convénient, si les procédés de conservation des artichauts pour la vente d'hiver n'étaient aussi simples que faciles. En effet, les gelées de la fin d'octobre sont funestes aux artichauts arriérés qui commencent seulement alors à former leurs têtes, ce qui arrive souvent à ceux dont la plantation a été un peu tardive au printemps, ou qui n'ont pas reçu assez d'eau en été. Ce produit ayant à cette époque une valeur importante, le jardinier doit songer à ne pas le laisser perdre. On a proposé, dans différents traités de jardinage, de couvrir les têtes au moyen de cloches de verre soutenues par trois ou quatre baguettes fichées en terre, ou même simplement avec un panier d'osier brun, supporté de la même façon; ce procédé est excellent pour l'amateur qui veut conserver quelques douzaines d'artichauts jusqu'à l'époque des grands froids ; mais dès qu'il s'agit d'en garantir des centaines, il ne faut plus y penser.

Le plus simple est de couper le plus tard possible en octobre la tige au niveau du sol, sans retrancher les têtes accessoires qui peuvent s'y trouver. Les pieds d'artichauts ainsi détachés de la souche sont portés dans la serre aux légumes, ou simplement sous un hangar à l'abri du nord, dans une cave exempte d'humidité, ou tout autre local convenable qu'on peut avoir à sa disposition. On les enterre à la profondeur de $0^{m},08$ à $0^{m},10$ dans du sable frais, en ayant soin qu'ils ne soient pas trop pressés les uns contre les autres et qu'ils se trouvent autant que possible dans leur position naturelle, c'est-à-dire selon la ligne verticale. Dans cet état les artichauts peuvent se conserver frais et verts pendant plusieurs mois ; ils peuvent même continuer à grossir sans toutefois acquérir le volume que leur eût fait atteindre, dans la saison favorable, leur végétation en pleine terre. Ils n'en ont pas moins une valeur considérable dans les mois de novembre, décembre et janvier, époque à laquelle la rigueur de la saison doit les rendre précieux, même au jardinier amateur.

Si ce mode très simple de conservation n'est pas plus généralement usité aux environs de Paris, c'est que les jardiniers, grevés de loyers exorbitants et de frais énormes de toute espèce, ne pouvant se soutenir que par le produit des ventes journalières, sont toujours pressés de vendre. Le défaut de local est aussi très souvent un obstacle à la conservation des légumes frais en hiver, dans une proportion un peu large. Cet obstacle n'est pas insurmontable ; nous donnons, d'après notre propre expérience, un procédé qui nous a constamment réussi ; pratiqué avec intelligence, il n'entraîne pas des frais bien considérables.

On choisit dès les premiers beaux jours d'octobre un espace carré de 10 mètres en tout sens ; au point d'intersection des diagonales de ces carrés on plante une forte perche, de la grosseur du bras, effilée et charbonnée à sa partie inférieure ; on la fixe solidement dans le sol. Il suffit qu'elle s'élève au-dessus de sa surface à la hauteur de $2^{m},50$. Quatre autres perches beaucoup plus faibles se rattachent à celle du milieu, et se plantent, convenablement inclinées, aux quatre coins du carré. Quelques lattes, des brins de treillage défectueux, des rames à haricots hors de service, servent à remplir les intervalles sur les quatre faces de la pyramide et figurent la charpente excessivement légère d'une sorte de toit sur lequel on attache de vieux paillassons. L'espace ainsi recouvert se dessèche promptement, quelque temps qu'il fasse, et comme on ne doit s'en servir qu'à la fin du mois, le sol en est à cette époque parfaitement sain.

Alors on entoure les quatre côtés du carré avec de bonne litière sèche, à la hauteur de $0^{m},50$, et l'on peut commencer à y introduire les légumes à conserver. S'il s'agit d'artichauts, on creuse à la bèche un sillon parallèle à l'un des bords, on y pose les plantes, puis on recouvre leur pied en creusant le second sillon, et ainsi de suite.

Il va sans dire qu'on a ménagé une ouverture au midi, et que deux sentiers en croix ont été tracés dans l'espace couvert pour pouvoir y circuler. Cette serre économique pour les légumes peut contenir vingt-cinq artichauts par mètre carré, en leur donnant à chacun un carré de $0^{m},20$ de côté, ce qui suffit à des artichauts de grosseur ordinaire. L'espace couvert contenant 100 mètres carrés, on peut, même en retranchant la place exigée pour la circulation, y mettre à l'abri 2,000 artichauts, lesquels seront facilement vendus en hiver de 20 à 25 centimes la pièce ; c'est une valeur totale de 400 à 500 francs, prix double de celui que l'on en aurait pu obtenir dans la pleine saison. On est donc largement indemnisé de ses frais et de la perte du terrain, qui d'ailleurs est libre dès le milieu de l'hiver et peut être utilisé pour y établir des couches.

Durant les grands froids, quand les vents du nord et de l'est soufflent avec violence, il faut doubler la couverture de paillassons dans la direction du vent. La gelée la plus intense atteint difficilement les légumes ainsi protégés, qu'on peut d'ailleurs garantir par une couverture immédiate, si l'on croit qu'elle soit nécessaire ; nous en avons fait l'épreuve à Liége, en Belgique, durant le rude hiver de 1829-1830, par un froid qui dura neuf semaines et se soutint à vingt degrés centigrades pendant quatorze jours ; il est vrai que nous n'avions pas ménagé la litière et les paillassons, et que la réserve, comme nous l'avions nommée, ne fut pas ouverte tant que dura la plus grande rigueur du froid.

Si nous avons insisté sur ce procédé, c'est qu'il est à la portée de tout le monde, et que c'est l'un des travaux les plus essentiels du mois d'octobre, à notre avis ; il s'applique à la conservation des choux pommés, des salades, des choux-fleurs même, pour lesquels l'espace manque souvent dans les bâtiments d'exploitation. Plusieurs jardiniers y suppléent par des fosses recouvertes de litières sèches ; ce moyen réussit