en même temps la même idée, et après une marinade de trois mois sans assaisonnement il trouva que ces tubercules valaient mieux que les coriçons, qu'ils étaient plus agréables au goût et que le vinaigre avait acquis par eux un parfum convenable pour servir dans les sauces et dans les salades.

Mais la destinée du Mayua vise plus haut et plus loin. Déjà M. Du Trieu de Terdonck avait vu dans la Mastouche tubéreuse une plante d'avenir, et avait obtenu dans ses cultures un véritable succès avec cette plante, et le gouvernement belge a engagé les cultivateurs à en essayer la culture.

La Mastouche tubéreuse produit à ses racines de vrais tubercules, branches raccourcies, bouffies et pleines de fécule, absolument constitués comme ceux de la pomme de terre. On a déjà obtenu jusqu'à quinze de ces tubercules par plantes : mais la forme de ces tubercules paraît varier avec le terrain.

On sait que la pomme de terre a produit d'innombrables variétés. C'est le sort de toute plante expatriée. Mais, depuis dix seulement qu'on cultive la Mayua, elle n'a produit que des variétés peu nombreuses ; mais, telles qu'elles sont, elles doivent engager à de nouvelles expériences, car déjà les deux formes principales de nos pommes de terres s'y retrouvent, les longues et les rondes.

Ces tubercules sont tous jaunes, avec flammes d'un rouge écarlate, irradiant de chaque œil, et ces flammes passent à l'état de macules et de pointillé rouge-pourpre ou écarlate. Dans la variété de Greiswald, les taches sont linéaires et plutôt roses que rouges, interrompues et pressées.

La profondeur des yeux (bourgeons) et la saillie de leur base seront peut-être des obstacles à l'usage culinaire de ces tubercules, mais la peau est très-fine, et on peut faire bouillir avec la pelure ; d'ailleurs la culture a produit la pomme de terre ananas, dont les yeux sont profondément placés et plus difficiles à peler, et il y a une variété de pomme de terre appelée mille-yeux, tandis que la pomme de terre ronde de Hollande n'a presque pas d'yeux.

La fécule de la Mastouche tubéreuse est croûteuse, obtuse, ayant un disque cystoblasti-

que très-grand et des stries d'accroissement fines, nombreuses, mais prononcées.

D'après un examen approfondi que j'en ai fait, le tubercule de la Mayua est organisé comme le tubercule alimentaire le mieux conditionné, et c'est ce qui m'a déterminé à en faire faire l'essai comme substance alimentaire.

Quand on frotte les tubercules extérieurement, l'organe d'olfaction accuse un arôme agréable, quelque chose de délicat et de parfumé. Il n'y a aucune odeur terrestre comme la pomme de terre.

Coupé cru, le tubercule exhale un délicieux parfum oriental mêlé à quelque chose de subacide et de prononcé ; rien ne repousse, tout au contraire attire les sens vers ce tubercule.

Mangé cru, la chair produit d'abord un saveur grasse, onctueuse, coulante, mais qui est de courte durée, car tout à coup survient un goût piquant, poivré, qui excite la langue, dans le genre du gingembre, et après ce goût poivré disparaît pour laisser dans la bouche une fraîcheur agréable et un effet parfumé qui plaît.

De là, j'ai conclu qu'il fallait manger le tubercule de Mayua coupé en tranches sur la salade avec les viandes, et je me suis très-bien trouvé de cet usage. Il y a dans ce goût piquant quelque chose d'analogue avec ce que nous offrent les fruits de la capucine ordinaire, fruit que les Anglais font entrer dans les préparations qu'ils nomment *pickles*.

J'ai fait alors bouillir les tubercules de Mayua comme des pommes de terre ; seulement, avec une quantité de sel un peu plus considérable, et la chose qui m'a frappé le plus, c'est que le goût piquant et parfumé avait disparu complètement ; il s'était fait une modification chimique très-remarquable. Le tubercule cuit était féculent, gras, onctueux, et avait le goût d'une bonne pomme de terre bleue, ou mieux, ressemblait à celui des pommes de terre jaunes des Cordillères, c'est-à-dire qu'il se rapprochait du goût du jaune d'œuf dur.

Je crois donc que, sous tous les rapports, le Mayua peut devenir une plante culinaire ; l'important est de persévérer et de varier les plantations dans beaucoup d'endroits différents, sur des terrains divers et pendant plusieurs années.