



L'IMPRIMERIE A. L. É. O. U. E.

LIMONIER NOUVEAU GENRE



Depuis la guerre les chevaux sont devenus plus rares ; d'autre part, ils atteignent un prix très élevé. Aussi les remplace-t-on dans certaines régions (Charente-Maritime) par des bœufs.

Le bœuf est harnaché comme un cheval, bride et guides, collier, sellette et avaloire; dossière et sous-ventrière, etc.. Une différence pourtant : la bride ne porte pas le mors qui est remplacé par des pinces qui s'adaptent aux naseaux de l'animal.

Ce limonier n'est certes pas aussi élégant que le cheval dont il a pris la place; mais pour la force, il ne le cède en rien. De plus, il ne prendra pas « le mors aux dents ».

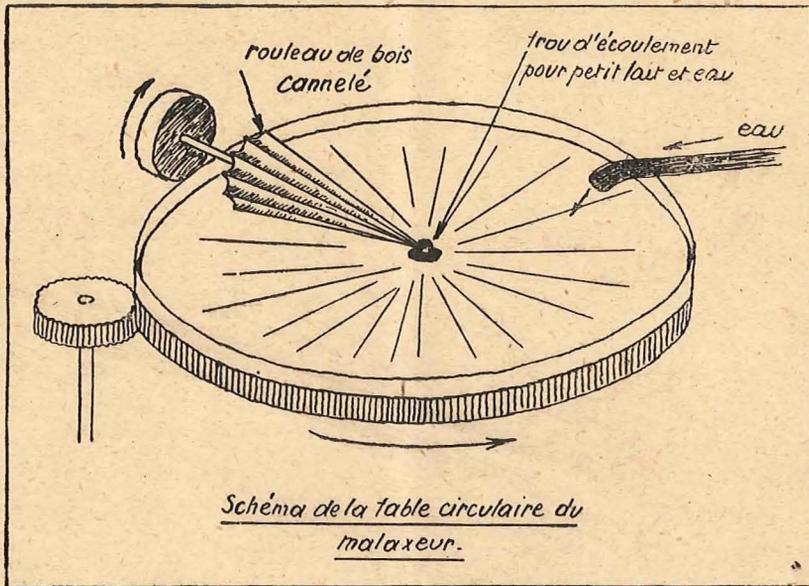
Cependant, le bœuf a lui aussi ses caprices et par certaines journées orageuses où les mouches sont particulièrement méchantes, il pourrait lui aussi « s'emballer » et prendre « les pinces au nez ».

H. DECHAMBE, Saint-Saviol.



L'IMPRIMERIE A L'ECOLE

LE MALAXAGE DU BEURRE



La plupart des cultivateurs de Beauvoir-en-Lyons (Seine-Inférieure) apportent leur beurre (dit « fermier ») à la Coopérative de malaxage.

Le malaxage du beurre consiste à enlever l'eau et le babeurre qui y restent, afin de le rendre plus homogène et plus compact.

Le malaxage se fait dans un malaxeur.

Celui-ci se compose :

- a) d'une table circulaire légèrement conique, posée sur un socle de fer, sur laquelle tourne un rouleau en bois cannelé en forme de fuseau, qui tourne sur lui-même ;
- b) d'un moteur électrique qui actionne la table d'un mouvement circulaire, ainsi que le rouleau, par un système de poulies et de courroies.

On place le beurre sur la table. On le mouille abondamment, et il est immédiatement entraîné par la table sous le rouleau de bois. Il est ainsi, plusieurs fois, pétri et compressé. Un liquide blanchâtre (petit lait et eau) s'écoule sous la table.

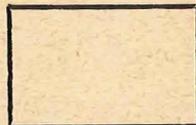
Le beurre malaxé a des qualités de finesse et de conservation supérieures au beurre fermier. On le vend généralement à l'exportation et à des prix plus rémunérateurs.

Ecole de garçons de Beauvoir-en-Lyons
(Seine-Inférieure).



L'IMPRIMERIE A L'ÉCOLE

LE BLAIREAU



Le 10 février, notre camarade Talin nous a apporté un blaireau pris au piège à Baïn (Drôme) par M. Faure Roger. Nous l'avons examiné :

Longueur totale du museau au bout de la queue : 85 cm.

Longueur de la queue : 20 cm.

Poids : 7 kg. 500.

Pelage : Poils longs et raides, bistres à la base, noirs puis blancs au bout, sur le dos, plus noirs sous le ventre et sur les pattes. Ensemble gris.

Tête : blanche avec deux bandes noires passant sur les yeux. Museau de chien allongé. La tête est plutôt fine avec de petites oreilles et de petits yeux noirs ronds.

Dentition : 12 incisives, 4 canines ou crocs développés (ceux de la mâchoire supérieure sont plus forts), 20 molaires.

Pattes : courtes (comme celles d'un chien basset) terminées par 5 longues griffes non rétractiles. Le blaireau marche sur la plante des pieds, c'est un plantigrade.

Queue : très courte garnie de longs poils.



VIE ET MŒURS :

Le blaireau est un mammifère plantigrade omnivore (qui se nourrit à la fois d'herbe et de chair) à l'odeur infecte, puante. Il creuse de profonds terriers jusqu'à 10 m.)

Il ne sort que la nuit pour chercher sa nourriture : taupes, mulots, vipères... mais il commet de gros dégâts dans les cultures (vigne, maïs). Le blaireau est nuisible. Frugivore par goût, carnassier par nécessité.

Il vit dans toute l'Europe. Dans les régions froides du Nord, il s'endort l'hiver.

UTILISATION :

- Poils pour les pinceaux (en particulier le blaireau pour se raser).
- Graisse pour assouplir le cuir.
- N'est pas comestible (sauf une espèce dite dans nos régions « à museau de cochon »).

ANIMAUX VOISINS :

L'ours, la martre, la fouine, le furet, la belette, le putois, l'hermine, la loutre.



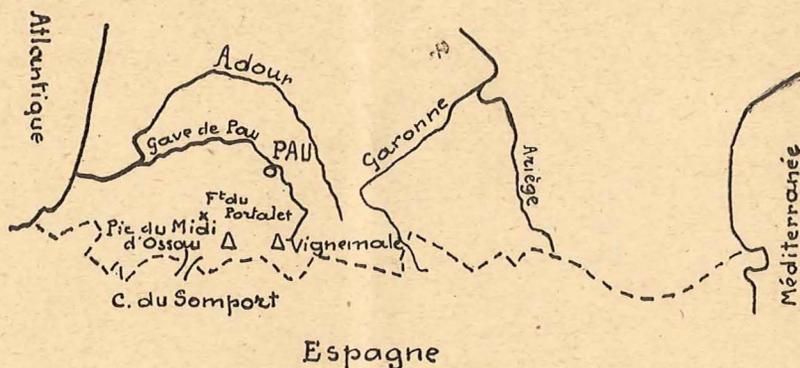
L'IMPRIMERIE A L'ECOLE

L'OURS BRUN
DES PYRÉNÉES

I

Première rencontre

Quelques ours bruns habitent encore en France, les hautes vallées de l'Ariège. Mais c'est surtout dans les parages du Pic du Midi d'Ossau que se cachent les derniers survivants.



Un voyageur nous donne le récit de ses rencontres vécues dans les Pyrénées :

« Nous étions partis à l'aube du Fort du Portalet et arrivions aux abords du col d'Aas. Nous cheminions en silence... je portais en sautoir, sur le rabat de mon sac, un vieux mousqueton : sait-on jamais ?

« Nous étions là, sidérés : une ourse assise sur un rocher, se chauffant avec ses deux petits ; quelle rencontre ! Elle avançait sur nous ! J'avais peine à réagir... Vite ! les balles glissent dans la culasse du fusil. La bête n'est plus qu'à vingt mètres de moi. Je tire : l'ourse s'arrête une seconde puis, avec un rugissement de douleur, bondit en avant.

« Aurais-je le temps de recharger ? Le voici à 15 m., 10 m. Quelle souplesse, quelle agilité, quelle rapidité. Surtout quelle gueule armée de crocs impressionnants ! Si le deuxième coup rate, nous sommes perdus ! Je tire encore : l'énorme corps, bras en croix, s'écroule et rebondit dans la pente pour aller s'écraser, 20 m. plus bas, dans un ruisseau.

« Les petits sont déjà loin. Affolés, ils se sont mis en boule, roulent dans la pente, pareils à des ballons et disparaissent à nos yeux.

« Nous rejoignons le cadavre. Quel splendide animal ! La tête trouvée par mes balles, est marquée de poils bruns, courts, qui contrastent avec les longs poils bruns du corps...

« Nous l'avons échappée belle !... Remis de l'émotion et fiers de notre succès, nous nous mettons en devoir de dépouiller le corps. Corvée répugnante ! Une fade odeur se dégage du cadavre. Bientôt nous l'abandonnerons sans regret aux vautours qui, déjà, nous frôlent de leurs ailes.



L'IMPRIMERIE & L'ÉCOLE

L'OURS BRUN
DES PYRÉNÉES

II

Deuxième rencontre

« La saison était bien avancée, lorsqu'une fois encore, dans la haute vallée d'Aule, nous avons rencontré un ours solitaire.

Grâce à un ressaut rocheux, nous nous étions approchés à vingt mètres de lui. A quatre pas, tête baissée, l'ours mangeait tranquillement. Brusquement nous nous montrons. Je ne puis dépeindre la tête de l'animal. Son regard presque humain nous fixe avec l'étonnement sans bornes d'un gamin pris en faute ; puis, d'une galopade effrénée, il dégringola la pente et disparut à nos yeux.

Assis sur le terrain labouré par ses griffes, je prenais un croquis de l'empreinte magnifique de son pied.



La plante du pied de l'ours

D'après un extrait de « Tourisme et Travail » :
Attaqués par un ours.



L'IMPRIMERIE A L'ECOLE

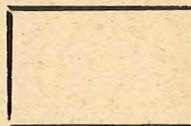
Fichier de Calcul - Fiche Documentaire

PRODUCTION DU BLÉ
 dans les départements français

	Surface	Production	Rendement
NORD	103.000	2.808.600	27,27
PAS-DE-CALAIS	137.860	2.890.000	20,96
SOMME	126.180	2.554.240	20,24
OISE	105.940	2.199.280	20,18
AISNE	125.220	2.725.400	21,76
ARDENNES	45.640	880.000	19,28
MARNE	100.190	1.723.300	17,20
SEINE-ET-MARNE	110.860	2.427.000	21,89
SEINE-ET-OISE	78.270	1.713.500	21,19
EURE-ET-LOIR	118.000	2.358.800	19,99
LOIRET	87.190	1.621.250	18,59
GIRONDE	28.350	160.000	5,64
LOT-ET-GARONNE	85.480	615.500	7,20
TARN-ET-GARONNE	50.200	398.180	7,93
HAUTE-GARONNE	104.760	883.140	8,43
GERS	82.000	781.470	9,53
PYRENEES ORIENTALES ..	1.100	11.500	10,45
AUDE	27.000	328.340	12,16
HERAULT	2.020	18.000	8,91
GARD	10.720	90.000	8,39
BOUCHES-DU-RHONE	17.700	144.000	8,13
VAR	7.900	36.000	4,55
ALPES-MARITIMES	3.740	18.800	5,03
LOIRE	40.650	272.620	6,71
HAUTE-LOIRE	19.500	204.750	10,50
PUY-DE-DOME	65.700	677.280	10,31
CANTAL	6.580	70.000	10,64
CREUSE	56.200	500.000	8,90
CORREZE	22.000	187.000	8,50
HAUTE-VIENNE	61.310	589.000	9,61
LOZERE	5.800	50.000	8,62



L'IMPRIMERIE A L'ÉCOLE

Fichier de Calcul et Géographie
*Fiche d'Exercices ******PRODUCTION DU BLÉ**
dans les départements français**I**

1. — Pour illustrer les différences de production, comparez le département qui a la plus forte production à celui qui a la plus faible. (Représentation graphique à l'échelle en se servant de rectangles ou en dessinant des sacs.)
2. — Comparez également les emblavures en opposant le département où les surfaces cultivées sont les plus considérables à celui où elles sont les plus réduites. Représentation à l'échelle en se servant de rectangles.)
3. — Comparez aussi les rendements du département du Nord à ceux du département du Var. (Dessinez des gerbes de blé.)
4. — Pourquoi le département des Alpes-Maritimes cultive-t-il si peu de blé ?
Le département de l'Hérault en cultive moins encore ; est-ce pour la même raison ?
5. — Pourquoi le département du Nord arrive-t-il au premier rang pour le rendement ?
6. — Pourquoi le département du Pas-de-Calais arrive-t-il au 1^{er} rang des surfaces emblavées ?



L'IMPRIMERIE À L'ÉCOLE

Fichier de Calcul et Géographie
*Fiche d'Exercices ******PRODUCTION DU BLÉ**
dans les départements français

II

7. — De quelle région naturelle fait partie le département de la Marne ?

Que dit votre manuel au sujet de la fertilité de cette plaine et de ses productions agricoles ?

Quelles conclusions, par contre, pouvez-vous tirer de la statistique ?

8. — A quelles régions naturelles appartiennent les pays grands producteurs de blé ?

9. — Consultez la carte de votre atlas relative aux productions agricoles.

Quelle céréale concurrence le blé dans les départements du 3^e groupe ?

10. Placez sur une carte de France les départements grands producteurs de blé. Les régions ayant un gros rendement seront coloriées en foncé, celles qui ont un rendement moyen, en plus clair; celles qui ont un faible rendement le seront en très clair.