

j'estime qu'on ne peut les manger crus, car ils sont âpres et indigestes. »

Elle avait donc été apportée d'Italie en Belgique, de là elle passa en Autriche, en Allemagne. Les Bauhin la cultivaient en Suisse, d'où elle se répandit en Franche-Comté avant 1620. En Belgique, la culture s'en était perpétuée sans accident et d'après Morren « quand Parmentier avait trois ans, nos populations trouvaient déjà sur les marchés publics des villes les Pommes de terre en abondance. C'est à Francfort que Parmentier connut les Pommes de terre chez le pharmacien Morin dans la demeure duquel il avait reçu un billet de logement se c'est M. Grégoire, paysan de Jalhay près de Liège, qui offrit à Parmentier la culture du précieux tubercule. »

Mais comment la Pomme de terre était-elle arrivée en Italie? Il paraît probable que les conquérants du Pérou, où la Pomme de terre était cultivée de temps immémorial, l'avaient rapportée en Espagne d'où elle était passée en Toscane, introduite par des Carmes déchaussés.

Quelle est l'époque de son importation en France? Le premier auteur qui en parle est Olivier de Serres, dans son *Théâtre d'agriculture* en 1600, à l'article *Cartoufle*. Il dit qu'elle est venue de Suisse en Dauphiné, il y a peu de temps, et à cette époque le célèbre agronome la cultivait dans ses terres du Pradel, en Ardèche. Ce nom de *Cartoufle* venait vraisemblablement de *Tartouffel* qui lui-même n'est qu'une modification germanique de l'italien *Tartuffoli*; en Allemagne, encore de nos jours, la Pomme de terre s'appelle *Kartoffel*. En France, le tubercule américain fut bien longtemps délaissé; on l'accusa de donner la lèpre et il n'était intéressant qu'au point de vue botanique. Dans les Vosges par exception sa culture se maintint, et en 1693 le Curé de la Broque, Louis Piat, exigea de ses paroissiens, qui d'ailleurs refusèrent, la dîme de la Pomme de terre.

La Quintinie n'en parle pas et de Comblay en fait mention en 1749, signalant deux variétés qu'il appelle les *Truffes*, l'une rouge et l'autre blanche tirant sur le jaune. En 1755 Duhamel du Monceau rend compte d'expériences de cultures faites aux environs de Saint-Dizier et c'est lui, en 1779, qui consacre le nom définitif de *Pommes de terre*. La Faculté se décide et rend un arrêt en leur faveur, mais c'est Parmentier qui lui donne la popularité dont elle n'a plus cessé de jouir, Parmentier qui s'était attiré les bonnes grâces de Louis XVI et de ses conseillers et les avait convertis à ses idées humanitaires. Le roi n'en porta-t-il pas un bouquet de fleurs à la boutonnière?

Charles de l'Écluse et Parmentier méritent toute notre reconnaissance : au premier nous devons l'introduction, au second la propagation de la Pomme de terre.

P. HARIOT.

LA CULTURE DES HUITRES PERLIÈRES

EN ITALIE

Pendant qu'en France on obtient les résultats les plus intéressants au point de vue de la production artificielle des perles dans certains coquillages de notre littoral, on se prépare en Italie à tenter une expérience quelque peu différente : il s'agit, pour une société qui se fonde, de créer des bancs d'huîtres perlières, qu'on mettra ensuite en coupe réglée, et pour leur nacre, et aussi pour les perles qui pourraient s'y former naturellement ou sur intervention de l'homme. Étant donnée cette dernière particularité, et en présence aussi du commerce extrême-

ment important auquel donne lieu la nacre des huîtres perlières, il est intéressant de signaler cette tentative.

L'histoire en remonte assez loin, et nous la résumons brièvement. Elle se rattache aux recherches d'un naturaliste italien distingué, le chevalier Comba. Dès 1860 celui-ci avait entrepris des études sur le mode de formation des perles dans la *meleagrina margaritifera*; aidé par le gouvernement italien et par sir James Hudson, il avait fait construire un aquarium à Turin, et s'était fait envoyer 50 huîtres perlières des îles Dahlak. Les précautions qu'il avait indiquées pour le transport portèrent leurs fruits, et, sur les 50 spécimens, de 3 à 4 ans et de 6 centimètres de diamètre, 3 seulement étaient morts et 4 autres avaient souffert. Ces derniers moururent bientôt, mais tout le reste, placé dans un aquarium de 20 mètres environ sur 8, et de 5^m,50 de profondeur, devint florissant et jeta du nouveau byssus. M. Comba en prit alors 24, sur lesquelles il expérimenta sa méthode de production artificielle des perles, qu'il avait essayée sur l'anodonte, et, 8 jours après, les huîtres ne semblaient plus rien ressentir. Il fut forcé de s'absenter ensuite 18 mois, mais, à son retour, il trouva ses élèves en excellente santé; elles s'étaient reproduites, en dépit de soins assez maladroits. Au bout d'un certain temps, après transfert dans un nouvel aquarium, le savant naturaliste résolut de juger sa méthode de production des perles artificielles, et il ouvrit les huîtres traitées : chez beaucoup il y avait bien des excroissances nacrées, mais adhérentes à la coquille; toutefois, chez d'autres, on trouva 2, 3, 4 perles de belle forme, parfaitement irisées.

À la suite de contretemps nombreux, les expériences furent reprises en 1881 sur des huîtres nées en aquarium et mesurant de 8 à 10 centimètres, et en 1884 ces huîtres furent ouvertes devant des témoins, notamment devant un bijoutier, M. Martinotti, qui put acheter 39 perles provenant de 11 bivalves.

Aujourd'hui le chevalier Comba veut tirer parti des constatations qu'il a pu faire, et notamment de l'extrême vitalité des huîtres perlières, des facilités qu'on possède de les faire multiplier en aquarium pour en peupler ensuite des bancs sur les côtes sud de la Calabre. Il a étudié au scaphandre les divers emplacements possibles, et il a choisi la Calabre, où l'Amirauté italienne va faire délimiter sept zones à concéder à la Compagnie qui se fonde. Ces zones se trouvent entre Bova et Torre di Riacci.

On se propose d'acquérir 10 000 *meleagrina*, dont 500 seront mises de côté pour la reproduction : ce sera plus qu'il n'en faudra assurément, puisque chaque bivalve peut donner au moins 600 000 œufs. En supposant même une déperdition considérable, on pourrait pêcher 3 750 000 coquilles à la fin de la septième année, ce qui, à 1500 francs la tonne, représenterait une valeur de 7 500 000 francs. Bien entendu, on aurait en même temps la chance de trouver des perles formées naturellement dans les coquillages, et on pourrait employer la méthode Comba pour provoquer la formation artificielle de ces précieuses gemmes. On affirme même que, dès la troisième année, on aurait la possibilité de vendre des coquilles de 8 à 10 centimètres, qui trouvent aisément preneur pour la fabrication des boutons, et qui sont même recherchées.

Il y a là une industrie nouvelle qui semble assurée d'un sérieux avenir, et qui pourrait sans doute être pratiquée avec succès sur quelques points de nos côtes de la Méditerranée.

D. B.