que ni couleur, ni odeur, ni saveur agréable; mais enfin ce sont des fraises; avec de bon vin et force sucre en poudre elles peuvent être mangeables. Si l'on dispose de quelques châssis vitrés ou simplement recouverts de papier huilé, qu'on puisse poser sur les planches de fraisiers dès le 15 octobre, leurs produits seront un peu moins défectueux.

En fait, à partir de la fin d'octobre, il n'y a de bonnes fraises que celles qu'on force dans des serres convenablement chauffées; on conçoit que ces fraises sont exclusivement à l'usage de quelques personnes opulentes dont les serres spacieuses offrent beaucoup de local disponible; car, pour obtenir une ration présentable de fraises forcées dans des pots dont chacun contient *un* fraisier donnant *une* ou *deux* fraises mûres à la fois, il faut des régiments de petits pots qui tiennent une place énorme. La culture de la fraise en hiver, objet de fantaisie très recherché des riches Anglais qui possèdent des serres de dimensions colossales, est peu usitée en France, même près de Paris; ses produits, d'un prix trop élevé, trouveraient peu d'acheteurs.

Pommes de terre. — Lorsqu'on dispose d'un local suffisant pour mettre à l'abri la provision de pommes de terre, on doit l'arracher en octobre, non point à époque fixe, mais quand les fanes en se flétrissant annoncent l'entière maturité des tubercules. Si l'on manque de local et qu'on soit obligé de recourir à un autre moyen de conservation, il faut laisser les pommes de terre en place le plus longtemps possible, tant que les gelées rigoureuses ne paraissent pas à craindre. Il est bien entendu que nous ne parlons ici que des espèces jardinières, la vitte-lotte, la jaune de Hollande, et quelques autres; le reste appartient à la grande culture.

Divers traités de jardinage, les plus répandus et les plus estimés, indiquent comme procédé pour garantir les pommes de terre des effets du froid, de placer sur le sol qui les renferme, dès les premiers jours d'octobre, des *châssis vitrés* recouverts de litière ou de paillassons; le sol, disent-ils, se dessèche complétement et rend les tubercules inaccessibles à la gelée. C'est encore un de ces moyens, bons en eux-mêmes, mais hors de la portée de la plupart des horticulteurs. Si la provision des pommes de terre est seulement de quelques hectolitres, il faut bien des châssis pour les recouvrir; en supposant qu'on eût des châssis de trop, on leur trouvera toujours un emploi plus profitable que celui de protéger des pommes de terre.

A défaut d'une cave ou d'un hangar suffisamment à l'abri du froid et de l'humidité, une fosse de $2^m,50$ à 3 mètres de profondeur, garnie de paillassons au fond et sur les côtés, recouverte de paille sèche et d'un monticule de terre battue en forme de toit, pour l'écoulement des eaux pluviales, est ce qui convient le mieux pour la conservation des pommes de terre; c'est le procédé le moins coûteux et le moins embarrassant. Aussi longtemps qu'on ne craindra pas les gelées on ne placera pas les pommes de terre dans la fosse; mais pour n'être pas pris au dépourvu, on la tiendra toute prête dès la fin d'octobre.

La besogne du jardinier dans le potager diminue de jour en jour à mesure que l'hiver approche. Les plants récemment mis en place ou en pépinière pour le printemps suivant réclament ses soins principaux. Les derniers haricots et les salades d'hiver, qu'il faut couvrir et découvrir à propos, prennent encore une partie de son temps. Les derniers céleris doivent être buttés à cette époque, puis transportés à l'abri pour être consommés successivement tout l'hiver; leur conservation n'offre rien de difficile. On peut rentrer avant qu'ils soient complétement blanchis ceux qu'on destine à être gardés le plus longtemps; ils blanchissent très bien dans la cave, pourvu qu'on leur garnisse le pied de sable frais et qu'on les tienne dans l'obscurité.

La fin d'octobre est le moment convenable pour démolir les vieilles couches qui ont fait leur effet et dont la chaleur est épuisée. Le terreau qu'on en retire est très utile pour garnir les plates-bandes exposées au midi; on en réserve une partie pour les semis de printemps. La portion du fumier des couches qui n'est pas totalement consommée sert à couvrir le sol dans les intervalles des plantations de salades d'hiver, de choux et de choux-fleurs; les pluies ne tardent pas à entraîner dans le sol toutes les parties grasses de ce fumier; il ne reste sur la terre que les débris de paille non décomposées; ils forment un excellent paillis très favorable à la conservation et à la végétation de ces plantes pendant l'hiver.

§ II. — Jardin fruitier.

Quelques pêches arriérées, d'autant plus précieuses qu'elles sont devenues plus rares, peuvent avoir été ménagées par le jardinier attentif, pour figurer encore dans les desserts du mois d'octobre. Les meilleures espèces de raisin arrivent seulement alors à leur complète maturité; les soins que nous avons recommandés dans les travaux du mois dernier pour conserver les raisins sur pied le plus longtemps possible, s'appliquent surtout aux espèces tardives. Les oiseaux et les insectes sont principalement avides de l'excellent raisin noir de Frankental, très répandu en Belgique, où il mûrit très bien dans les provinces wallonnes, et moins commun en France, malgré sa saveur délicate, le volume de ses grappes et ses excellentes qualités.

On commence à s'occuper en octobre de la conservation des raisins pendant l'hiver. Tous les procédés employés à cet effet doivent avoir pour but deux objets distincts : prévenir la moisissure et la putréfaction, empêcher l'évaporation du suc des raisins de manière à les maintenir dans un état le plus rapproché possible de celui où ils étaient au moment de la vendange