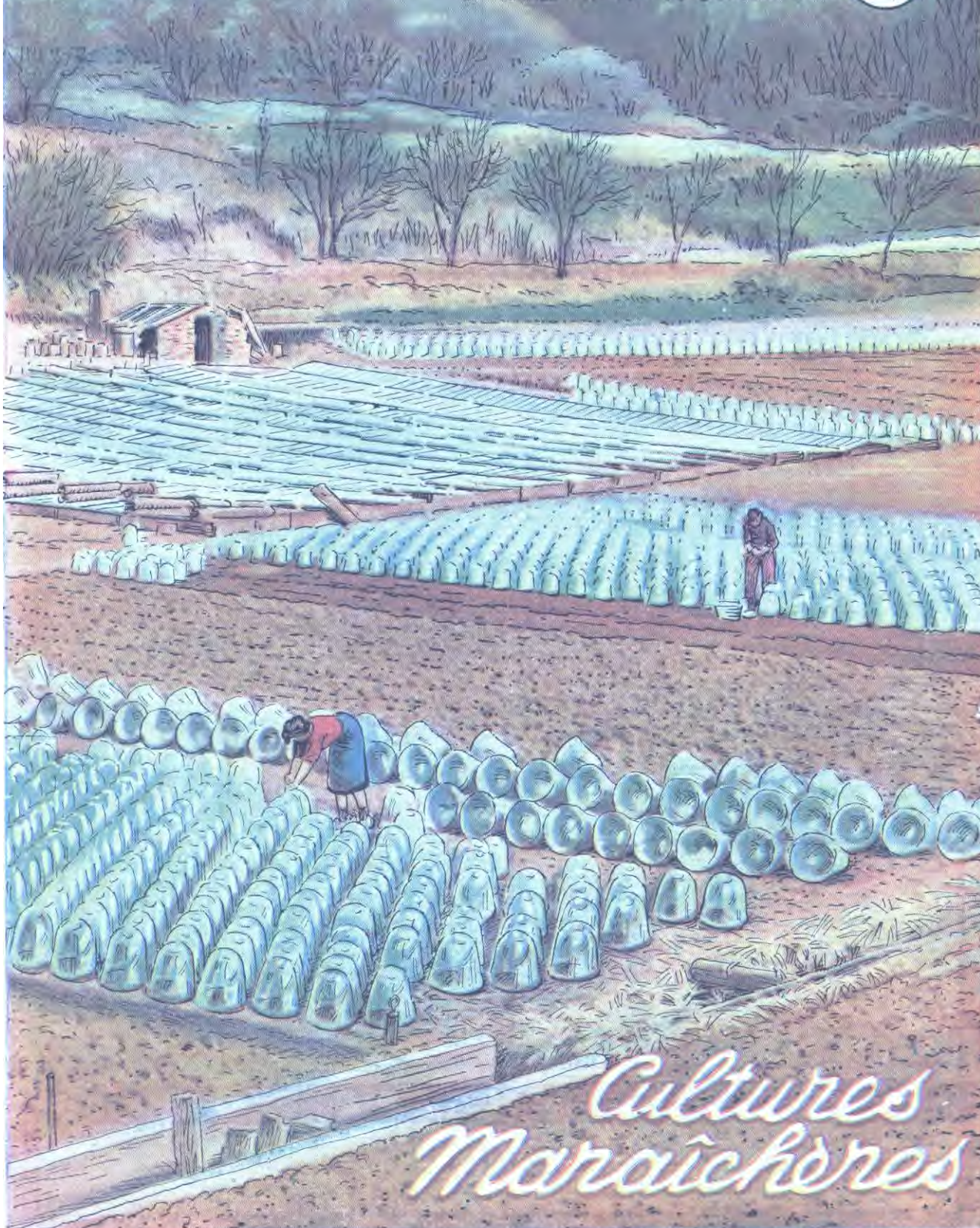


RUSTICA

JOURNAL UNIVERSEL DE LA CAMPAGNE



27^e ANNÉE - N° 51 - 10 OCTOBRE 1954



*Cultures
Maraîchères*

,4u fil dei. jouté

QUERELLE POUR LE LANGAGE

« Mais enfin, comment **parle-t-on** aujourd'hui? » s'exclame cette dame justement offusquée.

J'étais hier matin au marché, devant l'étal du marchand de fromage. Arrive un monsieur d'aspect sérieux, moustache grisonnante. tenue discrète, l'air « comme il faut », pas un de ces gamins qui se veulent « affranchis », comme ils disent, et se paient d'excentricités, non!

Le monsieur aborde le marchand et lui dit :

— **Donnez-moi** un camembert au poil!

J'avais cru mal entendre, mais il répète :

— Au poil, hein?

Sans sourciller, le commerçant lui tendit l'objet :

— Au poil, oui... **celui-là**, tenez!

Ce « poil » était donc bien compris, tout à fait admis, personne n'avait l'air de s'en étonner.

Cependant, si l'on avait pris la chose à la lettre et que le fromage eût contenu quelque poil, le client aurait fait un beau tapage. Alors pourquoi cette expression ridicule?

Ne **pouvait-il** parler d'un camembert à point... ou moelleux... ou encore **onctueux**... parfait, que sais-je? **Il ne** manque pas de mots riches de sens. Mais ce « poil »?

On le met partout, à présent. Une pendule est « au poil », des gens qui se rencontrent arrivent « au poil », une voiture passe « au poil ». Un tableau est « au poil »! On ne sait plus rien dire d'autre, alors que notre langue est si nuancée, si belle!

Ah! qui donc nous débarrassera de ce « poil »?

LE SENECHAL.

NOS COURRIERS

Réponse courte 100 fr.

(ou go fr et une bands. d'abonnement).

— nécessitant une étude approfondie 250 à 500 fr.

(le bande d'abonnement entrant en ligne de compte pour 10 fr.).

Délai minimum : 15 jours.

Toujours indiquer nom et adresse pour réponse directe, car nous ne pouvons insérer dans le journal que les questions et réponses d'intérêt général. Rédiger chaque question sur feuille séparée. Joindre **autant de montants de consultation qu'il y a de questions différentes**.

Envoyer le montant de la consultation en mandat-poste joint d la question, dans la même enveloppe.

- Quelles sont les meilleures races pour la production du poulet de consommation ?

Bressais, Barbezieux, La Flèche, sont réputées pour leurs poulardes et leurs chapons. **Faveroles, Gâtinaises, Marans, Bourbonnaises**, sont également d'excellentes races pour la production du poulet, ceci pour les races françaises.

Dans les races étrangères : Sussex, **Coucou** de Malines, New-Hampshire, Bleue de Hollande et **Orpington** ont également leurs partisans. Il est assez difficile d'être **catégo-**

rique, car cette qualité est fonction en grande partie de la nourriture distribuée aux sujets à l'engraissement et des méthodes de cet engraissement.

(J. B.)

- Ayant confié l'analyse d'une terre à un laboratoire, je suis surpris que le bulletin mentionne une teneur en chaux insuffisante, alors que le terrain est calcaire. N'y aurait-il pas une erreur ?

Dans un cas de ce genre, communiquez-nous le bulletin d'analyse. Il ne s'agit pas forcément d'une erreur, car **il** ne faut pas confondre chaux active et calcaire. Un terrain

peut être très calcaire tout en manquant de chaux active, c'est-à-dire assimilable par les racines. Or l'analyse ne concerne que la teneur en chaux active, c'est-à-dire celle qui n'est pas immobilisée sous forme de carbonate de calcium (calcaire). (M. S.)

- Un voisin me dit que la verveine citronnelle ne se rencontre guère actuellement dans les jardins d'agrément, si ce n'est chez quelques amateurs. Cette plante serait-elle sans mérite ?

La verveine arbustive, verveine citronnelle (**verbena citriodora** ou **lippia citriodora**) est négligée sans raison, car elle est certainement intéressante. Les feuilles et les fleurs, quand on les touche, parfument les doigts d'une fine odeur de citron très accusée. Le feuillage vert pâle s'harmonise bien avec les nombreuses petites fleurs en épis. (X. F.)

- Mon père, qui est très âgé, souffre d'un ulcère à l'estomac. Le docteur lui recommande de consommer du miel autant qu'il le pourra. Pourriez-vous me conseiller pour trouver du miel de bonne qualité et véritablement naturel ?

Il est très facile de vous procurer du bon miel, pur et naturel, en vous adressant directement à un producteur, c'est-à-dire à un apiculteur récoltant. Il en existe certainement dans les environs de votre ville.

Votre docteur vous a donné un excellent conseil. Nous connaissons plusieurs cas d'ulcères guéris par le miel dont le pouvoir cicatrisant et bactéricide est connu depuis fort longtemps. (J. H.)

Notre couverture : Photo Stella-Press.

Tous envois d'argent

(abonnements, volumes, patrons, courriers, etc.) doivent être adressés à

RUSTICA, I, rue Gazait, PARIS-XIV^e

de préférence par mandat-poste (dans la même enveloppe que la lettre). Signalons que le mandat-poste établi à notre compte de chèques postaux (PARIS 28-63) bénéficie d'une tare réduite,

ABONNEMENTS

France. 1 an (52 numéros) 780 fr.
— 6 mois (26 numéros) 410 fr.
Etranger 1.000 fr.

Belgique 160 fr. belges.

S'adresser aux Messageries de la Presse, 14, rue du Persil, Bruxelles.

Changement d'adresse : 30 fr. et bande d'abonnement.

Tout changement de prix du journal ou de son tarif d'affranchissement entraînerait une modification proportionnelle de la durée de l'abonnement.

Les Conseils du Docteur

Comment traiter l'ACNE ?

Il y a de nombreuses formes d'acné, petits boutons pustuleux qui parfois déparent le visage. La plus répandue est l'acné juvénile, qui apparaît, aux environs de la puberté ou dans les années qui la suivent, au visage, sur la poitrine ou les épaules. La peau est généralement grasse, l'orifice des glandes sébacées qui sécrètent cette graisse à la base des poils s'obture et la graisse s'accumule dans la glande en formant ce qu'on appelle un comédon; si l'on ouvre ce comédon et qu'on presse légèrement sur lui, il sort un filament graisseux qui a l'apparence d'un petit ver blanc. Ce comédon s'infecte souvent et s'entoure d'une auréole rouge; la poussière peut aussi s'y incruster et former des points noirs : le tout est d'un vilain effet qui affecte parfois fortement le moral des jeunes gens.

Cette forme d'acné est sous la dépendance à la fois de troubles digestifs, de facteurs infectieux et d'un mauvais fonctionnement des glandes à sécrétion interne; elle se passe généralement d'elle-même quand ce fonctionnement s'est régularisé, mais cela peut demander des années et il y a intérêt à intervenir pour éviter que la peau ne finisse par s'altérer et se couvrir de cicatrices.

Le traitement doit être à la fois général et local. Le régime alimentaire a une grande importance. On évitera l'excès de graisses, de farineux, de pain, de pâtisseries; la mastication sera soignée, les repas seront pris à des heures régulières, sans précipitation, et pas trop copieux, quitte à prendre une collation. L'insuffisance de repos, de sommeil, l'énervement, la bousculade, peuvent jouer aussi un certain rôle, de même que les foyers infectieux de voisinage tels que les sinusites, les caries dentaires, etc. La constipation sera combattue avec soin, de même que les fermentations intestinales.

Localement des savonnages avec un savon au soufre ou un savon acide comme on en trouve en pharmacie, des frictions à l'eau-de-vie camphrée, des massages légers de la peau, seront faits le soir. Les comédons seront ouverts après piqure avec une aiguille flambée et vidés avec un tire-comédons, sans expression brutale entre les doigts.

Une autre forme d'acné est l'acné dite rosacée. Elle frappe surtout les femmes arrivées à la quarantaine et s'accompagne de rougeur du visage, de dilatation des vaisseaux sanguins superficiels, peau sèche irritable. Cette forme ne peut guère être soignée que par un médecin spécialisé.

D^e **PIERRÉANNE**

- Conseils du docteur : L'acné.
- ♦ **Maraichage** Culture intensive. Pécheurs, ne méprisez pas les ablettes. Comment poser votre Mature.
- ♦ Automobilistes : Des bougies neuves.
- ♦ L'élevage du mouton Astrakan en France.

- Au jardin : Le balai mécanique.
- ♦ Beautés et qualités de la race **Orpington**.
- ♦ Lectrices : Un blouson. — La châtaigne.
- ♦ Comment obtenir des francs de semis.
- ♦ Pour désinfecter les légumes secs.
- ♦ La chasse dans les vignes.

- ♦ La cuisson peut améliorer certains aliments du bétail.
- ♦ Floraison et miellée du lierre.
- ♦ Traitements du mout à la cuve,
- ♦ **Crépide** et **Erisimum**, jolies fleurs.
- Pour reconnaître poulettes et coquelets.

Ce qu'il faut
savoir sur

le MARAICHAGE

Culture intensive des légumes

Le maraîchage est caractérisé par la méthode de culture intensive qui permet d'obtenir une succession pour ainsi dire ininterrompue de récoltes, sur les terrains de petite ou de moyenne superficie. Dans tous les centres où se pratiquent les cultures maraîchères, les récoltes se succèdent toute l'année. Le sol n'est jamais dégaré, les récoltes semblent se pousser les unes les autres. A peine les salades, les radis, les carottes sont-ils récoltés que déjà est venu le moment de récolter d'autres légumes. La succession s'établit d'elle-même par le seul fait de la plantation de végétaux ayant une maturation différente.

Il est des cas où la succession des cultures se fait encore autrement : lorsque les plantes sont à demi-venue, on en cultive d'autres, qui mûriront plus tard.

En effet, non seulement on réalise ainsi une grande économie de terrain, mais en accumulant les légumes sur un même terrain, on concentre tout le travail cultural sur un même point. Les copieuses fumures, les arrosages profitent aussi bien aux légumes à arracher demain qu'à ceux qui ont été semés ou plantés hier. Mais évidemment, il faut observer des principes en harmonie avec la végétation des plantes à cultiver.

L'élevage des plantes en pépinière est un des corollaires de cette culture intensive; on obtient, par la transplantation, des sujets vigoureux. Les salades traitées de cette façon sont plus belles et ne « montent » jamais.

Le maraîchage comprend les cultures de pleine terre aussi bien que celles de primeurs, associées ou spécialisées. L'association y est observée et la combinaison en est de grande importance, car c'est d'elle que dépend l'obtention de plusieurs récoltes dans le courant de l'année.

LES TERRAINS LES PLUS FAVORABLES

Pour la culture des gros légumes, ce sont les terres de bonne qualité, bien fumées et assez compactes pour conserver l'humidité, condition essentielle pour ce genre de culture, en plein champ.

Lorsqu'on se propose de faire simplement de la culture maraîchère de pleine terre, il faut un terrain bien aéré et très découvert, à l'abri des coups de vent, autant que possible, présentant une pente douce au levant ou au couchant et possédant les moyens d'approvisionnement en eau.

Terrain divisé en planches parallèles, séparées par des sentiers étroits, plus élevés que les planches dans les terrains légers et secs, afin de retenir l'eau des arrosements, tandis que, dans les terrains humides, ils doivent être creux, afin que, les planches étant plus élevées, se ressuent plus promptement.

Pour la culture simultanée des primeurs et de la pleine terre, la plus avantageuse de toutes les positions est un



A peine les radis sont-ils récoltés...

terrain horizontal, très découvert, formant un carré long et présentant le plus de développement possible au sud, conditions permettant d'obtenir des produits précoces.

LES DÉBOUCHÉS

On conçoit que les cultures maraîchères pratiquées non loin des centres populeux, dans le voisinage des grandes villes, ont de plus grandes facilités pour la vente des produits, les débouchés qu'on y trouve étant plus importants, plus nombreux qu'à de plus grandes distances des centres de vente.

Zones. — En France, le maraîchage existe dans tous les départements, ou à peu près, mais on peut dire que c'est surtout dans trente-neuf départements, comme l'indique la répartition, suivant une enquête du ministère de l'Agriculture, se rapportant à chaque région considérée, d'après la nomenclature ci-dessous :

Région de Paris : Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne.

Région Nord : Eure, Oise, Somme, Pas-de-Calais, Nord.

Région Ouest : Manche, Finistère, Côtes-du-Nord, Morbihan, Sarthe, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Vendée, Vienne, Charente-Maritime.

Région Centre : Loire, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire, Puy-de-Dôme, Yonne.

Région Est : Marne, Haute-Marne, Haute-Saône, Saône-et-Loire.

Région Sud-Ouest : Lot, Lot-et-Garonne, Haute-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne.

Région Sud-Est : Alpes-Maritimes, Aude, Drôme, Pyrénées-Orientales, Var, Vaucluse.

RÉPARTITION DES DIVERSES SORTES DE LÉGUMES

Si l'on considère le maraîchage dans la région de Paris, on voit que, soit par les cultures de pleine terre, soit par la culture pour la production des primeurs, les maraîchers peuvent fournir à la capitale tous les légumes de consommation courante : ails, artichauts asperges, aubergines, betteraves à cuire, cardons, carottes, céleris à côtes et céleris-raves, bettes, cerfeuil, chicorées, choux, choux-fleurs, choux de Bruxelles, choux brocolis, ciboule, concombres, courges, cresson, échalotes, estragon, fèves, fraises, haricots, laitues, mâches, melons, navets, oignons, oseille, persil, piment, poireaux, pois, pommes de terre, radis, rhubarbe, salsifis, scorsonères, tétragone, tomates.

Dans divers départements, ces légumes sont cultivés, mais certains ont, de longue date, des produits particulièrement renommés, tels : le melon de Cavaillon (Vaucluse), les choux-fleurs et brocolis de Châteaurenard et d'Avignon, les carottes nantaises (Loire-Inférieure), celles de Croissy (Seine-et-Oise), les fraises de Plougastel (Finistère) et de Carpentras (Vaucluse) et combien d'autres encore, dont nous aurons l'occasion de parler dans des articles successifs, car le maraîchage a une si grande importance en France, qu'on ne saurait s'étendre longuement dans un premier article donnant d'abord une vue générale.

LE LABEUR DU MARAÎCHER

C'est un labeur pénible, très assujettissant, quels que soient les progrès réalisés dans l'outillage, car le maraîcher doit combiner ses opérations de cultures, de manière à obtenir, sur le même terrain, trois saisons et souvent six récoltes dans le cours de l'année.

En outre, il faut entretenir en bon état le matériel et les nombreux outils en usage pour tous les travaux que comportent les cultures : bêches, bords, châssis, coffres, binettes, crocs, cloches, cordeaux, fourches, crochets, hersons, paillasons, pelles, plantoirs, ratissoires, rateaux, arrosoirs, etc.

Ce rapide aperçu des préoccupations et des sujétions inhérentes aux exigences de la profession montre bien l'importance de celle-ci. Le consommateur qui vient s'approvisionner de légumes, au marché, ne pense pas toujours aux efforts déployés par le maraîcher.

Xavier FAUCILLON.



... qu'il faut cueillir les carottes ou les salades.

(Photos A. Justin et Séberger.)

Pêcheurs, ne méprisez pas les ABLETTES

os nombre de pêcheurs sourient quand on parle d'ablettes, parce que, parmi le menu fretin de la gent poissonnière, qui s'ébat dans nos eaux douces et mord à nos lignes, l'ablette est un des spécimens les plus modestes. Certes, il est agaçant, quand on *recherche* le gardon, d'être continuellement attaqué par ces innocents poissons. La faute en est d'ailleurs parfois au pêcheur lui-même qui donne trop de légèreté à son amorce. Ne faisons point fi cependant des ablettes. En friture ou conservées au sel, elles sont un mets qui en vaut bien d'autres. Mais, surtout, après une séance de cinq ou six heures au bord de l'eau pour une pêche *demandant* quelque concentration, après la bonne sieste de récupération nécessitée par le lever matinal, faire une friture d'ablettes entre 5 et 8 heures du soir est un vrai délassément.

L'ablette (nommée *mirandelle* dans les lacs de Savoie et de Suisse, où elle grossit moins, semble-t-il) aime la vie en société, et c'est par bancs, souvent importants, qu'elle évolue dans nos eaux. Seuls les gros sujets (jusqu'à 20 centimètres), qui nagent au fond de préférence, sont plus indépendants.

En bataillons très denses, les ablettes se tiennent volontiers dans les eaux claires un peu vives, dans les anses moins agitées en temps de crue, et elles affectionnent particulièrement les abords à eaux blanchies des lavoirs. Dans ces dernières tenues, elles risquent d'ailleurs de prendre un détestable goût de savon. Si vous pêchez pour le chat, cela n'a aucune importance. Si c'est pour vous, pêchez loin des lavandières, mais sans oublier cette préférence montrée par les ablettes.

Car, à votre amorce, très divisée, puisque nous pêcherons entre 20 et 50 centimètres de la surface, vous incorporerez très utilement de quoi blanchir l'eau. La recoupe et la biscotte *écrasée mouillée* d'un peu de lait ou mélangées avec un peu de Blanca attireront sur votre coup toutes les ablettes du voisinage. Vous les y retiendrez par des jets renouvelés de très petites quantités d'amorce. La tactique est de former dans l'eau un nuage blanc contenant quelques parcelles comestibles. Il est, à vrai dire, très facile de juger de la cadence de l'amorçage puisqu'en somme on voit parfaitement, à cette faible profondeur, ses résultats.

C'est en utilisant une canne très légère, de 2 à 3 mètres de longueur, que cette pêche est la plus agréable et la plus reposante. Le corps de ligne pourra être en nylon de 12 à 14 cen-

tièmes, l'empile de 10 centimètres, par exemple, avec un hameçon doré no 18. Il est bien inutile de monter plus fin, l'ablette se précipitant sur les esches sans aucune circonspection. Si nous parlons d'hameçons dorés, c'est parce que l'ablette est vivement attirée par ce qui est blanc et ce qui brille. Le flotteur sera une toute petite plume, équilibrée par deux ou trois cendrées.

Voilà un montage de ligne à un seul hameçon. A-t-on avantage à en disposer deux, trois, ou quatre, avec de très courtes potences de 2 à 3 centimètres? Ici, les avis diffèrent, car les avantages des doublés et des triplés possibles dans cette pêche « à la mitrailleuse » sont souvent *contrecarrés* par les embrouillages auxquels ces petits poissons, vifs et vigoureux, s'entendent parfaitement. Certes, en noyant un peu les prises (mais oui!) on calme cette *blanchaille* frétilante, et ce n'est pas, au bout du compte, du temps perdu si l'on empêche ainsi les perruques de bas de ligne.

Toutefois, voici un type de montage qui donne beaucoup de sécurité à ce point de vue. Vous choisirez un flotteur assez gros, de telle sorte qu'il faille, pour l'équilibrer, un lest de plusieurs grammes constitué par une ou deux petites chevrotines, et vous fixerez ce lest *tout à fait en bout de ligne*. Vous ne mettrez pas d'empile proprement dite, mais monterez, sur nylon un peu plus fin que le corps de ligne, au-dessus du lest, plusieurs *haims* sur potences très courtes, comme indiqué plus haut. Si vous avez à parfaire l'équilibrage, ce sera en ajoutant un ou deux plombs bien choisis tout contre le lest, afin que l'ensemble de celui-ci soit très groupé. La ligne étant réglée sensible, les touches se voient parfaitement, et ce lest, monté ainsi en bout de ligne, tend celle-ci et pare de façon très appréciable aux embrouillages sur prises multiples.

Il est amusant, quand on pêche l'ablette, de faire du nombre, d'organiser des petits concours entre soi : le plus de captures en une heure ou le premier ayant cinquante prises, par exemple. On gagnera du temps pour décrocher si l'on a eu la précaution d'abattre, à la lime douce ou à la pierre, l'ardillon de ses hameçons.

Comme esche ou appât, l'asticot est roi. Un tout petit dé de lard, une pâte (jaune d'œuf cru malaxé avec une pomme de terre bouillante sortant de cuisson « en robe des champs »), le pain, la moitié ou un quart de grain de blé cuit, donnent aussi d'excellents résultats.

AUBRY.

Zébulants, n'amorcez pas n'importe où !

A MORCER c'est bien, mais amorcer à portée des bons endroits, c'est *beaucoup mieux!*

Il est donc indispensable, pour le pêcheur, d'avoir connaissance de ces endroits.

Tout comme le font les humains, les poissons recherchent les lieux où ils rencontrent le *maximum de bien-être* : nourriture, abris, température favorable, oxygénation du milieu.

Ce qu'il est d'habitude de désigner sous le terme de *tenues naturelles*.

Une modification des conditions du milieu déclenche des déplacements ou des migrations soit momentanés, soit définitifs.

Dans l'eau, comme sur terre, les gros s'adjugent les meilleures places.

Certaines espèces vivent solitaires ou ne groupent qu'un petit nombre d'individus.

Ce sont surtout les carnassiers : brochets, truites, perches. Il sera donc *nécessaire* de les chercher.

D'autres vivent en bande composée d'individus de même taille.

C'est ainsi que dans les eaux vives, à fond graveleux ou rocheux, nous rencontrons : hotus, barbillons, vandoises, chevesnes, poissons de courant.

Sur les fonds de sable, les goujons par centaines se *ventrouillent* et chassent les vermicelles.

Au voisinage ces lavoirs, des écoulements de minoterie, d'amidonnerie, des abattoirs, etc., des milliers d'ablettes se jouent dans la traînée blanchâtre ou rougeâtre.

Sous la voûte sombre du feuillage des aulnes qui surplombent la rivière, d'énormes chevesnes flânent en guettant attentivement tout ce que la brise fait choir : chenilles, coléoptères, insectes divers.

La rivière est loin d'être uniforme, à des parties peu profondes succèdent des gouffres, des fosses; là, c'est le domaine des carpes, des brèmes, des tanches.

Dans une anse tranquille, garnie de nénuphars à *mi-eau*, évoluent de superbes rotengles aux flancs rutilants.

Plus loin, un peu plus bas, dans une trouée claire coulant entre deux herbiers ondulants mollement au gré du courant, évoluent de nombreux gardons.

Voilà les endroits où vous aurez avantage à appâter parce que les poissons s'y connaissent mieux que vous pour savoir où ils se trouvent bien!

G. EMPIRE.

Pourquoi M. BIDULE passe pour un homme fort, par P. SOYMIER



Comment

votre CLÔTURE

Il existe de très nombreux types de clôtures, depuis les plus ordinaires en fil de fer simple ou barbelé jusqu'à celles qui s'apparentent aux grilles en passant par les grillages de différents modèles.

Nous n'examinerons que la pose des clôtures les plus économiques, qui sont d'ailleurs les plus courantes.

Les supports de la clôture proprement dite seront constitués soit par des piquets en bois, soit en fers, tubes ou poteaux béton.

Pose des supports bois.

Il faut, évidemment, commencer par la pose de ces supports. S'il s'agit de piquets en bois (qui sont généralement en châtaignier) il faut, tout d'abord, avoir soin de protéger la partie devant être enterrée soit en la laissant tremper pendant une quinzaine de jours dans une solution assez concentrée de sulfate de cuivre, soit en la badigeonnant très soigneusement au goudron.

L'extrémité libre gagnera à être encerclée par plusieurs tours de fil de fer (fig. 1) pour éviter l'éclatement lorsqu'on frappera dessus pour les enfoncer en terre.

Cet enfoncement, dont la profondeur peut varier de 0 m. 30 à 0 m. 50, suivant la consistance du terrain, se fera, en effet, à la masse en ayant soin de fixer les piquets aussi verticalement que possible. Il est bon, pour cela, de se servir d'un fil à plomb.

Les supports fer ou ciment.

Qu'il s'agisse maintenant de sceller des piquets en fers à T, tubes ou poteaux en béton, la façon de procéder reste la même. Il y a lieu, toutefois, pour les fers à T et les poteaux en béton, d'observer le sens de pose en tenant compte des trous qui auront été ménagés dans ces supports, comme nous le verrons plus loin.

Commencez d'abord par creuser, à la bêche, des trous de 0 m. 20 à 0 m. 25 de côté sur 0 m. 30 à 0 m. 40 de profondeur. Si vous êtes dans le rocher ces dimensions peuvent évidemment être réduites sensiblement. De toute façon vous avez intérêt à faire ces trous aussi réguliers que possible de façon à ne pas être obligé d'utiliser un coffrage (fig. 2). Ceci fait, vous placez votre poteau au milieu du trou et coulez tout autour du béton en relevant légèrement le poteau, s'il est métallique, pour que son extrémité inférieure soit bien enrobée.

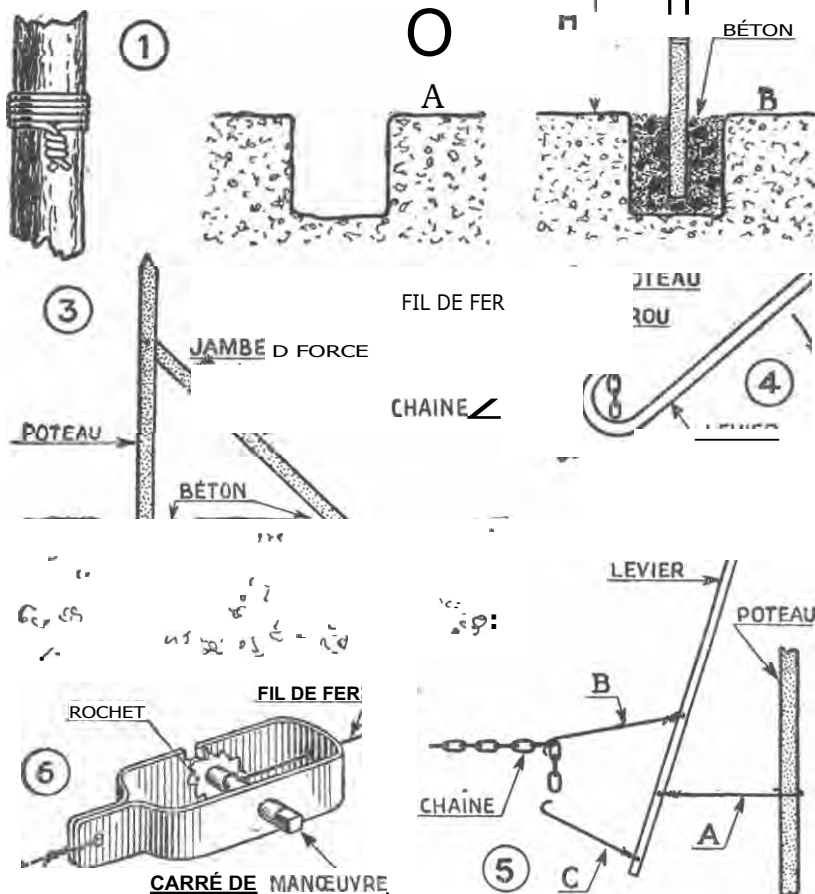
Il faut, évidemment, que ces poteaux soient bien verticaux et, pour cela, vous utilisez le fil à plomb, mais il faut aussi que la hauteur des trous au-dessus du sol soit régulière et vous pourrez facilement, pour cela, vous servir d'une tige de bois de longueur déterminée H.

Tassez soigneusement le béton et attendez quelques jours, qu'il soit bien pris, avant de procéder à la fixation du grillage.

Les poteaux d'angles seront dans tous les

cas munis de jambes de force (fig. 3) encastées dans de solides massifs de béton.

Voici donc votre ligne de supports établie; ceux-ci seront espacés de 1 m. 50 à 2 m. 50 et même plus suivant la rigidité du grillage employé. A ce point de vue, financièrement parlant, vous devez voir, suivant le prix du grillage et des supports (mis en place), si vous avez avantage à écarter au maximum ces supports en prenant un grillage rigide et solide ou, au contraire, à resserrer ces supports en utilisant un grillage plus léger.



Il s'agit là de cas d'espèces, variables suivant les régions et aucune règle générale ne peut être fixée a priori.

La clôture en fil de fer.

Elle peut être soit en fil de fer lisse, soit en fil de fer barbelé.

Pour les automobilistes • MECOMPTE avec des bougies neuves

LORSQU'ON est amené à remplacer les bougies d'un moteur (au bout de 15.000 km. on peut admettre que la plupart des bougies ont fait leur temps), il faut naturellement les choisir du type qui correspond à ce moteur.

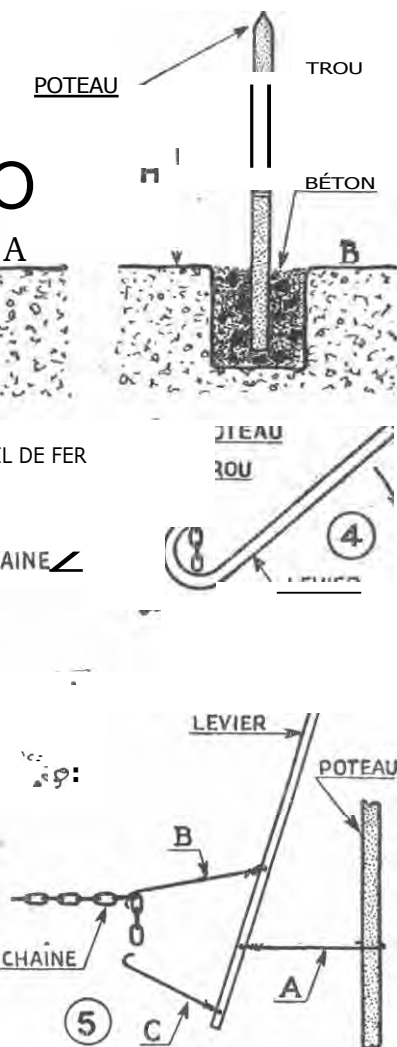
Bougies plus ou moins « froides », ou plus ou moins chaudes, selon le cas : les tableaux établis par les fabricants de bougies (à défaut d'indications précises dans la notice d'entretien de la voiture) sont là pour vous renseigner. En principe, d'ailleurs, les bougies adoptées par le constructeur, et qui équipent la voiture au sortir de l'usine, sont appropriées au moteur, et il n'y a, en général, nul avantage à changer de marque, moins encore de type. C'est surtout quand on achète une voiture d'occasion, qui a été plus ou moins tripotée, qu'il faut se référer aux tableaux des fabricants de bougies pour choisir, à bon escient, celles qui conviennent.

Mais en possession de bougies neuves, bien appropriées au moteur, il arrive parfois des mécomptes... qu'on ne songe nullement à attribuer aux bougies qu'on vient de sortir de leur boîte. Il peut se faire, par exemple, qu'au bout de quelques kilomètres des ratés apparaissent. Vérifions alors nos bougies, qui semblent pourtant à l'abri de tout reproche. Une électrode peut être cassée, un isolant fêlé, et voilà l'appareil hors d'usage. Il trahit sa défaillance par des ratés. Il n'y a plus qu'à le remplacer.

L'incident se produit rarement, certes, avec des bougies de bonne fabrication. C'est pour cela qu'on n'y pense pas. Mais nous sommes avertis et ne nous laisserons pas surprendre si pareil ennui nous arrive: nous aurons toujours sous la main une ou deux bougies de secours.

Henri TINARD.

Tout d'abord, la tension sera réalisée de la même façon dans les deux cas; vous allongez votre fil le long de la ligne de poteaux en le fixant à l'un des supports d'extrémité. A l'autre bout, fixez-le à un



morceau de chaîne de 1 m. 50 à 2 mètres de longueur et vous vous servirez d'un levier ayant la forme représentée sur la figure 4, le bout de chaîne traversant de préférence le poteau. En abattant le levier vers le bas vous vous rendez compte que vous tirez sur la chaîne et tendez le fil. Pour vous en rendre compte il suffit de passer une broche dans le maillon de chaîne affleurant au poteau pour la bloquer.

Un autre type de levier, peut-être plus pratique et pouvant s'exécuter plus facilement car il n'y a pas à le forger, est représenté par la figure 5. Il offre, en outre, l'avantage de pouvoir s'accrocher à n'importe quel type de poteau et de ne pas nécessiter de trou dans ce dernier, car le grand crochet A peut venir embrasser ce poteau. La manoeuvre est simple, elle consiste à actionner le levier de droite à gauche et de gauche à droite en accrochant alternativement les crochets B et C dans les maillons de la chaîne.

La tension une fois obtenue vous adaptez au fil de fer un tendeur à rochet (qu'on trouve dans le commerce de quincaillerie) pour pouvoir parfaire cette tension (fig. 6). S'il s'agit de fil de fer barbelé vous aurez soin d'enlever les 2 ou 3 picots pour permettre le passage du fil dans le tendeur.

(A suffire.)

J. SERS.

Peut-on, en FRANCE, faire **VEUVAGE** du **MOUTON ASTRAKAN ?**

Tout le monde sait que l'astrakan est l'une des fourrures ayant le plus de valeur. Mais ce que le public ignore c'est qu'il est parfaitement possible d'élever chez soi des moutons de Boukhara, producteurs du fameux astrakan. Une éleveuse française peut fort bien se confectionner un superbe manteau d'astrakan avec des agneaux de son élevage.

L'astrakan est la peau de l'agneau de la race Karakul, originaire de la province de Boukhara, située au sud de la Russie, sur les bords de la mer Caspienne.

En Afrique du Nord, on fait l'élevage de ce mouton depuis 1902 et la production dans cette région atteint maintenant l'énorme total de 3 millions de peaux par an.

On ne peut pas espérer un tel résultat en France mais, sur une échelle moins importante, cet élevage peut fournir un appoint intéressant à une exploitation agricole.

Le mouton de Boukhara est robuste, s'accommode particulièrement d'une nourriture pauvre et d'un terrain aride. Il vit parfaitement dans des régions où seules les chèvres arrivent généralement à se nourrir. Il n'offre pas de sensibilité spéciale aux maladies, mais préfère les régions sèches à celles présentant un excès d'humidité. Il peut très bien réussir, surtout dans le Midi de la France et particulièrement en Provence. La caractéristique de cet élevage consiste dans le sacrifice des agneaux huit à dix jours après leur naissance, lorsque le poil est brillant et les boucles bien serrées. Si l'on attend trop longtemps, les poils deviennent ternes, laineux, et la peau diminue de valeur.

Une fois l'agneau tué, il importe de préparer très soigneusement la peau. On fend le ventre sur toute la longueur, puis les quatre pattes et, après avoir

Cela a une grosse importance si le propriétaire du troupeau demeure dans la région où la Société des Caves de Roquefort achète le lait de brebis pour la

Ces produits de métissage donnent de bonnes peaux à partir de la deuxième ou troisième génération. On conserve les femelles pour continuer le croisement et on immole les mâles.

La progression vers la perfection du troupeau ainsi constitué peut se faire en inscrivant régulièrement au *livre de métissage* de la race, tenu par l'Ecole vétérinaire d'Alfort. On peut, à partir de la sixième génération, les considérer comme des pursang, qui ont une valeur élevée.

Voici, pour finir, le standard de cette race :

Tête : petite, allongée, large au-dessus du front, de coupe très arquée à la base du nez.

Chanfrein : busqué.

Oreilles : type normal, longues de 10 à 15 centimètres et nettement tombantes, couvertes de poil fin, ras, noir, plus clairsemé à l'intérieur.

Cornes : les brebis n'en ont généralement pas; il se rencontre des béliers sans cornes. Le bélier du type habituel a des cornes fortes, noires, striées transversalement, à coupe prismatique triangulaire.

Cou : assez long, ondulé (cou de chameau), laineux.

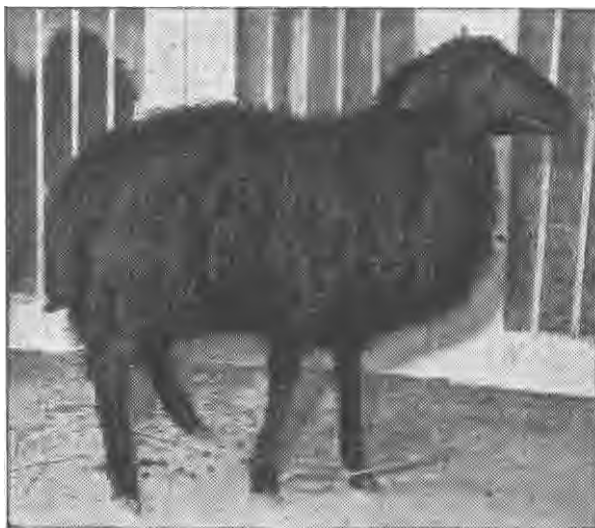
Queue : très large à la base, longue, comptant quinze à vingt vertèbres d'ensemble en écusson isocèle, se rétrécissant assez vite. Pour se terminer en un *queuton* mince, souple, à tendance plus ou moins en 8 ou en tire-bouchon, couverte en dessus par la même toison que le corps, dénuée en dessous et présentant une peau blanchâtre; adipeuse au point de prendre plusieurs kilos de graisse pendant la saison où le pâturage est abondant.

Toison : chez l'agneau avant terme, la peau est couverte d'un poil plat, fin, brillant, noir, très moiré, qui constitue la fourrure que le commerce connaît sous le nom de *breitschwanz* ou *boad-tail*. Chez l'agneau naissant, par contre, pendant les premières semaines de son existence, la peau est couverte d'une fourrure formée d'un poil brillant, fin, ferme, noir, tubulé en rouleaux parallèles au corps et dont la longueur, le grosseur, le dessin d'ensemble, sont variables. Cette fourrure très recherchée constitue le *persianer*.

A mesure que l'agneau grandit, la fourrure se défait. Après la première tonte, quelques poils gris apparaissent. Vers l'âge de 18 mois à 2 ans, l'extrémité des mèches tourne au brun marron, puis grisonne, le gris gagne ensuite vers la troisième année, au point de donner progressivement à tout l'animal un aspect gris sale. Mais la face, les oreilles et les pattes restent noirs.

Un bélier Boukhara pèse 60 kilos et une brebis 45 kilos.

Pierre de DIÉTLIN.



Mouton Boukhara (astrakan), premier prix, à M. Coll, à Gramaya (Aude).

soigneusement écharné te cuir et coupé les oreilles, où les vers se mettent volontiers, on fixe la peau sur une planche, le poil contre le bois et aussi tendue que possible, grâce à des clous placés sur le pourtour tous les 10 centimètres. On laisse sécher complètement dans un endroit aéré et, frais à l'abri du soleil.

Les peaux brutes, ainsi séchées, valent 3.000 francs en moyenne, les plus belles dépassent 7.000 francs.

Comme l'agneau est tué très jeune, la mère peut ensuite être utilisée comme brebis laitière.

fabrication du célèbre fromage.

De toute façon, le lait de la brebis Boukhara pourra donner lieu à la fabrication d'un excellent fromage.

Evidemment, l'achat d'un troupeau de Boukhara de pure race peut entraîner à une assez grosse mise de fonds, mais comme le bélier Karakul est un excellent raceur, il est possible d'acheter seulement un bélier et de faire du métissage en le croisant avec des brebis de pays en prenant simplement soin de choisir celles ayant des toisons grossières qui prennent mieux le poil astrakan.



Les moutons de Boukhara, producteur de l'astrakan, peuvent réussir surtout dans le Midi de la France. (Photos Stella-Presse et A. Justin.)

Plus efficace que le râteau : Le balai mécanique

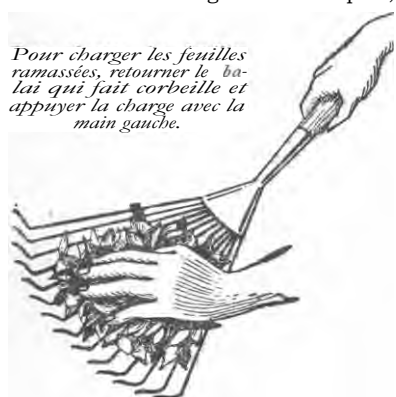
Le râteau est un très vieil outil, qui conservera longtemps son utilité. Pour la traction animale, puis mécanique, il a donné la herse, qui en dérive. Mais sans supplanter celle-ci, dont les dents sont rigides, un appareil nouveau est apparu, dit herse canadienne ou herse à dents élastiques, qui s'est révélé extrêmement efficace.

La dent élastique, qui se monte aussi maintenant sur des cultivateurs, a été rendue possible par la production industrielle des aciers à ressort. Il s'agit d'une lame ressort courbée en arc de cercle. Une de ses extrémités, libre, porte la dent ou soc, fixée par deux boulons. L'autre est fixée rigidement au bâti, au moyen de boulons, dans un support. On a donc un montage en porte à faux ou, comme on dit en mécanique automobile, un ressort en e cantilever ».

Cette dent élastique va pénétrer dans le sol pour le griffer et l'émietter, tout comme une dent rigide. Mais à la différence de celle-ci, sous l'effet de la résistance qu'elle éprouve, la dent élastique va céder dans la limite permise par le ressort, lequel ressort se trouvera bandé. Or, comme un ressort ne pouvant rester bandé, sauf verrouillage, cherche toujours à reprendre sa position normale, après une série d'oscillations ou de vibrations très rapides autour de celle-ci, la dent élastique se débarrassera à la première occasion. Puis elle se trouvera rebandée pour se débarrasser à nouveau. Et ainsi, elle vibrera d'une façon permanente.

Ces vibrations et percussions désorganisent et émiettent la terre beaucoup mieux que la dent rigide.

C'est ce principe qu'a mis en œuvre Wolf en mettant au point ses balais métalliques, qui ont trouvé quelques imitateurs. Les balais Wolf sont des râteaux à dents longues et élastiques,



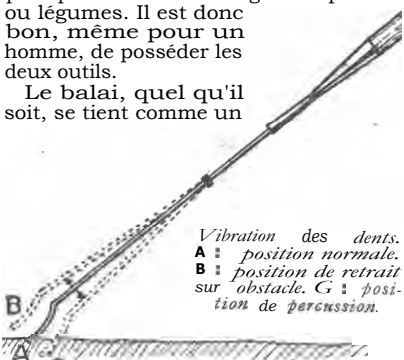
faites de fils ou rubans d'acier à ressort. Leur qualité principale est naturellement l'élasticité de leurs dents, mais ils en ont bien d'autres. Ils existent en différentes formes et formats.

En voici un, figuré ci-dessus, du type le plus courant, dit balai à gazon, mais qui sert aussi à bien d'autres usages. Ses dents en fil d'acier à ressort rond sont d'une forme très étudiée à leur extrémité libre, recourbée en un petit arc de cercle fuyant, donc décrochant par rapport au sol, étant donné leur position de contact avec lui. A leur autre extrémité, elles sont serties en « cantilever » dans un éventail de tôle que prolonge la douille. Leur disposition de ce fait est en éventail, mais aussi en corbeille. A mi-distance entre les deux extrémités des dents, un arc de cercle en tôle les sertit à nouveau, maintenant leur écartement et entre-

toisant l'ensemble. L'emmanchement du manche en bois tendre se fait simplement par percussion.

Si jamais vous avez eu cet outil en main, vous n'avez pu manquer d'être frappé par son extrême légèreté, qu'il soit de 35 ou 50 centimètres de largeur. Son poids ne peut être en aucun cas une fatigue. Il s'y ajoute naturellement la résistance au contact du sol et de la masse de débris qu'il entraîne. C'est pourquoi le modèle de 50 centimètres, parfait pour un homme, est un peu pénible pour une femme, un enfant, un vieillard, à qui le 35 centimètres est plutôt conseillé. J'ajoute que le 50 centimètres, parfait pour ramasser rapidement, n'a pas, si l'on travaille la terre, la même action énergétique que le 35. Le 50 peut se trouver aussi trop large pour passer entre deux lignes de plantes ou légumes. Il est donc bon, même pour un homme, de posséder les deux outils.

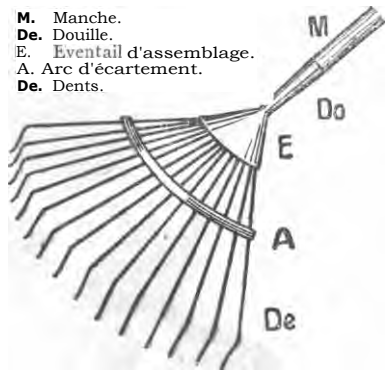
Le balai, quel qu'il soit, se tient comme un



râteau. Mais l'élasticité de ses dents ne permet pas comme avec un râteau de travailler en va-et-vient. Il ne fonctionne qu'à la traction. Le mouvement étant généralement discontinu, vous devez, après la traction, le soulever pour le reporter en arrière. Ce n'est d'ailleurs pas un désavantage.

Le balai, étant donné la position fuyante de ses dents et leur forme, effleure le sol. Il n'a qu'une très faible pénétration sur un sol ferme, un peu plus dans un sol ameubli. Mais l'élasticité de ses dents leur permet de suivre toutes les dénivellations, de fouiller toutes les cavités, tandis que leurs vibrations multiplient les chocs, lesquels disloquent et évitent tous accrochages ou bourrages. Enfin la disposition des dents en fait un excellent ramasseur.

M. Manche.
De. Douille.
E. Éventail d'assemblage.
A. Arc d'écartement.
De. Dents.



Le balai métallique à dents vibrantes, qui remplace avantageusement les râteaux pour la finition et le dressage des planches de terreau.

Sur un gazon, puisque le balai est dit à gazon, cet outil donne un ramassage rapide et total de l'herbe coupée et de tout ce qui peut salir la pelouse, sans aucun déchaussement du pied.

Sur une allée propre, mais tassée, le balai se révèle beaucoup plus rapide et efficace que le râteau, pour régénérer le sable ou le gravier, en donnant le bel aspect ratissé. Après binage ou chute de feuilles, le balai permet de même un ramassage extrêmement rapide, avec les mêmes résultats, en même temps qu'un tri parfait, qui en fait un merveilleux économisateur de sable ou de gravier. En effet, le balai ne bourre jamais comme un râteau. Il ne risque pas comme lui de traîner feuilles et gravier en mélange, d'autant que ses vibrations n'agissent que sur le gravier. C'est très aisément 1 à 2 kilos de gravier que vous laisserez par mètre carré et par an dans les allées, au lieu de les retrouver dans le terreau.

Dans une terre labourée et cultivée, le balai a une action assez superficielle, mais que les vibrations des dents au contact des mottes rendent extraordinairement énergique. Il n'entraîne que les mottes trop grosses et trop dures, mais réduit les autres et se révèle l'outil le plus efficace pour dresser rapidement la terre et l'émietter finement.

Il n'est pas indiqué, pour les ramassages de gazon ou de feuilles, de déplacer ces déchets en masses importantes sur de longs parcours. Dès que la masse s'alourdit, mieux vaut la charger sur la brouette. Rien de plus facile avec le balai que vous redressez, ses dents restant au contact des déchets. Pressez. ceux-ci de la main gauche contre les dents et enlevez le balai, formant corbeille, de la main droite.

J. ENGELHARD, Ingénieur I. T. A.

GRATUITEMENT

A tous les lecteurs de **Rustica** qui s'abonneront ou renouvelleront leur abonnement pour 1 an (780 fr.):

2 sachets échantillons de GRAINES de FLEURS peu connues qui seront des

« nouveautés » pour un jardin :

CREPIDE aux houpes rouges de a Pâquerettes sur tiges donnant à profusion des fleurs à couper.

ERYSIMUM dont les nombreuses grappes de fleurs d'un jaune lumineux, au parfum agréable, décoreront magnifiquement un massif.

(100 graines environ de chaque variété.)

Graines à semer à l'automne pour floraison au printemps.

Ces graines seront envoyées uniquement aux Lecteurs qui les demanderont d'une façon

très précise en s'abonnant. (Pas d'envoi d'office par conséquent.)

Envois faits 15 jours-3 semaines après souscription de l'abonnement.

Offre valable pour octobre 1954 seulement.

Abonnement d'un an à 810 fr. avec :

Un volume au choix parmi : Collection **Rustica** : Chevaux, ânes, mulets. — Votre bicyclette (entretien, réparation). Collection Pratique : Ce que dit l'écriture.

TRES IMPORTANT Un abonnement d'un an ne donne droit qu'à un seul article. Les Lecteurs qui renouvellent leur abonnement par quittance payée au facteur peuvent demander ensuite l'article de leur choix en envoyant, s'il s'agit de l'abonnement à prix spécial (810 fr.), la différence avec le prix de l'abonnement normal (780 fr.), soit 30 fr. (Voir conditions générales d'abonnement page 970.)

Adressez votre demande d'abonnement en y joignant, sous même enveloppe, correspondante en mandat-poste. Bien préciser l'article désiré. **somme**

RUSTICA, 1, rue Gazan, Paris-XIV.



VENDANGES : Traitements correctifs du moût à la cuve

N sait que la loi française définit le vin comme le produit exclusif de la fermentation du jus de raisin frais. Toutefois certaines additions sont autorisées à la cuve et au cours de la conservation; il s'agit de produits qui ne peuvent altérer la nature du vin et qui facilitent la vinification ou aident à la conservation. Mais, en aucun cas, l'usage de ces produits ne doit être fait pour dissimuler une maladie ou une altération quelconque d'un vin destiné à la vente ou à la circulation.

Plusieurs des traitements autorisés sont actuellement tombés dans l'oubli: par exemple, l'addition de plâtre au vin ne se fait pratiquement plus; d'ailleurs, les vins ainsi traités devaient circuler avec l'indication « vin plâtré ». De même, aujourd'hui, personne ne colore le vin avec du caramel de raisin. Si l'on veut un vin coloré en partant de raisins blancs, on réserve un dixième à un vingtième de la plantation à des cépages teinturiers et l'incorporation à la vendange incolore de ces raisins fortement colorés donne un mélange de teinte convenable.

Le traitement des moûts, autorisé par la loi et le plus universellement employé, est certainement l'addition à la cuve de produits sulfureux. Nous avons indiqué précédemment tous les avantages qui résultent d'un emploi convenable de l'acide sulfureux, soit sous forme de solutions sulfureuses, soit sous forme de métabisulfite de potassium; rappelons seulement que, lorsque les grains de raisin ont été attaqués par la pourriture grise, le vin qu'ils fournissent est en grand danger de casse oxydasique. Exposé à l'air, le vin se trouble, se décolore s'il s'agit d'un vin rouge, brunit s'il s'agit d'un vin blanc, et il se forme finalement un dépôt jaune ou brun qui a fait donner à la maladie le nom de casse jaune ou de casse brune.

Deux autres traitements des moûts, qui corrigent éventuellement une composition défectueuse du jus de raisin, sont l'addition d'acide tartrique et l'addition de sucre.

L'acide tartrique corrige le manque d'acidité; il est actuellement peu employé puisque le goût de la clientèle est orienté vers les vins souples, donc peu acides. Cependant, des vins peu acides se conservent mal, surtout après qu'ils ont perdu, pendant la période des grands froids, une partie de leur acidité primitive; d'autre part, certains consommateurs préfèrent, à des vins plats, des vins un peu corsés.

Si le moût est d'une acidité insuffisante, on peut relever celle-ci soit par addition d'acide tartrique, soit, mieux encore, en ajoutant à la cuve des grappillons verts écrasés, qui ont un jus très acide. Cette addition fait baisser de quelques dixièmes de degré le degré alcoolique final du vin, mais elle présente l'avantage d'assurer une meilleure conservation. Il n'est pas possible de fixer d'avance la proportion convenable d'acide à ajouter, puisque celle-ci dépend de l'acidité du moût; mais il est facile d'apporter un échantillon de moût à un laboratoire, ou au pharmacien, qui effectuera un dosage d'acidité et indiquera rapidement combien d'acide tartrique il convient d'ajouter au moût pour lui faire acquérir une acidité convenable. Une telle analyse ne coûte pas cher et, pour le prix de quelques litres de vin, on peut assurer la conservation de quelques hectos — ou de quelques dizaines d'hectos.

Enfin, si le moût n'est pas assez sucré, le vin ne sera pas assez alcoolique. Dans certaines régions, et moyennant quelques formalités, on peut ajouter du sucre à la vendange, ce qui permet de relever le degré alcoolique du vin. Mieux vaudrait, pour ce sucrage, utiliser le sucre même du raisin, que l'on apporterait sous forme de moût concentré. Il n'est pas possible de donner ici tous les détails d'une législation assez compliquée; nos lecteurs se renseigneront, le cas échéant, auprès des services des contributions indirectes de leur résidence, les dispositions variant avec les départements.

Georges BERTRAND.

Beauté et

L'ORPINGTON a été créée vers 1886 par Mr. Cook, un fervent amateur anglais habitant Saint-Mary's Cray, dans le comté de Kent, et tire son nom de la demeure familiale de Mr. Cook qui s'appelait a Orpington-House.

En créant cette race le but de ce génétiste était d'obtenir une poule possédant, réunies, les qualités suivantes :

- 1° Bonne ponte d'hiver ;
- 2° Engraissement facile, naturel, sans procédés spéciaux;
- 3° Forte taille;
- 4° Bonne qualité de chair.

Voici comment il procéda pour se créer s de toutes pièces cette nouvelle race :

Il prit un coq Minorque noir, présentant le défaut (pour un Minorque) d'avoir les oreillons rouges et croisa cette race, qui est restée bonne pondeuse et de chair délicate, avec des poules Plymouth Rock noires, lesquelles apportèrent la taille et de grandes qualités de pondeuses d'hiver ; le sang Minorque combattant les défauts des Plymouth (pattes et chair jaunes).

Les poulettes issues de ce croisement Minorque-Plymouth (et les poulettes seulement) furent unies à des coqs Langshan noirs, cette race apportant à son tour taille, blancheur de chair, ampleur de poitrine et pontes automnale et hivernale excellentes.

Les tarses emplumés étant un défaut chez l'Orpington ; on choisit les coqs Langshan offrant le minimum de plumes sur les tarses. Et voici comment, vers 1886, naquit l'Orpington noire.

Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard qu'apparut la variété fauve. D'origine différente, celle-ci fut obtenue par croisement initial Hambourg doré -- Dorking, les poulettes issues de ce croisement étant unies à des coqs Cochin fauves, ayant le moins possible de plumes aux tarses.

Apparurent ensuite, également en 1896, la variété blanche et, en 1897, l'Orpington jubilé (c'était l'année du jubilé de la reine Victoria); en 1899 nous enregistrons la sortie de la variété pailletée, puis en 1907, Mr. Cook étant mort, c'est son gendre Mr. Art. C. Gilbert qui présente au Crystal Palace les premiers sujets Orpington coucou et Orpington bleu. Puis il fallut attendre 1910 pour admirer les premiers spécimens de la variété rouge. Mais, si on ignore, à la fois, le créateur et les moyens mis en oeuvre pour obtenir cette variété on est à peu près certain que la Rhode-Island joua un rôle important dans cette création.

De toutes ces variétés également attrayantes, la noire et la fauve sont incontestablement les plus répandues et les mieux fixées.

L'Orpington se montre rustique et d'élevage facile sous n'importe quel climat et dans n'importe quelles conditions. Cette faculté d'adaptation, elle la doit aux croisements qui ont permis sa création et quit en font une race a universelle » puisqu'elle appartient, à la fois; à trois continents par ses ascendances : a l'Europe (avec la Minorque), à l'Amérique avec la Plymouth) et à l'Asie (avec la Langshan). On la voit tout aussi bien prospérer au Canada où les hivers sont extrêmement rigoureux qu'au Transvaal ou au Cap, où les étés sont particulièrement brûlants.

L'Orpington est une remarquable pondeuse donnant environ 160 à 170 oeufs à coquilles teintées, pesant de 62 à 65 grammes. La propension de cette race à l'incubation est normale sans être excessive, mais lorsque d'aventure elle se met à couver c'est une très bonne mère. Ses poussins sont robustes et de croissance rapide. Ils donnent à cinq mois, et même à quatre mois, de succulents et fort beaux rôtis. La chair est excellente, la peau blanche et fine, la viande également blanche et ferme.

L'Orpington sait parfaitement trouver aux champs sa nourriture, mais cela ne l'empêche pas de s'habituer très bien en parquets restreints.

Si, par ses qualités, l'Orpington est fort appréciée dans les basses-cours productives, les aviculteurs sportifs l'ont aussi remarquée : l'ampleur de ses formes, la majesté de son port, la beauté de son plumage ajoutent encore à ses mérites et

Lire dans le prochain numéro :

- Conseils du docteur : A propos de la garance.
- Connaissez-vous le Queyras ?
- Savoir chauler à bon escient.
- Une armoire pour chambre d'enfant.
- La vogue du pois de senteur.
- Pour faire une sélection au nid-trappe sans main-d'œuvre supplémentaire.
- Les savoureuses pommes Reinettes.
- Lectrices : Cordons de tirage.
- Le maraîchage : Région de Paris.
- Distractions : Mots croisés. — Disques.
- Le faisant à la haie.
- A la vigne : La taille hâtive.
- La perche à la plombée coulissante.

qualités de la race Orpington

sont pour l'amateur, à la fois une fierté et une continuelle recherche vers une perfection toujours plus grande. Les classes d'Orpington étaient avant guerre, dans les expositions, fort bien pourvues, comme elles le sont encore actuellement en Angleterre. Il est regrettable que, chez nous, certaines races à origines plus ou moins bien définies et parfois uniquement locales aient supplanté cette grande et belle race, fruit d'un travail réfléchi et d'une sélection raisonnée.

Résumé des caractéristiques générales du standard.

Variété noire.

Crête simple ou frisée; *joues, barbillons, crête* : rouge vif; yeux : noirs, iris brun foncé; *jambes et tarsi* : noirs; *ongles* : noirs, *sole de la patte et peau*, blancs; *plumage* : entièrement noir

à reflets verts. *Défauts* : oreillons blancs, plumes aux tarsi et aux doigts, jambes longues, teinte jaune de la chair ou reflets jaunes des tarsi, "des pattes ou des doigts".

Variété fauve.

Crête simple ou crête frisée; *joues, oreillons, barbillons, crête* : rouge vif; *bec* : blanc ou corne foncé; yeux : rouges de préférence; *jambes et tarsi* : blancs; *ongles* : blancs; *plumage* : fauve de couleur uniforme et bien homogène jusqu'à la peau. *Défauts* : comme pour la variété noire.

Les caractéristiques générales dégagent une allure de puissance et de vitalité. La tête est petite, nette et portée haute. La poitrine large et pleine est portée en avant, le port est droit, les jambes courtes, fortes et bien séparées.

Poids des coqs : 4 kg. 500 à 5 kilos.

Poids des poules : 3 kg. 500 à 4 kilos.

Julien BESSELIÈRE.



Race
Orpington :
Variétés fauve
et noir.

La page des Lectrices

BLOUSON en deux couleurs



Voici pour un garçon de 8 ans un blouson très pratique, rendu peu fragile par le mélange des couleurs. La fermeture automatique permet de l'enfiler facilement.

Les tons choisis sont le gris et le bleu marine, mais presque tous les tons se marient heureusement avec le gris.

EXÉCUTION. — Il faut 150 gr. de laine grise et 100 gr. de laine marine 4 fils, des aiguilles de 3 mm. et 1 fermeture automatique.

POINTS EMPLOYÉS. — Point de jersey t 1 rg endroit, 1 rg envers. Point de côtes : 1 rg : 2 m. end., 1 m. env., 2 m. endroit;

2e rg : 2 m. env., 1 m. end., 2 m. envers. Répéter sans cesse ces 2 rg.

DOS. — Monter 96 m. en marine. Faire 3 cm. de côtes 2 et 1, puis travailler au point de jersey en alternant les deux couleurs, soit 4 rg. gris, 4 rg. marine et ceci pendant tout l'ouvrage.

• A 21 cm. de hauteur totale, fermer pour les emmanchures 4 m. de chaque côté et 3 fois 2 m. Puis continuer tout droit. A 13 cm., depuis l'emmanchure, fermer les épaules en biais, soit 20 m. en 3 fois puis tout le milieu en une fois.

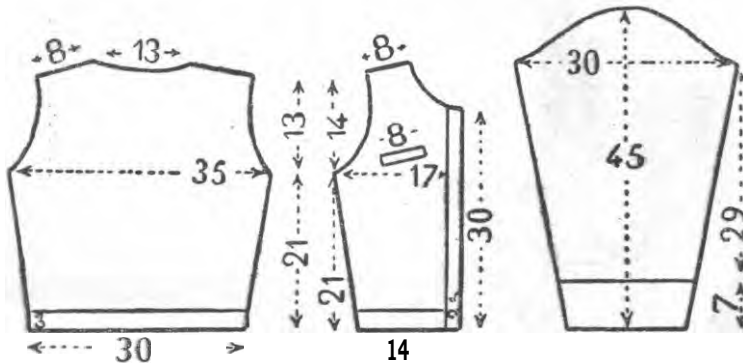
DEVANT. — Monter 47 m. en marine, faire 3 cm. de côtes et continuer au point de jersey rayé. A 21 cm. du bas, former l'emmanchure comme dans le dos et continuer tout droit. A 30 cm. de hauteur totale, fermer 8 m. pour l'encolure, puis 4 fois 2 m. et 1 m. A 14 cm. depuis le début de l'emmanchure, fermer les 20 m. de l'épaule en

3 Second devant semblable en sens inverse. Faire deux bandes marine en côtes 2 et 1 sur 8 m. de largeur et 30 cm. de longueur pour le milieu du devant.

MANCHE. — Monter 50 m. en marine et faire 7 cm. de côtes 2 et 1. Puis prendre la laine grise et travailler au point de jersey en augmentant d'une m. de chaque côté tous les 2 cm. A 36 cm. de hauteur totale et 30 cm. de largeur, fermer 4 m. de chaque côté puis 2 fois 2 m. et enfin 1 m. tous les rg. jusqu'à 45 cm. de hauteur totale. Fermer les m. qui restent en 1 fois.

MONTAGE. — Repasser les différents morceaux, coudre les côtes, les épaules et les manches. Coudre les deux bandes de côtes devant et les réunir en bas sur 2 cm. Remmailler le tour de l'encolure en marine, faire 8 rg. de côtes 2 et 1. Poser la fermeture automatique sur toute la hauteur du devant.

Pour la petite poche, simulée sur le côté, faire 8 m. sur 8 cm. de largeur de point de côtes 2 et 1 en laine marine; la poser en biais sur le devant en ne cousant que la base et les côtés.



La CHATAIGNE *aliment complet de grande classe*

TRES nourrissante, la châtaigne est un aliment complet qui peut être employé en cuisine de bien des façons : bouillie, grillée, en garniture autour des viandes, en farce dans une volaille, une oie ou une dinde, en potage, en purée, en desserts, en confiture et en bonbons, sans oublier le « chocolat » et le « café » de châtaignes dont nous vous donnerons les recettes à la fin de cet article.

Mais voyons pour commencer la façon d'éplucher les châtaignes, puisque cette opération est à la base d'à peu près toutes les recettes :

Epluchage des châtaignes.

Enlevez la première peau des châtaignes à l'aide d'un couteau pointu, ce qui se pratique aisément lorsque celles-ci ne sont pas trop fraîchement ramassées.

jetez-les ensuite dans de l'eau bouillante, couvrez-les et laissez se poursuivre l'ébullition pendant encore environ 10 minutes.

Mettez alors la marmite les contenant sur le bord du fourneau pour que l'eau de cuisson reste chaude et, à l'aide d'un petit appareil en bois se composant de deux planchettes dentelées, attachées par le milieu en forme de croix, frottez et agitez fortement les châtaignes jusqu'à ce que toute la seconde peau soit enlevée sans entamer la pulpe.

Terminez l'épluchage en enlevant avec la pointe d'un couteau les très petits morceaux de peau qui peuvent être restés attachés. Lavez ensuite les châtaignes à l'eau froide et terminez la cuisson.

Potage aux châtaignes.

Epluchez les châtaignes comme il vient d'être dit, terminez leur cuisson en les mélangeant à une quantité égale de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Couvrez d'eau, salez et poivrez, faites cuire à feu pas trop vif.

Au moment de servir, écrasez en passant le tout à la moulinette et ajoutez du beurre et du lait, ou de la bonne crème fraîche. Ce potage est très fin.

Purée de châtaignes.

Epluchez 1 kilo de châtaignes comme il a été dit et finissez la cuisson dans du lait bouillant.

Passez à la moulinette comme pour une purée ordinaire, salez, poivrez, ajoutez un bon morceau de beurre frais ou une tasse de jus de viande et servez sans tarder.

La purée de châtaignes est parfaite pour accompagner toutes les viandes, mais particulièrement avec les volailles qu'elles soient : poulet, dinde, oie, canard, et avec le veau et le porc.

Compote de châtaignes.

Pour 1 kilo de châtaignes prenez 150 grammes de sucre, une gousse de vanille ou deux paquets de sucre vanillé et trois cuillerées à bouche de bon rhum.

Préparez les châtaignes comme il a été dit, puis faites un sirop 'pais avec le sucre, la vanille et un peu d'eau. Laissez-le bouillir

quelques minutes, ajoutez les châtaignes et faites cuire encore pendant 15 à 20 minutes.

Ajoutez le rhum et versez sur un compotier. Servez froid.

Mont de marrons.

Epluchez 1 kilo de marrons ou de châtaignes et terminez leur cuisson avec 1 demi-litre de lait, une gousse de vanille et 125 grammes de sucre.

Passez à la moulinette pour obtenir une purée très épaisse. Ajoutez-y quatre jaunes d'œufs très frais et 75 grammes de bon beurre, et dressez en pyramide sur un compotier.

Laissez quelques heures au frais et recouvrez d'une crème Chantilly.

Gâteau de marrons.

Préparez marrons ou châtaignes comme il est dit ci-dessus mais, au lieu de dresser la purée en pyramide sur un compotier, versez-la dans un moule préalablement passé à l'eau fraîche. Attendez quelques heures, démoulez le gâteau et glacez-le avec une glace au chocolat, une glace au café ou une glace royale blanche.

Autre gâteau de marrons.

Préparez la purée de marrons ou de châtaignes comme il a été dit mais ne mettez que trois jaunes d'œufs et ajoutez les trois blancs battus en neige très ferme. Versez dans un moule à savarin caramélisé, faites cuire pendant 15 à 20 minutes dans un four doux ou au bain-marie. Démoulez sur un compotier et versez au milieu une bonne crème Chantilly.

Il reste encore bien des façons d'accommoder les châtaignes, je ne puis, hélas! vous donner toutes les recettes aujourd'hui, je veux seulement terminer en vous parlant du « café de châtaignes » et du « chocolat de châtaignes ».

Le premier se prépare avec des châtaignes dépouillées de leur peaux, séchées et torréfiées, puis concassées et pulvérisées. Mêlées de moitié avec du vrai café elles donnent un pseudo-moka baptisé, autrefois, du nom de café des dames.

Le second se prépare en faisant tout simplement bouillir dans du lait sucré une bonne poignée de châtaignes préalablement débarrassées de leurs deux peaux. Elles communiquent au lait le goût et la couleur du chocolat qu'elles peuvent avantageusement remplacer pour les personnes ne supportant pas ce dernier.

M. SAULNIÈRE.

Comment obtenir

des francs de semis futurs porte-greffes

AR définition, le franc est un sujet issu de la germination d'une graine produite par la plante originelle. Ces francs ayant l'inconvénient de ne pas reproduire exactement (à quelques exceptions près) les caractères de la plante dont ils sont issus, on est obligé de les greffer en vue de leur mise à fruit, avec des variétés dignes d'intérêt.

L'obtention de ces francs s'effectue par le semis qui est le mode naturel de reproduction des végétaux.

Comment se procurer les graines.

Les graines (pépins ou noyaux) proviendront de fruits récoltés sur des arbres sains et vigoureux.

Les pépins de poiriers et pommiers sont débarrassés de la pulpe qui les entoure par un lavage à grande eau; tout de suite on pourra faire un tri : les bonnes graines tombent au fond du récipient, les mauvaises surnagent.

Les noyaux de pêcheurs, pruniers, abricotiers, cerisiers, seront débarrassés de leur entourage charnu par une légère fermentation, puis lavage à l'eau courante.

Ces lavages exécutés, laisser ressuyer les semences dans une pièce aérée (attention aux fermentations) on place ensuite les différents lots dans des sachets.

Un moyen plus simple consiste à acheter des graines toutes préparées chez le marchand grainier.

La stratification (photo 1).

Avant de penser au semis, il est indispensable de faire subir aux semences une petite préparation qui non seulement facilitera l'ent germination future mais assurera aussi la conservation de leurs facultés germinatives.

Ce travail consiste tout simplement à placer les graines dans un pot, terrine, caissette, etc., contenant du sable humide ou un mélange terreux très léger.

Stratification des pépins. — Le moment de leur récolte se situant approximativement en novembre-décembre, c'est en décembre-janvier qu'ils seront stratifiés.

Sur une tablette on mélange intimement sable humide et pépins, à raison de 3/4 de sable pour 1/4 de pépins; quand le mélange est bien homogène on le place dans le récipient choisi.

Au cours des mois qui suivent, on peut brasser le mélange pour éviter les moisissures.

Stratification des noyaux. — La récolte des noyaux étant plus hâtive, la stratification le sera également et se situera vers septembre-octobre. Ces semences plus volumineuses seront disposées par strates, en débutant par une couche de sable au fond du récipient, puis une couche de noyaux qu'on recouvre d'une couche de sable, et ainsi de suite jusqu'au bord du récipient, la dernière couche étant plus épaisse.

Les récipients ainsi préparés sont recouverts d'un fin grillage qui empêchera les rongeurs de faire des dégâts. Ensuite on peut les placer soit :

— dans une cave saine, aérée. Ce local a souvent l'inconvénient d'être humide et un peu chaud, ce qui provoque des moisissures et des germinations prématurées;



— Après stratification en cave, les récipients sont sortis à l'air libre quelques jours avant le semis.

— enterrés totalement au pied d'un mur au nord, avec une butte de terre au-dessus de l'emplacement pour dévier les eaux de pluie et éviter un excès d'humidité;

— enterrés partiellement, le rebord du pot affleurant le niveau du sol ; s'il fait froid, on protège avec de la terre et de la paille.

Les graines resteront dans cette situation jusqu'en février ; ensuite on pratiquera le semis proprement dit.

Remarque. — Pour l'amandier seulement, le semis n'est pas exécuté, on passe directement de la stratification, avec des graines ayant des radicules et des plantules de quelques centimètres (5 à 8), au repiquage en planche en mars-avril.

Le semis (photo 2).

En janvier-février, si le temps le permet, on prépare des planches dans un terrain riche (fumure d'une année passée), léger, bien ameubli par un labour, un griffage puis un ratissage; on trace des rayons distants de 20 à 25 centimètres et de profondeur variable ;

— 2 à 3 centimètres pour les pépins;

— 5 à 6 centimètres pour les noyaux.

Les récipients de stratification étant amenés sur le lieu du semis, on effectue ce dernier en disposant les gros noyaux à quelques centimètres les uns des autres; s'il s'agit de semences de poiriers et pommiers on répartit uniformément dans le rayon le mélange sable et pépins.

Aussitôt, recouvrir les rayons pour éviter le dessèchement des graines au contact de l'air. Selon la saison on entretiendra l'humidité par des arrosages.

Pour faciliter la germination, on peut placer des coffres et châssis sur les planches, surtout si le temps est froid.

Très rapidement les graines germent et l'on verra pointer les jeunes plantules qui seront repiquées dès qu'elles auront une dizaine de centimètres.

Repiquage.

Le premier repiquage après le semis est dit « en cotylédon », il s'effectue en avril-mai et contribue à la formation du système racinaire de la jeune plantule.

Le terrain est préparé à l'avance, avec des rangs espacés de 25 centimètres.

Arracher délicatement les jeunes sujets, avec le pouce supprimer l'extrémité du pivot racinaire, ce qui favorise grandement le développement de nombreuses racines secondaires qui, par la suite, constituent un gage certain de reprise des sujets au cours des transplantations qu'ils auront à subir.

Le repiquage s'effectue au plantoir à 10-15 centimètres sur le rang, ensuite un bon arrosage.

Tout au cours de la belle saison qui suit, binages, sarclages, arrosages, entretiennent la propreté du sol et la bonne végétation des sujets.

En novembre, on se trouve en présence de francs de 1 an, qui selon leur force seront utilisés diversement ;

— les laisser en place et en novembre de l'année suivante on obtient des francs de 2 ans qui sont plus vigoureux. Même dans cette alternative, il est conseillé de les transplanter pour favoriser le développement du système racinaire;

— les arracher, les habiller (système racinaire 20 centimètres, système aérien 20 centimètres) et les replanter au carré de greffage à 0 m. 60 entre les lignes et 0 m. 30 sur le rang. Ils seront greffés en août-septembre de l'année suivante à oeil dormant.

Remarque. — Seuls les francs de cerisier ne doivent pas avoir leur système aérien habillé (été).

Ce sont ces francs de semis qui constituent pour la majeure partie de nos essences fruitières les sujets les plus vigoureux, pour l'établissement des charpentes importantes : haute-tige principalement.

Texte et photos de I. RODIER.

Collection Rustica

- Plantez des arbres fruitiers, par Edouard Langevin. Création du verger, plantation, culture, description des meilleures variétés de commerce et d'amateur. Vol. 10 128 pages. Prix 180 fr. (Franco, o.s.a. fr.)



2. — Dans des rayons distants de 20 à 25 centimètres, on répartit uniformément le mélange sable et pépins.

PORTAILS-GRILLES-BALCONS



LAPEYRE & Co
137, rue de l'Abbé-Groult, PARIS
NOTICE A SUR DEMANDE

ÉLEVEURS

**NE LAISSEZ
PLUS CREVER
VOS LAPINS**

Administrez
à la moindre
alerte



LAPINE

Poudre d'un emploi facile,
d'un prix modique.

Vous serez émerveillés.

A titre publicitaire
ECHANTILLON ET NOTICE
envoyés gratuitement

Joindre un timbre pour frais

LABORATOIRES APPLIQUÉS

29, bd du Nord, NANTERRE (Seine)

Dans en clavier

ILS
se multiplient
et
RAPPORTENT

Demande, documenta-
tion (ORNAT, Sema
Chalon-sur-Seine)



UR QUE VOS ARBRES US RAPPORTENT...

Il faut d'abord mettre en place de **bonnes**,
variétés bien sélectionnées, des sujets **vigoureux et**
sains, bien formés et équilibrés, indemnes de
parasites et de maladies, bien arrachés et Strie
rapidement.

LES ARBRES VENDUS A BAS PRIX NE PEUVENT PAS REMPLIR CES CONDITIONS

Ne compromettez pas de nombreuses **années de**
production pour une économie dérisoire comparée
la durée et au rendement d'une plantation,

A TITRE D'ESSAI
commandez de suite
notre super-collection de

6 poiriers fuseaux

Bon-Christien William (fin oct.).
Beurré Hardy (septembre).
Louise-Bonne Comice (oct.-nov.).
Doyenné (oct.-déc.).
Lectier (ov.-déc.).
Passe-Grassane (fin déc.-mars).
3^e ans 3.200 fr.
4^e ans 4.500 fr.

Franco domicile
(port et emballage)
C.C.P. 1258-54 Par 5

COLLECTIONS D'AUTRES
ARBRES FRUITIERS ET
CATALOGUE SUR DEMANDE

No¹ livraison, sont accompagnées de toutes
indications vous permettant une bonne plantation

CROUX Fils
PÉPINIÉRISTE

64, Rue de Chateaubriand - CHATENAY-MALABRY
Sud-Ouest
Tél. ROB. 04-06

Pour désinsectiser les légumes secs

FRÉQUEMMENT, des lecteurs nous demandent de leur
indiquer un moyen de traiter des légumes secs :
haricots, pois, lentilles, fèves, envahis par des insectes:
bruches, charançons, qui leur causent des pertes sensibles,
lorsque, livrés à la consommation, ces légumes recèlent des
insectes larves ou adultes.

Tout d'abord, il faut envisager les précautions à prendre
pour empêcher la contamination des grains au moment où
on les récolte.

Les moyens préventifs. — Empêcher les pontes des bruches
ou charançons en plein champ. Ces pontes ont lieu sur les
gousses, de juin à septembre. Ne semer que des grains sains.
Il est facile de reconnaître la présence des insectes dans les
grains en à ceux-ci dans l'eau; ceux qui sont attaqués
viennent à la surface, ceux qui ne le sont pas vont au fond.

Dans la culture, lors des époques de ponte, répandre avec
soin, sur les gousses, du soufre nicotiné; bien atteindre les
gousses dissimulées sous les feuilles.

Procédés de désinsectisation. — Si l'on n'a pas pris les
précautions indiquées ci-dessus, voici ce qu'il y a lieu de
faire :

Pour les grains à consommer, les plonger pendant cinq
minutes dans de l'eau, à la température de 50°, et les faire
sécher ensuite. Sous l'influence de la chaleur, les insectes
sortent des grains et meurent.

Pour de petites quantités de grains à traiter, les mettre
dans un récipient bien clos, par exemple un tonneau défoncé;
verser à la partie supérieure 20 grammes de tétrachlorure de
carbone par 100 litres de grains; bien boucher et laisser en
contact pendant deux ou trois jours.

Il est préférable de conserver les haricots, pois, lentilles,
fèves, dans leur enveloppe et de les renfermer dans des
récipients hermétiquement clos.

Pour de grandes quantités à traiter, étaler les grains dans
le grenier, en une couche de 0 m. 50 à 0 m. 60 d'épaisseur,
y enfouir aux trois quarts des flacons à large goulot remplis
de tétrachlorure de carbone, espacés de 1 m. 50 à 3 mètres;
contenance des flacons : 250 centimètres cubes environ; les
déboucher, après avoir calfeutré les ouvertures. Puis recouvrir
de bâches ou toiles épaisses. Se retirer, calfeutrer la
porte de sortie. Après plusieurs jours, aérer largement.

Lorsque le local est infesté par dissémination des insectes,
il faut alors le désinfecter en procédant de la manière sui-
vante, après avoir calfeutré les ouvertures :

10 Employer le tétrachlorure de carbone, à raison de
150 grammes par mètre cube de local.

Après s'être retiré de
celui-ci, calfeutrer la porte.
Au bout de deux ou trois
jours, ouvrir et aérer lar-
gement.

20 Blanchir les murs au
lait de chaux (1 kilo de
chaux vive pour 100 litres
d'eau);

30 Calfeutrer les ouver-
tures et brûler du soufre
(3 kilos de soufre et
0 kg. 200 de salpêtre par
100 mètres cubes d'air). Se
retirer, calfeutrer la porte.
Au bout de deux ou trois
jours, ouvrir et aérer lar-
gement.

R. CHATEAU.



de
VOTRE POULE
dans cette cuillère



La crête pâle,
les plumes
hérissées, les
ailes tomban-
te s, votre
poule se meurt ! Quel mal la
ronge : choléra, coccidiose,
typhose ? Qu'importe ! Vite
une cuillerée de véritable
Volacrine. Vous n'en croyez
pas vos yeux : votre poule
est déjà ragailardie ; encore
3 doses de renfort et elle est
radicalement sauvée !

Depuis 1946, le véritable
Volacrine, le a remède miracle »,
sauve chaque année 20 millions
de volailles; il est impossible
de faire mieux. Vente en
Pharmacie et dans les excel-
lentes Maisons. 195 Frs le
flacon d'essai. Gagnez de suite
137 Frs en achetant le flacon
géant à 536 Frs.

VOLACRINE

PAPIERS PEINTS R. P.

6, rue Raymond-du-Temple,
VINCENNES (Seine)

Papiers peints à partir de 68 fr. le
rouleau. Collection sur demande,
joindre 75 fr. pour frais d'envoi.

SCIURE

A FOYER INDÉPENDANT



Le MERVEILLEUX
E" BERGERON
71, r. Bernard Palissy
TOURS (41)

la construction à la portée de tous

Avec **TASSPARCHOC**, l'appareil qui moule,
tasse et démoule un parpaing en 30 secondes.



Brevet S. G. D. G. li-
cence M. Millot, **TASS-
PARCHOC** fabrique
sur le chantier tous les
types de parpaings en
2 chocs, sans force mo-
trice, sans coup de
dame, sans planchette.
Entretien nul, prati-
quement inusable,
TASSPARCHOC est:
simple et tout le monde

peut réussir du premier coup des parpaings impeccables ;
économique : produisant à moitié prix, l'appareil est amorti
avant le 1.000^e parpaing; universel : grâce au choix étendu
de nos moules de série **CASTOR**.

Ets SEBIMM, 94, rue des Eliets, FOURMIES (Nord). T. 284.

Catalogue gratuit sur demande.

Quand la marche est difficile

Celui que les rhumatismes tiennent dans les pieds ou les genoux cesserait de souffrir et marcherait plus facilement s'il prenait du **Gandol**. Gandol est à la fois un calmant de la douleur et un éliminateur de l'acide urique : il est donc doublement efficace. **Gandol** soulage et souvent délivre l'arthritique. Ttes Ph i es : 148 fr. la boîte de 20 cachets **Gandol**. (V. 846 P. 4.677.)

FRAISIERS

Des fraises 8 mois de l'année avec la variété **SANS RIVALE**

Demandez le catalogue gratuit contenant le mode de culture.

R. CHAPRON
à CAEN (Calvados)

DANS CHAQUE PUISSANCE...

RAVAUX

AVEC UN SEUL APPAREIL

BUTTAGÉ

FAUCHAGE

FRAISAGE

ARROSAGE

REMORQUAGE

PULVÉRISATION

TAILLE DES HAIES

DÉBOUSSAILLAGE

Notice R
sur
demande

1.5 CV
4 CV, 8 CV, 12 CV
depuis 89.800 Fr.



Agents exclusifs partout

STAUB

Sté des TRACTEURS & MOTOCULTEURS STAUB

Tél.: 25, bd de Verdun
DÉF. 33-00 COURBEVOIE (Seine)
Maison fondée en 1906

La CHASSE dans les 'VIGNES

LES vignes ont toujours été une des meilleures remises, sinon la meilleure, pour tout le gibier de plaine; généralement plantées à flanc de coteau, elles reçoivent les premiers rayons du soleil en toute saison et le gibier, surtout en automne, aime à se remettre sous un cep tout ensoleillé...

Tant que la vendange n'est pas faite, la chasse, dans les pays de vignobles, demeure généralement interdite; puis, aussitôt la fin des vendanges, il y a « l'ouverture des vignes ». C'est alors une véritable fête cynégétique, parce que, depuis des mois, la majeure partie du gibier de plaine s'est réfugiée sous les pampres aux feuilles jaunies par l'automne. Seulement, attention!... prudence!

Le tir à terre, en longeant un rayon, ne présente aucun danger; par contre, il ne faut jamais tirer à hauteur d'homme, au ras des piquets, parce qu'il peut y avoir un autre chasseur que vous n'avez pas vu et qui, juste au moment où vous tirez, se relève. Il faut attendre que les oiseaux aient pris de la hauteur pour tirer; en octobre, dans les vignes, c'est le plein passage des grives qui se gorgent des grappes oubliées par les vendangeurs; bien souvent, les grives sont tellement lourdes de raisin qu'elles trottent le long du rayon, hésitant à s'envoler; n'avez pas de fausse honte: vous pouvez les tirer au posé, vous serez plus sûr de les avoir qu'en les tirant en l'air, au moment où elle font tant de crochets. Rappelez-vous cependant que si vous êtes obligé de tirer une grive au vol, il faut jeter votre coup de 8 très haut et très en avant, parce que le vol de la grive est ascensionnel et rapide.

Ayez un bon petit chien épagneul breton ou cocker qui puisse se faufiler sous les pampres; faites la vigne en entier parce que les perdrix rouges savent fort bien piéter pour se rassembler juste en bordure du dernier rayon. Le plomb le meilleur pour la rouge est le 6 et le 5 en cette saison.

Le faisan, lui aussi, aime à se remiser dans les vignes; il piète de même que les perdrix et attend le dernier moment pour partir; c'est pourquoi il faut insister et bien suivre votre chien dès qu'il commence à rencontrer; le faisan part généralement à courte distance et en fusée; tirez-le très luxait au moins à un mètre au-dessus de lui; sinon vous le manquez; le plomb n° 6 est le meilleur pour le tir du faisan. Méfiez-vous, dans les pays vifs en faisans, il y a souvent deux ou trois oiseaux ensemble; rechargez votre fusil immédiatement après avoir tiré pour parer à toute surprise.

Sur le faisan, plus vous tirerez haut et plus vous aurez de chances d'atteindre l'oiseau en tête, c'est-à-dire de le tuer net, car un faisan désailé piète extrêmement vite et, avec les obstacles que rencontre le chien dans les vignes (fils de fer, piquets, etc.), 1 oiseau est souvent perdu... Enfin, la vigne n'abrite pas que des oiseaux; le lièvre et le lapin aiment à se remettre au soleil, sous un cep bien abrité; en général, l'un comme l'autre de ces gibiers suivent le rayon et il est facile de les couvrir pour les tuer net. Quelquefois aussi (le lapin surtout), ils font un crochet et se dérobent à votre vue; c'est pourquoi, sur le lièvre comme sur le lapin, il faut tirer vite. Malheureusement lièvre et lapin deviennent rares: l'un a été éclairci par la tuléramie et l'autre décimé par la myxomatose.

Malgré tout, il en reste et il faut espérer que, d'ici quelques années, les grands ravages auront cessé. Autrefois, quand le lapin était trop nombreux, il attrapait une maladie contagieuse que nos grand-pères appelaient le « typhus »; puis, quelques années plus tard, les lapins réapparaissent. Aujourd'hui c'est une autre maladie qui les détruit en série; attendons l'avenir et espérons que la nature reprendra ses droits, car le lapin, pour le chasseur, est par excellence le gibier de consolation qu'on chasse depuis septembre jusqu'en mars, (avec autorisation préfectorale à partir de la fermeture générale) et, s'il revenait normalement, sans pulluler pour ne pas porter préjudice aux cultivateurs, il aurait encore nombre de partisans...

R. GUINOT.

Collection **Rustica**

Chiens de chasse

par R. Guinot

- I. — Les races .. 150 fr.
 - II. — Élevage et dressage.... 150 fr.
- Pour envoi par poste, ajouter 20 fr. par volume.

Rustica,
1, rue Gazan, Paris-XIV,

BASSE-COUR PROSPÈRE



Elevez
sans pertes
Volailles,
Lapins
et Pigeons.

Faites confiance à un laboratoire spécialisé depuis plus de 25 ans. Demandez dès aujourd'hui la brochure B. 470 de 24 pages illustrées. Vous y trouverez des traitements préventifs et curatifs, efficaces et éprouvés et des méthodes d'élevage modernes et rationnelles.

Elle vous sera envoyée sans frais et sans engagement pour vous, sur simple demande aux :

LABORATOIRES LISSOT
PACY-SUR-EURE (Eure)

VOUS FAITES DES FAUTES D'ORTHOGRAPHE

Pourquoi compromettre votre avenir, supporter d'être mal jugé et risquer l'échec aux examens ? Supprimez vite cette infirmité ! C'est maintenant facile et peu coûteux grâce à l'agréable cours par correspondance de

L'INSTITUT PRATIQUE D'ORTHOGRAPHE

Demandez, sans engagement, l'intéressante documentation gratuite n° 173 (pour adultes) ou n° 9 (pour enfants). Envoi discret contre timbre.

1. P. O. 19, avenue Hoche, Paris-8.

EXPLOSIFS AGRICOLES DE HAUTE QUALITÉ ET TOUS ACCESSOIRES

STÉ C. Y. M. I. A.
VILLEMANOCHE (Yonne). Tél. g

Vous choisissez votre sécateur

A L'AMÉRICAIN
UN AGRICULTEUR SUÉDOIS

Spécialement créé pour « satisfaire les exigences » professionnelles **M. plus sévères**.

aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

1 lame acier suédois acéré permettant sans effort des tailles nettes

durable
construction précise soigneusement contrôlée.

PRADINES
L'OUTILLAGE PRATIQUE DE LA CHASSEUR « BORDO »

EN VENTE CHEZ HABITUEL MIEUX RÉALISER VOTRE TÂCHE AVEC MOINS DE PEINS

Pas de plomb ?

N'abandonnez pas votre organisme à sa paresse. Les déchets de la nutrition peuvent l'encombrer. Leur élimination sera régularisée par le **Dépuratif des Alpes**, remède naturel à base de plantes, dont l'action bienfaisante agira sur la vitalité de vos fonctions et vous rendra votre équilibre.

DÉPURATIF DES ALPES

CHEZ VOTRE PHARMACIEN

AVEC LA PRISE EN BLINDÉE

LESSEZ

Prix Fr Pierre-Budin

CONTACTS ASSURÉS

La CUISSON peut améliorer certains ALIMENTS du BÉTAIL

La plus grande économie qu'on puisse faire sur les aliments du bétail consiste non pas à lésiner sur les quantités distribuées, mais bien à en augmenter la digestibilité, afin que les bêtes en retirent le maximum de profit, notamment lorsqu'il s'agit de l'engraissement. Plus vite un animal prend du poids, moins longtemps il reste sur l'exploitation et par suite moindres sont les frais de production.

C'est pourquoi la plupart des éleveurs possèdent maintenant les appareils d'intérieur de ferme capables de préparer convenablement les divers aliments utilisés dans les rations, aplatisseurs de grains, concasseurs, broyeurs, hache-paille et fourrage, cuiseurs, etc.

Si la cuisson n'est pas toujours une nécessité, elle est pourtant souvent avantageuse dans certains cas et parfois indispensable dans d'autres. Il va sans dire que, étant donné les frais supplémentaire de manutention et de combustible qu'entraîne l'opération, les agriculteurs ne cuisent que s'ils ne peuvent pas faire autrement. C'est parfois un tort, car la cuisson, bien qu'entraînant la coagulation de l'albumine des matières azotées, améliore en général la digestibilité des féculents et, agissant comme une sorte de prédigestion, facilite leur assimilation par le bétail.

Les pommes de terre.

Jusqu'à ces dernières années, il était de règle de distribuer les pommes de terre à l'état cru, après passage au coupe-racines. Cependant, on s'est aperçu que, dans certains cas, la chose pouvait présenter des inconvénients. En particulier, le porc assimile très mal la féculé non cuite. A quantités égales, les pommes de terre crues procurent à peine les deux tiers du gain de poids vif obtenu chez cet animal avec des tubercules cuits.

Chez tous les animaux, les pommes de terre crues distribuées à fortes doses produisent des effets débilants. Elles peuvent même provoquer des accidents si les germes commencent à pousser (auquel cas la cuisson devient une nécessité absolue). Même dans les cas les plus favorables, les doses de pommes de terre crues doivent rester limitées : 5 à 6 kilos par exemple pour les vaches laitières, 2 kilos pour les brebis allaitantes.

Au contraire, les pommes de terre, après cuisson, peuvent être consommées sans inconvénient par tous les animaux en quantités beaucoup plus importantes : 8 à 10 kilos par les vaches laitières,



Les marrons d'Inde sont mis à cuire dans une chaudière remplie d'eau portée à l'ébullition. Cette eau doit être éliminée car elle a dissous l'amertume des fruits.

(Photo A. Justin.)

25 kilos par les boeufs à l'engrais, 9 kilos par les porcs de 100 kilos, 4 kilos par les moutons. Les chevaux eux-mêmes digèrent plus rapidement et de façon plus complète les pommes de terre cuites et écrasées.

Depuis deux ou trois ans, on conseille fort justement la cuisson des pommes de terre en vue de leur ensilage. C'est là une excellente pratique dont les bêtes se trouvent fort bien et qui permet en particulier de tirer parti des tubercules de rebut ou gelés qui ne sauraient se passer de cuisson.

Pour la cuisson proprement dite, l'emploi des cuiseurs à la vapeur est nettement préférable à celui des chau-

dières à feu nu. Non seulement l'économie de combustible est sensible, puisque la consommation ne dépasse guère en moyenne 6 kilos de charbon pour 100 kilos de tubercules, mais encore la qualité de l'ensilage s'en ressent avantageusement.

Quant aux topinambours, leur cuisson n'est à conseiller que pour les porcs qui les digèrent mieux sous cette forme.

Marrons et glands.

Dans les régions productrices, les châtaignes constituent souvent une ressource précieuse pour l'alimentation. Comme la conservation à l'état frais est assez difficile, on les fait sécher ordinairement sur une aire en les déplaçant fréquemment surtout dans les débuts. Mais ce procédé a l'inconvénient de rendre les châtaignes très dures, ce qui n'en facilite pas la digestion. C'est pourquoi nous conseillons plutôt de les conserver dans du sable.

Les moutons et les porcs sont friands de châtaignes crues (égrugées); cependant, pour ces derniers, la cuisson est toujours à recommander. Il en est de même pour les chevaux qui peuvent également les consommer cuites.

Les marrons d'Inde doivent toujours faire l'objet d'une cuisson préalable et être écrasés avant distribution. Cette préparation facilite au maximum la mastication et élimine surtout le principe acre qui les fait souvent refuser par les animaux.

La cuisson des marrons s'effectue après décorticage dans une chaudière remplie d'eau qui les recouvre complètement et qu'on porte à l'ébullition jusqu'à ce que les fruits se ramollissent sous la pression des doigts. On conseille d'éliminer la première eau de cuisson, qui a dissous la "plus grande partie des principes amers, et de la remplacer par une nouvelle eau grâce à laquelle la cuisson s'achève. Il ne faut jamais laisser les marrons refroidir dans cette eau qui est jetée aussitôt, après quoi on met les marrons à égoutter.

Le plus souvent, après cuisson, on se contente d'émietter grossièrement les marrons, avant de les distribuer aux animaux soit seuls, soit en mélange avec du son, de l'orge cuite, des betteraves ou des tourteaux.

Les chevaux se montrent en général assez difficiles à l'égard des marrons d'Inde, mais en revanche les bovins les acceptent assez volontiers : la dose à ne pas dépasser est de 5 kilos par jour et par tête, mais la moyenne la plus courante est comprise entre 2 kg. 500 et 3 kilos. Cet aliment convient d'ailleurs mieux aux boeufs d'engraissement qu'aux vaches laitières dont le rendement en lait semble diminuer quelque peu avec ce régime.

Les moutons sont les animaux qui s'habituent le plus rapidement aux marrons. Ils en consomment souvent 0 kg. 500 à 1 kilo par jour, cuits, fragmentés et généralement mélangés avec des betteraves, du son ou du tourteau.

Quant aux porcs, ils se refusent habituellement à en consommer, ou bien en quantités insignifiantes.

Les glands enfin, tout au moins les glands doux qu'on récolte dans le Midi, sont avantageusement employés dans l'alimentation des porcs auxquels ils donnent une chair savoureuse et un lard ferme.

Comme pour les marrons d'Inde, il est toujours recommandé de faire cuire les glands, avec élimination des eaux de cuisson, avant de les distribuer aux animaux.

Maurice SAINT-QUENTIN.

Floraison et miellée du LIERRE

Le lierre est une plante grimpante, de la famille des ombellifères *araliacées*, qui s'attache au tronc des arbres, des vieux murs et des rochers.

Le lierre fleurit en septembre et en octobre. Ses fleurs jaunes, disposées en bouquets, sont très mellifères et pollinifères, mais les abeilles semblent se désintéresser du pollen, tellement elles sont attirées à recueillir le nectar des fleurs; d'autre part, la saison automnale n'étant pas la saison normale de l'élevage du couvain, les besoins de pollen dans les ruches sont peu importants.

Les abeilles ne butinent les fleurs de lierre que par une température minimum de 12 ou 14 degrés C. S'il gèle pendant la nuit, il n'y a aucune miellée le matin, mais si le soleil se lève au milieu du jour, l'activité des butineuses est intense dans les grands tapis verts parsemés de bouquets jaunes.

Par beau temps, assez doux, la miellée des lierres est considérable. Des apiculteurs, dignes de foi et dont les ruches étaient situées dans une localité aux lierres abondants, ont enregistré sur une ruche sur bas-

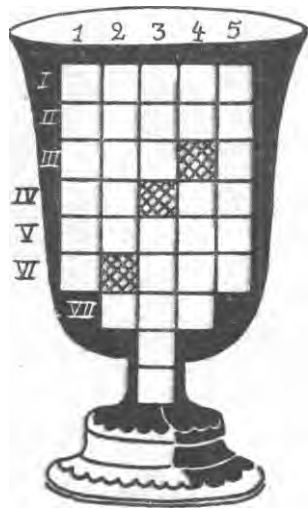
cule des apports journaliers dépassant

5 kilos.

Le miel de lierre est de couleur claire; il granule rapidement avec un grain fin et homogène. Son parfum est très caractéristique, un peu trop prononcé pour le goût de bien des consommateurs. Mais à l'époque de la floraison des lierres, la récolte du miel est généralement terminée dans la plupart des ruchers, et il est bien rare que les abeilles emmagasinent du nectar dans les hausses restées sur les ruches; elles ont plutôt tendance à concentrer leurs réserves dans les rayons du corps de ruche en vue de l'hiver proche, et ce complément de provisions est souvent un précieux appoint, surtout quand il se produit après une saison déficitaire.

En conclusion, je ne dirai pas à mes amis apiculteurs de planter du lierre autour de leurs ruchers, mais seulement de respecter les lierres qui peuvent exister aux alentours, de ne pas les détruire, car ils sont un des charmes de l'automne, et ils sont très utiles pour nos abeilles.

Jean HURPIN.



Solutions des jeux du n° 40

Mots croisés.

LE TAS DE POMMES

Horizontalement

I. C.E. (cérum). — II. NOIR. — III. ORDRE. — IV. ET. — V. MATURE. — VI. AMURES. — VII. RIN (NIR). — NO. — VIII. DÉCAN.

Verticalement :

1. NORMAND. — 2. OR. AMIE. — 3. CID. TURC. — 4. ERREUR. — 5. ÉTRENNÉ. — 6. OSE (ESO).

ANAGRAMMES

CHIEN = NICHE.
LOUPE = POULE.
MONDE = DÉMON.
LEON = NOEL.
MARIE = MAIRE.
TRACE = CARTE.

LA CHAÎNE DU FABULISTE

Le LOUP et le CHIEN, le CHIEN et PANE. PANE et le CHEVAL, le CHEVAL et le LOUP. Le LOUP et la CIGOGNE, la CIGOGNE et le RENARD, le RENARD et le LOUP, le LOUP et l'AGNEAU.

Pour loisirs

Mets croisés.

LE GOBELET

Horizontalement :

I. Procura un revenu. — II. Sou-tirer. — III. Maréchal de France. — IV. Nom d'une clé; préfixe très répandu. — V. Enseignement. — VI Possédent. — VII. Abri douillet.

Verticalement :

L Substance métallique donnant leur dureté aux caractères d'imprimerie. — 2. Dessus du panier. — 3. N'admet pas; fruit. — 4. Règle à dessin; anneau pour marquer les serviettes. — 5. Métal pour un gobelet.

MOTS EN TRIANGLE



Tranche de poisson.
Avertissement au public.
Céréale.
Abréviation religieuse.
Phonétiquement: pronom personnel.

LOGOGRIPE

Trouvez le mot de huit lettres dont les mots suivants ont été extraits :

CURE RUE LIRE CRUE CRI.
ECU, ÉCUEIL, LUC, LUI, LIG,
CIEL, CIL, LIE, CRU, CRUEL,
CORUE, RECUL, RECUEIL,
RECU.

LES PRÉNOMS

Phonétiquement, ces signes vous feront penser à des prénoms. Reconstituez-en huit.

M, R, É, M, O, IL, N, 20, V, L,
L, H, A, IL, 100, NOÛ, È, M.

SYLLABES SANDWICHES

TRE FLE TAN, GRA VER RIS,
TA BOU TON, SOU PER MIS,
ES SOR BET, JAR DINGO,
CAR CAN TON, PAL PER RON.

Quelques livres

Médecins de campagne, par Jean Eparvier (René Julliard, 500 fr.). — L'auteur a rassemblé les notes qu'il a prises au cours d'une vaste enquête menée à travers la France auprès des médecins de campagne; attentif et humain, plein de sympathie pour celui qui soigne comme pour celui qui souffre, il y évoque la très lente évolution des esprits en face de la science, la persistance des plus étranges croyances, l'inadaptation de l'appareil hospitalier français et les ravages que constitue des fléaux sociaux tels que l'alcoolisme. Un livre digne d'intérêt.

La Vallée enchantée, par Jacques Legray (René Julliard, 660 fr.). — Aux environs de 1850, un jeune officier français, marié à une belle Anglaise, s'efforce d'appliquer, dans le village breton où il est venu se retirer les théories socialistes en honneur à cette époque. C'est un échec, à la suite duquel le couple, en compagnie du célèbre économiste anglais Robert Owen, s'embarque pour l'Amérique. Le petit groupe ira tenter une nouvelle expérience aux confins du Mexique dans la « Vallée enchantée », pays peuplé d'Espagnols et d'Indiens opprimés. Au cours du drame qui éclate alors, rien ne subsistera de la tentative, et l'amour, seul, sauvera en fin de compte les deux jeunes gens. Sur ce thème du vieux rêve phalanstérien, l'auteur a construit un roman sensible et prenant dont les personnages auront vraisemblablement toute la sympathie du lecteur.

Visages de l'Algérie, par A. Le Cleac'h, G. Esquer, G. Audisio et Ch. de Gastine (Horizons de France, coll. « Provinciales », 925 fr.). — La collection « Provinciales », dont l'éloge n'est plus à faire, poursuit son inventaire des pays et des richesses de France par une incursion en Afrique du Nord. A vrai dire, l'Algérie est, en effet, une province de France ; comme jadis elle a subi la même empreinte de la civilisation romaine, elle a acquis depuis cent et quelques années un passé, une histoire, des traditions et fait preuve d'activités qui s'intègrent profondément à la vie française. Tout en restant, d'ailleurs, un pays d'Islam et d'Afrique, avec toute l'originalité que lui confère cette double appartenance. C'est ce que montre cet excellent ouvrage où l'on retrouvera les têtes de chapitres habituelles : géographie, histoire, arts et littérature, et que complète une documentation photographique de qualité.

Michel FERLIN.

Nous ne nous chargeons pas de procurer ces livres. Demandez-les à votre libraire en lui précisant l'auteur et l'éditeur.

TOUT LE SANITAIRE

BAIGNOIRES
N° 902. ENSEMBLE COMPLET 8
38.000 fr. Baignoire 70x135 cm
Vidage 835. 34 LITS. Douche 835
ou 832. 6 SPS. 2° TRÉMIER. 1° TRÉMIER
de toilette en aluminium. 1° TRÉMIER
d'eau, vert amande, 1° TRÉMIER
citron au choix. 1° TRÉMIER
1° retour en sus
Chassis de visite.

DOUCHES
N° 904. BAC + ER
RECEVEUR DE DOUCHE
85x80 h. 68 poids 79 kg
95x80 h. 68
Planch à 100 kg
Vidage siphonné
complet 835/36
Robinetterie douche
compl. n° 8... ou 832
L'ENSEMBLE
tel que...

LAVABOS
N° 101. LAVABO moderne,
en porcelaine vitrifiée extra durs
blancheur éclatante, coins
arrondis ou pans coupés.
50x42 55x42 60x48
15k.. 16k. 20k.
65x50 68x50
6.000 7.000
22 k. 25 k.

BIDETS
20 -
pens en p...
porcelaine vitrifiée
0 00 EX. dur

WC. GARDE-ROBES
N° 402 COMBINAISON
COMPLETE
comportant :
1° CUVETTE siphonnée
en grès porcelaine
1° SIEGE éboulant
en bûche verni. 1° RESTA
VOIR DE CHASSE en grès
porcelaine, 1° robinet d'arrêt,
1° CHAÎNE de TIRAGE
poignée porcelaine, 1° cône
de raccordement. 0.300
TUYAU DE
CHASSE. 390

EVIER
Grès Porcelaine EVIERS simples N° 550
A B C D Poids
1100 50x40x15 12 18 990
1100 50x50x17 12 18 1.500
1100 60x48x14 17 23 1.700
1100 60x50x12 16 23 2.000
1100 70x45x13 16 23 2.200
1100 70x50x12 16 23 2.900
1100 80x55x14 12 37 3.800
1100 90x55x13 11 40 4.500
1100 100x60x14 12 53

CHAUFFE-EAU-CARBELAGE.
ROBINETTERIE (Série forte) etc...
CATALOGUE GRATUIT
SANI-CENTRAL TOUS LES APPAREILS SANITAIRES
MAGASIN & Sise SOCIAL, 31. AV. LEDRU-ROLLIN • PARIS-XII^e
C. P. PARIS 13.8100 — TÉS. DIDER 0178 ET 79 — n. C. Rist 3532038
ENTREPOS AVEC EMBRANCHEMENT FLUVIAL BASSIN DE L'ARSENAL
14. BOULEVARD DU LA BASTILLE
LIVRAISONS A DOMICILE - EXPÉDITIONS PROVINCE
à votre disposition pour tous renseignements et conseils

BLOC ÉVIER A ÉGOUTTOIR
GRÈS PORCELAIN. N° 501 BLOC-ÉVIER
A ÉGOUTTOIR égoûtir gauche ou droite
A B C D Poids
100x30 15 13 46 4.800
80 ou 85x30 15 13 35 4.500
100x60 17,5 15 54 5.800



Crépide rouge.

Noms bizarres, mais jolies fleurs : CRÉPIDE et ERYSIMUM

Crépide rouge (*Crepis rubra*).

On lui a donné plusieurs synonymes : *Barkhausia*, *Tolpis*, *Anisoderis*, etc. Aucun n'a réussi à frapper agréablement l'oreille d'un quelconque horticulteur pour le décider à répandre cette remarquable plante.

Bien avant les premières roses, la Aide, compagne des giroflées, ouvre ses houppes de « pâquerettes sur tiges ». C'est surtout dans les terrains un peu consistants, assez profonds, permettant la pénétration de fortes racines pivotantes que nous la verrons grandir rapidement. Elle nous offrira alors une copieuse production de fleurs à couper.

Erysimum. — Ce sont des grappes jaunes, d'un ton lumineux, également très hâtives et qui se présentent toujours si nombreuses qu'elles constituent facilement un « massif de grand effet ».

Bien mieux qu'en sujets dispersés dans les plates-bandes, les *Erysimums* s'utilisent par groupes assez importants; au moins une douzaine de plantes, souvent même un cent et plus.

Leur parfum, des plus agréables bien que discret, mérite aussi d'être signalé car il doit en être tenu compte pour le choix des fleurs qui sont appelées à décorer les abords immédiats de la maison.

Erysimum et *Crépide* se cultivent de la même façon. Semis à l'automne en lignes espacées de 20 centimètres, éclaircissage dès que les plantes possèdent quatre feuilles, floraison sur place au printemps.

On peut aussi semer au mois de mars pour la floraison d'été, surtout dans les régions éloignées du littoral ou d'altitude élevée.

Les jeunes sujets supportent bien les repiquages et transplantations.



Erysimum jaune.

Les races dites auto sexables

permettent de reconnaître
poulettes et coquelets
dès leur naissance

Il est parfois très intéressant de connaître, dès leur naissance, le sexe des poussins, soit pour orienter la recherche des débouchés possibles pour cette production, soit encore pour prévoir, le cas échéant, de nouvelles couvées.

Le sexage est possible, nous l'avons vu dernièrement, par l'examen anatomique du sujet, mais nécessite une grande dextérité et une certaine habileté pour ne pas blesser mortellement le jeune poussin. Cette opération n'est donc pas à la portée de tous.

Par contre, il est possible de discerner avec un minimum d'erreurs le sexe des poussins de certaines races dites « autosexables » ou « sex-linked », les poussins mâles présentant un duvet et des signes particuliers différents de ceux des poussins femelles.

C'est ainsi que les futurs coquelets *Plymouth-Rock* et les futures poulettes de même race peuvent, dès leur naissance, être distingués avec un maximum de réussite. Pour opérer ce tri il faut examiner la tête du sujet, sur laquelle se détache, en clair, sur le fond noir du duvet, une plaque

ment blanchâtre la, soulignant et s'orientant en direction des oreilles.

Si quelque doute était encore possible la couleur des pattes (jaune plus foncé) chez les mâles, suffirait à le dissiper. Chez la *Marans* la *Wyandotte*, les *Coucou* de *Malines*, de *Rennes* et, en général, dans toutes les races comportant cette variété de plumage *coucou*, neuf fois sur dix les coquelets sont à duvet clair et les poulettes à duvet foncé.

Notre bonne *Faverolle* permet aussi cette reconnaissance rapide des sexes et dès 3 à 4 jours, vous pouvez, à coup sûr, trier poulettes et coquelets futurs. Les petits-embryons d'ailes sont déjà terminés par une plume noire s'il s'agit de coqs en puissance et par une plume claire s'il s'agit de poulettes.

On utilise également en « croisement différentiel » la poule *Sussex-Hermine* avec le coq *Leghorn doré*. A la naissance « le fils est argenté comme sa mère, la fille dorée comme son père ».

Il existe enfin une race appelée « *Legbar* » issue du croisement *Leghorn* et *Plymouth* et qui donne des poussins reconnaissables à l'éclosion, les mâles étant clairs et les femelles barrées foncées. Cette race, à l'encontre des autres croisements différentiels, se reproduit fidèlement; alors qu'il ne faut jamais faire reproduire entre eux les sujets issus de ces croisements, mais répartir constamment des deux races pures qui les ont produits à la première génération.

A la lecture de ce qui précède on comprendra tout l'intérêt de tels croisements ou, dès leur naissance, les poussins poulettes peuvent être décelés et vendus à des élevages de ponte, tandis que les coquelets sont immédiatement dirigés vers des élevages d'engraissement.

PLAISANCE.



Race
PLYMOUTH

← Tête
de poussin
mâle.

→ Tête
de poussin
femelle.

blanchâtre, compacte, homogène, sans interruption s'il s'agit d'un poussin femelle. Par contre, cette tache est de forme irrégulière et comporte en son centre une zone plus foncée, s'il s'agit d'un poussin mâle. Hormis cette particularité le poussin mâle possède, en sus de cette tache, une zone égale-