

Un de ces hommes généreux, doublement armés de la bêche et de l'épée, le colonel de Siebold, dont nous parlions naguère en revenant de l'exposition de Bruxelles, accompagne en ce moment l'ambassade japonaise à Paris. On ne saurait trop signaler à la reconnaissance, aux respects universels cet homme excellent qui, depuis tantôt quarante ans, a déversé sur l'Europe les trésors de la nature et de l'industrie du Japon.

Depuis l'année 1823, où il fut chargé par le gouverneur général des Indes néerlandaises, le baron Van der Capellen, d'explorer le Japon au point de vue de l'histoire naturelle, de l'industrie, de la géographie et des mœurs, le colonel de Siebold, en outre des produits commerciaux de toute espèce ne cessa de s'appliquer plus particulièrement à l'horticulture, sa passion favorite, et d'enrichir nos collections de toutes les merveilles horticoles de ce vaste et populeux empire. Il marchait ainsi sur les traces généreuses de ses devanciers, Kæmpfer et Thunberg, et, plus heureux, il signalait chaque voyage par l'introduction directe de végétaux précieux qui ont augmenté considérablement la richesse de nos tables et l'agrément de nos jardins.

Un jardin d'expériences, établi au Japon même, à Dezima, par ce hardi voyageur, en 1825, lui permit d'étudier le mérite et la valeur de chaque plante avant qu'il l'introduisit en Europe. Grâce à cette étude, à ce zèle infatigable, tous les végétaux introduits par M. de Siebold portent d'incontestables qualités, qu'elles tiennent à l'utile ou bien à l'agrément. De ce fameux jardin de Dezima, aujourd'hui remplacé par celui de Nurutaki, furent expédiés, pendant de longues années, des milliers de plantes à destination de Java, de Batavia, de Hollande, d'Angleterre, d'Allemagne et de France. Le premier, M. de Siebold importait le thé, c'est-à-dire la fortune, à Java.

L'horticulture, autant que la flore indigène, fournissait à M. de Siebold de riches moissons de plantes. Cet art, développé par les Japonais industriels depuis des milliers d'années, a changé parfois entièrement la physionomie des types et donné naissance à des variétés, des races, des *accidents fixés* plus nombreux qu'en pays du monde. C'est ainsi que les plantes panachées, produites, au dire de M. de Siebold, par le changement isothermique des plantes et des brusques variations de température, dépassent, dans les jardins du Japon, le nombre de cinq cents. La plupart de ces plantes ont passé dans nos jardins et sont devenues souvent l'objet de collections remarquables.

Toutefois, la préoccupation principale de M. de Siebold était surtout d'enrichir son pays et l'Europe entière des plantes utiles qui abondent au Japon. Le riz et le millet du Japon, le chou de la Chine (*pe-tsaï*), et ses nombreuses variétés, si précieuses (la plante mère, on le dit, du chou frisé de Milan) ; le *Soja japonica* qui fournit le *sojù*, liqueur indispensable à la cuisine japonaise ; la bardane comestible *Lappa edulis*, remplaçant au Japon d'excellents scorsonères ; l'*Aralia edulis*, dont les racines fournissent un excellent légume, l'*Asparagus dulcis*, le *Polygonatum japonicum*, aussi fort estimés, sans oublier le mets national par excellence, le Konjak, fécule de première qualité fournie par l'*Amorphophallus Konjak*, firent successivement leur entrée dans nos jardins. Ils ont pris leur date et leur rang ; ils font lentement, mais

sûrement leur chemin. Encore quelques années et nous verrons ce légume exquis devenir le complément indispensable de tout jardin potager.

Le jardin fruitier, M. de Siebold ne l'oublia pas. Il envoya des vergers du Japon, soit à nos jardins de plein air, soit à nos serres tempérées, les amandiers de Perse aux belles fleurs, aux excellents fruits, le Bibacier de la Chine (*Eriobotrya japonica*), fort estimé dans le midi ; le *Citrus nobilis* et ses variétés, dont les fruits sont connus et fort appréciés chez nous sous le nom de *mandarines* ; le Plaqueminier ou Kaki (*Diospyros Kaki*), cultivé au Japon et amélioré par une culture de plusieurs milliers d'années, excellent par son fruit, excellent par son bois ; plusieurs variétés énormes et délicieuses de poires, dont quelques-unes se conservent jusqu'en juillet ; le *Choënomeles japonica umbilicata*, variété comestible de notre charmant cognassier du Japon à fleurs écarlates ; le noyer du Japon (*Juglans japonica*), aux amandes fines et savoureuses.

Dans la section des arbres forestiers de charpentes et de menuiserie, indépendamment du Kaki, dont le bois acquiert la finesse et le poli de l'ébène, arrivèrent : le *Paulownia imperialis*, aux feuilles larges comme des ombrelles, aux grappes odorantes et azurées, utilisé au Japon pour la confection des instruments de musique ; l'Azedarach du Japon (*Melia japonica*) apporté de l'Inde par les prêtres de Bouddha, précieux pour les constructions sur pilotis ; les chênes à feuilles persistantes (*Quercus acuta*, *Q. angustifolia*, et *Q. glauca*), et la nombreuse tribu des chênes qui fournissent la nourriture des vers à soie tout récemment venus de ces régions.

Les plantes industrielles suivirent cette féconde importation. L'arbre à cire (*Rhus succedanea*) ; l'arbre à vernis (*Rhus vernicifera*) ; le *Camellia sasanqua*, le *Croton Siraki*, l'*Elœcoccus verrucosa*, la *Perilla jegoma* livrèrent leurs substances oléagineuses. Les *Broussonetia papyrifera*, *B. Kœmpferi*, *Passerina Gaupi*, *Edgeworthia carthacea* dévoilèrent le secret de la fabrication des papiers de Chine ; pour la teinture, le *Polygonum tinctorium* fournit une riche couleur bleue ; la pourpre se retrouva dans le *lithospermum erythrorhizon* ; le jaune clair sortit du *Curcuma macrophylla*, le noir du *Rhus osbecki*, et l'orange le plus pur du *Gardenia florida*.

De son côté, grâce au colonel de Siebold, la médecine s'enrichit des *Ægle sepiara*, délicieux stomachique ; *Camphora officinarum*, camphre ordinaire ; *Cornus officinalis*, aux baies pectorales ; *Lonicera brachypoda*, diurétique précieux ; *Zanthoxylon piperitum*, antispasmodique estimé. Une foule d'*Aralia*, *Arizama*, *Asarum*, *Ophiopagon*, *Urostelma*, *Lapathium*, donnèrent la clé de la médication japonaise et prirent place à la fois dans nos jardins et dans nos officines.

Enfin, l'ornementation de nos jardins de plein air acquit un attrait tout nouveau par l'introduction de centaines d'espèces d'érables, de lis, *Aucuba*, *Cerasus*, *Hydranyea*, *Evonymus*, Diervilla, Azaléa, *Deutzia*, *Forsythia*, Palmiers, Conifères, et d'une foule de plantes vivaces devenues en peu d'années si répandues, que nul jardin bien tenu ne saurait aujourd'hui s'en passer. C'est ainsi que le colonel de Siebold a bien mérité des campagnes et de ceux qui les cultivent. Nous avons voulu rendre hommage à ses cheveux blancs, à sa profonde érudition, à son courage à toute épreuve, à ses efforts sans cesse renaissants, à ses grandes découvertes, et appeler sur lui l'attention de tous ceux qui s'intéressent à l'amélioration et au bien-être des peuples, c'est-à-dire à l'agriculture et à sa sœur l'horticulture.

Edouard André

## LE JARDIN D'ACCLIMATATION DU COLONEL VON SIEBOLD A LEYDE

Les nombreux voyageurs, qui vont prochainement sillonner la Hollande à l'occasion de l'Exposition universelle d'horticulture à Amsterdam, ne manqueront pas de s'arrêter au curieux jardin d'acclimatation du docteur colonel Von Siebold, à Nippon, près de Leyde. C'est là, en effet, que se trouvent rassemblées les collections type des plants du Japon que le célèbre botaniste-voyageur a introduits depuis quarante cinq ans de ce vaste et intéressant empire. Ses titres à la reconnaissance publique sont considérables. A son infatigable ardeur, à ses sacrifices pécuniaires, à sa vaste érudition, on doit l'introduction en Europe de plus de 800 espèces, intéressantes, dont un grand nombre deviendra par nos régions occidentales la source de véritables bienfaits. Nous n'avons besoin que de rappeler le chou chinois (*Pe-tsai*), le *Dolichos soja*, qui fournit l'aliment connu et fort estimé dans la cuisine japonaise sous le nom de *miso* ; la bardane comestible, l'*aralia edulis*, le *polygonatum Japonicum*, le koujack, le bibacier du Japon, le *citrus nobilis*, l'oranger qui fournit les mandarines, le kaki, le noyer du Japon, les célèbres chênes qui nourrissent les vers à soie du Japon, et une foule d'arbres et de plantes officinales qui deviendront indispensables à notre civilisation quand ils seront plus répandus.

Ce jardin de Leyde est l'entrepôt général, la succursale du célèbre jardin fondé par M. de Siebold à Dezima au Japon, en 1825. Toute la flore utile et ornementale japonaise a passé par l'expérimentation de la culture dans son pays même sous une latitude égale environ ?? au ciel de la Hollande. L'acclimatation de ces plantes sous nos climats n'est pas douteuse, puisqu'elles ont passé à la double expérimentation du transport et de la culture européenne.

Or, cette belle collection, qui offre la plus grande certitude de provenance, d'étiquetage et de détermination, M. de Siebold la met en vente à l'occasion de l'exposition universelle d'Amsterdam.

Avis aux amateurs qui sont jaloux de la sécurité qui fait souvent défaut dans les établissements d'horticulture intermédiaire. Avis surtout à qui veut compléter ses collections par l'achat des plus récentes introductions, et à des conditions fort douces, relativement aux prix ordinaires du commerce.

On trouvera là la précieuse collection de quinze érables à feuilles colorées, panachées, et surtout découpées de la manière la plus élégante. Ce sont de délicieuses variétés à introduire dans nos jardins.

Le précieux chêne (*Quercus dentata*) qui nourrit à l'état sauvage le yama-mayé, ou ver à soie du Japon, se trouve joint à onze autres espèces à feuilles caduques, à feuilles persistantes et à glands comestibles comme nos châtaignes d'Europe. Les sériciculteurs s'empresseront de planter le chêne au ver à soie, qui ne craint rien de nos hivers. Les plus belles espèces de conifères qui sont récemment introduites, les *sciadopitys*, *nageia*, *thuyopsis*, s'ajouteront par nous aux *ginkgo*, aux *cryptomeria*, déjà connues dans nos jardins.

Les magnifiques lis du Japon, parmi lesquels trône le *lilium auratum*, et un grand nombre de plantes vivaces s'ajouteront à ce rare assemblage de plantes remarquables à tous les titres.

De plus, l'examen des forts spécimens qui sont plantés en Hollande depuis leur année d'introduction et par conséquent plus forts que ceux que l'on voit d'ordinaire en Europe, augmentera l'attrait de cette visite à l'un des jardins le plus digne d'intérêt qui soient aujourd'hui.

L'aménité, le profond savoir de M. le colonel de Siebold qui porte vertement son grand âge et les fatigues de ses longs et nombreux voyages, laisseront dans l'esprit des visiteurs de Leyde un souvenir qu'ils seront fiers d'emporter de leur voyage de Hollande.

Il racontera volontiers ses observations sur les mœurs, l'histoire, les productions de ce bel empire du Japon, qui éveille chaque jour de plus en plus une juste curiosité. Depuis son premier voyage aux Indes occidentales et au Japon, le colonel de Siebold a pu former de nombreux représentants japonais de nos sciences européennes et beaucoup de voyageurs, entre autres M. Robert Fortuné et M. Eugène Simon ont récemment constaté les bienfaits qu'il avait répandus dans ces régions lointaines par sa seule initiative.

L'amitié, l'appui du prince Okabé, gouverneur de Nagasaki, et des puissances japonaises, ne lui firent jamais défaut, le brave voyageur trouvera facilement parmi nous un accueil que lui ont mérité ses grands titres à la reconnaissance publique.

Edouard André