

peu pratiqués ailleurs; nous en devons à nos lecteurs la description abrégée; les jardiniers qui cultivent à portée des villes industrielles ou des villes de garnison ne peuvent faire mieux que de les mettre en pratique: la salade de romaine est celle que le soldat et l'ouvrier préfèrent à toutes les autres.

Cette culture pourrait à la rigueur prendre place parmi les cultures forcées; mais comme elle se termine toujours en plein air, bien qu'elle se commence avec le secours des moyens artificiels d'accélérer la végétation, nous croyons pouvoir la placer ici, sans déroger à notre plan.

Les semis de romaines d'hiver se font en trois fois, à cinq jours d'intervalle, en commençant au 4 et finissant au 15 du mois d'octobre; ce n'est pas qu'on s'attache à ces dates précises avec une exactitude superstitieuse; c'est uniquement parce que, presque toujours, sous le climat de Paris, ces époques coïncident avec une température convenable. Quant à la division des semis en trois fois différentes, elle est fondée sur le nombre réellement prodigieux de romaines que chaque maraîcher aurait à repiquer à la fois, s'il semait tout le même jour; car le plant de romaine parvenu au point de croissance qui permet de le repiquer, ne peut pas attendre; tout le succès ultérieur de cette culture est fondé sur le tact infailible qui fait reconnaître au maraîcher le moment précis où il convient de repiquer la romaine, opération qui doit être enlevée le plus rapidement possible.

On n'emploie pour ce mode de culture que deux variétés de romaine, la verte hâtive, et la grosse romaine grise. Quelque bonne que puisse être la qualité de la terre où l'on doit semer la romaine en octobre, il faut toujours lui incorporer moitié de son volume de bon terreau de couches rompues; pour une planche de 10 mètres de long sur un mètre 30 de large, la couche végétale, étant supposée de 0^m,50 d'épaisseur, il faut environ trois mètres cubes de terreau, qu'on ne laisse point étendu sur la surface du sol labouré; on le répand au contraire le plus également possible avant le labour, puis on le mélange exactement avec la couche végétale en la labourant. La planche ainsi préparée est garnie d'autant de cloches de verre qu'elle en peut recevoir; on sème sous ces cloches, médiocrement serrées; la romaine verte peut être sans grand inconvénient semée un peu moins clair que la romaine grise. La graine se recouvre très légèrement d'un peu de terre mêlée de terreau, tamisée par-dessus; les cloches sont replacées à mesure sur les espaces semés; on a soin que leurs bords entrent de quelques millimètres dans le sol pour prévenir l'évaporation. Le plant lève au bout de quatre ou cinq jours; il craint les coups de soleil; on doit avoir soin de l'en préserver en couvrant au besoin les cloches avec des paillassons. On peut ordinairement commencer à repiquer le plant de romaine dix ou douze jours après qu'il a été semé; cette opération est la partie la plus

délicate de la culture de la romaine d'hiver; les mains adroites des femmes et des enfants la pratiquent avec plus de succès que les doigts rudes des hommes; car rien n'est moins résistant et plus fragile que le plant de romaine obtenu sous cloche, lorsqu'on l'arrache pour le repiquer, sept ou huit jours seulement après qu'il est sorti de terre.

Les repiquages se font comme les semis, sous cloche, sur une terre préparée de la même manière; on a soin de donner aux planches un peu de pente au midi. Si l'on craint les attaques des taupes-grillons (courtilières), on enlève toute la terre de la planche, comme s'il s'agissait d'ouvrir une fosse pour une plantation d'asperges; on garnit le fond et les côtés avec de vieux paillassons, et l'on replace la terre qu'on laisse se rasseoir un jour ou deux, pour éviter que le plant ne se trouve déchaussé par le tassement qu'éprouve toujours naturellement un sol ainsi remué.

Il y a d'ordinaire de 1,000 à 1,200 plants de romaine à prendre sous une cloche; on peut calculer sur cette base l'espace qu'exigent les repiquages. Le plant se repique en lignes, en échiquier, à environ 0^m,04 de distance; chaque cloche conserve un espace circulaire vide d'environ 0^m,05 tout autour de son bord intérieur; elle peut admettre 30 plants repiqués. On compte ordinairement sur 36 cloches pour recevoir le plant repiqué d'une *clochée* de semis. Les trous pour le repiquage se font avec le doigt, en évitant sur toutes choses de tasser trop fortement la terre et de froisser le plant et sa racine qui n'ont presque pas de consistance; il importe que chaque trou soit assez profond pour que la racine ne s'y trouve pas repliée à son extrémité inférieure. Les repiquages par ce procédé peuvent se faire aussi bien sous châssis que sous cloche; mais si l'on repiquait de cette manière du plant élevé en plein air, il ne pourrait manquer d'y languir et d'être attaqué d'une maladie particulière, connue des jardiniers sous le nom de *blanc*, ou *meunier*. Il faut que le plant de romaine repiqué sous châssis ou sous cloche ait commencé sa végétation dans les mêmes conditions.

Les soins à donner au plant repiqué se bornent à couvrir les cloches de paillassons ou de litière longue qu'on déplace pendant le jour, tant qu'il ne gèle que modérément. Si le froid devient plus vif, cet abri ne suffit plus; il faut remplir les intervalles des cloches avec de bon fumier d'écurie, qu'on retire aussitôt que le temps se radoucit, pour le replacer en cas de besoin.

Le plant de romaine ne souffre pas sensiblement du défaut d'air sous la cloche tant qu'il n'a pas pris l'air, et c'est ce qu'on a soin d'éviter tant que la chose est possible; mais il arrive assez souvent que le mois de décembre étant doux et humide, le plant prend un accroissement tel, sous les cloches, qu'il ne saurait attendre le mois de mars, époque à laquelle il doit être confié sans abri à la pleine terre; on