qui fait regarder l'ananas comme une plante délicate et difficile à cultiver. Il n'y a pas longtemps encore, il ne fallait pas parler en France de cultiver l'ananas sans avoir, sinon une serre chaude, au moins une bâche construite et chauffée à grands frais pour ce seul objet. Aujourd'hui, tout horticulteur sait que ce fruit incomparable n'a nullement besoin du secours d'un foyer pour croître et mûrir ; une couche chaude avec une bonne tannée lui suffit. L'ananas, pour parvenir à parfaite maturité, n'est pas plus difficile à élever que le concombre de primeur, dit un auteur anglais ; il est moins sujet aux attaques des insectes que le pêcher ; les insectes, lorsqu'ils l'attaquent, lui font moins de tort que les chenilles n'en font au chou, le plus commun de nos légumes ; ses chances de destruction sont donc excessivement réduites, et sa culture, bien dirigée, réussit constamment. Parmi les espèces les plus avantageuses à cultiver, les plus pré-