

La *chaleur* est la cause principale qui détermine la *distribution géographique* des plantes : aussi voyons-nous que les moyens d'*acclimatation* et de *naturalisation* que l'homme met en œuvre ont fait décupler les richesses végétales de certains pays. Au contraire, nous ne voyons pas naturellement celles des tropiques gagner de proche en proche les climats tempérés, et beaucoup de végétaux des pays froids ne quittent qu'à regret leur région glacée.

L'humidité ou l'eau agit sur les végétaux d'une manière remarquable. Les uns absorbent une très grande quantité d'eau ; les autres n'en demandent que fort peu. Les premiers, vivant dans des localités humides, ont un tissu lâche et spongieux, des feuilles molles présentant de grandes surfaces et dépourvus de poils ; les seconds, habitant les lieux secs, sont très denses ; leurs feuilles sont petites, velues, et leur végétation lente ; dès lors on doit concevoir que les premiers ne pourront pas plus s'accommoder des localités des seconds, que ceux-ci ne pourront s'habituer à vivre dans les lieux les plus humides.

Le *sol*, par sa composition chimique et sa consistance, doit nécessairement influencer sur la végétation ; mais cette influence peut être modifiée par l'une des deux causes précédentes. On sait, en effet, que telles plantes prospéreront malgré la nature désavantageuse du sol, pourvu que celui-ci ait une bonne exposition, tandis qu'un terrain semblable mal exposé sera stérile. Les *salicornes*, les *soudes*, etc., ne peuvent vivre que sur les bords de la mer et des sources salées, où elles rencontrent un sel de soude nécessaire à leur constitution. Les *graminées* croissent de préférence dans un terrain siliceux. Les *solanées*, les *crucifères* et les *champignons* préfèrent des terrains imprégnés de matières animalisées, etc. Ces exemples suffisent pour faire comprendre qu'une plante originaire d'une localité qui se transporte dans une autre et qui y vit, doit y subir une sorte d'*acclimatation* qui peut lui faire éprouver des modifications plus ou moins considérables dans sa taille, sa consistance, sa couleur, le développement et la forme même de ses organes.

Indépendamment des causes précédentes, nous sommes forcés de reconnaître l'existence de plusieurs autres qui seront peut-être toujours cachées pour nous, et qui ont une influence très marquée sur la distribution géographique des végétaux.

DIFFÉRENCE DES CONTINENTS ET DES ILES. — Les plantes qui vivent dans le sein des eaux de la mer sont beaucoup moins nombreuses que celles qu'on trouve sur la surface de la terre. Les familles qui nous donnent les végétaux marins sont peu nombreuses, et placées au plus bas de l'échelle botanique. La zoologie

marine est infiniment plus riche ; il n'existe pas de rapport entre la quantité des animaux et des végétaux marins, comme il en existe un entre les végétaux terrestres et les animaux qui vivent sur la terre ; mais nous avons vu que certains animaux marins inférieurs pouvaient, à l'exemple des plantes, assimiler le carbone de l'acide carbonique dissous dans l'eau, et remplissaient ainsi le rôle des plantes.

Les continents sont beaucoup plus riches que les îles en espèces végétales ; les îles de petite étendue ont toujours une flore propre restreinte, et toujours en rapport avec la latitude où elles se trouvent.

DISTRIBUTION SUR LA SURFACE DU GLOBE DE QUELQUES UNES DES FAMILLES PRÉCÉDEMMENT EXPOSÉES, ET DE QUELQUES UNS DES VÉGÉTAUX LES PLUS UTILES A L'HOMME. — Nous avons donné un tableau comparatif des végétaux propres à la France, à l'Allemagne et à la Laponie ; nous avons également indiqué le nombre des principales familles de la surface du globe ; il nous reste à indiquer la distribution géographique des végétaux les plus utiles à l'homme. Tout ce que nous allons en dire est emprunté à un Mémoire de M. Alph. De Candolle, inséré dans la *Bibliothèque universelle* de Genève.

I. ESPÈCES ORIGINAIRES DE L'ANCIEN MONDE. — **GRAMINÉES** (*céréales*). — Quelques plantes de la famille des graminées sont au nombre des plus utiles et des plus anciennement cultivées dans le pays que nous habitons. Elles ont eu vraisemblablement dès l'origine une patrie naturelle assez étendue ; car c'est le propre des espèces de cette famille, abandonnées à elles-mêmes. L'Orge croît spontanément en Tartarie et en Sicile, deux pays assez éloignés. L'Épautre (*Triticum spelta*) a été trouvé sauvage dans le nord de la Perse, par André Michaux. Plusieurs indices, botaniques et historiques, font présumer que les patries naturelles du Froment, du Seigle et de l'Avoine, sont aussi dans les environs de la Tartarie et de la Perse ; mais jusqu'à présent on ne les y a pas trouvés. Divers auteurs grecs et romains croyaient le Froment originaire de Sicile, ce qui ne s'est pas confirmé. Strabon, plus exact que d'autres écrivains de l'antiquité, dit qu'il croît spontanément sur les bords de l'Indus ; mais cette région est encore si peu connue, que les botanistes modernes ne peuvent rien affirmer à cet égard. Le genre *Triticum* est assez répandu dans toute l'Asie pour que le fait ne présente rien d'in vraisemblable. L'Avoine et le Seigle spontanés pourraient bien aussi se trouver un jour dans quelque portion de l'Asie qui n'est pas connue à présent.

Voyons maintenant quelles sont les limites agricoles des graminées que l'on cultive. Commençons cette revue par celles qui dominent dans nos régions tempérées et boréales. Ce sont celles que la mythologie des Grecs consacrait à Cérès, et qui méritent, par ce motif, de conserver plus particulièrement le nom de *céréales*, un peu vague dans l'usage ordinaire.

I. ORGE. — L'Orge (*Hordeum vulgare*) est la graminée qui se cultive le plus loin vers le nord. En effet, on voit des champs d'Orge jusqu'à l'extrémité de l'Écosse, aux îles Orcades et Shetland (64° lat. N), et même aux îles Feroë (61 à 62° 1/4 lat.) L'Islande (63° 1/2 à 66°) en est privée, quoique ses habitants industriels aient fait tous leurs efforts pour acquérir une espèce quelconque de céréale.

Dans la Laponie occidentale la limite est sous le 70° lat., tout près du cap Nord, qui termine l'Europe. En Russie, sur les bords de la mer Blanche, elle est entre les 67 et 68° du côté occidental, et vers le 66° du côté oriental, près d'Arkangel. Dans la Sibirie centrale, entre les 58 et 59° latitude.

Telle est la courbe sinueuse qui limite la culture de l'Orge, et celle, par conséquent, des céréales. Cette ligne est la limite entre l'agriculture proprement dite, fondée, comme le mot l'indique, sur la culture des champs, et la vie pastorale ou l'existence nomade des peuples chasseurs et pêcheurs.

SEIGLE. — Le Seigle (*Secale cereale*) est cultivé en Norvège jusqu'au 67° degré; en Suède, du 65° au 66° : sa limite en Russie n'est pas connue. Dans les Îles Britanniques, on ne le cultive presque pas, à cause du système perfectionné d'agriculture admis dans ce pays. C'est en effet dans les terrains maigres, peu fumés, et où l'on suit le système des jachères, que le Seigle est une culture avantageuse : aussi est-il répandu en Russie, en Allemagne et dans quelques parties de la France, avec autant d'abondance qu'il est rare dans les Îles Britanniques. Le pain de seigle est encore le fond de la nourriture du tiers à peu près des habitants de l'Europe.

On le cultive moins dans les autres parties du monde, surtout vers le Midi.

AVOINE. — L'Avoine (*Avena sativa*) est cultivée abondamment en Écosse jusqu'à l'extrémité la plus septentrionale de l'île (58° 1/2); en Norvège, jusqu'à 65°; en Suède, jusqu'à 63° 1/2 : ailleurs, sa limite boréale n'est pas connue : la limite méridionale ne l'est pas non plus.

L'avoine ne sert de nourriture habituelle à l'homme que dans un seul pays, l'Écosse. Les gâteaux non levés, analogues au biscuit

de mer, que l'on y fabrique avec l'avoine, entraînent des maladies particulières, et sont une misérable nourriture.

FROMENT OU BLÉ ORDINAIRE. — Le Blé ordinaire (*Triticum vulgare*) comprend un nombre immense de variétés produites pendant une culture de plusieurs siècles.

Le Froment se cultive en Écosse jusque près d'Inverness (58°); en Norvège, jusqu'à Drontheim (64°); en Suède, jusqu'à 62°; dans la Russie occidentale, jusqu'aux environs de Saint-Petersbourg (60° 1/4); dans la Russie centrale, il paraît que la limite est entre les 59 et 60° de latitude.

En Amérique, sa limite extrême n'est pas connue.

Ce qui rend la limite septentrionale du Blé assez importante, c'est qu'elle coïncide par hasard, dans une partie de son trajet, avec celle des arbres fruitiers dont on tire le cidre, et en quelques points avec la limite du chêne. L'ensemble de l'agriculture et l'aspect des forêts changent donc à la fois d'une manière notable.

Vers le Midi, de nouvelles combinaisons de la chaleur avec l'humidité, et l'addition de plusieurs autres cultures, diminuent sensiblement l'importance de cette précieuse céréale.

ÉPEAUTRE. — L'Épeautre (*Triticum Spelta*) ne se cultive guère qu'en Allemagne et dans quelques pays adjacents, comme la Suisse orientale.

Riz (*Oriza sativa*) a été cultivé de toute antiquité dans les régions méridionales du continent asiatique, d'où il est sans doute originaire, quoiqu'on ne le retrouve peut-être pas à l'état sauvage, au moins d'une manière certaine. Il donne une telle quantité de fécule que la culture s'en serait répandue partout, si deux conditions rarement réunies, la chaleur et l'humidité, ne lui étaient indispensables.

Une température estivale de 23° au moins, avec une grande abondance d'eau, ne se trouvent combinées ensemble que dans un petit nombre de pays, entre l'équateur et le 45° de latitude. Ces limites sont déduites de la position géographique du Piémont, qui présente les rizières les plus septentrionales de toutes.

Le riz constitue le fond de la nourriture des Japonais, des Chinois, des divers peuples de l'Inde et des îles voisines (du moins près des rivières), des nègres de Madagascar, de ceux des côtes de Mozambique et de Guinée, enfin des habitants de la Louisiane aux États-Unis, sans parler de quelques autres pays moins étendus. C'est peut-être la plante qui nourrit le plus grand nombre d'hommes, et une de celles qui, pour une surface donnée de terrain, procurent la plus grande quantité de matière nutritive.

MILLET et SORGHO. — Diverses graminées des genres *Hol-*

cus et *Panicum* entrent dans l'agriculture des pays plus méridionaux que les 45 à 47° de latitude : elles fournissent même à quelques populations une nourriture exclusive, quoique peu avantageuse.

Les paysans bretons se nourrissent principalement de blé sarrasin, *Polygonum fagopyrum*, et des graines du *Panicum miliaceum*, dont ils font une bouillie (*graus*). En Italie, surtout en Toscane, les paysans font un grand usage du Sorgho, *Holcus sorgum*. En Afrique et dans l'Inde, ces sortes de graminées, peu productives, sont généralement cultivées.

CHÂTAIGNIER. — La châtaigne est la nourriture habituelle des populations du Limousin, du Périgord et de quelques districts de la chaîne des Apennins : partout ailleurs elle n'est qu'un objet accessoire ou même de luxe.

Le Châtaignier, *Castanea vesca*, croît spontanément dans toutes les régions montueuses du midi de l'Europe, dans l'Asie-Mineure et dans le Caucase jusqu'au fleuve Terek.

En dehors de sa patrie naturelle, on le cultive comme arbre fruitier jusqu'à une certaine limite ; plus loin encore, comme arbre d'ornement et à cause de son bois utile dans quelques genres de constructions : ainsi en Angleterre, au-delà de Londres (51°), il ne mûrit pas ses fruits, mais on en voit encore quelques pieds qui font l'ornement des parcs. En Belgique, la limite du Châtaignier fructifère est aux environs de Bruxelles ; en Allemagne, elle paraît se réunir avec la limite de la vigne, qui s'avance près de Leipzig et de Dresde jusqu'au 51° 1/4 de latitude.

Le Châtaignier redoute aussi la chaleur ; car en Italie déjà il ne croît que sur le penchant des montagnes, et il manque à la chaîne de l'Atlas.

DATTIER (*Phoenix dactylifera*), de la famille des Palmiers, originaire de l'Afrique septentrionale, donne un des fruits les plus nourrissants qui existent. Il croît spontanément en grande quantité sur le revers méridional de l'Atlas, d'où vient le nom de Pays des Dattes que les Arabes donnent à une zone resserrée entre cette chaîne de montagnes et le désert.

Un climat sec et chaud lui convient ; cependant on le cultive aussi sur toute la côte africaine de la mer Méditerranée, sur les bords du Nil et aux îles Canaries, pays où la sécheresse n'est pas aussi grande que dans l'intérieur de l'Afrique. On le voit également dans les régions les plus brûlantes, comme le Sennaar, l'Arabie, le littoral du golfe Persique, etc. Chaque arbre donne annuellement de 70 à 120 kilogrammes de fruits.

Le Dattier, comme le Châtaignier et la Vigne dans l'ouest de l'Europe, a deux limites septentrionales. Au-delà d'une certaine

limite, ses fruits ne mûrissent plus, mais on peut encore le cultiver pour ses feuilles (palmes), dont on fait des ornements d'église. Enfin une ligne, située plus au nord, arrête complètement la végétation de cet arbre.

La maturation du Dattier ne dépasse pas les provinces méridionales du Portugal, les environs de Valence (39°), la côte septentrionale d'Afrique (37°), la Sicile méridionale (37 à 38°), Corfou? (39° 1/2), la Syrie et la Mésopotamie (34 à 35°), la Perse méridionale et le Beloutchistan (29 à 30°), les bords de l'Indus (32 à 33°). Comme la datte mûrit du mois de février à l'automne, la température moyenne de neuf mois de l'année doit être semblable sur cette ligne.

BANANIERS (*Musa sapientum* et *paradisiaca*), famille des musacées ; ils paraissent originaires des portions méridionales du continent asiatique. Transportés à une époque inconnue dans l'archipel Indien et en Afrique, ils se sont répandus aussi dans le Nouveau-Monde, et en général dans toutes les régions situées entre les tropiques, quelquefois avant l'arrivée des Européens.

La banane est un fruit sucré qui contient beaucoup de fécule. Selon M. de Humboldt, elle donne quarante-quatre fois plus de substance nutritive, pour une étendue déterminée de terrain, que la pomme de terre, et cent trente-trois fois plus que le froment.

On cultive le *Musa paradisiaca* en Syrie jusqu'au 34° selon M. Bové. Dans l'Amérique équatoriale, le Bananier, d'après M. de Humboldt, cesse de donner des fruits à la hauteur de cinq cents toises, où la température moyenne annuelle est de 20°, et où probablement la chaleur manque à ces arbres en été.

COCOTIER. — Le beau Palmier que nous appelons Cocotier, *Cocos nucifera*, est originaire de l'Asie méridionale.

Il s'est répandu par la culture dans presque toutes les régions intertropicales de l'Ancien et du Nouveau-Monde ; mais il n'est cultivé nulle part aussi abondamment que dans les îles de Ceylan, de la Sonde, etc. Sur les bords de la mer Rouge, il s'avance jusqu'à Moka d'après Niebuhr ; mais il ne peut pas réussir en Égypte. On le cultive dans les portions basses et les plus méridionales du continent asiatique, par exemple sur les côtes de Coromandel et de Malabar et autour de Calcutta. L'île de Ceylan, où il donne l'un des aliments principaux des indigènes, en a une si grande quantité, et se trouve si près des régions élevées de la péninsule indienne, qui n'en ont pas, que, dans l'année 1809, par exemple, on en exporta 2,977,275 noix, valant 4 fr. le cent.

D'après Marshall, une température moyenne de 22°, 2 cent. est

nécessaire au Cocotier. Sa limite vers le nord est donc à peu près la limite méridionale de nos céréales.

Tout le monde sait que le Cocotier est un des arbres les plus précieux qui existent. Son bois est utile dans les constructions; ses feuilles servent pour confectionner des nattes, des balais, des filets, des épingles, des torches, des rames, etc.; on en nourrit les éléphants domestiques, et on en fait usage pour couvrir les maisons. De la sève on extrait, sans détruire l'arbre, du sucre, du vinaigre ou du vin, à volonté. L'amande contenue dans la noix est d'abord un lait frais et sain; plus tard, une substance nutritive qui peut suffire à l'alimentation des ouvriers les plus occupés; enfin on en tire une huile qui, dans beaucoup de pays, est la seule dont on se serve. Il ne faut pas s'étonner d'après cela si les voyageurs nous disent que des groupes de Cocotiers ombragent toutes les chaumières de l'Inde et des îles de la mer du Sud. « Les habitants des côtes de quelques îles de la zone équinoxiale, dit M. Marshall, sont plus palmivores que granivores; » et il ajoute: « Quand un peuple peut avoir une nourriture aussi abondante et facile à se procurer que la noix de Coco, il est peu sensible aux motifs qui obligent les autres hommes à travailler. »

ARBRE A PAIN (*Artocarpus incisa*), de la famille des urticées, est un arbre originaire des îles de la mer du Sud, voisines de l'équateur.

L'Arbre à Pain est généralement répandu dans l'archipel des Amis, de la Société, des Carolines, etc. On en mange le fruit cru ou cuit, et apprêté d'une infinité de manières.

Il donne une quantité considérable de matière nutritive, cependant un peu moins que le Bananier, suivant M. de Humboldt. Malheureusement cet arbre craint beaucoup le froid, et atteint à peine les 22 ou 23° de latitude.

Il a été transporté à l'île de France, dont la température moyenne est de 26° sur les côtes, et où l'étendue de la variation du mois le plus chaud au mois le moins chaud n'est guère que de 5 à 6°. On l'a introduit aussi dans les Antilles, dans le Brésil, par exemple à Rio-Janeiro, où le mois le plus froid a une température de 19°,5, et le plus chaud de 27°,3. Il a été introduit à Cayenne sur le vaisseau même qui portait les malheureux déportés de fructidor.

PTERIS ESCULENTA. — La racine de cette fougère est employée dans la plupart des îles de la mer du Sud.

BATATE (*Convolvulus batatas*, L.). Elle se cultive généralement pour la racine dans toutes les régions intertropicales, et comme légume dans des pays tempérés. Dans le midi des États-Unis, la

culture cesse d'être pratiquée en grand, vers le 36°, en Caroline. On cultive la Batate en Espagne et en Portugal jusque vers les 40 à 42° de latitude. Comme légume, on l'essaya jusque près de Paris.

La patrie naturelle de cette plante est l'Inde

II. ESPÈCES ORIGINAIRES DU NOUVEAU MONDE. —

MAÏS (*Zea mais*). — L'origine du Maïs est une question longtemps débattue. M. Auguste de Saint-Hilaire a dit avoir trouvé le Maïs sauvage dans les forêts vierges du Brésil; M. Bonafous soutient l'opinion d'une origine asiatique. Il se pourrait que cette utile graminée fût originaire des deux continents.

Le Maïs ne se cultive presque plus, dans les régions équatoriales de l'Amérique, au-dessus de 1200 toises, ce qui suppose une température moyenne de 15 à 17°, et une température estivale de 18 à 20°.

En Europe, voici quelle est sa limite septentrionale actuelle, lorsqu'il est cultivé en plein champ et pour les graines (non comme plante fourragère). Des bords de l'Atlantique la limite part des environs de Bourbon en Vendée, entre cette ville et Nantes, savoir, sous le 46 3/4 à 47° de latitude. On le cultive en abondance entre le Mans et la Flèche (48° lat.), pour la nourriture des volailles. De là on suit la limite, avec quelque difficulté, autour de Paris et jusqu'au nord de Francfort-sur-Mein (50° 1/2 lat.). Plus loin, pour la Bohême et la Moravie, M. Besser nous apprend que sur les bords du Dniester, à 4 milles de Zalesczyki, sur la route de Buczacz en Gallicie, c'est-à-dire sous le 49°, on le cultive en abondance.

Le Maïs est une culture annuelle qui ne demande que de la chaleur pendant l'été, et sur laquelle l'hiver ne saurait exercer d'influence. Il en résulte que sa limite, comparée à celle de la Vigne, présente le même phénomène que les limites du Froment et des Pommiers ou Poiriers. Les deux limites se croisent vers le centre de l'Europe. Dans l'ouest, c'est-à-dire en France et en Allemagne, la limite de la Vigne est à 20 ou 30 lieues environ au nord de celle du Maïs.

Dans l'Amérique septentrionale on cultive le Maïs plus fréquemment qu'en Europe. On le voit atteindre des latitudes fort élevées.

CHENOPODIUM QUINOA. — Le Quinoa était l'objet de cultures étendues, dans les régions élevées du Pérou, avant l'arrivée des Européens. Dès lors l'usage de cette espèce inférieure de grain s'est conservé parmi les indigènes; mais nos céréales d'Europe disputent le terrain à l'humble Chénopodée, que nous n'avons pas jugée digne de notre attention. Elle est annuelle et mûrit facilement ses graines en plein air.

POMME DE TERRE. — La culture de la Pomme de terre (*Solanum tuberosum*) était générale en Amérique à l'époque de la découverte, mais ce n'est que depuis peu d'années que l'on s'est assuré de la patrie naturelle de cette espèce. M. de Humboldt l'avait cherchée en vain dans les montagnes du Pérou et de la Nouvelle-Grenade, où elle est cultivée avec le *Chen. Quinoa*; mais Ruiz et Pavon l'avaient trouvée auparavant à l'état sauvage dans les montagnes du Pérou; et ce fait a été de nouveau annoncé.

Il paraît, d'après les savantes recherches de M. Dunal, que les Espagnols avaient apporté la Pomme de terre en Europe avant Raleigh, qui la rapporta, comme tout le monde le sait, de Virginie en Angleterre, dans l'année 1586. Le célèbre botaniste Clusius ou l'Ecluse, qui la décrit le premier en 1591, en avait cultivé dans le jardin qu'il dirigeait en Allemagne, dès 1588. Il dit l'avoir reçue alors d'Italie, où elle était cultivée depuis quelque temps pour la nourriture de l'homme et des animaux domestiques.

De 1714 à 1724 la Pomme de terre s'introduisit en Souabe, dans l'Alsace et le Palatinat; en 1730, dans le canton de Berne; en 1767, en Toscane. Elle se répandait lentement en France, lorsque Parmentier lui donna, dans la seconde moitié du siècle dernier, une impulsion si grande, qu'on fut sur le point de donner son nom à la plante. La disette de 1793 la répandit encore; tant il est vrai que les maux peuvent servir à quelque chose. De nos jours seulement elle s'est introduite en Islande et dans quelques vallées des montagnes d'Europe.

La Pomme de terre doit avoir contribué, plus que toute autre cause, à l'accroissement énorme de la population européenne depuis cent ans.

MANIOC. — Le *Jatropha Manihot* ou *Janipha Manihot*, de la famille des euphorbiacées, est un arbrisseau dont la racine charnue, grosse comme le bras, donne une quantité notable de farine. Cette racine contient un suc qui est un poison violent dans une des variétés; mais par la cuisson les qualités vénéneuses disparaissent. Ce poison est l'acide cyanhydrique que le feu volatilise.

Le Manioc est originaire du Brésil, et on le cultive en Amérique, d'un et d'autre côté de l'équateur, jusqu'au 30° degré environ. Comme le Bananier, il s'arrête à la hauteur de mille mètres ou à peu près, dans les montagnes de la zone inter-tropicale de l'Amérique.

On le cultive aussi en abondance sur la côte occidentale d'Afrique, par exemple, au Congo et en Guinée. Il ne paraît pas qu'on l'ait introduit en Asie.

La farine de Manioc est presque la seule que l'on consomme au

Brésil, du moins dans la partie septentrionale. Dans le reste de l'Amérique on en fait aussi usage, et on estime assez généralement les diverses préparations de cette farine, qui se nomment *cassave* dans quelques colonies.

Selon Rochefort, un hectare de Manioc donne autant de nourriture que six de Froment.

En considérant d'une manière générale l'Ancien et le Nouveau-Monde, on voit que les espèces propres à la nourriture de l'homme étaient primitivement réparties d'une manière assez égale, en proportion des surfaces. Toutefois, en examinant de plus près, il y a de grandes diversités. L'Amérique méridionale, le midi et le centre de l'Asie, offraient une étonnante variété d'espèces utiles. L'Europe, le nord de l'Asie et de l'Amérique, l'Afrique et surtout la Nouvelle-Hollande, contrastaient par l'absence presque complète de plantes alimentaires de quelque importance. L'industrie humaine a comblé ces lacunes. Elle a répandu fort loin vers le nord les céréales, le Mais et la Pomme de terre; et entre les tropiques, le climat se trouvant plus favorable, les naturalisations ont été plus importantes et plus nombreuses encore.

La civilisation a répandu sur toute la terre, autant que les circonstances climatiques l'ont permis, les dons de notre divin créateur.