

BIBLIOTECA  
OROBUTANICO  
PADOVA  
BOB 1005 (6.6)

N. 229. 6 *W. 229. 6*  
5

Venise et ses jardins etc etc.  
par M.M.

le D<sup>r</sup> Gerra et l'abbé Berlese rapporteurs

Congrès scientifique de  
Padoue

Paris, ce 15 décembre 1842.

*Venise et ses jardins. — Cultures fruitières et maraichères du littoral. — Dunes de l'Adriatique cultivées. — Marris desséchés ; leur fertilité. — Projets nouveaux. — Jardins de Padoue et des environs. — Progrès horticoles et agricoles dans la partie septentrionale de l'Italie ; par MM. le D<sup>r</sup> GÉRA et l'abbé BERLÈSE, rapporteur.*

CONGRÈS SCIENTIFIQUE DE PADOUE ;

PAR M. l'abbé BERLÈSE.

Paris, ce 15 décembre 1842.

Messieurs, dans la première séance du mois de juillet dernier, j'eus l'honneur de vous faire part d'un projet de voyage dans la partie septentrionale de l'Italie, et vous voulûtes bien me charger de vous rendre compte des observations horticoles que je pourrais recueillir dans ce pays. Pour répondre à la confiance que la Société mettait en moi, et dans l'intention de lui être utile autant qu'il était en mon pouvoir, j'associai à mon travail un de mes compatriotes les plus distingués, M. le docteur Géra, le même qui fut nommé deux fois président de la section d'agronomie au congrès scientifique de Turin en 1839, et de Padoue en 1842 ; le même que vous accueillites avec bienveillance dans votre sein, il y a deux ans, et qui assista plusieurs fois à vos séances ; l'auteur enfin du *Dictionnaire d'agronomie* du royaume lombard vénitien. Désireux l'un et l'autre de vous offrir en commun les témoignages de notre zèle, voici ce que nous avons l'honneur de vous soumettre :

Messieurs, s'il est dans l'univers une ville curieuse et intéressante, c'est certainement celle de Venise. Fondée depuis quatorze siècles, sur un sol incertain et mouvant au milieu de la mer, sur pilotis, de loin elle semble un immense vaisseau flottant sur les ondes, de près un admirable résumé de tout ce que l'art de l'architecture a su produire dans le seizième siècle, de plus parfait et de plus somptueux. Ses palais rapprochés, ses rues étroites et tortueuses, ses monuments gigantesques, ses grandes places, ses nombreux canaux, cette vaste lagune qui l'entoure, tout cela fait un spectacle magnifique de Venise, et l'œil de l'homme n'aperçoit pas la terre sur laquelle elle repose. Cependant, messieurs, dans cette ville prodigieuse où tout est féerie, où l'on ne voit que le ciel et l'eau, où une parcelle de terre est aussi précieuse que l'or, où un arbre est un hasard, où une fleur, un fruit sont un luxe, où l'eau douce est un élément étranger, dans cette ville, disons-nous, il existe cependant des jardins, des parcs, des promenades publiques, des arbres superbes, des fleurs et des

fruits délicieux, des manéges, des chevaux, et bientôt un chemin de fer, une rivière.

Nous avons dit des jardins. Pourriez-vous concevoir, messieurs, ce que c'est qu'un jardin situé au milieu de la mer, entouré de toutes parts d'eaux salées, où, pour le former, on est obligé d'aller à grands renforts de bateaux et d'argent chercher sur le continent, à une distance de plusieurs lieues, le sol nécessaire? Pourriez-vous vous faire une idée des dépenses excessives que doit causer un pareil établissement? Eh bien, messieurs, Venise cependant renferme de nombreux jardins, les uns plus curieux que les autres, tous plantés d'arbres forestiers, vigoureux, gigantesques. La fondation de la plupart de ces jardins date à peu près du quatorzième siècle : ils portaient alors le nom de jardins botaniques, et étaient même tellement nombreux à cette époque, que le professeur de Visiani, dans un mémoire lu dernièrement à l'Académie des arts de Padoue, n'a pas craint d'affirmer que la seule ville de Venise comptait autrefois plus de jardins botaniques particuliers que n'en compte aujourd'hui l'Italie tout entière. Ces jardins, comme vous pouvez le présumer, ne sont pas très-étendus; cependant il y en a qui ont plusieurs hectares.

Le sol en est excellent : c'est un fonds sablonneux surchargé de terreau végétal et animal; il est peu profond dans certaines localités : on trouve même l'eau salée à un mètre seulement de profondeur; dans d'autres, comme au jardin botanique, par exemple, on l'y trouve encore à moins.

Il n'y a pas d'eau douce à Venise : les jardins étant placés sur l'eau salée, il est impossible d'y pratiquer des puits pour l'arrosement des plantes. L'eau qu'on y emploie à cet usage est de l'eau des pluies conservée dans des citernes, ou de l'eau qu'on y transporte de la terre ferme tous les matins, à plus de 10 milles de distance.

L'air de Venise est sain, quelquefois lourd et humide, à cause du vent d'Afrique qui y domine, quelquefois aussi

sec et léger, à cause du vent nord-est qui y règne. La température y est généralement douce et égale : on y éprouve rarement des transitions rapides du chaud au froid. Le thermomètre, en hiver, ne descend presque jamais à 2-degrés au-dessous de 0 (cependant, dans le siècle dernier, on a vu deux fois la lagune gelée).

Dans l'été, quoiqu'il y fasse très-chaud, il règne une brise de mer qui rafraîchit la température.

Les jardins de Venise sont presque partout composés d'arbres d'une même variété; par cette raison, il n'y a que certains végétaux qui y réussissent, certains autres qui y végètent passablement bien pendant les premières années, plus tard ils périssent à cause de l'eau salée que leurs racines rencontrent bientôt. Nous avons remarqué que les arbres et arbri-seaux qui conviennent à ce climat se réduisent à peu près aux espèces suivantes :

- Alyanthus glandulosa*, *Morus papyrifera*, *Robinia pseudo-acacia*, *Populus alba*, *Fagus purpurea*, *F. alba*, *Platanus orientalis*, *Acacia constantinopolitana*, *Hippocastanum indicum*, *Lagerstræmia indica*, *Melia azedarach*, *Punica granatum*, *Mespilus japonica*, *Cratægus glabra*, *C. indica*, *Pittosporum sinense*, *P. undulatum*, *Sterculia platanifolia*, *Laurus nobilis*, *L. benzoin*, *Viburnum tinus*, *Ligustrum japonicum*, *Lycium japonicum*, *Hibiscus syriacus*, *Syringa vulgaris et varietates*, *Philadelphus coronarius*, *Thuya orientalis*, *Gordonia lasianthus*, *Morus alba et varietates*, *Juniperus virginica*, *Salisburya adianthifolia*, *Rhus cotinus*, *Ulmus et varietates*, *tamarindus*.

Les plantes délicates de terre de bruyère, les *Epacris*, les *Hovea*, les *Bruyères*, le *Chorozema*, presque toutes celles de la Nouvelle-Hollande, ne végètent pas vigoureusement dans les serres de Venise.

Les *Dahlia*, les *Primevères de la Chine*, les *OEillets*, les *Chrysanthèmes rares*, les *Marguerites*, les *Hortensia*, les *Azalées des Indes*, celles du Pont, les *Rhododendrum en général*, les *Magnolia*, les *Oléas*, presque tous les Ro-

traits délicieux des mangés, les chevaux, et blandoit au chemin de fer, une rivière.

Nous avons dit des jardins. Pourriez-vous concevoir, messieurs, ce que c'est qu'un jardin situé au milieu de la mer, entouré de toutes parts d'eau salée, où, pour le former, on est obligé d'aller à grands-remblais de bateaux et d'argent chercher sur le continent, à une distance de plusieurs lieues, le sol nécessaire? Pourriez-vous vous faire une idée des dépenses excessives que doit causer un pareil établissement? Eh bien, messieurs, Venise cependant n'est pas de forme de nombreux jardins, les uns plus curieux que les autres, tous plantes d'autres espèces, vigoureux, dignes de l'attention de la capitale de ces jardins dans le nord de l'Europe. Les jardins de Venise sont en partie de jardins botaniques, et étaient même tellement nombreux à cette époque, que le professeur de Vénice, dans un mémoire adressé au gouvernement de l'Académie des arts de Venise, nous a pas certain d'affirmer que la seule ville de Venise comptait plusieurs jardins botaniques particuliers, les jardins, n'en compte aujourd'hui l'Italie tout entière. Ces jardins, comme vous pouvez le remarquer, ne sont pas distribués comme vos jardins de France, et ne sont pas distribués de la même manière.

Le sol en est excellent, et un grand avantage est d'être dans certaines localités : on trouve même l'eau salée à un pied de profondeur, dans d'autres, comme on le voit dans les jardins botaniques, par exemple, on l'y trouve encore à plusieurs toises.

Il n'y a pas d'eau douce à Venise : les jardins étant plus élevés que l'eau salée, il est impossible d'y puiser de l'eau pour l'arrosement des plantes. L'eau qu'on y emploie à cet usage est de l'eau des pluies conservée dans des citernes, ou de l'eau qu'on y transporte de la terre ferme tous les matins, à plus de 10 milles de distance.

L'air de Venise est sain, quoiqu'il soit toujours humide, à cause du vent d'Afrique qui y domine, quoiqu'il soit

**Her** (hormis les grimpants), et même le **Poirier du Japon**, y présentent une végétation lente et laborieuse,

Les végétaux qui conviennent à ce climat sont encore, indépendamment de ceux indiqués plus haut, les *Liliacées*, les *Cyclamen*, les *Hémérocailles*, les *Salvia*, le *Romarin*, quelques *Phlox*, les *Pivoines herbacées*, les plantes grasses, les plantes grimpantes communes, l'*Acacia farnesiana*. On ne rencontre nulle part la *Glycine sinensis*. Les *Camellia*, lorsqu'ils sont entretenus avec soin et surtout abrités du soleil de l'été, y végètent assez bien; et si, selon nous, la terre de bruyère dans laquelle on les tient était mélangée d'un sable fin qu'on rencontre dans le Trévisan, ou dans un sable noir qu'on trouve dans les îles adjacentes, cette plante pousserait avec plus de vigueur. Nous pensons même que le *Camellia*, livré à la pleine terre et bien abrité des vents et du soleil, réussirait parfaitement dans certaines localités de Venise.

Les jardins de Venise sont presque tous dessinés de la même manière, partagés en allées droites et régulières, plantés de grands arbres et garnis symétriquement, de tous côtés, de plantes à fleurs en pots ou en pleine terre. Quelques-uns cependant sont des jardins pittoresques ornés de pelouses et de gazons, de fabriques curieuses, de vues bien ménagées et de serres. Les principaux jardins de Venise, ceux qui méritent spécialement d'être signalés, sont les moins anciens: 1° les deux jardins publics, le jardin royal et le jardin botanique; 2° les jardins particuliers de Papadopoli, Rizzo, Galvagna, Sagredo, Manfrini, etc.

*Les deux jardins publics*, situés sur la lagune, ont été fondés et plantés sous le règne de l'empereur Napoléon, en 1808. Ils sont composés d'arbres forestiers assez espacés les uns des autres pour ne pas intercepter la vue variée que présente de tout côté la lagune. La disposition et l'étendue de ces deux jardins sont différentes. Le premier en entrant, qui est le plus petit, contient environ 2 hectares: il n'est pas large, mais assez long, c'est-à-dire que sa forme est

... les jardins de Venise sont presque tous dessinés de la même manière, partagés en allées droites et régulières, plantés de grands arbres et garnis symétriquement, de tous côtés, de plantes à fleurs en pots ou en pleine terre. Quelques-uns cependant sont des jardins pittoresques ornés de pelouses et de gazons, de fabriques curieuses, de vues bien ménagées et de serres. Les principaux jardins de Venise, ceux qui méritent spécialement d'être signalés, sont les moins anciens: 1° les deux jardins publics, le jardin royal et le jardin botanique; 2° les jardins particuliers de Papadopoli, Rizzo, Galvagna, Sagredo, Manfrini, etc.





7  
juin elle porta 3 fleurs ; à la fin de juillet elle en donna 9 ; à la mi-août elle en rapporta 7 ; et finalement , en septembre, elle en développa 30 : toutes ces fleurs ont eu 27 centimètres de long sur 32 centimètres de large.

Une serre très-bien bâtie est destinée à abriter, pendant l'hiver, une nombreuse collection de plantes de la Nouvelle-Hollande, plus de 500 variétés de *Pelargonium*, une cinquantaine de variétés de *Camellia*, une collection de 300 *Cactus* et plus de 30 espèces d'Orchidées ; en un mot, les plantes cultivées dans ce jardin sont au nombre d'environ 4000. Depuis qu'il est sous la direction immédiate du professeur Zantedeschi, qui y fait aussi un cours de botanique, ce jardin a pris un développement remarquable ; et si la munificence royale lui conserve sa bienveillante protection, M. le professeur Zantedeschi saura seconder les progrès de la science.

*Le jardin particulier de M. Papadopoli a été dessiné par un architecte paysagiste du nom de Bagnera, et planté, il y a environ dix ans, par Beraldino, jardinier actuel de la maison Papadopoli. Ce jardin est très-beau. Son étendue est de plus de 2 hectares. Sans le voir, on ne saurait se faire une idée de la force et de la vigueur des arbres qui comptent si peu d'années d'existence. Seulement les plantations en sont trop serrées, ce qui fait que des arbres rares se trouvent étouffés par la trop grande végétation de ceux qui les avoisinent. Les plantes les plus remarquables sont de très-forts *Mespilus japonica* qui fructifient tous les ans, des *Melia azedarach* de 7 à 8 mètres de haut, de nombreux *Acacia julibrissin* et *farnesiana*, un *Lagerstrœmia indica* de 6 mètres, des *Sterculia*, des *Laurus nobilis*, des *Punica granatum*, tous d'une grande élévation relativement à leur âge. On remarque dans ce jardin les pelouses et les chemins bien dessinés, mais les gazons en sont peu soignés ; une grande serre très-élégamment construite, quelques fabriques bien exécutées, une vacherie, une laiterie, une faisanderie, une superbe tour très-élevée, d'une jolie forme, du haut de laquelle on a une vue de Venise, des lagunes, des collines Euganéennes et des Alpes. La serre reçoit pendant l'hiver des plantes de la Nouvelle-Hollande, qui sont plus abondantes que vigoureuses, les *Camellia* qui ne sont ni nombreux ni tous rares ; cependant on en*



rencontre deux variétés nouvelles, telles que Duchesse  
 & Ombre et Queen Victoria. Quant à leur état de santé,  
 il sera meilleur plus tard si l'on écoute les conseils que  
 nous avons transmis au maître par l'intermédiaire du jar-  
 dinier. On prend pour ce jardin a coûté un million de li-  
 vres de Venise (500,000 fr.). Il est à regretter qu'il soit  
 depuis quelque temps un peu négligé. Le jardinier est un  
 homme intelligent et courageux, mais trop peu secondé par  
 les maîtres, qui aiment les fleurs, il est vrai, en exigent  
 même beaucoup, mais qui comptent trop sur les dieux  
 du climat. Si ce jardin était entre les mains d'un amateur  
 avisé, il deviendrait bientôt un des jardins les plus curieux  
 et les plus intéressants de toute la République.

Les jardins du Patriarcat, de Galvan, Saredo,  
 Michio, Canal, Mantini, Venier, Vendramin-Callegr,  
 Nardelli, Belli, Nippolano, sont des jardins plantés avec  
 soin, bien exposés et entretenus avec recherche.

Indépendamment de ceux-ci, il en existe beaucoup  
 d'autres qui appartiennent à des particuliers ou à des établis-  
 sements publics, beaucoup à des particuliers inconnus,  
 quelques uns à des étrangers, d'autres qui servent de pro-  
 menades aux habitants; enfin la totalité des jardins de Ve-  
 nise dépasse, sans calcul d'exactitude, le nombre de  
 trois cents.

Les Vénitiens, surtout la classe bourgeoise, aiment pas-  
 sionnément les fleurs. De tout part on voit des croisées,  
 des balcons, des terrasses garnies de toute sorte de plantes  
 précieuses. Il est rare à Venise de ne pas avoir une serre  
 pour les végétaux du soleil intense de l'été, et de les  
 cultiver avec soin et à propos; car à cette époque l'eau  
 devient trop rare pour l'employer sans réserve. A Venise,  
 il n'y a pas de jardin aux fleurs proprement dit, mais il  
 y a toutes sortes de jardins où l'on vend des fleurs en  
 pots et même des plantes en vase. Les fleurs d'orchi-  
 dées, par exemple, sont supportables, car  
 tout à Venise une serre tellement forte, que les dames se  
 gardent bien de porter des bonnets sur elles, et moi-  
 sissent d'en sentir leurs robes.

Abondance, la saur et la très modeste des fruits et  
 des légumes du on trouve à Venise tout ce qu'il y a de bon

durables dont les habitants se servent pour cuisiner. Ils  
 n'ont les étrangers; et cependant, dans les jardins de cette  
 ville, on ne cultive aucune plante potagère, aucun arbre  
 fruitier: le terrain, dont chaque parcelle est d'un prix  
 inouï, n'appartient qu'aux gens riches, qui n'y créent des  
 jardins que pour avoir de la verdure pour la promenade et  
 des fleurs pour les embellir. Tous les produits horticoles  
 qu'on rencontre à Venise viennent des îles adjacentes ou  
 de la terre ferme, du Trévise, par exemple, qui n'est qu'à  
 quelques lieues; du Padouan (d'Este et de Monselice, qui  
 sont à 30 ou 40 milles de Venise) et même de la Romagne,  
 qui en est encore plus éloignée. C'est le soir, au coucher  
 du soleil, qu'on voit arriver à Venise, dans des barques  
 construites à cet effet, d'innombrables cargaisons de pro-  
 duits horticoles, qui ne sont déchargés que le lendemain  
 avant le jour, et transportés au centre dans un local dit le  
 marché aux herbes. C'est là qu'on va chercher ces belles  
 corbeilles de fruits, ces paniers de beaux légumes, qui peu  
 d'instants après, vont, artistement arrangés, dans les bou-  
 tiques des fruitières, attirer l'attention des chalands. Ce  
 sont des Abricots, des Figues, des Fraises, du Raisin, des  
 Pêches, des Jujubes, des Poires, des Pommes, des Gre-  
 nâdes, des Melons, des Pastèques; la Romagne fournit ces  
 dernières, et ce sont les habitants de Chioggia qui en font  
 le commerce. Quant aux légumes, ils sont à peu près les  
 mêmes qu'on rencontre à Paris.

On fait à Venise une consommation considérable d'une  
 certaine Cucurbitacée qu'on appelle *Zucca santa*. On la fait  
 cuire au four, et on la vend ensuite par tranches au peuple,  
 qui la recherche avidement.

Le lait est très-abondant à Venise: il vient, une partie,  
 des îles de Campalto, Lido, et des laiteries établies dans  
 l'intérieur de la ville; l'autre partie vient de la terre ferme,  
 de Mestre, de Fusina et des environs. A Venise, le pain  
 frais est excellent; mais, le lendemain, il devient dur et  
 d'une mastication difficile. Les lagunes et les marais voi-  
 sins abondent en ces espèces de roseaux, auxquelles la  
 science donne le nom de *Typha latifolia*; c'est le com-

bustible dont les boulangers se servent pour cuire le pain.

L'introduction de ces roseaux, qui, à Venise, a lieu au mois d'août, y attire une grande quantité de gros coujns qui, pendant la nuit, incommodent d'une manière dévorante les indigènes et surtout les étrangers. Une manière nouvellement découverte de se défendre des piquées de ces moucheron consiste à provoquer, dans la chambre, ou l'on couche, une forte évaporation de vinaigre; ce qu'on obtient facilement en jetant une partie de ce liquide sur un pavé échauffé ou sur une pelle rougie, en tenant les fenêtres ouvertes: les cousins, incommodés par la vapeur du vinaigre, s'échappent ou tombent étouffés.

C'est ici le lieu de détruire un préjugé généralement répandu en France, et qui n'a aucun fondement. On se plaît à faire croire que Venise est un monceau de ruines, que c'est une ville déserte ne présentant plus de ressources. Certes, messieurs, Venise n'est plus dans ses grands jours de splendeur; certes, elle n'est plus cette république fameuse qui, reine de la mer et puissante sur terre, dominait l'Europe, soumettait Byzance, résistait à la ligue des rois, faisait seule le commerce du monde, et offrait aux nations étrangères le modèle du gouvernement le plus inébranlable que les hommes aient su encore organiser; mais de ce haut point d'élevation où elle se maintint pendant tant de siècles à celui d'abaissement, d'infortunes et de désorganisation compéte dans lequel on aime à nous la représenter à Paris, il y a une distance immense. Il y a une haute position intermédiaire qui relève cette belle capitale. Venise possède toujours cette noble grandeur qui l'attache à ces puissantes monarchies déchues, qui ne disparaît jamais; Venise garde toujours ces orgueilleux souvenirs, qui, comme Rome et Carthage, l'ont élevée à l'immortalité. Et, si nous voulons parler des choses en des termes plus précis, nous dirons, bien que Venise ne soit plus ce qu'elle était autrefois, elle est toujours une grande ville, une ville unique dans son genre, une ville admirable par ses riches monuments, par ses magnifiques palais, aussi bien conservés que le sont ceux de Rome, de Paris et de Londres.

10  
Ses établissements modernes, ses institutions nouvelles d'humanité, de charité publique, de bienfaisance, de refuge, de religion, ne marchent-ils pas d'accord avec la civilisation de nos jours? Les sciences et les arts n'y sont-ils pas protégés, encouragés, florissants? Quel est le voyageur qui pourrait nous signaler un coin délabré dans un palais ou dans un monument quelconque de Venise? Serait-ce dans les procuraties, dans le palais des doges, dans la basilique de Saint-Marc, dans les nombreuses églises, à l'arsenal, à la banque, à la zecca, à la dogana, au pont de Rialto, dans les hôpitaux, dans les théâtres, à l'Académie, au Conservatoire, à l'Institut, au Lycée, au palais patriarcal, au séminaire, qu'il trouverait une preuve même de la plus légère ruine ou d'abandon? Venise n'est-elle pas éclairée au gaz comme Londres et Paris? Venise n'a-t-elle pas des bateaux à vapeur, un chemin de fer en construction, et bientôt une rivière d'eau douce qui, partant de la terre ferme viendra, par le moyen de voies souterraines, la traverser dans tous les sens? Et si, par un heureux hasard possible, le gouvernement impérial, la cour, au lieu de demeurer à Milan allait venir se fixer à Venise, point plus central entre Vienne et les Alpes, Venise n'acquerrait-elle pas bientôt alors l'importance des autres capitales de l'Europe?... Pardonnez-nous, messieurs, cette digression; elle était indispensable, vous en savez le motif... Revenons à notre sujet.

Jusqu'ici, messieurs, nous vous avons exposé les généralités qui regardent les cultures de Venise; permettez, messieurs, que nous vous parlions de celles qui concernent les lieux producteurs.

Dans les environs de Venise, à une lieue de distance et du côté de l'est, existe une longue zone de terre renfermée entre les lagunes et la mer.

Cette zone commença à l'embouchure du Tagliamento, s'étend dans le district de Latisana, descend le long de la mer Adriatique vers le midi, et va jusqu'au Pô, où sont les limites des Etats du pape.

Cet espace de terre, qui n'est autre chose qu'une suite

des et de marais plus ou moins éloignés du centre, se nomme le littoral de Venise. Sa surface géographique peut s'étendre en longueur, de Grado à Brondolo, environ 100 milles italiens (33 lieues), et à peu près 10 milles de largeur (3 lieues) dans certains endroits, et beaucoup moins dans d'autres.

Les cultures du centre de ce littoral sont partout à peu près les mêmes; on peut cependant les partager en deux classes: la partie septentrionale, qui s'occupe presque exclusivement de la culture des arbres fruitiers, et la partie méridionale, qui cultive plus particulièrement les légumes.

Le sol du littoral n'est pas partout le même: au nord, il est ou compacte ou léger; à l'est, un peu argileux, grisâtre et peu profond; au sud, il est sablonneux, noir, perméable, et à près d'un mètre de profondeur. L'exposition de cette zone de terre est ouverte à toutes les intempéries des saisons; il y règne très-souvent des vents impétueux du nord-est qui, au printemps surtout, refroidissent l'atmosphère et contrarient la végétation naissante. Dans les autres saisons, ceux du sud-ouest fanent, dessèchent et brûlent les produits horticoles. Aucun arbre de haute futaie, aucune plantation régulière, aucun abri naturel ne se trouve dans la plupart de ces lieux pour les défendre contre les intempéries atmosphériques.

Dans presque toute la partie du centre, on cultive les mêmes variétés d'arbres fruitiers; ce sont plusieurs espèces de Raisin, savoir: le *Précoc blanc*, variété très-savoureuse qui mûrit au commencement de juillet; le *Marzemino*, la *Cenerenta*, la *Bianchetta*, le *Muscat*, tous excellents; le Grenadier, qui se courbe sous le poids de sa récolte; le Jujube, dont le peuple et la pharmacie font un si grand usage; le Pêcher, qui, planté en plein vent, rapporte des Pêches délicieuses; le Figuier, enfin, qui, élevé en grand arbre, donne des fruits dont on ne saurait rendre le goût exquis. On trouve presque partout le *Laurus nobilis*, qui y atteint les dimensions d'un grand arbre; on ne rencontre le Mûrier que dans un seul endroit, qu'on ap-

pelle le *Lido*, et cela parce que cet arbre, tenant trop de place dans les cultures par ses longues branches et ses racines, empêche, en raison de son ombrage, de cultiver d'autres végétaux dans son voisinage. On lui préfère la Vigne, dont les ceps, alignés et rapprochés, sont élevés à 3 pieds de terre, ensuite courbés en forme de bérceaux allongés ouverts sur le devant, et sous lesquels on plante les Fraisiers, les Salades printanières, les Haricots, les Fèves et les petits Pois précoces.

Nulle part, dans le littoral, on ne trouve un châssis, une bache, une cloche, une serre quelconque. L'air de cette partie est presque partout humide, marécageux, imprégné de gaz méphitiques; cependant, depuis les travaux que l'on a exécutés il y a 12 ans pour empêcher la stagnation des eaux pluviales et celles des marais, certaines maladies locales, telles que le scorbut, l'hydropisie, sont moins fréquentes. Là le peuple est généralement pauvre, mal vêtu, chétif et misérablement nourri: le Mais, les Citrouilles, les fruits, le poisson, composent toute sa nourriture.

Il n'y a, dans presque tout le littoral du centre, d'autre eau douce que celle qui tombe du ciel, qu'on conserve dans des citernes ou dans des fosses découvertes, ou bien de l'eau douce renfermée à quelques pieds de profondeur dans les sables. Malheureusement il arrive souvent que toutes ces eaux se mêlent avec l'eau souterraine de la mer: quelquefois aussi on en manque pour arroser les légumes, et alors on éprouve tous les désastres que produit la sécheresse. On retarde le mal à l'aide d'un procédé singulier. Lorsque certains végétaux sont attaqués par la sécheresse et qu'il n'y a pas apparence de pluie, les jardiniers les arrosent avec de l'eau dite *grossa*, qui est celle des fosses découvertes, laquelle contient deux tiers d'eau de mer et un tiers d'eau douce. Cette eau, qui est tellement salée, qu'on ne peut la garder un instant dans la bouche, consolide la surface de la terre, la cristallise, la rend compacte comme une glace et empêche les rayons solaires d'y pénétrer. Si la pluie arrive au bout de quelques jours, la plante reprend son ac-

tion végétative; mais si la sécheresse continue, la plante périt.

Presque tous les légumes ne supportent volontiers qu'une fois cette sorte d'arrosement; les Brocolis seuls en supportent quatre ou cinq, mais alors ils ne végètent point, ils se durcissent et restent dans un état d'inertie jusqu'à ce qu'une pluie naturelle vienne les ranimer.

Les Asperges, les Pois, les Fèves, les Haricots viennent en abondance dans certaines localités; dans d'autres, c'est une culture secondaire. Les Cucurbitacées, dont on fait une grande consommation dans le pays, réussissent partout également; enfin les produits horticoles du littoral sont tellement abondants et recherchés, que, indépendamment de la grande consommation qu'on en fait à Venise, on en transporte à Trieste, à Udine, à Padoue, à Vicence, à Verone, à Milan, à Mantoue, à Parme, à Modène et dans toutes les villes de la terre ferme situées près des rivières, où ils sont préférés à ceux du pays. De plus, ces produits ont encore l'avantage d'être de 15 à 20 jours plus précoces que ceux de la terre ferme; cela provient du voisinage de la mer, des vents d'Afrique qui y dominent, de l'influence de l'acide marin et du gaz inflammable qui se développe en grande abondance des lagunes.

Dans presque toute la partie du littoral en question, on a l'habitude de nourrir une espèce de coquillage dont on fait un commerce assez étendu: c'est un petit escargot (*helix zornaria*) qu'on trouve par milliers sur les bords de l'Adriatique. Cet animal habite les forêts des montagnes, est jeté par les vents dans les rivières voisines, de là amené à la mer, puis rejeté par les flots sur le rivage. Les femmes vont à la recherche de ces escargots lorsqu'ils sont à peine éclos et gros comme une petite graine de maïs, en parsemant de planches d'Artichauts, dont le feuillage seul sert de pâture: là, ils grandissent, s'engraissent promptement, et deux mois après environ on va les vendre à Venise, où ils sont très recherchés.

On ne trouve dans le littoral que très-peu de fleurs; ce

2

sont quelques Rosiers de Quatre-saisons qui sont d'une taille gigantesque, parce qu'ils n'ont jamais passé sous la serpette intelligente d'un jardinier fleuriste, quelques OEillels; quelques Geraniums communs, des Violettes et autres petits végétaux de peu d'importance. On remarque en pleine terre, dans les coin des potagers, des *Nerium splendens* qu'on pourrait appeler des arbres. Ces plantes, parvenues à cette grande élévation, couvertes, au milieu de l'été, sur les bords de la mer, d'innombrables bouquets de fleurs rouges et roses, produisent un effet magique inconnu dans nos jardins du Nord.

Il n'y a, dans cet endroit du littoral, que peu d'insectes qui nuisent aux cultures maraichères. Parmi eux, quelques courtiliers qui se font voir dans les planches de Melons; point d'oiseaux régnicoles stationnaires, beaucoup de passage, et n'appartenant qu'aux petites espèces, et encore dans certains endroits seulement. Voilà, messieurs, pour les généralités du littoral. Voici maintenant ce qui regarde les lieux producteurs, leurs noms et leur position.

Ici, pour nous faire comprendre davantage, nous allons partager le littoral tout entier en trois parties distinctes. La première, qui part du lieu dit *Tre Porti* et va jusqu'au Tagliamento, est une zone de sables renfermée entre les canaux intérieurs et la mer. Cette partie est presque déserte. C'est cependant une grande plage fertile qui ne demande qu'à être garantie des inondations de la mer et des rivières voisines pour donner d'immenses produits aux cultivateurs.

La seconde partie est celle qui, après les *Tre Porti*, renferme les îles de *Mazorbo*, *San Erasmo*, *delle Kignole* et *il Lido*. Les trois premières, toutes entièrement couvertes de cultures, sont fort remarquables par leurs fruits abondants, savoureux et précoces qu'elles fournissent. Ces fruits sont: le Raisin, les Figues, les Pêches, les Fraises, les Grenades, les Melons, etc.

Les légumes sont en petit nombre et ne forment qu'une culture accessoire.

Le *Lido*, à partir de Saint-Nicolas jusqu'à Malamocco, est une langue considérable de terre (six heures de chemin à pied). A Saint-Nicolas, on rencontre deux cultures différentes, dont la première consiste en fourrage qui sert à nourrir des vaches et quelques moutons élevés dans le pays, et en mûriers qui rapportent quelques centaines de livres de cocons; La seconde culture consiste en fruits et légumes: ce sont les mêmes variétés qu'on cultive à San Erasmo; et en fleurs, telles qu'Œillets, Roses, Chrysanthèmes, Violettes, Renoncules, Anémones, Tulipes, Giroflées, Quarantaine; et autres fleurs communes de toutes les saisons.

La troisième partie du littoral, qui renferme *Malamocco*, *Pelestrina* et *Chioggia*, est garnie de jardins les mieux cultivés de cette contrée, déjà si remarquable par l'excellence de ses produits et par l'industrie déployée à les défendre contre les vents pernicioeux des saisons, l'invasion des eaux de la mer et des sables. Ces moyens, messieurs, nous vous les dirons plus tard.

*Malamocco* est une petite ville située entre la lagune et la mer. La langue de terre cultivée contient à peu près un millier d'arpents (500 hectares).

Le sol est un sable noir chaud, substantiel et profond, surchargé des boues extraites des canaux de Venise; ce sol conserve longtemps ses facultés végétatives; on le fume rarement, et seulement avec des immondices ramassées dans la capitale et qu'on mêle avec une légère portion de matières fécales. On ne travaille ce sol qu'avec la bêche, et seulement une fois par an, à la profondeur d'environ 30 centimètres; on le retourne tous les quatre ans à deux bêches de profondeur, et, malgré le peu de fréquence des labours, on obtient par an quatre récoltes successives sur la même terre.

Deux cultures différentes partagent longitudinalement ce terrain en deux parties. A l'est sont les Melons, les Salades, les Choux-fleurs, les Brocolis, les Asperges, les Pois, les Haricots, les Oignons, les Fèves et la Vigne

Aucun procédé nouveau nous n'avons remarqué dans la culture de ces plantes; seulement l'abondance et la qualité parfaite des produits est un fait qui dépasse toute sorte de comparaison avec les cultures que nous connaissons.

On plante les Choux-fleurs et les Brocolis à la fin d'août; ils commencent à rapporter fruit en novembre et continuent ainsi jusqu'en mars. Les Brocolis qu'on cultive sont de trois sortes: les *précoces*, de *carême* et les *tardifs*.

Les Melons sont abondants: on en cultive plusieurs variétés, mais toutes ne réussissent pas également bien, par la raison que l'on compte trop sur la nature et pas assez sur l'industrie.

La variété qui s'accomode le mieux de ce traitement naturel est celle obtenue de semence dans ce pays, appelée *Melon de Malamocco*. C'est un fruit plus gros qu'un Cantaloup de moyenne force, oval-arrondi, à côtes prononcées, à chair d'un jaune vif et attaché à un pédoncule aussi gros et aussi long que le quart du fruit. Ce Melon est bon: il serait certainement meilleur si on le soumettait au genre de culture artificielle adopté par nos bons maraichers de Paris.

La partie de Malamocco qui regarde l'ouest est uniquement consacrée à la culture des Artichauts; de vastes champs sont plantés de ce légume. On en cultive trois variétés: l'une blanche, dite *Rizzetta*, produisant des fruits à Noël et finissant en juillet, lorsque les autres commencent. La seconde variété se subdivise en deux sous-variétés, dont l'une blanche sans épines et l'autre rouge et épineuse. On laisse en hiver les pieds d'Artichauts en plein champ; on les fume en octobre, on les enterre plus tard jusqu'au collet, en ayant soin d'en tourner la tête vers le midi.

Pour abriter toutes ces cultures contre les vents, on fait usage de deux moyens: 1° on entoure la propriété tout entière d'une ceinture de nattes: ce sont des claies faites d'un mètre et demi de haut, composées de roseaux recueillis dans les marais (*typha*); 2° pour abriter de plus près les

cultures délicates, les Melons, les Salades priotanières, les petits Pois, etc. ; on plante des pieds de Mars alignés et rapprochés qui encadrent les planches. Les moyens de défense contre l'invasion des eaux salées et des sables consistent à placer, sur les bords de la propriété, des grandes masses de pierres pour couper la force des flots ; sans cette précaution, les terrains ou seraient emportés par l'action de la marée, ou se trouveraient à chaque instant envahis par les sables.

Une troisième partie du sol de Malamocco est cultivée en prairie servant de pâturages.

Dans le port de Malamocco, on construit en pierres une digue qui mérite d'être visitée par quiconque parcourt le littoral de l'Adriatique. C'est aussi à Malamocco que commence la grande muraille qui sépare la lagune de la mer ; ouvrage monumental digne des Romains, élevé sous la république de Venise.

#### PELESTRINA ET CHIOGGIA.

Pelestrina est un bourg placé sur la même ligne que Malamocco, et séparé de lui par le port. Là les cultures maraichères sont à peu près les mêmes que dans les lieux dont nous venons de parler ; seulement elles sont moins nombreuses, moins étendues et moins bien soignées. La population de Pelestrina ne paraît pas douée d'une grande vigueur. Les hommes, pour la plupart, se livrent à la pêche ; les femmes font de la dentelle qui passe à l'étranger pour de la dentelle de Venise.

Chioggia est une jolie ville de 30,000 habitants ; elle possède une magnifique cathédrale, et se montre encore riche de restes précieux de son antique splendeur. Située à l'extrémité de la lagune, sur les bords de l'Adriatique et près des grandes rivières, la Brenta, l'Adig. et le Pô, elle jouit de tous les avantages que lui offrent le commerce de la terre ferme et celui de la mer. Les habitants de cette ville se distinguent par des mœurs particulières, par le costume, par le langage et par leur caractère grave et réfléchi.

19  
Les cultures de Chioggia se trouvent pour la plupart à Sottomarina, et sont les mêmes qu'à Malamocco. La Vigne est plus abondante là que partout ailleurs ; le Raisin y est exquis : les Figues y sont les plus savoureuses de l'Italie septentrionale. L'aspect de Chioggia est triste, silencieux, monotone ; cela provient de ce que les habitants sont presque tous des pêcheurs qui passent la plus grande partie de leur vie sur mer ou dans les différentes rivières en communication directe avec l'Adriatique, et ne reviennent chez eux que pour les grandes fêtes, telles que Noël, Pâques, l'Ascension, et surtout le jour de saint Hermagore, leur patron.

Voilà le résumé des observations horticoles du littoral.

Nous nous arrêterions ici, messieurs, si d'autres recherches également importantes que nous avons faites dans ces contrées ne nous engageaient à vous les communiquer.

Nous avons dit plus haut que le littoral de Venise est une vaste et longue zone de terre qui commence à l'embouchure du Tagliamento, descend le long de la mer et va jusqu'à l'embouchure du Pô. Nous avons dit aussi que ce n'est que de Saint-Erasme à Chioggia qu'on trouve des terrains cultivés en horticulture ; les autres parties, de Grado à Brondolo, Contarina, Foresto, etc., sont des terres basses, des dunes, des bancs de sable, des marais flottants ou des vallées submergées, en un mot, des espaces immenses, la plupart incultes, et qui ne demandent que le secours d'une main industrielle pour produire les trésors qu'ils recèlent. C'est de ces localités intéressantes, des exemples heureux qu'ont donnés certains propriétaires pour les rendre en culture, de l'inertie de certains autres qui, en présence de si beaux modèles, restent inactifs ou insoucians, et, enfin, des travaux immenses qu'une Société d'agriculteurs vient d'entreprendre pour dessécher les marais et pour les rendre productifs, que nous allons vous parler.

S'il est vrai que les terres du littoral ne sont que des sables transportés par les rivières qui se jettent dans l'A-

Adriatique ; s'il est vrai, comme le démontre l'expérience, que ces sables se trouvent mêlés de fragments calcaires, de débris végétaux et animaux, il doit s'ensuivre que ces terres réunissent à un haut degré toutes les conditions pour devenir susceptibles de recevoir toute sorte de culture.

Déjà, en 1810, le gouvernement italien en fit l'expérience ; il ordonna de faire dans le bas Frioul une plantation d'arbres résineux, lesquels, en peu d'années, offrirent les plus belles espérances. A son exemple, quelques propriétaires firent, dans des terrains contigus, de vastes plantations de Cèdres et eurent l'heureuse idée de les marier à la Vigne : cette culture prospéra également. Dans d'autres endroits plus éloignés, dans le territoire vénitien et padouan, près de Sainte-Anne, MM. Nordi plantèrent des Pins qui présentent en ce moment une végétation admirable. D'un autre côté, MM. Vianelli, Sambri, Renier et quelques autres propriétaires expérimentèrent sur les dunes et les convertirent en terrains fertiles, où la Vigne, le Blé, le Maïs réussirent d'une manière merveilleuse. Pourquoi tous ces beaux exemples ne trouvent-ils pas partout des imitateurs ? pourquoi voit-on encore tant d'espaces incultes, et dont les riches propriétaires ne tirent aucun parti ? pourquoi tout le long des bords de la mer, à partir du Lido à Chioggia, ne planterait-on pas, par exemple, des rideaux de Peupliers d'Italie, qui, à la place de ces claies lactices, composées de fragiles roseaux, affaibliraient avec plus de succès l'action des vents désastreux du nord-est ? Les cultures maraîchères et les habitants de Malamocco, de Pelestrina et de Chioggia en retireraient un immense avantage ; et, si l'Acacia, le Catalpa, le Quercus ilex, le Thuya, les Cytises se plaisent dans les terrains secs et sablonneux, pourquoi ne planterait-on pas de ces arbres les parties désertes, et surtout de ces diverses espèces de Pins qui fournissent des bois de construction, des mâts pour les navires, des tuyaux pour les eaux souterraines, de la résine, du goudron, de la térébenthine ? Mais laissons-

là ces conseils : occupons-nous maintenant des travaux exécutés et d'autres qui s'exécutent dans ce moment pour dessécher les vallées submergées, afin de les rendre à la culture.

Dans le XVI<sup>e</sup> siècle, le gouvernement vénitien, voulant tirer parti des lieux bas, des marais et des vallées qui bordent l'Adriatique, en autorisa la vente à des Sociétés particulières nommées *Consozj*, qui se chargèrent d'exploiter ces terrains à leurs frais. Quelques-unes de ces Sociétés, celles qui obtinrent les localités les plus élevées, y réussirent et y portèrent la culture à un tel degré de perfection, que leurs terres, depuis lors, ont dédoublé de valeur ; mais les lieux inférieurement placés, ceux qui sont près de l'embouchure des rivières et qui sont souvent sujets à être submergés, cette espèce de bassin, dirons-nous, d'une étendue très-considérable, et qui a été soumis à toutes les tentatives de l'art, a été, jusqu'au commencement de ce siècle, abandonné par les Sociétés. Depuis quelques années seulement, une compagnie dite *Consozio Foresto*, composée d'hommes riches, intelligents et courageux, proposa de porter ses études spéciales sur ces localités, afin de trouver le moyen de les mettre en culture : voici ce qu'elle fit.

Mais, avant de vous entretenir de ses opérations, il est nécessaire, messieurs, d'insérer ici quelques notions explicatives sur l'étendue du *Consozio Foresto*, et sur le genre de terres qu'il comprend.

La surface carrée du *Consozio Foresto* est d'environ 11,000 hectares (à peu près 22,000 arpents) : une petite partie de ces terres, autrefois couvertes d'eau, est à présent à sec et généralement cultivée ; les plus élevées, celles qui peuvent être labourées à la charrue, sont plantées en Vignes, produisent du Blé, du Maïs ; les moins élevées sont des prairies, qui fournissent un foin grossier, mais bon cependant pour les bêtes à cornes. Quant à ces parties marécageuses, tantôt couvertes, tantôt abandonnées par les eaux, toujours d'une possession incertaine, toujours pour ainsi dire moyennes, celles-ci comment les des-

secher, comment les cultiver? C'est la un des plus beaux efforts de l'art, c'est la, messieurs, ce qui merite votre attention. Plusieurs membres du Consorzio Foresto, entre autres M. le comte Alex. Gritti, MM. Zara et Busetto, mus par un sentiment honorable, celui de procurer du pain aux ouvriers voisins de ces lieux, entreprirent, dans les portions des marais qui leur appartenaient, des travaux hardis et dispendieux : ils eleverent d'un cote des digues immenses pour contenir les rivieres dans leur lit; de l'autre, ils creuserent dans tous les sens de larges et profonds fosses pour donner de l'ecoulement aux eaux interieures; ils sillonnerent les marais de hautes et spacieuses routes, lesquelles, aboutissant toutes a un point central, donnerent pour double resultat de pouvoir aborder les terrains a cultiver, et de procurer des fosses lateraux pour recevoir la surabondance des eaux; enfin, par le moyen de petites machines hydrauliques, nombreuses, simples, peu couteuses, faciles a mouvoir et faciles a transporter, ils parvinrent a elever les eaux, a les decharger dans un canal qui les conduit a la mer, et a dessicher ainsi une grande partie des marais.

Ce premier triomphe remporte, ils s'occuperent, dans les endroits les plus eleves et les plus solides, a les entourer de plantations de Saules et de Muriers; ils introduisirent pour la premiere fois, dans ces terres si longtemps steriles, les vers a soie, qui y reussirent parfaitement; ils y planterent la Vigne et la marierent avec succes au Murier. Mais ces autres terrains bas places, desseches seulement a la surface et mines encore par des eaux souterraines, consequemment toujours humides, toujours tremblants sous les pieds de l'homme, comment les soumettre a la culture? comment y introduire la charrue? comment leur faire porter les animaux destines au labour? comment enfin en tirer un parti quelconque? Ces difficultes, qui parurent au premier abord insurmontables, cependant furent vaincues par l'industrie de ces braves cultivateurs, et voici les moyens qu'ils employerent a cet effet: On se

debarassa d'abord des roseaux; ensuite on imagina de faire labourer cette terre avec la houe, a la profondeur de 20 centimetres, et ce simple labour, execute promptement et facilement en avril, par une myriade de femmes, sur une surface immense, donna des centaines de milliers de sacs de Mais. Depuis l'execution de cette heureuse idee, la disette, qui se faisait sentir dans ce pays toutes les fois que la plaine superieure etait desolee par la secheresse, la disette, disons-nous, n'y est plus possible. Voici, messieurs, une preuve de la fertilite de ces lieux. Le pied de Mais que nous avons l'honneur de vous presenter a ete pris au hasard dans une des cultures de M. Zara: il porte, comme vous le voyez, douze epis bien formes et completement murs. Cette variete s'appelle Pignoletto dans le pays.

Si vous etiez curieux, messieurs, de connaitre les conditions auxquelles les proprietaires abandonnent ces terres aux laboureurs, nous allons vous le dire. Les paysans, a leurs frais, defrichent et sement une portion de terre de 3862 metres carres; et pour faire ce premier travail, ils y mettent quinze journees. Pour entretenir le terrain seme, propre des mauvaises herbes, ils y donnent cinq journees; enfin pour recueillir, egrener le Mais et le rentrer chez le proprietaire, ils emploient encore huit journees. En compensation de toutes ces journees consacrees a la culture de la portion de terre indiquee, on leur donne, pour la premiere annee, deux tiers du produit, quelquefois trois quarts: le proprietaire leur fournit la semence et quelque subvention anticipee. Quant a la seconde annee et aux suivantes, la premiere operation n'etant plus exigee, et tout le travail se bornant a la preparation du sol pour l'ensemencement, ce qui ne demande que six journees de travail, le produit se partage par moitie, les conditions premieres toujours admises. Le produit decennal d'un champ padouan est de 11,983 livres metriques de Mais par an. A la culture du Mais, on fait succeder celle du Colza ou de l'Avoine. Les terrains disposes en prairies donnent en trois coupes 2,000 livres metriques de Foin par an sur une

surface de terre de 3,862 mètres carrés. Le produit dépasserait de beaucoup cette quotité si on ne laissait pas dans les prés les animaux trop tard au printemps et à l'automne. En général, les fourrages ne sont pas partout abondants ni partout de parfaite qualité. On commence à former des prairies artificielles, mais elles sont encore en petit nombre. Les marais desséchés donnent beaucoup de Foin, mais ce Foin n'est qu'un mélange d'herbes diverses assez grossières, et dont la *Melica aquatica* fait la base. Aussi, pour suppléer au manque de produits fourragers, on a recours, pour nourrir les bestiaux, à des moyens que nous vous indiquerons plus bas, moyens qui ne sont connus et usités que dans ce pays. Et, malgré tous ces inconvénients qui sont grands, il est vrai, vous allez, messieurs, apprendre un fait qui vous paraîtra sans doute une anomalie. Ce fait, le voici :

Dans ces contrées, une des branches principales de l'industrie agricole qui présente de grands avantages aux propriétaires ainsi qu'aux laboureurs, c'est l'éducation de la race bovine. Nulle part, on peut l'affirmer hautement, ni en Italie, ni en France, ni en Allemagne, ni en Angleterre, on ne trouve des bœufs aussi forts, aussi carrés et aussi gigantesques que dans ce pays. Les vaches sont également remarquables par leur taille et pour les excellents produits qu'on en tire; on ne les élève guère que pour véler; étant peu laitières, elles ne nourrissent point leurs veaux; on se procure à cet effet de petites vaches suisses qui les remplacent dans ces fonctions. Les veaux en sont fort estimés, et on en fait un grand commerce avec les pays limitrophes, où on les élève pour labourer la terre pendant environ huit ans; ensuite on les engraisse pour les vendre aux bouchers.

Dans ce pays, l'espèce bovine est sujete à une maladie mortelle : c'est une sorte de charbon qui l'attaque tout à coup pendant les fortes chaleurs de l'été; aussi dans les mois de juillet et d'août, on ne laisse pas les bestiaux dans les prés : on les rentre, et on ne les nourrit plus alors que de paille fraîche de Maïs.

Les étables sont ordinairement très-vastes en longueur

47  
~~et~~ ~~généralement~~ souvent soixante ou quatre-vingts bêtes à cornes; mais les plafonds en sont trop peu élevés, les places trop exigües, la mangeoire trop basse et la litière trop courte; aussi les bestiaux sont-ils gênés et ont-ils toujours des pieds de derrière dans le ruisseau. Un modèle d'étables à proposer est certainement une de celles qu'on rencontre près de Noale, dans les propriétés de notre honorable collègue M. le chevalier Fapanni, président de l'Athénée de Trévise. Ce bâtiment, qui renferme tout ce que la race bovine peut offrir de plus parfait, est construit d'après les saines règles de l'économie domestique. On y trouve de l'espace, de l'élevation, de la solidité, des moyens d'aération, de la lumière, une fontaine d'eau jaillissante, un joli logement pour les gens de service, beaucoup de propreté, et même un certain degré de recherche qui fait plaisir. M. Fapanni possède aussi plusieurs taureaux de la plus grande beauté.

Nous avons dit plus haut, messieurs, que les habitants de ce pays suppléent au manque de fourrages par des ressources qui leur sont propres. Voici comment :

Toutes les propriétés desséchées et rendues à l'agriculture, soit hautes, soit basses, sablonneuses ou marécageuses, près des eaux douces ou près des eaux salées, se trouvent entourées et même coupées par d'immenses plantations de Saules blancs (*Salix alba*), lesquels rapportent un double produit. Ces saules croissent rapidement et deviennent en peu d'années de beaux arbres. Tous les trois ans alternativement, à la fin de l'automne, on en coupe les branches, qui ont alors 8 ou 9 centimètres de diamètre et 3 ou 4 mètres de long. On couche ces branches en

18  
par terre en plein air, afin de les entretenir dans un état d'humidité constante. Au fur et à mesure qu'on en a besoin, on en coupe en long et par morceaux l'écorce avec un instrument tranchant, et on la donne aux bêtes à cornes qui la mangent avec avidité. Le bois écorcé devient ensuite un excellent chauffage très-recherché à Venise.

Tel est, messieurs, le parti qu'on a tiré de ces terrains autrefois improductifs, et tels sont les moyens qu'on y a employés. Il nous reste encore à vous dire quelques mots sur les vallées submergées, lesquelles, depuis des siècles, se trouvent sous les eaux. C'est de cette vaste étendue de terre que la Société du Foresto s'occupe en ce moment, et nous vous dirons quels sont ses projets et ses espérances. Un homme du plus haut mérite, M. le baron Testa, entreprit, il y a quelque temps, le dessèchement de ces vallées; et, dans ce dessein, il s'associa un des ingénieurs les plus renommés de l'Italie, M. le chevalier Japelli, inventeur d'une pompe spéciale pour le dessèchement des marais. Ces deux personnages, incessamment préoccupés de cet objet, ne quittent pas un instant leur poste; poussés et soutenus par un sentiment honorable d'amour-propre national, ils oublient tout sacrifice, leur santé et leurs intérêts domestiques, et, malgré les obstacles redoutables qu'ils rencontrent, il est à espérer qu'à force de persévérance et de courage, avec les secours qu'ils ont le droit d'attendre de leurs compatriotes, ils parviendront à obtenir le résultat qu'ils se sont proposé.

Faisons des vœux pour que cela s'accomplisse; ce sera une nouvelle et immense ressource procurée au pays, un nouveau perfectionnement ajouté à l'agriculture.

A peu de distance de ces localités, on trouve Cora, Bonolo, Correzzolla, Conselve, Pontelungo et autres villages. Presque toutes les terres de ces pays n'étaient jadis que des marais stériles; aujourd'hui l'agriculture y est prospère. Le Marier, la Vigue, le S. Maï, les prairies naturelles

et artificielles donnent des rapports inouis. Dans quelques-uns de ces endroits, on traite la Vigne d'une manière particulière : on la taille tous les trois ans. La première année, elle pousse beaucoup et rapporte peu; la seconde, c'est le contraire, et le vin est médiocre; la troisième, le produit en est excellent. C'est aussi dans ces pays qu'on remarque, au milieu des terres labourées, des lignes à perte de vue de Pêchers qui, greffés en pépinière et plantés en plein vent sans être jamais taillés, rappontent en juillet des Pêches volumineuses et d'un goût exquis.

PADOUE.

Nos observations sur les marais se trouvant terminées, nous nous rendimes le 12 septembre à Padoue, où nous étions invités à faire partie du congrès scientifique qui devait y avoir lieu à cette époque. Pendant le temps que nous passâmes à Padoue, nous eûmes le loisir de parcourir le pays et d'y examiner ce qui pourrait intéresser notre mission. Nous commençâmes par la ville, qui renferme les curiosités horticoles les plus anciennes de l'Italie. Le *jardin botanique* en est la preuve. Fondé avant la moitié du xvi<sup>e</sup> siècle (en 1545), c'est le premier et le plus ancien jardin botanique de la péninsule. Sa surface est de 20,564 mètres carrés, dont une partie consiste en arbres exotiques séculaires qui se disputent entre eux d'âge, de dimensions et de vigueur. On y remarque un *Platanus orientalis* contemporain à la fondation du jardin; il a près de trois siècles, 33 mètres de haut et 2 de diamètre. A peu de distance, on trouve un bois d'arbres verts, puis un autre d'arbres de l'Amérique septentrionale; sur un autre point, on rencontre les serres : celles-ci ont 55 mètres de long; elles sont bien exposées, bien construites, et sont partagées en plusieurs compartiments plus ou moins tempérés, selon le climat des végétaux qu'elles contiennent. On y remarque une belle collection de plantes grasses, plusieurs variétés de Bananiers, une collection d'Orchidées dont la Vanille

portant des fruits mûrs. Dans les parties intermédiaires de la serre, on trouve des plantes de la Nouvelle-Hollande, du Japon, de l'Amérique septentrionale. Nous avons remarqué le *Thea viridis* chargé de fruits mûrs, précieuse récolte qui pourrait produire d'importants résultats si on voulait se donner la peine d'en expérimenter la culture à l'air libre. Parmi les plantes les plus rares de pleine terre, on peut placer deux *Magnolia grandiflora*, les plus anciens de l'Italie, d'une hauteur prodigieuse et qui se couvrent tous les ans de fruits; un *Gingko biloba*, un *Quercus cocifera*, tous deux d'une élévation extraordinaire. Plusieurs autres végétaux de la Nouvelle-Hollande, du Pérou, de l'Afrique septentrionale sont de même en pleine terre le long d'un mur où on les abrite légèrement pendant les deux mois les plus froids de l'hiver. D'un autre côté est une nombreuse collection de plantes médicinales. Enfin, le nombre des végétaux cultivés dans ce jardin est d'environ 8,000; ils sont confiés à un jardinier plein de zèle et d'intelligence. Le directeur du jardin est M. le professeur de Visiani: c'est un des hommes les plus éclairés de l'Italie; il occupe la chaire de botanique; c'est lui qui a contribué le plus à relever cet établissement et à lui imprimer l'impulsion nouvelle qui l'anime en ce moment.

Après le jardin botanique nous avons visité le jardin d'agriculture, dont la direction est confiée à un ecclésiastique distingué, M. le professeur Configliacchi. Ce jardin est un terrain d'expériences où se font des essais de culture de toutes les espèces et variétés de céréales, des plantes tinctoriales, oléifères, fourragères, légumineuses, etc. On trouve dans cet établissement de grandes collections de Vignes, d'arbres fruitiers, de Mûriers et d'arbres exotiques; une belle série de machines aratoires, de pompes, d'ustensiles divers, et beaucoup de fruits parfaitement modelés d'après nature. M. le professeur abbé Configliacchi s'applique entièrement à donner de plus en plus d'élan à cet

Le jardin botanique est un vaste terrain qui occupe une grande partie de la ville. Il est divisé en plusieurs sections, chacune affectée à une culture particulière. Les plantes les plus précieuses sont conservées dans des serres, tandis que les autres sont cultivées en pleine terre. Le jardinier en chef est un homme très expérimenté, et son zèle est une garantie pour le succès de l'établissement. Le directeur, M. de Visiani, est un homme de haute réputation, et son savoir est une précieuse ressource pour le jardin. Les collections de plantes sont très riches, et les machines aratoires sont de la dernière perfection. Les fruits sont cultivés avec beaucoup de soin, et les collections de végétaux exotiques sont très nombreuses. Le jardin d'agriculture est un terrain très fertile, et les cultures y réussissent très bien. Les essais de culture sont très intéressants, et les résultats sont très satisfaisants. Les machines aratoires sont très utiles, et les pompes sont très efficaces. Les ustensiles divers sont très bien choisis, et les fruits sont très beaux. M. de Visiani est un homme très éclairé, et son savoir est une précieuse ressource pour le jardin. M. le professeur abbé Configliacchi est un homme très expérimenté, et son zèle est une garantie pour le succès de l'établissement.



instruit, s'occupe de cet objet important; il rendra par là un grand service à cette branche si utile de l'horticulture.

*Jardin de Maupoil.* Entre Strà et Mestre, sur la route de Venise au Dolo, on trouve un vaste établissement horticole et agricole appartenant à M. de Maupoil, Français d'origine, homme distingué établi depuis nombre d'années sur les bords de la Brenta. Cet établissement est fort remarquable : on y trouve tout ce que peut offrir la culture ancienne et moderne; aussi fait-il dans le pays et avec l'étranger un commerce considérable en végétaux de tout genre. C'est à M. de Maupoil qu'on doit l'introduction en Italie de beaucoup de plantes nouvelles. M. de Maupoil a puissamment contribué à étendre le goût de l'horticulture moderne dans ce pays; aussi nous ne manquerons pas l'occasion de lui témoigner ici toute notre reconnaissance.

*Jardin de Saonara.* Il existe à deux lieues de Padoue un objet de curiosité bien fondé, c'est la villa Saonara, qui appartient à M. Cittadella Vigodarzere. Ce jardin, d'une étendue considérable, est bien planté, riche d'arbres anciens, décoré de scènes pittoresques, de nombreux accidents, de belles eaux, de rochers, de bois, de fabriques, de monuments modernes grecs, romains, gothiques, chinois, et enfin d'un tombeau des templiers digne du XIII<sup>e</sup> siècle. Une grande grotte artistement disposée, située non loin du tombeau, ajoute à l'effet de ce chef-d'œuvre de l'art. Ici c'est encore M. Japelli qui a donné ses conseils, et l'intelligent propriétaire de Saonara les a parfaitement suivis. Une vaste pelouse borde la maison principale : sa forme est gracieuse, mais ici comme partout en Italie les gazons manquent de verdure; c'est cependant un luxe bien entendu qu'un gazon bien soigné : c'est le tapis de la nature, c'est la parure de la campagne. Mais, pour entretenir ce luxe, il faut se donner quelque peine, s'en occuper spécialement et remplir les conditions suivantes : un bon terrain, semer épais, du bon ray-grass, faucher souvent, arroser le matin, arroser le soir, rouler toujours.

*Jardin de Saonara.* Il existe à deux lieues de Padoue un objet de curiosité bien fondé, c'est la villa Saonara, qui appartient à M. Cittadella Vigodarzere. Ce jardin, d'une étendue considérable, est bien planté, riche d'arbres anciens, décoré de scènes pittoresques, de nombreux accidents, de belles eaux, de rochers, de bois, de fabriques, de monuments modernes grecs, romains, gothiques, chinois, et enfin d'un tombeau des templiers digne du XIII<sup>e</sup> siècle. Une grande grotte artistement disposée, située non loin du tombeau, ajoute à l'effet de ce chef-d'œuvre de l'art. Ici c'est encore M. Japelli qui a donné ses conseils, et l'intelligent propriétaire de Saonara les a parfaitement suivis. Une vaste pelouse borde la maison principale : sa forme est gracieuse, mais ici comme partout en Italie les gazons manquent de verdure; c'est cependant un luxe bien entendu qu'un gazon bien soigné : c'est le tapis de la nature, c'est la parure de la campagne. Mais, pour entretenir ce luxe, il faut se donner quelque peine, s'en occuper spécialement et remplir les conditions suivantes : un bon terrain, semer épais, du bon ray-grass, faucher souvent, arroser le matin, arroser le soir, rouler toujours.

un bon terrain, semer épais, du bon ray-grass, faucher souvent, arroser le matin, arroser le soir, rouler toujours.



Il n'y avait autrefois, dans le royaume lombard-vénitien, qu'un seul cultivateur de Camellia, feu le docteur Sacco; maintenant il y en a partout, et presque partout ils obtiennent de nouveaux produits. De même la culture des arbres fruitiers et celle des potagers ont suivi l'impulsion des progrès : mieux comprises, mieux soignées et plus abondantes en espèces choisies, ces cultures sont aussi répandues dans toutes les classes. Cet élan, c'est vous, messieurs, qui l'avez donné; car c'est vous qui avez les premiers répandu le goût de l'horticulture en Italie. Aussi vos annales se trouvent dans tous les établissements horticoles de cette belle contrée : ce sont les journaux-modèles qu'on se prête d'une main à l'autre et qu'on lit partout avec intérêt. Nos principaux jardiniers de Paris sont connus en Italie aussi bien que parmi nous : ils y ont des clientèles nombreuses; leur catalogue se trouve partout.

Et ce n'est pas seulement l'horticulture qui prospère dans ce pays; l'agriculture aussi y a fait des progrès considérables. Nous ne parlerons pas du Milanais, car ce pays est aussi avancé en agriculture que le sont la France, la Belgique, et même l'Angleterre; mais, dans le Vénitien, on trouve plus répandue qu'autrefois la pratique des prairies artificielles, plus répandues les nouvelles méthodes d'irrigation, mieux exécuté l'art de labourer, de fumer et d'ensemencer le sol; la plantation de la Vigne, sa taille, sa conduite y sont mieux calculées; il y a amélioration dans l'art de donner écoulement aux eaux, amélioration dans les races bovine et chevaline, amélioration dans les moyens de communication intérieure, dans les chemins vicinaux; enfin progrès dans l'éducation populaire. Les paysans sont mieux nourris, mieux vêtus, mieux logés, plus généralement instruits; en un mot tout participe des bienfaits de la civilisation moderne, bienfaits qui sont ceux de la paix.

Mais les deux branches de l'agriculture qui, dans ce pays, ont poussé plus loin leurs progrès, ce sont la culture

Il n'y avait autrefois, dans le royaume lombard-vénitien, qu'un seul cultivateur de Camellia, feu le docteur Sacco; maintenant il y en a partout, et presque partout ils obtiennent de nouveaux produits. De même la culture des arbres fruitiers et celle des potagers ont suivi l'impulsion des progrès : mieux comprises, mieux soignées et plus abondantes en espèces choisies, ces cultures sont aussi répandues dans toutes les classes. Cet élan, c'est vous, messieurs, qui l'avez donné; car c'est vous qui avez les premiers répandu le goût de l'horticulture en Italie. Aussi vos annales se trouvent dans tous les établissements horticoles de cette belle contrée : ce sont les journaux-modèles qu'on se prête d'une main à l'autre et qu'on lit partout avec intérêt. Nos principaux jardiniers de Paris sont connus en Italie aussi bien que parmi nous : ils y ont des clientèles nombreuses; leur catalogue se trouve partout.

Et ce n'est pas seulement l'horticulture qui prospère dans ce pays; l'agriculture aussi y a fait des progrès considérables. Nous ne parlerons pas du Milanais, car ce pays est aussi avancé en agriculture que le sont la France, la Belgique, et même l'Angleterre; mais, dans le Vénitien, on trouve plus répandue qu'autrefois la pratique des prairies artificielles, plus répandues les nouvelles méthodes d'irrigation, mieux exécuté l'art de labourer, de fumer et d'ensemencer le sol; la plantation de la Vigne, sa taille, sa conduite y sont mieux calculées; il y a amélioration dans l'art de donner écoulement aux eaux, amélioration dans les races bovine et chevaline, amélioration dans les moyens de communication intérieure, dans les chemins vicinaux; enfin progrès dans l'éducation populaire. Les paysans sont mieux nourris, mieux vêtus, mieux logés, plus généralement instruits; en un mot tout participe des bienfaits de la civilisation moderne, bienfaits qui sont ceux de la paix.

Mais les deux branches de l'agriculture qui, dans ce pays, ont poussé plus loin leurs progrès, ce sont la culture



210, qu'on fait dans le Trévisan, le Picolit et le Marzemino, des collines de Fregona, Azzano, Cappella et du Coneglianese, sont des vins qui l'emportent sur ceux de Chypre lorsqu'ils sont conservés longtemps; enfin le vin dit le Frioularo, qu'on recueille en grande abondance dans les environs de Padoue, celui qu'on obtient au pied des monts euganéens, celui de Vicence et des collines environantes sont des vins aussi bons que ceux de Bourgogne lorsqu'on a la patience de les conserver et de les attendre des années comme en France.

Ici se terminent les observations horticoles et agricoles que nous avons faites en commun avec M. le docteur Géra et moi. Je viens maintenant, messieurs, vous dire quelques mots sur le congrès scientifique qui se tint à Padoue, et auprès duquel vous me fites l'honneur de me déléguer comme votre représentant.

A l'appel solennel fait dans toute l'Italie et à l'étranger par le président général, une foule de personnes accoururent de toutes parts. Cinq cents furent admises comme membres, huit cents comme amateurs. La ville de Padoue s'est hautement distinguée par le noble accueil qu'elle leur a fait. Tout avait été prévu, tout était prêt : logement, carte de séjour, gens de service, lieux de réunion, permissions de tout genre, table commune, rien ne manquait. Un livre de luxe, sous le titre de *Guida di Padoua*, imprimé spécialement pour cette occasion, contenant les dessins lithographiés des établissements les plus renommés de la ville de Tacite, a été offert en don à chaque membre lors de son admission.

Le gouvernement a pris le congrès sous sa protection : les autorités locales, le corps municipal, les membres officiels du congrès, tous ont exercé l'hospitalité la plus bienveillante. La liberté la plus entière a régné partout. Ordre, harmonie, conversations amicales, fêtes, concerts, spectacles, courses de chevaux, diners, rien n'a manqué pour oc-

caper agréablement les nombreux étrangers.

Le président général, M. le comte Cittadella Vigodarzere, a beaucoup mérité du congrès par la noblesse de ses procédés et par son excellent tact. Le secrétaire général, M. de Visiani, l'a secondé avec autant de talent que de zèle. Les séances ont eu lieu dans le palais de l'université. Les corps scientifiques de presque toutes les villes de l'Italie, quelques-uns de l'Allemagne, de la Grèce, de l'Arménie, du Tyrol, de la Dalmatie, de la Prusse et de la France ont envoyé des représentants au congrès. Une foule d'étrangers de tous les pays sont venus animer de leur présence la ville d'Antenor. La session scientifique a duré quinze jours.

Le premier jour, on s'est rendu à la grand'messe d'inauguration, chantée délicieusement en musique dans la basilique de Saint-Antoine. En sortant, il y eut séance générale dans la *salla magna* de l'université où Galilée fit jadis ses leçons. Un discours rempli d'érudition, de science et dans le style le plus élégant, fut prononcé par le président général, qui proclama l'ouverture de la session. Le lendemain, chacun prit place dans la section qu'il avait choisie en s'inscrivant. Après la nomination des présidents et des secrétaires des sections, les séances commencèrent. Il serait trop long, messieurs, de vous rendre compte de tout ce qui s'est passé dans les différentes sections qui composèrent le congrès; je me bornerai seulement à vous indiquer les principales lectures qui eurent lieu dans la section de botanique et de physiologie végétale, ainsi que dans celle d'agronomie et technologie.

Et d'abord,

Dans la section de botanique et physiologie végétale :

M. le professeur Moretti, président de la section, ouvrit la séance en lisant un mémoire très-intéressant sur les Herbiers des botanistes italiens, en commençant par le plus ancien, celui de Cesalpino, conservé à la bibliothèque palatine du grand-duc de Florence.

M. Parlatore, secrétaire de la section, lut une note sur l'Herbier central italien établi dans le musée I. R. de physique de Florence : c'est un beau compte rendu des progrès toujours croissants de cet Herbier.

M. le professeur Moretti parla de quelques Saxifrages nouveaux à ajouter à la Flore italienne : il fit la description d'une nouvelle espèce découverte dans les montagnes de Nice, dont il présenta un individu bien conservé.

M. le comte Trévisan lut un mémoire sur l'ordre des Bissacées de Fries, et fit hommage ensuite de la Flore des monts euganéens, dont il est l'auteur : cet ouvrage, dont la publication fut expressément remise à l'époque de la réunion du congrès, fut favorablement accueilli par tous les membres.

M. Moretti s'acquitta de la noble tâche de défendre, par un écrit plein d'érudition, la mémoire de Mattioli, accusé faussement d'avoir inventé les plantes qu'il a décrites.

M. le professeur Dr Meneghini, secrétaire de la section, décrivit avec beaucoup de lucidité et de science un état particulier du *Delphinium amœnum*.

Le Dr Clementi expliqua les procédés qu'il a employés pour la fécondation de la Vanille.

M. le chevalier professeur Amici lut un mémoire où il résout le problème proposé par la Société de Harlem : « Si la Théorie de MM. Schleiden, Martius, Wylde, Valentin et autres sur la fécondation des plantes est bien fondée. » M. Amici, après avoir fait connaître son avis contraire à cette théorie, en démontra la preuve par une expérience curieuse qu'il pratiqua à la vue de tout le monde.

M. Parlatore fit connaître le plan de sa Monographie

des Fumariées, dont il lut la préface, et plus tard un chapitre.

M. le professeur Amici lut un mémoire sur les Zoospermes du Chara, lesquels paraissent à l'époque de la maturité de l'anthère.

M. le D<sup>r</sup> Zanardini fit connaître ses observations sur l'Androsace des anciens.

M. le professeur Moretti présenta quelques individus du *Cratægus oxyacantha* et du *C. oxyacanthoides* de Thuillier, et prouva que le premier est le *C. monogyna* de Jacquuin, et le second le *C. oxyacantha* du même auteur.

M. le professeur Linck lut une notice sur le mode d'accroissement des tiges dans les plantes monocotylédones.

M. Barbieri, de Mantoue, envoya un écrit sur la coloration de quelques parties de la fleur.

M. le professeur Savi démontra la différence qui existe entre l'*Araucaria brasiliana* et l'*A. ridolfiana*.

M. le professeur Meneghini communiqua ses observations sur quelques espèces de la Liagora, et, d'après leur mode de fructification, il conclut que ce genre doit être placé dans la tribu des Glojocladées.

M. Venturi, de Brescia, présente un très-intéressant travail accompagné de figures coloriées, sur les variétés des Champignons dangereux et sur ceux qui sont comestibles.

*Dans la section d'agronomie et technologie :*

M. le D<sup>r</sup> Géra, président de la section, lut un mémoire sur l'usage, la conservation et l'utilité du marc de Raisin.

M. le D<sup>r</sup> Rizzi lut un mémoire sur l'utilité de fumer le Riz chinois avec le Lupin.

M. le professeur Ab. Configliacchi exposa les causes qui s'opposent à un plus grand développement de la science agronomique dans quelques parties de l'Italie.

M. le chanoine Stanchowitch fit connaître le résultat de ses expériences sur du Blé semé et mûri sur des vitres recouvertes d'une légère couche de paille, selon la méthode Paillard et Bernard, sans labour et sans fumier. Le même auteur présenta une branche d'Olivier greffée sur Frêne, et accompagna ce fait d'une notice,

M. Rizzi lut une note sur l'utilité de la graine du Ricin écrasée et mêlée aux sciures de bois pour fumer les prés.

M. le professeur Sandri posa la question de savoir quelles sont les causes qui produisent des taches d'une sorte de rouille sur les feuilles du Mûrier, dans lesquelles il a observé un petit Champignon.

M. le comte Selvatico fit part d'un projet d'institution d'une Société d'encouragement provinciale en faveur des agriculteurs du pays, moyennant une somme minime versée à cet effet, par un nombre indéterminé de souscripteurs. Ce projet, tout à fait national, a inspiré le plus grand enthousiasme non - seulement dans l'intérieur de la salle, mais encore en dehors, dans tous les membres du congrès. Une liste de souscripteurs, unanimement décidée, a été sur le-champ couverte de nombreuses souscriptions.

Le père Minos, Arménien, fit connaitre un modèle de machine dont on se sert en Arménie pour battre le Ble, ensuite la manière de faucher cette céréale dans ce pays, et celle d'y faire le vin.

M. Angelini exposa ses observations sur le Kermès du Mûrier et sur la Clepte de la Vigne.

Notre honorable collègue M. d'Hombres Firmas lut un mémoire sur l'accroissement des arbres.

M. le professeur Tonello fit sentir vivement l'urgente nécessité de multiplier les plantations d'arbres utiles à la marine.

M. l'ingénieur Japelli présenta et donna l'explication d'une pompe de son invention pour arroser les terrains secs et pour dessécher les terres submergées.

M. le comte Sagredo lut un mémoire sur l'éducation technique de la ville de Venise, sur ses résultats bienfaisants et sur l'appui que lui ont prêté le gouvernement, l'autorité ecclésiastique et le conseil municipal.

M. le marquis Ridolfi, notre honorable collègue, présenta un mémoire sur la conservation des Batates, et l'accompagna de nombreux et gros tubercules de cette plante, recueillis en 1841 et parfaitement conservés jusqu'au

M. le professeur Berigo lut un mémoire sur le travail de la soie, dont il produisit en même temps des échantillons.

Tel est, messieurs, le résumé des séances de botanique et d'agriculture qui eurent lieu au congrès scientifique de Padoue. La crainte d'abuser de vos moments m'empêche de vous rapporter les débats, les discussions, les détails enfin des conférences; je puis affirmer seulement qu'elles furent remplies d'intérêt, suivies avec constance et tenues avec tous les procédés de la bonne compagnie.

Il eut le dernier jour une séance générale de clôture. Le discours du président fut noble, touchant, naturel. Une grande médaille, portant d'un côté l'empreinte de l'université de Padoue, de l'autre la date de la quatrième réunion scientifique, fut distribuée à tous les personnages du congrès. La clôture solennellement prononcée, les membres se firent de tendres adieux et se promirent de se rassembler en 1843 dans la ville de Lucques.

L'abbé BERLÈSE.

24 septembre 1842. J'ajoute même jusqu'aujourd'hui 25 novembre.

Le professeur Majocchi donna par écrit le résultat d'un examen comparatif qu'il a fait entre l'éclairage à hydrogène liquide et celui par le moyen de l'huile, c'est-à-dire entre le procédé de *Guyot* et la méthode de *Carcel*: les conclusions ont été en faveur de ce dernier.

Enfin M. le professeur Berigo lut un mémoire sur le travail de la soie, dont il produisit en même temps des échantillons.

Tel est, messieurs, le résumé des séances de botanique et d'agriculture qui eurent lieu au congrès scientifique de Padoue. La crainte d'abuser de vos moments m'empêche de vous rapporter les débats, les discussions, les détails enfin des conférences; je puis affirmer seulement qu'elles furent remplies d'intérêt, suivies avec constance et tenues avec tous les procédés de la bonne compagnie.

Il eut le dernier jour une séance générale de clôture. Le discours du président fut noble, touchant, naturel. Une grande médaille, portant d'un côté l'empreinte de l'université de Padoue, de l'autre la date de la quatrième réunion scientifique, fut distribuée à tous les personnages du congrès. La clôture solennellement prononcée, les membres se firent de tendres adieux et se promirent de se rassembler en 1843 dans la ville de Lucques.

L'abbé BERLÈSE.