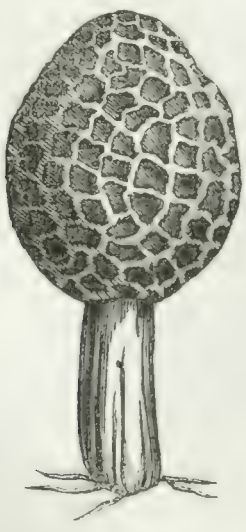
plusieurs années son énergie productive, pourvu qu'on la tienne en réserve dans un lieu bien sec. J'avais laissé par mégarde, dit Miller, près du fourneau de ma serre, une grande quantité de blanc de champignons; il y était devenu tellement sec que je le regardais comme entièrement perdu; j'essayai de m'en servir; je le trouvai plus productif que tout autre.

Les horticulteurs allemands ont emprunté des Russes l'usage de faire venir en hiver des champignons en serre chaude. On utilise à cet effet les places obscures et libres dans la serre, sans nuire au coup d'œil. On y dispose sur des dressoirs des caisses longues et profondes; du reste, le procédé de culture et la couche pour obtenir des champignons sont les mêmes qu'en France. Quelquefois, en Angleterre et en Allemagne, on consacre à la culture des champignons un local construit exclusivement pour cette destination; outre les couches posées à terre, il en contient un grand nombre d'autres sur des dressoirs, par étages (*voir* Serre à forcer, *fig.* 158, page 39).

Champignon effilé (*agaricus attenuatus*). — Ce champignon, d'un goût presque aussi agréable que le champignon comestible ordinaire, est supporté par un pédoncule long et mince auquel il doit son nom. Les champs cultivés, spécialement ceux qui ont reçu leur fumure l'année précédente, en sont littéralement couverts après la moisson, en Bretagne et dans tout l'ouest de la France, où on le connaît sous le nom très impropre de petit *potiron;* nous n'avons jamais vu qu'il ait donné lieu à aucun accident. On peut l'obtenir artificiellement par un moyen très simple; il consiste à enterrer à quelques centimètres de profondeur, dans une situation horizontale, en terre légère, des rondelles de bois vert de peuplier, depuis la fin d'août jusqu'au milieu du mois d'octobre. Si le temps était excessivement sec, il faudrait arroser légèrement.

Morille (*fig.* 318). — On n'en a point essayé la

Fig. 318.



culture, quoiqu'elle offre tout autant de chances de succès que celle des champignons; nous ne pouvons qu'engager les amateurs à des essais sur couche, avec plus d'humidité qu'on n'en donne aux champignons. On pourrait employer les germes fibreux ramassés au pied des morilles sauvages pendant le mois de juin. L'*Encyclopédie d'horticulture de Loudon* cite, mais sans aucun détail, un jardinier, M. Lightfoot, qui aurait obtenu des morilles de *semences;* les morilles n'ont point de semences; peut-être en pourrait-on semer des fragments; ce serait enrichir nos jardins d'un produit toujours cher, et justement recherché.

Section II. — *Légumes-racines et salades.*

Cette partie de la culture forcée des végétaux comestibles est très négligée en France, bien que peu de jardiniers s'en occupent sérieusement; et pourtant, ceux qui s'y livrent aux environs de Paris, obtiennent des légumes-racines forcés, en hiver, un prix très avantageux; on ne force guère, aux environs de Paris, que deux légumes-racines, la pomme de terre et la carotte.

§ 1er. — Pomme de terre.

On doit préférer, pour la culture forcée, la marjolin, ou l'une des variétés les plus précoces des pommes de terre jardinières. On les plante séparément, vers le milieu de janvier, dans des pots remplis au tiers de leur hauteur avec de bonne terre légère; puis on achève de remplir les pots jusqu'à ce que les tubercules soient seulement recouverts de quelques centimètres de la même terre. Ces pots sont placés soit dans une couche chaude, soit sur des dressoirs, dans une serre à forcer. A la fin de février, les pommes de terre qu'on a eu soin d'arroser modérément selon le besoin, sont levées en motte, et transplantées dans une couche préparée comme pour forcer l'asperge; on les met en place à $0^{m},30$ de distance, en tout sens; il faut avoir soin de leur donner de l'air aussi souvent que la température le permet. Les tubercules sont bons à récolter en mars et avril; ils succèdent à ceux qu'on obtient des pommes de terre profondément enterrées, pour les empêcher de végéter au printemps, puis déterrées et plantées en pleine terre à l'air libre, vers la fin de juillet (*voir* Pomme de terre, culture naturelle, page 232).

Le procédé suivant peut être pratiqué à peu de frais par ceux qui cultivent d'autres primeurs dans une bâche ou une serre à forcer. Une pousse de pomme de terre détachée du tubercule est plantée au fond d'un pot de grandes dimensions, aux trois quarts vide, dans une bonne terre légère de jardin, convenablement arrosée. A mesure que la plante s'allonge, on remet de temps en temps de nouvelle terre dans le pot, jusqu'à ce qu'il soit plein, en laissant dehors seulement l'extrémité supérieure de la plante. Ce procédé réussit particulièrement quand les pommes de terre ainsi cultivées sont placées dans une serre spacieuse à forcer des arbres à fruits, parce que les plantes ont besoin de beaucoup d'air quand elles sont en pleine