

Histoire et Traditions Populaires

Foyer Rural Le Billot
14170 L'Oudon - Notre Dame de Fresnay

Catalogue de l'Exposition



Il était une fois le jardin

du 15 mai au 18 septembre 1994

Histoire et Traditions Populaires

Foyer Rural Le Billot

14170 L'Oudon - Notre Dame De Fresnay

Catalogue de l'Exposition

Il était une fois le jardin

du 15 mai au 18 septembre 1994

Supplément au bulletin H.T.P n° 46 du mois de juin 1994

Avant-Propos

Il était une fois.... Toutes les belles histoires qui ont fait la joie de notre enfance commencent ainsi. Celle que nous allons vous raconter a bien des similitudes avec les contes que l'on narrait jadis à la veillée. Une idée simple, l'histoire du jardin potager de l'Antiquité à nos jours. Des situations parfois difficiles... Et l'arrivée inattendue de personnages providentiels pour les résoudre. Nous leur devons l'objet qui faisait défaut, l'aide indispensable pour la peinture ou la menuiserie, la documentation nécessaire, ou encore la terre, les légumes et les fleurs pour réaliser le jardin potager. Quant à l'épilogue de l'histoire, c'est bien sûr une fin heureuse, du moins nous l'espérons, concrétisée par cette exposition.

Vous connaîtrez tous ces personnages en lisant les pages suivantes. Notre profonde gratitude à tous ceux qui ont permis que cette belle aventure aboutisse : amis du Foyer, prêteurs, intervenants divers...

Ce catalogue n'est qu'un supplément au numéro 46 d'Histoire et Traditions Populaires qui paraîtra au mois de juin 1994 et dans lequel vous trouverez de nombreux articles concernant le jardin potager.

Jack MANEUVRIER

Remerciements

Cette dix-huitième exposition consacrée à l'histoire du jardin potager a pu être réalisée grâce à la participation et à l'amical concours de:

Monsieur Jean-Jacques BERTAUX, directeur du musée de Normandie à Caen
Monsieur BERGERET, conservateur des musées de la ville de Lisieux
Monsieur Jean-Pierre BOUCARD, Société d'Horticulture de Lisieux
Monsieur Michel COTTIN, Président de la Société Historique de Lisieux
Madame Christiane DORLEANS, Présidente de "Montviette-Nature"
Monsieur Pierre FRILEUX, Université de Rouen
Monsieur Guy HARDOUIN, menuisier-charpentier à Berville
Monsieur Jean-Michel LEBERTRE, Horticulteur à Berville
Monsieur Claude LEMAITRE, Président des Amis du Vieux-Lisieux
Monsieur Michel VIVIER, Délégué Régional de l'INRA

Office Départemental d'Action Culturelle, Conseil Général du Calvados
Association "Le Pays d'Auge"
Groupe pour la Recherche Archéologique et la Prospection en Pays d'Auge
Association "Les Cèdres", Lisieux
Association "Montviette-Nature"
Commune de L'LOUDON
Commune de SAINT-GEORGES-EN-AUGE

aux membres du Foyer qui ont conçu et réalisé cette exposition:

Almir et Ginette BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon BOUILLE, Denise BOURGAULT, Eric et Raymonde BOURGAULT, Thierry et Paulette BRICON, Joël et Delphine CANCEL, Michel et Colette COTTIN, René et Hélène DAMECOURT, Jean et Yvette DENIS, Christiane DORLEANS, Pierre et Brigitte FERRAND, Dominique et Martine FOURNIER, Pierre et Christiane GIRARD, Jean et Marie GODET, Gérard et Chantal GUILLIN, Marie-Thérèse HUGOT, Pierre LANGUE, Claude et Michèle LEMAITRE, Arnaud MANEUVRIER, Christophe MANEUVRIER, Jacky et Danie MANEUVRIER, Michel NIGAULT, Jacqueline PAVY, Odile PLEKAN, Arlette TRUFFERT, Philippe et Michèle SORIN, François et Colette WEBRE.

Toute notre gratitude, enfin, aux prêteurs qui, une nouvelle fois, ont accepté avec beaucoup de gentillesse de nous confier outils, instruments, objets divers, photographies, documents et sans lesquels les expositions organisées par "Histoire et Traditions Populaires", Foyer Rural Le Billot, n'existeraient pas.

Liste des Prêteurs

M. Mme ASTAY Robert, Saint-Germain la Campagne
M. Mme BELLIER Almir, Berville
M. Mme BEUDIN Robert, Lieury
M. Mme BORDEAUX Dominique, Saint-Martin-de-Fresnay
M. Mme BORDEAUX Edouard, Saint-Martin-de-Fresnay
M. Mme BOUCARD Jean-Pierre, Fumichon
Mme BOURGAULT Denise, Montpinçon
M. Mme BRICON Thierry, Le Billot
M. Mme CANCHEL Joël, Vaudeloge
M. Mme COURTEILLE Bernard, Thiéville
M. Mme DENIS Jean, Berville
M. Mme DESPRES Alain, Berville
M. Mme DORLEANS Philippe, Montviette
M. Mme DUBOURGNOUX François, Vieux-Pont en Auge
M. Mme FERRAND Pierre, Saint-Pierre sur Dives
M. Mme FOURNIER Dominique, Saint-Georges en Auge
M. Mme FREMONT Pierre, Saint-Georges en Auge
M. Mme FRILEUX Pierre, Tordouet
M. Mme FROMAGE, Benoît, Saint-Michel de Livet
Mme GALLAND, Condé sur Ifs
M. Mme GIRARD Pierre, Notre-Dame de Fresnay
M. GIRODON Sylvain, Boissey
M. Mme GODET Jean, Grandmesnil
M. GOURMEZ Marc, Lieury
M. Mme GUILLIN, Gérard, Notre-Dame-de-Fresnay
M. Mme GUILLAIN, Jort
M. LANGUE Pierre, Notre-Dame-de-Fresnay
M. Mme LAURENT Claude, Barou-en-Auge
Mme LEBRETON Thérèse, Heurtevent
Mme LEGELEUX Nadine, Saint-Martin-de-la-Lieue
M. Mme LEMAITRE Claude, Lisieux
M. Mme MANEUVRIER Jack, Le Billot
M. Mme MESNIL Pierre, Le Breuil en Auge
M. MORIN Georges, Saint-Pierre-sur-Dives
M. Mme NOEL Edith, Bailleul
Mme PAVY Jacqueline, Le Billot
M. Mme PFLIEGER Jean-Pierre, Mittois
M. Mme REGNIER MAX, Beuvilliers
M. Mme REGNOUF Jacques, Saint-Martin-de-Fresnay
M. Mme ROBERT Michel, Houlgate
Mme ROYER Margaret, La Chapelle Haute Grue
M. Mme de SAINT-BASILE Pierre, les Autels Saint-Bazile
M. Mme SORIN Philippe, Merri
Mme TRIGER Thérèse, Saint-Georges-en-Auge
M. VERDIER Roger, Saint-Martin de la Lieue
M. Mme VIQUESNEL, Les Monceaux
M. Mme WEBRE François, Berville

1. Généralités

Quand nos lointains ancêtres commencèrent à cuire les racines et les feuilles des plantes qu'ils découvraient dans la campagne, ils utilisèrent des pots à cuisson d'où le nom de plantes potagères.

Selon J.M PELT (Des légumes, Fayard 1993)," la domestication des plantes sauvages remonte aux origines de l'agriculture. Dès la préhistoire et sans doute avant l'arrivée des céréales, les légumineuses affirment leur primauté: lentille, pois chiche, gesse et pois sont à la fois, chronologiquement, les premiers légumes et, étymologiquement, les véritables légumes car leurs graines sont contenues dans une gousse ou légume, fruit spécifique de la vaste famille des légumineuses."

1.1 Bulletin 1908

Bulletin de la Société d'Horticulture et de Botanique du centre de la Normandie, 1907, tome X, bulletin n° 3

1.2 Livre 1776

La pratique du jardinage, 1776

1.3 Almanach 1881

Almanach Gressent pour 1881, essentiellement agricole et horticole.

1.4 Bulletin 1906

Bulletin de la Société d'Horticulture et de Botanique du centre de la Normandie, 1905, Tome X, bulletin n° 1

1.5 Bulletin 1905

Bulletin de la Société d'Horticulture et de Botanique du Centre de la Normandie n° 5, tome X, bulletin n° 1

1.6 Gloriette 1920

Petit pavillon métallique servant de tuteur aux plantes ornementales grimpantes. Lieu de repos installé dans les parcs. Cette gloriette est présentée dans la dernière salle de l'exposition.

1.7 Livre 1725

Le jardinier François qui enseigne à cultiver les arbres & herbes potagères; avec la manière de conserver les fruits, & faire toutes sortes de confitures, conserves et massépains. Dédié aux Dames. A Rouen, chez Jean Oursel l'aîné, rue Ecuyère, à l'imprimerie du Levant, 1725.

1.8 Livre 1940

livre de jardinage publié par le gouvernement de Vichy
Le Nouveau Jardinier, illustré, rédigé par F. Herincq...

Jardins et Jardinage à l'époque romaine

Pour évoquer les jardins et le jardinage à cette époque en Basse-Normandie, nous disposons de bien peu de documents. Sur les jardins eux-mêmes, Rien !

On peut supposer que les Gallo-romains, fortement pénétrés des goûts de Rome, aient apporté un soin particulier au décor végétal et floral des espaces libres dont ils disposaient, indépendamment des jardins potagers qu'ils cultivaient. Ce goût nous est connu par le biais des peintures murales dont ils ornaient leurs monuments et demeures.

A Lisieux, les thermes du Centre Hospitalier ont livré la fresque d'une pièce représentant, au-dessus d'une importante plinthe imitant le marbre, les neuf muses disposées dans un décor à la fois architectural et floral. La végétation est, en outre, animée de nombreux oiseaux et d'objets dont certains nous sont parvenus.

Le fragment de peinture exposé représentant un panier en osier tressé, rempli de fruits rouges, (cerises ?), provient de cette fresque qui date de la seconde moitié du II^{ème} siècle après J.C.

A titre d'exemple, une vue partielle d'une fresque romaine du I^{er} siècle après J.C, représentant un jardin, évoque ce type de décor. Sur cette vue on remarque le soin apporté à l'entretien des rosiers; l'oiseau posé sur le tuteur du rosier apporte une note d'animation à l'ensemble.

Ce thème du jardin représenté sur fresque est ancien; l'exemple le plus célèbre est celui de la villa de l'impératrice Livie, femme d'Auguste, à Prima Porta.

L'exemple de Lisieux est un poncif tardif qui s'inscrit dans la mode d'une époque et ne constitue pas, bien sûr, une originalité locale.

Les outils de jardinage et de l'entretien de la végétation, d'époque romaine sont proches de ceux qu'utilisaient, récemment encore, les jardiniers; la bêche gallo-romaine, elle, est toujours d'actualité; relativement peu d'outils métalliques, de cette époque, nous sont parvenus en Basse-Normandie, mais, parmi eux, on notera avec intérêt, l'état de conservation exceptionnel de l'émondoir prêté par le Musée de Normandie à Caen et provenant de Planches dans le département de l'Orne.

Claude LEMAITRE

Les jardins médiévaux du Pays d'Auge

Les jardins potagers qui accompagnaient chaque habitation rurale du Pays d'Auge à l'époque médiévale sont très mal connus, car il ne font que très rarement l'objet de transaction. Quand il apparaissent dans les textes du moyen-âge, ils sont le plus souvent dénommés "courtils", terme encore utilisé dans le département de la Manche et le bocage Virois. Comme toutes les parcelles cultivées, les exploitants de ces jardins devaient s'acquitter de la dîme, équivalent à environ 1/10 e des récoltes. Ainsi au début du XIII e siècle, les pauvres de l'Hôtel-Dieu de Lisieux reçurent de l'évêque toutes les dîmes des courtils de la banlieue lexovienne.

Parmi les cultures qui y étaient effectuées figurent l'ail, l'oignon, et la bette. On sait par exemple qu'au milieu du XIII e siècle, le prieuré de Friardel percevait chaque année sur un courtil de la région de Saint-Pierre-de-Mailloc une rente de 1000 oignons. Les autres cultures produites dans ces courtils nous sont en revanche inconnues.

Dès le XIe siècle, le mot jardin (ou plutôt "gardin") désigne un jardin fruitier, situé le plus souvent à proximité des maisons. C'est encore aujourd'hui le sens que ce mot a conservé dans l'ouest de la Basse-Normandie. Ces "gardins" devaient produire essentiellement des pommes, mais aussi des poires ainsi que d'autres fruits tels que cerises, noix etc... La multiplication des jardins aux XIe et XII e siècle est probablement à mettre en rapport avec l'intense mouvement de défrichement que connut le Pays d'Auge à cette époque. Mais les jardins sont également liés à la mise en place du bocage. La caractéristique de ces "gardins" est d'être clos, certainement à l'aide de haies vives: parmi les tâches que les paysans du Pays d'Auge devaient effectuer sur les terres de leur seigneur figure l'obligation de clore les jardins, ainsi que celle de cueillir et presser les pommes pour en faire du cidre.

La multiplication de ces jardins qui apparaissent au XIIIe siècle beaucoup plus nombreux que dans la plaine de Caen par exemple, a profondément marqué le paysage augeron, qui dès cette époque devait être proche de celui que le Pays d'Auge connaît encore aujourd'hui.

2. Le jardin historique

Il faut attendre le règne de Charlemagne pour avoir quelques informations sur le jardin médiéval. Dans le capitulaire "de villis", Charlemagne établit un plan d'exploitation agraire et horticole de son empire où nous trouvons la liste des soixante-douze plantes et des seize arbres fruitiers à répartir et à cultiver dans les potagers et les vergers de ses domaines. Suivant la coutume, nous y voyons figurer ensemble des légumes verts (bettes, choux, laitues, chicorées), des farineux (fèves, pois, pois chiches, mongettes), des "racines" (poireau, raifort, radis, panais, chou-rave, oignon, ail), des concombres, des melons, des cardons, des plantes médicinales ou condimentaires (menthe, sauge, romarin, anis, persil, fenouil, sarriette, coriandre, cerfeuil ... et aussi pour le plaisir des yeux et de l'odorat, des lis, des roses, des iris, des violettes. (d'après Jeanne BOURIN, la rose et la mandragore, plantes et jardins médiévaux, éditions F. BOURIN, 1990).

2.1 Peinture murale Epoque gallo-romaine

Prêt du Musée de la ville de Lisieux.

Voir l'article ci-contre rédigé par Claude LEMAITRE.

2.2 Emondoir Epoque gallo-romaine

dimensions: L:33 cm; l: 6,6 cm

Outil à ébrancher. Lame à tranchant concave dont une extrémité s'enroule en douille pour l'emmanchement.

Prêt du musée de Normandie, Caen.

2.3 Serpette à douille Epoque gallo-romaine

dimensions: L: 17cm; l: 2,7 cm

La forme est celle d'un émondoir mais sa petite taille convient au travail de la vigne ou à celle des arbres fruitiers. Provenance Jort.

Prêt du Musée de Normandie, Caen.

2.4 Houe plane à douille ouverte VIIème siècle

L: 11,4 cm; lame: 3,7 cm; douille: 2,3 cm.

Prêt du Musée de Normandie, Caen.

2.5 Faucille Première moitié du XIème siècle

dimensions: L: 26 cm; l: 3,3 cm

Provenance Grimbosq

Prêt du Musée de Normandie, Caen

2.6 Gravure 15ème

42 x 29,7

Personnage dans un jardin clos de palissades en osier tressé.

2.7 Gravure XVème siècle

dimensions: 42 x 29

Saint Fiacre tenant une bêche, son attribut, XVème siècle, Bibliothèque Saint Calais, Le Mans.

Au VIIème siècle, un moine d'origine irlandaise, Fiachra, quitte son île natale et vient fonder un ermitage au Breuil, non loin de Meaux, au nord-est de Paris, afin d'évangéliser les populations. Il entreprend de transformer ce lieu sauvage en terre cultivable. Fiacre défriche, essarte, bêche le terrain conquis sur la forêt et le transforme en un vigoureux potager. Bientôt choux, cardons, gourdes, raves se mêlent dans son enclos aux herbes médicinales... Son labeur lui vaudra d'être béatifié et de devenir le saint patron des jardiniers.

2.8 Bêche XIXème

Bêche à poignée

2.9 Emondoirs, serpe XIXème

Emondoir simple, émondoir avec son crochet et serpe trouvés lors de travaux de construction, les Mortes Terres, Saint-Georges-en-Auge.

2.10 Plan cadastral Saint-Georges-en-Auge 1835

100 cm x 68 cm

Section A, première et deuxième feuille: l'Eglise. Section B, première et deuxième feuille: Le Tilleul, ancienne commune rattachée à Saint-Georges en 1832. En vert: jardins potagers.

La surface occupée par les jardins occupent 1% de la superficie totale de la commune.

Toutes les maisons possèdent un jardin. Les plus petits, moins de 200 m², au nombre de 23, jouxtent des maisons peu importantes habitées par des journaliers ou des gardiens.

La superficie la plus fréquemment rencontrée, 56, se situe entre 200 et 500 m². Ces jardins sont généralement cultivés auprès des fermes employant du personnel.

Les très grands jardins, plus de 1000 m², sont peu nombreux. Ils sont exploités par les plus importants propriétaires de la commune qui utilisent un main-d'oeuvre nombreuse.

3. Le jardin protégé, la haie

Le jardin doit être protégé contre les maraudeurs qui pourraient être tentés par les fruits et légumes qui y croissent mais aussi contre les animaux sauvages et domestiques qui peuvent lui causer des dégâts importants. Palissades, buis, haies vives, murs le mettront à l'abri des dommages animaliers et des larcins tout en le protégeant du vent et des frimas.

3.1 Barricot Début XXème

Petit baril en bois cerclé fer avec courroie pour le transport sur l'épaule et initiales G.B. Ce barricot était utilisé pour le transport du cidre lors des travaux saisonniers.

3.2 Cisailles à haie XIXème

dimensions: Longueur: 65 cm

Cisailles à haie en fer forgé, avec poignées formant angle droit avec les lames. Articulation des lames en forme de coeur.

3.3 Cisailles à haie début XXème

Longueur: 52 cm

Cisailles à haie avec poignées en bois emmanchées dans le prolongement de la lame. Fermeur ovale.

3.4 Cisailles à haie

3.5 Cisailles à haie ou Forces début XXème

Longueur: 66 cm

Cisailles en fer forgé avec articulation en forme de coeur; nom du fabricant : PAIN, gravé sur la lame.

3.6 Emondoir XIXème

Longueur: 33 cm

Emondoir avec crochet sur le dos de la lame. Outil utilisé pour couper les branches hautes des haies.



3.7 Mécanique à lier les haies XIXème

Longueur 136 cm

Instrument en bois constitué de deux montants, d'une vis en bois et du Mouches à miel, ruches.

Avant l'invention du fil de fer barbelé, les haies devaient être closes soigneusement pour empêcher le passage des animaux. Lors de l'élagage, on plaçait les épines, les ronces, les élagures, en se protégeant la main au moyen d'une moufle en peau de mouton, au milieu de la haie. L'ensemble était maintenu par des piquets appelés "affiches". Ces "affiches" étaient reliées par des gaules fendues en deux, placées horizontalement de chaque côté de la haie. L'ensemble était serré à l'aide de "la mécanique à lier les haies" ou "serre-haie". On introduisait les deux montants de la mécanique dans la haie en appuyant la vis de serrage sur la première gaule appelée "liure". On installait le sabot de l'autre côté de la haie, sur la liure extérieure, on serrait avec la vis et on attachait l'ensemble avec un fil de fer en ayant soin de faire la bouche du côté du propriétaire de la haie.

3.8 Photo 1976

Utilisation de "la mécanique à lier les haies", reconstitution par Monsieur Emile TRIGER et Monsieur Marcel LECORNU, Saint-Georges-en-Auge.

3.9 Photo 1460

42 x 29,7

Couple dans un jardin. Le Rustican, Pierre de Crescens.

3.10 Photo 15ème

42 x 29,7

Jardin clos de murs. Détail du mois d'avril Les Très Riches Heures du duc de Berry.

3.11 Photo 1910

42 x 29,7

Manoir de la Pommeraye, Le Mesnil-Durand, avec son jardin potager.

3.12 Photo 1908

42 x 29,7

Le jardin d'une famille normande de l'Eure, en 1908. Les choux au premier plan, la taille des légumes, donnent une idée de la compétence du jardinier. Le robinet est mis en évidence.

3.13 Photo 1908

42 x 29,7

Famille normande dans son jardin.

3.14 Serpe

Serpe à lame en forme de bonnet phrygien

3.15 Sécateur début XXème

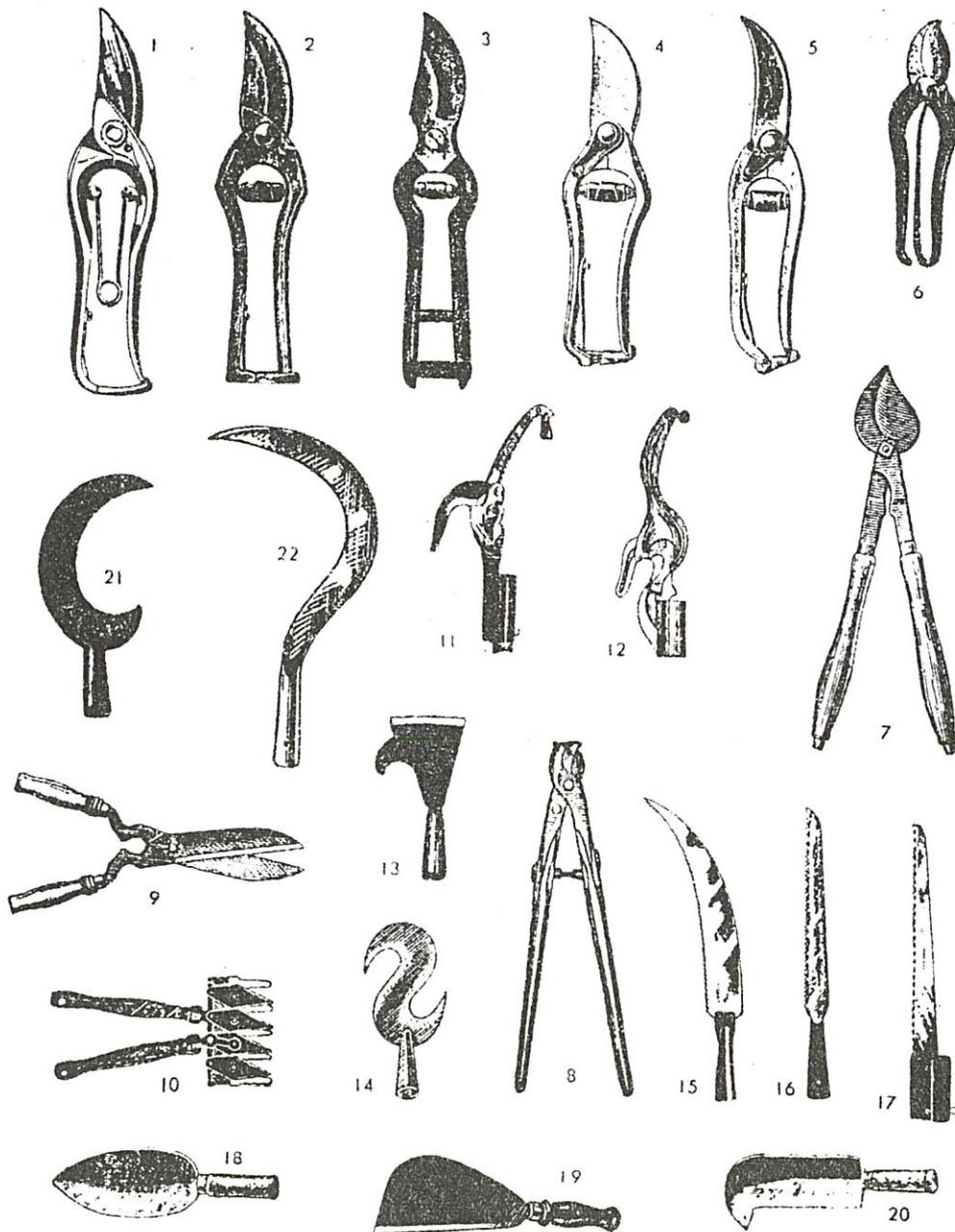
Longueur 29 cm

Grand sécateur, branche à lame porteuse en croissant, branche à lame tranchante courbe, biseautée.

Outil utilisé pour couper les plus grosses branches dans les haies.

PLANCHE N° 12

Outils de taille et d'élagage.



1. Sécateur Pradines. — 2. Sécateur Nogent. — 3. Sécateur à vigne. — 4. Sécateur à double lame. — 5. Sécateur à lames fines. — 6. Sécateur ciseaux. — 7. Sécateur à manches. — 8. Ébrancheur. — 9. Cisaille à haie. A. — 10. Cisaille à haie. B. — 11. Échenilloir Pradines. — 12. Échenilloir Hercule. — 13. Émondoir à tête carrée. — 14. Émondoir en S. — 15. Égohine à douille. — 16. Égohine droite. — 17. Égohine Pradines. — 18. Serpe limande. — 19. Serpe couperet. — 20. Serpe à bec. — 21. Croissant d'élagage. — 22. Croissant à brindilles.

4. Les conserves

La conservation des légumes par stérilisation es due à Nicolas APPERT (1749-1841), natif de Châlons-sur-Saône, gratifié en 1822 du titre de "bienfaiteur de l'humanité" par la Société d'encouragement pour l'industrie nationale.

Nicolas APPERT exerce d'abord la profession de brasseur. Il devient ensuite officier de bouche du duc de Deux-Ponts, Christian IV, puis de la duchesse de Forbach, puis confiseur. Il s'intéresse alors à la conservation des aliments considérés jusque-là comme périssables: le lait, la viande, les légumes verts. Il achète un terrain à Massy et, entre les rangs de petits pois et de haricots verts s'élève bientôt une construction de quatre pièces. Dans l'une, il installe une énorme marmite de plus de 200 litres, dans l'autre, on prépare du lait et de la crème fraîche, la troisième est consacrée à l'embouteillage et la quatrième trois chaudières en cuivre dans lesquelles on soumet à l'ébullition les bouteilles remplies de lait, de petits pois ou de haricots. L'établissement APPERT prit très vite l'allure d'une industrie: vingt-cinq à quatre-vingts femmes durant l'été pour l'épluchage et le conditionnement, tandis qu'une boutique au 28 rue Boucher à Paris assurait la diffusion.

En 1810, APPERT publie "L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales". La vulgarisation de cet ouvrage permit à toutes les ménagères de réaliser, elles-mêmes, la conservation des légumes récoltés au jardin. (extrait de " Histoire naturelle et morale de la nourriture", Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, Bordas, 1987)

4.1 Bocal XXème

contenance: 1 litre

Bocal verre teinté recuit, fermeture fil de fer, marque L'Idéale.

4.2 Bocal XXème

Bocal à étrier avec couvercle.

4.3 Bocal début XXème

Bocal à conserve La Lorraine, fermeture système cannette.

4.4 Bouteille début XXème

Bouteille à large goulot utilisée pour les conserves de légumes: haricots, asperges, etc...

4.5 Bouteille

Bouteille à conserve à col large, vert foncé

Les confitures

Les fruits les plus fréquemment utilisés, selon nos enquêtes, pour faire gelées et confitures sont: poires, pommes, prunes, cassis, groseilles, fraises, framboises, coings, rhubarbe, et, plus rarement tomates, citrouilles. Madame LEVASSEUR nous précise qu'elle fait cuire sa gelée de groseille, au soleil, dans des petits pots et qu'elle ajoute des noix fraîches dans les confitures de poires.

5.1 Bassine à confiture

Bassine à confiture en laiton qui se posait sur un trépied dans la cheminée.

5.2 Comptier ou confiturier XVIIIème

dimensions: 9cm x 9cm

Comptier en verre fin, soufflé et moulé, de forme tronconique avec lèvre horizontale. Couvercle avec bouton.

5.5 Confiturier XVIIIème

dimensions: D: 11cm ; H: 10cm

Corps en doucine, avec base aplatie. Décor en striures sur le corps et le couvercle. Au-dessous, décor en rosace en creux. Couvercle avec bouton à godrons et jonc de verre aplati.

5.6 Cuillère à confiture XIXème

dimensions: Longueur totale: 51 cm; diamètre: 17 cm, hauteur: 8 cm

Sorte de cassolette en laiton, de forme cylindrique à bord roulé en corrdon sur un raidisseur en fer. Longue queue en fer forgé avec oeil d'accrochage. Utilisée, selon le prêteur pour retirer la confiture de la bassine. Figure dans l'ouvrage de Roger VERDIER, " La Dinanderie objets en cuivre, laiton, et bronze du XVIIème au XIXème siècle" comme poêle à bouillie.

5.7 Cuillère à confitures

5.8 Cuillère à confitures

5.9 Fourneau 1920

h: 75 cm, L: 84 cm x 54 cm

Fourneau dessus fonte, 3 feux, avec bain-marie et four. Devant 4 portes, émail vert avec décor végétal.

5.10 Pot à confiture fin XVIIIème

D: 9cm ; H: 9,2cm

Corps cylindrique avec bord ourlé et deux médaillons encadrés de feuilles de fougère: dans l'un héron et dans le second petit pavillon avec toit en pagode. Verre moulé.

5.11 Pot à confiture XIXème

D: 8cm ; H: 8,8cm

Pot en verre fin soufflé et moulé, de forme cylindrique, avec décor gravé de feuilles de vigne et de grappes de raisin.

5.12 Pot à confiture 1850

D: 17 cm, H: 12,5 cm

Pot en faïence blanc/rosé portant l'inscription: Confitures Nouvelles

5.13 Pot à confiture 1830

D. 8,5 cm, h. 10,8 cm

Vase de forme cylindrique en faïence, portant sur le dessous l'inscription: R et Cie/
Creil et Montereau.

6.1 Pot à cornichons 19ème

L: 13cm ; l: 12,5cm ; H: 38cm

Pot en verre coloré vert sombre. Corps quadrangulaire à pans, à bords hauts avec
encolure tronconique et col en bandeau destiné à être fermé par un bouchon.

7. La préparation de la terre, le labourage

7.1 Bêche 19ème

37 cm x 20 cm

Bêche en fer forgé fabriquée dans la Manche, de forme rectangulaire, avec repli du métal pour poser le pied..

Bêche

Outil en fer battu dont on se sert pour labourer. Il est de forme quadrangulaire, plus haut que large, plus mince et un peu plus étroit à sa partie inférieure qu'à sa partie supérieure; celle-ci est surmontée d'une douille destinée à recevoir un long manche en bois. La grandeur d'une bêche doit être proportionnée à la profondeur du labour qu'exige la qualité du terrain.

7.3 Casse-mottes 20ème

40 cm x 65 cm

Rondin de bois emmanché pour casser les mottes de terre.

7.4 Fourche à bêcher début 19ème

Fourche en fer forgé à dents larges pour la bourer.

Fourche

On emploie trois sortes de fourches; Les fourches à labourer et à défoncer; les fourches à paille et à foin et enfin les fourches à fumier. Les premières doivent toujours être en fer avec pointes en acier, ou même entièrement en acier. Les secondes peuvent être en bois avec des dents de bois ou de fer. Les fourches à fumier sont en fer et emmanchées à l'aide d'une douille adhérente à la traverse d'où partent les trois dents.

7.5 Gravure 1762

40 x 24

Planche Encyclopédie, Le jardin potager

7.6 Gravure 1762

40 cm x 24 cm

Planches Encyclopédie Le jardinage

Voir pages suivantes.

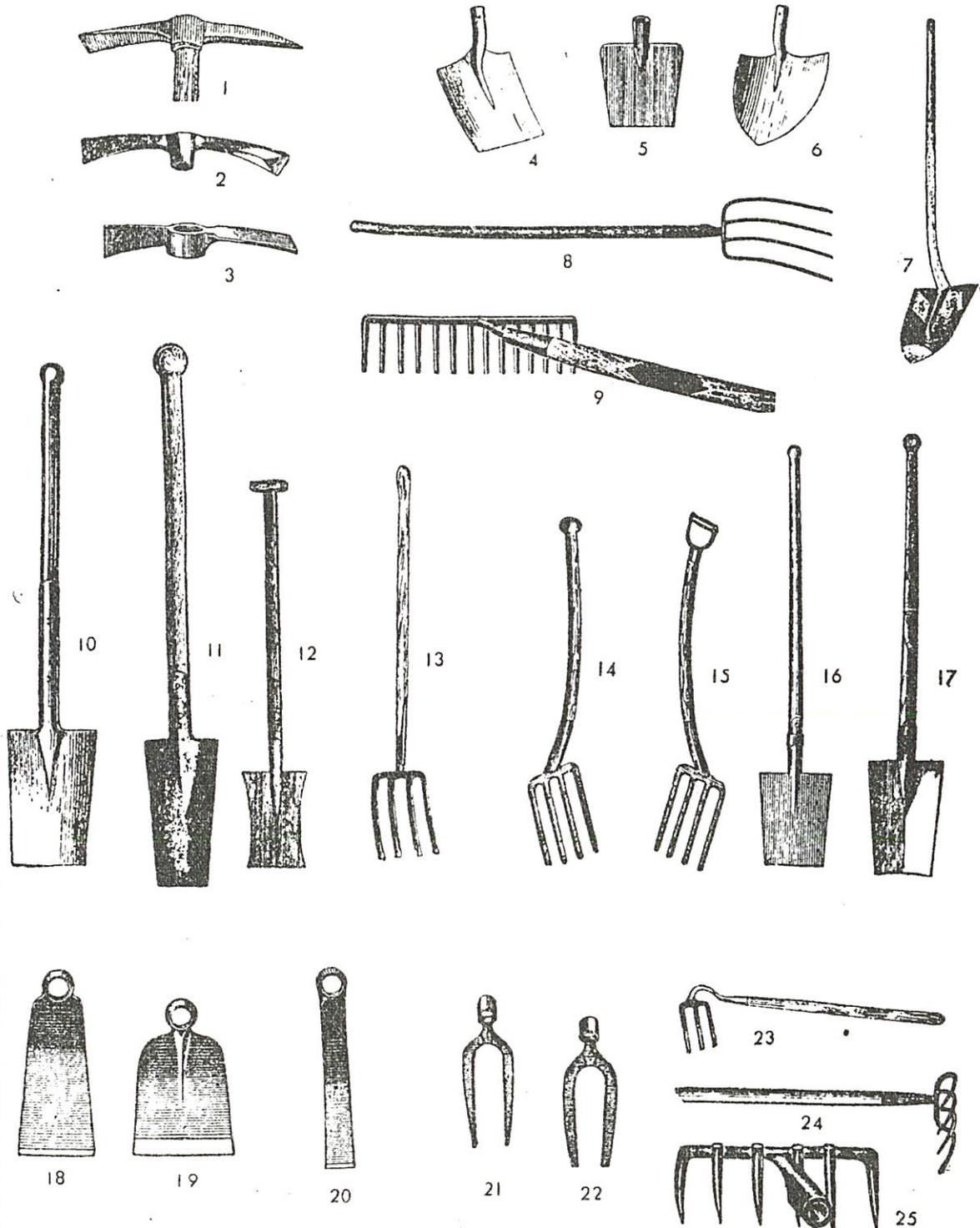
7.7 Houe 19ème

28 cm x 14 cm

Houe à douille en fer forgé

PLANCHE N° 6

Outils de terrassement et de labour.



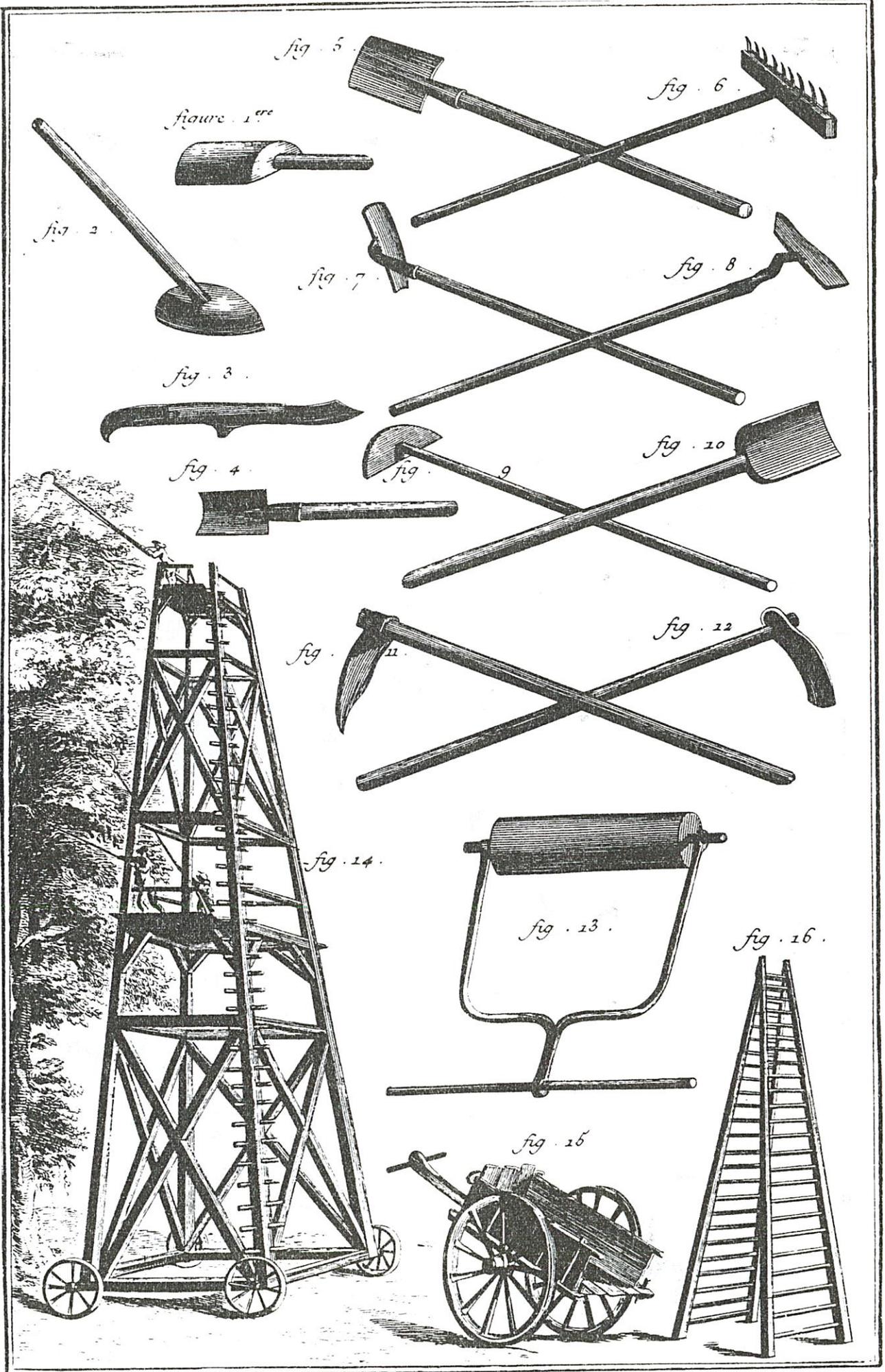
1. Pioche à pic de terrassier. — 2. Piémontoir. — 3. Piochon à défricher. — 4. Pelle cintrée carrée. — 5. Pelle droite. — 6. Pelle cintrée ronde. — 7. Pelle de terrassier. — 8. Fourche à fumier. — 9. Râteau américain. — 10. Bêche de pépiniériste. — 11. Louchet. — 12. Louchet du Nord. — 13. Bêche à dents (Fourche à bêcher). — 14. Bêche, manche à pommeau. — 15. Bêche, manche à poignée. — 16. Bêche de Paris. — 17. Bêche type Senlis. — 18. Hoyau. — 19. Houe. — 20. Piochon de pépiniériste. — 21. Houe à dents pointues (croc de labour). — 22. Houe à dents larges. — 23. Croc d'arrachage. — 24. Croc à fumier. — 25. Râteau émolteur.

ENCYCLOPEDIE 1762

JARDINAGE

Planche 1

- | | | |
|------|----|---------------------|
| Fig. | 1 | Batte à main |
| | 2 | Batte à bras |
| | 3 | Greffoir |
| | 4 | Houlette |
| | 5 | Bêche |
| | 6 | Râteau |
| | 7 | Ratissoir à tirer |
| | 8 | Ratissoir à pousser |
| | 9 | Rabot |
| | 10 | Pelle |
| | 11 | Pioche à pré |
| | 12 | Pioche à plate |
| | 13 | Cylindre ou rouleau |
| | 14 | Chariot |
| | 15 | Tombereau |
| | 16 | Echelle double |



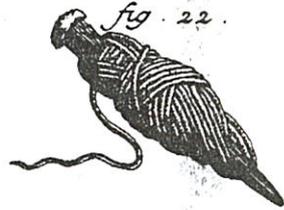
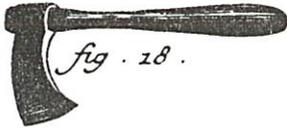
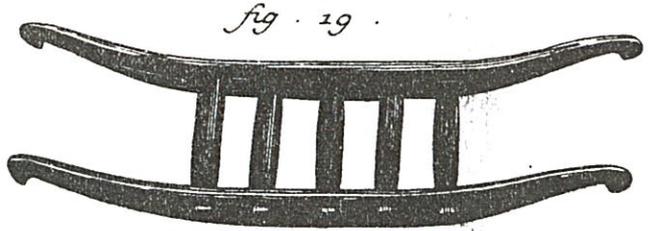
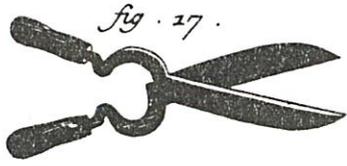


fig. 26.

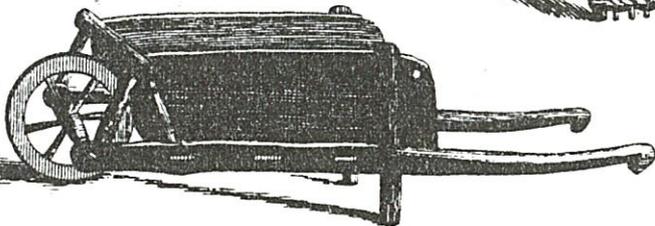
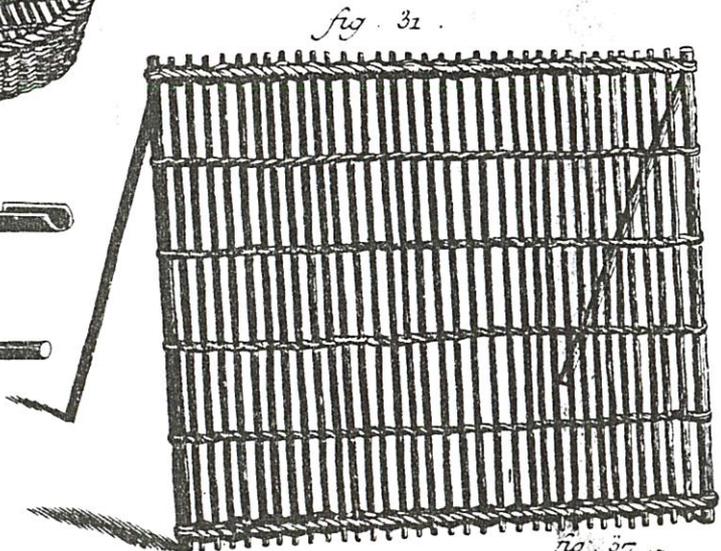
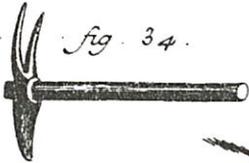
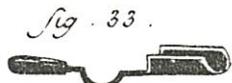
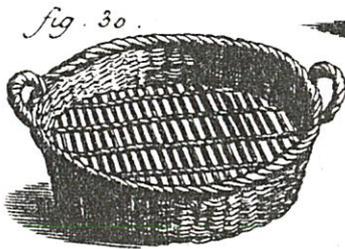
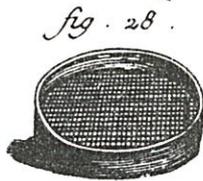
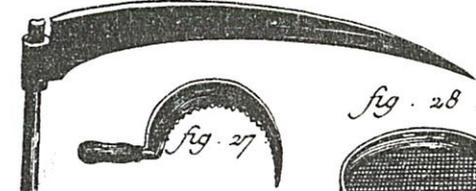


Planche II

- fig. 17 Ciseaux
18 Coignée à main
19 Civière
20 a, b Plantoir
21 Tenaille
22 Cordeau
23 Arrosoirs, c) arrosoir à goulot, d) arrosoir à tête
24 Fourche
25 Croissant
26 Faulx
27 Faucille
28 Crible
29 Echenilloir
30 Crible d'osier
31 Claie
32 Traçoir
33 Déplantoir
34 Serfouette ou binette
35 Autre déplantoir
36 Brouette
37 Scie à main
38 Serpe
39 Serpette

Houe

Instrument dont on se sert pour remuer le sol. C'est un fer de bêche, un peu courbé, ayant à sa partie supérieure une douille en anneau dans laquelle s'ajuste un manche. Ce manche est courbé et long de 0,75 m environ. Il forme avec le fer un angle plus ou moins ouvert. Il y a des houes dont le fer est triangulaire; d'autres dont le fer divisé de manière à présenter une sorte de fourche à deux dents plates, soit aigües, soit carrées à leur extrémité.

7.8 Houe 19ème

32 cm x 8

Houe à douille en fer forgé.

7.9 Houe 19ème

35 cm x 12 cm

Grande houe en fer forgé avec douille.

7.10 Houe avec binette début 20ème

Houe constituée de 2 lames, l'une de forme rectangulaire, l'autre triangulaire

7.11 Pioche 19ème

Instrument en fer, étroit, assez long, dont une moitié est aplatie, tandis que l'autre, cylindrique, est effilée au sommet. Entre la partie cylindrique et la partie aplatie, est pratiqué un trou dans lequel s'ajuste le manche.

7.12 piochon fin XIXème

Cet instrument qu'on nomme aussi hoyau est une pioche dont la moitié cylindrique est supprimée.

7.13 pic XIXème

Sorte de pioche dont on a conservé que la partie cylindrique et effilée

7.14 Aspersoir fin XVIIIème

Tête mobile d'arrosoir, se plaçant sur l'arrosoir à goulot; tête en tôle blanchie, à platine d'arrosage en cuivre repercé, à téton central de laiton.

7.15 Projet d'affiche

Petit jardinier avec sa brouette, gouache

7.16 Projet d'affiche 1994

Jardinier au travail, huile.

7.17 Projet d'affiche 1994

Jardinier, aquarelle.

7.18 Râteau 19ème

On se sert en horticulture de rateaux de trois formes différentes: grand râteau, râteau moyen, petit râteau. Avec le grand râteau, on brise les mottes de terre, et on égalise la surface du sol labouré à la bêche; le grand râteau remplit la fonction de la herse en agriculture. Ses dents sont comme des clous, très forts et très longs, à une assez grande distance les unes des autres, et courbées vers le milieu. Le râteau moyen sert surtout à ratisser les allées sablées; il est fait comme le grand râteau, et ses dents espacées, courbées, sont arrondies à leur extrémité. Le petit râteau est, en petit, la reproduction du grand; on s'en sert pour couvrir les semis de graines qui doivent être enterrées, et pour ratisser les plates-bandes entre les touffes d'ornement.

7.19 Râteau XVIIIème-XIXème

Monture à dix dents courbées, douille à double empattement forgé et soudé à chaud sur le plat de la monture.

7.20 Tableau 1993

Huile de Polenka représentant un jardin potager.

7.21 Tableau éducatif 1950

Tableau éducatif représentant un jardin potager au printemps. Edition Rossignol.

7.22 Tablier de jardinier 1950

Tablier de jardinier en toile bleue avec poche ventrale.

7.23 Tablier de jardinier 1950

Tablier de jardinier de toile bleue avec poche ventrale.

7.24 Arrosoir 19ème H: 38 cm L: 30 cm

Arrosoir en cuivre avec sa pomme.

Ustensile en fer blanc, en zinc ou en cuivre, de formes et de dimensions diverses, destinés à transporter et à répandre l'eau des arrosages.

7.25 Arrosoir XIXème

hauteur: 32 cm, diamètre: 26 cm

Arrosoir en fer étamé, à corps droit cylindrique, avec anse sur le corps et poignée sur le dessus.

7.26 Arrosoir début XXème

dimensions: 29 cm x 29 cm

Arrosoir en fer étamé, corps droit de forme ovale avec anse partant du sommet de l'arrosoir.

7.27 Arrosoir début XIXème

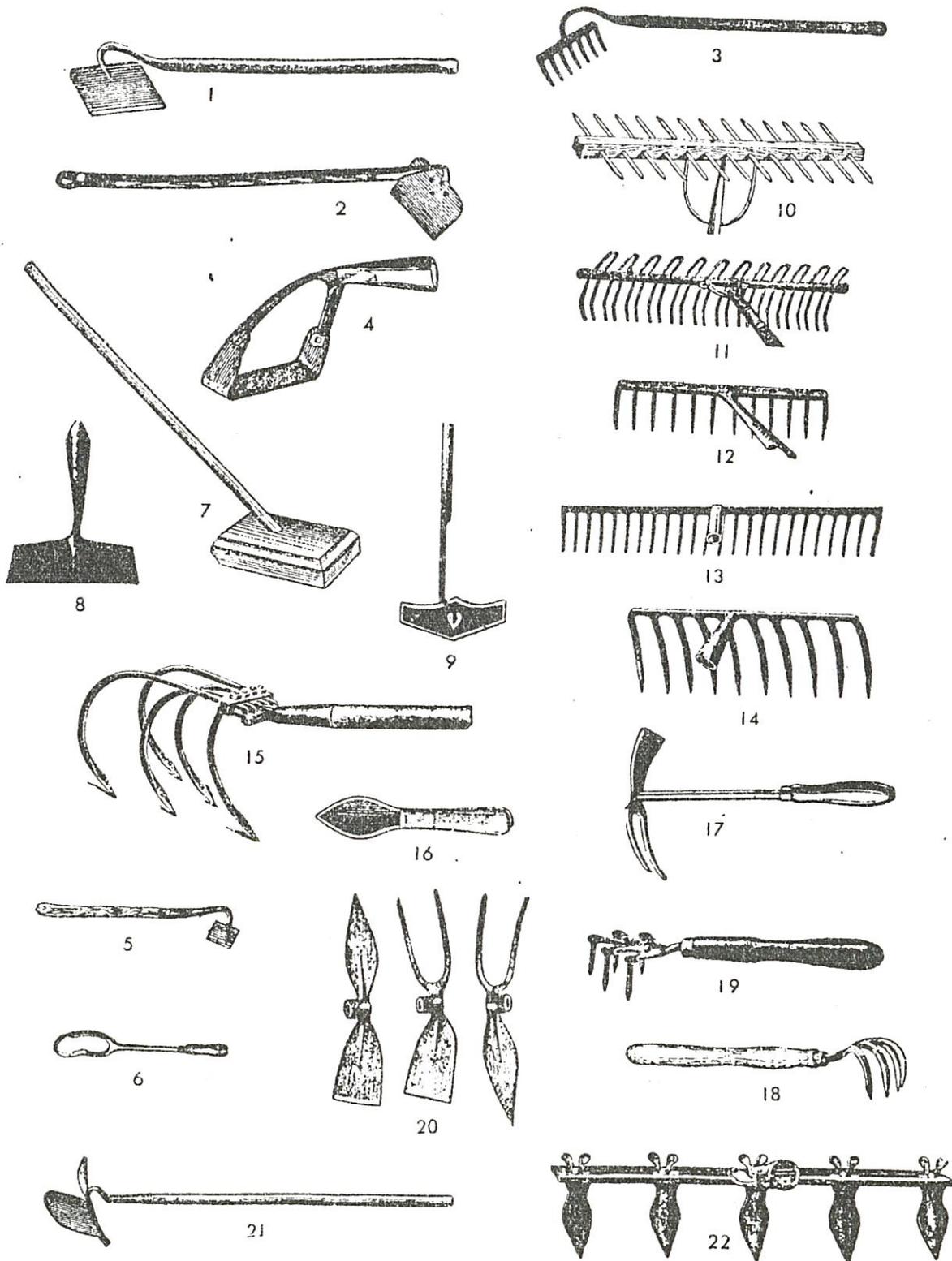
Arrosoir fer blanc et laiton. Corps de forme balustre, en fer blanc; anse, conduit et bras de soutien de même métal; base cerclée et plaque repercée de l'aspersoir en laiton.

7.28 Arrosoir XVIIIème

hauteur totale: 43 cm

Arrosoir en cuivre peut-être fabriqué à Villedieu-les-poêles

PLANCHE N° 7

Outils de façonnage superficiel.

1. Binette Nanterre. — 2. Binette Montreuil. — 3. Binette Leclercq. — 4. Binette canadienne. — 5. Binette à main. — 6. Binette à oignon. — 7. Balte à semis. — 8. Ratissoire à pousser. — 9. Ratissoire va-et-vient. — 10. Râteau fenaison. — 11. Râteau à herbe. — 12. Râteau à pierres. — 13. Râteau d'allée. — 14. Râteau d'étang. — 15. Sarcloir américain. — 16. Sarcloir à languette. — 17. Sarcloir double. — 18. Sarcloir à griffe. — 19. Sarcloir Wolf. — 20. Serfoinettes, 3 combinaisons. — 21. Rayonneur simple. — 22. Rayonneur multiple.

7.29 Arrosoir XIXème

hauteur: 31 cm

Arrosoir en Pré d'Auge, partiellement glaçuré.

7.28 Butteuse début XXème

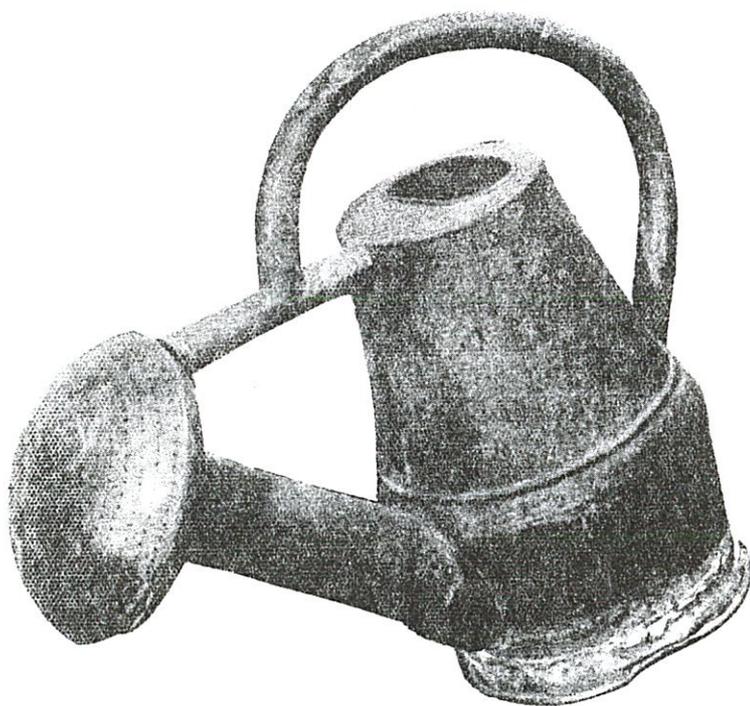
Instrument en forme de soc d'araire utilisé pour butter les pommes de terre.

7.29 Plantoir à pommes de terre

Grand plantoir en bois à 3 dents ferrées permettant de préparer simultanément 3 trous pour la semence de pommes de terre.

7.30 Charrue début 20ème

La charrue horticole, tractée à bras d'homme, doit être légère et, par conséquent, très simple. Elle ne fournit un travail suffisant que dans les terres légères très faciles à travailler et pour les cultures peu exigeantes. Ces charrues comportent un corps porte-outils et des mancherons-guides. La charrue à bras exige les efforts simultanés de deux hommes, l'un attelé par une épaulière pour la traction, l'autre aux mancherons arrière.



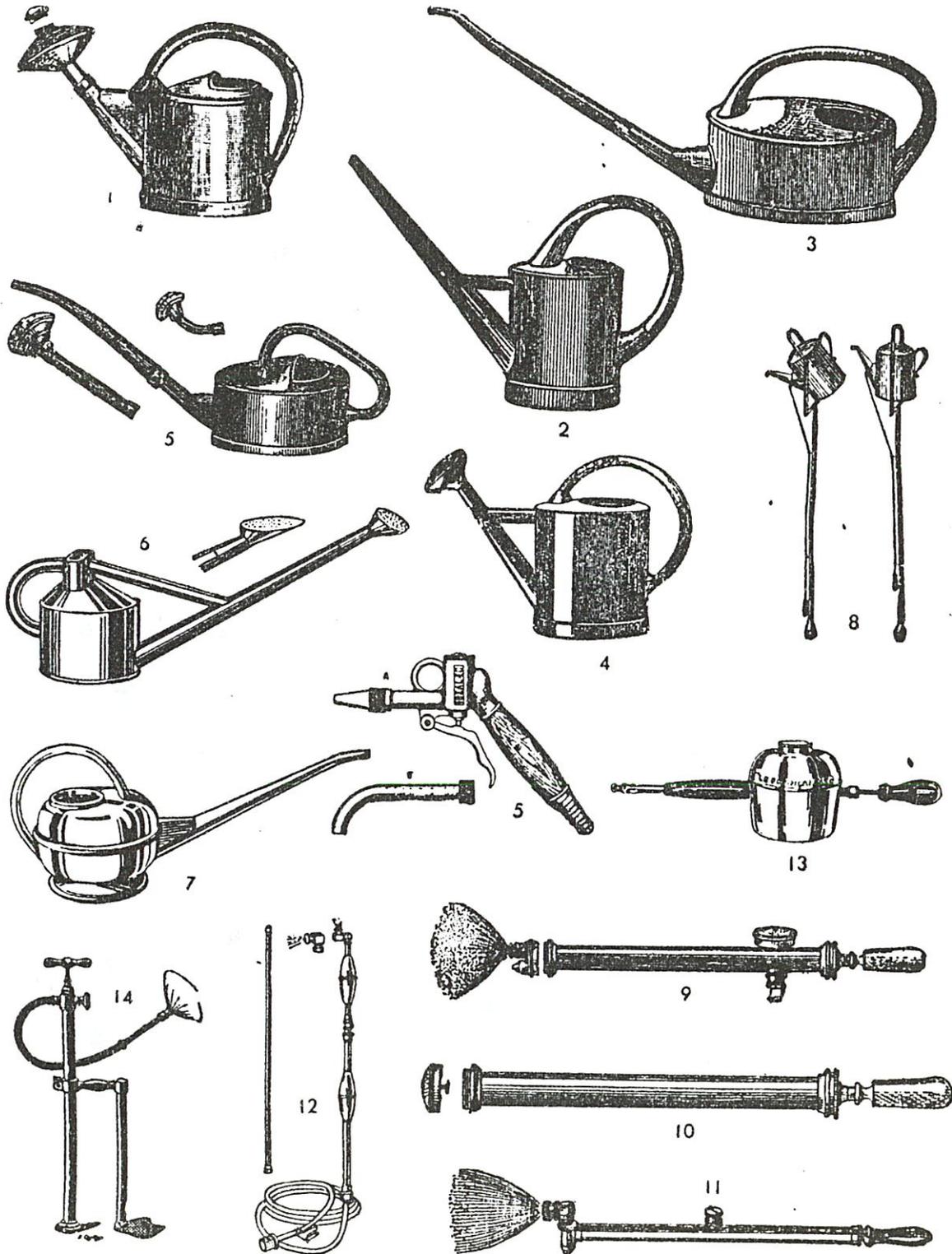
7, 24



7. 14

PLANCHE N° 9

Outils pour les arrosages et les bassinages.



1. Arrosoir-maraîcher. — 2. Arrosoir à bec. — 3. Arrosoir de serre. — 4. Arrosoir type omnibus. — 5. Arrosoir à semis. — 6. Arrosoir type Kew. — 7. Arrosoir d'appartement. — 8. Arrosoir pour suspension. — 9. Seringue droite à jets interchangeables. — 10. Seringue à pomme. — 11. Seringue à jet orientable. — 12. Seringue suprême à double effet. — 13. Seringue à réservoir et à double effet. — 14. Pompe à bassiner. — 15. Pistolet arroseur et son brise-jet.

8. Les Semis

8.1 serfouette XIXème

Outil précieux dans les jardins. On s'en sert pour enfouir la graine semée, pour détruire les mauvaises herbes en les déracinant, pour briser la croûte formée à la surface du sol par la pluie, les arrosages ou la sécheresse, pour biner etc... Il se compose d'une lame étroite, légèrement courbée, et d'une fourchette à deux dents. La lame et la fourchette sont séparées par un œil dans lequel le manche est ajusté.

8.2 Râteau-rayonneur début XXème

Sorte de râteau à 5 dents mobiles dont l'espacement peut être réglé par des papillons. Cet instrument permettait de tracer 5 sillons pour les semis.

8.3 Calendrier des semis 1950

Calendrier des semis publié par les cultures de graines Le Paysan

8.4 Canne-semoir XIXème

Canne en bois sur laquelle a été engagé et fixé un petit panier d'éclisses.

8.5 Catalogue 1947

Guide illustré de semis, graines en sachets pour jardins Le Paysan

8.6 Présentoir à graines 1950

Présentoir métallique pour sachet de graines de la marque "Le Paysan", utilisé par Mme LEBRETON, épicière à Sainte-Marguerite-de-Viette.

8.7 Guide illustré 1938

Guide illustré de semis Le Paysan, 1938.

8.8 Arrache-choux XIXème

longueur: 47 cm; largeur mâchoires: 13,5 cm

Outil en fer forgé composé d'une pince à deux branches droites, croisées et rivées, courbées à angle droit. Poignées en bois (disparues) montées à viroles sur soie noyée; mâchoires larges, arquées à mors dentés

8.9 Rayonneur 20ème

Outil à lame concave recourbée pour tracer les sillons avant les semis.

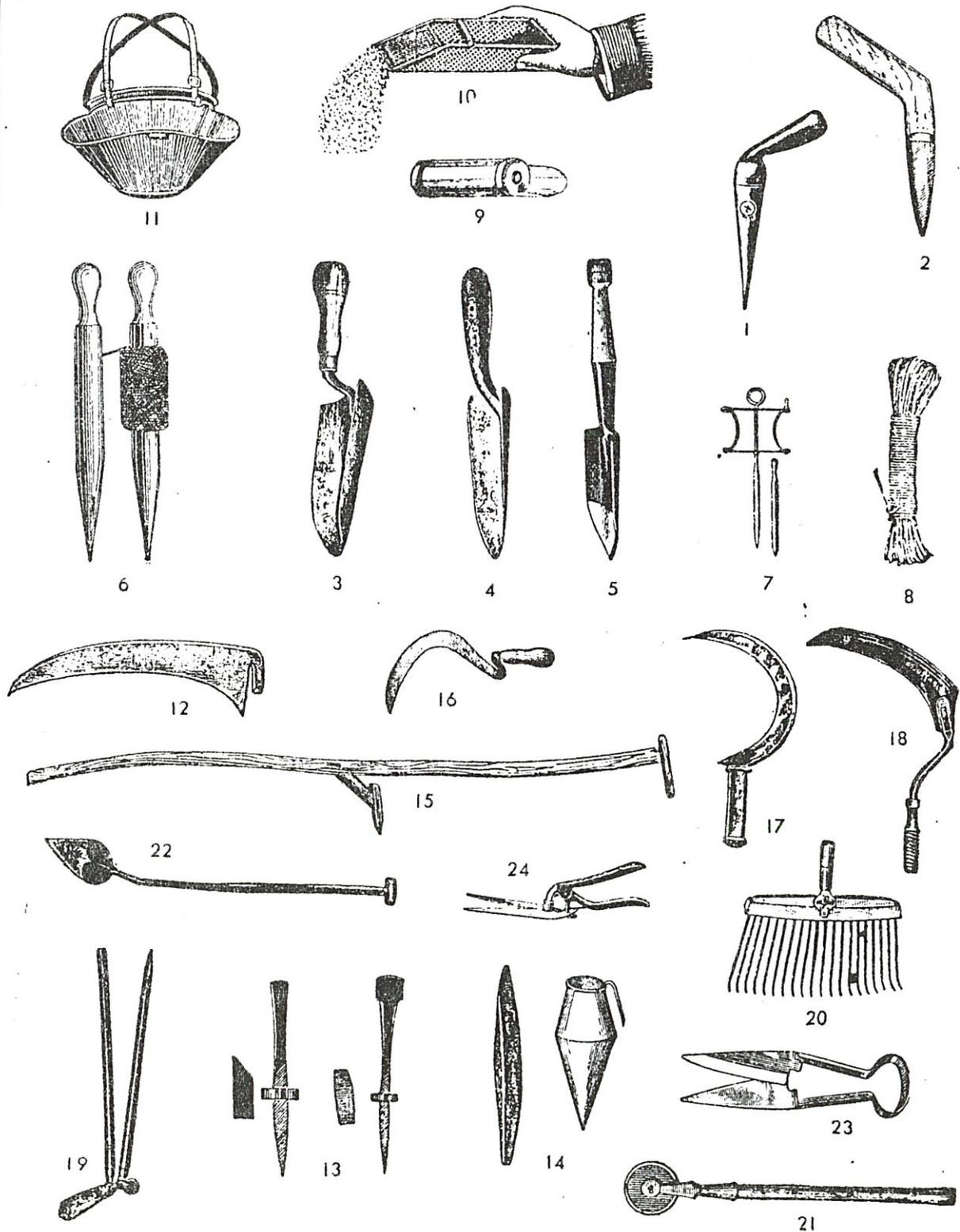
8.10 Plantoir début 20ème

Plantoir en bois avec extrémité ferrée.

8.11 Plantoir

Plantoir bois confectionné dans une racine dont une extrémité a été taillée en pointe.

PLANCHE N° 8

Outils pour semis et plantation et pour entretien de gazon.

1. Plantoir en bois. — 2. Plantoir en métal. — 3. Transplantoir truelle. — 4. Transplantoir acier. — 5. Houlette à transplanter. — 6. Cordeau, monture bois. — 7. Monture métallique de cordeau. — 8. Câble de cordeau. — 9. Semoir à main (semis en lignes). — 10. Semoir à main (semis à la volée). — 11. Semoir à engrais. — 12. Faucille à gazon. — 13. Batteries de faucille. — 14. Pierre et coffre. — 15. Manche de faucille. — 16. Volant coudé. — 17. Faucille. — 18. Volant américain. — 19. Cisaille à ébarber. — 20. Balai à gazon. — 21. Dresse-bordure. — 22. Pelle à déplaquer. — 23. Force à tondre. — 24. Force à gazon (Pradines).

- 8.12 Plautoir 20ème Longueur: 26 cm
Poignée en bois courbée naturellement avec embout en fer.
- 8.13 Pots à semis début 20ème
Petits pots en terre pour repiquer les semis, utilisés en particulier pour la culture des tomates.
- 8.14 Poudreuse début 20ème 32 cm x 10 cm
Boîte en bois ayant la forme d'un tronc de pyramide, avec ouverture cylindrique pouvant être fermée par un bouchon en bois, utilisée pour le traitement des fruits et légumes.
- 8.15 Projet d'affiche 1994
Jardin potager, aquarelle
- 8.16 Projet d'affiche 1994
Jardin potager, huile
- 8.17 Projet d'affiche 1994
Jardin potager, aquarelle.
- 8.18 Projet d'affiche 1994
Le jardin potager, Huile.
- 8.19 Projet d'affiche 1994
- 8.20 Râteau début 20ème 28 cm x 10 cm
Petit râteau en fer forgé pour les massifs et les semis.
- 8.21 Sachet de graines 1947
chou de Milan rustique de Caen
- 8.22 Sachet de graines 1947
chou de Milan gros des vertus (chou de Paris)
- 8.23 Sachet de graines 1947
chou-fleur, merveille de toutes saisons
- 8.25 Sachet de graines 1947
Chou de Bruxelles demi-nain de la Halle (Rosette)
- 8.26 Sachet de graines 1947
chou-fleur extra hâtif, marque Le Paysan
- 8.27 Sachet de graines 1947
Chou coeur de boeuf gros

8.28 Sachet de graines 1947
Chou de Milan de Pontoise d'hiver) (de l'Hermitage)

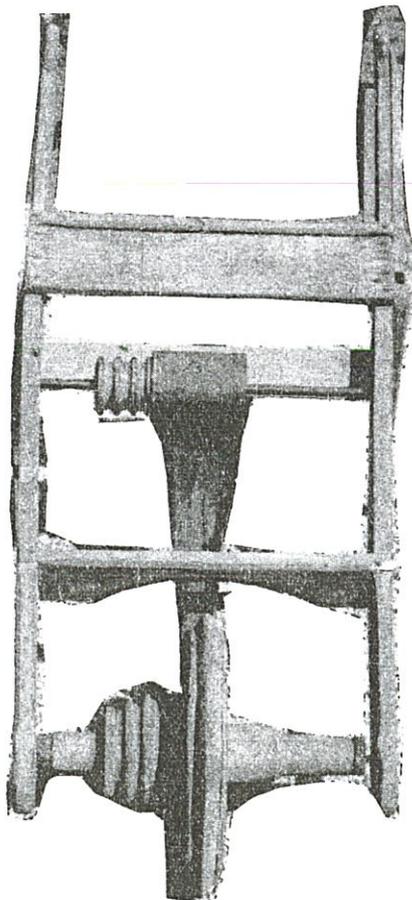
8.29 Sachet graines 1947
oignon blanc hâtif de Vaugirard, marque Le Paysn

8.30 Transplantoir

Le transplantoir ou houlette permet la transplantation en mottes de plantes fortes. On l'emploie autant pour remplir les trous de plantation que pour faire convenablement le prélèvement d'une motte des plantes en pépinière. Il est constitué d'une lame d'acier de forme effilée à sa base, cintrée en gouttière transversalement et raccordé à un manche court par une douille

8.31 Semoir automatique

Sorte de brouette possédant un réservoir à graines métallique dont un orifice permet à la graine de descendre dans une goulotte métallique puis dans le sillon. La roue en bois est reliée au réservoir par une courroie qui glisse sur des gorges de différents diamètres selon l'espacement souhaité entre le semis des graines.



La Récolte - Les Légumes

- 9.1 Couteau à asperge début 20ème
Couteau à asperge en forme de gouge.
- 9.2 Couteau à asperge fin XIXème
Couteau à asperge, à lame triangulaire légèrement dentée.
- 9.3 Fourche à 2 dents début XXème
30 cm x 12 cm
Fourche à 2 dents pour arracher les racines, betteraves, carottes
- 9.4 Fourche à 2 dents début XXème
Fourche à 2 dents utilisée pour arracher les racines: betteraves, carottes...
- 9.5 Fourche à 2 dents XIXème
longueur: 32 cm
Fourche à 2 dents disposées en triangle avec barre horizontale pour poser le pied. Fer forgé
- 9.6 Panier 1950
Panier en éclisses de châtaignier utilisé pour les récoltes de fruits.
- 9.7 Photo 1992
42 x 29,7
Epouvantail constitué d'une croix formée de deux branches. Aux extrémités de la branche horizontale, sont suspendues des bouteilles en plastique.
- 9.8 Photo 15 ème
42 x 29,7
Cueilleur d'ail Tacuinum sanitatis de sax rebus.
- 9.9 Photo 1880
42 x 29,7
Laitues, maïs, betteraves, Album Vilmorin-Andrieu, 1880.
- 9.10 Photo 1880
42 x 29,7
Plantes légumières.
- 9.11 Photo 1880
42 x 29,7
Aubergines, radis, Catalogue Vilmorin-Andrieu.

Description et culture des principaux légumes

extrait du **Bon Jardinier**, édition 1947

Ail

L'ail a été trouvé vivant à l'état sauvage en Asie Centrale. On en fait usage depuis la plus haute antiquité. Plante médicinale à l'origine, elle est devenue une de nos principales plantes condimentaires.

Arroche

L'arroche communément appelée Armol, Belle-Dame, Frude-Femme etc... est une plante annuelle se développant spontanément en Europe septentrionale. La plante est cultivée depuis plus de 2000 ans

Artichaut

L'artichaut dérive du même type botanique que le cardon. Ce dernier cultivé depuis fort longtemps est indigène dans le midi de la France, l'Espagne, l'Italie, la Grèce et l'Afrique. L'artichaut aurait été obtenu par des horticulteurs italiens vers 1400. En France quoique cultivé au XVIème siècle, il fut longtemps considéré comme un légume de luxe.

Asperge

L'asperge vit à l'état sauvage en France et dans une grande partie de l'Europe. On la rencontre surtout dans les lieux boisés ou montagneux. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, notre asperge cultivée ne dérive pas de ces asperges sauvages mais de l'asperge officinale, cette dernière bien que vivant en France à l'état spontané est moins fréquente et ne se rencontre guère que dans les sols sablonneux du Rhône et de la Loire. Cultivée depuis plus de 2 000 ans par les Grecs et les Egyptiens, on ne trouve trace de son existence en France que depuis le XVème siècle. La culture intensive dans la région d'Argenteuil remonte à 1800.

Aubergine

Il est probable que l'Aubergine est la forme culturale des *Solanum insanum* ou *incanum*, plantes spontanées aux Indes, dans la province de Madras et en Birmanie. Cultivée depuis longtemps en Provence, l'aubergine n'est employée comme plante alimentaire dans le climat parisien que depuis le début du XXème siècle.

Betterave

Nos nombreuses betteraves dérivent du *Beta maritima*, plante spontanée dans les sables bordants les mers baignant la France, l'Asie et les Indes. La *Beta maritima* a lui aussi donné naissance aux Betttes ou Poirées. Les betteraves sont apparues dans les cultures longtemps après les Betttes et c'est l'Allemagne qui est le berceau de leur culture. Vers 1500, la Betterave potagère était encore considérée, en France, comme un légume rare.

Capucine Tubéreuse

Plante cultivée en Bolivie où les tubercules sont consommées après cuisson et gel, en guise de rafraîchissement.

Cardon

Plante très anciennement cultivée. Théophraste (300 ans avant J.C) en parle comme plante alimentaire. Pline cite la plante comme un légume de luxe, disant que certains de ses concitoyens poussent la sensualité gustative jusqu'à se délecter de Chardons perfectionnés. Les anciens consommaient, chez les Cardons, les pétioles et les inflorescences.

Carotte

La carotte cultivée tire son origine de la carotte sauvage, plante indigène dans toute la France. C'est à plus de 2 000 ans de culture et de soins que nous devons toutes nos variétés modernes. Les carottes conservèrent leur aspect primitif, racines longues, fines et jaunes, jusqu'au XVIIème siècle, époque à laquelle apparut, pour la première fois en Hollande, la carotte orange. La carotte n'est cependant cultivée avec intensité que depuis le Premier Empire.

Chou

Plante spontanée dans l'île de Jersey et sur les côtes normandes, anglaises, danoises ainsi que sur les côtes de la Méditerranée. Le type sauvage atteint 80 cm à 1 m de hauteur. Il est vivace, bisannuel ou trisannuel. C'est grâce à l'extrême variabilité du type botanique et à plus de 4000 ans de culture que nous devons toute la gamme si variée de nos choux cultivés. Théophraste (300 ans avant J.C) parle de choux pommés, de choux frisés et des choux verts. La plante passait alors comme merveilleuse et était conseillée pour le traitement des maux les plus divers.

Haricot

Plante d'origine américaine, introduite en France au XVIème siècle, s'est cultivée en grand dans notre pays que depuis le milieu du XVIIème siècle, par contre, en Amérique, sa culture remonte à l'Antiquité.

Laitue et Romaine

Plante très anciennement cultivée d'origine incertaine. Cependant plus de 500 ans avant notre ère, la Laitue figurait sur les tables des rois en Perse. L'introduction des Laitues en Europe remonte à l'époque romaine. Actuellement, le nombre de variétés est très élevé, elles peuvent être classées en deux grandes catégories:

- Les Laitues pommées
- Les Laitues romaines

Melon

Originaire des parties chaudes de l'Asie et cultivé depuis une époque très reculée, le Melon n'est pas connu d'une façon certaine à l'état sauvage; on suppose que le type primitif, s'il existe encore quelque part, doit avoir un fruit oblong dans le genre du Melon de Perse.

Le melon est connu en Europe depuis le début de l'ère chrétienne. Charles VII l'introduit de Naples en France en 1495, mais la culture ne progresse que lentement du sud vers le nord.

Au début du siècle, on cultivait, en pleins champs, dans notre région, le Melon d'Honfleur et le Melon de Courson. Une foire aux melons, avait lieu, chaque année, à la saint Gorgon, à Saint-Pierre-de-Mailloc, dans le canton d'Orbec.

Navet

Le navet est une plante bisannuelle très voisine du chou, il semble être originaire d'Europe, la culture en est très ancienne. La racine tenait une place importante dans l'alimentation humaine avant la culture intense de la pomme de terre.

Oignon

L'oignon est originaire de l'Asie occidentale; on le récolte encore à l'état sauvage au Pakistan, en Afghanistan et en Iran. Les Sumériens le cultivaient déjà il y a 6000 ans. Puis d'Asie, l'oignon passe en Egypte où il est présent dans de nombreuses découvertes archéologiques vieilles de 3000 ans avant notre ère. Les Grecs n'appréciaient pas l'odeur que l'oignon donnait à l'haleine, ce qui n'empêcha pas Rome d'en faire d'abondantes cultures. Le Moyen-Age lui fit honneur et une table bien servie comportait toujours un plat d'oignons; comme disait le proverbe "si tu te trouves sans chapon, sois content de pain et d'oignon". (J.M PELT)

Poireau

Le poireau sauvage était déjà abondamment cultivé en Egypte ainsi qu'en Grèce et à Rome. Le Moyen-Age a fait grand cas du poireau; la porée, soupe aux poireaux et à d'autres herbes, étaient sur toutes les tables, mais surtout populaires.

Pois

Les pois comptent parmi les plus anciens de nos légumes; ils étaient déjà à Paris à l'âge du bronze, soit près de deux millénaires avant J.C. On a découvert, en effet, dans les fouilles menées autour de l'Arc du carrousel, au Louvre, des restes de froment, de millet, mais aussi des lentilles, des pois, des vesces, et même une pomme sauvage.

Pomme de terre

L'histoire de la pomme de terre, d'après J.M PELT, "Des Légumes", est un extraordinaire roman à épisodes où chaque avancée se trouve brusquement sanctionnée par quelque avatar imprévu. Ainsi, son installation dans les habitudes alimentaires, à la fin du XVIIIème siècle, fit reculer les famines en Europe, et pourtant quelques décennies plus tard, c'est une maladie de la pomme de terre elle-même qui déclancha la famine en Irlande.

On discute à l'infini sur le point de savoir si les pommes de terre proviennent toutes de l'espèce décrite par LINNE sous le nom de *Solanum tuberosum*, ou s'il existe d'autres espèces d'origine. Ce qui paraît en revanche acquis, c'est qu'en 1532 les Espagnols la découvrent au Pérou. En 1533, on en découvre la première mention dans la "Cronique du Pérou" publiée à Séville par Pedro Cieza de Léon. Les "papas" - c'est le nom que les Péruviens donnaient à la pomme de terre- forment avec le maïs, la base de leur nourriture. Les pommes de terre furent introduites vers 1535 en Espagne, d'où elles passèrent rapidement en Italie. En 1586, le légat du pape en offre à Philippe de SIVRY, gouverneur de Mons, lequel envoie deux ans plus tard à Charles de LECLUSE, né à Arras et intendant des jardins de Maximilien à Vienne. C'est à partir des tubercules de Charles de LECLUSE que la pomme de terre se répand en Allemagne, en Autriche, en Suisse et dans l'est de la France. Mais le véritable artisan de la culture de la pomme de terre reste Frédéric Le Grand, roi de Prusse, qui en avait vulgarisé l'usage, ce qui explique que PARMENTIER l'ait découverte en Allemagne.

La propagande développée par PARMENTIER, après Charles de LECLUSE et Olivier de SERRES, s'articula autour d'un grand nombre d'articles et d'actions spectaculaires dignes des meilleures campagnes médiatiques. Désormais la pomme de terre va apparaître comme un remède souverain aux famines et disettes.

Tomate

La tomate est originaire des vallées montagneuses des Andes péruviennes où les Incas la cultivaient bien avant Colomb. Les tomates sauvages ont des fruits de la grosseur d'une petite cerise. Quand la tomate entre en Europe, comme la pomme de terre après l'an 1500, c'est d'abord en Italie qu'on trouve trace de sa consommation à partir de 1560. En 1760, dans les catalogues des graines de la maison VILMORIN-ANDRIEU, elle figure sous la rubrique des plantes ornementales, et il faut attendre 1778 pour qu'elle passe, dans ce même catalogue, sous la rubrique des plantes potagères.

10.1 Cloche à melon 18ème

D : 45,5cm ; H: 48,5cm

Cloche à melon en verre transparent clair, soufflé et moulé, avec bouton de préhension , bas ourlés. Utilisée à Vieux-Pont-en-Auge.

10.2 Cloche à melon 19ème

Cloche en verre pour faire mûrir les melons dans les champs.

10.3 Photo 1948

42 x 29,7

Melons en mélange, Catalogue de graines Le Paysan 1948

10.4 Photo 1904

29,7 x42

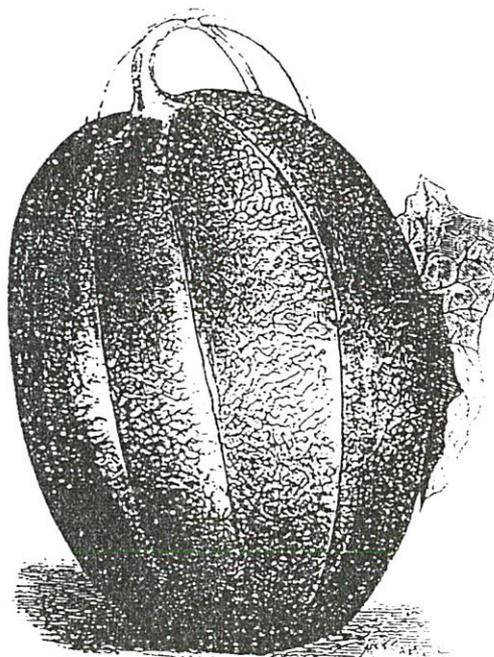
Melon de Honfleur, dessin extrait du Bon jardinier 1904. La variété est connue depuis 1820. Elle est encore citée dans l'édition du Bon Jardinier

10.5 Élément d'épi de faîtage

Couronne composée de 4 fleurs de lys et de 4 melons dits de "Lisieux" alternés.
Terre vernissée du Pré d'Auge, fin XVème début XVIème

10.6 Projet d'affiche 1994

Nature morte, melons, aquarelle.



Melon de Honfleur - réd. au cinquième.

11.1 Arrosoir début 20ème

Petit arrosoir pour arroser les fleurs en fer zinc.

11.2 Livre 1927

Les différentes cultures du chrysanthème, Henry L. de Vilmorin

11.3 Livre 1920

Culture des Chrysanthèmes, à la fleur et à taille basse, G. Chabanne et A. Choulet

11.4 Photo 1923

42 x 29,7

Fustet cotinus coggygria. Encyclopédie Camus.

11.5 Photo 1923

42 x 29,7

Arbre aux anémones.

11.6 Photo 1923

42 x 29,7

Rosiers à fleurs nombreuses. Encyclopédie Camus.

11.7 Photo 1910

42 x 29,7

Le Pavillon des fleurs, Saint-Pierre-sur-Dives.

11.8 Photo 1900

42 x 29,7

La Saint Fiacre à Villers sur Mer. Les Membres de la Société d'Horticulture de l'arrondissement de Pont-L'Evêque entourant le chef-d'oeuvre.

11.9 Photo 1907

42 x 29,7

Ville de Lisieux, exposition de chrysanthèmes, 10 novembre 1907.

11.10 Pot à fleurs 19ème

D: 11 cm, H: 9,5 cm

Pot à fleurs terre vernissée brune.

11.11 Pot à fleurs 19ème

D: 17 cm, H: 15 cm

Pot à fleurs en terre à brique avec bordure.

11.12 Pot à fleurs 19ème

D: 15,5 cm, H: 8,5 cm

Pot à orchidées. Des orchidées étaient cultivées, au 19ème siècle, dans la serre chaude de la ferme du château de Saint-Martin-de-Fresnay.

11.13 Pot à fleurs 19ème

D:12,5cm ; H:11,4cm

Pot en terre cuite vernissée ; bords moyens galbés avec terre cuite en bandeau.

11.14 Pot à fleurs 19ème

Pot en terre cuite vernissée verte, bords moyens galbés avec col en bandeau.

11.15 Pot à fleurs 19ème

D:15,5cm ; H:13,5

Pot en terre cuite vernissée verte. Bords bas évasés, avec col en bandeau décoré d'un feston et d'un double perlage.

11.16 Pot à fleurs

Pot en terre cuite pour cultiver les bulbes.

11.17 Pot à orchidées 19ème

D: 19 cm, H: 10 cm

Pot à orchidées utilisées dans la serre chaude du château de Saint-Martin-de-Fresnay

11.18 Sécateur 20ème

longueur: 26 cm

Sécateur fer avec ressort à enroulement horizontal, possédant une lame supplémentaire en demi-lune.

11.20 Sécateur

début 20ème

sécateur à ressort

11.21 Taille-pré 19ème

Sorte de houe avec une lame tranchante pour faire les allées, les bordures.

11.22 Assiette porcelaine, décor Saxe, XIXème

11.23 Gobelet verre, avec décor 3 cerises, XXème

11.24 Tableau

Huile représentant des soucis, Angèle BIAIS

11.25 Tableau

Huile, anémones, Angèle BIAIS

Les Fruits

12.1 Coupe-gui 19ème

30 cm x 9

Lame triangulaire avec douille en fer forgé pour couper le gui.

12.2 Couteau à greffer 19ème

Lame: 11,5 cm, manche: 14,5 cm

Couteau à greffer avec manche en corne.

12.3 Cueille-pomme 19ème

hauteur 25 cm, diamètre: 11 cm

Cueille-pomme en tôle de fer blanchi, forme tronconique à douille d'emmanchement; bord découpé à profil de feuilles stylisées; moulures et godrons estampés; mise en forme par emboutissage, assemblé par soudure à l'étain.

12.4 Cueille-pomme début 20ème

Cueille-pomme en fer étamé.

12.5 Cuit-pommes 19ème

L:18 cm ; l:10cm ; H:7,5cm

Cuit-pommes de forme semi-ovale avec bords bas ourlés. Terre cuite vernissée couverte de manganèse utilisée pour cuire les pommes devant la cheminée.

12.6 Seringue à pomme

Seringue pour arroser le feuillage des plantes comprenant : un corps de pompe rempli par aspiration directe et vidé par refoulement à l'aide d'un piston et d'une pomme d'arrosage.

12.7 Echenilloir

Sorte de sécateur commandé par un câble de la longueur du manche. Il comprend essentiellement: un crochet en acier fixé sur une douille conique et fermée, ou cylindrique et réglable, dans laquelle s'adapte le manche, une lame articulée munie d'une antenne solide formant levier à l'extrémité de laquelle se fixe le câble de commande, un ressort de rappel qui efface la lame dès qu'aucune traction n'est plus exercée sur le câble.

12.7 Grattoir 20ème

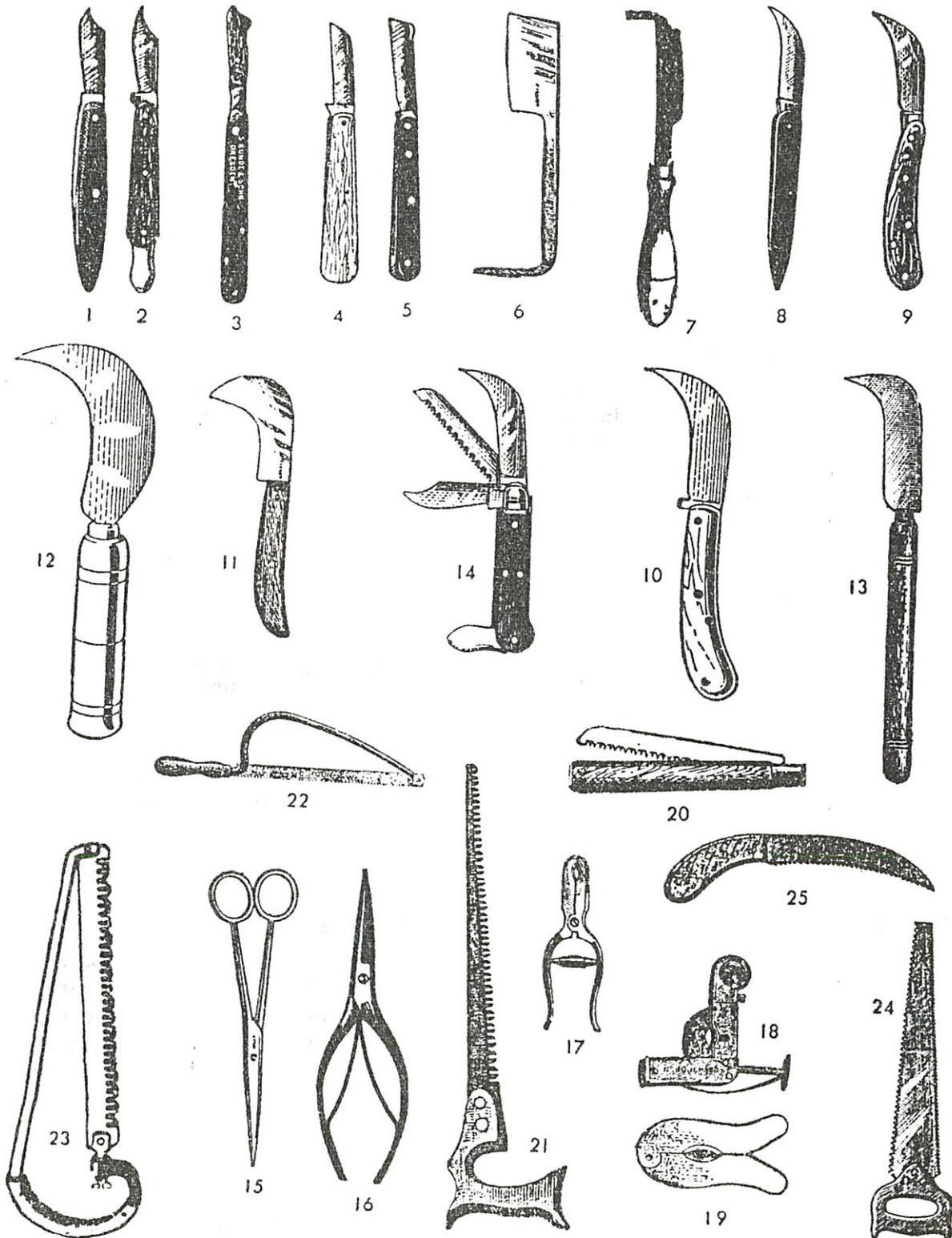
20 cm X 23 cm

Grattoir en forme de demi-lune, utilisé pour gratter la mousse et les vieilles écorces des arbres fruitiers.

12.8 Grattoir 20ème Longueur 42,5 cm

Grattoir à lame triangulaire avec un bord concave, utilisé pour gratter l'écorce des arbres fruitiers.

PLANCHE N° 11

Outils de multiplication et de taille.

1. Greffoir anglais. — 2. Greffoir à spatule. — 3. Greffoir allemand. — 4. Greffoir droit. — 5. Greffoir à vigne. — 6. Greffoir Aubert. — 7. Greffoir à fendre. — 8. Épluchoir. — 9. Serpette à bouturer. — 10. Serpette de taille. — 11. Serpette à lame fixe. — 12. Serpette à désongletter. — 13. Serpette à désongletter grand modèle. — 14. Couteau multiple. — 15. Ciseau à ciseler. — 16. Ciseleur. — 17. Pince à décortiquer. — 18. Inciseur Bouchard. — 19. Coupe-sève « Lilliput ». — 20. Scie égohine pliante. — 21. Scie égohine anglaise. — 22. Scie d'élagage à arc. — 23. Scie d'élagage à denture américaine. — 24. Égohine à double denture. — 25. Égohine pistolet.

- 12.9 Image 1900
Image publicitaire éditée par le Bon Marché à l'intention des enfants. 1) Noce de légumes. 2) Les fruits animés
- 12.10 Panier début 20ème
Panier en châtaignier pour ramasser les pommes.
- 12.11 Photo 15ème
42 x 29,7
La taille et la greffe des arbres fruitiers. Traité d'Agriculture Pierre de Crescens.
- 12.12 Photo 1905
42 x 29,7
Photographie de M. l'abbé BELLIERE, curé de Magny le Freule. Arboriculteur de renommée nationale, il donne des cours d'arboriculture aux membres de la Société d'Horticulture de Lisieux.
- 12.13 Photo 1990
42 x 29,7
Photographie d'une pie pendue dans un arbre pour protéger les fruits contre les pies.
- 12.14 Presse-fruits 19ème
Presse à fruits constituée d'un cylindre métallique fixe à parois entièrement perforées dans lequel pénètre un pilon actionné par une vis. Le jus est recueilli dans une rigole.
- 12.15 Projet d'affiche 1994
Jardin potager, huile
- 12.16 Pulvérisateur début 20ème h: 37 cm L: 29 cm x 23 cm
Pulvérisateur Ducos, F. Besnard fabricant, usine à vapeur Paris.
- 13.1 Photo 15ème
42 x 29,7
Personnages cueillant des plantes dans un jardin des simples médecines. Plaetarius.
- 13.3 Photo 1636
42 x 29,7
Jardin du roy à Paris pour la culture des plantes médicinales.
- 15.1 Photo 1992
42 x 29,7
Epouvantail constitué d'une blouse et d'une peau de lapin pour protéger les jeunes poulets contre les attaques de corbeaux.

16.1 Cadre 20ème
Cadre en bois pour contenir les gâteaux de cire.

16.2 Désoperculateur 20ème
Couteau à lame fine pour couper les opercules qui ferment les alvéoles.

16.3 Masque 20ème
Masque protecteur contre les piqûres d'abeilles.

16.4 Photo 1517
42 x 29,7
Apiculteurs, ruches et capture des essaims. Les Géorgiques, Virgile.

16.5 Photo 1517
42 x 29,7
Agriculteurs travaillant aux ruchers. Les Géorgiques, Virgile.

16.6 Photo 16ème
21 x 29,7
Un rucher au XVIème siècle, miniature extraite d'un manuscrit de François de Rohan, Le livre nommé Fleur de vertu, XVIème siècle

16.7 Photo 16ème
21 x 29,7
Les ennemis des abeilles: 1) le guêpier, miniature extraite d'un manuscrit du XVIème siècle: Oppiani de Venatione Libri IV, 1554. 2) Rucher attaqué par les ours, manuscrit François de Rohan.

16.8 Photo 15ème
21 x 29,7
Apiculteur et son rucher couvert au XVème siècle sur velin extraite de Plaetarius, Traité des simples médicinaux.

Mouches à miel, ruches

La vignette représente à gauche le rucher où l'on voit des ruches de toute espèce:

- fig.1 ruche d'Autriche faite de bois, comme la cage d'une maison
- fig.2 ruche d'osier
- fig.3 ruche de paille
- fig.4 ruche de bois
- fig.5 ruche vitrée
- fig.6 ruche d'écorce ou de tronc d'arbre creusé
- fig.7 ruche dont le bas est de terre et le couvercle ou chapeau de paille
- fig.8 paysan qui fait passer un essaim d'une ruche dans une autre
- fig.9 paysans qui ramènent l'essaim.

Le bas de la planche

- fig.1 La reine des abeilles
- fig.2 une abeille
- fig.3 un bourdon
- fig.4 un gâteau ou pain de cire dont les alvéoles sont vus en-dessus
- fig.5 id.
- fig.6 la seringue à ruches
- fig.7 le couteau recourbé
- fig.8 la serpette
- fig.9 le fil de laiton tendu sur deux morceaux de bois pour séparer les hausses lorsqu'il faut dégraisser une ruche.
- fig.10 l'arrosoir
- fig.11 chiffon fumant
- fig.12 ruche d'osier
- fig.13 ruche de paille
- fig.14 vue d'une ruche en-dedans, avec les bâtons croisés destinés à faciliter le travail des abeilles.
- fig.15 le surtout de paille pour une ruche faite ou d'un tronc d'arbre ou de terre
- fig.16 ruche faite de différentes hausses de nattes de paille qui se placent les unes sur les autres et qui se ferment par le haut d'une planche ou d'une tuile chargée d'une pierre.
- fig.17 hausses séparées
- fig.18 ruche de bois vue sur la table garnie de son surtout, avec un fourneau dessous. Ce fourneau sert à réchauffer la ruche dans les grands froids.
- fig.19 table pour poser la ruche
- fig.20 Deux hausses d'une ruche de bois l'une (20) vue par dedans, l'autre (21) vue par dehors.
- fig.22 ruche de bois composée de hausses mise sur la table et à laquelle il ne manque que son surtout qu'elle a fig. 18
- fig.23 planche amovible qui se place sur la dernière hausse, et ferme ou ouvre la ruche.

