besoin d'être arrosés, on les bassine avec de l'eau dégourdie dans laquelle on a délayé un peu de colombine en poudre pour activer leur végétation. Pendant la première période de leur croissance, depuis les semis jusqu'au moment où le fruit est bien noué, les melons forcés veulent une température de 16 à 18 degrés, et plus tard 18 à 25 degrés, en augmentant progressivement jusqu'à l'époque de la maturité des fruits; on ne peut trop recommander de n'arroser les melons forcés qu'avec beaucoup de prudence, et seulement pour éviter une sécheresse absolue; rien ne nuit plus aux melons forcés que des arrosages trop abondants.

Les jardiniers anglais obtiennent de leurs melons forcés deux récoltes de suite, et la seconde de ces deux récoltes est souvent meilleure que la première. Cette méthode s'applique surtout avec avantage aux melons dont les fruits ont mûri dans la première quinzaine de juin. Aussitôt que le fruit est cueilli, on taille court pour provoquer deux pousses latérales qu'on taille elles-mêmes quelques jours plus tard, ce qui donne en tout quatre bonnes pousses. On renouvelle alors avec précaution le terreau du dessus de la couche autour de chaque plante qu'on arrose largement jusqu'au moment de la floraison, après quoi l'on n'a plus qu'à traiter ces melons comme du plant de semis qui serait parvenu au même état de végétation. Quand les nuits deviennent fraîches, on couvre les châssis de paillassons; on donne de l'air, tant que la température le permet, et de l'ombre pendant les journées de grande chaleur, et l'on obtient des melons mûrs vers la fin de septembre, quelquefois plus tôt. En France, ce procédé n'est pas suivi, et il mérite peu de l'être, si ce n'est sur notre frontière du nord. Partout ailleurs les melons ainsi obtenus, quoique très bons sans aucun doute, se trouveraient en concurrence avec la grande abondance des melons obtenus en pleine terre par la culture naturelle. En Angleterre, au contraire, on ne cultive pas de melons autrement que par la culture forcée, par conséquent les fruits de la seconde récolte se placent avec presque autant d'avantages que ceux de la première.

§ IV. — Concombre.

La consommation du concombre en France n'est pas très étendue, si ce n'est dans nos départements du midi où la douceur de la température et la brièveté des hivers permettent d'en jouir très longtemps sans recourir aux procédés de la culture forcée Sous le climat de Paris il n'en est pas tout-à-fait de même; mais si les concombres étaient aussi généralement recherchés à Paris qu'ils le sont, par exemple, en Angleterre, rien ne serait plus facile que d'en avoir presque toute l'année.

A la fin de janvier et dans les premiers jours de février, on sème sur une couche chaude, préparée comme pour les melons, les concombres de grande primeur. Lorsqu'on tient à avoir des récoltes qui se succèdent sans interruption, on continue de semer de 15 en 15 jours, jusqu'au printemps. Plus les jours allongent, plus on avance vers le beau temps, et plus la végétation des concombres forcés est rapide. Les premiers semés ne mettent pas moins de 60 à 70 jours pour donner leur fruit; les derniers donnent des fruits bons à être cueillis mûrs en 40 ou 50 jours.

Les concombres se multiplient également bien de boutures; il faut les planter dans le terreau de la couche, dans une position très oblique, et les couvrir d'une cloche jusqu'à ce qu'ils aient repris, puis les accoutumer peu à peu au contact de l'air, et les traiter ensuite comme du plant de semis.

Le concombre forcé veut 14 à 15 degrés la nuit, et 16 à 17 degrés pendant le jour jusqu'à l'époque de sa floraison; on peut alors augmenter graduellement la chaleur pour la porter à 20 degrés, et l'y maintenir avec beaucoup d'égalité au moyen de réchauds placés à cet effet sur les côtés de la couche (*voir* Couches, p. 34). Les concombres sont bons à être cueillis de 15 à 20 jours après que le fruit est noué.

§ V. — Tomates et piment

La facilité de conserver pour la consommation d'hiver le suc exprimé à froid des tomates mûres à l'arrière-saison donne peu d'intérêt à la culture forcée de ce fruit, culture qui n'offre du reste aucune difficulté. Au lieu de semer au printemps, comme on le fait pour avancer les tomates qui doivent achever de croître et de fructifier en plein air, on sème dès la fin de janvier, et l'on transplante de bonne heure sur couche tiède. Une température de 10 à 12 degrés suffit jusqu'aux approches de la maturité du fruit; on peut alors la porter à 15 ou 16 degrés. Les tomates forcées n'ont pas assez de valeur pour trouver place dans la serre à forcer ou les bâches du jardinier de profession; elles ne peuvent être qu'un objet d'agrément pour le jardinier amateur.

Les piments ou *poivrons*, dont le fruit, d'une saveur poivrée très prononcée, s'emploie comme assaisonnement, ne sont cultivés en grand que dans le midi où l'on en connaît 3 ou 4 variétés qui toutes ont des propriétés identiques. Sous le climat de Paris on ne peut obtenir ce fruit que sur couches, exactement comme les tomates. On voit quelquefois figurer comme plante d'ornement sur le marché aux fleurs, à Paris, des piments chargés de leurs fruits mûrs d'un beau rouge; ces fruits séchés au soleil s'emploient comme épice, mais toujours en très petite quantité.

Liste des produits qu'on peut obtenir chaque mois d'un jardin fruitier et potager bien tenu, sous le climat de Paris.

Les listes suivantes constituent une sorte de calendrier approprié au jardin fruitier et au potager, inutile sans doute au jardinier qui sait