décorent que des lieux tellement malsains qu'il faut, pour les y aller chercher, le courage passionné du naturaliste.

De ces collections précieuses, partage exclusif des plus riches amateurs, passons à quelques-unes de celles que toutes les fortunes peuvent se permettre. Nous visitons, à cet effet, Preston, dans le comté de Lancastre. Une réunion nombreuse, composée en majeure partie de fermiers et de gentilshommes campagnards (*country-gentlemen*), circule devant une longue file de caisses, contenant plusieurs centaines d'arbustes épineux, tous appartenant au même genre, à la même espèce, à la même variété. Chacun raisonne sur le plus ou moins de mérite des échantillons exposés ; on discute leurs chances pour obtenir les prix offerts aux sous-variétés nouvelles, prix très dignes d'être disputés, indépendamment des médailles. En approchant, nous reconnaissons, non sans surprise, le plus modeste et le moins estimé de nos fruits, l'humble groseille à maquereau. Il n'y a qu'en Angleterre où il soit possible de s'en donner une indigestion en en mangeant plusieurs centaines dont pas une ne ressemble à l'autre, et qui portent toutes un nom particulier. Les différences sont, à la vérité, fort légères, imperceptibles même pour tout autre que pour un amateur anglais.

Les collections de rosiers sont ici aussi riches qu'en Belgique et en Hollande ; nous devons un coup d'œil à la rose blanche à cœur couleur de chair, si connue sous le nom de rose d'York, et répandue dans tout le reste de l'Europe. C'est dans son pays natal qu'il faut lui voir déployer toute sa beauté ; partout ailleurs, quoique fort belle encore, elle dégénère plus ou moins. Dans les collections anglaises de rosiers, nous cherchons en vain la rose jaune-soufre à cent-feuilles, si riche de floraison dans la France centrale. Ici, de même qu'en Belgique, le rosier jaune double pousse tous les ans des rameaux chargés de nombreux boutons ; mais pas un ne s'ouvre régulièrement ; tous se fendent sur le côté pour ne donner qu'une floraison avortée. L'art des horticulteurs anglais et belges n'a pu, jusqu'à présent, réussir à remédier à cet inconvénient, dont la cause est probablement la vapeur de charbon de terre, dont l'air est habituellement mélangé. Nous avons acquis la certitude qu'elle ne dépend pas d'une piqûre d'insecte. Dans le nord de la France, jusque vers le bassin de la Somme, le rosier jaune double fait également le désespoir des amateurs jaloux de posséder la reine des fleurs sous toutes ses parures.

Voici encore de belles collections de géraniums et de pélargoniums dont les fleurs n'auraient pas d'égales si elles joignaient une bonne odeur à leurs autres qualités ; puis d'innombrables collections de camélias, d'éricas, de liliacées. Plusieurs amateurs accordent exclusivement leurs soins aux plantes et arbustes de terre de bruyère : rhododendrums, azaléas, kalmias, andromèdes, les uns dans l'orangerie, le plus grand nombre en pleine terre, où ils résistent aux hivers les plus rigoureux, avec la seule précaution de les coucher et de les couvrir de paille sèche à l'arrière-saison, comme le font pour les figuiers les jardiniers d'Argenteuil. Nous ne pouvons oublier les collections de fraises et celles d'ananas, si chères aux gastronomes. C'est en Angleterre qu'il faut venir pour goûter, en Europe, ce roi des fruits, sinon tel que dans son pays, du moins aussi parfait qu'il est possible de l'obtenir de ce côté de l'Atlantique, et n'en déplaise à nos horticulteurs, supérieur à la plupart des fruits du même genre récolté en France. Toutes les variétés connues d'ananas à fruit jaune ou violet sont fréquemment rassemblées dans la même serre sur le sol britannique : on en mange en toute saison, à des prix proportionnellement bien plus faibles qu'en France.

Parcourons rapidement les vergers anglais ; nous n'hésiterons pas à les reconnaître pour les plus beaux et les mieux tenus de l'ancien continent. Pour en voir de semblables, il faudrait traverser l'Atlantique et visiter les vergers des états septentrionaux de l'Union-Américaine : rien en Europe, dans le même genre, ne peut leur être comparé. La pomme, sous toutes ses variétés, est la reine des vergers anglais : c'est en effet le fruit qui, sous le climat de la Grande-Bretagne, atteint le plus complétement sa maturité. Les poires, sans avoir en général la saveur de nos bonnes espèces, sont nombreuses et fort bonnes. Ce qui place surtout les vergers anglais au premier rang de ceux d'Europe, c'est leur ordre, leur tenue, leur culture, qui ne laissent rien à désirer. La taille des arbres fruitiers y est portée au plus haut point de perfection ; elle est constamment dirigée vers une abondante production conciliée avec la durée des sujets. Observons qu'en Angleterre, on gagne fréquemment des variétés nouvelles sans jamais laisser dégénérer les anciennes, tandis que nos jardiniers, plus par avidité que par négligence, poussant exclusivement à la production, laissent disparaître nos fruits les plus précieux. Il suffit de rappeler la cerise de Montmorency et la prune de Brignolles, qui, à Montmorency et à Brignolles, ne sont plus que des souvenirs. Nous goûterons ici l'excellente petite poire de beurré d'Angleterre. Il y a trente ans à peine, les vergers des départements qui approvisionnent en fruit la capitale lui en envoyaient de tout-à-fait semblables à celles-ci ; aujourd'hui, pour retrouver la véritable poire d'Angleterre, il faut passer le détroit. En France, le peu qui se vend encore sous le même nom n'est plus reconnaissable : on a trouvé cette poire trop peu productive ; elle est presque abandonnée ; c'est un fruit perdu si l'on ne se hâte de le tirer de nouveau de son pays natal.

Les jardins potagers sont nombreux aux environs de Londres ; ils portent, comme toutes les branches de l'industrie anglaise, un cachet de grandeur qu'ils n'ont dans aucun autre pays ; ce n'est qu'aux environs de Londres, de Liver-