profondément enterrées ; plus elles courent près de la surface du sol, plus la maturité du raisin est précoce. Pour la taille et la conduite de la vigne dans la serre, les meilleurs auteurs anglais modernes, Loudon, Patrick Neill, Rogers, renvoient à la *Pomone française*, et reconnaissent la supériorité de la méthode de Thomery que les plus habiles praticiens adoptent aujourd'hui en Angleterre, à l'exclusion des méthodes antérieurement usitées. Toutefois ils n'ont pas su jusqu'à présent se défendre de donner aux bras de leurs vignes une longueur démesurée, quelquefois 3 à 4 mètres de chaque côté de la tige ; ils dérogent ainsi en un point très essentiel à la méthode de Thomery qu'ils suivent en tout le reste. Le vrai jardinier, dit Patrick Neill, aime toujours mieux voir sa treille chargée d'un nombre modéré de très belles grappes, que de la voir surchargée de petites grappes dont les grains ne peuvent acquérir ni volume ni saveur.

On commence en janvier à chauffer les serres à forcer la vigne. Dans les premiers temps, la température ne doit pas dépasser 10 degrés le matin et le soir. On la porte successivement à 15 degrés quand les *lames* se montrent, et jusqu'à 18 degrés quand la vigne est en fleurs. Tant qu'on entretient cette température, il faut que l'atmosphère de la serre soit maintenue constamment très chargée de vapeur. On cesse d'introduire la vapeur dès que le raisin commence à prendre couleur ; c'est aussi le moment de donner à la serre le plus d'air possible pendant le jour. Le compartiment consacré à la vigne la plus précoce est chauffé sans interruption jour et nuit ; celui dont le raisin doit mûrir le dernier n'a besoin que d'être chauffé de temps en temps pour modérer la végétation de la vigne, et amener la maturité du raisin à l'époque où on la désire.

La récolte est d'un peu moins de 2 kilogr. par mètre carré de treillage, comme celle du chasselas sur espalier à l'air libre.

On peut avec beaucoup moins de frais obtenir des résultats à peu près semblables en forçant, ou comme disent les jardiniers, en *chauffant* la vigne, non pas dans une serre, mais simplement sous une bâche. Ce qui détourne beaucoup d'amateurs de l'emploi de ce procédé, c'est qu'il faut préparer cinq ans d'avance les ceps destinés à être ainsi forcés ; voici comment l'opération doit être conduite. Les vignes plantées d'abord en lignes à 3 mètres l'une de l'autre, et à 2 mètres dans les lignes, restent en cet état pendant 3 ans. A cet âge on les provigne de façon à établir par les provins une ligne intermédiaire formée de ceps à 2 mètres les uns des autres. Quand ces provins sont sevrés, on a des rangées de ceps à 1^m,50 les uns des autres ; les ceps sont espacés entre eux de 2 mètres dans les lignes.

On conduit ces vignes sur de légers treillages qui ne dépassent pas la hauteur d'un mètre ; quand elles sont formées, à l'âge de cinq ans, elles doivent représenter exactement les ceps inférieurs de la treille à la Thomery, chaque cep ayant deux bras latéraux parfaitement égaux, disposés horizontalement et bien garnis de coursons, espacés de 0^m,16 entre eux sur les cordons. C'est alors seulement qu'il est temps de songer à forcer la vigne. On pose par-dessus des coffres de 3 mètres de long sur 1^m,50 de large ; le plus grand côté de ces coffres doit se trouver immédiatement derrière le treillage qui soutient la vigne, dont un seul cep est enfermé dans chaque coffre ; le grand côté est élevé d'un mètre comme le treillage ; le petit côté est élevé seulement de 0^m,32. Les châssis vitrés qui recouvrent le coffre ont 1^m,32 de large sur 1^m,50 de long : il en faut deux semblables pour chaque coffre.

Il est essentiel de ne pas employer à la construction des coffres d'autres matériaux que du bois blanc, afin de les rendre aussi perméables que possible à la chaleur des réchauds de fumier dont on les entoure extérieurement ; ces réchauds se placent dans des rigoles de 0^m,50 de large sur 0^m,32 de profondeur. La vigne est en outre échauffée par des tuyaux de chaleur, ou mieux par un thermosiphon, dont le foyer est au dehors. On construit en zinc des appareils de chauffage à l'eau chaude, qui peuvent échauffer neuf coffres, et ne coûtent pas, tout placés, au-delà de 150 fr.

La vigne se conduit sous les bâches comme dans la serre à forcer ; le raisin y mûrit seulement un peu plus tard ; si l'on n'a pas soin de donner, pendant les beaux jours, assez d'air pour dissiper l'humidité surabondante à l'intérieur des bâches, le raisin a beaucoup de peine à y mûrir ; mais c'est un inconvénient dont il dépend du jardinier de se garantir.

B. — *Pêchers.*

Les serres à forcer les pêchers diffèrent des serres à forcer la vigne, en ce que les arbres y sont le plus souvent traités en espalier, sur le mur du fond ; néanmoins, on palisse aussi fort souvent le pêcher sur un treillage fixé à la face intérieure du châssis vitré de la serre, ce qui met les fruits, aux approches de leur maturité, dans les conditions les plus favorables pour ne rien perdre des influences bienfaisantes de la lumière extérieure. Patrick Neill s'élève avec raison contre la coutume des riches propriétaires anglais qui font construire à grands frais des serres, où tout est sacrifié au coup d'œil ; elles servent, à la vérité, de décoration à leurs jardins, mais ils ne sauraient y obtenir une bonne pêche. Le même auteur conseille à ses compatriotes d'imiter l'exemple des Hollandais qui, dans des conditions de climat encore plus défavorables qu'en Angleterre, obtiennent de bien meilleures pêches par la culture forcée, non dans des serres, mais dans de simples bâches, chauffées en partie par le fumier, en partie par des tuyaux de chaleur, par le procédé que nous avons décrit en détail, pour forcer la vigne. « Ces bâches, dit-il, n'ont rien d'agréable à l'œil ; mais elles remplissent le but de leur