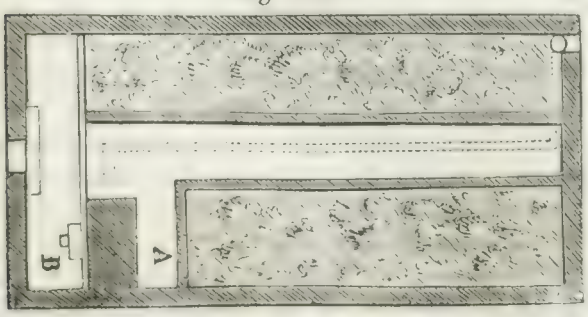
couverture de litière sèche qu'on nomme chemise, qu'on déplace pour cueillir les champignons; mais, ainsi que nous l'avons dit, ces couches manquent si souvent leur effet, que l'usage en est généralement abandonné.

La meilleure couche à champignons serait bientôt épuisée si l'on en récoltait les produits sans précaution; il faut faire tourner adroitement chaque champignon sur lui-même et sur sa base pour le détacher sans déranger le blanc auquel il adhère et qui doit donner naissance à ses successeurs.

Section II. — *Bâches.*

Les bâches sont de véritables serres dans de petites proportions; elles en tiennent lieu pour les amateurs d'horticulture à qui leur fortune ne permet pas la dépense d'une serre. On donne toujours à la maçonnerie des bâches la forme du cadre en bois destiné à porter le châssis vitré des couches chaudes (*voy.* Couches, *fig.* 149). Les moindres dimensions qu'on donne aux bâches sont six mètres de long sur trois de large; on en construit de beaucoup plus grandes. Le sol de la bâche doit être plus bas de $0^m,50$ à $0^m,60$ que celui qui l'environne. Les murs inégaux de devant et de derrière ont au moins une hauteur suffisante pour qu'un homme de taille moyenne, placé dans la bâche, puisse se tenir debout à égale distance de l'un et de l'autre, sans que sa tête touche au vitrage (*fig.* 155). Ce vitrage est fixé par une charnière au mur du fond et ne peut se soulever que par-devant, au moyen d'un support à crémaillère; c'est surtout en quoi il diffère de celui des couches, qui se soulève des deux côtés à volonté. Du reste, les rainures qui maintiennent chaque panneau du vitrage doivent, comme pour les couches, être creusées en gouttière pour l'écoulement des eaux de pluie. La bâche reçoit au besoin une chaleur supplémentaire au moyen d'un fourneau A (*fig.* 153) dont les

Fig. 153.

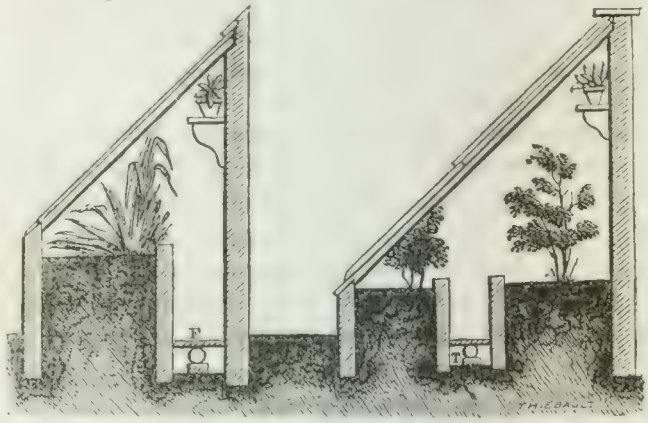


tuyaux ponctués courent sous terre à l'intérieur de la bâche. On place l'ouverture B de ce fourneau dans un retranchement séparé du reste de la bâche, afin que la fumée ne puisse y pénétrer; cette disposition offre en outre l'avantage d'une double porte, ce qui évite toute chance d'introduction subite de l'air froid du dehors. On peut aussi chauffer les bâches au moyen de la vapeur; dans ce cas, le fourneau et la chaudière sont établis au dehors.

Plusieurs cylindres à poulies, semblables en tout à ceux qui supportent les stores dans les appartements, et susceptibles de tourner comme eux au moyen de cordons fixés à leurs extrémités, soutiennent des toiles qu'on étend à volonté sur les vitrages de la bâche quand on craint pour les plantes l'effet d'un soleil trop ardent. Quand même les dimensions de la bâche permettraient de faire cette toile d'une seule pièce, il serait préférable de la partager entre plusieurs cylindres, afin de pouvoir ombrager à volonté une partie seulement de l'intérieur de la bâche.

Dans les bâches les plus étroites, il n'y a qu'un seul compartiment, derrière lequel court un sentier F pour le service; un dressoir fixé au mur du fond permet d'y placer une rangée de plantes en pots (*fig.* 154).

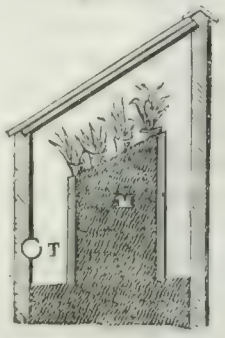
Fig. 154, 155.



Dans la plupart des bâches il y a deux compartiments séparés par un sentier (*fig.* 155). Des murs de refend, en maçonnerie légère, soutiennent ces deux plates-bandes qui sont ordinairement des couches, soit de tan, soit de fumier. Les tuyaux T destinés à chauffer la bâche courent sous le sentier qui est recouvert en planches, dans l'une comme dans l'autre construction.

Les bâches se modifient à certains égards, selon leur destination. Celles qu'on consacre exclusivement à la culture des ananas sont disposées comme le représente la figure 156. Les

Fig. 156.



ananas ne pouvant jamais avoir trop chaud, il est avantageux d'établir un tuyau de chaleur sous chacun des deux sentiers à droite et à gauche de la tannée qui contient ces plantes dans des pots. On peut même, pour obtenir une chaleur plus forte, faire régner un tuyau de chaleur T sur le mur antérieur.

On place à l'exposition de l'est de préférence à toute autre, les bâches que les pépiniéristes