sont taillés et conduits. C'est pour ainsi dire au pied des espaliers de Montreuil que nous avons décrit la taille du pêcher en espalier sous toutes les formes. Ce n'est pas que les jardiniers de Montreuil suivent exactement tous les procédés que nous avons indiqués. Ainsi que nous avons eu déjà l'occasion de le faire observer, nous sommes dans l'obligation de tracer le tableau de ce qui peut se faire de mieux en horticulture dans un sens absolu ; dans la pratique, chacun est forcé de se renfermer dans les limites du mieux possible. C'est ce que font les jardiniers de Montreuil. Ceux qui n'ont pas un très grand nombre de pêchers à conduire mettent à leur besogne un soin et une perfection dont on n'a point d'idée ailleurs ; les bourgeons pincés à temps, palissés à propos, visités tous les jours, se façonnent avec une docilité parfaite sous les doigts du jardinier ; toutes les branches à fruit disposées en ordre alterne de chaque côte des rameaux, palissées à des distances égales, présentent la disposition d'une *arête de poisson*, terme par lequel on désigne à Montreuil un palissage bien exécuté.

Les jardiniers surchargés de besogne, bien que guidés par les mêmes principes, les appliquent moins rigoureusement ; disons cependant que, dans nos départements du centre, un espalier de pêcher tenu comme le plus négligé de ceux de Montreuil serait encore un modèle, une curiosité citée à plusieurs myriamètres à la ronde.

A Montreuil, les plates-bandes au pied des espaliers sont tenues constamment propres ; on n'y cultive aucune plante potagère ; on n'y laisse croître aucune plante sauvage. Si, dans quelques endroits particulièrement favorables, on sème quelques rangées de pois de primeur, ces lignes n'approchent jamais de plus de $0^{m},50$ du pied de l'espalier ; les plates-bandes sont d'ailleurs couvertes d'une couche de terreau assez épaisse pour que les pois vivent aux dépens de cette couche, sans nuire aux pêchers. Pour plus de ménagements, cette culture n'a jamais lieu deux ans de suite à la même place. On ne rencontre nulle part à Montreuil, sur la partie supérieure des murs destinés au pêcher en espalier, de ces cordons de vigne que maintiennent au-dessus de leurs pêchers nombre de propriétaires, bien que les traités les plus répandus, d'accord avec les meilleurs praticiens, soient unanimes pour blâmer cet usage. L'air doit circuler librement entre le dessous des chaperons et le sommet des branches des arbres en espalier ; la vigne, lorsqu'on la cultive pour la production du raisin de table, mérite bien qu'on lui consacre exclusivement une partie de mur en espalier dont elle doit couvrir, non pas le sommet seulement, mais toute la surface (*voir* Treilles à la Thomery, p. 175).

Les femmes prennent une part très active à la culture du pêcher en espalier dans les jardins de Montreuil ; nous connaissons de jeunes et très jolies personnes qui, si on les laissait faire, tailleraient et conduiraient les arbres tout aussi bien que leurs pères, dont elles suivent journellement les travaux depuis leur enfance. Nous avons dit la part qu'elles prennent au palissage du pêcher ; il nous reste à parler des opérations dont elles sont exclusivement chargées ; il y en a deux principales : l'effeuillage et la récolte des fruits. L'effeuillage se fait au moment où les pêches sont parvenues à toute leur grosseur ; donné plus tôt, il fatiguerait les arbres à qui l'abondance de leur feuillage est nécessaire pour achever de bien nourrir leur fruit. Nous avons souvent admiré avec combien de prestesse et de discernement les femmes de Montreuil, chargées de ce travail, enlèvent ou écartent les feuilles qui couvrent les fruits. A Montreuil, on ne se hâte jamais d'effeuiller ; on sait quel tort ferait aux arbres un effeuillage prématuré ; d'ailleurs, il suffit de quelques jours d'un temps favorable pour que les pêches prennent, sous l'influence directe des rayons solaires, la couleur qui leur eût manqué si l'on n'avait eu soin d'éclaircir le feuillage. La *Pomone française* conseille d'effeuiller quinze jours avant leur maturité les pêchers à fruit très rouge ; à Montreuil, les pêches aussi parfaites que leur espèce le comporte sont souvent cueillies après être restées 8 ou 10 jours seulement exposées au soleil. Lorsqu'on a intérêt à prolonger la récolte, on ne découvre les pêches que successivement ; on découvre au contraire toutes à la fois les pêches d'espèces hâtives dont le prix dépend en grande partie de leur précocité. Les feuilles ne doivent point être arrachées ; ce serait détruire l'œil qu'elles nourrissent dans leur aisselle, œil qui peut porter fruit l'année suivante ; on les coupe, soit avec une petite serpette, soit avec l'ongle du pouce, en laissant subsister le pétiole, et, s'il est possible, une portion de la feuille ; plus on en laisse, moins l'effeuillage est préjudiciable aux yeux, qui pourtant ont toujours plus ou moins à en souffrir. Ces ménagements ne sont employés que pour les branches qui doivent être conservées à la taille ; quant à celles qui doivent être supprimées, s'il y a lieu de les effeuiller, on enlève leurs feuilles sans cérémonie, ce qui abrége d'autant l'opération. C'est pour ce motif qu'il importe que l'effeuillage ne soit point confié à des mains inhabiles qui pourraient détruire tout l'espoir de la récolte à venir.

Les femmes de Montreuil ont un art tout particulier pour juger à la vue de la maturité des pêches et les cueillir sans les froisser, en les faisant tourner sur elles-mêmes, ce qui permet de les détacher sans donner aucune secousse à l'arbre et sans faire tomber celles qui les avoisinent. On n'attend jamais la complète maturité des pêches pour les cueillir ; elles sont ainsi plus faciles à transporter ; d'ailleurs, lorsqu'elles sont tout-à-fait mûres, elles ne peuvent supporter l'opération du *brossage* qui, si elle ne contribue pas à rendre les pêches meilleures, met à découvert, en enlevant leur duvet, l'éclat de leur couleur appétissante. Chaque pêche est