

vrai que les soins du maître peuvent y contribuer. Je me suis arrêté quelquefois dans les rues de Paris à considérer avec plaisir de petites vignes, dont les racines sont dans le sable et sous le pavé, tapisser de leurs grappes toute la façade d'un corps-de-garde : une d'entre elles, il y a, je crois, six ou sept ans, donna deux fois du fruit dans la même année, ainsi que l'ont rapporté les papiers publics.

HARMONIES ANIMALES DES PLANTES AVEC L'HOMME.

Mais il ne suffisait pas à la nature d'avoir donné à l'homme des berceaux et des tapis chargés de fruits, si elle ne lui eût fourni, dans l'ordre végétal même, des moyens de défense contre les déprédations des bêtes sauvages. Il aurait eu beau veiller, pendant le jour, à la garde de ses biens, ils auraient été au pillage pendant la nuit. Elle lui a donné des arbrisseaux épineux pour les enclorre : plus on avance vers le midi, plus on trouve de variétés dans leurs espèces ; mais, au contraire, on ne voit point, ou du moins on voit bien peu de ces arbrisseaux épineux dans le nord, où ils paraissent inutiles ; car il n'y a point de vergers. Il semble qu'il y en ait aux Indes pour toutes sortes de sites. Quoique je n'aie été, pour ainsi dire, que sur la lisière de ce pays, j'y en ai vu un grand nombre, dont l'étude offrirait bien des remarques curieuses à un naturaliste : j'en ai remarqué un entre autres, dans un jardin de l'île de France, qui m'a paru propre à faire des enclos impénétrables aux plus petits quadrupèdes. Il vient de la forme d'un pieu, gros comme le bras, tout droit, sans branches, et portant pour unique verdure un petit bouquet de feuilles à son sommet ; son écorce est hérissée d'épines très fortes et très aiguës ; il s'élève à sept ou huit pieds de hauteur, et croît aussi gros en haut qu'en bas. Plusieurs de ces arbrisseaux plantés de suite les uns auprès des autres formeraient une vraie palissade, qui n'aurait pas le moindre intervalle. Les raquettes et les cierges, si communs sous la zone torride, ont des épines si perçantes, qu'en marchant dessus elles traversent les semelles des souliers ; il n'y a ni tigres, ni lions, ni éléphants,

qui osent en approcher. Il y a une autre sorte d'épine dans l'île de Ceylan, dont on se sert pour se défendre des hommes mêmes, qui franchissent toutes sortes de barrières. Robert Knok, que j'ai déjà cité, dit que les avenues du royaume de Candy, dans l'île de Ceylan, ne sont fermées qu'avec des fagots de ces épines, dont les habitants bouchent les passages de leurs montagnes.

L'homme trouve dans les végétaux non seulement des protections contre les bêtes féroces, mais contre les reptiles et les insectes. Le père Du Tertre raconte qu'il trouva un jour dans l'île de la Guadeloupe, au pied d'un arbre, une plante rampante dont les tiges étaient figurées comme des serpents ; mais il fut bien autrement surpris, quand il aperçut sept ou huit couleuvres qui étaient mortes autour d'elle. Il l'indiqua à un chirurgien, qui fit, par son moyen, des cures merveilleuses, en l'employant contre les morsures de ces dangereux reptiles. Elle est fort répandue dans les autres îles Antilles, où elle est connue sous le nom de bois de couleuvre ; on la retrouve encore aux Indes orientales ; Jean-Hugues Linschoten lui attribue la même figure et les mêmes propriétés. Nous avons dans nos climats des végétaux qui ont des convenances et des oppositions fort étranges avec les reptiles. Pline dit que les serpents aiment beaucoup le genévrier et le fenouil, mais qu'on n'en trouve point sous la fougère, le trèfle, le frêne et la rhue, et que la bétouille les fait mourir ; d'autres plantes, comme nous l'avons dit, détruisent les mouches, telles que les dionées. Thévenot assure qu'aux Indes les palefreniers garantissent leurs chevaux des mouches en les frottant, tous les matins, avec des fleurs de citrouille ; l'herbe aux puces, qui a des graines noires et luisantes, semblables à des puces, chasse ces insectes d'une maison, selon Dioscoride ; la vipérine, qui a ses semences faites comme des têtes de vipères, fait mourir ces reptiles. Il est probable que c'est à des configurations semblables que les premiers hommes auront reconnu les relations et les oppositions des plantes avec les animaux. Je pense que chaque genre d'insecte a son végétal destructeur

que nous ne connaissons pas; en général, toutes les vermines fuient les parfums.

La nature nous a encore donné dans les plantes les premiers patrons des filets pour la chasse et pour la pêche: il croît dans quelques landes de la Chine une espèce de rotin si entrelacé et si fort, qu'il s'y prend des cerfs tout en vie; j'ai vu moi-même, sur les sables du bord de la mer, à l'île de France, une sorte de liane, appelée fausse patate, qui couvre des arpents entiers, comme un grand filet de pêcheur. Elle est si propre aux mêmes usages, que les nègres s'en servent pour pêcher du poisson. Ils en font, avec les tiges et les feuilles, de longs cordons qu'ils jettent à la mer; et, après en avoir formé une chaîne qui renferme sur l'eau une grande enceinte, ils la tirent par les deux extrémités au rivage. Ils ne manquent guère d'y amener quelque poisson*; car les poissons s'effraient non seulement d'un filet qui les enveloppe, mais de tout corps inconnu qui fait de l'ombre à la surface de l'eau. C'est avec une industrie aussi simple et à peu près semblable que les habitants des Maldives font des pêches prodigieuses, en n'employant, pour amener les poissons dans leurs réservoirs, qu'une corde qui flotte sur l'eau avec des bâtons.

HARMONIES HUMAINES OU ALIMENTAIRES DES PLANTES.

Il n'y a pas une seule plante sur la terre qui n'ait quelques rapports avec les besoins de l'homme, et qui ne serve quelque part à son vêtement, à son toit, à ses plaisirs, à ses remèdes, ou au moins à son foyer. Celles qui sont chez nous les plus inutiles sont quelquefois très estimées ailleurs. Les Égyptiens ont fait souvent des vœux pour l'heureuse récolte des orties, dont la graine leur donne de l'huile, et la tige leur fournit des fils dont ils font de bonne toile; mais ces rapports généraux étant innombrables, je m'en tiendrai à quelques observations particulières sur les plantes qui servent au premier des besoins de l'homme, je veux dire à sa nourriture.

* Voyez François Pyrard, *Voyage aux Maldives*.

Nous remarquerons d'abord que le blé, qui sert à la subsistance générale du genre humain, n'est pas produit par des végétaux d'une grande taille, mais par de simples graminées. Le principal soutien de la vie humaine est porté par des herbes, et exposé à la merci des moindres vents. Il y a apparence que si nous avions été chargés de la sûreté de nos récoltes, nous n'eussions pas manqué de les placer sur de grands arbres; mais en cela, comme dans tout le reste, il faut admirer la prévoyance divine et nous méfier de la nôtre. Si nos moissons étaient portées par les forêts, lorsque celles-ci sont détruites par la guerre, ou incendiées par notre imprudence, ou renversées par les vents, ou ravagées par les inondations, il faudrait des siècles pour les voir renaître dans un pays. De plus, les fruits des arbres sont bien plus sujets à couler que les semences des graminées. Les graminées, comme nous l'avons observé, portent leurs fleurs en épi, surmontées souvent de petites barbes, qui ne défendent pas leurs semences des oiseaux, comme le disait Cicéron, mais qui sont comme autant de petits toits qui les mettent à l'abri des eaux du ciel. Les gouttes de pluie ne peuvent pas les noyer, comme les fleurs radiées, en disques, en roses et en ombelles, dont les formes toutefois sont propres à certains lieux et à certaines saisons; mais celles des graminées conviennent à toute exposition.

Lorsqu'elles sont portées par des panaches flottants et tombants, comme celles de la plupart des graminées des pays chauds, elles sont abritées de la chaleur du soleil; et lorsqu'elles sont rassemblées en épis, comme celles de la plupart des graminées des pays froids, elles réfléchissent ses rayons au moins par un côté. De plus, par la souplesse de leurs tiges, fortifiées de nœuds de distance en distance, et par leurs feuilles filiformes et capillacées, elles échappent à la violence des vents. Leur faiblesse leur est plus utile que la force ne l'est aux grands arbres. Semblables aux petites fortunes, elles sont ressemées et multipliées par les mêmes tempêtes qui dévastent les grandes forêts; elles résistent encore aux sécheresses par la longueur de leurs racines, qui vont chercher bien loin l'hu-

midité sous la terre; et quoiqu'elles n'aient que des feuilles étroites, elles en portent en si grand nombre qu'elles couvrent de leurs plants multipliés la surface de la terre. A la moindre pluie, vous les voyez toutes se dresser en l'air, par leurs extrémités, comme si c'étaient autant de griffes; elles résistent aux incendies même qui font périr tant d'arbres dans les forêts; j'ai vu des pays où l'on met chaque année le feu aux herbes, dans le temps de la sécheresse, se recouvrir, dès qu'il pleut, de la plus belle verdure. Quoique ce feu soit si actif qu'il fait périr souvent les arbres qui se trouvent dans son voisinage, les racines des herbes n'en sont point offensées; elles ont de plus la faculté de se reproduire de trois manières, par des rejetons qui poussent à leur pied, par des traînasses qu'elles étendent au loin, et par des graines très volatiles ou indigestibles, que les vents et les animaux dispersent de tous côtés. La plupart des arbres, au contraire, ne se régénèrent naturellement que par leurs semences. Ajoutez aux avantages généraux des graminées une variété étonnante de caractères dans leurs floraisons et leurs attitudes, qui les rend plus propres que les végétaux de toute autre classe à croître dans toutes sortes de sites.

C'est dans cette famille, si j'ose dire cosmopolite, que la nature a placé le principal aliment de l'homme; car les blés, dont tant de peuples subsistent, ne sont que des espèces de graminées. Il n'y a point de terre où il ne puisse croître quelque espèce de blé. Homère, qui avait si bien étudié la nature, caractérise souvent chaque pays par le végétal qui lui est propre: il vante une île pour ses raisins, une autre pour ses oliviers, une autre pour ses lauriers, une autre pour ses palmiers; mais il ne donne qu'à la terre l'épithète générale de *zeidora*, ou porte-blé. En effet, la nature en a formé pour croître dans tous les sites, depuis la Ligne jusqu'aux bords de la mer Glaciale: il y en a pour les lieux humides des pays chauds, comme le riz de l'Asie, qui vient en abondance dans les vases du Gange; il y en a pour les lieux marécageux des pays froids, comme une espèce de folle-avoine qui croît naturellement sur

les bords des fleuves de l'Amérique septentrionale, et dont plusieurs nations sauvages font chaque année d'abondantes récoltes*. D'autres blés réussissent à merveille sur les terres chaudes et sèches, comme le millet et le panic en Afrique et le maïs au Brésil. Dans nos climats, le froment se plaît dans les terres fortes; le seigle, dans les sables; le sarrasin, sur les coteaux pluvieux; l'avoine, dans les plaines humides; l'orge, dans les rochers. L'orge réussit jusque dans le fond du nord; j'en ai vu, par le 61° degré de latitude nord, dans les roches de la Finlande, des récoltes aussi belles qu'en aient jamais produit les champs de la Palestine. Le blé suffit à tous les besoins de l'homme: avec sa paille il peut se loger, se couvrir, se chauffer, et nourrir ses brebis, sa vache et son cheval; avec son grain, il fait des aliments et des boissons de toutes sortes de saveurs. Les peuples du nord en brassent de la bière, et en tirent des eaux-de-vie plus fortes que celles du vin: telles sont celles de Dantzick. Les Chinois** font avec le riz un vin aussi agréable que le meilleur vin d'Espagne. Les Brésiliens préparent avec le maïs leur ouicou; enfin, avec l'avoine torréfiée on peut faire des crèmes qui ont le parfum de la vanille. Si nous joignons à ces qualités celles des autres plantes domestiques, dont la plupart croissent aussi par toute la terre, nous y trouverons les saveurs du girofle, du poivre, des épiceries; et, sans sortir de nos jardins, nous rassemblerons les jouissances dispersées dans le reste des végétaux.

Nous pouvons reconnaître dans l'orge et dans l'avoine les caractères élémentaires dont j'ai parlé, qui varient les espèces de plantes du même genre suivant les sites où elles doivent naître. L'orge, destinée aux lieux secs, a des feuilles larges et ouvertes à leur base, qui conduisent les eaux des pluies à sa racine; les longues barbes qui surmontent les balles qui enveloppent ses grains sont hérissées de dentelures propres à les accrocher aux poils des animaux, et à les ressemer dans les

* Voyez le père Hennepin, récollet; Champlain, et les autres voyageurs de l'Amérique septentrionale.

** Voyage à la Chine, par Isbrand-Ides.

lieux élevés et arides. L'avoine, au contraire, destinée aux lieux humides, a des feuilles étroites, arrêtées autour de sa tige, pour intercepter les eaux des pluies; ses balles renflées, semblables à deux longues demi-vessies et peu adhérentes aux grains, les rendent propres à surnager et à traverser les eaux par le secours du vent. Mais voici quelque chose de plus admirable qui confirmera ce que nous avons dit sur les usages des diverses parties des plantes par rapport aux éléments, et qui étend les vues de la nature au-delà même de leurs fruits, que nous avons regardés comme leurs caractères déterminants: c'est que l'orge, dans les années pluvieuses, dégénère en avoine, et l'avoine, dans les années sèches, se change en orge. Cette observation, rapportée par Pline, Galien et Mathiolo, commentateur de Dioscoride*, a été confirmée par les expériences de plusieurs naturalistes modernes. A la vérité, Mathiolo prétend que cette transformation de l'orge ne se fait pas en avoine proprement dite, qu'il appelle bromos, mais en une plante qui lui ressemble au premier coup d'œil et qu'il appelle ægilopes, ou coquiolo. Cette transformation, constatée par les expériences répétées des laboureurs de son pays, et par celle que le père de Galien fit expressément pour s'en convaincre, suffit, avec celle des fleurs de la linaira et des feuilles de plusieurs végétaux, pour nous prouver que les rapports élémentaires des plantes ne sont que les rapports secondaires, et que les rapports animaux ou humains sont les principaux**.

* Voyez Mathiolo, sur Dioscoride, livre IV, page 432.

** L'orge ne dégénère pas en avoine, et l'avoine ne se change pas en orge; mais la culture peut modifier les formes de ces graminées, au point de les rendre presque méconnaissables. Pour se faire une idée de la puissance de l'homme sur les productions végétales, il suffit de comparer les espèces de plantes qui croissent spontanément dans les champs, avec les mêmes espèces cultivées dans les jardins. Par exemple, n'est-ce pas du petit œillet des chartroux, qui tapisse les rochers sauvages, qu'est sortie la tige primitive des magnifiques œillets de nos fleuristes? La rose appelée vulgairement aux cent feuilles ne doit-elle pas également son origine à l'humble églantier (*rosa canina*, LIX.)? Les cinq pétales de cette fleur des buissons se sont multipliés, et la culture a fini par donner à la rose ses nombreux pétales, ses couleurs

Ainsi la nature a placé le caractère d'une plante non seulement dans la forme du fruit, mais dans la substance de ce même fruit.

Je présume de là qu'ayant fait en général de la substance farineuse la base de la vie humaine, elle l'a répandue dans tous les sites, sur diverses espèces de graminées; qu'ensuite, voulant y ajouter des modifications relatives à quelques humeurs de notre tempérament ou à quelque influence de la saison ou du climat, elle en a fait d'autres combinaisons qu'elle a placées dans les plantes légumineuses, comme les pois et les fèves, que les Romains comprenaient au rang des blés; qu'enfin, elle en a formé d'une autre sorte, qu'elle a mises dans les fruits des arbres, comme les châtaignes, ou dans les racines, comme les patates et les pommes de terre. Ces convenances de substance avec chaque climat sont si certaines, que par tout pays le fruit qui y est le plus commun est le meilleur et le plus sain. Je présume encore qu'elle a suivi le même plan par rapport aux plantes médicinales, et qu'ayant répandu sur plusieurs familles de végétaux des vertus relatives à notre sang, à nos nerfs, à nos humeurs, elle les a modifiées, dans chaque pays, suivant les maladies que le climat y

éclatantes et jusqu'à ses parfums. Il ne faut donc pas s'étonner si les anciens ont pu croire à des transformations de végétaux, lorsque nous en opérons nous-mêmes de si extraordinaires. Quant aux modifications que les céréales doivent éprouver par la culture, Buffon a très bien remarqué que le blé, tel qu'il est, n'est point un don de la nature, mais le grand, l'utile fruit des recherches et des travaux de l'homme. « Nulle part sur la terre, dit-il, on n'a trouvé du blé sauvage, et c'est évidemment une herbe perfectionnée par nos soins. » Malgré cette assertion, on peut croire que tantôt cette plante est perfectionnée par la culture, et que tantôt elle reprend sa force primitive, lorsqu'elle est abandonnée. Bruce dit avoir vu près des sources du Nil l'avoine dans son état naturel: sa hauteur était de plus du double de la nôtre, mais il n'en donne pas la description complète. Quant à moi, je suis convaincu que toute la vigueur de la plante était dans sa tige, et que l'épi et les grains étaient beaucoup moins fournis que ceux de l'avoine cultivée. Telle est l'espèce d'avoine folle qu'on trouve au bord des chemins, et dont les grains n'ont aucune substance. C'est sans doute de ces différentes modifications que Pline, Galien et Mathiolo ont voulu parler, et c'est au moins à ces faits que s'arrête la vérité. (A.-M.)

engendre, et les a mises en opposition avec les caractères particuliers de ces mêmes maladies. C'est, ce me semble, pour avoir négligé ces observations, qu'il s'est élevé tant de doutes et de disputes sur les vertus des plantes : tel simple qui remédie à un mal dans un pays l'augmente quelquefois dans un autre. Le quinquina, qui est l'écorce d'une espèce de manglier d'eau douce du Mexique, guérit les fièvres de l'Amérique d'une espèce particulière aux lieux humides et chauds, et échoue souvent contre celles de l'Europe. Chaque remède est modifié dans chaque lieu, comme chaque mal. Je ne pousserai pas plus loin cette réflexion, qui me ferait sortir de mon sujet; mais si les médecins y faisaient l'attention qu'elle mérite, ils étudieraient mieux les plantes de leur pays, et ils ne leur préféreraient pas, comme ils font la plupart, celles des pays étrangers, qu'ils sont obligés de modifier de mille manières, pour leur donner au hasard des convenances avec les maladies locales. Ce qu'il y a de certain, c'est que, quand la nature a déterminé une certaine saveur dans quelque végétal, elle la répète par toute la terre, avec des modifications qui n'empêchent pas cependant de reconnaître sa vertu principale. Ainsi, ayant mis le cochléaria, ce puissant antiscorbutique, jusque sur les rivages brumeux du Spitzberg, elle en a répété la saveur et les qualités dans le cresson de nos ruisseaux, dans le cresson alénois de nos jardins, dans la capucine, qui est un cresson des rivières du Pérou, enfin dans les graines mêmes du papayer, qui vient aux lieux humides, dans les îles Antilles. On retrouve pareillement la saveur, l'odeur et les qualités de notre ail dans des bois, des écorces et des mousses de l'Amérique⁴⁸.

Ces considérations me persuadent que les caractères élémentaires des plantes et leur entière configuration ne sont que des moyens secondaires, et que leur caractère principal tient aux besoins de l'homme. Ainsi, pour établir dans les plantes un ordre simple et agréable, au lieu de parcourir successivement leurs harmonies élémentaires, végétales, animales et humaines, il faudrait renverser cet ordre, sans toutefois l'altérer,

et partir d'abord des plantes qui présentent à l'homme ses premiers besoins, passer de là aux usages qu'en tirent les animaux, et s'arrêter aux sites qui en déterminent les variétés.

Cette marche est d'autant plus aisée à suivre, que le premier point du départ est fixé par l'odorat et le goût. Les témoignages de ces deux sens ne sont pas à mépriser; car ils nous servent à décider les qualités intimes des plantes, bien mieux que les décompositions de la chimie. Ils peuvent s'étendre à tout le règne végétal, d'autant qu'il n'y a pas un seul genre de plante, différencié en ombelle, en rose, en papilionacée, etc., qui n'offre à l'homme un aliment dans quelque partie du globe. Le souchet d'Éthiopie porte, à sa racine, des bulbes qui ont le goût d'amandes; celui qu'on appelle en Italie trasi en produit qui ont la saveur des châtaignes*. Nous avons trouvé en Amérique la pomme de terre dans la classe des solanum, qui sont des poisons; c'est un jasmin de l'Arabie qui nous donne le café. L'églantier ne produit chez nous que des baies pour les oiseaux; mais celui de la terre d'Yesso, qui y croît entre les rochers et les coquillages des bords de la mer, porte des calices si gros et si nourrissants qu'ils servent d'aliment une partie de l'année aux habitants de ces rivages**. Les fougères de nos coteaux sont stériles; cependant, dans l'Amérique septentrionale, il en croît une espèce appelée *felix baccifera*, qui est chargée de baies fort bonnes à manger***. L'arbre même des îles Moluques appelé libbi par les habitants, et palmier-sagou par les voyageurs, n'est qu'une fougère, au jugement de nos botanistes; cette fougère renferme dans son tronc le sagou, substance plus légère et plus délicate que le riz. Enfin il y a jusqu'à certaines espèces de fucus que les Chinois mangent avec délices, entre autres ceux qui composent les nids d'une espèce d'hirondelle****.

* Voyez le *Catalogue du Jardin des Plantes de Bologne*, par Hyacinthe Ambrosino.

** Voyez la *Collection des voyages de Thévenot*.

*** Voyez le père Charlevoix, *Histoire de la Nouvelle-France*.

**** Cette hirondelle est la salangane (*hirundo esculenta*, LATR.). Les auteurs

En disposant donc dans cet ordre les plantes qui portent la subsistance principale de l'homme, comme les graminées, on aurait d'abord, pour notre pays, le froment des terres fortes, le seigle des sables, l'orge des rochers, l'avoine des lieux humides, le blé sarrasin des collines pluvieuses; et, pour les autres climats et expositions, le panic, le mil, le millet, le maïs, la folle-avoine du Canada, le riz de l'Asie, dont quelques espèces viennent dans les lieux secs, etc.

Il serait encore utile de déterminer, sur la terre, des lieux auxquels on pourrait rapporter l'origine de chaque plante comestible: ce que j'ai à dire à ce sujet n'est qu'une conjecture, mais elle me paraît bien vraisemblable. Je pense donc que la nature a mis dans les îles les espèces des plantes les plus belles et les plus convenables aux besoins de l'homme. Premièrement, les îles sont plus favorables aux développements élémentaires des plantes que l'intérieur des continents; car il n'y en a point qui ne jouisse des influences de tous les éléments, ayant autour d'elles les vents et la mer, et souvent, dans son intérieur, des plaines, des sables, des lacs, des rochers et des montagnes. Une île est un petit monde en abrégé. Secondement, leur température particulière est si variée, qu'on en trouve dans tous les points principaux de longitude et de latitude, quoiqu'il y en ait un nombre considérable qui nous soient encore inconnues, entre autres dans la mer du Sud. Enfin l'expérience prouve qu'il n'y a pas un seul arbre fruitier, en Europe, qui ne devienne plus beau dans quelqu'une des îles qui sont sur ses côtes que dans le continent. J'ai parlé de la beauté des châtaigniers de la Corse et de la Sicile; mais Pline, qui nous

diffère d'opinion sur la matière dont le nid de la salangane est composé. Les uns prétendent que c'est une écume de mer; les autres croient y reconnaître le suc d'un arbre appelé *lambouc*, ou le frai d'une espèce de poisson, et cette dernière opinion nous semble la plus probable: c'était au moins celle de M. Poivre, qui avait vu les mers qui s'étendent depuis Java jusqu'à la Cochinchine couvertes de roque ou frai de poisson, dont il constata l'identité avec la matière du nid des salanganes. Selon Macartney, on trouve ces nids dans de profondes cavernes qui sont au pied des montagnes de l'île de Java. (A.-M.)

a conservé l'origine des arbres fruitiers qui étaient de son temps en Italie, nous apprend que la plupart avaient été apportés des îles de l'Archipel. Le noyer venait de la Sardaigne; la vigne, le figuier, l'olivier, et beaucoup d'autres arbres fruitiers, étaient originaires des autres îles de la Méditerranée. Il observe même que l'olivier, ainsi que plusieurs autres plantes, ne réussit que dans le voisinage de la mer: tous les voyageurs modernes confirment ces observations. Tavernier, qui avait traversé tant de fois l'Asie, dit qu'on ne voit plus d'oliviers au-delà d'Alep. Un anonyme anglais, que j'ai déjà cité avec éloge, assure que nulle part dans le continent on ne trouve des figuiers, des vignes, des mûriers, ainsi que plusieurs autres arbres fruitiers, qui soient comparables en grandeur et en production à ceux de l'Archipel, malgré la négligence de ses infortunés cultivateurs. Je pourrais y joindre beaucoup d'autres végétaux, qui ne viennent que dans ces îles, et qui fournissent au commerce de l'Europe des gommés, des mannes et des teintures. Le pommier, si commun en France, n'y donne nulle part des fruits aussi beaux et d'espèces aussi variées que sur le rivage de la Normandie, sous l'haleine des vents maritimes de l'ouest. Je ne doute pas que le fruit qui fut le prix de la beauté n'ait aussi, comme Vénus, quelque île favorite.

Si nous portons nos remarques jusque dans la zone torride, nous verrons que ce n'est ni de l'Asie ni de l'Afrique que se tirent le girofle, la muscade, la cannelle, le poivre de la meilleure qualité, le benjoin, le sandal, le sagou, etc.; mais des îles Moluques, ou de celles qui sont dans leurs mers. Le cocotier ne vient dans toute sa beauté qu'aux îles Maldives. Il y a même, dans les archipels de ces mers, quantité d'arbres fruitiers décrits par Dampier, qui ne sont pas encore transplantés dans l'ancien continent, tels que l'arbre à grappes: le double coco ne se trouve qu'aux îles Séchelles; les îles nouvellement découvertes de la mer du Sud, telles que celle de Taïti, nous ont présenté des arbres inconnus, comme le fruit à pain et le mûrier, dont l'écorce sert à faire des étoffes. On en peut dire

autant des productions végétales des îles de l'Amérique, par rapport à leur continent.

Je pourrais étendre ces observations jusqu'aux oiseaux et aux quadrupèdes même, qui sont plus beaux et d'espèces plus variées dans les îles que partout ailleurs : les éléphants les plus estimés en Asie sont ceux de l'île de Ceylan ; les Indiens leur croient quelque chose de divin ; qui plus est, ils prétendent que les autres éléphants reconnaissent cette supériorité : ce qu'il y a de certain, c'est qu'ils sont beaucoup plus chers en Asie que tous les autres. Enfin, les voyageurs les plus dignes de foi, et qui ont le mieux observé, comme l'Anglais Dampier, le père Du Tertre et quelques autres, disent qu'il n'y a pas un récif dans les mers comprises entre les tropiques qui ne soit distingué par quelque sorte d'oiseau, de crabe, de tortue ou de poisson, qui ne se trouve nulle part ailleurs, ni d'espèces si variées, ni en si grande abondance. Je présume que la nature a ainsi distribué ses principaux bienfaits dans les îles, pour inviter les hommes à y passer et à parcourir la terre : ce ne sont que des conjectures, mais il est rare qu'elles nous trompent quand on les fonde sur l'intelligence et la bonté de son auteur.

On pourrait donc rapporter la plus belle espèce de blé, qui est le froment, à la Sicile, où l'on prétend en effet qu'il fut trouvé pour la première fois. La fable a immortalisé cette découverte, en y plaçant les amours de Cérès, ainsi que la naissance de Bacchus dans l'île de Naxos, à cause de la beauté de ses vignes. Ce qu'il y a de certain, c'est que le blé n'est indigène qu'en Sicile, si toutefois il s'y reperlète encore de lui-même, comme l'assuraient les anciens. Après avoir déterminé de la même manière les autres convenances humaines des graminées avec différents sites de la terre, on chercherait les graminées qui ont des rapports marqués avec nos animaux domestiques, comme le bœuf, le cheval, la brebis, le chien : on les caractériserait par les noms de ces animaux ; nous aurions des *gramen bovinum*, *equinum*, *ovinum*, *caninum*. On distinguerait ensuite les espèces de chacun de ces genres par les noms

des différents lieux où ces animaux les retrouvent, sur les bords des fleuves, dans les rochers, sur les sables, dans les montagnes ; de sorte qu'en y ajoutant les épithètes *fluviale*, *saxatile*, *arenosum*, *montanum*, on suppléerait avec deux mots à toutes les longues phrases de notre botanique : on répartirait de même les autres graminées aux divers quadrupèdes de nos forêts, comme aux cerfs, aux lièvres, aux sangliers, etc. Ces premières déterminations demanderaient quelques expériences à faire sur les goûts des animaux, mais elles seraient fort instructives et très amusantes ; elles ne seraient pas cruelles, comme la plupart de celles de notre physique moderne, qui les écorche vifs, les empoisonne ou les étouffe, pour connaître leur naturel ; elles ne s'occuperaient que de leurs appétits, et non de leurs convulsions. Au reste, il y a déjà beaucoup de ces plantes préférées qui sont connues de nos bergers ; un d'eux m'a montré, aux environs de Paris, une graminée qui engraisse plus les brebis en quinze jours que les autres espèces ne pourraient le faire en deux mois : aussi, dès qu'elles l'aperçoivent, elles y courent avec la plus grande avidité ; j'en ai été témoin. Je ne veux pas dire toutefois que chaque espèce d'animal borne son appétit à une seule espèce de mets. Il suffit seulement, pour établir l'ordre que je propose, que chacune d'elles donne, dans chaque genre de plante, la préférence à une espèce ; et c'est ce que l'expérience confirme.

La grande classe des graminées étant ainsi distribuée aux hommes et aux animaux, les autres plantes présenteraient encore plus de facilité dans leurs répartitions, parcequ'elles sont bien moins nombreuses. Dans les quinze cent cinquante espèces de plantes reconnues par Sébastien Vaillant, aux environs de Paris, il y a plus de cent familles, parmi lesquelles celle des graminées comprend pour sa part quatre-vingt-cinq espèces, sans compter vingt-six variétés et nos différentes sortes de blés ; elle est la plus nombreuse après celle des champignons, qui en a cent dix, et celle des mousses, qui en a quatre-vingt-six. Ainsi, au lieu des classes systématiques de notre botanique, qui n'expliquent point les usages de la plu-