§ III. — Vigne hâtée à l'espalier.

Les dispositions des châssis sont les mêmes que pour hâter les pêchers en espalier (voir *fig.* 302). Ils doivent être mis en place devant les treilles dès le 15 février, plutôt avant qu'après, dès que la vigne a reçu la taille et les façons qu'elle recevrait si son fruit devait mûrir à l'air libre. Le traitement ultérieur de la vigne sous le châssis est d'ailleurs exactement le même que celui des treilles livrées au cours ordinaire de leur végétation. La vigne hâtée par ce procédé doit être fréquemment arrosée et bassinée, même pendant la floraison, avec de l'eau mise à la même température que l'air environnant ; les châssis ne doivent être soulevés qu'avec beaucoup de précautions, et par un temps tout-à-fait favorable ; habituellement on ne renouvelle l'air que par les deux extrémités de la partie couverte de l'espalier. On n'enlève jamais les châssis, même aux approches de la maturité du raisin ; on les soulève pendant le jour ; ils sont tenus constamment fermés pendant la nuit. Il serait dangereux de laisser trop de fruit aux vignes hâtées à l'espalier, qui chargent toujours beaucoup ; on rend le grain plus gros et les grappes plus belles en ôtant avec discernement une partie des grains de chaque grappe, lorsqu'ils sont à demi formés.

L'espace libre entre la treille et le devant du châssis peut servir à forcer des arbres nains en pots, ou des fraisiers également en pots, dont les fruits sont, dans ce cas, de grande primeur.

§ IV. — Arbres à fruit forcés dans la serre.

Bien peu de jardiniers en France forcent les fruits par spéculation ; c'est une branche de l'horticulture qui tend à devenir de moins en moins avantageuse aux environs de Paris, les lignes de chemins de fer ne peuvent manquer de mettre, dans un avenir très prochain, les fruits du midi aux portes de la capitale. Mais beaucoup de riches propriétaires aiment à voir figurer sur leur table des fruits obtenus artificiellement hors de leur saison. C'est en leur faveur que nous exposons ici la méthode anglaise pour forcer dans la serre les arbres fruitiers, méthode suivie de point en point en Hollande, en Allemagne, et jusqu'au fond de la Russie.

Les Anglais ne forcent jamais plusieurs espèces d'arbres à fruit dans la même serre ; ils ont une serre à part pour chaque espèce ; un établissement bien monté doit avoir : 1° la serre à la vigne (*vinery*) ; 2° la serre aux pêchers *peach-house*) ; 3° la serre aux cerises (*cherry-house*) ; 4° la serre aux figues (*fig-house*). Pour la construction et les dimensions de la serre anglaise à forcer les arbres à fruit (*forcing-house*). Voir p. 39, *fig.* 157 et 158.

A. — *Vigne.*

Tandis que les riches propriétaires anglais aiment à se faire honneur d'une vaste serre à forcer, dont l'intérieur puisse servir de lieu de promenade, le jardinier de profession a soin de diviser sa serre en plusieurs compartiments séparés, de dimensions moyennes, dont chacun est échauffé par un foyer. Cette disposition permet de graduer la température et de régler la végétation de telle sorte que le praticien habile puisse avoir du raisin à cueillir, depuis les premiers jours de mai jusqu'a la fin de décembre.

Le mur antérieur de la serre est ordinairement percé d'arcades ou d'ouvertures qui permettent aux racines de la vigne plantée à l'intérieur de s'étendre au dehors dans la plate-bande qui règne le long de la serre, plate-bande dont le sol doit être riche, profond, exempt d'un excès d'humidité, et convenablement engraissé ou amendé selon les exigences de cette culture. Quelquefois on plante les ceps au dehors et on les fait passer par les ouvertures du mur antérieur pour les introduire dans la serre ; mais le premier mode de plantation est préférable ; il est le plus généralement usité en Angleterre. Les treilles sont palissées sur des lattes fixées au-dessous des châssis à $0^m,30$ de distance l'une de l'autre ; par ce moyen elles ne perdent rien de l'influence de la lumière extérieure. En général, le défaut de lumière suffisante est le grand obstacle au succès de la culture forcée des arbres à fruit en Angleterre, en Hollande et même dans le nord de la France ; on peut bien régler la température de la serre ; mais on n'a pas le soleil à commandement, et s'il reste caché plusieurs jours de suite à l'époque où le raisin forcé approche de sa maturité, le raisin manque de couleur et de saveur.

Afin de gagner du temps, on élève d'avance en pots, pendant deux ou trois ans, des boutures de vigne qu'on plante en motte dans la serre à forcer ; il faut deux ceps par châssis de $1^m,32$ de large. Nous renvoyons pour le choix des espèces à nos observations sur le même sujet à la suite de la culture des treilles à la Thomery. Toutes les bonnes variétés de raisin peuvent être forcées. En Angleterre, on donne une préférence presque exclusive à notre chasselas de Fontainebleau que les jardiniers anglais nomment *muscadine*. En Belgique et en Hollande, on force de préférence le raisin de Frankenthal, espèce peu connue en France, qui offre sur toutes les autres l'avantage de donner un raisin doux et très mangeable longtemps avant qu'il ait atteint sa parfaite maturité, de sorte que le jardinier marchand n'a jamais rien à perdre avec le Frankenthal, quand même il ne parvient pas à l'obtenir complétement mûr dans la serre. Ce raisin n'est cultivé en France que dans nos départements du nord et du nord-est ; il y en a peu d'aussi bons lorsqu'il peut parvenir à son point de maturité.

Les ceps transplantés en motte peuvent reprendre en toute saison ; toutefois le printemps et l'automne sont les deux époques les plus favorables pour la mise en place des ceps dans la serre ; il ne faut pas que les racines soient trop