Encyclopédie d'horticulture. Premier tome de la réédition intégrale de la Maison Rustique du XIXe siècle. Atelier Ressouvenances, à partir d'un exemplaire de ses archives, septembre 1999.

Claudine Friedberg

Electronic version

URL: <http://journals.openedition.org/etudesrurales/59>

DOI: 10.4000/etudesrurales.59

ISSN: 1777-537X

Publisher

Éditions de l'EHESS

Printed version

Date of publication: 1 January 2000

Electronic reference

Claudine Friedberg, « *Encyclopédie d'horticulture*. Premier tome de la réédition intégrale de la Maison Rustique du XIXe siècle. Atelier Ressouvenances, à partir d'un exemplaire de ses archives, septembre 1999. », *Études rurales* [Online], 155-156 | 2000, Online since 16 June 2003, connection on 22 September 2020. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/59> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.59>

This text was automatically generated on 22 September 2020.

© Tous droits réservés

Encyclopédie d'horticulture. Premier tome de la réédition intégrale de la Maison Rustique du XIXe siècle. Atelier Ressouvenances, à partir d'un exemplaire de ses archives, septembre 1999.

Claudine Friedberg

Il s'agit d'un fac-similé d'un volume de l'*Encyclopédie d'agriculture pratique* publiée dans les années 1840 par la Librairie agricole de la Maison Rustique à Paris. Il comporte 504 pages et inclut des gravures en noir et blanc « représentant les instruments, machines, appareils, arbres, plantes, légumes serres, bâtiments ruraux, etc. ».

« Rédigé par une réunion d'Agronomes et de Praticiens sous la direction de MM Bailly, Bixio et Malpeyre », cet ouvrage a un aspect austère et rébarbatif pour le lecteur d'aujourd'hui habitué à des illustrations en couleur, à une présentation typographique et à une mise en page facilitant la lecture. Ajoutons à cela quelques ratés qui ont effacé des portions de mots et un empâtage fréquent des lettres et de certains dessins au trait qui constituent les seules illustrations.

Mais, dès que l'on se donne la peine de lire, c'est un ravissement. Voilà à la portée de tous les savoirs horticoles au temps où le jardin était le prolongement normal de l'habitat villageois. Cette encyclopédie n'était toutefois pas destinée aux seuls amateurs éclairés ; elle renseigne aussi les professionnels et rend compte des savoirs de ceux qui vivent de la culture des légumes ou des fruits. Le calcul des dépenses à effectuer est mis en regard du revenu que l'on peut attendre de la récolte, évidemment dans le contexte économique de l'époque où l'ouvrage a été écrit.

Qu'il s'agisse de la fabrication de couches ou de la construction de serres ou de murs afin de soutenir des espaliers pour arbres fruitiers, on indique toujours comment faire au mieux avec les moyens dont on dispose. Les exemples concernent en majorité la

région parisienne mais certains s'étendent aussi à l'ensemble de la France et aux pays limitrophes : Belgique et Angleterre.

Il n'est que de consulter la table des matières, très détaillée et placée judicieusement en tête de l'ouvrage, pour prendre connaissance de tous les sujets traités. Citons les principaux :

- Principes généraux de jardinage : choix du terrain ; engrais et amendements : instruments de jardinage.
- Culture : couches, bâches et serres à forcer, orangerie et serres.
- Culture des végétaux ligneux : pépinières, marcottes et boutures, greffes.
- Pépinières d'arbres et d'arbustes d'ornement.
- Taille et conduite des arbres fruitiers.
- Jardin fruitier.
- Culture des végétaux comestibles
 - 1) Culture naturelle : légumes proprement dits (choux, pois, fèves^a), légumes racines (carottes, salsifis et scorsonère, navets^a)
 - 2) Culture des plantes potagères à fruits comestibles (citrouille, concombre, melon, tomates, aubergine, fraisiers)
 - 3) Culture forcée des végétaux comestibles
- Culture des végétaux d'ornement : floriculture, jardins paysagers.
- Coup d'oeil sur le jardinage en Europe.

Pour chaque végétal évoqué, on décrit la culture des variétés existant à l'époque. Les noms même de ces variétés, dont beaucoup ont disparu, font rêver. Aussi trouve-t-on dans le chapitre « Jardin fruitier », dans la section I consacrée au verger, au début de la partie traitant du « Choix des espèces »¹, la remarque liminaire suivante : « La plus déplorable confusion règne dans la nomenclature des fruits en France ; des réunions de jardiniers qui ouvriraient entre eux une correspondance suivie et se communiqueraient les fruits de chaque région, pourraient, seules, avec beaucoup de temps et de travail, rétablir la synonymie et permettre à l'amateur de se reconnaître avec certitude dans les catalogues du commerce. Il n'est pas en notre pouvoir de remédier à un tel désordre : forcés de nous déterminer, nous adoptons les noms les plus généralement reçus » Plus loin, dans la rubrique intitulée : « Les fruits à pépins », les auteurs nous signalent encore : « Nous n'avons point la prétention de donner des catalogues complets des fruits à pépins dignes d'être cultivés dans les vergers. »

Je ne puis cependant résister au plaisir de présenter ici l'énumération des poiriers classés en cinq catégories :

- 1) Poiriers en plein vent, espèces précoces.
« Toutes ces poires sont médiocres à l'exception du rousselet hâtif, le meilleur de toute cette série, poire rare en France et moins bonne qu'en Belgique où elle est très recherchée. »

Puis vient une autre série précédée de ce commentaire : « Les poires comprises dans le tableau ci-dessous suivent immédiatement les précédentes sous le rapport de la précocité ; elles leur sont de beaucoup supérieures en qualité ; les poires ne peuvent se garder seulement 24 heures après leur parfaite maturité. »

Enfin, voici résumée la présentation des autres catégories :

- 2) Les poires d'automne qui mûrissent de septembre à octobre avec neuf Beurré (gris, roux, galeux, de Beaumont, etc.), quatre Doyenné, deux mouille-bouche.
- 3) Les poires d'hiver avec encore quatre Beurré, une Doyenné, une Crassane, trois Bon-chrétien, etc. Les dates de maturité s'échelonnent entre novembre et avril (mais la Bon-

chrétien d'hiver va de janvier à juillet !), avec ce commentaire : « L'époque indiquée pour la maturité des fruits désigne la durée du temps pendant lequel chaque fruit peut être mangé dans toute sa perfection ; quelques fruits durent beaucoup plus longtemps que nous l'indiquons ; mais sans être gâtés, ils ont perdu toute leur saveur. »

4) Six espèces de poires meilleures cuites que crues.

5) Sept espèces de poires à cuire.

Dans toute cette énumération de variétés il est bien difficile de repérer celles qui ont disparu ou celles qui existent encore sous un autre nom car aujourd'hui, dans les poires du commerce, aucune ne porte les appellations citées ci-dessus.

Les auteurs nous précisent qu'il faut cueillir certaines poires avant maturité, dès que l'on peut les détacher de leur queue : elles achèvent de mûrir sur les dressoirs du fruitier. Mais curieusement, alors que nous disposons de tous les éléments utiles pour la culture, rien ne nous est dit sur la façon d'établir ces dressoirs. D'une manière générale, il y a peu de chose sur la conservation, sauf pour les choux, les choux-fleurs et les melons, ces derniers étant gardés jusqu'en janvier. Sans doute ces questions sont-elles traitées dans le tome III de l'encyclopédie dont on nous annonce la réimpression.

Pour en revenir aux arbres fruitiers, beaucoup de pages sont consacrées aux plantations, à la construction des espaliers, aux maladies et aux insectes qui les ravagent. Signalons à ce propos l'évocation de ce que sera « la lutte biologique » pour arrêter la multiplication des insectes nuisibles : « L'un des plus efficaces de ces moyens quand la science aura fait assez de progrès [■] c'est d'opposer aux espèces nuisibles les espèces voraces qui vivent à leurs dépens. » (p. 168)

Des sections du livre sont dédiées au « Jardin à la Montreuil » et aux « Treilles à la Thomery » : « Il n'existe en aucun lieu du monde civilisé de cultures d'arbres en espalier conduites avec autant d'intelligence et de perfection que celle de Montreuil. » Plus de 100 pages sont relatives à la floriculture (pp. 278 à 284) ; on y trouve toutes les indications pour cultiver et multiplier les plantes à fleurs aussi bien celles de pleine terre que les plantes d'orangerie et de serres, ces dernières étant divisées en serre froide, tempérée et chaude, et celle-ci en sèche et humide. Pour les plantes vivaces de parterre on trouvera, pages 285 à 292, une classification par période de floraison, taille et couleur des fleurs. On s'étonnera de voir que s'agissant des orchidées élevées en serre humide des conseils sont fournis pour cultiver la vanille (p. 381).

La place occupée par le chapitre II (« Jardins paysagers ») est modeste mais montre bien l'intérêt pour ce type de jardins dont on nous explique comment ils sont apparus : « Les jardins français furent de bon ton dans toute l'Europe, surtout en Angleterre où Charles II en avait importé la mode. L'exagération des défauts propres à ce genre de jardin fut bientôt portée, en Angleterre, jusqu'aux dernières limites de l'absurde. Le dégoût très naturel que ces compositions inspiraient aux hommes de bon sens de ce pays, venant à coïncider avec les ambassades célèbres des Anglais en Chine, on se mit aussitôt à imiter les jardins du céleste empire avec la même exagération qu'on avait mise à copier les jardins français symétriques ; de là les jardins anglais adoptés avec enthousiasme par la mode en France. Aujourd'hui la mode et la chose commencent à passer. Les contemporains adoptent d'un commun accord le terme de jardin paysager ; ce terme nous paraît être la seule vraie définition des grands jardins ornés de notre temps. » Ces remarques taisent le fait que le « jardin paysager » devait être une imitation de la nature. Cependant, nous trouvons plus loin : « Nous avons dit qu'il fallait rechercher dans la création du jardin paysager le plaisir des yeux et celui de l'intelligence. » Ou encore : « L'imitation du paysage naturel doit à notre avis se réduire à la reproduction

de ce que la nature offre de véritablement beau, sans entreprendre de ces monstruosités extravagantes qui n'atteignent qu'au ridicule. »

Le chapitre II débute par un rappel historique qui n'est pas sans saveur lorsque vient de s'ouvrir un jardin du Moyen Âge autour du musée de Cluny : « La chronique nous montre le roi franc Childebert allant de son palais à la messe à l'église Saint-Vincent, aujourd'hui Saint-Germain-des-Prés, sans sortir de ses jardins. Ce roi habitait l'ancien palais des thermes de l'empereur Julien. Les jardins du palais des thermes s'étendaient donc sur tout l'espace compris entre la rue de La Harpe et Saint-Germain-des-Prés, ayant au nord la Seine pour limite. »

Cela est à rapprocher du commentaire apporté par *Le Monde* du 24-25 septembre 2000 sous le titre « Un demi-hectare de plantes pour reconstituer à Paris le jardin des abbés de Cluny » soulignant l'absurdité d'une entreprise qui prétend reconstituer un vaste jardin dans les limites d'un square : « Pour le moment cette récréation est décevante. Mais cette déception tient surtout au contre-sens initial. Pourquoi vouloir

« troubadouriser » un square typiquement haussmannien qui s'inscrit parfaitement dans son environnement Second Empire ? Les immeubles qui l'entourent et jusqu'au musée de Cluny entièrement rénové façon Viollet-le-Duc respirent le XIX^e siècle. »

La partie intitulée « Coup d'oeil sur le jardinage en Europe » dresse une fresque dans le temps et dans l'espace de l'art du jardinage européen et commence par un hommage aux cultures jardinières de la Belgique et de la Hollande. Nous ne pouvons nous attarder sur toutes les notations croustillantes contenues dans ce chapitre dont le principal intérêt est de nous faire revivre la façon dont on concevait l'horticulture à l'époque où l'ouvrage a été rédigé. Nous passerons sous silence les jugements de valeur qui émaillent le récit, certains innocents (« les massifs lugubres de nos ifs bizarrement façonnés », « la pitoyable parcimonie » caractérisant les parcs et jardins français), d'autres moins (« la race germanique, plus soigneuse et plus laborieuse que la race gallo-romaine, est moins insensible aux beautés de la nature »), mais qui tous correspondent bien aux idées de l'époque.

Notons, pour finir, que les auteurs se désolent de ce que la splendide ceinture de jardins qui entoure Paris sur 60 kilomètres va être détruite par l'édification de « gigantesques fortifications ». Comment pouvaient-ils imaginer que ces fortifications seraient à leur tour abattues et que, pour un temps au moins, on y trouverait à nouveau des jardins dont nous pleurons encore une fois la disparition ?

L'ouvrage se clôt sur plusieurs calendriers : celui du jardinier, celui du forestier et celui du magnanier ; y sont indiquées, pour chacun des mois de l'année, les tâches à accomplir en fonction des résultats souhaités, et l'état d'avancement des floraisons et des récoltes. Signalons que l'on avait déjà page 275 la liste des produits que l'on peut obtenir chaque mois dans la région de Paris. Ce calendrier final fournit de nombreux détails sur les vertus de tel légume, fruit ou fleur et indique comment les protéger de la grêle, de la chaleur ou de la sécheresse et des insectes ravageurs.

On peut à ce propos regretter que les tables méthodiques et alphabétiques annoncées au début de l'édition originale ne figurent pas dans cette réédition. En effet les renseignements au sujet de la culture de telle ou telle espèce se trouvent dispersés à travers l'ouvrage et il aurait été utile de pouvoir les retrouver facilement.

Témoignage précieux à la gloire des jardiniers européens, cette encyclopédie constitue un ensemble un peu touffu destiné à être non pas lu d'une traite, mais consulté au gré de ses besoins ou de ses nostalgies.

NOTES

1.. Il faut remarquer l'utilisation du terme « espèce » dans son sens le plus commun, là où nous disons aujourd'hui « variété » en nous conformant à la classification scientifique.