entre elles de $0^m,20$; on peut ne laisser que $0^m,10$ de distance entre chaque touffe de deux plants. Quand les pois ont $0^m,20$ de hauteur, il est temps de les coucher en posant sur le bas des tiges des bouts de lattes, comme nous l'avons recommandé pour les haricots verts. Il faut veiller à ce qu'au moment du couchage, la terre de la couche ne contienne pas trop d'humidité. Cette pratique exécutée au moment convenable, n'a pas seulement pour effet de hâter la floraison ; son but principal est de déterminer l'émission de tiges latérales, souvent plus productives que la tige du milieu ; elle a donc une grande influence sur la récolte. Dès que la partie supérieure des tiges s'est redressée d'elle-même, il faut retirer les lattes ; l'effet qu'on en attendait est produit ; c'est ordinairement l'affaire de quatre ou cinq jours ; pendant tout ce temps, si la température est douce, il faut tenir les châssis ouverts pendant le jour. On ne peut se dispenser de coucher les tiges des pois forcés, que lorsqu'on sème sur couche des pois très nains, disposés à *taller* naturellement. Chaque tige de pois ne doit produire que trois ou quatre fleurs ; aussitôt qu'elles sont suffisamment épanouies, on supprime les pousses supérieures, afin de forcer les premières fleurs à nouer ; sans cette précaution, elles couleraient ; la récolte n'en serait que plus abondante, parce que d'autres fleurs fertiles en bien plus grand nombre ne tarderaient pas à leur succéder ; mais le but de l'opération serait manqué.

En Angleterre, les pois se forcent ordinairement dans la plate-bande qui règne au pied de l'espalier, dans la serre à forcer les cerisiers (cherry-house) ; les pois profitent de la température calculée pour la végétation forcée des cerisiers. Quand on leur accorde une bâche séparée, on attache une grande importance à graduer la température en chauffant plus ou moins selon le besoin. On donne en commençant de 8 à 10 degrés qu'on porte successivement à 12, puis à 15 quand les pois entrent en fleurs, ou enfin à 18 et 20 degrés quand les cosses commencent à s'emplir ; ce procédé rend la végétation des pois très rapide ; les arrosages doivent être donnés en proportion de l'élévation de la température.

On force exactement de la même manière les fèves de marais ; elles ne produisent presque rien si, au moment de la floraison, l'on n'a pas soin d'enlever les sommités pour forcer les fleurs inférieures à nouer.

La meilleure de toutes les variétés de fèves pour la culture forcée est la fève en éventail, dont le grain ne grossit pas et dont la plante reste toujours basse, en donnant deux ou plusieurs tiges latérales.

§ IV. — Champignons.

La culture du champignon, à l'exception des environs de Paris et de quelques grandes villes, est très peu pratiquée en France ; elle offre cependant de très grands avantages au jardinier de profession, et une production non moins agréable qu'utile au jardinier-amateur.

Nous essaierons de combattre ici des préventions trop répandues contre l'usage d'une substance alimentaire généralement suspecte, et non sans motif, eu égard aux accidents auxquels elle a fréquemment donné lieu. Les naturalistes modernes s'accordent pour placer les champignons sur la limite entre le règne végétal et le règne animal, mais plus près du règne animal. En effet, leur substance est très azotée : cuits dans l'eau, leur bouillon offre tous les caractères et jusqu'à l'odeur d'osmazôme des bouillons de viande les plus concentrés. Les champignons, quant à leur effet alimentaire, se comportent exactement comme les substances animales ; ils rassasient promptement et ne peuvent être pris qu'en médiocre quantité, comparativement aux autres aliments végétaux. Pris au moment convenable de leur développement, ils ne peuvent faire aucun mal ; ils sont seulement dans le cas de tous les mets très nourrissants ; ils donnent de violentes indigestions lorsqu'on en mange trop à la fois.

Mais, le même champignon qui, cueilli en temps utile, n'aurait offert qu'un aliment salubre, cueilli quelques heures trop tard devient un poison. On sait combien est malsaine toute viande seulement un peu trop mortifiée ; les champignons cessent en fort peu de temps d'être mangeables et passent très rapidement à une putréfaction complète.

Il est trop vrai d'ailleurs que les trois espèces de champignons sauvages bons à manger sous le climat de Paris et dans toute la France, le midi excepté, le champignon *comestible* (*fig.* 315), le champignon *effilé* (*fig.* 316) et le

Fig. 315, 316.



mousseron (*fig.* 317), ressemblent, à s'y mé-

Fig. 317, 317 *bis.*



prendre, à des espèces très dangereuses ; il n'est