

velles récoltes de graines sur les plantes de semis que l'on va planter; celles qui en naîtront seront beaucoup plus franches pour semer en 1848. Les tubercules de cette dernière année seront évidemment plus francs pour la régénération de l'espèce.

Il est encore un avantage qui doit, sans doute, encourager les cultivateurs à semer. De nouvelles variétés, excellentes, autant en qualité qu'en production, peuvent apparaître, et, n'y aurait-il que ce résultat, il est de nature à décider l'emploi de ce moyen de régénération.

CHAPITRE V.

Du marcottage des tiges de Pommes de Terre.

On dispose la planche de terre comme il a été dit (*Chapitre III*), mais au lieu de tracer quatre lignes, on n'en fera que deux, une de chaque côté. Ces deux lignes seront distancées du bord de la planche de vingt-cinq à trente centimètres chacune. Pour faire la plantation, on choisit les tubercules les plus fournis d'yeux. (On sait que chaque œil donne naissance à une ou plusieurs tiges.) Les tubercules seront plantés à trente centimètres de distance (1). La plantation terminée, on tapissera la planche d'un centimètre au moins de vieux fumier. Cette addition est de rigueur, si on veut obtenir un produit plus considérable de tubercules, et par conséquent multiplier la récolte.

Quand les tiges auront acquis de vingt à vingt-cinq centimètres d'élévation au-dessus du sol, on fera un premier rechauffage en répandant sur la planche une épaisseur de terre de six centimètres environ; on couchera les tiges dans la direction convenable pour couvrir l'intervalle resté entre les deux lignes, en les dirigeant vers le

centre de la planche: les tiges seront fixées dans le sol, si la résistance le nécessitait, au moyen d'un crochet en bois ou d'une baguette ployée.

La tige ainsi fixée dans le sol développera une nouvelle tige à chaque aisselle de feuilles; ces dernières devront être redressées avec soin au-dessus de la terre; car c'est de leur conservation que dépend le développement des racines de l'œil enterré.

Chaque fois que l'on fera un rechauffage sur la planche, on devra préalablement tapisser la surface de vieux fumier, ainsi qu'il est dit plus haut; on continuera à marcotter la tige-mère à mesure qu'elle s'allongera, jusqu'à ce que le terrain soit entièrement couvert; la planche sera dans cet état une pépinière, chaque tige fournissant d'abondants tubercules.

Ce marcottage opéré sur les Pommes de Terre précoces, permet d'extraire les tubercules du pied-mère, tandis que ceux qui proviennent des marcottes continuent à croître, l'extraction des tubercules se fera par ancienneté de marcottage, et pourra se prolonger ainsi jusqu'à la récolte des Pommes de Terre tardives.

On sait avec quelle promptitude une branche ou tige de cette plante s'enracine et développe des tubercules, quand elle est enterrée. J'ai vu des branches qui n'avaient reçu aucun soin et qui se trouvaient sous des terres seulement éboulées dessus, produire trois ou quatre beaux tubercules.

On trouvera peut-être ces soins minutieux, mais tous sont utiles quand ils ont pour résultat de donner d'abondants produits, et plus particulièrement dans les années de disette comme celle où malheureusement nous sommes.

Ce mode de plantation avec peu de semences peut convenir aux personnes qui n'ont qu'un petit jardin, et plus particulièrement aux habitants de la campagne, qui n'ont souvent qu'un petit coin de terre que les cultivateurs leur abandonnent pour l'année, en échange d'un peu de fumier.

C'est, je crois, rendre un service à ces mêmes personnes, que de les engager à planter des Pommes de Terre tardives à un mètre de distance au milieu de chaque planche, pour pouvoir marcotter les tiges aux alentours de la plante-mère, en suivant ce que j'ai dit plus haut.

(1) Mathieu de Dombasle dit, page 134, *Calendrier du Bon Cultivateur*: "Dans les saisons où les sols sont humides, on doit placer les tubercules que l'on plante à 5 ou 6 centimètres au-dessus du fond du sillon, sur le revers de la bande." Ce moyen, que j'invite à suivre, peut, ainsi qu'il le dit ensuite, préserver les semences de la pourriture.