Nous ne dirons rien de l'usage si commun de suspendre le chasselas à des fils, dans une chambre bien aérée; si l'on attend plus tard que le mois de novembre pour consommer ces raisins, en supposant qu'ils ne soient pas pourris, ils n'offriront plus qu'une peau ou plutôt un parchemin coriace renfermant les pepins, dépourvu de pulpe et de saveur; mieux aurait valu assurément consommer ces raisins au moment de la récolte que de les faire figurer au dessert dans un si piteux état.

Toutes les espèces de raisin cueillies bien mûres par un temps sec, débarrassées des grains gâtés et des insectes avec un soin scrupuleux, se maintiendront pendant plusieurs mois presque à l'état frais, si on les suspend à des ficelles tendues d'étage en étage dans des futailles; on tamisera par-dessus, sans aucun tassement, soit du son, soit de la cendre de bois; on recouvrira le tout d'un couvercle en bois, pour éviter l'introduction de l'air. Chaque fois qu'on enlèvera une rangée de grappes, on fera descendre le couvercle au niveau de la couche de cendre ou de son qui recouvre la rangée suivante. Ce procédé n'exige qu'un peu de soin; quant à la dépense, elle est presque nulle; la cendre, le son et les futailles conservent toute leur valeur primitive après avoir servi à cet usage. Les jardiniers marchands peuvent trouver un grand avantage dans l'emploi de ce procédé; car le raisin, non pas flétri et ridé, mais frais et sain, vendu en cet état en janvier et février, offre des bénéfices hors de comparaison avec ceux de la vente de cet excellent fruit au moment de sa plus grande abondance.

Quant aux fruits d'hiver à pepins, pommes et poires de toute espèce, nous n'avons vu nulle part, et nous n'avons jamais expérimenté par nous-mêmes de mode de conservation comparable aux boîtes portatives de M. de Dombasle[1]. Ces boîtes réunissent à toutes les meilleures conditions pour la garde des fruits l'avantage d'une économie de local qui devrait encore, à mérite égal, les faire préférer à tout autre procédé, spécialement aux fruitiers à dressoirs, qui laissent les fruits exposés à la dent des souris et à l'action de l'atmosphère.

Nous recommandons aux dames, mais sans espoir d'en être écoutés, de faire figurer dans leurs desserts chaque espèce de fruits à mesure que sa maturité lui a fait acquérir toutes les qualités qui lui sont propres. Nous n'osons nous flatter de contribuer à détruire l'usage peu rationnel de garder toujours le fruit le plus longtemps possible, et de ne manger que celui qui commence à s'altérer. Or, comme aucun fruit n'est éternel, tous arrivent à leur tour à ce point fatal. Nous pourrions citer des maisons opulentes où, en vertu de ce système, on n'a jamais servi sur la table que des fruits gâtés.

§ III. — Parterre.

Les dahlias, quelques hélianthes vivaces, de nombreuses variétés d'asters vivaces à hautes tiges, à petites fleurs très nombreuses, les unes blanches, les autres blanches et roses, des bordures de giroflées de Mahon, et surtout des touffes multipliées de réséda, forment, avec les rosiers de Bengale toujours en fleurs jusqu'au cœur de l'hiver, le fond de la décoration du parterre pendant le mois d'octobre.

Chacune de ces fleurs succombe à son tour sous les coups de la gelée; il en reste bien peu au premier novembre. Le jardinier coupe au niveau du sol les tiges des plantes dépouillées de fleurs; il prolonge autant que possible, par des soins assidus, l'existence de celles qui survivent.

Une seule fleur de collection rivalise en octobre avec les dahlias et leur succède en novembre, quelle que soit la température : c'est la chrysanthème, dont on ne connaissait en France qu'une seule espèce il y a cinquante ans, et qui, grâce à une culture bien dirigée, se reproduit aujourd'hui sous presque toutes les nuances. Elle y joint l'avantage d'une odeur douce et suave, approchant de celle de la lavande. La chrysanthème offre la singularité de ne pouvoir fleurir que quand les gelées ont arrêté la floraison de la plupart des autres végétaux d'ornement; les essais tentés pour la forcer à fleurir plus tôt ont été jusqu'à présent infructueux. Il est certain que cela ôte à la chrysanthème une grande partie de sa valeur comme plante d'ornement de pleine terre, quoiqu'elle soit extrêmement rustique; il est peu agréable de se promener dans le parterre durant les mauvais jours de novembre et décembre, pour y admirer des fleurs d'ailleurs d'une beauté incontestable. Il faut, pour prolonger la jouissance du parterre, tenir les chrysanthèmes en pots, dans un coin écarté du jardin, jusqu'au moment où les boutons des fleurs commencent à se montrer; ces plantes, ayant beaucoup de racines et végétant avec une grande vigueur, ne veulent pas être gênées dans les pots; elles ont besoin d'une terre très substantielle. On enterre ces pots dans les plates-bandes du parterre vers le 15 octobre; ils y viennent fort à propos pour remplir des vides nombreux. Quand la saison devient rigoureuse, on rentre les chrysanthèmes dans l'orangerie, dont elles font l'ornement, jusque fort avant dans l'hiver. Les chrysanthèmes veulent beaucoup d'eau; elles ne redoutent que l'excès de la chaleur, qui n'est jamais à craindre à l'époque de leur floraison.

§ IV. — Orangerie et serre.

La prudence oblige souvent le jardinier à devancer l'époque du 15 octobre, ordinairement fixée pour rentrer les orangers, grenadiers, oléandres, et tous les grands arbustes d'orangerie. Si des pluies froides les fatiguent avant cette époque, on ne doit pas les laisser plus longtemps en plein air; on risquerait de les endommager tous, et même de perdre les moins vigoureux.

(1) *Journal d'Agriculture pratique*, t. II, p. 362.