la *fabrication* des légumes, comme d'autres exploitent la fabrication des tissus. En effet, le capital engagé dans cette entreprise suffirait, si nous sommes bien informés, pour mettre en activité une fabrique du premier ordre.

Descendons la vallée du Rhône. Les bords de ce fleuve, si escarpés et si resserrés qu'en bien des endroits ils lui livrent à peine passage, n'offrent quelque peu de jardinage qu'aux approches des villes. Vienne, Tournon, Valence sont dépourvues de grands jardins. A peu de distance de la rive droite du Rhône, les pépinières d'Annonay méritent d'être vues. Dès qu'on a dépassé Lyon, on est au milieu des populations méridionales; les vues d'intérêt dominent trop exclusivement toutes les classes de la société, riches ou pauvres; il nous faut dire adieu aux jardins d'agrément proprement dits. A part un très petit nombre de parcs de grands seigneurs, d'ici à la Méditerranée, plus de jardins paysagers. De belles maisons de campagne, de somptueux châteaux se présentent en foule sur notre passage, soit au bord du fleuve, soit sur les coteaux voisins de son lit; ils ont pour tout jardin une étroite terrasse; la vigne, le mûrier, le figuier, l'olivier ont envahi l'espace où devrait être le jardin; ce qui manque par-dessus tout, c'est le goût des cultures de pur agrément. Une heure de promenade dans la pépinière d'Annonay suffit pour nous faire pressentir cet état de choses; un pépiniériste conforme toujours ses cultures aux demandes habituelles de ses clients; la pépinière d'Annonay, en relations suivies avec la plupart des grands propriétaires du midi de la France, ne contient pas en arbres et arbustes d'ornement de quoi créer un bosquet de 30 à 40 ares de superficie.

Nous entrons par le département de Vaucluse sur le territoire de la Provence; la vallée du Rhône s'élargit; les jardins sont moins rares, jardins potagers, bien entendu, car de jardins d'agrément, il n'en est pas question. Les jardins potagers occupent une grande partie des terrains susceptibles d'irrigation. Voici pour nous quelque chose d'entièrement nouveau; les procédés du jardinage n'ont presque rien de commun avec ce qui se pratique dans le nord et le centre de la France. D'abord, plus d'arrosoirs; on n'aurait jamais fini, s'il fallait entretenir par l'arrosage à la main la fraîcheur et l'humidité dans les jardins d'un pays où l'on est souvent cinq mois de suite sans avoir une goutte de pluie, sans voir même un nuage à l'horizon; puis, quand même le travail de l'arrosage à la main ne serait pas intolérable sous ce climat, la terre se trouverait trop tassée: on ne peut pas non plus *pailler* les plates-bandes; la paille est trop rare et trop chère. Le jardinage n'est possible en Provence que dans les terrains naturellement assez frais pour se passer d'arrosage, ou dans ceux sur lesquels on peut faire courir un filet d'eau; dans tout le midi de la France, les jardins ne s'arrosent que par imbibition. Les légumes, disent les jardiniers provençaux, aiment l'*eau* et le *fer*. En effet, la terre imbibée d'eau, puis soumise à l'action d'un soleil dévorant, deviendrait comme de la brique, si elle n'était fréquemment binée.

L'instrument employé à cet usage se nomme *bêchard;* c'est une houe à deux dents, à manche court; on emploie aussi des houes de diverses formes et grandeurs, qu'on nomme ici *tranches*. La bêche plate, sous le nom de *lichet* ou *louchet*, est aussi en usage, mais seulement au printemps ou en automne pour les labours profonds; toutes les façons d'été se donnent comme les binages, à la tranche et au bêchard.

Le premier jardin potager que nous visitons en Provence ressemble à tous ceux que nous pourrions voir dans la suite; les piments ou poivrons, les tomates, l'ail, l'ognon, les choufleurs et les artichauts couvrent presque tout le terrain; peu de fraises, peu de bonnes salades; point d'asperges, excepté aux environs d'Aix (on récolte les asperges sauvages, excellentes il est vrai, mais grosses comme des tuyaux de plumes); point de primeurs, point d'ananas, pas un melon supportable; tel est l'état du jardinage en Provence. Les melons des meilleures espèces, particulièrement les cantaloups, ne sont pas recherchés des consommateurs provençaux qui préfèrent généralement les melons d'eau et les pastèques; ils ont raison, dans ce sens qu'ils ignorent ce que c'est qu'un bon melon. Ces fruits, en général, tiennent peu de place dans nos jardins; on leur consacre de grands espaces en plein champ, sans en prendre aucun soin; il en résulte que, malgré leur bas prix, ils sont encore assez chers puisqu'ils ne valent rien, et cela sous un climat où ils devraient être les meilleurs du monde entier.

Nous avons à voir à Avignon le jardin de l'Hôtel des Invalides; c'est une simple promenade ombragée par des platanes et des ormes; mais elle est entourée d'un immense berceau de lauriers: l'arbre symbole de la gloire ne saurait être mieux à sa place.

A Carpentras, nous verrons avec un vif intérêt la pépinière départementale, en regrettant de n'en pas voir en France une par département. Dans celle de Vaucluse, l'olivier, source de richesse pour la Provence, est l'objet de soins assidus; on y suit avec persévérance une série d'essais déjà encouragés par le succès, dans le but de remplacer les variétés trop sensibles au froid ou trop peu productives, par d'autres plus avantageuses et moins exposées à périr dans les hivers rigoureux. Le long espace de temps que réclament de telles entreprises les rend impossibles pour un particulier; mais l'état ne meurt pas: nos neveux profiteront un jour de ces conquêtes que nous leur léguerons à compléter.

Plus loin, en descendant vers le littoral, le bourg de Cavaillon, célèbre dans tout le midi de la France par sa population de jardiniers, nous montre comme Annonay, dans ses vastes pépinières, tous les arbres utiles que compor-