disparaît enseveli dans les fossés des bastions en construction.

Voici d'abord Montreuil avec ses immenses espaliers qui, commencés sous Louis XIV, ont envahi de proche en proche les deux tiers des communes voisines de Charonne et de Fontenay. C'est ici qu'il faut venir pour se former une juste idée de la perfection que peut atteindre l'art de tailler et de conduire les arbres à fruits; c'est encore ici que nous pouvons goûter les plus belles et les meilleures fraises du monde, quoique nous puissions regretter de n'en pas rencontrer au delà de deux ou trois variétés généralement cultivées. Le chasselas, peu inférieur à celui de Fontainebleau, étale de toutes parts ses grappes dorées; ces trois produits, pêches, fraises et chasselas, donnent sur le seul territoire de la petite commune de Montreuil un revenu égal à celui de bien des arrondissements. Traversons la plaine de Vincennes, c'est-à-dire ce qui en reste, et parcourons sur les communes de Bercy et Saint-Mandé la belle vallée de Fécamp, la terre classique de la culture maraîchère, aujourd'hui grevée des servitudes de l'esplanade d'une place de guerre. Le soleil d'un beau jour de printemps nous montre cette vallée comme un lac enflammé : c'est le reflet du soleil sur les millions de cloches et les milliers de châssis vitrés sous lesquels croît tout ce que la gastronomie peut désirer de plus parfait en légumes recherchés et en melons.

La connaissance qu'une expérience de plusieurs siècles a donnée aux jardiniers de la banlieue du genre spécial de culture le mieux approprié à chaque fraction de leur territoire, a cantonné tout autour de Paris les fruits et les légumes; le chou, l'ognon, le poireau continuent à couvrir la plaine des Vertus; Fontenay reste célèbre par ses roses, Aubervilliers par ses asperges, les Prés Saint-Gervais par leurs groseilles; les pépinières de Vitry et Villejuif sont toujours renommées pour les fruits à noyaux comme celles de Châtillon et Bagnolet pour les fruits à pepins. Qui pourrait envier à toute cette active population son aisance aujourd'hui bien diminuée et bien compromise? C'est le fruit d'un travail de 14 heures par jour en hiver, et 16 heures en été; et quel travail! Il n'y a qu'une habitude contractée d'enfance qui puisse y résister.

Quelques particularités de la culture maraîchère sont dignes d'intérêt. Voici un vieux maraîcher que nous trouvons occupé à arracher du plant de choufleur hâtif qu'il jette au fumier. Ce plant nous semble à nous, jardiniers vulgaires, très passable, et d'une venue bien suffisante pour justifier son maintien; mais il n'en est pas ainsi aux yeux du vieux maraîcher; il n'hésite pas à sacrifier ce qui ne vient qu'à moitié bien; il ne lui faut que des produits de toute première qualité; son industrie manque rarement de les obtenir. En voici un autre qui parcourt presque sans s'arrêter le bord de ses couches à melons; il fait en courant l'opération la plus délicate de cette culture, il taille ses melons avec une promptitude telle qu'à peine pouvons-nous comprendre comment elle peut se concilier avec l'exacte précision de la besogne où pas un coup de serpette n'a été donné sans motif.

Pour prendre une idée d'un autre genre de perfection, fruit d'études plus difficiles et plus approfondies, visitons à l'intérieur des barrières, dans le vaste quartier qui sépare le faubourg du Temple du faubourg Saint-Antoine, quelqu'un de ces beaux jardins fleuristes dirigés par des hommes réellement dévoués à la culture des végétaux d'ornement, capables par leurs connaissances en botanique de raisonner leur travail et d'étendre les limites de la science. Nous ne saurions mieux choisir que l'établissement de notre vénérable confrère, M. Fion; entrons dans son orangerie, nous y pouvons cueillir des oranges mûres sur ses beaux espaliers en pleine terre sous châssis. Nous pouvons nous promener dans son jardin d'hiver au milieu des fleurs sous la neige; nous verrions peut-être ailleurs mieux sous le rapport de l'étendue, mais non sous celui de la perfection.

N'oublions pas les divers marchés aux fleurs de la capitale; celui du quai Desaix qui fut longtemps le seul, est encore le mieux approvisionné. C'est là que le pauvre artisan, pour 10 ou 15 centimes, garnit de fleurs son humble fenêtre; c'est aussi là que descend de son équipage la plus élégante de nos belles dames pour choisir ce que chaque saison offre de plus recherché dans le domaine de Flore; les gros sous sont ici reçus avec autant de politesse que les pièces de 20 fr. Les femmes et les filles des jardiniers fleuristes vendent elles-mêmes les produits de leur culture, sans passer, comme en Angleterre, par l'intermédiaire des revendeurs qui rançonnent à la fois le producteur et l'acheteur définitif. Quelques quartiers ont encore des restes de jardins, objets de convoitise pour les architectes et les spéculateurs, à l'affût de tout ce qui peut porter une construction, pour achever d'exclure de la capitale toute trace de vie végétale hors des promenades et des jardins publics.

Nous avons déjà parlé de ces jardins justement enviés par plusieurs capitales. C'est ici le lieu de dire un mot du Jardin du Roi, sans avoir la prétention de le décrire; il nous faudrait plusieurs volumes. Laissons de côté les longues allées allant de la rivière à l'ancien Musée d'histoire naturelle. Nous ne pouvons que regretter la décadence et la mort probablement peu éloignée des tilleuls qui les ombragent de leurs voûtes déjà bien dégarnies. Donnons toute notre attention à cette portion du Jardin du Roi qui sert d'asile à tant d'animaux divers dont chacun est doté d'un enclos d'élégant treillage avec un logement très confortable. Le soin qu'on a pris d'y réunir, autant que le permettaient le sol et le climat, les arbres appartenant au pays natal de chaque famille d'animaux, rend la *Vallée suisse* non moins remar-