

bles, dont je laissai les graines se ressemer d'elles-mêmes, et, quelques années après, j'avais des fleurs de cette espèce de vingt couleurs ou nuances différentes. D'après ce qui précède, il est donc permis de croire que les pavots n'ont pas besoin de l'hybridation pour nous offrir ces multitudes de belles variétés que tout le monde connaît et qu'on n'admire pas autant qu'elles le méritent, parce qu'elles croissent le plus souvent sans nous donner aucune peine et sans que nous en prenions aucun soin.

D'autres plantes que je n'ai point encore observées doivent être, par l'organisation de leurs fleurs, dans le même cas que les froments et les pavots ; mais je crois qu'une espèce qui nous intéresse d'une manière toute particulière, je veux parler de la vigne, présente dans sa floraison une conformation qui peut faire croire qu'il doit être fort difficile, pour ne pas dire impossible, d'y pratiquer une fécondation artificielle. En effet, les fleurs de la vigne sont composées d'un calice à cinq dents très-courtes, de cinq petits pétales adhérent par leur sommet et tombant ensemble, poussés qu'ils sont par le développement des anthères, ce qui doit donner lieu instantanément à l'acte de la fécondation et empêcher que le pollen d'aucune espèce ou variété quelconque puisse venir s'interposer entre le pistil d'une fleur de ce genre et ses propres étamines. Si donc je ne me suis pas trompé en observant comment les phénomènes de la fécondation se passent dans les fleurs de la vigne, il me paraîtrait bien difficile, sinon tout à fait impossible, je le répète, que l'hybridation puisse avoir aucune influence sur leur fructification. Mais comment donc, dira-t-on, ce genre a-t-il pu produire un si grand nombre de variétés de fruits, si diversifiés de grandeur, de grosseur, de forme, de couleur, et surtout de saveurs si différentes, que les vins qu'on en fait offrent encore eux des dissemblances plus nombreuses et plus prononcées que n'en présentent les raisins eux-mêmes ? Et de la quantité presque innombrable de variétés de vignes qui existent aujourd'hui dans nos vignobles et dans nos pépinières, il en est très-peu dont l'origine nous soit bien connue. Toutes sont nées il y a plus ou moins longtemps, sans qu'on sache, si ce n'est pour un très-petit nombre, par qui

et comment elles ont été produites. Il n'y a là-dessus que des probabilités, c'est que la vigne, originaire de l'Asie et cultivée d'abord en Europe, selon la croyance la plus commune, est naturellement douée d'une grande fécondité, qui lui a fait produire d'autant plus de variétés qu'elle a plus changé de pays, de climat, de nature de terrain, d'exposition, et que plus elle a été modifiée par ses différentes causes, plus encore elle paraît maintenant susceptible de se modifier encore, puisque, d'après les semis faits dans ces derniers temps, de nouvelles variétés entièrement dissemblables des anciennes paraissent, pour ainsi dire, naître de chaque pèpin.

LOISELEUR-DESLONGCHAMPS.

DE LA POMME DE TERRE, PAR SAVOUREUX, HORTICULTEUR.

Son importation, son histoire et les ressources qu'elle procure à l'humanité.

Il nous a semblé utile, en même temps qu'agréable, de faire connaître aux cultivateurs ainsi qu'aux hommes du monde, les diverses phases qu'a parcourues la *Solanée* qui nous occupe.

La Pomme de Terre, *Solanum tuberosum* (L.), de la sombre famille des Solanées, de Jussieu, est originaire des contrées intertropicales du continent américain : sa végétation est spontanée dans cette partie de l'univers, depuis la Caroline jusqu'aux environs de Valparaiso et dans le Chili, où elle est généralement connue sous le nom de *Papas*.

On la trouve abondamment sur les Andes, à plus de trois mille mètres au-dessus du niveau de la mer.

Elle a été apportée du Pérou dans la province de Betanzos, en Gallicie (péninsule espagnole), en l'an 1530, où elle est tellement répandue qu'elle peuple les champs et les vignes de ce pays. On la connaît sous le nom de *Castana marina*, Châtaigne des bords de la mer. Les tubercules qu'elle produit dans cette contrée, sont très-petits : les uns sont doncâtres, les autres sont amers ; tantôt ronds ou longs et blancs,