de profession destinent à multiplier, soit de marcottes, soit de boutures, certaines plantes qui s'enracinent plus facilement quand on les préserve de l'action directe des rayons solaires. Pour les marcottes des grands végétaux, on n'établit point de couches dans l'intérieur de la bâche; les souches-mères y sont en pleine terre, dans le sol convenablement préparé.

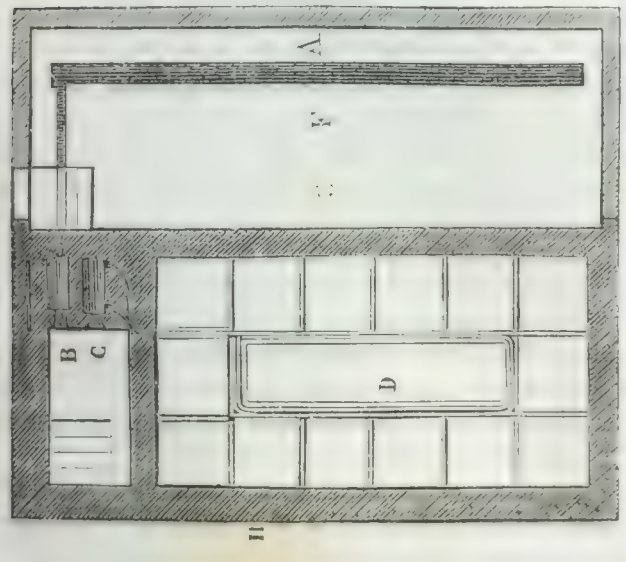
Quelle que soit la destination de la bâche, on peut toujours faire courir sur le mur du fond un cordon de vigne pris sur une vigne plantée au dehors; on en récoltera le raisin 5 ou 6 semaines avant celui des espèces les plus précoces à l'air libre.

Section III. — *Serres à forcer. (Forcing-house.)*

Sous le climat de Paris et au sud de ce climat, la vigne et le pêcher mûrissent parfaitement leur fruit dans les années ordinaires; à peine leur arrive-t-il tous les dix ans de ne pas mûrir du tout, et tous les trois ou quatre ans de n'arriver qu'à une maturité imparfaite. Les années 1840 et 1842 sont des exemples du maximum de qualité que la pêche et le raisin puissent acquérir sous le climat de Paris. Mais, à quelques myriamètres seulement au nord de la capitale, la maturation du raisin et de la pêche commence à être de plus en plus difficile; sur notre frontière du nord, on ne connaît guère ce que c'est que du vrai chasselas, à moins qu'on ne l'ait fait venir de Fontainebleau; les pêches réussissent mieux, bien qu'il arrive souvent aux premières gelées de frapper les pêches tardives avant qu'elles soient devenues mangeables. Pour se faire une idée de ce que la culture forcée du raisin peut rapporter dans ces circonstances, nous nous bornerons à rappeler un fait cité par M. le comte Lelieur, dans la Pomone française. M. Van Gaert, à Anvers (Belgique) récolte annuellement de 500 à 600 kilogr. de raisin de Frankenthal dans une serre de 29m,33 de long sur 8 mètres de large et 10 de hauteur. Ce raisin se vend toujours à un prix très élevé, dans un pays où une grappe de raisin mûr est une curiosité gastronomique.

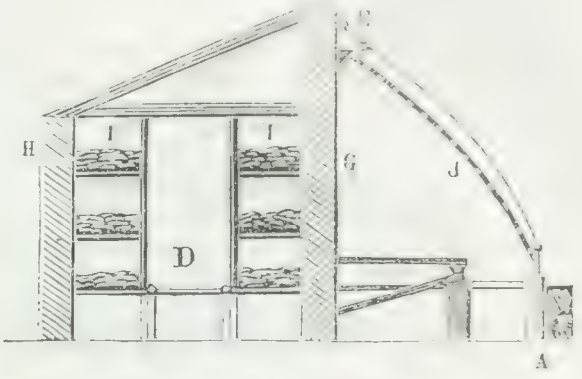
Ces faits nous engagent à compléter la description des applications de la chaleur artificielle aux cultures forcées, en y joignant la description de quelques-unes des constructions employées en Angleterre sous le nom de serres à forcer (*forcing-house*).

Fig. 157.



La serre dont on voit le plan (*fig.* 157) et la coupe (*fig.* 158) est la plus favorable de toutes

Fig. 158.



pour forcer la vigne. Les ceps se plantent soit en dehors, au midi, en avant du mur A, soit à l'intérieur, près du même mur. La serre est chauffée par un thermosiphon, F, (*fig.* 157); elle pourrait ne comprendre que l'espace renfermé entre le mur A et le mur G; dans ce cas, la chaudière et son fourneau seraient placés en dehors sous un hangar; mais le plus souvent on utilise la surface nord du mur G, en lui faisant soutenir un toit en appentis reposant sur un autre mur parallèle H (*fig.* 158); on établit dans l'intervalle qui les sépare ce que les Anglais nomment une serre à champignons (*mushrooms-house*). Les couches à champignons I I sont disposées sur des dressoirs en maçonnerie légère, dont la *fig.* 158 montre la disposition. Elles sont séparées par le passage D. La chaudière B (*fig.* 157) chauffe la serre à la vigne; la chaudière C chauffe la serre aux champignons. On voit en E (*fig.* 158) les ventilateurs destinés à introduire l'air du dehors, selon le besoin; le treillage J est établi parallèlement au vitrage, le plus près possible de celui-ci, pour que la vigne palissée dessus ne perde rien des influences bienfaisantes de la lumière et de la chaleur solaires, indépendamment de la chaleur artificielle.

La serre destinée à forcer les pêches diffère un peu de la précédente. Quand elle doit être chauffée par un seul foyer, on ne peut guère lui donner au-delà de 12 mètres de long sur 3 de large et 4 de haut; mais ces dimensions peuvent varier selon le plus ou moins de précocité des récoltes qu'on se propose d'obtenir. Pour les pêches de grande primeur, la serre ne peut avoir au-delà de 8 à 9 mètres de long sur 2m,50 de large, tandis qu'on peut sans inconvénient lui donner jusqu'à 16 mètres de long si l'on veut se borner à hâter seulement de quelques semaines le cours ordinaire de la végétation naturelle du pêcher. La *fig.* 159 représente la coupe, et la *fig.* 160 le plan d'une serre à forcer les pêches. Comme dans la serre à vigne, le mur de devant D (*fig.* 159) est muni d'ouvertures que la coupe n'indique pas, pour laisser passer les souches des pêchers qui vivent