par l'absence de jardins paysagers; par compensation, les parterres sont très nombreux aux environs de Rouen; la culture des plantes de collection y est particulièrement en honneur; Rouen est la ville de France qui peut se glorifier des plus belles collections de dahlias; nous en pouvons juger en visitant à la lumière éblouissante de plusieurs centaines de becs de gaz la salle d'exposition de la Société d'horticulture; nous n'y verrons pas moins de 16,000 fl. de dahlia, dont 2,400 ont la prétention, peut-être un peu exagérée, de constituer des variétés ou sous-variétés distinctes.

Examinons avec un soin particulier, tout près de l'embouchure de la Seine les cultures jardinières des environs de Honfleur; voici une culture que nous rencontrons pour la première fois; ce sont des melonières de plusieurs hectares, en pleine terre. Goûtons au hasard un de ces cantaloups; nous le trouvons peu inférieur aux produits de la culture savante des maraîchers parisiens. Nous apprécions ce qu'il faut de soin et de travail pour arriver à ce résultat sous ce ciel brumeux, sous ce climat océanique, sur cette terre où le fruit de la vigne refuse de mûrir. Le prix élevé de toutes les denrées en Angleterre permet aux melons de Honfleur de paraître avec avantage sur les marchés de l'autre côté de la Manche, en dépit des frais de transport et des droits d'entrée qu'ils ont à supporter. Grâce à ce débouché, la culture du melon en pleine terre se soutient et même s'étend aux environs de Honfleur, surtout depuis que le calicot remplace le verre pour les abris indispensables au jeune plant de melon.

Traversons la Normandie en nous dirigeant vers la Bretagne. Quelques beaux parcs, de jolis jardins, de superbes vergers, décorent le paysage sans interruption; les *Mâzures*, vastes enclos renfermant des plantations de pommiers à cidre ou à couteau, nous rappellent trait pour trait les prairies arborées de la Belgique wallone. Les environs de Caen et ceux de Bayeux ont en outre à nous montrer de très belles cultures de fleurs de pleine terre; les collections d'anémones, de renoncules, de pensées, d'auricules, de tulipes et de jacinthes, sont plus nombreuses sur ce point de la France que partout ailleurs; un grand nombre de beaux et florissants établissements d'horticulture attestent le goût généralement répandu dans ce pays des fleurs et arbustes d'ornement. Nous ne sortons des mêmes cultures que pour passer de la presqu'île du Cotentin dans la presqu'île Armoricaine, l'antique Bretagne, ce pays à part, que M. Michellet a si bien caractérisé en expliquant par l'âpreté du sol et du climat la rudesse des habitants. Toutefois, ce n'est pas ce qui nous frappe d'abord; nous abordons la Bretagne par son beau côté.

Du fond de la baie de Saint-Malo jusqu'à l'extrémité des côtes du nord, c'est ce qu'on nomme la *ceinture dorée* de la Bretagne; tout ce littoral est fertile et bien cultivé : c'est presque la Normandie. Remarquons à Roscoff des cultures spéciales de choufleurs et d'artichauts dignes de rivaliser avec ce que la France offre de mieux dans le même genre. Les maisons de Nantes, qui se livrent en grand à la préparation des conserves alimentaires pour les voyages de long cours, tirent de Roscoff une grande partie de ces légumes, bien que la distance en ligne directe ne soit pas de moins de 20 myriamètres. La variété d'artichauts cultivée en Bretagne est déjà celle qui se cultive exclusivement dans nos provinces du midi; ses têtes sont arrondies; ses écailles sont collées l'une contre l'autre et le plus souvent échancrées à leur sommet. En avançant vers le sud, nous ne retrouverons plus nulle part en France l'artichaut à écailles pointues, divergentes en dehors, connus dans le nord de la France sous le nom d'*artichauts de Laon*.

En dehors de sa ceinture dorée, la Bretagne n'offre plus que quelques points très clair-semés, dignes de l'attention de l'horticulteur. Nous devons à Brest une visite au Jardin de la marine. C'est une pensée de bien public qui a placé à nos principaux points de communications maritimes ces jardins entretenus aux frais de l'État, à portée de recevoir les végétaux exotiques susceptibles de prendre rang parmi nos plantes usuelles, à quelque titre que ce soit, dans un but d'utilité ou d'agrément. Ce sont, s'il est permis d'employer cette figure, des hôtelleries qui leur donnent l'hospitalité sur la terre de France. Plusieurs partiront d'ici pour faire leur tour de France et même d'Europe, avec le temps. Formons des vœux pour que dans tous nos ports de mer les jardins de la marine reçoivent les développements dont ils ont besoin; le but de l'institution n'est atteint qu'à moitié si l'espace leur manque, si l'arbre ou la plante reconnus susceptibles d'être appropriés à nos usages et de se multiplier sur notre sol ne sortent de la pépinière en assez grand nombre pour assurer le succès et la durée de ces pacifiques conquêtes. De Brest, nous pouvons à volonté nous diriger sur Nantes ou sur Rennes par deux routes royales; le long de ces deux routes, ce qui domine dans le paysage, ce sont les landes, ces vastes déserts, fertiles mais incultes, à la honte de la France. On sent bien qu'il n'est pas question ici d'horticulture; le mot et la chose sont généralement inconnus, surtout en approchant de la côte méridionale habitée par la population celtique sans mélange.

A l'exception des abords de quelques villes comme Quimper, Lorient, Vannes, nous ne trouvons littéralement ni fruits ni légumes. Que de fois nous avons vu vendre au poids (20 et 30 c. le kilogr.), sur les marchés de La Roche-Bernard, Ponchâteau et Savenay, des pommes et des poires de la grosseur d'une noix, provenant d'arbres non greffés! Impossible d'y toucher si l'on n'est pas né Breton. Le paysan breton préfère la saveur de ses choux cavaliers et de ses longues raves à collet violet, nourriture habituelle de son bétail, à celle des légumes plus délicats que sa terre fertile et toujours ar-