du grand hypéricum. On multiplie le câprier par l'éclat de ses racines. En automne, on retranche les pousses de l'année, et l'on butte la souche, qui reste l'hiver recouverte de $0^m,25$ à $0^m,30$ de terre; on la déchausse au printemps. La récolte du câprier exige beaucoup d'habitude et d'attention; l'épine du câprier est peu apparente, mais très aiguë, et sa piqûre est fort douloureuse.

De Cujes à Toulon, le pays offre les beautés naturelles les plus variées. Qu'un amateur parisien serait heureux, lui qui croit figurer des rochers avec des morceaux de vieux pavés et les scories de la forge du maréchal, s'il avait au bout de sa propriété ces belles masses de roches calcaires avec leurs bouquets de chênes verts et leurs admirables points de vue! comme il s'empresserait de les rendre partout accessibles en y traçant des sentiers aux gracieux détours! que de kiosques élégants, de bancs ombragés, de grottes tapissées de jasmin! Ici, il ne vient à l'idée de personne qu'on puisse tirer parti de tout cela; le genre d'agrément qui en résulterait ne serait goûté par personne; le sentiment du beau, en fait d'horticulture et de paysage, est totalement étranger aux méridionaux. L'amphithéâtre de rochers qui environne Toulon au nord, quoique beaucoup moins étendu que le *terroir* de Marseille, n'est pas d'un aspect moins agréable; les bastides parsemées sur la pente des collines sont, en général, plus élégantes et d'un meilleur style qu'aux environs de Marseille; c'est d'ailleurs, quant à l'horticulture, la même absence de plantes d'ornement, la même monotonie de cultures, les mêmes lignes droites, les mêmes terrasses en pierres sèches, dont il serait si facile de voiler la nudité sous des rideaux de plantes sarmenteuses à fleurs odorantes.

Le jardin de la Marine, à Toulon, renouvelle les regrets que nous inspirait celui de Brest; il est parfaitement tenu, il renferme une foule de plantes rares; mais on y étouffe, il n'y a pas de quoi s'y retourner. Quand on songe à la marche suivie par tous les fruits qui, depuis les Romains, font les délices des pays tempérés; quand on se représente les générations successives de pêchers, pruniers, cerisiers, abricotiers, voyageant de proche en proche des bords du golfe Persique à ceux de la Baltique et de la mer du Nord, comment ne pas gémir en voyant cette enceinte de moins de 50 ares accordée comme à regret à cet établissement qui devrait et pourrait être le point de départ de tant de conquêtes en horticulture? Le camélia, par exemple, est acquis à l'Italie, comme le rosier du Bengale au reste de l'Europe. Naples a commencé par se l'approprier; il y a porté des graines fertiles qui se sont répandues du pied du Vésuve au bord du Pô et de l'Adige. Ces graines, récoltées sur des individus nés en Italie, sous une latitude peu différente de celle de Toulon, y donneraient, à n'en pas douter, des graines également fertiles; ce serait la souche de toute une génération acclimatée, et le camélia serait acquis à l'ornement des jardins de tout le midi de la France. Combien de fleurs charmantes, de fruits précieux, de produits utiles en tout genre, pourraient suivre le même chemin! Il n'y aurait qu'à vouloir pour réaliser des prodiges avec moins de dépense que n'en causent les émoluments annuels d'un danseur de l'Opéra.

Deux platanes et un cyprès devant la porte d'une bastide des environs de Toulon dénotent la demeure d'un propriétaire opulent; s'il ne l'est pas, ses voisins blâment son luxe et sa prodigalité; s'il tient à reconquérir leur estime, il doit sacrifier ces arbres qui ne rapportent rien.

De Toulon à Hyères, une vaste plaine se déroule devant nous; c'est le territoire le plus fertile de tout le département du Var; il ne lui manque que d'être plus judicieusement cultivé. Cette plaine, parfaitement arrosée, couverte partout d'un sol riche et profond, comprend les communes de Lagarde, Lavalette, Solliès, Cuers, Pierrefeu et Hyères; elle devrait être d'un bout à l'autre consacrée au jardinage. Le peu de légumes qu'on y récolte est de première qualité; les ognons de Lagarde et les artichauts d'Hyères sont connus dans tout le département; Toulon et Marseille offriraient aux produits des cultures jardinières un débouché certain; mais l'habitude l'emporte; la vigne et l'olivier apportés par les Phocéens sont encore en possession exclusive du sol; on les cultive à peu de chose près comme 500 ans avant J.-C.

Nous voici à Hyères, vis-à-vis des îles Stœcades; quelques jardins potagers d'un très grand produit, quoique assez mal dirigés, des vergers où manquent les meilleures espèces de fruits à couteau, des pépinières médiocrement soignées, montrent ce qu'on pourrait faire du reste de cette plaine où l'eau vive circule toute l'année dans une foule de canaux d'irrigation à travers les compartiments d'un sol de la plus grande richesse. Les orangers n'en occupent qu'une portion bien minime; ils y gèlent quelquefois, en dépit de l'abri que leur prêtent de hautes collines contre le souffle du mistral; l'hiver de 1841 a été funeste à plusieurs plantations d'orangers; la richesse de leurs produits devrait pourtant bien engager à les multiplier. M. F., propriétaire d'un verger d'orangers d'un peu moins de 3 hectares, a vendu sur pied sa dernière récolte 22,000 francs; quoiqu'une partie des oranges ait été bientôt après frappée par la gelée, l'acheteur n'y a point perdu. On n'a point multiplié ici l'oranger de la Chine dont la fleur est la meilleure pour la distillation de l'eau de fleurs d'oranger; à peine en rencontrons-nous quelques rares échantillons.

Ne cherchons à Hyères et dans ses environs ni parcs, ni jardin d'agrément; les riches propriétaires de ce canton privilégié pourraient avoir les plus délicieux bosquets de toute la France; M. F. a des métrosidéros et des mélaleucas en pleine terre; M. le comte D. de B.