de végétaux décomposés, soit seul, soit en compost avec la chaux, est le plus actif pour toute espèce de plantes potagères. Les jardiniers placés à portée d'une huilerie, peuvent tirer un grand parti des tourteaux de colza réduits en poudre, engrais purement végétal.

Après les engrais et presque au même degré, l'eau est la base de la culture maraîchère. Le jardinier des pays chauds et secs ne perdra pas de vue que biner fréquemment le sol, c'est l'arroser, car c'est le rendre accessible aux influences de l'air et de la rosée des nuits qui ne profite point aux racines des plantes quand une croûte dure et impénétrable les en sépare. Quand il peut arroser à son gré, qu'il n'oublie pas de *pailler* le sol, pour ne pas le durcir, mais surtout qu'il se souvienne qu'en été il vaut mieux ne pas arroser du tout que d'arroser avec parcimonie.

CHAPITRE II. — Culture forcée des végétaux comestibles.

L'horticulteur, avec un peu d'argent et beaucoup de soins, ne connaît point de mauvais climat, point de mauvaise saison. La culture forcée des plantes potagères a pour but de faire arriver leurs produits à maturité, soit avant, soit après l'époque fixée par la nature; elle rend possibles des récoltes qui, sans son secours, seraient interdites aux climats froids ou tempérés. Longtemps elle a constitué une branche d'industrie importante et lucrative aux environs des grandes villes; elle tend à perdre de jour en jour de son importance industrielle, à cause de l'établissement des voies rapides de communication; nous voyons approcher le moment où Paris recevra directement les produits du midi de la France à plus bas prix que les maraîchers parisiens ne peuvent les obtenir artificiellement. Dès aujourd'hui, la remonte du Rhône étant assurée en trois jours par les bateaux à vapeur, les melons d'hiver de Cavaillon et les cantaloups des environs de Marseille peuvent être rendus à Paris en 6 jours pour 45 à 50 c. la pièce; ils coûtent, pris sur place, de 50 à 60 c.; ils ne reviennent donc pas à plus d'un franc, rendus à Paris, sauf les déchets et les accidents du voyage; les bons cantaloups de primeur coûtent le double, non pas au consommateur, mais au maraîcher parisien. Du jour où un chemin de fer existera seulement de Paris à Châlons-sur-Saône, il n'y aura plus d'avantage à cultiver les melons de primeur aux environs de Paris. Mais il restera toujours pour le jardinier-amateur le plaisir que peut lui procurer la culture forcée des plantes potagères, plaisir très vif et très réel, puisqu'il n'est autre que celui de la difficulté vaincue, du travail couronné de succès; nous croyons donc devoir donner à cette partie de l'horticulture autant de développements que si l'industrie lucrative dont elle a été si longtemps la base n'était pas déjà à demi ruinée aux environs de Paris.

Les couches sont la base indispensable de toute culture forcée; nous avons indiqué leur construction, et tout ce qui tient aux divers procédés pour y entretenir la chaleur (*voir* Couches). Nous nous bornons à rappeler ici aux horticulteurs placés dans des circonstances où il leur serait difficile de se procurer du fumier d'écurie en abondance à un prix raisonnable, le parti qu'ils peuvent tirer du *thermosiphon* qui donne, avec beaucoup d'économie, une chaleur très égale et très facile à régler.

Section Ire. — *Légumes proprement dits.*

§ Ier. — Asperges.

Plusieurs maraîchers des environs de Paris font de la culture forcée des asperges leur principale industrie pendant l'hiver. Cette culture exige d'énormes avances; elle n'emploie que des griffes de trois ans élevées dans ce but sans aucun bénéfice jusqu'au moment de les forcer, et qui reviennent toujours à un prix très élevé, soit qu'on les cultive d'avance, soit qu'on les achète toutes formées au moment de s'en servir. Dans le premier cas, on dispose les griffes de manière à ce qu'elles occupent le moins d'espace possible, sans cependant se nuire réciproquement assez pour ne pas atteindre leur grosseur ordinaire. Dans le second, toutes les griffes doivent se toucher; les asperges deviennent alors minces, effilées, vertes dans toute leur longueur, et néanmoins tendres et de fort bon goût; elles ne peuvent être mangées que préparées de la manière connue en cuisine sous le nom d'*asperges aux petits pois*. Cette différence dans les produits de la culture forcée de l'asperge en hiver nécessite deux procédés divers qui doivent être décrits séparément.

A. — *Asperges forcées blanches.*

Il faut s'y prendre *4 ans d'avance* si l'on met en place du plant de 2 ans, et *5 ans d'avance* si l'on procède par la voie des semis en place. L'asperge, cultivée d'après la méthode ordinaire jusqu'à ce qu'elle ait atteint toute sa grosseur, a dû, seulement dans le principe, être disposée en planches de grandeur convenable pour recevoir des cadres ou coffres garnis de châssis vitrés; ces planches sont espacées entre elles par des passages de $0^m,60$ de large, destinés à recevoir des réchauds. Le milieu de l'hiver étant le moment le plus favorable pour vendre les asperges blanches forcées, l'on calcule en conséquence le commencement de l'opération, qui dure de 30 à 40 jours depuis le placement des châssis jusqu'à la dernière coupe d'asperges. La valeur des produits, à part leur précocité, dépend surtout de la longueur des pousses; il est donc essentiel de charger de terre les planches immédiatement avant de les forcer. On emploie à cet usage la terre des sentiers qu'on défonce à $0^m,50$ autour de chaque planche pour y placer les ré-