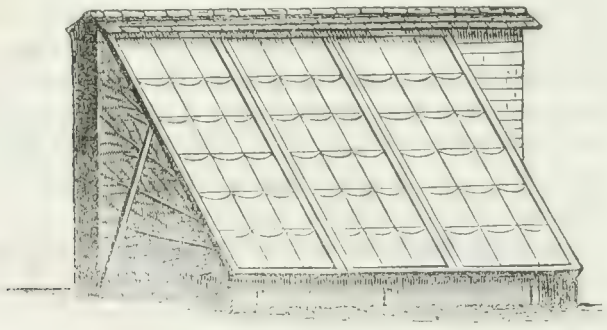
ment parler, que lorsqu'on les contraint à donner leurs fruits à une époque très différente de celle de leur maturité naturelle; on ne peut donc forcer, dans le vrai sens du mot, que les arbres cultivés, soit dans des bâches, soit dans les serres à forcer. Les pêchers en espalier, devant lesquels on place des châssis temporaires, sont seulement *hâtés;* leurs fruits, au lieu d'être *désaisonnés* comme ils le sont par la culture en serre chaude, sont simplement des primeurs qui, quant à la qualité, ne le cèdent en rien aux pêches de saison, parce que le soleil a contribué plus que la chaleur artificielle à leur maturité.

§ Ier. — Fruits à noyaux hâtés à l'espalier.

Ce procédé n'est guère appliqué, près de Paris, qu'aux pêchers choisis parmi les espèces les plus précoces. On fixe à cet effet, au moyen de crampons scellés dans le mur, un nombre suffisant de châssis vitrés à la partie supérieure de l'espalier. L'extrémité inférieure de ces châssis repose sur une bordure en planches, semblable au bord antérieur du cadre d'une couche; cette bordure est établie à 2 mètres en avant du mur. Les châssis vitrés sont en outre soutenus par des montants en bois partant du pied du mur, dans une situation inclinée. La *fig.* 302 montre la disposition de cet appareil.

Fig. 302.



Les deux ouvertures latérales sont bouchées soigneusement avec des cloisons de planches, revêtues de doubles paillassons, de manière à exclure la température extérieure. On ne met les châssis devant l'espalier de pêcher qu'à la fin de février ou dans les premiers jours de mars, aussitôt après avoir taillé les pêchers et façonné la terre de la plate-bande. Un fourneau portatif, ou un poêle de terre, est placé au dehors; les tuyaux, remplis d'air chaud mêlé de fumée, sont disposés le long de l'appui antérieur des châssis, le plus loin possible des arbres, et parallèlement au mur d'espalier. On n'allume le fourneau que quand la température l'exige; on soulève les châssis chaque fois que le soleil donne; on évite par-dessus tout les coups de feu, c'est-à-dire les élévations subites de température, suivies de refroidissement; rien n'est plus funeste aux arbres hâtés que ces brusques changements. Les bourgeons à bois et les boutons à fleur s'ouvrent promptement, et comme les fleurs n'ont rien à craindre du mauvais temps, elles nouent presque toutes; en même temps les insectes, particulièrement les pucerons, multiplient avec une prodigieuse rapidité; c'est le cas d'employer contre eux les fumigations de tabac, renouvelées aussi souvent qu'on s'aperçoit de la présence de ces innombrables ennemis; il est bon aussi de placer de distance en distance des fioles pleines d'eau miellée, pour attirer et détruire les fourmis qui pullulent toujours au pied des espaliers hâtés. Plus tard, on éclaircit les fruits surabondants, et l'on traite du reste le pêcher par le pincement et le palissage, comme les espaliers à l'air libre. Dès le 15 mai, les châssis vitrés doivent rester ouverts toute la journée; au commencement de juin on les ôte tout-à-fait, pour que le soleil achève de mûrir les pêches qu'on a soin de découvrir, en enlevant les feuilles superflues.

Les pêchers recouverts de châssis ont besoin d'arrosages modérés, surtout pendant le mois qui précède la maturité des fruits, parce que leurs racines sont privées, par la présence des châssis, de l'influence des pluies et des rosées; il leur faut, par la même raison, des aspersions générales plus fréquentes qu'aux pêchers à l'air libre. L'eau dont on se sert pour ces deux opérations doit être restée entre les châssis et le mur d'espalier, assez longtemps pour s'être mise à la température de l'air renfermé dans cet espace.

Les pêches hâtées arrivent sur le marché environ trois semaines avant les fruits les plus précoces des meilleurs espaliers à l'air libre; cela suffit pour que leur prix dédommage amplement le jardinier des frais de ce mode de culture. Les pêchers hâtés, loin d'en souffrir, ne s'en portent que mieux; on peut, sans inconvénient, les hâter ainsi plusieurs années de suite.

§ II. — Cerisiers et pruniers nains hâtés.

A l'époque où l'on met en place les châssis devant l'espalier, on peut placer entre le mur et le vitrage une rangée de cerisiers et de pruniers nains en pots; ces arbres n'exigent, pour ainsi dire, d'autre soin que quelques arrosages de temps à autre: ils profitent de la température entretenue pour les pêchers, de sorte qu'ils devancent d'un mois l'époque naturelle de la maturité de leurs fruits. Si l'on dispose d'une serre, on y porte les arbres nains les plus avancés, afin d'accélérer la formation des fruits commencés à l'abri du châssis placé devant l'espalier. Comme les pots qui contiennent ces arbres ne peuvent être placés que très près des tuyaux de chaleur, il arrive assez souvent qu'on en perd quelques-uns si l'on chauffe le poêle un peu trop fort pendant le jour, et qu'il survienne ensuite une nuit très froide; la présence des arbres nains en pots est donc un motif de plus pour redoubler de soins dans la conduite du fourneau; d'ailleurs, ces arbres étant un objet de fantaisie qui se paie toujours fort cher, valent la peine qu'on ne ménage rien pour les amener à bien, et assurer leur fructification précoce.