

Des plantes sauvages au menu

Il est tout à fait inutile de mettre dans vos bagages une pomme de laitue, par exemple, quand vous partez en randonnée. Elle prendra inutilement de la place et se fanera avant même que vous ayez eu le temps de l'utiliser. Les plantes vertes comestibles, à peu près toutes plus savoureuses et nourrissantes que leurs cousines cultivées, abondent dans la nature. Nul besoin d'être botaniste pour reconnaître le pissenlit, le mouron des oiseaux, le trèfle, la fougère à l'autruche ou la quenouille. Cependant, plus vous connaîtrez de plantes, meilleur sera le choix. Munissez-vous donc d'un guide bien illustré pour éviter de cueillir des espèces vénéneuses.

Les jeunes feuilles de la chicorée, de la menthe, de la moutarde, de l'arroche, du pourpier, du cresson, des diverses variétés d'orpis (surtout celles de l'orpis rosat), de l'oseille, de la bourse-à-pasteur, de la claytonie, du cresson de fontaine, de la laitue scariole et des diverses espèces de cochléaria (plante ayant une forte teneur en vitamine C) se mangent crues. Vous pouvez donc en faire des salades et les manger séparées ou mélangées : chacune a sa saveur et sa texture propres.

Les feuilles adultes de bon nombre de ces plantes sont également excellentes cuites ou apprêtées comme des épinards. Celles de la bourse-à-pasteur, de la chicorée, de la moutarde, de la bardane, du souci d'eau, de l'asclepiaide et du phytolaque d'Amérique sont toutefois amères et dures, et il faut les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les égoutter et les faire bouillir de nouveau dans une eau claire.

Par ailleurs, faites bouillir une seule fois et très rapidement dans peu d'eau, presque à la vapeur, les feuilles des autres plantes, ainsi que celles du tussilage, du rumex, du plantain et du chou gras, ce dernier étant connu aussi sous le nom de chénopode blanc (*Chenopodium album*).



Le pissenlit pousse à peu près partout. Ses jeunes feuilles tendres et ses boutons sont délicieux crus ou cuits à la vapeur, et comptent parmi les meilleures sources de vitamines A et C. Les feuilles adultes, bouillies dans deux eaux pour enlever l'amertume, ont un goût qui rappelle, en plus savoureux, celui de la bette poiree. Les pétales d'une dizaine de pissenlits jetés dans une tasse d'eau bouillante donnent une infusion délicate.



Le mouron des oiseaux croît sur tout le continent, principalement dans les prairies, les champs ou les bois humides. Ses petites feuilles acérées, riches en fer et en vitamine C, restent fraîches et vertes l'hiver sous la neige. Ces feuilles et l'extrémité tendre des longues tiges de la plante peuvent se manger toute l'année, crues ou cuites à l'étuvée (ne pas trop cuire cependant ; elles perdraient leur goût délicat).

Le trèfle, riche en protéines, se digère difficilement s'il est mangé cru. Les Indiens en plongeaient les feuilles et les fleurs dans l'eau salée. Elles sont encore plus digestibles une fois bouillies. (Pour quatre personnes : faire fondre 4 cuillerées à soupe de margarine ou de beurre dans une poêle ; y ajouter 6 tasses de feuilles et de fleurs de trèfle, puis une demi-tasse d'eau. Couvrir et cuire jusqu'à la consistance désirée en remuant de temps en temps. On peut ajouter des racines pour obtenir un goût plus doux.)



Les oignons sauvages (poireau, ciboulette, ail des bois) se préparent et se consomment de la même façon que leurs cousins cultivés. L'intensité du goût de ces espèces varie énormément d'une plante à l'autre. Il faut donc y goûter avant de s'en servir comme légume ou comme condiment.

Mise en garde :
Il y a une plante qui ressemble beaucoup aux oignons sauvages, mais qui n'en a pas l'odeur. Ne pas la consommer : ce pourrait être le zigadène élégant, une espèce très vénéneuse.

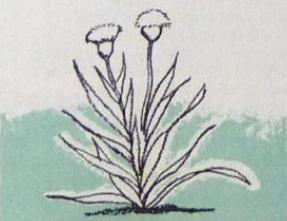


Racines, pousses, tiges et fruits

Au printemps, les jeunes pousses de l'acorus roseau, de la mâche rouge et de l'asclepiaide (asperge sauvage), de même que les gratté-culs et les fruits juteux de la gaulthérie du Canada, vestiges de la saison précédente, se dégustent cuits ou crus. Les pousses de l'asclepiaide peuvent remplacer l'asperge ; ses boutons en grappes, le brocoli ; l'enveloppe de ses jeunes graines, l'okra. L'été et l'automne offrent une variété considérable de fruits, petits et gros, et de noix qu'il vous sera très facile de cueillir.

Toutes les parties de la bardane se consomment, à l'exception de la capsule épineuse et brune si familière qui colle aux vêtements. Son enveloppe est toutefois amère. Pelez et faites cuire les racines, qui ne portent pas de pédoncules de fleurs, de la même façon que le panais. Au printemps, pelez les tiges des feuilles (elles ressemblent aux tiges de la rhubarbe) et mangez-les crues ou bouillies, comme du céleri. Contrairement à celles de la rhubarbe, les feuilles de la bardane ne sont pas toxiques. L'été, la moelle blanche de l'épais pédoncule des fleurs est un excellent substitut de la pomme de terre. Tranchez la tige et faites-la frire, bouillir, rôtir ou cuire au four.

Les racines poivrées de la mâche rouge, les pénacs à saveur de navet, les petits tubercules en forme de châtaignes de la claytonie et les rizomes à petits renflements en forme de pois du dicentre à capuchon sont tous meilleurs qu'ils n'en ont l'air ; ils peuvent d'ailleurs remplacer la pomme de terre. Quant aux racines féculentes de certaines plantes aquatiques (sagittaire, quenouille et nénuphar), elles sont meilleures quand on les cueille par temps froid. Les Indiens les cueillaient l'été avec les pieds : ils marquaient dans l'eau parmi les plantes et recueillaient les jeunes tubercules qui remontaient à la surface.



Les racines du salsifis ont un étonnant goût d'huître. Pour utiliser cette ressemblance et apprêter un plat de fausses huîtres, frotter et gratter quelques jeunes racines. Les couper en tranches de 0,5 cm et verser juste assez de lait pour les recouvrir. Assaisonner, couvrir et faire cuire jusqu'à ce que les racines soient tendres.

Les substituts du thé et du café

L'infusion des feuilles fraîches de la gaulthérie (thé des bois) donne un bon thé parfumé. Cependant, les petites branches du merisier rouge renferment plus d'huile de thé que le thé des bois lui-même : versez de l'eau chaude dans un contenant de 1 litre rempli de petites branches brisées en fragments de 2 ou 3 cm ; laissez macérer jusqu'à ce que l'eau soit froide. Filtrez à l'aide d'une passoire et réchauffez.

Les feuilles de toutes les variétés de menthe font d'excellentes infusions. Il suffit de les couvrir d'eau bouillante et de les laisser infuser au goût. Les feuilles du tussilage se traitent de la même façon. D'autre part, faites sécher devant un feu de camp ou dans un four à réflecteur les feuilles du thé du Labrador, du thé du New Jersey, du houx glabre et du cassina. Emiettez-les ensuite pour les faire infuser. Le houx est l'une des rares plantes du continent nord-américain à contenir de la caféïne.

Si vous avez envie d'un « café » décaféiné, faites rôtir des graines de tourmesol, les fruits du gratteron ou des racines de chicorée, de souchet comestible, de pissenlit ou de salsifis sur un petit feu, puis broyez-les avant de les faire infuser.

Farine et autres sources de nourriture sauvage

La fabrication de farine à partir de plantes sauvages est toute une entreprise. Néanmoins, si vous avez du temps, l'expérience peut se révéler fort intéressante. D'une part, elle fait découvrir des goûts tout à fait inusités ; d'autre part, elle présente l'avantage de vous permettre d'alléger vos bagages de kilos inutiles. Les tubercules les plus simples à transformer sont ceux de la sagittaire et du souchet comestible. Écrasez-les et mettez la pulpe dans l'eau froide. Fermez bien le récipient et agitez vigoureusement. Filtrez pour enlever les fibres et laissez décanter. Videz l'eau, remplacez-la et recommencez l'opération aussi souvent qu'il le faudra, jusqu'à ce que l'eau ait perdu sa viscosité. Égouttez la farine et utilisez-la telle quelle, sous forme de pâte, avec l'eau qu'elle contient ; ou encore faites-la sécher et moulez-la ou écrasez-la au pilon pour une utilisation ultérieure.

Les noix et les noisettes font une farine savoureuse en plus de donner de l'huile. Broyez-les avec une pierre et faites-les bouillir doucement avec leurs coquilles. Peu à peu, les morceaux d'amande et d'huile vont remonter à la surface. Enlevez-les au fur et à mesure et filtrez. Faites sécher les morceaux d'amande devant un feu, puis meulez-les assez finement. Si vous aimez le beurre de noisettes, il suffit d'écraser les morceaux d'amande dans l'huile que vous avez conservée.

Ce n'est pas une sinécure que de faire de la farine à partir de graines. C'est une tâche déjà difficile au pilon et au mortier ; elle l'est encore plus avec deux pierres. C'est alors qu'on s'émerveille de ce que l'homme primitif ait jamais réussi à faire du pain. Il reste que la farine de graines rappelle par sa texture si ce n'est par son goût la farine ordinaire. Pour donner un soupçon d'exotisme à un repas, ajoutez à de la farine de blé une poignée de farine provenant de la mouture de graines de quenouille, d'oseille ou de chénopode blanc. Débarrassez d'abord les graines de leurs enveloppes, soit en les frottant vivement dans les paumes, comme pour les graines de l'amarante, soit en les battant à l'aide d'un bâton et en les piétinant, comme pour celles du pourpier ou de la bourse-à-pasteur. Ne gardez ensuite que ce qui est comestible. Pour débarrasser les graines de la balle, prenez deux récipients et transvasez-les plusieurs fois en laissant au vent le soin d'emporter les résidus.



Pour transformer en farine des graines, des noisettes ou des racines, rechercher à proximité d'un cours d'eau des « marmites » façonnées dans le roc par l'érosion. En guise de pilon, se servir d'un caillou poli, facile à tenir.

La générosité du chêne

En raison de leur abondance, les glands du chêne fourissaient à certaines nations indigènes leur base alimentaire. Brisez la mince écaille du fruit dans le sens de la longueur (avec des pinces), puis pressez pour extraire l'amande entière. Pour les débarrasser de leur amertume, faites bouillir les amandes environ 2 heures en changeant l'eau quand elle devient jaunâtre. Faites sécher les amandes et réduisez-les en farine. Vous pouvez également commencer par faire sécher les amandes et par les broyer ; mettez ensuite cette farine dans un sac de toile et versez de l'eau bouillante. La farine s'utilise seule ou mêlée à d'autres ; elle donne aux pâtes un goût de noisette.

Pain indien

1 tasse de farine (de blé ou autre)
1 cuillerée à café de poudre à pâte
1 cuillerée à soupe de lait entier en poudre

Mélanger les ingrédients et ajouter environ 3/4 de tasse d'eau pour obtenir une pâte ferme. Façonner aussitôt un pain de 2,5 cm d'épaisseur en pétrissant la pâte le moins possible. Saupoudrer de farine et faire cuire de l'une des façons suivantes :

1/2 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café de sucre ou de miel
2 cuillerées à soupe d'huile végétale

Dans un chaudron fermé : mettre le pain dans un poêlon. Disposer quelques pierres au fond d'un grand chaudron sur lesquelles on pose le poêlon. Couvrir le chaudron et le mettre sur la braise. Raminer de la braise tout autour et faire cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit prêt. Vérifier le degré de cuisson du pain en y introduisant le bout d'une petite branche. S'il ressort propre, il est cuit.

A la poêle : mettre le pain dans une poêle graissée, chaude. La tenir au-dessus du feu jusqu'à ce qu'une croûte se forme dessous. Retourner le pain et faire doré l'autre côté. Déplacer le poêlon, le mettre un peu à l'écart et laisser cuire le pain. Le tourner de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit prêt.

Au four à réflecteur : envelopper le pain dans du papier d'aluminium et le mettre dans le four. Placer le four à environ 20 cm du feu. Entretenir la flamme de 20 à 30 minutes et tourner le pain de temps en temps. Le retirer du four quand il est prêt et doré.

Gâteaux aux glands de chêne

2 tasses de farine de glands de chêne 1/2 cuillerée à café de sel
3/4 tasse d'eau

Mélanger les ingrédients et les battre jusqu'à ce qu'ils forment une pâte très ferme. Laisser reposer une heure. Faire chauffer dans une poêle 3 cuillerées à soupe d'huile végétale. Y laisser tomber la pâte de façon à obtenir des gâteaux d'environ 8 cm. Réduire le feu ou mettre le poêlon un peu à l'écart, et laisser doré les gâteaux des deux côtés. Ils se mangent chauds ou froids et se conservent plusieurs jours.

L'extraordinaire quenouille

Toutes les parties de la quenouille, sans exception, s'utilisent. Il y a en Amérique quatre espèces de quenouilles indigènes, toutes comestibles. Les Indiens, imités plus tard par les premiers colons, s'en servaient toute l'année. D'une part, ils s'en nourrissaient, selon les différentes façons décrites dans les légendes de l'illustration, à droite ; d'autre part, ils l'utilisaient comme matière première pour fabriquer des objets divers, principalement dans la vannerie et le tissage. La quenouille se reconnaît aisément à sa longue tige qui émerge au milieu de feuilles ensiformes (en forme d'épée). Cette tige porte une inflorescence formant deux épis séparés, en forme de saucisses, les fleurs mâles, porteuses de pollen au-dessus, et les fleurs femelles, productrices de graines, au-dessous. La quenouille croît dans les marais et dans les eaux peu profondes des lacs, des cours d'eau et des estuaires, partout au Canada.

L'automne et l'hiver, recueillir les aigrettes et les utiliser comme isolant, comme étoupe inflammable ou comme boussole.

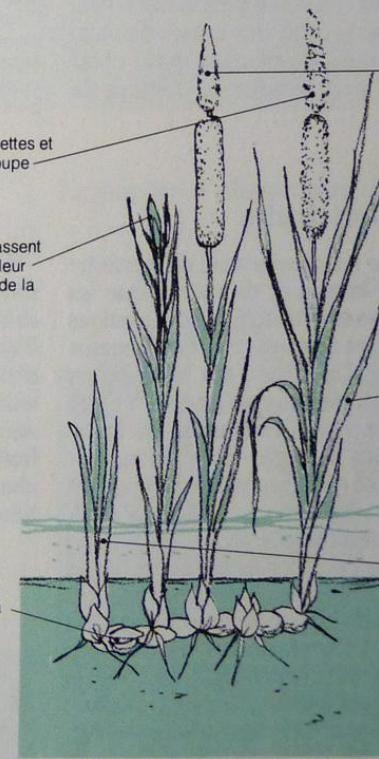
Au début de l'été, couper les jeunes inflorescences au moment où elles passent du vert au jaune. Les débarrasser de leur gaine, les faire bouillir et les manger de la même façon qu'un épis de maïs.

Du milieu de l'automne au milieu du printemps, les rhizomes (tiges souterraines) de la quenouille constituent un réseau qui relie les plantes les unes aux autres. Ces rhizomes, riches en amidon, remplacent avantageusement la pomme de terre, séchées et pulvérisées, ils donnent une excellente farine. Les prélever entre les plantes à l'aide d'une houe ou d'un bâton pointu. Cueillir également les petites pousses vertes (appelées asperges de Russie) et les faire bouillir dans l'eau salée. Enlever la gaine spongieuse du rhizome : l'amidon forme une masse blanche à l'intérieur.

Au cours de l'été, les inflorescences d'un acre de quenouilles peuvent donner trois fois plus de farine qu'un acre de blé. Le pollen, savoureux et riche en protéines, est jaune. Pour le recueillir, il suffit de couvrir l'inflorescence d'un sac de plastique et de secouer la plante. Le pollen s'utilise tel quel ou mêlé à d'autres farines.

Les feuilles ne sont pas comestibles, mais servent en vannerie (paniers, nattes, etc.). On s'en sert également pour couvrir des abris.

Au printemps, prélever les jeunes pousses (de 40 à 50 cm) à la base de la plante, près du rhizome. Les pelier et les manger crues, ou couper en tranches et apprêter comme des haricots verts. Elles ont la texture de la carotte et le goût du concombre.



En cas de besoin

Le cactus. Tous les fruits et toutes les parties charnues de tous les cactus qui poussent dans ce pays sont comestibles ; certaines espèces sont d'ailleurs parfois très savoureuses. Le meilleur fruit est celui de la raquette (*Opuntia*). Trancher ses extrémités, ouvrir l'enveloppe dans le sens de la longueur et extraire la chair. Attention aux épines. Si l'on veut manger les raquettes mêmes du cactus (également comestibles), en brûler les épines avant d'en entailler l'enveloppe. La chair se mange crue ou cuite. Extraire l'eau d'un cactus à l'aide d'un alambic solaire (voir p. 305).



Le chardon. Cette plante bisannuelle est une excellente source alimentaire depuis le tout début du printemps jusqu'à la fin de l'automne. Au cours de la première année, ses feuilles forment une rosette tendre mais épineuse. Enlever les épines et manger les feuilles crues ou cuites à la vapeur. Au cours de la deuxième année, apparaît une fleur pourpre au bout d'une tige épineuse dont le goût rappelle celui de l'artichaut. Peler la tige, la couper en tranches et la faire bouillir. La racine est nourrissante, mais plutôt fade ; elle se mange crue ou cuite. Les racines des très jeunes pousses sont les meilleures.



L'osier rouge. Cet arbrisseau à feuilles persistantes est une espèce arctique qui sert davantage de substitut au tabac que de source alimentaire. Il croît en altitude et dans les forêts du Nord. Ses petits fruits rouges sont une bonne source alimentaire quand la nourriture est rare. Ils se forment à l'automne et restent sur la plante tout l'hiver sous la neige. Ils sont nourrissants malgré leur fadeur. Les feuilles séchées donnent une infusion astringente, riche en vitamines.



Le peuplier. Les peupliers (y compris le peuplier faux-tremble des Rocheuses et le liard des Prairies et du Nord), ainsi que les saules qui leur sont apparentés, ont sauvé la vie de plus d'un colon. En effet, leur écorce interne est particulièrement nourrissante ; elle pourrait vous maintenir en vie plusieurs semaines. Elle peut se consumer crue, en infusion ou encore bouillie en lanières (comme des nouilles). On peut également la faire sécher pour la transformer en farine. Il est bon de savoir que l'écorce interne du pin, du bouleau et du genévrier est également comestible.



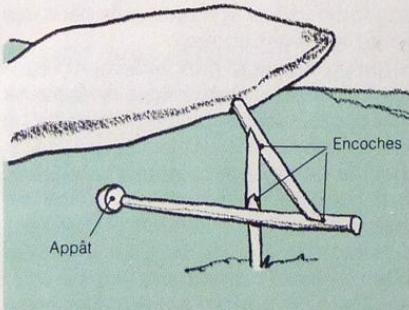
De la viande pour survivre

Tous les oiseaux, insectes et mammifères sains, de même que tous les reptiles et amphibiens ont une chair comestible qui renferme les graisses et les protéines essentielles à la vie. Si vous vous trouvez perdu en forêt sans provisions, faites appel à votre imagination et ne vous laissez pas emporter par le dégoût : votre survie peut en dépendre. Ceux qui sont habiles au tir à l'arc, au lancer du bâton, à la fronde et même au bolo sauront se débrouiller pour chasser. Les autres tireront leur subsistance de la pêche, ou encore se mettront en quête d'insectes, de larves, de reptiles, d'oiseaux et de petit gibier.

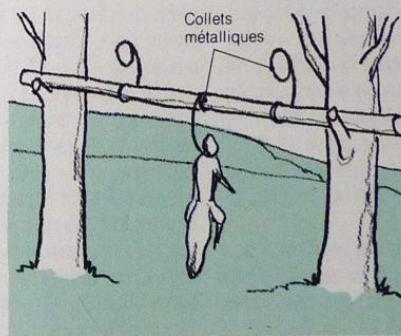
Les sauterelles, les criquets, les grillons et les cigales sont tous une excellente source de protéines et font d'excellents appâts. Ils s'attrapent facilement tôt le matin pendant qu'ils sont encore engourdis par la fraîcheur de la nuit. Comme tous les insectes, vous devez les faire cuire pour les débarrasser des parasites. Enlevez les ailes, les pattes et la tête, et faites rôtir le corps ou cuisez-le à la vapeur. Pour faire un repas de fourmis, il en faut une bonne quantité. Enfoncez un récipient à parois verticales (une tasse ou un bocal) dans une fourmilière à côté et au ras d'un petit monticule. Avec un bâton, excitez ensuite les fourmis qui tomberont par centaines dans le récipient. Les larves et les Chenilles constituent aussi une bonne source alimentaire. Évitez cependant de consommer les Chenilles à poil : de nombreuses espèces sont toxiques.

Les lézards sont difficiles à attraper et n'ont pas suffisamment de chair pour justifier la dépense d'énergie. Les reptiles sont en revanche presque entièrement constitués de chair. Ils sont faciles à assommer ou à prendre au bâton. Coupez la tête, enlevez la peau et les viscères. Faites rôtir ou bouillir. Leur goût rappelle celui du poisson-chat. Les serpents venimeux (rares et limités à des régions bien circonscrites) sont tout aussi comestibles que les autres. Mais comme ils sont dangereux, les attraper exige une grande dextérité.

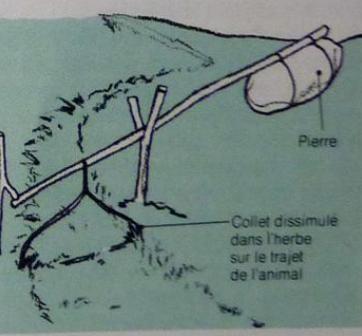
Pièges et collets



L'assommoir est efficace dans le cas des suisses, des spermophiles, des écureuils et d'autres gros rongeurs. Il se compose de quatre pattes et demande de la minutie. Se servir d'une pierre plate ou d'une bûche de bois qui soient assez lourdes pour tuer l'animal en tombant. S'assurer que l'appât est bien fixé au mécanisme de détente.



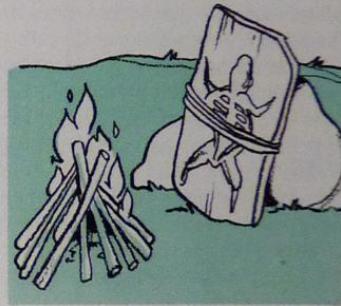
Les écureuils sont curieux, on le sait. Aussi, un moyen ingénieur pour les prendre consiste à poser des collets le long d'une perche installée horizontalement entre deux arbres où l'on a observé des écureuils en train de jouer. Le succès est presque certain. Il importe de toujours défaire les collets quand ils ne servent plus.



Les lapins et les lièvres, leurs cousins, emprennent tous les jours les mêmes pistes. Installer sur leur route des collets élevateurs. (La présence de crottes rondes permet de reconnaître les pistes.) Utiliser du fil métallique, du câble, les tiges de plantes rampantes ou de la ficelle fabriquée avec les fibres des tiges du chardon ou de l'asclépiade.

Les grenouilles se chassent facilement au harpon (une perche pointue au bout de laquelle on a fait une encoche) ou se prennent avec les mains. La chasse aux grenouilles est très rentable la nuit à l'aide d'une lampe de poche. (Rappelez-vous cependant que l'utilisation de la lampe de poche pour chasser est illégale, sauf en cas de besoin absolu.) Détachez les cuisses des grenouilles avec un couteau ou une paire de ciseaux, puis débarrassez-les de leur peau avant de les faire griller ou de les cuire à la vapeur. Évitez de prendre des crapauds : leur peau sécrète une substance irritante qui peut en affecter la chair.

La loi ne permet de tendre ni pièges, ni collets (sauf en cas de besoin). Parce qu'ils sont lents, le porc-épic, l'opossum et la marmotte sont faciles à assommer ; mais si votre survie est en cause, vous pouvez tendre des pièges. Le plus simple est l'assommoir : une pierre plate, assez grosse pour tuer un animal, soutenue par des bâtons dont l'un est appâté. Il y a aussi les collets : un fil métallique ou une ficelle tendue sur des pistes fraîches de lièvres, d'écureuils ou d'autres petits animaux. (Voir aussi « La pêche », pp. 370-377.)



Débarrasser de leur peau

les lapins, les écureuils et les autres petits animaux et les évicser avant de les faire cuire. Étendre l'animal à plat sur une grosse pierre ou un grand morceau de bois dur, l'y attacher avec du fil métallique ou de longues tiges vertes, et le placer debout devant un feu de camp ; ou encore, enduire l'animal d'argile et l'enfourir sous la braise et l'y garder environ une heure.

Comment survivre à l'imprévu

« Le bon campeur sait qu'il est plus important d'être ingénieux que d'être génial. »

— Pierre Elliott Trudeau
(extrait d'un essai publié en 1944)

Si, par malheur, vous vous trouvez sans matériel en montagne ou en forêt, vous constaterez comme bien d'autres avant vous que la nature est terrible et impitoyable, et que les défis y sont les mêmes qu'à l'âge de pierre. Faites pencher la balance en votre faveur. Ayez sur vous une trousse renfermant les articles de base indispensables à votre survie.

De fait, il serait préférable d'emporter deux trousse : une petite contenant les éléments essentiels et pouvant tenir dans une poche de chemise, et une autre, plus grosse, plus complète, que vous mettriez avec le reste de votre bagage, dans le sac à dos. La petite trousse ne devrait jamais vous quitter, même si vous n'avez l'intention de vous éloigner du camp que quelques minutes. Son contenu ne sert qu'en cas d'urgence : un sifflet ou un miroir (pour signaler votre présence) ; des allumettes à l'épreuve de l'eau ou un briquet à silex (pour faire du feu) ; un canif et du fil métallique (pour vous construire un abri) ; quelques cubes de bouillon (pour vous nourrir) ; une petite boussole, quelques épingle de sûreté et des pansements adhésifs. Tous ces objets seront placés dans une petite boîte de métal de la dimension de celles qui, dans le commerce, renferment des pansements adhésifs. La boîte elle-même pourra être utilisée en cas de besoin pour faire bouillir de l'eau.

Quant à la trousse plus complète, elle comprendra un chan-dail, de la viande et du riz déshydratés, une petite trousse de premiers secours, des fusées de détresse, 15 m de ficelle de nylon de 3 mm d'épaisseur, une bâche légère, des hameçons, 30 cm de papier d'aluminium, des allumettes à l'épreuve de l'eau dans leur étui, ainsi que du papier et un crayon. Si vous allez camper dans le désert, prévoyez ce qu'il faut pour fabriquer un alambic solaire. Gardez cette trousse dans un petit sac attaché à la ceinture ou dans un petit havresac. Ayez-la toujours avec vous, même quand vous laissez derrière, pour un jour ou moins, le reste de votre matériel.

Vous trouverez la trousse insuffisante si vous ne maîtrisez pas déjà l'art de survivre en forêt. Exercez-vous à faire du feu sans allumettes, à reconnaître et à apprêter les plantes sauvages comestibles, à vous orienter d'après le soleil et les étoiles, à improviser des outils. Par exemple, la fibre des tiges du chardon et de l'asclépiade donne, tordue, une longue ficelle. Ce n'est toutefois qu'après de nombreux essais qu'on finit par réussir à la tresser ou à la tordre convenablement. Consacrez à apprendre cet art le temps qu'il faut avant de partir. Dans une situation critique, il risquerait d'être trop tard.

Le feu et l'abri

Trois éléments sont absolument indispensables à la survie en forêt : ce sont, par ordre d'importance croissant, la nourriture, l'eau et la protection contre les éléments c'est-à-dire un abri. Vous pouvez vous passer de nourriture pendant des semaines, et d'eau pendant des jours, mais le froid, la pluie ou le vent peuvent avoir raison de vous en une seule nuit. Dans une situation critique, le plus urgent est donc de vous préoccuper de vous faire un abri et du feu ; vous ne songerez à chercher de l'eau et de la nourriture qu'ensuite.



La chaleur du feu s'élève le long de la paroi rocheuse attirant l'air froid du côté ouvert. Plus tard, la paroi renverra la chaleur absorbée.

Du feu sans allumettes

Pour faire du feu sans allumettes, il faut savoir deux choses : préparer une substance inflammable et provoquer l'étincelle qui y mettra le feu. Les aigrettes et les tiges broyées de la quenouille, du chardon et de l'asclépiade, ainsi que les tiges broyées de l'ortie et de l'apocyn à feuilles d'Androsème sont une excellente matière inflammable, sans compter la mousse séchée, les feuilles mortes, l'herbe sèche, l'écorce de bouleau, le genévrier et le cambium des arbres — cette matière ligneuse qui se trouve immédiatement sous l'écorce (le cambium du tremble, du peuplier, du saule et du pin flambe particulièrement bien). Déchiquetez ce que vous avez l'intention d'utiliser et réunissez-le dans vos mains de façon à former un nid léger et aéré.

C'est le briquet à silex qui provoque le plus facilement l'étincelle. Le véritable silex est un quartz gris-brun qui se façonne aisément. C'est la meilleure pierre à utiliser, bien que toute roche siliceuse, y compris l'agate, le jaspe et le quartzite, fasse l'affaire. La roche doit être fragmentée de façon à présenter une arête. Tenez-la bien d'une main et frappez-en obliquement l'arête avec un objet de métal de l'autre, le revers d'une lame de couteau par exemple. Faites en sorte que les étincelles tombent sur la matière inflammable. Un petit ruban de fumée confirmera votre succès. Sans perdre de temps, soufflez alors doucement jusqu'à ce que des étincelles apparaissent et que le feu prenne.

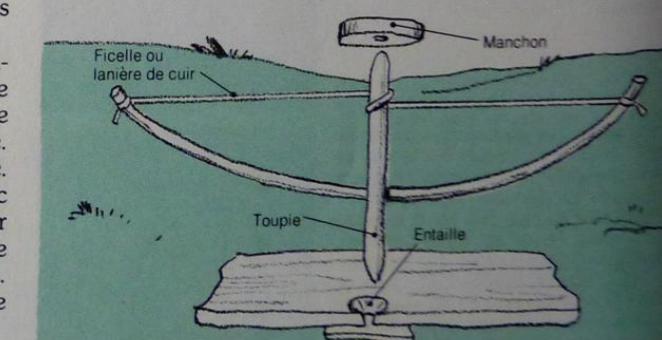
Un autre instrument pour allumer les feux est la toupie, ce système qui consiste à frotter l'un contre l'autre deux morceaux de bois au moyen d'un archet. Pour le fabriquer, vous aurez besoin de bois dur et d'une ficelle ou d'une lanière de cuir. La rotation rapide de la toupie dans une entaille pratiquée sur un

Recherchez un abri naturel qui, le soir, formera écran aux vents dominants. L'idéal est une cavité peu profonde dans une paroi rocheuse exposée au sud : le roc retient la chaleur du soleil longtemps après qu'il a disparu. Faites un feu devant la cavité, mais pas immédiatement au pied de la paroi, et installez-vous à l'endroit le plus chaud, c'est-à-dire entre le feu et le roc, qui sera de réflecteur. Dans un autre type de milieu, un bouquet d'arbustes ou un grand conifère aux branches tombantes pourront servir de protection.

Quelques branches de conifère appuyées sur un arbre tombé vous feront un bon abri pour la nuit ; c'est la technique la plus simple. Si vous devez rester au même endroit plus longtemps, construisez un genre de tipi ou inspirez-vous de la tente de Nessmuk (voir p. 290) : un abri fermé sur trois côtés et ouvert sur le feu. Fixez les uns aux autres trois bons poteaux ou plus pour former la structure de l'abri. Entassez d'autres poteaux et des branches le long de cette structure jusqu'à ce qu'ils forment des murs que vous couvrirez d'herbes, de feuilles, d'écorce, de branches de conifère ou même de terre. Les conditions du milieu vous dicteront les matériaux à utiliser. (Sur la façon de construire des abris contre le froid, voir « Igloos et autres abris pour bivouquer dans la neige », p. 312.)

morceau de bois dur engendre de la friction qui dégage de la chaleur. L'entaille se remplit de poussière carbonisée qui finit par fumer. Dès que la fumée apparaît, il faut souffler doucement pour obtenir des étincelles qu'il vous faudra mettre ensuite en contact avec la matière inflammable, tout en continuant à souffler jusqu'à ce que le feu prenne.

Il y a enfin la loupe qui peut servir à mettre le feu à du petit bois : elle concentre les rayons du soleil. A défaut de loupe, vous pouvez utiliser le verre de vos lunettes ou celui d'une montre.



Utiliser le même type de bois dur et sec (tremble, liard ou peuplier) pour fabriquer la toupie et la planche. Se servir en revanche de bois vert assez robuste pour faire l'arc, et d'un petit morceau de bois dur ou d'une pierre pour le manchon. Lubrifier le manchon en passant l'extrémité de la toupie dans ses cheveux ou le long de son nez, parties du corps où se trouve du sébum.

De l'eau pour boire

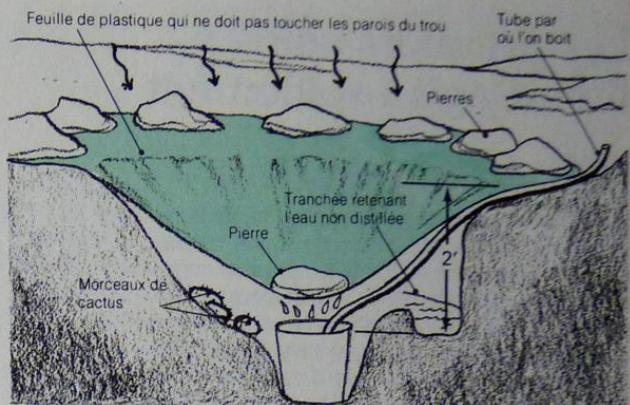
Il y a de l'eau partout, à la surface, sous terre, dans l'air et dans tous les êtres vivants. Avec un peu d'habileté, vous transformerez de l'eau impropre à la consommation en eau potable. Ainsi, pour rendre limpide l'eau boueuse d'un lac ou d'un cours d'eau, creusez un trou à quelques mètres du bord : l'eau se filtrera en l'empâtant. Près du bord de la mer, creusez aussi un trou et prélevez la première eau qui apparaît au fond ; il se peut qu'elle ne soit pas encore salée. Faites bouillir toute eau douteuse de 10 à 15 minutes pour la purifier ; faites-la bouillir plus longtemps si vous vous trouvez à une haute altitude. Vous pouvez aussi traiter l'eau à l'iode (voir p. 298).

La rosée du matin est une bonne source d'eau potable. Imbibez-en un linge propre en le passant sur l'herbe ou sur des feuilles, et tordez-le au-dessus d'un récipient. Il y a d'autres façons de prélever l'eau de la rosée : creusez un trou peu profond, couvrez-le d'une toile et entassez-y des cailloux. Très tôt le matin, la vapeur d'eau se condensera sur les cailloux et l'eau s'accumulera dans la toile. Si vous êtes en montagne ou dans une région de collines, remontez les lits desséchés de petits cours d'eau : il se pourrait que vous trouviez en amont un filet d'eau qui s'infiltra presque immédiatement. Canalisez cette eau vers un récipient à l'aide d'une tige ou d'une branche évidée. Parfois,

seul un bouquet de végétation révèle la présence d'eau souterraine : les racines des plantes s'y alimentent. Il suffit alors de creuser pour trouver l'eau. Il y en a parfois aussi sous le lit desséché des cours d'eau, au pied des falaises, du côté des dunes le moins exposé au soleil et partout où croissent le saule et le sureau.

Au printemps et à l'automne, vous pourrez toujours consommer l'eau du merisier rouge, du bouleau jaune et de l'érable. Cette sève est tonique et riche en protéines. Le merisier rouge croît dans l'Ouest à partir du Manitoba ; le bouleau jaune et l'érable se trouvent partout dans l'Est à partir de l'Ontario.

Dans les régions arides, recherchez les crêtes gréseuses : l'eau qui s'accumule le long de telles formations met parfois des mois avant de disparaître. Si vous campez dans le désert, prévoyez ce qu'il faut pour vous fabriquer un alambic solaire. Cela vous permettra d'extraire l'eau des plantes et du sol, et de transformer en eau potable des eaux douteuses ou salées, y compris l'urine. Cependant, il est aussi important de conserver l'eau que de la trouver. Dans cette optique, il est donc préférable de marcher le soir et de se reposer à l'ombre le jour. Ne mangez que si vous avez de l'eau : la digestion est exigeante. D'autre part, on peut se mettre un caillou dans la bouche : c'est un truc qui trompe la soif sans toutefois fournir d'eau au corps.



L'alambic solaire tire du sol seul environ 1 litre d'eau par jour, et jusqu'à 3 ou 4 litres si l'on ajoute des plantes ou une eau quelconque même polluée. Creuser un trou dans un endroit bas et exposé au soleil. Fixer l'extrémité d'un tube dans un récipient. Étendre une feuille de plastique carrée de 2 m sur 2 au-dessus du trou, la maintenir en position avec des pierres et couvrir de terre tout le bord. Mettre une pierre au centre pour que les eaux se concentrent et tombent dans le récipient au-dessous. L'eau met environ une heure avant de commencer à s'accumuler. La boire alors par l'intermédiaire du tube.

Les signaux de détresse

Le même signal, quelle qu'en soit la nature, répété trois fois, est universellement reconnu comme un appel de détresse. Le son aigu du sifflet se propage plus loin que celui de la voix humaine et la localisation en est plus facile. Il est donc sage de toujours garder un sifflet sur soi. En cas de besoin, donnez trois longs coups de sifflet à intervalles réguliers. Si quelqu'un a entendu votre appel, deux coups de sifflet vous répondront. Dès lors, restez où vous êtes et répétez votre signal pour guider les chercheurs.

Le feu est aussi un bon signal. Disposez trois feux wigwams à une distance de 15 à 30 m les uns des autres de façon à former un triangle et attendez le moment opportun pour les allumer. Par une journée claire et sans vent, faites brûler du bois vert, des feuilles et de l'herbe humides pour faire monter une colonne de fumée. Le soir, si vous entendez le bruit d'un avion, faites brûler du bois sec pour obtenir des flammes vives. Pour attirer l'attention d'un avion, vous pourrez également mettre en place au sol d'énormes signes en vous servant de matériel de couleurs vives, de broussailles accumulées ou de tout ce qui contraste avec le milieu environnant. Si vous êtes dans la neige, tapez des sentiers et soulignez-en la présence en y répandant des cendres, de l'écorce ou des morceaux de bois. Enfin, vous pourrez vous servir d'un miroir. Le miroir idéal est en métal, poli sur les deux faces et percé au centre pour aider à viser l'objectif. Cependant, n'importe quel objet réfléchissant, le papier d'aluminium y compris, fera l'affaire. Projetez les rayons du soleil sur un avion. Si aucun avion n'est visible, projetez quand même les rayons du soleil à différents points sur l'horizon : un avion que vous ne voyez ni n'entendez encore pourrait les capter.

Les symboles internationaux terre-air

Il est bon d'emporter

en randonnée une copie des symboles suivants. Dessiner tout signe de telle sorte qu'il occupe au moins 3 m, 15 m étant préférable, en se servant d'articles qui contrastent vivement avec le sol. Si l'on utilise des broussailles et des branchages, faire des amas assez importants pour qu'ils jettent de l'ombre.



Gravement blessé ;
besoin d'un
médecin



Besoins de
pansements et de
médicaments



Incapable de
continuer



Besoins d'eau et de
nourriture



Besoins d'une carte
et d'une boussole



Poursuis ma route
dans cette
direction



Tout va bien



Non



Oui



N'ai pas compris



Possible d'atterrir
ici

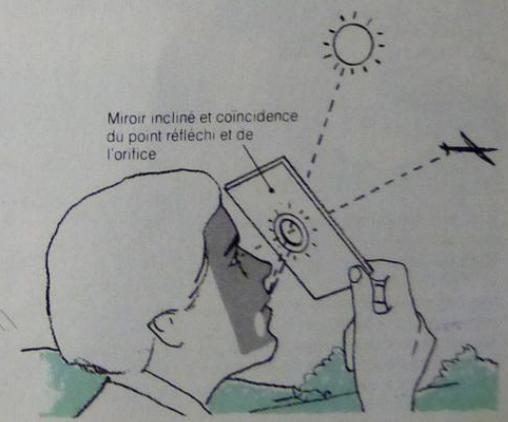
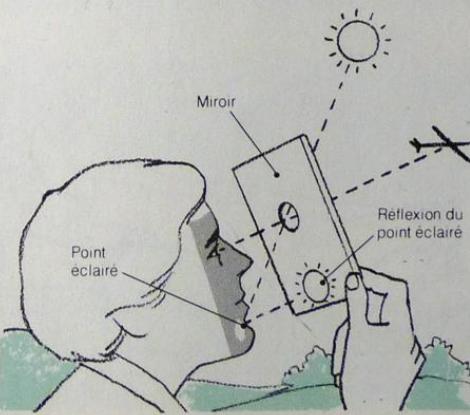


De quel côté
aller ?

Les signaux au miroir

Pour signaler sa présence

à un avion, viser l'appareil par l'orifice du miroir. Si l'avion est relativement près du soleil, la lumière traversera l'orifice pour éclairer un point du visage du campeur et sera réfléchie au revers du miroir (à gauche). Tout en continuant à viser l'avion, tenir le miroir de façon à ramener vis-à-vis de l'orifice le point réfléchi au revers (à droite). C'est à ce moment précis que le miroir projetera les rayons sur l'avion. Si l'avion est loin du soleil, bouger la main libre jusqu'à ce qu'elle soit frappée par le point lumineux et ajuster le miroir en conséquence.



Les premiers soins : il faut agir rapidement

L'asphyxie, l'hémorragie et le choc traumatique sont les trois causes de mort subite à la suite d'une blessure. L'asphyxie, l'arrêt de la respiration, peut avoir comme origine la noyade, la foudre, une mauvaise chute, une douleur soudaine ou même la peur. Si l'un de vos compagnons cesse de respirer, réagissez tout de suite : en moins de 5 minutes, il peut avoir des lésions irréversibles au cerveau ; après 10 minutes, c'est la mort. Retirez de son œsophage et de sa bouche tout ce qui pourrait empêcher le passage de l'air (y compris les dents). Ramenez sa tête en arrière et tenez son cou élevé pour faciliter le passage de l'air. Si vous craignez une blessure aux vertèbres cervicales, contentez-vous d'avancer sa mâchoire inférieure. S'il ne respire toujours pas, pratiquez le bouche-à-bouche.

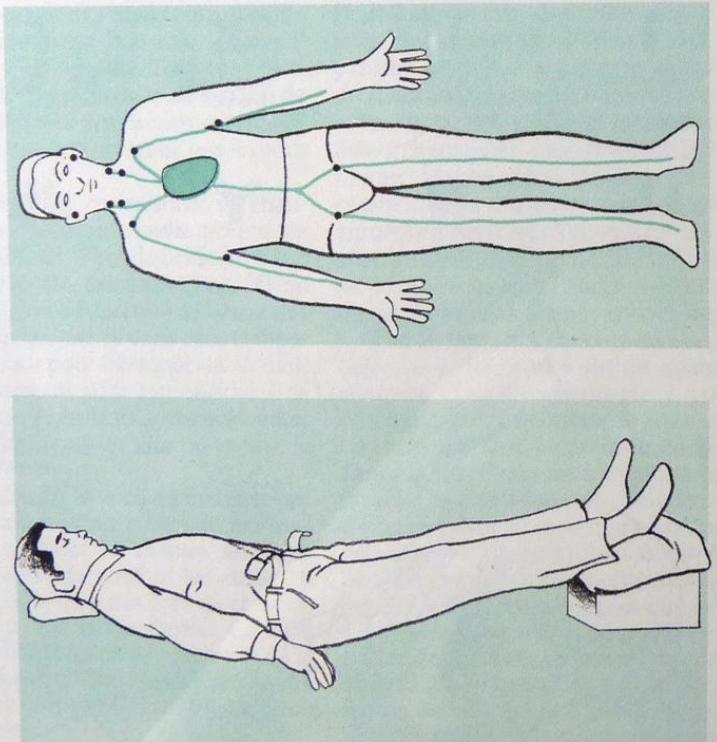
La seule façon d'arrêter une hémorragie est d'empêcher le sang d'affluer dans les vaisseaux endommagés jusqu'à ce qu'il y ait un début de coagulation. Il suffit d'ordinaire d'appuyer directement sur la blessure pour arrêter l'afflux du sang. Élevez, si

possible, le membre blessé, pour diminuer la pression sanguine à cet endroit. Appliquez ensuite sur la blessure de la gaze stérile ou un linge propre, et appuyez fortement pendant environ 5 minutes. Si la blessure saigne toujours abondamment, faites un pansement serré avec une bonne épaisseur de gaze stérile (les serviettes sanitaires font d'excellents pansements). Si l'hémorragie continue, appuyez fortement sur un des points de compression illustrés ci-dessous. N'ayez recours au garrot qu'en tout dernier lieu, car celui-ci peut entraîner de la gangrène et mener à l'amputation du membre. Pour faire un garrot, entourez le membre blessé d'une large bande d'étoffe immédiatement au-dessus de la plaie. Tordez et serrez ensuite l'étoffe avec un petit bâton pour faire cesser l'hémorragie. Ne desserrez surtout pas : un caillot de sang pourrait aller se loger dans le cœur ou dans un poumon, entraînant la mort.

Tout traumatisme ou blessure peut entraîner un état de choc. Les principaux symptômes du choc, causés par la constriction des vaisseaux sanguins et, par conséquent, par la diminution de l'afflux sanguin au cerveau, sont les suivants : pâleur et moiteur de la peau, sueurs froides, tremblements, soif, étourdissements, ralentissement des activités mentales et, parfois, perte de conscience. Dès que quelqu'un se blesse, prévoyez l'éventualité d'un état de choc. Traitez donc le blessé selon les directives données ci-dessous et attendez que le danger soit passé.



Le bouche-à-bouche est à utiliser dans tous les cas d'asphyxie. Ramener la mâchoire de la victime vers l'avant et pincer son nez. Inspirez profondément et expirez dans la bouche de la victime pour que sa poitrine se soulève. Répéter l'opération une douzaine de fois par minute jusqu'à ce que la victime se remette à respirer d'elle-même.



Les points de compression correspondent aux endroits où les artères se trouvent près de la peau et sont, par conséquent, plus faciles à comprimer pour interrompre le flux sanguin. L'hémorragie artérielle se manifeste par des jets saccadés coïncidant avec le pouls. Si on ne peut l'interrompre par pression directe, repérer le point de compression le plus près, entre la plaie et le cœur, et appuyer fortement sur l'artère pour la fermer jusqu'à ce que le sang coagule.

Toute personne qui vient de subir des brûlures ou des fractures, ou qui s'est blessée, est susceptible de se trouver en état de choc. Il est indispensable de la traiter rapidement. L'étendre sur le dos, les pieds plus hauts que la tête (à moins qu'elle n'ait subi une blessure à la tête). Retirer ses chaussures et détacher tout ce qui serre. Tenir la victime au chaud : la couvrir d'un sac de couchage, d'une couverture ou de son propre corps. Lui donner des boissons chaudes et salées.

Blessures et malaises courants

Le mal des montagnes. A haute altitude, l'air se raréfie et le sang est moins oxygéné. L'organisme a donc besoin de plusieurs jours pour s'adapter. Il est normal d'avoir sommeil et de bâiller. Les principaux symptômes du mal des montagnes sont les suivants : maux de tête, nausées, essoufflement, crampes intestinales et, parfois, trous de mémoire, angoisse, hallucinations et manque de coordination. Ne pas tenir compte de ces symptômes et poursuivre sa route risquent d'entraîner des conséquences graves, dont l'œdème pulmonaire et l'hémorragie rétinienne. Les symptômes disparaissent néanmoins peu à peu avec l'adaptation. Il importe donc de ne pas vous épuiser, de boire beaucoup, de consommer des aliments à faible teneur en glucides et de n'absorber aucun médicament à l'exception de l'aspirine.

Les cloques. Ne crevez jamais une cloque. Nettoyez la peau et couvrez-la d'un pansement doux ou d'un ruban adhésif. Traitez une cloque crevée comme une écorchure.

Les brûlures. Plongez immédiatement le membre brûlé dans l'eau froide jusqu'à ce que la sensation de chaleur soit passée. S'il s'agit de brûlures de premier degré (rougeur vive de la peau) ou de brûlures au second degré (cloques), plongez dans l'eau froide, puis appliquez une pommade antiseptique ou de la vaseline. S'il s'agit de brûlures de troisième degré (lésions profondes), nettoyez-les très délicatement avec de l'ouate stérile, un savon doux et de l'eau que vous aurez fait bouillir et laissée refroidir ; couvrez-les ensuite d'une compresse de gaze. Faites absorber à la victime beaucoup de liquides salés.

Les coupures et les écorchures. Dès qu'il y a lésion de la peau, il y a risque d'infection. Il faut donc nettoyer toute blessure au savon et à l'eau propre, et la couvrir d'un pansement stérile que vous garderez jusqu'à l'apparition d'un début de cicatrisation. Évitez d'endommager les tissus sains dans une plaie ouverte en n'utilisant que les antiseptiques les plus doux (du peroxyde d'hydrogène très dilué, par exemple). Désinfectez à l'iode les tissus qui se trouvent au voisinage de la plaie. S'il s'agit d'une entaille profonde, fermez-la avec du bandage adhésif. S'il s'agit d'une écorchure, couvrez-la d'abord d'une simple épaisseur de gaze imprégnée de vaseline ou de pommade antiseptique, puis entourez-la d'un épais bandage de gaze stérile.

L'épuisement. Quand il fait chaud, l'effort risque de provoquer la dilatation des vaisseaux sanguins au point de réduire l'irrigation du cerveau. S'ensuivent alors des nausées, des étourdissements, l'accélération du pouls et, parfois, des événouissements. La peau est froide au toucher et même moite. Reposez-vous à l'ombre et consommez des liquides (non alcoolisés) et des aliments à forte teneur en sel.

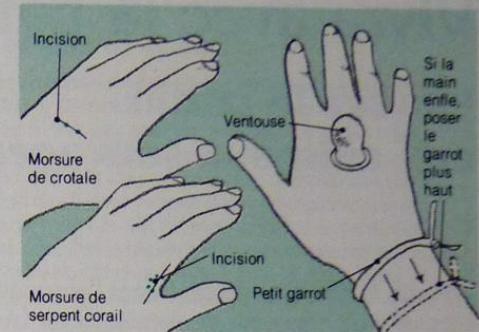
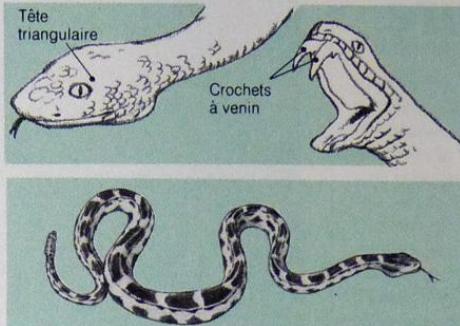
L'insolation et les coups de chaleur. Sous le soleil, les glandes sudoripares peuvent ne plus suffire à la tâche. Dès lors, la température du corps augmente rapidement pour atteindre 40°C ou plus. La victime peut alors s'effondrer et se mettre à délirer ; sa peau est très chaude au toucher. Il faut agir immédiatement : les risques de lésions au cerveau sont immédiats. Plongez la victime tout entière dans l'eau tiède (pas froide) ou encore couvrez-la tout entière de linge mouillé, et éventez-la pour favoriser l'évaporation. Massez-lui les mains et les pieds.

Trousse de premiers secours

Antihistaminiques	Manuel de premiers secours
Aspirine	Médicaments
Bandage élastique (75 mm)	Monnaie (pour téléphoner)
Ciseaux (petits)	Nécessaire contre les morsures de serpent
Comprimés antiacides	Pansements adhésifs de tailles diverses
Comprimés de sel	Pansements « papillons »
Crayon et papier	Pansements triangulaires
Épingles de sûreté	Pommade antiseptique
Fil et aiguilles	Ruban adhésif non imperméable (50 mm de largeur)
Gaze (rouleau de 50 mm de largeur)	Savon désinfectant ou bactéricide
Gaze (tampons carrés de 100 x 100 mm)	Serviettes sanitaires
Lame de rasoir	Thermomètre
Linge doux doublé en caoutchouc mousse	
Lotion antimoustique	

Morsures de serpents

Restez calme. La panique ne contribue qu'à accélérer la diffusion du venin. Appliquez de l'eau froide, de la glace ou de la neige : cela refroidit la plaie et ralentit la circulation sanguine. Posez un petit garrot à 15 cm au-dessus de la morsure. Comme le venin emprunte les canaux lymphatiques situés immédiatement sous la peau, il n'est pas nécessaire que le garrot soit serré au point d'interrompre la circulation. Pratiquez une incision d'environ 5 mm, d'une marque de crochet à l'autre, à l'aide d'une lame stérilisée. Pendant une heure environ, opérez une succion à l'endroit de la morsure ; les ventouses sont préférables à la bouche. D'une part, celle-ci risque d'être une source d'infection ; d'autre part, elle peut favoriser la pénétration du venin dans l'organisme de celui qui aspire par l'intermédiaire de petits ulcères, d'une mauvaise dent ou de gerçures.



Les vipéridés, auxquels appartiennent les crotales, injectent leur venin par le biais de crochets rétractiles. Il n'y a de serpents venimeux que dans le sud de l'Ontario, dans les Prairies et en Colombie-Britannique.

Poser le garrot au-dessus de la morsure de serpent et pratiquer une incision passant d'une marque de crochet à l'autre ou encore au travers de la morsure. Opérer une succion pendant une heure.

Suffocation



Il arrive qu'un morceau de nourriture se coince dans l'œsophage et que la personne ne puisse ni parler ni même tousser. Dans ce cas, ne pas frapper dans le dos. Se placer derrière elle et l'entourer des deux bras à la taille. Serrer un poing, le saisir de l'autre main et tirer brusquement vers le haut, dans le diaphragme, immédiatement sous le sternum, pour libérer l'œsophage.

Le transport d'un blessé

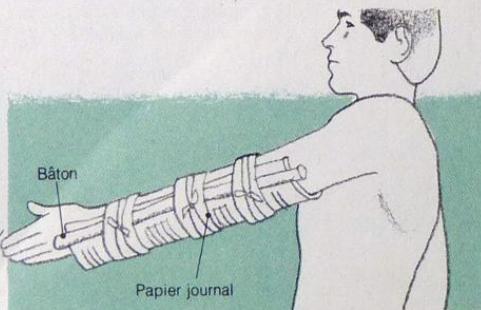
Ne déplacez un blessé grave que si cela s'avère nécessaire. Ne le faites alors que lorsque la respiration est stable, que le saignement est maîtrisé, que le choc est passé, que les plaies ont été pansées et les fractures immobilisées. Il est ordinairement préférable de laisser le blessé là où il est. Assurez-vous qu'il n'est pas trop mal à l'aise etappelez du secours (voir p. 305). Si vous devez vous-même évacuer le blessé, faites-le avec une extrême prudence. Improvisez un brancard à l'aide de deux perches et d'une couverture ou d'un sac de couchage. Cependant, un tel brancard de fortune ne sera efficace que dans la mesure où il sera bien tendu (entre des armatures de sacs à dos, par exemple). Rembourez-le. Couchez-y le blessé et attachez-le pour bien l'immobiliser. Immobilisez également sa tête en plaçant dessous un coussin improvisé (un vêtement plié par exemple).



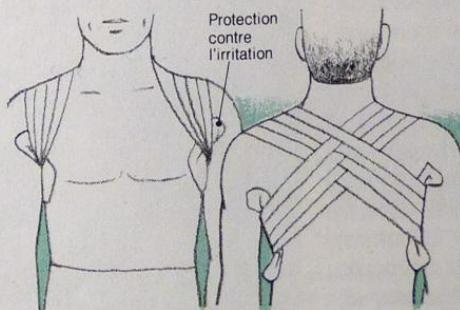
Plutôt que de porter le brancard à la main, le fixer à l'armature des sacs à dos.

Fractures et entorses

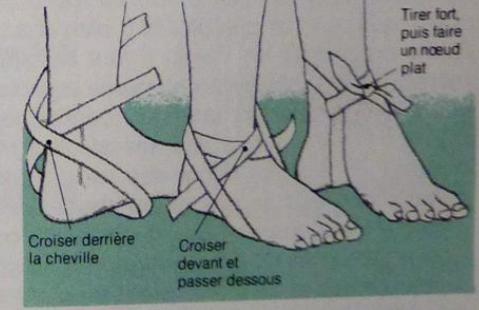
Fractures et entorses entraînent de l'enflure, une décoloration de la peau et une douleur vive. Au niveau d'une articulation, il est difficile de déterminer la nature de la blessure. Dans le doute, traitez-la comme s'il s'agissait d'une fracture. Ne tentez jamais de remettre en place un os cassé : les aspérités de la fracture risqueraient de causer des lésions graves aux tissus. Immobiliser le membre fracturé par une éclisse ou en l'attachant au corps. Si l'os fracturé traverse la peau, n'essayez surtout pas de le faire rentrer. Faites ce qu'il faut pour arrêter le saignement, pansez la blessure, prévenez l'état de choc et immobilisez la fracture. Quant à l'entorse, c'est la foulure d'un ligament. Bien qu'elle soit douloureuse, elle est peu grave. Des compresses froides appliquées pendant un jour ou deux feront diminuer l'enflure. Mettez ensuite un pansement serré sur la partie foulée et gardez-la au chaud.



Immobiliser le membre fracturé à l'aide d'une attelle assez longue pour inclure les articulations au-dessus et au-dessous de la fracture. Une couverture ou des journaux étroitement enroulés autour du membre, ou encore des branches ou toute pièce rigide, feront une bonne éclisse.



Un bandage en forme de huit retient les épaules. C'est le bandage qu'il faut pratiquer pour immobiliser une fracture de la clavicule. Enrouler le bandage ou une bande d'étoffe (déchirée dans une chemise, par exemple) autour des deux épaules, en la croisant derrière le dos.



On peut marcher sur une entorse si la douleur n'est pas trop vive. Mais il est préférable d'immobiliser l'articulation à l'aide d'une corde ou d'une bande d'étoffe enroulée autour du talon, cela rendra la marche plus aisée. Croiser les extrémités devant, serrer et nouer.

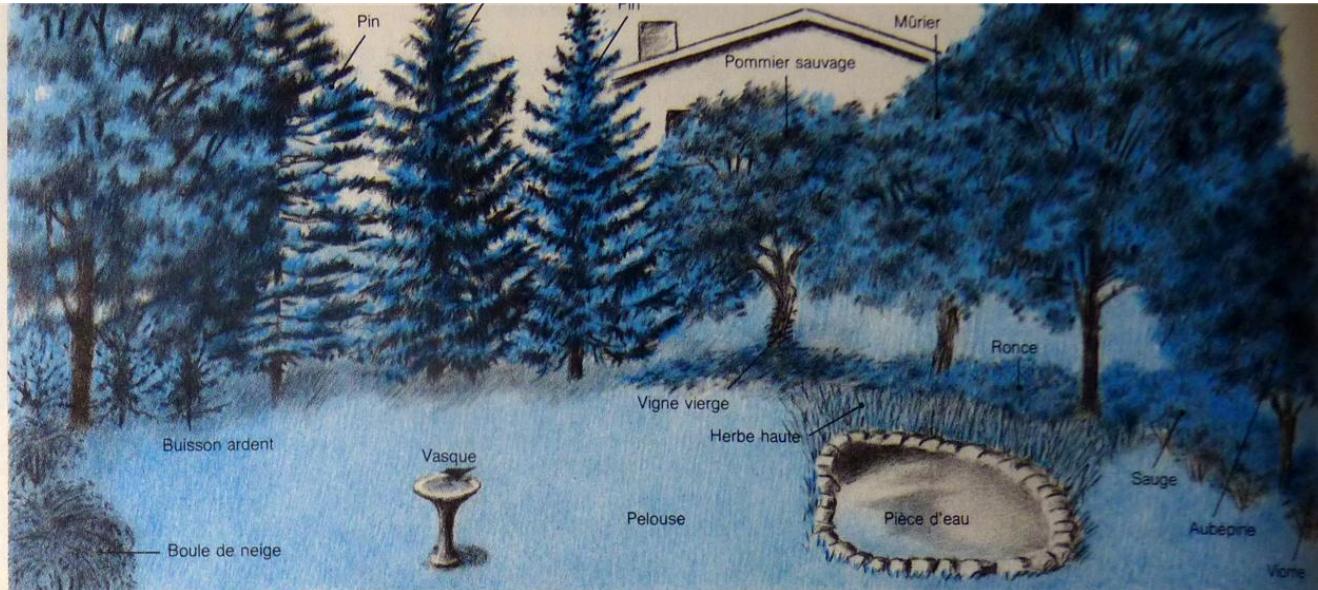
Vivre avec la nature

Ouvrez le jardin aux animaux sauvages

Partout, la nature a reculé devant l'occupation des hommes. Ainsi, on raconte en Amérique du Nord une charmante légende selon laquelle un écureuil aurait pu traverser la moitié du continent, depuis les montagnes de Nouvelle-Angleterre jusqu'aux rives du Mississippi, en sautant d'une branche à l'autre, sans jamais toucher le sol. Mais, depuis, ces vastes forêts ont été déboisées, et les animaux sauvages ont dû changer d'habitat. Certaines espèces ont disparu ; d'autres sont menacées. Enfin, les insecticides, les pièges et une chasse abusive ont largement contribué à cette régression de la faune sauvage.

Aujourd'hui encore, la même histoire se répète à plus petite échelle chaque fois qu'un sol vierge est utilisé soit pour la construction d'une maison, soit pour être transformé en cultures. Lorsqu'un jeune couple s'installe en pleine campagne, avec l'idée de vivre en communion avec la nature, il ignore que sa présence risque de détruire précisément ce qu'il recherche. Et pourtant, il suffit d'un peu de soins, d'attention et de bon sens pour vivre en bonne harmonie avec la nature.

La première règle de cette coexistence pacifique consiste à préserver la nature. Quand on s'installe à la campagne, il faut d'abord éviter de détruire l'environnement. Ainsi, il est bon de laisser en place autant d'arbres que possible, y compris les troncs morts qui servent de refuge aux hiboux, aux pics et à bien d'autres animaux. Avant de drainer un étang, il faut se rappeler que les marécages abritent de nombreuses espèces sauvages et attirent aussi tous les animaux aquatiques migrateurs. Protéger systématiquement ses récoltes au moyen de clôtures, ou en répandant des substances organiques. Éviter d'utiliser des poisons ou des insecticides. La seconde règle à observer consiste à encourager la nature, c'est-à-dire à planter des variétés qui attirent les animaux, à installer des aires de nidification pour les oiseaux, et, pendant l'hiver, à fournir de la nourriture aux chevreuils et aux petits mammifères. La vie sauvage a bien des avantages à nous offrir, et il faut peu de choses pour l'accueillir dans son propre jardin.



En choisissant soigneusement ses plantations, on peut transformer son jardin en refuge pour les animaux sauvages. Ainsi, certaines variétés seront particulièrement appréciées comme nourriture, tandis que d'autres offriront un abri pour construire les nids, ou une protection contre les intempéries. Plantez

plusieurs sortes d'arbres, de buissons, de plantes grimpantes et de fleurs : la sélection idéale englobe de huit à douze variétés dans chacune de ces catégories. Répartissez bien les plantations pour réaliser un paysage équilibré et harmonieux.

Les plantations qui attirent les animaux

Fleurs et herbacées

Reine-marguerite, souci, tournesol, ancolie, delphinium, gueule-de-loup, zinnia, verveine, millet des oiseaux, lin, fléole des prés.

Plantes couvre-sol

Renouée des oiseaux, boule-de-neige, ronce, sauge, vigne vierge, viorne, airelle, érable nain, canneberge et bleuet.

Buissons et arbustes

Sumac, buisson ardent, aubépine, chèvrefeuille, pommier sauvage, cornouiller, cèdre rouge, cerisier, mûrier, sureau.

Grands arbres

Sureau, chêne, bouleau, pin blanc, érable à sucre, pin, épinette, hêtre, orme, houx, sapin du Canada.

Certaines fleurs et certaines variétés d'herbes fournissent en abondance des graines particulièrement appréciées par les oiseaux granivores, parmi lesquels beaucoup sont des oiseaux chantants. Selon l'époque à laquelle elles arrivent à maturité, ces graines serviront de nourriture à plusieurs oiseaux chantants, tels que pinsons, cardinaux et sizerins, depuis le milieu de l'été jusqu'à la fin de l'hiver. L'ancolie, le delphinium et les gueules-de-loup fourniront du nectar aux oiseaux-mouches.

Les buissons bas et les plantes rampantes fournissent un abri très apprécié par de nombreuses espèces animales vivant près du sol. Les feuillages épais et les rameaux entremêlés de ces végétaux les protègent tout au long de l'année contre les prédateurs et les intempéries ; leurs fruits et leurs baies constituent pour ces animaux une nourriture appréciée. En plantations serrées, ces buissons forment de jolies bordures le long d'une haie, d'un sentier ou d'une palissade. Soigneusement choisies, ces plantes peuvent attirer jusqu'à cinquante espèces différentes d'oiseaux, y compris du gibier à plumes tel que perdrix et faisans. Les reptiles, les amphibiens et les petits mammifères tels que les lapins en profiteront également.

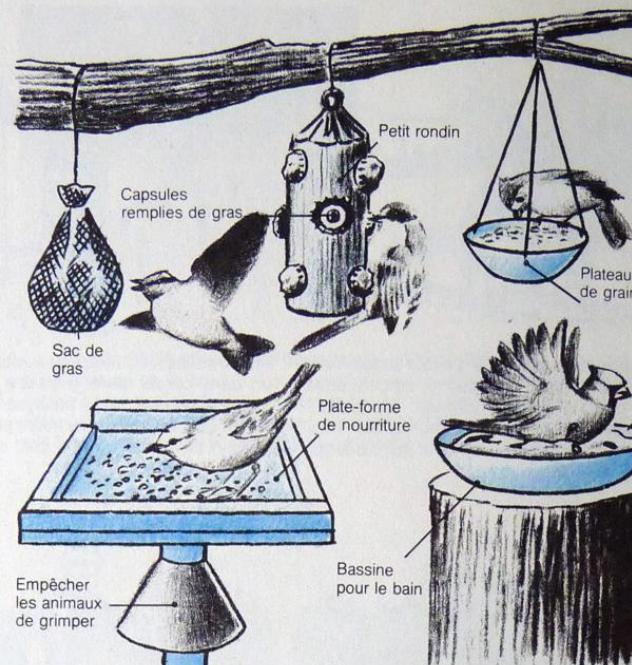
Les buissons et petits arbustes à fleurs offrent beaucoup d'intérêt pour les animaux. Les floraisons aux couleurs éclatantes attirent les insectes pollinisateurs, qui, à leur tour, attireront des oiseaux tels que les gros-becs et les passereaux. Les fruits constituent une nourriture disponible depuis la fin du printemps jusqu'au début de l'hiver. Les branches des arbres, largement étendues, inviteront les oiseaux à y installer leurs nids, et, en hiver, elles leur offriront à la fois un abri et un perchoir.

Les grands arbres qui poussent dans votre jardin seront sans aucun doute les alliés les plus précieux des animaux sauvages. Leur présence adoucit et camoufle les lignes un peu trop rigoureuses que forment les toits, les rues et les cultures ; elle constitue une sorte de pôle d'attraction pour les oiseaux migrateurs qui s'y arrêteront pour se nourrir et se reposer. Ces arbres fourniront un abri et un perchoir pour les animaux qui vivent en hauteur. Les conifères attirent spécialement les sitelles, les becs-croisés et les jaseurs. Leur feuillage permanent les protège des intempéries, et constitue un véritable abri pour l'hiver.

Abriter et nourrir les oiseaux

Pour attirer les oiseaux, il faut leur offrir de la nourriture, de l'eau et un abri. Pour répondre à ces besoins, il suffit de prévoir mangeoires, bassins et abris destinés à protéger les nids, le tout venant compléter un choix intelligent des arbres et des plantations. Il faut savoir que lorsqu'on a commencé à nourrir les oiseaux, il est indispensable de continuer, et particulièrement en hiver; dans le cas contraire, leur nombre augmenterait la première année pour être décimé par la faim l'année suivante.

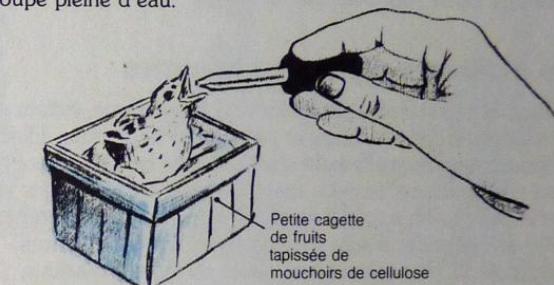
Offrez à vos visiteurs une nourriture variée. Les grains de maïs, de riz, de millet, de chanvre et de tournesol sont riches en hydrates de carbone (nécessaires au maintien de la chaleur du corps); en outre, ils fournissent des vitamines, des sels minéraux et des protéines; mais il vaut mieux acheter séparément les graines et les mélanger soi-même; la nourriture ainsi préparée sera moins chère et plus nutritive. Une solution plus économique encore consiste à acheter les graines par sacs de 25 ou de 50 kilos, dans les graineteries et supermarchés. Pour enrichir cette alimentation en protéines et en matières grasses énergétiques, vous compléterez leur nourriture avec du saindoux ou du beurre d'arachide, particulièrement s'il s'agit d'oiseaux insectivores tels que sitelles, pinsons ou pics. Mélangez soigneusement le beurre d'arachide avec les graines avant de les déposer dans les mangeoires; en effet, directement sorti de la boîte, et consommé tel, le beurre d'arachide risquerait d'étouffer les oiseaux. Il faut également leur fournir des substances solides pour les aider à digérer leurs aliments, comme le sable, la farine ou des coquilles d'œufs écrasées. Vous pourrez aussi leur donner du pain rassis ou des restes de viande cuite. Il faut s'assurer qu'il y a toujours de l'eau fraîche: en hiver, vous l'empêcheriez de geler en utilisant un système de chauffage pour aquarium.



Les tables pour la nourriture des oiseaux n'ont pas besoin d'être très compliquées, mais il faut qu'elles soient adaptées aux habitudes alimentaires de ceux que l'on souhaite attirer. Disposer ces tables à proximité d'un bouquet d'arbres pour que les oiseaux puissent s'y abriter en cas de besoin, mais pas juste au-dessous. Les bassins leur serviront aussi bien à se baigner qu'à boire. N'importe quel récipient large et peu profond fera l'affaire.

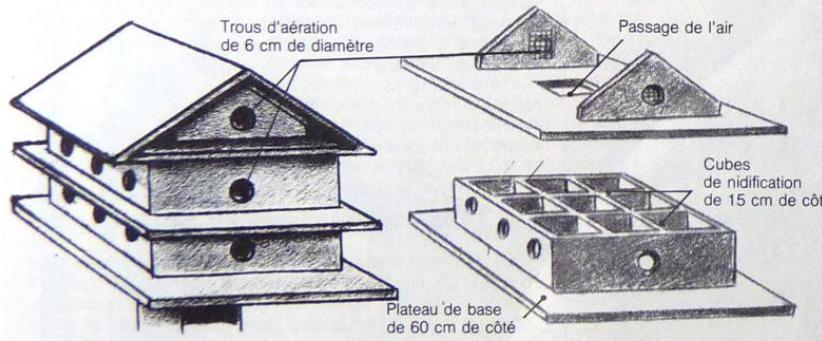
Comment soigner un oisillon

Si vous trouvez un petit oiseau sur le sol, essayez de le remettre dans son nid ou sur un perchoir proche du lieu où vous l'avez découvert. Si ce n'était pas possible, la première chose à faire serait de le tenir au chaud, car les oisillons risquent facilement une pneumonie. Remplir un petit panier — comme ceux dans lesquels on vend des fraises — avec des mouchoirs en papier. Si l'oiseau n'a pas encore ses plumes, installer le panier sur une couverture chauffante réglée à la température minimale. Lui donner ensuite du lait chaud au compte-gouttes, sucré ou épaisse avec des farines lactées pour bébé, à intervalles de quinze minutes, jusqu'à ce qu'il ait repris ses forces, puis environ toutes les heures. Il n'est pas nécessaire de le nourrir la nuit. Lorsqu'il sera assez grand pour absorber une nourriture solide, lui donner des morceaux de fruits écrasés, d'œuf dur ou de viande de bœuf bien tendre. Il ne faut jamais nourrir un jeune oiseau à l'eau, il risquerait de s'étouffer. Dès qu'il est capable de se débrouiller tout seul, placer près de lui une petite coupe pleine d'eau.

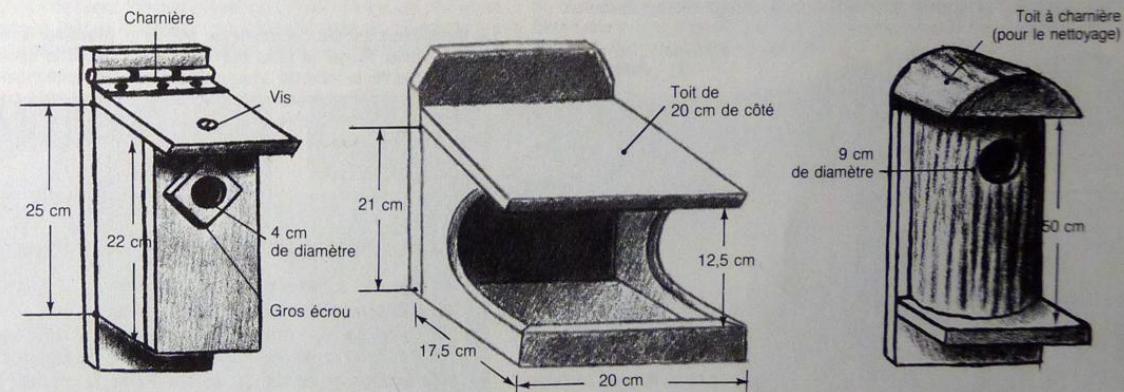


Un abri pour chaque espèce d'oiseau

C'est en fonction de sa conception et de sa situation que cet abri sera, ou ne sera pas, attractif pour les oiseaux. Aussi, le mieux est-il d'adapter chaque abri à une espèce particulière, et de l'installer à l'endroit que ces oiseaux préfèrent.



Les martinets vivent en colonies, aussi leur faut-il des maisons pouvant abriter plusieurs nids. Pour favoriser l'envol, et compte tenu de leur envergure, installer l'abri dans une zone dégagée, à l'écart des arbres et des maisons, par exemple au sommet d'un mât de 4,5 à 6 m de hauteur. Peindre l'abri en blanc pour éviter qu'il ne chauffe trop au soleil.



Les mésanges se raréfient, parce que leurs sites de nidification sont souvent occupés par des moineaux. Construire, pour les mésanges, des abris en bois, avec des entrées de 4 cm de diamètre, situées à 10-12 cm de la base. Le fond doit mesurer environ 10 x 10 cm. Installer ces abris sur des pieux à la lisière des champs.

Les merles américains préfèrent nichier sur des plates-formes dégagées; ce qui leur convient donc le mieux, ce sont des boîtes ouvertes sur deux côtés ou des plateaux. Réaliser l'abri dans du bois patiné par les intempéries, ou repeindre le bois blanc dans une couleur terne. Disposer l'abri sous le toit d'un garage, ou sous un porche.

Les effraies et les chouettes ont l'habitude de fréquenter les vergers, elles construiront leur nid dans un tronc creux ou encore dans une maisonnette recouverte de liège. L'abri pourra être cloué directement sur le tronc d'un grand arbre, à 3 m au moins du sol. A défaut de chouettes, l'abri pourra être utilisé par d'autres, par exemple par les sitelles.

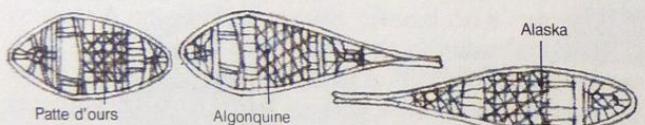
Les joies de l'hiver

A travers neige, raquettes ou skis aux pieds

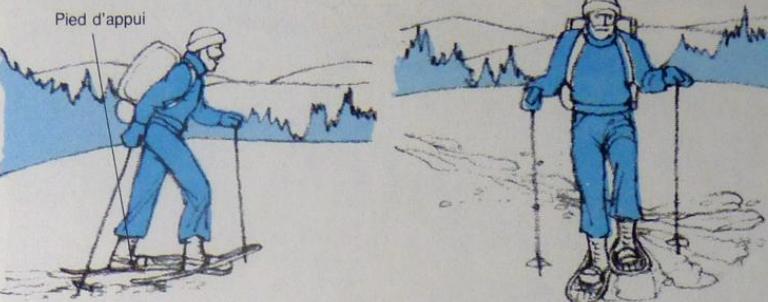
Sans un équipement approprié, il est pratiquement impossible de parcourir plus de quelques mètres dans de la poudreuse profonde. Mais, avec des skis ou des raquettes, une randonnée dans la neige peut procurer de grandes joies. L'équipement sera choisi en fonction de ce que l'on souhaite faire : des skis légers et étroits pour le ski de fond ; des skis larges et robustes pour le ski alpin ; enfin, des raquettes pour marcher sur la neige.

Les différents types de raquettes

Les raquettes, inventées par les Indiens d'Amérique, évitent que l'on s'enfonce dans la neige et permettent la marche. Elles se composent traditionnellement d'un cadre de bois de frêne et de lacets en peau non tannée, mais, de plus en plus, elles sont remplacées par un matériel en aluminium tubulaire et en nylon revêtu de néoprène. Facile à manœuvrer, la « patte d'ours » est la raquette la plus commune ; celles du type « Alaska », plus allongées, sont recommandées lorsque l'on doit porter des charges. Avec des raquettes, il faut faire de grandes enjambées, écarter les pieds et suspendre sa marche quelques secondes entre chaque pas, pour permettre à la neige de se tasser.



Les fixations, vendues séparément des raquettes, doivent permettre le libre jeu des articulations du pied. Remarquer que l'extrémité de la chaussure doit s'enfoncer (ci-dessus) pour permettre l'ascension des pentes.



Le pas de base consiste tout simplement à lever un pied après l'autre, comme on le fait dans la marche normale. Toutefois, il faut soulever le pied bien haut et bien loin, afin d'éviter de toucher celui qui reste appuyé au sol.

Pour tourner, il suffit de dessiner sur place un demi-cercle serré. L'arrière de la raquette intérieure reste presque immobile, tandis que son extrémité avant pivote dans le sens du virage. L'autre pied suit en faisant le même mouvement.



Le demi-tour est plus acrobatique que le virage simple. Placer le pied intérieur à la verticale, planter le talon de la raquette dans la neige, et le faire pivoter de 180°, puis, soulever et ramener l'autre pied d'un mouvement rapide.

Marcher à reculons est pratiquement impossible sans l'aide de bâtons de ski. La difficulté majeure consiste à empêcher l'arrière de la raquette de s'enfoncer dans la neige. Il faut donc s'appuyer sur l'avant du pied pendant la manœuvre.

Comment improviser des raquettes

En cas de chute de neige imprévue, on peut confectionner des raquettes de fortune. Le cadre est constitué de branches flexibles et solides de 1,80 à 2,40 m de long, dont les extrémités seront solidarisées avec de la ficelle. Pour fabriquer la semelle de la raquette, assembler de courtes branches transversalement, puis en entrecroiser d'autres, dans le sens de la longueur. Terminer en entourant la raquette avec du tissu ou en remplaçant les interstices de rameaux de sapin. En cas d'extrême urgence, ou si vous ne disposez d'aucun matériel, des branches de sapin, simplement fixées aux pieds, peuvent faire office de raquettes.

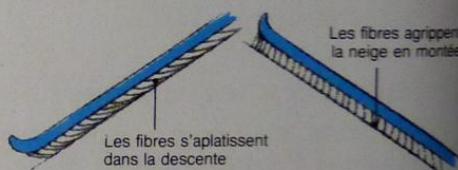


La randonnée à skis

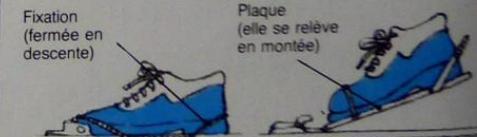
En hiver, les skis peuvent agréablement remplacer les raquettes pour une randonnée. Bien que leurs dimensions les rendent plus difficilement maniables, ils permettent de glisser le long d'une pente au lieu de la descendre péniblement pas à pas.

Les skis utilisés pour la randonnée doivent être plus larges et plus robustes que les skis de fond, mais plus légers que les skis alpins, et pourvus de carres d'acier pour bien adhérer sur les plaques de glace. Il est bon de disposer de fixations à double usage, pouvant servir aussi bien pour le ski de randonnée que pour le ski de piste. Lorsqu'on doit marcher, les talons doivent pouvoir se soulever au-dessus du ski; en position de descente, ils doivent être maintenus au ski. Le choix des chaussures revêt moins d'importance; n'importe quelle bonne chaussure de montagne peut faire l'affaire, à condition de s'adapter aux fixations. On peut utiliser des chaussures de ski normales, encore que leur grande rigidité risque de s'avérer inconfortable sur de longs parcours.

Plus le ski est long, et plus il est rapide, mais moins il est maniable. Il faut choisir des skis dont la pointe atteint l'extrémité des doigts, bras levé, main tendue. Les bâtons doivent être pourvus d'une rondelle large et atteindre la hauteur de l'épaule. Des « peaux de phoque », aujourd'hui en matériau synthétique, attachées sous les skis, sont un accessoire indispensable pour remonter les pentes.



Les peaux de phoque possèdent des fibres à sens unique, comme le pelage du dos d'un chat. En descente, les fibres s'aplatissent et permettent au ski de glisser. Quand on grimpe, au contraire, les poils de la peau fixée sous le ski immobile s'enfoncent dans la neige, empêchant celui-ci de glisser en arrière.



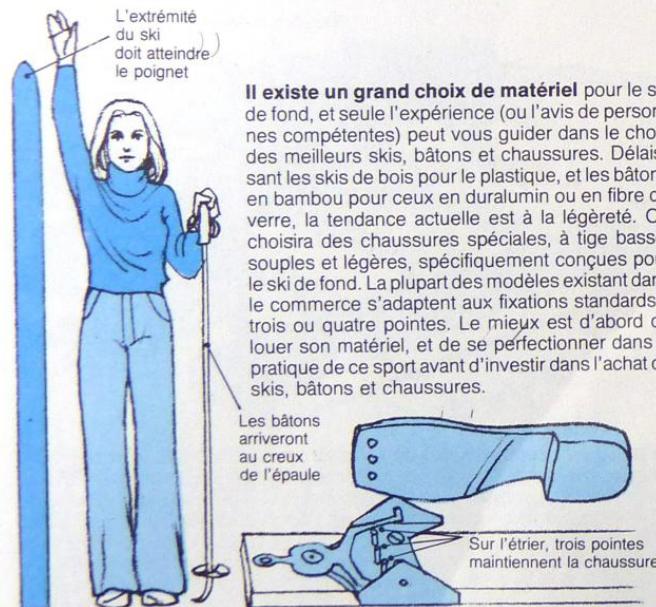
Des fixations à double usage sont indispensables pour une randonnée en terrain vallonné. Il en existe de plusieurs types. La fixation représentée à gauche est pourvue d'un câble qui va bloquer le pied dans les descentes et qu'on libérera pour la marche. Le dessin de droite montre une fixation à plaque métallique qui sera fixée au ski pour la descente et qu'on relâchera pour marcher.

Le ski de fond

Le ski de fond, depuis longtemps l'un des sports les plus populaires dans les pays nordiques, est en passe de devenir également dans nos régions. Il permet de découvrir les paysages hivernaux dans toute leur splendeur sauvage; il est accessible même aux débutants et, contrairement au ski alpin, ne nécessite ni longues attentes au pied des remonte-pentes ni achat de tickets d'aucune sorte. Mais, comme le ski alpin, il nécessite un bon entraînement physique : il y faut des muscles et du souffle. Les vrais amateurs de ski de fond ne se contentent pas de pousser tranquillement sur leurs lattes, mais ils courrent, en suivant, lorsqu'ils le peuvent, les traces qui ont été laissées par le skieur précédent.

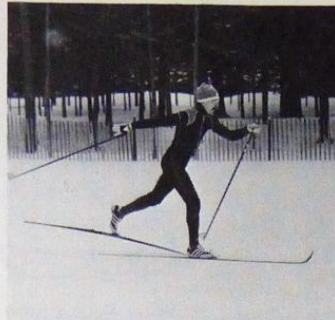
En plus du matériel présenté ci-dessous, il faut se munir des équipements normalement nécessaires pour une sortie en hiver. S'habiller chaudement (en superposant les épaisseurs, de manière à pouvoir retirer certains vêtements en cours de route) et emporter avec soi une trousse de premier secours, des vivres, et une bouteille isotherme contenant une boisson chaude. Ne sous-estimez pas le froid, ne partez jamais seul, et prenez toutes les précautions nécessaires contre les gelures, le refroidissement et l'ophthalmie des neiges, qui sont des accidents sérieux.

Le souci majeur du fanatique de ski de fond est le fart. C'est de la quantité du fartage que dépendra la force d'impulsion que l'on peut donner au ski pour s'élançer, mais aussi la facilité avec laquelle on glissera sur la neige ensuite. En règle générale, plus la température extérieure est basse et plus le fart doit être dur. Lorsque la température se situe au-dessus de zéro, on se sert d'un fart mou. On commence généralement par en appliquer une première couche, puis on en passe une seconde pour obtenir la meilleure glisse possible.



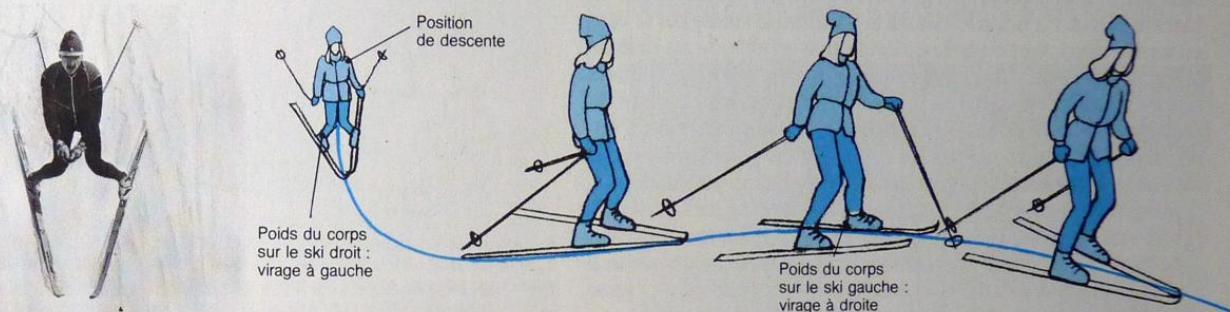
Il existe un grand choix de matériel pour le ski de fond, et seule l'expérience (ou l'avis de personnes compétentes) peut vous guider dans le choix des meilleurs skis, bâtons et chaussures. Délaissant les skis de bois pour le plastique, et les bâtons en bambou pour ceux en duralumin ou en fibre de verre, la tendance actuelle est à la légèreté. On choisira des chaussures spéciales, à tige basse, souples et légères, spécifiquement conçues pour le ski de fond. La plupart des modèles existant dans le commerce s'adaptent aux fixations standards à trois ou quatre points. Le mieux est d'abord de louer son matériel, et de se perfectionner dans la pratique de ce sport avant d'investir dans l'achat de skis, bâtons et chaussures.

Quelques techniques de base



Le pas alternatif est le pas de base du skieur de fond. Exercez-vous d'abord à progresser sans bâtons. Lorsque vous aurez pris un peu d'assurance, entraînez-vous à sautiller d'un ski sur l'autre, en déplaçant votre poids d'un côté puis de l'autre. Ce mouvement vous fournira l'élan nécessaire pour glisser sur l'autre ski. Le pas alternatif complet, dont le mouvement est décomposé

ci-dessus, comporte une détente de la jambe avec, en même temps, un planté du bâton du côté opposé. C'est une technique facile à acquérir, parce que bras et jambes se déplacent de la même façon que dans la marche normale. Bien maîtrisé, ce pas procure, au dire des pratiquants, la délicieuse sensation de « planer » au-dessus de la neige.



Le chasse-neige et le virage chasse-neige, classiques pour les débutants et les porteurs de lourdes charges, sont les seules manœuvres de freinage dont dispose le skieur de fond. Pour effectuer un chasse-neige, on plie et on rapproche les genoux tout en exerçant une poussée latérale qui écarte les talons des skis, les spatules restant rapprochées. Ainsi, on obtient une prise de

carre et le freinage recherché. Pour virer, on porte le poids du corps sur le côté opposé à celui vers lequel on souhaite tourner, et l'on décrit une large courbe, en avançant légèrement le ski gauche pour tourner à droite et inversement. Plus l'angle que forment les skis est ouvert, plus le freinage sera efficace, pouvant aller jusqu'à l'arrêt complet.



La double poussée. Les deux bâtons étant au même niveau, amener les bras légèrement fléchis en avant, coudes vers le bas. Pour avancer, prendre appui sur les deux bâtons, plantés à hauteur des fixations. La photo ci-dessus montre un skieur en position de fin de poussée vers l'avant, tronc incliné et jambes fléchies.

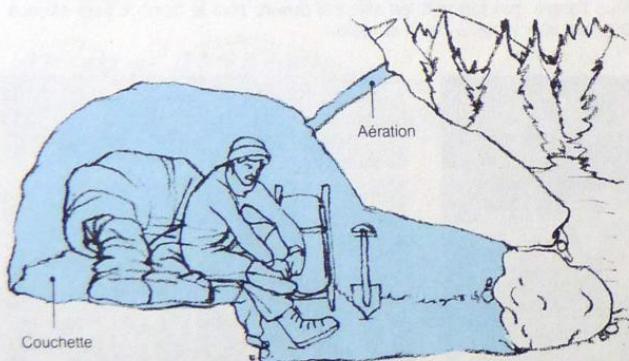
La descente. Le skieur garde les chevilles et les genoux fléchis, les skis étant légèrement écartés, au même niveau. Le corps doit avoir une légère position de recul, mains basses et écartées, un peu en avant du corps. A l'approche d'une bosse, se redresser légèrement, puis plier les genoux pour « absorber » le choc.

La montée «en canard». Cette technique, également utilisée avec des raquettes, permet d'escalader des pentes assez raides. Tourner le dos à la pente, puis, former un angle ouvert, et avancer un pied après l'autre en s'aidant des bâtons plantés en arrière. Plus la pente est raide et plus l'angle formé par les skis doit être ouvert.

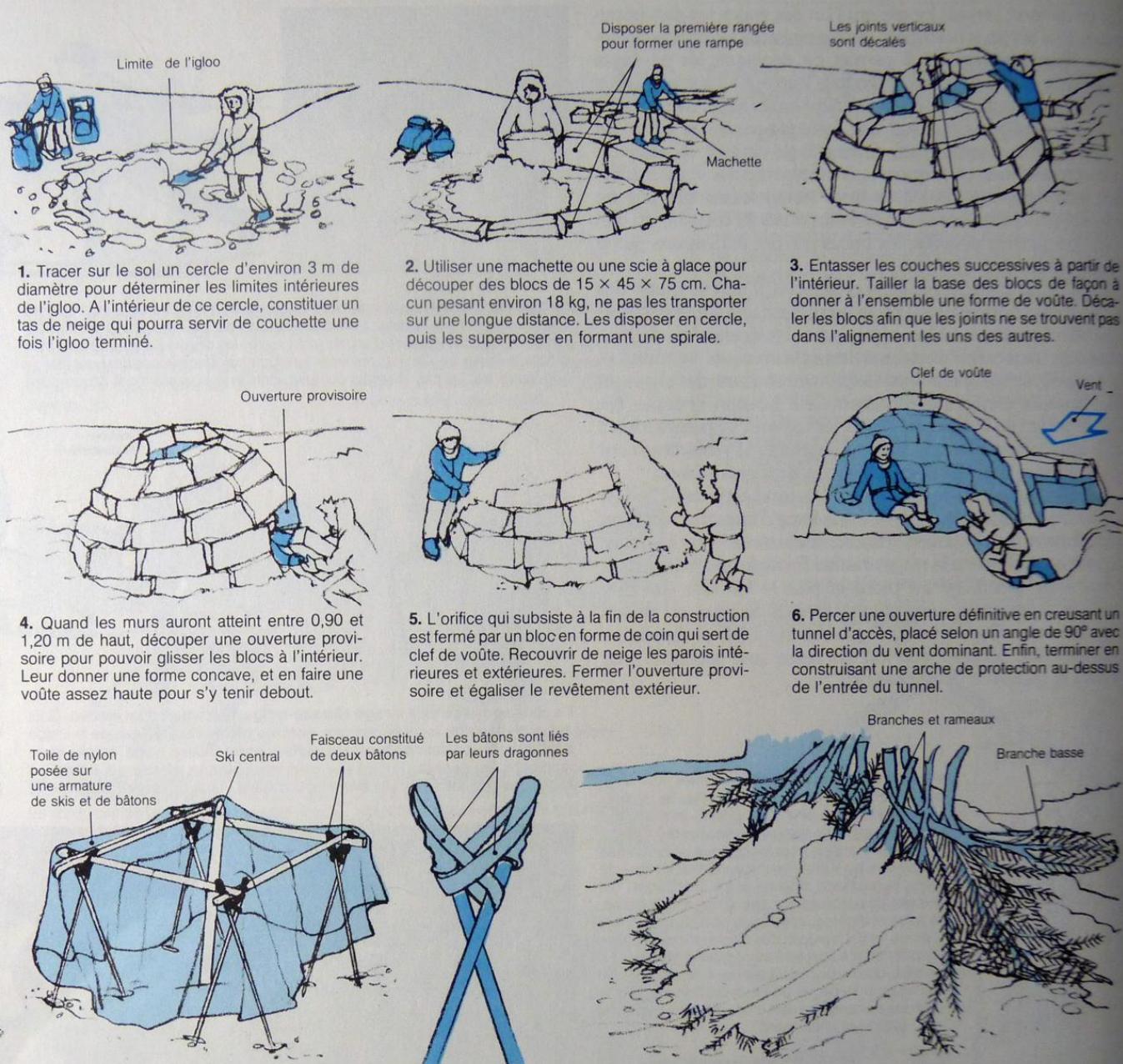
Igloos et autres abris pour bivouaquer dans la neige

Parmi les différents abris que l'on peut improviser pour bivouaquer en hiver, ce sont les igloos, inventés par les Esquimaux, qui sont sans doute les plus confortables. Un igloo est assez long à construire (entre deux et trois heures pour une équipe expérimentée), mais l'effort en vaut largement la peine si l'on doit passer la nuit dans une région dépourvue d'abris naturels. C'est une construction parfaitement à l'épreuve du froid et il suffit pour la réaliser d'une grande quantité de neige compacte ainsi que d'un outil tel qu'une machette ou une scie à glace pour la découper en blocs réguliers. La neige idéale est la poudreuse tassée par le vent en terrain découvert ou celle qu'on trouve en altitude au-delà de la limite des forêts. La poudreuse fraîche n'est pas suffisamment solide. Pour s'installer, on choisira un endroit bien plat et on érigera d'abord le dôme principal, puis le passage d'entrée. On terminera en bouchant tous les orifices et en polissant les murs intérieurs (pour cela, chauffer l'intérieur de l'igloo pendant environ quinze minutes avec un réchaud. Éteindre le réchaud, puis retirer un bloc à la base pour que l'air froid venant de l'extérieur gèle la neige ramollie). Il faut laisser une « cheminée » ouverte si l'on chauffe l'intérieur et veiller à ce que la température de l'igloo ne s'élève pas trop, faute de quoi il risquerait de fondre...

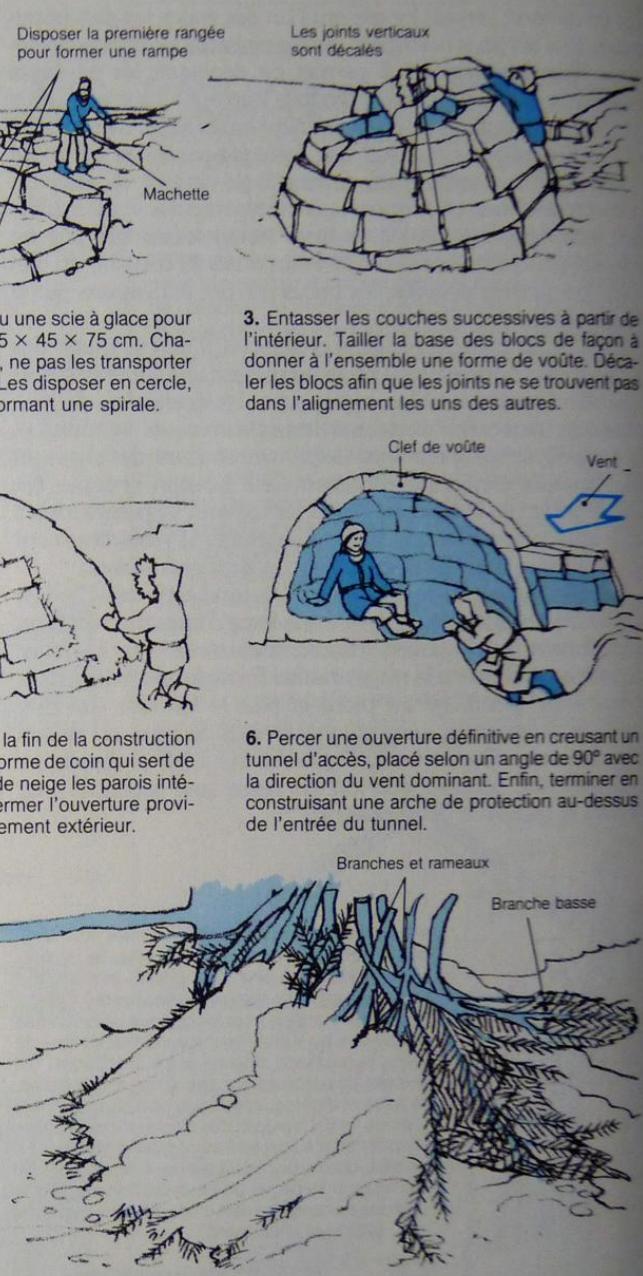
Trois autres abris dans la neige



La grotte de neige se rapproche de l'igloo, à ceci près qu'au lieu de la construire avec des blocs on la creuse à l'intérieur même d'un monticule de neige. L'illustration représente un abri avec couchette au fond, mais on peut encore prévoir un foyer central et deux couchettes de part et d'autre, constituées de « banquettes de neige ». Le toit doit mesurer au moins 60 cm d'épaisseur et être percé d'un conduit d'aération incliné. Avant d'allumer un feu, vérifier que ce conduit n'est pas obstrué par la neige. Le meilleur site pour réaliser une grotte de neige est constitué par une pente raide recouverte de neige épaisse. Se munir de pelles spéciales pour la neige.



Une grande toile de nylon poids plume peut remplacer une tente et représentera une grande économie de charge pour un groupe de skieurs; en outre, ce sont les skis et les bâtons qui constituent l'armature même de cette tente, ce qui supprime l'obligation d'emporter des mâts. Construire l'armature en assemblant les bâtons de ski deux par deux (en les attachant l'un à l'autre par leurs dragonnes), puis les planter dans la neige et disposer par-dessus les skis, à l'horizontale. Placer la toile de nylon sur l'ensemble et amasser de la neige tout autour de la base afin d'empêcher la neige de s'y glisser. L'abri sera complété par un tapis de sol, et un ski dressé fera office de mât.



On peut construire un abri de fortune en disposant des branches, des rameaux, des touffes de buissons et d'herbes sèches de part et d'autre d'une grosse branche poussant bas et qui constituera une poutre faîtière. Superposer les branches en couches successives, pour se protéger le mieux possible du vent, et combler les interstices avec de la neige tassée. L'ouverture doit être très basse et étroite pour garder l'air chaud à l'intérieur. On réalisera aussi un coupe-vent avec de la neige mêlée à des branches et à des cailloux entassés devant l'entrée. Le meilleur endroit pour construire un tel abri est constitué par un creux, en s'appuyant à la pente, et en tournant le dos au vent dominant.

Une luge faite à la maison

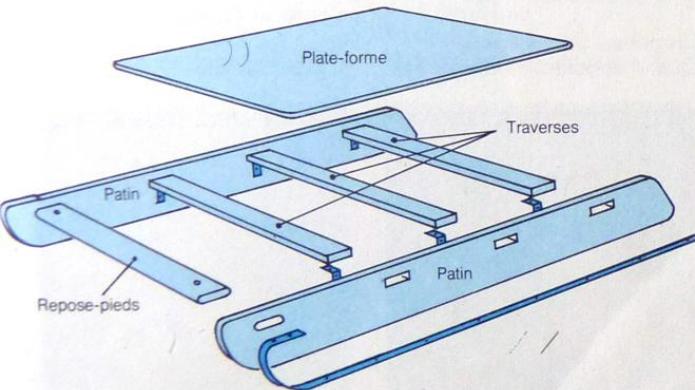
La neige est pour les enfants une inépuisable source de joie. Et comment résister à l'envie de se laisser glisser sur ce merveilleux tapis? Le moindre monticule se prêtera à une descente en luge, l'effort de la montée étant largement compensé par la griserie de la vitesse... Voici comment fabriquer vous-même une luge capable de supporter le poids de deux enfants.

Tracez l'emplacement des traverses et du repose-pieds sur les patins (voir dessin ci-dessous). Découpez des mortaises simples destinées à recevoir des tenons de 25 mm de longueur réservés sur les traverses et le repose-pieds. Découpez des fentes dans les tenons pour retenir des coins ou des chevilles.

Découpez l'arrière des patins avec un biais de 70° sur l'horizontale. Découpez l'avant des patins selon un rayon de 17,5 cm environ pour le coin inférieur. Arondissez les autres coins selon un rayon de 25 mm. Chanfreinez le repose-pieds et les faces arrière des traverses selon un rayon de 10 mm environ. Chanfreinez les autres angles selon un rayon de 3 mm.

Collez les patins, les traverses et le repose-pieds ensemble, en chevillant les tenons et en fixant les équerres de renfort tout en maintenant l'ensemble sous presse.

Les angles de la plate-forme seront arrondis au rayon de 12 mm et les arêtes abattues selon un rayon de 8 à 10 mm. Vissez la plate-forme sur les traverses. Placez cette plate-forme en la centrant de manière à laisser 3 mm de jeu latéralement et 6 cm de dépassement à chaque bout par rapport aux traverses.



La bande de métal sera fixée sur les patins. Percer d'abord un trou de vis à 12 mm de l'extrémité de la bande, côté avant, puis deux trous à intervalles de 8 cm, puis de 5 cm, et ensuite trois trous à 7,5 cm d'intervalle et six à 15 cm, le dernier trou étant percé à 12 mm de l'autre extrémité de la bande.

Découpez des bandes de métal qui seront percées de trous fraisés. Arondissez l'extrémité de ces bandes et placez celles-ci sur les patins en les vissant à partir du sommet. Vissez doucement pour ne pas faire éclater le bois.

Percez deux trous de 6 mm dans le repose-pieds à 6 cm des patins. Fraisez chaque ouverture sur 2 cm de diamètre et 4 mm de profondeur. Passez la corde et faites des noeuds de retenue. Faites affleurer les tenons avec les patins, et peignez avec une peinture au polyuréthane.



Les enfants éprouveront une véritable joie à se laisser glisser le long d'un terrain en pente sur une luge. Pourquoi ne pas leur en construire une?

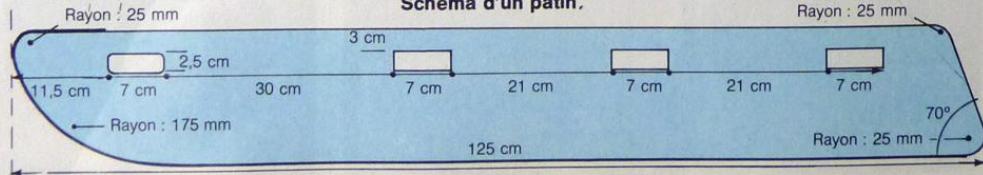
Matériaux nécessaires

Pièce	Nbre	Long.	Larg.	Ép.	Matériaux
Patins	2	125 cm	17,5 cm	25 mm	Bois tendre
Traverses	3	55 cm	7 cm	25 mm	Bois tendre
Repose-pieds	1	55 cm	7 cm	25 mm	Bois tendre
Plate-forme	1	80 cm	50 cm	8 mm	Contre-plaqué

Accessoires en métal : 6 équerres de chaise en acier doux de 60 mm; 2 bandes de feuillard (alu ou acier doux) de 1,50 m, largeur 8 à 10 cm, épaisseur 2 mm.

Note. Les cotes sont indiquées pour pièces terminées. Prévoir un excédent à la commande en cas de fausse coupe.

Schéma d'un patin.



Un sport traditionnel : le curling

Le curling est un sport écossais, vieux de plusieurs siècles, qui ressemble au jeu de boules, mais sur glace. L'objectif consiste à faire glisser des « pierres » lisses, de forme presque sphérique, pesant environ 20 kg et munies d'une poignée, de telle sorte qu'elles arrivent le plus près possible du centre d'une cible appelée « maison ». Une des caractéristiques du curling est le balayage (voir photo ci-dessous). Les joueurs disposent de balais avec lesquels ils peuvent influencer la vitesse des « pierres » en balayant la glace devant elles. Deux équipes s'affrontent, chacune composée de quatre joueurs, n° 1, 2, 3 et capitaine. Le match se dispute en 10 à 17 bouts. A chaque bout, chaque joueur jette alternativement deux pierres avec son homologue de l'équipe adverse. Les n° 1 jouent d'abord, puis les n° 2, n° 3 et enfin les capitaines. Les pierres doivent dépasser la « ligne des cochons » pour que le balayage puisse avoir lieu. Toutes les pierres se trouvant plus près du centre de la « maison » qu'une pierre adverse marquent un point, à condition qu'elles se trouvent à l'intérieur de la « maison » ou qu'elles lui soient tangentes.

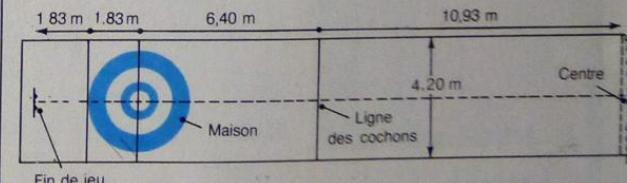


Schéma et dimensions d'un demi-terrain de curling.

Les saints du



Janvier

- 1 CIRCONCISION
- 2 St Isidore
- 3 Ste Geneviève
- 4 St Ferreol
- 5 St Siméon Styliste
- 6 St Sébastien
- 7 St Théophile
- 8 Ste Gudule
- 9 St Julien
- 10 St Paul, ermite
- 11 St Balibar
- 12 St Césarée
- 13 St Hilaire
- 14 Ste Néomaye
- 15 St Paul, ermite
- 16 St Fursy
- 17 St Antoine
- 18 Chain de st Pierre
- 19 St Lomer
- 20 St Sébastien
- 21 Ste Agnès
- 22 St Vincent
- 23 St Jean l'Aumônier
- 24 St Cadoc
- 25 St Paul
- 26 Ste Paule
- 27 St Julian l'Hospitalier
- 28 St Gildas
- 29 Ste Aldegonde
- 30 Ste Cyr et Jean



Février

- 1 Ste Brigitte
- 2 CHANDELEUR
- 3 St Blaise
- 4 St Gilbert
- 5 Ste Agathe
- 6 St Vaast
- 7 St Richard
- 8 St Just
- 9 Ste Apolline
- 10 Ste Scolastique
- 11 St Séverin
- 12 Ste Eulalie
- 13 St Fulcran
- 14 St Valentin
- 15 Sits Faustin et Juvente
- 16 St Onésime
- 17 St Finan
- 18 Ste Maxime
- 19 St Odran
- 20 St Eleuthère
- 21 Bx Pépin
- 22 Ste Isabelle
- 23 St Sérenne
- 24 St Sérroc
- 25 St Mathias
- 26 Ste Irène
- 27 Ste Honorine
- 28 St Romain



Mars

- 1 St Aubin
- 2 Quatre-Vings Martyrs
- 3 Ste Cunigonde
- 4 St Lucius, pape
- 5 St Phocas
- 6 St Chrodegang
- 7 Stes Perpétue et Félicité
- 8 St Jean de Dieu
- 9 St Pacien
- 10 Quarante Martyrs de Sébastie
- 11 St Euloge
- 12 St Grégoire
- 13 Ste Euphrasie
- 14 Ste Mathilde
- 15 St Longin
- 16 Ste Cyriaque
- 17 Ste Gertrude
- 18 St Cyrille
- 19 St Joseph
- 20 St Joachim
- 21 St Benoît
- 22 St Aphrodise de Béziers
- 23 St Guigner
- 24 St Gabriel
- 25 L'ANNONCIATION
- 26 St Sébastien
- 27 St Gontran
- 28 St Second
- 29 St Rieul
- 30 Ste Babine

Janvier d'eau chiche
Fait le paysan riche.

Saint Julien brise la glace.
S'il ne la brise, il l'embrasse.

Les jours à la Saint-Antoine
Croissent du repas d'un moine.

Saint Vincent clair et beau
Donne plus de vin que d'eau.

Février trop doux,
Printemps en courroux.

Le jour de la chandeleur,
L'hiver passe ou prend vigueur.

Saignée du jour Saint-Valentin
Fait le sang net soir et matin

Et la saignée du jour devant
Garde des fièvres en tout l'an.

Si mars entre
Comme un mouton,
Il en sort comme un lion.

Le chaud à la Saint-Joseph,
L'été sera bref.

S'il gèle à la Saint-Gontran,
Le blé ne deviendra grand.

Avril pluvieux,
Mai soleilleux,
Rendent le paysan orgueilleux
Et l'usurier soucieux.

Au jour de sainte Prudence,
S'il fait du vent, le mouton danse.

A la Saint-Georges,
Sème ton orge.
A la Saint-Marc,
Il est trop tard.

Quand saint Eutrope mouillé,
Cerises estropiées.

Mai frileux, an langoureux.
Mai fleuri, an réjoui.
Mai venteux, an douteux.

A la Saint-Jean Bouillant
Les nuées vont contre le vent.

Passé la Saint-Urbain,
Il ne gèle ni pain ni vin.

Un pré est bien vaurien
Quand en juin il ne donne rien.

Saint Médard, grand pissart,
Il pleut 40 jours plus tard.
S'il pleut le jour de
saint Médard,
Soit t'as pas de vin,
t'auras du lard.

La lune de la Saint-Jean
Jusqu'à Noël, gouverne le temps.

A Pâques, on marie les ânes,
A la Saint-Jean,
les bons enfants.

Juillet sans orages,
Famine au village.

A la Saint-Thibault,
Sème tes raves,
Arrache tes aux.



Avril

- 1 St Macaire
- 2 Ste Marie l'Égyptienne
- 3 St Sibte I^{er}, pape
- 4 St Isidore
- 5 Ste Théodora
- 6 Ste Prudence
- 7 St Callope
- 8 St Denis de Corinthe
- 9 Ste Marie Cléophas
- 10 St Ezéchiel, prophète
- 11 St Godeberte
- 12 St Jules I^{er}, pape
- 13 St Carade
- 14 St Germer
- 15 St Pierre
- 16 St Fructueux
- 17 St Landry
- 18 St Parfait
- 19 St Ursmer
- 20 St Marcellin
- 21 St Anselme
- 22 Ste Opportune
- 23 St Georges
- 24 St Dié
- 25 St Marc, évangéliste
- 26 St Riquier
- 27 St Anthime
- 28 St Vital
- 29 St Liber
- 30 St Europe



Mai

- 1 Sts Jacques et Philippe
- 2 St Athanase
- 3 Invention de la ste Croix
- 4 Ste Monique
- 5 St Avertin
- 6 St Jean Porte Latine
- 7 Ste Méme
- 8 Apparition de st Michel
- 9 Translat. de st Nicolas
- 10 Isidore le Laboureur
- 11 St Gengoulf
- 12 St Pancrace
- 13 St Servais
- 14 St Gen
- 15 Ste Dymphne
- 16 Ste Honoré
- 17 Ste Restitude
- 18 St Venant
- 19 St Yves
- 20 St Ethelbert
- 21 Ste Isbergue
- 22 Ste Quitterie
- 23 St Didier
- 24 St Vincent de Lérins
- 25 St Urbain
- 26 St Gond
- 27 St Jules
- 28 St Germain de Paris
- 29 St Maximin de Trèves
- 30 St Mauguille
- 31 Ste Pétronille



Juin

- 1 St Remi
- 2 Ste Blasinde
- 3 Ste Clotilde
- 4 St Quirin
- 5 St Boniface
- 6 St Claude
- 7 St Colombe
- 8 St Melard
- 9 St Vincent d'Agens
- 10 St Landry
- 11 St Baudibert
- 12 St Omobrite
- 13 St Aventin
- 14 Ste Eulalie, prophète
- 15 St Landelin
- 16 St Cyr
- 17 St Ast
- 18 St Armand de Bordeaux
- 19 Ste Geneviève et Protais
- 20 St Gobain
- 21 St Leufroy
- 22 St Paulin
- 23 Ste Etheldredhe
- 24 Nat. de st Jean Baptiste
- 25 St Salomon
- 26 St Maurice
- 27 St Crescent
- 28 Ste Irène
- 29 Ste Pierre et Paul
- 30 St Martin

temps jadis

temps chronologique ou météorologique n'est plus respecté. On force en serres, les tomates mûrissent en plein hiver en Hollande et les antipodes nous envoient des fruits en toutes saisons.

Voici, pour ceux qui pensent que le temps tel qu'il était vécu autrefois avec ses veillées n'est pas irrémédiablement perdu, un calendrier. On a choisi dans une chronologie ancienne, qui ne fait aucune concession aux innovations modernes, les saints les plus populaires. Des dictons illustrent cet ancien calendrier des laboureurs.

Si saint Jacques est serein,
L'hiver sera dur et chagrin.

Mauvais jour de sainte Marthe,
N'est rien, car il faut qu'il parte.

Mois d'août n'est pas passé
Sans que raisin noir soit mangé.

La vierge du 15 août
Arrange ou défait tout.

Après saint Roch,
Aiguise ton soc.

Pluie de saint Barthélémy
Tout le monde en fait fi.

Pendant la brume de
septembre, ne cheminez pas.

A la Sainte-Croix,
Cueille tes pommes,
Gaule tes noix.

Le jour de la Saint-Lambert,
Qui quitte sa place la perd.

Gelées blanches de
saint Eustache
Grossit le raisin qui tache.

Tisane d'octobre
Tous les maux chasse

A la Saint-Rémi,
Les perdreaux sont perdrix.

A la Saint-Luc,
Pluie du vallon
Fait de la neige sur le mont.



Les fêtes : liens entre le temps jadis et le temps présent

Les fêtes d'hiver

Nos ancêtres avaient une joyeuse façon de vivre, accordée au rythme des saisons. L'hiver leur réservait une longue période de repos qu'ils avaient la belle humeur de consacrer aux réjouissances, mais sans oublier leurs dévotions.

La période des festivités d'hiver coïncidait avec le calendrier liturgique. Elle s'ouvrait par la célébration de Noël et du Jour de l'an, fêtes alors empreintes d'une grande ferveur religieuse.

Dans la nuit du 25 décembre, toute la population se réunissait à l'église pour assister aux trois messes, de minuit, de l'aurore et du jour. Dans certaines régions, la cérémonie commençait dès 10 heures du soir, la veille, par la procession des Saints-Anges composée de paroissiens costumés et ailés... Les « Anges » allaient déposer dans la crèche l'Enfant-Jésus potelé et blond, au regard de verre bleu, artistiquement moulé dans la cire par les religieuses. Après la messe, suivait un plantureux réveillon, car l'appétit de nos ancêtres était aussi solide qu'il était grande leur foi.

Le Jour de l'an était célébré plus remarquablement encore. Il prenait à la fois les caractères d'une fête religieuse, familiale et sociale. Au retour de la messe, où le curé citait les statistiques de natalité et de mortalité de la paroisse, se déroulait dans chaque famille la cérémonie de la bénédiction paternelle, suivie de la remise des étrennes et d'un petit déjeuner particulièrement soigné. Le reste de la journée se passait en visites et en embrassades. Les Canadiens français étaient, en effet, renommés auprès des anglophones pour leurs accolades du Jour de l'an ! La première visite était réservée à « père et mère » qui dressaient pour les générations une table chargée de mets. Puis, l'on allait chez les uns et les autres « faire son jour de l'an ». Bien souvent, les femmes restaient à la maison, tandis que les hommes faisaient la tournée. Les visiteurs étaient chaleureusement accueillis avec le petit verre de vin maison et les croquignoles.

Il existait un véritable protocole des voeux. La coutume voulait, en effet, que le plus âgé demande le premier les souhaits. A une jeune fille, il était de mise de souhaiter la santé et un bon mari, et à un jeune homme la santé, de l'argent et un bon ménage. Dans les villes, il était aussi d'usage d'aller, après la messe, présenter des voeux officiels au député et aux notables.

La joyeuse succession des veillées durait jusqu'aux Rois. Ce jour-là, les Rois mages chamarrés venaient s'ajouter dans la crèche. La fête était alors chômée et, malgré tous les repas plantureux des jours précédents, l'on dégustait l'oie rôtie et l'on tirait le gâteau traditionnel. Le roi du jour était tenu d'offrir... un souper avant la Chandeleur !



C'était une distraction des fêtes que de visiter les crèches pour admirer les Enfants-Jésus de cire. Celui-ci a été réalisé au début du XIX^e siècle par les Ursulines de Québec.

Les fêtes miraculeuses

De tout temps, les coutumes populaires ont été nourries de merveilleux. Notre folklore est riche de telles traditions dont plusieurs sont rattachées aux fêtes religieuses, sources fécondes de croyances.

La fête de Pâques, sans doute parce qu'elle signifie la résurrection, a vivement stimulé l'imagination symbolique de nos ancêtres. Ainsi accordaient-ils à l'eau recueillie le matin de Pâques, avant le lever du soleil, dans un ruisseau, une rivière ou un fleuve, la propriété de ne pas se corrompre et la vertu de guérir les maladies de peau et d'yeux. A cette époque où l'on craignait fort les intempéries, l'on attribuait aux rameaux bénits pendant la période pascale le pouvoir d'éloigner le tonnerre. L'on prétendait encore que lorsque les cloches, de retour de Rome, se remettaient à sonner le Samedi saint, les enfants en âge de marcher faisaient leurs premiers pas.

L'une des plus naïves de ces croyances se rattache à la nuit de Noël au cours de laquelle, disait-on, les animaux de l'étable se mettaient à genoux et faisaient le signe de la croix pour honorer l'Enfant-Jésus.

A la Toussaint, racontait-on, les défunt erraient sur la terre et l'on devait s'abstenir de labourer ce jour-là de crainte que le sang ne coule dans les sillons.

A l'Immaculée-Conception, le 8 décembre, l'on attendait avec conviction une bordée de neige devant symboliser la pureté de la Vierge.

Les bains dans le fleuve Saint-Laurent, le jour de la Saint-Jean, étaient censés guérir de certaines maladies et ne présenter aucun danger de noyade. L'on peut supposer que la date d'ouverture des baignades, le 24 juin, est un reliquat profane de cette pieuse tradition.



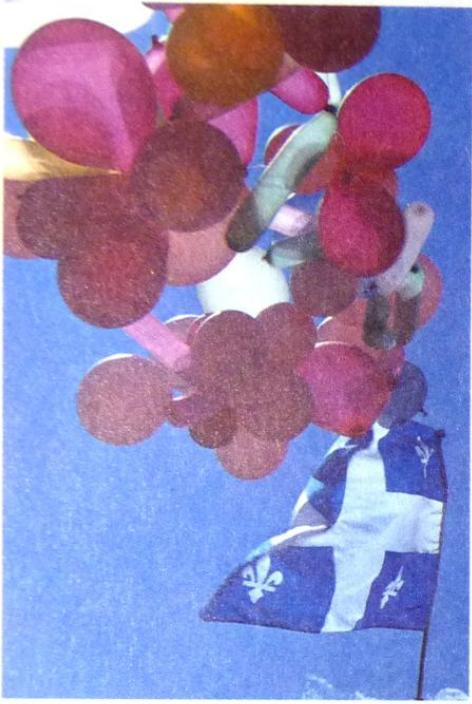
E. Massicotte évoque ici le geste de la bénédiction paternelle du Jour de l'an.



Les églises se faisaient somptueuses pour la messe de Noël, comme le montre ce parement d'autel richement brodé de la chapelle des Ursulines de Québec.

La Saint-Jean-Baptiste

La célébration de la Saint-Jean est une tradition qui nous vient de Normandie. A l'origine, la fête n'était soulignée que dans les paroisses du nom de Saint-Jean, car, alors, chaque paroisse chômait sa fête patronale. Au XIX^e siècle, la Saint-Jean est devenue la fête nationale des Québécois, marquée par un défilé de chars allégoriques illustrant des scènes patriotiques. L'apothéose de ces défilés était le char du petit Saint-Jean-Baptiste où trônait un bambin bouclé, escorté d'un mouton vivant. Les boucles du personnage étaient si stéréotypées que l'on disait couramment « frisé comme un petit Saint-Jean-Baptiste ». Depuis, la fête s'est transformée, politisée, régionalisée. Aujourd'hui, elle fait descendre tous les Québécois dans les rues de leur quartier pour fraterniser.



Deux symboles flottant dans le ciel du 24 juin.
Au-dessous, la fête nationale bat son plein.

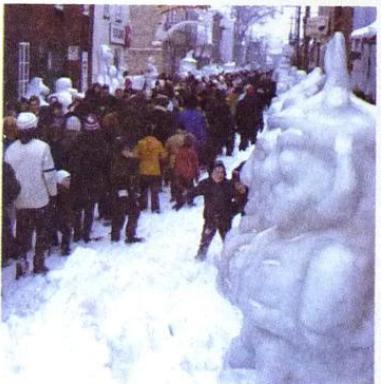
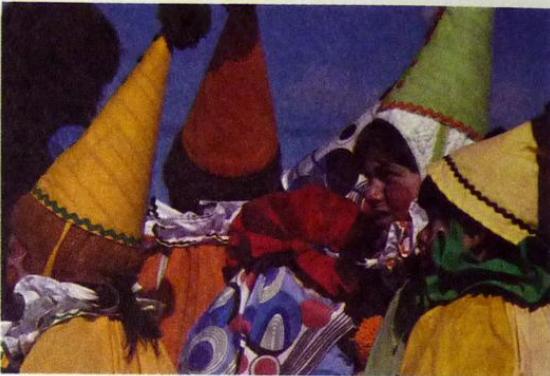
Le Carnaval depuis toujours

Fête des masques, des déguisements et de la bonne chère, le Carnaval a conservé de ses origines païennes l'exubérance des amusements et des spectacles. La religion l'a toujours toléré comme une concession aux faiblesses de la nature humaine. Le temps du Carnaval précède d'ailleurs la période d'abstinence du Carême. Les réjouissances commencent à la Chandeleur, le 2 février, pour se terminer le Mardi gras, ou carême-prenant. La vie urbaine a donné une ampleur considérable et... commerciale aux activités carnavalesques un peu partout dans le monde.

La scène de l'épi rouge est ici captée par E. Massicotte.



Troquer le visage du quotidien contre celui de l'inusité, de l'inhabituel est l'un des attributs du Carnaval. C'est ainsi que l'on croise dans les rues de Québec, au milieu des passants, masques et arlequins. Cette fête de la fantaisie donne aussi naissance à des héros fantastiques qui viennent hanter les quartiers les plus paisibles de leur présence éphémère.



La « criée des âmes » était une vente à l'encaissement qui se déroulait le Jour des morts et dont le produit servait à faire chanter des messes pour les défunts. Le carnaval de Chicoutimi la fait revivre.

Quand la corvée devenait fête

Jadis, toute la population villageoise se réunissait pour effectuer les travaux de récolte. Les efforts étaient couronnés par des réjouissances, des veillées et des réveillons.

La plus charmante de ces fêtes-corvées était l'épluchette de blé d'Inde, devenue aujourd'hui un simple repas champêtre. Le travail était agrémenté de badinerie amoureuse : celui qui trouvait un épi rouge pouvait embrasser l'élu de son cœur. Une fois l'épluchette terminée, l'on faisait un réveillon au maïs bouilli et à la citrouille cuite au four. L'on terminait la fête par des danses et des jeux de société.

La récolte du blé donnait lieu à la fête de la « grosse gerbe ». Les lieux rivalisaient d'adresse pour assembler les épis. Lorsque le champ était presque entièrement moissonné, tous ensemble ils liaient la dernière gerbe. L'écrivain Pamphil Lemay décrit ainsi l'apprêt de la « grosse gerbe » : « On la met debout ; on noue des fleurs à sa tête d'épis et des rubans à sa jupe de paille. » Ainsi parée, on la conduisait en grande pompe à la grange.

La « brairie » ou battage du lin, était une autre de ces joyeuses corvées. Une fois le lin battu et chauffé par une femme appelée « la chauffeuse de lin », la troupe des travailleurs se mettait à danser, à chanter et à jouer au quiproquo, à « recule-toi de là » ou autres jeux dont certains se souviennent peut-être encore.

Les « faces de carême » du Mardi gras

Du temps de nos grands-parents, l'on donnait à la mascarade du Mardi gras un aspect à la fois terrifiant et trompeur. Les femmes se déguisaient en hommes et les hommes en femmes, voilà pour le côté mystification. Pour terrifier, les mardis gras se confectionnaient des masques blasfèmes de carton ou de tissu, aux traits accusés, et auxquels ils ajoutaient des pièces de fourrure pour faire plus primitif. Ainsi travestis et masqués, les « revenants » du Mardi gras allaient montrer leur tête de l'au-delà de maison en maison, à travers tout le village, le temps de faire peur, de faire rire, de pousser une chanson et de lancer quelques plaisanteries.

Les fêtes presque... oubliées

Qui se souvient de la fête du mai, de la « guignolée », de la bénédiction des sucres, des feux de la Saint-Joseph ou de la procession de la Fête-Dieu ? Pourquoi ne souligne-t-on plus comme avant la Sainte-Catherine avec la tire de mélasse étirée courageusement ? Pourquoi n'envoie-t-on plus de cartes espionnes à la Saint-Valentin ? Pourquoi ne court-on plus le poisson d'avril ? A-t-on complètement oublié les charivaris, les concours de village, les distributions de prix de fin d'année ? L'on peut dire sans vague nostalgie qu'autrefois l'on aimait s'amuser au gré des saisons et se visiter pour entretenir l'amitié ou... la chicane.

Ressuscitons, pour le simple plaisir, la fête du mai et la guignolée. La plantation du mai, coutume française, consistait à édifier un arbre devant la maison d'une personne que l'on voulait honorer. En Nouvelle-France, elle se célébrait devant le manoir seigneurial. L'écrivain Philippe-Aubert de Gaspé s'est fait le témoin de la cérémonie. On procédait d'abord, écrit-il, à la « toilette du mai », c'est-à-dire que l'on dépouillait un sapin de ses branches inférieures pour ne conserver que le bouquet terminal que l'on décorait de rubans. Ensuite, à la demande des censitaires, le seigneur accordait la permission de planter l'arbre devant sa porte. On élevait alors le mai de façon qu'il domine les maisons environnantes. Puis, coutume étrange, le seigneur déchargeait des coups de fusil sur l'arbre pour le noircir. La plantation du mai se concluait par un festin qu'offrait le seigneur. La liste des mets donnerait de l'appétit à un ascète !

La guignolée était une quête qui se déroulait la veille du Jour de l'an. En général, les « guignoleux » ou « ignoleux » étaient les bons barytons de la paroisse. Ils se présentaient aux portes avec de longs bâtons et de grands sacs en entonnant de leur plus belle voix la chanson de la guignolée dont plusieurs se souviennent encore, et en battant la mesure avec leur bâton. Ils recueillaient la « chignée », échine de porc destinée aux pauvres.

La plantation du mai fait désormais partie des souvenirs de la Nouvelle-France. Quant à la guignolée, si elle a disparu, c'est, dit l'histoire, parce que certains guignoleux gardaient pour eux la chignée des pauvres, comme cachet peut-être de leur concert. Mais l'éphémère a souvent raison de la tradition...

La brocante au Québec

L'engouement de notre époque pour les choses anciennes a débuté au Québec vers 1925. Jusqu'alors, à l'exception de quelques rares Américains et Canadiens anglais, personne ne s'était vraiment intéressé aux meubles et objets anciens. Ce fut, en réalité, l'ethnologue Marius Barbeau qui commença le premier dans la province à se préoccuper de notre patrimoine national en étudiant et en collectionnant notre mobilier d'église. Aujourd'hui, collectionner les antiquités a pris pour plusieurs l'allure d'une véritable passion. Il est même à la mode de fouiller tous les recoins de notre passé. Antiquaires, brocanteurs et collectionneurs se sont multipliés depuis les années 70 et les prix ont été sérieusement révisés.

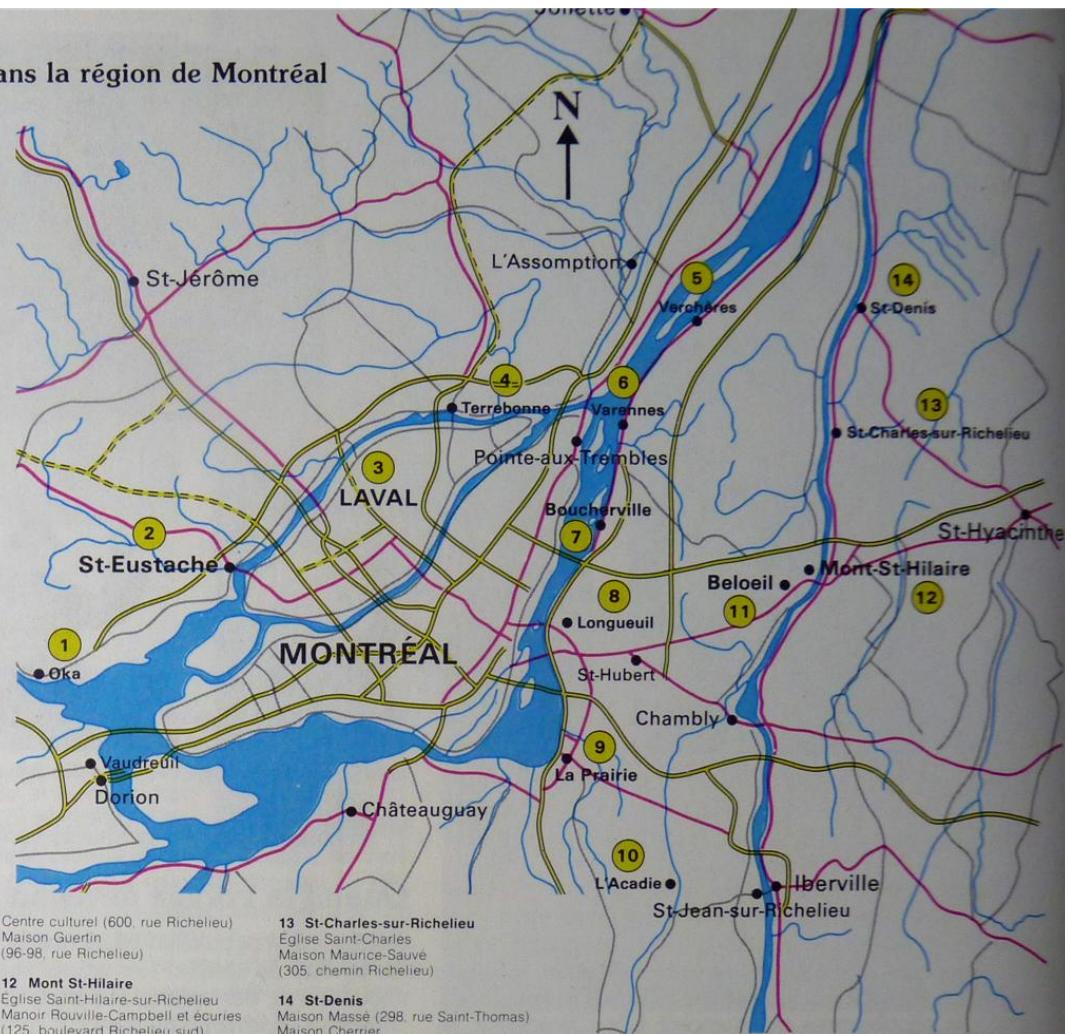
Le métier d'antiquaire n'existe que depuis un peu plus d'un siècle. L'antiquaire professionnel est non seulement un collectionneur passionné, mais un érudit qui se spécialise dans la vente d'articles du temps passé, de fabrication artisanale très soignée et souvent très représentatifs d'un style ou d'une époque. Il existe également une autre catégorie d'antiquaires qui profitent de la saison estivale pour ouvrir boutique autour des sites et villages historiques, dans les banlieues des grandes villes ou à la campagne. Approvisionnés par les encans ou les rabatteurs professionnels, ils offrent un éventail d'objets allant du fer à repasser au meuble de style.

En 1967, on créait l'Association des antiquaires du Canada pour protéger les collectionneurs. L'emblème du castor doré dans la vitrine de la boutique d'un antiquaire signifie que le client peut acheter en toute confiance et que sa facture portera une description de l'article acheté.

Il est bon de savoir qu'on ne trouve pas uniquement chez l'antiquaire de belles choses anciennes. Certains spécialistes n'ayant pas pignon sur rue offrent également des pièces intéressantes allant des objets de famille aux bijoux antiques, de l'argenterie à la poterie... Toutefois, c'est souvent l'œil et le flair — comme de bonnes connaissances — qui constituent les meilleurs atouts pour dépister l'article convoité. Enfin, s'il est recommandé de s'adresser aux antiquaires de renom pour l'acquisition d'une belle pièce, c'est pour éviter surtout de mauvaises surprises concernant la valeur, l'authenticité ou la nature de la restauration. Un meuble restauré à plus de 30 pour cent devient ce qu'on appelle un meuble trafiqué.

Quelques étapes dans la région de Montréal

- Oka**
Église d'Oka
Calvaire
Trappe d'Oka
- St-Eustache**
Moulin Legare
(232, rue Saint-Eustache)
Domaine Globensky
(235, rue Saint-Eustache)
Église Saint-Eustache
- Laval**
Maison André-Benjamin-Papineau
(5475, boulevard Saint-Martin)
- Ile des Moulins (Terrebonne)**
Moulin à farine
Moulin à scie
Bureau seigneurial
Boulangerie
Moulin à carder et à foulir
- Vercheres**
Église Saint-François-Xavier
- Varennes**
Calvaire
(près du 2507, rue Sainte-Anne)
- Boucherville**
Maison Nicôle-Saia
(601, boulevard Marie-Victorin)
Église Sainte-Famille
Maison François-Pierre-Boucher
(468-470, boulevard Marie-Victorin)
La Chaumière
(466, rue Sainte-Famille)
Maison Quintal dite Quesnel
(386, boulevard Marie-Victorin)
Maison Louis-Hippolyte-Lafontaine
(314, boulevard Marie-Victorin)
- Longueuil**
Maison Chabot
(32, rue Saint-Charles ouest)
- Laprairie**
Musée de Laprairie
(131, rue Saint-Georges)
Église de la Nativité
- L'Acadie**
Bâtiments Laurin-Sainte-Marie
(777, chemin des Vieux-Moulins)
- Beloeil**
Maison du Pré-Vert
(2100, boulevard Richelieu)
Église Saint-Mathieu
- Mont St-Hilaire**
Église Saint-Hilaire-sur-Richelieu
Manoir Rouville-Campbell et écuries
(125, boulevard Richelieu sud)
Vieux-Moulin
- St-Charles-sur-Richelieu**
Église Saint-Charles
Maison Maurice-Sauvé
(305, chemin Richelieu)
- St-Denis**
Maison Massé (298, rue Saint-Thomas)
Maison Cherrier
Église Saint-Denis



Randonnées au cœur du passé

Il faut des années d'observation et de familiarisation avec les meubles et les objets de notre patrimoine pour les identifier. Apprécier un meuble ou un objet ancien n'est pas seulement affaire de goût et d'intuition. L'expérience se développe au contact des objets.

À l'heure actuelle, d'importantes restaurations historiques sont en cours au Québec : l'île des Moulins à Terrebonne, les Vieilles Forges à Trois-Rivières. On peut suivre d'année en année l'évolution de la restauration des plus vieux villages de la région de Montréal : Vieux-Laprairie, l'Acadie, Longueuil, Calixa-Lavallée, Beloeil, Saint-Denis, la vallée du Richelieu, etc. Du côté de Québec : le Vieux-Sillery, Lévis, l'île d'Orléans, Chicoutimi, Rimouski. Un peu plus loin, Baie-Saint-Paul, Tadoussac, etc., réservent également des découvertes fascinantes.

Enfin, soulignons que le long de ces itinéraires se trouvent des musées contenant de nombreux meubles et objets canadiens d'une authenticité indiscutable, des maisons qui racontent toute l'histoire de l'habitation québécoise : Vaudreuil, Boucherville ; sur le chemin du Roi qui longe le fleuve Saint-Laurent ; du côté de Québec : Trois-Pistoles, Saint-Gabriel, etc. C'est également de vieux forts (Chambly, Lauzon, Ile-aux-Noix), des chapelles restaurées, des chapelles de procession, sur la rive sud du Saint-Laurent à la hauteur de Québec (Lauzon et Beaumont) qui ont su nous léguer un « butin » passionnant à découvrir. Des églises (Berthier, Lanaurie, Saint-Charles-sur-Richelieu, Saint-Denis-sur-Richelieu, Saint-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud, Oka, etc.) et des sacristies renferment l'art sacré religieux avec son orfèvrerie inscrite dans le tissu même de notre histoire.

Où trouver des antiquités

Les **encans ou ventes aux enchères** sont toujours très pittoresques. Les connaisseurs consultent les journaux régionaux ou les grands quotidiens où ils sont généralement annoncés. De plus en plus d'antiquaires, non seulement québécois mais américains et européens, y ramassent de belles pièces québécoises ou d'esprit québécois à prix raisonnable.

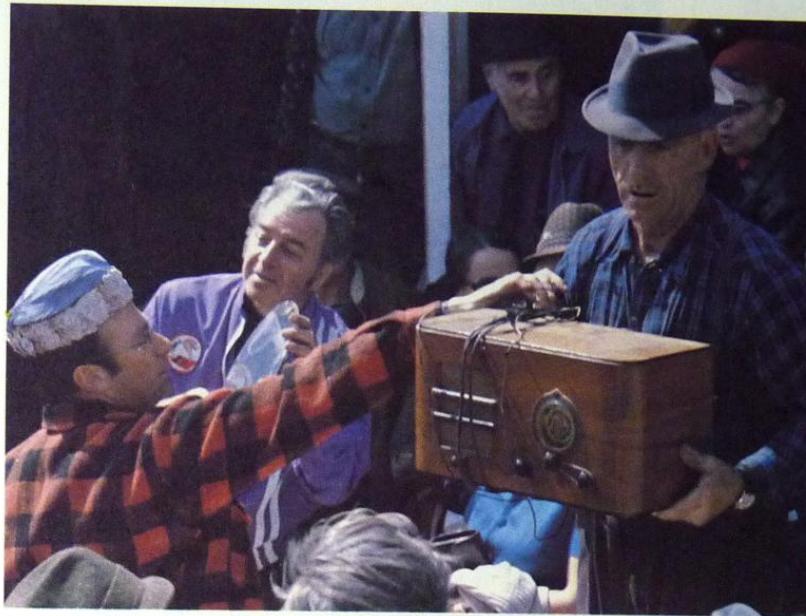
Les **encans de ville** sont organisés par des maisons reconnues, mais le prix des articles anciens ou restaurés y est habituellement très élevé. On peut obtenir un catalogue contenant la description des articles qui y seront vendus. Avant un investissement important, il est nécessaire d'assister souvent à ces enchères, car elles sont fréquentées par des connaisseurs avertis.

Annoncés dans les quotidiens et les hebdomadiers de banlieue et de province, les **encans de ferme et de campagne** se tiennent souvent à des périodes fixes déterminées à l'avance, un par mois ou par semaine. La marchandise vendue va des meubles à l'équipement de ferme. Certains professionnels s'y approvisionnent, car il arrive que l'on trouve là des objets conservés précieusement d'une génération à l'autre, jusqu'au moment où le dernier survivant décide de « casser maison ». Ces encans sont particulièrement populaires du côté des Laurentides, des Cantons de l'Est (Ayers Cliff, North Hatley, Bromont), aux environs de Québec (Lévis, Berthier, Baie-Saint-Paul, etc.).

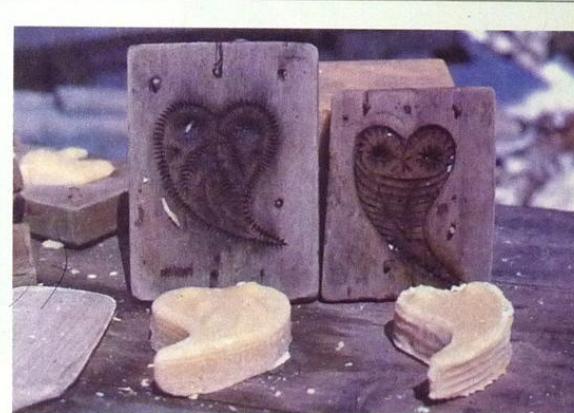
On trouve régulièrement des antiquités à vendre dans les petites annonces des journaux. Il faut les éprouver soigneusement. Ces **encans particuliers** peuvent offrir un meuble ou une pièce d'argenterie intéressantes. Il s'agit souvent de liquidation de succession. La difficulté grandissante des antiquaires à s'approvisionner les pousse à fréquenter ces ventes.

Grands ou petits, les **marchés aux puces** existent dans toutes les grandes villes de banlieue et dans certains villages. Ils sont toujours ouverts les jours de week-end. Il s'agit plutôt de commerces d'occasion où le bric-à-brac est considérable. Les amateurs aiment les fréquenter, espérant y trouver la « bonne affaire ». Avec de la chance, on peut trouver à l'occasion des choses pittoresques aux stands d'antiquaires. Il faut les fréquenter avec assiduité, observer, faire le tour des lieux, et il peut arriver qu'une chaise, un ber ou une petite table nous frappe, mais il faudra sans doute les restaurer ou les réparer. On trouve ces marchés du côté des Laurentides, dans la région de Saint-Ours, sur la rive sud de Montréal (marché Auclair, à Rougemont), dans les Cantons de l'Est et aux environs de Québec.

Des **expositions et des foires** se tiennent dans tout le pays. Plusieurs ont lieu une ou deux fois par an, à date fixe. Si certains spécialistes prétendent qu'il n'y en a que quelques-unes susceptibles d'offrir des objets de grande valeur, il n'en demeure pas moins qu'elles sont fréquentées par les collectionneurs et antiquaires qui en profitent pour vendre et échanger, mais aussi pour se tenir au courant. Les plus réputées sont annoncées dans les journaux locaux, les grands quotidiens et les revues spécialisées. Montréal, Québec, les Cantons de l'Est (Lennoxville), les Laurentides, Valleyfield, certaines banlieues, sont autant d'endroits où ont lieu les expositions et les réunions d'antiquaires.



Les moules et les marques à beurre font partie du patrimoine inestimable laissé par nos artisans.



Les moules à sucre d'érable

Les artisans ont laissé un héritage fort intéressant des petits objets utilitaires. Les moules, par exemple, constituent un article rare et très recherché des collectionneurs. Datant pour la plupart de la fin du XIX^e siècle, ils étaient fabriqués en pin, mais aussi en merisier, en érable et en frêne. On y retrouve toutes sortes d'animaux, de locomotives, de coeurs et de maisons. Les moules à motifs de maison sont particulièrement intéressants, car ils renseignent sur le mode de vie de nos ancêtres. S'il est vrai qu'il n'existe presque plus de moules québécois de facture primitive, ceux de facture industrielle restent fort intéressants à collectionner.

Un encan à Saint-Raphaël-de-Bellechasse. Même si l'on trouve plus de vieilles choses que de véritables antiquités dans les encans, il reste qu'il fait bon les fréquenter. Et l'atmosphère y est souvent à la fête.

Souci de l'ancien et authenticité

Nombre de questions surgissent dans l'esprit des collectionneurs quand il s'agit d'établir la valeur d'une pièce. Tout d'abord, les spécialistes et les connaisseurs s'entendent pour établir un barème qui varie entre 100 et 150 ans. Une législation canadienne datant de 1967, qui détermine les taux de douane à l'importation ou à l'exportation, reconnaît comme antique tout objet de 100 ans et plus, à condition que l'acheteur et le vendeur puissent fournir des preuves de l'authenticité de la date de fabrication.

Le **matériau** est un critère important. Le pin est le plus apprécié, mais de très belles pièces ont été réalisées en merisier, en noyer tendre et en frêne. Ce que l'on trouve encore ? Des berceaux, des huches, des rouets, des moules, des tables de toilette ou des armoires à panneaux carrés et à moulures appliquées de la seconde moitié du XIX^e siècle. Selon les spécialistes, on doit s'estimer heureux quand apparaissent chaque année dans la province une demi-douzaine de belles pièces.

L'**état de la pièce** reste important à considérer. Un meuble ni trop détérioré ni trop restauré est un objet de prix.

Les collectionneurs de meubles doivent également pouvoir distinguer les meubles traditionnels fabriqués au Canada des meubles européens. Plusieurs de nos meubles ressemblent à des meubles français ou à des meubles américains. Seul le matériau permet de les distinguer.

Enfin, il faut être aux aguets, car l'ancien se disperse à travers les mers et s'immobilise dans les musées, ce qui facilite le travail des faussaires. Sans avoir la hantise du faux, il faut savoir que l'ancien truqué est chose courante (voir aussi « Savoir reconnaître un meuble ancien », p. 101).

Le filage

Un art propice à la détente

Les rudiments du filage sont faciles à apprendre, en particulier si vous débutez avec un fuseau; un léger mouvement du poignet fait tourner celui-ci. Ensuite, vous n'avez plus qu'à étirer la laine avec vos doigts pour former les fils. Un peu plus de persévérance sera nécessaire si vous voulez vous familiariser avec les mouvements du pied et des mains requis par le rouet à pédale, mais une fois que vous les connaîtrez à fond vous pourrez fabriquer des fils réguliers et fins ou des fils à la texture spéciale.

Avant la révolution industrielle, filer — la laine, le lin et le chanvre, essentiellement — était l'une des toutes premières occupations ménagères, et l'un des plus importants artisanats traditionnels. Filer était une nécessité quotidienne, n'exigeant en outre qu'un matériel léger, peu encombrant, que l'on pouvait aisément ranger dans un coin de la maison.

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les familles canadiennes qui habitaient loin des grands centres devaient compter sur la générosité de la nature et leur propre ingéniosité pour s'approvisionner en fibres. Là où l'élevage du mouton était difficile, on cultivait surtout le lin. Tandis que le cardage et le filage étaient des activités accomplies essentiellement par les femmes, le roulissage et le teillage du lin étaient généralement confiés aux hommes. Peu à peu, avec l'amélioration du cheptel de moutons, le filage de la laine se généralisa ; le développement de l'importation permit également à nos fileuses de travailler d'autres fibres, comme la soie ou le coton, et de produire une variété de fils simples et retors d'une très grande beauté.

Depuis l'Antiquité, la laine est toujours restée la fibre naturelle la plus facile à filer. Aujourd'hui, il est possible de s'approvisionner en laine chez certains éleveurs de moutons ; renseignez-vous à ce sujet auprès de personnes expérimentées ou du ministère de l'Agriculture. Il existe également des magasins spécialisés où l'on peut se procurer d'autres fibres, d'origine végétale ou animale, un peu plus exotiques : coton, poils de chèvre, poils de lapin angora, etc. Même votre chien ou votre chat peuvent vous fournir une bonne fibre à filer.



Le rouet permet de tordre la laine afin d'en faire un fil et d'enrouler celui-ci de façon régulière. Ce travail est idéal pour se délasser.

Fileuses de tout temps...

C'est à partir du néolithique que les femmes se mirent à filer. Sans doute connu dès 6000 av. J.-C., le fuseau existe sûrement vers 5000 av. J.-C., de nombreux poids ou fusaïoles servant à la fois de lests et de volants en témoignent. Il resta longtemps la seule technique utilisée pour le filage, puisque le rouet ne devait apparaître en Europe qu'au Moyen Âge, à la fin du XIII^e siècle. Encore les premiers rouets à main, précurseurs des rouets à pédale, n'étaient-ils que de simples fuseaux montés. Mais aux XV^e et XVI^e siècles, les grandes dames disposaient déjà dans leur parloir d'élégants rouets ouvrages, tournés, sculptés, dorés, incrustés, qui sont de véritables œuvres d'art. Certaines possédaient aussi des rouets portatifs, qu'elles emmenaient avec elles lorsqu'elles rendaient visite à leurs voisines. Du temps que la reine Berthe filait, comme affirme le dicton, la coutume voulait qu'on aille à cheval de château en château en filant... Aujourd'hui, on distingue deux modèles de rouets : le rouet horizontal et le rouet vertical. Leur différence est strictement fonctionnelle : le rouet vertical, sur lequel la roue se trouve au-dessus de l'épinglier, est conçu pour tenir moins de place.

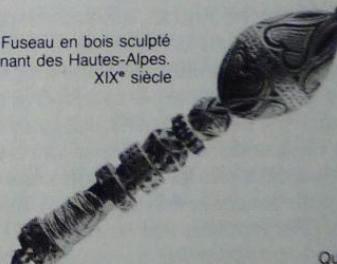


Rouet italien du XIV^e siècle

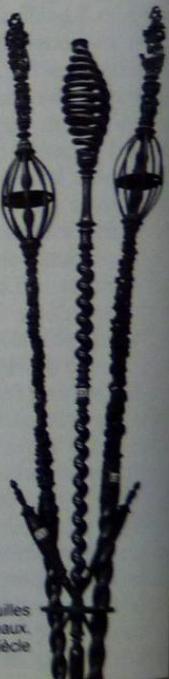


Rouet pour filer le lin et le chanvre. XVIII^e siècle

Fuseau en bois sculpté provenant des Hautes-Alpes. XIX^e siècle



Quenouilles et fuseaux. XVI^e-XVII^e siècle



Préparer la laine de mouton

Nombre de fileuses préfèrent filer une laine de suint, grasse — c'est-à-dire une toison non lavée — parce que la couche naturelle de lanoline permet à la fibre de glisser plus facilement entre les doigts, ce qui rend le filage plus rapide et plus agréable. En outre, des tricots réalisés avec des fils de laine qui contiennent encore le suint du mouton sont naturellement imperméables.

Toutefois, si une toison est très sale, elle doit être lavée. A cet effet, utilisez un baquet. Pour environ 1 livre de laine, remplissez le baquet de 18 litres d'eau tiède. Ajoutez du savon doux. Étendez la toison à la surface de l'eau mais ne faites pas le contraire, c'est-à-dire ne versez pas l'eau dessus. Puis, enfoncez-la dans l'eau et pressez-la doucement. Lorsque ce premier bain devient sale, faites-en un second, semblable, et faites-y tremper la toison en la remuant. La majeure partie de la saleté tend à s'agglutiner à l'extrémité des poils de la laine. Pour l'enlever, grattez avec l'ongle de votre pouce. Rincez la laine abondamment en changeant l'eau plusieurs fois si nécessaire et faites-la sécher.

Il faut asperger légèrement de lanoline cette laine lavée afin de lui rendre sa souplesse. Comptez 5/6 d'eau et 1/6 d'une lotion contenant de la lanoline. Aspergez chaque demi-livre de laine avec ce mélange et laissez-le imprégner la laine une nuit entière.

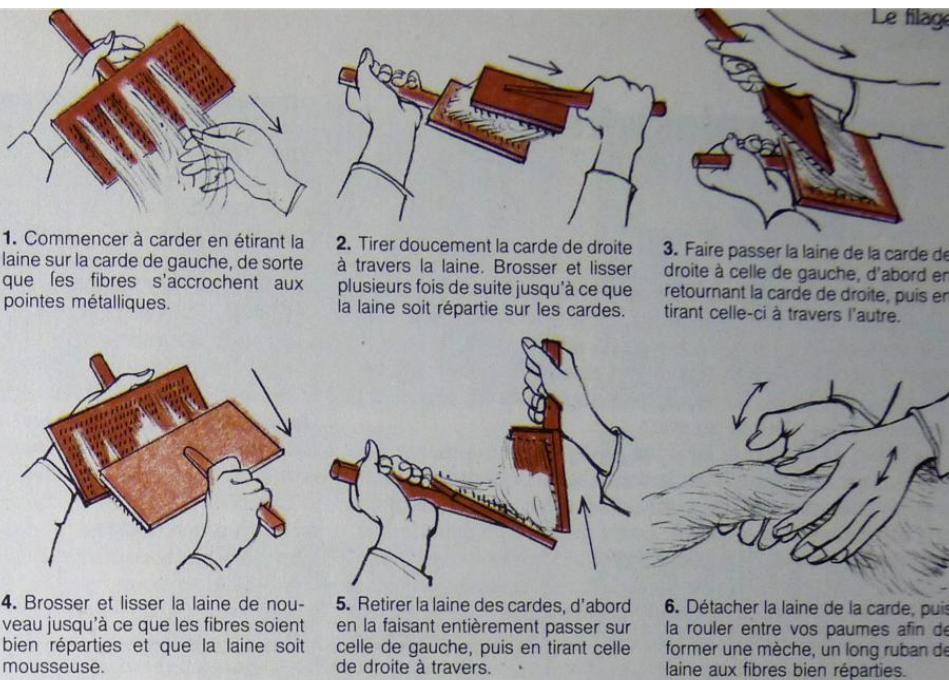
Carder la laine

La laine, telle qu'elle provient de la tonte des moutons, est emmêlée; si elle n'a pas été lavée, elle peut contenir des impuretés. Pour la préparer à être filée, les fibres doivent être séparées les unes des autres et les éléments étrangers, éliminés. Cette opération se nomme le cardage — de « cardes » : nom de la paire de brosses semblables à de petites planches et munies de pointes d'acier recourbées, qui est utilisée à cet effet. Les fibres longues peuvent également être séparées et démêlées par le peignage à la main, avec un peigne à chien ou même un peigne ordinaire; mais cette méthode est assez fastidieuse si la quantité de laine est importante.

Les cardes sont classées selon leur finesse. Plus elles sont fines, plus les fils de la mèche sont fins, et plus la mèche elle-même est serrée et cohérente. Selon l'usage, les cardes n° 8 conviennent pour les laines d'un poids moyen. Pour des laines plus légères, il faut employer des cardes plus fines (les numéros vont en croissant); pour des laines plus lourdes, des cardes d'un numéro inférieur. Lorsque vous achetez une paire de cardes, marquez l'une pour la main droite et l'autre pour la main gauche. Par la suite, quand vous les utiliserez, le degré (ou l'angle) de leurs pointes métalliques sera ainsi ajusté à votre coup de main. Préparez la toison pour le cardage en la démêlant à la main.

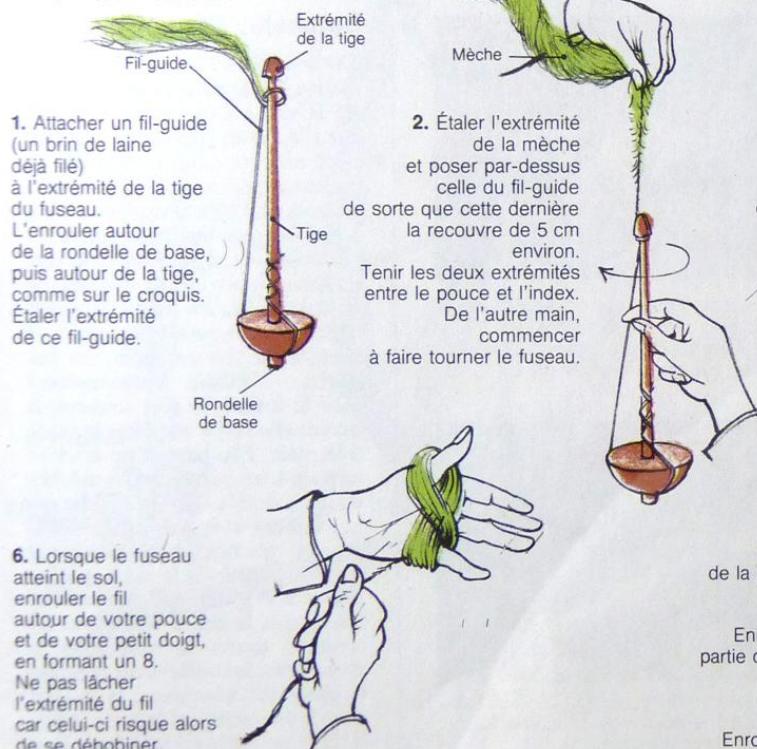


Démêler la laine rend celle-ci plus facile à carder. La démêler en séparant doucement les fibres à la main. Si la laine n'a pas été lavée, placer une serviette ou un journal au-dessous afin de récupérer les impuretés.

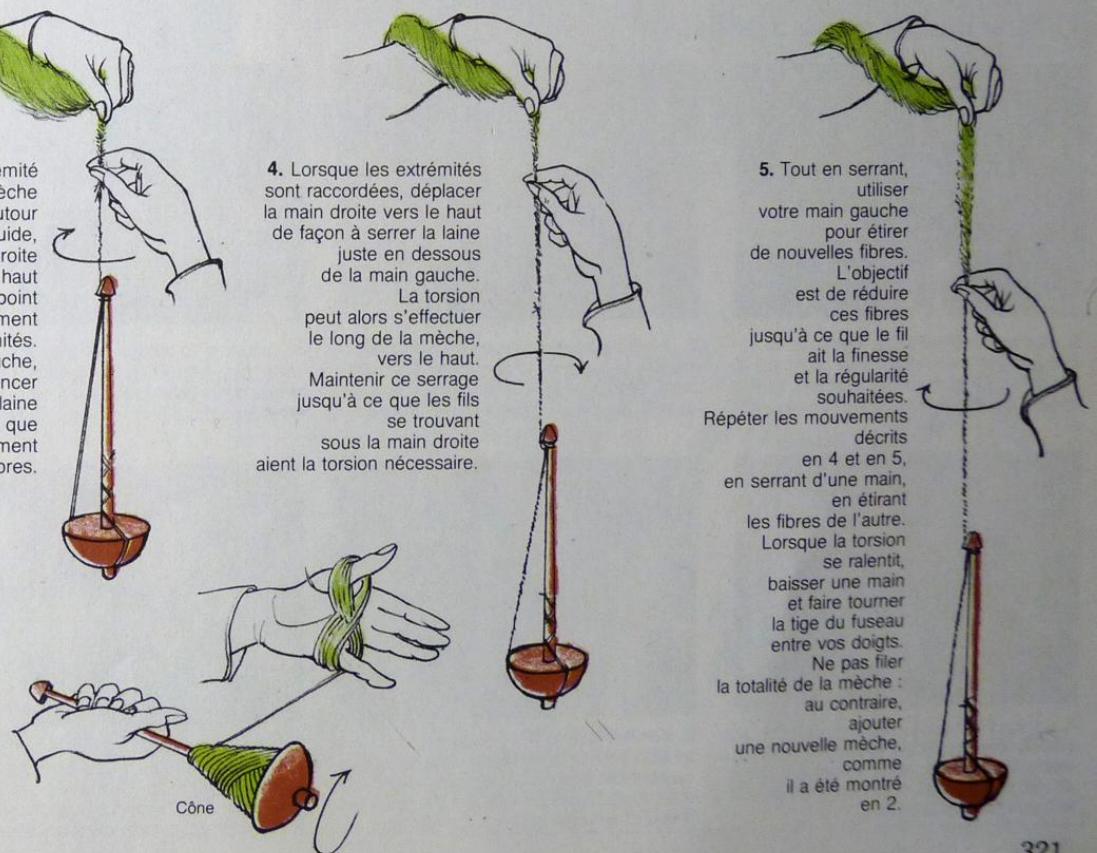


1. Commencer à carder en étirant la laine sur la carte de gauche, de sorte que les fibres s'accrochent aux pointes métalliques.
2. Tirer doucement la carte de droite à travers la laine. Brosser et lisser plusieurs fois de suite jusqu'à ce que la laine soit répartie sur les cartes.
3. Faire passer la laine de la carte de droite à celle de gauche, d'abord en retournant la carte de droite, puis en tirant celle-ci à travers l'autre.

Filer au fuseau



1. Attacher un fil-guide (un brin de laine déjà filé) à l'extrémité de la tige du fuseau.
2. Étaler l'extrémité de la mèche et poser par-dessus celle du fil-guide de sorte que cette dernière la recouvre de 5 cm environ. Tenir les deux extrémités entre le pouce et l'index. De l'autre main, commencer à faire tourner le fuseau.
3. L'extrémité de la mèche se tordant autour du fil-guide, déplacer la main droite vers le haut afin de tenir le point de raccordement des extrémités. Avec la main gauche, commencer à étirer la laine jusqu'à ce que restent seulement quelques fibres.
4. Lorsque les extrémités sont raccordées, déplacer la main droite vers le haut de façon à serrer la laine juste en dessous de la main gauche. La torsion peut alors s'effectuer le long de la mèche, vers le haut. Maintenir ce serrage jusqu'à ce que les fils se trouvant sous la main droite aient la torsion nécessaire.
5. Tout en serrant, utiliser votre main gauche pour étirer de nouvelles fibres. L'objectif est de réduire ces fibres jusqu'à ce que le fil ait la finesse et la régularité souhaitées. Répéter les mouvements décrits en 4 et en 5, en serrant d'une main, en étirant les fibres de l'autre. Lorsque la torsion se ralentit, baisser une main et faire tourner la tige du fuseau entre vos doigts. Ne pas filer la totalité de la mèche : au contraire, ajouter une nouvelle mèche, comme il a été montré en 2.
6. Lorsque le fuseau atteint le sol, enruler le fil autour de votre pouce et de votre petit doigt, en formant un 8. Ne pas lâcher l'extrémité du fil car celui-ci risque alors de se débobiner.
7. Détacher le fil de la pointe du fuseau et l'enrouler sur la tige. Enrouler la majeure partie du fil sur la base, de façon qu'il forme un cône. Enrouler de nouveau le fil comme en 1 et continuer à filer.



Pour aller plus vite, le rouet

Vous pouvez filer six fois plus vite avec un rouet à pédale qu'avec un fuseau, du fait, principalement, que le fil s'enroule automatiquement sur la bobine. L'autre grand avantage de ce type de rouet est la pédale qui actionne l'appareil : elle fait tourner l'épinglier, dont le rôle est de tordre les fibres pour en faire un fil et d'enrouler celui-ci sur la bobine.

La façon de manier la laine est pratiquement la même que dans le filage au fuseau, mais la coordination des mouvements du pied et des mains requiert une certaine pratique. Vous devez vous familiariser avec la pédale avant même d'essayer de filer. En tout premier lieu, réglez la tension de la courroie d'entraînement en tournant la vis de tension. Cette courroie doit être presque tendue à fond. Si elle est trop lâche, elle glissera et se détachera ; si elle est trop serrée, elle fera tourner l'épingle très vite et le fil sera plein de noeuds. Lorsque la courroie est réglée

correctement, commencez à faire tourner le rouet à vide dans le sens des aiguilles d'une montre en le poussant légèrement avec votre index droit, puis actionnez la pédale aussi lentement et aussi doucement que vous le pouvez, sans laisser le rouet s'arrêter ni repartir en arrière. De nombreuses fileuses retirent leurs chaussures pour mieux contrôler la pédale. Certaines fredonnent une petite chanson ou récitent une comptine en travaillant, ce qui les aide à garder la lenteur et la régularité du rythme exigé.

Lorsque vous êtes prêt à commencer à filer, disposez plusieurs mèches de laine cardée côte-à-côte sur votre genou. Attachez un fil-guide à la bobine (un débutant en utilisera de préférence un de 60 cm de long) et commencez à filer comme le montrent les illustrations ci-dessous. Quand vous aurez presque entièrement filé la première mèche, attachez-en une seconde, exactement de la même façon que la première.

Comme la bobine se charge de fil de laine, vous devrez de temps à autre resserrer la courroie d'entraînement pour que l'épinglier puisse continuer à tourner aussi vite que lorsqu'il était vide. Ce que vous ferez en resserrant la vis de tension. En travaillant, efforcez-vous d'obtenir un fil de laine d'une grosseur égale et d'une torsion constante. Ce sera d'abord difficile ; mais, avec le temps et l'expérience, l'opération deviendra plus aisée.

Utilisation du rouet à pédale



1. Attacher un fil-guide au revers de la bobine ; le tirer au-dessus des crochets de l'épinglier. Le faire passer à travers l'orifice avec un crochet ou avec un fil de fer recourbé.



2. Joindre les extrémités du fil-guide et de la mèche, et les tenir d'une main. De l'autre main, commencer à faire tourner le rouet dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Actionner la pédale lentement. Faire en sorte que l'extrémité de la mèche se torde autour du fil-guide afin de les raccorder tout en entraînant le fil-guide vers l'orifice.



4. De la main droite, serrer l'endroit où le fil-guide et la mèche se raccordent. De la gauche, étirer la laine pour obtenir l'épaisseur convenant à la grosseur du fil désiré.



5. Lorsque la mèche et le fil-guide sont raccordés, déplacer votre main droite afin de serrer les fibres rejetées en arrière sur la mèche puis poursuivre la torsion en remontant plus loin sur la laine.



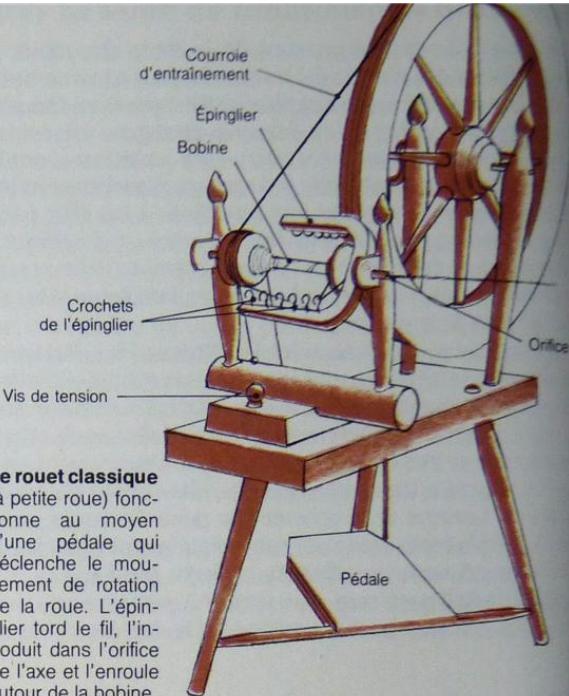
6. Pendant que le fil de laine se forme à la tension voulue, continuer à étirer progressivement des fibres entre la main gauche et la main droite. Le fil ainsi formé est peu à peu tendu et entraîné dans l'orifice de l'axe.



7. Lorsque les fibres sont tirées en quantité suffisante, ouvrir les doigts afin de permettre au mouvement de torsion de se propager vers le haut de la mèche. Continuer de tirer les fibres et ajouter une mèche si nécessaire.



8. Les crochets de l'épinglier délimitent l'espace où le fil s'enroule sur la bobine. Placer d'abord le fil sur les extrémités de la bobine, puis le faire passer de crochet en crochet pour former des couches régulières.



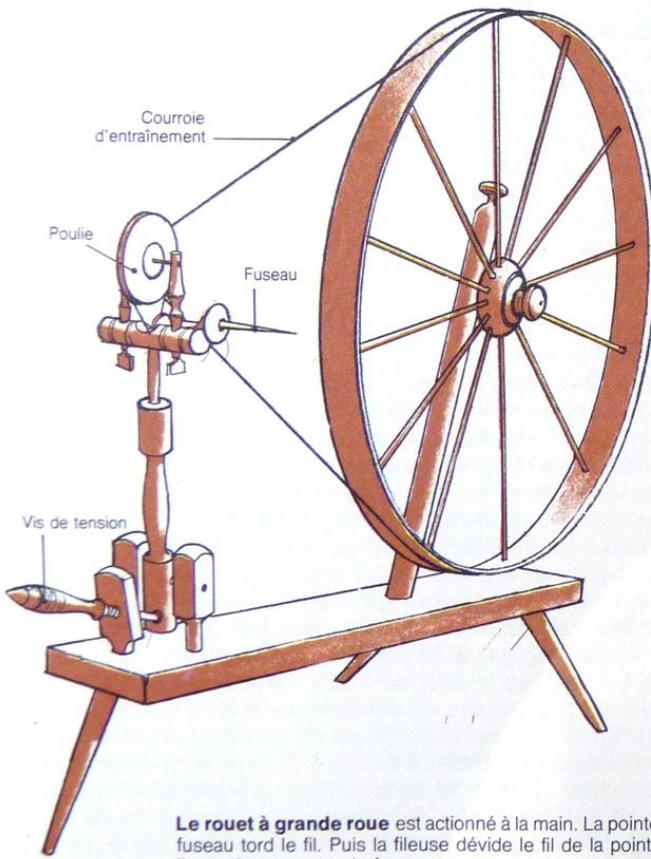
Le rouet classique
(à petite roue) fonctionne au moyen d'une pédale qui déclenche le mouvement de rotation de la roue. L'épingle tord le fil, l'introduit dans l'orifice de l'axe et l'enroule autour de la bobine.

La quenouille

Destinée à faciliter le travail de la fileuse, la quenouille est un bâton de 50 cm à 1 m de long environ, dont la partie supérieure, de bois taillé souvent décoré et ajouré au couteau, est conçue pour supporter un paquet de fibres cardées devant être filées — laine, lin, chanvre essentiellement. Il en existe différents modèles, fabriqués en fonction de la fibre la plus en usage dans une région : quenouilles lanternes, à fourche, à tête arrondie, en baguette... Utilisée conjointement avec le fuseau, le plus souvent, la quenouille sert à accélérer le filage à la main. Elle permet en effet de maintenir en bon ordre les mèches de laine cardée : on les attache généralement avec un ruban. Tirer sur la quenouille signifie, par exemple, étirer de la main gauche une grosse touffe de laine cardée, tandis que la droite relance le fuseau ou tourne le rouet. Par le passé, lors des veillées ou pendant la garde des troupeaux, la plupart des fileuses tenaient la longue tige de la quenouille sous le bras gauche ou bien la passaient dans leur ceinture, pour filer en marchant.

Filer avec un rouet à grande roue

Quand elle travaille avec un rouet à grande roue, la fileuse fait continuellement tourner la roue d'une main tandis qu'elle étire la laine de l'autre. Comme sur le rouet à pédale, la courroie d' entraînement doit être réglée à la tension qui convient et un fil-guide doit être attaché avant de commencer à filer. Ensuite, lorsque les fibres de la mèche sont enroulées autour de la pointe du fuseau et détachées de cette pointe selon l'angle requis, le fuseau, en tournant, peut tordre ces fibres pour en faire un fil. Pendant ce temps, la fileuse serre la mèche jusqu'à ce que les fibres qui se trouvent entre ses doigts et le fuseau soient filées à la tension voulue, puis elle continue à faire glisser de la laine entre ses doigts. Tandis que la laine glisse, elle doit se reculer d'un pas afin d'étirer davantage la laine. Lorsqu'elle ne peut pratiquement plus atteindre la roue, elle fait un pas en avant afin de pouvoir enrouler le fil sur le fuseau. Du fait que la fileuse doit sans cesse reculer et avancer près de la roue, elle peut parcourir quelque 30 kilomètres par jour ! Pour cette raison, le rouet à grande roue est parfois appelé « rouet de marche ». Il est aussi connu sous le nom de grande roue à laine, étant le plus souvent utilisé pour filer la laine.



1. Attacher le fil-guide au revers du fuseau, puis le tenir parallèlement à la roue; tourner celle-ci dans le sens des aiguilles d'une montre et enrouler régulièrement le fil-guide sur le fuseau.



2. Enrouler le fil-guide autour de la pointe du fuseau, puis le détacher du fuseau selon l'angle représenté ici (120° environ), et tenir ensemble les extrémités du fil-guide sur le fuseau.



3. De votre main libre, tourner la roue de façon que le fuseau se mette à tourner. L'extrémité de la mèche se tord autour de celle du fil-guide jusqu'à ce que les deux soient raccordées.



4. Continuer à faire tourner la roue et glisser votre main en arrière sur la laine. Étirer les fibres, puis serrer jusqu'à ce que la laine soit filée. Glisser alors de nouveau votre main en arrière.



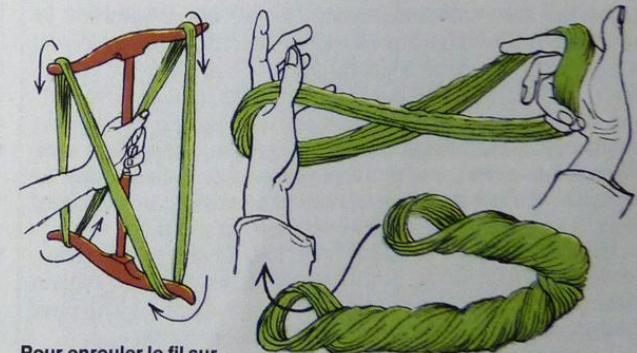
5. Lorsqu'une mèche est filée, tourner la roue dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour libérer la laine. Puis renverser le mouvement pour enrouler la laine en cône sur le fuseau.



6. Remettre le fil en position de filage et étirer de nouveau les fibres. Quand cela devient nécessaire, ajouter une nouvelle mèche en tenant les extrémités ensemble et en les raccordant.

La confection d'un écheveau

Le fuseau ou la bobine doivent être vidés régulièrement, que l'on utilise un fuseau, un rouet à pédale ou un rouet à grande roue. Pour dévider le fil, sur l'un ou l'autre type de rouet, retirer la courroie d' entraînement de la roue. Ensuite, enrouler le fil de laine sur un cadre de bois que vous pourrez réaliser vous-même. Ne pas le dévider en entier. En laisser quelques dizaines de centimètres sur le fuseau ou sur la bobine pour s'en servir comme fil-guide. Le tour du cadre de bois est généralement d'environ 2 m, cette longueur variant d'un modèle à l'autre. Enrouler 40 longueurs avant de le décharger, ce qui fait environ 80 m. Lorsqu'on a enroulé toute cette laine, l'attacher avec un fil solide en coton, en plusieurs endroits, avant de la retirer du cadre. Puis, la mouiller ou la passer à la vapeur, et attacher une pierre ou un poids d'environ 200 g à l'une de ses extrémités et la suspendre par l'autre extrémité afin qu'elle sèche. Cela fixera la torsion du fil. Pour conserver un écheveau de laine sans qu'il s'emmêle, le tordre en suivant les indications données ci-contre.



Pour enrouler le fil sur un cadre, en attacher l'extrémité sur une barre transversale, prendre l'axe en main et enrouler comme ci-dessus.

Pour conserver l'écheveau, le tordre plusieurs fois sur lui-même, puis passer la boucle d'une extrémité à travers celle de l'autre.

Teintures naturelles

Un arc-en-ciel de couleurs à partir de plantes courantes

De tout temps, l'homme a été fasciné par la symphonie colorée du monde naturel : coloris délicats des fleurs et divers végétaux, variété et régularité des tons de certains animaux, nuances infinies de la terre, du ciel, de l'eau.

Accordant aux couleurs une valeur symbolique, voire magique, il teindra d'abord son corps et ses cheveux avant de parer ses vêtements de mille reflets en découvrant que certaines plantes avaient un pouvoir colorant.

C'est en Asie et dans le Bassin méditerranéen environ 3 000 ans av. J.-C. qu'apparurent les premiers procédés de teinture de la laine avec l'utilisation d'une substance végétale comme l'indigo. L'utilisation des teintures naturelles se propagera ensuite à toute l'Europe : les Celtes employaient la jacinthe et la garance pour obtenir des rouges profonds. Si les teintures chimiques ont supplanté de nos jours les teintures végétales, elles n'ont jamais atteint à cette profondeur de coloris qui est un enchantement pour le regard. A partir des plantes sauvages les plus simples, vous pourrez obtenir des teintures surprenantes en donnant libre cours à votre imagination.

Pour commencer : le lessivage

Toutes les fibres contiennent des graisses qui empêchent la pénétration du mordant et de la teinture ; il est donc nécessaire de commencer par les laver à grande eau (30 litres d'eau par kilo de fibres). Utilisez de préférence une eau douce, peu minéralisée : eau de pluie ou eau du robinet adoucie par un produit du commerce. Le nettoyage des fibres végétales doit se faire sans détergent ni savon, en les immergant jusqu'à ce qu'elles se ramollissent. Pour les autres, ajoutez à l'eau douce un détergent léger et plongez-y le textile avant de faire chauffer.

La soie doit mijoter pendant 30 minutes. Pour le lin et le coton, ajoutez une demi-tasse de carbonate de soude à la solution détergente et faites cuire à gros bouillons pendant 1 à 2 heures. Laissez refroidir, puis rincez les fibres à l'eau douce.

La laine de mouton exige deux rinçages, car elle est enduite d'un liquide très gras, le suint, qu'il faut éliminer complètement. Pour cela, après le premier rinçage à l'eau froide non calcaire, effectuez-en un second à l'eau tiède additionnée de 100 g de carbonate de soude et de 50 g de savon de Marseille. Laissez tremper en maintenant la température à environ 35 °C.



Les dahlias et les soucis sont parmi les nombreuses espèces de fleurs permettant des teintures vives et durables. La plupart des inflorescences donnent des tons jaunes, quelle que soit la couleur des pétales.

Comment préparer et employer le bain de teinture

Le bain est préparé en plongeant les végétaux colorants dans l'eau froide — que l'on chauffe progressivement jusqu'à ébullition et que l'on maintient ainsi selon un temps variable. Utilisez une grande bassine en acier ou en émail. En effet, le contact du cuivre, de l'aluminium et de la fonte avec le bain tinctorial engendre des réactions chimiques qui modifient la teinture.

Afin d'extraire le maximum de pigments, déchiquetez les feuilles et les fleurs, coupez les rameaux, les écorces et les racines en petits morceaux, écrasez les écailles de noix, et jetez les parties inutiles de la plante.

Pour éviter que les plantes hachées ou les brindilles ne se prennent dans la laine, enveloppez-les dans un sac d'étamine et recouvrez d'eau froide. Faites cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur en ajoutant de l'eau si nécessaire pour que les plantes trempent bien dans l'eau. Enlevez le sac d'étamine après cuisson. Vous pouvez aussi faire une décoction — surtout pour les parties ligneuses (racines, écorces) — en plongeant les plantes directement dans l'eau que vous ferez bouillir et en filtrant ensuite au tamis le liquide obtenu, qui sera d'autant plus coloré que le

Comment ramasser et conserver les plantes servant de colorants

Avant de faire vos propres teintures, il faut que vous ramassiez les éléments colorants. Le tableau des pages 326 et 327 donne le nom des plantes et les couleurs obtenues. Généralement, les plantes sont faciles à identifier ; consultez éventuellement un bon guide botanique.

En outre, il est important de récolter la plante recherchée au moment opportun. Cueillez les fleurs en plein épanouissement ; les racines, les écorces et les branches devront être prélevées sur des plantes adultes. Les fruits secs seront bien mûrs, mais n'auront pas passé l'hiver sur le sol : ramassez les glands dès leur chute et laissez les écailles de noix par terre jusqu'à ce qu'elles présentent des taches. Les baies ne produisent de belles teintures que si elles sont cueillies en pleine maturité.

Les matières colorantes fraîches sont les plus efficaces ; aussi il est recommandé de ne pas les cueillir à l'avance, mais au fur et à mesure de vos besoins, selon les couleurs désirées. Si cela n'est pas possible, vous pouvez les conserver, mais les tonalités s'estomperont avec le processus de dessication. Il est cependant possible de conserver de nombreuses plantes pour un emploi ultérieur. Les feuilles, les écailles de noix, les fleurs, les rameaux, les écorces et les racines peuvent être séchés. Étalez-les en une seule couche dans un endroit ombragé et bien aéré et retournez-les de temps à autre afin d'activer le séchage. Une claire placée sur des briques convient parfaitement, car elle permet la circulation de l'air. Les plantes à longues tiges pourront être suspendues en bottes. Lorsque ces éléments seront entièrement secs, vous les conserverez dans des sacs en papier kraft ou dans des récipients hermétiques et opaques, car la lumière altérerait certains composants chimiques. Les baies ne doivent pas être séchées, elles seront congelées.

volume de plantes sera important par rapport à celui de l'eau. Faites ensuite tremper les fibres dans le bain de teinture choisi en lui ajoutant éventuellement de l'eau froide pour que le textile flotte librement dans la bassine, à raison de 1 kg de laine pour 30 litres d'eau environ. Portez doucement à ébullition.

Les fibres animales doivent cuire à très petit feu, les fibres végétales à gros bouillons. Remuez de temps en temps avec la cuillère en bois et faites cuire jusqu'à ce que le textile ait obtenu la teinte désirée. Laissez alors refroidir soit dans le bain, soit à l'extérieur, puis rincez abondamment à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit limpide. On peut aussi faire refroidir les fibres en les rinçant dans des bains de plus en plus froids. Essorez-les délicatement et suspendez-les pour le séchage.

Si le bain est encore coloré, il pourra être réutilisé et produira alors des teintures plus pâles. Il se conserve plusieurs jours dans le réfrigérateur, et plusieurs mois dans le congélateur. Mais en ajoutant 1 cuillère à café de benzoate de sodium à 4 litres de liquide, on pourra conserver la teinture pendant un mois, à température ambiante.

Les mordants : des produits qui accélèrent l'action des colorants

Les mordants sont des produits chimiques qui permettent une meilleure absorption de la couleur et une excellente répartition des tons. Selon le mordant utilisé, une simple teinture peut produire une grande variété de tons. Les tissus peuvent être mordancés avant, pendant ou après le bain ; la méthode la plus simple est le mordançage avant le bain, qui permet ainsi de laisser cuire le textile jusqu'à ce que la teinte désirée soit atteinte, sans craindre l'effet corrosif du mordant sur la fibre.

Le mordançage sera effectué dans une bassine émaillée ou en acier, remplie d'environ 18 litres d'eau tiède adoucie, dans laquelle le produit chimique sera dissous. Le textile aura été soigneusement mouillé avant d'être plongé dans le mélange. Chauffez lentement jusqu'à ébullition. Les fibres pourront alors être teintes immédiatement ou séchées en attendant une teinture ultérieure. Les mordants les plus utilisés sont l'alun, le cuivre, le chrome, le fer, l'acide tannique et l'étain.

L'acide tannique. Il a tendance à brunir les fibres. Mettez une bonne cuillère à dessert d'acide pour 5 litres d'eau pour les fibres animales et laissez mijoter pendant 1 heure, et 2 cuillères à dessert et demie pour 5 litres d'eau pour les fibres végétales en laissant bouillir 1 à 2 heures.

L'alun est utilisé sous forme de sulfate double de potassium et d'aluminium. C'est le mordant le plus couramment employé pour la plupart des fibres. Pour la laine, respectez les proportions suivantes : 125 g d'alun pour 500 g de laine et 20 litres d'eau si

la laine est grosse et solide ; 95 g d'alun si la laine est fine, sinon elle risque de se feutrer. Pour la soie, le lin et le coton, utilisez 125 g d'alun pour 500 g de soie. Les fibres de coton et de lin très dures seront ramollies auparavant dans un bain de savon porté à ébullition. Pour faire prendre le mordant dans la laine, chauffez environ 1 heure en maintenant l'eau frémisseante ; pour la soie, portez à 40 °C et laissez tremper 12 à 15 heures. Pour le lin et le coton, procédez comme pour la laine, mais en laissant tremper les fibres dans le bain d'alun pendant plusieurs heures.

Le chrome est utilisé sous forme de bichromate de potassium. Il intensifie souvent les couleurs. Employez-en 4 g pour 5 litres d'eau pour les fibres animales en faisant frémir l'eau pendant 1 heure ; et 15 g pour 5 litres d'eau pour les fibres végétales, qui devront bouillir pendant 1 à 2 heures. Les textiles mordancés au bichromate ont tendance à brunir à la lumière, il faut donc couvrir la bassine et procéder immédiatement à la teinture. Cette dernière opération se fera dans une bassine couverte.

Le cuivre est employé sous forme de sulfate de cuivre. Faites mijoter les fibres d'origine animale pendant 1 heure dans une solution de 8 g de sulfate de cuivre pour 5 litres d'eau et les fibres végétales pendant 1 à 2 heures dans une solution de 30 g de sulfate de cuivre pour 5 litres d'eau.

L'étain est utilisé sous forme de chlorure d'étain. Il intensifie les couleurs, spécialement les rouges et les jaunes, mais peut abîmer les fibres. Pour éviter cela, mordancez le plus rapidement possi-

ble et lavez aussitôt le textile à grande eau. Vous pouvez l'ajouter à la fin du bain de teinture (une pincée pour 20 litres d'eau) pour aviver les couleurs. Procédez de la même façon que pour le sulfate de fer et retirez les fibres avant de verser le mordant, puis plongez-les à nouveau dans le bain.

Le fer est utilisé sous forme de sulfatate de fer. Il donne des tons gris. Faites mijoter les fibres animales pendant 30 minutes dans de l'eau frémisseante contenant 4 g de sulfatate pour 5 litres d'eau et faites bouillir les fibres végétales dans une solution de 30 g pour 5 litres d'eau pendant 1 heure. Pour activer la coloration, ajoutez 21 g d'acide oxalique préalablement dissous dans l'eau. Vous pouvez atténuer l'éclat des couleurs en ajoutant, à la fin de la teinture des fibres prémordancées, à raison d'une pincée de sulfatate de fer pour 20 litres de bain de teinture. Dissolvez ce mordant dans un peu d'eau et sortez les fibres du bain avant d'y ajouter la solution, puis replongez-y le textile.

Les mordants en vente dans les pharmacies et les drogueries sont de qualités très diverses. Les produits dits chimiques sont moins coûteux que les produits purs et conviennent parfaitement à la teinture. Mais ce sont des matières dangereuses, qui doivent être manipulées avec précaution, dans une pièce aérée, et doivent être conservées dans des bocaux soigneusement bouchés. N'employez jamais en cuisine les ustensiles ayant servi à la teinture. Le bichromate, par exemple, est un poison violent qui requiert une prudence particulière.

Remarques générales sur les textiles, fibres et teintures

Les fibres d'origine animale, et particulièrement la laine de mouton, se teignent plus facilement que les fibres végétales ou synthétiques. De plus, les couleurs obtenues sur la laine seront plus intenses que sur celles d'origine végétale.

Durant la teinture, les fibres d'origine animale devront être traitées avec précaution. Le temps de cuisson doit être plus court et la manipulation du textile humide évitée au maximum. Remuez délicatement les fibres dans le bain de teinture afin qu'elles ne restent pas au fond de la bassine et veillez à ce qu'elles ne s'emmèlent pas. Pour cela, formez des écheveaux retenus par des liens assez lâches. De brusques changements de température font rétrécir la laine. Aussi sera-t-elle toujours immergée dans une eau à la température ambiante, puis chauffée très lentement pour atteindre en une demi-heure le point d'ébullition. Si les fibres doivent être transvasées d'un bain de mordançage dans un bain de teinture, assurez-vous qu'ils sont à la même température.

Retenez quatre points importants concernant les divers mordants et leur action sur la laine : trop d'alun la fait feutrer ; trop d'étain la rend dure et cassante ; trop de chrome abîme la couleur ; trop de fer la rend râche.

Les fibres végétales, tels le coton et le lin, n'absorbent pas facilement la couleur et doivent être lessivées et mordancées à une température plus élevée et plus longtemps. Elles doivent bouillir pendant 1 à 2 heures dans le bain de teinture. On peut aussi teindre des herbes, mais avec précaution. Pour réduire la manutention, les mordancer et les teindre dans le même bain.

La teinture du fil est la plus facile, car les petites différences de tonalités sont alors peu gênantes. Pour empêcher le fil de s'emmêler, roulez-le en écheveau, que vous attacherez avec de la ficelle en plusieurs endroits. Veillez à ce que les liens soient assez lâches pour que la teinture et le mordant atteignent les fils du centre et que les fils ne soient pas marqués aux points d'attache par des taches plus claires. Si toutes les opérations ne peuvent être effectuées le même jour, conservez les écheveaux dans un linge humide pendant 1 ou 2 jours (1 semaine dans le réfrigérateur) ou faites-les sécher, et vous pourrez ainsi les garder indéfiniment. Pour les faire sécher, essorez-les délicatement, puis suspendez-les ou posez-les à plat sur des planches de bois. Veillez à ce que le séchage soit homogène en retournant plusieurs fois les écheveaux, en particulier s'ils sont suspendus autour de bâtons, car la teinture se concentrant dans la partie inférieure de l'écheveau donnerait une couleur nettement plus foncée à cet emplacement.

Deux bains préparés avec des teintures naturelles ne sont jamais semblables. Les couleurs varient selon l'endroit ou l'époque à laquelle les plantes ont été ramassées, la dureté de l'eau de cuisson et même les conditions atmosphériques de la période de croissance des végétaux. Le tableau des pages 326 et 327 donne des directives pour les temps de cuisson de plusieurs matières colorantes facilement disponibles. Bien que ces recettes soient utiles, les couleurs obtenues seront des créations personnelles qui donneront envie d'en expérimenter d'autres.

Teinture à l'indigo

L'indigo se présente sous forme de poudre bleue extraite des feuilles de l'indigotier, arbre originaire des pays chauds. Il existe deux méthodes pour teindre avec cette matière :

1. Dissoudre l'extrait d'indigo pour en extraire la teinture bleue. Celui-ci n'étant pas soluble à l'eau, on utilise de l'acide sulfurique à raison de 230 g pour 30 g de poudre d'indigo, plus 159 g de craie précipitée. Laisser reposer 1 semaine, puis utiliser 15 g d'extrait d'indigo pour 500 g de fibres, que l'on mélange dans une grande bassine d'eau et que l'on fait bouillir 3/4 d'heure. Retirer ensuite la laine du bain et bien la rincer. Cette teinture est peu résistante.

2. La teinture à la cuve d'indigo à l'hydrosulfite de soude. Mixer au pilon dans un mortier 57 g d'indigo en poudre et un peu d'eau chaude pour obtenir une pâte homogène. Dans deux récipients, mélanger un demi-litre d'eau chaude à 85 g de soude caustique, d'une part, et à 57 g d'hydrosulfite de sodium, d'autre part. Ajouter les trois quarts des deux solutions l'une après l'autre à la pâte d'indigo et chauffer à 52 °C, puis laisser reposer une demi-heure.

Pour réaliser le bain de teinture, remplir une grande bassine d'eau chauffée à 50 °C. Ajouter 60 g de la solution d'hydrosulfite restant et laisser reposer 20 minutes. Puis ajouter 30 g de la solution d'indigo. Maintenir la température entre 50 et 55 °C. Plonger le textile déjà mouillé dans ce bain pendant une demi-heure : les fibres vireront du jaune au bleu.



Matières colorantes	Ramassage des matières colorantes	Préparation du bain	Instructions de teinture
Les mordants figurent entre parenthèses	La plupart des matières mentionnées existent dans la nature, peuvent être cultivées, ou bien se trouvent dans le commerce. Les proportions que nous vous indiquons sont valables pour 500 g de laine seulement	Sauf indication contraire, envelopper les colorants dans un sac de mousseline, immerger le tout et laisser mijoter le temps requis. Retirer le sachet de colorant avec précaution pour ne pas se brûler et ajouter 20 litres d'eau pour le bain de teinture	Sauf indication contraire, prendre 500 g de laine déjà mordancée. La mouiller et la plonger dans le bain de teinture, chauffer progressivement et laisser mijoter le temps nécessaire. Laisser refroidir, rincer à l'eau claire et faire sécher
Coreopsis (alun)	Remplir 2 seaux de fleurs épanouies	Laisser frémir l'eau pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Sophora (étain et crème de tartre)	Remplir 1 seau de fleurs bien épanouies	Faire bouillir pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Solidago ou verge-d'or (alun)	Cueillir 1 kg de fleurs épanouies avec leurs tiges	Laisser frémir l'eau pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Muguet (alun)	Cueillir 1 kg de feuilles fraîches	Laisser frémir l'eau pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 20 min
Muguet (chrome)			Ajouter 3 g de chrome dans le bain de teinture pour 500 g de laine non mordancée mais mouillée
Troène (alun)	Cueillir 1 livre de feuilles fraîches	Laisser frémir l'eau pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 20 min
Carvi (alun)	Cueillir 1 seau de fleurs épanouies avec leurs tiges	Laisser frémir l'eau pendant 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Rhododendron (alun)	Cueillir 1,5 kg de feuilles fraîches	Faire tremper les feuilles pendant une nuit, puis faire bouillir 1 heure	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Rhododendron (sulfate de fer)			Ajouter une cuillère à dessert de sulfate de fer pour 500 g de laine non mordancée mais mouillée
Bois de campêche (alun)	Acheter en droguerie 110 g de poudre ou de copeaux	Laisser macérer une nuit et faire bouillir 45 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Noyer (sans mordant)	Ramasser 500 g d'écales de noix	Les écraser et les faire macérer dans l'eau pour obtenir le brou de noix	Plonger la laine dans ce bain à froid un jour ou plus ou bien faire bouillir doucement 30 à 60 min



Matières colorantes	Ramassage des matières colorantes	Préparation du bain	Instructions de teinture
Oignon (alun)	Recueillir 1 kg de pelures	Laisser frémir l'eau 20 min au maximum	Laisser frémir le bain de teinture 20 min
Persicaire (chlorure d'étain)	Remplir 2 seaux de plantes portant des fleurs épanouies, jeter les racines	Faire bouillir pendant 20 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Soucis (alun)	REMPLIR 2 seaux de fleurs épanouies	Laisser frémir l'eau pendant 1 heure	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Phytolacca (alun)	Cueillir 500 g de baies très mûres	Faire bouillir 30 min dans l'eau additionnée d'une tasse de vinaigre	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Garance (alun)	Acheter en droguerie 30 g de racine séchée	Faire tremper pendant la nuit et laisser mijoter 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Asclépiade (alun)	REMPLIR 1 seau de fleurs épanouies	Faire tremper pendant 1 heure, puis bouillir 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Thé (sans mordant)	Acheter 250 g de feuilles séchées	Verser de l'eau bouillante, puis laisser infuser pendant 15 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Cochenille (alun)	Les larves séchées de cet animal sont réduites en poudre grisâtre que l'on trouve chez les dragueurs. En acheter 45 g	Faire dissoudre dans l'eau pendant 30 min et faire bouillir 15 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Café (sans mordant)	Acheter 250 g de café moulu	Faire bouillir pendant 15 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Tabac (alun)	Acheter 1 livre de feuilles	Ajouter à l'eau 30 g de crème de tartre et faire bouillir 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Chêne (alun ou sulfate de fer)	Ramasser 3,5 kg de glands tombés à terre	Faire tremper pendant la nuit et faire bouillir pendant 2 h 30 min	Laisser frémir le bain de teinture 30 min
Chêne (alun)	Prélever 1 livre d'écorce fraîche	Hacher et faire bouillir au moins 2 heures	Chauder doucement 30 min ou plus selon la tonalité souhaitée
Indigo (alun)	Acheter en droguerie 30 g de pâte préparée	Préparer le bain à la cuve d'indigo selon les indications données page 325	Chauder progressivement la laine, la plonger dans le bain de teinture en laissant frémir l'eau 20 min

Le tissage

Renaissance d'un art traditionnel

Qui eut, le premier, l'idée simple et géniale d'entrecroiser régulièrement des fils longitudinaux et des fils transversaux afin de former un tissu ? Nul ne le saura jamais, mais l'un des plus anciens tissus qui nous soient parvenus remonte à 6 000 av. J.-C. environ : il a été découvert en Anatolie, à Çatal Höyük. Les premières véritables étoffes (il existait auparavant des vêtements non tissés) apparaissent ainsi au néolithique, dans le cadre de la prodigieuse révolution technologique qui changea la vie de l'humanité. Fibres végétales et fibres animales étaient déjà employées comme matières premières. Si un nouveau bond en avant a fait naître, au XVIII^e siècle seulement, l'industrie textile moderne, en ce qui concerne le tissage à la main nous utilisons encore, par contre, des techniques inventées il y a plusieurs millénaires.

L'Égypte, Sumer, la Babylone, l'Assyrie exploitaient parfaitement le métier à tisser, soit horizontal, soit vertical. La vallée du Nil produisit des étoffes raffinées — de lin surtout —, celle du Tigre et de l'Euphrate, en Mésopotamie, de beaux tissus brodés. La Grèce et Rome, moins imaginatives sans doute, ne connurent que des étoffes simples et le seul point de toile. Mais c'est l'Orient des premiers siècles de notre ère qui, pour la première fois, innova de façon spectaculaire : avec les tisserands sassanides, en Iran, et coptes, en Égypte, on passe soudain des traditionnelles étoffes utilitaires aux plus grands raffinements des arts du textile. Les étoffes tissées de l'époque sassanide (III^e-VII^e siècle) n'ont pas été retrouvées dans leur pays d'origine. La plupart ont servi à envelopper les corps et reliques de saints personnages que les croisés avaient ramenés d'Orient en Occident. La plupart sont des tissus de soie — l'Iran était un important exportateur de soie en provenance de Chine. Les décors représentent généralement des scènes de chasse, des cavaliers tirant à l'arc du haut de leurs chevaux lancés au galop, l'arbre de vie, dans un style à la fois réaliste et stylisé. Très souvent, de part et d'autre de celui-ci sont affrontés ou adossés des animaux. Les motifs zoomorphes les plus fréquents sont le dragon-paon et les oiseaux emprisonnés dans des médaillons.

Des ateliers coptes nous sont parvenus des milliers de

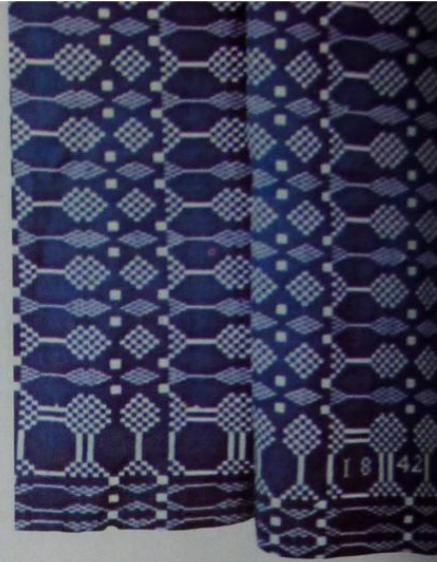


Le tissage de la toile de lin, une technique traditionnelle transmise de génération en génération... Cette tisserande, qui travaille sur un métier construit par son grand-père il y a cent ans, a été initiée à l'art du tissage par sa mère.

fragments de tissus datant du III^e au XI^e siècle. Ces étoffes ont été retrouvées dans des sarcophages où les morts étaient vêtus de leurs plus beaux atours. Byzance portera l'art du tissage à haut degré de perfection. Sous l'empereur Constantin, au IV^e siècle, sont fondés les ateliers impériaux où seront confectionnées des soieries chatoyantes dont l'essor sera considérable aux X^e et XI^e siècles. Et c'est par l'intermédiaire de Byzance, à la faveur des croisades, que l'Occident émerveillé découvrira le luxe inouï des étoffes orientales.

Jusque vers l'an 1000, en effet, l'Europe n'avait tissé que la laine, le lin et le chanvre, et elle n'avait connu que des étoffes épaisse, grossières. Au XII^e siècle, simultanément, elle découvre la soie et le coton, elle invente le métier de grande largeur (2 m), elle diversifie les points. Elle atteint bientôt le degré de technicité et la virtuosité des tisserands du Moyen-Orient avec des tissus de satin, camocas, cendal, damas, brocart... C'est une floraison sans pareille, l'âge d'or du tissage traditionnel qui viendra malheureusement clore, à la fin du XVIII^e siècle, l'invention des métiers mécaniques.

En Amérique, cet art plusieurs fois millénaire s'implanta d'abord en Nouvelle-France dès l'arrivée des colons européens. Si les premières tisserandes du Nouveau Monde ne manquaient ni d'imagination ni d'habileté, par contre leur ouvrage demeura longtemps strictement utilitaire et consistait surtout à confectionner



Les couvre-lits aux motifs compliqués ont figuré parmi les ouvrages favoris de générations de tisserands.



Les tapis tissés ont toujours été populaires. Celui-ci a été réalisé sur un métier fort simple et peu coûteux (voir pp. 330-331).

des étoffes assez chaudes pour contrer les rigueurs du climat. L'« étoffe du pays », comme on l'appelle encore, était le plus souvent tissée sur des métiers de basse lisse avant d'être foulée pour la rendre plus épaisse et bien résistante. Le foulage des étoffes de laine était une étape si importante qu'elle donna même son nom à un petit village du Québec : l'Anse-au-Foulon.

C'est vers la fin du XVIII^e siècle, alors qu'en Europe il a déjà atteint son apogée, que le tissage s'impose vraiment en Amérique comme l'un des arts traditionnels les plus novateurs. Les fibres se diversifient, les points se multiplient et les motifs deviennent de plus en plus sophistiqués. Devenues virtuoses, les tisserandes utilisent des métiers de haute lisse et à lames multiples pour confectionner des tapisseries et des catalognes qui frappent par leur qualité et leur très grande beauté.

Aujourd'hui, grâce à la civilisation des loisirs, sous l'impulsion de quelques inspirés aussi, nous assistons à une étonnante renaissance de cet art traditionnel.

Montage de la chaîne

Les fils que l'on attache sur le métier avant de commencer à tisser forment ce que l'on appelle la chaîne. La longueur totale de fil de chaîne nécessaire dépend du projet de tissage et du métier utilisé. Pour savoir comment calculer cette longueur, voir page 330, « Calcul du métrage de la chaîne ». Quel que soit le métrage requis, le fil de chaîne doit être soigneusement et systématiquement mesuré à l'avance et enroulé avec ordre en écheveaux afin qu'il ne s'emmèle pas.

Le cadre d'ourdissage est un appareil simple pour mesurer les longueurs égales de fil qui constituent la chaîne. Des chevilles assez hautes sont disposées régulièrement sur les quatre côtés. A chaque fois que le fil se trouve enroulé entre la première et la dernière cheville — ou entre la dernière et la première —, une longueur de chaîne est mesurée. On répète l'opération jusqu'à ce qu'une longueur de chaîne ait été mesurée pour chaque fil devant être placé sur le métier. Pour garder les fils en ordre, on les dispose sur le cadre d'ourdissage de façon que, pour chacun d'eux, celui du dessus croise celui du dessous à un certain point (entre les chevilles A et B) sur le cadre d'ourdissage représenté ci-contre à droite. Cet encroix permet que les fils ne glissent pas les uns sous les autres et ne s'emmèlent pas pour permettre le tissage.

Pendant que les fils s'accumulent sur le cadre d'ourdissage, le tisserand attache généralement autour des cordons dont la couleur contraste avec celle de la chaîne, regroupant les fils par vingt. Avant de retirer la chaîne du cadre d'ourdissage, il noue un cordon autour de l'encroix afin de conserver celui-ci tel quel. Il enlève ensuite la chaîne en la crocheting.

Le nœud coulant



Faire un nœud coulant pour attacher l'extrémité du fil à la cheville du cadre d'ourdissage.

Crocheter le fil pour en faire un écheveau



1. Retirer la chaîne de la dernière cheville du cadre d'ourdissage, passer la main à travers la boucle formée autour de cette cheville, et prendre l'écheveau en face de la boucle en le tenant bien tendu.

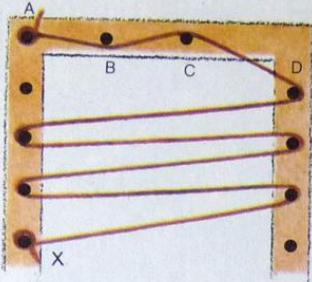
2. De la main libre, prendre la boucle qui se trouvait sur le poignet pendant que, de l'autre main, l'on repousse tout l'écheveau à travers la boucle. L'écheveau forme alors une nouvelle boucle.

3. Prendre la nouvelle boucle d'une main et passer l'autre main à travers. Attraper l'écheveau et le tirer à travers la boucle. Répéter ces gestes autant de fois qu'il le faut afin de crocheter toute la chaîne.

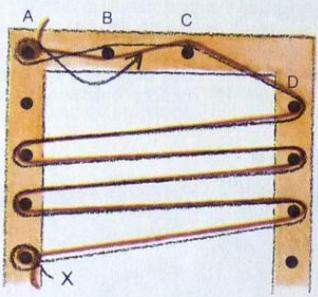
4. Lorsque la chaîne est entièrement crochétée et retirée du cadre d'ourdissage, défaire l'encroix en tirant doucement sur les deux cordons d'attache qui le maintenaient en place.

5. Faire passer les baguettes d'encroix (elles font partie des accessoires du métier à tisser) dans les boucles laissées par l'encroix. Attacher solidement leurs extrémités ensemble. Ôter les nœuds de l'encroix.

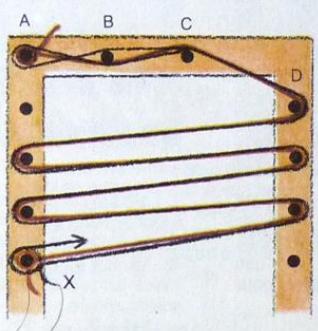
Le cadre d'ourdissage facilite le calcul des mesures



1. Couper un fil-guide de 20 cm plus long que la chaîne nécessaire, et en attacher une extrémité à la cheville A par un nœud coulant. Tendre ce fil jusqu'à la cheville D, en le faisant passer à l'intérieur de la cheville B et à l'extérieur de la cheville C ; puis l'enrouler de cheville en cheville sur tout le cadre d'ourdissage, jusqu'à ce qu'il soit rempli. Attacher le fil en faisant un nœud coulant à la dernière cheville X.



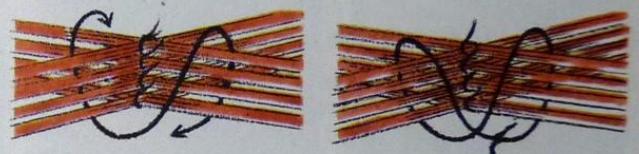
2. Attacher l'extrémité du fil de chaîne à la cheville X par un nœud coulant et faire passer ce fil de chaîne autour des autres chevilles, en suivant le fil-guide, jusqu'à la cheville B. Passer la chaîne à l'extérieur de la cheville B, puis vers le centre du cadre d'ourdissage et à l'intérieur de la cheville A. L'enrouler autour de la cheville A et la passer à l'intérieur de la cheville B de façon qu'elle se croise.



3. Amener la chaîne à l'extérieur de la cheville C et à la cheville D, puis, en suivant le fil-guide, la passer autour de toutes les chevilles jusqu'au point de départ, la cheville X. A partir de là, enrouler le fil selon le même parcours en effectuant toujours l'encroix entre les chevilles A et B, jusqu'à ce que le cadre d'ourdissage soit entièrement rempli.



Les cordons de comptage (en haut à gauche sur le cadre d'ourdissage) sont utilisés pour garder trace de la longueur de chaîne qui a été mesurée. A chaque fois que l'on place vingt fils (sans compter le fil-guide), les attacher en un écheveau avec un cordon de comptage d'une couleur qui contraste. Une fois que toute la chaîne est mesurée, attacher d'autres cordons autour, à la dernière cheville (X) et en plusieurs autres endroits, pour empêcher que la chaîne ne s'emmèle lorsqu'on la crochète pour l'enlever.



Une fois que toute la chaîne a été mesurée sur le cadre d'ourdissage, l'encroix (entre les chevilles A et B sur les croquis ci-contre, à gauche) doit être attaché pour éviter qu'il ne se sépare après que la chaîne aura été enlevée du cadre d'ourdissage. On fait deux attaches : la première face à l'intérieur du cadre d'ourdissage, la seconde face à l'extérieur. Les croquis ci-dessus montrent la façon de confectionner une attache. On peut faire soit un nœud plat (pour le faire, croiser les deux bouts en faisant un nœud simple, puis faire un second nœud parallèle au premier et serrer en tirant sur les extrémités), soit n'importe quel nœud simple qui ne se défasse pas facilement.

Apprendre l'art du tissage sur un métier simple

Un métier de table est compact, bon marché et simple à utiliser : il est idéal pour apprendre les techniques de base du tissage à la main. Avec ce type de métier, vous pouvez réaliser des pièces tissées de dimensions modestes, telles que des sets de table, des housses d'oreiller, des petits tapis, tel le tapis dont la fabrication est décrite ici, et dont les fils de chaîne sont constitués de simple ficelle pour colis postal. Ce tapis comprend trois bandes, longues de 1,25 m, larges de 0,30 m, cousues ensemble pour former une seule pièce de 1,25 m sur 0,90 m. Calculez la longueur de chaîne nécessaire comme il est expliqué ci-dessous, puis mesurez-la sur un cadre d'ourdissage (voir p. 329). Notez qu'il faut mesurer assez de fil, afin que le métier soit monté en une seule fois pour tisser les trois bandes. Lorsqu'une bande est terminée, coupez-la, attachez de nouveau la chaîne au métier et tissez la bande suivante.

Calcul du métrage de la chaîne

La quantité de fil nécessaire pour la chaîne dépend du nombre de fils de chaîne et de leur longueur. Pour calculer leur nombre, multipliez le nombre de fils au centimètre par la largeur en centimètres de la pièce à tisser. Le métier représenté ici utilise deux fils au centimètre. Puisqu'une bande de 30 cm de largeur doit être tissée, il faut donc 60 fils en tout. Pour calculer la longueur de chaque fil, vous devez prévoir non seulement la longueur de la pièce à tisser (trois bandes de 1,25 m, soit 3,75 m pour le tapis représenté sur cette double page), mais aussi les trois autres éléments suivants.

La réduction de chaîne. Cette mesure correspond au rétrécissement de la chaîne au fur et à mesure qu'elle passe par-dessus et par-dessous la trame. Prévoyez une réduction de 20 % avec une grosse trame (laine), de 10 % avec une fine (coton). Pour le tapis, la réduction est de 20 % de 3,75 m, soit 0,75 m.

Les attaches ou les franges. Même pour un tapis sans franges, il faut compter 10 cm pour attacher chaque extrémité de la chaîne sur le métier, ou 20 cm pour chacune des trois bandes, soit 60 cm au total. Le tapis représenté ici doit avoir 20 cm de franges, aussi faut-il prévoir 1,20 m de chaîne en plus.

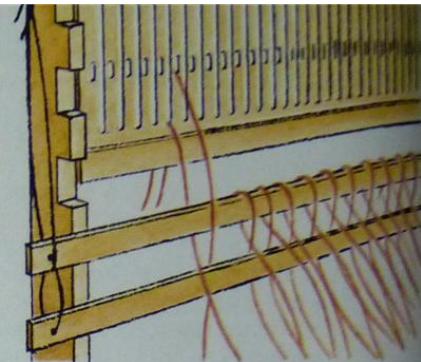
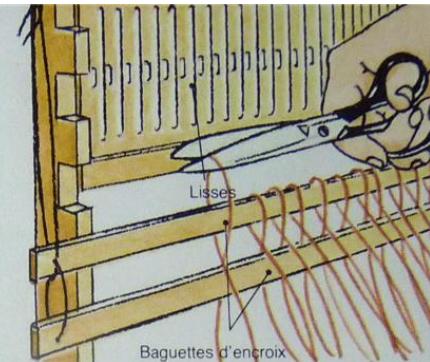
La perte de chaîne. C'est la longueur de chaîne supplémentaire requise pour que les fils puissent être ouverts par la navette passant au travers. Pour un métier de table, ajoutez 20 cm. Pour un métier à pédales et à plusieurs lames comme celui qui est représenté page 332, ajoutez 10 cm par lame.

Pour obtenir la longueur totale de fil de chaîne nécessaire pour le tapis, additionnez tous ces éléments ($3,75 + 0,75 + 1,20 + 0,20 = 5,90$ m) et multipliez ce dernier chiffre par le nombre de fils (60). Le résultat donne 354 m.

Mise en place de la chaîne

Vous avez, dans un premier temps, calculé le nombre de fils de chaîne qu'il vous fallait pour la pièce que vous voulez tisser. Maintenant, vous mettez ces fils en place comme il est expliqué ici.

La chaîne doit être centrée sur le métier de façon que les lisses soient faciles à équilibrer quand vous tissez. Pour centrer la chaîne, sous-trayez le nombre de fils de chaîne du nombre total de lisses et d'espaces intermédiaires : puis divisez ce chiffre par deux pour savoir combien de lisses et d'espaces doivent rester inutilisés de chaque côté de la chaîne. Ensuite, recomptez les lisses et les espaces afin de repérer l'endroit où le fil de chaîne se trouvant à l'extrême gauche doit être enfillé. Marquez cet endroit avec un cordon. Vous pouvez déterminer l'ordre dans lequel les fils de chaîne doivent être enfilés par la manière dont ils se croisent entre les deux baguettes d'encroix (voir p. 329 pour savoir comment préparer l'encroix et enfiler les baguettes d'encroix).



Suspendre les baguettes d'encroix — qui portent la chaîne — en face des lisses. Soulever des baguettes d'encroix la boucle de l'extrême gauche et la couper par le haut.

Enfiler le fil de gauche à travers l'espace situé le plus à gauche parmi ceux que l'on utilise. Enfiler le fil de droite dans le maillon de la lisse située juste à droite de cet espace.

Finir de monter la chaîne



1. Après que les premiers fils de chaîne ont été enfilés comme il est indiqué ci-dessus, continuer à couper les boucles et à enfiler les extrémités dans les espaces et dans les maillons. Tirer ces extrémités assez loin à travers les lisses pour qu'elles ne s'échappent pas.



2. Lorsque l'on a enfillé environ six fils de chaîne, attacher leurs extrémités ensemble à l'aide d'un nœud coulant pas trop serré. Continuer à enfiler les fils et à en nouer les extrémités à travers les lisses jusqu'à ce que tous les fils de la chaîne soient enfilés.



3. Placer l'allonge arrière sur la baguette d'encroix. Défaire le premier nœud coulant. Prendre six fils, les diviser en deux groupes égaux et attacher ceux-ci à la baguette d'encroix à l'aide d'un nœud plat (voir p. 331). Continuer ainsi jusqu'à ce que tous les plis soient attachés.



4. Tandis qu'un aide tire sur la chaîne pour la garder tendue, l'enrouler sur l'ensoule arrière. Au bout de deux tours, commencer à insérer du papier de façon continue afin que les tours de chaîne restent séparés et que la chaîne s'enroule régulièrement sur l'ensoule.

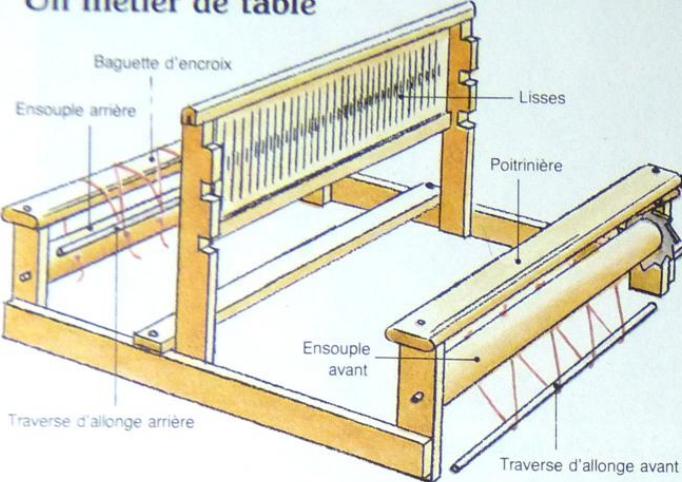


5. Lorsqu'il reste environ 40 cm de chaîne non enroulés en face des lisses, couper les boucles de la chaîne sur l'avant du métier à tisser. Mettre alors les lisses en position d'arrêt, où tous les fils se trouvent au même niveau ; puis enlever les baguettes d'encroix.



6. Utiliser la première partie des nœuds plats pour attacher les fils à l'allonge avant. Procéder en partant du fil de chaîne extérieur vers le centre, par groupes de six fils, comme en 3. Réglér afin que les fils soient uniformément tendus, puis terminer les nœuds sur l'allonge avant.

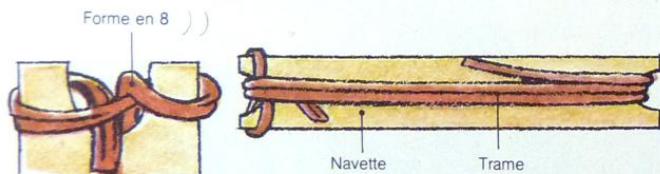
Un métier de table



Les lisses sont les lamelles régulièrement espacées qui portent et séparent les fils de chaîne. Chaque lisse comporte un maillon central. Une moitié de la chaîne passe dans ces maillons, l'autre moitié passe entre les lisses. Lorsqu'on lève ou qu'on abaisse les lisses, la chaîne, dans les maillons, se lève ou s'abaisse pour laisser passer la trame.

Préparation de la trame

La trame est le fil — ou tout autre matériau — qui est tissé entre les fils de chaîne. La trame représentée ici est faite de bandes de coton découpées dans des chiffons. Pour préparer ces bandes, pliez selon la diagonale, dans le sens du fil, les morceaux de chiffon entiers, puis coupez le tissu en suivant les plis. Ensuite, coupez parallèlement aux plis pour former des bandes larges de 2,5 cm environ, en biais. Cousez ces bandes ensemble, les unes à côté des autres, et roulez-les en boules. L'opération suivante est le chargement des navettes. Une de ces navettes doit être chargée



gée de fil double, qui sera utilisé comme amorce. Chargez les autres navettes des bandes de chiffon. Pour charger la trame sur une navette, enroulez d'abord en forme de huit l'une de ses extrémités sur l'une ou l'autre des extrémités à deux pointes de la navette (ne l'attachez pas).

Comment faire un nœud plat



Pour faire un nœud plat, il suffit de nouer deux nœuds simples en sens inverse l'un de l'autre.

Le tissage du tapis



1. Les lisses une fois baissées, passer la navette à travers la chaîne en allant de gauche à droite. La navette porte une amorce (fil double) pour les deux premières duites. Ensuite, utiliser les chiffons découpés en bande.



2. Dissimuler l'extrémité de la trame en la tirant hors de la chaîne, puis en la faisant repasser sur le fil de chaîne extérieur et en la posant à côté de la première duite. Faire de même si la trame est éprouvée ou si l'on ajoute une autre trame.



3. Lever les lisses des deux mains, tirer fermement en avant, et frapper à plusieurs reprises l'amorce de la trame pour la tasser. Cette opération s'appelle battre. Battre régulièrement après chaque passage de la navette.



4. Mettre les lisses en position haute. Dérouler de la navette une longueur de trame et passer celle-ci à travers la chaîne de droite à gauche. Chacun des passages effectués par la navette se nomme une duite.



5. Pour être sûr que le fil de chaîne extérieur ne sera pas tiré vers l'intérieur quand la trame est battue, faire « bouillonner » celle-ci en la poussant un peu vers l'avant du métier et en procédant à travers le métier, vers la navette.



6. Après avoir réalisé les premières duites, tisser les bandes de chiffon de façon identique. Ajouter la nouvelle trame en posant son extrémité sur l'ancienne. A mesure que le tissage progresse, enrôler le tissu sur l'ensouple avant.



7. Lorsque la bande tissée atteint 1,25 m de long, tisser deux duites comme au début du tapis. Puis couper les fils de chaîne à 20 cm au-delà de ces duites. (La longueur de chaîne supplémentaire est destinée aux franges.)



8. Dérouler la bande tissée et la détacher de la traverse d'allonge avant. Renouer les fils de chaîne à cette même traverse et tisser les deux autres bandes. Dans les trois bandes, assortir entre elles les différentes couleurs.

Les finitions



1. Le tissage achevé, il faut coudre ensemble les bandes du tapis, et les coudre avec le fil de chaîne. Procéder par un va-et-vient, couvant sous le tournant de la trame au bout de chacune des duites.



2. Pour faire les franges, déplacer un peu l'amorce, prendre deux fils de chaîne dans chaque main et les tordre bien serrés sur eux-mêmes, dans le sens des aiguilles d'une montre.



3. Tandis que l'on tord les fils, enrôler le fil tenu par la main droite autour du fil tenu par la main gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour éviter qu'ils ne se déroulent.



4. Lorsque les fils de chaîne auront été tordus sur une longueur de 12 cm, les nouer en laissant leurs extrémités libres. Retirer les amorces l'une après l'autre, en travaillant le long de l'extrémité du tapis.

Un grand métier à tisser pour vêtir toute la famille

Pour l'artisan tisserand, les métiers à lames et à pédales représentent le summum du matériel qu'il peut avoir à sa disposition. Les modèles de grande taille sont volumineux et coûteux, mais sur ces métiers, un tisserand expérimenté peut produire une gamme presque infinie de motifs et de textures. Bien qu'aujourd'hui les métiers à lames soient en général l'apanage de ceux qui s'intéressent au tissage en tant qu'artisanat d'art et de création, ils avaient jadis des fonctions beaucoup plus pratiques : avant la révolution industrielle, ils servaient à la fabrication des tissus que l'on utilisait dans la vie quotidienne.

Dans sa conception, le métier à lames est, fondamentalement, une version agrandie, perfectionnée, aux innombrables possibilités, du métier de table (voir pp. 330 et 331). Chaque fil de chaîne, au lieu de passer dans une lamelle rigide, passe dans le maillon central d'une lisse qui est constituée par un fil métallique ou de coton. Les lisses sont disposées dans des lames (ou cadres) dont le nombre varie de 2 à 8 et même 16 pour les métiers les plus complexes. Ces lames sont reliées à des pédales (ou marches) actionnées au pied. En appuyant sur une pédale déterminée, on peut lever ou baisser telle ou telle lame avec ses lisses et ses fils de chaîne enfilés.

Pour réaliser un tissage uni, on lève un fil de chaîne sur deux et on fait passer la navette entre les fils levés et ceux qui ne le sont pas, exactement de la même façon que sur le métier de table. Sur les grands métiers à quatre lames et plus, le tisserand peut varier le nombre et l'ordre des fils de chaîne levés et créer ainsi une grande diversité de motifs.

Montage de la chaîne sur un métier à lames

Le montage de la chaîne sur un métier à lames est comparable à celui pratiqué sur le métier de table, mais les fils plus nombreux et plus longs rendent l'opération plus délicate. D'abord, la chaîne est posée sur les lames et les baguettes d'encroix sont attachées au verget supérieur de la lame arrière. Ensuite, la chaîne est centrée et attachée en faisceaux de fils régulièrement espacés à la traverse d'allonge arrière. Pour étendre plus facilement la chaîne sur la largeur du métier et bien répartir les fils, un râteau semblable à un peigne est provisoirement fixé sur la barre porte-fils. De petits faisceaux de fils de chaîne sont passés entre les dents du râteau, puis attachés à la traverse d'allonge. Ensuite, la chaîne est enroulée sur l'ensouple arrière (la traverse est liée à l'ensouple par des courroies). Du papier est inséré sur l'ensouple pendant que la chaîne est enroulée, tout comme sur le métier de table. Enfin, la chaîne est enfilée dans les lisses et dans le peigne du battant, puis attachée à la traverse d'allonge avant.



Pour monter les fils de chaîne le tisserand travaille des bords vers le centre. Il fait passer les fils de chaîne dans le râteau et il les attache sur la traverse d'allonge à l'aide de nœuds plats.



Pour enrouler la chaîne sur l'ensouple, il faut être deux. L'un maintient la chaîne tendue pendant que l'autre enroule doucement. Pour démêler les fils, taper brusquement la chaîne sur le haut des lames et passer doucement les doigts à travers les fils.



Pour enfiler les fils de chaîne dans les lisses afin de tisser de l'uni, placer le premier fil dans la première lame, le deuxième dans la deuxième, le troisième dans la troisième, le quatrième dans la quatrième, ainsi de suite. Continuer sur toute la largeur du métier.



Pour tirer facilement les fils de chaîne à travers le peigne du battant une fois qu'ils ont été enfilés dans les lisses, on utilise un crochet plat spécial, la passette. Les fils sont ensuite attachés sur la traverse d'allonge avant, puis le râteau et les baguettes d'encroix sont retirés.

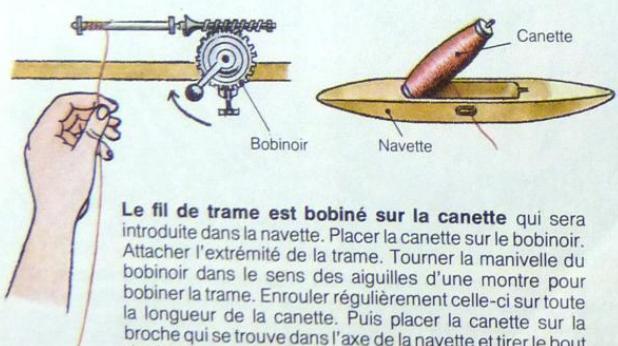
Tisser avec un métier à lames

En appuyant sur une pédale, le tisserand lève les lames qui y sont reliées, et par là-même, les fils de chaîne qu'elles portent. Il lance ensuite la navette entre les deux nappes de fils et il tire brusquement le battant (support du peigne, de la largeur du métier) en avant pour bien tasser la trame. Puis il appuie sur une autre pédale et lance la navette dans la direction opposée. Il lance toujours la navette selon un angle qui permette à la trame lâche de ne pas se trouver perpendiculaire à la chaîne. Cet angle sert à la même chose que le « bouillonnement » sur le métier de table : il assure une longueur de fil supplémentaire suffisante pour que la trame, lorsqu'elle est battue, ne tire pas les lisières du tissu vers l'intérieur. Comme on le fait avec un métier de table, il faut battre régulièrement après chaque passage de la navette.



Une fois les lames levées, les fils de chaîne sont divisés en deux nappes. La tisserande est ici sur le point de lancer la navette entre elles.

Remplir une canette (le canetage)



Indispensable pour créer des motifs : le métier à lames

Avant la révolution industrielle, la plupart des étoffes tissées à la maison étaient unies, destinées aux costumes, aux robes, aux draps. Toutefois, certains tissus spéciaux, comme le linge des trousseaux de jeunes filles ou comme les étoffes de laine ornées de motifs décoratifs qui égayaient les châlits, exigeaient des points (ou armures) plus compliqués et plus recherchés. Un motif de minuscules losanges pouvait être tissé sur un tissu de lin blanchi au soleil en vue de faire un mouchoir de baptême à la texture délicate. Ou bien un motif géométrique pouvait être tissé sur de la laine, teinte avec de la garance et de l'indigo, pour faire un couvre-lit.

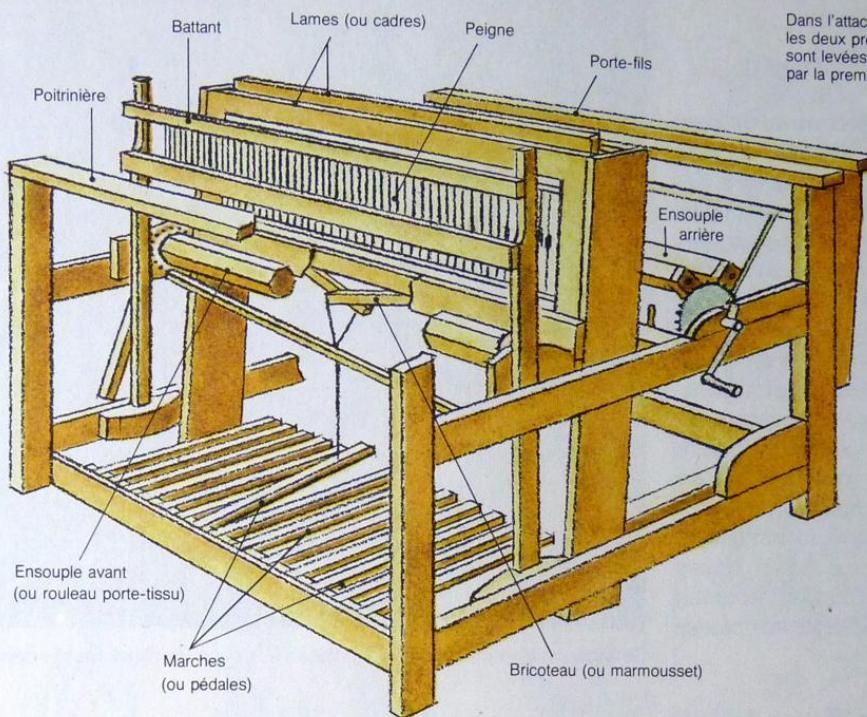
Lorsqu'on tisse de l'uni, deux nappes de fils de chaîne sont alternativement levées, de façon que la trame passe toujours au-dessous d'un fil sur deux. Pour créer un motif, le tisserand doit être capable de varier l'ordre et le nombre des fils de chaîne sous lesquels passe la trame (fils pris) tandis que la navette traverse le métier. Le métier à plusieurs lames possède la « souplesse » nécessaire pour réaliser cela.

Avec plusieurs lames, une infinie diversité de points devient possible. Le point exécuté dépend de trois facteurs : l'ordre dans lequel les lames sont reliées aux marches (ou pédales); la façon dont le fil de chaîne est enfilé dans les lisses; et l'ordre dans lequel le tisserand appuie sur les marches (marchure).

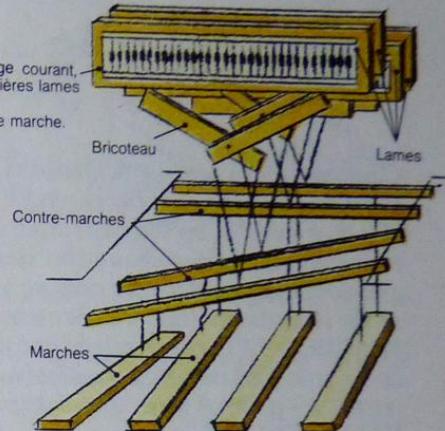
N'importe quelle combinaison de lames peut être contrôlée par les marches, mais une disposition est utilisée si souvent qu'elle est considérée comme courante. Pour un métier à quatre lames, l'attachage courant est le suivant : la première marche est reliée à la première et à la deuxième lame; la deuxième marche est reliée à la deuxième et à la troisième lame; la troisième marche est reliée à la troisième et à la quatrième lame; et la quatrième marche est reliée à la première et à la quatrième lame. Sur cette page, le schéma en haut à droite montre l'attachage courant sur un métier à 4 lames.

Sur un métier équipé selon cet attachage des lames, un tisserand peut exécuter une diversité de motifs presque infinie qui varie selon la manière dont la chaîne est enfilée dans chaque lisse. Par exemple, elle peut être enfilée en sorte qu'une seule lame contrôle les faisceaux de fils de chaîne deux par deux, ou trois par trois, en intermittence, ou n'importe quelle autre combinaison de fils de chaîne sur le métier. A l'exception des plus simples d'entre elles, toutes les textures nécessitent un plan de tissage : c'est la mise en carte d'une armure, appelée bref. Ce bref spécifique où chaque fil de chaîne doit être enfilé. Jadis, les brefs se transmettaient de génération en génération; on les conservait précieusement et on les échangeait comme on pourrait échanger de nos jours des recettes rares. Grâce à ces représentations graphiques, les tisserands créaient les grands motifs géométriques — cercles, rectangles, étoiles, etc. — que nous admirons encore. Aujourd'hui, de nombreux livres sur le tissage fournissent un choix d'armures et de brefs, ainsi que des indications concernant l'attachage des marches aux lames et l'ordre dans lequel il faut appuyer sur les marches pour obtenir la plus grande diversité de motifs traditionnels.

Le métier à bricoteaux et son fonctionnement



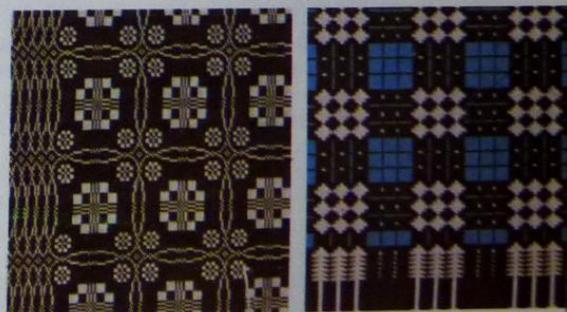
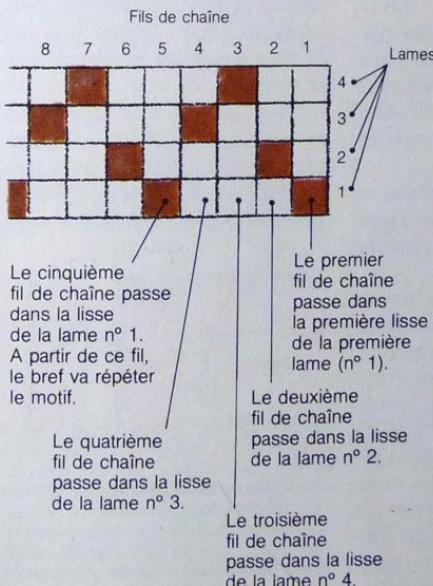
Dans l'attachage courant, les deux premières lames sont levées par la première marche.



Les métiers à bricoteaux semblables à celui-ci sont les métiers artisanaux modernes, qui offrent le plus grand nombre de possibilités. Leur nom vient des bricoteaux, ces leviers qui permettent de lever ou de baisser chaque lame. Le schéma de l'attachage courant (ci-dessus) montre que chaque bricoteau est constitué de barres croisées assemblées par un goujon servant de pivot. La partie inférieure de ces barres est fixée à des traverses nommées contre-marches, qui sont elles-mêmes fixées aux marches. Quand on appuie sur une pédale, la partie supérieure des bricoteaux qui lui est reliée pivote vers le haut pour lever les lames qui y sont attachées.

Le bref de l'armure

Le bref de l'armure est le guide du tisserand pour monter son métier en vue d'exécuter un point déterminé. Chaque colonne du bref représente un fil de chaîne. Chaque rangée horizontale représente l'une des quatre lames. Le carré brun (il y en a un dans chaque colonne) indique que le fil de chaîne représenté par cette colonne doit être enfilé dans la première lisse de la lame représentée par cette rangée. L'exemple ci-contre ne fournit les indications que pour l'enfilage des huit premiers fils de chaîne. Il doit être lu de droite à gauche. Le bref d'un couvre-lit sera long de plusieurs centimètres et fournira les indications pour l'enfilage de plusieurs centaines de fils de chaîne.



Les couvertures traditionnelles, le plus souvent exécutées selon la technique du frappé, offrent des motifs bien particuliers, généralement d'une très grande beauté. Il en existe des centaines qui se diffèrent tant par leurs coloris que leur décor (motifs géométriques et dessins figuratifs s'inspirant de la nature). Beaucoup sont désignés, comme pour les modèles de patchwork, par des noms pittoresques et évocateurs : « la Marche de Bonaparte », « le Double-Cœur », « les Huit Roses ». Dans ces motifs en relief, tissés sur un métier à quatre lames, la trame en laine de couleur vive passe sur et sous les fils de la chaîne qui, eux, ne sont pas teints, créant ainsi un contraste de tons.

Tapis tressés

C'est vers 1920, lorsque les moyens de communication permirent aux touristes de se rendre en Acadie, dans le Bas-du-Fleuve et en Gaspésie, que les décorateurs découvrirent la chaleur champêtre des tapis tressés. Ces grandes pièces multicolores doivent leur existence au désir de récupération qui animait notre frugale civilisation traditionnelle. A l'origine, quand une pièce de costume ou de lingerie était devenue inutilisable, on la taillait « en guenilles » pour en faire des catalogues ou des tapis. La fabrication et l'utilisation des tapis étaient aussi dépendantes des travaux saisonniers que des rites de passage de la vie : c'est à l'automne qu'on taillait les guenilles, mais le tressage attendait jusqu'aux soirées les plus creuses de l'hiver. Au printemps, on sortait les tapis tant pour les éventer que pour les étaler à la vue ; en été, tandis que la famille vivait surtout à l'extérieur, les plus belles pièces étaient disposées au salon et on ne les en retirait qu'après la visite annuelle du curé, à l'automne, pour les remplacer par des nattes plus sobres.



Ce tapis multicolore fait à la main donne à la pièce un climat très dix-neuvième siècle.

Rassemblez et préparez les chiffons de laine

Ce tapis multicolore, qu'en ne peut rater, est à la fois un des ouvrages les plus faciles et les plus économiques qui soient. Pour 30 cm² de tapis, il faut 500 g d'un lainage lourd et de trame serrée. Rassemblez un grand choix de chiffons de différentes couleurs — vives, passées, neutres — en quantité suffisante pour pouvoir utiliser un peu de chaque dans votre tressage. Le plus souvent on utilise des vêtements de laine usagés, mais vous pouvez aussi acheter à bas prix des étoffes en gros provenant des chutes de la confection industrielle.

Préparation du tissu : tout d'abord, enlevez les doublures et toutes les parties du vêtement qui ne sont pas en laine ; découpez en suivant les coutures. Enfin, lavez le lainage dans l'eau chaude pour l'assouplir et le faire rétrécir.

La phase suivante consiste à découper le tissu en bandelettes qui seront pliées pour le tressage. Il est très important d'utiliser une largeur de tissu exacte, la qualité et la résistance du tapis dépendant de la grosseur et de la similitude de ces bandes. Pour déterminer la bonne largeur, découpez dans le tissu une bande de 40 cm environ et pliez-la comme le montre l'illustration de droite. Vous devez obtenir une sorte de tube épais et rond. Une fois la largeur de la bande déterminée, utilisez ce tube témoin comme patron. Les étoffes plus légères sont découpées en bandes proportionnellement plus larges, dont les lisières se chevauchent ; toutes les bandes d'un même tapis doivent, en principe, avoir la même largeur et la même épaisseur.

Lorsque vous découpez le tissu en bandes, commencez chaque fois par faire une entaille avec des ciseaux, puis déchirez en suivant la trame de l'étoffe. Avant de découper tout votre tissu, faites un essai : tressez une natte avec quelques bandes, afin d'être sûr que les bandes définitives formeront une tresse solide et complète.

Une fois toutes les bandes découpées et réunies, enroulez-les en rouleaux de 13 cm de diamètre environ. Avant de commencer, placez en travers de la bande une ficelle de 1 m de long, autour de laquelle vous enrouterez le tissu et que vous nouerez pour empêcher le rouleau de se défaire au cours du tressage.



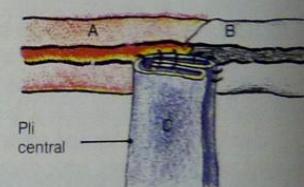
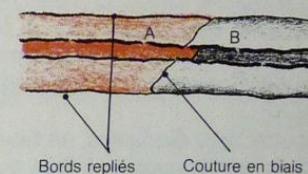
Pour réunir deux bandes, les placer à angle droit, endroit contre endroit, cousus ensemble par une couture en biais. Couper les coins qui dépassent, ouvrir la couture au fer ; les deux pièces sont ainsi assemblées.

Le tissu le plus lourd détermine l'épaisseur des bandes. Rabattre les bords de façon qu'ils se rejoignent, puis les plier encore pour obtenir un tube. Pour les tissus de laine fine, les découper en bandes plus larges.

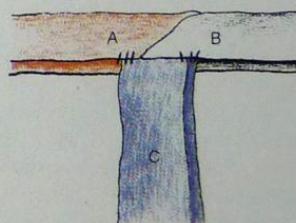
Pour gauchères et gauchers :

Les instructions données ici pour le tressage concernent les personnes droitières. Si vous êtes gaucher et que vous trouvez difficile la méthode utilisée pour le pliage et le tressage, suivez les instructions en sens inverse. En particulier, placez les plis du centre vers la droite, l'arrondi des tresses vers la gauche, et laissez de gauche à droite autour du tapis.

Démarrage d'une tresse



1. Assembler, par une couture en biais, les extrémités de deux bandes (A et B). Rabattre les bords vers l'intérieur de façon qu'ils se touchent au centre de la bande.



3. Rabattre à moitié le croisillon (A-B) dans le sens de la longueur sur la bande (C). Coudre solidement à chaque coin interne de la lettre T.





1. Prendre le nœud de la tresse ainsi commencée dans la main gauche, en gardant la pliure centrale orientée à gauche. Plier la bande de la main droite pour en faire un tube.

2. Passer le brin tenu dans la main droite par-dessus celui du centre, en le tordant au fur et à mesure pour que la pliure centrale reste à gauche. Le pousser contre celui du dessus.

3. Prendre les brins tressés dans la main droite et utiliser le petit doigt de cette main pour tenir rabattus les bords intérieurs du brin de gauche, formant ainsi un tube plus épais.

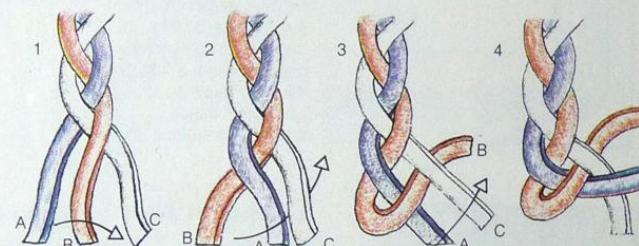
4. Passer le brin dans la main gauche par-dessus celui du centre en le tordant pour conserver la pliure centrale à gauche. Continuer à lacer les brins les uns sur les autres.

La tresse centrale : un élément essentiel

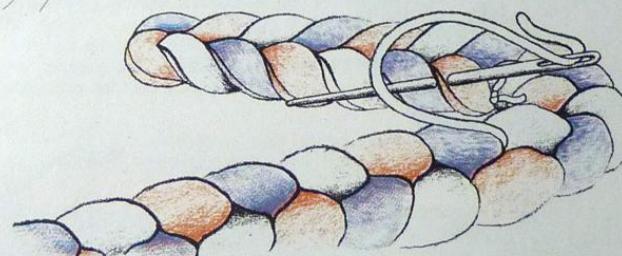
La longueur de la tresse centrale détermine la taille définitive du tapis. Une fois la dimension du tapis décidée, soustraire la largeur de la longueur : on obtient alors la longueur de la tresse centrale. (Par exemple, un tapis de 1,80 m de long sur 1,20 m de large nécessite une tresse centrale de 60 cm.) Commencez votre tapis en faisant une natte de la longueur choisie pour la tresse centrale. Ensuite, formez deux arrondis à l'extrême de cette tresse (voir l'illustration ci-contre à droite), de façon à faire retourner la natte sur elle-même. Continuez le tressage jusqu'à ce que les deux longueurs se rejoignent ; ensuite les coudre et les lacer ensemble, comme il est indiqué sur le schéma, en haut, à droite. Une fois les deux parties de la tresse assemblées, vous voyez à quel endroit faire les arrondis suivants pour que, lorsque vous continuez à tresser, la nouvelle tresse vienne s'adapter sur la précédente.

Après le troisième arrondi, tressez jusqu'à ce que le quatrième arrondi s'adapte aisément. Cousez et lacez les deux coudes ainsi formés. A partir de là, lacez comme il est illustré en bas, à l'extrême droite.

Une spirale continue de tresses lacées les unes aux autres forme le tapis.



Comment réaliser un arrondi. Commencer avec les brins de la tresse comme il est indiqué ci-dessus à gauche. **1.** Faire passer le brin A sur le brin B, vers le centre. **2.** Puis placer le brin B au-dessus du brin A et sous le brin C. **3.** Tirer la tresse entière vers la droite et continuer en plaçant le brin A sur le brin C. **4.** Passer enfin le brin C par-dessus A et B. Serrer fortement la tresse afin de maintenir l'arrondi et poursuivre le tressage.

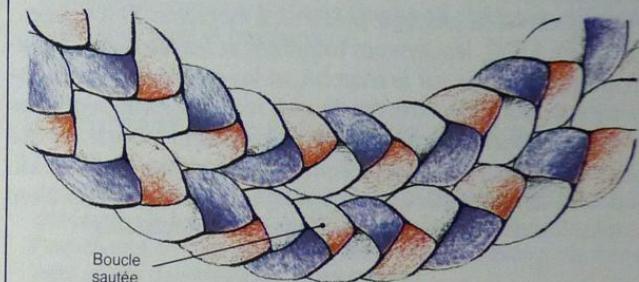


Une double technique : coudre et lacer. Tout d'abord retourner l'ouvrage de façon que le côté qui vous faisait face quand vous tressiez soit à présent à l'envers. Faire un nœud à l'extrême d'une aiguillée et piquer l'aiguille de telle sorte que le nœud soit caché entre les deux arrondis. Passer ensuite sous le premier brin de la partie intérieure de la tresse, tirer le fil fortement. Recomencer cette opération et poursuivre l'assemblage en piquant à chaque fois dans les bords repliés des brins pour éviter que le fil soit apparent et en passant l'aiguille à travers la boucle de fil juste formée. La partie extérieure de la tresse sera cousue, la plus proche de vous sera lacée.

Le laçage des tresses

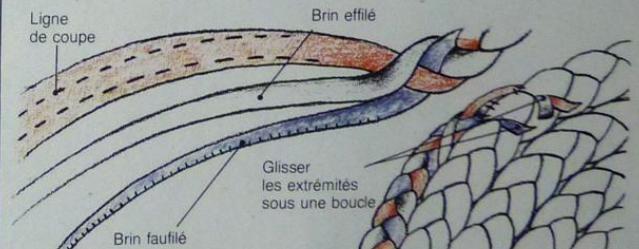


Attacher les éléments tressés en les laçant ensemble avec du gros fil de coton de couleur assortie que vous passerez à l'aide d'une aiguille à bout rond (ou d'un passe-lacet). Glisser l'aiguille entre deux boucles formées par les brins de la tresse, tirer le fil et le faire ressortir par-dessus la tresse. Travaillez en va-et-vient entre les tresses non cousues et le centre du tapis, passer le fil sous chaque boucle avant de la ramener dans l'espace libre entre les deux tresses. Il faut toujours lacer sur le côté qui constituera l'envers du tapis, car le laçage enlève un peu du volume à l'ouvrage.



Boucle sautée

Vous devez sauter de temps à autre une boucle sur la tresse que vous êtes en train d'assembler puisque chaque cercle du tapis est plus large que le précédent. Quand une boucle de la partie ajoutée correspond à une boucle de l'autre tresse (au lieu de correspondre à l'espace libre entre les boucles), ne pas la coudre. La sauter et coudre la suivante à la place. Attention, il ne faut sauter qu'une seule boucle à la fois et seulement dans les parties arrondies du tapis. Marquer les boucles sautées avec une épingle afin d'éviter au tour suivant de répéter la même opération au même endroit. Si le bord de votre tapis ondule, c'est que vous sautez trop de boucles. Si, au contraire, les bords se relèvent, vous cousez de façon trop rapprochée.



Pour terminer le tapis, effiler la dernière tresse et la coudre dans un arrondi du tapis. Commencer par couper les brins de façon à ce qu'ils soient une fois et demie aussi longs que l'arrondi. Diminuer leur largeur en les effilant ; les brins doivent rester suffisamment larges pour pouvoir être repliés jusqu'à la fin : ils ne diminuent réellement qu'après l'arrondi. Replier et faufiler les brins en tubes, puis les tresser et les lacer. Passer les extrémités de cette tresse dans une des boucles du tapis de manière à ce que cela reste le moins visible possible. Puis coudre solidement la tresse sur le bord extérieur et ne pas oublier de couper les bouts de tissu qui dépasseraient.

Tapis en chutes de tissu crochétées

Les tapis bouclés exécutés au crochet commencèrent à avoir du succès vers le milieu du XIX^e siècle, lorsque la toile à sac et les tissus faits à la machine firent leur apparition. Les premiers motifs artisanaux avaient tant de charme et d'originalité que nombre d'entre eux sont considérés comme de véritables œuvres d'art. Ils représentaient des figures simples, géométriques, des plantes ou des animaux stylisés. Constitués avec des tissus usagés mais encore solides, ces tapis précieux sont pleins d'invention.

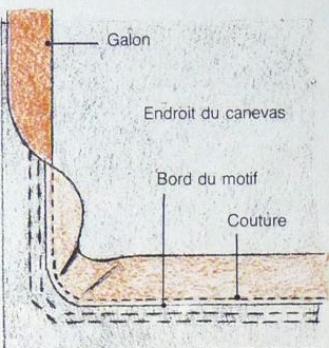
Vers 1860, les canevas imprimés et les teintures chimiques furent mis sur le marché, et les amateurs commencèrent à composer des motifs plus réalistes, employant des lanières finement découpées ainsi qu'une grande variété de couleurs (une simple fleur pouvait comporter une dizaine de nuances). Malheureusement, ces tapis n'avaient plus la même audace que les premières créations.

Préparation de la trame

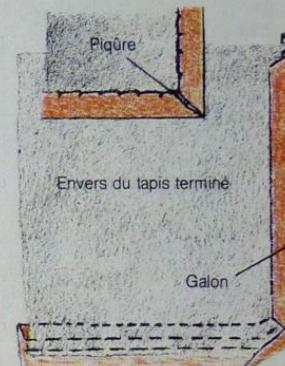
Les trames des tout premiers tapis étaient parfois faites à la main, mais, plus tard, la toile à sac et la toile de jute constituèrent les canevas habituels. La plupart de ces toiles provenaient de vieux sacs à grains et, même de nos jours, on peut les utiliser pour de petites réalisations si d'autres matériaux font défaut. Cependant, la toile à sac (ou canevas) vendue à cet effet dans les merceries ou magasins spécialisés est plus solide, plus durable, et les trous espacés régulièrement facilitent le travail et donnent un résultat plus harmonieux. Avant d'acheter le matériel, présentez-le à la lumière pour vous assurer qu'aucun fil n'est brisé, ce qui risquerait de créer des vides dans le tapis. De même, la bire constitue

une trame durable, mais son manque de tenue en rend l'emploi difficile aux débutants.

Quelle que soit la trame utilisée, les bords doivent être arrêtés sur tout le pourtour par un galon de 3 cm de large, dont la couleur s'harmonisera avec celle du fond du tapis terminé. Si la teinte est introuvable, teignez vous-même le galon (voir « Teintures naturelles », pp. 324-327). Cousez-le avant de commencer à broder, de façon à pouvoir poursuivre vos motifs le plus près possible du bord. Lorsque le tapis est terminé, repliez et cousez le galon sur l'arrière, afin de dissimuler le bord de la trame et d'empêcher qu'il ne s'effiloche.



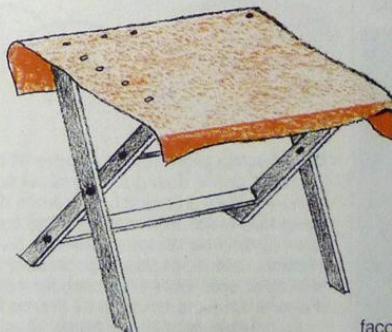
Pour que la trame
ne s'effiloche pas, faire deux rangs de points avant tout autour du tissu, à 2 cm du bord du tapis. Coudre en biais dans chaque angle. Ensuite, placer le galon sur le devant du tapis, juste à l'intérieur du bord du motif. Le fixer soigneusement sur le canevas par une succession de petits points piqués à 3 mm du bord extérieur du galon. Le laisser assez souple aux quatre angles.



La dernière opération
s'effectue une fois que les motifs du tapis ont été entièrement exécutés. Couper le canevas à l'extérieur des points de fixation. Biseauter chaque angle en pliant le galon en biais, à 5 mm de l'angle du tapis, puis le retourner sur l'envers. Coudre à points cachés le galon et les plis faits aux angles. Sur l'endroit du tapis, le galon aura 5 mm de hauteur.

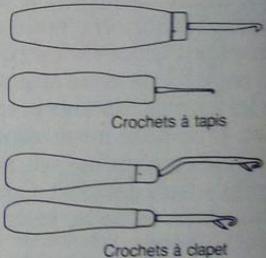


L'envers du tapis
doit être aussi décoratif que l'endroit. Les bandes doivent être plates, ne pas se chevaucher, être régulièrement espacées et solidement serrées pour ne pas laisser de jour. Un travail serré est nécessaire pour maintenir les bandes à leur place, surtout si le tapis est destiné à être posé par terre.



Pour fixer le canevas sur le cadre, utiliser des punaises. Fixer un angle et tirer fortement un des côtés; puis punaiser l'angle adjacent et placer ensuite des punaises tous les 5 cm sur le côté bien tendu. Procéder de la même façon sur les autres côtés.

Quel crochet choisir?



Pour réaliser ce genre de tapis, choisir un crochet en fonction du canevas utilisé et de la largeur des bandes de tissu. Il existe plusieurs types de crochets : le crochet à tapis (il en existe plusieurs tailles), utilisé sur l'envers du canevas, qui fait entrer et sortir la lanière en formant des boucles sur l'endroit. Le crochet à clapet, dont l'extrémité est courbée et munie d'une clenche servant à retenir le fil. La tige du crochet peut être droite ou courbe.



Ce tapis de style traditionnel est un bon exemple de l'emploi de restes de tissus savamment disposés afin de créer un dessin équilibré.

L'a b c du crochet : une répétition d'opérations simples



Tenir la lanière de tissu sur l'envers du canevas avec la main gauche. Glisser le crochet dans le trou de la main droite et attraper la lanière avec son extrémité ; presser la tige du crochet contre la maille du canevas pour agrandir le trou et faire passer la lanière de façon à former une boucle. La hauteur de la boucle dépend de la traction exercée avec le crochet. Essayer de travailler le plus régulièrement possible pour obtenir une surface plane. Lorsque toute une lanière a été utilisée, l'arrêter en tirant son extrémité sous les boucles sur l'envers du tapis de façon qu'elle reste invisible.

Comment réaliser un motif avec des courbes

Dès que la main est habituée à faire des lignes droites, essayer de faire des courbes. Dessiner sur le canevas des lignes en forme de S et les remplir au crochet. Veiller à ce que chaque rang soit parallèle au précédent. Remplir les espaces vides avec des rangs plus courts. Avec l'expérience, il ne sera plus nécessaire de les tracer préalablement au crayon. A moins qu'un effet spécial soit recherché, comme sur le fond strié de brun du tapis ci-dessus, il est préférable d'utiliser des lignes courbes pour donner à l'arrière-plan une texture plus riche. De même, on utilisera des lignes courbes pour remplir la silhouette du motif. Un tapis se commence toujours par le remplissage du motif central, dont on souligne le contour avec la couleur du fond, se continue par les bords extérieurs et se finit par le fond.

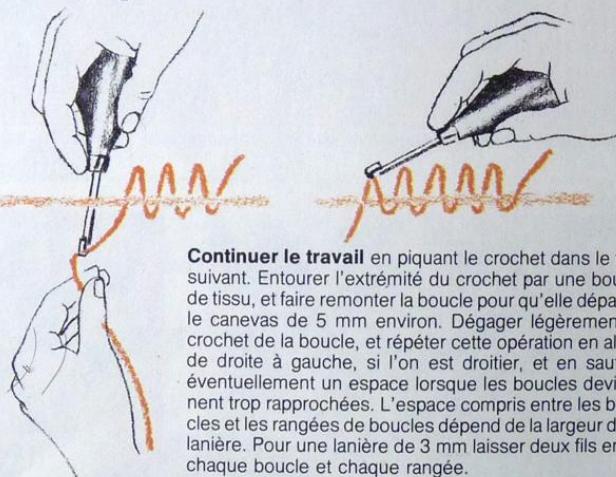
Le choix et la préparation des tissus

Réaliser un tapis bouclé au crochet est une excellente manière de récupérer les tissus mités ou usés. Les matières assez légères, mais de texture serrée, comme la flanelle, donneront de bons résultats ; cependant, avec l'expérience, l'amateur saura associer des tissus de poids et de textures variées qui animeront son travail.

Ne rassemblez que des tissus pure laine : ils sont plus jolis et plus résistants lorsque le tapis est destiné à être par terre. Lors de la préparation, éliminez tous parements, doublures ou morceaux qui ne sont pas en laine, et lavez les pièces dans de l'eau chaude additionnée de détergent. Même les tissus neufs ou propres seront lavés de cette manière afin qu'ils rétrécissent et que leur trame se resserre. Après le lavage, éliminez les fils des coutures, les boutonnieres et les parties très usées, comme celles des coudes et des genoux.

On peut teindre dans une couleur sombre les tissus tels que les tweeds et les écossais de façon à en unifier la teinte, à moins que l'on ne cherche à en tirer un effet particulier. Les couleurs vives peuvent être atténues par un colorant d'une teinte complémentaire. Ainsi, des tissus de couleur rouge prendront un ton brun chatoyant après qu'on les aura teints en vert.

Après avoir été lavés et teints, les tissus seront coupés en lanières, toujours dans le sens du droit-fil. Commencez par déchirer l'étoffe en bandes de 5 cm de large, puis coupez soigneusement ces dernières en lanières. Si vous les découpez à la main avec des ciseaux, guidez-vous sur un fil du tissu afin de couper bien droit. Pour des flanelles de poids moyen, la largeur correcte est de 3 mm, mais, pour les tissus plus légers, la largeur sera légèrement plus importante afin d'alourdir le tissu et de l'empêcher de sortir du canevas. Découpez les tissus lourds en bandes plus étroites pour qu'ils glissent facilement dans les trous, sans abîmer la trame. La quantité nécessaire de bandes de tissu est à peu près égale à quatre fois la surface totale du tapis, mais il est prudent de prévoir, dans chaque couleur 15 pour cent de plus que la quantité évaluée. Plus les lanières sont fines, plus la quantité nécessaire sera élevée (au-dessus de la moyenne indiquée plus haut) et inversement.



Continuer le travail en piquant le crochet dans le trou suivant. Entourer l'extrémité du crochet par une boucle de tissu, et faire remonter la boucle pour qu'elle dépasse le canevas de 5 mm environ. Dégager légèrement le crochet de la boucle, et répéter cette opération en allant de droite à gauche, si l'on est droitier, et en sautant éventuellement un espace lorsque les boucles deviennent trop rapprochées. L'espace compris entre les boucles et les rangées de boucles dépend de la largeur de la lanière. Pour une lanière de 3 mm laisser deux fils entre chaque boucle et chaque rangée.

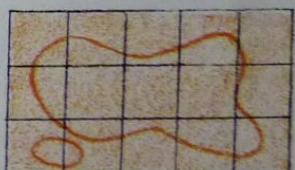
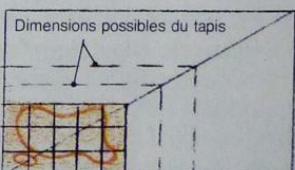
Pour suivre le contour du motif, les rangées doivent être courbes. Veiller à ce que les lanières ne se superposent pas pour obtenir un résultat régulier.



Comment faire son propre patron

Les patrons imprimés furent commercialisés dès que les tapis devinrent populaires ; de nombreux spécialistes conseillent aux débutants de les utiliser et d'éviter ainsi des déceptions. Mais, l'expérience venant, la plupart des amateurs désirent que leurs tapis soient des créations personnelles.

La méthode la plus simple est de dessiner à main levée, sur le support, avec une encre indélébile. Ou bien d'utiliser des pochoirs et d'en suivre les contours. On peut aussi faire un projet sur un papier et le reporter ensuite. Pour ce faire, placez sur tout le dessin un morceau de tulle (tel que celui dont on fait les voiles de mariée) et reportez dessus le modèle. Puis fixez le tulle sur le support et redessinez le motif avec une encre suffisamment fluide pour imprégner le canevas. On peut également copier le dessin sur du papier calque. Retournez-le sur l'envers et retracez les lignes avec un crayon à calque. Posez l'envers du papier calque sur le tissu et effectuez le transfert avec un fer à repasser. Le crayon de cire peut remplacer le crayon à calque lorsque l'on doit recopier de grands dessins sur des tissus rugueux.



Il est facile d'agrandir un dessin à l'échelle. Pour trouver les justes proportions, tracer une diagonale entre les deux angles du tapis à réaliser. Puis, sur une feuille de papier calque, faire un rectangle plus petit, dont deux angles seront placés sur la diagonale. Esquisser le dessin sur le papier, puis le transférer sur le canevas en utilisant les carrés de la grille comme guide. Sur ce principe de l'agrandissement proportionnel par le procédé de la diagonale, on peut déterminer différents formats.

Couvre-lit matelassé en patchwork

Une tradition aussi vieille que l'hiver

L'histoire du « patchwork » au Canada remonte à l'implantation des premiers colons. Pour affronter les hivers rigoureux auxquels ils étaient peu habitués, les simples courtepointes qu'ils avaient apportées avec eux s'avérèrent vite insuffisantes. Mais l'étoffe était rare, aussi les femmes entreprirent-elles de confectionner des couvertures en cousant ensemble des morceaux de tissu épars. Ces tout premiers ouvrages, faits de pièces dépareillées, étaient conçus sans souci d'une quelconque harmonie d'ensemble. Mais, lorsque la matière première devint plus abondante, elles commencèrent à fabriquer des courtepointes à motifs géométriques : le « patchwork » acquit ainsi ses lettres de noblesse en passant d'un simple artisanat utilitaire à une véritable forme d'art.

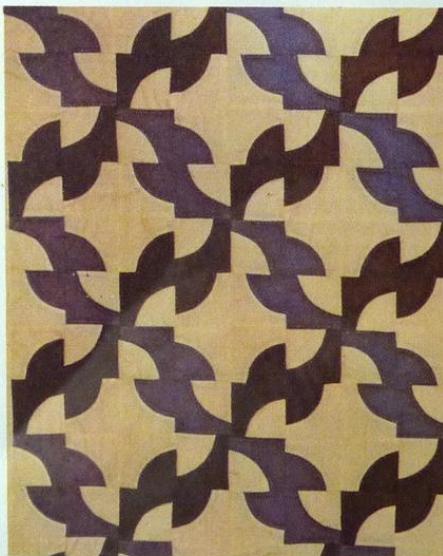
On distinguait deux types de patchwork : le patchwork dit « à forme unique » et le patchwork dit « à pavés ouverts ». Dans le premier type tous les motifs sont de taille et de dessin identiques, tel le motif de la coquille composée de cercles encastrés similaires ; dans le deuxième, les morceaux de tissu sont d'abord assemblés de manière à former un motif de base, le pavé. Chaque pavé recrée un dessin s'inscrivant généralement dans un carré : par exemple, une étoile.

Ainsi naquit un nouveau procédé de confection qui consistait à coudre les pavés séparément et à les assembler entre eux pour en faire un couvre-lit. Parmi les dessins, désormais créés dans un esprit résolument décoratif, certains connurent une grande vogue tels ceux que l'on baptisa de façon imagée : « le Chemin de l'ivrogne », « l'Étoile de Bethléem », « le Compas du marin », etc.

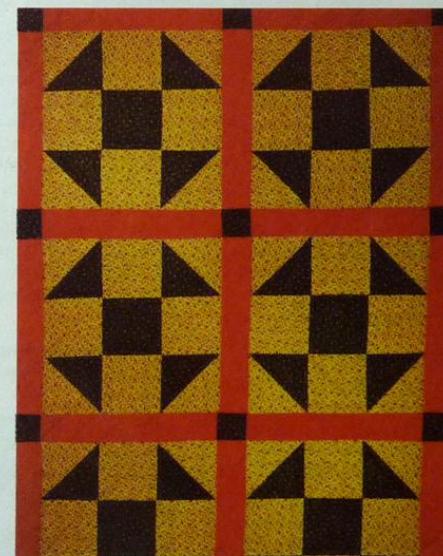
Le rembourrage et l'assemblage définitif d'un couvre-lit donnaient lieu à des séances de travail collectives auxquelles hommes, femmes et enfants participaient. Tout pouvait servir à rembourrer un couvre-lit : de vieilles couvertures, des morceaux de chiffon, du coton et même des feuilles sèches. De nos jours, on utilise couramment le polyester.



Les séances d'assemblage n'étaient pas seulement des réunions de travail, mais une occasion pour les gens de se rencontrer.



« Le Chemin de l'ivrogne » est un motif très prisé constitué de quarts de cercle inscrits dans un carré ; la répétition de cette figure géométrique forme sur l'ensemble du couvre-lit un réseau de lignes sinuées qui ne sont pas sans rappeler la démarche incertaine d'un homme pris de boisson.



Ce patchwork, dérivé du « Moulin à vent », a un motif simple composé de neuf carrés. Dans l'exemple présenté ci-dessus les pavés sont séparés par des bandes de tissu et par en bas, à droite, de petits cubes de couleurs différentes aux intersections. C'est une composition très minutieuse.

Un choix important : celui des tissus

Pour confectionner le dessus d'un couvre-lit en patchwork, on peut utiliser une infinité de tissus différents aussi bien par la matière que par le style. Toutefois, ne pas associer des tissus de poids ou d'épaisseur trop différents, car une étoffe épaisse ferait « tirer » un tissu plus mince. Éviter également d'assembler des tissus de nature trop dissemblable, comme le fil et la laine, cette dernière risquant de se rétrécir. Attention aussi aux tissus qui s'effilochent ou qui sont trop mous (jersey, toile de jute lâche, tissu éponge). Les mieux adaptés sont les cotonnades ou les mélanges de coton et de polyester ; les velours imprimés ou unis. Les soies peuvent convenir, elles donneront un aspect plus précieux.

Matériel et fournitures

Un simple nécessaire à couture et un peu de matériel de dessin pour faire une maquette préalable vous suffiront pour confectionner un patchwork. Choisissez de préférence un tissu léger : des cotons souples et de couleur vive (popeline ou percale) ou encore un mélange de coton et de polyester. Évitez les tissus lourds, trop fins ou élastiques comme le jersey. Autant que possible, choisissez des tissus qui s'entretiennent de la même manière pour ne pas avoir de surprise désagréable au lavage ou au nettoyage.

Veillez à l'harmonie des couleurs et n'hésitez pas à jouer des contrastes de coloris. Pour cela, il est recommandé de dessiner auparavant une maquette qui vous permettra de choisir l'agencement des tons, et donc la qualité des divers tissus nécessaires. Si vous utilisez des imprimés, il est préférable que le motif soit assez tapissant et petit pour qu'il ne perde pas son intégrité une fois les pièces découpées. Pour le dessous du couvre-lit, employez la même matière que pour le dessus ; un drap de lit fera très bien l'affaire, car vous pourrez le coudre d'une seule pièce et coordonner facilement les couleurs soit avec un uni qui rappelle la teinte dominante du dessus, soit en réutilisant un des imprimés de votre patchwork.

Pour le rembourrage, on ne saurait trop conseiller le polyester, tant pour ses propriétés isolantes que pour sa facilité d'entretien ; de plus, vous pourrez aisément vous procurer dans le commerce un morceau de la taille exacte de votre couvre-lit et vous éviterez ainsi deux inconvénients majeurs que présente le matelassage en coton : une trop grande mollesse et une tendance à s'effrayer, ce qui complique beaucoup le travail d'assemblage.

Pour assembler vos carrés de patchwork, utilisez des aiguilles normales à pointe fine et du simple fil à coudre blanc ou d'une couleur assortie à celle de vos différents tissus. Pour faire les piqûres de votre couvre-lit, employez des aiguilles qui seront légèrement plus courtes.

Vous trouverez dans le commerce du coton spécial, glacé ; mais vous pouvez prendre du fil ordinaire à condition de le passer au préalable à la cire d'abeille. Maintenez vos pièces en place à l'aide d'épingles que vous placerez de façon à ce que les pièces soient très près les unes des autres, avant de commencer à coudre, et munissez-vous d'un dé pour pousser l'aiguille sans vous blesser, et d'une bonne paire de ciseaux.

Pour élaborer votre dessin préparatoire, il vous faut un crayon à mine de plomb dure qui ne s'effrite pas, du papier quadrillé, du papier calque, une règle, un compas et un rapporteur pour tracer les courbes et mesurer les angles, des crayons de couleur ; pour faire les gabarits, utilisez du papier fort ou du carton.

Si votre couvre-lit est trop grand, vous avez tout intérêt à le placer sur un châssis pour que les trois épaisseurs de votre travail restent bien en place et bien tendues. Cette méthode permet aussi à plusieurs personnes de travailler ensemble sur le même ouvrage. Plutôt que de l'acheter en magasin, vous pouvez, si vous le voulez, fabriquer vous-même votre châssis en vous reportant au dessin ci-contre. Pour un ouvrage de petite taille, un simple cerceau comme ceux qu'utilisent les brodeuses ou un cercle à relier composé de deux anneaux suffit.

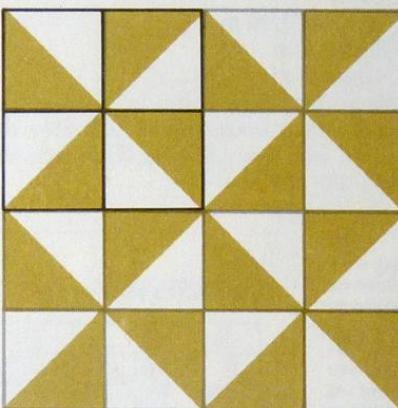
Comment choisir le dessin de votre patchwork

Le patchwork consiste à mettre bout à bout des pavés de tissu de couleurs ou d'impressions différentes représentant un motif donné ; il est donc important de veiller à l'effet d'ensemble et de travailler le dessin du pavé en gardant présent à l'esprit le motif qui apparaîtra sur le couvre-lit fini ; car un dessin qui donne un effet particulier sur un seul pavé pourra devenir tout à fait différent une fois les pavés assemblés.

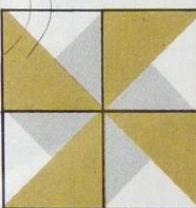
On procède généralement de la façon suivante : en partant de morceaux de formes diverses, le plus souvent géométriques, telles que triangles, rectangles, cercles, quarts de cercle ou quadrilatères, et en les cousant ensemble, on obtient des « pièces »

qui forment les éléments de base du patchwork. Pour réaliser des formes plus complexes il est conseillé de faire un patron précis du motif que l'on désire reproduire.

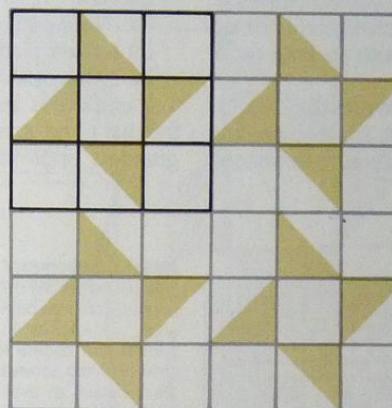
Selon le dessin envisagé, l'assemblage de 4, 9, 16 ou 25 de ces pièces va constituer le motif d'un pavé. En disposant différemment les éléments à l'intérieur d'un pavé, vous en modifierez le dessin de base. Il est donc indispensable, avant de commencer, d'établir un projet sur papier qui vous servira de maquette, afin d'envisager toutes les possibilités. Dessinez au moins quatre pavés pour juger de l'effet d'ensemble en fonction des variations de couleur, par exemple.



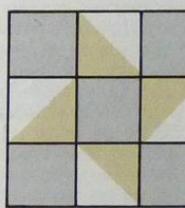
Un pavé de 4 pièces, divisées chacune en triangles équilatéraux compose « la Roue à fuseaux ». L'alternance de teintes claires et sombres est recommandée pour obtenir un contraste de formes plus marqué.



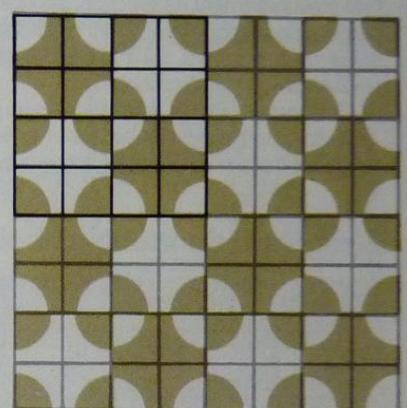
Cette variation de « la Roue à fuseaux » est constituée de triangles dont un sur deux est divisé en deux.



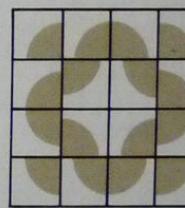
Un pavé de 9 pièces, alternativement unies et divisées en triangles, forme « le Moulin à vent ». Utiliser des couleurs différentes pour mettre en relief le dessin du moulin ou bien jouer astucieusement avec un camaïeu.



En ajoutant une autre couleur au pavé, le motif du « Moulin » devient plus élaboré sans pour cela nuire au dessin de base, qui reste identique.



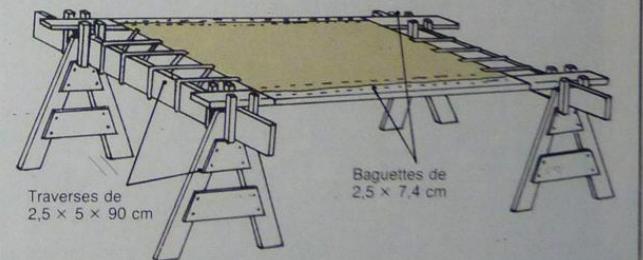
Une variation du « Chemin de l'ivrogne » est constituée par cet assemblage. Le motif circulaire est obtenu en changeant la disposition et la couleur des éléments à l'intérieur des 16 carrés que comporte chaque pavé.



Avec les mêmes éléments de base que pour « le Chemin de l'ivrogne », on obtient « l'Arc-en-ciel ». Seules les nuances et la disposition des pièces varient.

Comment construire votre châssis

Le procédé de construction est simple et le démontage facile ; les dimensions peuvent être ajustées à votre convenance. Il faut compter 30 cm de chaque côté en plus de la largeur du couvre-lit pour calculer la longueur des baguettes auxquelles on agrafera les extrémités de l'ouvrage. Ceci étant fait, glisser l'une des baguettes dans les mortaises prévues à cet effet sur les barres transversales ; bien tendre l'ouvrage avant de mettre la seconde baguette en place ; enfin, on peut, pour maintenir une parfaite tension, attacher les deux côtés libres du couvre-lit aux barres de traverse.



L'exécution du dessin du patchwork

Dans tous les couvre-lits molletonnés et surpiqués, c'est la décoration qui constitue l'élément primordial. Les patchworks traditionnels offrent généralement un motif de base qui se répète régulièrement, chacun d'eux étant disposé côté à côté; d'autres, au contraire, sont composés de motifs de formes variées assemblés essentiellement en fonction des coloris. Si vous choisissez le patchwork classique avec motif modulaire, il est recommandé de tracer un patron qui vous servira de guide tout au long de la confection de votre couvre-lit.

Commencez par en déterminer avec précision les dimensions, qui dépendent évidemment de la taille du lit, mais aussi de la longueur du rabat que vous souhaitez avoir au pied et de chaque

côté. Prenez les mesures lorsque le lit est fait complètement, avec draps, couvertures et oreillers. Un simple couvre-lit sans rabat peut s'assortir d'une housse de tissu assorti qui recouvrira le sommier. Pour envelopper les oreillers, compter à peu près 35 cm de plus en longueur. Pour vous aider dans vos calculs, retenez ces deux formules :

Longueur du couvre-lit fini = longueur du lit + rabat au pied + repli sous l'oreiller.

Largeur du couvre-lit = largeur du lit + deux fois le rabat de côté.

À titre indicatif, sachez que les tailles courantes de matelas sont les suivantes :

Berceau : 0,70 sur 1,30 m

Lit d'une personne : 0,90 sur 1,90 m

Lit à deux places : 1,20 sur 2 m

Lit à deux places : 1,40 sur 2 m

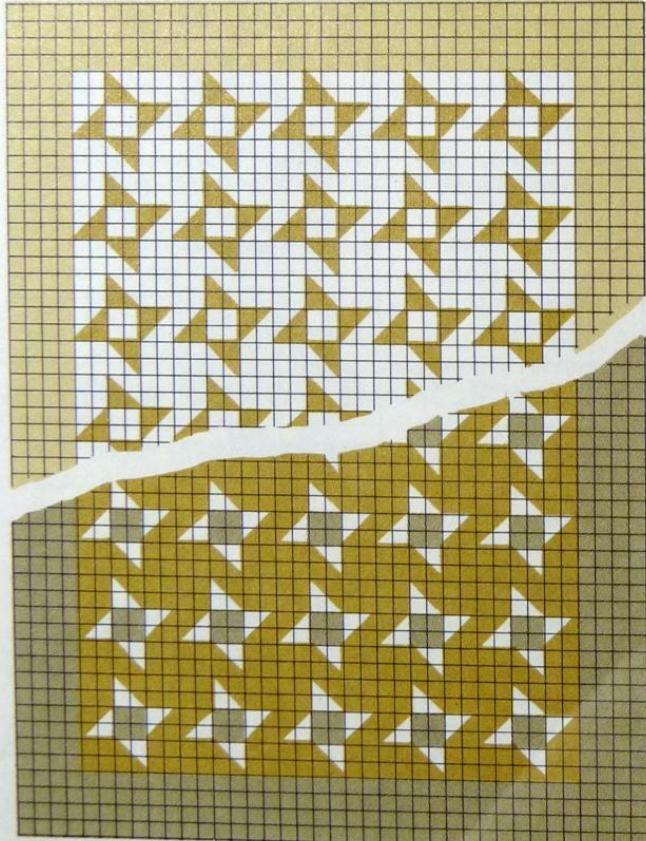
Il existe des lits de dimensions supérieures, et les mesures indiquées ne sont destinées qu'à vous donner une idée de grandeur approximative; en effet, compte tenu de la taille de

votre matelas, la longueur et la largeur de votre couvre-lit peuvent varier légèrement pour s'adapter au dessin choisi et vous éviter les calculs compliqués.

Il est, bien sûr, souhaitable que votre ouvrage soit composé de pavés entiers; il faut donc vous arranger pour ajuster la taille de ceux-ci non seulement en fonction du dessin, mais aussi en tenant compte de la dimension du couvre-lit. Ici encore, c'est à vous de réduire ou d'augmenter le côté des pavés pour que le total corresponde exactement aux mesures requises une fois l'ouvrage fini. Si vous ne parvenez pas à tomber juste, vous pouvez très bien rajouter des bandes ou des bordures qui combleront l'écart.

N'oubliez pas non plus, pour faciliter votre travail, que la longueur de chaque pavé devrait être de préférence divisible par le nombre de pièces qui le constituent. Pour simplifier, choisissez un nombre entier de centimètres, cela vous évitera d'avoir à jongler avec les millimètres. Le temps que vous passerez à tous ces calculs vous semblera peut-être long, mais cela vous épargnera par la suite bien des déboires.

L'esquisse du modèle choisi

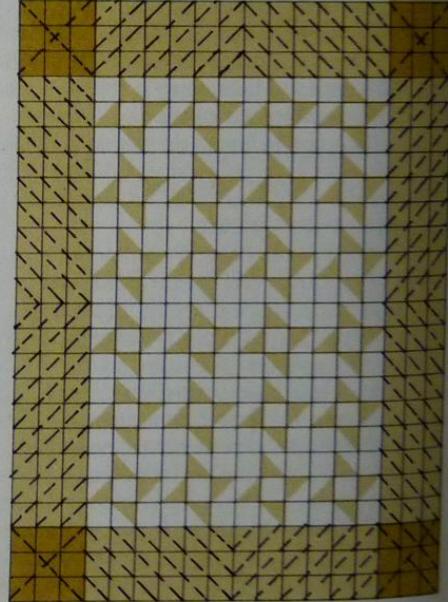


Avant de découper le tissu, il est indispensable, si l'on entreprend de confectionner un couvre-lit en patchwork, de concevoir le plan d'ensemble du modèle tel qu'on l'imagine une fois achevé, avec les motifs centraux et éventuellement les bordures. Après avoir déterminé les dimensions du couvre-lit, en tracer l'esquisse sur du papier quadrillé à échelle réduite. Choisir les coloris en essayant diverses combinaisons au crayon de couleur. Les mariages entre les tons sont très importants, car ils peuvent modifier considérablement l'aspect d'un même motif. Calculer ensuite les dimensions des divers pavés formant le patchwork à partir de l'esquisse. Dessiner chaque morceau à l'échelle réelle sur une feuille de papier et reporter l'esquisse avec un papier carbone sur du carton. On obtient ainsi les gabarits du ou des motifs choisis. Découper le tissu en suivant les contours de ces patrons et en ajoutant 1,5 cm pour les coutures. Beaucoup seront construits à partir du carré, motif de base de la plupart des modèles de patchworks. Pour obtenir un carré régulier, aux dimensions réelles du motif, mesurer la longueur d'un côté du motif choisi, la reporter sur les deux côtés adjacents d'une feuille de papier que l'on plie en diagonale aux deux points correspondants pour former un triangle qui, une fois ouvert, reconstitue un carré. Ce dernier pourra être subdivisé en nombreuses figures géométriques (rectangles, cercles, triangles, etc.).

Les bandes d'entre-deux et les bordures



On peut séparer les pavés formant les patchworks par des bandes de tissu, soit pour donner plus de relief au motif, soit pour introduire une couleur intermédiaire entre deux tons un peu heurtés. Ces bandes peuvent être constituées d'une ou plusieurs pièces. Très souvent, on souligne aussi les intersections formées par la rencontre des différentes bandes au moyen de petits cubes qui rehaussent le motif.

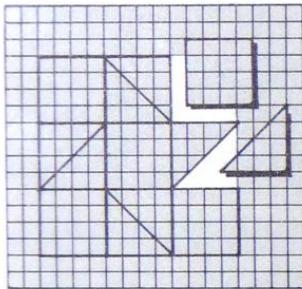


Les bordures sont également très employées pour finir le couvre-lit, tant pour des questions de dimensions, que pour l'effet décoratif. On peut border avec une bande de tissu uni agrémentée de surpiqures, ou prolonger par un patchwork. Soigner particulièrement les angles qui constituent le travail le plus délicat dans la finition. On peut utiliser une bordure dont le tissu est en biais ou en droit fil.

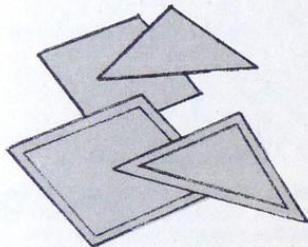
La coupe des différentes pièces du motif

C'est un travail délicat qui demande beaucoup de soin et de précision, car les différents morceaux de tissu à assembler doivent s'insérer parfaitement dans les pavés tels que vous les aurez conçus sur le papier quadrillé qui vous sert d'esquisse. C'est pourquoi il est indispensable d'utiliser des patrons. Il vous en faut deux, un que vous utiliserez pour couper le tissu et un autre pour marquer les coutures. Choisissez un carton résistant, car vous vous en servirez tout au long de votre ouvrage. Découpez ainsi deux fois chaque forme contenue dans le pavé, l'une de ces formes tiendra compte des coutures.

Lorsque vos patrons sont prêts, reportez-vous à votre tracé sur papier pour déterminer le nombre de morceaux de chaque forme qui sont à découper dans chacun des différents tissus choisis. Mais, avant de couper tous les morceaux, assurez-vous que vos patrons sont corrects en cousant ou en épinglez les pièces qui constituent un carré entier. Si l'assemblage et les dimensions sont conformes à votre plan, continuez à couper le reste. Ne travaillez pas trop vite, surtout si votre dessin est complexe, car de la coupe et de l'assemblage dépend le résultat final.



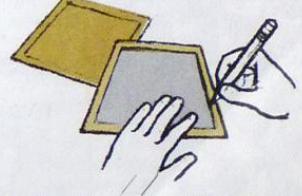
1. Tracer le dessin du pavé à son échelle véritable sur du papier quadrillé. Découper chacune des figures et les reporter sur un carton pour faire les patrons. En découper deux par figure, l'un avec l'autre sans marge pour les coutures.



2. Laisser autour d'une des figures de chaque paire une marge d'un demi-centimètre, pour la couture. Vous aurez ainsi deux tailles de patron, les grands servant à couper le tissu et les petits à marquer l'emplacement de la couture.



3. Placer le patron à couper sur l'endroit du tissu et en marquer le contour avec un crayon bien taillé ; répéter le processus avec toutes les formes qui feront partie du patchwork, en dessinant le contour de chaque pièce bord à bord avec la précédente.



4. Une fois que les différentes pièces du patchwork sont coupées, tracer sur chacune des contours correspondant à l'emplacement des coutures en apposant sur l'envers de chaque pièce de tissu le patron plus petit du motif équivalent prévu à cet effet (sans les coutures).

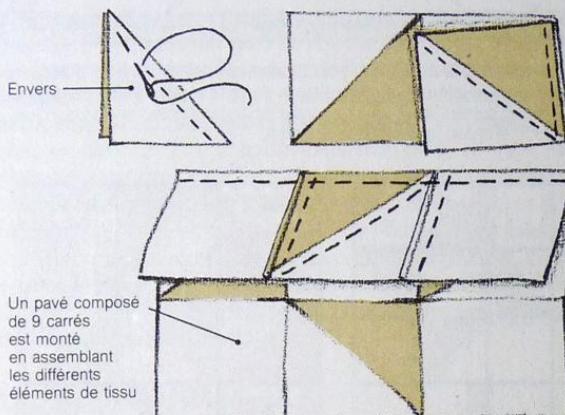
L'assemblage des pièces

Avant de coudre les pièces d'un pavé, assurez-vous que le marquage des coutures est bien net. Pour faire une couture simple, mettez les deux morceaux endroit contre endroit, en prenant soin de bien ajuster les deux lignes de piqûre. Au besoin, vous pouvez les épinglez pour les maintenir en place.

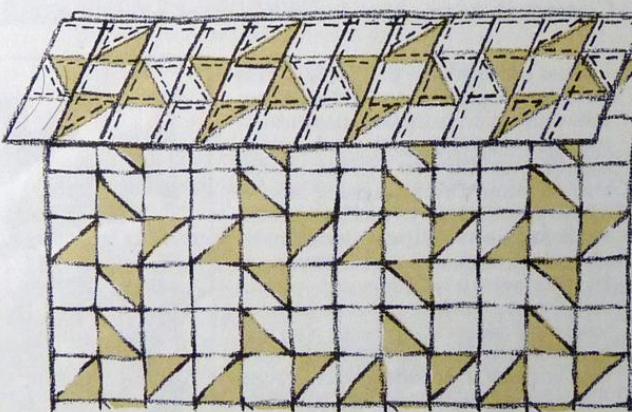
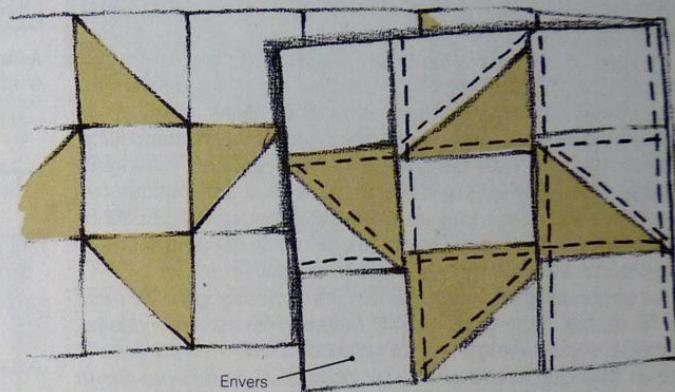
Si vous cousez à la main, employez un point coulé (point de devant très serré) en renforçant le départ et l'arrêt de la couture par plusieurs points arrière. Comptez environ 5 points par centimètre. Si vous le faites à la machine, réglez la longueur de votre point à 4 mm et faites attention à bien suivre la marge de la couture. Repiquez en avant et en arrière au début et à la fin de

chaque couture. Lorsque vous avez terminé, aplatissez les deux bords de la couture au fer du même côté, avant de passer à la pièce suivante. Apportez un soin particulier aux coutures en arrondi qui sont un peu plus délicates à effectuer, car le tissu fronce inévitablement.

Lorsque vous aurez dépassé le stade de débutante, vous pourrez préparer tous les pavés avant de les assembler pour former le dessus de l'édredon. Pour éviter toute erreur, reportez-vous à votre dessin initial ; et, pour plus de sûreté encore, disposez vos pavés sur le sol pour en vérifier la disposition avant de commencer à coudre.

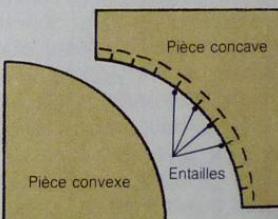


Pour monter un pavé, réunir d'abord tous les petits éléments entre eux puis coudre ensemble ces pièces. Ici les éléments de base sont des triangles que l'on dispose pour former des carrés ; lorsque l'on a ainsi constitué plusieurs rangées de ces pièces, les assembler pour obtenir le pavé final.



Lorsque l'on a obtenu le nombre de rangées voulues, les assembler en prenant toujours soin de bien placer les coutures les unes contre les autres. Bien repasser l'ensemble pour faire disparaître tous les plis et pliures du tissu. Le couvre-lit est alors terminé et prêt à parer une chambre à coucher de ses couleurs chatoyantes.

L'assemblage des coutures en arrondi



Placer la partie convexe contre la partie concave sur l'endroit du tissu en ayant bien soin de placer le tissu endroit contre endroit. Epinglez les coutures en partant du centre, les faufler solidement et coudre en maintenant soigneusement les bords épinglez dans la partie supérieure.

Avant de faire la piqûre, passer un fil au ras de la couture de la partie convexe et faire de petites entailles avec des ciseaux très fins sur le bord du tissu tous les 3 à 4 mm environ jusqu'au fil ; cela évitera que le tissu ne fronce une fois la piqûre achevée et facilitera le repassage.

Le montage final des trois épaisseurs du couvre-lit

Le dessus, le dessous et le rembourrage du couvre-lit sont assemblés par des piqûres qui, en plus de leur usage fonctionnel, peuvent venir rehausser l'effet décoratif du patchwork. Généralement, les piqûres suivent les lignes du motif, à environ 1 cm, de façon à ne pas repiquer dans les bords des coutures du patchwork. Si vous n'êtes pas sûr de bien savoir évaluer la distance, il est préférable de marquer les lignes de piqûres avec une règle et un crayon à mine de plomb.

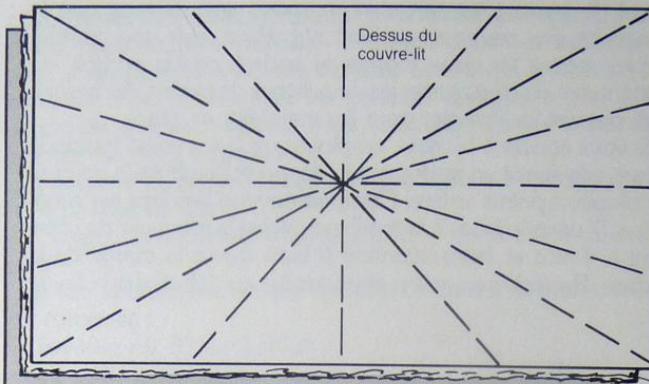
Si vous voulez agrémenter les bandes de tissu unies, les bordures ou même l'intérieur d'un pavé de votre patchwork, vous pouvez utiliser différentes piqûres fantaisie, allant de la simple ligne droite à des motifs plus recherchés de rinceaux ou de plumes, pour ne citer que les plus employés. Des catalogues vendus dans les magasins d'arts et métiers ou les boutiques de laine vous fourniront tout un choix de décors et de variations possibles. N'oubliez pas, dans ce cas, de marquer l'emplacement des piqûres avant le montage des trois épaisseurs.

Le rembourrage et le dessous de l'édredon sont généralement de la même dimension que le dessus. Mais si vous désirez terminer votre ouvrage par un galon de finition choisi dans le même tissu que le couvre-lit (voir page 343), le dessous devra être légèrement plus grand. Si le tissu n'est pas d'une seule pièce, évitez que la couture ne soit au centre du morceau; pour obtenir la longueur voulue, rajoutez des bandes de chaque côté de la pièce centrale, que vous aurez prise dans toute sa largeur. Repassez bien pour faire disparaître tous les plis.

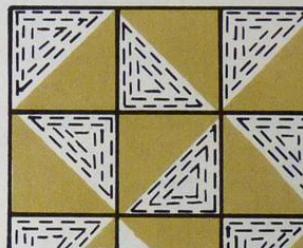
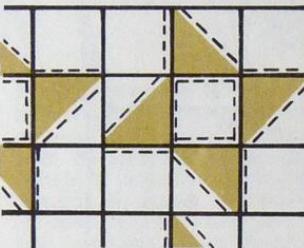
Pour assembler le couvre-lit, commencez par étendre le dessous, en plaçant l'endroit du tissu contre le sol; disposez ensuite le rembourrage en prenant soin de ne pas faire de plis sur le premier morceau. Enfin, recouvrez avec le patchwork, l'envers reposant sur la partie intermédiaire du couvre-lit. A nouveau, lissez bien la surface. Faufilez ensemble d'une manière assez lâche les trois épaisseurs et placez-les sur un châssis pour les maintenir bien tendues. Pour coudre, prenez une aiguillée de fil de 40 à 50 cm de long et faites un noeud au bout. Piquez l'aiguille sur le dessus et, lorsque vous avez traversé les trois épaisseurs, tirez délicatement sur le fil pour faire passer le noeud dans le rembourrage. Veillez à coudre à petits points réguliers. Lorsque vous arrivez au bout d'une piqûre, nouez votre fil tout près du dessus, piquez dans le rembourrage, ressortez l'aiguille et tirez le fil pour loger le noeud à l'intérieur.

Vous pouvez aussi effectuer un piquage à la machine, bien que cela ne soit pas très pratique. En effet, en raison de ses dimensions, le tissu n'est pas très facile à manier. N'utilisez pas un rembourrage trop épais (6 mm au maximum). Réglez votre machine à coudre sur 3 points au centimètre et piquez en lignes horizontales, verticales ou diagonales d'une extrémité à l'autre.

Le piquage



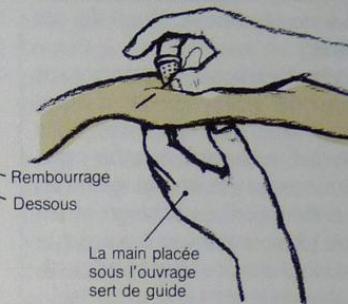
Avant de faufiler ensemble les trois épaisseurs du couvre-lit, s'assurer qu'elles sont bien ajustées l'une sur l'autre sans faux plis. Faire de grands points glissés en partant toujours du centre pour aller vers les bords, c'est-à-dire en soleil, comme le montre le schéma.



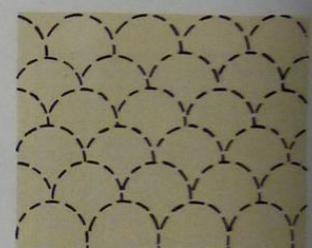
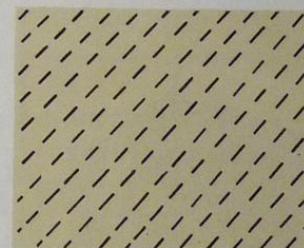
Les piqûres suivent généralement le tracé des coutures du patchwork. À gauche, les piqûres soulignent le motif du moulin. À droite, la répétition de lignes parallèles donne au dessin une dimension et un relief nouveaux.



Piquer l'aiguille en effectuant des mouvements de bascule



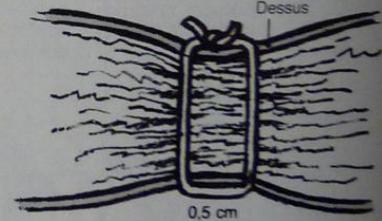
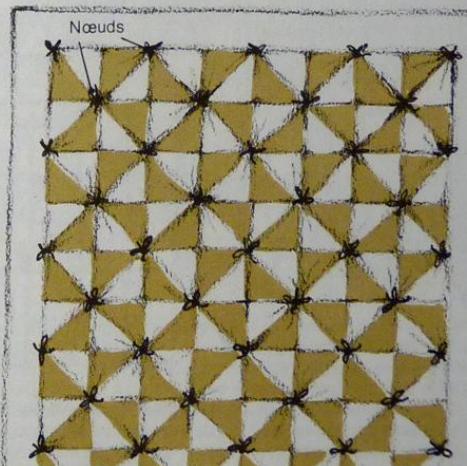
Pour coudre, tenir fermement son aiguille et adopter un rythme de va-et-vient constant et ne tirer que lorsque l'on a sur l'aiguille trois ou quatre points. Garder une main sur le couvre-lit pour guider son ouvrage et vérifier que l'on pique bien les trois épaisseurs à la fois. L'aiguille doit frôler l'index qui se trouve sous le tissu à chaque point. Pour ne pas s'écorcher, on peut se protéger le doigt avec un protège-index. Travailler en souplesse et s'entraîner à faire de petits points réguliers, pas plus de cinq par centimètre. Éviter en effet les grands points qui ont tendance à se défaire à l'usage et au lavage.



Les bordures et les bandes unies sont tout indiquées pour les piqûres fantaisie. Une simple grille formée de lignes diagonales ou de motifs en coquilles peut être du meilleur effet.

Comment assembler les différentes parties d'un couvre-lit sans le piquer

Il existe une méthode plus facile et plus rapide que le piquage pour relier les trois épaisseurs d'un édredon, particulièrement commode lorsque le rembourrage est très épais. On peut en effet les attacher simplement avec du coton à broder, en des points choisis en fonction du dessin du patchwork. On peut, par exemple, placer les noeuds aux angles formés par les petits carrés ou à l'intérieur de ceux-ci en les disposant de façon à créer un nouveau motif décoratif. Toutefois, pour que le rembourrage soit parfaitement maintenu en place, il est préférable de prévoir des points d'attache espacés de 15 cm environ en tous sens. Pour agrémenter encore le patchwork, on peut coudre des rubans ou des boutons aux points de jonction.



Pour faire un noeud, prendre une aiguille de soie ou de coton, sans en nouer l'extrémité. À chaque point d'attache, piquer l'aiguille vers le dessous, et garder environ 15 cm de fil au-dessus; ressortir l'aiguille à 0,5 cm du point d'entrée, en laissant à nouveau la même longueur de fil.

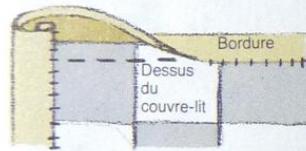
Couper les deux morceaux de fil avant de les nouer solidement en faisant un noeud simple ou une boucle d'aspect plus décoratif à la dimension voulue.

Les finitions

Pour terminer votre édredon, il faut poser sur les bords une bande de finition qui peut être soit une bande de tissu rapportée, soit un morceau du dessus ou du dessous que vous aurez réservé à cet effet. Ces galons sont généralement étroits, de 1 à 1,5 cm de large, mais vous pouvez très bien les préférer plus larges. Vous devez prévoir ce surplus de tissu avant de couper le dessous du couvre-lit, ou éventuellement agrandir votre patchwork en conséquence. Il faut compter pour chaque bord au moins 0,5 cm en plus de la largeur du galon désirée.

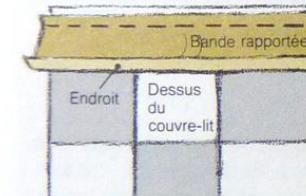
Si vous choisissez de poser une bordure rapportée, coupez des bandes de 2 cm de large dans un tissu assorti au couvre-lit, ou au contraire d'une couleur qui tranche, et assemblez-les pour obtenir un galon de longueur égale au périmètre de l'édredon, en comptant 15 cm de plus. Si votre couvre-lit est à angles droits, coupez le tissu en droit fil; si les coins sont arrondis, coupez-les en biais pour faciliter la pose. Cousez ensemble les bordures, puis ces dernières sur le bord du dessous du couvre-lit (endroit sur endroit) en laissant un rentré et en s'assurant que le bord de la bande est au même niveau que le bord du tissu.

Finitions avec le tissu du dessous



Marquer au fer à repasser
un rentré d'environ 5 mm tout autour de la bande rapportée. Retourner sur les bords et coudre à points perdus sur le dessus du couvre-lit.

Finitions avec une bordure rapportée



1. Placer la bande de tissu sur l'un des côtés du couvre-lit, l'endroit reposant contre le tissu. Coudre en piquant bien à travers toutes les épaisseurs à quelques millimètres du bord; redresser la bordure et repasser la couture.

2. Retourner la bordure sur le dessous du couvre-lit; faire un petit rentré au bord, aplatis au fer et coudre sur le dessous. Couper le surplus du tissu et répéter l'opération à l'autre bout du couvre-lit.

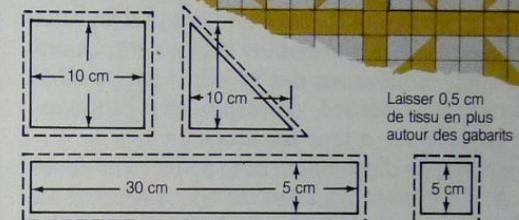
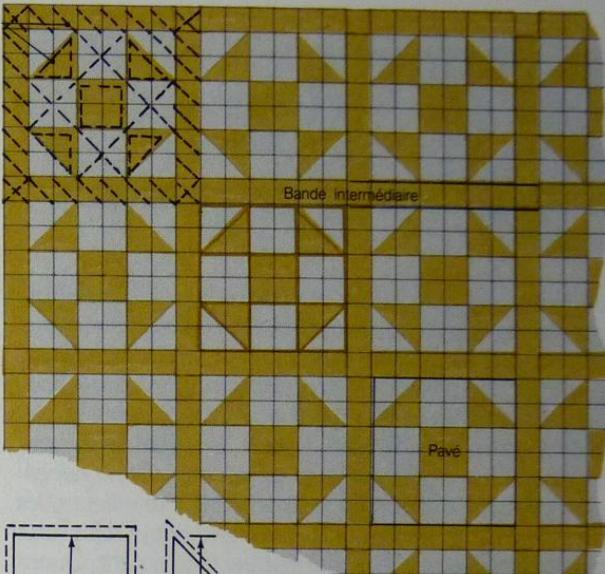
3. Pour que les angles soient bien nets, lorsque l'on pose les deux dernières bordures, laisser dépasser 1 cm environ de tissu de chaque côté et recouvrir les extrémités des deux autres bandes comme indiqué sur le schéma; puis faire à nouveau un petit repli et coudre toujours à points de surjet.

Variante du Moulin à vent

Fournitures pour un couvre-lit de 2,15 m sur 2,50 m

- 2,50 m de tissu vert en 1,10 m de largeur
- 3,60 m de tissu jaune en 1,10 m de large
- 2,10 m de tissu corail en 1,10 m de large
- 5,40 m de tissu assorti pour le dessous (en 1,10 de large)
- 2,15 m sur 2,50 m de polyester pour le rembourrage

Coudre les trois épaisseurs selon les pointillés



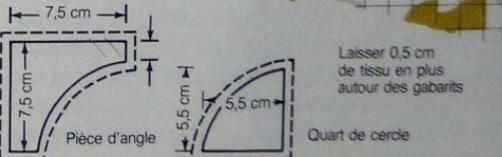
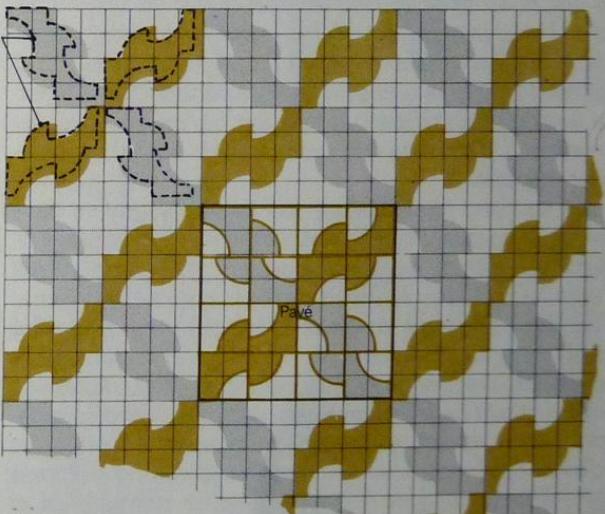
Laisser 0,5 cm de tissu en plus autour des gabarits

Le Chemin de l'ivrogne

Fournitures pour un couvre-lit de 2,10 m sur 2,40 m

- 4,70 m de tissu blanc en 1,10 m
- 2,30 m de tissu bleu en 1,10 m
- 2,30 m de tissu marron en 1,10 m
- 5,40 m de tissu assorti pour le dessous (en 1,10 m)
- 2,10 m sur 2,50 m de polyester pour le rembourrage

Coudre les trois épaisseurs selon les pointillés



Laisser 0,5 cm de tissu en plus autour des gabarits

Couper dans le tissu blanc 448 quarts de cercle et 448 pièces d'angle; dans le bleu et le marron, 224 quarts de cercle et 224 pièces d'angle. Assembler les quarts de cercle bleus et marron avec les pièces d'angle blanches et les quarts de cercle blancs avec les pièces d'angle bleues et marron. Pour vous y retrouver, lorsque tous les morceaux sont cousus, faire 4 piles, 2 pour les bleus, 2 pour les marron, selon la forme des figures (quarts de cercle ou pièces d'angle). Bien étudier le dessin du pavé et disposer les pièces comme il est indiqué. Il y a en tout 56 pavés, 7 par rangées. Les bleus doivent se trouver en diagonale de façon à croiser la ligne des marron, elle aussi, en diagonale, mais dans la direction opposée. Couper le dessous du couvre-lit en laissant une marge pour les finitions; faufiler les trois épaisseurs et monter comme décrit précédemment.

Ces deux motifs sont présentés en couleur p. 338.

La vannerie

Belles, variées, utiles : les mille sortes de vannerie

L'origine de la vannerie se perd dans la nuit des temps, mais, depuis la plus haute antiquité, cette technique plus ancienne que la poterie s'est révélée inestimable pour l'humanité. Son rôle dans l'économie rurale et dans l'économie domestique a été capital jusqu'au tout début du XX^e siècle. Aujourd'hui encore, hormis un outil tranchant quelconque (un simple couteau de poche), elle ne nécessite en effet qu'un outillage rudimentaire. Par ailleurs, les techniques de base en sont aisément adaptables aux divers matériaux que l'on peut trouver localement. Quant aux formes et aux dimensions des objets, il est possible d'en créer une infinie variété, correspondant pratiquement à tous les besoins, à tous les usages.

Une légère corbeille d'osier peut ainsi servir à ramasser les œufs, un solide panier d'éclisses de bois à récolter les pommes. Un haut panier à côtés plats peut être attaché sur un cheval pour transporter une lourde charge, tandis qu'un grand panier à couvercle — destiné à laisser passer l'air, mais à empêcher le soleil de pénétrer — servira à stocker des fruits secs et des légumes pendant tout l'hiver. Un tressage lâche constitue une fort bonne passoire ; en revanche, un tressage très serré peut se révéler parfaitement étanche.

Les vanniers d'autrefois se spécialisaient souvent dans une seule technique, toujours utilitaire, et en transmettaient les secrets de génération en génération. Ceux d'aujourd'hui considèrent la vannerie comme une forme d'art. Ils s'efforcent toujours d'imaginer de nouvelles combinaisons de couleurs, de matériaux et de formes. Ils peuvent également profiter du large éventail de matériaux disponibles et de leurs nombreuses possibilités d'association. Les magasins spécialisés fournissent de multiples éclisses, des joncs, roseaux, lianes, importés et préparés mécaniquement, que leurs dimensions normalisées et leur souplesse rendent faciles à manipuler. A la campagne, on peut trouver d'innombrables matériaux poussant à l'état sauvage. Mauvaises herbes poussant au bord des chemins, chèvrefeuilles dans les haies, petites pousses taillées sur un arbre ou un buisson..., tout peut servir pour faire des objets de vannerie beaux et pratiques.



Neufs ou anciens, les objets de vannerie sont toujours faits à la main, car aucune technique ne permet encore de les tresser à la machine. Alors que nombre d'objets modernes ont une fonction essentiellement décorative, ceux

de jadis étaient strictement utilitaires. Dans certaines régions, les paysans ont longtemps travaillé les matériaux locaux pour réaliser des objets domestiques qu'ils utilisaient à la place de récipients en céramique ou en métal.

Utilisation des matériaux naturels

Vous trouverez une liste des matériaux naturels les plus utiles et les plus répandus dans le tableau de la page suivante. Mais cette liste représente seulement quelques-unes des innombrables possibilités qui s'offrent à vous pour réaliser de beaux objets de vannerie. En fait, essayez de travailler avec n'importe quelle espèce de plante grimpante, de liane, d'herbe ou de feuillage que vous pourrez vous procurer et expérimentez les diverses méthodes de préparation de ces matériaux.

Les matériaux les plus faciles à travailler sont ceux qui sont longs et flexibles : herbes et feuilles arrivées à maturation, mais n'ayant pas encore commencé à roussir; branches et arbrisseaux d'un an; lianes de printemps ou d'automne pleines de sève. Toutefois, les riches coloris des herbes sèches, des feuilles et des lianes une fois séchées — si difficiles à manipuler soient-elles — font que cela vaut la peine d'apprendre à s'en servir. Dans le tableau de la page ci-contre, vous trouverez des indications particulières pour préparer, afin de réaliser des objets en vannerie, des plantes cueillies après qu'on les aura fait sécher.

La plupart des matériaux que vous récolterez nécessitent une préparation destinée à les renforcer et à les faire retrécir, car tout retrécissement après l'achèvement d'un objet de vannerie tend à déformer celui-ci. Une fois terminées ces étapes préliminaires, les matériaux peuvent être soit immédiatement utilisés, soit séchés et stockés. Faites sécher les plantes lentement dans un endroit frais et sombre, à moins que vous ne cherchiez à obtenir la décoloration que donne un séchage en plein soleil. Pour éviter les moisissures et toute détérioration en général, stockez les matériaux séchés dans un endroit frais, sec et bien aéré. Des sacs de papier kraft conviennent au stockage des petites feuilles et des herbes. Les lianes peuvent être enroulées. Les longues herbes doivent être attachées en bottes assez lâches et suspendues. Lorsque vous êtes prêt à commencer un objet de vannerie, trempez le matériau séché dans l'eau jusqu'à ce qu'il redédevienne flexible. Le temps de trempage varie énormément. Après trempage, enveloppez votre matériau dans une serviette humide, plutôt que de le laisser dans l'eau pendant que vous travaillez.

La récolte et la préparation des matériaux pour la vannerie

Plantes	Que récolter?	Époque de récolte	Préparation	Trempage
Ronce des haies, framboisier sauvage verts	Pousses de 1 ou 2 ans	Fin de l'automne	Retirer les épines avec des gants. Utiliser immédiatement.	20 minutes dans de l'eau tiède
Ronce des haies, framboisier sauvage secs	Tiges de plus de 2 ans	Toute l'année	Retirer les épines, comme pour les jeunes pousses, mais faire bouillir de 3 à 4 heures, comme pour le chèvrefeuille.	20 minutes dans de l'eau tiède
Roseau massette : feuilles	Feuilles en fin de croissance	Début de l'automne	Nettoyer la vase du pied. Étaler ou suspendre les feuilles pour qu'elles sèchent.	5 à 10 minutes dans de l'eau tiède
Roseau massette : tiges	Tiges en fin de croissance	Début de l'automne	Étêter, nettoyer le pied, fendre les tiges en 2, puis en 4 pour les faire sécher.	5 à 10 minutes dans de l'eau tiède
Épis de maïs	Spathes internes vert pâle	Quand le maïs est mûr	Étaler ou suspendre pour faire sécher lentement. Le séchage prend environ une semaine.	1 à 5 minutes dans de l'eau tiède
Herbes vertes	Brins verts en fin de croissance	Printemps ou été	Pour faire sécher, suspendre ou étaler dans un endroit sombre et frais, ou bien étaler en plein soleil.	30 minutes dans de l'eau froide
Herbes sèches	Brins jaunes et secs	Fin de l'été ou automne	Utiliser immédiatement ou conserver dans un endroit sec et frais.	30 minutes dans de l'eau froide
Chèvrefeuille	Lianes de 1 à 2 ans	De la fin de l'automne au début du printemps	Faire bouillir pendant 3 ou 4 heures. Frotter vivement avec une serviette pour retirer l'écorce.	20 minutes dans de l'eau tiède
Iris, crocus, jonquille verts	Feuilles vertes en fin de croissance	Fin du printemps et été	Faire sécher en étalant les feuilles au soleil pour décolorer ou à l'ombre pour garder la couleur.	Immerger ou asperger d'eau légèrement
Iris, crocus, jonquille secs	Feuilles brunes et sèches	Après les premières gelées	Utiliser immédiatement ou bien étaler à l'ombre pour faire sécher.	Immerger ou asperger d'eau légèrement
Érable, cornouiller et autres bois durs	Petites pousses de 1 an	Printemps ou automne	Utiliser immédiatement les pousses soit écorcées, soit non écorcées. Il est possible de les fendre.	La plupart des pousses n'en ont pas besoin
Pin : aiguilles vertes	Longues aiguilles vertes	Toute l'année	Faire sécher en suspendant la tête en bas les branches avec leurs aiguilles ou bien les étaler sur le sol.	Dans de l'eau tiède, jusqu'à la flexibilité
Pin : aiguilles sèches	Longues aiguilles brunes	Les jours de sécheresse	Aucune préparation, sauf un nettoyage si nécessaire.	Dans de l'eau tiède, jusqu'à la flexibilité
Paille	Tiges presque parvenues en fin de croissance	Fin de l'été ou début de l'automne	Faire sécher lentement en étalant les tiges sur le sol ou en les suspendant la tête en bas.	10 à 20 minutes dans de l'eau tiède
Saule vert	Pousses vertes de 1 an	Printemps	Utiliser immédiatement ou faire sécher pour un emploi ultérieur.	1/2 heure à 1 heure dans de l'eau chaude
Saule sec	Pousses de plus de 1 an	Fin de l'automne ou l'hiver	Faire bouillir de 4 à 6 heures ou faire tremper de 3 à 4 jours. Écorcer.	1/2 heure à 1 heure dans de l'eau chaude
Glycine, lierre, vigne vierge	Longues lianes flexibles	Automne ou début du printemps	Faire sécher en suspendant dans un endroit sombre et frais. Enlever l'écorce si elle commence à se détacher.	Toute une nuit dans de l'eau tiède



Les techniques de base de l'enroulement

Tresser une corbeille en faisceaux de paille

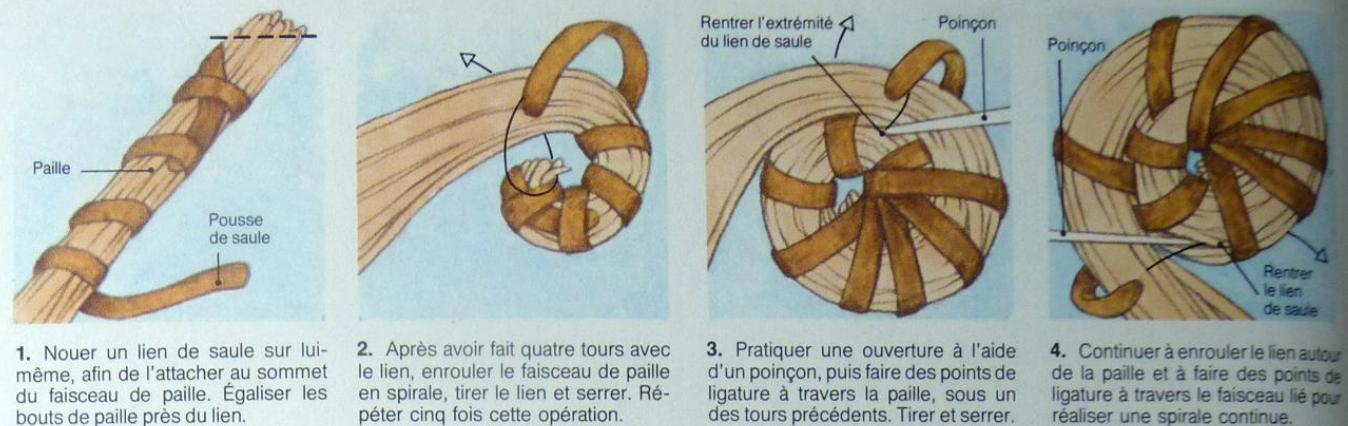
Même des matériaux fragiles et cassants comme la paille et l'herbe peuvent servir, lorsqu'ils sont enroulés en spirales, à la fabrication d'une corbeille solide. Réunissez de 0,5 à 1 kg de paille et de 75 à 100 pousses de saule ou d'osier qui seront utilisées comme liens pour assembler les spirales de paille. Choisissez les pousses d'un an, longues et rectilignes, sans branchettes. Il faut cueillir les pousses du saule pleureur en hiver; celles du saule blanc à n'importe quelle période de l'année.

Avant de commencer une corbeille, laissez tremper les pousses de saule dans l'eau toute une nuit, puis fendez-les comme indiqué ci-dessous. Préparez la paille en retirant les brins cassés ou trop petits. Pour ce faire, le plus pratique est de prendre la paille par petites poignées (une botte d'environ 4 cm de diamètre est facile à manier), de taper celles-ci contre votre genou et de passer vos doigts à travers, comme un peigne, de façon que les débris tombent. Faites tremper la paille pendant 10 minutes, afin qu'elle soit assez flexible pour être enroulée en spirales. Pendant que vous travaillez, gardez-la dans une serviette humide.

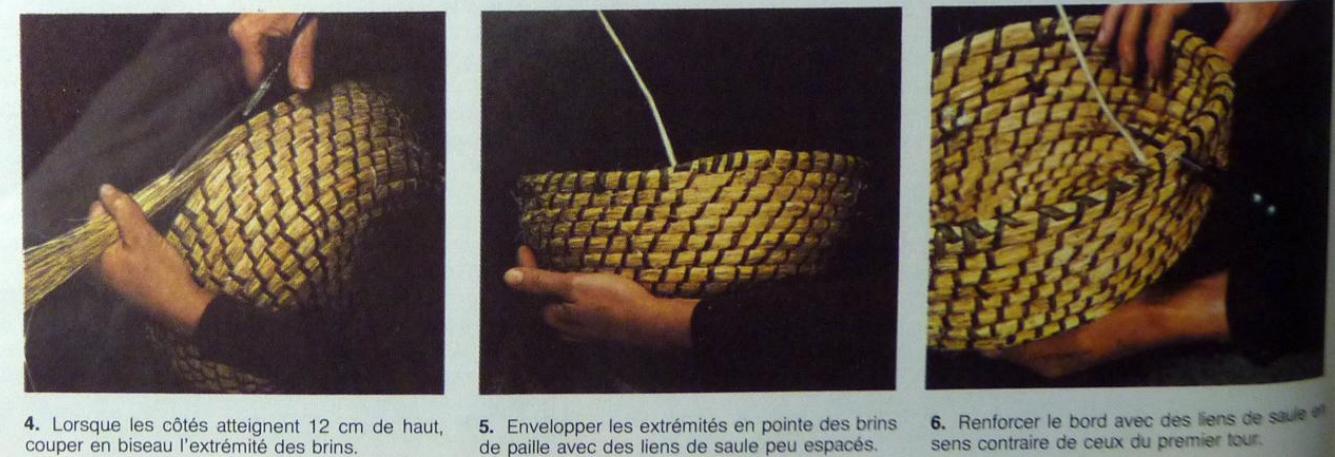
Cette corbeille à pain est faite de faisceaux de brins de paille ligaturés avec des liens de saule. De l'herbe ou des aiguilles de pin auraient pu être utilisées comme brins à la place de la paille. Les faisceaux ont 1 cm d'épaisseur. Les liens de saule sont placés à 1 cm les uns des autres.



Pour fendre une poussée de saule, en fendre l'extrémité la plus grosse sur 5 cm environ et tirer sur les deux moitiés pour les séparer, avec exactement la même force de chaque côté. Tirer sur l'une des moitiés avec les dents et utiliser la main libre pour contrôler la traction. Garder la fente centrée pour éviter que l'une des moitiés ne se déchire. Après avoir fendu la poussée, épouser chaque moitié afin de la rendre lisse et couper net les extrémités.



Confectionner une corbeille



Un joli set de table en spathes de maïs tressées

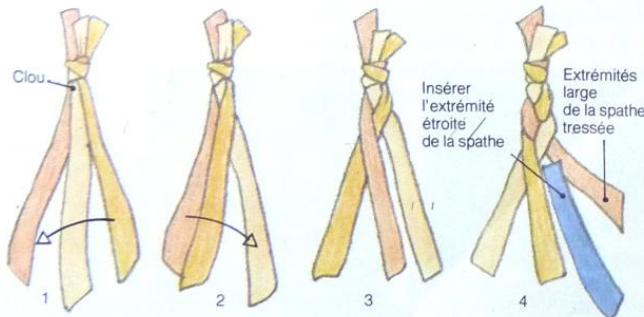


Des spathes de maïs tressées en une longue torche et cousues en spirale forment un set de table solide et résistant à la chaleur. Utiliser les feuilles tendres qui se trouvent à l'intérieur de l'épi, ou bien acheter des spathes préparées dans un magasin spécialisé. Effectuer les points de ligature avec du raphia, du fil de coton ou d'étroites lanières découpées dans du cuir.

Pour faire un set de table en spathes de maïs, vous aurez besoin d'un certain nombre de spathes de raphia (ou de tout autre matériau convenant aux points de ligature), d'une aiguille émoussée et d'un endroit pour fixer la tresse. Plantez un clou au bout d'une planche, accrochez-y votre tresse, asseyez-vous sur l'autre bout de la planche et tendez bien la tresse.

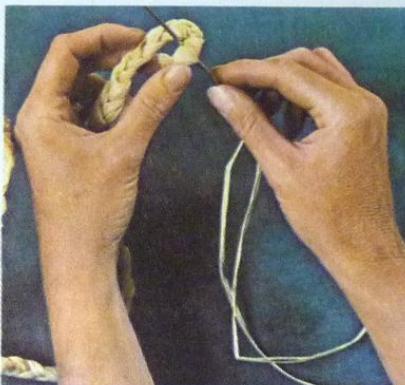
Séchez les spathes de maïs selon les instructions données page 345. Une grille constitue un excellent séchoir. Ou bien étalez les feuilles sur une table ou sur une étagère. Préparez les spathes en coupant leurs extrémités afin de les rendre lisses et rectilignes. Puis trempez-les dans l'eau pendant 5 minutes. Terminez le set en l'entourant d'une frange.

Tresser les spathes

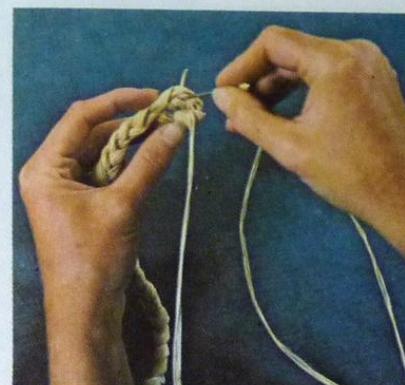


Pour commencer la tresse, nouer ensemble les extrémités étroites de trois spathes, les accrocher à un clou et tendre les spathes en les tressant. En ajouter d'autres en roulant leurs extrémités étroites à l'intérieur de l'extrémité large de la spathe tressée.

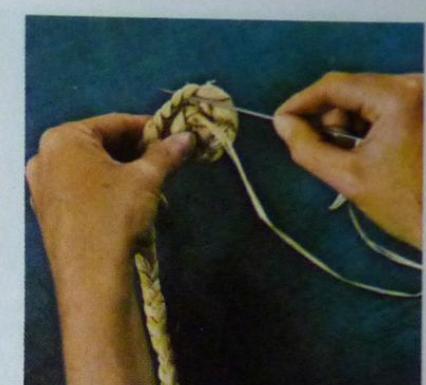
Réalisation du set



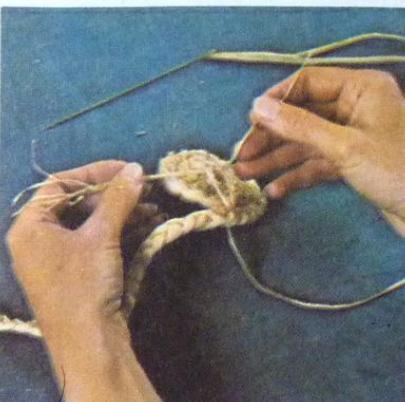
1. Pour démarrer la première spire, recouvrir la tresse sur elle-même et coudre à travers le nœud.



2. Pour fixer le centre, coudre vers le bas à travers la partie de la tresse qui se trouve face au nœud.



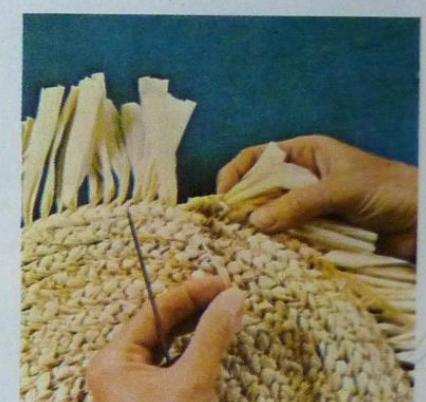
3. Continuer de coudre la tresse en spirale. Arrêter quand il devient nécessaire de l'allonger.



4. Ajouter du raphia en raccordant avec un nœud plat les extrémités des deux liens.

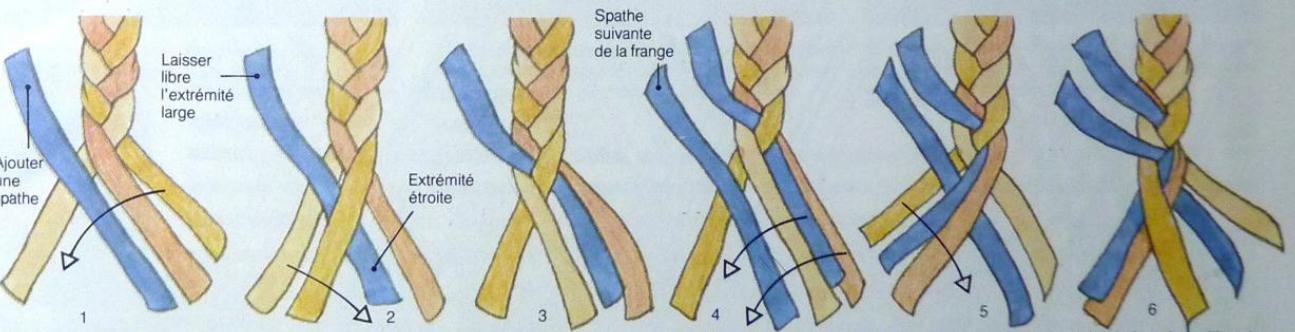


5. Lorsque le set atteint 30 cm de diamètre, trésorer la frange selon la technique décrite ci-dessous.



6. Coudre la frange autour du set, en couper l'extrémité, et attacher avec du raphia.

Confection de la frange



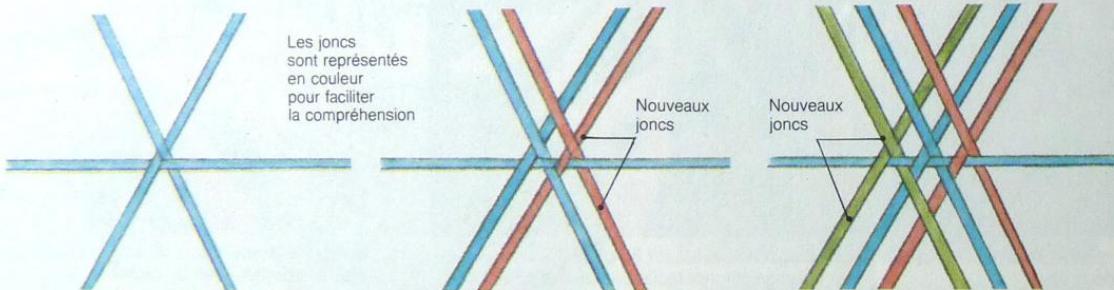
Une frange décorative en spathes de maïs constituera une agréable finition. Pour la réaliser, une fois le set terminé, ajouter des spathes une par une à la tresse du bord. Pour former la frange, insérer les extrémités les plus étroites des spathes en laissant libres les extrémités les plus larges.

Les différentes couleurs du dessin ci-dessus sont destinées à faciliter la compréhension de la technique à adopter pour exécuter une frange à la fois souple et régulière. Se conformer aux indications, en observant soigneusement le sens des flèches et la place des spathes ajoutées.

Confectionner un plateau à fromage avec du jonc

Une vannerie ajourée garnie d'une étamine constitue une passoire idéale pour égoutter le lait caillé. Traditionnellement, ce type de vannerie était fait d'éclisses, mais il peut tout aussi bien être constitué de jonc, qui est un matériau beaucoup plus facile à travailler. Comme la vannerie ajourée est une technique difficile à maîtriser, les débutants auront intérêt à exécuter leurs premières vanneries de ce genre avec du jonc. Pour réaliser un plateau de jonc de 30 cm de diamètre, vous aurez besoin de 18 jonscs de 75 cm de long, de 4 jonscs de 1,25 m de long, et de 5 à 6 m de jonc pour coudre le bord. Avant de les utiliser, faites tremper les jonscs dans de l'eau tiède pendant 15 minutes pour les rendre plus souples. Ensuite, repérez leurs faces rugueuses en les recourbant afin de voir de quel côté apparaissent les aspérités. Ces faces devront se retrouver vers l'intérieur du plateau une fois celui-ci terminé.

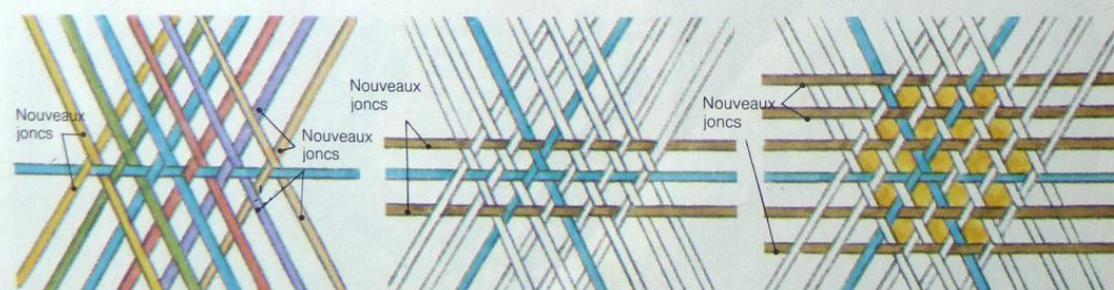
Tisser un motif de diagonales pour un fond hexagonal



1. Disposer 3 jonscs de 75 cm, côté rugueux vers le haut, de façon que leur intersection médiane forme un triangle.

2. Ajouter 2 jonscs entrecroisés sur la droite des premiers. Tous les jonscs doivent avoir la face rugueuse vers le haut.

3. Disposer 2 autres jonscs entrecroisés sur la gauche. Remarquer que ceux placés en diagonale ne s'entrecroisent pas.



4. Ajouter 6 autres jonscs, 4 à droite et 2 à gauche du motif initial. Pour vous aider, repérez-vous sur les couleurs des dessins. Observer partout un espacement aussi régulier que possible.

5. Tisser 2 jonscs horizontalement — l'un au-dessus, l'autre au-dessous du jonc central — à travers les diagonales entrecroisées. Le canevas commence ainsi à se constituer.

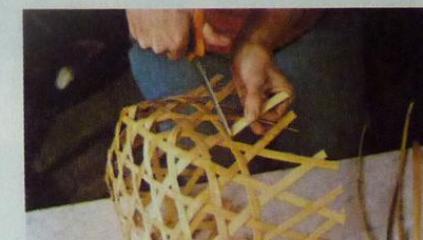


Des jonscs plats et flexibles, que l'on peut se procurer dans les magasins de fournitures pour artisans, sont des matériaux parfaits pour tisser le motif hexagonal ajouré d'un plateau à fromage traditionnel. Pour la finition du bord renforcé, utiliser des éclisses de jonc.

Achever les côtés et le bord



1. Recouvrir les bords et utiliser un jonc de 1,25 m, la face rugueuse vers l'intérieur, pour tisser les côtés. Travailler comme pour le fond.



3. Au bout de deux tours, couper les extrémités de tous les jonscs en diagonale qui dépassent vers l'intérieur, sur le bord supérieur de l'ouvrage.



5. Pour renforcer le bord, placer un jonc de 1,25 m contre l'intérieur et un autre contre l'extérieur du bord supérieur de l'ouvrage.



7. Coudre de nouveau en faisant un tour complet tout autour du bord, mais en sens inverse cette fois, de sorte que l'éclisse de jonc se croise sur elle-même en haut du bord. Ainsi seront solidarisés les deux jonscs du haut.



2. Faire se chevaucher les extrémités et les couper derrière les jonscs en diagonale. Entamer le rang suivant sur le côté opposé du plateau.



4. Couper les extrémités des jonscs restants; les replier vers l'intérieur, sur le bord supérieur. Les maintenir en place avec des pinces à linge.



6. Insérer l'extrémité de l'éclisse de jonc vers le bas à travers le centre des jonscs du bord supérieur. Coudre cette éclisse tout autour du bord.



8. Tirer l'extrémité de l'éclisse à travers les points de renforcement croisés pour l'attacher comme indiqué, puis couper tous les bouts qui dépassent. Vous pourrez présenter vos fromages disposés sur des feuilles.

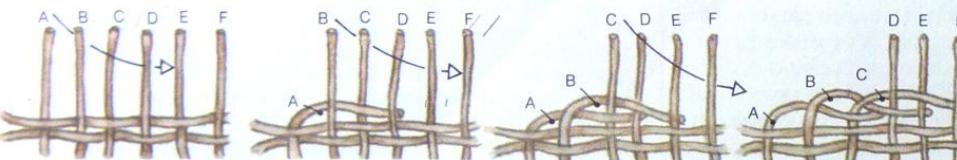
Tresser un panier rustique en lianes de chèvrefeuille



Ce grand panier peut servir à transporter un pique-nique, les légumes ou les fruits du jardin ou même du linge. Il a été tressé selon une technique particulière : deux brins sont ici « tissés » simultanément autour d'une armature de lianes (ou montants).

Presque toutes les plantes grimpantes ou les lianes peuvent servir à la fabrication d'un panier tressé : la ronce, la douce-amère (ou morelle sauvage), le lierre, la belle-de-jour (ou liseron), le chèvrefeuille... Le chèvrefeuille, qui a été utilisé pour le panier représenté ici, est spécialement apprécié, car c'est une plante robuste, fournie, facile à travailler et qui présente une texture noueuse fort séduisante. Faites vos premiers essais avec des lianes de différentes tailles, mais choisissez toujours les plus épaisses pour l'armature de l'ouvrage. Sur le panier représenté ici, les montants ont environ 1 cm d'épaisseur, les brins 6 mm. Pour le réaliser, vous aurez besoin d'au moins 6 montants de 1,50 à 1,80 m de long pour commencer le panier et de 15 à 20 montants de 1,20 m de long pour remplir les interstices qui apparaissent au fur et à mesure que le panier se construit. Vous aurez également besoin de 60 m de brins, au minimum, mais il est judicieux d'en prévoir davantage, car certains peuvent se casser en cours de tressage. Procurez-vous au moins une liane de 90 cm de long, très épaisse, pour faire l'anse. Choisissez des lianes droites et d'épaisseur égale : elles seront plus faciles à manipuler lorsque vous façonnerez votre panier. Récoltez-les et préparez-les selon les indications du tableau de la p. 345. Tressez le panier en vous référant aux explications ci-contre.

Tresser le bord



Pour exécuter un bord solide sur un panier tressé, replier les montants et les tresser l'un autour de l'autre comme le montre le croquis (qui représente l'intérieur du panier). Couper les extrémités des montants en les plaçant toujours vers l'extérieur du panier.

Techniques de tressage pour la confection d'un panier



1. Croiser 3 montants de 1,80 m par-dessus 3 autres. Plier un brin mince, plus long, de sorte qu'un bout soit plus court que l'autre.



2. Avec ce bout, faire une boucle autour des montants du dessus, puis l'entrelacer 3 fois au-dessus et au-dessous des montants du fond.



3. Commencer à tresser les brins autour de chaque montant, en les entrecroisant. L'enroulement des brins obtenu indique où débute le tressage.



4. Pour ajouter un brin supplémentaire, en insérer l'extrémité fine à côté du montant, dans l'espace existant entre les brins.



5. Au fur et à mesure que le tressage progresse, les espaces entre les montants s'agrandissent. Remplir ces vides en insérant de nouveaux montants.



6. Lorsque le fond atteint 30 cm de diamètre, commencer à tendre les montants vers le haut. Les mouiller d'abord pour les rendre plus flexibles.



7. Lorsque les côtés atteignent une hauteur de 20 cm, tresser les montants pour former le bord. Puis insérer l'anse dans le bord.



8. Insérer de fines lianes de chaque côté de l'anse. Elles doivent dépasser du panier de 60 cm environ. Leurs extrémités serviront à attacher l'anse.



9. Enrouler de fines lianes autour de l'anse jusqu'à ce que celle-ci soit recouverte. En laisser dépasser 60 cm afin d'attacher l'anse.

Attacher l'anse au bord



Après avoir enroulé de fines lianes autour de l'anse, utiliser les extrémités longues de 60 cm pour fixer l'anse au bord. Les entrelacer l'une après l'autre autour du bord, puis les repousser vers le fond, afin de les dissimuler à l'intérieur du panier.

La fabrication du savon

Selon la légende romaine, le savon fut découvert après de fortes pluies tombées sur les flancs du Monte Sapo (qui se traduit par « mont du Savon »). La colline était un lieu sacré où de très nombreux sacrifices avaient lieu. Les eaux de pluie se mélangerent aux cendres et aux graisses animales répandues au pied de l'autel. Et grâce à cette coïncidence, les bases des composants du savon furent rassemblées : l'eau, la graisse et la soude (potasse contenue dans les cendres du bois et dissoute par l'eau). Lorsque ce mélange parvint jusqu'aux rives du Tibre, les femmes qui faisaient la lessive sur les bords du fleuve, s'aperçurent qu'une substance mystérieuse facilitait leur travail et rendait leur linge plus blanc.

Depuis des siècles, les principales étapes de la fabrication du savon sont restées conformes aux méthodes des anciens Romains. Dans leurs grands principes celles-ci sont encore appliquées de nos jours. En effet, qu'il s'agisse de procédés artisanaux ou industriels, la composition des savons est toujours fondée sur ces trois éléments hérités de la Rome antique : potasse, eau, graisses animales. Les seules grandes différences qui existent entre fabrication artisanale et industrielle concernent la quantité de produit fabriqué et la rapidité de mise en œuvre des divers processus grâce à l'utilisation de matériel automatique. L'invention qui reste primordiale dans la fabrication industrielle est le remplacement de la potasse naturelle par l'hydroxyde de sodium, ou potasse industrielle, et l'adjonction aux huiles animales d'huiles végétales.

Les savons faits à la maison peuvent égaler et même surpasser les produits de commerce, et cela pour un prix de revient souvent très inférieur. Et, en plus de la note personnelle que l'on peut apporter en décorant la surface d'impressions en creux, en ajoutant des parfums et colorants naturels empruntés aux plantes (rose, lavande...), on a l'avantage de connaître exactement les ingrédients qui entreront dans leur composition. C'est pourquoi, les personnes qui se mettent à faire leurs propres savons sont de plus en plus nombreuses : cela leur permet d'expérimenter de nouveaux ingrédients, de créer leur propre mélange pour obtenir des savons aux parfums originaux, et de fabriquer le savon qui répondra à leurs besoins.



A la campagne, il est très facile de fabriquer son propre savon, comme cette jeune femme qui fit son apprentissage auprès d'artisans respectueux des traditions. Maintenant professeur de sciences, elle fabrique ses savons à la fois pour le plaisir et pour démontrer à ses étudiants des principes élémentaires de chimie. Ici, on assiste au tout début de l'opération : la cuisson est faite en plein air sur un feu de bois et dans une marmite de fonte suspendue à un trépied constitué par des branches de bouleau. La meilleure période pour cette activité est l'automne, époque traditionnelle pour la fabrication du savon. En effet, dans les fermes, autrefois, on tuait les animaux de boucherie en automne et l'on disposait alors de grandes quantités de graisses animales.

Une grande variété de présentation

Bien que, par définition, chaque savon soit obtenu grâce à la saponification (combinaison chimique entre la potasse, l'eau et la graisse), sa qualité diffère selon l'espèce et la quantité respective des composants employés. Ainsi la potasse contenue dans les cendres de bois produit du savon mou (appelé aussi savon noir) dont la consistance rappelle celle de la gelée. Par contre, un savon fabriqué avec de la potasse industrielle (hydroxyde de sodium) produit un savon dur. Les savons à base d'huile de coco moussent, même à l'eau froide, mais ils ont tendance à avoir une action desséchante sur la peau. Les savons surgras, qui contiennent une grande quantité de graisses non saponifiées, font d'excellents savons de toilette, souvent recommandés par les dermatologues pour un bon entretien de la peau.

Pour certains usages particuliers, pour plus de commodité, on peut changer la consistance et l'apparence du savon. Pour laver la vaisselle, on obtient un savon spécial en brisant des copeaux de savon dur, en les faisant bouillir et dissoudre dans l'eau (environ 500 g de copeaux pour 4 litres d'eau). Les flocons de savon employés pour le linge délicat sont préparés en râpant n'importe quel savon dur et en y ajoutant quelques cuillères à dessert de borax, qui adoucira l'eau et activera la formation de la mousse. La fabrication du savon liquide est un peu plus compliquée. Elle nécessite généralement plus d'huiles végétales que de graisses animales, ainsi qu'une adjonction de glycérine et d'alcool, suivie d'un filtrage soigneux. Pour obtenir des savons qui flottent sur l'eau, battre délicatement le mélange chaud avec un batteur à œufs inoxydable, puis le verser aussitôt dans les moules. En séchant, le savon gardera, à l'intérieur de la pâte, les bulles d'air qui le feront flotter. Ainsi, la fabrication du savon dépend-e, avant tout, de l'usage que l'on veut en faire.

Des plantes aux propriétés saponifères



Autrefois, les gens de la campagne connaissaient de nombreuses plantes dont les racines, les feuilles ou les baies contiennent de la saponine, élément naturel qui nettoie et mousser comme le savon. La plus connue et la plus utilisée était la saponaire officinale, plante à fleurs roses qui pousse à l'état sauvage dans les endroits secs, le long des routes et dans les clairières ; en diluant le jus extrait de ses racines ou en faisant une décoction de ses feuilles, on obtient une bonne eau savonneuse. Une autre plante sauvage, la shépherdie du Canada, était bien connue des Amérindiens pour les propriétés saponifères de ses fruits. Arbrisseau argenté et rousseâtre, la shépherdie croît partout au Québec, mais surtout en Gaspésie et dans l'Outaouais. Les feuilles du lierre grimpant, que l'on peut ramasser aussi bien à la ville qu'à la campagne, contiennent de la saponine. Bouillies pendant 10 minutes, égouttées, broyées puis filtrées, elles donneront un jus dans lequel on lavera les laines fragiles et les soieries, qui retrouveront éclat et douceur.

Recette de base pour fabriquer du savon

Trois éléments sont nécessaires à la fabrication du savon : eau, graisse et soude caustique (ou potasse). La soude caustique, sous forme de nitrate de sodium, est parfois vendue en cristaux dans les pharmacies. Quant à la potasse, elle peut être obtenue chez soi avec des cendres de bois.

Prendre un baquet de bois de grande taille, car la solution sera d'autant plus concentrée que la masse de cendres imprégnée d'eau sera importante. Le surélever de façon que la solution puisse s'écouler dans un seau par un trou percé en bas, sur le côté. Tapisser le fond du baquet avec de la paille pour éviter que les cendres ne glissent dans la solution. Remplir la totalité du récipient avec des cendres provenant d'un bois dur (chêne, noyer, érable, fruitiers). Former un creux dans les cendres et y verser 2 à 3 litres d'eau douce très chaude. L'eau mettra plusieurs jours à s'écouler et donnera une solution de potasse qui pourra être transformée en cristaux si on la fait bouillir.

Toutes les soudes sont des substances très caustiques, qui attaquent le plastique, le fer-blanc et l'aluminium, c'est pourquoi les ustensiles employés lors de la fabrication du savon doivent être en bois, en verre, en acier inoxydable, en terre ou émaillés. Presque toutes les graisses animales peuvent entrer dans la composition du savon, qu'il s'agisse de simples restes de graisses alimentaires ou d'huile de ricin. L'eau doit être douce ; dans les régions calcaires, elle sera donc traitée avec un adoucisseur du commerce ou par quelques cuillères à dessert de borax. On peut fort bien recueillir et utiliser de l'eau de pluie. Il faut le matériel suivant :

1. Un récipient pour la solution de soude. Une bouteille de jus de fruits de 1 litre conviendra. Percer dans le couvercle deux trous éloignés l'un de l'autre, afin de pouvoir verser la soude sur la graisse facilement.
2. Une marmite de 5 à 6 litres, qui devra contenir la soude et la graisse.
3. Une cuillère en bois, pour remuer le mélange.
4. Un thermomètre à sirop, très précis, allant de 25 à 50 °C.

5. Des moules pour les savons. L'intérieur de chacun sera soit graissé avec de la vaseline, soit recouvert d'un film de plastique.

6. Des gants de caoutchouc, pour éviter de se brûler la peau avec la soude.

7. De nombreux journaux pour protéger le plan de travail et le sol durant la fabrication.

8. Une matière isolante qui maintiendra la température du savon après le remplissage des moules. Du carton, du polystyrène expansé ou une simple couverture conviendront.

Préparer la solution de soude à l'avance pour qu'elle ait le temps de se refroidir. Pour la faire, mettre de l'eau froide dans un récipient adéquat, puis verser lentement la soude, tout en remuant sans arrêt avec la cuillère de bois. La réaction chimique produite par ce mélange élèvera la température au-dessus de 90 °C. Pour accélérer le refroidissement, placer le pot dans une cuvette d'eau froide. Lorsque la solution est froide, la verser avec précaution dans le bocal de 1 litre. La graisse animale devra être préparée à l'avance, pour la même raison (cette graisse fond à une température beaucoup plus élevée que celle nécessaire à la fabrication du savon). Les graisses ainsi préparées peuvent être mises au réfrigérateur, puis, au moment voulu, placées dans une cuvette d'eau très chaude pour être réchauffées. Le type de graisse à utiliser et les proportions d'eau, de soude et de graisse nécessaires, dépendent du type de savon que l'on souhaite obtenir. La recette habituelle nécessite 3 kg de graisse de bœuf, 1,5 litre d'eau et 350 g de cristaux de soude.

La saponification est la réaction chimique produite par le mélange d'eau, de graisse et de soude, et qui donne le savon. Pour qu'elle puisse avoir lieu, les températures de la solution caustique et de la graisse doivent être contrôlées avec soin. La méthode la plus simple consiste à amener ces deux éléments à une température voisine de 37 °C, avant de les mélanger. (Pour éléver ou abaisser la température, voir le dessin ci-dessous.) Certains experts conseillent d'élèver un peu plus la température de la graisse, c'est-à-dire : 51 °C pour le suif de bœuf, 33 °C pour

la soude; 28 °C pour le saindoux; 23 °C pour la soude et 40 °C pour un mélange composé de moitié suif de bœuf moitié saindoux. Il peut arriver que la saponification ne se produise pas et que le mélange se sépare : la graisse reste à la surface de la solution de soude. On pourra néanmoins le récupérer en le chauffant à 60 °C environ, puis en le laissant refroidir sans cesser de le remuer avec une cuillère de bois. Pour savoir si la solution est prête à l'emploi, en prendre une cuillerée et laisser retomber trois ou quatre gouttes sur la surface du liquide. Si les gouttes restent quelques instants à la surface, le savon pourra alors être coulé dans les moules.

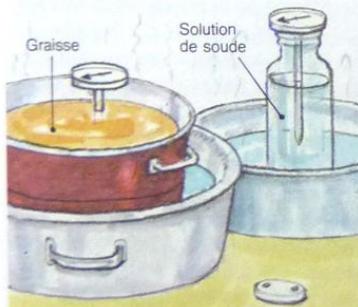
Attention ! La soude est très caustique, si elle entre en contact avec la peau, laver aussitôt à l'eau froide. Au moment du mélange de la soude et de l'eau, détourner la tête pour éviter de respirer les vapeurs qui se dégagent. Ce mélange doit toujours être fait avec de l'eau froide, et en versant la soude dans l'eau plutôt que l'eau dans la soude.

Préparation d'un seul pain de savon

Pour faire des essais de couleurs et de parfums, la méthode la plus simple et la plus économique sera de préparer seulement un pain et non une grande quantité de savon. Les proportions seront alors les suivantes :

1/2 tasse d'eau douce, froide;
1 tasse de suif de bœuf fondu;
2 cuillères à dessert bien pleines de cristaux de soude.

Verser lentement la soude dans l'eau, chauffer cette solution et le suif à la température du corps, puis les mélanger dans un saladier de verre à l'aide d'un batteur à œufs, jusqu'à ce qu'on obtienne la consistance d'une crème. Verser alors dans un moule et laisser sécher comme indiqué pour le procédé habituel.



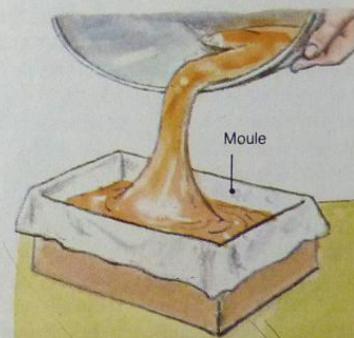
1. Amener les températures de la graisse et de la solution de soude aux environs de 37 °C en plongeant les deux récipients qui les contiennent dans de l'eau chaude ou froide suivant leur température initiale.



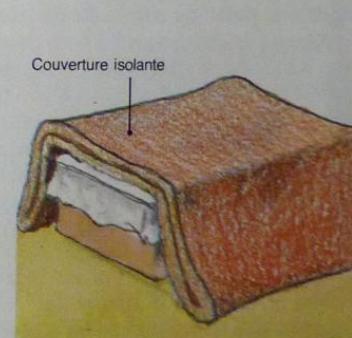
2. Pour obtenir un mélange homogène, remuer la graisse avant d'y ajouter la soude, puis verser la solution de façon continue et régulière tout en continuant d'une main à remuer doucement.



3. Le mélange deviendra brunâtre, puis s'éclaircira. Le savon sera prêt à être moulé lorsqu'une goutte du mélange pourra rester quelques instants sur la surface et que la consistance sera crémeuse.



4. Ajouter alors les colorants, les parfums et autres ingrédients spécifiques. Si on le fait plus tôt, cela pourrait empêcher la saponification. Remplir les moules avec le mélange et les mettre dans un endroit chaud.



5. Recouvrir les moules d'une couverture, d'un morceau de carton ou de polystyrène. On peut démouler les savons 24 heures plus tard, mais il faut encore les laisser sécher à l'air libre pendant 2 ou 3 semaines.

Des bougies de toutes les couleurs

Autrefois, dès l'arrivée de l'automne, les femmes passaient de longues heures à faire fondre la graisse de bœuf et de moutons fraîchement tués pour en faire du suif. Travail pénible, effectué dans une atmosphère chaude et nauséabonde, et qui donnait un résultat peu satisfaisant : les chandelles brûlaient trop rapidement, fumaient et se déformaient par temps chaud. A Paris, au Moyen Âge, les membres de la corporation des chandeliers se rendaient à domicile pour faire les chandelles avec les graisses animales qui avaient été conservées dans ce but.

Il existait d'autres cires, comme la cire d'abeille et la cire végétale (cette dernière provenant d'arbres tropicaux), mais elles étaient plus coûteuses et n'entraient que dans la confection de bougies réservées aux grandes occasions. Ce ne fut qu'après la découverte, en 1850, de la cire minérale comme la paraffine que l'éclairage à la chandelle devint plus brillant et ne dégagait pas de fumée.

Les différentes sortes de cires

La cire d'abeille, déjà peu abondante autrefois, est de plus en plus rare de nos jours, car, dans les ruchers modernes, les rayons sont réutilisés après la récolte du miel. (Voir p. 202 et 203.) Cette cire est très appréciée en raison de sa pureté et de l'odeur agréable qu'elle dégage en brûlant. Toutefois, selon les saisons, on peut encore se la procurer chez un apiculteur ou la faire soi-même si l'on possède un rucher et si l'on accepte de sacrifier une partie de sa récolte de miel (les abeilles emploient 5 kg de miel pour fabriquer 1 livre de cire). Extrayez le miel du rayon, rincez ce dernier à l'eau courante et placez-le dans une casserole contenant deux tasses d'eau pour empêcher la cire de prendre feu. Chauffez progressivement jusqu'à la fonte du rayon et continuez la cuisson pendant une heure. Versez alors cette cire chaude sur un tissu en étamine placé au-dessus d'une cuvette d'eau froide et faites sortir les impuretés en pressant la cire à travers le tissu. Par souci d'économie, on peut ne l'employer qu'en petite quantité, mélangée à d'autres cires. Ainsi, des bougies de suif ou de paraffine ne contenant que 10% de cire d'abeille seront tout de même plus fermes et dégageront une odeur plus agréable. Pour conserver cette cire, placez-la en boule compacte dans un pot en terre, et faites-la fondre au fur et à mesure de vos besoins.

La paraffine, sous-produit du pétrole, est une cire minérale qui se présente sous différentes formes. Elle est généralement



Les bougies en forme de cierge qui ornent les chandeliers et les bougeoirs, anciens ou modernes, se font traditionnellement à la main. Pour aller plus vite, on peut tremper plusieurs mèches à la fois dans les boîtes où la cire a fondu. Il est également possible d'ajouter au mélange soit un peu de stéarine, soit de l'alun, que vous pourrez vous procurer dans les pharmacies : la cire se déposera alors en couches plus épaisses.

blanche et transparente. Elle fond à basse température (50 °C). C'est la qualité la plus dure qui est vendue, dans les magasins spécialisés, pour la confection des bougies. Elle se présente souvent sous forme de pains de 1 à 5 kg qui, en fondant, donnent l'équivalent de cire liquide (1 kg donne 1 litre). Pour obtenir des bougies plus fermes, ajouter 3 cuillères à dessert de stéarine par livre de paraffine.

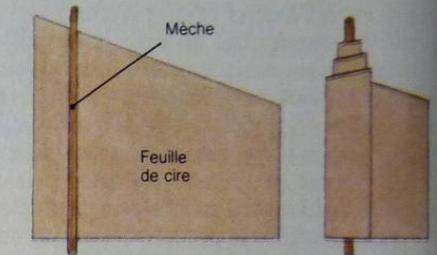
La stéarine, ou acide stéarique, est un mélange d'acides gras d'origine animale et végétale. On peut l'utiliser, mélangée à la paraffine dans une proportion de trois quarts de paraffine pour un quart de stéarine. On la trouve sous forme de petites plaquettes vendues en droguerie.

Le suif provient de la graisse animale (voir « Fabrication du savon », p. 351). On peut utiliser de la graisse de mouton ou de la graisse de bœuf, mais cette dernière est préférable. Cependant le suif est de moins en moins utilisé, car il dégage en brûlant une fumée noire très désagréable. Actuellement, il est remplacé par la paraffine, qui est devenue la composante principale de la plupart des bougies.

La cire dite de récupération peut être intéressante. Il suffit d'utiliser les nombreuses bougies à demi consommées restant après un arbre de Noël ou une fête. Brisez-les pour en retirer les mèches et les faire fondre dans un bain-marie. La couleur obtenue, provenant du mélange de diverses teintes, sera probable-

Bougies réalisées avec des feuilles de cire gaufrée

Ces feuilles de cire sont vendues chez les apiculteurs ou dans les boutiques d'artisanat. Elles peuvent être roulées et former ainsi des bougies sans qu'il soit nécessaire de faire fondre la cire. Leurs dimensions sont variables, mais la longueur courante est d'environ 40 cm. En été, la chaleur des mains sera suffisante pour permettre le roulage des feuilles, mais, par temps froid, on les placera dans un endroit tempéré avant de les travailler. Couper obliquement un des côtés de la feuille, de manière que le plus petit côté, qui sera à l'extérieur, ait 2,5 cm de moins que celui qui se trouvera placé à l'intérieur.



Enrouler la feuille de cire autour de la mèche pour confectionner une bougie.

ment terme, aussi y ajoutera-t-on des colorants soutenus. Ceux qui donnent les résultats les plus satisfaisants pour obtenir un dégradé dans les tons sont les pastels à l'huile. Procédez ensuite comme pour les autres cires.

Les mèches

La cire est, en quelque sorte, le pétrole de la bougie et la mèche en est le brûleur. La mèche doit, à la fois boire la cire liquide, et fourrir une surface sur laquelle la cire brûlera et se consumera lentement. Pour fabriquer des mèches, faites tremper du cordonnet pendant 12 heures dans une solution composée d'une cuillère à dessert de sel et de deux cuillères à dessert d'acide borique par tasse d'eau (ou dans un mélange de térbenthine, d'eau de chaux et de vinaigre). Séchez le cordonnet, coupez-le en trois morceaux, qui seront ensuite tressés ensemble. Dans le commerce, vous trouverez des pelotes de mèche en coton. Déjà tressées, elles existent en différentes épaisseurs selon la largeur et la hauteur de la bougie souhaitée. Pour celles de grande taille ou pour les bougies en feuille de cire gaufrée, il existe des mèches spéciales plus solides, dont l'armature intérieure est en plastique. Assurez-vous que la taille de la mèche correspond à celle des bougies que vous voulez confectionner : trop grandes elles fumeront, trop petites elles s'éteindront.

Les bougies à la paraffine

Confectionner soi-même des bougies est une opération relativement simple, qui ne demande pas un matériel particulier important : un thermomètre à sirop précis, pour mesurer la température de la cire fondue, et une grande quantité de journaux pour isoler le plan de travail, car la cire risque d'éclabousser et les taches sont difficiles à retirer. Qu'il s'agisse de la méthode du trempage ou du coulage, la première opération est toujours la fonte de la cire. Celle-ci est très inflammable, aussi ne devra-t-elle jamais être mise dans un récipient posé directement sur une flamme. Prenez une marmite à fond très large, remplissez-la à moitié d'eau et faites-la chauffer à feu doux. Placez une boîte en fer contenant plusieurs blocs de cire au centre de la marmite et chauffez ainsi au bain-marie. Dès que la cire commencera à fondre, ajoutez-y de nouveaux blocs. Si, malgré ces précautions, la cire venait à prendre feu, éteignez la flamme en recouvrant la boîte d'un couvercle ou en saupoudrant la cire de bicarbonate de soude, mais ne versez pas d'eau.

Lorsque toute la cire sera fondue, ajoutez-y trois cuillères à dessert de stéarine par livre de cire, ainsi qu'un colorant liquide, solide ou en poudre spécial pour bougies. Procédez par petites quantités, et testez la couleur en faisant tomber quelques gouttes sur une assiette blanche.

Confection des bougies par trempage

Préparez deux boîtes de métal ; l'une servira à faire fondre la cire, autre à contenir de l'eau froide. La hauteur des boîtes devra être plus grande que celle des bougies ; une boîte de jus de fruits de 0,36 litre convient parfaitement. Durant toute l'opération, la température de la cire sera maintenue entre 60 et 80 °C, et celle de l'eau sera à la température ambiante du local.

Coupez des mèches mesurant 10 cm de plus que les bougies prévues et plombez une des extrémités de chacune en y attachant une rondelle de fer. Trempez-les ensuite dans la cire liquide, soit individuellement, soit par groupes de trois, de quatre, après les avoir suspendues à une tige de fer. Cette opération sera effectuée trente à quarante fois pour obtenir des bougies de 2,5 cm de diamètre. Après le premier trempage, tirez sur la mèche afin de lui donner un port bien droit. Pour rendre la dernière couche plus dure et plus lisse, ajoutez au dernier bain une cuillère à dessert de stéarine par livre de cire.

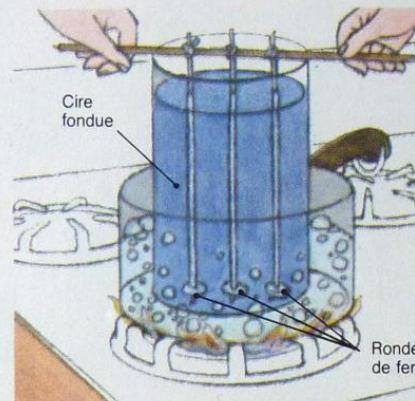
Confection des bougies moulées

Les verres de plastique, les pots à yaourt en carton, les petits pots et les boîtes de conserve peuvent fort bien être utilisés en tant que moules. Pour commencer, badigeonnez l'intérieur des moules avec de l'huile ou un produit au silicone, afin d'empêcher que la cire reste collée lors du démoulage. Si le moule est en carton, ficeliez-le pour qu'il garde sa forme une fois rempli. Puis préparez l'installation de la mèche selon une des méthodes expliquées ci-contre.

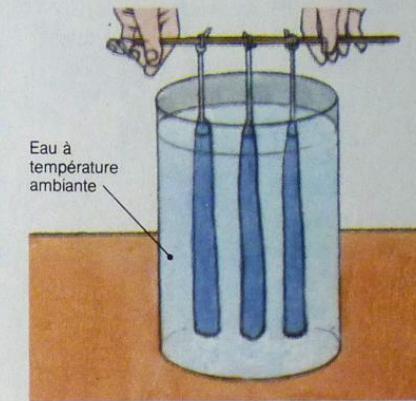
Pour faire fondre la cire, utilisez une vieille casserole ou une boîte de conserve sur laquelle vous formerez un bec verseur en

abaissant une petite section de métal sur le rebord. Pour couler dans les moules de plastique, de carton et de verre, chauffez la cire à 55 °C et pour ceux en métal, à 90 °C. Éteignez le gaz de la cuisinière avant de saisir la boîte, en vous protégeant les mains avec des poignées isolantes, puis verser la cire dans les moules. Laissez-les refroidir pendant une nuit, puis mettez-les au réfrigérateur pendant douze heures. Pour dégager les bougies des moules, déchirez le carton ou le plastique et tapotez le fond de ceux qui sont en métal ou en verre, en les tenant la tête en bas. Si la bougie reste collée, plongez rapidement le moule dans de l'eau chaude. N'utilisez les bougies qu'une semaine plus tard.

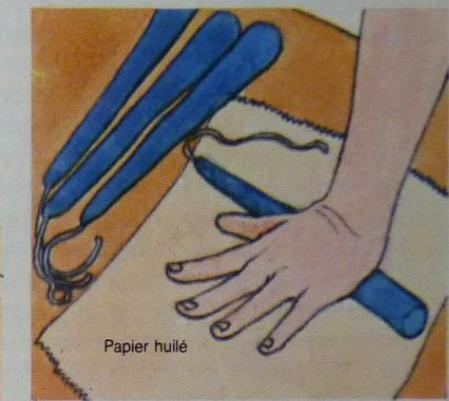
Le trempage



1. Tremper les mèches dans la cire chauffée au bain-marie dans une casserole, puis les retirer et les laisser égoutter.

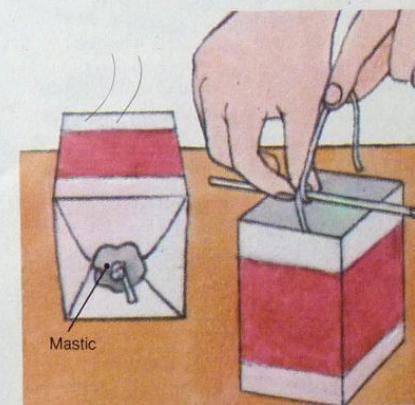


2. Les plonger dans l'eau froide, les retirer, les sécher avec du papier absorbant et les étendre 30 secondes sur un papier huilé.

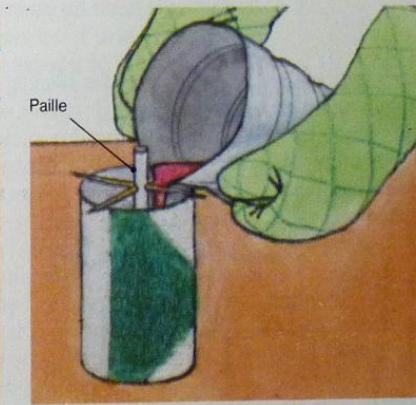


3. Répéter l'opération de trempage. Pour que les bougies restent droites, les rouler de temps en temps sur une surface plane.

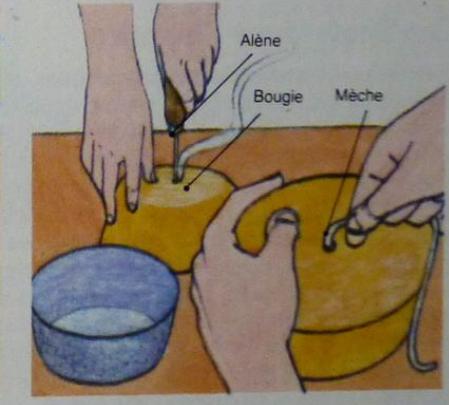
Pose de la mèche



1^{re} méthode. Pour placer la mèche dans le moule, faire un trou au centre de celui-ci, attacher une rondelle à l'extrémité de la mèche, puis introduire celle-ci dans le trou. La maintenir en place et boucher le trou avec du mastic. Attacher l'autre extrémité à un crayon placé sur le moule.



2^e méthode. Placer un fétu de paille ou de matière plastique dans le moule et remplir de cire ce dernier. Après durcissement, dégager la paille, attacher une des extrémités de la mèche et faire passer l'autre à travers le trou qui se remplira de cire lors de la combustion de la bougie.



3^e méthode. A l'aide d'une aiguille à tricoter de métal ou d'une alène chauffée, percer un trou dans la bougie durcie. Faire un nœud à une des extrémités de la mèche et faire passer l'autre à travers le trou. Lors de la combustion de la bougie, la cire molle remplira le trou.

Des bougies aux mille couleurs

Utiliser comme colorant des tubes de peinture à l'huile que l'on fait dissoudre dans un peu d'huile avant de l'ajouter à la cire. Se rappeler qu'en refroidissant la couleur perd de son intensité. Pour superposer les couleurs, faire fondre une grande quantité de cire à la paraffine et fractionner en autant de parts que l'on souhaite de couleurs. Colorer chaque part et les laisser en attente au bain-marie. Verser la première cire colorée et attendre sa solidification pour verser la suivante.

Des produits naturels pour embellir et soigner

Fabriquez-les vous-même

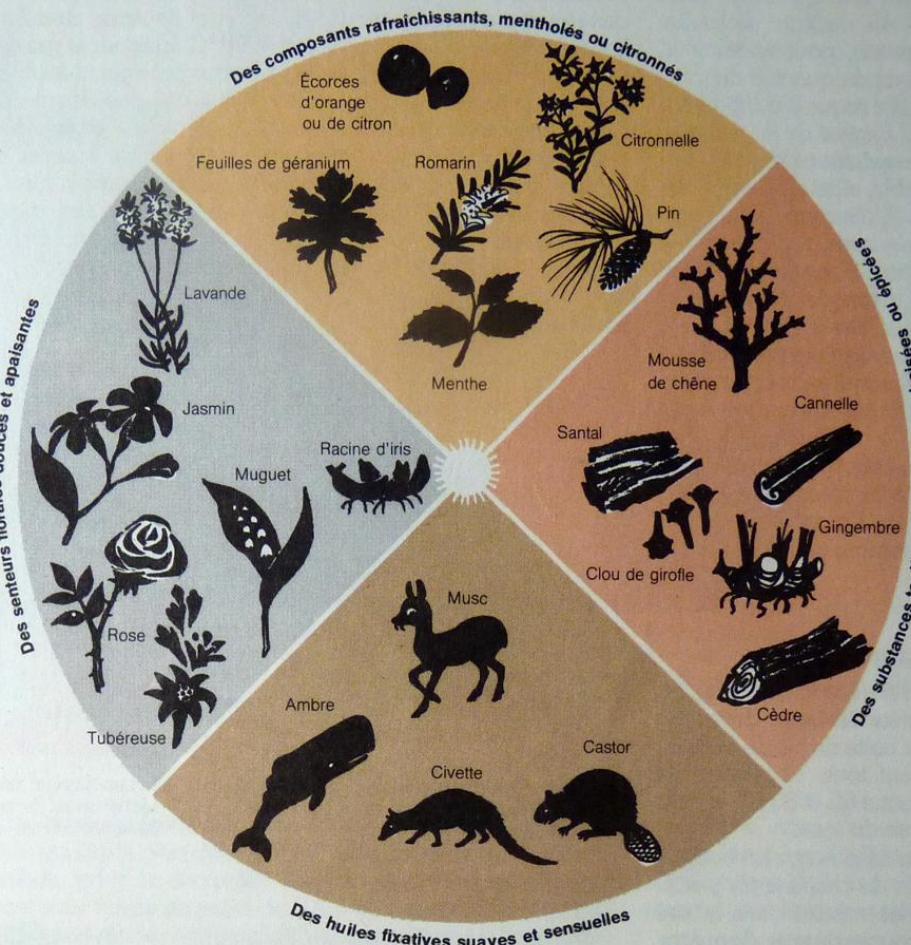
Lorsque vous avez besoin de médicaments, de produits de beauté, de parfums, vous allez à la pharmacie, à la parfumerie ou au supermarché. Pourtant, il n'y a pas si longtemps, tous ces produits, tels les produits d'entretien, les insecticides, se fabriquaient à la maison.

Aujourd'hui, avec des recettes simples, vous pouvez économiser de l'argent tout en renouant avec une tradition ancestrale qui était jadis le fait de tout un chacun. A cela s'ajoute la certitude, ô combien rassurante, que le produit de votre cru ne contient que des substances naturelles. Il ne s'agit évidemment pas de se passer de l'avis et des services du médecin; et la prudence est de mise lorsque vous inaugurez une nouvelle recette, car une réaction allergique n'est jamais à écarter. Si vous n'avez pas de jardin, vous ferez appel à l'herboriste aussi bien qu'au marchand de légumes et de fruits, qui vous fourniront la matière première nécessaire à la fabrication de vos produits. Veillez à utiliser des ingrédients les plus sains et les plus frais possibles.

Les fleurs dans l'histoire

Les fleurs, et autres plantes aromatiques, occupent une place importante dans les traditions socio-culturelles et folkloriques de l'humanité. Avant la découverte des bactéries et des virus, lorsque l'on pensait que les épidémies se transmettaient par les mauvaises odeurs, on utilisait les fleurs et les parfums pour purifier l'air et écarter la maladie. Les personnes d'un certain rang avaient sur elles de petites boules parfumées à l'orange qu'elles portaient à leurs narines à la moindre odeur désagréable.

L'usage de l'encens, à base d'herbes et de résine, dans les cérémonies religieuses, remonte au temps des Égyptiens qui lui conféraient la vertu d'emporter les âmes au Paradis. Dans l'Antiquité classique, l'encens était considéré comme l'une des plus nobles offrandes aux dieux. Au Moyen Age, tandis que les « sorcières » faisaient brûler leurs ingrédients magiques pour conjurer les esprits, les jeunes filles, pour repousser, la nuit, les petits démons érotiques, s'entouraient d'encens. Dans les monastères hindous, l'encens accompagnait la méditation, et il est encore associé à divers rites de l'Église catholique.



Au cours des siècles, diverses fleurs ont acquis une signification particulière. Une rose seule, par exemple, symbolisait le silence; c'est pourquoi les plafonds de salle à manger étaient souvent ornés de roses sculptées pour signifier que tout ce qui pourrait se dire là (surtout lorsque le vin coulait à flots) était *sub rosa*, c'est-à-dire « sous la rose », et donc sous le sceau du silence. Les roses devinrent aussi l'emblème de l'amour : une rose blanche pour une mariée traduisait un amour heureux, une rose jaune indiquait un déclin d'affection, tandis qu'une rose rouge témoignait d'un amour ardent. Presque toutes les fleurs et les plantes finirent par être chargées de sens, la pâquerette représentait l'innocence, le lys la pureté, le myosotis le souvenir, etc. Il suffisait ainsi à l'amoureux, pour exprimer ses sentiments, d'envoyer un bouquet composé de fleurs qui convenaient. Lorsqu'une fleur était placée à l'envers, il fallait lui donner une signification opposée à celle adoptée habituellement.

Depuis des temps immémoriaux, les fleurs et les herbes ont servi à embaumer l'air aussi bien que le corps. A l'époque

victorienne, les femmes plaçaient dans leurs maisons des pots-pourris, comme nous utilisons aujourd'hui des désodorisants dans les pièces. Le terme « pot-pourri » vient du fait que jadis les ingrédients le composant macéraient jusqu'à la poumiture pendant des mois, afin d'acquérir une senteur forte et durable. De nos jours, les pots-pourris sont généralement préparés tout simplement à sec.

La plupart des parfumeurs ont actuellement à leur disposition tout un arsenal d'essences odorantes en flacons (dont la plupart d'ailleurs sont synthétiques), pour créer leurs propres parfums. Les produits finis peuvent être comparés à des morceaux de musique, avec une senteur de base, le thème, à laquelle viennent se mêler des effluves diverses, les variations, qui rehaussent le thème en l'enrichissant et en le stabilisant. Le même principe, cette symphonie d'arômes, s'applique aux pots-pourris, parfums floraux et autres préparations odorantes que l'on fait soi-même. En choisissant soigneusement le mélange d'ingrédients, vous confectionnerez des produits aux senteurs délicieuses.

Une préparation aromatique doit être composée avec soin si l'on désire obtenir un mélange de senteurs harmonieux. Prendre un ingrédient de base unique, auquel on ajoutera en petite quantité des composants de la même espèce ou d'une espèce voisine, ou faire un mélange d'ingrédients dont les arômes s'harmonisent bien entre eux. Presque toutes les fleurs ou les herbes odorantes conviennent à la préparation de pots-pourris macérés. Cette macération se fait en associant en couches successives les pétales des fleurs choisies et du sel non iodé. Laisser reposer 2 semaines puis mélanger soigneusement tous les éléments. Ajouter alors des essences aromatiques fixatives et laisser encore reposer le même temps.

Si on les laisse simplement sécher, il faut veiller à utiliser des fleurs qui conservent bien leur arôme, telles que la lavande et la rose, en particulier la rose-chou et la rose de Damas. Pour colorer vos pots-pourris, la rose trémière, la capucine, le souci, la reine-marguerite et l'immortelle sont les fleurs les plus adéquates. Pour l'enfleurage, il faut recourir à des fleurs très parfumées comme le jasmin, le muguet, la fleur d'oranger et la rose. La menthe, l'écorce de citron, les bois et les épices contribuent à rehausser les mélanges, aussi bien pour le pot-pourri que pour l'enfleurage. Des fixatifs sont nécessaires pour que l'arôme tienne. Les meilleurs sont à base d'huile animale (castor, civette, musc ou ambre), mais on peut également employer des racines d'iris, de la mousse de chêne, du benjoin et de l'essence de cèdre ou de santal.

Le pot-pourri : l'été toute l'année dans votre maison

Vous profiterez tout l'hiver des senteurs de l'été en confectionnant un pot-pourri, mélange odorant de pétales de fleurs et de plantes aromatiques. Il y a deux façons de le préparer : soit en faisant sécher les fleurs et autres plantes, soit en les laissant macérer. La première méthode est plus simple et le résultat plus décoratif, car la forme et la couleur des fleurs sont préservées. Toutefois, le parfum dégagé tend à s'évaporer avec le temps. La seconde dénature les couleurs, mais accentue l'arôme qui garde son parfum primitif plus longtemps.

Si vous choisissez de faire sécher les fleurs, il faut les cueillir lorsqu'elles viennent de s'ouvrir le matin juste après la rosée. Enlevez les pétales un à un et étalez-les sur des journaux ou sur un tamis. Vous pouvez conserver quelques fleurs entières, des boutons de rose par exemple, pour leur effet décoratif. Le séchage doit se faire dans un endroit chaud et sec à l'abri des courants d'air et du soleil direct. Pour accélérer le processus, il est conseillé de remuer un peu les pétales tous les jours. Ajoutez-y alors quelques herbes aromatiques, des épices ou des écorces de bois, de citron ou d'orange et un peu d'essence fixative (environ une cuillère à café pour deux tasses de pétales).

Laissez reposer le tout dans une jarre couverte pendant quatre à six semaines ; remplissez ensuite des petits pots, que vous aurez soin de tenir fermés lorsque vous ne vous en serverez pas, afin que l'arôme se conserve plus longtemps. Vous pouvez raviver la senteur de temps en temps avec quelques gouttes d'essence aromatique ou de cognac. Si vous désirez faire des pots-pourris en sachets, réduisez les ingrédients en poudre et placez le mélange dans de petits sacs de toile.



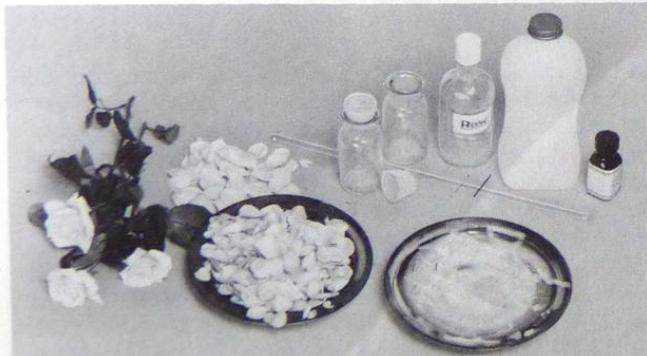
Les poteries chinoises au couvercle percé sont conçues pour les pots-pourris macérés. Les flacons en verre conviennent mieux aux fleurs séchées.

Si vous disposez des sachets entre les piles de linge de votre armoire, ceux-ci parfumeront agréablement vos vêtements. De plus le pot-pourri a une autre utilité : celle d'éloigner les insectes.

Si vous voulez faire macérer les pétales, laissez-les sécher au moins deux ou trois jours jusqu'à ce qu'il prennent un aspect de parchemin. Dans un récipient assez large d'ouverture, alternez les couches de pétales et de sel non iodé. Lorsque vous en aurez rempli les deux tiers, placez une assiette lestée de façon à bien compresser les pétales. Remuez de temps en temps, en prenant soin de casser la croûte qui se forme au-dessus, à cause du sel. Au bout de deux semaines ou un laps de temps plus long si vous souhaitez obtenir un parfum fort (plus on laisse macérer, plus l'arôme est fort et tenace), mélangez bien les pétales et joignez-y des épices, des racines de plantes diverses, qui donneront une senteur fruitée, et des essences aromatiques fixatives. Vous les choisirez en fonction de la senteur de base qui domine dans votre pot-pourri et selon votre goût. Mélangez encore le tout et laissez reposer deux semaines. Le parfum vous paraîtra peut-être un peu cru tout d'abord, mais il s'adoucira vite par la suite.

L'enfleurage : comment extraire le parfum des fleurs

La véritable essence de fleur est difficile à trouver et particulièrement coûteuse. En effet, même les parfums dégageant les senteurs les plus printanières sont souvent fabriqués à partir de substances chimiques. La technique de l'enfleurage vous permet d'extraire l'arôme des fleurs vous-même et d'avoir ainsi à moindre coût une essence de qualité.



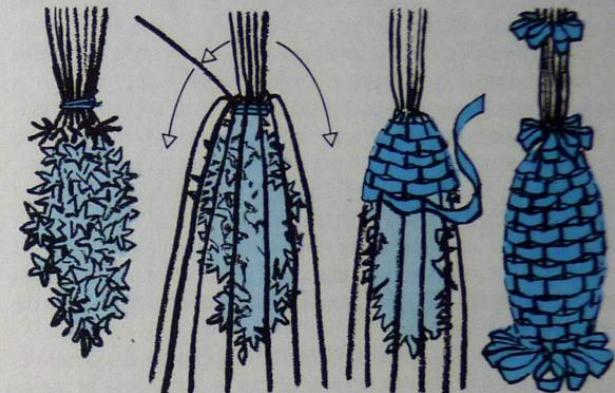
L'arôme des pétales est absorbé par la graisse et conservé par l'alcool.

dres frais un large éventail de parfums de votre choix.

Prenez une dizaine d'assiettes assez grandes mais peu profondes et recouvrez-en le fond de saindoux ou d'une autre graisse inodore que vous aurez fait fondre au préalable. Choisissez des assiettes de même taille de façon à pouvoir les superposer l'une sur l'autre bord à bord. Lorsque la graisse est solidifiée, fendez-la en croix sur toute la surface à l'aide d'un couteau. Placez entre chaque assiette des pétales de fleurs très parfumées, ajoutez un peu d'épices, d'herbes ou d'écorce de citron pour rehausser l'arôme. Scellez ensuite les assiettes l'une sur l'autre avec du papier collant. Au bout d'un jour ou deux, enlevez les pétales fanés et répétez l'opération avec des pétales de fleurs fraîches. Lorsque vous aurez changé les fleurs sept ou huit fois, découpez la graisse en petits morceaux et répartissez-les jusqu'à moitié dans des petits flacons de verre stérilisés, que vous achèverez de remplir avec de l'éthanol ou de l'alcool à friction. Fermez-les hermétiquement et laissez-les à l'abri de la lumière huit à douze semaines. Agitez les flacons tous les jours. Vous obtiendrez ainsi un parfum que vous passerez à travers une mousseline pour le purifier. Ajoutez-y enfin un peu d'essence fixative (deux gouttes pour le quart d'une tasse de parfum).

Quatre façons d'accorder les fleurs

Collier de roses odorantes. Cueillir 30 à 40 roses en pleine floraison et couper les pétales en tout petits morceaux. Les placer dans un pot et les recouvrir juste d'un peu d'eau ; si l'on désire obtenir une couleur rouge foncé, utiliser un récipient en fer. Faire chauffer à feu doux pendant une heure en rajoutant de l'eau si nécessaire. Laisser reposer une journée et recommencer le lendemain. Egoutter, puis rouler la pulpe en petites boules. A l'aide d'une aiguille passée à la flamme, les enfiler sur un fil, et laisser sécher un jour ou deux.



Les étuis de lavande. Réunir un bouquet d'épis de lavande fraîche et lier les tiges entre elles juste au-dessus des fleurs. Replier un nombre impair de ces tiges sur les épis et tresser autour d'elles un ruban de couleur vive selon la méthode utilisée en vannerie pour confectionner des corbeilles. Chaque extrémité sera serrée par un noeud : ainsi les fleurs de lavande conserveront longtemps leur fraîcheur initiale. Cet objet parfumé trouvera sa place un peu partout dans la maison.



Les pommes d'ambre. Choisir un fruit frais (orange ou citron) à la peau assez épaisse ; après avoir planté des clous de girofle sur toute la surface, rouler le fruit dans un mélange de cannelle, de noix de muscade et de racine d'iris, auquel on ajoute quelques gouttes d'essence de citron ou d'orange. Envelopper dans une serviette en papier et laisser sécher dans un endroit chaud. Ces pommes d'ambre odorantes parfumeront l'air de la maison et écarteleront les insectes (mouches, moustiques, mites) des penderies ou des armoires à linge.

Les fleurs cristallisées. Étaler des fleurs fraîches (violettes, lilas ou mimosa) sur une feuille de papier parfumé et les mouiller avec une solution de gomme arabique que vous vous procurerez dans certaines pharmacies (environ 60 g pour une tasse d'eau). Faire sécher les fleurs pendant une journée et les placer dans un plat allant au four. Dissoudre deux tasses de sucre dans une tasse d'eau et chauffer le mélange jusqu'à ébullition. Y ajouter un peu de colorant avant de verser sur les fleurs. Au bout de 24 heures, mettre le plat à four doux jusqu'au séchage complet des fleurs. Pour les conserver, il est conseillé de les disposer dans une boîte hermétiquement fermée. Ces fleurs cristallisées décoreront joliment vos gâteaux ou vos crèmes.

Une science très ancienne : la médecine par les plantes

Selon une légende populaire irlandaise, les plantes médicinales seraient nées de la terre où était enseveli le corps d'un héros, leurs pouvoirs curatifs s'appliquant respectivement aux parties anatomiques qui les avaient engendrées. Malheureusement, elles auraient été mélangées par négligence, c'est pourquoi depuis lors les hommes s'acharnent à essayer de remettre de l'ordre dans cette confusion. Quelque fantaisiste que puisse être la légende, le fait est que depuis des siècles, tant sur le plan scientifique qu'au niveau populaire, on s'efforce de déterminer le rôle que peuvent jouer les plantes dans le traitement des maladies. Certains de ces efforts ont été couronnés de succès, puisque des médicaments bien connus comme la quinine, la digitaline, la morphine et les vitamines sont des dérivés de plantes. Et bien que l'on puisse aujourd'hui élaborer de nombreux produits chimiques de synthèse, 40% environ sont fabriqués à partir de substances végétales.

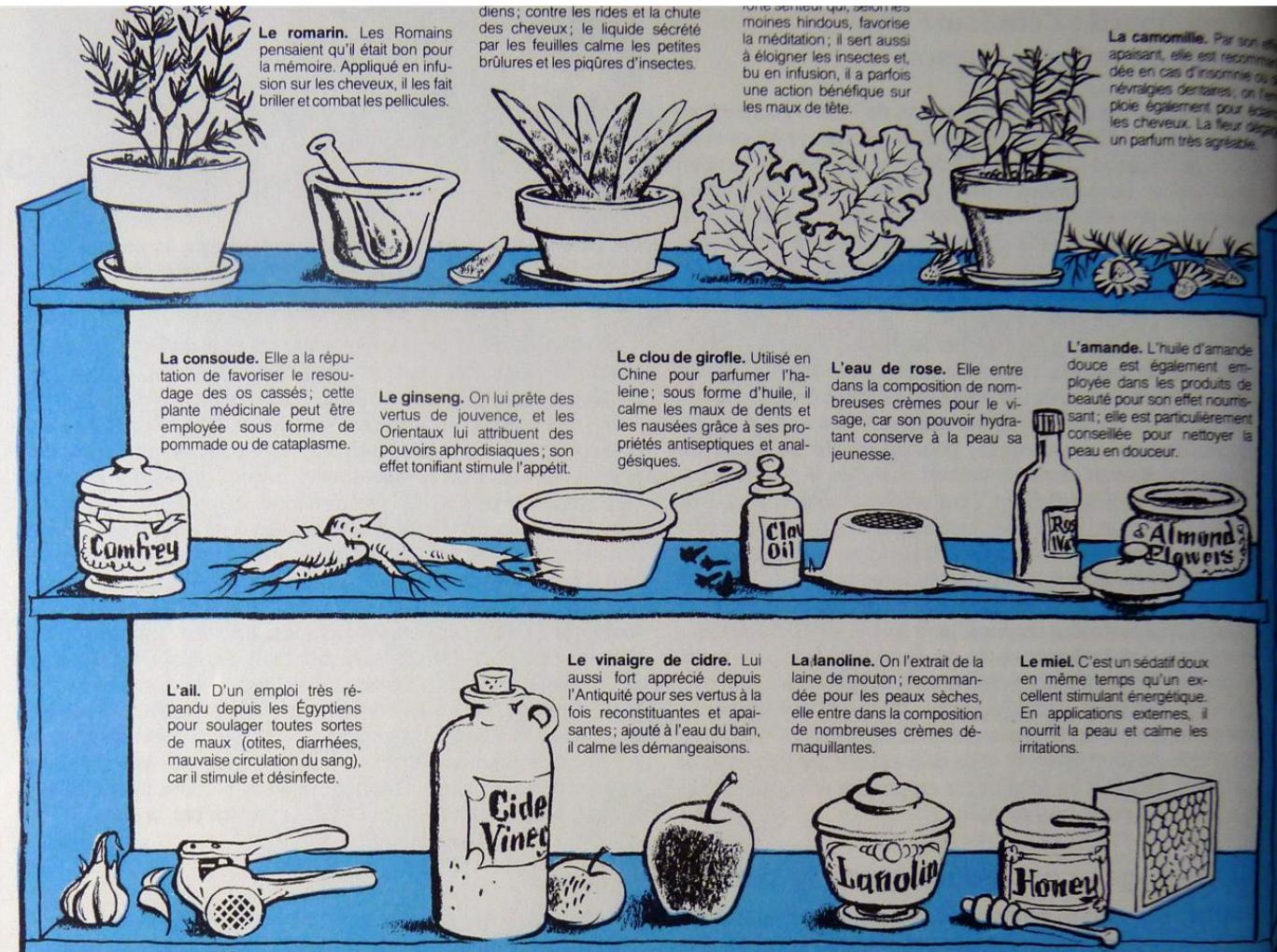
De tout temps, l'homme a cherché à exploiter les pouvoirs thérapeutiques des plantes pour soulager la douleur et la maladie. Les anciens Egyptiens connaissaient déjà les vertus du genièvre, du fenouil, du séné... et les propriétés analgésiques du pavot. Cette science se transmettra jusqu'en Mésopotamie, où plus de 250 végétaux étaient connus pour leurs vertus curatives, comme la belladone utilisée contre la toux et l'asthme. La phytopthérapie (thérapeutique par les plantes) se développera surtout à l'époque grecque et romaine avec l'essor de la botanique.

A l'époque moderne on découvre les propriétés de l'écorce de quinquina pour lutter contre le paludisme, et les vertus anesthésiques de la feuille de coca. Aujourd'hui, on peut sans crainte utiliser nombre de plantes pour soulager de petits maux, mais dans le cas de troubles plus graves, on doit toujours consulter son médecin et éviter de se soigner soi-même.

La culture et la préparation des plantes

Si vous avez la possibilité de faire pousser les plantes que vous destinez à vos préparations médicinales, vous obtiendrez des résultats bien meilleurs, car plus les feuilles sont fraîches, plus l'efficacité sur le plan thérapeutique est grande. Vous trouverez pages 153 et 154 tous les renseignements concernant la culture des principales plantes médicinales. Vous pouvez aussi les cueillir dans la nature, à condition de bien les reconnaître, certaines plantes sauvages contiennent en effet du poison plus ou moins violent et peuvent être toxiques. Lavez-les abondamment à l'eau car elles peuvent avoir été aspergées d'insecticides.

Si vous herborisez dans un parc national, respectez la réglementation en vigueur : souvent certaines espèces rares sont protégées et ne doivent pas être cueillies.



Les plantes séchées doivent être conservées dans un endroit frais et sombre, dans des bocaux hermétiquement fermés. Utiliser des récipients en porcelaine, en verre ou en émail, mais éviter le métal et surtout l'aluminium. Ci-dessous sont décrits les ingrédients les plus couramment utilisés dans les préparations médicinales et les produits de toilette ; on peut encore y ajouter le thym, la marjolaine, l'estragon et la menthe poivrée.

Les herbes vendues dans le commerce sont généralement séchées. Vous pourrez vous procurer les plus courantes chez certains épiciers et les autres, dans les magasins d'aliments naturels ou chez un herboriste.

Les préparations à base de plantes peuvent se présenter sous diverses formes, les plus pratiques étant les infusions, les décoctions, les onguents et les huiles.

L'infusion. Verser un demi-litre d'eau bouillante sur deux cuillères à café d'herbes séchées. Laisser infuser dix minutes avant de la boire, trois heures pour un usage externe.

La décoction. Mêmes proportions que précédemment, mais chauffer à feu doux dans une casserole couverte pendant cinq à dix minutes.

Le romarin. Les Romains pensaient qu'il était bon pour la mémoire. Appliqué en infusion sur les cheveux, il les fait briller et combat les pellicules.

Le soufre qui, selon les moines hindous, favorise la méditation ; il sert aussi à éloigner les insectes et, bu en infusion, il a parfois une action bénéfique sur les maux de tête.

La camomille. Par son effet apaisant, elle est recommandée en cas d'insomnie ou de névralgies dentaires, on l'emploie également pour éclaire les cheveux. La fleur dégage un parfum très agréable.

La consoude. Elle a la réputation de favoriser le resoudage des os cassés ; cette plante médicinale peut être employée sous forme de pomade ou de cataplasme.

Le ginseng. On lui prête des vertus de jeunesse, et les Orientaux lui attribuent des pouvoirs aphrodisiaques ; son effet tonifiant stimule l'appétit.

Le clou de girofle. Utilisé en Chine pour parfumer l'haleine ; sous forme d'huile, il calme les maux de dents et les nausées grâce à ses propriétés antiseptiques et analgésiques.

L'eau de rose. Elle entre dans la composition de nombreuses crèmes pour le visage, car son pouvoir hydratant conserve à la peau sa jeunesse.

L'amande. L'huile d'amande douce est également employée dans les produits de beauté pour son effet nourrissant ; elle est particulièrement conseillée pour nettoyer la peau en douceur.

L'ail. D'un emploi très répandu depuis les Égyptiens pour soulager toutes sortes de maux (otites, diarrhées, mauvaise circulation du sang), car il stimule et désinfecte.

Le vinaigre de cidre. Lui aussi fort apprécié depuis l'Antiquité pour ses vertus à la fois reconstitutives et apaisantes ; ajouté à l'eau du bain, il calme les démangeaisons.

La lanoline. On l'extract de la laine de mouton ; recommandée pour les peaux sèches, elle entre dans la composition de nombreuses crèmes démaquillantes.

Le miel. C'est un sédatif doux en même temps qu'un excellent stimulant énergétique. En applications externes, il nourrit la peau et calme les irritations.

Les onguents. Il faut 1/5 d'herbes réduites en poudre pour 4/5 de graisse inodore chauffée ; bien remuer le mélange et ajouter quelques gouttes de teinture de benjoin pour la conservation.

Les huiles aromatiques. Elles se préparent avec des pétales de fleurs fraîches ou d'autres plantes odorantes que l'on fait macérer dans de l'huile pure et inodore ; au bout d'un ou deux jours, on les jette et on les remplace par de nouvelles fleurs, en répétant le processus environ 7 à 8 fois, jusqu'à ce que l'huile ait acquis un arôme aussi fort que la plante d'origine.

Les infusions et les décoctions doivent être placées au réfrigérateur et utilisées dans les trois jours. Les onguents et les huiles, par contre, se conservent plusieurs mois à condition d'être placés dans un endroit frais et sombre.

Contre le rhume et la toux

La soupe d'airelles. Faire cuire une tasse d'airelles dans deux tasses d'eau, jusqu'à ce que la peau des baies éclate. Égoutter et ajouter un peu de miel, puis chauffer le mélange. Juste quand il commence à frémir, le retirer du feu. Délayer une cuillère à café de féculle de pommes de terre dans deux cuillères d'eau froide et verser lentement sur le jus d'airelles en remuant bien ; remettre sur le feu en continuant de remuer jusqu'à ce que le mélange épaisse et prenne un aspect un peu transparent ; servir chaud, avec du sucre et de la crème. Cette vieille recette finlandaise, excellente pour lutter contre le rhume, constitue en outre un savoureux dessert.

Des infusions contre le mal de gorge. Préparer des infusions de consoude, de camomille ou de romarin, et ajouter du miel et du citron. On peut aussi diluer deux cuillères à café de vinaigre dans une tasse d'eau chaude.

Des gargarismes efficaces. Pour lutter contre un début d'angine, faire des gargarismes avec une décoction de feuilles de ronces, de fraisier ou de framboisier (50 g pour 1 litre d'eau).

Des plantes pour remplacer le tabac. Lorsque l'on éprouve l'envie de fumer, mâcher des fleurs de camomille, réputées comme un excellent palliatif au tabac. Si le besoin d'une cigarette est vraiment trop impérieux, remplacer le tabac par un mélange d'herbes : une pincée de clous de girofle, de tussilage, de lavande et de romarin par exemple. Écraser finement tous ces ingrédients — associés en plus ou moins grande quantité selon les goûts — de façon à pouvoir rouler commodément les cigarettes.

Du sirop pour la toux à base de glycérine et de citron. Faire bouillir un citron dans l'eau pendant dix minutes ou le chauffer devant le feu ; le couper en deux et presser le jus, auquel on ajoute deux cuillères à café de glycérine et de miel. Ce sirop soulage l'irritation qui provoque les quintes de toux. En prendre une cuillère à dessert à intervalles réguliers chaque fois que le besoin s'en fait sentir.

Maux de tête et nervosité

Thé à la menthe contre les accès de dépression passagère. Boire une tasse de thé à la menthe ou à la papaye, et essayer de réagir en ne restant pas inactif.

Pour calmer les nerfs. Prendre une tisane de camomille ou un simple verre de lait. Par son action apaisante, la camomille soulage aussi le mal de dents.

Pour lutter contre les insomnies. Prendre le soir avant le coucher une infusion de tilleul, de fleur d'oranger ou d'aubépine, qui ont une action calmante certaine. La tisane suivante, un peu plus élaborée, est réputée venir à bout de toutes les insomnies : faire infuser dans 1 litre d'eau une demi-pincée de pétales de coquelicot, 10 g de feuilles de laitue, une pincée de fleurs d'aubépine et une de mélilot.



Fatigue et pieds douloureux

Un fortifiant au vinaigre et au miel. Pour lutter contre la fatigue, prendre chaque jour deux cuillères de vinaigre et de miel diluées dans une tasse d'eau ; ce mélange vous redonnera vigueur et énergie.

Le bain de vinaigre ou de citron. Pour tonifier le corps et calmer les irritations de la peau dues à l'emploi répété d'un savon trop alcalin, ajouter à l'eau de votre bain un peu de vinaigre ou de citron ; votre peau retrouvera ainsi son acidité naturelle. Ce bain est également recommandé pour son action stimulante.

L'hamamélis contre les courbatures et les douleurs musculaires. Préparer une solution d'hamamélis, une tasse pour un quart de tasse d'alcool à friction, et se masser doucement mais avec fermeté pour bien décontracter les muscles.

Bain de pieds à la lavande. Dans l'eau du bain de pieds, ajouter quelques gouttes d'extrait de lavande pour se délasser agréablement des fatigues de la journée.

Pour les pieds fatigués, un remède efficace. Après une longue marche, pour soulager ses pieds, placer à l'intérieur de ses chaussures des feuilles de fougère.

Bain de pieds au vinaigre. Le vinaigre, de par son acidité, aide la peau à reconstituer ses défenses antibactériennes. Il convient de faire des bains prolongés, 30 minutes environ, trois fois par jour, dans du vinaigre de cidre additionné d'une pincée de sauge et d'aigremoine, chauffé puis refroidi à une température supportable. Des bains d'eau très froide sont également recommandés.

Problèmes digestifs

Des tisanes de plantes contre l'indigestion. Certaines tribus indiennes buvaient notamment des infusions de menthe, mais on peut aussi essayer celle de clou de girofle, qui est efficace en cas de fortes nausées. Les fruits secs ou les jus de fruits frais pris avant le repas stimulent les sucs digestifs et évitent ainsi les douleurs d'estomac.

Boisson gazeuse contre les douleurs d'estomac. Le bicarbonate de soude combat l'acidité qui est souvent à la source des maux d'estomac : faire dissoudre une demi-cuillère à café de bicarbonate dans la moitié d'une tasse d'eau chaude et ajouter quelques gouttes de citron, sauf en cas de vomissements.

L'ail, un remède contre les infections intestinales. L'ail est un vieux remède très utilisé pour des troubles intestinaux de tous ordres ; pour de petits problèmes de digestion, mettre une gousse ou deux dans les plats, car c'est un excellent stimulant. Pour atténuer l'odeur qui imprègne l'haleine, mâcher quelques brins de persil.

Contre l'aérophagie et le hoquet. Lorsque, après un repas, on souffre d'aérophagie ou de ballonnement, mâcher un gingembre confit, du fenouil, du cumin ou des graines d'aneth. Pour faire passer le hoquet, prendre une cuillère de beurre d'arachide.

Pour soulager les troubles hépatiques. Manger le plus souvent possible des légumes crus ou cuits tels que carottes, asperges, aubergines, artichauts, ou des fruits comme le melon ou le raisin. Prendre le matin à jeun une cuillère d'huile d'olive. De nombreuses infusions de plantes sont bénéfiques, parmi lesquelles la sauge, le romarin, le pissenlit, à raison de 20 à 30 g par litre d'eau.

Brûlures, piqûres d'insectes et irritations de la peau

La balsamine pour apaiser les irritations causées par le sumac vénéneux. Cette plante était utilisée par les Indiens contre les démangeaisons cutanées causées par le toxicodendron ou sumac vénéneux ; par une heureuse coïncidence, la balsamine et ces deux plantes poussent souvent côté à côté, ce qui permet une application immédiate sur la partie du corps contaminée. Il est, bien sûr, recommandé de laver soigneusement à l'eau et au savon les surfaces irritées, et de boire du lait ou de manger des fruits, riches en vitamine C.

Baumes agréables pour les lèvres. Pour remédier aux gercures qui affectent les lèvres, mélanger quelques gouttes d'eau de rose à une cuillère à café de miel et faire des applications sur les endroits à traiter aussi souvent que nécessaire.

Contre les paupières gonflées. Préparer une décoction de mauve, bleuet ou une simple infusion de thé. Appliquée en compresses tièdes, chacune d'elles a la propriété de faire dégonfler les paupières.

Bain de thé pour les coups de soleil. Le thé soulage les brûlures causées par le soleil ; faire couler un bain et jeter dans l'eau deux ou trois sachets de thé. Une décoction de racine de consoude peut remplacer efficacement le thé.

Une lotion en cas de brûlures légères. Écraser deux cuillères à café de guimauve et de racine de consoude et les mélanger à une tasse à café d'huile d'olive et une tasse de vin ; faire chauffer à feu doux pendant 30 minutes, laisser refroidir et passer le mélange dans un tamis pour recueillir uniquement la décoction. La guimauve et la consoude sont réputées pour leurs propriétés régénératrices.

L'aloès, excellent remède contre les brûlures légères et les piqûres d'insectes. Casser en deux une grande feuille d'aloès et recueillir la sève gélatineuse dont on enduit la brûlure ou la piqûre. La feuille peut être conservée au réfrigérateur. La sève peut aussi être utilisée pour soulager de légères irritations de la peau.

Attention

N'importe quelle substance naturelle ou synthétique peut provoquer des réactions allergiques ; c'est pourquoi il est recommandé de tester une petite quantité du produit que vous utilisez pour la première fois et d'attendre au moins trois jours ; passé ce délai, si aucune allergie n'apparaît, vous pourrez l'employer sans crainte. Sinon, renoncez à l'emploi de ce produit. D'autre part, les préparations que l'on compose soi-même à partir de plantes médicinales exigent bien sûr une connaissance parfaite des propriétés de ces dernières.

La nature au service de votre beauté

Vous pouvez confectionner vous-même tout ce dont vous avez besoin pour vos soins de beauté et que vous achetez habituellement dans le commerce; cela vous demandera un peu de temps et d'efforts, et vos produits « maison » ne se conserveront pas

aussi longtemps que ceux des parfumeurs. Cependant, sans parler des économies réalisées, vous pourrez expérimenter à loisir toute une variété de préparations selon vos propres goûts, et vous aurez la satisfaction de n'employer que des produits frais.

La première règle est de veiller à la parfaite propreté des ustensiles que vous allez utiliser pour préparer vos recettes. La seconde est de toujours procéder avant emploi au test d'allergie, en appliquant un peu de la lotion ou de la crème à tester sur le dessous du bras.

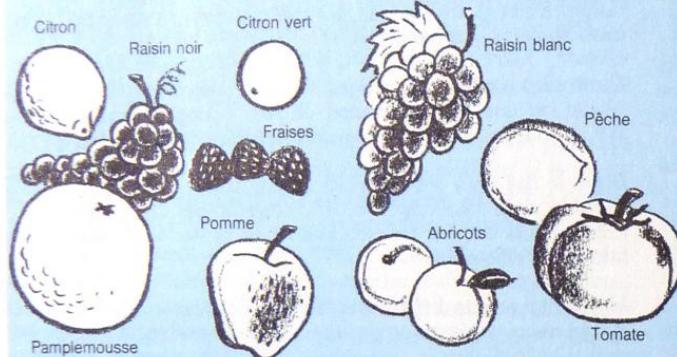
La beauté de votre teint dépend de plusieurs facteurs : votre âge, votre mode d'alimentation, votre sommeil, la quantité

d'exercice que vous prenez. Les excès de tous ordres sont nuisibles à votre peau, notamment la tension nerveuse, les expositions prolongées au soleil, la sécheresse de l'air ambiant et un abus de nourritures trop riches. Certains problèmes de peau sont du ressort d'un dermatologue, d'autres peuvent être plus ou moins délicats à traiter, mais pour ce qui est des soins locaux élémentaires, vous pouvez très bien vous-même fournir à votre peau tout ce dont elle a besoin pour garder jeunesse et fraîcheur.

Votre régime alimentaire influe également sur la santé de vos cheveux; pour les revitaliser, prenez de la vitamine A et D et prenez quotidiennement une cuillère à café de levure de bière.

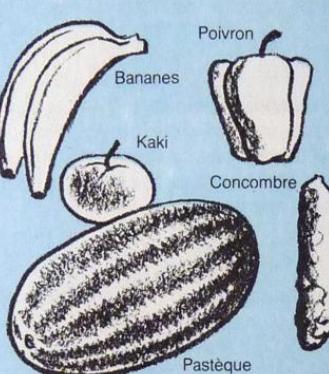
Des fruits et des légumes pour chaque type de peau

Ceux qui ont une très forte acidité; à n'employer qu'avec modération et seulement si vous avez la peau grasse

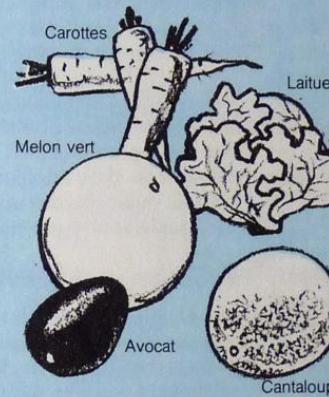


Ceux dont l'acidité est légèrement supérieure à celle de l'épiderme; conviennent à presque toutes les peaux

Ceux qui respectent l'équilibre naturel des peaux normales



Ceux qui ont un grand pouvoir hydratant sur les peaux sèches



Pour avoir un teint de pêche. Écrasez une pêche bien mûre dans de la crème épaisse et faites une application quotidienne, en massant pour faire pénétrer en profondeur. Ce mélange très hydratant, que vous garderez au réfrigérateur, nourrira votre peau et vous donnera ce fameux teint de pêche dont rêvent toutes les femmes.

Masques à l'œuf. Utilisé entier ou seulement sous forme du blanc ou du jaune, l'œuf est excellent pour nourrir ou nettoyer la peau.

Si vous avez la peau grasse, un blanc d'œuf battu en neige avec un jus de citron resserre les pores dilatés et éclaircit le teint. Un œuf entier battu en omelette auquel on ajoute une cuillère à café de rhum et un filet de citron fait également merveille.

Si vous avez la peau sèche, utiliser seulement un jaune d'œuf mélangé à deux cuillères à soupe de levure de bière, une cuillère à café d'huile d'olive et quelques gouttes d'eau de rose.

Masque de beauté à la levure de bière. La levure de bière, riche en vitamines du groupe B, qui améliorent la circulation du sang, est excellente pour raviver l'éclat du teint. Délayer la levure dans un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse et appliquer en masque sur votre visage une ou deux fois par semaine. Pour compléter le traitement, prenez-en aussi quotidiennement quelques cuillères dans un jus d'orange ou un verre de lait. La vitamine B régularise la sécrétion du

sébum, ce masque convient donc à tous les types de peaux; cependant, si vous avez la peau très sèche, ajouter une cuillère d'huile de germe de blé ou un jaune d'œuf. Un dernier conseil : éviter de poser ce masque juste avant de sortir, car il fait remonter les impuretés à la surface de la peau.

Masque désincrustant à l'argile. Pour nettoyer en profondeur, stimuler la circulation et donner à la peau douceur et éclat, utiliser un masque à base d'argile. Faire fondre au bain-marie quelques grammes de cire d'abeille additionnée de lanoline (50 g environ), puis, tout en remuant, ajouter la moitié d'une tasse d'eau de rose. Hors du feu, incorporer environ 250 g d'argile; bien travailler le mélange pour obtenir une pâte onctueuse. Si vous avez la peau grasse, mélanger simplement l'argile à de l'eau. Votre masque doit avoir la consistance d'une crème laiteuse pour pouvoir s'étaler facilement. Rincer au bout de 15 minutes et appliquer sur votre peau une lotion hydratante, car l'argile a une action desséchante.

La consoude et l'huile d'amande douce pour lutter contre les rides. Au fil des années, le tissu sous-cutané s'amincit et l'élasticité de la peau tend à se réduire, ce qui entraîne la formation de rides. La consoude a la réputation de régénérer les cellules : en faire une infusion de feuilles ou une décoction de racines que l'on ajoutera à un

Nourrir et soigner sa peau. Tous les fruits et légumes illustrés dans le tableau de gauche peuvent être appliqués directement sur le visage ; une tranche de tomate ou de concombre, par exemple, remplace avantageusement le savon pour la toilette du visage. Ce dernier peut en effet être irritant et desséchant en cas de peau fragile. Dans ce cas, il est bien préférable d'employer un lait démaquillant à base de fruits ou de légumes différent selon votre type de peau. Vous pourrez en effet en les combinant à d'autres ingrédients réaliser de véritables produits de soin entièrement naturels dont vous trouverez les recettes ci-dessous. Si vous avez la peau sèche, la lanoline, la crème fraîche, le miel ou le jaune d'œuf constituent pour vos préparations végétales d'excellents liants ; l'adjonction de quelques gouttes de lécithine liquide renforce encore l'action hydratante de ces produits. Pour les peaux grasses, utiliser le yaourt et le blanc d'œuf. Tous ces liants conviennent aux peaux normales, ainsi que les œufs et le lait entier.

Avant d'appliquer un masque facial, nettoyer à fond votre visage avec un lait ou une huile pour débarrasser la peau de toutes les impuretés. Lotionner ensuite le visage avec un coton imbibé d'eau de rose, d'eau minérale ou d'eau de source pour ôter tout le produit nettoyant. Votre peau, ainsi préparée, bénéficiera de l'effet maximum du masque.

masque, à sa crème habituelle, ou encore à du lait, et laisser agir quelques minutes. L'huile d'amande douce est également un puissant hydratant qui favorise la rétention d'eau dans les cellules dermiques et fortifie les régions déshydratées. Faire chauffer au bain-marie une cuillère à café de lanoline et deux cuillères d'huile d'amande douce; ajouter deux cuillères d'eau et laisser refroidir, puis deux cuillères d'huile de foie de morue.

Un conseil : pour retarder la formation des rides, lorsque vous appliquez une crème, évitez de tirer sur votre peau; massez-la en douceur afin de préserver le tissu protecteur sous-cutané.

Les vertus rafraîchissantes de la menthe et du melon. Pour rafraîchir la peau en été, mélanger quelques feuilles de menthe à de la glace pilée. Vous éprouverez une sensation bienfaisante tout en prévenant la déshydratation des cellules dermiques. Le melon, riche en sels minéraux et en vitamines A, B et C, est également un excellent rafraîchissant qui réhydrate l'épiderme.

La mayonnaise, crème nourrissante. Une simple mayonnaise, que l'on pourra faire soi-même avec des œufs, de l'huile végétale, du vinaigre, mais sans ajouter de sel, nourrira l'épiderme mieux que n'importe quelle crème de soins.

Shampooings et soins capillaires

Shampooing à l'œuf entier. Battre deux œufs en omelette jusqu'à ce qu'ils soient bien moussants; appliquer sur les cheveux en massant le cuir chevelu et laisser poser quelques minutes avant de rincer à l'eau tiède. Selon que vous êtes brune ou blonde, ajouter à l'eau de rinçage un peu de vinaigre ou de citron. Ce shampooing est particulièrement recommandé pour les cheveux secs.

Shampooing à l'œuf et au rhum. Mélanger à trois œufs battus les 3/4 d'une tasse de rhum et les 3/4 d'une tasse d'eau de rose. Appliquer comme précédemment; on peut remplacer dans l'eau de rinçage le vinaigre par de la bière. C'est un très bon shampooing pour les cheveux gras.

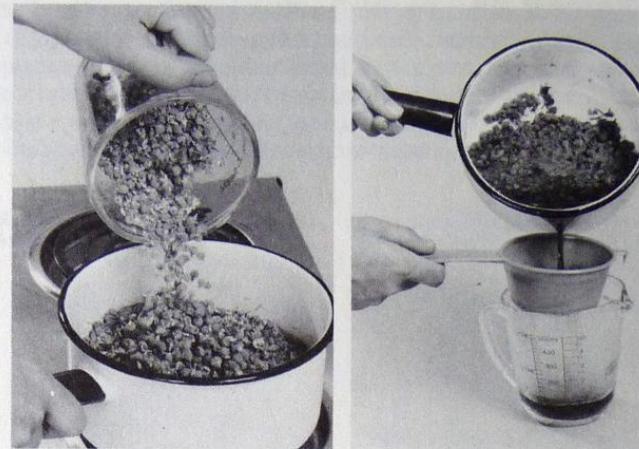
La mayonnaise, un excellent revitalisant. Pour revitaliser et tonifier vos cheveux après le shampooing, utiliser encore la mayonnaise. Rincer après 1/2 heure de pose avec une infusion légère de romarin ou de l'eau vinaigrée.

Des reflets dorés dans les cheveux. Si vous voulez donner à vos cheveux blonds ou châtain clair une nuance dorée, faire une teinture de rhubarbe : il vous faut trois cuillères de racines pour deux tasses d'eau que vous mettrez sur le feu environ 15 min; laisser infuser pendant la nuit, filtrer et faire un essai sur quelques mèches pour vérifier le degré de décoloration; si l'effet vous paraît satisfaisant, procédez au rinçage total.

Des infusions de sauge pour dissimuler les cheveux blancs. Pour cacher les cheveux gris, ajouter à votre shampooing une infusion de sauge ou l'appliquer en compresses après le rinçage. Si vous souhaitez une coloration forte et durable, passez chaque soir en insistant bien sur les racines, un mélange de sauge et de tafia de laurier additionné de glycérine.

Le romarin, une plante aux multiples propriétés. Le romarin est recommandé pour les cheveux qui ont tendance à graisser facilement ou qui sont difficiles à coiffer; une infusion ajoutée à l'eau de rinçage les rendra dociles et brillants. A employer également si vous avez un problème de pellicules.

Donner des reflets à ses cheveux avec le henné naturel. Le henné naturel est une teinture végétale assez forte qui donne aux cheveux châtain et bruns de chauds reflets cuivrés; les cheveux blonds ou gris, par contre, prennent une coloration rouge quelque peu agressive; c'est pourquoi il est conseillé de faire un essai avant toute utilisation intempestive. Le henné neutre ne colore pas les cheveux mais les fortifie de la même façon. Après votre shampooing, appliquer sur le cuir chevelu un peu d'huile de carthame pour compenser l'action desséchante du henné. Mettre des gants en caoutchouc et mélanger la poudre de henné pur à une infusion de sauge pour obtenir une fine pâte à laquelle on peut ajouter quelques gouttes de vinaigre de cidre. Faire chauffer au bain-marie environ 10 min et étaler sur les cheveux quand la pâte est encore très chaude. Enduire les mèches sur toute leur longueur à l'aide d'un peigne. Si l'on désire un reflet plus discret, séparer et ne passer au henné qu'une mèche sur deux; s'envelopper la tête d'une serviette chaude et humide et la recouvrir d'un bonnet en plastique pour conserver l'humidité. Garder 15 à 30 min, selon l'intensité des reflets que vous souhaitez; rincer à l'eau très chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de produit, et sécher les cheveux normalement. On peut aussi combiner 1/4 de henné à 3/4 d'infusion de camomille pour doré très légèrement les cheveux.



Pour éclaircir les cheveux blonds, un rinçage à la camomille. Verser sur une tasse de fleurs deux tasses d'eau bouillante et faire chauffer à feu doux pendant trente minutes sans porter à ébullition. Laisser reposer quelques heures, passer, puis se rincer plusieurs fois les cheveux avec cette infusion. Pour accentuer l'effet éclaircissant, se sécher si possible au soleil et faire des rinçages fréquents. Il est préférable d'utiliser une casserole en émail pour la préparation et une passoire en nylon pour filtrer.

Un remède efficace contre les pellicules : le yaourt. L'appliquer généreusement sur toute la longueur de la chevelure et le cuir chevelu avant le shampooing, et garder pendant 1 h.

Des bains traitants

Les bains à base de plantes. Les plantes, grâce à leurs propriétés calmantes ou tonifiantes, sont d'excellents adjutants à l'eau du bain qu'elles parfument agréablement : la camomille apaise et purifie; la consoude régénère les cellules; la livèche a des vertus désodorisantes; enfin le pied-de-lion calme les irritations de la peau. Quant à la lavande, la menthe, ainsi que bien d'autres plantes aromatiques, elles vous séduiront par le simple agrément de leur parfum. Vous pouvez les utiliser en décoction que vous ajouterez à l'eau du bain, ou confectionner de petits sachets remplis d'herbes séchées, que vous placerez sous le robinet au moment de faire couler le bain.

Bain à base d'huiles aromatiques. L'huile d'Andrinople, un dérivé de l'huile de castor, est un excellent agent émulsionnant qui facilite l'emploi d'huiles aromatiques, car il empêche que celles-ci ne laissent sur votre peau ou dans votre baignoire un dépôt graisseux. Il suffit de mélanger à 1/4 de votre huile de bain habituelle 3/4 d'huile d'Andrinople et de verser quelques gouttes de ce mélange dans votre bain.

Bain de lait. Cléopâtre avait, dit-on, des troupeaux entiers d'animaux destinés exclusivement à lui fournir du lait frais pour ses bains. De nos jours, une solution plus simple et plus pratique, le lait en poudre, vous permettra de retrouver le luxe et les vertus bienfaisantes d'un bain de lait adoucissant.

Bain à la farine. La farine d'avoine peut remplacer avantageusement un savon de toilette parfois trop alcalin. Lorsque vous prenez un

bain ou une douche, mettre sur un gant humide une poignée de farine d'avoine et se frictionner le corps : votre peau sera nettoyée en profondeur et en douceur. Pour une hydratation plus grande, utiliser de la même manière des amandes broyées, ou de la poudre d'amandes dont les propriétés anti-desséchantes sont bien connues.

Un bain de beauté : le bain de son. Dans un sac d'étamine verser 1 kg de son que l'on aura parfumé avec une cuillère à café de fleur d'oranger. Agiter ce sachet dans l'eau du bain. Vous aurez ainsi une peau très douce.

Pour garder de belles mains

L'eau de son pour avoir des mains douces. Si vous avez les mains sèches et rugueuses, les tremper dans de l'eau de son trois à quatre fois par jour, et surtout lorsque vous venez de faire la vaisselle. Pour préparer l'eau de son, mélanger une tasse d'eau bouillante et la moitié d'une tasse de son; laisser macérer une quinzaine de minutes et filtrer. Conserver toujours un petit bol du mélange près de l'évier, et mettre le reste au réfrigérateur. Compléter le traitement par une crème hydratante.

L'avoine est également un excellent adoucissant pour les mains abîmées par les travaux ménagers. Faire chauffer 1/4 d'avoine dans 2 à 3/4 d'eau jusqu'à ce que les graines gonflent et deviennent tendres; filtrer comme pour le son et répéter les soins le plus souvent possible.

Pour fortifier les ongles, l'huile d'olive ou le citron. Si vos ongles cassent ou se dédoublent, utiliser l'une de ces deux recettes.

- Mettre dans un bol 1/3 d'huile d'olive, ajouter une cuillerée à soupe de vinaigre d'alcool et une pincée d'acide borique. Remuer et tremper vos ongles 1/4 d'heure dans ce mélange environ deux ou trois fois par semaine.

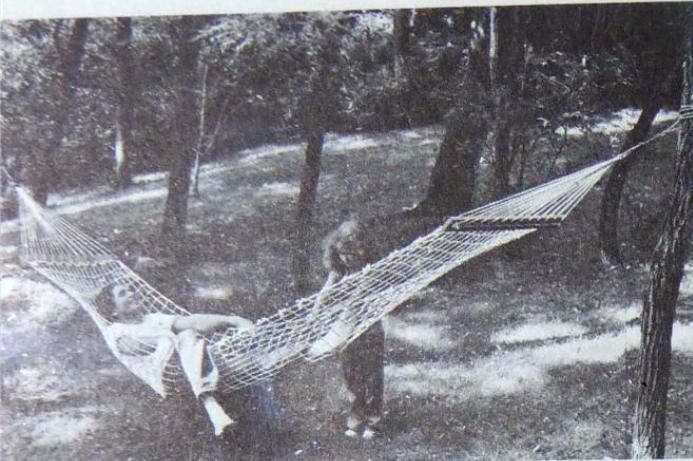
- On peut également frotter ses ongles dans un citron coupé en deux chaque fois que l'on se lave les mains, ce qui aura pour effet de les rendre plus solides et d'éliminer les petites envies du pourtour.

L'hygiène dentaire et les désodorisants

Des dentifrices naturels. Pour avoir un sourire éclatant, utiliser cette recette de grand-mère qui a fait ses preuves. Laver vos dents une fois par semaine avec un mélange de miel et de charbon de bois, qui, paraît-il, fait merveille pour la blancheur et l'éclat des dents. Mais vous pouvez employer plus simplement du sel ou du bicarbonate de soude, ou les combiner pour obtenir une pâte douce et agréable au goût, qui remplacera efficacement les dentifrices vendus dans le commerce : mélanger 3/4 de bicarbonate à 1/4 de sel, ajouter 3 cuillerées à café de glycérine pour le 1/4 d'une tasse de mélange et diluer dans un peu d'eau. Quelques gouttes d'essence de menthe poivrée donneront à votre pâte une saveur plus piquante et, après chaque brossage, vous garderez dans la bouche une délicieuse sensation de fraîcheur. Pour faire disparaître les taches brunes sur les dents, les frotter avec un zeste de citron, puis se rincer la bouche. La fraise est également un excellent détartrant. Passer simplement un fruit contre vos dents en frottant doucement.

Des désodorisants à base de plantes. En application locale pour les aisselles, utiliser des désodorisants naturels comme l'huile de lavande dans de l'eau de lavande ou de l'eau pure, des infusions de sauge ou de livèche, ou encore des feuilles de chrysanthèmes. Vous pouvez aussi employer du vinaigre de cidre pur ou dilué; son odeur un peu piquante disparaîtra au bout de quelques minutes.

Réalisation d'un hamac en ficelle



Quoi de plus agréable l'été qu'une sieste sous les ombrages dans un hamac.

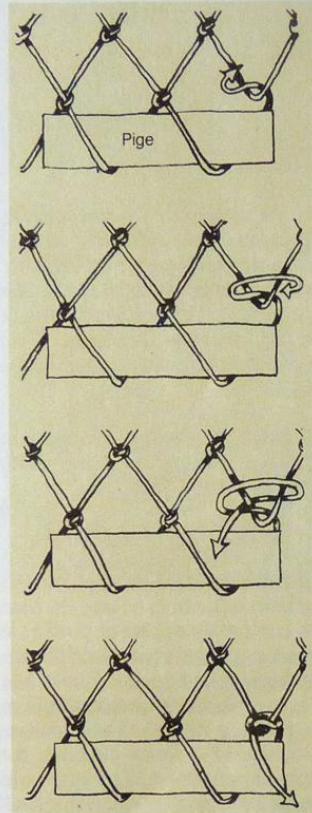
L'art de fabriquer les filets, que les pêcheurs n'ont cessé de perfectionner au cours des siècles, peut trouver des applications très variées. En effet, quiconque maîtrise bien la technique de base est à même de confectionner un filet assez résistant pour la pêche au thon ou un napperon en dentelle assez délicat. Le noeud anglais en est le principe élémentaire de confection, grâce auquel vous pourrez réaliser avec un simple cordage cet élégant et solide hamac. Mais vous pouvez tout aussi bien réaliser un sac en ficelle tenant facilement plié dans une poche et dans lequel vous pourrez transporter des objets lourds et volumineux. Pour les femmes, un châle en filet, fait avec de la chenille veloutée, sera du plus bel effet.

Quelques spécimens de nœuds « anglais »

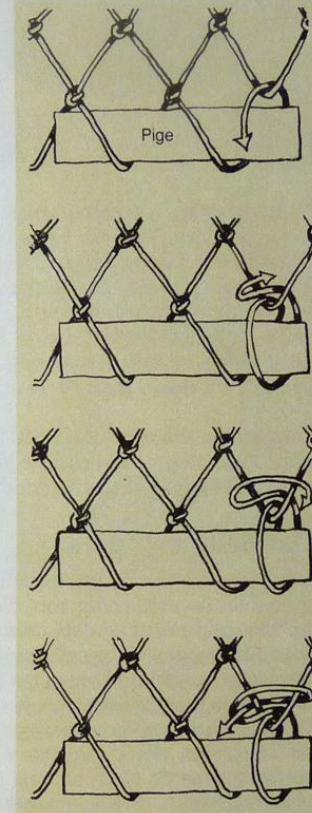
Pour faire les mailles d'un filet, il suffit de connaître un nœud de base, avec seulement deux variations. Après avoir rempli la navette, attachez le bout de la ficelle à un anneau de rideau que vous accrochez à un meuble lourd et bien calé; on a ainsi un point d'ancrage pour amarrer solidement son ouvrage. Pour que les mailles du filet soient toutes de la même taille, découpez dans

du plastique, du carton ou du bois un petit rectangle qui vous servira de pige. Après la première maille, respectez le même écartement pour la seconde en plaçant le calibre, que vous maintiendrez fermement, puis enroulez la ficelle autour pour former la maille suivante. Quand vous arrivez au bout du fil, liez-le à un autre, à la fin d'une rangée, au moyen d'un nœud plat.

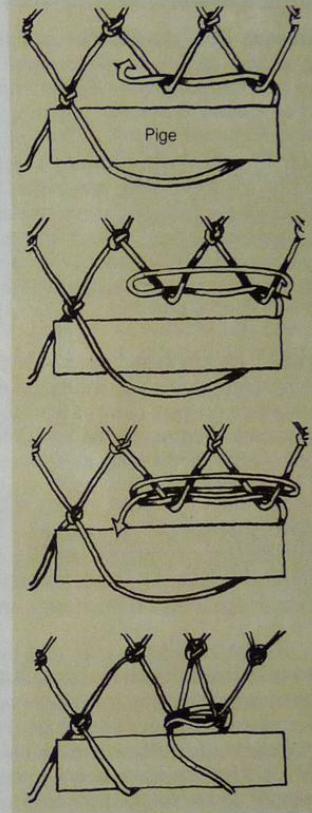
Le noeud de base. C'est le noeud principal pour réaliser un filet, puisqu'on le répète constamment.



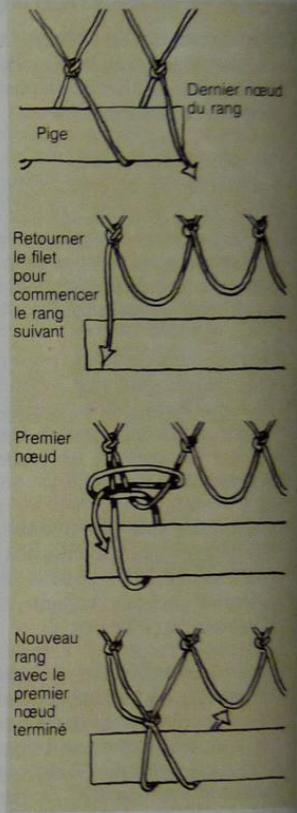
Le noeud d'augmentation. Il sert à ajouter des mailles pour augmenter la largeur d'un rang.



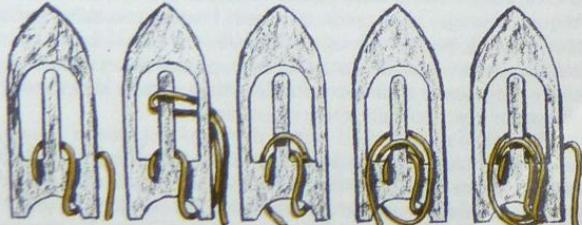
Le noeud de diminution. Il est employé à l'inverse pour diminuer la largeur d'un rang.



Un nouveau rang. Retourner l'ouvrage et faire le premier nœud dans la dernière maille du rang précédent.



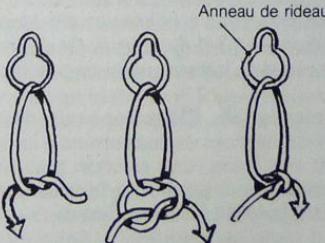
L'embobinage du fil sur la navette



Enrouler le fil autour de la broche jusqu'à ce que la navette soit pleine.

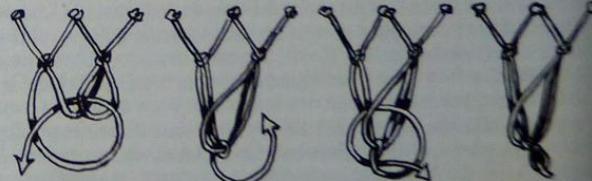
Avant de commencer le filet

Attacher la ficelle à un anneau de rideau par un nœud plat; accrocher l'anneau à un point fixe, un meuble lourd, par exemple, pour pouvoir tendre le filet en travaillant.



Pour arrêter votre ouvrage

Lorsque le filet est terminé, passer la ficelle dans les deux dernières mailles et faire un double nœud au bout.



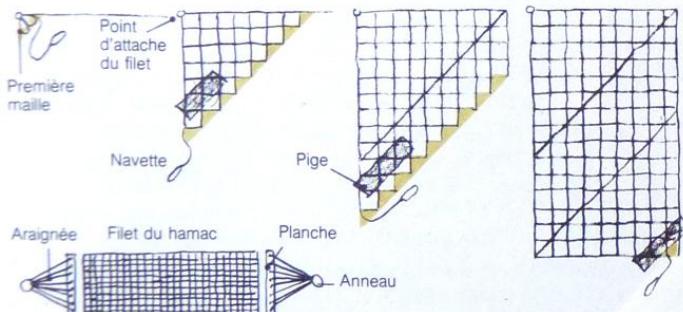


En tenant la pîge contre le filet, tirer sur la ficelle pour former la maille.

La fabrication du hamac

Le filet d'un hamac est constitué de noeuds formant les mailles. Pour contrôler la taille des mailles, votre mesure étalon doit avoir environ 5 cm de large par 15 cm de long. Votre ficelle doit être solide et douce au toucher ; prenez, par exemple, de la ficelle de boucher n° 2 ou de la corde de jute n° 604, toutes deux vendues en balles de 5 livres dans les quincailleries. Il vous en faudra tout au plus deux balles. Pour que votre hamac soit résistant et moelleux, embobinez la ficelle en double sur la navette et prenez les deux brins à la fois pour faire chacune des mailles.

Ce filet se commence avec une seule maille; ajoutez une maille supplémentaire au rang suivant et continuez à augmenter



Confectionner d'abord le filet, puis monter les araignées aux extrémités.

d'une maille à la fin de chaque rang jusqu'à ce que le filet ait 1 m de large. Puis alternez les augmentations au bout du rang avec des diminutions au rang suivant, cela jusqu'à ce que le plus grand côté du filet atteigne 2,10 m. Pour ne pas vous tromper, attachez un ruban sur le plus petit côté, là où vous devez faire les diminutions. Lorsque vous avez la longueur voulue, commencez à diminuer à la fin de chaque rang jusqu'à ce qu'il ne reste plus que deux mailles. Nouez-les ensemble et coupez la ficelle.

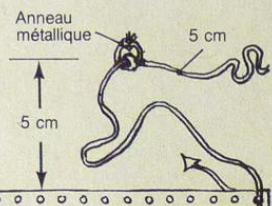
La préparation des araignées

Pour suspendre le hamac, un jeu de cordages, que l'on appelle « araignée », est nécessaire à chaque extrémité du filet. Il vous faut deux planches de 70 à 80 cm de long, 7 à 8 cm de large et 2,5 cm d'épaisseur; deux anneaux métalliques de 5 cm de diamètre et 30 à 40 m de ficelle.

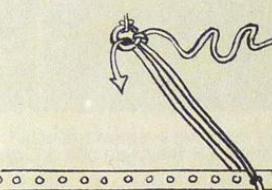
Percez sur chaque planche douze trous de 1 cm de diamètre

environ, en prenant soin de biseauter les bords pour qu'ils n'entament pas la ficelle des araignées. Les planches doivent se trouver à 50 cm des anneaux; placez-les bien avant de passer la ficelle en double. Lorsque vous aurez fait vos deux araignées, attachez le filet en sautant une maille de temps en temps pour qu'il soit réparti également sur les supports.

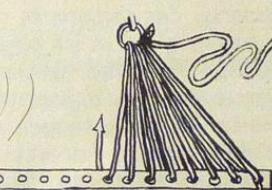
Les araignées



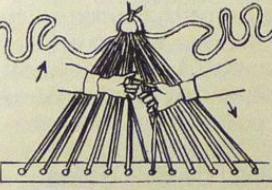
1. Prendre 10 m de ficelle, l'attacher à l'anneau métallique et la passer dans le premier trou de la planche.



2. Repasser la ficelle sous l'anneau, en la faisant ressortir dessus, puis la passer dans le deuxième trou.

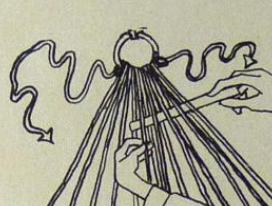


3. Continuer le va-et-vient entre l'anneau et la planche en procédant de la même manière jusqu'au dernier trou.

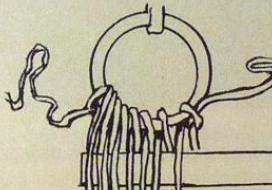


4. Tirer sur chacun des cordons pour qu'ils soient bien tendus, puis attacher l'extrémité de la ficelle à l'anneau.

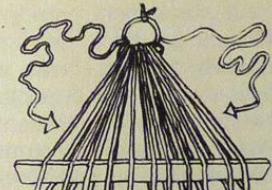
Le travail de tissage



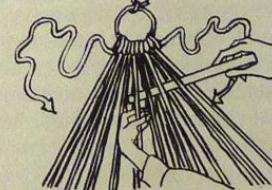
1. Pour passer facilement la ficelle entre les cordons de l'araignée, utiliser une règle assez longue.



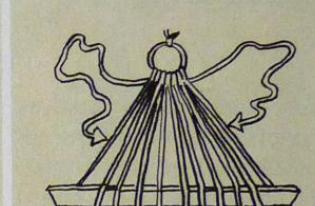
2. Passer la règle entre les brins : ceux qui sortent sous l'anneau passent sur la règle, et inversement.



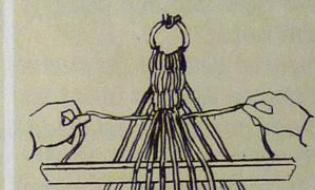
3. Passer les deux extrémités libres de la ficelle entre les brins qui sont bien séparés et tirer fort.



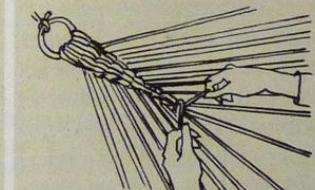
4. Passer à nouveau la règle entre les brins de manière que ceux qui étaient sur la règle se trouvent dessous.



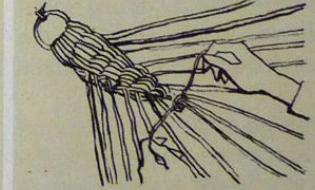
5. Passer les deux bouts libres de la ficelle entre les brins, sauf entre le premier de chaque bord.



6. Continuer ainsi, en laissant toujours un brin libre sans le tresser de chaque côté tous les rangs.

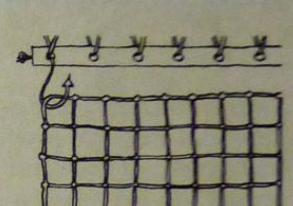


7. Lorsqu'il ne reste que deux brins au milieu, croiser les extrémités de la ficelle dessus et repasser dessous.

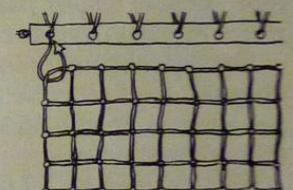


8. Croiser à nouveau au-dessus des brins, revenir sur le dessous et terminer en faisant un nœud plat.

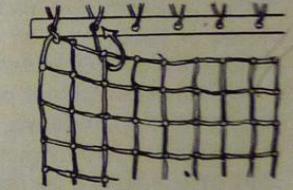
Pour attacher le filet



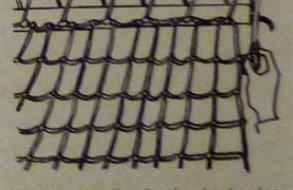
1. Prendre 1,20 m de ficelle, la faire passer dans le premier trou de la planche, puis dans la première maille.



2. Après avoir sorti le fil de la première maille, le passer à nouveau dans le premier trou de la planche.



3. Passer la ficelle dans le deuxième trou, puis à travers la troisième maille et de nouveau dans le trou.



4. Répéter l'opération toutes les deux mailles. Faire un nœud pour arrêter la ficelle derrière le dernier trou.

Le tannage et le travail du cuir

Métier ou passe-temps une occupation judicieuse

Le cuir obtenu à partir de la peau de divers animaux est l'une des matières premières privilégiées travaillées de tout temps par l'homme. L'exceptionnelle richesse de sa texture, de ses tons, sa solidité lui confèrent un attrait particulier. De nos jours, de nombreuses matières synthétiques sont capables d'imiter le cuir, mais aucune ne parvient à recréer cette odeur caractéristique du cuir naturel, ni cette patine particulière qu'il acquiert avec le temps et qui en font une matière noble.

Déjà les hommes préhistoriques se vêtaient de peaux de bêtes. Il est probable qu'à l'origine ils aient utilisé les peaux sans les traiter. Mais une peau non traitée est rigide, elle se déchire et se décompose rapidement, et elle sent surtout très mauvais. Plus tard, ils découvrirent comment la traiter pour qu'elle soit à la fois confortable et durable. La méthode consistait à frotter la peau avec de la terre, puis à la battre avec une pierre plate ou un gourdin. La friction augmentait la résistance, et le martèlement assouplissait la peau, tout en éliminant les poils. Le résultat obtenu était probablement semblable au cuir brut que les Amérindiens utilisaient pour confectionner des selles et des rénes, des tam-tams, des gaines à couteau, des sandales et des lacets. Pour assouplir davantage les peaux dont ils se vêtaient, les Indiens les faisaient d'abord tremper dans une décoction préparée avec l'écorce de certains arbres, puis ils les mâchaient. L'action des enzymes, véhiculées par la salive, combinée avec le broyage des dents, corroyait le cuir et le rendait plus malléable. D'abord utilisé pour fabriquer des objets utilitaires, le cuir sera ensuite façonné et sculpté pour donner naissance à des réalisations alliant beauté et utilité.

Le plaisir éprouvé lors du tannage et de la préparation du cuir est grand par rapport à la somme modeste nécessaire pour l'outillage. Et c'est une réelle satisfaction de transformer en une fourrure lustrée, puis en mitaines, en tuque ou en bonnet, la peau d'un lièvre ou d'un raton laveur qu'on a soi-même trappé.



Les femmes indiennes maîtrisent parfaitement le travail du cuir. Ici, on en voit une qui tape la peau pour l'assouplir et éliminer les poils restants.

Où trouver les différentes sortes de cuir

Les moyens les plus courants pour se procurer des peaux non traitées sont la chasse, le trappage et l'élevage domestique. Mais il faut absolument prendre connaissance des règlements qui précisent les dates, les régions, les armes à feu et les pièges autorisés pour la chasse et le trappage. En outre, certaines espèces en voie de disparition sont protégées et ne doivent être chassées à aucun moment de l'année. Un autre moyen de trouver des peaux, en particulier de lapin, est d'en demander à votre boucher qui peut se fournir également aux abattoirs municipaux en peaux de chèvre, de vache, de mouton et de porc. Il arrive aussi que des chasseurs, plus intéressés par la capture de leurs proies que par leurs peaux, s'en débarrassent à bas prix. De même, un fermier qui abat son bétail lui-même peut vous donner gratuitement les peaux de divers animaux. Si vous ne tenez pas à effectuer le tannage vous-même, vous pouvez acheter le cuir dans les magasins spécialisés. Vous y trouverez également le matériel nécessaire au travail du cuir, tels qu'aiguilles spéciales (en particulier les alènes), fils de lin, poinçons, emporte-pièce et griffes à trous, pour percer le cuir, boucles, lacets, fermoirs, teintures, lubrifiants spéciaux et vernis. Certains grossistes acceptent de vendre à des particuliers ; vous aurez alors le choix entre une gamme de peaux variées (raton laveur, marmotte, renard, lynx chasseur) et pourrez même vous procurer certaines fourrures importées de l'étranger.

Animal	Utilisation	Remarques
Castor	Manteaux	Résistant
Chèvre	Gants, portefeuilles, bourses	Très beau cuir
Daim	Gants, mocassins	Souple et malléable, très résistant
Écureuil	Manteaux de fourrure	Résistant
Lapin	Gants, manteaux	Fourrure délicate
Loup	Manteaux ou garnitures	Chaud
Marmotte	Gants	Délicat
Mouton	Gants, chaussons, carpettes	Doux et chaud
Ours	Tapis	Résistant
Porc	Portefeuilles, gants	Beau cuir
Rat musqué	Manteaux de fourrure	Résistant
Raton laveur	Manteaux, toques	Relativement délicat
Renard	Manteaux, vestes de fourrure	Chaud, assez résistant
Vache	Vestes, gants, ceintures, bagages, chaussures	Rugueux, résistant
Veau	Chaussons, portefeuilles	Souple, solide

Comment écorcher un animal

Cette opération doit se faire avec précision et proprement afin de ne pas endommager la fourrure ou la peau ; et pour être menée à bien, elle demande beaucoup d'expérience. Il arrive que, les premières fois, on perce la peau en voulant couper trop près, ou bien, au contraire, on laisse des morceaux de chair qui rendront difficile la suite des opérations.

Pour commencer, il est prudent de se faire la main sur des peaux bon marché avant d'entreprendre ce travail sur des peaux plus chères. Exercez-vous sur un lapin fraîchement tué : si la peau est malencontreusement abîmée, vous vous rattraperez en préparant un délicieux sauté de lapin.

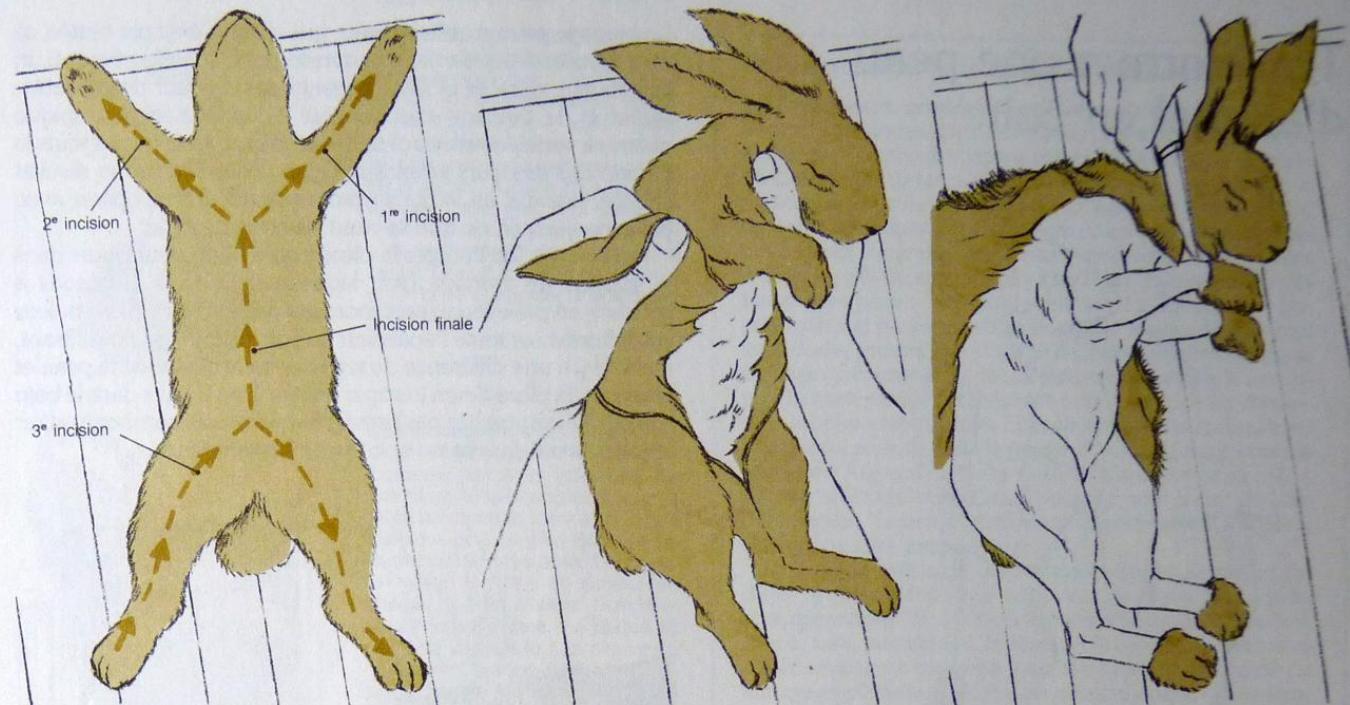
Si vous élévez des lapins, vous pourrez à la fois avoir à votre disposition de la viande toute l'année, et des peaux qui ne vous coûteront que la nourriture pour engraisser ces animaux. La meilleure époque pour avoir les plus belles fourrures se situe en hiver, entre les mois de décembre et de février. L'abattage est une étape importante, car il ne faut pas que les peaux portent des taches de sang. Aussi n'assommez pas le lapin en lui portant un coup sur la nuque car le sang s'accumulerait à cet endroit. Pendez-le la tête en bas et assenez-lui un coup sur le nez qui l'assommera et provoquera la mort par hémorragie. Dépouillez-le immédiatement en le tenant par les deux pattes arrière, celles-ci étant fixées à des crochets distants de 30 cm.

L'outil le plus important est le couteau à écorcher, instrument à lame fine, incurvée, destinée à cet effet. Mais de bons résultats peuvent être obtenus avec n'importe quelle lame tranchante comme celle d'un rasoir. Gardez le fusil à aiguiser à portée de main, car toute lame s'émousse durant cette opération. Vous pouvez utiliser un rasoir à lame pour pratiquer les premières incisions, mais abandonnez-le ensuite, car il risquerait de glisser et de vous blesser ou d'entamer la fourrure.

Après avoir pratiqué les incisions montrées sur le dessin ci-contre, tirez doucement sur la peau jusqu'à ce que vous sentiez une résistance : la peau est retenue par des membranes ou des tissus qui doivent être tranchés au couteau. Continuez à tirer la peau, tout en maintenant solidement l'animal.

Les bêtes sont presque toujours écorchées de la même façon : la peau des pattes et de la tête n'est généralement pas retirée. Des incisions sont faites autour du cou et des pattes, et le reste de la peau est ôté.

L'opération suivante est l'écharnage. Elle consiste à éliminer tous les restes de graisse ou de chair qui adhèrent au cuir, pour que les débris de viande qui restent encore attachés aux peaux s'en décollent plus facilement, trempez les peaux dans une solution de borax ou de sel. Vous trouverez ci-contre les instructions de prétrempage et d'écharnage. La solution salée sera préparée en dissolvant 500 g de sel ordinaire dans 8 litres d'eau adoucie ; et celle de borax en dissolvant 30 g de borax dans 4 litres d'eau chaude. Laissez refroidir avant d'immerger la peau. Un brasseur, semblable à une machine à laver, accélérera le trempage, et de ce fait diminuera la chute des poils. Il est recommandé, avant de mettre les peaux à tremper, de tendre celles qui sont fraîches sur une forme de bois. Vous pouvez les conserver ainsi un certain temps avant de procéder au tannage.



Faire la première incision en partant du sternum et en descendant le long d'une des pattes antérieures. La deuxième incision ira jusqu'à l'autre patte antérieure. La troisième incision partira d'une des pattes postérieures pour rejoindre l'autre patte postérieure. Et la dernière entaille longera la poitrine en son milieu. Utiliser un couteau bien aiguise.

Chez le lapin, la peau s'enlève d'un coup, avec seulement quelques incisions supplémentaires. Toutefois, chez la plupart des animaux, la peau ne se décolle que peu à peu, comme si elle était un fourreau très étroit. Il faut alors la tirer doucement, puis, lorsqu'elle résiste, la dégager à l'aide d'un couteau bien aiguise. Pratiquer cette découpe avec précaution pour ne pas percer la peau.

La dernière opération consiste à inciser la peau autour du cou et autour de chaque patte. Après avoir dégagé la peau, on élimine facilement les débris de chair ou de graisse en raclant avec le dos d'un couteau. Les morceaux qui peuvent encore rester fixés à la peau seront supprimés lors de l'écharnage après avoir fait tremper la peau plusieurs jours dans une solution de borax.

Écharnage de la peau

Pour que la chair s'élimine plus facilement, faire tremper la peau pendant toute une nuit dans une solution de sel ou de borax. Le lendemain, la rincer à l'eau claire et la laisser sécher. Lorsqu'elle est encore légèrement humide, la frotter avec du sel en évitant qu'il n'entre en contact avec le côté poilu. Dès que la première application de sel a été absorbée, en faire une seconde. Plier la peau dans sa longueur, les poils à l'extérieur, puis la rouler et la poser sur un plan incliné afin que l'eau puisse s'écouler. L'écharnage se fera le jour suivant. Il consiste à placer la peau (poils en dessous) sur un rondin, et à la racler avec un couteau spécial ou un couteau de boucher pour éliminer les débris de graisse et de cartilages. Le rondin, d'environ 1,20 m de long et 20 cm de diamètre, aura été coupé en deux dans le sens de la longueur, pour présenter une face plate et une autre arrondie et soigneusement polie sur laquelle on travail-

lera. La peau doit être raclée avec soin et uniformément sur toute sa surface. Pour que le tannage soit réussi, la membrane qui recouvre la face intérieure doit être éliminée. De temps en temps, racler la peau avec le dos du couteau pour l'assouplir. Dès que l'opération est terminée, la laver dans une eau savonneuse, puis la rincer soigneusement, mais rapidement. Ensuite, la mettre à sécher en la tirant.

De temps en temps,
racler la peau
avec le dos
du couteau
afin de
l'assouplir.



Transformer une peau d'animal en cuir



Il existe autant de méthodes de tannage que de tanneurs, chacun ne croyant qu'à sa propre formule. La recette donnée ici a deux avantages : elle ne tanne pas outre mesure et ne nécessite pas l'emploi d'acides dangereux dégageant des vapeurs toxiques. Néanmoins, l'emploi de gants de caoutchouc est recommandé lors du tannage, car les produits utilisés abîment la peau. Prendre un grand récipient, comme un tonneau de bois coupé en deux ou une cuvette en plastique — mais pas de bassine en métal, car ce dernier serait attaqué par les produits chimiques — et y dissoudre 2,5 kg de sel ordinaire dans 40 litres d'eau que vous retirerez du feu dès les premiers bouillons. L'eau doit être non calcaire (l'eau de pluie est recommandée). Puis dissoudre 1 kg d'alun dans de l'eau très chaude et verser dans la première solution en mélangeant avec un bâton. La solution obtenue sera utilisée froide ou chaude.

Plonger la peau dans ce liquide et la remuer délicatement avec un bâton deux fois par jour. Pour que la peau soit parfaitement tannée, veiller à ce que la solution pénètre dans tous les replis. Plus la peau est grande, plus le tannage doit être long. La peau de lapin doit tremper pendant 2 jours, celle de mouton 5 à 6 jours.

L'a b c du tannage

Le tannage permet qu'une peau, qui, si elle n'était pas traitée, se décomposerait rapidement, se transforme en une fourrure ou un cuir souple, durable et ne dégageant pas d'odeur désagréable. Autrefois, le tannage était effectué à l'aide d'acide tannique obtenu à partir des arbres et divers végétaux, mais de nos jours la plupart des tanneurs emploient l'alun. Pour obtenir un résultat valable, digne d'un véritable professionnel, il faut opérer avec patience, jusqu'à ce que la peau devienne souple.

Après avoir fait tremper la pièce pendant plusieurs jours dans la solution de tannage (voir légende du dessin ci-dessous à gauche), en prélever un petit morceau près du bord. Si la couleur est uniforme sur toute l'épaisseur du cuir, le tannage est suffisant, mais s'il y a une différence de teinte entre le centre de la peau et les bords, la pièce devra tremper encore 1 ou 2 jours dans le bain spécial. Ne commettez pas l'erreur fréquente qui consiste à retirer la peau avant qu'elle ne soit uniformément tannée.

La méthode de tannage est la même, qu'il s'agisse de fourrure ou de cuir ; mais si vous désirez éliminer les poils, faites-le avant de procéder au tannage. Pour cela, le moyen le plus facile d'y parvenir est de laisser tremper la peau pendant 5 jours (plus par temps frais) dans une solution préparée avec 500 g de chaux hydratée et 3 litres d'eau adoucie (de préférence de l'eau de pluie) dans un récipient en bois.

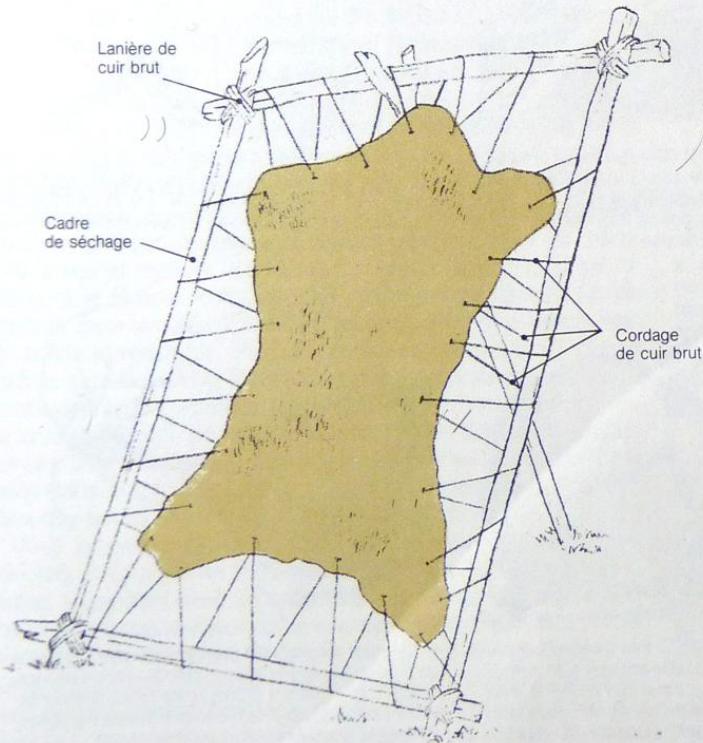
Remuez de temps à autre avec un bâton. Faites attention de ne pas mettre la chaux en contact avec la peau ou les vêtements, car elle est caustique et vous risqueriez de vous brûler ; protégez vos mains en portant des gants de caoutchouc. Lorsque les poils se détachent, rincer soigneusement la peau et l'étendre sur un rondin de bois lisse, la surface poilue sur le dessus. Raclez la peau avec le dos du couteau pour faire tomber les poils. Le rondin sera le même que celui ayant servi à l'écharnage (voir p. 363, « Écharnage de la peau »).

-  1. Après le tannage, sortir la peau de l'eau et la rincer abondamment au jet ou dans un évier, jusqu'à ce que l'eau soit claire et que toute la graisse et les impuretés soient éliminées.
-  2. Placer la peau sur un support, les poils à l'extérieur. Éviter qu'ils soient exposés au soleil et maintenir une bonne aération pour que la fourrure sèche régulièrement.
-  3. Après plusieurs jours, lorsque les poils et la peau sont encore légèrement humides, rouler la pièce, en plaçant face à face les côtés sans poils et laisser sécher une nuit.
-  4. Si la peau a séché trop rapidement avant qu'elle n'ait été roulée, humidifier le côté intérieur avec une éponge et la rouler selon la méthode décrite précédemment.
-  5. Travailler la peau en l'étirant sur une barre lisse et en la tordant avec les mains. Effectuer ce pétrissage aussi longtemps que nécessaire, jusqu'à ce qu'elle soit souple.
-  6. Du bout des doigts, faire pénétrer dans la peau en massant doucement de l'huile de pied de bœuf, de maïs ou de graine de coton, préalablement chauffée pour faciliter le travail.
-  7. Pour nettoyer une fourrure terne, remplir un sac de plastique avec de la farine d'avoine ou de la sciure de bois dur, y placer la fourrure et secouer le sac jusqu'à nettoyage complet.
-  8. Brosser et peigner la fourrure pour la faire gonfler. Lisser les parties rugueuses de cuir en les frottant avec du papier de verre grossier, enroulé autour d'un morceau de bois.

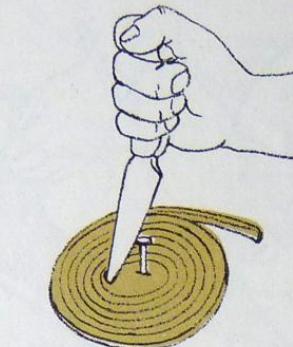
Le cuir brut : un matériau à multiples usages

Le cuir brut est un cuir non tanné, généralement privé de sa fourrure et qui a été traité par séchage et extension. Chez certaines peuplades, le cuir brut servait à faire des clous, des charpentes, des cordes et des vêtements. De nos jours, il sert à confectionner des semelles de mocassins, des attaches de manches de couteau, des boîtes, des drisses d'échafaudage, des lacets de chaussures et des peaux de tambours. Il possède une propriété spécifique : il se rétracte en séchant et permet donc de maintenir solidement l'objet auquel il est attaché.

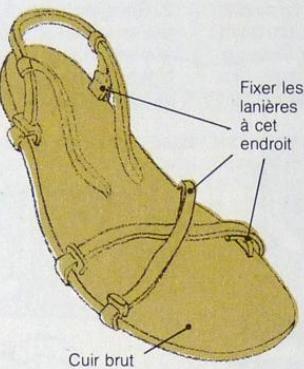
Pour obtenir un cuir brut, prélevez la peau d'un animal, veau, chèvre, porc, mouton, et échamelez-la selon la méthode habituelle, mais ne la lavez pas. Éliminez les poils, soit avec une solution à base de chaux hydratée (voir p. 364 « L'a b c du tannage »), soit avec des cendres de bois dur mélangées à de l'eau qui ferment une sorte de lessive. Pour pratiquer cette deuxième méthode, étendez une pâte humide de cendres sur le côté poilu et roulez la peau, les poils à l'intérieur. A l'aide d'un poids, maintenez la peau roulée dans une solution d'eau et de cendres. N'oubliez pas de mettre des gants de caoutchouc pour faire ce travail. Laissez tremper la peau jusqu'à ce que les poils s'enlèvent facilement. Raclez-la alors avec le dos d'un couteau. Si vous utilisez une peau de mouton, son dégraissage est particulièrement important, car la peau risque de contenir du suint. Effectuez un premier lavage sans aucun produit détergent, rincez plusieurs fois à l'eau de pluie, puis effectuez un lavage rapide avec un produit doux. Essorez et tendez-la sur un cadre.



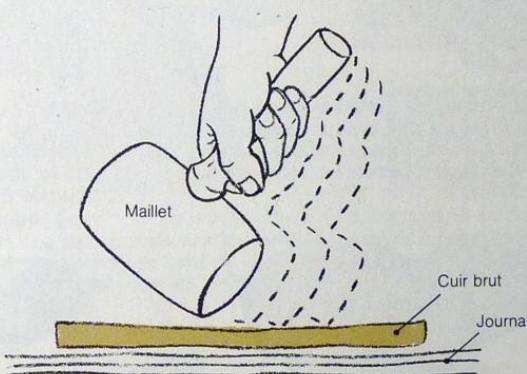
Le cadre à sécher le cuir brut sera constitué de 4 branches épaisses, disposées de manière à former un rectangle et solidement fixées les unes aux autres par des liens de cuir entrecroisés, ses dimensions devront être beaucoup plus grandes que celles de la peau pour qu'elle soit tendue au maximum. A l'aide d'une alène, percer des trous de façon régulière sur le pourtour de la peau, et maintenir cette dernière en la reliant au cadre par une lanière de cuir ou une corde fine et solide que l'on passe alternativement dans un trou puis autour des montants, et ainsi de suite jusqu'à ce que le cuir soit entièrement tendu. Tendre de façon régulière les côtés et la partie inférieure et supérieure pour que la peau soit bien plane. Dès qu'elle sera sèche, elle pourra être teintée puis assouplie sur toute sa surface au moyen d'une petite masse ou d'un maillet. Étendez le cuir sur une épaisse couche de journaux ou sur une surface dure et lisse, et le battre à coups obliques et courts.



Les lacets de cuir brut, ou tout autre type de lacets en cuir, sont confectionnés avec des lanières étroites que l'on découpe en spirale directement dans la peau. Placer celle-ci sur une planche, et la maintenir par un clou qui formera le centre de la spirale. A l'aide d'un couteau tranchant que l'on tient verticalement, tracer la spirale en commençant par l'extérieur pour atteindre le centre. Quand la spirale est entièrement formée, dérouler la lanière qui la compose.



Des mocassins à semelles de cuir ou en cuir tanné étaient fabriqués par certaines peuplades indiennes. De nos jours, les sandales faites avec ce matériau correspondent à un usage identique et il est très facile de les confectionner soi-même. Tracer sur un carton la forme du contour de chaque pied en ajoutant 1 cm. Découper ensuite dans une plaque de cuir brut la semelle à la dimension voulue et y fixer les lanières découpées dans la même matière. Elles seront cousues, agrafées, fixées par un rivet ou simplement enfilées dans des entailles faites sur la semelle. Elles seront en cuir souple.



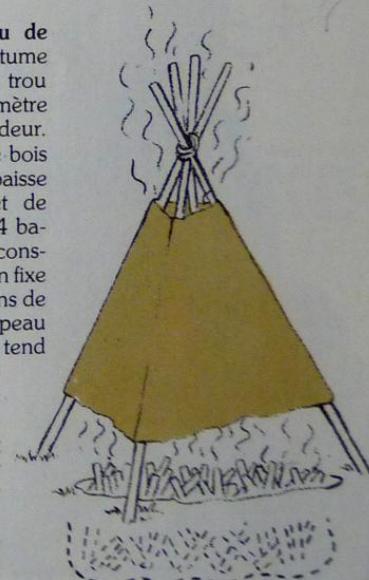
Traitement du cuir chez les Indiens

Les Amérindiens tannaient le cuir selon des procédés qui sont encore en usage aujourd'hui partout dans le monde. Ils savaient que l'écorce de certains arbres, dont le chêne, le sapin du Canada, le sumac et l'épinette produisait une substance particulière capable de protéger et d'assouplir les peaux. De nos jours, cette substance a un nom : c'est l'acide tannique ou tanin. Pour l'extraire, les Indiens prélevaient des bandes d'écorce qu'ils faisaient bouillir dans l'eau. Ils faisaient ensuite tremper les peaux dans cette solution ; 2 à 3 jours pour une petite pièce et plusieurs semaines pour une peau de taille plus importante, comme celle d'un bison, par exemple. Lorsque le tannage était achevé, les peaux étaient rincées dans le torrent, puis battues, tordues et mâchées jusqu'à ce qu'elles deviennent souples et malléables. Elles étaient ensuite frottées avec une graisse animale, telle la graisse d'ours, qui augmentait la souplesse. Aujourd'hui, le tannage à base d'écorce de chêne est une méthode encore très appréciée pour traiter les cuirs domestiques. Toutefois, ce tannage végétal naturel a le désavantage de faire foncer le cuir.

Le fumage était aussi une méthode employée par les Indiens ; il convenait surtout aux peaux de chevreuil. La peau était débarrassée de ses poils à l'aide d'une solution de cendres de bois, puis elle était frottée avec la cervelle de l'animal et placée ensuite sur un cadre pour être fumée. Ce procédé du fumage empêche le cuir de moisir ultérieurement, même étant humide. De plus, il donne une couleur dorée et une odeur agréable, surtout si le bois utilisé est celui d'un arbre fruitier.

Cette méthode de fumage convient à presque toutes les peaux de poids moyen, comme les peaux de vache et de cheval, mais surtout à celle de chevreuil. Le cuir fumé est très apprécié dans la confection.

Pour fumer une peau de chevreuil selon la coutume indienne, creuser un trou d'environ 60 cm de diamètre et 30 cm de profondeur. Brûler suffisamment de bois pour obtenir une épaisse couche de cendres et de charbons. A l'aide de 4 baguettes de bois vert, construire un support que l'on fixe au sommet avec des liens de cuir et l'entourer de la peau déjà écharnée que l'on tend bien autour des montants. S'assurer qu'elle ne risque pas de brûler. Répandre du bois vert sur le feu et surveiller jusqu'à ce que le cuir prenne le ton désiré. Afin d'obtenir une teinte égale, déplacer la peau de temps en temps.



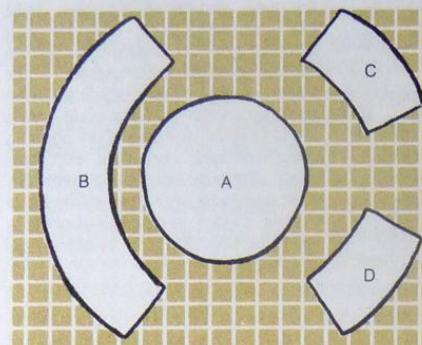
Bien dans leur peau : le bonnet et les mocassins

Les bonnets confectionnés avec de la fourrure de raton laveur sont connus en Amérique depuis la nuit des temps. Tout comme les mocassins, ils existaient bien avant l'arrivée des Européens, mais les premiers colons les ont vite adoptés tant pour leur confort que leur allure originale. Peu à peu, cependant, à mesure que le peuplement et le commerce des fourrures se développaient, le bonnet de raton laveur devint le symbole de l'aventurier et du parfait coureur des bois.

Pour vous fabriquer un bonnet semblable, procurez-vous d'abord une peau de raton laveur sans taches et en bon état. Choisissez-la entière, lustrée, avec une queue bien fournie et nettement rayée. Dans du papier fort, découpez le patron à la dimension de votre tête, puis bâtissez-le et assurez-vous qu'il a bien la taille voulue. La calotte doit avoir environ 2 cm de plus dans le sens de la longueur que dans celui de la largeur. A l'aide d'un couteau dont la lame sera tranchante, coupez la peau sur la face intérieure.



Confection du bonnet



1. Le patron se compose de 4 morceaux. La calotte (A) a la forme et la dimension de la tête à son point le plus large. Le bord comprend 3 morceaux (B, C, D), chacun mesurant 10 cm de largeur. Les découper dans du papier fort ou du carton.



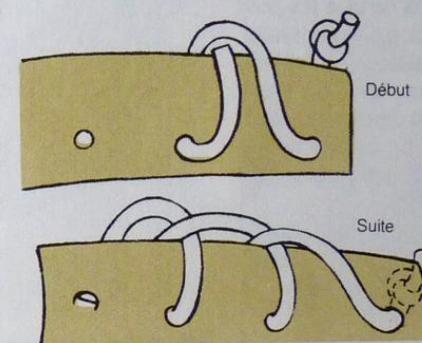
4. Pour donner une forme tubulaire à la queue, la fendre de chaque côté, avec un couteau bien affûté (couteau ou cutter) jusqu'à 1/3 de la base, puis assembler soigneusement les deux longueurs au point de feston.



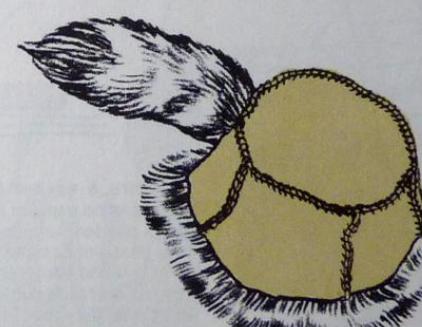
7. Après avoir cousu la queue, joindre la partie arrière de la bande latérale formant la tête à la calotte. Les points seront très rapprochés et cousus sur l'envers de la peau, afin que la fourrure semble constituée d'un seul morceau.



2. Épingler les morceaux A et B du patron et les placer sur le côté intérieur de la peau, près de la queue. Tracer le contour du patron avec un crayon-feutre. Couper les parties A et B ainsi que la queue en un seul morceau.



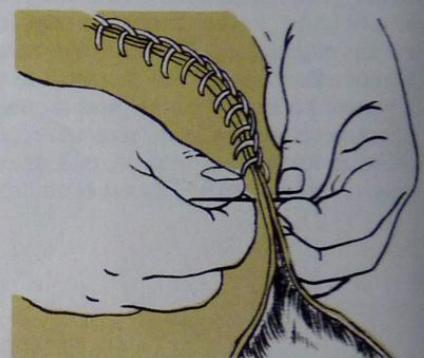
5. Le point de feston est celui qui est le plus souvent utilisé en fourrure pour juxtaposer 2 morceaux. Se servir d'une aiguille fine et de fil de nylon, mais ne pas faire des points trop serrés, car ils risqueraient de couper la peau.



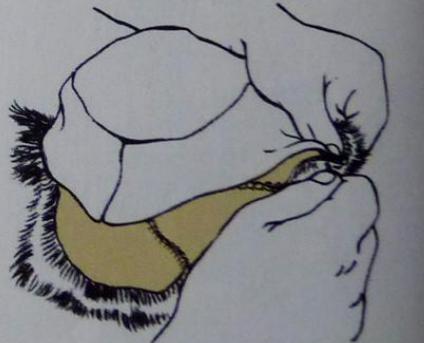
8. Joindre les pièces C et D à la bande B. Puis, après s'être assuré que la taille est correcte, terminer la couture de la calotte. Pour que le bonnet aille parfaitement, il sera peut-être nécessaire de modifier la taille des morceaux C et D.



3. Disposer les pièces C et D du patron sur le côté intérieur de la peau, le plus près possible de l'endroit où ont été découpés A et B. Tracer les contours avec le crayon-feutre puis couper. Assortir la couleur de ces 2 pièces avec la pièce B.

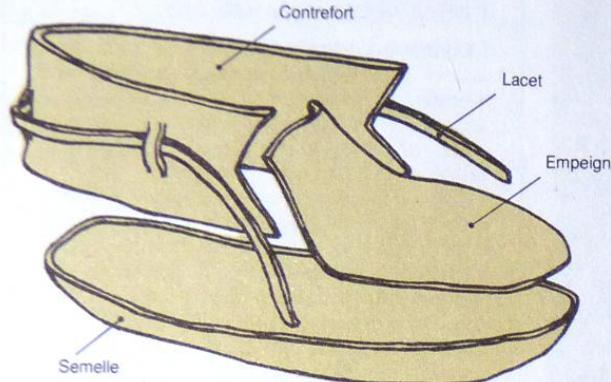


6. Placer les pièces à assembler bord à bord et piquer de part en part, pas trop près du bord pour ne pas arracher la peau. Pour que la jointure soit invisible, faire attention à ne pas prendre le poil en même temps dans la couture.



9. On peut ajouter une doublure de satin. Le tissu sera coupé selon le même patron, mais les morceaux C et D seront d'une seule pièce. Retourner le bonnet pour que l'intérieur se trouve à l'extérieur et fixer la doublure sur le bord inférieur.

Réaliser ses propres mocassins

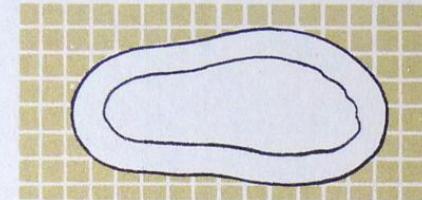
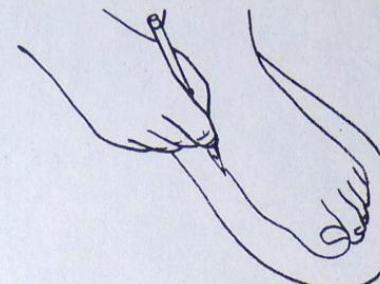


Chaque mocassin se compose de 3 morceaux : l'empeigne, le contrefort, la semelle. Pour passer les lacets, faire des entailles dans le cuir.

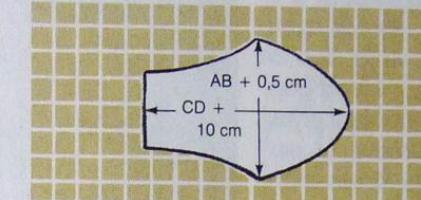
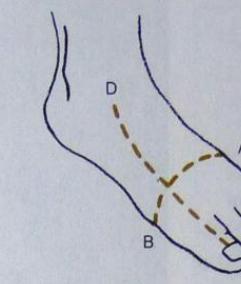
Les mocassins, de formes diverses, étaient les chaussures traditionnelles des Indiens de l'Amérique du Nord. Leur style variait selon les tribus et les régions, mais ils avaient des points communs : la partie supérieure était de cuir tanné, généralement fumé pour en améliorer la résistance, et leurs semelles étaient de cuir souple.

Les mocassins présentés ci-contre sont fabriqués selon la tradition apache ; ils se composent de 3 morceaux. Utilisez un cuir lourd, tanné et huilé (l'huile améliore l'étanchéité du cuir), et découpez les pièces du patron dans du papier kraft. Les pieds étant dissemblables, faites un patron pour chaque pied. Bâtissez les morceaux du patron et essayez-les avant de les reporter sur le cuir. Le patron ci-contre a été établi pour un pied gauche, l'inverser pour obtenir celui du pied droit. Le cuir étant épais, il sera nécessaire, avant de le coudre, de percer des trous avec une alène, un poinçon ou une griffe à trous vendus dans les boutiques d'arts et métiers. Les coutures seront faites au point de sellier, et le fil sera fortement tiré après chaque point afin de pénétrer dans le cuir. La couture, tout en étant décorative, sera très solide et résistante. Prenez garde à ce que les trous percés dans la semelle soient légèrement plus espacés que ceux de l'empeigne et du contrefort. Cette différence permet de compenser la supériorité du périmètre de la semelle et donne un effet de fronces. Il ne restera plus qu'à confectionner les lacets. Ils seront taillés dans le même cuir que celui des mocassins, puis glissés dans des fentes incisées dans le contrefort de la chaussure.

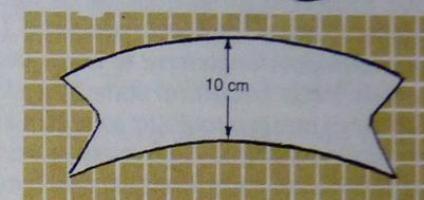
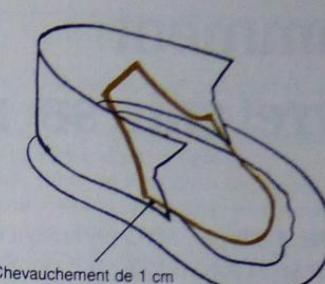
Vous pouvez également confectionner vous-même des babouches. Il n'y a pas de différence entre les pieds droit et gauche. Taillez 4 semelles dans du cuir épais à la mesure de votre pied. Percez des trous tout autour et cousez deux épaisseurs à la fois. Dans du cuir, découpez le dessus du pied et les contreforts en suivant le dessin ci-contre. Cousez chaque dessus de pied sur l'envers en commençant par la pointe dans les mêmes trous que ceux faits pour les semelles. Ajoutez ensuite la bande du talon.



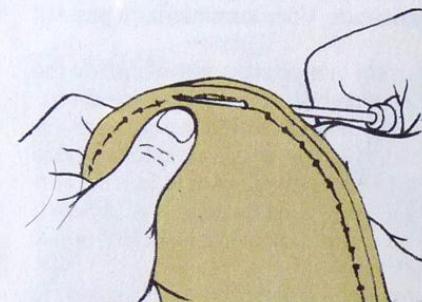
1. Poser le pied sur le papier kraft et en relever le contour avec un crayon tenu verticalement. Dessiner ensuite le patron de la semelle, en ajoutant 3 cm au talon et à la pointe, et 2,5 cm aux côtés. Procéder de la même façon pour l'autre pied.



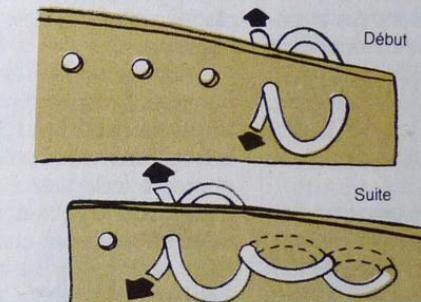
2. Établir le patron de l'empeigne en ajoutant 0,5 cm à la partie la plus large du pied (ligne AB), et en ajoutant 10 cm à la distance comprise entre la base du gros orteil et le haut du cou de pied (ligne CD).



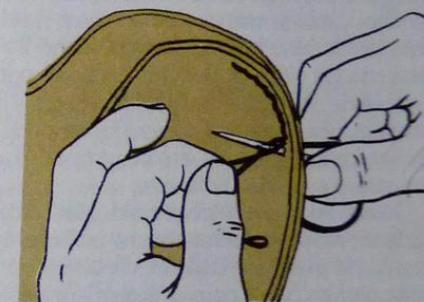
3. La hauteur du contrefort du mocassin sera de 10 cm, et sa longueur devra faire le tour de la cheville et chevaucher sur 1 cm chaque côté de l'empeigne. Vérifier les mesures sur le contour du patron de chaque pied.



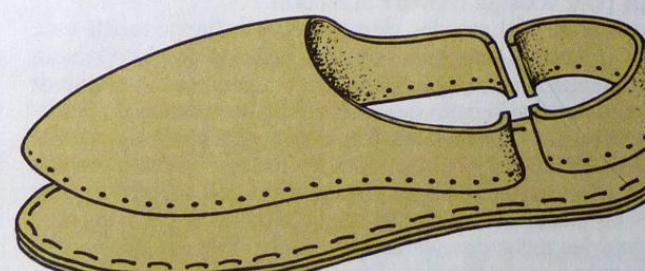
4. Avec une alène, percer des trous à 0,5 cm du bord des semelles, des contreforts et de l'avant des empeignes. Les espacer de la même distance entre eux, sauf autour des semelles, où ils seront un peu plus rapprochés.



5. La couture au point sellier qui maintiendra la semelle à l'empeigne sera commencée au centre de l'empeigne, puis continuée vers les côtés, et celle qui joindra le contrefort à la semelle sera commencée au milieu du contrefort.



6. Pour effectuer une couture au point sellier, enfiler une aiguille à chaque extrémité du fil. Au premier trou, égaliser les deux longueurs du fil et introduire les aiguilles dans les trous suivants, dans une direction opposée, et ainsi de suite.



Une fois terminés, ces mocassins pour enfants sont confortables et résistants.



Plus simples sont les **babouches**, composées d'une double semelle, le devant et les côtés d'une seule pièce, et d'un contrefort.

Comment entretenir sa maison

Rénover, nettoyer, réparer, autant de situations auxquelles vous serez sans doute confronté un jour ou l'autre dans votre maison. Il existe quantité de trucs permettant d'y faire face sans recourir au spécialiste. Tous ont fait leurs preuves depuis longtemps, et ils peuvent vous faciliter la vie sans grever beaucoup votre budget. Vous verrez que vous aurez presque toujours sous la main le matériel et les produits nécessaires. Une maison saine, propre et accueillante, sans complications, c'est le rêve de toute maîtresse de maison ; des tours de main et des recettes éprouvées, celui de tous les bricoleurs.

Une maison accueillante

Pour assainir l'atmosphère. Ayez toujours à la maison du vinaigre d'eucalyptus que vous obtiendrez en faisant macérer pendant deux semaines 200 g de ces feuilles odorantes et dézinfectantes dans 1 litre de vinaigre blanc. Il s'utilise en répandant dans chaque pièce les vapeurs dégagées par quelques cuillerées à soupe de ce liquide brûlant, chauffé dans une vieille casserole. On peut aussi faire simplement brûler dans la pièce des feuilles sèches d'eucalyptus, ou encore mettre de ces feuilles dans l'eau des saturateurs des radiateurs.

Contre l'odeur du tabac froid. Mettre dans la pièce où l'on fume un récipient contenant une cuillerée à soupe de sel d'ammoniaque avec une cuillerée d'essence de lavande ou de tout autre parfum. Vous pouvez également laisser brûler des bougies placées à un mètre du sol.

Contre l'humidité. Si votre maison de campagne n'est chauffée qu'en fin de semaine, l'intérieur des placards est peut-être imprégné d'humidité, menace de moisissure pour ce qui s'y trouve. Pour remédier à cet inconvénient, placez-y une ou plusieurs assiettes creuses à demi remplies de chaux vive, qui va absorber un maximum d'humidité. Remplacez-les quand elles sont saturées. Attention ! la chaux vive est très caustique, aussi avez-vous la possibilité de la remplacer par du gros sel que vous utiliserez de façon identique et sans aucun danger.

Pour éviter encore les taches de moisissure sur les chaussures et les reliures en cuir, frottez-les préventivement avec de l'essence de térbenthine et mettez dans les penderies et bibliothèques qui les renferment des tampons d'ouate imbibés de cette essence, ce qui empêchera les champignons de se développer.

Entretien de la moquette. Pour nettoyer une moquette ou un tapis à poils courts, peu fragile, qui commence à se salir, répandez dessus de la sciure mouillée d'eau ammoniaquée (une petite



En prenant soin des objets de la vie quotidienne, c'est toute une tradition qu'on perpétue.

Faites votre encaustique

Le principe consiste à dissoudre de la cire dans un solvant. La meilleure cire sera animale (cire d'abeille) ou végétale (cire de camauba), et le solvant, de préférence de l'essence de térbenthine, car elle laisse en s'évaporant une pellicule résineuse qui augmente le brillant de la cire.

Faire le mélange dans la proportion de 300 g de cire pour 1 litre de solvant. Racler le pain de cire en copeaux avec un outil tranchant et les verser dans l'essence de térbenthine froide. De temps à autre, remuer avec une spatule de bois jusqu'à complète dissolution de la cire ; cela peut demander deux à trois jours. Il est déconseillé de chauffer le mélange en raison du risque d'incendie dû à l'essence de térbenthine. Ajouter de la cire ou de l'essence selon le degré de fluidité recherché.

Entretien du bois

Pour polir et nettoyer. Préparer un mélange composé de 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 4 de vinaigre, 3 d'essence de térbenthine. Bien mélanger et, avec un pinceau dur, nettoyer les moulures. Frotter, pour finir, avec un linge sec.

Taches d'eau. De l'eau renversée sur un meuble ciré laisse des traces difficiles à enlever, sauf si on éponge l'eau immédiatement et que l'on encaustique sans même attendre que la tache ait commencé à sécher.

Si la tache a séché et que le meuble a été bien entretenu, frottez simplement mais énergiquement avec une brosse de chiendent. La tache disparaîtra, à moins que l'eau ait pénétré dans le bois en profondeur.

Quant aux taches persistantes, frottez-les avec un linge trempé dans du lait chaud, puis avec de l'huile ordinaire, dont vous aurez imbibé un morceau de laine et, pour finir, encaustiquez.

Pour rafraîchir les cires. La finition des meubles de bois ciré a parfois besoin d'être rafraîchie. Commencez par enlever la vieille cire en vous servant de deux chiffons, l'un imbibé d'un décapant approprié et l'autre sec. D'un geste circulaire, frottez votre meuble avec le décapant jusqu'à ce que la cire soit tout à fait délayée, puis servez-vous du second chiffon pour bien sécher le bois. Avec vos mains, appliquez ensuite une cire d'abeille naturelle. La chaleur de vos doigts fera fondre, puis pénétrer la cire en profondeur ; vous obtiendrez ainsi un poli plus éclatant.

Comment revenir au tampon. Un de vos meubles vernis au tampon est terni par endroits et il est très difficile de trouver un spécialiste qui puisse y porter remède, surtout si le meuble n'a pas une grande valeur et ne mérite pas la dépense. Prenez un chiffon doux, imbibez-le d'abord d'alcool à brûler, puis passez-le dans de l'huile de lin que vous aurez versée au fond d'une assiette, et frottez en rond jusqu'à ce que le brillant soit revenu.

Entretien des métaux

Pour décapé le cuivre. Plonger l'objet vert-de-grisé dans du vinaigre d'alcool bouillant et salé à raison d'une poignée de sel marin pour deux litres de vinaigre. Quand l'opération est terminée, rincer, essuyer et faire briller avec un produit du commerce.

On peut aussi couper la moitié d'un citron, mettre dessus de la poudre à nettoyer les casseroles et frotter l'objet. Au bout de quelques minutes, essuyer et faire briller avec un chiffon de laine. Pour polir le cuivre. Pour faire briller des cuivres non vernis, frottez-les énergiquement avec un chiffon imprégné de jus de tomate ou de sauce tomate (catsup) ; un mélange à parts égales de sel et de vinaigre est également très efficace.

Après avoir « fait » les cuivres, et pour qu'ils restent brillants plus longtemps, passez-les dans l'eau de lessive bien chaude. Rincez, essuyez.

Pour patiner le cuivre. Si vous souhaitez donner un petit air ancien à un objet de cuivre neuf, immergez-le pendant quelques minutes dans une eau où auront cuit des champignons. Ne pas trop prolonger cette opération.

Les ferrures. Si elles sont rouillées, il faut les faire tremper de 24 à 48 heures dans du pétrole et les frotter ensuite avec une toile émeri ou une brosse métallique extrêmement fine.

Les ferrures anciennes seront plus belles et feront plus d'effet si, après les avoir nettoyées, on les cire avec du cirage noir et on les fait reluire à la brosse dure.

Les étains. Voici trois recettes pour bien les nettoyer.

— Frottez-les avec un chiffon imbibé de pétrole. Laissez sécher, puis frottez à nouveau avec un chiffon trempé dans de la bière chaude. Polissez encore une fois.

— Hachez les grosses feuilles d'un chou cru et frottez-en les étains. Rincez à l'eau claire et frottez avec du vert de poireau. Rincez encore et séchez avec un vieux torchon en fil.

— Plongez les étains dans de l'eau chaude additionnée de carbonate de soude (une cuillerée à café pour 1 litre d'eau). Brossez, rincez, essuyez et, pour finir, frottez-les encore avec un chiffon de laine trempé dans du pétrole. Essuyez soigneusement. L'argent. Si les beaux couverts que vous réservez aux grandes occasions sont ternis, redonnez-leur de l'éclat en les frottant avec de l'alcool à brûler. S'ils ont été noircis par de l'œuf, plongez-les dans une eau de cuisson de pommes de terre.



Une tache, que faire ?

Encre. Sur du tissu blanc, frottez avec du jus de tomates fraîches et rincez aussitôt. Sur un tapis ou une moquette, et s'il s'agit d'encre de stylo à bille, ôtez la tache avec de l'alcool à 90°. S'il s'agit d'encre à stylo, enlevez d'abord le maximum avec une petite éponge et de l'eau claire. Séchez le plus possible, puis mouillez la tache avec du lait cru. Attendez quelques instants, frottez avec l'éponge, séchez; recommencez jusqu'à ce que l'encre ait disparu. **Herbe.** Passez sur la tache un peu d'eau ammoniaquée et rincez, aussitôt. Si la trace de verdure n'a pas disparu, frottez-la avec un mélange composé par moitié de savon pâ-

teux et de perborate. Lavez et rincez (tissu grand teint). **Humidité.** Mélangez de l'acide citrique et de la poudre de talc en quantités égales. Mouillez la tache avec de l'eau chaude, étendez la pâte dessus en frottant, puis rincez à l'eau claire. **Moisi.** Mélangez une cuillerée d'amidon, deux de sel fin et quelques gouttes de jus de ci-

De la poudre à récurer
sur un demi-citron
décape le cuivre

tron. Étendez cette pâte sur les taches, exposez quelques heures à l'air et lavez à grande eau. **Roussi.** Traitez la trace avec un mélange constitué de 60 g de vinaigre, 2 g de savon ramollie et 8 g de terre à foulon. Frottez et rincez. **Café.** Sur un vêtement blanc, frottez avec de la glycérine pure et rincez à l'eau tiède.

Quelques trucs

Laine douce et blanche. Une veste ou un pull-over en laine de pays resteront doux après avoir été lavés si l'on ajoute une cuillerée de vinaigre dans l'avant-dernière eau de rinçage et une cuillerée à café de glycérine dans la dernière.

Amidonage improvisé. Pour un napperon ou un jeté de table, par exemple, si vous n'avez pas d'amidon sous la main : utilisez l'eau de cuisson des pâtes, pure ou plus ou moins étendue d'eau selon que vous souhaitez un amidonnage plus ou moins léger. L'eau de cuisson du riz convient aussi.

Cuir protégé. Les chaussures en gros cuir épais, qui affrontent les intempéries, ne durciront pas si deux ou trois fois au cours de la mauvaise saison vous les imprégnerez du mélange suivant : 125 g d'huile d'olive, 30 g de suif, autant de cire jaune et 7 g de résine épurée.

L'art du cirage. Pour obtenir un brillant extraordinaire, vous procédez ainsi : bien brosser les chaussures pour enlever la boue et la poussière. Passer sur le cuir un chiffon humide et appliquez le cirage aussitôt. Brossez et lustrez.

Des brosses utiles. Gardez toujours en réserve une ou deux vieilles brosses à dents. Après les avoir fait tremper dans de l'eau fortement javellisée pendant un quart d'heure, rincez-les, faites-les sécher et mettez-les de côté. Pratiques pour certains nettoyages, elles peuvent se glisser dans les endroits difficiles à atteindre.

Des pinceaux lisses. Si vous retrouvez vos pinceaux secs et les poils hérisseés, enduisez-les de savon noir en collant les poils les uns contre les autres et laissez ainsi toute une nuit. Rincez-les soigneusement.

Des éponges propres. Pour nettoyer à fond les éponges de ménage, laissez-les tremper dans un demi-litre d'eau tiède additionnée de 20 g de carbonate de soude.

Percer un carrelage sans le faire éclater : collez à l'endroit du trou qui doit être fait un ruban adhésif.

Couper un carreau de faïence sans instrument spécial : après avoir tracé le trait de coupe, suivez-le en appuyant assez fort avec la pointe d'un crayon à bille. Mettez le carreau en porte-à-faux et tapez d'un coup sec.

Porte défectueuse. Si une porte ferme difficilement, enduisez-la de craie sur toute son épaisseur. Aux endroits défectueux, la craie laissera des marques visibles sur le chambranle. Vous pourrez ainsi les repérer facilement et les poncer ou les raboter légèrement.

Tiroir récalcitrant. S'il refuse de sortir (ou de rentrer), passez sur les côtés et sur les arêtes vives, non pas du savon, mais de la cire ou de la paraffine.

Une clef cassée dans une serrure de placard peut être récupérée en s'aidant d'un aimant puissant qui attirera le morceau de clef resté à l'intérieur.

Peindre une fenêtre sans peindre les vitres... Passez les vitres au vinaigre pur, ce qui empêchera la peinture d'y adhérer.

Rénover une gravure piquée. Il est possible de faire disparaître les taches qui la déparent en mélangeant de l'eau oxygénée à trois fois son volume d'eau (de pluie ou, mieux, de source), plus quelques gouttes d'ammoniaque. Laissez tremper la gravure dans ce bain pendant une heure, la rincer, l'éponger entre deux feuillets de buvard et la mettre à sécher à l'ombre, bien à plat.

La pêche

La pêche à la ligne, en eau douce

Que vous vous serviez d'appâts vivants ou de leurres en bois, en tissu, en plume, en métal, en plastique, en caoutchouc ou en fourrure, étudiez bien la façon dont le poisson se nourrit et essayez d'y adapter vos appâts.

La mise en place de l'hameçon est une opération délicate, particulièrement quand on se sert de leurres. La plupart des poissons goûtent d'abord une bouchée de nourriture avant d'avaler le tout.

Enfin arrive l'instant le plus palpitant : sortir le poisson de l'eau. S'il s'agit d'un poisson petit ou de taille moyenne, il suffit en général de donner quelques tours de moulinet; pour un gros poisson, toute l'astuce consiste à maintenir la ligne suffisamment tendue pour que le poisson ne puisse pas rejeter l'hameçon.

La pêche à la ligne à l'appât vivant

Les vers de terre constituent depuis toujours l'une des proies préférées des poissons. Il suffit de faire passer l'hameçon à travers le clitellum (l'épais collier situé derrière la tête du ver), puis de laisser ce dernier glisser tout doucement vers le fond de l'eau. Pour pêcher la perche, la truite de lac et les autres gros poissons d'eau douce, il vaut mieux utiliser des lombrics que des vers de vase. On chasse ces géants de la famille des vers, la nuit.

Les nymphes représentent le stade larvaire, subaquatique, de nombreux insectes. Elles forment presque l'essentiel de l'alimentation des truites de rivière et des truites arc-en-ciel. On peut les recueillir à l'aide d'un filet à mailles fines, dans l'eau peu profonde au bord des lacs ou entre les galets au fond d'un torrent. On les accrochera sur l'hameçon en perçant la partie la plus grosse du corps, juste derrière la tête.

Vers la fin de l'été, on peut capturer des sauterelles ou des criquets ; ce sont des appâts vivants fort appréciés. Enfoncez l'hameçon sous la tête, et faites-le passer par-dessus la plaque ventrale dure de manière à le faire ressortir juste devant les pattes de derrière.

La plupart des gros poissons préfèrent les vairons, les grenouilles et les écrevisses. On accrochera le vairon par les lèvres et on le laissera nager en le tirant vers soi de temps en temps par une série de petits mouvements rapides. Accrocher la grenouille en perçant la peau épaisse qui recouvre l'arrière de son dos. Quant aux écrevisses, le mieux est de les fixer par la queue.



« Dans l'attente de la touche. » Comme le montre avec humour cette peinture, la patience est la plus grande vertu du pêcheur.

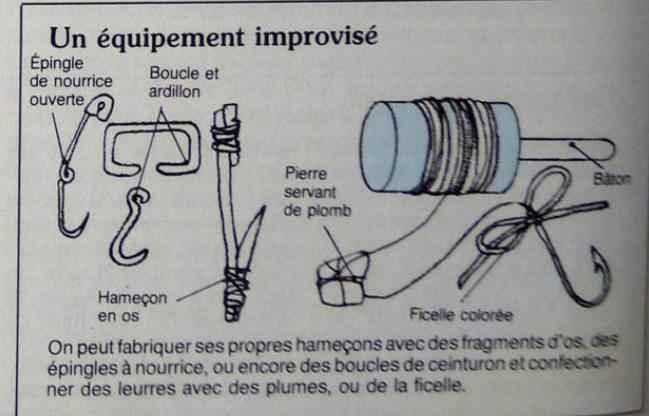
Pêcher sous la glace



Un petit dispositif à bascule appelé brimbale signale la touche. Ce système se compose d'une pièce de bois ou de métal pivotant sur un axe vertical. Après avoir creusé le trou dans la glace, on enfonce le bras basculant de la brimbale sur laquelle se trouve la ligne ; le moulinet est disposé sur l'axe vertical.

Quand une couche de glace se forme sur la surface d'un plan d'eau, les gros poissons redescendent vers le fond. La plupart du temps, ils mangent ce qui s'approche d'eux plutôt que de partir en chasse, à l'exception du brochet, qui rôde dans les bas-fonds en quête d'une proie. Utilisez une tarière ou une bêche pour

creuser un trou d'environ 30 cm de diamètre. Sondez le fond avec un fil à plomb, puis appâtez l'hameçon avec un vairon, un morceau de viande ou unurre ; utilisez une ligne à un seul fil pour laisser tomber l'appât jusqu'à environ 30 cm au-dessus du fond. On peut pêcher au-dessus d'un seul trou avec une canne et un bouchon, mais on obtiendra de meilleurs résultats en perçant plusieurs orifices et en équipant chacun d'une brimbale. L'attente sera plus supportable sous un abri.

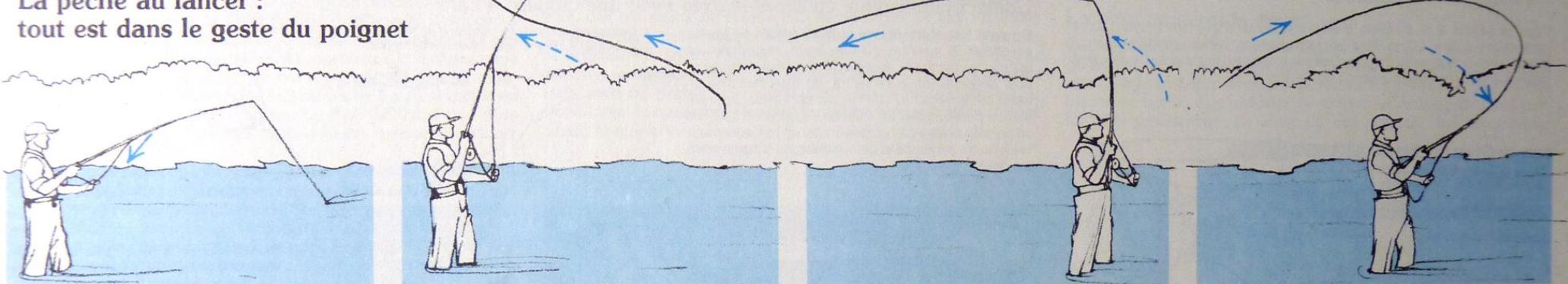


On peut fabriquer ses propres hameçons avec des fragments d'os, des épingle à nourrice, ou encore des boucles de ceinturon et confectionner des leurres avec des plumes, ou de la ficelle.

La pêche au leurre avec des appâts artificiels

Quand on n'a pas la patience d'attendre une touche, on peut attraper le poisson par d'autres moyens : à la mouche, à la cuillère ou au lancer dans la vague. La pêche à la mouche, considérée comme la plus sportive de ces trois techniques, est assez difficile à maîtriser. Elle nécessite une longue canne flexible et une ligne très légère, ce qui permet même au plus petit poisson de se débattre avec quelques chances de succès.

La pêche au lancer : tout est dans le geste du poignet



1. Avant de lancer l'appât, retenir quelques dizaines de centimètres de ligne dans sa main libre. S'il n'y en a pas assez, donner un tour de moulinet.

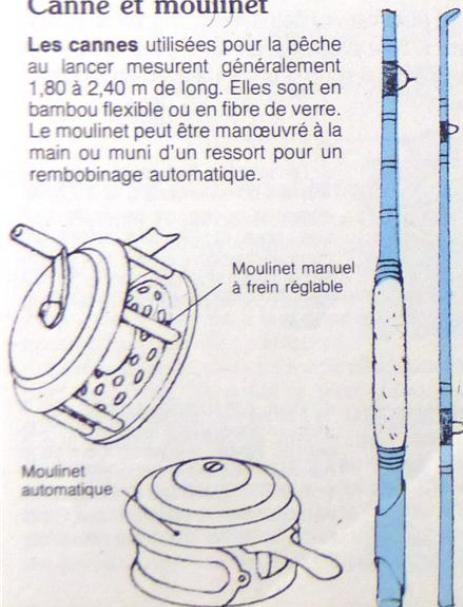
2. D'un mouvement rapide du poignet, amener la canne à la verticale, en gardant toujours une réserve de ligne dans la main libre.

3. Ramener vivement la canne devant soi d'un mouvement sec dès que la ligne se trouve tendue à l'horizontale derrière soi.

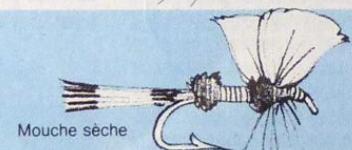
4. Relâcher complètement la ligne : l'élasticité de la canne permet à la mouche de se déposer délicatement sur l'eau.

Canne et moulinet

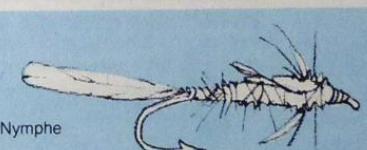
Les cannes utilisées pour la pêche au lancer mesurent généralement 1,80 à 2,40 m de long. Elles sont en bambou flexible ou en fibre de verre. Le moulinet peut être manœuvré à la main ou muni d'un ressort pour un rembobinage automatique.



Quatre types de mouches



La Royal Coachman dérive d'une mouche créée dans les années 1830 par Tom Bosworth, cocher de la famille royale d'Angleterre.



La Damselfly est confectionnée avec de la fourrure de renard brun-roux et des plumes de perdrix pour imiter le stade larvaire de cet insecte.



La Professor fut inventée par un professeur de l'université d'Édimbourg qui se servit d'un bouton-d'or pour figurer le corps jaune de l'animal.

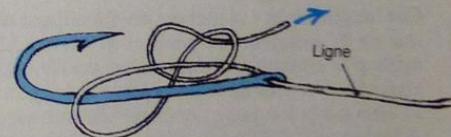


La Golden Darter imite un vairon nageant dans l'eau. Une autre variété possède des ailes en poils d'animal et non en plumes.

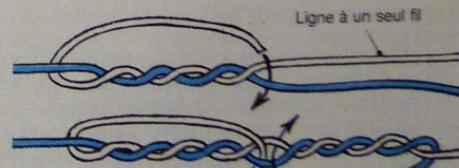
tout en maintenant la ligne hors de l'eau. Dans un lac aux eaux immobiles, laissez le vent déplacer un peu la mouche, puis tirez-la vers vous et lancez-la à nouveau. Il se peut qu'un poisson saute hors de l'eau pour gober le leurre, ou bien ce dernier disparaîtra dans une grande gerbe d'eau. Dans l'un ou l'autre cas, il faut ferrer le poisson avant qu'il n'ait eu le temps d'apercevoir l'hameçon dissimulé dans le petit paquet de plumes qu'il tient à la bouche.

On lance une mouche noyée à travers le courant ou très légèrement vers l'aval, et on la laisse glisser dans l'eau jusqu'à ce que l'extrémité de la ligne touche l'eau. Puis on la sort et on la lance à nouveau. Avant de retirer un leurre imitant un vairon, laissez-le « nager » quelques instants à contre-courant à la façon de ce poisson.

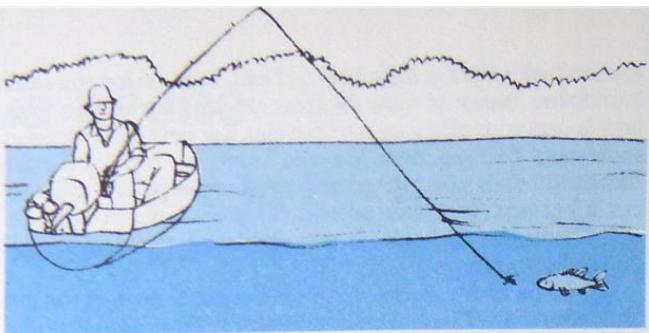
Comment fixer un bas de ligne transparent



Faire ce nœud pour attacher un fil de nylon de 0,90 à 1,50 m de long à la mouche. Une demi-clé à l'extrémité de la ligne empêche le nœud de se relâcher.



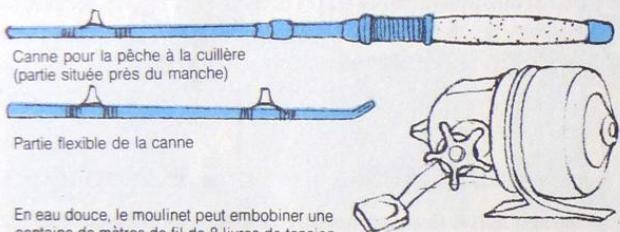
Ce nœud est utilisé pour relier le fil de nylon à la ligne. Enrouler les deux fils l'un sur l'autre trois fois, faire passer les extrémités par le milieu et serrer.



Le poisson risque d'être effrayé par les vibrations d'un moteur. Il vaut donc mieux se servir du moteur seulement pour atteindre la destination voulue, puis continuer à la rame. Quand on pêche seul, le mieux est de laisser d'abord traîner leurre dans son sillage, avant de le lancer.

La canne et le moulinet

Pour la pêche à la cuillère, choisir une canne d'un poids moyen, d'une longueur de 1,50 à 2,10 m. Pour les gros poissons, utiliser une longue canne très robuste à l'extrémité flexible. Des crans supplémentaires sur le moulinet permettent de régler la puissance de traction du fil.



En eau douce, le moulinet peut emboîter une centaine de mètres de fil de 8 livres de tension.

Deux recettes originales

Le poisson cuit à la planche

Confectionner la « planche » en découpant une fine plaque de bois dur de la longueur du poisson et du double de sa largeur. Bien égaler la surface. Pendant qu'on écailler le poisson, laisser la planche chauffer près du feu. Préparer le poisson en fendant le dos dans le sens de la longueur, mais en laissant intacte la peau du ventre. Attacher ou fixer la partie charnue sur la planche brûlante et disposez celle-ci au-dessus du feu. Enduire de beurre ou d'huile, ajouter du sel, du poivre et des herbes pour l'assaisonnement. Tourner de temps en temps la planche pour une cuisson régulière.

Le poisson cuit à la braise

C'est la méthode de cuisson la plus simple, sur un feu de camp, sans utiliser de casserole. Préparer le poisson en le laissant entier; inutile de l'écailler. On peut couper la tête ou non, c'est sans importance. Frotter l'intérieur de sel et de poivre (en ajoutant d'autres condiments le cas échéant). Envelopper le poisson d'une tranche de lard gras, ajouter quelques gouttes de sauce soja. Disposer le poisson sur une feuille de papier d'aluminium en ajoutant un peu de beurre ou d'huile. Envelopper bien serré, et enterrer sous les braises chaudes. Contrôler la cuisson au bout de quatre minutes.

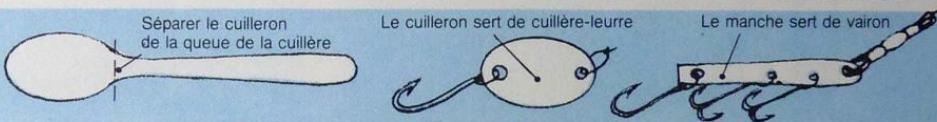
La pêche à la cuillère

Pêcher à la cuillère (ou à la traîne), cela veut dire traîner un leurre dans l'eau pour imiter un vairon ou toute autre proie délicate. Cette forme de pêche se pratique en général d'un bateau, soit en laissant traîner le leurre dans le sillage, soit en le lançant depuis le bateau (moteur arrêté), puis en ramenant la ligne vers soi. Si vous pêchez dans des eaux inconnues, il vous sera souvent utile de commencer par une ronde préliminaire, en laissant traîner le leurre dans votre sillage, puis, dès que vous aurez découvert un banc de poissons, jetez l'ancre et lancez votre appât. La pêche à la cuillère se pratique surtout pour de gros poissons tels que la truite de lac, qui vit en eaux profondes; aussi faut-il s'équiper d'une ligne robuste, d'un gros moulinet et d'une canne solide. Les leurres peuvent être de nature variée : reproductions en

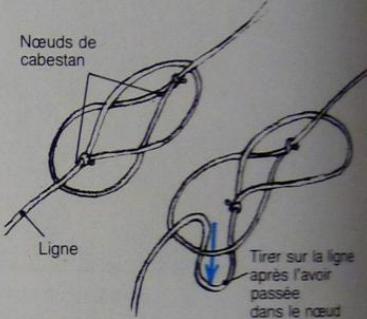
plastique, d'un étonnant réalisme imitant toutes sortes de créatures vivantes, ou bien ressemblant à des sculptures abstraites, que l'on aurait agrémentées de plumes et de pendeloques. Certains filent à la surface des flots, d'autres glissent entre deux eaux. Certains sont conçus pour nager en zigzag comme les poissons rapides; d'autres sautillent de bas en haut, comme les grenouilles; d'autres encore, les « ballotteurs », ont un mouvement de tangage évoquant un poisson blessé ou assommé. Les leurres les plus simples sont constitués par de fines plaques de métal, auxquelles on donne le nom de cuillère à cause de leur forme concave. Ils ont pour effet d'attirer le poisson en réfléchissant la lumière dans toutes les directions. On peut les utiliser seuls ou avec un autre appât, même vivant.

Confectionner deux cuillères-leurres avec une cuillère à café

On peut transformer une cuillère à café en leurre en brisant le manche, puis en fixant au cuilleron un anneau pivotant (un émerillon). On peut s'en servir pour améliorer un autre leurre, ou bien tout seul en fixant un hameçon à l'une de ses extrémités. Le manche se transformera en « vairon » quand on aura fixé un anneau pivotant à l'un des bouts, un hameçon double à l'autre extrémité et deux hameçons simples entre les deux.



L'équipement de la canne comprend un vairon-leurre qui reste en surface et une cuillère en profondeur

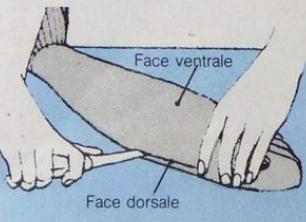


Pour relier le fil à la ligne, faire deux nœuds de cabestan, formés par deux boucles imbriquées l'une dans l'autre.

Comment découper un poisson en filets

Si vous avez la chance d'avoir fait une pêche miraculeuse de poissons divers, vous pourrez rapidement préparer les plus petits en les faisant griller tout simplement sur un feu de bois ou dans

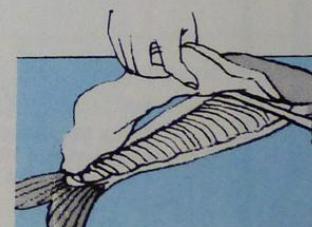
l'huile sans les vider. Toutefois, certains poissons plats et à la saveur fine demandent à être préparés en filets pour conserver tout leur caractère. Pour cela, il suffit d'un couteau bien aiguisé.



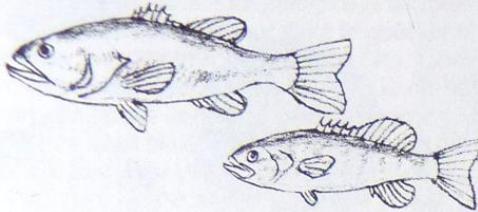
1. Si c'est un gros poisson, commencer à le préparer comme pour le servir entier. Puis, avec un couteau à la lame bien aiguisée, l'entailleur sur toute la longueur de l'arête dorsale depuis la tête jusqu'à la queue. Ensuite, retirer la tête en la détachant derrière les ouïes.



2. Le couteau maintenu bien à plat, en commençant par la tête, on fend le poisson en suivant le bord intérieur de l'arête dorsale jusqu'à la queue en faisant passer le couteau juste au-dessus des arêtes et en prenant soin de ne pas les arracher en même temps.



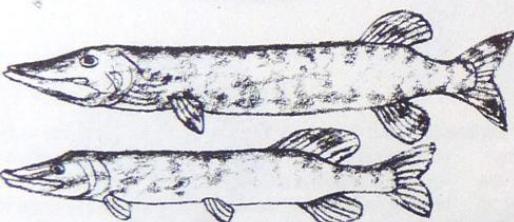
Les poissons d'eau douce les plus connus



L'achigan

L'achigan à grande bouche, comme l'achigan à petite bouche, est un des principaux poissons de sport de l'est du Canada. L'achigan à grande bouche trouve sa demeure de prédilection dans les lacs à la végétation dense et dans les rivières au cours lent. On le capture à la pêche sédentaire ou au lancer, surtout le soir, dans les régions herbeuses ou encombrées de souches. On le pêche aussi à la traîne, en plein midi, dans les eaux profondes. Sa chair est excellente et se tranche facilement en filets, donnant de beaux morceaux de chair floconneuse, sans peau.

L'achigan à petite bouche est beaucoup moins souvent associé à une dense végétation aquatique et se trouve plutôt près des abris que procurent les pierres des hauts-fonds. On le pêche au lancer avec des mouches sèches ou noyées, à la traîne, avec divers leurres et cuillères, ou avec des appâts vivants. Les deux espèces réagissent avec rapidité et elles opposent une lutte très serrée au pêcheur. Elles offrent une chair savoureuse ; on peut les préparer aussi bien pochées, que grillées ou frites.



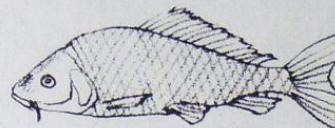
Le brochet et le maskinongé

Surnommé « requin d'eau douce » en raison de sa voracité, le brochet est un prédateur solitaire qui attaque ses proies selon une technique imparable : il les happe d'un vif mouvement de côté, puis nage quelques instants avec sa proie entre les dents ayant de l'avaler. Pour ferrer le brochet, il faut donc attendre quelques instants qu'il ait accompli son premier parcours.

Le maskinongé, de la même famille, dépassait jadis les 2 m et pesait près de 50 kg. Toujours le plus grand poisson d'eau douce du Canada, il mesure maintenant entre 70 et 120 cm et pèse de 2 à 15 kg. Cette espèce est limitée aux eaux douces de l'est de l'Amérique du Nord. Au Québec, la pêche au maskinongé est réglementée, de sorte qu'un pêcheur ne peut le pêcher que de juillet à octobre, ne retenant que les poissons de plus de 75 cm de long et se limiter à deux poissons par jour. La chair du maskinongé, comme celle du brochet, est savoureuse cuite au four ou pochée au beurre.

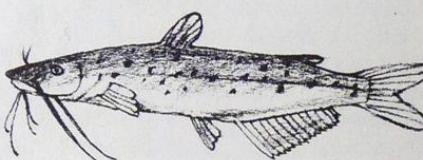
Le poisson a été et reste encore l'une des principales ressources alimentaires offertes à l'homme par la nature. Si la pêche en mer se pratique surtout au niveau industriel, celle en rivière ou en lac est à la portée de tout pêcheur novice ou chevronné. Malgré la pollution de plus en plus fréquente, il existe heureusement des eaux encore limpides où vous pourrez voir sauter la truite et le

saumon. Les poissons d'eau douce ci-dessous ont été sélectionnés soit pour leur fréquence (carpe, perchaude), soit pour leur saveur particulière (saumon, omble chevalier). Les torrents de montagne sont le domaine des truites et des saumons, les lacs nordiques restent les eaux privilégiées du brochet et de l'omble chevalier, les calmes rivières celles de la carpe placide.



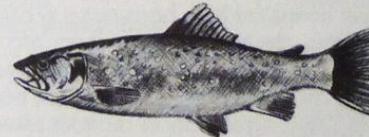
La carpe

Ce poisson aux mouvements lents, vivant à proximité des fonds, survit dans de nombreux cours d'eau pollués d'où les autres espèces ont fui. On peut le pêcher à la ligne, ou à la cuillère, avec des vers de terre, des morceaux de viande ou des boulettes de pain; la carpe goûte l'appât, parfois plusieurs fois de suite, puis relâche le morceau de nourriture avant de l'avaler; aussi vaut-il mieux attendre qu'elle soit bien ferrée pour tirer. Une carpe doit être dépouillée aussitôt après avoir été pêchée, au moyen d'un couteau fin bien aiguisé ou d'une lame de rasoir, en décroissant en même temps écailles et peau depuis la queue jusqu'à la tête.



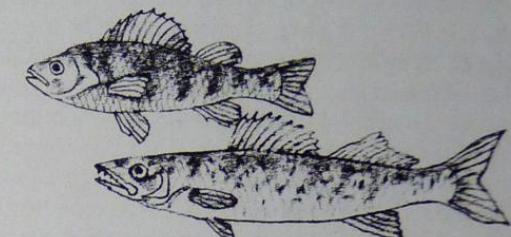
La lotte

Ne pas confondre la lotte de mer, poisson fin et rare à la chair excellente, et la lotte de rivière, qui nous intéresse ici et se prépare comme une anguille. La lotte se rencontre un peu partout au Canada, sauf dans les Maritimes. C'est une des rares espèces canadiennes d'eau douce à frayer au milieu de l'hiver sous la glace. Il arrive même que les pêcheurs à la ligne capturent la lotte fortuitement en pêchant le touladi sous la glace. Ce carnassier des fonds vaseux découvre sa nourriture grâce à ses longs barbillons. On le pêche à la ligne ou à la cuillère avec une canne robuste et un appât vivant. Sa chair est blanche, floconneuse, savoureuse et nutritive.



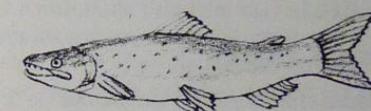
L'omble chevalier

Ce poisson qui ressemble à la truite par sa forme, mais offre des couleurs plus variées (dos verdâtre, ventre blanc orangé), est considéré comme l'un des meilleurs poissons d'eau douce. On le trouve dans l'est du Canada, particulièrement dans les eaux douces de l'île de Terre-Neuve, ainsi que dans plusieurs lacs du sud-est du Québec. Il se pêche à la cuillère ondulante, à la traîne, avec une ligne à grand moulinet dévidant plusieurs centaines de mètres.



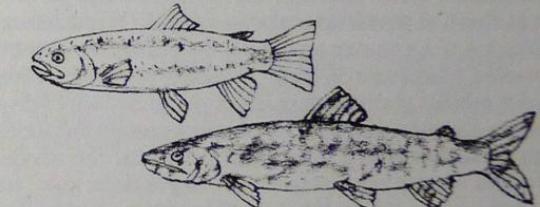
La perchaude et le doré

Ces deux poissons de la même famille se capturent autant en hiver qu'en été, à la pêche sédentaire utilisant des « ménés » comme appâts ou au lancer avec des mouches mouillées ou des leurres imitant un vairon. Les périodes du coucher et du lever du soleil sont les plus productives. La chair de ces poissons est savoureuse.



Le saumon

Considéré comme le roi de tous les poissons pour la saveur de sa chair, le saumon naît en eau douce, puis vit en mer durant un certain temps avant de remonter le cours des rivières et torrents de montagne à l'âge adulte pour y frayer. Il se pêche au lancer, à la mouche sèche ou noyée (de type « streamer » de préférence) faite de plumes très colorées à dominante rouge imitant les proies dont il se nourrit.



La truite

La truite de lac (ou touladi) se trouve en abondance dans les lacs intérieurs du sud du Canada. C'est un poisson hautement apprécié dans l'est du pays comme poisson de sport ; on le capture à la mouche ou au lancer léger de bonne heure au printemps, aussitôt la glace disparue, et à la traînée en profondeur avec ligne métallique en été. Sa chair est blanche, rosée ou orangée et son goût est excellent. On le mange frais, mais il est aussi parfois fumé.

La truite mouchetée (ou omble de fontaine) que l'on trouve surtout dans l'est du Canada est aussi très recherchée. On la pêche à la mouche artificielle, au lancer léger et à l'appât vivant. C'est aussi bien un poisson de sport que d'élevage en pisciculture.

La pêche à pied

Côtes basses de sable, de galets ou de vase, côtes rocheuses, falaises, autant de rivages marins qui vous révéleront des trésors. La pêche à pied, vieille comme le monde, peut être un sport et une détente pour tous. Les coquillages, les mollusques et les poissons illustrés dans ces pages se trouvent sur les côtes du Pacifique ou de l'Atlantique, aussi bien en Europe qu'en Amérique. C'est dans les trous des rochers ou dans le sable que se cache cette faune magnifique, miraculeusement échappée à la violence de la mer. Pour récolter ces trésors, aucun matériel compliqué n'est nécessaire, et chacun trouvera une immense satisfaction à manger ensuite sa propre pêche. Cependant, avant de consommer sa cueillette, il est préférable de se renseigner auprès du Service de la protection de la Direction des pêches maritimes du Québec sur les zones qui ont pu être déclarées « toxiques ».

Les surprises du rivage

Encore peu répandues chez nous, les techniques de la pêche à pied sont pourtant accessibles à tous les amants de la nature. Les plages de l'est du Québec et la côte ouest du Canada sont en fait des lieux de prédilection pour les amateurs de fruits de mer qui peuvent s'y adonner à la cueillette de leurs mollusques préférés. Très simple, le matériel nécessaire est constitué d'un panier ou d'une hotte, d'une épuisette et d'un crochet de fer. Il est recommandé de porter des espadrilles, pour ne pas glisser sur les rochers. Enfilez un vieux pantalon qui protégera vos jambes contre les éraflures et portez un chapeau de paille si le soleil est fort. Ainsi équipé, vous pouvez arpenter grèves et rochers, contre vents et marées. Mais avant de partir, n'oubliez pas de consulter les tables des marées et courants publiées par le Service hydrographique du Canada ou, plus simplement, renseignez-vous auprès des gens de la région. La pêche à pied peut être dangereuse si l'on ne connaît ni ne respecte les règles de la mer : les marées et les brumes sont des pièges terribles auxquels plus d'un pêcheur s'est fait prendre. La pêche à pied est autorisée dans toutes les zones à mollusques qui ne sont ni protégées ni contaminées. Les meilleures pêches se réalisent au moment des grandes marées, durant la pleine et la nouvelle lune.

Il y a quatre grandes catégories de pêche à pied : le ramassage, le vire-cailloux, la pêche de grève et la pêche au haveneau. Il existe également toutes sortes d'autres pêches de rivage, notamment la pêche au casier et la pêche au lancer. Tout au long de la côte, en effet, le lancer permet de prendre maquereaux, aloses, loches et barbues. On peut aussi chercher la plie sur les plages, dans les flaques laissées par la mer à marée basse.



Cet immense haveneau, le crevettier, est encore utilisé sur les côtes de l'Atlantique, en Europe.

Le ramassage. C'est certainement la pêche la plus facile qui puisse se pratiquer lors des marées les plus faibles. Mais, même si c'est un jeu d'enfant et si la plupart du temps il suffit de se pencher, il faut aussi connaître les « bons coins ». Avec un peu d'expérience, on saura vite trouver les rochers recouverts de varech où se cachent toutes sortes de délicieux coquillages.

L'araignée de mer ou crabe des neiges. Ce crustacé fréquente les côtes rocheuses de l'Atlantique. On le ramasse assez loin du rivage, dans les herbiers, ces grandes prairies de longues algues vertes situées à la limite de la basse mer, dans le sable, entre les pierres et dans les fentes des rochers. L'araignée est très difficile à repérer, car elle se confond avec la végétation. Pour la ramasser, saisissez-la derrière sa carapace, par les pattes arrière. Elle se pêche également en bateau, au casier ou au grappin.

Les berniques ou patelles (appelées aussi chapeaux-chinois). Elles abondent sur tous les rochers et se pêchent par n'importe



quelle marée. Elles sont solidement accrochées aux rochers et se prennent par surprise. Utilisez un instrument coupant pour les détacher du rocher.

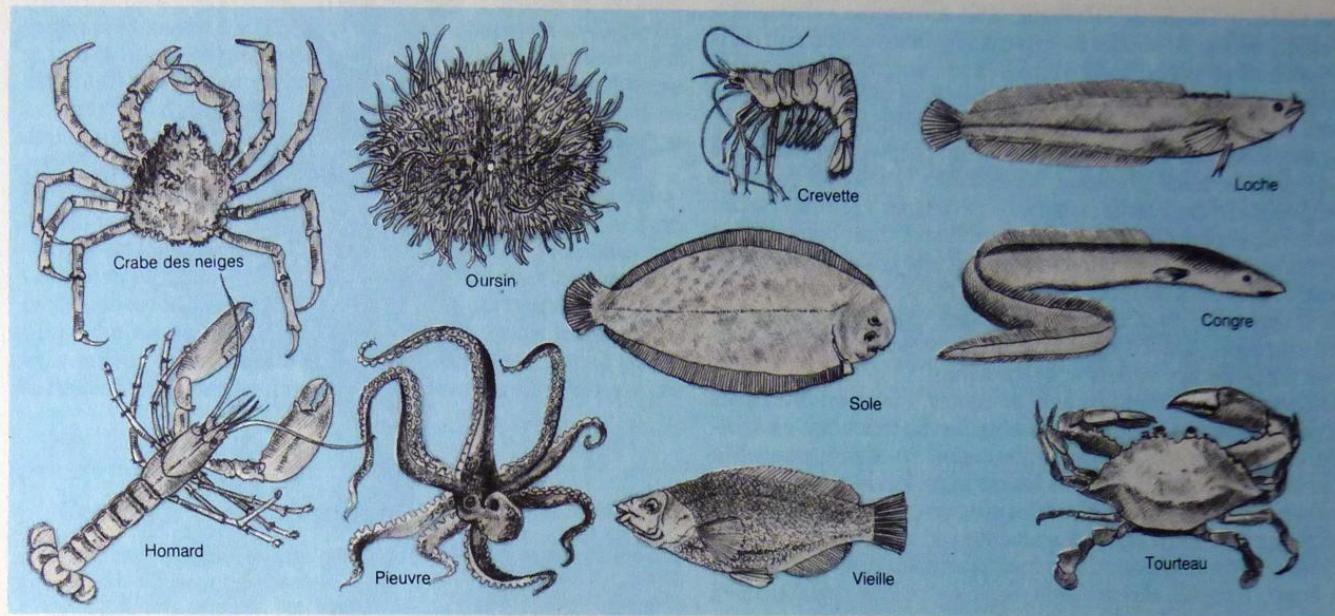
Le bigorneau. Ce mollusque est très commun dans la zone des marées, et particulièrement en Gaspésie. On le trouve partout sur les rochers, sous les pierres et dans les fentes découvertes par la mer. Mais vous trouverez les plus gros et les meilleurs dans les herbiers, car l'eau courante leur évite le goût de vase que présentent ceux qui vivent trop près des côtes. Comme pour les moules, ne ramassez les bigorneaux que là où l'eau est claire.

Le buccin. On trouve ce gros cousin du bigorneau sur les plages sablonneuses aussi bien qu'à des profondeurs de 100 m. Les jeunes abondent dans les herbiers et les rochers au moment des grandes marées. En forme de conque, le buccin peut atteindre une longueur maximale de 9 cm.

L'huître. Par très grandes marées, il arrive qu'on en trouve soit portées par le courant et fixées solidement aux rochers, soit aux abords des parcs où elles sont cultivées. Elles vivent en bancs. Détachez-les avec une lame de couteau ou en les frappant légèrement, d'un coup sec, avec un petit marteau.

La moule. Ne ramassez que les moules accrochées aux rochers à l'extérieur des ports, là où l'eau est toujours renouvelée, pour ne pas encourir de risques d'intoxication. Ramassez les plus grosses une à une et laissez les plus petites, afin de ne pas détruire tout le banc. Pour les arracher plus facilement, on peut faire levier avec une fourchette placée entre la moule et la roche.

L'ormier ou orneau. A cause de sa forme, on l'appelle aussi oreille-de-mer. Sa coquille, percée d'une ligne de cinq à six trous, est couverte de calcaire. L'ormier vit sur les rochers de l'Atlantique et du Pacifique et se nourrit d'algues. Pour le pêcher, il faut une marée de fort coefficient. Il adhère aux roches avec une force



peu croyable, aussi il faudra vous armer d'un bon couteau pour le décoller. Les ormiers qui restent exposés à l'air pendant la marée basse sont plus faciles à déceler. La chair ferme a un goût très fin. Ce mollusque étant en voie de disparition, ne ramassez que des ormiers de plus de 5 cm.

L'oursin. La pêche aux oursins ne présente aucune difficulté, mais, pour ne pas se piquer, mieux vaut les détacher avec un couteau. L'oursin se trouve en abondance sur les rivages sa-

bleux et rocheux de l'estuaire du Saint-Laurent. On en trouve aussi dans les anfractuosités des rochers, où ils vivent en colonies. Bien préparée, la chair de l'oursin est délicieuse.

Le pousse-pied. Cet étrange crustacé qui ressemble un peu à une patte de tortue vit en colonies, accroché solidement aux roches sauvages. Pour le décoller, utilisez un tournevis. Le pousse-pied se rencontre souvent avec les moules dans la zone des marées, aux îles de la Madeleine et sur les côtes du golfe.

Votre pêche sur la table

Si l'on souhaite manger sa pêche, voici quelques conseils et deux recettes simples pour accomoder coquillages, poissons et crustacés. Les coquillages sont très souvent recouverts d'algues et de sable vaseux. Aussi est-il recommandé de les laver dans l'eau de mer au fur et à mesure qu'on les ramasse : cela évitera d'avoir à les laver et à les gratter ensuite sous l'eau courante qui leur enlèverait toute leur saveur.

Faire très attention à la fraîcheur des coquillages : leurs valves doivent être bien jointes, toujours pleines d'eau, et, lorsqu'on les ouvre, on doit voir leur manteau (mince tissu intérieur) se rétracter.

Ne jamais ramasser des coquillages là où l'eau est polluée et éviter de pêcher dans les ports. Les coquillages destinés à être mangés crus doivent être mis au frais. Les autres devront être cuits le plus rapidement possible.

Bigorneaux. Les laver à grande eau et les mettre

dans une casserole avec du persil, de l'ail, du thym, du laurier et un filet de vinaigre. Saler et poivrer abondamment et les recouvrir d'eau froide. Les retirer dès l'ébullition afin de les extraire facilement de leur coquille. Égoutter et laisser refroidir. Les buccins s'accommodent et se cuisent comme les bigorneaux.

Crabes. Après les avoir bien lavés et brossés, les jeter vivants dans une eau bouillante fortement salée et poivrée. On peut ajouter du vinaigre et un bouquet garni. Laisser cuire 10 minutes les petits crabes et 25 à 30 minutes les gros.

Crevettes et bouquets. Les plonger vivants dans une eau bouillante fortement salée et les laisser cuire 5 minutes au maximum.

Pieuvres, seiches, encornets. Avant la préparation, ils doivent être battus. Enlever la peau. Ensuite, les préparer à l'armoricaine, ou les faire cuire au court-bouillon et les servir avec de la mayonnaise ou une vinaigrette.

La friture. Quelle que soit la pêche pratiquée, on ramène toujours toutes sortes de poissons : aloses, loches, barbues, épinoches, capelans ou maquereaux. Après avoir bien lavé et séché vos poissons, passez-les dans du lait salé. Roulez-les ensuite dans la farine, puis jetez-les dans une huile très chaude pour les saisir.

Palourdes à la valenciana

(pour 6 personnes)

1 kg de palourdes	1 citron
2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
d'huile d'olive	de farine
	Ail, persil, safran
	Sel, poivre

Faites un roux brun avec l'huile d'olive et la farine. Ajoutez le citron, l'ail, le persil, le safran, le sel, le poivre et les palourdes. Bien mélanger. Verser le tout dans un plat en terre et mettre au four pendant 10 minutes. Servir aussitôt.

Soupe de clams italienne

(pour 6 personnes)

1 kg de clams	Sel, poivre
1/2 tasse de vin blanc sec	
0,5 kg de tomates	
Ail	Persil haché
4 cuillères à soupe	Tranches
d'huile d'olive	de pain grillé

Mettez les clams dans une poêle sur feu vif pour qu'ils s'ouvrent, puis retirez-les et enlevez-les des coquilles. Filtrez le jus et gardez-le. Plongez les tomates dans l'eau bouillante quelques secondes, pelez et hachez. Émincez la gousse d'ail. Faites revenir l'ail dans l'huile, jetez l'huile et mettez les tomates, le sel, le poivre et le vin blanc. Chauffez jusqu'à ébullition, puis faites cuire à feu très doux 15 minutes. Ajoutez les clams et leur jus de cuisson, et faites cuire 5 minutes. Placez des tranches de pain grillé dans les assiettes, versez dessus la soupe et saupoudrez de persil haché.

Le tourteau. Du fait de sa lenteur, on le surnomme « dormeur ». Vous trouverez facilement ce gros crabe sous les cailloux ou dans le sable. Il se pêche toute l'année avec un crochet : engagez celui-ci de côté, sous les pattes recroquevillées — une traction les déplie — et prenez ensuite le tourteau à la main.

Le vire-cailloux. C'est une pêche plus sportive, qui demande une certaine force physique. Vous aurez besoin de plusieurs récipients afin de séparer certaines espèces (par exemple, ne pas mettre ensemble des étrilles et des ormeaux), d'un bon couteau et d'un crochet de fer, d'une foëne ou d'une gaffe, qui serviront pour fouiller dans les failles très étroites. Ne commencez pas trop tôt votre pêche, car vous serez vite épuisé. Pour que cette pêche soit fructueuse, il faut des jours de très grandes marées, lorsque la mer découvre les rochers et les cavernes.

Le congre. Ce poisson curieux et craintif, commun à tous les océans, ressemble à une grosse anguille. Sa mâchoire est terrible, et il faut faire très attention à vos mains. Si vous réussissez à le tirer de sa grotte (il vit dans les trous profonds à la base des rochers), brisez-lui aussitôt les reins avec un crochet en fer ou une barre à mine. Le congre vit souvent avec le homard.

L'étrille. C'est le meilleur des crabes, mais aussi le plus rapide. On le trouve à marée descendante, sous les cailloux. Ne ramassez que les grosses étrilles. Leur chair sera plus délectable si vous les avez gardées vivantes dans un seau d'eau de mer. Faites attention en les pêchant, car les granulations qu'elles portent à l'intérieur de leurs pinces provoquent une vive douleur.



Pêcherie fixe

Sur les côtes de France, il existe encore des écluses de mer. Elles se composent de deux murs en pierre sèche formant un angle au sommet duquel est laissée une ouverture. A cet endroit est fixé un filet dans lequel le poisson, entraîné par la marée, reste pris.

Au Canada, la pêche à « fascines » des Amérindiens constitue un autre type de pêcherie fixe. Les fascines sont en fait des pièges dont on se sert pour capturer l'anguille quand elle redescend avec la marée. On érige une barrière de piquets espacés de 1 m et entre lesquels on tresse ensuite des branches d'épinettes et d'aulnes. L'anguille ne pouvant pas franchir les fascines, elle suit la barrière le long de laquelle on a aménagé des coudes et dissimulé des pièges. Ceux-ci comprennent des cages coniques qui empêchent l'anguille de revenir en arrière et un coffre où, la marée baissant, le poisson s'engage et reste prisonnier. La pêche à fascines s'utilise aussi pour le capelan.

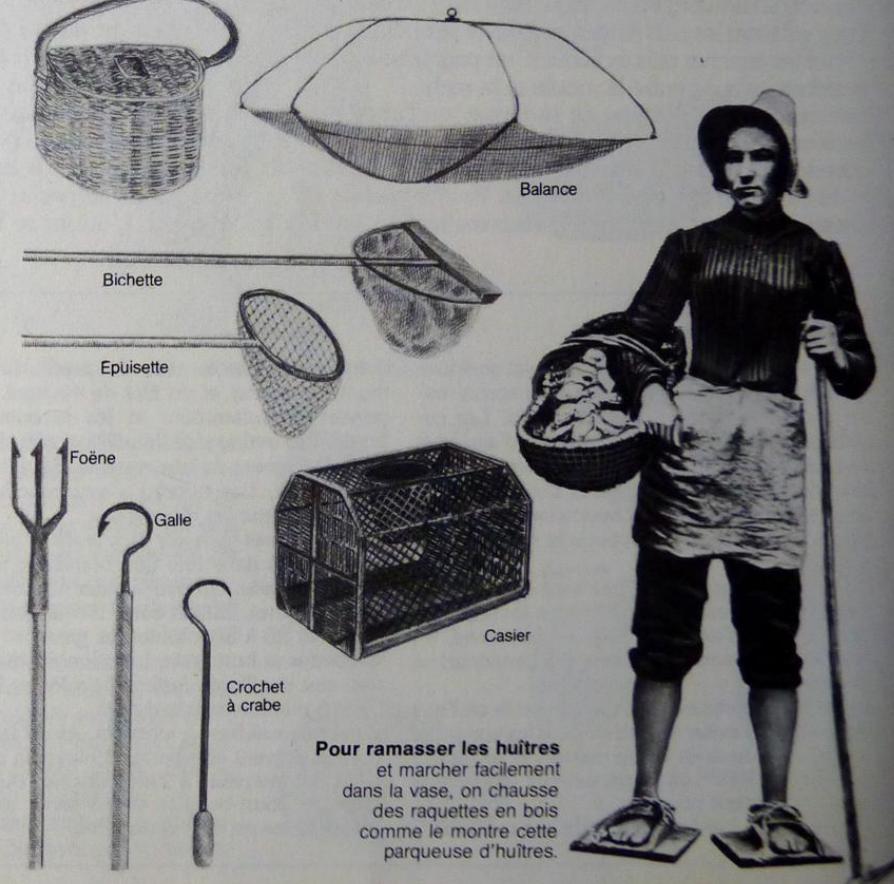


Ce pêcheur de grève porte sur le dos un énorme panier à crevettes en travers duquel est accrochée une bichette à cornes. Il porte sur l'épaule une foëne.

Le homard. Au Canada, le homard se pêche surtout au large des côtes, à l'aide de casiers. Cependant, avec un peu de chance, on trouve parfois quelques égarés à la base des roches couvertes d'algues. Les voyageurs qui affectionnent les côtes de l'Atlantique européen pourront réaliser de très bonnes pêches en période de grande marée, au moment de la pleine et de la nouvelle lune. Mais n'oubliez pas qu'ordinairement le homard aime les caches profondes, bien abritées, dans lesquelles l'eau reste en permanence. Pour le surprendre et le déloger, munissez-vous d'une foëne en acier à deux dents ou d'une gaffe.

En furetant ainsi dans les failles des rochers, vous pourrez aussi trouver des poulpes ou des pieuvres, des plies de roche, des loches, des vieilles, des anguilles, etc.

Les pêches de grève. Lorsque la mer se retire très loin, découvrant les grandes plages de sable et les herbiers, vous pouvez vous préparer à pêcher tous les coquillages que vous aimez et certains poissons. Emportez un grand panier, car souvent la pêche est très abondante, et munissez-vous d'une bêche, d'un râteau, d'une pelle, ou d'une foëne. Les coquilles qui vivent dans le sable sont très nombreuses, plus de 250 espèces. Elles se signalent toutes en surface par différents signes imperceptibles, mais que vous apprendrez vite à distinguer. En règle générale,



Pour ramasser les huîtres et marcher facilement dans la vase, on chausse des raquettes en bois comme le montre cette parqueuse d'huîtres.

lorsque vous voyez une marque en forme d'entonnoir, vous pouvez creuser. Méfiez-vous des coquilles posées sur le sable : elles sont malades ou mortes.

La coque. Elle est abondante sur toutes les côtes, sauf dans les zones rocheuses où le ressac est trop violent. Elle se pêche dans les baies, les estuaires ou les sables vaseux. Deux petits trous à la surface, un jet lancé par les siphons ou une petite bosse sableuse signalent sa présence. Elle s'ensable peu : sa capture est donc très facile, il suffit de ratisser le sable vers vous.

Le couteau. Ce coquillage ressemble à un manche de couteau, d'où son nom. Il vit dans le sable ou dans la vase. Il existe plusieurs techniques pour le pêcher. Au gros sel : disposez une pincée de gros sel dans l'entonnoir formé à la surface du sable par le couteau ; dérangé par le sel, celui-ci apparaît et il suffit de le tirer le plus rapidement possible, sinon il s'enfonce de nouveau. On peut aussi le pêcher à la baleine de parapluie : retournez l'extrémité d'une baleine de parapluie et enfoncez-la dans le trou formé par le couteau, la partie recourbée doit ramener le couteau. Également, avec une bêche : creusez à environ 25 centimètres de distance et à 20 centimètres de profondeur, et fouillez le sable à la main ; lorsque la mer monte, les couteaux sortent spontanément et, d'un geste rapide, on peut les ramasser à la main. Il semble que les couteaux soient somnambules et qu'ils sortent plus facilement les nuits de clair de lune.

L'équille et le lançon. Le pêcheur devra attendre une marée basse à fort coefficient pour trouver ces petits poissons très agiles. Travaillez à plusieurs, en retournant le sable avec une bêche et en vous dépêchant de les attraper lorsqu'ils font surface. Cette pêche amusera beaucoup les enfants.

Sur les grèves et dans les herbiers, vous pourrez aussi ramasser des coquilles Saint-Jacques, des clams, des pétoncles, des étrilles et des bernard-l'ermite.

La mactre. Ce coquillage aux valves ovales, de teinte jaunâtre, habite les fonds sableux découverts pendant les marées. Le pêcheur doit parcourir les bancs de sable de long en large, en donnant des coups répétés verticalement avec sa bêche. Ces coups troubleront la mactre, qui s'enfonce dans le sable en se signalant par une petite dépression. Il faut creuser à 50 centimètres autour de cette marque pour ne pas briser la coquille et ensuite soulever le sable avec la main pour trouver les mactres.

La palourde. On trouve ce bivalve dans le golfe du Saint-Laurent, surtout aux îles de la Madeleine. La palourde se pêche par marée moyenne, dans les cailloux de schiste mêlés de vase, en grattant avec un râteau. Elle se signale sur certains sols vaseux découverts par la mer en faisant deux petits trous. Rincez-la bien avant de la mettre dans votre panier !

La praire. Elle s'enfouit en colonies dans les sables à gros grains à une profondeur de 3 à 12 centimètres. Partir au hasard serait une erreur. Il faut repérer d'avance les bancs de prières, que l'on pêche pendant les marées moyennes avec un râteau. Si les prières sont peu nombreuses, frappez le sol de place en place et ratissez là où jaillissent les petits jets d'eau envoyés par les siphons de la praire lorsque celle-ci se ferme.

La sole et la plie. Ces poissons vivent en groupes sur les côtes du

golfe. On peut prendre les jeunes plies le long des plages où elles se glissent souvent à la recherche de vers. Quant aux soles, on les trouve pendant les grandes marées dans les bancs de sable et les bas-fonds rocheux recouverts d'algues. On les pêche alors en se servant soit d'un râteau spécial que l'on tire vers soi en se déplaçant à reculons, soit d'une foëne à l'aide de laquelle on sonde le sable ou le plateau rocheux.

La pêche au haveneau. Il y a deux types de pêches au haveneau, l'une se pratique dans les rochers avec un haveneau rond ou épisette, l'autre dans les herbiers ou sur le sable avec un haveneau dit carré, bichette ou crevettier. On peut facilement se fabriquer ces instruments de pêche avec du bois et des filets. **La pêche aux bouquets.** Dans les rochers et les mares, vous trouverez le bouquet, cette grosse crevette rose qui se pêche surtout de mai à septembre, lorsque les marées sont fortes et par

vent. Passez l'épisette sous les algues et, en opérant toujours très lentement, remontez-la à la surface. En même temps, vous ramènerez de petits poissons : loches, gobies, vieilles, cottes, petites anguilles, etc.

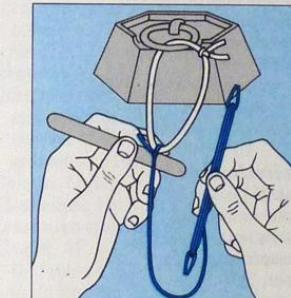
La pêche à la crevette grise. Contrairement au bouquet, la crevette grise ne fréquente que les plages sableuses ; elle abonde dans la région de Trois-Pistoles et tout au long de la côte Est. On ne doit pas oublier que la pêche à la crevette est soumise aux conditions atmosphériques. Pour une bonne pêche, il faut un temps chaud, légèrement orageux, une mer calme plusieurs jours avant, un vent très faible et une marée moyenne. Le pêcheur doit entrer dans l'eau jusqu'aux genoux et marcher parallèlement au front de mer, en poussant devant lui son haveneau et en raclant le sable. Il doit toujours agir très lentement. Triez les crevettes avant de les mettre dans votre panier.

Comment mailler un filet de pêche

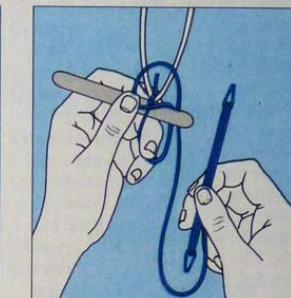
Pour fabriquer soi-même son filet de pêche, on utilisera de préférence un fil de lin, une navette et un bâton. La navette joue le rôle d'une aiguille. Elle reçoit le fil de tissage et servira à nouer les points. Le bâton, ou moule, de forme cylindrique ou parallélépipédique, constitue le gabarit de la future maille. Une fois maillé, le filet sera trempé dans un bain chaud d'huile de lin avant usage.

Il arrive souvent qu'une aspérité rocheuse accroche et déchire quelques mailles de votre filet. S'il s'agit d'une coupure sur une seule ligne, faites des séries de petits nœuds sur votre pouce, afin de rattacher les fils entre eux. Si vous utilisez un fil synthétique, il est recommandé de faire plusieurs nœuds les uns sur les autres afin d'éviter qu'ils ne glissent ; arrêtez les brins en brûlant l'extrémité. Il se formera une petite boule très résistante.

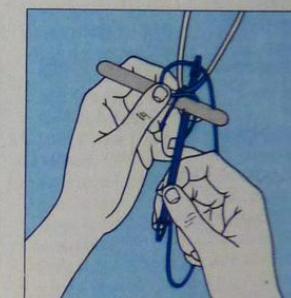
Après chaque utilisation, nettoyez le filet à l'eau douce et faites-le sécher dans un endroit ombragé, à l'abri des araignées, des rongeurs et des chats, qui sont attirés par l'odeur du poisson.



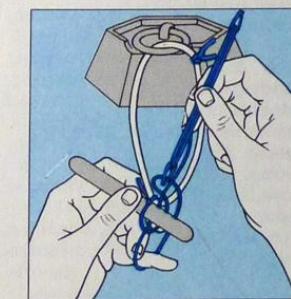
1. Faire une boucle avec du fil de montage et la fixer à un objet lourd placé à bonne hauteur pour travailler debout. Enrouler le fil de montage sur la navette et attacher l'extrémité du fil à la boucle.



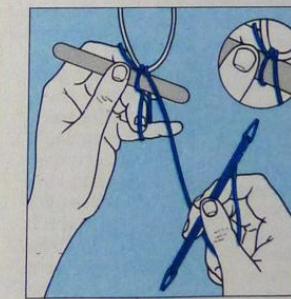
2. Prendre le moule entre le pouce et l'index gauche. Passer le fil de navette devant et derrière. Avec l'annulaire gauche, le tendre en boucle sous le moule et maintenir celle-ci fermée avec le pouce.



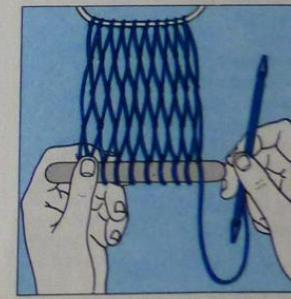
3. Dans cette position, former avec le fil de navette une boucle au-dessus du moule. Introduire la navette dans la boucle inférieure, la passer derrière le moule et la ressortir dans la boucle supérieure.



4. Tandis que la navette sort de la boucle, retenir un peu de fil avec l'auriculaire gauche. Relâcher alors la pression du pouce et retirer l'auriculaire de la boucle inférieure. Tirer le fil de navette.



5. Continuer de tirer le fil jusqu'à ce qu'un nœud se forme (il doit se former sur le dessus du moule). Retirer alors l'auriculaire : la boucle de fil qu'il maintenait constitue la première maille.



6. Former la seconde maille comme la première, et ainsi de suite jusqu'à ce que le filet ait la largeur voulue. À chaque rang, retirer le moule et retourner le filet pour commencer le rang par la gauche.

A**Abattage**

des animaux pour le cuir, 363
d'un arbre, 13, 53-54
du canard, 186
du lapin, 187
de l'oiseau, 186
du porc, 189
de la poule, 185

abeilles, 169, 201-202

Abri
en camping sauvage, 290-291
pour la neige, 312
pour les oiseaux, 309
pour la survie en forêt, 304

abricot(s)
blanchiment des, 216
confiture d', 227
conservation des, 209, 214
à l'eau-de-vie, 230
gelée d', 224
jus d', 235
produits de beauté à l', 358
séchage des, 91, 218

abricotier, 157
Absinthe, 153
Acarien, 170
Accumulateur d'électricité, 88-89
Achigan, 373
Acide

ascorbique, 213, 216
borique, 352
carbonique, 266
lactique, 220
stéarique, voir Stéarine
tannique, 325, 364, 365

Acidité du sol, 140, 141

Acié
au carbone, 124
doux, 124
durété de l', 116
galvanisé, 93
où se procurer de l', 124

Acorus roseau, 301**Acoustique (isolation)**, 71**Aérateur**, 204**Aérophagie**, 357**Agate**, 304

Agneau
attendrissement de l', 238
conservation de l', 239
curry d', 265
élevage de l', 190-191

Agrostide, 174

Agrostis
blanc, 175
des moissons, 168

Agrumes (cocktail et jus), 234, 235

Ail, 136, 139, 153, 154
des bois, 301
contre les parasites, 170
plante médicinale, 356, 357
en tresse, 217

Airelle(s)
gelée d', 224
pour les oiseaux, 308
soupe d', 357

Alambic solaire, 305
Alcalinité du sol, 140, 141

Alcool
pour les fruits, 230
pour le nettoyage, 369
pour le savon, 350

Alène
pour le bois, 98
pour le cuir, 362, 367

Alevin, 205**Alfalfa**, 145**Algues sèches**

engrais, 141
dans un étang naturel, 204, 205
utilisées comme paillis, 148

Allergie(s)

au lait, 248
mise en garde contre les, 357

Aloès, 356, 357

Alose, 374

Alpiste roseau, 174, 175

Altise, 170

Alun

comme colorant, 326, 327
comme mordant, 325
pour le nettoyage, 368
pour le tannage, 364

Amande, 226

Amandier, 163

Ambre, 354

ameublement rustique, 114-115

Amidon, 163

pour le levain, 270
pour le nettoyage, 369

Amphibien, 308

Ancolie, 308

Anémomètre-odomètre, 86

Aneth, 136, 153, 154

soins à l', 357

Angine, 357

Angle de talutage, 15

Anguille, 376

Anis, 154

Anthracose, 166

Antiquités, 129-132, 318-319

Août (fêtes), 315

Apiculture, 200-203

Aplanissement, 99

Aplombs (du cheval), 197

Appertisation, 208

Appointage, 125

Araignée(s), 169

d'un hamac, 361
de mer, 374, 375

rouge, 168

Arbre(s)

abattage d'un, 13, 53-54
fruitiers, 156-167
maladie et protection des, 52
plantation d'un, 157
à sucre, 236
transformation en bois
d'œuvre, 16

Arbre-tige, 157

Arbuste

à fruits, 159
à petits fruits, 166-167
sarmentueux, 166

Ardoise, 38, 64

Argent (nettoyer l'), 369

Argile, 140

masque à l', 358

Armoire en bois peint, 129,

131, 132

Armoire-bibliothèque, 110-111

Armoise, 155

Arpentage, 12

voir aussi Bornage

Arroche, 301

Arrossage, 137, 149, 150

Artichaut, 139, 176

comme plante médicinale, 357

séchage de l', 219

Asclépiade

pour le feu, 299

au menu, 301

comme teinture naturelle, 327

Asperge(s), 136, 138, 139, 176

conservation des, 209, 214

à l'étuvée, 262

comme plante médicinale, 357

séchage des, 219

Asphyxie, 306

Assainir l'atmosphère, 368

Assemblage du bois, 100

d'une charpente, 37

à enclave et biseau, 22

sans interstices, 27

à mi-bois, 22

à queue d'aronde, 103

rustique, 114

à tenon et mortaise, 102,

103, 109

Assemblage du fer

au fil de fer, 121

par soudure, 119

sans soudure, 118

Assommoir, 303

Aster, 201

Atelier

du forgeron, 122

organisation d'un, 97

rustique, 114

Atmosphère (assainissement), 368

Attelage de chevaux, 199

Attendrissement de la viande, 238

Aubépine, 308

pour soigner, 357

Aubergine, 136, 138, 145,

151, 176

frite, 263

séchage de l', 219

Autociseur, 213

Avaloir de cheminée, 48, 49

Avocat, 358

Avoine, 172, 173

Avril (fêtes), 314

Azote

engrais, 141, 142, 161

vert, 174

B

Babeurre, 250

Babouches, 367

Bac, 150

à compost, 142

en escalier, 150

Bâche, 290

savoir se servir d'une, 291

Bacillus thuringiensis, 169

Bague, 125

Baguette

d'en croix, 329, 330, 331, 332

des sourciers, 46

Bahut vénitien, 132

Baies

conservation des, 214

pour la teinture, 324

Bain

de teinture, 324

traitant, 359

Balsamine, 357

Banane

cocktail à la, 235

comme produit de beauté, 358

Banc (construction d'un), 108-109

Baratte à beurre, 248, 249

Barbe, 374

Bardeane, 301

Bardeau, 18, 26, 64, 65

noir, 93

comment tailler un, 19

Baromètre, 295

Barrage, 81, 89

en pierres sèches, 42

Basalte, 38

Bascules (d'un berceau), 113

Basilic, 136, 154

congélation du, 155

nain, 153

comme plante médicinale, 356

Bassinoire, 63

Bastringue, 17

Baume du Canada, 155

Bec, 124

Bec-croisé, 308

Bêche, 137, 143, 370

Beignets au blé d'Inde, 260

Bélier hydraulique, 82, 83

Belle-de-jour, 349

Berceau

en bois peint, 131

construction d'un, 112

Bergamote, 153, 155

Bergerie, 191

Bernique, 374

Béton

barrage en, 81

blocs de, 21

composition du, 40

fondations en, 15

mélange du, 40, 49

semelle de, 41

technique du coffrage avec le, 40

Bétonnière, 40

Bette, 150, 151

à cardre, 145, 176

Betteraves, 136, 138, 139,

145, 176

conservation des, 209, 214

séchage des, 219

au vinaigre, 223

Beurre, 248

d'arachide, 309, 357

fabrication et matériel, 249

Bichette, 376

Bière

fabrication de la, 231

pour nettoyer l'étain, 309

Bigorne, 122

Bigorneau, 374, 375

Billes

apprêt des, 20

mise en place des, 23

servant de lisses basses, 21

Billette, 19

Binette, 137

Blanc d'oeuf

pour les jus, 234

comme produit de beauté, 358

Blanchiment

des produits du jardin, 216

des tissus, 91

Blé, 172, 173

dans la fabrication du pain, 271

germes de, 145

paille pour les ruches, 200

Bluet(s), 167, 308

pour soigner, 357

vin de, 229

Bobine, 323

Bocal, 208, 212, 213

Boeuf (viande de)

attendrissement de la, 238

salaison et fumage, 242, 243

stérilisation, 239

Bois

d'allumage, 53

assemblage du, 100

barrage en, 81

de campêche, 326

de chauffage, 11, 52, 53, 55

conseils pour le travail du, 33, 99

de corde, 53

<div data-bbox="666 5

- Calendrier des fêtes, 314-315
 Calfeutrage, 26, 27, 67
 Calibreur de chevilles, 33
 Callus, 158
 Cambium, 158
 Camomille, 153, 155
 pour les cheveux, 359
 comme palliatif du tabac, 357
 comme plante médicinale, 356, 357
Camping sauvage, 286-307
 alimentation en, 300-303
 canot et, 278
 comment se vêtir en, 288-289
 conseils, 286-287
 le feu en, 300, 304
 l'imprévu en, 304-305
 l'installation du camp, 298-299
 l'orientation en, 296-297
 les premiers soins, 306-307
 le sommeil en, 290-291
Canards(s)
 élevage des, 186
 aux légumes à la chinoise, 265
 stérilisation de la viande du, 239
Canetage, 332
Canette, 332
Canevas, 336
Canne à pêche, 371, 372
Canneberge, 308
Cannelle, 354
Canot et kayak, 278-285
Cantaloup, 358
 voir aussi Melon
Caoutchouc butylique, 67
Capse, 168
Capteur solaire, 93
Capucine, 136, 169
Carbonate de soude, 324
Cardage, 320, 321
Carde, 321
Carence nutritionnelle, 141
Carène (d'un canot), 280
Carnaval, 317
Carotte(s), 136, 139, 145, 151, 152, 176
 blanchiment des, 216
 conservation des, 209, 214
 comme produit de beauté, 358
 sauvage pour le feu, 299
 séchage des, 218, 219
 pour soigner, 357
 vin de, 229
Carpes
 élevage des, 204, 205
 péche des, 373
Carpocapse, 170
Carreau de faïence (coupe), 369
Carte topographique, 296
Carthame (huile de), 359
Carton fibre, 70
Carvi, 326
Caryer blanc
 comme bois d'œuvre, 17
 comme combustible, 53
Cassina, 301
Cassis (gelée de), 224, 227
Castor
 cuir de, 362
 emblème du, 318
Castor (suite)
 huile de, 354
Cataire, 301
Cave d'affinage, 252
Cèdre
 dans une cabane en rondins, 20
 pour une clôture, 74
 pour les fondations, 21
 pour le parfum, 354
 rouge, 17, 308
 pour les toits, 64
Céleri, 136, 145
 blanchiment du, 216
 conservation du, 209, 215
 culture du, 176
 jus de, 235
 séchage du, 218, 219
 en silo, 209
Cellier (construction d'un), 209, 210
Cendal, 328
Cendres
 cuisson sous les, 267
 comme engrais, 141, 150
 pour le savon, 350
 pour le tannage, 365
Cépage, 165
Cèpes à l'huile, 214
Céramières, 174
Céraïales
 culture des, 172-173
 séchage des, 218
Cerfeuil, 152
Cerise(s)
 conservation des, 209, 214
 culture des, 162
 à l'eau-de-vie, 230
 gelée de, 224
 limonade de, 234
 vin de, 229
 au vinaigre, 223
Cerisier, 157, 162, 308
 bois de chauffage, 53
 bois pour la cuisson, 266
 bois d'œuvre, 17
Chaîne (tissage), 329, 330, 332
Chaise(s)
 construction des, 14
 longue, 115
Chalet (construction d'un), 20-27
Chalumeau, 236
Champignons
 conservation des, 214
 de couche au vinaigre, 223
 séchage des, 219
Chancre, 52
Chanfreiner, 18
Chant(s), 18
 aplanissement des, 99
 collage sur, 100
Chanvre, 309, 320, 328
Charançon, 52, 168
Charbon de bois, 238
 pour le soin des dents, 359
Chardon, 303
Charpente, 33, 34-35
 bois pour la, 16, 18-19
Charrue, 143
 atteler un cheval à la, 199
Chasse à parer, 124
Châssis
 froid, 146, 147
 pour patchwork, 339
Châtaignier chinois, 163
Chaudière à air pulsé, 57
Chaffage
 au bois, 56-63
 solaire, 92-93
Chaffe-eau, 69
Chaussette, 289
Chaussures, 289
Chaux, 141, 151
 hydratée, 364
Cheddar
 fabrication du, 252
 soufflé au, 262
Chemине
 conseils de sécurité, 61
 construction d'une, 48-51
 tirage d'une, 48, 62
 ustensiles d'une, 266
Chêne, 308
 blanc, 17, 53
 pour la charpente d'une grange, 33
 chevilles en, 35
 clôture en, 74
 farine aux glands de, 302
 pour les parfums, 354
 rouge, 17, 53
 pour le tannage, 365
 pour la teinture, 327
Chenets, 62
Chenilles, 171
 mise en garde contre les, 303
Chénopode blanc, 301, 302
Cheval de trait
 atteler un, 199
 élevage, 196-199
 panser un, 198
Cheveux (soins des), 359
Cheville(s)
 calibreur de, 101
 en coin, 43
 comment faire des, 101
 poser les, 35, 109
 tailler les, 35
Chèvre(s), 55
 élevage des, 192-193
 fromage de, 251, 253
Chèvrefeuille, 308
 haie de, 77
 pour la vannerie, 344, 345, 349
Chèvrerie, 193
Chevrons, 25, 26
 clôture en, 75
 pose des, 37
Chicorée, 139
 culture de la, 178
 frisée (scarole), 176
 au menu, 301
Chien (choix et soins), 183
Chiendent, 174
Choc traumatique, 306
Chon, 18, 19
Chou(x), 136, 139, 145, 151, 175, 176-177, 216, 218
 blanchiment des, 216
 conservation des, 209
 graines de, 145
Chou(x) (suite)
 gras (au menu), 301
 séchage du, 218, 219
 en silo, 209, 219
Choucroute, 214, 221
Chrome (teinture), 325
Chrysanthème (désodorisant), 359
Ciboulette, 152, 153, 154, 155, 301
Cicatrisation, 158
Cidre, 232-233
Cigale, 303
Ciment, 39, 40, 49
Cintrer, 125
Cirage noir, 369
Cire, 352, 368
Cirrus, 295
Ciseau
 d'angle, 33
 à bois, 33, 34, 39, 98, 99, 102, 103, 108, 109
 à métal, 124, 125
 à pierre, 49
Citron
 gelée de, 224
 jus de (stérilisation), 213
 parfum à base de, 355, 359
 comme produit de beauté, 358
 contre les rongeurs, 368
 sirop pour la toux au, 357
Citronnelle, 354
Citrouille, 136, 139, 151, 169
 conservation de la, 210
 culture de la, 177
 graines de, 145
Civette, 354
Clameaux, 16
Clams (soupe aux), 375
Clapet, 48, 51, 62
 de retenue, 82
 de tirage, 60
Clapier, 187
Clayonnage, 74
Claytonie, 301
Clémentines confites au cognac, 230
Cloque, 306
Clôture, 74-77
 pour les chevaux, 197
 pour les chèvres, 193
 électrique, 171
 pour les moutons, 190
 pour la volaille, 185
Clou(s)
 emploi des, 101
 galvanisé, 26
 de girofle, 354, 356, 357
Cochenille, 168
 pour la teinture, 327
Cochlearia, 301
Cocktail (recettes de), 235
Coffrage
 d'une cheminée, 48
 glissant, 40-41
Coffre (en bois peint), 130
Cognée, 16
Coin(s), 18, 43
 d'acier, 75
 en bois dur, 16, 77
 comment faire des, 101
Coin(s) (suite)
 en métal, 16, 77
Coing(s)
 conservation des, 209
 gelée de, 224, 227
Collage sur chants, 100
Colle, 100, 133
Collostrum, 191, 193, 248
Colorant, 324, 325
Colza, 172, 201
Combustible, 53
Commode en bois peint, 130
Composat forestier, 17
Compost, 140, 141, 142, 150, 154, 155
 pour les arbres fruitiers, 161
 dans un châssis, 146
 comme paillis, 148
 contre les parasites, 169
 pour les semis, 144
Compostage, 142
Comcombe(s), 136, 139, 169
 conservation des, 209
 culture des, 131, 152, 177
 graines de, 145
 comme produit de beauté, 358
Condensation, 71
Conditionnement physique, 293
Conduit
 d'air, 69
 de fumée, 48, 50, 51, 59
Confiture, 224-227
 de vieux garçon, 230
Congélation, 162, 208, 215, 239
 des châtaignes, 163
 des fines herbes, 155
 des fruits, 215
 des légumes, 208
Congre, 375, 376
Conifère
 aiguilles pour le paillis, 148
 pour le feu, 299
Conservation
 des fruits et légumes, 208-227
 de la viande et du poisson, 238-247
Conserveries, 162, 215, 239
 précautions à prendre, 214
 au vinaigre, 208, 222-223
Consoude, 153, 155, 356, 357, 358
Construction
 en bois, 16-19
 d'un chalet en rondins, 20-27
 d'une cheminée, 48-51
 d'une clôture, 74-77
 d'une grange, 32-37
 en pierre, 38-45
 d'un puits, 46-47
 d'un sauna, 72-73
 d'une voie d'accès, 13
Conteneur (culture en), 151
Convecteur tubulaire, 62
Coque
 d'un canot, 280
 produit de la pêche, 374, 377
Coquelicot, 357
Coquerelles, 368
Coquillages, 374-377
Corbeille (en paille), 346
Corde de bois, 53
Cordeau, 49, 137
Cordon de comptage, 329
Coreopsis, 326
Coriandre, 154
Corne broyée, 141
Corned-beef, 243
Cornichons
 culture des, 177
 au vinaigre, 222
Cornouiller, 308
Corvée, 32, 317
Coton, 328
 imperméabiliser le, 290
 isolant, 288
 teinture du, 324
Cotylédon, 144
Couche chaude, 146
Coudrier (baguette de), 46
Coupe
 du bois, 17, 99
 du métal, 125
 d'un patchwork, 341
 d'un tronc d'arbre, 16
Coupe-vapeur, 70
Coups de chaleur, 306
Coupure, 306
Courbature, 357
Courges (conservation des), 210
Courgette(s), 136, 151, 169
 conservation des, 214
 culture des, 177
 graines de, 145
 séchage des, 219
Cours d'eau (passage d'un), 294
Couteau, 374, 377
 à désoperculer, 201
 à écorcher, 363
 pour le travail du bois, 98
Couverture
 isolation d'une, 68
 d'une maison en rondins, 26
 tissée, 333
Couvre-lit en patchwork, 338-343
Crabe des neiges, 374
Crapauds, 169
Crème
 brûlée, 263
 fraîche, 250
 fromage à la, 251
Créosote, 81
Cresson, 301
Crevette, 375, 377
Criée, 317
Criquet, 303
Crochet, 16
 à crabe, 374, 376
 opérations simples au, 337
 à tapis, 336
Crocus (pour la vannerie), 345
Crosses de violon, 259
Crotale, 307
Cuillère (pêche), 372
Cuir
 protéger le, 369
 souliers en, 367
 travail du, 362-367
Cuisine
 au bois, 266-269
 régionale, 258-265
Cuisson de venaison rôtie, 265

INDEX

Cuivre, 141
entretien du, 369
pour la teinture, 325
Culture
dans un espace restreint, 150-152
des herbes à l'intérieur, 155
des légumes, 176-179
des plantes aromatiques, 154
substrat artificiel de, 151
Cumin, 357
Cumulus, 295
Curling, 313
Curry d'agneau, 265

D

Dactyle, 174, 175
Dahlia, 170
pour la teinture, 324
Daim (cuir), 362
Dallage de briques, 42, 45
Damas, 328
Débardage du bois, 17
Décalage, 252
Décapar
le bois, 368
le cuivre, 369
un meuble peint, 133
Déchiqueteur de déchets, 142
Décoction, 324, 356
Décoration d'un meuble, 133
Déflecteur de fumée, 57, 60
Défrichage, 12, 13
Dégorgeoir, 124
Dégraissage (de la peau), 365
Delphinium, 308
Dénivellation d'un cours d'eau, 80
Dentifrice naturel, 359
Départoir, 16, 19, 64
Déshydratation
des fruits et légumes, 218
risques de la, 240
de la viande, 239
Désodorisant, 354, 359
Détrempe à l'oeuf, 133
Dicentre à capuchon, 301
Dictons, 137, 314-315
Didymella, 166
Digitaire, 174
Digue, 80, 89
Dinde (stérilisation), 239
Division
des racines, 154
des touffes, 159
Doloire, 21
Doré, 373
Doryphore, 136, 168, 170
Double bêchage, 143
Drain, 71
Drainage, 12, 89, 154, 155
d'un chemin, 13
d'un mur, 44
des plates-bandes, 150
tuyau de, 44
Duite, 331
Duroc, 188
Duvet, 186
sac de couchage en, 291
Dynamo, 84

E

Eau(x)
pour boire, 305
pour la pisciculture, 204-205
de pluie (pour la teinture), 324
purification de l', 298
de rose (soins), 356, 357, 358
comme source d'énergie, 78-83
traitée à l'iode, 298, 305
trouver de l', 46, 47
usées (dispersion des), 31
Eau-de-vie (fruits à l'), 230
Eboulement, 15
Echafaudage, 50
Echalier en chicane, 77
Echafaud, 139
au vinaigre, 223
Echarnage (de la peau), 363
Echevau, 323
Echorchure, 306
Ecrevisse (appât), 370
Ecureuil
pour le cuir, 362
pris au piège, 303
Effraie, 309
Eglantier, 153
Egoïne, 158
Egreuseuse, 173
Électricité, 79, 80
d'origine éolienne, 84-89
à partir de turbines, 79
Elevage, 182-205
des abeilles, 200-203
des canards, 186
des chevaux, 196-199
des chèvres, 192-193
des lapins, 186-187
des moutons, 190-191
des oies, 186
des poissons, 204-205
des porcs, 188-189
des poules, 184-185
des vaches, 194-195
Eleveuse, 185
Emblème du castor, 318
Emboînement du fil, 360
Emboutissoir, 124
Empilage du bois, 19
Emporte-pièces, 362
Encaustique, 368
Encens, 354
Enclave et biseau (assemblage), 22
Enclos, 171
Enclume, 122, 124, 126, 127
Encornet, 375
Encre (tache), 369
Endives, 139
culture des, 177
Enduit à la caséine, 133
Energie
de l'eau, 78-83
éolienne, 84-89
solaire, 90-93
Enfleurage, 355
Enfumoir (apiculture), 201
Engrais, 151
choix des, 141, 142

Engrais (suite)
phosphoré, 167
potassique, 167
résidus du pressoir en, 233
Ensouple, 331, 332
Entorse, 307
Entreposage des plantes
aromatiques, 155
Entretien (maison), 368-369
Entretroise, 41
Eoliennes, 84-89
Epi de maïs (vannerie), 345
Epinard(s), 136, 151, 152
blanchiment des, 216
conservation des, 209, 214
culture des, 178
graines d', 145
d'hiver, 139
séchage des, 218, 219
Epinette, 308
blanche (pour le bois
d'œuvre), 17
comme bois de chauffage, 53
pour une cabane en rondins, 20
pour la charpente d'une
grange, 33
pour une clôture, 74
de Sitka, 85
pour le tannage, 365
Epinglier (rouet), 320, 321
Epilobe (miel d'), 201
Epuisement, 306
Epuisette, 374, 376
Equerre, 21
pour mesurer le terrain, 33
pour le travail du bois, 98, 102,
103, 108
Equitation, 199
Erable, 236, 308
pour un banc, 108
comme bois d'œuvre, 17
pour une clôture, 74
comme combustible, 53
eau de l', 305
pour la vannerie, 345
Erosion (paillis), 148
Escargot, 167, 171
Espadrille, 289
Espalier, voir **Palissage**
Esquimauteage (kayak), 284
Essaimage, 202
Essence de térbenthine, 368
Estragon, 152, 153, 154
congélation de l', 155
comme plante médicinale, 356
Etabli, 97
Etagère (coupe et assemblage),
102-103
Etalement de tranchées, 15
Etain
nettoyage de l', 369
utilisé en teinture, 325
Etampe (forge), 124
Etang naturel, 204
Etau
pour le bois, 97
pour le métal, 122
Etiage, 80
Etoffe du pays, 328
Etrille, 198, 376, 377

Eucalyptus (vinaigre), 368
Evaporateur, 237
Evaporation (capacité des tissus
pour l'), 288, 290
Excavation, 15
Excursion en canot, 279
Exposition, 319
Extracteur centrifuge, 201

F

Façonnage du tas, 125
Fagots, 53
Faïence (couper un carreau de),
369
Faisan, 308
Farces (pour les pâtes), 257
Farine
bain à la, 359
de blé et de seigle, 271
moudre la, 78, 173
Fart, 311
Fauteuil à bascule rustique, 115
Fenêtre(s)
cafeutrage d'une, 67
jardinier devant une, 152
propriété des, 368
Fenouil, 136, 155, 178
soins au, 357
Feu
dans l'engrais, 141
étamé, 116
faonné, 124
galvanisé, 124
outils pour travailler le, 118, 122,
123, 124, 125
à souder, 118
travail du, 116-127
utilisé en teinture, 325
Fer-blanc, 116
pour les toits, 64
Ferblanterie, 116-121
réalisations en, 118-119
Fermentation
à chaud, 222
faiblement salée, 221
du jus de pomme, 232
du vin, 228
Ferrure (rouillée), 369
Fêtes, 314-317
et corvées, 32, 317
Fétuque, 174, 175
Feu, 53
sans allumettes, 304
de cheminée, 61
comment faire un, 299
cuire sur le, 300
qualité du bois pour un, 266
voir aussi Bois ; Combustible
Féverole, 175
Fèves au lard, 261
Fibre
animale pour la teinture, 325, 328
de cellulose comme isolant, 70
végétale pour la teinture,
325, 328
de verre comme isolant, 26,
27, 70

Ficelle, 360-361
Figues
propriétés gélifiantes des, 224
séchage des, 91

Fil
du bois, 18
électrique, 27
de fer barbelé, 74, 76
teinture du, 325

Filage, 320-323

Filet
pour un hamac, 360-361
de pêche, 377

Filtre (pisciculture), 204, 205

Fines herbes, 154

Fixations, 310, 311

Fléau, 173

Fléole, 174, 175, 308

Flétan à l'étuvée, 265

Fleur(s)
crystallisées, 355
d'orange (soins), 357
parfum des, 354
pour la teinture, 326-327

Foëne, 376

Foin, 174, 175
conservation du, 211
séchage du, 91, 174, 175
utilisé comme paillis, 148

Foire, 319

Fondation(s), 11, 12, 14, 15
d'une cheminée, 50
d'une maison en rondins, 21
semelle de, 41, 50
types de, 15

Fongicide, 145

Fonte
des semis, 144
travail de la, 124

Forficule, 170, 171

Forge (travail de la), 122-127

Forgeage, 125

Fosse d'aisance, 30

Fougasse, 270

Fougère
à l'autruche au menu, 301
soins à la, 357

Foulage, 228, 328

Four
cylindrique, 269
à pain, 272
à réfracteur, 120, 121, 267
séchage dans un, 218
solaire, 90

Fourche-bêche, 137

Fourmis, 140
destruction des, 171
au menu, 303

Fourneau à bois, 268-269

Fourrage, 172, 173, 174, 175

Fourrure
nettoyer une, 364
réaliser un bonnet en, 366

Foyer, 48-49

Fracture, 307

Fraise(s)
confiture de, 227
conservation des, 209
gelée de, 224
jus de, 234

Fraise(s) (suite)
comme produit de beauté, 358
pour le travail du bois, 98
vin de, 229

Fraisier(s)
culture des, 164
feuilles contre l'angine, 357

Framboises, 156
gelée de, 224, 225
limonade de, 234

Framboisier(s)
culture des, 166
feuilles contre l'angine, 357
sauvage pour la vannerie, 345

Frappé (technique du), 333

Frêne
comme bois de chauffage, 53,
266, 268
pour faire un banc, 108

Frise, 104, 105

Friture
dans la cuisine au bois, 269
de poissons, 375

Fromage
cheddar, 252
de chèvre, 251, 253
cottage et fermier, 252
à la crème, 251
presses à, 251
de tête, 244, 245

Froment, 271

Fruit(s)
à l'alcool, 230
confitures de, 224-227
congélation des, 215
conservation des, 219
frais, 156-162
jus de, 234-235
pâte de, 219, 226
purée de, 215
réhydratation des, 219
sec, 156, 163
séchage des, 218
traitement des, 216

Fumage, 238, 240, 261
du cuir, 365
du poisson, 246, 247
de la viande, 242

Fumier
comme engrais, 141, 142,
150, 161
dans une serre, 146

Fumoir (construction et utilisation),
241

Fuseau, 320, 323
filer au, 321

Fût, 17

G

Gâchoir, 39, 40

Gadoue, 141

Gaffe, 21
pour la pêche, 376

Galets, 38
pavage en, 45

Galettes, 269
funéraires, 275

Gamelle, 293

Gange, 54
Garance (teinture), 324, 327

Gardon, 204, 205
Gargarisme, 357
Garrot, 307

Gâteau
aux glands de chêne, 302
de marc, 233
au miel, 264
de Noël aux fruits, 259
aux pruneaux, 264

Gaule, 173
Gauthier du Canada, 301
Gelée, 224, 225, 227
Gélique d'un produit, 224

Générateur d'électricité
d'origine éolienne, 84, 85, 88
d'origine hydraulique, 79

Genévrier (au menu), 303

Géranium, 153
blanc, 169
pour le parfum, 354

Germination des graines, 140-141

Gibier
attendrissement du, 238
fumage et saumure du, 240
stérilisation du, 239

Gilet de sauvetage, 279

Gingembre
pour le parfum, 354
soins au, 357

Ginseng, 356

Glace
pêche sous la, 370
recettes de, 254-255

Gland de chêne
gâteau au, 302
pour la teinture, 324

Gluten, 271

Glycérine
nettoyage avec la, 368
pour le savon, 350
soins par la, 357, 359

Glycine (pour la vannerie), 345

Gneiss, 38

Gond (fabrication d'un), 105

Gorp, 300

Goudron, 61
végétal, 101

Goyave (gelée de), 224

Grain du bois, 18, 96, 97

Graines (jardin potager), 144, 145

Graisse

pour les bougies, 352
pour le savon, 350, 351

Graminées, 175

Grange (construction d'une), 32-37

Granit (fendre le), 38, 43

Gratin, 269

Gratte-cul (au menu), 301

Greffe, 157, 158, 159

Greffon, 159

Grenier (isolation), 68

Grenouille

comme appât, 370

au menu, 303

Grès, 38

Griffage, 167

Griffe, 21, 137

pour le cuir, 362

Gril, 267
Grillade, 269
Grillage (clôtures), 74, 76
Grillon (au menu), 303
Gros-bec, 308
Groseille(s), 156
gelée de, 224, 227
limonade de, 235
vin de, 229
Groseilliers (culture des), 167
Gruminette, 18
Guêpe, 169
Gueule-de-loup, 308
Guignolée, 317
Guimauve (soins), 357

H

Hache, 16, 75
affûter une, 54
à mortaizer, 33

Hache-viande, 244

Haie, 77

Halage des grumes, 17

Hamac, 360-361

Hamamélis (soins), 357

Hameçon, 370

Hangar à bois, 55

Hanneton, 171

Haricot(s), 136, 138, 139, 150,

151, 152

blanchiment des, 216

blancs à la sauce tomate, 215

conservation des, 209, 214, 221

culture des, 178

graines de, 145

séchage des, 218, 219

verts, 145, 219, 221

Hémorragie (comment arrêter une),

306

Henné naturel, 359

Herbage, 174-175

Herbe(s)

aromatiques, 152-155

fines, 155

à lien pour les toits, 64

médicinales, 155

nettoyer une tache d', 369

parfumées, 155

à pâture, 172

pour la vannerie, 345

voir aussi Foin

Herminette, 16

Hersage, 143

Herse, 172

Hêtre, 308

comme bois d'œuvre, 17

comme combustible, 53

Heurtoir en fer forgé, 126-127

Homard, 375, 376

recettes de, 258

Hormone sexuelle, 169

Hoquet (soin), 357

Hotte

de cheminée, 48, 49, 51

pour la forge, 122

pour la pêche à pied, 374

Houblon, 231

Houille grasse, 123

Houx glabre (infusion), 301
Huile
pour l'entretien du bois, 109
pour le savon, 350
pour les soins, 356, 357, 358, 359
pour le tannage, 364

Huître, 374, 375

Humidité

lutte contre l', 71, 368

sur la peau, 288

tache d', 369

Humus, 140

Hutte à sauna, 72

Hybride, 138, 145

français de la vigne, 165

du pommier, 160

Hydraulique (énergie), 78-83

Hydro-électrique (installation),

80, 81

Hydroxyde de sodium, 350

Hygiène dentaire, 359

Hygromètre, 295

I

Igloo (construction d'un), 312

Immaculée-Conception, 316

Indigestion (soins), 357

Indigo (teinture), 324, 325, 327

Infection intestinale (soins), 357

Infiltration

d'eau, 22

d'humidité, 71

Infusion, 356

contre le mal de gorge, 357

Insectes, 168-171, 308

Insecticides, 168-170

Insolation, 306

Insomnie (soins), 357

Installation du camp, 298-299

Inversion d'air, 93

Iode, 240

Iris

de Florence, 153, 155

pour le parfum, 354

pour la vannerie, 345

Irrigation, 149

Isolant(s)

choix des, 70

matériaux, 68, 69

rigide, 26

ouple, 26

Isolation, 66-71

acoustique, 71

des portes et fenêtres, 67, 68

des sols et murs, 41, 68

thermique, 70-71

du toit d'un chalet, 26

des tuyaux, 69

J

Jacinthe (teinture), 324

Jambon, 188, 189, 242

fumé, 238, 240

protection contre les insectes, 242

Jardin (refuge pour animaux

sauvages), 308-309

Jardin potager, 136-149
conseils pour protéger un, 169
emplacement du, 138
paillage et arrosage, 138
plantes compatibles, 136
rotation des cultures, 139
temps nécessaire à l'entretien
du, 138

Jardinage en lumière artificielle,
152

Jardinière et bac, 152

Jaseur, 308

Jasmin (parfum), 354

Jaspe, 304

« Jiggs Dinner » (recette), 259

Joint(s)

comment ajuster les, 109

à plat, 100

Jonc, 348

Jour de l'an, 316

Jus de fruits et légumes, 234-235

K

Kaki (produit de beauté), 348

Kayak, 284

voir aussi Canot et kayak

Kéfir, 250

Königsberger Klopse (recette), 263

L

Labour, 143, 199

Laçage des tresses, 335

Lacet de cuir brut, 365

Laine

chiffons de, 334

filage de la, 320-322

comme isolant, 288

minérale, 26, 70

teinture de la, 324, 325

tissage de la, 328

Lait

bain de, 359

de brebis, 251

caillé, 250, 251

de chèvre, 193, 248

digestion du, 248

fermenté, 250

homogénéisation du, 248

comme produit de beauté, 358

de vache, 248, 251

beurre, 249

fromage, 251-253

glace maison, 254-255

Laitue, 136, 139, 150, 151

cultivation de la, 178

graines de, 145

de mer (paillis), 148

scariole (au menu), 301

soins à la, 357, 358

Lame (aiguise une), 99

Laminaire (paillis), 148

Lampe de spéléologie, 293

Lançon, 377

Langue de chat, 39

Lanoline (soins), 356, 358

Lapin(s), 308

cuir du, 362

élevage du, 187

au piège, 303

stérilisation de la viande de, 239

Laque vénitienne, 130

Latrine, 298

Lavande, 153

étuis de, 355

contre les mouches, 368

contre l'odeur de tabac froid, 368

palliatif au tabac, 357

comme parfum, 354

soins à la, 357

Légumeuse, 175

Lentille, 145

Lessivage (teinture), 324

Levain, 270, 272

Levure de bière (masque à la), 358

Liard

comme combustible, 53

au menu, 303

Lierre

grimpant (savon), 350

pour le miel, 201

pour la vannerie, 345

Limace, 167, 171

Lime, 54

Limon, 140

Limonade, 234, 235

Lin, 172, 308

filage du, 320

teinture du, 324

toile de, 328

Linteau (de cheminée), 51

Liseron (pour la vannerie), 349

Lisse, 330, 331

Lit, 115, 129

Lièvèche (soins), 359

Loche, 374, 375, 376

Loganberries, 166

INDEX

- Matelas (en camping), 291
Maticaire, 153
Mauve (soins), 357
Maux de tête, 357
Mayonnaise (soins), 358, 359
Mèche
d'acier (travail du bois), 98
pour les bougies, 352, 353
filage, 321
Médecine par les plantes, 356-357
Mélèze
comme bois d'œuvre, 17
pour la cabane en rondins, 20
Mélilot (soins), 357
Mélisse, 153, 154
Melon, 136, 138, 148, 170
culture du, 178
graines du, 145
soins au, 357, 358
Menthe, 153, 154
congélation de la, 155
au menu, 301
comme parfum, 354
comme plante médicinale, 356, 358
punch à la, 235
comme répulsif, 170
thé à la (soins), 357
Menuiserie (définition), 100
Mère du vinaigre, 228
Merle américain (abri), 309
Merise(s)
gelée de, 224
de Virginie (pour le vin), 229
Merisier
banc en, 108
rouge (eau du), 305
rouge (infusion), 301
Mésange (abri), 309
Métal
façonnage du, 125
travail du, 116-127
Métaux (entretien des), 369
Métier à tisser, 328-329
Meuble(s)
armoire-bibliothèque, 110-111
banc, 108-109
berceau, 112
décorer un, 133
étagère, 102-103
peints, 128-134
reconnaitre l'âge d'un, 101
rustique, 96
Meulière, 38
Mi-bois (assemblage à), 22, 100
Miche, 270
Miel, 200-203
conservation du, 203, 208
soins par le, 356, 357, 359
Millet, 175, 308, 309
Mire parlante, 13
Miroir aux alouettes, 90
Mise en
bocaux, 208
bouteilles, 228
confiture et gelée, 208
conserve (précautions), 214
Mites (lutte contre les), 368
Mocassin (confection), 365, 367
Modillon, 48, 51
- Moisi (tache de), 369
Molybdène, 141
Montre de berger, 91
Moquette (entretien de la), 368
Mordançage, 325
Mordant (teinture), 325
Morsure de serpent, 307
Mortaise, 18, 34, 107
Mortier
assemblage des briques au, 49
assemblage des pierres au, 35
Morue (salée ou fumée), 238
Motoculteur, 143, 150
Mouche
parasite, 171, 368
pour la pêche, 371
Mouchette, 104, 105
Moule, 374, 375
à sucre d'érable, 319
Moulin
à blé, 78
à eau, 78
de polder, 89
à scie à vapeur, 64
à vent, 84-89
Moulinet, 371, 372
Moulure sur bois, 107
Mouron des oiseaux, 301
Mousse
comme isolant, 70
phénolique, 70
de polyuréthane, 41
de sphagnum, 165
Moutarde, 145, 301
Mouton
attendrissement de la viande
de, 238
cuir du, 362
élevage du, 190-191
Mozarella, 251
Muguet
pour le parfum, 354
pour la teinture, 326
Mulet, 198
Mur(s)
sans interstices, 27
isolation des, 44, 68
en pente, 40
de pierre, 42-45
de pierre sèche, 44
Mûre, 166
gelée de, 224
Mûrier, 308
Musc (parfum), 354
Myosotis, 354
- N
- Nappe phréatique, 47
Nature (vivre avec la), 286-313
Navet(s), 136, 139, 151
conservation des, 209
culture des, 178
graines de, 145
Navellette, 331, 332, 360
Nectarines, 162
blanchiment des, 216
séchage des, 218
Néfle, 224
- Nématode, 170
Nénuphar, 301
Nervosité, 357
Nessmuk, 286
tente de, 290
Nettoyage
d'une fourrure, 364, 369
des objets de la maison, 368-369
Nicotine, 170
Niveau
à bulle, 33, 41, 43, 49
optique, 13
Nivellement, 12, 13
Noël, 316
Noeud(s)
anglais, 360
de cabestan, 280, 372
coulant, 329
pour la pêche, 371
plat, 331
pour la tente, 290
Noisetier, 163
miel de, 201
Noisette (farine et huile de), 302
Noix, 156, 163
pour la farine et l'huile, 302
pour la teinture, 324
Noquet, 48, 51
Nourriture (garder au frais la), 299
Noyer, 163
banc en, 108-109
pour une clôture, 74
pour la teinture, 326
Nuage, 295
Nylon (isolant), 288
Nymphe (appât), 370
- O
- OEdème pulmonaire, 306
OEufs(s)
de cane, 186
masque à l', 358
de poule, 185
shampooing à l', 359
Oies, 186
altitude du vol des, 295
élevage des, 186
stérilisation de la chair des, 239
Oignon(s), 136, 138, 139, 151
conservation des, 209, 210, 215
culture des, 178
graines d', 145
sauvage (au menu), 301
séchage des, 219
pour la teinture, 327
Oiseaux (abriter et nourrir les), 308-309
Okra (substitut à l'), 301
Oléagineux, 172
Oligo-élément, 141
Olive(s)
huile d' (soins), 357, 359
noires en saumure, 221
séchage des, 91
Omble chevalier, 373
Ongle (soins), 359
Onglet (assemblage à l'), 100
Onguent, 356
- Orage (distance d'un), 295
Orange(s)
écorce d' (parfum), 354
gelée d', 224
limonade d', 234
marmelade d', 227
Orge, 145, 172
Orientation, 297
Origan, 153, 154
Orme
comme bois de chauffage, 53
pour une clôture, 74, 75
pour la cuisson, 266
pour les oiseaux, 308
Ormeaux, 376
Ormier, 374, 375
Orpin rosat, 301
Oseille, 140
graines d', 302
au menu, 301
Osier rouge, 303
Ourlet, 118
Ours (cuir), 362
Oursin, 375
Outils
du bûcheron, 16, 54, 55
du ferblantier, 117, 118
du forgeron, 122-125
du jardinier, 137
du maçon, 39, 43
du menuisier, 33, 98
Oxygène (teneur en), 204
- P
- Pacanier, 163
Pagaie, 280, 284
Paillage, 148
Paillie, 175
comme paillis, 148
pour les ruches, 200
pour les toits, 64
pour la vannerie, 345
Paillis, 141, 143, 148
comme isolant, 209
Paint, 270-275
indien, 302
Palissade, 74, 76
Palissage, 158
des arbres fruitiers, 161
en espalier, 159
de la vigne, 165
Palourde, 374, 377
à la valenciana, 375
Pamplemousse
gelée de, 224
comme produit de beauté, 358
Panais, 139
conservation du, 209
culture du, 178
Panier (vannerie), 349
Panneaux, 68, 104
presse à, 100
Papaye (soins), 357
Papier
d'aluminium, 170, 300
goudronné, 170
Pâques, 316
Paraffine (bougies), 352
- Parasites, 166, 168, 169,
170, 174
Pare-feu, 62
Parfait, 255
Parfum, 354
Passereaux, 308
Passerelle, 114
Passoire, 224
Pastèque
culture de la, 178
comme produit de beauté, 358
Pasteurisation
des fruits et légumes séchés, 219
du lait, 248
Patchwork (réalisation d'un), 338-343
Pâte(s)
alimentaires, 256-257
de fruits, 219, 226
à pain, 270, 272, 273
Patelle, 374
Patron
d'un patchwork, 333, 341
d'un tapis en chutes de tissu, 337
pour la tôle, 117
Patte d'ours, 310
Pâturin, 174, 175
Paumelle (pose d'une), 107
Pavage, 45
Peau
irritations de la, 357
de phoque (sous les skis), 310
voir aussi Tannage
Pêche(s), 156, 162
blanchiment des, 216
confiture de, 227
congélation des, 156
conservation des, 209, 214
à l'eau-de-vie, 230
aux épices, 223
gelée de, 224
séchage des, 218
sport, 370-377
soins aux, 358
au soufre, 216
Pêcher, 162
Pectine, 224, 225, 226
Peinture à l'huile, 133
Pelle
en étain (confection d'une), 119
à feu, 62
pour le jardinage, 137
de maçon, 43
Pellicules (soins), 359
Pemmican, 243
Pénac, 301
Penture (fabrication d'une), 105
Perceuse électrique, 21, 33
pour travailler le bois, 98
Perchaude, 373
Perche, 370, 373
Perdrix, 308
Persicaire (teinture), 327
Persil, 136, 153, 154
congélation du, 155
culture sur balcon du, 152
séchage du, 219
Pesticide naturel (recettes de), 170
Péttonces, 374
Paraffine (bougies), 352
- Pétrissage, 270, 272
Peuplier
comme bois d'œuvre, 17
pour le feu, 299
au menu, 303
travail du, 97
pH
pour la pisciculture, 204
de la terre, 140, 141
Phosphate, 141
Phosphore, 141, 161
Photosynthèse, 204
Phytolacca (teinture), 327
Phytolaque d'Amérique, 301
Pickle au vinaigre, 223
Pied-de-lion (bain traitant), 359
Pieds douloureux, 357
Piège, 168, 171, 303
Piéride du chou, 169, 170
Pierre(s)
à aiguiser, 99
assemblage au mortier des, 39
choix des, 38
construction en, 38-41
fondations en, 15
pavage de, 45
sèches (construction d'un
mur en), 44
taille des, 39, 43
Pieuvre, 375, 376
Pigeonneau (stérilisation), 239
Piments
culture des, 179
forts au vinaigre, 223
Pin
argenté, 17
pour un berceau, 112
blanc, 17, 53, 104, 308
comme bois d'œuvre, 17
pour une cabane en rondins, 20
pour une clôture, 74
comme combustible, 53
pour une grange, 33
au menu, 303
pour les oiseaux, 308
pour le parfum, 354
ponderosa, 17, 97
pour la vannerie, 345
pour les volets, 104
Pince, 43, 118
Pincettes, 62
Pinson, 308
Piquage (patchwork), 342
Pique, 33
Piqûre d'insecte, 357
Pisciculture, 204-205
Pisé, 91
Pissenlit(s)
au menu, 301
miel de, 201
soins au, 357
vin de, 229
Plancher (pose d'un), 24
Planches
pour une clôture, 74
empilage des, 19
fabrication des, 17-18
séchage et stockage des, 18-19
Plane (travail du bois), 21, 98,
99, 102

- Plantain, 301
Plantes
 aromatiques, 136, 153-155
 qui attirent les animaux
 sauvages, 308
 compatibles, 136
 grimpantes, 156
 médicinales, 356-359
 mellifères, 201
 protection des, 169-171
 sauvages au menu, 301-303
 pour la teinture, 324-325
- Plantoir**, 137
Plantule, 144
Plat au four, 269
Plateau à fromage, 348
Plié, 374, 376, 377
Plieuse, 117
Pluie, 295
Poêle à bois, 56, 57, 58, 59, 60, 61
 fabrication d'un, 27
Poinçon, 124
Pointe
 d'un canot, 280
 à tracer, 98
Poireau(x), 139
 culture des, 179
 graines de, 145
 sauvage, 301
Poires
 à l'alcool, 215
 conservation des, 209, 210,
 214, 216
 culture des, 160-161
 aux épices, 223
 gelée de, 224
 au sirop, 215
 au vinaigre, 223
Poirier, 157, 162
 culture du, 160, 161
 culture des, 179
 graines de, 145
 sauvage, 308
Pompage au bétier, 82
Pompe
 à eau, 47
 électrique, 46
 pour la pisciculture, 204
Pont thermique, 70
Popover (recette), 263
Porc
 attendrissement de la viande
 du, 238
 conservation du, 239-240
 cuir de, 362
 élevage du, 188-189
 fumage, salaison et saumure,
 240, 242
 stérilisation de la viande de, 239
 trichinose dans le, 238
Porte
 d'une armoire-bibliothèque, 111
 calfeutrage d'une, 67
 construction d'une (pour la
 clôture), 77
 défectueuse, 369
 intérieure moulurée, 106-107
Porte-braises, 63
Potager, 136-143
Potasse
 comme engrais, 161
 pour le savon, 350, 351
Potassium, 141
Poteau, 74, 75
Potiron (conservation), 209, 210
Pot-pourri, 354, 385
Pouding aux bleuets, 265
Poudre
 de légumes, 219
 d'os (engrais), 141
 de poisson (engrais), 141
 à récurer (le cuivre), 369
Poulailleur, 185
Poules (élevage), 184-185
Poulet
 au paprika, 263
 recette de, 262
 stérilisation de la chair de, 239
Polissoir, 33
Pollinisation, 163
Polygonum (renouée), 140
Polystyrène (isolant), 70
Polyuréthane, 26, 70
Pomme(s), 156, 159, 160, 163
 d'ambre (parfum), 355
 blanchiment des, 216
 pour le cidre, 232
 conservation des, 209, 210, 211,
 214, 216
 gelée de, 224, 227
 jus avec des, 235
 marmelade aux, 214
 pour la pectine, 224
 séchage des, 218
 soins à la, 358
Pomme(s) de terre, 136, 138,
 139, 163
 conservation des, 209
 culture de la, 179
 pour fabriquer le levain, 270
 germes de, 145
Pommier, 157, 162
 comme bois pour la cuisson, 266
 à cidre, 232
 culture du, 160, 161
 sauvage, 308
Pompage au bétier, 82
Pompe
 à eau, 47
 électrique, 46
 pour la pisciculture, 204
Pont thermique, 70
Popover (recette), 263
Porc
 attendrissement de la viande
 du, 238
 conservation du, 239-240
 cuir de, 362
 élevage du, 188-189
 fumage, salaison et saumure,
 240, 242
 stérilisation de la viande de, 239
 trichinose dans le, 238
Porte
 d'une armoire-bibliothèque, 111
 calfeutrage d'une, 67
 construction d'une (pour la
 clôture), 77
 défectueuse, 369
 intérieure moulurée, 106-107
Porte-braises, 63
Potager, 136-143
Potasse
 comme engrais, 161
 pour le savon, 350, 351
Potassium, 141
Poteau, 74, 75
Potiron (conservation), 209, 210
Pot-pourri, 354, 385
Pouding aux bleuets, 265
Poudre
 de légumes, 219
 d'os (engrais), 141
 de poisson (engrais), 141
 à récurer (le cuivre), 369
Poulailleur, 185
Poules (élevage), 184-185
Poulet
 au paprika, 263
 recette de, 262
 stérilisation de la chair de, 239
Rouge, 21, 47, 79
Poulpe, 376
Pourpier, 301
Pousse-pied, 375
Prairie, 374, 377
Prédateur utile, 169
Premiers soins, 306
Presse
 à fromage, 251
 à panneaux, 100
Presse-fruits, 224
Prétrempage, 363
Prévision atmosphérique, 295
Produits de beauté naturels,
 354-355, 358-359
Pruche (bois de chauffage), 53
Pruneau(x)
 à l'armagnac, 230
 gelée de, 224
Prunes, 162
 conservation des, 209, 214, 216
 à l'eau-de-vie, 230
 gelée de, 224
Prunier, 157, 162
Puceron, 168, 169, 170, 171
Pudding du Yorkshire, 263
Puits (construction d'un), 46-47
Pullorose, 184
Pulpe, 226, 234
Pumpernickel, 271
Punaise, 171
 arlequine, 168
Punch à la menthe, 235
Purée de fruits, 215
Purification de l'eau, 298
Pyrale des pommes, 168
Pyréthe, 170
- Q**
- Quartzite**, 304
Quenouille(s), 320, 322
 pour le feu, 299
 graines de, 302
 au menu, 301
Quetsche (cocktail à la), 235
Queue
 d'aronde, 22, 32, 100, 103
 en girouette, 84, 85
Quille (d'un canot), 280
- R**
- Rabot**, 98, 99, 103, 108, 109
Racines, 149, 157, 163
 division des, 154
Racloir, 13
Radeau, 284-285
Radis, 136, 138, 139, 151, 152
 conservation des, 209
 culture des, 179
 graines de, 145
 protection des, 170
Ragoût (cuisine au bois), 269
Raisin(s)
 blanchiment des, 216
 culture du, 165
 gelée de, 224, 227
Raisin(s) (suite)
 jus de, 235
 séchage des, 91, 218
 soins aux, 357, 358
 au vinaigre, 223
Ramassage (des fruits de mer), 374
Ramoneur, 60
Randonnée, 294
Raquettes
 au menu, 303
 pour la neige, 310
Rasoir à lame, 363
Rat musqué (cuir), 362
Ratatouille (recette), 214
Râteau, 137, 143, 150
Ratissoire, 137
Raton laveur
 bonnet en fourrure de, 366
 cuir du, 362
Ravioli (fabrication des), 257
Ray-grass d'Italie, 174
Rayon (abeille), 352
Réchaud, 293, 299
Récolte
 des fruits, 160
 hâtive, 139
 des matériaux pour la
 vannerie, 345
 des plantes aromatiques, 155
 tardive, 139
Recristallisation, 125
Redresseur, 89
Réflecteur à four solaire, 90
Refrigérisement éolien, 71
Régime alimentaire, 358
Règle à fut, 17
Règles de sécurité
 pour ne pas se brûler, 123
 pour chauffer une maison en
 rondins, 27
 sur l'eau, 279
 pour le travail du bois, 20
Régulateur de tirage, 60
Réhydratation, 219
Reine-marguerite, 308
Rejet, 158
Renard (cuir), 362
Renouée des oiseaux, 308
Reproduction
 des canards, 186
 des lapins, 187
 des moutons, 191
 des oies, 186
 des vaches, 195
Reptile, 303, 308
Répulsif naturel (protection des
 plantes), 170
Résine, 53, 100
Retour de fumée, 60, 62
Revernir le bois, 368
Revêtement bitumineux, 45
Rhododendron (teinture), 326
Rhubarbe, 167
 conservation de la, 209
 culture de la, 179
 pour la teinture des cheveux, 359
 vin de, 229
Rhum (shampooing au), 359
Rhum (soins), 357
Ride, 358
- S**
- Sable**
 de carrière, 45
 pour les semis, 140
Sablière, 18, 25, 37
Sac
 de couchage, 291
 à dos, 292
Sagittaire, 301, 302
Saindoux (pour l'enfleurage), 355
Saint-Jean, 316
Saints du calendrier, 314-315
Salade grecque, 263
Salage, 220-221
Salaison, 208, 238, 240
 du bœuf, 243
 du gibier, 243
 du poisson, 246
 du porc, 242
 à la saumure, 240
 à sec, 240
 de la viande, 240-241
 de la volaille, 243
- INDEX
- Saloir**, 216, 240
Salpêtre, 240
Salsifis
 culture des, 179
 au menu, 301
Sandales de cuir (confection
 de), 365
Sang desséché (engrais), 141
Sanitaire (système), 30-31
Santal (parfum), 354
Sapin
 comme bois de chauffage, 53
 comme bois d'œuvre, 17
 pour une cabane en rondins, 20
 pour une clôture, 74
 pour les oiseaux, 308
 pour le tannage, 365
Saponaire officinale, 350
Saponification, 350, 351
Saponine, 350
Sarrasin, 172, 173
 crêpes au, 300
 miel de, 201
Sarriette d'été, 153, 154
Satin, 328
Saucisse, 238
 comment faire la, 244
 recettes de, 245
Sauge, 136, 140, 153, 154, 170
 miel de, 201
 pour les oiseaux, 308
 soins à la, 357, 359
Saule
 pour le feu, 299
 au menu, 303
 pour la vannerie, 345
Saumon
 à l'étuvée, 265
 fumé, 238, 246
 recette de, 259
 salé, 238
 stérilisation de la chair de, 239
Saumure, 220-221, 240
 conservation des légumes en, 221
 conservation du poisson en,
 246, 247
 conservation de la viande en,
 242, 243
 préparation de la, 221, 222
Sauna (construction d'un), 72-73
Sauterelle(s)
 comme appâts, 370
 au menu, 303
Sac
 de couchage, 291
 à dos, 292
Sagittaire, 301, 302
Saindoux (pour l'enfleurage), 355
Saint-Jean, 316
Saints du calendrier, 314-315
Salade grecque, 263
Salage, 220-221
Salaison, 208, 238, 240
 du bœuf, 243
 du gibier, 243
 du poisson, 246
 du porc, 242
 à la saumure, 240
 à sec, 240
 de la viande, 240-241
 de la volaille, 243

INDEX

Scie (suite)
passe-partout, 16, 33, 54, 99
à queue d'aronde, 103
à refendre, 99
Sciure (pour paillis), 148
Scone, 258
Scorsonère, 179
Séateur, 137, 158
Séchage
à l'air libre, 217, 247
du bois, 18, 19
des fleurs, 355
du foin, 174, 175
à l'intérieur, 218
des légumes et des fruits, 208, 216-219
des produits de la mer, 246-247
réhydratation et conservation après le, 219
au soleil, 91
des tissus teints, 325
Séchoir, 217, 218
Section mouillée d'un cours d'eau, 80, 81
Sécurité
voir Règles de sécurité
Seiche, 375
Seigle, 141, 172, 173
paille pour les ruches, 200
pain de, 271
Sel, 91
ammoniaque contre l'odeur du tabac, 368
conservation au, 220-221
gris, 240
Semelle, 41, 48, 49, 50
Semis, 144, 150
Serfouette, 137
Serpent, 169, 307
Serre
construire sa propre, 147
culture en, 146
exemple d'installation d'une, 92
du fenêtre, 146
Serre-joints, 98
Sertisseuse, 212
Set de table en spathes de maïs, 347
Sève (érable), 236, 237
Shampooing, 359
Silex, 304
Silo
pour conserver les légumes, 209, 211
à maïs, 173
Sirope
d'érable (fabrication), 236-237
pour la toux, 357
Sittelle, 308
Sizerin, 308
Skis, 310-311
Soie, 328
teinture de la, 324
Soin capillaire, 359
Soja, 145, 172
Sol
amélioration du, 141, 142
analyse du, 140
pour les fondations, 15
travail du, 143

T

Tabac
lutte contre les odeurs de, 368
plantes pour remplacer le, 357
séchage du, 91
pour la teinture, 327
Table
pour la nourriture des oiseaux, 309

Solaire (énergie), 90-93
Sole, 375, 377
Solidago (teinture), 326
Solin, 26
Son (bain et eau de), 359
Sophora (teinture), 326
Sorbet, 255
Sorbetière, 254
Sorgho, 172, 173
Souches
analyse des, 12
destruction des, 55
Souchet comestible, 301, 302
Souci, 136, 170, 308
au menu, 301
pour la teinture, 324, 327
Soude caustique, 351
Soudure (assemblage par), 119, 125
Soufflé au cheddar, 262
Soufflet
de cheminée, 62, 63
pour la cuisson, 266
de forge, 122
Soufre
comme engrais, 141
pour traiter les fruits, 216
Soupe à clafet, 82
Soupe
aux clams, 375
dans la cuisine au bois, 269
aux poissons blancs, 260
Soutirage, 228
Spathe (vannerie), 347
Stalle d'écurie, 197
Stéarine (bougie), 352
Stérilisateur, 211, 212, 213
Stérilisation, 212-215, 239
des fruits et légumes, 212-213, 214
de la viande et du poisson, 239
Stockage en frais, 208, 210
Stratus, 295
Sucré d'érale
conservation et traitement du, 237
moule à, 319
Suffocation, 307
Suie (éviter et enlever la), 61
Suif (bougies et savon), 351, 352
Sumac
pour les oiseaux, 308
pour le tannage, 365
vénéneux, 357
Superphosphate, 151
Sureau, 308
gelée de, 224
Sycomore (bois de chauffage), 53
Symbole de détresse, 305

Table (suite)
polychrome en bois peint, 130
rustique, 115
Tabouret rustique, 114
Taches (enlever les), 368, 369
Tafia de laurier, 359
Taille
d'un arbre fruitier, 158
des pierres, 39
Talutage (angle de), 15
Tamarac (combustible), 53
Tambour de frein
(assemblage), 123
Tanaisie, 153
Tanin, 365
Tannage, 362-367
Tapis
en chutes de tissu crochétées, 336-337
entretien d'un, 368
tissés, 328, 330, 331
tressés, 334-335
Tarière, 33, 47, 75, 370
Tarte
aux pommes, 262
au sucre, 261
Tas (forge)
à étampons, 124
à former, 117
Teinture naturelle, 324-327
Température de l'eau (pour les poissons), 204
Temps (prédiction du), 295
Tenailles, 124, 125
Tendon d'Achille, 289
Tenon, 34, 103, 108, 109
bâtarde, 107
demi-, 103
et mortaise, 100, 102, 109
passant, 107
Tente, 290
Térébenthine (essence de), 109, 368
Terrain
défrichage du, 12, 13
nivellation du, 13
Terre
barrage en, 81
de diatomée, 170
Tétragone, 151, 179
Têteu (marteau de maçon), 43
Thé
infusion de, 301
soins avec le, 357
pour la teinture, 327
Thermographie d'une maison, 66
Thermomètre des insectes, 295
Thrips, 170
Thuya (pour les toits), 64
Thym, 152, 153, 154, 155
contre les mites, 368
comme plante médicinale, 356
Tilleul
comme bois de chauffage, 53
miel de, 201
pour les soins, 357
Tirette, 57
Tiroir
à l'anglaise (fabrication d'un), 111
récalcitrant, 369

Tisonnier, 62
Tissage, 328-333
Tissus
chutes pour un tapis, 336-337
séchage des, 91
Toile
de jute, 336
de lin, 328
à sac, 336
Toilettes, 30-31
Toit, 64-65
d'un berceau, 113
à chevrons, 25
d'une maison en rondins (isolation), 26
à pannes, 25
Tôle, 64, 65
d'acier, 116
à baguette, 65
à la canadienne, 65
peinte, 121
Tomate(s), 136, 138, 139
blanchiment des, 216
cocktail de, 235
conservation des, 209, 214, 215
culture des, 179
culture en espace restreint, 150, 151, 152
graines de, 145
ketchup de, 214
pâte de, 219
comme produit de beauté, 358
séchage des, 218
stérilisation des, 212
Tonneau (conservation des pommes), 211
Tonte
déchets pour paillis, 148
du mouton, 191
Topinambour, 179
Tortillon de serrage, 41
Tour, 87, 88
Tourbe, 144, 151
Tournebille, 16, 55
Tourne-broche (fabrication d'un), 267
Tournesol, 136, 308, 309
Tournevis, 54, 98
Tourteau, 375, 376
Tourtière, 260
Toussaint, 316
Toux (soins), 357
Trainneau
pour niveler un terrain, 13
pour transporter le bois, 17
pour transporter des pierres, 43
Traire
une chèvre, 193
une vache, 195
Trame, 331, 332, 336
Tranche, 117
Tranchet, 124
Transplantoir, 137
Transport d'un blessé, 307
Traverse
d'allonge, 331, 332
de bois, 37, 75
Trèfle, 141, 145, 175
au menu, 301
miel de, 201

Tremble
comme combustible, 53, 299
pour la fabrication de meubles rustiques, 114
des Rocheuses (au menu), 303
Trempage (des bougies), 353
Trempe, 125
Trépied (pour le feu), 266
Tressage, 334, 335
Treuil à encliquetage, 21
Trichinose (maladie du porc), 188
Trichine, 238
Trichogramme, 169
Troène
haie de, 77
pour la teinture, 326
Tronçonneuse, 12, 18, 54
Trouble hépatique, 357
Trousse de premiers secours, 307
Truelle, 39, 49
Truite, 204, 205, 370, 373
salée ou fumée, 238
stérilisation de la chair de, 239
Trusquin
de menuisier, 103, 109
à mortaiser, 101
Tub chaud (construction), 72
Tube fluorescent, 152
Tubéreuse (parfum), 354
Tuile, 64
Turbine, 79, 80
Tussilage
infusion de, 301
au menu, 301
palliatif au tabac, 357
Tuteur, 157
Tuyau, 47
d'arrosage, 21, 47, 149
de drainage, 44
problème de la sue dans un, 61

V

Vache(s)
cuir de, 362
élevage des, 194-195
Vairons (appâts), 370
Van, 173
Vannerie, 344-349
Varech (paillis), 148
Varlope, 33, 99, 109
Veau, 195
conservation du, 238, 239
cuir du, 362

Vent
mesure de la vitesse du, 86
source d'énergie, 84-89
systèmes de production d'électricité par le, 88

Vente aux enchères, 319

Ver

du chou, 168
de l'épi de maïs, 168
des framboises, 166
gris, 170
de terre, 370

Vérande (construction d'une), 69
Verge d'or
pour le feu, 299

Verge d'or (suite)
miel de, 201
pour la teinture, 326
Verger, 157-159
Vermiculite
pour culture en conteneurs, 151
comme isolant, 70
pour les semis, 144
Vert de poireau, 369
Verveine, 308
contre les rongeurs, 368
Viande
braisée, 261
charquée, 243
congélation de la, 239
conservation de la, 238
fumage de la, 240, 241
salage de la, 240, 241
séchage de la, 91
stérilisation de la, 239
Vieille, 375, 376
Vigne, 159
culture de la, 165
vierge, 308
vierge pour la vannerie, 345
Villebrequin, 33, 98
Vin, 228-229
Vinaigre
de cidre, 233, 356, 359
conserves au, 222-223
comme désodorisant, 359
d'eucalyptus, 368
mère du, 228
soins avec du, 356, 357
de vin, 228
Vinaterta (gâteau), 264
Viorne, 308
Vipéridés, 307
Vire-cailloux, 374, 376
Virose, 164, 171
Vis, 101
Vitamines (destruction des), 208
Vitesse d'un cours d'eau, 80, 81
Vivier, 204-205
Volaille
élevage de la, 184-185
fumage de la, 238, 240
en saumure, 240
stérilisation de la viande de, 239
vider une, 185
Volet (construction et assemblage), 105

WYZ

Wastringues, 98
Yogourt, 250, 255
contre les pellicules, 359
comme produit de beauté, 358
Yorkshire, 188
Zeste, 226
Zigadène élégant (mise en garde contre le), 301
Zinc, 141
Zinnia, 169, 308
Zone
d'éclairage, 93
de rusticité, 156
Zooplancton, 205

294

