tent son sol et son climat, et point d'arbres ni d'arbustes d'ornement qui ne trouveraient pas d'acheteurs. Tous les méridionaux vantent les melons de Cavaillon ; malgré toute notre bonne volonté, nous n'avons jamais pu réussir à les trouver bons : c'est sans doute affaire de goût ; nous ne saurions avoir raison contre tout le monde. Ces melons ont d'ailleurs un mérite incontestable, celui de se conserver et de se transporter facilement sans s'altérer, de sorte qu'à Lyon, par exemple, on mange des melons de Cavaillon, non-seulement en été, mais même pendant presque tout l'hiver.

Voici Marseille avec sa ceinture de collines couronnées par des rochers d'un gris uniforme, sans végétation ; ces collines ont jusqu'à mi-côte plus ou moins de terre végétale : c'est là que tout bon bourgeois de Marseille a sa maison de campagne, sa *bastide*, dans la langue du pays. Les bastides innombrables disséminées dans le *terroir* de Marseille ont toutes leur jardin, grand ou petit ; les plus grands ne dépassent guère 25 ou 30 ares de superficie ; ceux-là ont de l'eau ; on y cultive des légumes. Les plus petits ont seulement quelques mètres carrés ; deux ou trois ceps de vigne, un figuier, un mûrier, un olivier garnissent l'étroit espace attenant à la bastide : c'est assez pour pouvoir dire : mon jardin. Néanmoins, il y en a tant et tant de ces petits jardinets, de ces petites maisonnettes toutes blanches, que l'ensemble forme un aspect agréable et décore bien le paysage.

Nous entrons dans Marseille le jour de la Saint-Antoine : c'est la foire aux arbres ; nous y voyons exposés en vente des milliers d'arbres fruitiers de toute espèce, d'innombrables lots de mûrier, peu ou point d'arbres et d'arbustes d'ornement, à peine quelques fleurs de pleine terre : tout est donné à l'utile, rien à l'agréable.

Parcourons la partie de la Basse-Provence qui longe le littoral de la Méditerranée ; nous ne sommes presque plus en France ; le paysage tient de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce en certains endroits ; on y trouve même quelquefois un reflet de l'Afrique dont nous sommes à peine séparés par deux journées de navigation. Que de choses à faire en horticulture dans un tel pays ! Malheureusement tout est à faire. Prenons un aperçu du peu de jardinage que ce vaste espace peut avoir à nous montrer de loin en loin. Entre Marseille et Toulon, voici le bourg d'Ollioules et son défilé pittoresque dominé par des rochers que surmonte un antique monastère des Templiers. Au fond de ces gorges si bien abritées, nous saluons les premiers orangers en pleine terre donnant en abondance des fleurs et des fruits. Ils ont pour compagnons des figuiers à petit fruit blanc d'excellente qualité. Un ruisseau qui ne tarit point en été arrose ces plantations assez bien tenues. Les fruits de toute espèce que devrait produire cet excellent terrain et qui y seraient parfaits, ne se font remarquer que par leur absence.

Observons en passant que si la culture de l'oranger en pleine terre occupe une si étroite lisière sur notre littoral de la Méditerranée, c'est que cet arbre délicat exige, indépendamment d'une température douce en hiver, plusieurs autres conditions, dont les principales sont l'eau à discrétion en été, et un abri contre le terrible vent de mistral. Marseille n'est pas plus au nord qu'Ollioules ; mais les bastides de Marseille manquent d'eau en été ; elles sont en tout temps balayées par le mistral qui dessèche tout, brûle tout, et ne permet pas à l'oranger de tenir en pleine terre. L'oranger, à l'abri du vent, supporte très bien un froid de plusieurs degrés, sauf le cas assez rare où ce froid le surprend en pleine fleur ; encore, dans ce cas, les branches fleuries sont seules atteintes, l'arbre ne meurt pas. Mais que par un froid d'un seul degré, l'oranger, fleuri ou non, soit frappé du mistral, il périt. Sans cette particularité, nous aurions rencontré l'oranger en pleine terre jusque sous la latitude de Lyon.

Le vallon circulaire de Cujes nous offre les premiers câpriers, dont la culture rentre dans le domaine du jardinage ; elle est nouvelle pour nous ; saisissons-la au passage dans une période de prospérité. Les câpres sont plus que tout autre produit cultivé sujets à de grandes variations dans leurs prix ; tantôt ils montent à un prix exorbitant, et chacun se met à planter des câpriers ; tantôt ils tombent à quelques centimes le kilogramme, et les câpriers sont arrachés, ce qui relève les prix au bout de quelques années. En ce moment, la faveur dont jouit ce produit paraît plus durable que par le passé. La médecine a constaté et préconisé avec raison les câpres comme le plus puissant antiscorbutique qu'on puisse donner aux marins pour maintenir leur santé pendant les voyages de long cours. Les lieux de production sont bornés, les demandes sont fréquentes ; nous trouvons beaucoup de jardiniers occupés à planter du câprier ; ils en verront dès la première année les premiers produits ; les plantations seront en plein rapport au bout de trois ans, pour continuer à perpétuité, pourvu qu'on en prenne soin. La culture du câprier, quand le placement des produits est assuré, offre une foule d'avantages ; tous les terrains lui conviennent ; elle réussit même dans les plus arides : puis la récolte qui se prolonge pendant plus de deux mois, donne aux femmes et aux enfants une occupation très peu fatigante et bien rétribuée ; c'est aussi un moyen d'utiliser une partie du vinaigre dont il se perd tous les ans, dans le seul département du Var, de quoi assaisonner pendant cinquante ans toutes les salades de France.

Nous verrons difficilement un câprier fleuri, à moins que le hasard ne nous en fasse rencontrer quelque plante sauvage croissant entre les fentes d'un rocher ou les crevasses d'une ruine ; le produit utile consiste dans les boutons des fleurs non épanouies. Le câprier cultivé ne montre donc presque jamais sa jolie fleur blanche, assez semblable, sauf la couleur, à celle