bien formées, c'est-à-dire trois ou quatre jours après la levée, le haricot est bon à repiquer ; en tardant davantage, on perd du temps inutilement. Le plant de haricot craint les couches trop chaudes, un coup de feu suffit pour le faire jaunir et griller ; il faut maintenir ensuite à une bonne température la couche où le plant a été mis en place à demeure. On repique par touffes de quatre plants ; ces touffes sont disposées en lignes espacées entre elles de $0^m,32$; on laisse $0^m,16$ seulement d'intervalle entre les touffes dans les lignes. Il faut bassiner légèrement avec de l'eau dégourdie pour assurer la reprise ; on doit donner de l'air autant que la température le permet, principalement pendant la floraison. La fructification peut être hâtée en forçant les tiges à se coucher, au moyen de bouts de lattes ou de treillage. L'effet de ce procédé est peu sensible sur le vrai haricot nain de Hollande qui reste toujours très près de terre ; il n'est réellement utile que pour le haricot flageolet qui s'élève davantage. Les premiers produits peuvent être récoltés au bout de trente-cinq à quarante jours. Les semis des premiers jours de janvier peuvent donner des produits pour la vente vers le milieu de février. Les prix sont très variables d'une année à l'autre ; dans le cours d'un hiver ordinaire, ils varient le plus souvent depuis 25 et 30 francs jusqu'à 5 et 6 francs le kilogramme ; au total, il y a rarement à perdre sur cette culture forcée qui, bien conduite, n'a contre elle aucune chance défavorable.

En Angleterre, le plus souvent, la culture forcée des haricots se pratique dans le même local que celle des ananas ; le haricot est une plante de l'Inde : quoique parfaitement acclimaté, il ne craint pas une température élevée, telle que la veulent les ananas. Lorsqu'on lui consacre un local séparé, les couches sont disposées comme celles qu'on destine aux asperges ; elles peuvent sans inconvénient être un peu plus chaudes ; au début une température de 15 degrés, portée ensuite et maintenue entre 18 et 20 degrés, est la plus convenable. Le dessus de la couche doit être recouvert de bonne terre légère de jardin, celle de toutes que les haricots préfèrent ; on sème comme à Paris, en pépinière, pour repiquer en lignes espacées entre elles de 0^m35 ; les haricots sont à 0^m08 l'un de l'autre dans les lignes. Le reste de la culture est le même qu'en France ; seulement, dès que les haricots verts commencent à donner, on n'arrose plus les plantes que tous les deux jours ; l'arrosage suit immédiatement la récolte qui se fait de même à un jour d'intervalle.

Le haricot souffre difficilement la transplantation quand on la pratique à un état de végétation trop avancé ; les Anglais, pour cette raison, sèment en pots (trois haricots dans chaque pot), au commencement du printemps ; ces pots restent enterrés dans la couche, ou placés sur les dressoirs de la serre à forcer, jusqu'à ce que, dans le courant de mai, la température soit assez douce pour permettre de risquer les haricots en plein air. On les met alors en place avec toute la terre des pots, sans briser la motte ; ils supportent fort bien par ce moyen la transplantation qui, sans cette précaution, leur serait funeste ; leurs produits devancent de quinze jours ceux des haricots les plus précoces qu'on puisse obtenir en pleine terre.

§ III. — Pois verts.

La culture forcée des pois, de même que toutes les cultures qui ne couvrent pas leurs frais, est interdite au jardinier-marchand ; il doit s'en tenir aux procédés que nous avons indiqués pour hâter autant que possible au printemps la fructification des pois en pleine terre ; mais pour l'amateur qui peut en faire la dépense, rien n'est plus agréable que d'obtenir, au cœur de l'hiver, le plus délicat de nos légumes frais. Les petits pois forcés sont toujours de beaucoup supérieurs aux petits pois conservés, quelle que soit la perfection à laquelle on a porté de nos jours l'art de préparer les conserves alimentaires.

La meilleure place pour établir des couches à forcer les pois est sans contredit l'intérieur d'une serre bien aérée, ou d'une bâche ; mais rarement on peut leur consacrer un semblable emplacement réservé pour d'autres destinations. On force les pois sur des couches chaudes ordinaires, avec la seule précaution de leur donner peu d'épaisseur, afin qu'elles ne soient pas sujettes aux *coups de feu*.

Les premiers semis peuvent commencer dès la fin de novembre et se continuer de dix en dix jours jusqu'à la fin de janvier ; ceux qu'on fait vers le 15 décembre sont ceux qui ont le plus de chances de succès. La couche pour les semis doit être garnie à sa surface de $0^m,10$ de bonne terre franche de jardin ; le terreau ne convient pas pour cet usage. Il faut semer assez clair, afin que le plant prenne de la force en pépinière, car il supporte le repiquage plus difficilement que le haricot. Dès qu'il atteint la hauteur de $0^m,06$ à $0^m,08$, il est bon à mettre en place. La couche destinée au repiquage des pois ne doit être que tiède ; on doit la charger de bonne terre très meuble et pas trop grasse, sans la ménager. L'usage ordinaire est de donner au revêtement en terre $0^m,20$ d'épaisseur. Il arrive assez souvent que les fibres des racines, attirées par la chaleur de la couche, rencontrent le fumier. Dès qu'elles y ont touché, les pois s'emportent et ne peuvent plus produire que du feuillage ; ou bien, si la couche est un peu chaude, ils grillent et meurent ; dans l'un et l'autre cas il n'y a pas de récolte. Il est donc plus sûr de recouvrir la couche de $0^m,25$ à 0^m30 de bonne terre ; on peut alors sans crainte repiquer les pois en donnant à la racine la situation verticale qui lui est naturelle, au lieu de l'incliner plus ou moins, ce qui retarde la croissance du plant. On repique deux plants côte à côte, en lignes espacées