

tantôt longs et rouges. Ces tubercules poussent lentement; l'œil est très-apparent dans les longs, rayé dans les ronds. Après quelques années de culture, cette espèce n'a plus de différence avec celle que nous cultivons en Europe, que dans le volume qui est plus fort dans les nôtres.

On a cultivé cette précieuse plante dans les jardins d'Italie, de l'Allemagne et des Pays-Bas, jusqu'à la fin du seizième siècle : ce fut en 1585 seulement que Walter Raleigh l'importa d'Amérique en Angleterre, sous le règne d'Elisabeth; elle fut successivement cultivée en Irlande et dans toute l'Angleterre. En 1588, l'Ecluse d'Arras, botaniste distingué, appela sur cette plante l'attention des botanistes et des cultivateurs, en publiant une description exacte et détaillée de ce végétal, prévoyant qu'il pourrait être d'une grande ressource à l'humanité. Quelques années après, elle fut admise dans les cultures de la Suisse, de la Souabe, dans les environs de Lyon et dans les Vosges; cette introduction, dans ces derniers endroits, est due à Gaspard Bauhin; mais, malgré le zèle de certains hommes, précurseurs d'une bonne œuvre, sa culture fit peu de prosélytes, des préjugés stupides en arrêtaient la propagation; on lui attribuait des propriétés vénéneuses, malades et même pestilentielles.

Pendant plus d'un siècle, elle fut dédaignée; on la repoussait par tous les moyens possibles; rien de ce qui pouvait la montrer comme une malheureuse introduction, n'a été négligé; néanmoins, on vit une classe d'hommes, propriétaires ruraux, dont le simple bon sens faisait tout le génie, se révolter contre les opinions émises, et tenter des essais de culture en grand : ceci arrivait dans les premières années du dix-huitième siècle; c'étaient les savans (sauf quelques exceptions), les gentilshommes, la bourgeoisie, la cour même, qui montrèrent à cette époque, pour cette précieuse plante, le dédain le plus grand; cependant, grâce à la persistance de ces quelques cultivateurs, en 1760, on en voyait apparaître sur certaines tables où elle se trouvait confondue avec la Patate ou Batate des Antilles, *Convolvulus Batatas* (L.) et le Topinambour du Brésil; elle était connue aussi sous le nom de *truffe*, lequel nom était donné aussi à la châtaigne d'eau. Lamare

appelait cette dernière, *truffe* ou *truffe d'eau*. Dès cette époque, la Pomme de Terre se répandait dans les jardins potagers, et sa culture y était déjà bien indiquée (1); elle commençait alors à faire partie de la nourriture du peuple (2). On ne lui connaissait pas de propriétés médicinales, mais on avait imaginé, fante de mieux, d'en faire de la poudre à poudrer qui pouvait suppléer, dans les temps de cherté des grains, à la poudre ordinaire. Elle eut d'abord quelques succès. Un Ministre encouragea l'entreprise, mais bientôt on abandonna la poudre, parce qu'on la trouvait trop pesante, il n'en fut plus question.

Aujourd'hui, goûtée de toutes les classes, nécessaires aux besoins matériels de l'existence de nombreuses populations, elle se rencontre sur la table des rois et dans la cabane du pâtre; elle pourrait servir de

(1) Ecole du Jardin potager; Paris 1749, page 383, tom. 2c. L'auteur, après avoir indiqué la préparation du sol et de la plantation par morceaux de tubercules, munis d'un œil, dit : "On peut également semer les petites truffes tout entières de la grosseur d'une noisette, qu'on met à part tous les ans quand on les arrache; on les espace à un pied ou 15 pouces, les unes des autres; quand elles sont levées à une certaine hauteur, on les butte, il ne faut pas d'autres soins." Depuis cette époque, sa culture a-t-elle beaucoup changé?

(2) Même édition, page 581, tom. 2, après la description de l'emploi culinaire des tubercules, on lit : "J'avouerai, cependant, que c'est un manger fade, insipide et fort à charge à l'estomac, mais il a un certain goût qui plaît à ses amateurs. Quo peut-on objecter contre? Et quand on est élevé à une chose, combien ne perd-elle pas de ses défauts? Un fait certain, c'est que ce fruit nourrit, et que par la force de l'habitude, il n'incommode point ceux qui y sont accoutumés de jeunesse; d'ailleurs, il est d'un grand rapport et d'une grande économie pour les gens du bas étage; ces avantages peuvent bien balancer ses défauts; il n'est pas inconnu à Paris, mais il est vrai qu'il est abandonné au petit peuple, et que les gens d'un certain ordre mettent au-dessous d'eux de le voir paraître sur leur table."