



MOISSONNAGE ET MISE EN JAVELLES DE L'AVOINE



**J**abot (avis.). — Renflement de l'œsophage des oiseaux, qui est la première poche digestive.

C'est dans le jabot que les aliments ingérés subissent un premier ramollissement avant de passer dans le ventricule succenturié (V. ESTOMAC). Le jabot est développé surtout chez les oiseaux de proie, les gallinacés, les pigeons et les grimpeurs, notamment les perroquets.

Il peut être atteint de différentes affections provoquées par le passage de corps durs ou aigus, le séjour de matières filamenteuses qui se réunissent en pelotes, mais surtout par le séjour de parasites vermineux. Lorsque l'infection vermineuse se produit chez les oiseaux de la basse-cour, elle entraîne fatalement la mort et il vaut mieux sacrifier délibérément les oiseaux malades dès qu'on a décelé la maladie.

(entom.). — Le jabot existe également chez les insectes (V. INSECTE) ; c'est un renflement de l'œsophage qui sert ordinairement à la trituration des matières solides (comme chez les oiseaux), mais qui dans certaines espèces (abeilles, fourmis) sert de réservoir pour le miel.

**Jacaranda.** — Genre de bi-gnoniacées exotiques, de la famille des jacarandées (fig. 82), dont les feuilles composées rappellent celles des mimosées. La pulpe des fruits est comestible et certaines espèces donnent un produit astringent connu sous le nom de *carobe*. Enfin la *jacaranda à feuilles de mimosa* (*jacaranda mimosæfolia*) est un bel arbre ornemental de serre froide sous le climat de Paris.

**Jachère.** — Etat d'une terre laissée régulièrement sans récolte pendant un laps de temps relativement court, qui varie de quelques mois à une année.

Pendant cette période, le sol reçoit des façons diverses : labours, scarifiages, extirpages, hersages, qui ont pour but de l'ameublir et de le nettoyer en vue de la culture suivante. Dans cette méthode de culture, quand la terre est fumée, le fumier est apporté au moment du dernier ou de l'avant-dernier labour.

Le passage du terrain en jachère a été la règle pendant de longues années ; dans l'assolement triennal, deux céréales (blé, avoine, notamment) se succédaient sans qu'il fût question de les sarcler ; la jachère était alors nécessaire, d'autant plus qu'après l'avoine la terre était abandonnée à la végétation spontanée qui servait au pacage du bétail au début du printemps. On constate

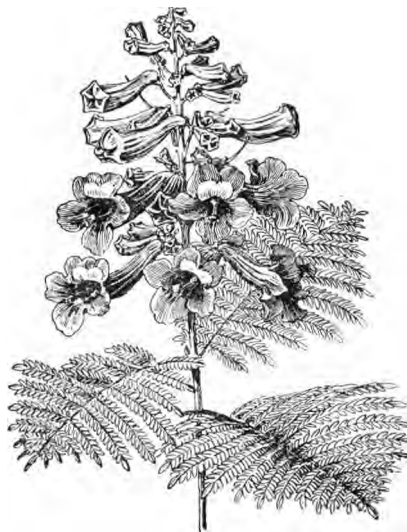


FIG. 82. — Jacaranda.

que, par la jachère, la terre était ameublée et nettoyée ; l'expérience a montré en outre que grâce à une nitrification active, le blé bénéficie à l'automne des nitrates abondamment formés. Dans les climats plus secs, la jachère, travaillée et traitée par les procédés du *dry-farming* (V. ce mot), en vue d'obtenir une couche sèche à la surface (*mulch*), permet l'emménagement de l'eau dans le sol ; deux ans de jachère travaillée sont même indispensables lorsque la chute d'eau est très réduite. Il y a lieu de considérer qu'une terre en jachère placée sous un climat humide laisse couler dans le sous-sol des quantités assez importantes d'eau qui entraînent les nitrates non retenus par les propriétés absorbantes des sols ; toujours cet appauvrissement en azote est un peu compensé par la fixation d'azote, grâce aux divers micro-organismes (Berthelot) ; aussi comprend-on que la jachère soit considérée comme un état favorable au repos de la terre ».

Actuellement l'intérêt de la *jachère* a diminué ; les plantes sarclées facilitent le nettoyage du sol, les cultures fourragères très variées assurent l'alimentation des animaux en toute saison sans que l'on soit obligé de conserver la végétation spontanée jusqu'au printemps ; des animaux plus nombreux laissent des fumiers abondants auxquels s'ajoutent les engrais du commerce, ce qui ne rend plus indispensable un arrêt dans la production, en vue de la reconstitution des éléments naturels de fertilisation. Néanmoins, il ne faut pas hésiter à recourir à la jachère, chaque fois que les sols sont fortement envahis par les mauvaises herbes, surtout par les plantes à rhizomes puissants : un an de jachère bien employée procure des résultats immédiats et définitifs ; si le sol est moins sale, il suffira de la période qui s'étend depuis la récolte des fourrages semés à l'automne et récoltés en avril-mai jusqu'aux semailles d'automne. Enfin, dans les pays secs, la jachère est à maintenir pour la conservation de l'eau. Il est intéressant de combiner l'emploi des engrais verts avec la jachère pour améliorer la teneur du sol en matière organique.

**Jacinthe.** — Genre de plantes de la famille des liliacées (fig. 83). La *jacinthe orientale* (*hyacinthus orientalis*) est une plante ornementale, vivace par son bulbe moyen, turbiné et tuniqué. Feuilles li-



FIG. 83. — Jacinthe cultivée en carafe.

néaires lancéolées, planes ou creusées en gouttière. Hampe centrale de 20 centimètres portant en grappe lâche ou dense des fleurs tubuleuses assez grandes, diversement colorées et très odorantes. Le fruit est une capsule à trois loges.

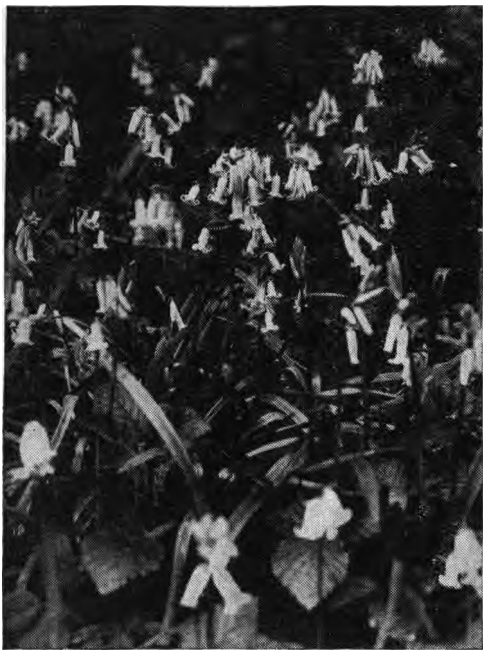
Les jacinthes sont très recherchées pour leur floraison hâtive, leur grand effet décoratif sous un petit volume, leur délicieux parfum et leur culture facile.

Pour qu'un pied de jacinthe soit jugé très méritant, ses **filles** doivent être vigoureuses, mais sans excès, assez nombreuses et disposées obliquement de façon à laisser voir très nettement l'inflorescence. La hampe doit être forte, unique et plutôt courte ; la grappe des fleurs doit être fournie (20 à 50 fleurs) et se bien dégager du feuillage ; le **coûtis** doit être au goût de l'amateur, mais toujours franc. Les jacinthes simples donnent ordinairement le plus de fleurs ; leurs bulbes sont un peu plus gros et la floraison est légèrement plus précoce. Bien que les bulbes les plus beaux et les mieux faits soient en général ceux qu'il convient de préférer, il est des variétés, et notamment celles à fleurs jaunes et à fleurs rouges, qui présentent de petits bulbes parfois même assez irréguliers et qui néanmoins procurent des inflorescences qui ne le cèdent en rien à celles des gros bulbes.

**Espèces ou variétés.** — On range les jacinthes en deux groupes : les *jacinthes de Hollande*, qui sont certainement les plus belles et qui offrent des variétés infinies ; les *jacinthes parisiennes*, aux fleurs 'moins nombreuses et partant plus lâches. Pratiquement on les classe en *jacinthes à fleurs simples* et *jacinthes à fleurs doubles*.

**Jacinthes à fleurs simples.** — *L'ami du coeur*, rouge vif ; *incomparable*, carmin foncé ; *cosmos*, rose ; *elfride*, blanche ; *mont-blanc*, blanche ; *roi des bleus*, bleu foncé ; *grand maître*, bleu porcelaine ; *duc de Malakoff*, orange ; *roi des Pays-Bas*, jaune cuivré.

**Jacinthes à fleurs doubles.** — *Cochenille*, rouge foncé ; *bouquet royal*, chair ; *reine Victoria*, rose soufré ; *Anna Bianca*, blanche ; *sin Lytton Bulwer*,



Phot. Faideau

FIG. 84. — Jacinthe sauvage.

blanche ; *othello*, bleu noirâtre ; *Laurens Coster*, bleu foncé ; van *Speyk*, bleu améthyste ; *ophir*, jaune, coeur pourpre ; *pure d'or*, jaune clair.

**Culture.** — **Culture en pleine terre.** — On plante en octobre, novembre, tous les 15 à 18 centimètres, en lignes (fig. 85), soit en plate-bande, soit en corbeille, en combinant les couleurs. On recouvre le sol d'une litière sèche pour la période des gros froids. La floraison a lieu en mars-avril. On supprime alors les arrosages de façon à laisser mûrir les bulbes, que l'on arrache et que l'on conserve au sec au grenier jusqu'au mois d'octobre suivant.

**Culture en pots.** — Les pots de 10 à 12 centimètres reçoivent un seul bulbe, les pots de 15 servent pour deux ou trois bulbes. On peut aussi utiliser des vases percés latéralement. Tous doivent être bien drainés. Une terre argileuse additionnée de moitié terreau de couche convient particulièrement. Les pots sont enterrés en septembre-octobre, dans une petite tranchée, et recouverts de 10 centimètres de terreau léger. Après trois semaines, quand l'enracinement est effectif, le bourgeon ne fait que se développer à peine ; on porte ces potées sous châssis, où les feuilles se développent lentement en prenant un ton très vert. On peut ensuite les forcer en serre au fur et à mesure des besoins.

**Culture en carafe.** — Mettre un morceau de charbon de bois au fond du vase, le remplir d'eau, placer le bulbe de la tunique, le plateau en bas, baignant à peine dans l'eau (fig. 83). Mettre le tout à l'obscurité pour provoquer le développement assez rapide des racines et l'apparition lente du bourgeon. Exposer le vase à la lumière quand les racines ont 3 centimètres au moins, puis attendre la floraison.

Placé en pleine lumière dès le début, l'inflorescence serait maigre et sans intérêt.

Quelle que soit la variété cultivée, elle dégénère assez vite en France ; aussi y a-t-il lieu de renouveler tous les six ou huit ans les bulbes cultivés en pleine terre et tous les ans les bulbes élevés en carafes ou en pots. Ce sont les jacinthes importées de Hollande, et en particulier de Haarlem, qui procurent les plus belles fleurs.

**Jacquère** (vitic). — Cépage à raisin vert doré, de la Savoie et de l'Isère, rustique et très fertile, vulgairement connu sous les noms de : *cugnette*, *abymes de Myans*, *buisserate*, *cherché*, *ribinet*. Il est de maturité deuxième époque tardive et réclame la taille courte ; il donne un vin léger, assez commun et d'ailleurs de mauvaise conservation.

**Jacques.** — Cépage américain de troisième époque, hybride de *vitis œstivalis*, *vitis cinerea* et *vitis vinifera*.

**Caractères.** — Souche vigoureuse, port semi-érigé, sarments à mérithalles moyennement allongés, de moyenne grosseur, presque rectilignes ; feuilles tri ou quinquelobées avec sinus inférieurs très profonds, d'un beau vert foncé et glabres en dessus, d'un vert plus pâle et avec des bouquets de poils soyeux sur les nervures à la face inférieure ; grappe grosse, allongée, assez lâche, atténuée en bout, grain petit, arrondi, jus d'un noir bleuâtre. Il existe des sélections de jacquez à gros grains.

La résistance du jacquez au phylloxéra est de 13 sur 20. Il craint l'*anthracnose* et le *mildiou*.

**Culture.** — Le jacquez ne vient bien que dans la région du Midi ; il n'est pas très difficile sur la nature du terrain ; il préfère toutefois les terres meubles et profondes ; il craint les sols trop calcaires ou trop humides. Comme il est très vigoureux, il demande la taille longue.

Le vin qu'il donne est très coloré, alcoolique, mais ayant parfois un léger



FIG. 85. — Culture des jacinthes en pleine terre, en Hollande.

Phot. J.-J. Schouben.

goût particulier peu agréable. S'il provient de raisins très mûrs, il manque d'acidité et sa couleur rouge vire au bleu ; *casse bleue*. V. CASSE.

**Emploi.** — On a essayé du *jaquez* comme porte-greffe, mais il a été peu à peu abandonné, laissant la place à des porte-greffes bien supérieurs. On l'a également employé comme greffon pour augmenter la production. En réalité, on ne peut guère l'utiliser que comme *producteur direct* et encore ne peut-on guère le conseiller, en raison de son peu de résistance aux maladies cryptogamiques.

**Jacquinie.** — Arbrisseau exotique, ornemental, de la famille des primulacées (fig. 86) ; il possède des fleurs en grappes *corymbiformes*. C'est une plante de serre chaude sous le climat de Paris.



FIG. 86. — Jacquinie.  
A. Fleur (coupe).  
B. Fruit (coupe).



FIG. 87. — Jalap. A. Racine tubéreuse ;  
B. Graine.

**Jalap.** — Plante mexicaine, médicinale, de la famille des convolvulacées, du genre *ipoméa* (*ipomœa purga* ou *exogonima jalapa*), dont les racines tubéreuses fournissent une résine purgative (fig. 87). On emploie à cet effet les racines desséchées ou la *teinture de jalap*, vulgairement *eau-de-vie allemande*.

Le *faux jalap* (*mirabilis jalapa*), vulgairement *belle-de-nuit*, appartient au genre *mirabilis*.

**Jalon.** — Bâton de bois ou verge de fer (fig. 88) qu'on plante en terre pour prendre des alignements. Le plus simple des jalons est une baguette de 1m,50 à 2 mètres, appointie d'un bout et fendue à l'autre extrémité pour recevoir une mire ou voyant (en papier blanc) ; mais les arpenteurs, géomètres, etc., se servent de jalons plus solides et ordinairement peints par tranches alternées en blanc et rouge.

**Jambe (zool.)** — On entend, en principe, par *jambe*, chez tout mammifère, la région qui s'étend entre la cuisse et le tarse (membre postérieur) ; mais parfois aussi, chez le cheval, le membre antérieur tout entier, de l'épaule au pied.

Comme dans la structure extérieure de la plupart des mammifères, la cuisse est plus ou moins noyée dans la masse du corps et participe à la formation de la croupe, on entend par *jambe* la région tibiale et la région tarsienne (ceci s'appliquant au membre postérieur). Quant au membre antérieur, ou *jambe de devant*, l'homologie des parties reste la même, l'épaule comprenant à la fois les os scapulaires et l'humérus.

Chez le cheval, la *jambe*, à proprement parler, est la région qui va de la *partie inférieure de la cuisse au jarret* (V. CHEVAL, tableau XVI). Elle a pour base osseuse le tibia et le péroné, garnis extérieurement et en arrière par les muscles fléchisseurs et extenseurs du canon et du pied. Sa face interne ne porte entre l'os et la peau que quelques aponévroses.

La face postérieure de la *jambe* est presque entièrement recouverte par les muscles de la fesse. En avant, elle doit présenter une saillie très prononcée analogue à celle de l'avant-bras, et formée par des muscles correspondants. A la face interne, rampe obliquement la *veine saphène*, qui se continue sur le plat de la cuisse.

La longueur de la *jambe* influe beaucoup sur les qualités du cheval. On reconnaît le trait distinctif de la force dans la brièveté, unie à un grand développement des muscles ; mais alors les mouvements sont courts et les allures raccourcies ; on doit préférer cette conformation pour les chevaux de gros trait. Par contre, la *Jambe longue*, mais bien musclée, est à rechercher pour les chevaux carrossiers et surtout les chevaux de selle (chevaux de course particulièrement).

Chez le bœuf, la *jambe* est courte et forte ; elle est plus longue chez le mouton ; chez la chèvre, elle atteint presque la longueur de celle des ruminants coureurs (chevreuil, gazelle etc.) ; elle offre aussi une grande longueur chez le chien (surtout le lévrier) et le chat.

Chez les oiseaux, la *jambe* est également la région tibiale. — (const. et charp.) — On appelle *jambe* ou *jambage*, en construction, une assise de pierre de taille ou de maçonnerie, destinée à servir de support (à un entablement, à une poutre, etc.), ou encore un pilier (en matériaux solides) qu'on intercale dans un mur édifié avec des matériaux de

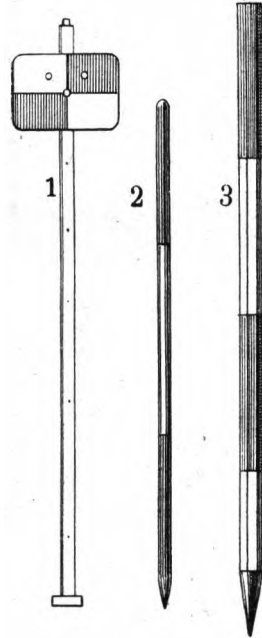


FIG. 88. — Jalons.  
1. Jalon mire ; 2. Jalon en fer ;  
3. Jalon en bois.

faibles dimensions, afin de rendre ce mur plus résistant. En charpenterie, la *jambe* ou *jambe de force* est une contre-fiche ou une moise servant à soutenir une partie de la charpente et à en alléger la charge sur un point. V. FERME.

**Jambosier ou Jambosier.** — Genre d'arbrisseaux à feuilles persistantes, de la famille des myrtacées (fig. 89), originaires de l'Inde, mais que l'on cultive en Algérie et sur le littoral de la Provence. Le *jambosier vulgaire* (*jambosa vulgaris*), appelé aussi *prunier de Malabar*, donne de grandes fleurs et des fruits (baies) sentant la rose (*jambosier*), comestibles directement, ou servant à préparer des boissons rafraîchissantes.



FIG. 89. — Jambosier. A. Fruit (coupe).

**Jamesia ou Jamesie.** — Arbrisseau rustique et ornemental à jolies cymes de fleurs blanches très odorantes, de la famille des saxifragées, originaire d'Amérique. Il convient pour la garniture des massifs.

**Janvier (fig. 90).** — Calendrier agricole. — Janvier est un mois de repos pour la végétation ; mais des travaux divers réclament les soins de l'agriculteur.

C'est le moment où il lui faut terminer les défoncements, labourer les terres à ensemençer au printemps, faire des transports de fumier et d'amendements, nettoyer et curer les fossés et les mares, surveiller l'état des chemins, refaire les murs écroulés, remettre en état les clôtures en bois et les haies, inspecter ses drainages et y effectuer les réparations nécessaires. Il procède à l'épandage des composts et des engrais sur les prairies naturelles ; il surveille les rigoles d'irrigation et donne aux prairies des façons superficielles. Si le temps l'oblige à rester à la ferme, il en profite pour nettoyer et réparer ses outils aratoires et ses véhicules divers, préparer des composts avec les feuilles ramassées précédemment, les *litières* sèches, les boues provenant du curage des fossés, etc. ; il bottelle son foin,



FIG. 90. — JANVIER. Gravure d'Étienne Delaune (1568).

achève le battage de ses céréales. Il procède à la vente des grains, pailles, foin, pommes de terre ; effectue les travaux de la distillerie, de l'huilerie ; il surveille les silos de racines et les recharge de terre ou de fumier pailleux en cas de gelée intense. La stabulation étant de rigueur à cette époque, il s'assure que toutes précautions sont prises pour que l'étable, l'écurie, la crèche, la porcherie soient à l'abri d'un froid subit ; choisit et groupe à part les animaux qu'il destine à l'engraissement et à la vente ; il réduit la ration des animaux de travail, qui sont au repos et il augmente celle des vaches laitières ; il fait sortir les moutons par les belles journées, de 10 heures à 16 heures ; enfin met à jour sa comptabilité et peut procéder à l'inventaire annuel. A la basse-cour, la fermière donne aux volailles une provende substantielle qui favorise la ponte ; elle commence l'engraissement des poulets, continue celui des oies et recueille duvets et plumes.

Le *vigneron* procède aux traitements d'hiver contre les parasites (phyloxéra, pyrale, cochylis) ; il aiguise les échalas, les *ébouillante* et les sulfates ou les réunit en tas pour leur faire subir l'opération du *clochage* (V. CLOCHAGE, ÉBOUILLANTEUSE) ; il écorce les souches avant de les badigeonner également de solutions *anticroptogamiques* et insecticides ; il lui faut aussi terminer les défoncements, répandre les fumiers et composts, provigner les souches qu'il a marquées pour en tirer des rejets. Si la température le permet, commencer la taille. (Dans le Midi, achever les submersions, mettre en place les racines et planter les boutures, stratifier dans du sable sec les bois américains servant au greffage.) Pendant les mauvais jours, il donne des soins à sa cave, soutire les vins nouveaux, répare ses tonneaux, veille à ce que la température de son cellier ne *descende* pas trop bas, en calefautre les ouvertures si c'est nécessaire, distille ses marcs et ses lies.

Le *jardinier*, au verger, taille les poiriers et pommiers (à moins qu'il ne gèle), fait des plantations nouvelles dans les endroits préparés à cet effet, répare les treillages des espaliers et des clôtures, écorce les arbres après la taille et les chaulé ; il aère les serres de forçage chaque fois que la température ambiante le permet. Dans le Midi, on fait la *récolte* des mandarines et des oranges.

Au potager, les travaux de pleine terre sont surtout d'aménagement : défoncement et labours, transport et épandage de fumiers et terreaux ; mais on prépare des couches sur lesquelles on sème haricots, radis et carottes, poireaux à planter fin février, concombres et melons hâtifs, chicorée, laitue Botte et romaine. On repique les choux-fleurs hâtifs, on ouvre des fosses à asperges ; il faut également veiller à l'hivernage des plants de choux et de salades ; récolter sous leurs abris de feuilles la mâche, le pissenlit, le salsifis, les crosnes, le persil. A la cave, on récolte le pissenlit, la barbe-de-capucin, les champignons ; on peut y préparer de nouvelles meules à champignons ; c'est aussi le moment où il faut confectionner les paillasons, panneaux pour abris, cadres de couches, dont on a tant besoin, peindre et sulfater les claies qui doivent séjourner dehors, enterrer les oignons de jacinthes, tulipes, crocus, etc., et faire les réparations au matériel.

Dans le Midi, on sème en pleine terre les pois hâtifs, la fève de marais et, vers la fin du mois, on peut semer l'oignon en terre légère, et en prenant la précaution de couvrir de fumier pailleux en cas de gelée. On peut également planter des bulbes d'aulx, d'échalotes et d'oignons, en les recouvrant toutefois de feuilles sèches.

Au jardin d'agrément, il faut labourer les massifs, en tailler les arbres et regarnir les vides ; débarrasser les arbres de leur mousse et des vieilles écorces, et incinérer ces débris ; ratisser les pelouses et gazons préalablement aspergés d'une solution de sulfate de fer, puis les recouvrir de terreau. L'horticulteur, dès la fin de janvier, commence la taille des rosiers rustiques, et, quand le temps s'y prête, aère les autres en en retirant les abris de paille. Dans le Midi, on sème, plante ou repique les plantes annuelles ou vivaces ; on fait des boutures, et l'on cueille les anémones, roses-thé, giroflées, millets, mimosas, violettes, renoncules, narcisses, etc. Dans les régions septentrionales, les fleurs sont à cette époque cultivées en serre chaude ou sous abris qui réclament des soins constants pour l'aération et le chauffage. On fait en serre des bouturages de bégonias, dracénas, ficus, des greffes de rhododendrons ; les azalées, broméliées, camélias, chrysanthèmes, cyclamens, cinéraires, jacinthes, muguet, narcisses odorants, orchidées (*Cypripedium*, *Odontoglossum*, *Oncidium*, *Cattleyas*, *Dendrobium*, etc.), primevères et tulipes épanouissent leurs fleurs.

L'apiculteur, ayant pris dans le mois précédent toutes précautions utiles pour que ses ruches soient protégées du froid, n'a qu'à les surveiller. Il lui reste encore, durant les loisirs forcés que lui laisse la mauvaise saison, à s'occuper de son matériel, à nettoyer les cadres ayant servi à préparer et à mettre en place les feuilles de cire gaufrée.

Le pisciculteur a fort à faire pour surveiller ses bacs d'incubation ; c'est le moment où les salmonidés l'occupent spécialement. Il doit veiller à la propreté rigoureuse des rigoles et de l'eau qui y circule, nettoyer les claies et les débarrasser des œufs blancs (morts) pour que les autres arrivent à l'éclosion sans encombre, tenir son aquarium à l'abri des changements brusques de température, n'y laisser pénétrer qu'un demi-jour. Enfin, il distribue aux poissons adultes (reproducteurs et autres), suivant leur taille, une nourriture qui doit être exclusivement animale (insectes, mollusques, viande hachée, débris animaux, etc.).

Pour le pêcheur, janvier est un mauvais mois. En eau douce, il peut cependant pêcher au vif le brochet et la perche ; les anguilles, gardons et chevesnes, dans les rivières proches de la mer, se capturent de nuit aux cordes dormantes ; le chevesne mord aussi quand le temps est doux, à la cervelle crue. La pêche du saumon est interdite jusqu'au 18 et celle de la truite et de l'ombre jusqu'au 31 inclus.

Clôture habituelle de la chasse à tir, à des dates que fixent des décrets ; la chasse à courre, à cor et à cris n'est autorisée que jusqu'à la clôture générale de la chasse. En temps de neige, la chasse est interdite, exception faite cependant pour la chasse du gibier d'eau et la destruction (permise en tout temps) des animaux malfaisants (renard, blaireau, lapin, chat sauvage, putois, fouine, belette, etc.), et des oiseaux nuisibles (gypaète, pygargue, balbuzard, milan, autour, épervier, grand duc, corbeau, corneille, pie, geai, butor, etc.).

**Japonais (Lapin).** — Race de lapin fortement charpentée, issue du *lapin hollandais* et comprenant deux variétés qui diffèrent seulement par la taille. Elle est assez répandue.

**Jaquier ou Jacquier.** — Genre connu vulgairement sous le nom *d'arbre à pain* et dont les feuilles rappellent celles du figuier. Il donne de faux fruits volumineux appelés *soroses* (fig. 91), contenant au milieu d'une pulpe farineuse et comestible une quinzaine de vrais fruits.

Il est très cultivé au Brésil, à la Guyane et aux Antilles.

**Jarde et Jardon (méd. vétér.).** — Noms des tumeurs osseuses qui, chez le cheval, se développent parfois en dehors et en arrière de l'articulation du jarret (fig. 92). On les considérait autrefois comme les homologues de l'éparvin, mais à développement externe en réalité, c'est en dehors et en arrière que ces tumeurs osseuses se développent, et non pas à la face interne du jarret.

Voici comment on distingue l'une de l'autre ces deux tumeurs (*jardon et jarde*). Le *jardon* est une tumeur osseuse située à la base du jarret, du côté externe ; elle est de peu d'étendue et limitée à la tête du métatarsien externe. La *jarde* est une tumeur de même nature et placée au même point, mais s'étendant plus en arrière et gênant les mouvements du tendon. Elle est donc plus grave que le *jardon*. Toutes deux sont l'indice de l'étréitesse et de la faiblesse du jarret. V. JARRET.

**Causes.** — Les causes qui provoquent l'évolution de la *jarde* sont de même ordre que celles qui déterminent l'apparition de l'éparvin : efforts trop violents, distension des ligaments d'attache de la jointure du jarret, faiblesse du squelette chez les animaux atteints, travail excessif chez des animaux trop jeunes, etc. Il se produit des phénomènes d'ostéo-périostite

localisée à la partie **supéro-postérieure** de l'os du canon et aussi sur la tête du métatarsien **complémentaire externe**. Il en résulte la formation d'une tumeur osseuse en plaque, plus ou moins volumineuse, qui déforme le profil externe et surtout postérieur du jarret.

Il est assez rare que le jeu des os de la jointure en soit gravement troublé ; aussi, à cet égard, la gravité de la *jarde* est-elle moins grande que celle de l'éparvin. Les boiteries sont assez rares et moins intenses qu'avec l'autre lésion.

Pour les **hippologues**, l'appréciation visuelle de la lésion est généralement très facile, et la dépréciation commerciale des sujets atteints est souvent plus grande que ne le comporte l'importance de la lésion.

**Traitement.** — Il comporte les mêmes indications que pour celui de l'éparvin (V. ce mot) : repos au début, frictions sèches et massage de la région ; puis, si cela ne suffit pas, applications vésicantes, et, en dernier lieu, applications du feu en pointes ou en raies.

Il importe de savoir que lorsqu'il s'agit de lésions anciennes, définitivement **ossifiées**, il y a peu de chances de voir la lésion rétrocéder.

**Jardin.** — Espace, ordinairement **clos**, affecté à la culture de plantes horticoles (fig. 93 à 100). Celui dont la profession consiste à cultiver un ou plusieurs jardins est un *jardinier*.

Suivant le but à atteindre, le jardin est garni presque exclusivement de plantes utiles, de plantes ornementales, de plantes pouvant servir à l'étude ; d'où les trois catégories : *jardins d'utilité*, *jardins d'agrément* et *jardins scientifiques*.

1° *Jardins d'utilité ou de rapport.* — Ils sont l'objet d'une culture toujours intensive. Ils comprennent

- a) Les *jardins potagers et maraichers*, qui ne produisent que des légumes ;
- b) Les *jardins fruitiers* proprement dits, qui ne renferment que des arbres fruitiers en vue de la production intensive et exclusive des fruits. On ne rencontre dans les jardins fruitiers que des arbres soumis à des formes naines ou demi-naines, **symétriques**, et qui font l'objet de soins constants ;
- c) Les *jardins potagers-fruitiers*, où sont associés des cultures légumières et des arbres fruitiers. Un grand nombre de jardins d'établissements publics (écoles, asiles, etc.) sont des *potagers-fruitiers* ;
- d) Les *jardins mixtes* (fig. 93), qui réunissent à la fois des légumes, des arbres fruitiers et des plantes florales ou d'ornement. Une foule de petits jardins sont aménagés ainsi ;
- e) Les *jardins industriels* (jardins de fleuristes, les pépinières), dans lesquels des plantes utiles ou simplement décoratives sont multipliées en vue de la vente.

2° *Jardins d'agrément* (V. tableau LII). — Ils comprennent :

- a) Les *jardins d'agrément* proprement dits, où sont associés des plantes décoratives de forme ou de volume variables, des arbres appartenant à des **essences** diverses, et dont les qualités sont mises en valeur feuillage persistant ou coloré, floraison abondante ou éblouissante, etc. Les allées, nombreuses, sont sables ou recouvertes de gravier ; elles sont souvent bordées de fleurs ou plantes dites à bordures ;
- b) Les *parcs*, qui ne sont en somme que de vastes jardins d'agrément, complétés par des pelouses et des massifs boisés à grand effet, des groupes de conifères ou de feuillus, des pièces d'eau artificielles, des grottes, etc. On les rencontre autour des maisons bourgeoises suburbaines, mais aussi au centre même des villes, dont il représente en quelque sorte les poumons. Les parcs publics sont beaucoup plus fréquents dans les villes d'Angleterre qu'en France ;
- c) Les *squares*, qui sont des petits jardins publics d'agrément, moins vastes que les parcs et ordinairement de forme carrée ;
- d) Les *jardins paysagers* ou *jardins à l'anglaise* (fig. 94), dans lesquels le paysage naturel ayant été respecté ou tout au moins utilisé après examen attentif, on a perfectionné l'apparence agreste, accentué les vallonnements, créé des lignes de vues (percées) aboutissant à des objectifs, ménagés des allées, tantôt gracieuses, tantôt mystérieuses ou imprévues, des parties nettement pittoresques avec plantes alpines ou de rocaillies, des **salles** d'ombrage, des pelouses avec corbeilles à grand effet, etc.

Le style paysager consiste à construire les allées suivant des **courbes** presque régulières ;

e) Les *jardins français* ou *jardins à la française*, symétriques dans



FIG. 92. — Jarde

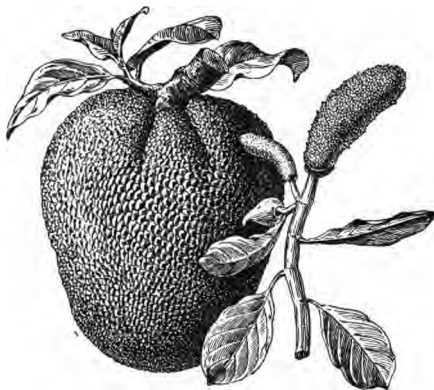


FIG. 91. — Jaquier.

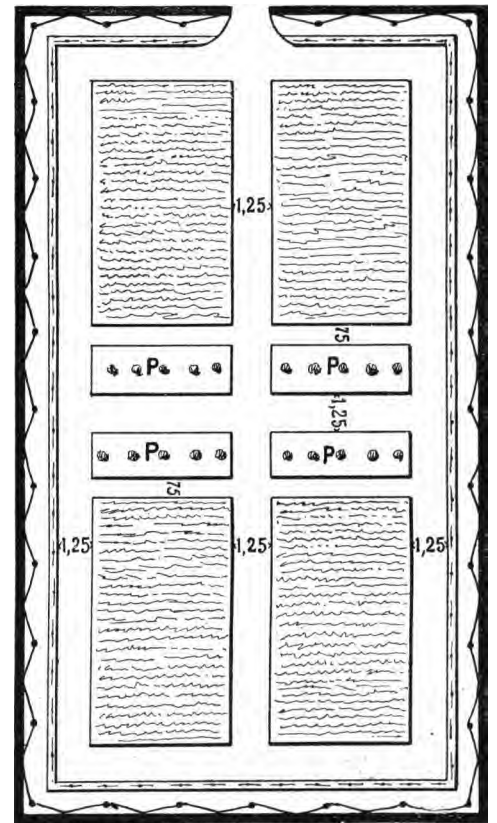


FIG. 93. — Plan d'un jardin mixte. P, P, P, P. Arbres fruitiers. (Des plates-bandes sont ménagées sur le pourtour pour la culture des fleurs.)





FIG. 96. — Jardin botanique.

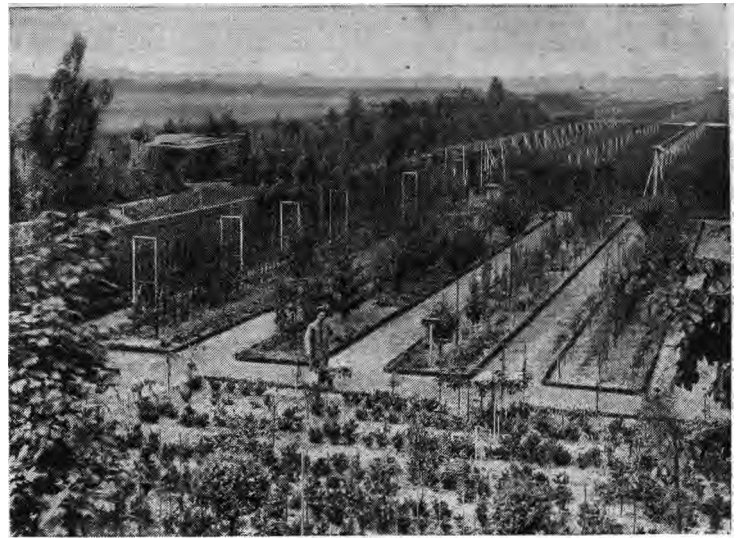


FIG. 97. — Jardin fruitier.

Phot. Faideau.

au contraire d'un vert mat, sont vendus cher et à la pièce. Un jardin de 50 ares, qui occupe un jardinier et son aide pendant toute l'année, peut pro-

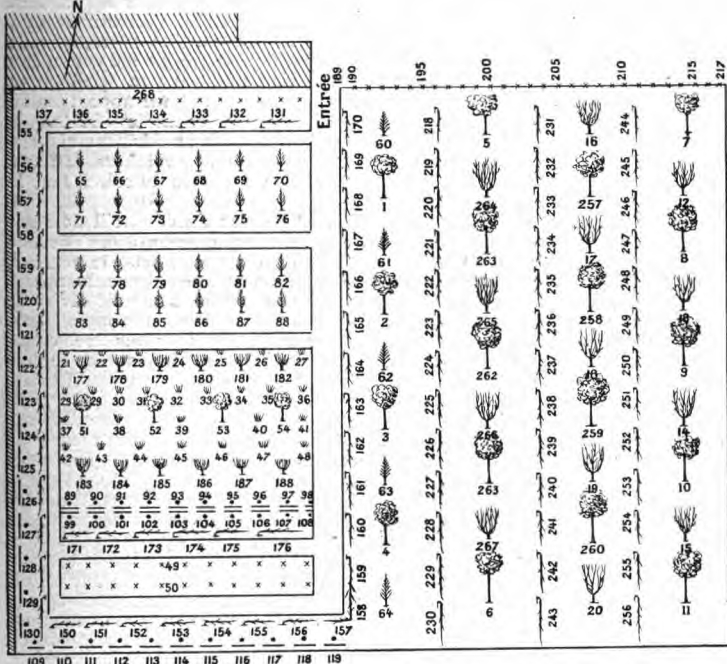


FIG. 98. — Plan d'un jardin fruitier. (V. le tableau de la page 37.)

curer un revenu brut et annuel de 5 000 à 10 000 francs. A la récolte des fruits s'ajoute souvent une récolte de fraises, cultivées entre les lignes d'arbres et sous les cordons. V. ESPALIER, CORDON, FORME, VERGER.

**ÉCARTEMENTS A OBSERVER ENTRE LES ARBRES**

		GREFFÉS SUR	
		cognassier.	franc.
POIRIERS . . . . .	Pyramides . . . . .	2 <sup>m</sup> ,50	4 <sup>m</sup> ,00
	Fuseaux . . . . .	1 <sup>m</sup> ,50	2 <sup>m</sup> ,00
	Cordons horizontaux à un ou deux bras . . . . .	2 <sup>m</sup> ,00	»
	Palmettes (multiplier le nombre de branches verticales par 0 <sup>m</sup> ,30).		
		GREFFÉS SUR	
		paradis.	doucin.
POMMIERS . . . . .	Fuseaux . . . . .	»	2 <sup>m</sup> ,00
	Gobelets nains . . . . .	1 <sup>m</sup> ,50	3 <sup>m</sup> ,00
	Cordons horizontaux . . . . .	2 <sup>m</sup> ,00	3 <sup>m</sup> ,50
	Cordons obliques . . . . .	0 <sup>m</sup> ,50	»
		Palmettes (multiplier le nombre de branches verticales par 0 <sup>m</sup> ,30).	
		GREFFÉS SUR	
		prunier, amandier	ou franc.
PÊCHERS . . . . .	Cordons obliques . . . . .	0 <sup>m</sup> ,75	»
	Cordons obliques doubles . . . . .	1 <sup>m</sup> ,50	»
	Palmettes à branches horizontales . . . . .	4 <sup>m</sup> ,00	»
	Palmettes (multiplier le nombre de branches verticales par 0 <sup>m</sup> ,50).		
		GREFFÉS SUR	
		saint-julien ou sur	mirobolan.
PRUNIERS . . . . .	Buissons . . . . .	4 <sup>m</sup> ,00	»
	Palmettes (multiplier le nombre de branches verticales par 0 <sup>m</sup> ,30).		

		GREFFÉS SUR
		divers porte-greffes.
ABRICOTIERS et CERISIERS . . . . .	Buissons et gobelets nains . . . . .	4 <sup>m</sup> ,00
	Palmettes (multiplier le nombre de branches verticales par 0 <sup>m</sup> ,30).	
GROSEILLIERS . . . . .	A grappes (blanches, rouges, noires), touffes . . . . .	1 <sup>m</sup> ,40
	Epineux, touffes . . . . .	1 <sup>m</sup> ,10
FRAMBOISIERS . . . . .	Touffes . . . . .	1 <sup>m</sup> ,00 × 1 <sup>m</sup> ,20
	Palmettes, en cordons verticaux . . . . .	0 <sup>m</sup> ,40
VIGNE . . . . .	Palmettes alternes ou cordons verticaux à 2 séries, pour grands murs . . . . .	0 <sup>m</sup> ,45
	Cordons horizontaux à 1 ou 2 bras . . . . .	2 <sup>m</sup> ,00 à 2 <sup>m</sup> ,50
	— — — superposés, à 2 étages . . . . .	1 <sup>m</sup> ,25
	— — — à 3 étages . . . . .	0 <sup>m</sup> ,80
	— — — à 4 étages (système Thomery) . . . . .	0 <sup>m</sup> ,70

d) *Potager-fruitier.* — Le terrain est bêché dans son ensemble à 0<sup>m</sup>,35 et défoncé à deux fers de bêche, au moins dans la partie destinée aux arbres. Ceux-ci ne doivent être, en aucun cas, mélangés aux légumes, mais groupés dans une extrémité du terrain et de telle façon que leur ombre portée ne nuise en rien auxdits légumes. Si le terrain est assez vaste, comme c'est le cas pour certains établissements publics d'enseignement ou bon nombre de maisons bourgeoises, le jardin est divisé en grands carrés encadrés chacun par une plate-bande fruitière large de 2m,50 par exemple et où des pyramides ou des fuseaux sont disposés en une ligne centrale, tandis que des pommiers en cordons bordent les allées.

e) *Jardin de la ferme.* — Il ne diffère du potager-fruitier que par quelques points : les formes d'arbres symétriques et taillées sont souvent remplacées par des arbres de plein vent. Des légumes vivaces, tels que asperges, artichauts, y occupent une assez large place, parce qu'avantageux pour un personnel de ferme ; pour alimenter commodément le clapier, la fermière n'hésite pas à y cultiver une ou deux planches de choux fourragers, des bordures de chicorée, de pissenlit, de pimprenelle et de persil. Les légumes fins tels que cardon, chou-fleur, céleri, salsifis, etc., en sont souvent absents; ne sont vraiment appréciés que les plantes à grosse production, faciles à cultiver, à récolter et à cuisiner.

f) *Jardin mixte, potager-fruitier-floral.* — Pour être bien établi, ses arbres doivent être réunis à part, comme dans le potager-fruitier; les formes naines et moyennes y sont préférées. Les fleurs sont groupées de préférence à l'entrée ou à portée de la maison d'habitation, suivant une ou deux plates-bandes. Parmi ces plantes, beaucoup sont vivaces. Tout le restant du terrain est affecté à la culture des légumes ; l'emplacement le plus privilégié, le plus chaud est réservé aux couchés et aux semis précoces ; la partie exposée au nord est réservée à des cultures retardées.

C'est le type de jardin applicable aux cités ouvrières ; c'est celui qui convient au petit bourgeois. La distribution des cultures reste la même dans les deux cas ; la différence n'existe en réalité que du fait des dimensions du jardin, de l'aspect plus ou moins luxueux de sa clôture, de sa tonnelle ou de ses treillages.

g) *Jardin ouvrier.* — Ceux qui ne comportent qu'une parcelle de terre occupée par deux ou trois gros légumes ne méritent pas ce nom. Un jardin ouvrier, dont le rôle est à la fois utilitaire et moral, doit être gai, propre et parfaitement utilisé ; c'est un potager-floral de 2 à 4 ares, dans lequel la partie décorative est limitée à quelques plantes grimpantes qui ornent l'entrée ou la clôture seulement, sans restreindre l'emplacement nécessaire aux légumes (fig. 99). Les arbres fruitiers n'y sont pas cultivés lorsque la cession du terrain n'est que temporaire. Des groseilliers y sont cependant indiqués.

Une allée centrale et une plate-bande circulaire étant tracées, le terrain est divisé en petites planches transversales de 1m,10, qui aboutissent sur les allées centrales et circulaire. Un abri en planches, en lattes ou en verdure sert de refuge aux travailleurs en cas de mauvais temps et de lieu de repos, de rendez-vous, voire de salle à manger pour les familles.

h) *Jardin scolaire.* — Il ne diffère en rien du jardin mixte, c'est-à-dire qu'il doit, pour être complet, comporter des cultures arbustives, potagères et florales (fg.100). Il renferme en outre des cultures spéciales, susceptibles de servir à l'enseignement. Indépendamment des quelques arbres fruitiers soumis à des formes variées, le jardin scolaire comprend une petite pépinière fruitière où les enfants sont initiés au greffage. Si les légumes sont disposés à droite et à gauche de l'allée centrale dans des planches parfaitement symétriques, une application d'engrais chimiques est faite sur une partie de ces planches, dans le but de montrer aux élèves les différences de végétation et de rendement que ces fumures sont à même de produire. La partie

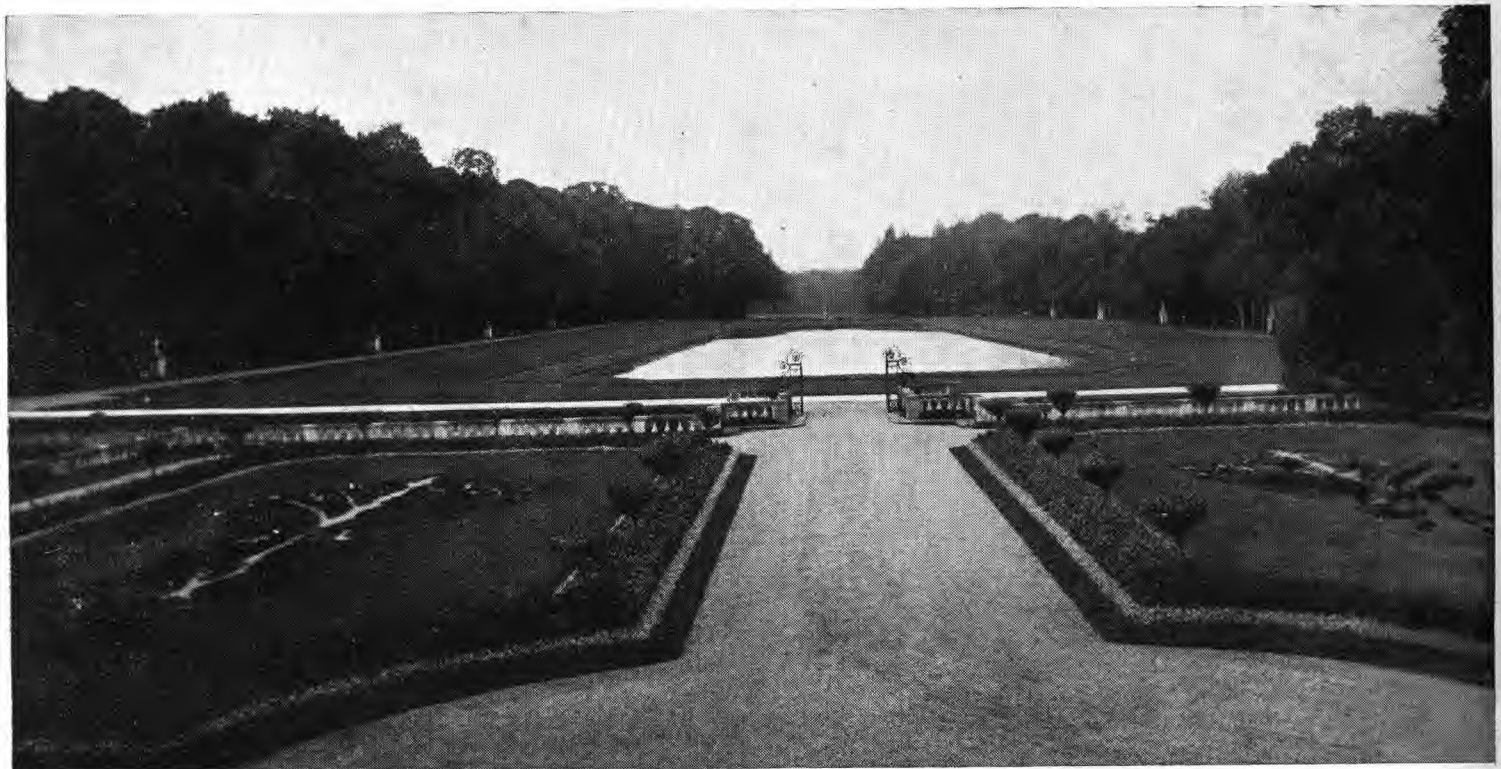


1. — Jardin à l'anglaise.

Phot. Moreau frères.



2. — Jardin paysager.



3. — Vue perspective d'un jardin à la française.



4. — Jardin colonial.

Phot. Faideau.



5. — Jardin japonais.

Dressé par E. Chancier.

ESSENCES	N°s D'ORDRE correspondant an plan.	VARIÉTÉS A CHOISIR	manu ET PORTE-GREFFES A EMPLOYER	EMPLACEMENT DANS LE JARDIN
5 ABRICOTIERS	1 2 3 4 5	Précoce de <b>Boulbon</b> ... Précoce de <b>Montplaisir</b> ... <b>Luiset</b> ..... <b>Royal</b> ..... Pêche.....	Haute tige (sur prunier pécher ou franc).	<b>Verger.</b>
1 COGNASSIER	6	du Portugal . . . . .	Haute tige (sur cognassier).	
14 CERISIERS	7 8 9 10 11 12 à 15 16 à 20	<b>Bigarreau Reverchon</b> ..... Guigne Ramon <b>Oliva</b> ..... <b>Bigarreau Jaboulay</b> ..... Guigne de Mai..... Griotte de <b>Sauvigny</b> ..... Royale..... Anglaise hâtive .....	Haute tige (sur franc ou sur Sainte-Lucie).  Gobelet nain.	
FRAISIERS		Variétés diverses.....	En bordure.	En bordure des allées.
22 FRAMBOISIERS	49 50	Superlative ..... Surpasse <b>Falstoff</b> .....	Touffe.	Une planche.
28 GROSEILLIERS	21 à 27 28 à 31 32 à 36 37 à 41 42 à 48	Groseille à grappe, cerise ..... Groseille à grappe, <b>Versaillaise</b> rouge. Groseille à grappe, <b>Versaillaise</b> blanche. (Groseille rouge hâtive. — tardive. Gr. à maquereau <b>Golden Drop</b> . <b>Green Ocean</b> <b>Shanon</b> ..... Groseillier noir ou Cassis .....	Touffe naine à charpente renouvelable	Carré des pommiers en gobelet.
9 PÊCHERS	51 52 53 54 55 56 57 58 59	<b>Amsden</b> ..... Précoce de Hale. .... Belle Impériale. .... Reine des Vergers..... <b>Early Rivers</b> (Brugnon) ..... Belle <b>Beausse</b> ..... <b>Galande</b> ..... Madeleine de Courson ..... Téton de Vénus.....	Demi-tiges (sur amandier ou sur prunier).  Palmette à 4 branches.	Carré des pommiers en gobelet.  Espalier-Est.
71 POIRIERS	60 à 64 65 à 67 68 à 70 71 à 73 74 à 76 77 à 79 80 à 82 83 à 85 86 à 88 89 à 98 99 à 108 109 à 114 115 à 119 120 à 125 125 à 130	Beurré <b>William's</b> ..... Beurré Giffard ..... Doyenné de juillet ..... Louise-bonne d' <b>Avranches</b> ..... Duchesse d'Angoulême..... Beurré Die.. ..... Beurré <b>Clairgeau</b> ..... <b>Comtesse de Paris</b> ..... Soldat laboureur ..... Bergamote <b>Esperen</b> ..... Passe-Crassane. .... Doyenné d'Alençon ..... Olivier de Serres. .... Doyenné d'hiver ..... Beurré d' <b>Arenberg</b> . . .	Quenouille (sur cognassier ou sur franc). Fuseau (sur franc ou sur cognassier) suivant la nature du sol.  Fuseau (sur cognassier).  Palmette à 3 branches.	Verger (Entre les abricotiers-tiges). Carré des formes.  Contre-espalier double. Contre-espalier faisant limite au sud. Espalier-Est.
126 POMMIERS	131 à 149 150 à 170 171 à 176 177 à 182 183 à 188 189 à 217 218 à 223 224 à 230 231 à 237 238 à 243 244 à 250 251 à 256	Calville blanc. .... Belle du Canada blanche ..... <b>Linneous Pépin</b> ..... Reinette du Canada grise ..... Reinette de <b>Cuzy</b> ..... Calville du Roi..... <b>Borovitsky</b> ..... Transparente de <b>Croncels</b> ..... Reinette de Pontoise ..... Reinette grise de <b>Saintonge</b> ..... Reinette de Caux ..... Reine des Reinettes .....	Cordon horizontal (sur paradis).  Gobelet nain (sur doucin ou sur paradis suivant le sol).  Losanges (sur paradis). Cordon horizontal (sur paradis).	Plates-bandes sud et est. Bordure d'allée. Carré central. Limite no-d du verger. Verger.
11 PRUNIERS	257 et 258 259 260 261 et 262 263 264 à 267	Reine-Claude dorée ..... Reine-Claude hâtive..... Reine-Claude tardive ..... Quetsch d'Allemagne. .... <b>Coë's Golden Drop</b> . .... Mirabelle petite .....	Haute tige (sur prunier).  Buisson ou gobelet nain.	
15 VIGNE	268	Chasselas de Fontainebleau .....	Cordons verticaux (sur 1202).	Espalier adossé à la maison d'habitation.

**TABLEAU INDIQUANT LES ESSENCES ET VARIÉTÉS FRUITIÈRES DANS UN JARDIN FRUITIER DE 15 ARES SUFFISANT POUR ALIMENTER EN FRUITS UNE FAMILLE DE 6 PERSONNES (V. les chiffres de la figure 98)**



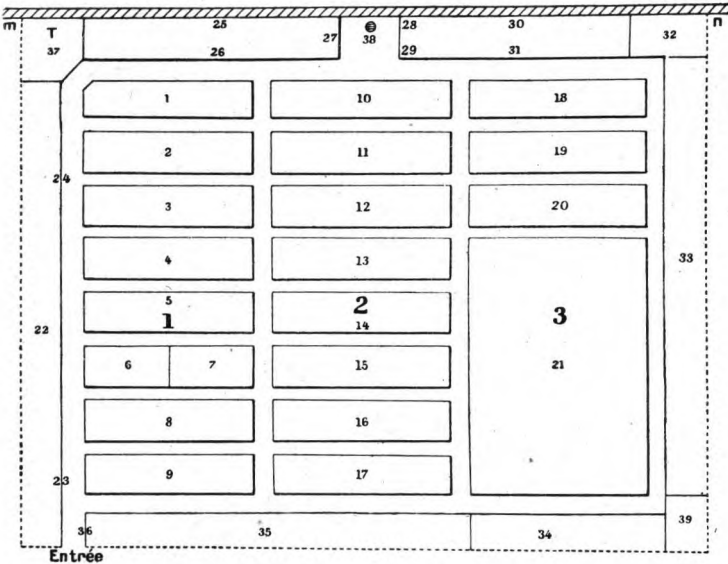


FIG. 99. - Plan d'un jardin ouvrier ou d'un petit jardin mixte. Manière d'utiliser la partie potagère (19<sup>m</sup>,50 X 14,50 = 2<sup>e</sup>,82).

La division du terrain en trois parties permet de suivre un assolement triennal. Les plantes cultivées aujourd'hui dans le carré no 1 se trouveront réunies dans le carré no 2, l'an prochain, puis dans le carré no 3 dans deux ans ; celles du no 2 passeront successivement en 3 et 1 ; les pommes de terre seront cultivées en 3, en 1, puis en 2. Les plates-bandes de la pépinière recevront à tour de rôle une culture de fraisiers. Les plantes condimentaires sont, autant que possible, placées en bordure. La plate-bande côtière située au pied d'un mur m n et qui fait face au soleil levant ou au midi est affectée aux cultures délicates (premiers semis de printemps, choux hâtifs, navets de printemps, cultures des tomates). Les légumes qui exigent de fréquents arrosages sont, de préférence, placés au voisinage de la prise d'eau (38). Une tonnelle T, peu encombrante, occupe un angle du terrain, tandis qu'un autre angle est réservé à l'emplacement d'un compost. Afin de perdre le moins de place possible et pour réduire le temps nécessaire à l'entretien des allées, l'allée principale a 0<sup>m</sup>,40 de large, les allées circulaires et centrales ont 0<sup>m</sup>,50 ; les sentiers ont 0<sup>m</sup>,35.

1. Planche réservée à une couche ou simplement terréautée ; peut recevoir simultanément : carotte hâtive, radis, laitue, chou-fleur, et servir plus tard aux semis des légumes à planter en automne ;
2. Epinard, remplacé en mai-juin par du céleri-rave et du céleri côtelé ;
3. Chou milan hâtif, puis en août : laitue et radis ;
4. Semis de carotte Bellot (2<sup>e</sup> saison) ; en août, épinard ;
5. Laitue d'hiver ; en fin mai, carotte (pour l'hiver) ;
6. Betterave rouge à salade ;
7. Poiree ;
8. Haricot mange-tout ; radis ; en fin octobre, ail, échalote ;
9. Oignon jaune paille ; en août, chicorées frisées et scaroles ;
10. Pois demi-nain ; chou-fleur d'automne ;
11. Chou de Bruxelles planté en automne ; pois (de 2. saison) ;
12. Haricot (1<sup>re</sup> saison) ; chou d'automne ;
13. Haricot (2. saison) ; chou d'hiver ;
14. Haricot (3<sup>e</sup> saison) ; poireau (2<sup>e</sup> saison) ;
15. Haricot suisse (pour l'hiver) ; navet (pour l'automne) ;
16. Radis ; scorsonère ;
17. Haricot à rames (provision d'hiver) ; scarole ;
18. Pomme de terre Victor (1<sup>re</sup> saison) ; carotte (provision d'hiver) ;
19. Pomme de terre belle de Fontenay ; potiron ;
20. Pomme de terre express ; cornichon et chou-rave ;
21. Pomme de terre (pour l'hiver) ;
22. Haricot flageolet (provision d'hiver) ; mâche ;
23. Persil (en bordure) ;
24. Pissenlit (en bordure) ;
25. Semis de salades et de choux de printemps (en coteière) ;
26. Oseille (en bordure) ;
27. Cerfeuil (en bordure) ;
28. Thym (2 pieds) ;
29. Estragon (2 pieds) ;
30. Chou d'York (en coteière) ;
31. Chicorée frisée, scarole (1<sup>re</sup> saison) ;
32. Cerfeuil (en bordure) ;
33. Navet de printemps, laitue romaine ;
34. Fraisier à gros fruits (hâtif) ;
35. Fraisier à petits fruits des 4-saisons ;
36. Ciboulette (en bordure) ;
37. Tonnelle ou abri ;
38. Prise d'eau (pompe ou puisard) ;
39. Emplacement du fumier ou du compost.

florale, qui réunit des plantes variées, fait l'objet d'un étiquetage complet. Enfin, une planche peut être réservée à la culture de quelques plantes botaniques (graminées ou plantes industrielles) ; une autre planche contient des plantes médicinales.

Le tout est orné d'une tonnelle et complété par un petit matériel (coffre avec son châssis, deux cloches et quelques outils de la dimension qui convient à des enfants). Telle est la description qu'en a faite J. Verrier. Les instituteurs qui ont à cœur de développer le goût de la culture chez l'enfant, pendant son passage à l'école primaire, auraient intérêt à s'inspirer de ces données.

**Jardinage.** — Travail d'un jardin en vue de lui faire produire des fleurs, des légumes ou des fruits, souvent les trois réunis. V. JARDIN, POTAGER, VERGER.

(sylvic.) - Mode de traitement particulier appliqué à certaines forêts de montagne soumises au régime de la futaie, et qui consiste à enlever çà et là, outre les arbres les plus vieux et les bois déperissants, quelques sujets en pleine croissance. V. FUTAIE.

**Jardinière.** - Voiture légère découverte, à deux ou quatre roues, employée par les maraîchers pour le transport des légumes au marché (fig. 101).

(-entour.) — On donne aussi le nom de **jardinière** au carabe doré. V. CARABE.

**Jarosse.** — Un des noms vulgaires de la *gesse chiche*. V. GESSE.

**Jarre.** — Poil long, blanchâtre, grossier et rude qui est mélangé à la laine, dans la toison des races communes de mouton, et que l'on rencontre aussi dans le pelage des animaux à fourrure.

Les races de mouton améliorées portent encore parfois du jarre aux pattes, à la tête, sous le ventre et à la face interne des cuisses. Le jarre déprécie la valeur des toisons.

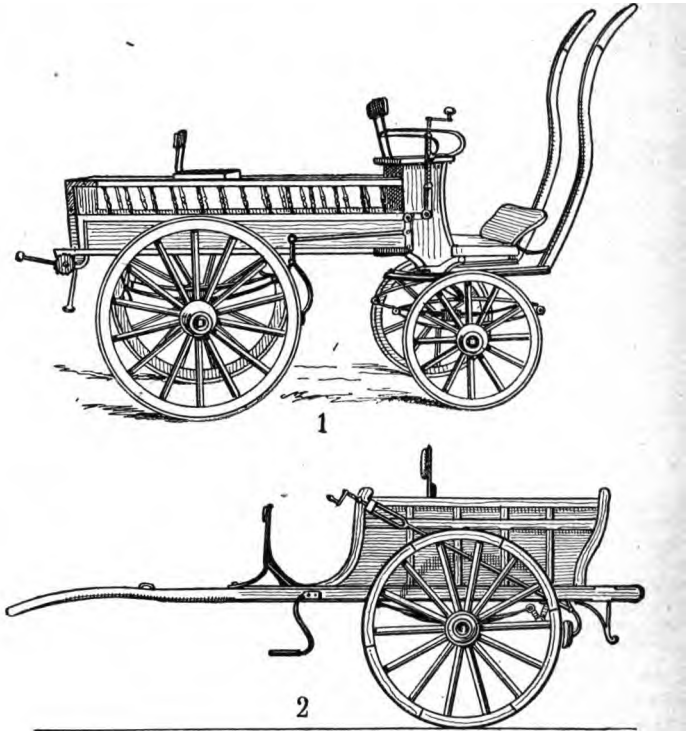


FIG. 101. — Jardinières. 1. A quatre roues ; 2. A deux roues.

**Jarret.** — Région du membre postérieur des animaux, située entre la jambe et le canon et ayant pour base les articulations tarsiennes et tibio-tarsiennes (fig. 102).

**Cheval.** — La face antérieure forme le pli du jarret ; la face externe est convexe en avant et concave en arrière ; la face interne, assez semblable à la précédente, porte à sa partie inférieure la *châtaigne*, plaque cornée petite et allongée. Le creux du jarret est l'excavation qui surmonte chacune des deux faces latérales.

Les bords latéraux sont des lignes courbes ondulées qui se continuent régulièrement avec la ligne du canon. Le bord postérieur est brisé suivant un angle obtus dont le sommet est appelé *pointe du jarret* ; c'est sur cette pointe que se termine la *corde du jarret*, réunion de tendons qui descendent de la jambe et s'attachent au sommet du calcaneum.

Le beau jarret doit être sec, net, large (2), épais, bien dirigé dans ses axes, doué de mouvements étendus et souples.

L'ouverture de l'angle du jarret varie avec la direction de la jambe et du canon, et l'on conçoit de quelle importance il jouit relativement aux allures, quel rôle important il joue quant à l'impulsion, au démarrage, à la traction ; chez les chevaux de vitesse, il faut rechercher le *jarret droit* (3) correspondant à un angle ouvert ; inversement, le *jarret fermé* convient au cheval de trait, spécialement au limonier.

Les deux jarrets doivent être placés *chacun* dans un plan parallèle au plan du corps ; les deux déviations opposées donnent le *jarret coudé* (4) ou ramené en dedans et le *jarret campé* renvoyé en dehors. On dit aussi dans le premier cas que le cheval est *jarreté* ou qu'il a les *jarrets dos ou fermés*, dans le second qu'il a les *jarrets ouverts*. Ces conformations du jarret influent sur les aplombs. V. APLOMBS.

La flexion convulsive et exagérée du jarret dès que le sabot touche le sol constitue le *harper* ou *éparvin sec* ; ce terme d'éparvin peut prêter à confusion, car le vice du *harper* ne coexiste pas nécessairement avec la tare osseuse nommée éparvin. V. ce mot.

Par suite de son rôle prépondérant dans l'impulsion, le démarrage, la traction, etc., le jarret est très fréquemment atteint de tares ; on a pu dire

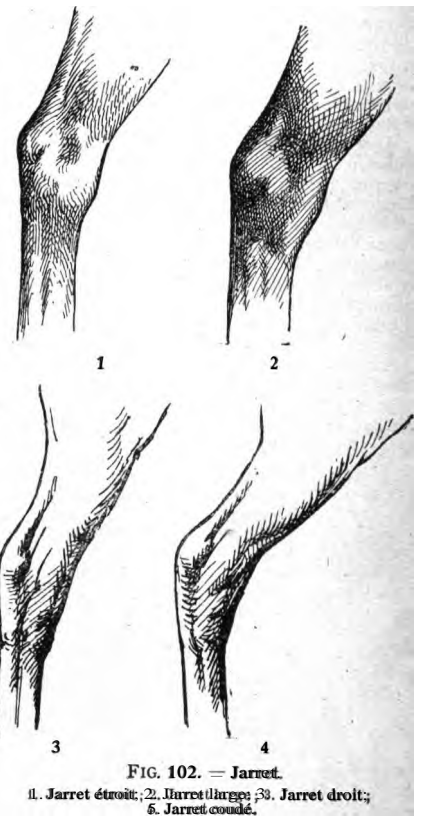


FIG. 102. — Jarret.

1. Jarret étroit ;
2. Jarret large ;
3. Jarret droit ;
4. Jarret coudé ;
5. Jarret campé.

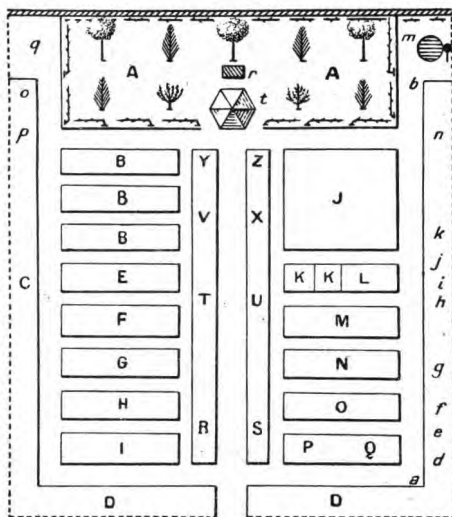


FIG. 100. — Plan du jardin scolaire, dressé par 3. Verrier au Concours général agricole de Paris, en février 1913.

1. Carré fruitier ;
2. Pépinière fruitière ;
3. Plate-bande botanique ;
4. Plates-bandes florales ;
5. Artichauts ;
6. Chou de Pointoise ;
7. Laitues (avec ou sans engrais) ;
8. Choux-fleurs ;
9. Haricots ;
10. Asperges ;
11. R. 2 chassais et 4 cloches ;
12. Melon (sur couche sourde) ;
13. Poireaux ;
14. Planche de 10 variétés de pommes de terre ;
15. Choux cabus ;
16. Navets ;
17. Carottes ;
18. Fraisiers à gros fruits ;
19. Fraisiers à petits fruits ;
20. Laitues romaines ;
21. Oignons blancs ;
22. Ail blanc ;
23. Pois nains ;
24. Haricots nains ;
25. Echalotes ;
26. Bordure potagère (10 pieds ciboulette, 20 pieds-persil, 6 pieds cerfeuil, 26 pieds oseille) ;
27. Semis de choux ;
28. Pépinière de tomates (repiquées) ;
29. Pépinière de choux-fleurs ;
30. Semis de choux Milan ;
31. Pissenlits (blanchis et non étiolés) ;
32. Céleri à côtes ;
33. Céleri-rave ;
34. Estragon ;
35. Pomme et baquet ;
36. Salades ;
37. Poiree ;
38. Compost ;
39. Ruche ;
40. Tonnelle.

que lorsqu'un cheval boite d'un membre de derrière, neuf fois sur dix il boite du jarret. Ces tares sont présentées dans le tableau suivant :

PEAU . . . . .	Dénudations, cicatrices, traces de feu ; dans le pli, crevassés ou solandres.
TISSU CONJONCTIF . . . . .	Hygroma du sommet du calcanéum ou <i>capelet</i> .
SYNOVIALES ARTICULAIRES . . . . .	<i>Vessigon articulaire</i> (3 tumeurs). dans le pli du jarret (côté interne) . . . . . plus grosse. en arrière entre le tibia et le calcanéum . . . . . tumeur externe qui peut manquer.
SYNOVIALES TENDINEUSES . . . . .	<i>Vessigon tarsien</i> . . . . . une tumeur dans le creux du jarret, sous la corde et le long de celle-ci. — Grave. deux tumeurs plus rares en bas et en arrière du jarret.
	<i>Vessigon calcanéen</i> . . . . . tumeur allongée sur la pointe du jarret : semblable au <i>capelet</i> , mais située sous la calotte fibreuse formée par le tendon.
OS.	<i>Courbe</i> . . . . . saillie osseuse au niveau de la tubérosité interne et inférieure du tibia, donc en dedans et en haut du jarret.
	<i>Jardon</i> . . . . . en bas, en dehors et en arrière, sur la tête du métatarsien externe.
	<i>Jarde</i> . . . . . en bas et en arrière jusqu'au niveau du tendon.
	<i>Éparvin</i> . . . . . tumeur osseuse grave et fréquente . . . . . à la base et à la face interne.
	<i>Éparvin métatarsien</i> ; position inférieure. <i>Éparvin tarso-métatarsien</i> ; étalé et remonté au niveau du pli.
	<i>Jarret cerclé</i> . . . . . végétations osseuses entourant toute la base du jarret.

**Bœuf.** — Le jarret du bœuf se distingue de celui du cheval par sa grande largeur due au développement du calcanéum et à la forme coude de l'articulation. On peut y rencontrer les mêmes tares que sur le jarret du cheval, spécialement chez le bœuf de travail ; l'*éparvin* est assez commun ; il existe quelquefois sur des animaux qui ne sont soumis à aucun travail.

**Jarreuse** (Toison). — Se dit d'une toison du mouton contenant du jarre.

**Jars.** — Mâle de l'oie. V. OIE.

**Jasione.** — Genre de *campanulacées* annuelles ou vivaces dont une espèce, la *jasione des montagnes* (*jasione montana*), qu'on appelle aussi *fausse scabieuse* (fig. 104), est à fleurs bleues en capitules et croit communément dans les prés secs de montagnes.

**Jasmin.** — Genre d'arbustes ou arbrisseaux de la famille des *oléacées*, très ramifiés, ordinairement dressés, mais très sarmenteux, parfois volubiles. Feuilles trifoliées ou *impairipennées*. Fleurs blanches ou jaunes, allongées en tubes. Plus de quatre-vingts espèces ont été décrites ; la plupart sont originaires de l'Afrique, de l'Asie et de l'Australie.

Les principales espèces cultivées sont : *jasmin odorant* (*jasminum suaveolens* ou *azoricum*), à tiges volubiles, feuilles trifoliées, fleurs blanches, très vigoureux ; *jasmin floribond*, sarmenteux, glabre, feuilles trifoliées, fleurs jaunes d'or ; *jasmin frutescent* (fig. 105), aux rameaux anguleux et glabres, fleurs jaunes ; *jasmin glauque*, à fleurs blanches ; *jasmin à grandes fleurs*, sarmenteux, à fleurs rougeâtres à l'extérieur et blanches à l'intérieur ; *jasmin nudiflore*, à feuilles trifoliées, caduques, apparaissant à la fin de la floraison, fleurs jaunes en février-mars avant l'apparition des feuilles ; *jasmin of-*



FIG. 104. — *Jasione*. A. Fleur isolée.



FIG. 105. — *Jasmin*. Phot. Faideau.

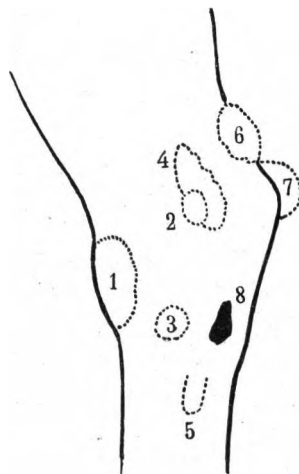


FIG. 103. — Schéma de l'emplacement des tares molles du jarret. 1. *Vessigon* articulaire du pli du jarret ; 2. *Vessigon* articulaire du creux du jarret ; 3. Cul-de-sac du *vessigon* tarsien (rare) ; 4. *Vessigon* tarsien tendineux ; 5. *Vessigon* tarsien, cul-de-sac inférieur (rare) ; 6. *Vessigon* calcanéen (rare) ; 7. *Capelet* ; 8. *Châtaigne*.

*ficinal*, à fleurs blanches en corymbes, feuilles opposées, sept folioles ; *jasmin très odorant*, à rameaux dressés, feuilles trifoliées, fleurs disposées par trois ; *jasmin Sam bac*, à rameaux velus, feuilles simples, fleurs grandes, blanches et en grappes. Cette espèce a donné une variété à fleurs doubles.

Tous les jasmins résistent sous le climat de l'oranger ; beaucoup d'entre eux s'accommodent du climat de Provence ; seuls les jasmins *nudiflore* et *frutescent* résistent bien au climat parisien ; ils sont tous deux utilisés pour garnir les façades des maisons ou des serres.

Dans la région méditerranéenne, la culture du jasmin en vue de l'extraction du parfum (que l'on extrait par *enfleurage*) est une source de revenus importante.

**Jasserie.** — Nom donné en Auvergne aux vacheries où l'on fabrique le fromage désigné sous le nom de *fourme*.

**Jatropha.** — Genre d'*euphorbiacées* des régions chaudes, renfermant plusieurs espèces d'arbrisseaux, dont la plus connue est le *médiciner* (*jatropha curcas*) [fig. 106], vulgairement connu sous les noms de *gros pignon d'Inde*, *ricin d'Amérique*, *purghère*. Ses graines renferment une huile incolore ou jaune pâle que l'on utilise industriellement pour en fabriquer du savon. Le tourteau de *jatropha* est vénéneux pour les animaux ; violemment purgatif, même à petites doses, il est dangereux en grande quantité.

**Jauge** (hort). — Distance laissée entre la terre déjà déplacée par le labour et celle qui va l'être.

On donne aussi ce nom à toute tranchée ouverte dans le sol pour y placer provisoirement les uns à côté des autres des végétaux (plants racinés, jeunes arbustes, légumes) jusqu'au moment de leur mise en place définitive. La profondeur de la jauge varie avec le développement des végétaux à enjanger.

(vitic). — Lame en laiton portant huit entailles (ayant de 5 à 12 millimètres) et servant à calibrer les bois employés dans la greffe (fig. 107).

**Jaugeage.** — Opération consistant à mesurer le débit d'un cours d'eau, la capacité d'un fût, le diamètre d'un cylindre, d'un rameau végétal et notamment d'un greffon, d'un fil de fer, etc.

**Jaugeage des cours d'eau.** — Evaluation de la quantité d'eau (débit) que fournit un cours d'eau (rivière, ruisseau, rigole d'irrigation, canal) dans un temps donné. Le débit, qu'on rapporte à la seconde, est égal au *produit* de la *surface de la section mouillée* par la *vitesse moyenne* de l'eau au



FIG. 106. — *Jatropha*. A. Fleur mâle ; B. Fleur femelle ; C. Fruit.

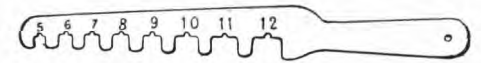


FIG. 107. — Crémaillère de jauge pour la greffe Cormy.

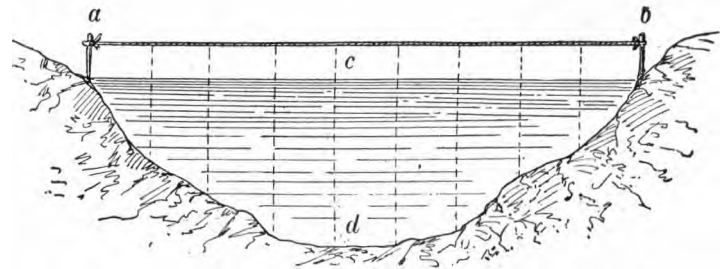


FIG. 108. — Profil en travers d'un cours d'eau. a, b. Corde fixée par des piquets ; c, d. Sondage vertical.

même endroit. La vitesse moyenne s'obtient au moyen d'un *flotteur* posé à la surface et dont on note le temps qu'il met à franchir une longueur déterminée. Ce temps est la *vitesse maximum* ; pour obtenir la vitesse moyenne, on multiplie le chiffre obtenu par 0,80.

La surface de la section mouillée, s'il s'agit d'un cours d'eau à section constante, est facile à déterminer. Dans le cas de cours d'eau à section irrégulière, on pratique des sondages (fig. 108) et l'on relève un certain nombre de profils en travers dont on calcule les sections ; on prend la moyenne de celles-ci, ainsi que des périmètres mouillés, et l'on opère comme dans le cas le plus simple. On peut aussi dans certains cas (petits cours d'eau ou débits sinueux par exemple) se servir d'une planche portant une *ouverture* a, b, c, d (fig. 109), taillée en biseau à l'amont et placée en travers du courant, de manière à régulariser le débit et que toute l'eau passe par cet orifice, dit « déversoir de jauge ». V. CHUTE D'EAU.

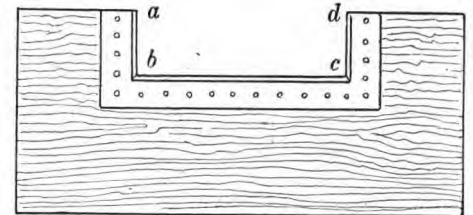


FIG. 109. — Déversoir de jauge.

On utilise aussi au calcul du débit d'un cours d'eau des instruments spéciaux, dont le principe est basé soit sur l'appréciation de la pression exercée par le courant sur une surface déterminée, soit sur la mesure de la vitesse imprimée par ce courant à des disques mobiles.

**Jaugeage des fûts.** — La capacité d'un fût s'obtient, soit par empotement et **depotement** (en se servant de mesures de capacité connue), soit par pesée (du poids brut déduire la tare et diviser le reste de cette soustraction par le chiffre de la densité du liquide dont il s'agit), soit par formule.

Dans ce dernier cas, on considère le fût comme un cylindre de longueur H (celle du tonneau diminuée de l'épaisseur des fonds et des jables) et ayant pour base un cercle dont le diamètre est égal à la moyenne de ceux des fonds et du bouge (partie la plus renflée) ; soit la formule :

$$V = \frac{\pi}{4} \left( \frac{2d}{3} + \frac{D}{3} \right)^2 H$$

dans laquelle *d* est le diamètre des fonds et *D* le diamètre au bouge.

Les employés d'octroi, qui doivent pratiquer le jaugeage le plus rapidement possible, emploient un procédé plus expéditif ; ils se servent d'une règle, généralement en fer, appelée **jauge**, graduée de telle sorte qu'en l'introduisant par la bonde pour la faire buter à la partie la plus basse d'un des fonds, elle marque très approximativement le nombre de litres que contient la futaie.

**Jaunisse ou Ictère** (pathol. anim.). — Etat maladif dans lequel la bile, ne pouvant s'écouler librement dans l'intestin, se trouve retenue dans le sang et communique à tous les tissus une teinte jaune ou jaune verdâtre.

**Causes et caractères.** — Toutes les causes qui s'opposent à la sécrétion ou à l'écoulement de la bile provoquent, avec le temps, une jaunisse plus ou moins bien caractérisée : calculs biliaires, inflammation du réseau biliaire (**cholécystite**), inflammation de l'intestin dans la première portion duodénale, etc. Des empoisonnements, des maladies parasitaires du foie et l'infection des voies biliaires aboutissent au même résultat. Les signes de la jaunisse se voient sur la peau et mieux sur les muqueuses apparentes : muqueuse de l'œil, muqueuse de la bouche, muqueuse génitale, etc. Les malades perdent l'appétit, ont une soif assez vive, présentent des urines foncées et des excréments partiellement ou totalement décolorés. L'amaigrissement est très rapide ; la mort peut en être la conséquence.

Assez commune chez le chien et le chat, la jaunisse est plus rare chez les équidés, plus rare encore chez les bovidés. Au reste, chez les grands animaux, elle évolue généralement vers la guérison, mais chez le chien (V. HÉPATITE) l'affection est toujours grave.

**Traitement.** — Il importe de bien établir la cause et de supprimer cette cause, si elle est d'origine alimentaire comme cela a lieu parfois chez le mouton (lupinose).

Le régime lacté ou une alimentation légère (barbotages) les purgatifs doux (calomel), les boissons mucilagineuses et certains médicaments qui facilitent la sécrétion et l'écoulement biliaire (huile d'olive, huile d'amandes douces, benzoate de soude), forment la base du **traitement**.

Les malades doivent être tenus chaudement, bien enveloppés ou bien protégés contre le froid.

— **path. végét.** — **Jaunisse de la betterave.** Affection spéciale s'attaquant aux feuilles de betteraves et surtout aux betteraves à sucre. C'est une maladie de nature bactérienne, occasionnée par le *bacillus tabificans*. Elle est caractérisée par des taches vert pâle, apparaissant sur les feuilles vers la fin de juillet et qu'on voit mieux par transparence ; ces taches s'étendent, jaunissent en août et septembre, puis se dessèchent. Les plantes bien attaquées voient la croissance de la racine s'arrêter, la formation du sucre entravée et le rendement s'abaisser du quart, du tiers, de la moitié, quelquefois les (témoin l'année 1916, qui a vu ce fléau sévir avec une grande intensité). Les porte-graines arrivent à maturité, mais donnent des graines moins bien conformées. On suppose que la maladie, plus fréquente dans les terres fraîches, se reproduit par les feuilles malades enfouies, par les graines récoltées sur des pieds malades ou encore par les porte-graines atteints. V. BETTERAVE.

**Jaunisse de la vigne.** — Syn. de CHLOROSE. V. ce mot.

**Java** (Volaille de). — Race de poules d'amateurs, de très petite taille (fig. 110), à oreillons blancs, à forte crête et à faucilles bien recourbées chez

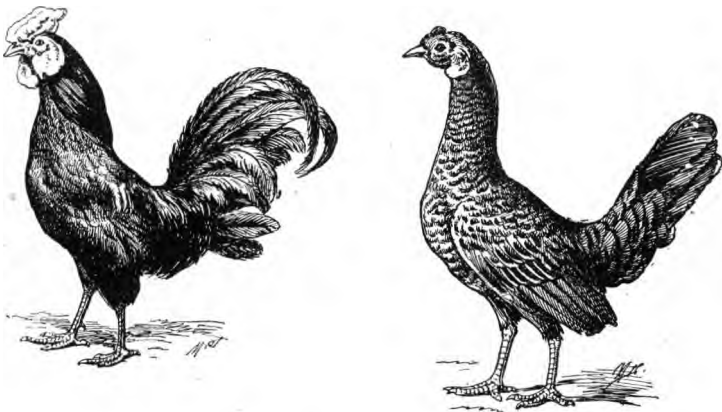


FIG. 110. — Coq et poule de Java.

le coq, ordinairement bas sur pattes. On en connaît plusieurs variétés dont une **noire** et une **coucou**.

**Java** (Haricot de). — Variété du **haricot de Lima** (*phaseolus lunatus*), qu'on appelle aussi **pois de Java**, **pois de Kratoek** ou **d'Achery**, **pois amer**, qui renferme de l'acide cyanhydrique et, de ce fait, est toxique pour l'homme et les animaux. Son importation en France est interdite.

**Javart.** — Nécrose des tissus fibreux et cartilagineux des parties inférieures des membres des animaux.

Suivant les tissus atteints, on distingue le **javart cutané**, le **javart tendineux**, le **javart cartilagineux**.

**Javart cutané.** — Nécrose cutanée siégeant sur le paturon ou la couronne ; si elle siège sur le bourrelet, c'est le **javart encorné**.

Le **javart cutané** est dû à l'action du froid humide ; il se rencontre sur les chevaux qui travaillent l'hiver dans la boue. Les **atteintes** se compliquent souvent de cette manière.

Cette affection produit une douleur très vive ; la région est enflammée, chaude, douloureuse. Bientôt du pus apparaît, la peau mortifiée s'élimine. Si la plaie ainsi produite n'est pas soignée, la nécrose atteint les tissus profonds ; il en résulte un **javart tendineux**.

Dès le début, le **javart cutané** sera traité par des applications émoïliantes, des cataplasmes de farine de lin. Ensuite on aura recours à des lotions antiseptiques.

Dans les cas de **javart encorné**, il faut souvent pratiquer l'amincissement de la paroi du sabot en face de la lésion.

**Javart tendineux.** — Nécrose des tendons succédant un **javart cutané**. Cette affection se traduit par une tuméfaction persistante, une plaie fistuleuse laissant écouler un pus grumeleux, d'odeur fétide.

Le **javart tendineux** évolue lentement ; il produit de la **bouleture**. Le membre atteint s'atrophie rapidement. Une forte fièvre peut apparaître ; les malades maigrissent beaucoup ; ils ne peuvent se tenir debout. Une complication fréquente est la rupture des tendons.

Le traitement du **javart tendineux** consiste dans le débridement des fistules, le curetage des parties nécrosées, suivies d'injections antiseptiques. L'indisponibilité est toujours longue. Il persiste très souvent une cicatrice fibreuse qui tare beaucoup le malade.

**Javart cartilagineux.** — Nécrose du **fibro-cartilage** complémentaire de la troisième phalange.

Cette affection survient à la suite de blessures de la partie postérieure de la couronne et du paturon. Les chevaux qui se coupent ou qui forgent se font des atteintes souvent compliquées de **javart cartilagineux**. Les enclouures, les **bleimes** suppurées, les **seimes** quartes sont des causes fréquentes de cette affection.

Les **javarts cartilagineux** se traduisent extérieurement par une ou plusieurs fistules apparaissant sur la couronne, à la surface de la sole ou même sous la corne de la paroi. En même temps le bourrelet est fortement tuméfié ; il s'ensuit que la paroi pousse verticalement ; la corne est sèche, irrégulière, cerclée.

La boiterie n'apparaît que lorsque le **javart** est déjà compliqué ; c'est qu'alors il **ya** carie de la troisième phalange ou que le pus a pénétré dans l'articulation du pied.

Le **javart cartilagineux** est toujours une affection très grave, car, dans beaucoup de cas, il faut avoir recours à une opération.

Au début de l'affection, on peut employer des injections d'antiseptiques ou de caustiques (liqueur de Villate, sulfate de cuivre), des pâtes ou des crayons (au sublimé, au nitrate d'argent, à l'iodoforme). Mais les fistules étant sinueuses, étroites, on atteint difficilement le point nécrosé. On doit alors avoir recours à l'**opération du javart**. De nombreux procédés peuvent être utilisés. Dans l'opération classique, on amincit à la rénette toute la paroi du quartier et du talon. On incise le bourrelet à sa base et, par l'ouverture ainsi pratiquée, on enlève tout le fibro-cartilage (fig. 111). L'opéré ne peut guère reprendre son travail avant six semaines.

En soignant attentivement les atteintes par des bains antiseptiques, on évitera bien des cas de **javart**. L'hygiène du membre, les soins au sabot, sont ici, comme dans beaucoup d'autres circonstances, les meilleurs moyens de prévenir les accidents et complications graves qu'entraîne l'une ou l'autre des trois formes du **javart**.

— (pathol. végét.). — **Javart du châtaignier.** V. CHANCRE.

**Javelage.** — Séjour à terre des javelles avant le liage. Il a lieu quand la coupe a été effectuée à la faucille, à la sape, à la faux ou à la moissonneuse-javelleuse. Le javelage prolongé était la règle autrefois ; on tend maintenant à en réduire la durée et à lier très rapidement après la coupe.

Le javelage (V. en-tête de la lettre J) permet la dessiccation des tiges de céréales et trouve une application heureuse dans la moisson des **céréales** coupées très prématurément (avoines redoutant l'égrenage), ou des plantes dont la base est fortement garnie d'herbes, soit spontanées, soit **résultant** du développement important des légumineuses semées à l'abri de la céréale. En retournant les javelles, la dessiccation est plus rapide. Pendant cette période, des pluies peuvent survenir et si, d'une part, les grains germent alors facilement, d'autre part, des observations directes ont montré que les grains s'appauvrissent en matière sèche. Aussi est-il préférable de diminuer la durée du javelage. Si les tiges des céréales sont encore légèrement vertes et si l'on redoute les inconvénients d'un serrage trop rapide sous le lien, ce qui empêcherait la conservation régulière, il faut recourir à la confection de gerbes de faibles dimensions et les dresser en tas de cinq gerbes, une au milieu et quatre en croix, appuyées sur la gerbe centrale. Les moyettes de javelles permettent également d'obtenir une dessiccation régulière sans pertes à terre. V. MOISSON.

Certains avantages ont été signalés en faveur du javelage : accroissement du volume des grains, notamment pour l'avoine (l'intérêt de cette augmentation a disparu en raison de la vente des grains au poids) ; séparation plus aisée des grains au moment de l'égrenage ; mais le remplacement du fléau par la machine à battre, dont le bon réglage permet la séparation à peu près absolue des grains, enlève toute valeur à cet argument en faveur du javelage.

En ce qui concerne la nécessité fréquente du javelage dans la culture de l'avoine, il est à remarquer que les avoines dont le semis est effectué de bonne heure, en sol suffisamment fertilisé, évoluent très régulièrement et fournissent, au moment de la maturité du grain, une paille à peu près sèche. De même, l'introduction des cultures sarclées, le nettoisement régulier des terres, les assolements alternés assurent la production de céréales plus propres, et l'on est ainsi dispensé de laisser les javelles à terre avant de les lier. L'emploi des moissonneuses-lieuses, imposé par la rareté et le prix élevé de la **main-d'œuvre**, est d'ailleurs une cause puissante de suppression du javelage.



FIG. 111. — Opération du javart cartilagineux. (La paroi est amincie jusqu'aux falons ; le bourrelet, aminci, séparé du podophylle et soulevé ; le cartilage nécrosé est ensuite enlevé jusqu'à sa couche fibreuse qui protège la synoviale articulaire. C'est cette couche fibreuse qui apparaît sur la figure au-dessous du bourrelet décollé.)

**Javeleur** (Appareil). — Râteau, adapté aux moissonneuses-javeleuses, servant à rabattre les tiges pour faciliter leur fagage, puis à faire glisser la javelle en dehors du tablier.

**Javelle.** — Grosse poignée de céréales coupées, que l'on couche sur les chaumes pour en faire sécher la paille (fig. 112 et en-tête de la page 31). Plusieurs javelles réunies et liées ensemble donnent une gerbe. V. JAVELEUR.

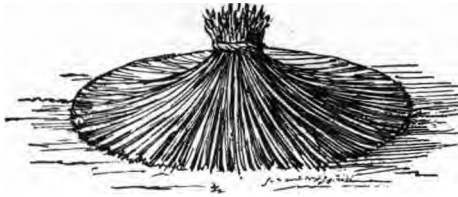


FIG. 112. — Javelle liée et étalée.

**Jeffersonie.** — Genre de berbéracées vivaces, originaires de l'Amérique et de l'Asie septentrionales, à feuilles radicales, longuement pétiolées, glabres, à deux segments ovales et opposés. On cultive parfois en Europe, pour ses feuilles singulières, la *jeffersonie à deux feuilles* (*jeffersonia diphylla*), qui aime l'ombre et les sols poreux.

**Jéricho** (Rose de). — Curieuse crucifère, originaire de Palestine et de Syrie. Elle possède la propriété de se recroqueviller par la sécheresse et de s'épanouir à nouveau lorsqu'elle est placée dans l'eau ou sur un sol humide.

**Jerseyaise** ou **Jersiaise** (R'-ce). — Race bovine originaire de l'île de Jersey, qu'elle peuple exclusivement et d'où elle s'est répandue dans diverses contrées.

Caractères. — De petite taille (1m,25 à 1m,32) et d'un poids vif inférieur à la moyenne (300 kilos chez la vache, 400-450 chez le taureau), la *jerseyaise* est caractérisée par sa tête courte, fortement concave au niveau du front (fig. 115), ses yeux gros et saillants, son chanfrein sec et son muflre retroussé. Ses cornes sont courtes, fines, nettement ramenées en avant du front et généralement de section aplatie. Le dessus est droit, la poitrine



Phot. Georget.

FIG. 113. — Taureau de race jerseyaise.

ample et descendue, la cuisse plate, la fesse descendue et rectiligne, la queue longue et fine ; les membres sont grêles. L'ensemble est celui d'un animal doté de formes sveltes et fines. V. pl. en couleurs BOVIDÉS.

Une mamelle volumineuse bien irriguée pourvue de trayons petits complète un aspect général de bête bonne laitière, déjà dénoté par une peau souple, mobile, onctueuse, fortement plissée en arrière de la mamelle et sur les côtés de l'encolure.

La robe est fauve à extrémités noires. La nuance varie du clair au foncé et au fauve grisâtre. Celle du taureau est toujours plus foncée que celle de la vache (fig. 113, 114). Des marques blanches apparaissent de temps à autre,



FIG. 114. — Vaches de Jersey.

surtout aux parties inférieures du corps. En Angleterre, elles ne sont pas considérées comme une cause de disqualification, car on les interprète comme un retour vers la robe de la race ancienne, qui portait des taches blanches.

**Aptitudes.** — La vache de Jersey est bonne laitière ; son rendement annuel est de 2000 à 2200 litres ; mais son aptitude essentielle est liée à la haute teneur de son lait en matière grasse ; c'est la meilleure beurrière de toutes les races bovines : 16 à 18 litres de lait suffisent à fournir 1 kilogramme de beurre ; certaines vaches, primées dans les concours beurriers, ont eu ce même rendement avec 15 litres. Le taux le plus élevé a été constaté à 86 grammes de matière grasse par litre de lait. La moyenne de la race oscille entre 55 et 60 grammes. Le rendement annuel moyen est de 125 kilogrammes de beurre.

Ces résultats remarquables sont la conséquence des méthodes d'amélioration appliquées depuis longtemps à Jersey : sélection sévère des taureaux et des vaches ; herd-book très correctement tenu ; institution de concours beurriers, où les vaches sont primées d'après leur rendement en beurre.

**Commerce et extension.** — Le commerce du bétail est une des richesses de Jersey. L'exportation des vaches, génisses et taureaux s'étend en Angleterre, au Danemark, aux Etats-Unis et dans le nord-ouest de la France.

Il existe en France un syndicat des **Eleveurs de la race jerseyaise** du continent, qui procède à des introductions régulières de reproducteurs de choix.

**Jerzeau.** — Nom vulgaire de la vesce et de la gesse.

**Jet** (arbor.). — Pousse droite et vigoureuse d'un végétal.

**Jetage** (méd. vit.). — Flux anormal qui se produit par les narines chez les animaux malades. Chez les sujets bien portants, les sécrétions muqueuses des voies respiratoires ne donnent pas lieu à écoulement ; mais toutes les fois qu'il y a une inflammation marquée de ces muqueuses, il se produit une hypersécrétion plus ou moins abondante qui se traduit par un écoulement nasal. Selon la cause, l'intensité de l'affection, son ancienneté, etc., le jetage prend des caractères variables qui ont une signification pour le diagnostic de la maladie.

C'est ainsi qu'il peut y avoir du *jetage séreux* (c'est-à-dire très liquide) ou *séro-muqueux* (lorsqu'il prend l'apparence glaireuse) dans des inflammations banales des voies respiratoires (rhume, bronchite). D'autres fois, il devient purulent, sanguinolent, mousseux, fétide, visqueux, chargé de fausses membranes, etc. Ces caractères variables renseignent le praticien sur la nature probable de la lésion d'origine, sur sa localisation, sur sa gravité, sa spécificité, etc. (jetage de collection purulente des sinus, jetage de morve, de tuberculose, etc.).

Parfois le jetage n'est pas un simple produit de trouble fonctionnel des muqueuses, mais il contient des corps étrangers : jetage alimentaire, jetage gangreneux, avec débris de tissus. Dans d'autres cas, il contient des œufs de parasites, ou même des parasites reconnaissables à l'œil nu : bronchites et broncho-pneumonies parasitaires. Au point de vue médical, le jetage ne doit donc pas seulement être examiné dans ses caractères extérieurs, mais encore dans sa constitution intime ; et c'est pour cela que les examens à la loupe et au microscope, avec ou sans coloration histologique, deviennent nécessaires pour le diagnostic précis des maladies.

**Jeune âge** (Maladie du). — Maladie infectieuse du chien. V. CHIEN.

**Jeunesse.** — Période de l'évolution d'un organisme, qui va de la naissance à l'âge adulte. Chez les animaux, c'est la période qui s'étend de la naissance jusqu'au moment où apparaissent les dernières dents de la seconde dentition. V. AGE.

**Jockey.** — Professionnel dont le métier est de monter les chevaux de course. V. COURSE.

Le mot jockey désigne encore une sorte de sellette, munie de tringles de bois en croix, auxquelles on attache les rênes et que l'on emploie pour dresser les jeunes chevaux à porter la selle et le cavalier. V. DRESSAGE.

**JOIGNEAUX** (Pierre). — Agronome, publiciste et homme politique français, né à **Ruffey-les-Beaune** en 1815, mort à Bois-Colombes (Seine) en 1892. Ayant fait de l'opposition au gouvernement royal, il fut emprisonné pour délit de presse en 1838. Il se consacra ensuite à l'agriculture à Châtillon-sur-Seine. Au lendemain de la révolution de 1848, il fut élu par son département membre de l'Assemblée constituante ; mais il dut s'exiler à la suite du coup d'Etat de 1851. Il redevint homme politique, député, puis sénateur à partir de 1871. Auteur et publiciste infatigable, il a collaboré à de nombreux journaux et revues, traité des questions agricoles, qu'il sut mettre à la portée des cultivateurs. Ses principaux ouvrages sont : *Dictionnaire d'agriculture pratique* ; *le Livre de la ferme et des maisons de campagne* ; *le Jardin potager* ; *les Arbres fruitiers* ; *l'Art de produire de bonnes graines* ; etc.

**Jointé.** — Se dit d'un animal qui a le paturon fait d'une certaine façon, exprimée par une épithète précédant le mot jointé : *court-jointé*, *long-jointé*, *bas-jointé*, *haut-jointé* (fig. 116).

**Jonc.** — Les *joncs* proprement dits constituent l'un des deux genres indigènes des *foncées*, famille de plantes monocotylédones herbacées, la plupart vivaces, caractérisées par des fleurs petites à six divisions, ordinairement brunâtres, solitaires ou en glomérules, munies à la base de deux bractées ; petit fruit sec à trois valves. Cette famille comprend environ 250 espèces répandues dans les régions humides de presque tout le globe, de préférence dans les parties tempérées ou froides et surtout dans l'hémisphère boréal.



FIG. 115. — Crâne de vache jerseyaise (type concaviligne très accentué).

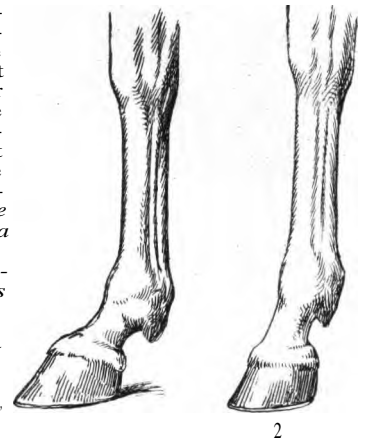


FIG. 116. I. Cheval bas-jointé ; 2. Cheval haut-jointé

La France ne possède que 45 espèces de joncées, réparties entre les deux genres *jonc* (30 espèces) et *luzule* (15 espèces).

Les *joncs* (ju cus) [fig. 117] ont des feuilles glabres, ordinairement cylindriques ou réduites à des gaines, une capsule à trois loges contenant de nombreuses graines très petites. Ils croissent le plus souvent dans les terrains humides ou dans l'eau.

Les *luzules* (*luzula*) ont les feuilles ordinairement poilues, planes, analogues aux feuilles des graminées, une capsule à une seule loge contenant trois graines assez grosses. Elles se trouvent pour la plupart dans les bois ou dans les pâturages des montagnes. Elles sont bien consommées par le bétail.

C'est dans cette famille qu'on a scientifiquement constaté avec certitude la plus longue persistance de la faculté germinative des graines, à condition qu'elles soient conservées dans le milieu qui leur convient, la vase humide : M. J. Poisson, professeur au Muséum d'histoire naturelle de Paris, a observé vers 1860 la germination de nombreuses graines de *jonc de crapaud* (*Juncus bufonius*), retirées du sol de l'île de la Cité, au-dessous des fondations des remparts de Philippe Auguste, où elles étaient enfouies, à 8 ou 10 mètres de profondeur, depuis 2 000 ans peut-être.

**Principales espèces de joncs.** — Au point de vue pratique, on peut classer les joncs de la flore française de la manière suivante (les espèces entre crochets sont rares ou se trouvent seulement dans les hautes montagnes) :

A) Plantes *annuelles*, petites et grêles, à racines fibreuses, s'arrachant facilement ; *joncs à grosse tête, pygmée, de crapaud, tenace* ;

B) Plantes *vivaces*, ordinairement assez grandes, à souche traçante ou fibreuse-gazonnante, s'arrachant difficilement :

a) Tiges nues, dépourvues de feuilles :

1° Feuilles radicales; inflorescence terminale : *joncs [triglumé, trifide], tendre, galeux, maritime, aigu*; 2° Feuilles nulles, réduites à des gaines membranées, brunâtres, à la base des tiges; inflorescence latérale, la tige se terminant par une pointe : *joncs [jacquini, arctique, baltique, filiforme], glauque, commun, aggloméré*;

b) Tiges feuillées :

1° Feuilles non noueuses : *joncs subulé, comprimé, Gerardi*; 2° Feuilles plus ou moins renflées-noueuses (à moelle cloisonnée) : *joncs renversé, hétérophylle, à fleurs obtuses [alpin], lamprocarpe, à deux têtes, des forêts, strié, Fontanesii*.

Ce classement est en relation avec l'utilité des diverses espèces ou avec la facilité de les détruire là où elles sont nuisibles.

**Usages.** — Dans l'industrie, les joncs sont utilisés pour la fabrication de tresses, de nattes, de chapeaux, de petits paniers, le fonçage des chaises de qualité inférieure; dès l'antiquité, les joncs ont servi de liens, d'on est venu leur nom (de *jun-gere*, joindre, lier). Les espèces les plus avantageuses pour cela sont

celles dont les feuilles sont nulles : leurs tiges sont plus raides et moins cassantes que dans les autres groupes. Les deux espèces préférées, appelées *jonc des jardiniers*, sont le *jonc glauque* (*Juncus glaucus*) dans les contrées calcaires, le *jonc commun* (*Juncus effusus*) dans les sols siliceux, où le précédent ne prospère pas. Le *jonc commun*, dont la tige est plus grosse mais moins raide que celle du *jonc glauque*, était autrefois l'objet d'un commerce assez important, notamment en Angleterre, pour faire des mèches de lampe.

Le *jonc de crapaud* (*Juncus bufonius*), petite herbe annuelle très répandue, sert à rembourrer les coussins.

En agriculture, la constitution du jonc en fait un aliment très médiocre, refusé par la plupart des animaux, si ce n'est les petites espèces, le *jonc de crapaud*, que le bétail mange assez volontiers à l'état vert. On les emploie plutôt comme litière. Les *joncs à fleurs obtuses* (*Juncus obtusiflorus*) et *des forêts* (*silvaticus*) fournissent en Suisse les rendements les plus élevés : 10 000 à 40 000 kilogrammes de litière fraîche par hectare. De toutes les plantes utilisées comme litière, ces joncs ont le pouvoir absorbant le plus fort : 415 pour 100 (la paille de seigle n'absorbe que 325 pour 100 de son poids d'eau). Leur composition chimique est deux à quatre fois plus riche que celle des pailles de céréales; à l'état sec, le *jonc à fleurs obtuses* contient 1 pour 100 d'azote; 1 pour 100 d'acide phosphorique; 2 pour 100 de potasse; 0,7 pour 100 de chaux et 0,35 pour 100 de magnésie (Stebler). Il prospère dans les sols imbibés d'eau calcaire ou mime tuffeuse et supporte une faible salure.

Les joncs servent surtout, à la campagne, à fixer par leurs rhizomes entrelacés les berges des rivières ou des étangs et les sables des dunes; les *joncs épineux et maritime*, qui ne craignent pas une certaine dose de sel, sont les plus souvent employés dans ce dernier but. Leur multiplication est facile par éclats de souche ou fragments de rhizomes. En horticulture, on cultive aussi les joncs *alpin jacquini et tenace* dans la terre de bruyère humide ou pour former des bordures.

**Destruction.** — La mauvaise qualité fourragère des joncs pousse les agriculteurs à les détruire dans les prairies où ils tiennent la place de plantes plus nutritives.

La destruction des espèces annuelles ne présente pas de difficultés : il suffit de les couper avant la maturité des graines. Il n'en est pas de même pour les espèces vivaces contre lesquelles les engrais (phosphates, sels de potasse), l'acide sulfurique dilué, le sulfate de fer, semblent avoir peu d'action. Le seul moyen efficace est le drainage, l'assainissement du sol, qui enlève l'excès d'humidité nécessaire à la plupart des espèces de joncs.

Quelques autres plantes sont parfois appelées *joncs* sans appartenir à la famille des *joncées* : c'est ainsi que le *scirpe des lacs* (*Scirpus lacustris*) est communément appelé *gros jonc*, *jonc des chaisiers*, *jonc des tonneliers*; la *massette* (*typha*), *jonc à marotte* ou *jonc de la passion*; le *souchet à papier* (*Cyperus papyrus*), *jonc du Nil*; la *butome en ombelle* (*Butomus umbellatus*), *jonc fleuri*; le *genêt d'Espagne* (*Spartium junceum*), *jonc d'Espagne*; 1 *ajonc* (*Ulex*), *jonc épineux*, *jonc marin*, etc.

**Jonchère.** — Lieu couvert de joncs; touffe de jonc sur pied; elle est utile aux poissons à l'époque du frai.

**Jonquille.** — Plante bulbeuse vivace, de la famille des *amaryllidées*, du genre *narcisse* (*Narcissus jonquilla*), originaire de l'Europe méridionale, cultivée en pleine terre dans le midi de la France, en serre ou sur couche

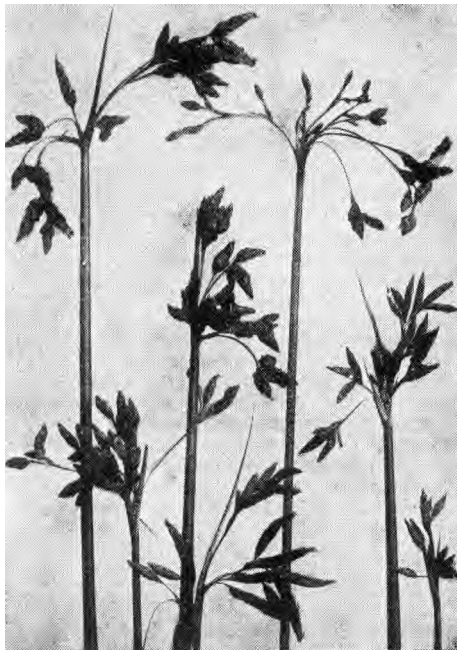


FIG. 117. — Jonc commun.

Phot. Faideau.



FIG. 118. — Jonquille à fleurs simples.

FIG. 119. — Jonquille à fleurs pleines.

dans le Nord, pour ses belles fleurs étoilées simples ou doublés, d'un jaune doré, et dont l'odeur suave est très appréciée (fig. 118). Ses fleurs sont plus odorantes que celles du narcisse et s'épanouissent seulement à la fin de l'hiver.

**Usages.** — On cultive en grand la jonquille pour la parfumerie dans les environs de Grasse (*Alpes-Maritimes*). Les fleurs s'épanouissent en mars-avril et sont livrées fraîches aux parfumeurs. On ne les distille pas, on extrait leur parfum délicat par macération dans l'huile.

Les jonquilles servent à l'ornementation des plates-bandes en touffes isolées, voire en bordures. En raison de leur grande rusticité, elles peuvent séjourner tout l'hiver en place pour réapparaître au printemps en donnant de bonne heure une abondante floraison. Elles agrémentent fort bien des rocailles et procurent un beau contraste au voisinage des narcisses à fleurs blanches.

La variété à *fleurs pleines* (fig. 119) est très cultivée dans les jardins; elle est malheureusement un peu plus délicate que le type à fleurs simples et demande à être recouverte d'un peu de feuilles sèches pendant la période des grands froids. Ses fleurs coupées sont l'objet d'un assez important commerce.

**Culture.** — Les bulbes de la jonquille sont plantés en septembre-octobre, à l'époque des premières pluies, en terre légère, plutôt sablonneuse, et à une exposition chaude, car cette plante craint le froid. Ces bulbes sont espacés de 12 à 15 centimètres sur les lignes et mis à une profondeur de 0,15 au moins, pour qu'ils soient placés à l'abri des gelées. Il y a un écartement de 25 à 30 centimètres entre les lignes. A la fin de l'hiver, on bine, et si le terrain est sec, on arrose légèrement avant la floraison. Cette dernière commence au printemps et se prolonge pendant plusieurs mois. En juin, on arrache les bulbes, on les fait sécher à l'air, à l'abri du soleil, et on les étend ensuite dans un endroit sec et obscur.

Lorsqu'il se développe des caïeux autour des bulbes, on peut les détacher pour les mettre en pépinière, en les enterrant légèrement les uns contre les autres. On peut, au bout de quatre ans, les utiliser pour la production.

La jonquille se prête bien à la culture forcée.

Au moment de la floraison, la cueillette doit se faire tous les jours, quand la rosée a disparu. On arrache les bulbes tous les deux ou trois ans.

La jonquille à fleurs simples est la seule employée pour la parfumerie.

**Jatte.** — Nom vulgaire de la *moutarde des champs* (*Sinapis arvensis*), appelée encore *sanve*, *senevé*.

**Joualle.** — Vigne plantée suivant le mode dit à *joualles* ou en *joualles*. (On dit aussi *joalle*.)

Dans le langage courant, on désigne aussi bien sous le nom de *joualle* la vigne elle-même que les cultures séparatives.

Dans ce mode de culture, qui est pratiqué surtout dans les régions du sud-ouest de la France, les rangées de ceps sont séparées par des bandes de terre (de largeur variable); généralement, on plante deux billons de vigne, et on les sépare par deux billons de terre; mais on peut augmenter le nombre des billons de vigne (trois, quatre, cinq) et laisser des intervalles plus grands (trois, quatre, cinq billons de terre). Les intervalles sont cultivés en céréales, fourrages, légumes, et reçoivent des fumures dont la vigne profite.

Mais ce mode de plantation présente l'inconvénient de fournir aux insectes nuisibles des abris à proximité des ceps et d'exposer la vigne à un accès plus facile des gelées. D'autre part, l'emploi des machines de récolte pour les cultures intercalaires est difficile, ce qui nécessite une main-d'œuvre importante; tous inconvénients qui diminuent la fréquence de ce mode de culture.

**Joubarbe.** — Genre de plantes grasses, de la famille des crassulacées. C'est une plante vivace, indigène, commune, herbacée ou **semi-herbacée**, à feuilles charnues, vertes ou rougeâtres, glabres ou très velues, rassemblées en rosette (fig. 120). A l'aisselle des feuilles inférieures naissent latéralement des rejets semblables au pied-mère. Fleurs petites, blanches ou purpurines réunies en un corymbe paniculé sur une tige de 0m,20 à 0m,30 ; juin-juillet.

On compte plus de quatre-vingts variétés de joubarbes (*sempervivum*), les unes de serres : *joubarbes arborescente, caliciforme, glutineuse, villeuse, etc.*, avec lesquelles on peut garnir les rocailles d'un jardin d'hiver; les autres de plein air : *joubarbe des toits* ou *artichaut sauvage* (*sempervivum tectorum*) [fig. 120], *joubarbe à toile d'araignée* (*sempervivum arachnoideum*) [fig. 121], *joubarbe des montagnes* (*sempervivum montanum*), c. c., formes très voisines les unes des autres.

Toutes les joubarbes se reproduisent par semis et par rejets. Elles se contentent de fort peu de terre et préfèrent en général le plein soleil. Elles servent à orner des rochers factices et des rocailles sèches.

Les feuilles sont réputées pour combattre les brûlures et les cors : -d'où le nom *d'herbe aux cors* qu'on donne parfois à ces plantes.

**Joue.** — Chez les gallinacés, on appelle ainsi la portion plus ou moins dénudée qui entoure les yeux et se prolonge en avant par les barbillons. Ordinairement de teinte rouge plus ou moins foncé, -elles ont parfois un développement exagéré et descendent assez bas sur les faces latérales du cou. La plaque blanche dénudée qui fait suite à la joue, et en arrière, porte le nom d'oreillon. Cet oreillon est ordinairement de couleur blanche. V, POULE.

**Joug.** — Harnais employé pour l'attelage des bovidés, qui sont généralement attelés par paire au joug double ou plus rarement au joug simple ou *jouguet*.

**Joug double.** — Le joug double, ou *joug couplant*, peut être placé immédiatement en arrière des cornes (*joug de nuque*) ou en avant du garrot, contre lequel il s'appuie (*joug de garrot*).

**Joug de nuque.** — C'est le plus employé en France (fig. 122, 1). Il est constitué par une pièce de frêne ou de noyer, de 1m,50 de long, dont les deux extrémités, qui portent le nom *d'écuilles*, ont le profil voulu pour épouser avec un certain jeu la nuque de chaque animal en arrière des cornes.

Le joug est maintenu par une lanière en cuir hongroyé dont l'extrémité est fixée à la partie externe. La lanière est enroulée par série de trois tours, d'abord autour du joug et de la corne externe, puis sous les cornes autour du joug et du front, sur lequel on a préalablement placé un coussin, puis autour du joug et de la corne interne, et l'on arrête la lanière



FIG. 120. — Joubarbe des toits.



Phot. Faideau.

FIG. 121. — Joubarbe toile d'araignée.

roies, mais ces systèmes se sont peu répandus. Pendant les fortes chaleurs, on attache des filets qui, descendant sur le chanfrein, protègent la tête des animaux contre les mouches.

Les voitures auxquelles on attelle les boeufs au joug double sont toutes munies d'un timon, qui doit être assez résistant pour supporter les efforts de traction et surtout ceux nécessités pour la direction du véhicule. Le joug porte en son milieu un oeil ou bien deux anneaux en fer ou en cuir tressé, où pénètre l'extrémité du timon, lequel possède un épaulement

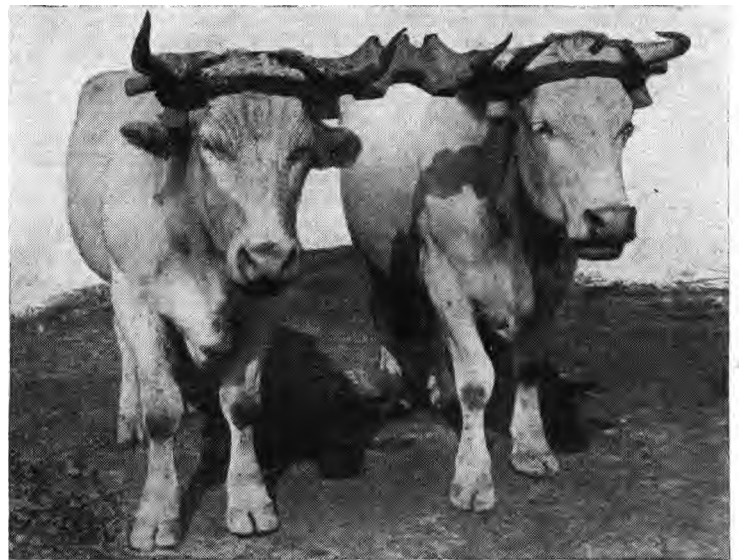


FIG. 123. — Attelage de boeufs au joug double.

qui permet aux animaux de reculer ou de retenir la voiture. La traction se fait au moyen d'une cheville métallique que l'on enlève pour dételer.

Les machines de culture (charrues, herses, etc.) sont tirées par l'intermédiaire d'une simple chaîne.

La conduite des animaux se fait avec un aiguillon, ou bien le bouvier les précède en leur indiquant ainsi le chemin à suivre ; ou bien il se tient sur la voiture ou en arrière de l'attelage et il dirige en piquant l'animal de droite ou de gauche, suivant qu'il veut aller à gauche ou à droite. Cette dernière méthode, qui demande plus d'adresse de la part du bouvier, permet d'obtenir une allure plus rapide et est à recommander.

**Joug de garrot.** — Est encore employé dans quelques régions de la France, en Normandie et dans le Midi et surtout aux colonies. Il se pose en avant du garrot contre la première vertèbre dorsale de l'animal. Pour éviter que, sous l'effort de traction, il ne glisse sur le plan incliné formé



Phot. Lévy frères.

FIG. 124. — Attelage de mules au joug landais.

par le garrot, il est souvent maintenu par une corde lâche passant sous l'encolure. Les plus simples sont formés d'une traverse munie, à chaque extrémité, de deux chevilles que l'on place à cheval sur l'encolure. On évite les blessures, toujours longues à guérir dans cette région, en les garnissant de coussins. Aux colonies, ces jougs sont d'autant plus longs que les animaux sont moins dressés, afin que les différences d'allure de chacun des bovidés se répercutent moins sur le véhicule.

**Jougs pour mules.** — Dans certaines régions du midi de la France et en particulier dans les Landes, les mules sont attelées par paire à un joug spécial formé de deux traverses parallèles encadrant le collier, l'une à la partie supérieure, l'autre à la partie inférieure • deux montants placés de part et d'autre du collier complètent le cadre (fig. 124).

**Inconvénients et avantages du joug double.** — Le joug double conduit à une mauvaise utilisation de l'attelage. (Dans des expériences qu'il a faites à Grand-Jouan, M. Ringelmann a fait tirer la même charrue, dans les mêmes conditions de travail et à la même vitesse, qu'elle soit attelée au collier ou avec deux boeufs attelés au joug double.) En outre, il occasionne une gêne et une souffrance continues aux animaux, d'une part, par la dépendance relative où ils sont vis-à-vis l'un de l'autre, dépendance à laquelle s'ajoute une déformation permanente de l'encolure pendant le labour ; et, d'autre

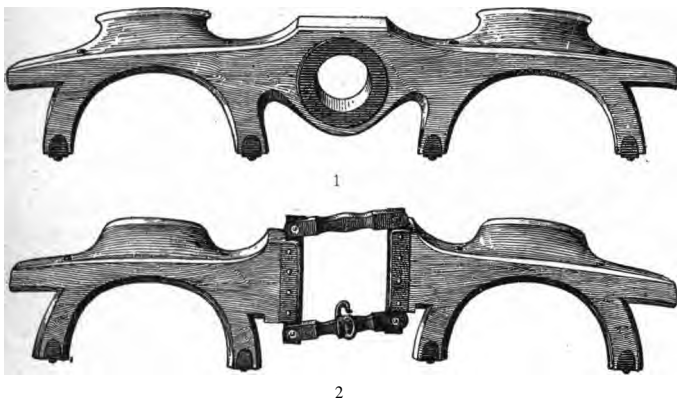


FIG. 122. — Joug double. 1. Ordinaire; 2. Articulé.

en l'amarrant sur un tenon placé à chaque extrémité du joug. La lanière doit être serrée le plus possible ; sinon, au bout d'une heure de travail, le joug a trop de jeu, et il n'est pas toujours commode de le remettre en plein champ. On a proposé de fixer le joug plus rapidement au moyen de cour-

part, par les vibrations du véhicule ou de la machine de culture qui se transmettent, par l'intermédiaire du timon ou de la chaîne d'attelage et du joug, à la boîte crânienne et de là aux centres nerveux.

Il existe des jougs articulés (fig. 122, 2) permettant soit d'atteler des animaux de taille différente, soit de faire travailler, comme pour le labour, des animaux de même taille à des niveaux différents.

Les esprits simplistes donnent une explication fautive de la raison d'être de ce mode d'attelage, en disant que le *bœuf a toute sa force dans la tête*. Le bœuf exerçant son effort par le tronc en prenant appui sur le sol par les membres, il est inutile d'intercaler comme intermédiaire l'encolure, dont les muscles devront être contractés pendant le travail pour lui assurer la rigidité suffisante, ce qui occasionnera une fatigue supplémentaire à l'animal. Les bons résultats donnés par le collier, pour l'emploi duquel le fanon ne constitue pas im obstacle, et qui se traduit, pour la même alimentation, par une plus grande quantité de travail fourni par l'animal à une vitesse plus grande, devraient conduire à l'abandon du joug. On est même arrivé à atteler un bœuf au collier à un cabriolet et le faire travailler au trot.

Par contre, le joug, se comportant comme un moyen de contention énergique, permet d'atteler des animaux à peine dressés. Il a l'avantage de conter moins cher qu'un harnachement analogue à celui des chevaux, avec collier, sellette et avaloire. En outre, il peut s'appliquer à des animaux de taille différente, ce qui a son importance, car les bœufs, étant destinés à aller à la boucherie avant d'être usés, ne séjournent que peu de temps sur le domaine. V. HARNACHEMENT.

**Jouguet.** — Joug simple. Il est bien préférable d'atteler les bœufs au jouguet, encore appelé *joug simple, joug frontal* ou *petit joug* (fig. 125), comprenant une lame métallique portant à ses deux extrémités les crochets d'attelage assemblés avec une pièce de bois reposant sur le front de l'animal par l'intermédiaire d'un coussin. Le jouguet est maintenu en place avec deux courroies embrassant les cornes. Le harnachement se complète par une sellette et une avaloire, et le bœuf, ainsi garni, peut être attelé aux mêmes voitures que les chevaux, ce qui facilite beaucoup le service dans l'exploitation. La conduite se fait avec un *surnez* en fer demi-rond, dentelé, ou en chaîne torsée. Ce harnais permet aux animaux quoique accouplés, de conserver une certaine liberté d'allures, et de faciliter les labours, surtout lorsque l'un des bœufs doit suivre le fond de la raie.

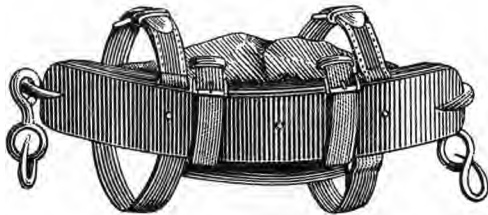


FIG. 125. — Jouguet ou long frontal.

**Jour (constr.).** — Ouverture laissant passer la lumière, mais ne permettant pas de voir sur la propriété voisine.

— (jurispr.) — *Jours de souffrance*. Dans le cas où le mur qui sépare deux héritages est mitoyen, ni l'un ni l'autre des deux propriétaires n'a le droit d'y pratiquer des ouvertures d'une nature quelconque et même simplement destinées à donner du jour à leur appartement (Code civ., art. 675). L'interdiction est absolue : elle concerne toute ouverture, si minimes qu'en soient les dimensions, et alors même que la baie en serait garnie d'un verre dormant, c'est-à-dire fixé à demeure et ne pouvant, en conséquence, donner passage au jet d'aucun immonde ou d'aucun corps; en résumé, le consentement du propriétaire voisin est indispensable pour ouvrir, dans un mur mitoyen, une ouverture, quelle qu'elle soit.

Dans le cas où le mur séparatif n'est pas mitoyen et appartient exclusivement à un seul des propriétaires contigus, celui-ci n'a pas la faculté d'y pratiquer des ouvertures ou jours pour éclairer son appartement. Toutefois l'exercice de cette faculté est réglementé de manière à en atténuer le plus possible l'inconvénient pour le voisin. L'article 676 dispose d'abord que les jours ouverts par le propriétaire du mur séparatif devront être munis d'un verre dormant et en outre que le châssis sera recouvert d'un treillis de fer maillé. Les dimensions des mailles du treillis ne peuvent excéder 0<sup>m</sup>,10 d'ouverture. En dépit du verre dormant et du treillis de métal, les ouvertures pourraient incommoder le voisin en donnant vue sur son fonds, si la loi n'avait eu la précaution de déterminer à quelle hauteur, relativement au plancher de l'appartement, les fenêtres dont il s'agit peuvent être établies; l'article 677 dispose que cette hauteur doit être de 2<sup>m</sup>,60 pour les jours pratiqués au rez-de-chaussée et de 1<sup>m</sup>,90 pour les jours ouverts aux étages supérieurs.

**Vues.** — On ne peut avoir de vues droites ou fenêtres d'aspect ni balcons ou autres semblables saillies sur l'héritage, clos ou non, de son voisin, s'il n'y a 19 décimètres de distance entre le mur où on les pratique et ledit héritage (Code civ., art. 678).

On ne peut avoir de vues obliques ou par côté, sur le même héritage, que s'il y a ou moins 6 décimètres de distance.

**Journal.** — Ancienne mesure agraire correspondant, à peu près, à la surface de terrain qu'un homme pouvait labourer dans une journée. Elle est encore usitée dans quelques régions, mais avec une valeur variable : de 25 à 35 ares, en Bourgogne; 48 ares, en Bretagne; 52 ares, en Anjou, etc.

**Juanulloa.** — Genre de solanées ornementales, originaires de l'Amérique centrale et dont une espèce, la *juanulloa orangée* (*juanulloa aurantiaca*), est cultivée en serre tempérée sur sol léger. Elle possède des tiges souvent sarmenteuses et des feuilles coriaces,

**Jubea.** — Genre de palmiers dont on ne connaît qu'une espèce : le *jubea spectabilis*, originaire du Chili. Il atteint souvent 20 mètres de hauteur et ses longues feuilles pennées, jusqu'à 4 mètres de longueur. Il est cultivé en Europe, en serre tempérée, où il ne dépasse pas 12 mètres. Dans le Midi, on le cultive en pleine terre; c'est aussi une plante d'appartement. L'albumen du fruit est comestible; son goût rappelle celui de la noix de coco. Multiplication par semis.

**Juché (zoot.).** — Se dit du cheval dont les boulets postérieurs sont portés en avant, comme dans la *bouleture*.

**Juchoir.** — Perche munie de barres transversales ou échelle disposée obliquement pour permettre aux oiseaux de basse-cour de se jucher.

**Judée** (Arbre de). — Arbre de la famille des légumineuses, désigné en core sous le nom de *gainier*. V. ce mot.

**Juglandacées ou Juglandées.** — Famille d'arbres ou d'arbustes, dont le genre noyer (*juglans*) est le type. V. NOYER.

**Jugulation.** — Procédé d'abatage des gros animaux domestiques, consistant dans la section des artères jugulaire et carotide, au moyen d'un couteau tranchant et pointu.

**Juillet** (fig. 126). — *Calendrier agricole.* — De même que juin, juillet est un mois de rude labeur aux champs.

L'agriculteur continue les binages et sarclages des plantes semées en ligne; herse le maïs, les navets, etc., semés en mai ou juin; achève la plantation des choux fourragers; butte les topinambours, le sorgho; continue l'épandage de bouillie cuprique sur les champs de pommes de terre. La fenaison est terminée ou sur le point de l'être, et la moisson commence; on inspecte les machines, les granges et les greniers. Les céréales sont coupées un peu avant complète maturité; on favorise la dessiccation de l'avoine et de l'orge, en mettant les épis en javelles ou en moyettes; on déchaume les seigles et escourgeons après enlèvement de la récolte; on détruit la cuscute dans les luzernes et les trèfles; on sème le colza en pépinière, la moutarde blanche, les navets, le sarrasin en culture dérobée; on irrigue les prairies pour favoriser la végétation des regains. Dans le Midi, on écorce



FIG. 126. — JUILLET. Gravure d'Étienne Delaune (1568).

le chêne-liège, on sème les haricots après céréales, on commence la récolte des pommes de terre, on émonde et bine les mûriers, on arrose, si possible, les oliviers et on commence le battage du blé.

A la ferme, les bêtes de trait reçoivent de copieuses rations; les vaches laitières et les bœufs sont nourris de fourrages verts et de foin; on sèvre les veaux de six mois; on vend les animaux gras on fait pâturer les chèvres par les moutons. A la basse-cour, la ponte étant ralentie, on peut l'exciter en variant la nourriture, en donnant des pâtées dans lesquelles sont mélangés, aux grains et farines d'orge, de sarrasin, de maïs, des pommes de terre, de la viande crue ou desséchée, des os broyés, de la verdure (salades, chicorée sauvage, choux, etc.).

Il est plus particulièrement recommandé, en cette saison, de tenir les poulaillers et pigeonniers dans le plus parfait état de propreté. Il faut les aérer, en badigeonner les murs avec des liquides microbicides, les soufrer si les parasites animaux tracent les volailles. L'eau des abrevoirs doit être fréquemment renouvelée et aiguisée de temps à autre d'un peu de sulfate de fer (3 grammes par litre).

Le vigneron donné la dernière façon aux vignes, fait un second ou un troisième épandage de bouillie cuprique et continue les soufrages; il épampane les souches et pince les sarments; il recueille et brûle les feuilles rouillées par le cigarié. A la cave, il maintient la fraîcheur, aère pendant la nuit; il traite rapidement les vins qui ont contracté un mauvais goût quelconque ou sont atteints de la pousse, de la grasse; il commence à préparer la cave et le matériel pour la prochaine récolte.

Le jardinier, au verser, continue les travaux de juin; il ébourgeonne et pince ses arbres fruitiers; il procède à la taille en vert et au palissage des rameaux fruitiers; il écussonne à œil dormant les pruniers francs, les abricotiers, pommiers et poiriers; éclaircit les fruits; enlève des pêchers les feuilles qui cachent les fruits, afin de hâter la maturation de ceux-ci par l'exposition à la lumière et à la chaleur solaire; maintient le sol meuble par des labours légers; continue la chasse aux parasites en soufrant les pêchers, en projetant sur les tiges des arbres (cerisiers, pêchers, etc.) de la chaux pulvérisée; il peut aussi, pour capturer les papillons de nuit, allumer dans son verger, de distance en distance, quelques torches ou lanternes au-dessous desquelles il dispose un récipient plein d'eau ou englué, où périssent les papillons attirés par la lumière. Il enlève aux arbres les branches et les fruits attaqués par des maladies cryptogamiques ou des insectes et il prend soin de les brûler. Au fruitier, qui a été convenablement nettoyé, aéré et désinfecté (en y brûlant du soufre), puis passé au lait de chaux, on dispose les claies qui vont recevoir les premiers fruits. En juillet, on récolte les cerises, groseilles, cassis, framboises, les abricots, pêches et prunes précoces, quelques pommes et poires hâtives. Pour hâter la maturation des figues, on dépose avec une plume une goutte d'huile sur l'œil de chacune d'elles, au moment précis où le fruit perd sa teinte verte pour prendre la coloration qui en marque la maturité. C'est aussi l'époque où il faut commencer l'écussonnage à œil dormant.

Au potager, ce sont à peu près les travaux de juin; les binages et sarclages sont plus importants que jamais; il importe en effet de ne laisser subsister dans les planches de légumes aucune mauvaise herbe, dont les graines auraient rapidement infesté le jardin tout entier. Les arrosages sont

plus copieux et se font le soir. Continuer le pincement des tomates, aubergines, concombres, melons ; tuteurer les tomates ou les palisser ; faire de même pour les aubergines. Si le temps est favorable, on peut renouveler les carrés de fraisiers au moyen de couplants bien enracinés. Faire, sur place, des semis comme en juin, et, en pépinière, des semis de chicorées, laitues, romaines, pour plantation tardive, poireaux à récolter en décembre et janvier, radis, carotte courte de Hollande, haricots, pois à écosser, pois mange-tout, navets, etc. Mettre en place ou repiquer les variétés semées sur couche en mai. La récolte continue à être très abondante (pommes de terre hâtives, artichauts, asperges et en général tous les légumes). Cette abondance doit être mise à profit par la ménagère, qui fera des conserves de toutes sortes (asperges, haricots, pois, etc.). V. CONSERVES.

Au *jardin d'agrément*, on supprime les fleurs passées (*œillets*, pivoines), on rentre les bulbes et caïeux, on entretient les pelouses et les allées, taille les bordures de buis et les haies ; on soigne les corbeilles (arrosages, binages) et l'on y remplace les espèces défléuries ; au fur et à mesure de leur maturité, on récolte les graines et on les conserve en sachets étiquetés ; on bouture les pélagoniums, géraniums, héliotropes, en choisissant les rameaux les mieux aoûtés ; vers la fin du mois on marcotte les *œillets*, aristoloches, clématites, glycines ; on ébourgeonne les chrysanthèmes et l'on divise, pour en repiquer les éclats en pépinière, les plantes vivaces (corbeille d'argent, corbeille d'or, centaurée, phlox, saxifrage, *thlaspi*, etc.) enlever les gourmands des rosiers. A cette époque les rosiers sont souvent attaqués par les pucerons ; il faut faire, pour les en débarrasser, des pulvérisations de liquides insecticides. Dans les premiers jours du mois, on sème, pour avoir des fleurs en arrière-saison, les plantes annuelles à croissance rapide : *agrostide*, *alyse* odorante, belle-de-jour, campanule, chrysanthème à carène et à couronne, réséda, souci, pourpre à grandes fleurs, etc. En serre, on profite de ce qu'à cette époque les plantes peuvent demeurer en plein air, pour effectuer les travaux de réparation (blanchiment des murs à l'aide d'un lait de chaux et sulfate de cuivre, vérification de la tuyauterie, mise en peinture des boiseries et ferrures, etc.).

L'*apiculteur* visite ses ruches pour la récolte, qui se fait soit en *juin-juillet-août* (suivant les régions), c'est-à-dire tout de suite après la grande miellée, soit seulement à la fin de septembre, au moment de la mise des ruches en hivernage. Dans les pays à miellée unique ou à plusieurs miellées donnant du miel de bonne qualité, la pratique d'une récolte tardive est à recommander, car elle permet d'apprécier avec exactitude la quantité de provisions à laisser pour l'hiver. Au contraire, dans les régions où la seule miellée du printemps fournit un miel de bonne qualité (les autres provenant de fleurs de sarrasin, bruyère, châtaignier, etc., et donnant des miels inférieurs), il est prévisible d'effectuer la récolte en été, les produits d'arrière-saison pouvant très bien être laissés comme provision d'hiver. Quelle qu'en soit l'époque, la récolte est toujours une opération délicate et qui nécessite des précautions aussi bien dans l'enfumage que dans le maniement des cadres et des rayons. Il convient de l'effectuer aux heures où les abeilles sont sorties en plus grand nombre, par une belle journée ; d'autre part, il faut éviter le « pillage », d'autant plus à craindre que la saison est plus avancée. Les rayons et cadres sont débarrassés, à l'aide d'une brosse spéciale, des abeilles qui se tenaient dessus, placés dans des caisses bien fermées, de telle manière qu'ils ne puissent s'effondrer, puis portés rapidement au laboratoire, où il sont mis à l'abri dans les armoires ou dans tout autre lieu dont l'accès soit impossible aux abeilles. La récolte terminée, on désopercule les rayons ; on les passe à l'extracteur et on les replace (le soir) dans les ruches, où les abeilles les nettoieront et les répareront avant de les remplir à nouveau ; ou bien, si la miellée est achevée, on les nettoie minutieusement et on les conserve pour l'année suivante dans des endroits secs ; dans la caisse ou l'armoire, où sont enfermés les rayons à conserver, on brûle de temps à autre un peu de soufre pour les mettre à l'abri de la fausse teigne, ou bien encore on verse sur un récipient plat du sulfure de carbone. Quant au miel extrait des rayons, on le recueille dans des pots de verre ou de grès vernissés, bien propres, et, dès qu'il est figé, on le couvre de rondelles de papier parcheminé trempées dans de l'eau-de-vie, puis on bouche hermétiquement les pots.

Le *pisciculteur* continue les travaux de juin et, de plus, veille à ce que ses cantonnements empoisonnés ne soient pas visités par les canards et les oies, fait la chasse aux grenouilles, très abondantes à ce moment, et, si la chaleur est excessive, provoque l'aération de ses bassins en y faisant arriver de l'eau fraîche en cascade.

Pour le *pêcheur*, juillet, comme août et septembre, est un mois excellent. Il peut pêcher (le matin et le soir, en évitant la grande chaleur du milieu du jour) toutes les espèces à toutes les amorces, soit au bord, soit en bateau. La pêche de la grenouille, à l'hameçon, à la lance, au pompon fait de laine rouge ou d'un fragment d'andrinople, est très fructueuse ; certains amateurs la pratiquent de nuit au flambeau.

L'ouverture de la chasse aux jeunes cols-verts a lieu généralement dans les premiers jours de juillet dans la Dombes, la Sologne, etc. Le chasseur bat les roseaux avec ou sans chien, à pied ou en bateau. Au bord de la mer, il peut tirer des goélands, mouettes, maubèches, *huitriers*, avocettes, barges, courlis, pluviers, etc. ; mais il est prudent de n'utiliser pour cette chasse qu'un vieux fusil ne craignant ni la rouille ni le sable.

**Juin** (fig. 127). — *Calendrier agricole*. — Juin est l'un des mois les plus importants pour l'agriculture. Les soins qu'il faut donner aux récoltes deviennent multiples et pressants ; c'est en effet l'époque où, en même temps que les plantes utiles, se développent les mauvaises herbes, qu'il faut extirper.

L'*agriculteur* doit donc multiplier les binages des racines de toutes sortes (betteraves, carottes, rutabagas), puis des pommes de terre, topinambours, du maïs, du sorgho, etc. Ces binages, qui s'exécutent à la main, ou, plus rapidement, à la houe à cheval, n'ont pas seulement pour effet de détruire les mauvaises herbes, mais encore ils ameublissent la terre et en entretiennent l'humidité. Il faut également, en même temps qu'on les bine, éclaircir ces cultures, répandre des engrais pulvérulents immédiatement assimilables (superphosphates, guanos, *poudrette*, *poulaite*, sang, nitrate de soude). On transplante les betteraves, rutabagas, les premiers choux feuillus semés en pépinière ; on procède aux semis du sarrasin, du maïs fourrage, de la navette d'été ; on récolte la navette et le colza d'hiver, les vesces d'automne, etc. ; on exécute le fauchage, puis les travaux de la fenaison. Dans le Midi, on coupe les premières céréales, on taille les mûriers, on bine et arrose les oliviers et les câpriers, on récolte les câpres et on continue l'élevage des vers à soie (récolte des cocons, grainage).

A la ferme, on distribue aux animaux des rations copieuses, en raison des travaux pénibles du moment ; les jeunes poulains sont mis au pâturage ; on continue l'engraissement des bovidés et on vend les premiers animaux

engraissés à l'herbage ; on tond les moutons et brebis ; on fait saillir les juments. A la basse cour, on continue l'engraissement des jeunes poulets et l'on vend ceux qui sont éclos en mars ; la ponte devient de moins en moins abondante ; il faut en profiter pour engraisser et vendre les vieilles poules de trois ans et plus, mais on peut en mettre quelques-unes à couver pour préparer des couvées d'arrière-saison ; on plume les jeunes oies de deux mois.

Le *vigneron* ameublisse le sol par des binages, enfouit les engrais verts, continue activement les traitements *anticryptogamiques* (épandages de bouillies cupriques contre le mildiou et les rots, de soufre contre l'*oidium*), ébourgeonne et attache les sarments, pratique l'incision annulaire, chasse ou traite contre l'*urbec*, l'*altise*, le *gribouri*, la grisette, la *cochylys* et la pyrale. A la cave, il faut veiller à ce que la sécheresse n'occasionne pas des fuites dans les tonneaux ; on procède au troisième soutirage, on mèche ou sulfite les futaillies lorsque c'est nécessaire.

Le *jardinier*, au verger, taille en vert les pêchers, palisse les espaliers, opère les pincements et incisions, supprime les fruits en excès pour favoriser le développement normal de ceux qui restent ; arrose, selon les besoins, et bassine toutes les espèces d'arbres fruitiers, afin d'assurer par le lavage des feuilles la régularité des fonctions respiratoires ; continue la chasse aux parasites. Une excellente pratique pour éloigner les passereaux



FIG. 127. — JUIN. Gravure d'Étienne Delaune (1568).

des cerises qui vont mûrir consiste à suspendre dans chaque cerisier, au bout d'une branche flexible, une bouteille dans laquelle on aura placé un battant ; agitée par le vent, cette bouteille fait entendre un son qui met en fuite les oiseaux plus sûrement qu'un épouvantail ; ensacher les fruits qui commencent à mûrir ; cueillir les cerises hâtives.

Au *potager*, continuer, en les échelonnant, les semis en pleine terre d'espèces à récolter en automne et en hiver (carottes, céleri, cerfeuil, chicorées, choux-fleurs, cresson alénois, endives, épinards, haricots, lentilles, navets, oseille, pissenlit, poireau, pois, pourpier, radis, salades, laitue et romaine, etc.) ; repiquer les semis à point de tous les légumes, les plants de fraisier, et mettre en place définitivement les plants repiqués ou semés directement en pleine terre dans le courant d'avril ; lier les chicorées, romaines, scaroles ; ramer les haricots et pois ; pincer et tailler les aubergines, concombres, melons, tomates ; déchausser légèrement les ails et échalotes ; coucher les fanes des oignons, biner souvent, sarcler et éclaircir toutes les planches du potager ; butter les pommes de terre ; recueillir les graines des variétés sélectionnées ; ranger tout le matériel des châssis inutiles ; aérer largement les couches et y entretenir par des *bassinages* et arrosages (le soir) une humidité constante. La récolte de tous les légumes est abondante ; de plus, on peut déjà couper les premiers artichauts et récolter des fraises de primeur ; les asperges donnent encore durant une quinzaine. Dans le Midi, on récolte aubergines, concombres, cornichons, fraises de pleine terre, haricots, salades, etc.

Au *jardin d'agrément*, on continue les travaux entrepris dans la seconde quinzaine de mai ; on enlève les bulbes des jacinthes et tulipes pour les faire sécher à l'ombre ; il est nécessaire d'arroser les corbeilles et de les biner ; il faut tailler les arbustes d'ornement (lilas, seringas, boules-de-neige) au fur et à mesure qu'ils déflouissent, pour les forcer à se ramifier ; tondre les gazons, les arroser, sortir les plantes de serre, mais les abriter si le soleil est trop ardent ; on peut semer encore : giroflée jaune, myosotis, pensées, silènes, etc., en planches bien *terrantées*, pour repiquer en juillet-août et avoir des fleurs à l'automne. Dans les serres, donner de l'air, de l'ombre et entretenir l'humidité.

L'*apiculteur* n'a plus à toucher aux ruches que pour ajouter des cadres ou recueillir le miel ; juin est en effet l'époque de la grande miellée ; il faut cependant favoriser la sortie et la rentrée des ouvrières en agrandissant le trou de vol ou en soulevant les ruches sur des cales. Suivre, afin de pouvoir les récolter au plus vite, les essaims quand ils sortent ; s'assurer que les colonies n'ont pas perdu leur reine pendant l'essaimage. Abriter le rucher des rayons directs du soleil. Récolter, dans les ruches à cadres mobiles, les cadres de hausse supérieurs quand les rayons sont operculés. Pour la récolte, il faut enfumer un peu fortement ; dans les ruches fixes, attendre trois semaines après la sortie des premiers essaims pour faire la récolte.

Le *pisciculteur* peut disséminer ses plus gros alevins de truite. Il produit de la *feuille* (petits poissons) de cyprins (carpe, tanche, goujon, lotte, chevesne, etc.), en mettant un ou deux mâles avec trois femelles par are d'étang ou de bassin. Cette feuille lui servira pour la nourriture de ses alevins de salmonidés qui, à cette époque, ont atteint cinq ou six mois ; les salmonidés adultes reçoivent une nourriture composée de petits poissons, de larves de toute sorte ; les jeunes sont nourris avec de la feuille de cyprins, avec des daphnies (puces d'eau), abondantes à cette époque, du sang cuit, de la viande hachée, etc..



Le pêcheur est à la veille d'une nouvelle campagne. Il doit passer en revue son matériel, li aturer ses gaules, remplacer les scions écourtés ou écrasés, vérifier la solidité des viroles et douilles, graisser légèrement la soie de ses lignes, se munir d'hameçons, flotteurs, coulants, etc. ; s'assurer que ses bas de ligne sont en bon état et ne pas hésiter à changer un bout de florence ou de crin qui lui paraîtrait faible ou détérioré. Il peut préparer lui-même sa provision de vers de terre en arrosant le sol avec une infusion de feuilles de noyer et en conservant dans de la mousse ou du marc de café ceux qu'il capture. La pêche ouverte, il peut pêcher au bord (à l'asticot, à la noquette, à la pâte, au blé cuit, etc.) les cyprins, dont le frai est alors terminé ; à la ligne volante, au lancer, les salmonidés et le chevesne. Pour la pêche au coup, il est bon d'amorcer la veille avec des boulettes faites d'un mélange de terre glaise, de son, de pain de chènevis, de vers coupés, de blé cuit. Ces boulettes (pelotes), de la grosseur d'une orange, sont creusées légèrement avec les pouces ; on place dans le creux quelques asticots et l'on referme. On prépare le coup en jetant à l'eau, et de telle façon que le courant les amène à l'endroit choisi, quelques-unes de ces pelotes ; pendant la pêche, on jette de temps à autre à la volée une poignée de mélange conservé de la veille. Pour cette pêche, il est bon de se munir d'une éponge attachée au bout d'une ficelle, afin de pouvoir fréquemment se laver les mains.

Le chasseur n'a pas plus de distraction qu'en mai ; la migration est complètement arrêtée, et il lui faut attendre encore quelques jours pour chasser les halebrans au marais.

**Jubube.** — Fruit du jujubier. C'est une drupe charnue à pulpe jaunâtre, de saveur douce et émolliente ; le noyau contient une graisse huileuse. Les fruits donnent une infusion émolliente ou entrent dans la fabrication de la pâte de jubube du Codex.

**Jujubier:** — Genre d'arbres épineux, de la famille des rhamnacées (fig. 128), atteignant une hauteur de 6 à 8 mètres, à feuilles ovales, élargies, caduques, luisantes, coriaces et dentées. Les fleurs sont petites, jaunâtres et rassemblées en grappes. Le fruit est une drupe ovoïde, lisse, d'une belle couleur rouge à la maturité, ayant la forme et les dimensions d'une belle olive, à pulpe blanc jaunâtre, un peu glutineuse, à saveur douce et fade.

Les jujubes mûrissent à l'automne et se vendent sur les marchés du midi de l'Europe et de l'Algérie.

D'après de Candolle. Le jujubier (*rizyphus*) est originaire de la Chine. Aujourd'hui, il est répandu en Algérie, Tunisie, Espagne, dans le sud de l'Italie et dans le midi de l'Europe. En France, on le cultive surtout dans la Provence et le Languedoc. Dans le Midi, on lui donne le nom de *chicourlier* et de *guindaulier*.

**Culture.** — Le jujubier demande des terres plutôt légères, profondes, substantielles, fraîches, mais non humides, et une exposition chaude et aérée. Dans les vergers, on le plante de 6 en 6 mètres et, pour ne pas laisser trop de terrain inoccupé — le jujubier se développant lentement — on intercale, entre les jujubiers, des arbres tels que le pêcher, le prunier, qui sont à croissance plus rapide. Si l'on pratique les arrosages d'été, la production est plus abondante.

Le jujubier drageonne beaucoup et on se sert de ses drageons pour le multiplier, malgré que l'on puisse le reproduire par semis et par bouture. Les noyaux que l'on pourrait semer ne germent que la deuxième année ; si l'on veut pratiquer le semis, il est utile de casser délicatement le noyau, de façon à ne mettre en terre que l'amande intérieure.

Les drageons, très abondants au pied de l'arbre, et dont il faut se débarrasser soigneusement tous les ans, sont plantés en automne ou au printemps, selon le climat et la nature du terrain.

Un jujubier de moyenne grandeur peut donner de 80 à 100 kilogrammes de jujubes fraîches tous les ans. Un arbre est en plein rapport à l'âge de quinze à vingt ans. C'est un des arbres qui fleurissent les derniers (juin-juillet) et qui se couvrent de feuilles très tard. Les jujubes se récoltent en septembre-octobre ; on peut les consommer à l'état frais, et alors on les cueille dès qu'elles commencent à rougir ; ou bien à l'état sec : on attend alors la maturité complète et ensuite on les fait sécher au soleil sur des claies. Dans ce dernier cas, elles se conservent et peuvent être expédiées au loin.

**Usages.** — On utilise les jujubes sèches en confiserie et en pharmacie ; on les emploie surtout comme fruits pectoraux et elles entrent dans la composition de pâtes et sirops (préparation du julep béchique).

Le bois du jujubier, dont le cœur est rouge vif, porte souvent le nom d'*acajou d'Afrique* ; il est dur, susceptible d'un beau poli ; il fournit un excellent chauffage et du très bon charbon.

Il existe en Algérie, et dans les broussailles des coteaux du nord de l'Afrique, une variété de jujubier dite *jujubier des Lotophages* (*zizyphus lotus*), plus petite que la précédente, à branches tortueuses formant des maquis. Les fruits ont les mêmes qualités que ceux du jujubier ordinaire, mais ils sont cependant moins savoureux et plus arrondis.

**Julienne** (hortic.). — Genre de crucifères annuelles ou vivaces cultivées pour l'ornementation et dont nous signa-



FIG. 128. Jujubier.  
A Fleur; B. Fruit (coupe).



FIG. 129. — Julienne de Mahon.

lerons trois espèces : la *julienne des dames* (*hesperis matronalis*) ou *julienne des jardins*, la *julienne d'Orient* (*hesperis violacea*) et la *malcolmia maritime* (*malcolmia maritima*), universellement connue sous l'appellation impropre de *julienne de Mahon* (fig. 129).

La première est une plante indigène, rustique et vivace, de beaucoup la plus cultivée au jardin ; elle présente des rameaux dressés, des feuilles oblongues-lancéolées, des fleurs en grappes, pourpres ou violettes et très odorantes. Les races à grandes fleurs, obtenues par variation, se multiplient par division des pieds, tandis que l'espèce type se propage de semis. Parmi les espèces doubles à grandes fleurs, nous signalerons : les *doubles rouges*, les *doubles violettes* et les *doubles blanches*.

La *julienne de Mahon* est une plante ornementale annuelle, à végétation rapide, à fleurs violet clair ou rose lilas. Elle se multiplie de semis durant toute la belle saison et sert à garnir des corbeilles ou des bordures.

**Jument.** — Femelle du cheval. Elle ne prend ce nom qu'après la première mise bas, ordinairement vers quatre ans. La jument, pendant la gestation, doit être ménagée dans le travail, surtout dans les trois derniers mois ; elle doit recevoir des aliments nutritifs sous un petit volume et rafraîchissants. De temps à autre, on lui donne des barbotages de son, de farineux, des *mashes* (V. ce mot) ; de loin en loin, on ajoute au mash 50 à 100 grammes de sulfate de soude. Pendant l'allaitement, la nourriture doit être un peu plus substantielle et la portion alimentaire aqueuse doit être augmentée. Voici deux exemples de ration de gestation et d'allaitement pour une jument de poids moyen (500 à 600 kilogrammes) :

Ration de gestation (période avancée) :

Foin (3 kgs) et paille (2 à 3 kgs) .....	5 à 6 kilogrammes.
Avoine et orge .....	3 .....
Farine de féveroles (en barbotage) .....	0 kg 500
Son .....	4-500

Ration d'allaitement (en hiver) :

Foin et paille .....	5 kilogrammes.
Betterave à sucre .....	3 .....
Avoine et orge .....	3 .....
Farine de féveroles et son (par moitié) en barbotage	1 kg 500

**Jumenterie.** — Haras de juments servant à la production de chevaux d'élite. V. HARAS.

**Jurançon** (vitic.). — Cépage à raisins noirs, jaunes ou dorés, des Basses-Pyrénées, vulgairement connu sous le nom de *quillat*, *quillard*, *sécal*. Maturité : deuxième époque ; réclame la taille courte. Il donne des vins estimés, corsés, bouquetés et prenant un goût de madère en vieillissant.

**Jurassique** (Terrain). — Système de terrain représentant une des trois grandes périodes de l'ère secondaire et se classant entre les systèmes triasique et crétacique. V. GÉOLOGIE.

**Jurassique** (Race). — Nom attribué par le zootechnicien Samson à un type bovin qu'il considérait comme originaire de la région du Jura (fig. 130). Les animaux appartenant à ce type sont rangés communément aujourd'hui

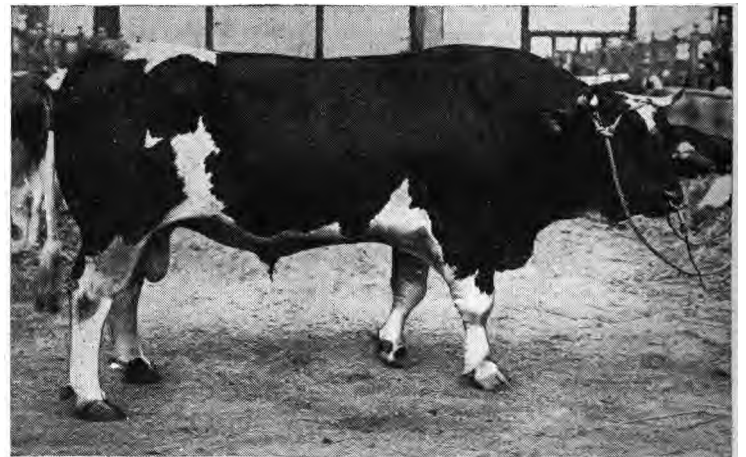


FIG. 130. — Taureau du type jurassique (sous-race fribourgeoise).

dans le groupe dit *bétail tacheté de la Suisse et du Jura*, ou *race tachetée de l'Est*, auquel se rattachent les populations bovines suivantes (sous-races) : *comtoise*, *gessienne*, *montbéliarde*, *d'Abondance*, *bernoise*, *fribourgeoise*, de *Simmenenthal*, dont les qualités et les aptitudes sont diverses. V. les mots en italique.

On désigne communément ces sous-races ou variétés sous le nom de *races*, certaines possédant d'ailleurs des caractères et des aptitudes parfaitement fixés qui justifiaient cette appellation. La confusion entre les termes *race*, *sous-race*, *espèce*, *variété*, vient du sens différent qu'on attache à ces mots au point de vue zootechnique et au point de vue commercial. V. RACE.

**Jusquiame.** — Genre de plantes annuelles, bisannuelles ou vivaces, de la famille des solanées. Les jusquiames sont des plantes dressées, à feuilles alternes, lancéolées, visqueuses au toucher • à fleurs en cymes *scorpioides*, à calice campanulé, à corolle gamopétale *infundibuliforme* ; à fruit capsulaire, contenant beaucoup de graines. Toutes renferment, en quantité plus ou moins importante, un alcaloïde vénéneux appelé *hyoscyamine*, et qui est voisin de l'*atropine*.

Une espèce indigène, la *jusquiame noire* (fig. 131) [*hyoscyamus niger*], vulgairement *hannebane*, *herbe aux chevaux*, *potelée*, *mort aux poules*, est très répandue en sols légers (sablonneux et calcaires), le long des routes ou sur les décombres. Elle se distingue par les caractères suivants : tige hante de 0<sup>m</sup>,80 à 1 mètre ; grandes feuilles d'un vert sombre, en rosette à la base ; toute la plante est couverte de poils mous et dégageant une odeur vireuse ; les fleurs sont jaunâtres veinées de pourpre. Les feuilles et les graines sont très employées en médecine comme narcotique ou calmant. Signalons encore la *jusquiame blanche* (*hyoscyamus albus*), espèce plus petite à fleurs

verdâtres, très commune dans le Midi. V. pl. en couleurs VÉNÉNEUSES (Plantes).

**Jussiée.** — Genre de plantes herbacées, de la famille des **onothéracées**, originaires des pays tropicaux, à fleurs solitaires, qui croissent dans les



Phot. Faideau.

FIG. 131. — Jusquiame noire.



FIG. 132. — Jute (sommité de la plante avec fleurs et fruits).

lieux inondés ou très humides, et que l'on cultive en Europe comme ornementales. A signaler la

*jussiée à grandes fleurs* (belles corolles d'un jaune brillant) ; la *jussiée du Pérou* et la *jussiée de Colombie*, qui ont de belles fleurs d'un blanc argenté.

**Jute.** — Nom donné communément à deux plantes du genre *corchore* (*corchorus clitorius* et *corchorus capsularis*), de la famille des Liliacées (fig. 132), originaires des régions chaudes de l'ancien monde et cultivées comme plantes textiles. Ces deux espèces sont annuelles ; leurs tiges, très hautes et droites, peu ramifiées quand le semis a été serré, portent des feuilles alternes, ovales, lancéolées, dentées, les deux dents inférieures se prolongeant en deux longs filaments. Les fleurs jaunes sont solitaires ou par paires, aux aisselles des feuilles. Le fruit du *corchorus clitorius* est cylindrique et beaucoup plus allongé que celui du *corchorus capsularis*, qui est globuleux et aplati au sommet.

**Culture.** — Les plus grandes cultures de jute se trouvent dans l'Inde anglaise, où l'on en connaît une trentaine de variétés. En Indochine, la plante n'est cultivée que sur une petite échelle.

Les terrains **argilo-sableux**, avec dépôts de marnes et d'alluvions, sont les meilleurs pour le jute ; ils doivent être frais. Les plus belles qualités de filasse sont obtenues sur les terres un peu hautes, ni trop sèches, ni trop humides, abritées, mais non ombragées. Le sol doit être préparé par plusieurs labours et hersages successifs. Dans l'Inde, on sème le jute, suivant la région, en mars, avril ou mai. Pour faciliter le semis, on mélange les graines, qui sont très petites, avec plusieurs fois leur volume de sable. On sème à la volée ou au semoir et on éclaircit quand les plants ont de 20 à 30 centimètres de haut, de manière qu'ils soient à 12 ou 15 centimètres de distance les uns des autres. La floraison a lieu de trois à quatre mois après la levée des plants.

**Récolte.** — On procède à la récolte dès que les fleurs apparaissent et avant la fructification. Les tiges, qui ont environ 3 mètres de haut, sont coupées à la serpette ou à la machine, à 10 centimètres au-dessus du sol, et réunies en bottes de 50 à 60, qu'on laisse sur le sol jusqu'à ce que les feuilles, devenues sèches, soient tombées.

**Préparation.** — La préparation de la filasse consiste en un **rouissage** obtenu dans une eau stagnante ou légèrement courante, en plaçant les tiges le gros bout en bas. Le rouissage peut durer de huit jours à trois semaines, suivant l'âge des tiges ; il faut en surveiller les progrès. Une fois le rouissage terminé, les tiges sont écorcées. Les lanières sont alors plongées dans l'eau en les fouettant, ce qui isole les fibres. La filasse, tordue, est suspendue sur des cordes et exposée au soleil. On obtient, en général, de 1 000 à 1 500 kilogrammes de fibres par hectare. Sous le nom de « chanvre de Calcutta », le jute est utilisé pour faire des toiles d'emballage, des sacs, des tapis, des rideaux de tenture (velours de jute).

La France consomme 100 000 tonnes de jute par an.

**Jutlandaise (Race).** — Race bovine du Jutland, de robe pie-noire, exploitée pour la production du lait. C'est une variété de la race danoise. V. DANOISE (Race).





MARCHÉ AUX BOEUFs EN KABYLIE.



**K**abylie. — Région montagneuse de l'Algérie, située à l'est d'Alger, et qui s'étend jusque sur la province de Constantine. On la divise en *Grande-Kabylie* ou *Kabylie du Djurdjura* et *Petite-Kabylie* ou *Kabylie des Babors*. La seconde est surtout une région forestière. Quant à la première, étant mieux arrosée, elle est aussi plus agricole. Le massif kabyle proprement dit est par excellence un pays de vergers (oliviers, figuiers), et si les hautes régions sont couvertes de forêts assez denses (chêne-liège, chêne zéen, chêne à feuilles de châtaignier, conifères, genévriers), les dépressions offrent assez d'espace pour la culture

des céréales. Composé de terrains anciens, d'une altitude de 800 mètres en moyenne, et séparé seulement par la dépression de *Dra-el-Mirjan* du *Djurdjura*, le massif kabyle est en effet découpé de vallées profondes : les villages ou *taddert* occupent les sommets des mamelons. Au delà de la dépression de l'oued *Sebaou* s'étend une chaîne littorale (900 à 1200 mètres), composée de terrains crétaciques et de grès éocènes (c'est le massif forestier de l'*Akfadou*). Outre le *Sebaou*, qui est la principale artère de la Kabylie, ce pays est encore arrosé par une foule de torrents qu'alimentent des pluies nombreuses et la fonte des neiges qui persistent, dans le *Djurdjura*, de novembre à mai.

Population très dense, vivant en majeure partie de la culture et de l'élevage (V. *fig.* ci-dessus), mais se livrant également à diverses industries (tissage, bijouterie, armures, armes), travaillant le fer et le bois et pratiquant des échanges de leurs produits dans des marchés très animés. Certaines tribus émigrent en grandes masses au moment de la moisson, de la récolte de l'alfa, des vendanges, fournissant ainsi à une grande partie de l'*Alérie* la main-d'œuvre dont elle a tant besoin.

**Kadsura** (hortic.). — Genre d'arbrisseaux rustiques, sarmenteux, à tiges volubiles, à feuilles coriaces, persistantes, à fleurs blanc jaunâtre, portées par un mince pédoncule à l'aisselle des feuilles, à fruits rouges (baies), originaires d'Asie et dont quelques espèces ont été introduites en Europe.

Le *kadsura du Japon* (*fig.* 133) est cultivé dans les serres d'Europe comme plante ornementale. Les branches et les feuilles soumises à l'ébul-



FIG. 133. — Kadsura du Japon (rameau fleuri).  
A. Fruit.

lition dans l'eau fournissent un mucilage servant, au Japon, à la fabrication du papier.

**Kaïnite.** — Sel brut de potasse, que l'on utilise en agriculture comme engrais potassique. V. POTASSIQUES (Engrais).

**Composition.** — La kaïnite contient en moyenne 21 pour 100 de sulfate de potassium, 2 pour 100 de chlorure de potassium (ces deux sels de potassium correspondant à 12-13 pour 100 de potasse), avec une certaine quantité de sels de magnésie et de chlorure de sodium.

**Propriétés.** — La kaïnite se présente sous la forme d'un sel grisâtre, à saveur amère, très soluble dans l'eau. Elle absorbe facilement l'humidité de l'air, à cause des sels de magnésie qu'elle contient ; aussi faut-il la conserver dans des lieux secs.

**Usages.** — Elle est employée en France, surtout dans le Nord et l'Est, et provient des mines de *Stassfurt* (Allemagne). Elle est généralement vendue avec une garantie de 12,4 pour 100 de potasse ; mais elle est souvent plus riche et dose parfois 14 à 16 pour 100. Elle convient tout spécialement aux terres légères, aux sols tourbeux ainsi qu'à certaines cultures, comme le lin et les prairies, dans tous les sols.

Aujourd'hui, la kaïnite d'Allemagne est remplacée par la *sylvinite* des mines d'Alsace. V. SYLVINITE.

**Kaki.** — Le kaki, dont le nom français est *plaqueminier*, est un arbre



FIG. 134 — Branche de kaki du Japon.

Phot. J. Boyer.

de la famille des ébénacées (fig. 134), pouvant atteindre la hauteur de nos principaux arbres fruitiers.

Ses fruits, de la grosseur d'une belle pomme, de couleur rouge ou jaune brillant, qui persistent sur l'arbre après la chute des feuilles, à l'automne, lui donnent un cachet nettement exotique.

Les feuilles sont abondantes, grandes, d'un beau vert, épaisses; elles passent au rouge avant leur chute, augmentant ainsi l'originalité de cet arbre.

Il existe plusieurs variétés, qu'on peut classer en trois groupes : *kakis japonais*, *kakis chinois* et *kakis à petits fruits*, mais ces deux derniers groupes sont beaucoup moins répandus que le premier en Provence et en Algérie, où le kaki est surtout cultivé.

Dans les kakis japonais, les plus cultivés sont : 1° la variété à fruits cotés, rouge orangé, de la grosseur d'une pomme moyenne, présentant des côtes arrondies plus ou moins accentuées ; 2° la variété à fruits rappelant la forme de la tomate, de 8 à 10 centimètres de diamètre, d'un rouge cerise foncé, mêlé de jaune.

Ces fruits sont, à la maturité, mous, pulpeux, très sucrés, présentant intérieurement l'aspect d'une marmelade d'abricots, et se mangent à la cuiller. On ne peut les consommer qu'à l'état blet.

**Culture.** — Le kaki se multiplie par la greffe. On greffe en fente, en février-mars, sur le plaqueminier de Virginie, ou formes analogues ; on peut aussi greffer en couronne. Pour assurer le succès de la greffe, on mastique et on tient les jeunes pieds greffés sous cloche. La difficulté qui se manifeste à la reprise vient de la dureté du bois et, aussi, du développement rapide du greffon, qui entre en végétation plus tôt que le sujet.

**Kalmie.** — Arbrisseau vénéneux, originaire de l'Amérique du Nord, voisin des rhododendrons, de la famille des éricacées (fig. 135). On cultive beaucoup comme plantes d'ornement les espèces suivantes : *kalmie à larges feuilles* (*kalmia latifolia*), à fleurs blanc rosé ; *kalmie à feuilles étroites* (*kalmia angustifolia*) et *kalmie glauque* (*kalmia glauca*). Les unes et les autres réclament la terre de bruyère et se prêtent bien à la culture forcée.



FIG. 135. — Kalmie.

**Kaolin.** — Argile réfractaire, blanche et friable, qui entre dans la composition de la porcelaine. C'est un silicate hydraté d'alumine pur. On l'utilise parfois pour la clarification et le collage des vins.

L'eau chargée d'acide carbonique attaque les feldspaths et leur enlève la majeure partie des bases alcalines et terreuses ; c'est la *kaolinisation*, c'est-à-dire la formation d'argile ou de roches *argilacées*, dont le kaolin est le type le plus pur.

**Kapoquier.** — Nom donné à des arbres de grande taille (*ériodendron* et *bombax*), de la famille des malvacées, que l'on trouve à Java, aux Indes, à Ceylan, en Indochine, en Afrique occidentale, à Madagascar, etc., et que l'on désigne communément aussi sous les noms de *fromager*, *faux cotonnier*, *arbre à kapok*, *édredon végétal*, *ouatier*, *duvet végétal*.

*Kapok* est le nom javanais du duvet soyeux fourni par les fruits de ces arbres. Employé depuis longtemps, dans les pays chauds, pour faire des coussins, le kapok est d'utilisation assez récente en Europe. Au début, on a exploité les peuplements naturels de kapoquiers, mais, depuis, on a créé des plantations méthodiques, notamment aux Indes néerlandaises.

Les poils de kapok sont en général de teinte blanche, jaunâtre ou fauve, et peuvent atteindre 30 à 40 millimètres de long ; il en existe de plus ou moins gris ou bruns, plus courts. En général leur longueur est voisine de 20 millimètres.

Ces poils sont contenus dans les fruits du kapoquier, sortes de gousses recouvertes d'une enveloppe sèche. Au milieu des poils, on trouve des graines brunes, oléagineuses, de la grosseur d'un petit pois (fig. 136).

Le kapok est très léger, hydrofuge, imputrescible et très élastique. Formé de poils lisses, il n'a pas encore été possible de le tisser comme le coton. Il a surtout été employé en ameublement pour le rembourrage et la confection de coussins. Sa très grande légèreté et sa flottabilité l'ont fait utiliser pour les appareils de sauvetage. Dans le nord de l'Europe, il est très apprécié pour la literie : matelas, oreillers, traversins, édredons et couvre-pieds ; mais il se tasse beaucoup plus vite que la laine.

On pourrait s'en servir comme matière de pansement à la place de coton et pour la préparation de vêtements ou sous-vêtements ouatés, contre le froid. Le défaut du kapok est sa grande inflammabilité.

Les graines fournissent une huile industrielle ; le tourteau que laisse l'extraction, bien que comestible, ne doit être donné aux animaux que modérément.

**Karakul** (Mouton). — V. CARACUL.

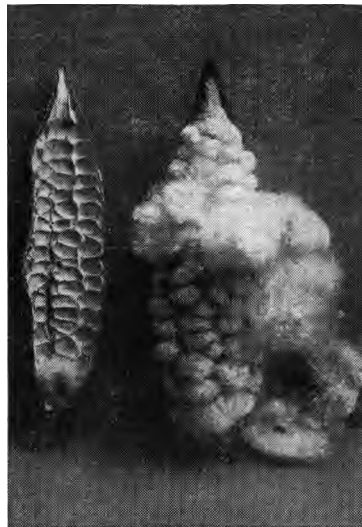


FIG. 136. — Fruit du kapoquier ouvert, montrant, à gauche, la moitié vide de l'enveloppe et, à droite, les petites masses de kapok dont chacune renferme une graine.

**Karata** ou *Ka ratas*. — Genre de broméliacées, voisines des ananas, à feuilles teintées de rouge, dont une espèce, appelée *bois de mèche*, fournit par sa moelle une substance qu'on utilise à la façon de l'amadou. Son fruit, appelé *citron de terre*, mûrit sous terre ; ses feuilles fournissent des fibres textiles. On le cultive parfois dans les serres d'Europe.

**Karbau** ou *Kérabau*. — Variété du buffle sauvage asiatique (*buffelus bubalus*), de très grande taille, à cornes immenses, aplaties en lames de sabre. Le *karbau*, répandu dans l'Inde et la Malaisie, est domestiqué.

**Karité.** — Nom indigène d'un palmier de l'Afrique occidentale (*butyrospermum Parkii*) dont les fruits (sortes de baies charnues) renferment une graisse comestible appelée communément *beurre de karité*. Les noirs font grand cas de ce beurre.

**Kéfir** ou *Képhir*. — Boisson gazeuse, légèrement alcoolique, de saveur aigrelette, résultant de la fermentation du petit-lait avec des grains de kéfir (produit de consistance cornée, formé par l'association d'une *bactérie* [*dispora Caucasia*] et d'une *levure* [saccharomyces kéfir]). Mis dans le petit-lait, ces grains de kéfir en font fermenter le lactose : d'où production d'alcool et d'acide carbonique ; il se forme aussi un peu de peptone aux dépens de la caséine. Au bout de quinze heures de fermentation, le lait est mis en bouteilles hermétiquement closes ; on obtient le *kéfir faible* après vingt-quatre heures, le *kéfir moyen* après quarante-huit heures et le *kéfir fort* après trois jours. C'est un produit qui se garde mal et prend rapidement une odeur butyrique.

Très en honneur chez les populations du Caucase, le kéfir est surtout consommé en France dans un but thérapeutique (maladies intestinales).

**Kennédye** ou *Kennédie*. — Arbrisseau rampant ou volubile, de la famille des légumineuses (fig. 137) et voisin des glycines. On en connaît une douzaine d'espèces, originaires de l'Australie, et dont quelques-unes sont cultivées dans les jardins d'Europe.

**Kent** (Mouton du). — Variété ovine anglaise, issue de la race des Pays-Bas et voisine du mouton de race *Dishley* (fig. 138). Il a une toison plus



FIG. 137. — Rameau de kennédie avec fleurs.

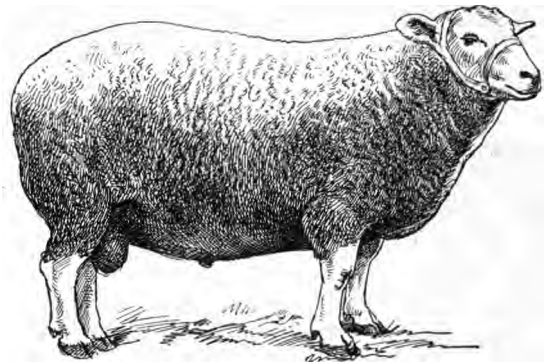


FIG. 138. — Bélier du Kent.

fine et une chair plus savoureuse que ce dernier ; il a servi avec le mouton *berichon* à la création de la race *charmoise*. V. ce mot.

**Kentia** (hortic.). — Genre de palmiers de la Nouvelle-Zélande, à stipe dressé, à feuilles largement découpées, linéaires, lancéolées (fig. 139). Ce sont de jolies plantes de serre chaude ou d'appartement, très décoratives et se cultivant soit en pleine terre, à une exposition mi-ombagée (littoral méditerranéen), soit en pots. A signaler : les *kentia elegans*, *kentia costata*, *kentia*  $\Delta$  *kentia sapida*, le *kentia Baueris* et le *kentia belmoreana*.

**Kentrophyllé.** —

Genre de composées carduacées à feuilles ovales, lancéolées, épineuses ; à fleurs groupées en capitule solitaire terminal. A signaler : le *kentrophyllé laineux*, vulgairement *carthame laineux* ou *chardon béni*, qui jouit de propriétés sudorifiques.

**Kéraphyllocèle.**

— Tumeur du tissu corné de la paroi du sabot chez le cheval.

Le *kéraphyllocèle*, dont le premier symptôme est une boiterie plus ou moins accusée, apparaît généralement à la suite d'une seime ; mais il peut exister seul, après un coup, un heurt sur



FIG. 139. — Kentia sapida.

la couronne. Il se développe toujours lentement et, en comprimant les tissus vivants, occasionne au cheval des douleurs très vives. Parfois il donne naissance à un écoulement **séropurulent** (**kéraphyllocèle** fistuleux).

**Traitement.** — Il faut évider le sabot, l'amincir sur sa face interne en enlevant, couche par couche, toute la tumeur ; ou bien, en limitant, si faire se peut, la tumeur par des sillons creusés à la rétente et en l'extirpant d'un seul coup. S'il y a nécrose, il faut assainir également la partie cariée de l'os.

Lorsqu'une boiterie apparaît, il est toujours urgent d'en faire déterminer la cause par un vétérinaire.

**Kératite** (méd. vétér.). — Inflammation de la cornée de l'œil ; elle est **suppurative** ou non **suppurative**. Dans le premier cas, il se produit parfois un **ulcère cornéen** qui peut créer une opacité ou aboutir à la perforation de la cornée et à la perte de l'œil ; dans le second, la cornée peut devenir trouble, bleuâtre ou nacré. Dans tous les cas, il faut faire appel au **vétérinaire**.

**Kératocèle** (méd. vétér.). — Hernie de la cornée de l'œil.

**Kératomycose** (méd. vétér.). — Affection de la cornée de l'œil, causée par un champignon ou une bactérie infectieuse. V. ACTINOMYCOSE.

**Kératose** (méd. vétér.). — Épaississement de l'épiderme, dû généralement à une compression prolongée, qui provoque la formation d'une callosité, d'un **cor**, d'un **durillon** ou d'une **verru**.

**Traitement.** — Ramollissement, grattage ou extirpation, ou, encore, application d'iodoforme, lorsque les kératoses sont fendillées.

**Kermès.** — Nom donné à différents insectes hémiptères, de la famille des **cochécidés**, appelés aussi poux des plantes (fig. 140). Les kermès sont des cochenilles globuleuses dont les femelles sont pourvues d'une carapace, ou **bouclier**, constituée par des dépouilles provenant des mues qu'elles ont subies, le tout recouvert d'une sécrétion soyeuse. A une certaine époque de leur vie, les kermès se fixent définitivement sur les écorces ou sur les feuilles, rappelant alors les galles : d'où le nom de **gallinsectes**. L'adhérence de certains kermès à la plante parasite est parfois très grande, alors que ceux d'autres espèces, au contraire, se détachent au moindre frottement. Ces insectes, très nuisibles, implantent leur rostre dans les tissus des végétaux et en sucent la sève, qu'ils aspirent. Leur rapide multiplication les rend très dangereux ; de plus, leur bouclier les protège contre l'action des insecticides.

Les mâles, beaucoup plus petits que les femelles, sont généralement ailés ; les femelles ont l'aspect d'une carapace immobile, **semi-globuleuse** ou oblongue, blanche, grise ou rousse ; fécondées le plus souvent à l'automne, elles font leur ponte à la fin d'avril de l'année suivante.

Parmi les kermès, on range les **aspidiotus**, les **diaspis**, les **lecanium**, les **dactylopius**, etc.

L'espèce la plus commune en France est le **kermès** ou **pou du poirier** et du **pommier** (**aspidiotus ostreiformis**), qui apparaît parfois en grande quantité sur les branches de ces arbres, fruitiers. D'autres kermès vivent sur l'olivier, l'oranger, etc. Les **diaspis** s'attaquent au mûrier, à l'oranger ; les **lecanium**, au pêcher, à l'olivier ; les **dactylopius** vivent sur les plantes de serre, l'oranger, le citronnier, le figuier, le laurier-rose, etc., favorisant l'invasion de la **fumagine**.

**Traitement d'hiver.** — Taillez très court et brûlez les rameaux coupés, puis raclez, grattez et brossez le tronc et les branches, afin de détacher les boucliers, souvent très adhérents ; enfin, appliquez avec un pinceau rude le badigeonnage suivant :

Savon noir.....	1 000 grammes.
Eau.....	3 000..... —
Huile de graines.....	750..... —
Huile de pétrole ordinaire.....	500..... —

**Traitement d'été.** — Vers la fin de juin, pulvérisez sur la plante la solution ci-dessus, après avoir ajouté 3 litres d'eau. Sur les plantes de serre il est bon de pulvériser préventivement, de février à octobre, une solution de nicotine. D'autre part, on a déjà obtenu des résultats très sérieux en multipliant dans le voisinage de certains kermès et cochenilles des insectes entomophages, qui sont leurs ennemis naturels. V. INSECTE.

**Kerrie** (hortic.). — Genre d'arbrisseaux, de la famille des rosacées (fig. 141). On cultive sous les noms de **corète**, **corchorus** ou de **spirée du Japon**, l'espèce type de ce genre (**kerria japonica**). Cette kerrie, très ornementale, qui peut croître en plein air, dans presque toute la France, produit des feuilles ovales dentées et des fleurs d'un beau jaune d'or.

**Kerry** (Race de). — Les chevaux de **Kerry** (Irlande) sont des poneys mesurant de 1m,30 à 1m,40, ayant tout à la fois de la force et de la résistance, unies à une très grande intelligence.

Ils sont produits et élevés, pour ainsi dire, à l'état sauvage, dans la partie occidentale des comtés de **Kerry**, **Galway**, **Mayo**, **Sligo** et **Donegal**, régions montagneuses, arides, couvertes de landes, où le roc affleure le sol, où ne poussent que de maigres ajoncs et qui ont reçu le nom de **Congested districts**.

Leur conformation est régulière et il n'est pas rare de voir des **poneyttes**, croisées avec de bons pur sang, membrés et près de terre, donner naissance à de solides **hunters**.

Les poneys irlandais deviennent de plus en plus rares.

**Kerry** (Race de). — Race bovine de petite taille, cantonnée dans la partie montagneuse de l'Irlande occidentale (comté de **Kerry**). Son poids est de 250 à 300 kilos, sa taille de 1 mètre au maximum ; sa robe est noire ou brun foncé avec une ligne claire, sur l'échine. Bonne laitière, la vache rend 1500 à 1 800 litres d'un lait riche en beurre.

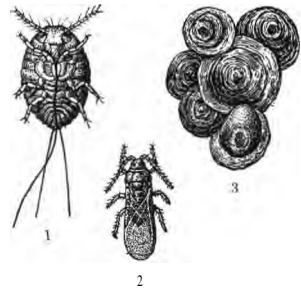


FIG. 140. — Kermès de l'oranger. 1. Femelle ; 2. Mâle ; 3. Femelles recouvertes de leur bouclier ou carapace (très grossi).



FIG. 141. — Kerrie du Japon.

La race de **Dester** ou **Dester-Kerry** est une tribu améliorée, qui porte le nom de l'éleveur qui l'a perfectionnée.

**Ketmie.** — Genre de plantes appartenant à la famille des malvacées ; elles sont caractérisées par une colonne staminale portant les anthères en dehors et par leurs fruits, qui sont des capsules **loculicides**.

Certaines espèces fournissent des fibres textiles ; de ce nombre est la **ketmie à feuilles de chanvre** (**hibiscus cannabinus**), qui est cultivée dans les sols humides ou arrosés de l'Inde et de l'Égypte et qui atteint fréquemment jusqu'à 3 mètres de hauteur. Elle fournit le **chanvre de gombo**, fibre blanchâtre, solide, servant à faire des cordages ou des liens pour emballer le coton.

La **ketmie comestible** (**hibiscus esculentus**), appelée aussi **gombo**, est cultivée pour ses fruits, comestibles lorsqu'ils sont encore verts. La **ketmie musquée** (**abelmoschus**), vulgairement nommée **ambrette**, produit des graines desquelles on tire le **musc végétal**.

D'autres espèces sont cultivées comme plantes d'ornement pour leurs jolies fleurs à corolles de nuances très variées, ou leur beau feuillage persistant. A signaler : la **ketmie de Syrie** (**hibiscus syriacus**) [fig. 142], connue sous le nom d'**althéa en arbre** ; la **ketmie rose de Chine** (**hibiscus rosa sinensis**), à superbes fleurs carmin, et la **ketmie de Manihot**, à jolies fleurs jaunes, mais fugaces ; la **ketmie boule de feu**, la **ketmie Jeanne d'Arc**, la **ketmie renoncule**, etc. Au reste, les horticulteurs en ont obtenu de multiples variétés, très appréciées dans l'ornementation des plates-bandes, massifs et corbeilles. Elles réclament les unes et les autres une terre meuble, largement terreautee. On les multiplie par bouturage.



FIG. 142. — Ketmie de Syrie (sommité fleurie).

**Kigélie.** — Genre de bignoniacées (fig. 143), renfermant des arbres de



Phot. J. Boyer.

FIG. 143. — Kigélie du Soudan.

l'Afrique orientale, à feuilles **imparipennées**. On les cultive dans les régions chaudes de l'Europe pour la beauté de leur feuillage.

**Kilogrammètre.** — Unité de mesure de travail, équivalant à l'effort nécessaire pour élever un kilogramme à la hauteur d'un mètre, en une seconde. Un **cheval-vapeur** vaut 75 **kilogrammètres**.

**King-Charles** (Chien). — Petit chien d'agrément du groupe des épagneuls. Il a la queue courte, les oreilles longues et pendantes ; bas sur pattes, il a le poil long et soyeux ; sa robe est **noire et feu**. Les croisements ont donné des animaux à robe pie. Ces petits chiens atteignent souvent des prix considérables.

**Kirghiz** (Race). — Les nombreux chevaux qui vivent à l'état de **semi-liberté** dans les steppes du sud-est de la Sibérie et le Turkestan appartiennent au type de la race mongolique, caractérisée par la convexité du front et la finesse des extrémités (fig. 144).

Ces chevaux sont de taille et de poids moyens avec des proportions allongées. Leur robe est communément baie ; ils portent des crins longs et fins. Les chevaux sont utilisés pour la selle, les Kirghiz étant de remarquables cavaliers. Quant aux juments, elles ne sont jamais montées, réservées qu'elles sont à la multiplication et à la production du lait. La

jument kirghize est, en effet, soumise à la traite et donne par jour entre 0 kg. 500 et 2 kg. 500 de lait. Ce lait sert à fabriquer le *koumis*. V. ce mot.

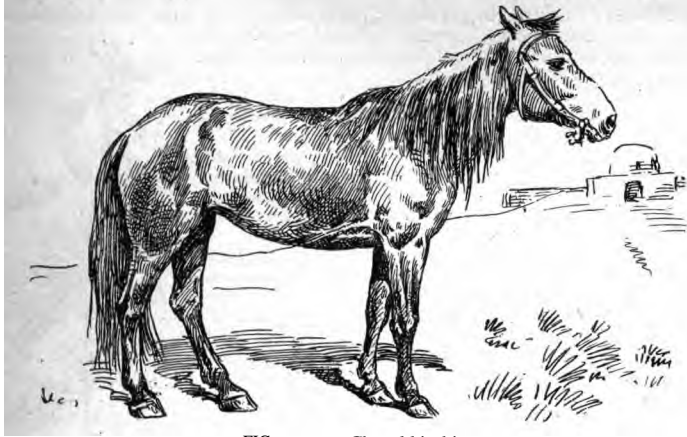


FIG. 144. — Cheval kirghiz.

**Kirsch.** — Eau-de-vie de cerises. V. DISTILLATION.

**Kladrub** (Cheval de). — Le cheval de **Kladrub** est un gros demi-sang autrichien, obtenu autrefois au haras de **Kladrub**; en Bohême, par des croisements entre la race locale, à profil fortement convexe et de haute taille, et des étalons importés d'Espagne et d'Italie.

Le **kladrub** est un grand cheval (1<sup>m</sup>,70-1<sup>m</sup>,80) à tête longue, forte, busquée, à encolure arquée garnie d'une abondante crinière; il a le tronc volumineux, la croupe inclinée, la queue très fournie, les membres forts. Sa robe est noire ou quelquefois blanche.

C'est un très beau modèle de grand carrossier ou d'attelage, à peu près exclusivement réservé aux services de luxe.

**Kœlreutérie** ou **Kœlreutère**. — Genre de *sapindacées* (fig. 145) renfermant des arbres rustiques à tige droite, à feuilles caduques alternes, très grandes, *imparipennées*; à fleurs en panicules terminales, le plus souvent d'un beau jaune d'or. Originaire de la Chine, la **kœlreutérie** est cultivée en Europe pour la beauté de son feuillage et la richesse de sa floraison. On l'utilise pour la formation de massifs en terrains secs, mais assez fertiles. Multiplication: semis en pleine terre ou bouturage de racines au printemps; marcottage à l'automne.

**Kolatier** ou **Kola**. — Genre de *sterculiacées* (fig. 146) renfermant des arbres de moyenne grandeur, originaires de l'Afrique tropicale (Côte d'Ivoire, Liberia, Guinée française, Sierra-Leone et Côte de l'Or).

*Variétés.* — Le **kola nitida**, qui fournit les noix les plus appréciées, a des graines à deux cotylédons. Il a donné naissance à diverses variétés, qui sont: le **kola rubra**, dont toutes les amandes sont rouges; le **kola alba**, dont toutes les amandes sont blanches; le **kola mixta**, dont les amandes sont les unes rouges et les autres blanches sur le même arbre, soit dans le même follicule, soit dans des follicules différents; le **kola pallida**, dont les amandes, petites, sont rose pâle, ou bien les unes rose pâle et les autres jaune verdâtre. Il existe encore d'autres espèces de kolatier, dont les graines sont toujours à plus de deux cotylédons: le **kola acuminata**, à feuilles alternes; le **kola verticillata**, à feuilles verticillées par trois ou quatre, et rarement opposées; le **kola ballayi**, à



FIG. 145. — Kœlreutérie.  
A. Coupe de la fleur; B. Coupe du fruit.

feuilles *subverticillées* par groupes de cinq à quinze. Cette dernière espèce est assez commune au Congo.

Le kolatier a été introduit aux Antilles, à Madagascar et en Indochine.

La partie utile, dans le kolatier, est la graine que l'on appelle *noix de kola*.

Dans le pays d'origine, les indigènes consomment toujours la *noix fraîche*, tandis qu'en Europe on ne recevait d'abord que des noix sèches, recherchées surtout pour la caféine qu'elles contiennent. Par la suite on reçut des *noix fraîches*, beaucoup plus actives.

*Culture.* — Le kolatier peut se multiplier par ses graines et par boutures de *plançons*. Ce dernier moyen serait à employer pour obtenir rapidement des fruits et une espèce, ou plutôt une variété bien déterminée.

Pour le semis il n'y aurait qu'à mettre les graines dans des vases en bambou et à planter les jeunes kolatiers au commencement de la saison des pluies lorsqu'ils auraient 40 à 50 centimètres de haut, et à 10 mètres d'écartement.

*Usages.* — L'emploi de la kola a été vulgarisé en France, par le docteur Heckel, en 1893. Par la suite on arriva à établir que la kola n'agit pas seulement par la caféine, mais encore par des *catéchines*, la *kolatine* et la *kolatène*, qui, en même temps, solubilisent la caféine. Mais, pour cela, les noix doivent être stérilisées fraîches, puis desséchées convenablement.

Ce sont surtout les populations musulmanes de nos colonies de l'Afrique occidentale qui font un grand usage de *kola fraîche*.

Les noix de kola sèches ont un pouvoir excitant supérieur à celui du café et du thé, qui est dû à la caféine qu'elles contiennent dans la proportion de 1 à 2 pour 100. Les autres alcaloïdes, *kolatine* et *kolatène* de la *noix fraîche*, agissent sur le système musculaire. La thérapeutique moderne considère la kola comme un *antidépresseur* de force, très efficace. On fait, avec la kola sèche, une poudre, un granulé, des pastilles, des tablettes, une alcoolature, une teinture, un extrait alcoolique, un vin, un saccharure.

La *noix fraîche* agit contre l'*essoufflement* et elle est très utile à tous ceux qui ont à fournir un effort physique, particulièrement la marche ou la course.

Juridiquement on considère la kola comme un aliment: la pharmacie n'en a donc pas le monopole.

**Koumis** ou **Koumys**. —

Boisson fermentée en usage parmi les populations nomades de l'Asie centrale et occidentale et qui est obtenue avec du lait de jument additionné de levure. En Europe, le koumis est employé comme le kéfir.

**Kramérie**. — Genre de *polygalées*, renfermant des arbustes rameux à feuilles alternes, à fleurs axillaires. On en connaît une vingtaine d'espèces de l'Amérique du Sud. La *kramérie triandre* donne la racine de *ratanhia*, douée de propriétés astringentes et toniques très énergiques.

**Kyste** (méd. vétér.). — Accident pathologique d'origine variable consistant en un amas de liquide rassemblé dans une poche formée sous la peau ou dans l'épaisseur des tissus.

D'après les caractères du liquide contenu, on dit que le *kyste* est *séreux*, *muqueux*, *sébacé*, etc., suivant que le liquide est très fluide, ou au contraire épais et visqueux, ou gras, etc.

Certains kystes peuvent contenir des poils, c'est-à-dire que leur développement est lié à une anomalie congénitale avec inclusion d'un lambeau cutané dans la profondeur des organes ou des tissus au cours du développement embryonnaire; on les appelle *kystes dermoïdes*. D'autres sont d'origine parasitaire, comme par exemple les *kystes d'échinocoques* du foie (kyste hydatique) ou d'autres régions de l'organisme.

Le contenu peut être extraordinairement variable comme qualité, depuis quelques centimètres cubes jusqu'à 10, 15 litres et plus. Le traitement est d'ordre purement chirurgical: ponction, ouverture, ablation, etc.



FIG. 146. — Kolatier (rameau fleuri).  
A. Fruit; B. Graine.

