

**Zeitschrift:** Le mouvement féministe : organe officiel des publications de l'Alliance nationale des sociétés féminines suisses

**Herausgeber:** Alliance nationale de sociétés féminines suisses

**Band:** 29 (1941)

**Heft:** 590

**Nachruf:** La mort d'une pionnière : Ann Margret Holmgren

**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Economie de guerre

### Autour d'étoffes nouvelles

N. D. L. R. — *La difficulté de nous procurer des matières premières oblige déjà nos fabricants et nos industriels à s'ingénier pour produire de nouveaux tissus que les modes de printemps viennent de lancer sur le marché. Nos lectrices tiront donc avec intérêt les considérations suivantes, toutes d'actualité, que nous empruntons à la revue Le Chef, organe de la Commission romande de rationalisation.*

Ce n'est pas sans quelque méfiance que la clientèle accueille l'apparition des premiers tissus de soie artificielle, méfiance justifiée, au début, de la part des acheteuses en mesure de s'offrir des étoffes de qualité et qui n'avaient pas de raison de leur préférer des « Ersatz ». Mais à côté de cette classe restreinte et privilégiée, il y avait tout le vaste public féminin des classes moyennes et populaires, à qui l'invention de la rayonne ouvrait, de par son prix beaucoup plus abordable, un paradis jusqu'alors inaccessible. C'est ce public qui fit les frais des premiers tâtonnements, qui subit les premiers déboires, mais c'est lui aussi qui fut l'allié patient et fidèle des inventeurs dans leur lutte pour doter des qualités de la soie d'origine animale celle qu'ils tiraienr des règnes inférieurs. Cette lutte est loin d'être terminée ; peut-être n'aura-t-elle pas de terme ; quoiqu'il en soit, l'artificielle a déjà marqué des points qu'il vaut la peine de relever.

La soie artificielle reste, il est vrai, plus froide, moins agréable au porter ; selon une expression pittoresque, « elle attire les douleurs et les rhumatismes », et les frieuses lui en gardent rancune. Mais déjà l'on voit apparaître des tissus où une adjonction de laine ou de coton pare quelque peu à cet inconvenienc.

« La soie artificielle se lave et se repasse moins bien » dit-on : cette affirmation n'est maintenant plus entièrement exacte ; et l'on peut citer des tissus d'algae, des crêpes pour la lingerie, etc., qui supportent parfaitement le contact de l'eau et du fer, à température modérée.

« La soie artificielle se chiffonne beaucoup plus » : encore une vérité qui n'est plus qu'à demi vraie, encore un point sur lequel de grandes améliorations ont été obtenues, car nous avons vu des artificiels d'un prix modique, pris et pressés à pleines mains, revenir instantanément à leur état premier. Le terme d'*antifroissable*, au lieu d'*infroissable* lancé par une mai-

son suisse, témoigne du reste d'un louable souci de ne pas induire la clientèle en erreur par une réclame exagérée.

« La soie artificielle fait pauvre » : ce slogan aussi tend à disparaître, car la gamme s'est étendue à tel point que l'on trouve des tissus de grand luxe qui ne sont pas, ou pas entièrement naturels, et que la haute couture ne dédaigne nullement pour ses créations.

La rayonne se prête admirablement à toute espèce de teinture et offre un choix de coloris plus étendu, sans parler de blancs d'une pureté que l'on n'obtient pas en naturelle. De même, il est des procédés de teinture en deux tons qui ne prennent que sur des étoffes artificielles à tissage composé. Certaines nuances sont, il est vrai, réservées à la soie authentique, mais ceci pour des raisons tout... artificielles, elles aussi ! afin d'orienter la clientèle aisément vers des articles coûteux auxquels elle serait, sans cela, tentée de renoncer.

Et nous voici amenés à reconnaître que la soie artificielle ne se contente pas d'imiter le produit du ver à soie pour rivaliser avec lui, mais qu'elle possède aussi ses qualités propres : une des plus remarquables est sa grande solidité ; on sait, par exemple, qu'à prix égal, une doublette de jaquette est bien préférable à cet égard à une doubleure en naturelle ; avec une réserve, cependant : très solide à l'état sec, l'artificielle devient, aussitôt mouillée, beaucoup plus fragile. Mentionnons à ce propos l'existence de tissus « martiniens », c'est-à-dire intachables à l'eau et « sanforisés », c'est-à-dire irréfrémissables, nouveaux avantages qui tendront sans doute à se généraliser.

Après le prodigieux essor de la soie artificielle, allons-nous assister maintenant à celui de la laine de remplacement ? il est trop tôt pour l'affirmer. S'il est vrai que déjà la laine synthétique imite admirablement l'aspect de la laine véritable, elle ne peut encore rivaliser avec ses autres qualités. Dans ce domaine, les pays autoritaires sont à l'avant-garde et produisent des tissus à base de caséine ou de déchets de viscose qui sont magnifiques à première vue, mais perdent rapidement leur maintien, sont peu durables, et surtout protègent mal contre le froid.

En Suisse, ce n'est que sous la pression des circonstances actuelles que les fabricants se résignent à ajouter une proportion variable de déchets de soie artificielle aux précieux fils de laine. Notre administration fédérale a, parait-il, équipé récemment quelques fonctionnaires (facteurs de montagne et de campagne, douaniers,

etc) de drap artificiel pour voir comment il résiste aux intempéries. Il sera intéressant de connaître le résultat de cette expérience. Le printemps prochain nous découvrira sans doute les mérites des tissus sans laine, et fort jolis, que les magasins commencent à offrir pour les robes et costumes féminins de mi-saison.

Rien ne permet encore de prédire que ces étoffes de remplacement survivront à la crise qui leur a donné naissance, mais les difficultés ont souvent un effet stimulant. Si d'ici au rétablissement des conditions normales, nos fabricants trouvent le moyen de nous vêtir chaudement et à bon compte, ils peuvent être assurés de notre gratitude, et la laine artificielle aura obtenu gain de cité.

Tout ceci ne donne évidemment qu'une faible idée du génie d'invention dont l'industrie des textiles a déjà fait preuve depuis la guerre précédente : de la variété immense de qualités qu'elle met à la disposition du public ; des gradations innombrables et subtiles entre les tissus dits naturels et ceux que l'on qualifie, peut-être un peu arbitrairement, d'artificielles.

Le fabricant dispose de toutes les ressources

de la science et de l'outil moderne ; et des calculs minutieux ont présidé à la production et à la vente de chaque mètre d'étoffe. Au contraire, la cliente qui vient choisir un coupon entre mille n'a souvent pour la guider que son seul caprice ; elle est trop facilement séduite par les occasions, hantées par le souci, non de la valeur réelle, mais du bon marché immédiat.

Pour l'instant, les « Commissions féminines d'économie ménagère » créées depuis la guerre dans de nombreux cantons, se préoccupent surtout de problèmes d'alimentation, et le rationnement des denrées augmente l'intérêt des mères de famille pour les calories et les vitamines. La pénurie des étoffes donnera-t-elle aussi l'occasion d'une action éducative dans ce sens ? On sait trop peu que l'Association des Ménagères suisses a depuis quelques années une station d'essais d'ustensiles et appareils ménagers ; après un examen minutieux des articles proposés, elle délivre au fabricant une estampille et un certificat détaillé qui pourra servir de base pour une réclame objective. L'on voudrait que cette Station d'Essais soit bientôt en mesure d'étendre son activité au domaine des textiles, pour donner aux acheteuses inexpérimentées le fil d'Ariane qui les guidera dans leurs visites aux rayons de nouveautés.

Y. VAN MUYDEN.

de se développer en toute indépendance. Ce ne fut toutefois qu'après la mort de son mari F. Holmgren, professeur de physiologie à l'Université d'Uppsala, qu'elles se consacra entièrement à une activité féministe et sociale, et devint l'un des grands chefs du mouvement suffragiste, pour lequel elle se dévoua sans compter par la parole et par la plume. Sa renommée avait dépassé les frontières de son pays, et lors de la célébration de son 80<sup>e</sup> anniversaire, la Norvège et la Finlande tinrent à s'associer aux manifestations de reconnaissance et d'admiration qui eurent lieu alors dans toute la Suède. En été 1939, encore, lors du passage de quelques-unes d'entre nous à Stockholm, s'il me nous fut pas possible de la rencontrer, vu la fatigue de son grand âge, nous eûmes l'écho d'une cérémonie dans les meilleurs universitaires organisés en l'honneur de cette femme vaillante, dont la personnalité aussi charmante que vigoureuse reste un souvenir vivant pour toutes celles qui eurent le privilège de la connaître.



L'Etat-Major de l'Armée (Service complémentaire des femmes) nous communique ce qui suit :

*Le S. C. F. ne reste pas sur ses positions. Il ne suffit pas en effet que ses membres aient reçu une courte instruction militaire dans des cours d'instruction : les S. C. F. doivent, également en dehors du service, se préparer au point de vue physique, intellectuel et technique à remplir leur tâche, soit servir le pays à une époque critique. Dans ce but, les cantons sont appelés à fonder des associations du S. C. F. Celles-ci seront très utiles pour les S. C. F. déjà instruites ; elles seront même nécessaires pour les S. C. F. incorporées conditionnellement et pour celles qui n'ont pas suivi de cours d'instruction autrement que dans les séances mensuelles du soir qui y rafraîchiront leurs connaissances et en acquerront de nouvelles par des exercices pratiques. La camaraderie et l'esprit de corps seront ainsi maintenus et fortifiés. Des journées cantonales sont prévues pour toutes les catégories de S. C. F. Chaque année une journée fédérale sera organisée en une fête patriotique réunissant toutes les S. C. F. de la Suisse.*

*Les cantons d'Argovie et de Soleure ont déjà pris les devants et des assemblées constitutives impressionnantes ont prouvé que le S. C. F. prenait au sérieux sa tâche d'être prêt à intervenir. D'autres cantons vont suivre cet exemple, de telle sorte que toute l'organisation suisse du S. C. F. militaire va prendre un nouvel essor par ces associations cantonales. De nombreux recrutements auront lieu ces prochaines semaines dans tous les cantons : que les femmes qui disposent de leur temps et des forces nécessaires et qui ne sont pas encore enrôlées, le fassent sans tarder. A l'heure où notre pays doit « tenir », toutes les femmes du pays se doivent de collaborer à cette œuvre commune.*

### La mort d'une pionnière : Ann Margaret Holmgren

Nous apprenons bien tardivement, du fait des circonstances, le décès à l'âge de 90 ans, de cette pionnière du mouvement suffragiste en Suède, à laquelle non seulement les femmes de son pays, mais encore celles de tous les pays scandinaves — et indirectement par conséquent celles de nos propres pays de l'Europe occidentale et centrale — doivent beaucoup.

Fille d'un diplomate, grand chambellan de la Cour, elle naquit dans un milieu essentiellement aristocratique, mais dut au fait que son père se retira de bonne heure sur ses terres pour les faire valoir lui-même de recevoir une éducation campagnarde, qui permit à sa forte personnalité

nous informant que les femmes sont représentées dans le Comité d'organisation de la célébration de cet anniversaire par Mme Hélène Stucki, professeur à Berne, et bien connue dans tous nos milieux féministes et féminins. De plus, nous dit-on, deux femmes écrivains ont été invitées à participer au concours restreint pour le texte de la cantate d'anniversaire.

A la bonne heure ! ...mais dommage du peu seulement...

**Si notre journal vous intéresse, aidez-nous à la faire connaître et à lui trouver des abonnés.**

de faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

ciaux des déchets de jardin (appelés « ruclon » à Genève ! (Réd.), qui constituent un engrangement fort riche et moins coûteux.

On comprendra aisément, d'après ce qui précède, l'avantage à faire succéder sur le même terrain à des légumes de la première catégorie (foliacés) des légumes de la deuxième (racines), puisqu'ils trouveront encore dans le sol l'élément qui leur est spécialement nécessaire, et qui n'aura pas été éprouvé par les légumes de la catégorie précédente. Et viendront ensuite sur ce même terrain les légumes à fruits et à graines, qui, non seulement, auront encore là l'acide phosphorique dont ils ont besoin, et qui n'aura pas été absorbé par les catégories précédentes, mais qui, de plus, auront le grand avantage d'enrichir à nouveau le sol d'azote dont profitent les légumes de la première catégorie quand le cycle recommencera ! En effet, les plantes de la famille — botanique, celle-là — des légumineuses constituent une culture améliorante, grâce à certaines bactéries qui, se fixant sur leurs racines, ont le pouvoir d'absorber directement l'azote de l'air, et d'en faire profiter la plante sur laquelle elles vivent. Cette succession des cultures, si indispensable à connaître à qui veut que son jardin produise, porte le nom d'*assoulement*, et est pratiquée couramment aussi en grande culture.

Mais des précautions sont encore à prendre, non seulement contre l'épuisement du sol, ainsi que nous venons de le voir, mais aussi contre son infection par certains insectes spéciaux à certains légumes. Ainsi les choux et les navets, de la famille botanique des crucifères, sont atteints par une puce nommée *altise*, et qui fait de gros ravages dans les semis, surtout par temps sec ; et

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Salades                      | 4 semaines.         |
| Chicorée et scaroles         | 4 à 5 semaines.     |
| Côtes de blettes             | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mai-juin   | 6 semaines.         |
| Tétragone                    | 6 semaines.         |
| Poireaux semés en mars-avril | 2 mois 1/2 à 3 mois |
| Choux de Bruxelles           | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Brocolis                     | 2 mois à 2 mois 1/2 |
| Choux hivernés               | 2 à 3 mois.         |
| Tomates                      | 3 mois.             |
| Céleri                       | 3 à 4 mois.         |

il faut tout faire pour éviter que, non seulement leur culture, mais aussi celle des légumes de la catégorie suivante, soit compromise par l'infection du terrain. Pour ce faire, l'on se sert de produits spéciaux de désinfection (produits suisses Lonza, Maag, Siegfried), dont le détail ne peut être donné ici, et qui sont tous faciles à employer et véritablement efficaces.

\* \* \*

Outre le vrai jeu de *puzzle* que constitue l'assemblage d'un petit jardin, surtout si l'on veut lui faire produire plusieurs récoltes pendant l'année, il est encore indispensable de savoir le temps nécessaire pour obtenir tel ou tel planton de tel ou tel légume. Car il est bien évident que, si l'on veut faire succéder des scaroles (appelées chez nous chichots) à une culture de choux, il faut prévoir le moment où, le terrain étant libre, les plantons de chicot doivent être assez forts pour être mis en terre, et ainsi de suite. (A noter que pour certains plantons (céleris, tomates), il est préférable de les acheter, car les semis doivent être faits très tôt sous couche, et exigent beaucoup de soin). Les tableaux suivants seront utiles à consulter à cet effet :

*Pour être mis en terre, les plantons doivent avoir :*

|         |             |
|---------|-------------|
| Salades | 4 semaines. |
|---------|-------------|