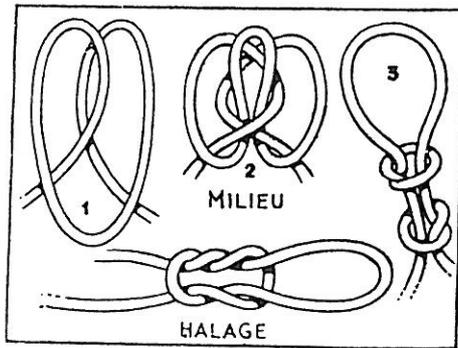
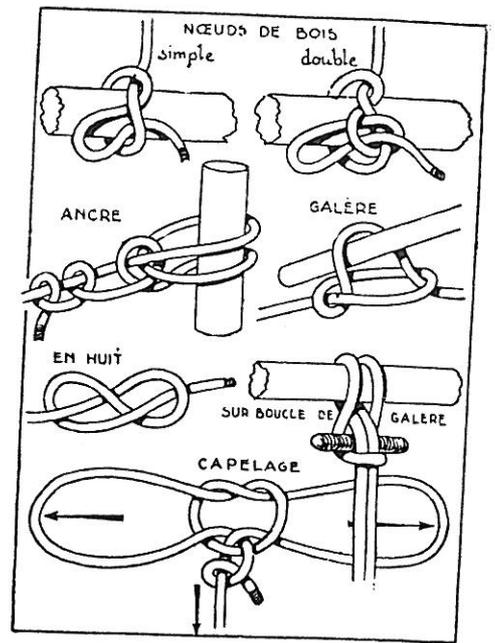
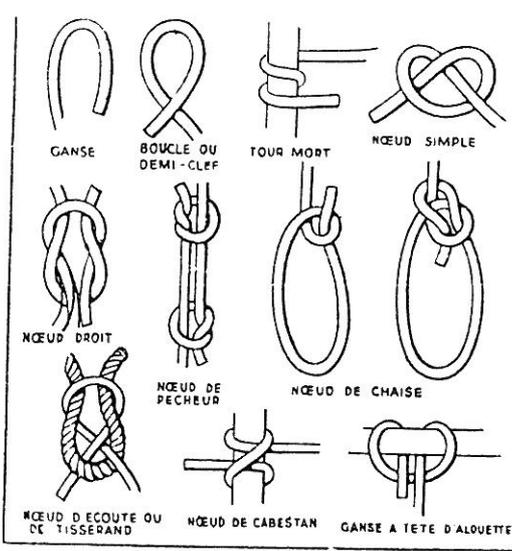


"La COMPIL"



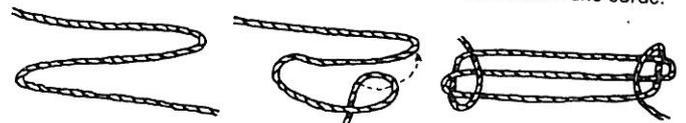
Edaieuses
Edaieurs
de France





Nœud de jambe de chien

On l'utilise pour raccourcir une corde ou pour consolider un endroit usé au milieu d'une corde.

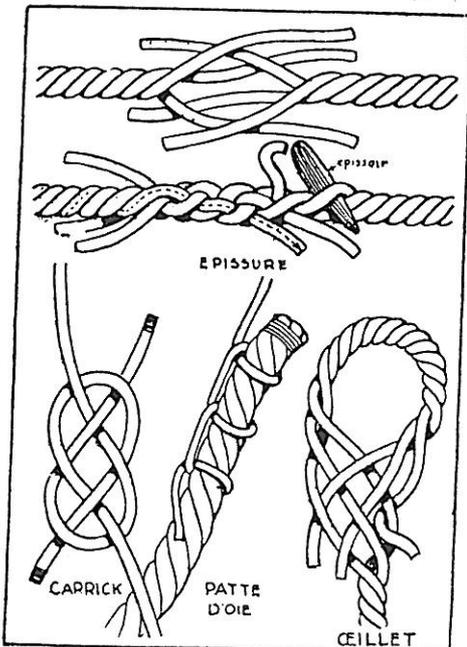
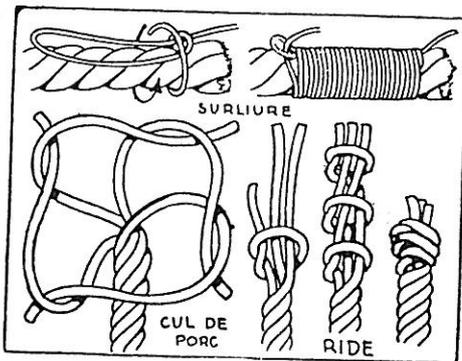


Plie la corde deux fois en faisant un « Z ». Chaque angle du Z s'appelle une anse.

Fais une boucle comme ci-dessus. Passe la corde autour de l'anse supérieure, et serre.

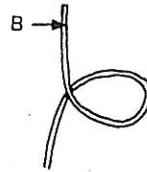
Fais la même chose de l'autre côté. Le nœud tiendra mieux si tu tires fort sur les bouts de la corde.

ENTRETIEN DES CORDAGES.

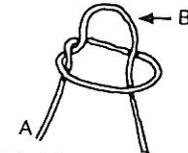


Nœud coulant

Ce nœud sert à attacher quelque chose à un piquet. Il tient bien, et se défait facilement si besoin est.



Fais une boucle à un bout de la corde, comme ci-dessus. Le bout de la corde est appelé B sur ce croquis.



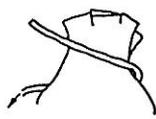
Puis fais une anse sur le bout B, et passe-la dans la boucle. Serre en tirant la corde en A.



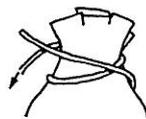
Pour éviter que B ne sorte de la boucle et que le nœud se défasse, fais un nœud simple au bout de B.

Nœud de sac

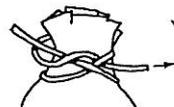
Ce nœud, qui permet de fermer solidement un sac, convient bien pour attacher les sacs-poubelles.



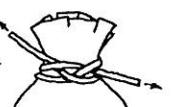
Serre le haut du sac, et passe la corde autour comme ceci.



Relais un tour de corde en la faisant passer sous le premier de façon à décrire un huit.



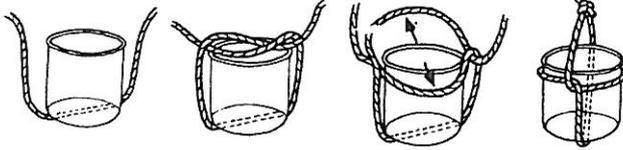
Enfin, ramène-la devant en la passant sur le premier tour, puis sous le second.



Tire les deux bouts de la corde pour bien serrer le nœud.

Nœud de levage

C'est le meilleur moyen de porter un récipient dépourvu de poignée.

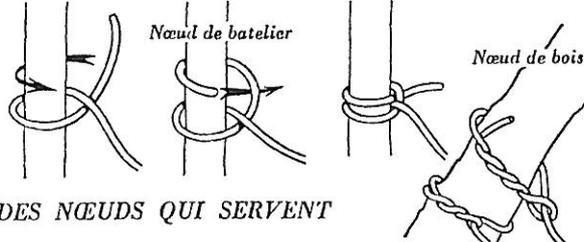


Place le récipient sur la corde.

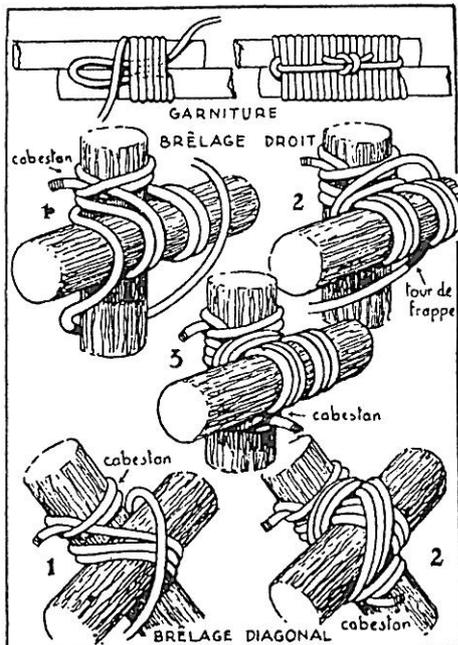
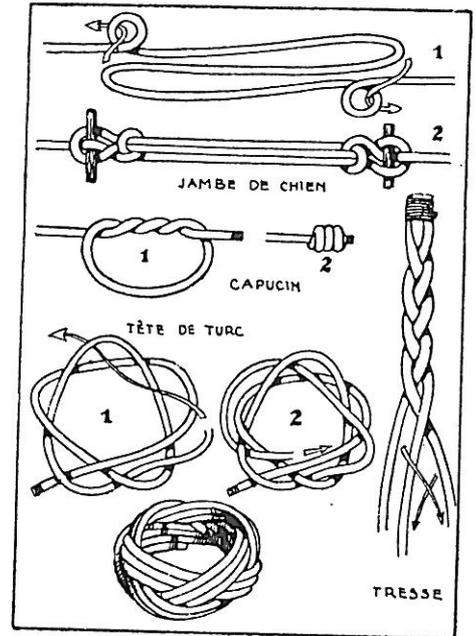
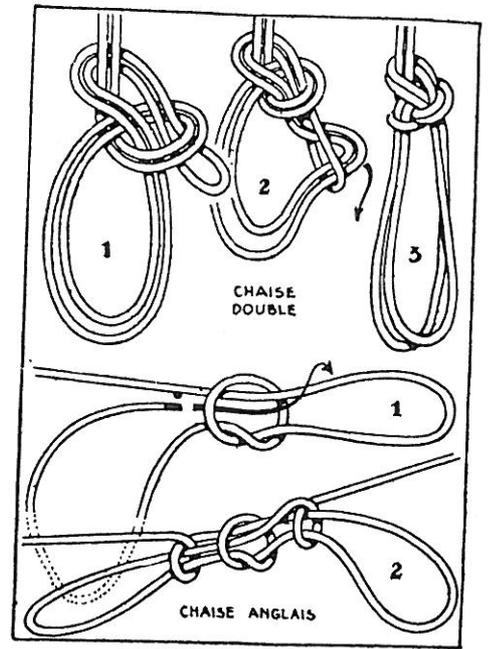
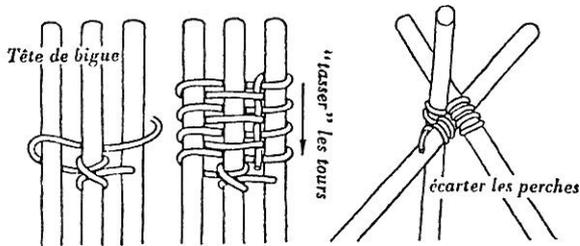
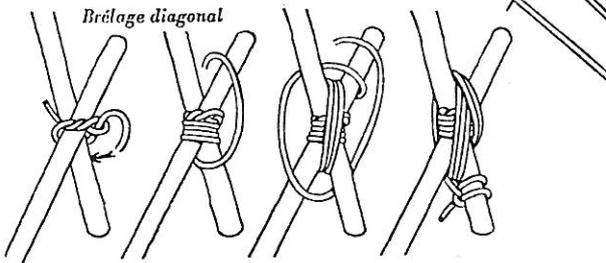
Fais un simple nœud avec la corde.

Écarte le nœud pour l' passer autour du récipient.

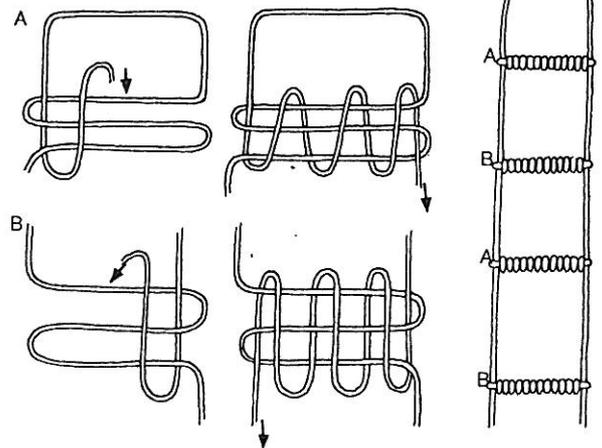
Attache les deux bouts de la corde pour faire une anse.



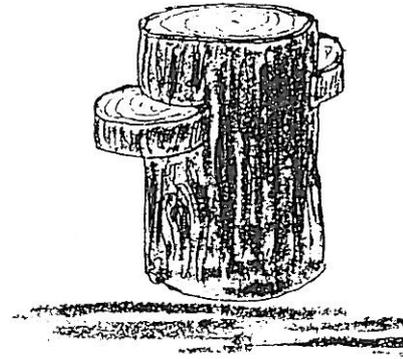
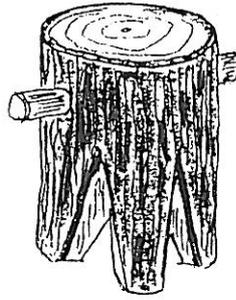
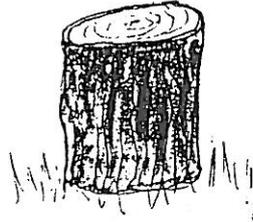
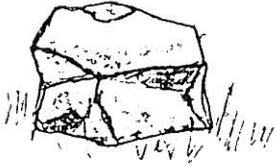
DES NŒUDS QUI SERVENT



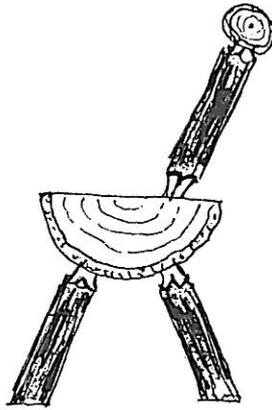
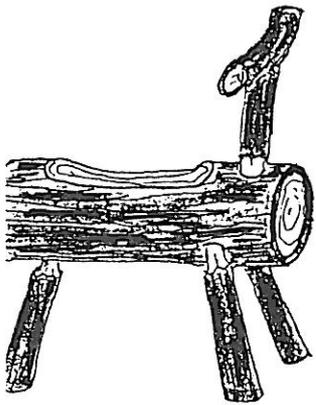
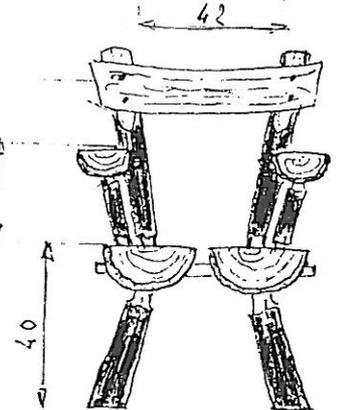
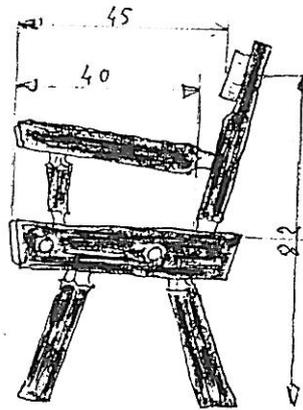
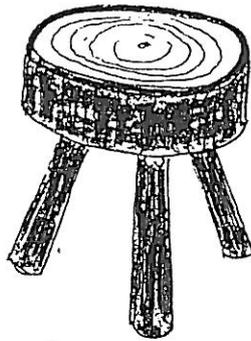
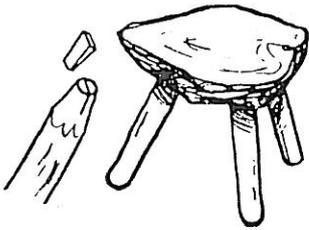
Comment faire une échelle de corde



SIEGES

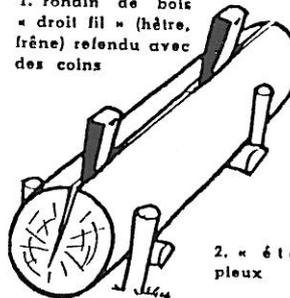


TABOURET

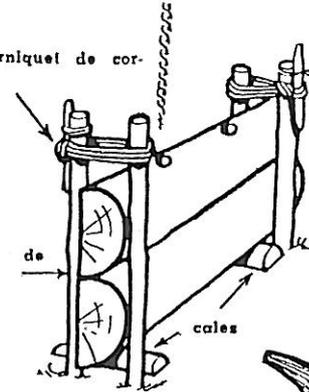


LE TABOURET

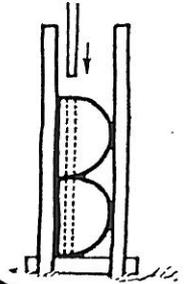
1. rondin de bois « droit fil » (hêtre, frêne) refendu avec des coins



lourdelet de corde

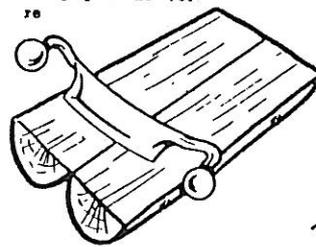


3. percer ensemble les 2 demi-rondins (mèche de 28) puis cheviller le tout

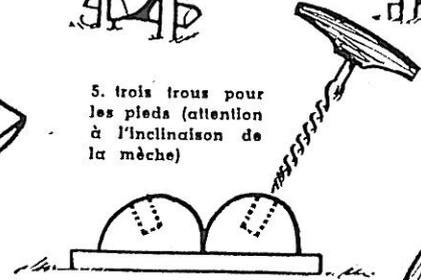


2. « étau » de pleux

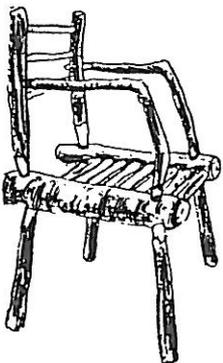
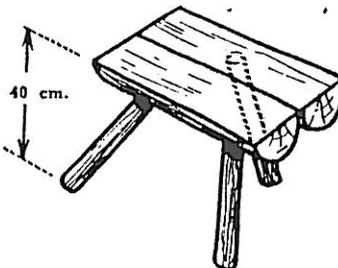
4. polir à la plane, puis avec un morceau de verre et du papier de verre



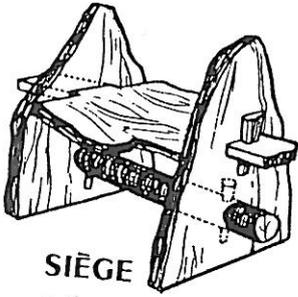
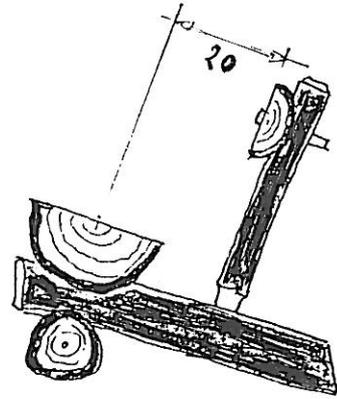
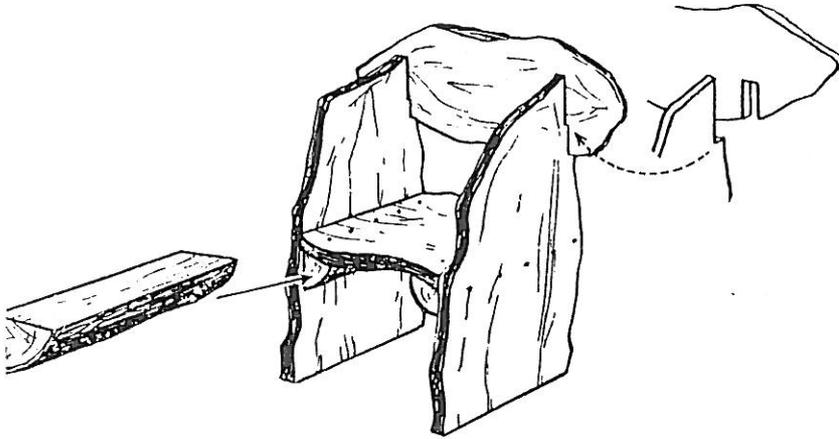
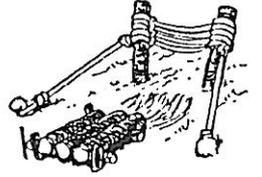
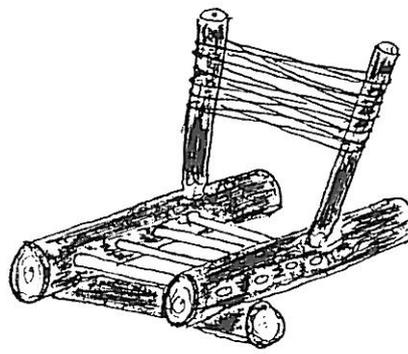
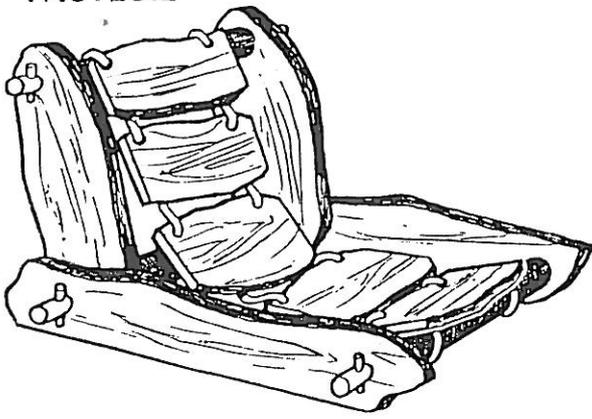
5. trois trous pour les pieds (attention à l'inclinaison de la mèche)



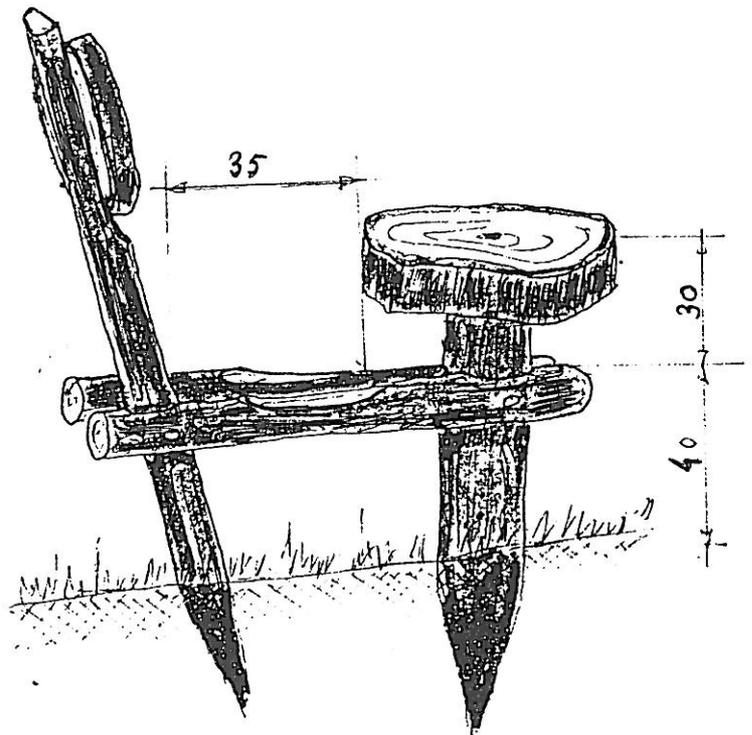
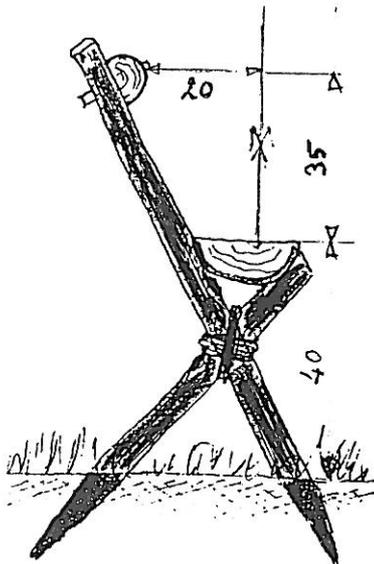
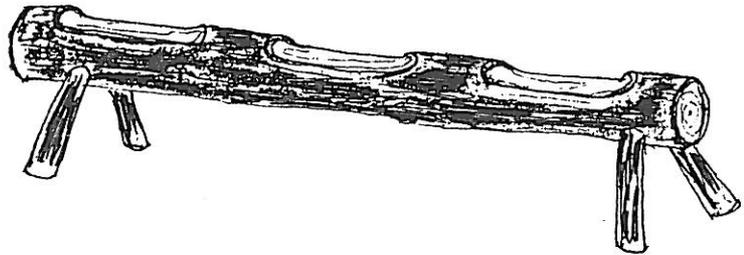
pied avec coin



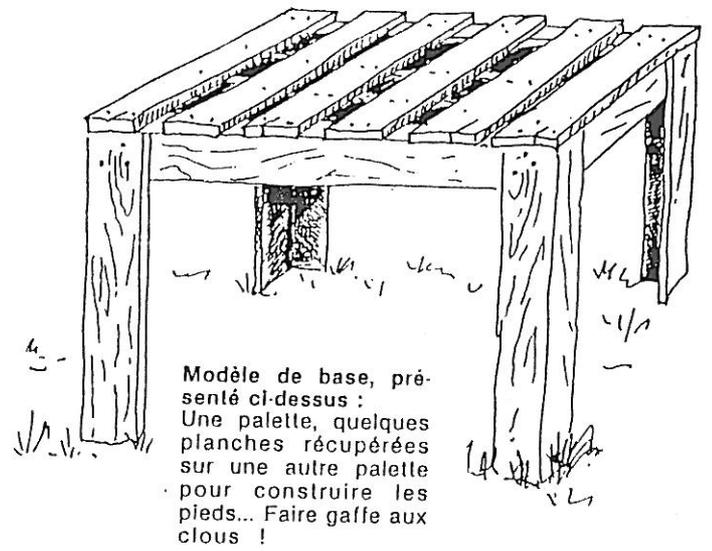
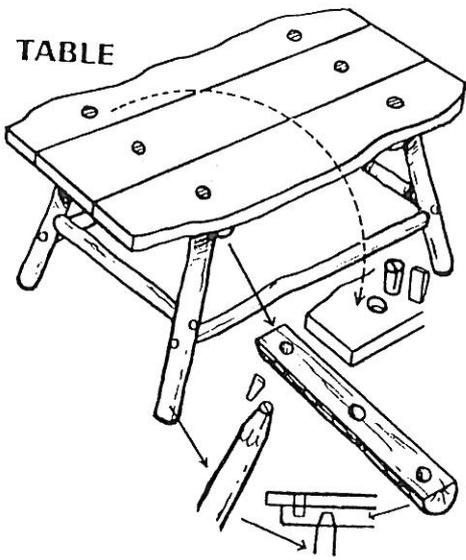
FAUTEUIL



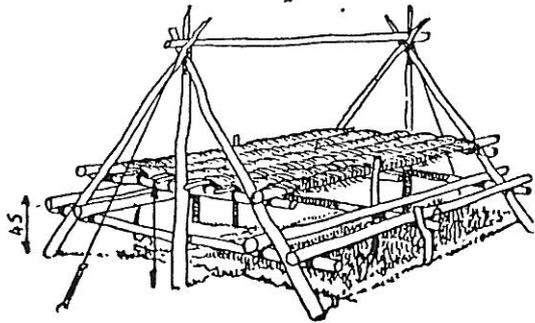
SIÈGE
DÉMONTABLE



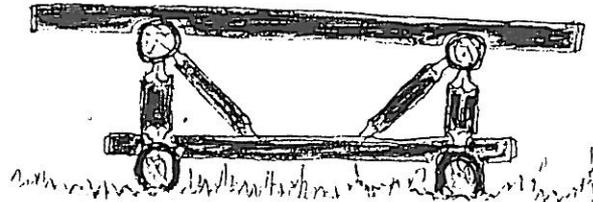
TABLE



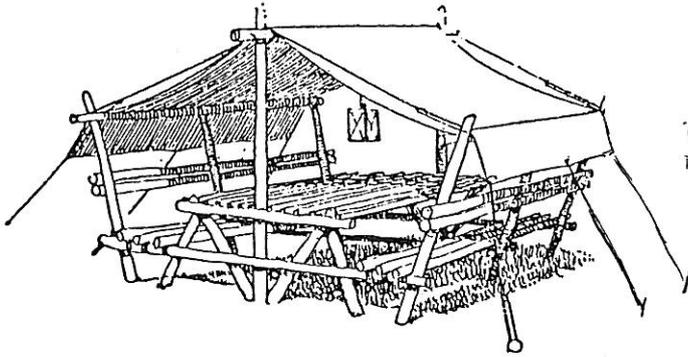
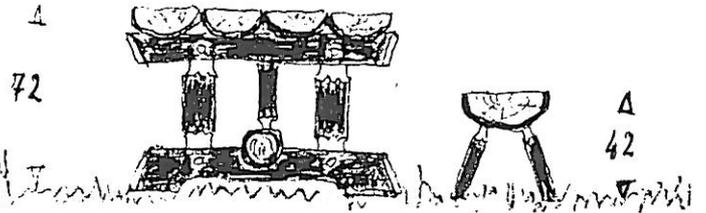
Modèle de base, présenté ci-dessus :
 Une palette, quelques planches récupérées sur une autre palette pour construire les pieds... Faire gaffe aux clous !



150 à 350



90



180



△

60

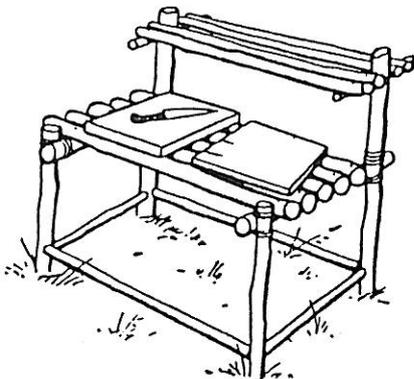
▽



△

40

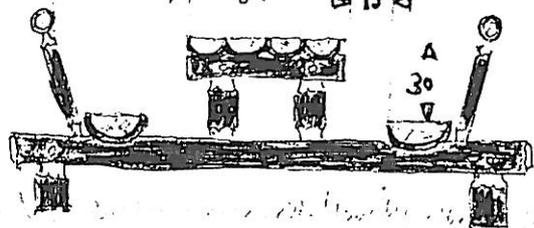
▽



DESSERTE

En rondins bréjés, avec planche à découper (planche, tranche de billot ou belle pierre plate). Prévoir une hauteur suffisante : le travail y sera plus facile.

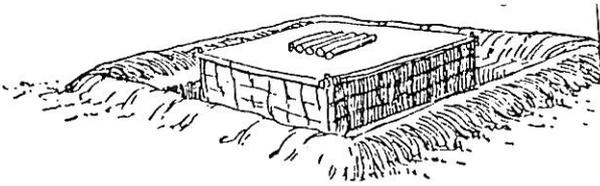
△ 50 ▽ 60 ▽ 15 ▽



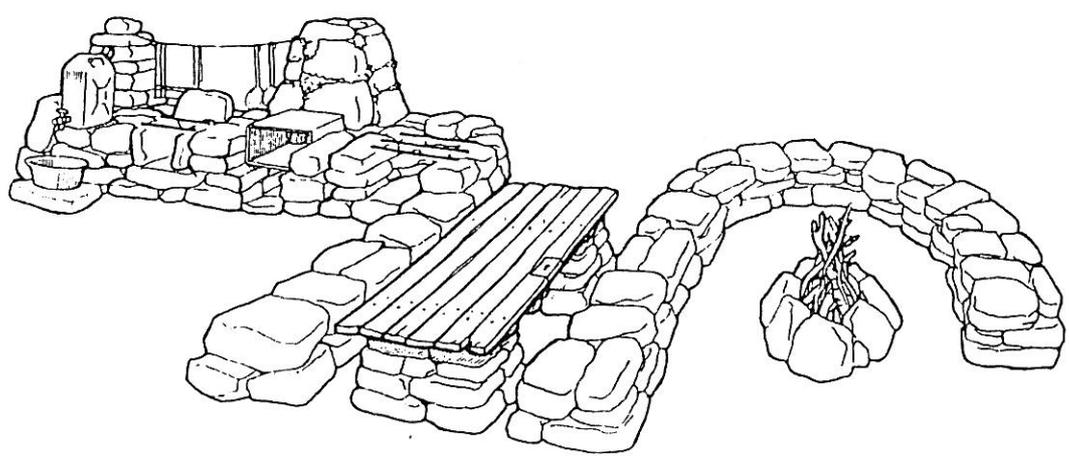
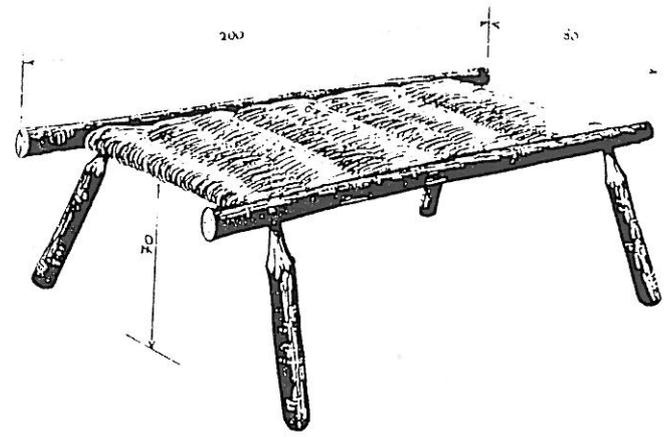
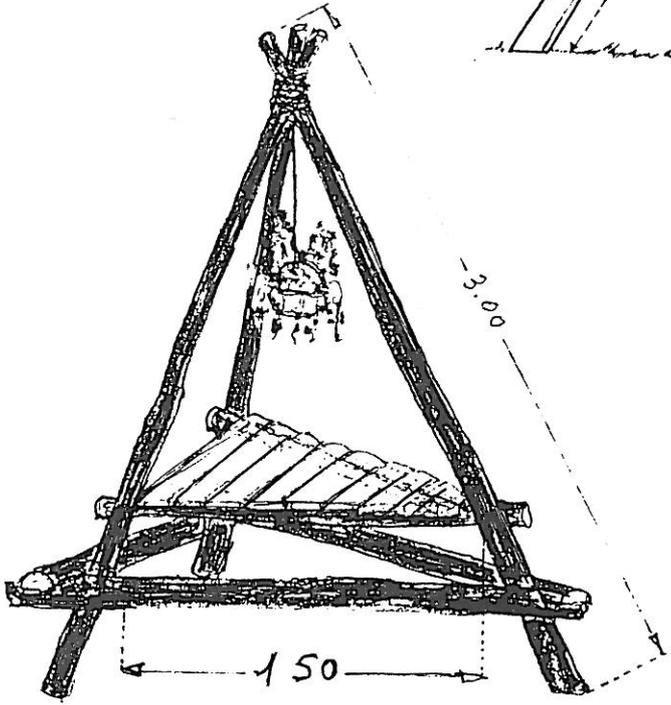
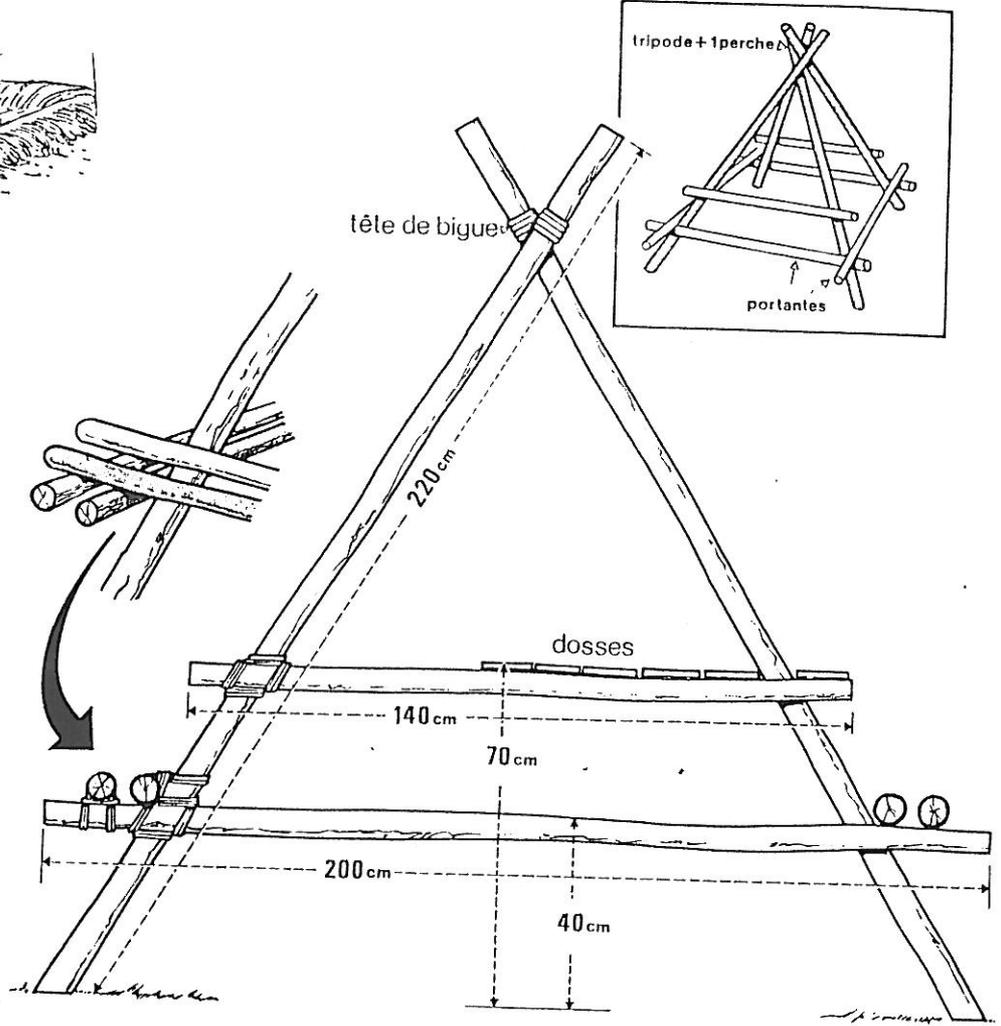
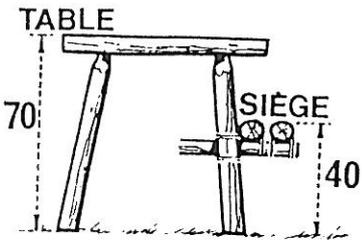
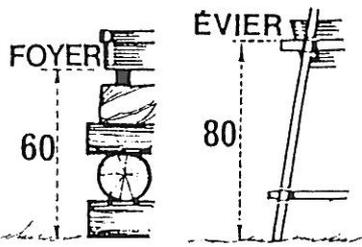
△

42

▽

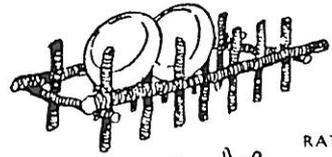
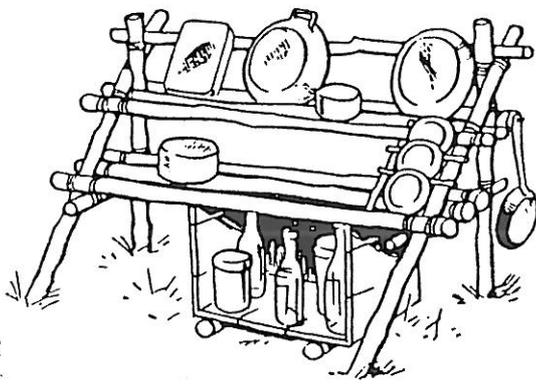


hauteur

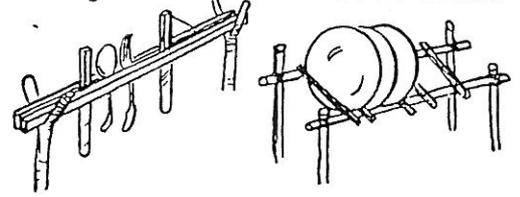


V AISSELIER

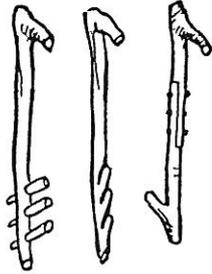
Aucun ustensile ne doit être à terre, mais rangé, propre (posé à l'envers ou suspendu) sur un vaisselier. Prévoir des pieds assez hauts pour n'avoir pas à se baisser.



RATELIER A ASSIETTES



RATELIER A COUTEAUX

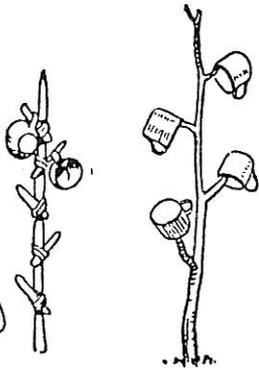
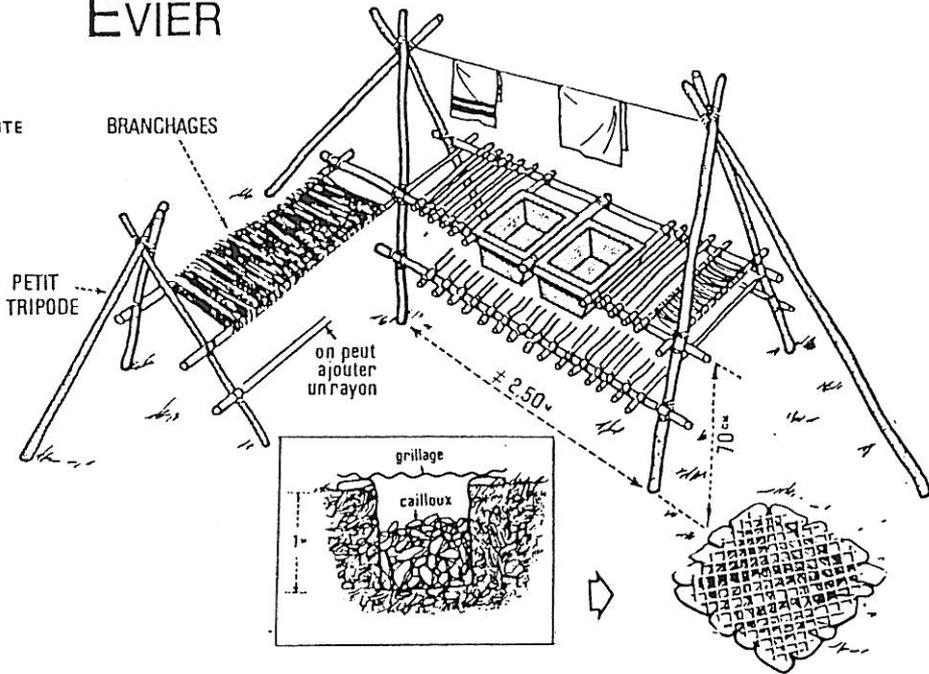


CROCHETS A MARMITE

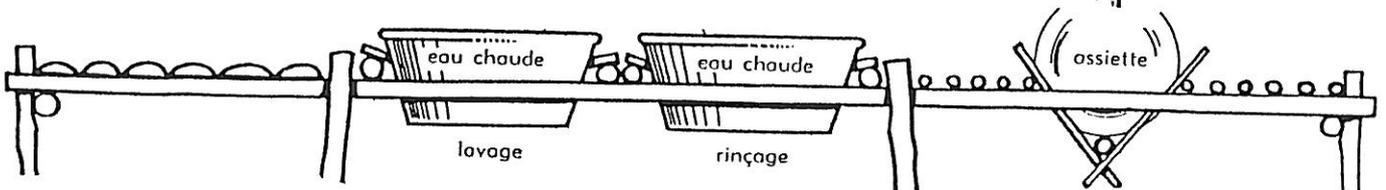
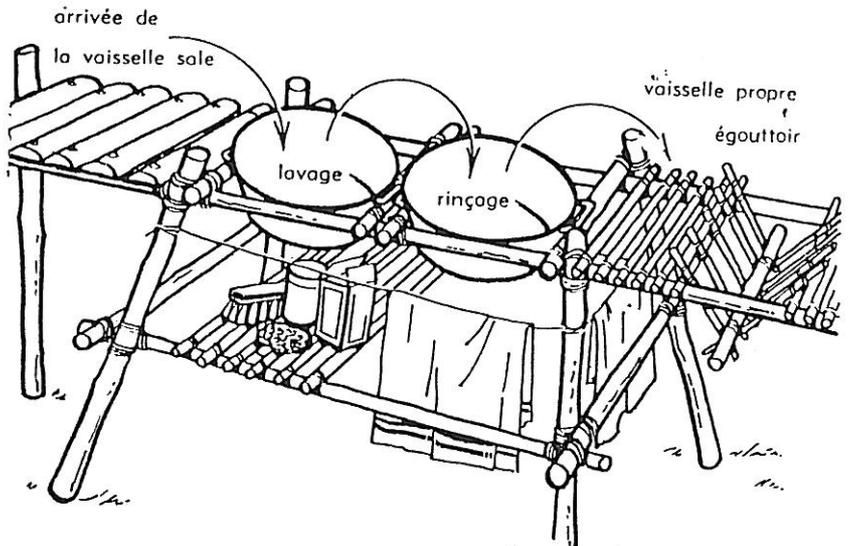
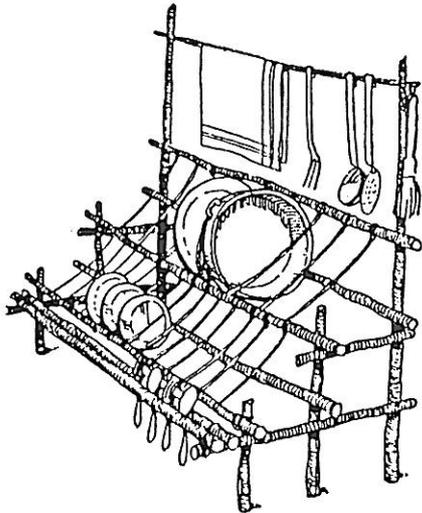
EVIER



FOURCHETTE

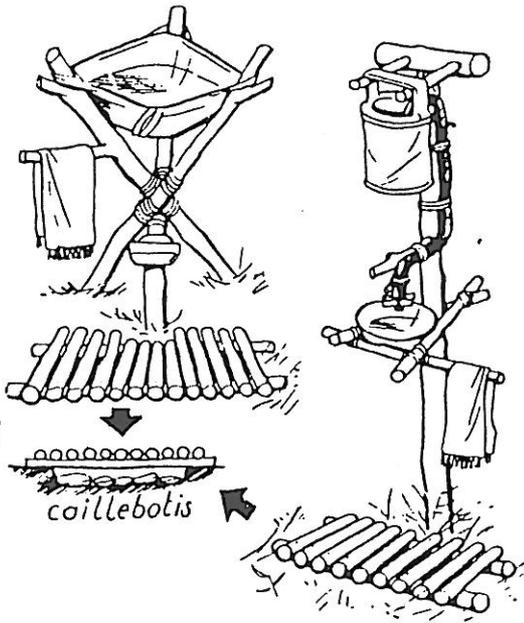


RATELIER POUR LES QUARTS

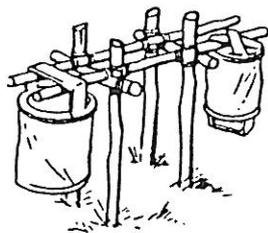
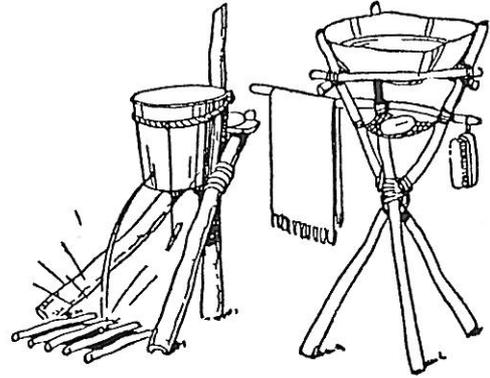
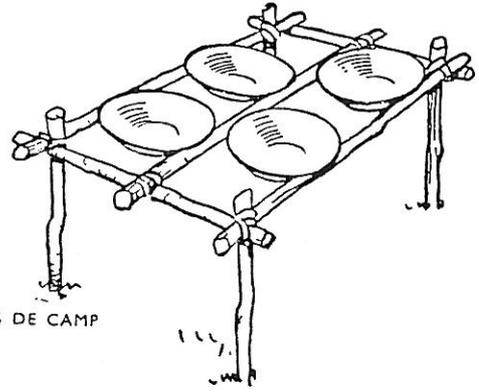


LAVABOS

Sur trépied ou version améliorée : seau, tube d'arrosage, pince à linge-robinet. Toujours prévoir un caillebotis sur fosse dallée.

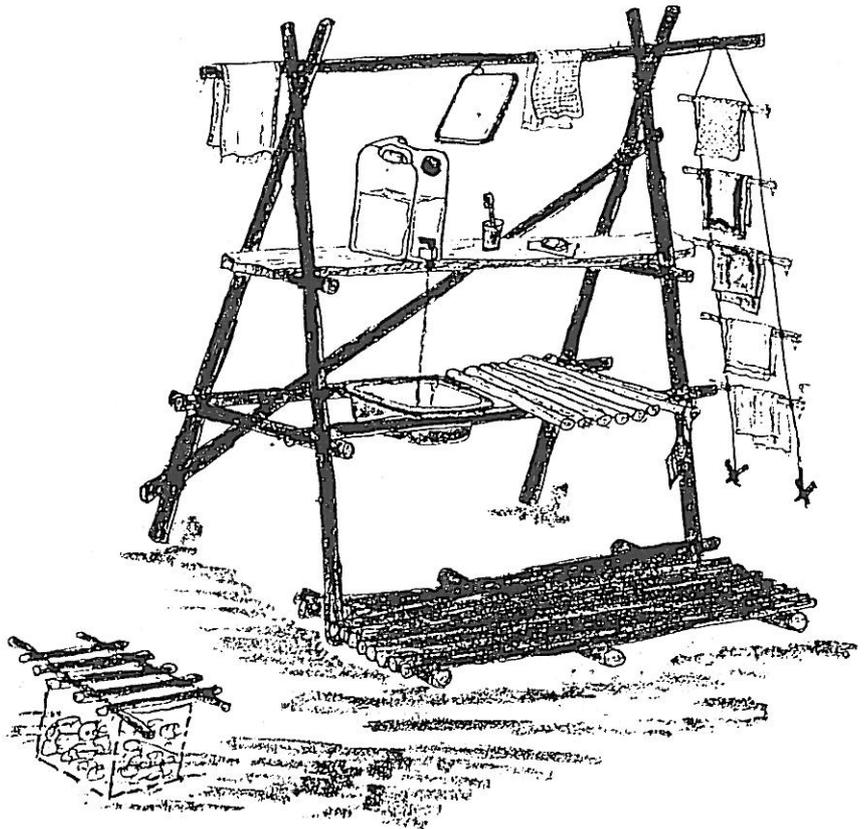


LAVABOS DE CAMP

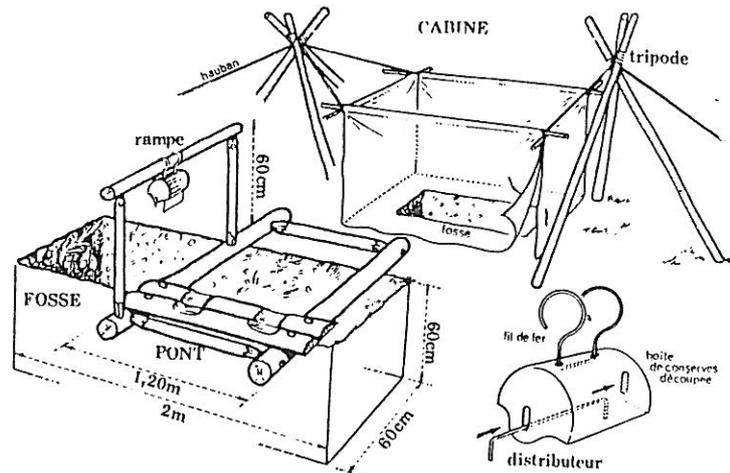
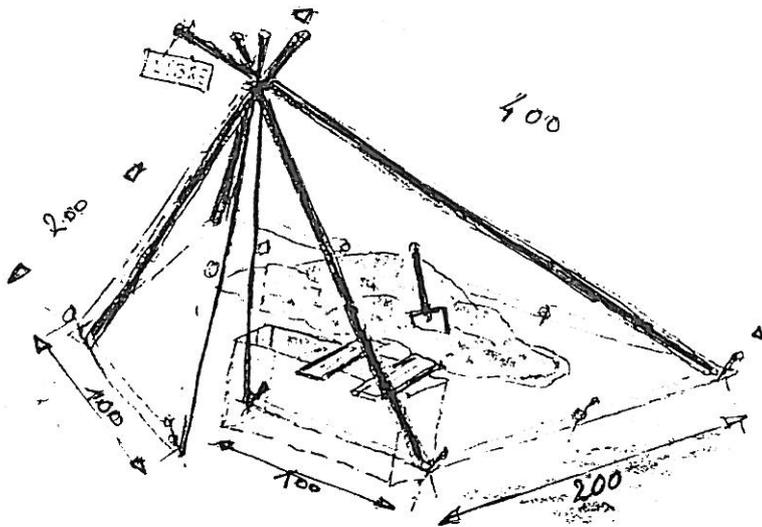


PORTE-SEAUX

Ne jamais poser les seaux à terre : le fond pourrit, l'eau devient terreuse. Un seau vide se suspend toujours par son fond.



LES FEUILLÉES



■ La cabine

Matériel : toile de jute à trame serrée - hauteur : 2 mètres - longueur : $(2\text{ m} + 3\text{ m}) \times 2 = 10\text{ m}$.

— Renforcer chaque lisière par une ganse de toile forte solidement cousue, permettant le passage des perches qui rendront la cabine rigide et permettront de la suspendre (tripodes haubannés).

— Coudre les bords verticaux de la toile, mais en laissant libre un coin pour l'entrée (le munir d'un lacet pour la fermeture).

■ Le « pont »

Le croquis en dit mieux qu'un long discours.

■ Attention : pour l'installation, choisir un lieu suffisamment éloigné, mais facile d'accès (nuit). Penser à la direction du vent dominant.

Procéder à une désinfection rigoureuse chaque jour (Crésyl), surtout en cas de forte chaleur (mouches, odeurs).

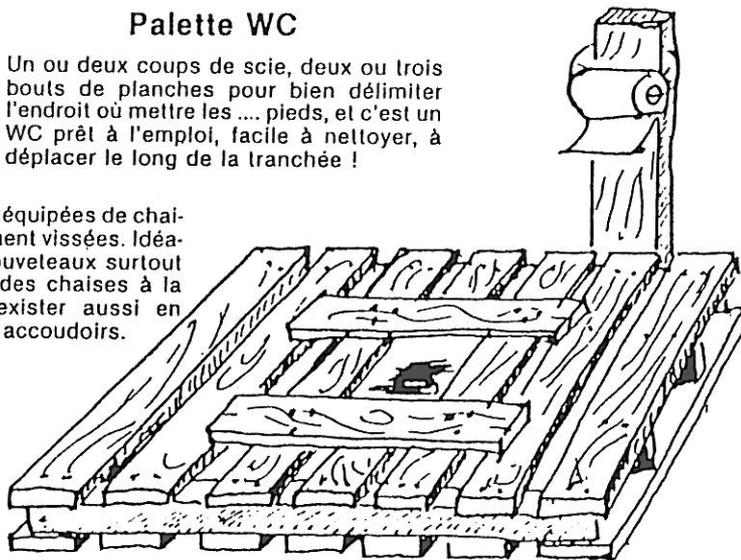
Le pont est déplacé sur la fosse au fur et à mesure de l'utilisation des feuillées.

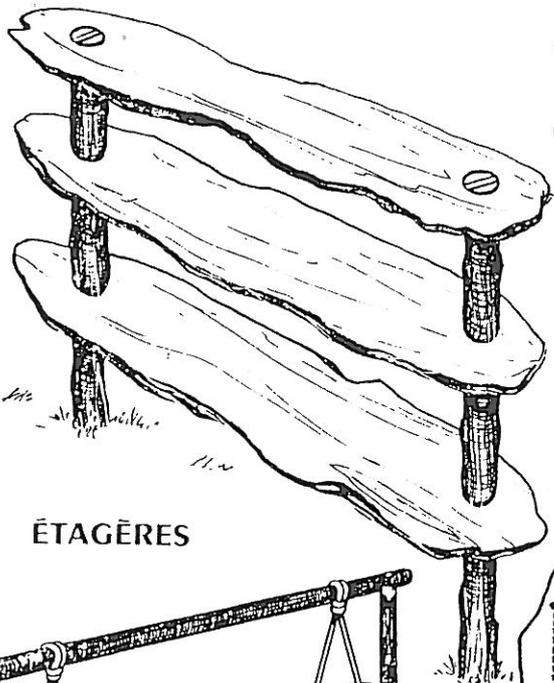
Palette WC

Un ou deux coups de scie, deux ou trois bouts de planches pour bien délimiter l'endroit où mettre les pieds, et c'est un WC prêt à l'emploi, facile à nettoyer, à déplacer le long de la tranchée !

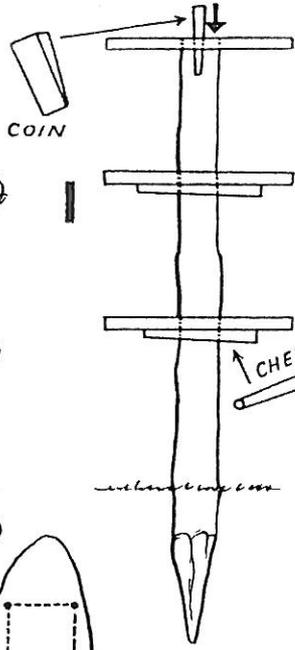
Modèle luxe

J'ai vu des palettes WC, équipées de chaises (sans paille) solidement vissées. Idéales pour les lutins — louveteaux surtout si on a scié les pieds des chaises à la bonne hauteur. Peut exister aussi en modèle "fauteuil" avec accoudoirs.



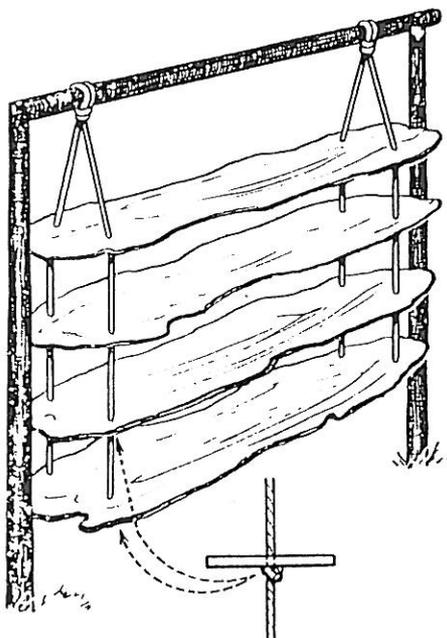
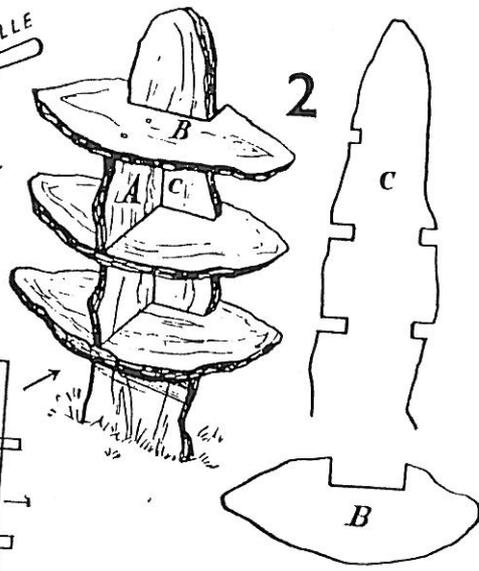


ÉTAGÈRES



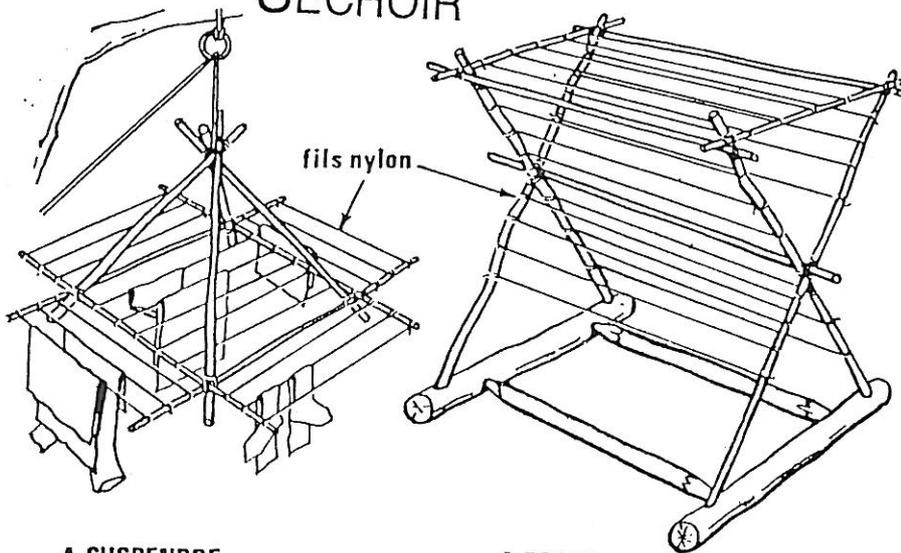
ÉTAGÈRES

1. Placer des coins au sommet des montants verticaux, et des chevilles d'arrêt sous les deux étagères inférieures.
2. Assemblage par clous ou vis.
3. Utiliser un calibre pour marquer la place des trous sur chaque croûte



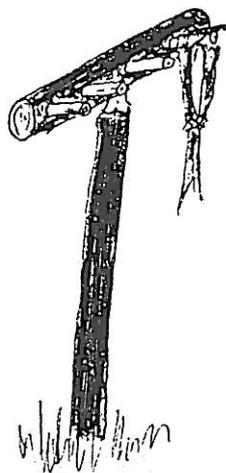
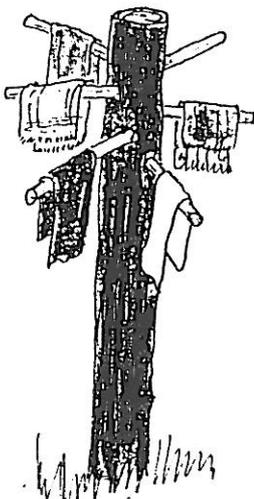
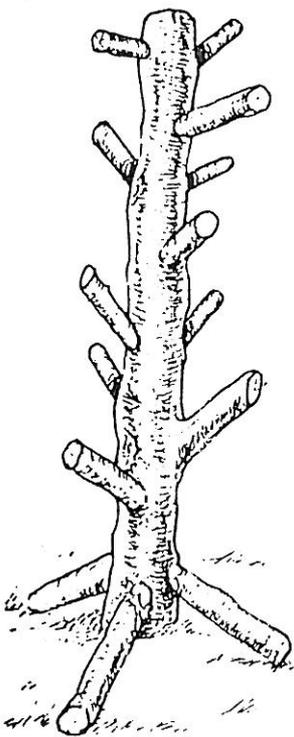
Le porte-manteau

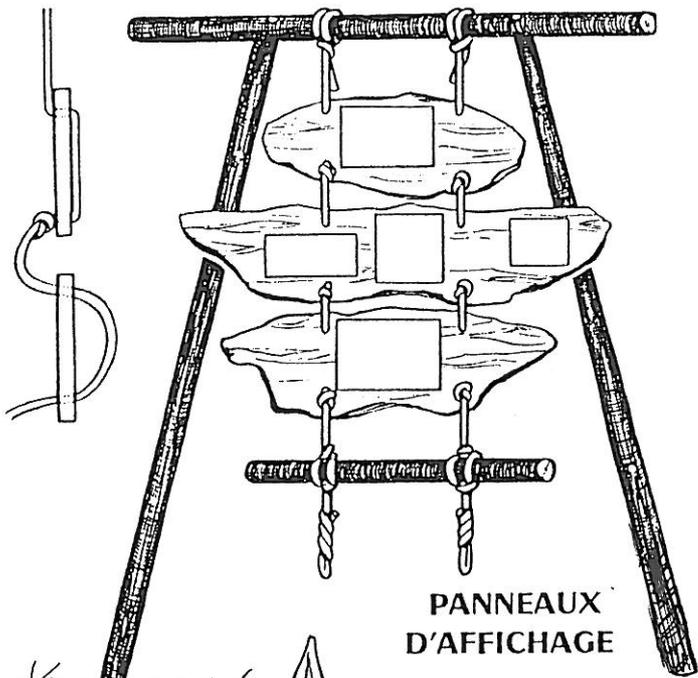
SÉCHOIR



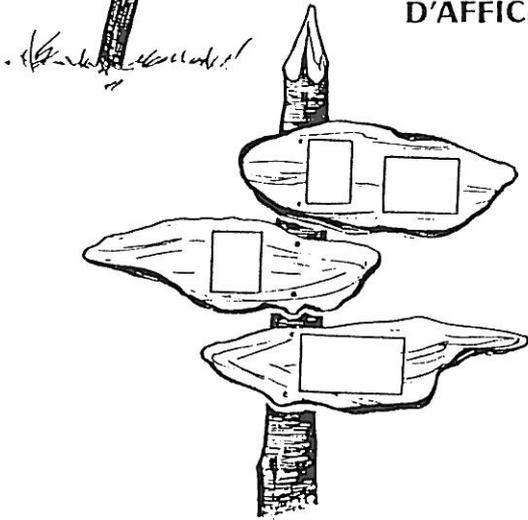
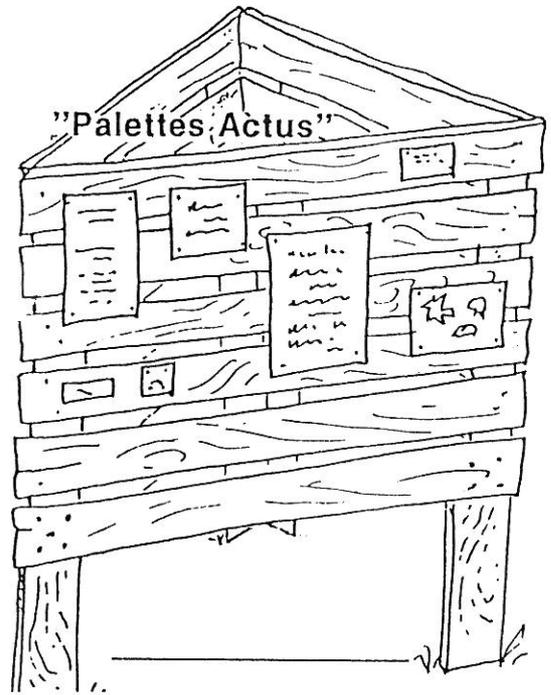
A SUSPENDRE

A POSER

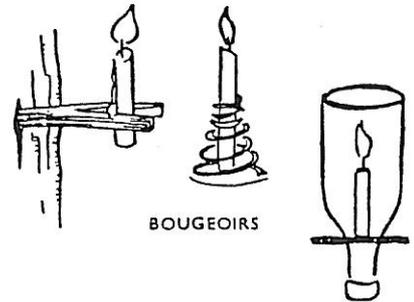
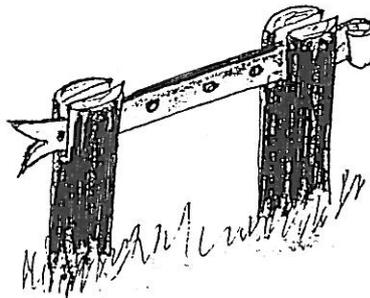
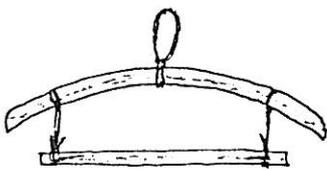
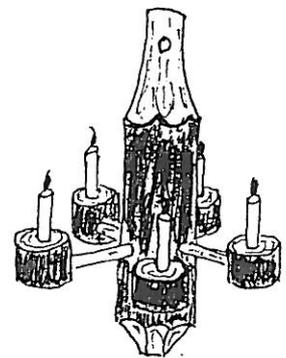




PANNEAUX
D'AFFICHAGE



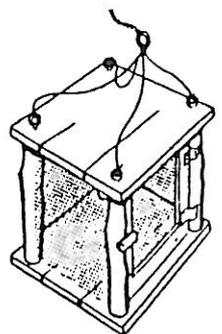
ROND DE FEU
DE CAMP



BOUGEOIRS

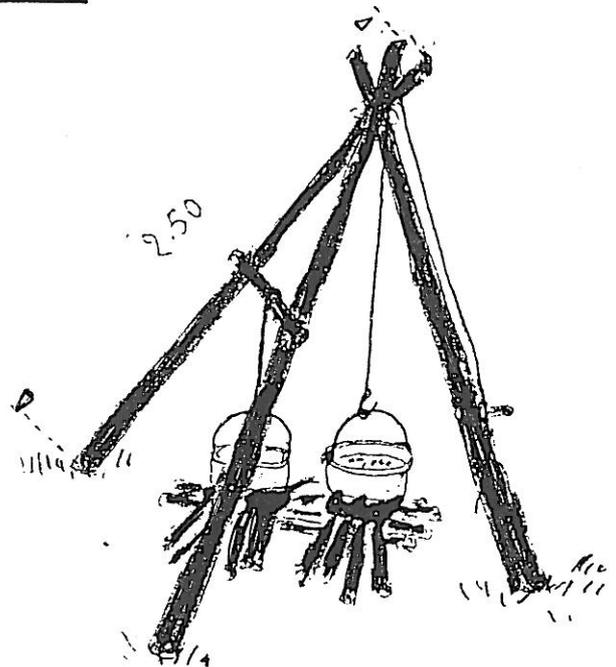
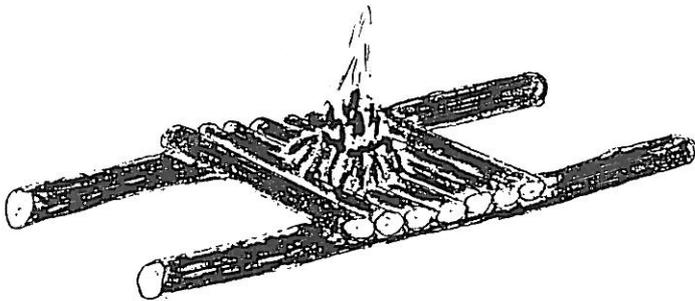
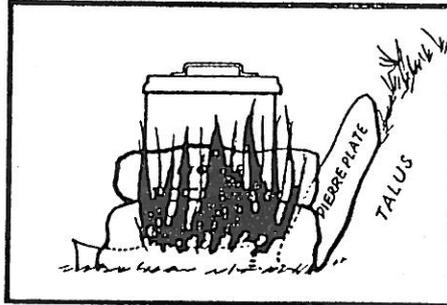
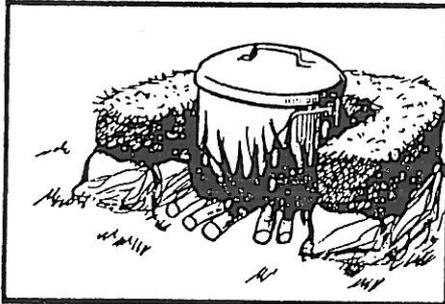
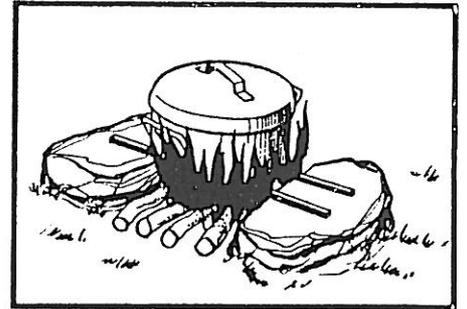
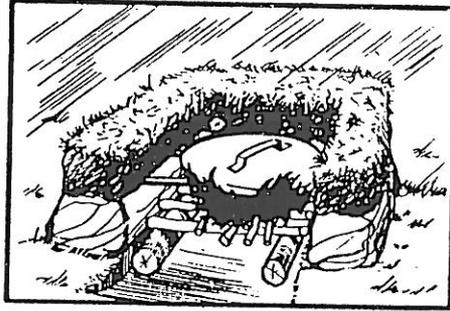
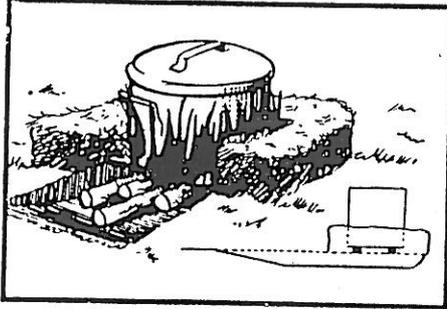
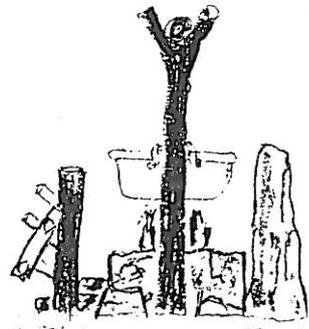
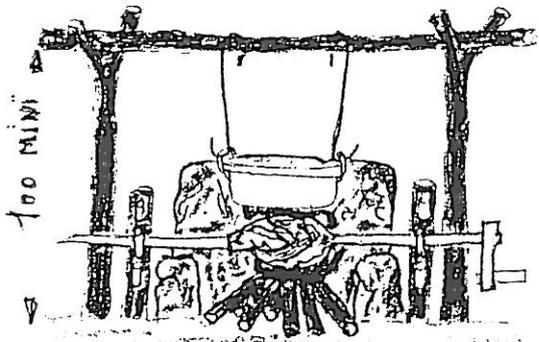


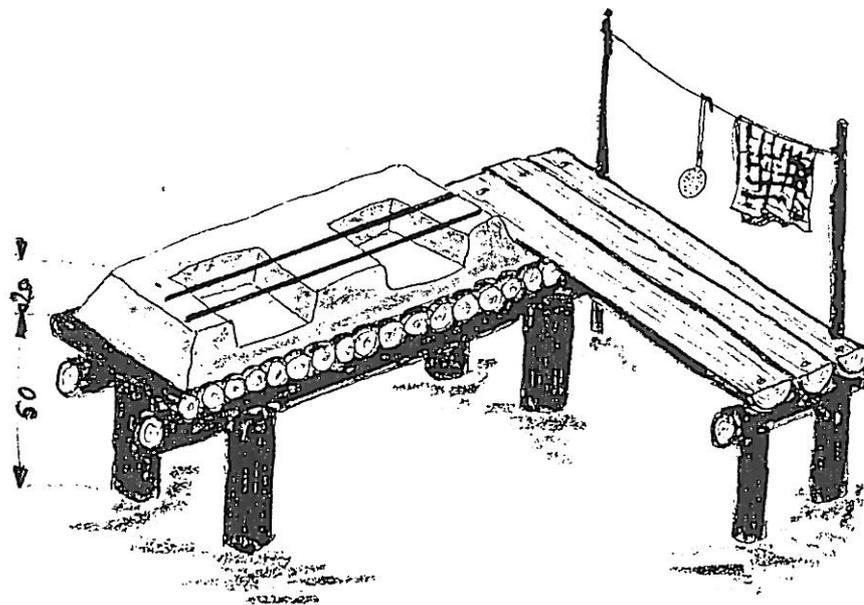
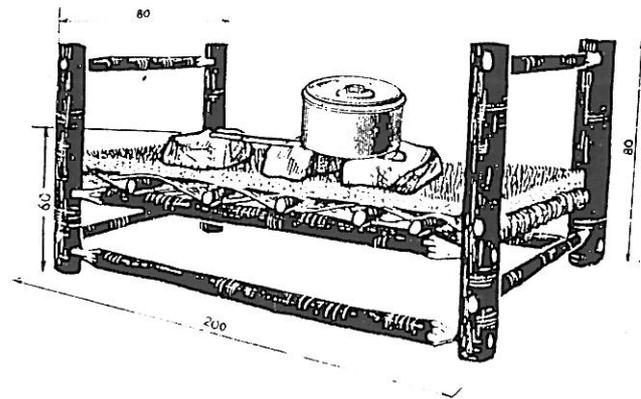
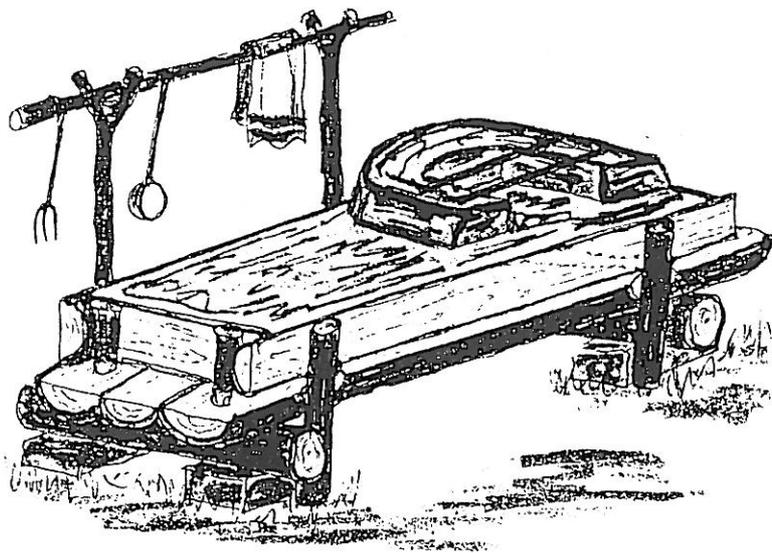
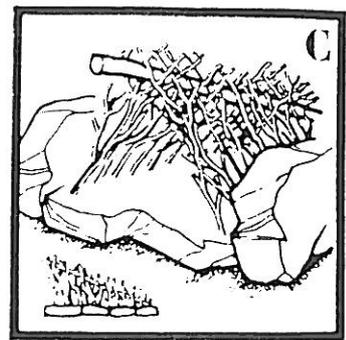
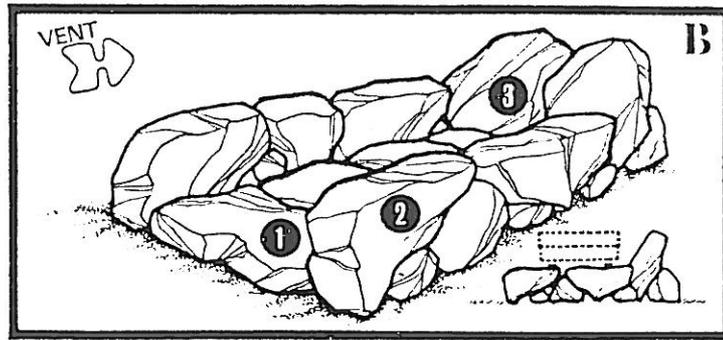
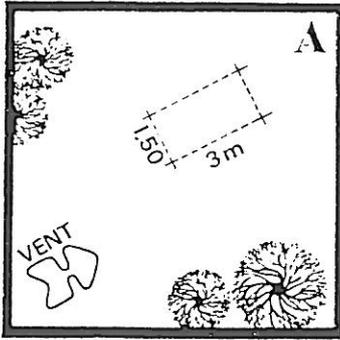
GARDE-MANGER



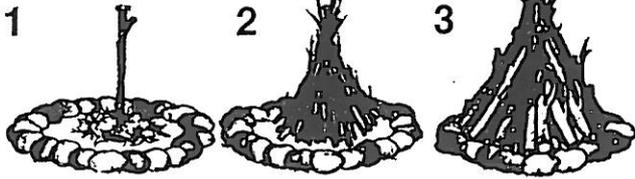
La mouche... voilà l'ennemi ! Construction : planchettes et rondins, mousseline ou grillage très fin, porte fermant bien. Le suspendre dans l'ombre fraîche d'un arbre ou le monter sur pieds isolants (rondins dans boîtes de conserves remplies d'eau additionnée de chaux).

feu





La préparation du feu



Commence par enfoncer dans le sol une branche fourchue au centre du foyer. Mets de l'herbe sèche, du papier légèrement froissé ou des morceaux d'écorce de bouleau, puis dresse tout autour des branches mortes.

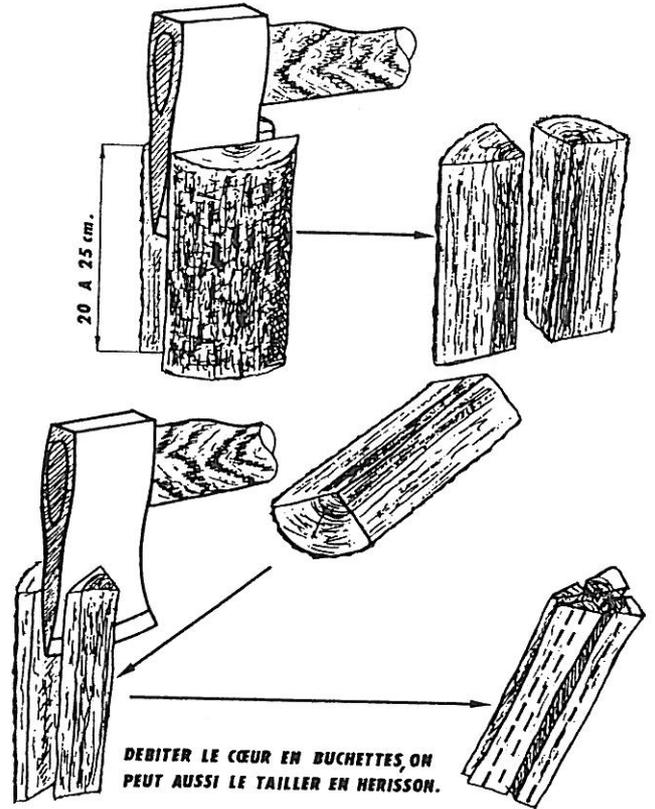


Tu peux préparer ton feu au milieu d'une très grosse bûche. Tu pousseras les bouts dans le feu au fur et à mesure qu'elle brûle. Tu peux aussi le faire avec deux bûches.



Si tu n'as pas de papier, d'écorce ou d'herbe sèche, fais des copeaux sur la branche morte que tu mets au centre du foyer.

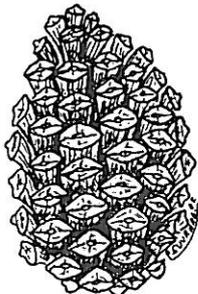
SI LE BOIS EST DETREMPÉ, PRENDRE LE CŒUR D'UNE BUCHE.



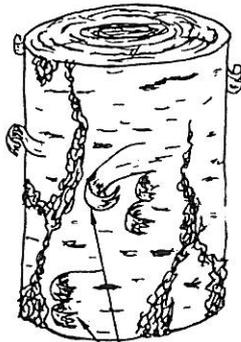
DEBITER LE CŒUR EN BUCHETTES, ON PEUT AUSSI LE TAILLER EN HERRISSON.

ALLUME-FEUX

Ils aident à démarrer un feu.



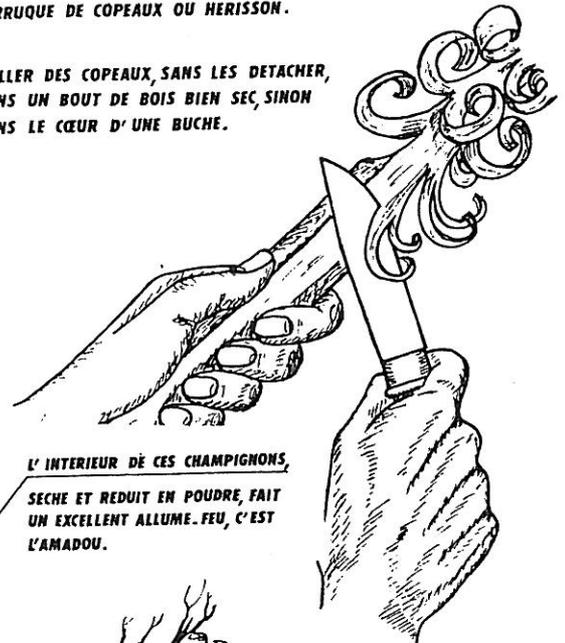
POMME DE PIN.



ECORCE DE BOULEAU.

PERRUQUE DE COPEAUX OU HERRISSON.

TAILLER DES COPEAUX, SANS LES DETACHER, DANS UN BOUT DE BOIS BIEN SEC, SINON DANS LE CŒUR D'UNE BUCHE.



L'INTERIEUR DE CES CHAMPIGNONS SECHE ET REDUIT EN POUDRE, FAIT UN EXCELLENT ALLUME-FEU, C'EST L'AMADOU.

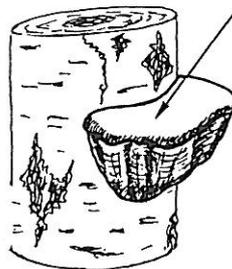


CHARDON.



TIGE DE RONCE.

AMADOU.



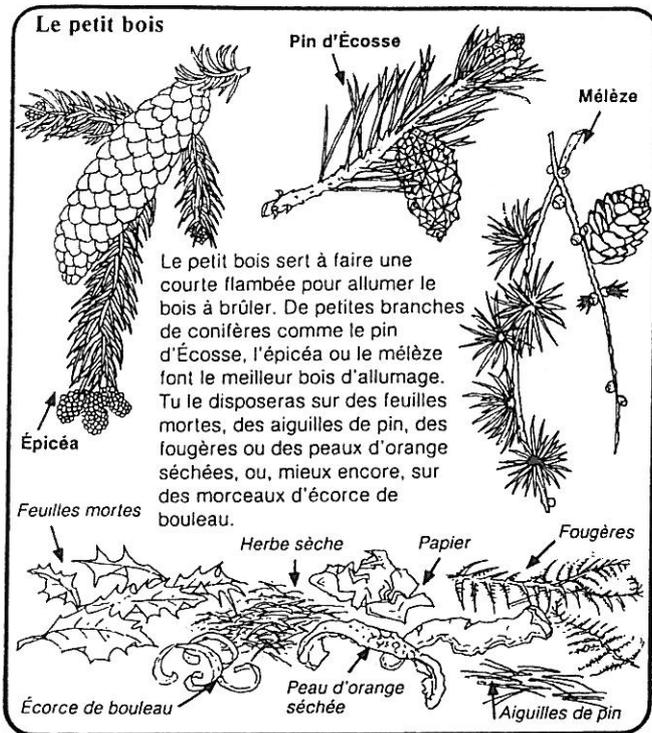
PLANTER LE HERRISSON DANS LE SOL, PUIS, CONSTRUIRE LE FEU AU DESSUS.

Le bois à brûler

Si tu dois faire du feu, que ce soit pour cuire des aliments ou pour te chauffer, tu dois connaître les différentes sortes de bois. Certains brûlent plus longtemps et chauffent mieux que d'autres; il en existe qui brûlent même

quand ils sont humides. Tu dois pouvoir allumer un feu par n'importe quel temps.

Pour faire un feu, tu as besoin de deux combustibles : le petit bois, ou bois d'allumage, et le bois à brûler.



Ce sont les feuillus qui donnent le meilleur bois à brûler. Beaucoup d'entre eux ont un bois qui brûle régulièrement et longtemps, en dégageant une forte chaleur.

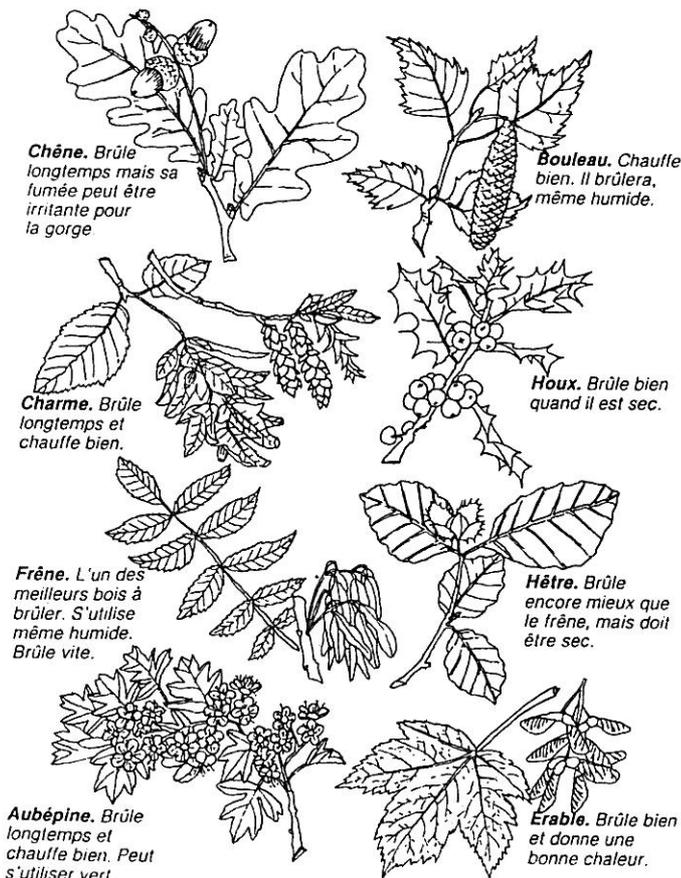
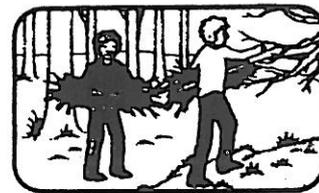


TABLEAU DE QUELQUES BOIS DE CUISSON

ESSENCES	Pouvoir calorifique*	Flammes	Braises	Fumée	Combustion
Bouleau	4200 à 4300	Vives	Bonnes	Peu	Rapide
Châtaignier	env. 4000	Pétillantes DANGER	Moyennes	Moyenne	Moyenne
Charme	4600	Dansantes	Bonnes	Peu	Lente
Chêne	4100 à 4300	Clares	Très bonnes	Pas de fumée	Très lente
Erable	3800 à 4400	Petites	Bonnes	Pas de fumée	Lente
Frêne	4000 à 4400	Eclairantes	Très bonnes	Moyenne	Lente
Hêtre	4000 à 4500	Vives	Bonnes	Peu	Lente
Orme	4100	Peu	Bonnes	Peu	Lente

* N calories pour un kilo de bois sec.

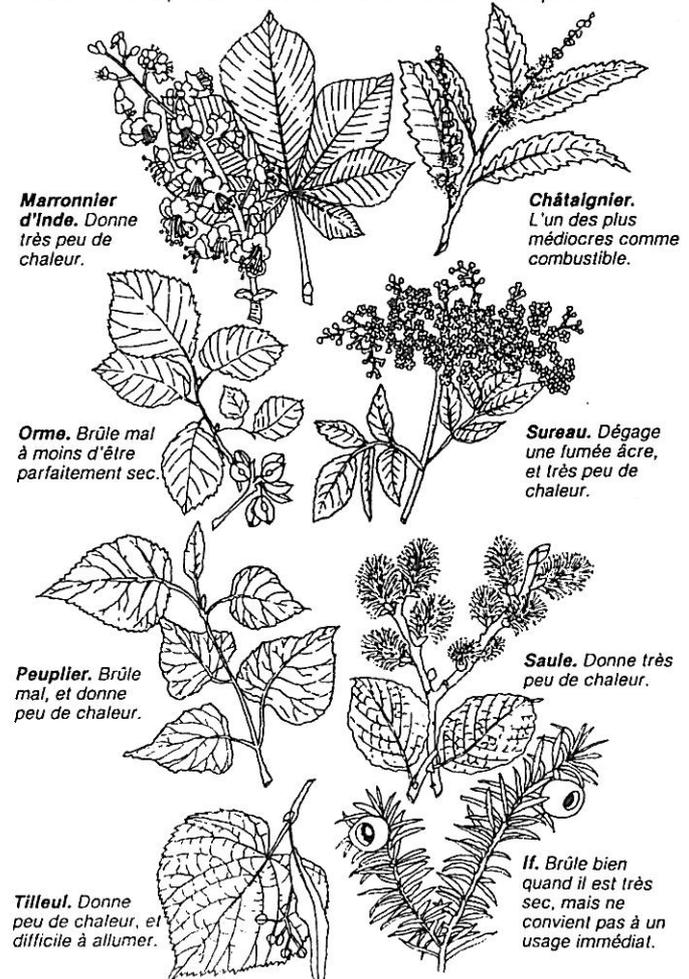


Va chercher des branches mortes sur les arbres et les buissons. Ce bois est sec et brûle bien. Le bois mort qu'on ramasse par terre est souvent trop humide.

Les mauvais combustibles

On doit éviter d'utiliser certaines sortes de bois pour faire du feu. Ils donnent très peu de chaleur en

brûlant, et ont tendance à dégager une fumée âcre. N'utilise pas le bois des arbres indiqués ici.



ESSENCES	AULNE	BOULEAU	CHARME	CHATAIGNIER	CHENE
ALLUMAGE	Facile.	Facile.	Difficile.	Difficile.	Difficile.
P.C.I. *	De 4 100 à 4 300.	De 4 200 à 4 500.	De 4 000 à 4 200.	Moins de 4 000.	De 4 200 à 4 400.
FLAMMES	Vives.	Vives et claires.	Dansantes.	Pétillantes.	Courtes et claires.
BRAISES	Moyennes.	Bonnes.	Bonnes.	Moyennes.	Très bonnes
FUMÉE	Peu.	Peu, mais l'écorce dégage une fumée noire encrassante.	Peu.	Moyennement.	Pas.
CENDRES					
COMBUSTION	Rapide.	Rapide.	Lente.	Moyenne.	Très lente.
ETINCELLES ECLATEMENTS				Pétille, éclate en brûlant et projette beaucoup d'étincelles.	
EMPLOIS AU CAMP	A utiliser comme bois d'allumage. Intéressant pour la cuisine, car il fume peu. A employer surtout pour des cuissons de courte durée.	C'est un excellent allume-feu. Bon bois de cuisine car il chauffe beaucoup, mais brûle trop vite. Utile aussi pour les veillées.	Chauffage. Cuisson à mijoter.	Cuisine.	Chauffage. Cuisson à mijoter et sous les braises. Excellent bois d'usage général. Vert, il fait de bons réflecteurs.



ESSENCES	EPICÉA	ERABLE	FRENE	HETRE	MELEZE
ALLUMAGE	Très facile.	Moyen.	Difficile.	Difficile.	Très facile.
P.C.I. *	4 300 à 4 900.	3 800 à 4 400.	4 250 à 4 400.	4 200 à 4 800.	4 400 à 4 800
FLAMMES	Vives.	Belles.	Moyennes.	Clares.	Vives.
BRAISES	Durent peu.	Bonnes.	Très bonnes.	Bonnes.	Peu.
FUMÉE	Moyennement.	Très peu.	Moyennement.	Peu.	Moyennement.
CENDRES					
COMBUSTION	Rapide, variant avec la teneur en résine.	Lente.	Lente.	Lente	Rapide.
ETINCELLES ECLATEMENTS					Voir châtaigner. Pétille beaucoup. Mêmes observations et précautions qu'avec le châtaigner.
EMPLOIS AU CAMP	Chauffe rapidement. Bon pour des cuissons rapides.	Bon combustible pour la cuisine et le chauffage. Le bois vert fait de bons réflecteurs.	Cuisson à mijoter. Cuisson sous les braises. Chauffage.	Mêmes utilisations que le frêne.	Combustible très moyen, mais chauffe beaucoup. Peut être intéressant pour des cuissons rapides.

ESSENCES	ORME	PEUPLIER	PIN	ROBINIER	SAPIN
ALLUMAGE	Difficile.	Facile.	Facile.	Difficile.	Facile.
P.C.I. *	De 4 000 à 4 400.	4 000.	4 400 à 5 000.	4 200 à 4 400.	4 500 à 4 650.
FLAMMES	Peu.	Clares et vives.	Vives, éclairantes.	Moyennes.	Vives.
BRAISES	Bonnes.	Médiocres. Faible quantité.	Peu.	Mauvaises.	Peu.
FUMÉE	Peu.	Peu.	Beaucoup.	Peu.	Beaucoup.
CENDRES					Très riches en potasse.
COMBUSTION	Lente.	Rapide.	Rapide	Moyenne.	Rapide.
ETINCELLES ECLATEMENTS			Pétille. Voir châtaigner.	Pétille. Voir châtaigner.	Pétille. Voir châtaigner.
EMPLOIS AU CAMP	Cuisson à mijoter. Cuisson sous les braises. Chauffage. Vert : réflecteurs.	Combustible de médiocre qualité. Traditionnellement écarté de la cuisine de camp. A la réputation de porter malheur. Vert : réflecteurs.	Très grande chaleur ne dure pas, bon pour des cuissons rapides. Mais, risque d'entumage du ustot. Les cônes font un excellent allume-feu.	Bon combustible pour des cuissons rapides, à condition de limiter le pétilllement par des paré-étincelles efficaces.	Mêmes usages et inconvénients que les autres résineux et avec les essences qui pétillent en brûlant.



FEUX SUR LE SOL

EN ETOILE.
(CUISINE, CHAUFFAGE, VEILLEE).



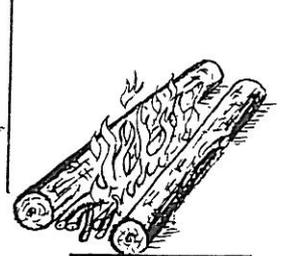
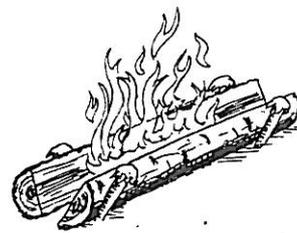
ENTOURE DE PIERRES.
(CUISINE, CHAUFFAGE, VEILLEE).



CONIQUE.
(CUISINE, CHAUFFAGE, VEILLEE).



EN COULOIR AVEC UNE BUCHE FENDUE. COULOIR AVEC DEUX BUCHES.
(CUISINE).



PYRAMIDAL.
(CHAUFFAGE, VEILLEE).

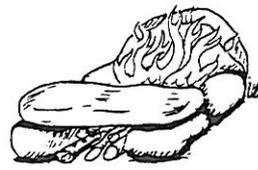


DE BERGER.
(CUISINE).

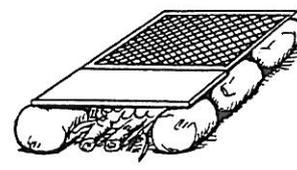


EN DOLMEN.
(CUISINE).

ATTENTION: CERTAINES PIERRES
ECLATENT A LA CHALEUR.



GRILL AVEC TOLE, VIEILLE GRILLE DE FRIGO, METAL DEPLOYE, ETC...
(CUISINE).



FEU A REFLECTEUR.
(CUISINE, CHAUFFAGE).

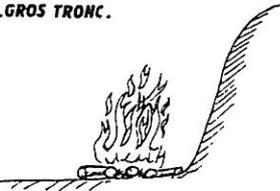


COULOIR DE PIERRES.
(CUISINE).



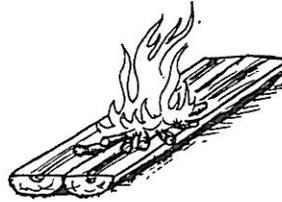
REFLECTEURS NATURELS:

- TALUS.
- PARI ROCHEUSE.
- GROS TRONC.



FEUX ISOLEES DU SOL (boue, neige)

PLANCHER AVEC UNE BUCHE FENDUE.
(CUISINE, CHAUFFAGE).



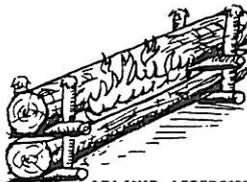
SUR BRANCARD.
(CUISINE, CHAUFFAGE).



PLATE. FORME DE BRANCHAGES.
(CUISINE, CHAUFFAGE).



FEU NORDIQUE OU HAJDA.
(CUISINE, CHAUFFAGE).



APLANIR LEGEREMENT A
LA HACHETTE LE DESSUS DE LA
BUCHE INFERIEURE.

CAISSON DE TERRE OU DE PIERRES.
(CUISINE, CHAUFFAGE).

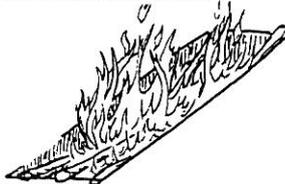


PLATE. FORME DE PIERRES.
(CUISINE, CHAUFFAGE).



FEUX ENTERRES

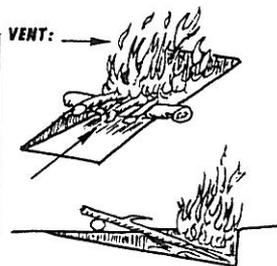
EN TRANCHEE. (CUISINE).



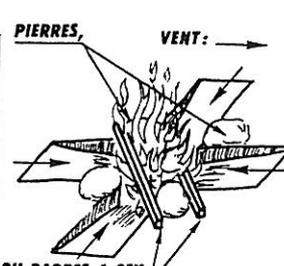
DE GRANDE TAILLE ELLE DONNE UNE
FOSSE A MECHOUI.

FEU DIT « POLYNESIEN ».

TRANCHEE EN SIFFLET. (CUISINE).

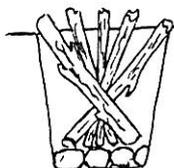


EN CROIX. (CUISINE).

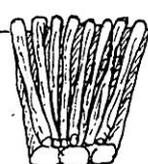


BONNE FACON D'Y DISPOSER LE BOIS.

MAUVAISE FACON D'Y DISPOSER LE BOIS.



BON.



MAUVAIS.



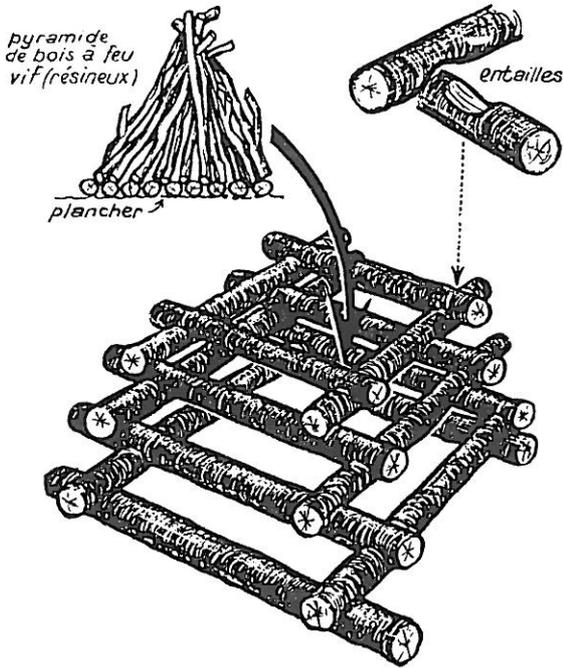
AINSI :
LE BOIS
SE TASSE.

L'AIR CIRCULE LIBREMENT ENTRE LES BUCHES.

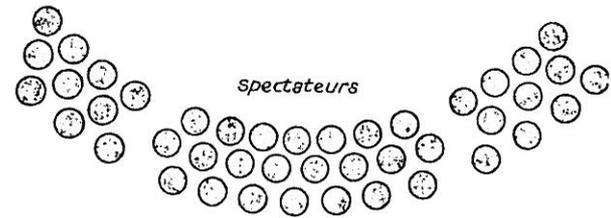
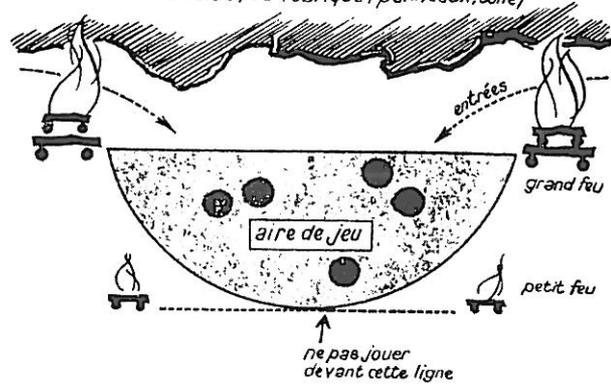
L'AIR NE CIRCULE PAS, LE FEU BRULE MAL.

VEILLÉES ET FEUX DE CAMP

fond de scène : décor naturel (falaise ou talus) ou fabriqué (panneaux, toile)

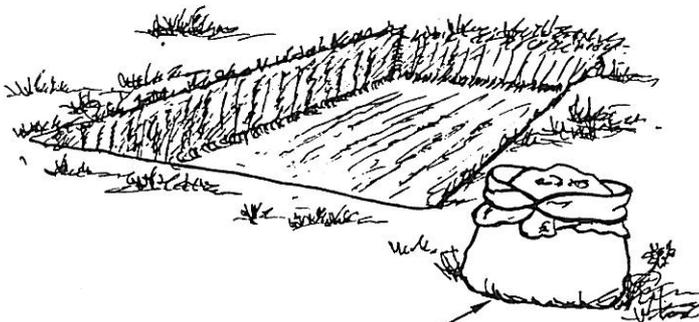
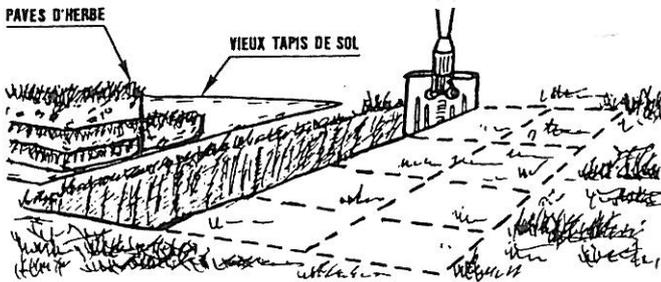


LE FEU DE CAMP



LE PLAN DU FEU DE CAMP

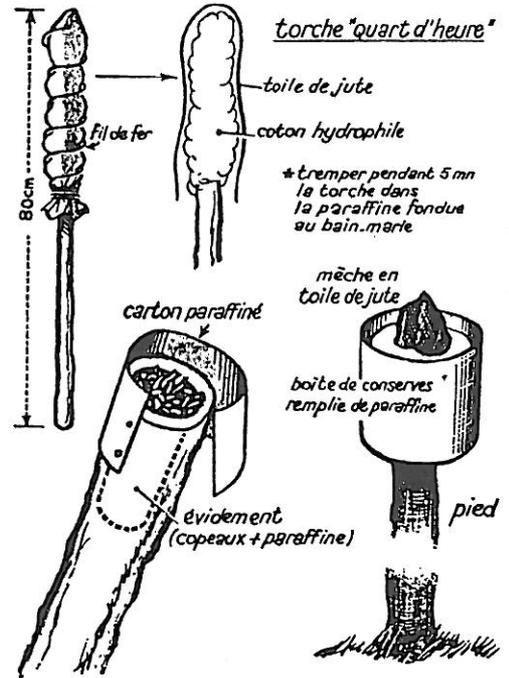
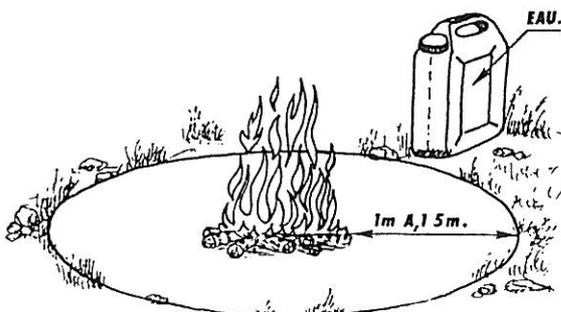
CAMOUFLAGE DES FEUX



SAC A GRAVATS CONTENANT LA TERRE DE FOUILLE

EMPLACEMENT DU FEU

DEGAGER UNE AIRE DE 1m A 1,5m DE RAYON AUTOUR DU FOYER.



TORCHES ET BRÛLOTS

1° - **DEGAGER** de tous branchages, brindilles ou herbes, une aire d'au moins un mètre de rayon autour du foyer pour éviter les dangers de propagation.

2° - **PREVOIR** une réserve d'eau à proximité directe du feu, pour des raisons de sécurité évidentes.

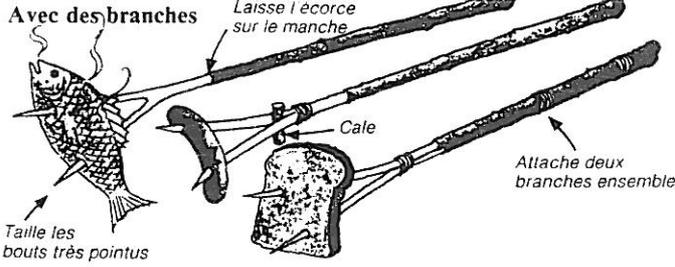
3° - **RASSEMBLER** le combustible, c'est-à-dire du bois mort et sec.

On reconnaît le bois mort à ce qu'il ne porte ni feuilles, ni bourgeons ; s'assurer surtout de l'absence du bourgeon terminal. Les branches et les bran-

La cuisine au feu de bois

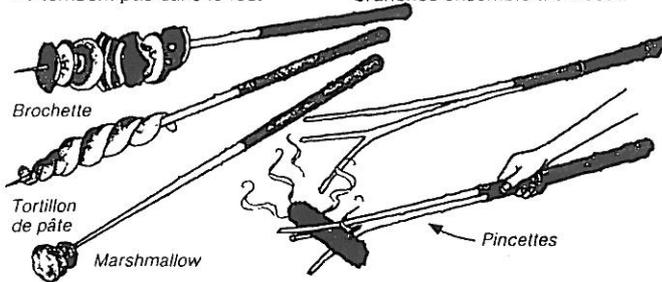
Les aliments cuits au feu de bois ont un goût délicieux. Il faut laisser le feu brûler jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que des braises, car les flammes noircissent les aliments.

Pour faire griller la nourriture, sers-toi de branches de bois vert. Tu peux aussi faire cuire les aliments sous la cendre, en les enveloppant dans du papier d'aluminium.



Fais griller poissons, saucisses et tranches de pain sur des branches de bois vert. Sers-toi de branches fourchues pour que les aliments ne tombent pas dans le feu.

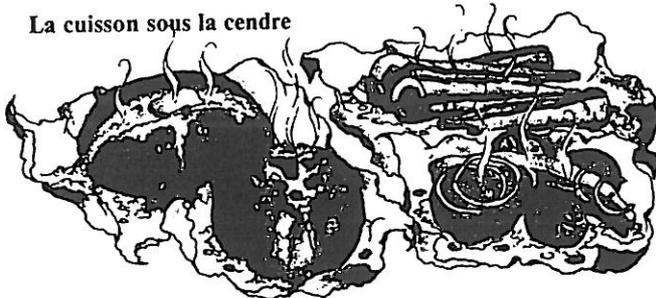
Si tu n'en trouves pas, fends en deux le bout d'une branche, et maintiens les deux parties écartées avec une cale, ou attache deux branches ensemble à un bout.



Tu peux faire griller brochettes et marshmallows sur des branches droites. Fais une pâte consistante avec de la farine et de l'eau, et fais griller des tortillons de pâte.

Fabrique des pincettes en attachant ensemble une branche fourchue et une branche courbe : elles te serviront à attraper les braises et les aliments.

La cuisson sous la cendre



Pommes de terre. Enveloppe-les dans du papier d'aluminium, et fais-les cuire sous la cendre de 30 mn à 1 heure suivant leur taille.
Pommes. Enlève le cœur, et mets à la place du sucre et des raisins secs. Enveloppe-les, et laisse-les de 25 à 45 mn sous la cendre.

Carottes. Épluche-les, et coupe-les en bâtonnets. Fais cuire dans du papier d'aluminium avec un peu de beurre 30-60 mn.
Côtelettes, steaks. Enveloppe-les dans du papier d'aluminium avec rondelles de tomate et champignons. Laisse-les 30 mn.

Autres méthodes



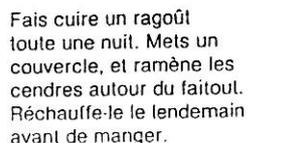
Chauffe une pierre plate dans le feu puis graisse-la, et fais cuire dessus viande ou poisson.



Fais un barbecue en posant une grille sur des rondins au-dessus des braises. Graisse la grille avant de mettre les aliments.



Pour faire cuire un œuf, fais-y un trou, et pose-le 10 mn dans la cendre. Ou vide une demi-orange, casse l'œuf dedans, et fais cuire.

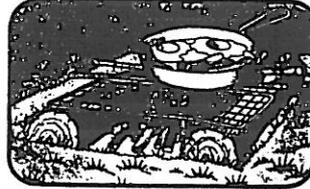


Fais cuire un ragoût toute une nuit. Mets un couvercle, et ramène les cendres autour du faitout. Réchauffe-le le lendemain avant de manger.

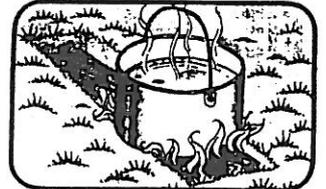
Comment cuisiner sur un feu

Quand on prépare bien un feu, le bois qui se trouve autour tombe petit à petit au centre du foyer, et sèche avant de brûler (le feu est ainsi toujours activé).

Il est inutile de faire un grand feu. Les grands feux consomment beaucoup de bois, et sont plus difficiles à éteindre. Les dessins ci-dessous montrent différents systèmes pour cuisiner.



Dispose deux grosses bûches, et mets deux branches vertes en travers pour y poser ton faitout. Une grille te permettra de faire des grillades.



Creuse une tranchée pour faire le feu, et pose le faitout sur les bords. La tranchée doit descendre en pente jusqu'à environ 20 cm de profondeur à un bout, pour le feu.



Accroche le faitout à une branche à encoches supportée par une traverse et deux branches fourchues, comme ci-dessus.



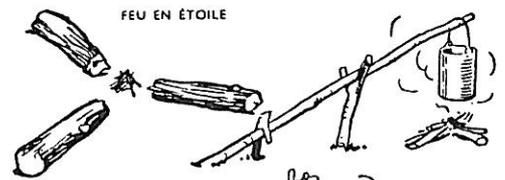
Fais ton feu autour de deux pierres plates sur lesquelles tu peux poser le faitout.



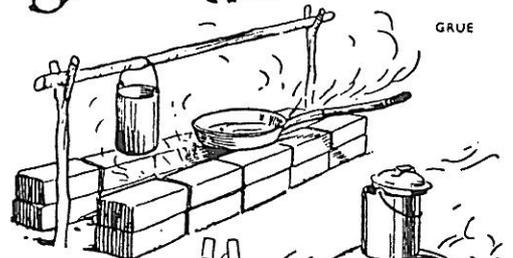
Suspend le faitout à une branche calée par des pierres,

ou fais tenir la branche à l'aide de deux autres branches fourchues.

FEU EN ÉTOILE

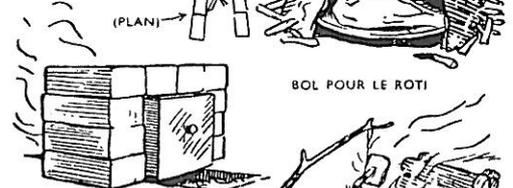


GRUE



FEU DU TRAPPEUR OU DU CHASSEUR

(PLAN)



BOL POUR LE ROTI

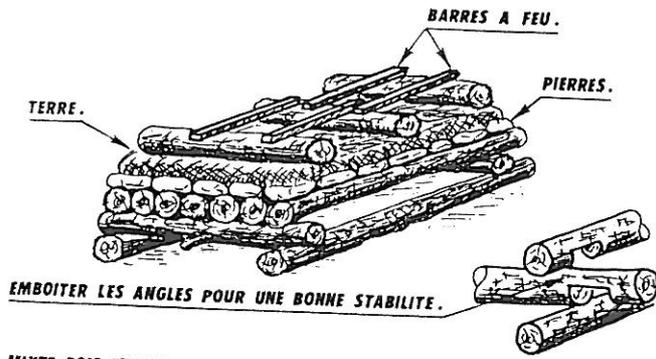


FOUR A BISCUIT EN MÉTAL

FEU A RÉFLECTEUR

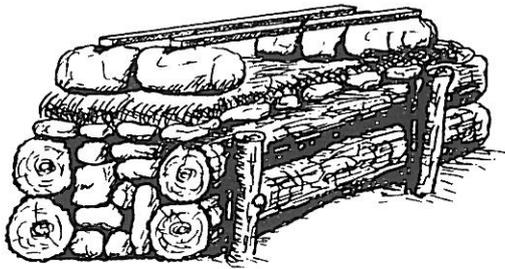
FEUX SURELEVES ET TABLES A FEUX

BASE EN BOIS.

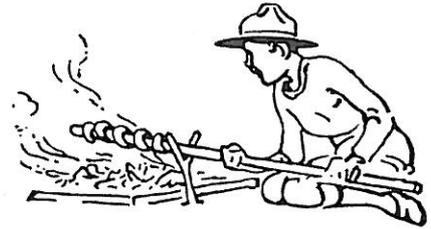


EMBOITER LES ANGLES POUR UNE BONNE STABILITE.

MIXTE: BOIS ET PIERRES.

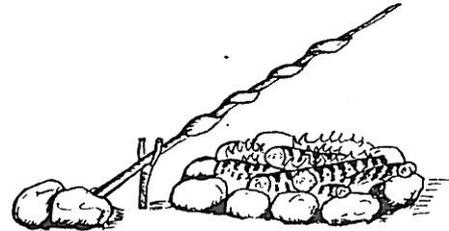


NECESSITE PEU DE BOIS POUR SA FABRICATION.



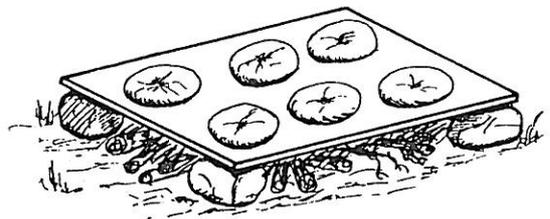
CUISSON DU PAIN EN RAID

AVANT D'ENROULER LA PATE, IL FAUT: FARINER LA BAGUETTE POUR EVITER QU'ELLE Y COLLE.



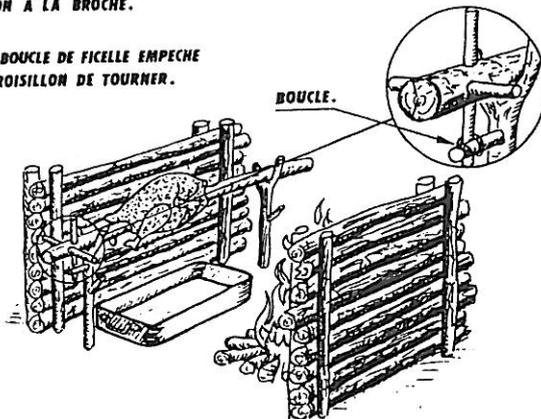
SUR PLAQUE DE TOLE.

FAIRE DES GALETTES DE LA TAILLE D'UNE ASSIETTE ET DE 2 cm D'EPaisseur.



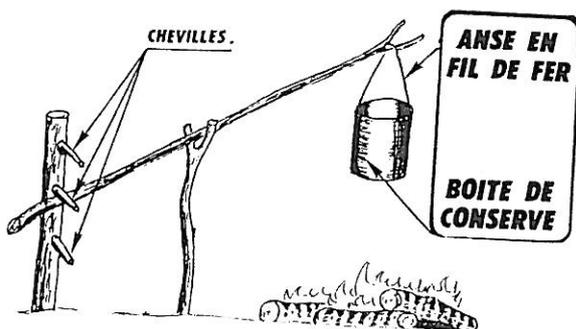
CUISSON A LA BROCHE.

UNE BOUCLE DE FICELLE EMPECHE LE CROISSILLON DE TOURNER.

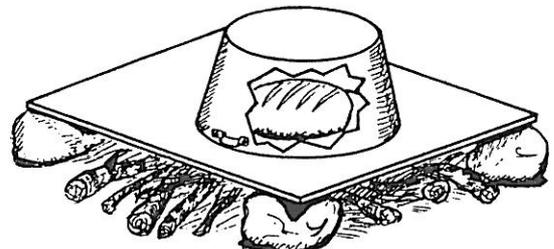


BOUCLE.

POTENCE A CREMAILLIERE.



OU FAIRE UNE BOULE AVEC LA PATE, PUIS, ON RETOURNE UNE D'ONNE AU DES-SUS.



TOUJOURS FARINER LA TOLE AVANT D'Y POSER LA PATE.

Les provisions

A consommer le jour même



Il faut toujours manger le poisson et la viande le jour où on les achète. Les produits surgelés aussi doivent être consommés le jour même.

Se gardent 3-4 jours



La charcuterie se conserve un peu plus longtemps. Les œufs, le fromage, les fruits et les légumes frais peuvent aussi se garder quelques jours.

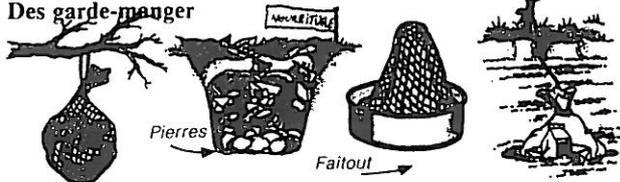
Se conservent sans problème



Beaucoup de produits peuvent se conserver presque indéfiniment. Emporte avec toi : farine, sucre, flocons de céréales, thé, café, sirop, aromates, sel, poivre et huile de cuisson. Fais aussi

provision de poisson et viande en boîte ; aliments secs (riz, pâtes, lentilles, fruits et noix, lait en poudre); soupe en sachet et légumes lyophilisés (déshydratés à froid).

Des garde-manger



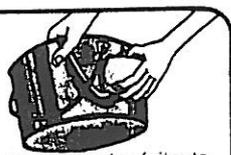
Voici des idées pour garder les aliments au frais et à l'abri. Mets les fruits et légumes dans un filet suspendu à une branche. Creuse un trou pour le fromage et la charcuterie ;

recouvre-le de feuillage. Mets le beurre et le lait dans l'eau sous un linge humide. S'il y a une rivière, mets les aliments dans un sac au bout d'une ficelle.

LA BOITE A EPICES

PRODUITS DE BASE	Huile, vinaigre, poivre (moulu), sel (gros et fin), sucre.
EPICES	Poivre concassé, piment de Cayenne, noix muscade, paprika, cannelle.
AROMATES	Thym, laurier, estragon, basilic, romarin, sauge, cumin.
CONDIMENTS	Ail, oignons, échalote, câpres, moutarde, clous de girofle, cornichons.

UN TRUC

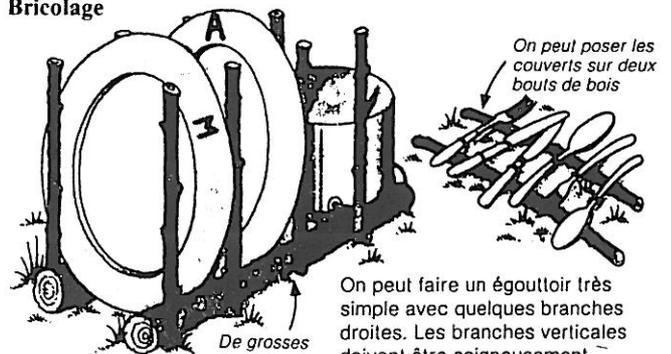


Frotte l'extérieur des faitouts avec du savon avant de l'en servir pour faire la cuisine. Ils seront beaucoup plus faciles à nettoyer ensuite.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

CATEGORIES	ALIMENTS	CUISSON
VIANDES	BOEUF (steak et haché: 125g)	2 x 2 mn
	PORC (côte)	2 x 8 mn
	SAUCISSES DIVERSES	15 mn
	MOUTON (côte)	2 x 5 mn
	POULET EN ROTI (par livre)	20 mn
	POULET SAUTE EN MORCEAUX	15 mn
LEGUMES FRAIS	POMMES DE TERRE, PELEES OU NON, CUITES A L'EAU: APRES EBULLITION	20 à 30 mn
	CAROTTES: A L'EAU BOUILLANTE	30 à 40 mn
	HARICOTS VERTS	20 mn
	PETITS POIS	15 mn
	POIREAUX	30 mn
	COURGETTES	10 mn
LEGUMES SECS	HARICOTS*	3h
	LENTILLES*	1h30
	POIS*	2h30
	*Après trempage à l'eau tiède non salée pendant 12 heures	
RIZ	GRAIN ROND	15 mn
	GRAIN LONG	25 mn
PATES	COQUILLETES	15 mn
	MACARONI	15 mn
	NOUILLES	12 mn
	SPAGHETTI	12 mn
	VERMICELLE	3 mn
OEUFS	A LA COQUE	3 mn
	MOLLETS	5 mn
	POCHES	3mn30
	DURS	10 mn
	AU PLAT	3 mn
	BROUILLES	12 mn
	EN OMELETTE	5 mn
POISSONS AU COURT-BOUILLON	GROS POISSONS (par 500 gr)	10 mn
	POISSONS PLATS (par 500 gr)	8 mn
	PETITS POISSONS 200gr	12mn au total
POISSONS FRITS	GROS POISSONS	10 mn
	PETITS POISSONS	5 mn

Bricolage

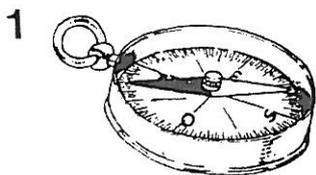


De grosses branches isolent les assiettes du sol

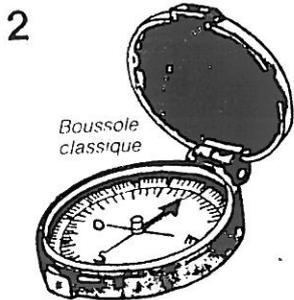
On peut faire un égouttoir très simple avec quelques branches droites. Les branches verticales doivent être soigneusement taillées en pointe à un bout pour bien s'enfoncer dans le sol.

On peut accrocher les tasses sur un « arbre à tasses ». Choisis une branche ramifiée, et enfonce-la dans le sol pour qu'elle lienne droite.

Les boussoles

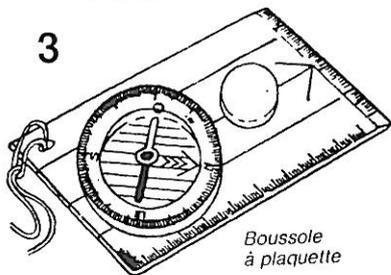


1 Cette boussole a une aiguille qui tourne librement sur un pivot situé au centre d'un cadran fixe indiquant les points cardinaux. Il faut tourner la boussole pour lire une direction.



Boussole classique

2 Dans ce type de boussole, l'aiguille est fixée au cadran, qui tourne librement. Le mouvement du cadran est provoqué par le mouvement de l'aiguille aimantée. Ainsi, on peut relever la direction d'un point sans avoir à tourner la boussole.



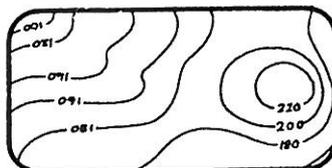
Boussole à plaquette

3 Dans ce troisième type de boussole, l'aiguille flotte dans un liquide, ce qui fait qu'elle se fixe plus rapidement dans la direction du nord. On a ainsi une lecture plus rapide et plus précise. Le cadran, mobile, se positionne manuellement. La boussole Silva représentée ici est un exemple de ce type de boussole.

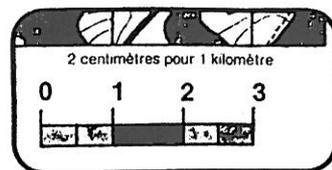
Les cartes

Il existe toutes sortes de cartes. Pour la randonnée, tu te serviras de cartes topographiques, que l'on appelle en France cartes d'état-major. Ce type de cartes te permet d'avoir une idée précise d'une région. Tu peux y voir les formes du relief, les cours d'eau, les endroits où se situent les villes et les habitations, les parcs, les forêts, ou d'autres éléments caractéristiques du paysage.

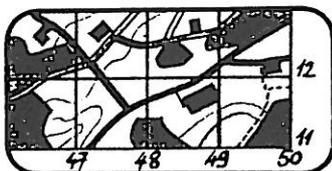
Les cartes topographiques



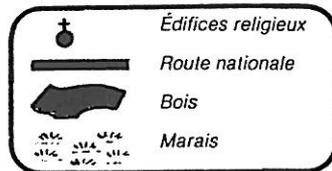
Les cartes topographiques indiquent la forme du relief à l'aide de courbes de niveau. Lis les pages 87 à 89 pour en savoir plus.



Les cartes sont établies selon une échelle : elles indiquent ainsi distances et dimensions réelles. Tu trouveras des explications p. 84.

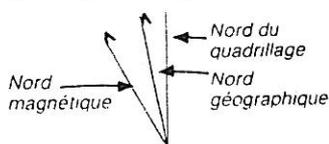


Les cartes donnent la position d'un endroit. Le quadrillage te permet d'indiquer à quelqu'un où se situe un point précis.



Les traits caractéristiques sont représentés par des symboles. Ces symboles sont expliqués dans la légende d'une carte.

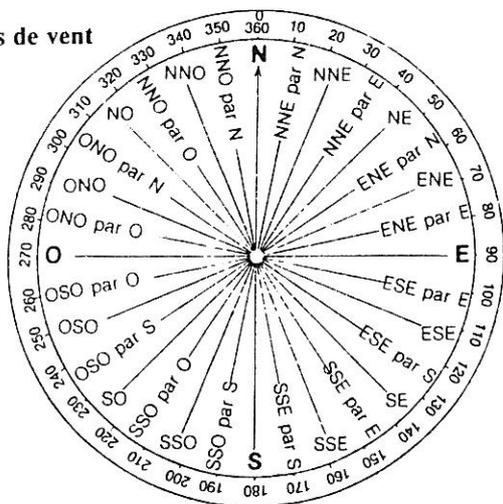
Déclinaison magnétique



Un schéma en marge des cartes donne la direction du nord magnétique et du nord géographique. L'angle formé par ces deux directions s'appelle la « déclinaison magnétique ».

Avec une boussole, on prend des azimuts magnétiques, mais sur la carte on peut utiliser un azimut géographique ou magnétique. Pour convertir un azimut géographique en azimut magnétique, il suffit d'ajouter la valeur de la déclinaison, et pour convertir un azimut magnétique en azimut géographique de soustraire la valeur de la déclinaison.

Les aires de vent

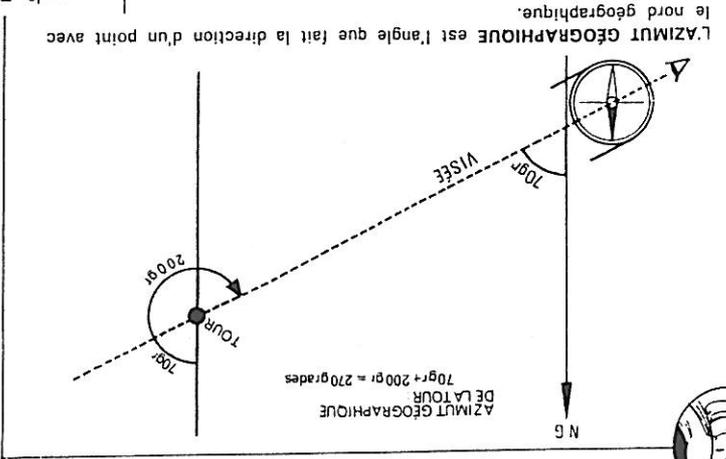


Voici un cadran où figure une rose des vents. Elle est marquée de 32 divisions, ou aires de vent. Il y a 4 aires de vent principales : nord, sud, ouest et est. On les appelle les points cardinaux. Le nord est la direction de référence pour déterminer toutes les autres directions. Si on a la direction du nord, on peut trouver n'importe quelle autre direction. Le cadran d'une boussole est aussi divisé en 360 degrés. Ainsi, on peut donner une direction très précisément, au degré près.

CES SIGNES PERMETTENT DE LIRE LA CARTE

Route Nationale	-----	Borde d'arbres	-----
RN D'Aix - Chemin de Gros Communication	-----	à une rangée	-----
Chemin empierré	-----	à deux rangées	-----
Chemin de gravier	-----	à trois rangées	-----
Chemin de terre battue	-----	à quatre rangées	-----
Routiers en remblai	-----	à cinq rangées	-----
Routes en dalles	-----	à six rangées	-----
Murs de soutènement	-----	à sept rangées	-----
Log formation	-----	à huit rangées	-----
Sentier - Sentier muletier ou ligne de coupe	-----	à neuf rangées	-----
Sigraux géométriques	-----	à dix rangées	-----
Eglise, Clocher, Chapelle, Pm, Chapelle	-----	à onze rangées	-----
Mairie, Monument, Gendarmerie	-----	à douze rangées	-----
Caserne, Hôtel, Château	-----	à treize rangées	-----
Bâtiments importants, Usine avec cheminée	-----	à quatorze rangées	-----
Barrage, Barrage, Kiosque, Halle ou hangar	-----	à quinze rangées	-----
Tour, Point de vue	-----	à seize rangées	-----
Moulins à eau, Moulin à vent	-----	à dix-sept rangées	-----
Gastères, Puits de mine, Puits-Fourneau	-----	à dix-huit rangées	-----
Four à chaux, à plâtre, à coke	-----	à dix-neuf rangées	-----
Grand cours d'eau, Ponts (pierre, bois, fer)	-----	à vingt rangées	-----
Ruisseau, Ruisseau à sec	-----	à vingt-et-une rangées	-----
Source, Puits, Fontaine, Grotte, Cascade	-----	à vingt-deux rangées	-----
Abîme, Lac, Réservoir	-----	à vingt-trois rangées	-----
Canal	-----	à vingt-quatre rangées	-----
Barrage et prise d'eau, Cl. Bac	-----	à vingt-cinq rangées	-----
Aqueduc sur le sol, Aqueduc sur madrier	-----	à vingt-six rangées	-----
Étang permanent, périodique	-----	à vingt-sept rangées	-----
Glets, Granges, Mares, Tourbière	-----	à vingt-huit rangées	-----
à deux rangées	-----	à vingt-neuf rangées	-----
à une rangée	-----	à trente rangées	-----
à deux rangées	-----	à trente-et-une rangées	-----
à trois rangées	-----	à trente-deux rangées	-----
à quatre rangées	-----	à trente-trois rangées	-----
à cinq rangées	-----	à trente-quatre rangées	-----
à six rangées	-----	à trente-cinq rangées	-----
à sept rangées	-----	à trente-six rangées	-----
à huit rangées	-----	à trente-sept rangées	-----
à neuf rangées	-----	à trente-huit rangées	-----
à dix rangées	-----	à trente-neuf rangées	-----
à onze rangées	-----	à quarante rangées	-----
à douze rangées	-----	à quarante-et-une rangées	-----
à treize rangées	-----	à quarante-deux rangées	-----
à quatorze rangées	-----	à quarante-trois rangées	-----
à quinze rangées	-----	à quarante-quatre rangées	-----
à seize rangées	-----	à quarante-cinq rangées	-----
à dix-sept rangées	-----	à quarante-six rangées	-----
à dix-huit rangées	-----	à quarante-sept rangées	-----
à dix-neuf rangées	-----	à quarante-huit rangées	-----
à vingt rangées	-----	à quarante-neuf rangées	-----
à vingt-et-une rangées	-----	à cinquante rangées	-----
à vingt-deux rangées	-----	à cinquante-et-une rangées	-----
à vingt-trois rangées	-----	à cinquante-deux rangées	-----
à vingt-quatre rangées	-----	à cinquante-trois rangées	-----
à vingt-cinq rangées	-----	à cinquante-quatre rangées	-----
à vingt-six rangées	-----	à cinquante-cinq rangées	-----
à vingt-sept rangées	-----	à cinquante-six rangées	-----
à vingt-huit rangées	-----	à cinquante-sept rangées	-----
à vingt-neuf rangées	-----	à cinquante-huit rangées	-----
à trente rangées	-----	à cinquante-neuf rangées	-----
à trente-et-une rangées	-----	à soixante rangées	-----
à trente-deux rangées	-----	à soixante-et-une rangées	-----
à trente-trois rangées	-----	à soixante-deux rangées	-----
à trente-quatre rangées	-----	à soixante-trois rangées	-----
à trente-cinq rangées	-----	à soixante-quatre rangées	-----
à trente-six rangées	-----	à soixante-cinq rangées	-----
à trente-sept rangées	-----	à soixante-six rangées	-----
à trente-huit rangées	-----	à soixante-sept rangées	-----
à trente-neuf rangées	-----	à soixante-huit rangées	-----
à quarante rangées	-----	à soixante-neuf rangées	-----
à quarante-et-une rangées	-----	à septante rangées	-----
à quarante-deux rangées	-----	à septante-et-une rangées	-----
à quarante-trois rangées	-----	à septante-deux rangées	-----
à quarante-quatre rangées	-----	à septante-trois rangées	-----
à quarante-cinq rangées	-----	à septante-quatre rangées	-----
à quarante-six rangées	-----	à septante-cinq rangées	-----
à quarante-sept rangées	-----	à septante-six rangées	-----
à quarante-huit rangées	-----	à septante-sept rangées	-----
à quarante-neuf rangées	-----	à septante-huit rangées	-----
à cinquante rangées	-----	à septante-neuf rangées	-----
à cinquante-et-une rangées	-----	à quatre-vingt rangées	-----
à cinquante-deux rangées	-----	à quatre-vingt-et-une rangées	-----
à cinquante-trois rangées	-----	à quatre-vingt-deux rangées	-----
à cinquante-quatre rangées	-----	à quatre-vingt-trois rangées	-----
à cinquante-cinq rangées	-----	à quatre-vingt-quatre rangées	-----
à cinquante-six rangées	-----	à quatre-vingt-cinq rangées	-----
à cinquante-sept rangées	-----	à quatre-vingt-six rangées	-----
à cinquante-huit rangées	-----	à quatre-vingt-sept rangées	-----
à cinquante-neuf rangées	-----	à quatre-vingt-huit rangées	-----
à soixante rangées	-----	à quatre-vingt-neuf rangées	-----
à soixante-et-une rangées	-----	à cinq cents rangées	-----

L'AZIMUT



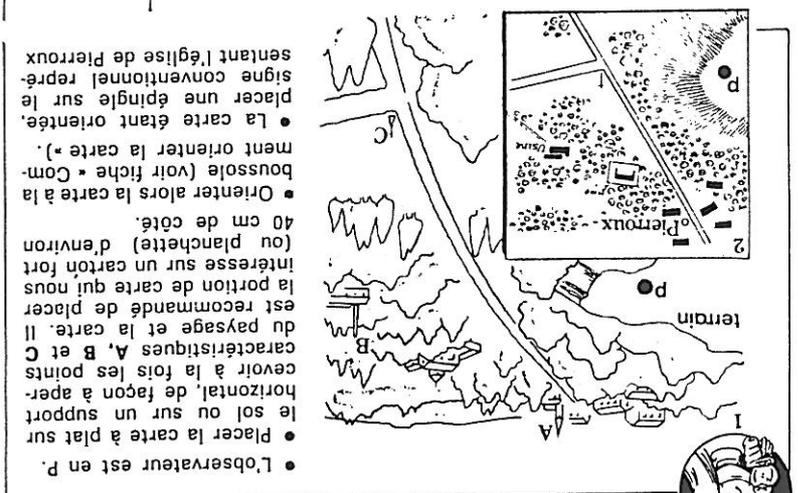
L'AZIMUT GÉOGRAPHIQUE est l'angle que fait la direction d'un point avec le nord géographique.

FAIRE LE POINT

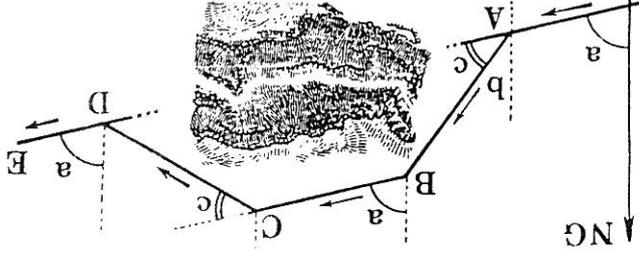


— Je me suis égaré dans cette région (partie entou- rée).
 — Je veux aller en D.
 Comment je m'en sors :
 1. De mon poste d'observa- tion je découvre 3 points re- marquables A, B et C.
 2. J'oriente la carte.
 3. Je prends l'azimut géogra- phique de chacun des points A, B et C.
 4. A partir de A, de B et de C, je trace sur la carte les droites correspondant aux az- imuts.
 5. L'intersection des trois droites donne le point de sta- tion (on peut aussi prolonger par visées).
 6. Je joins par une droite le point de station S et D : c'est la direction à suivre. J'obtiens D par marche à la boussole.

PRÉCISER LE POINT



CONTOURNER UN OBSTACLE

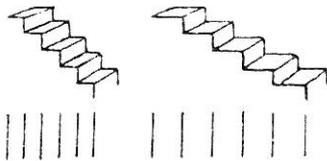


● Fabriquer une alidade de fortune : règle plate + épin- gles.
 ● Appuyer le bord de l'al- idade sur cette épingle et viser en direction du clo- cher de l'église : aligner ainsi les trois épingles et le clocher. L'alignement ob- tenu, tracer légèrement au crayon un trait sur la carte.
 ● Procéder de la même fa- çon pour les points B et C.
 ● Les trois traits détermi- nent, à leur intersection, le point P.

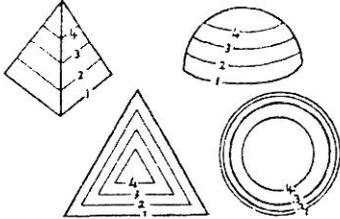
Comment contourner un obstacle pendant une marche à la boussole :
 ● En B, il reprend l'angle de marche α sur une distance nécessaire au contournement de l'obstacle.
 ● En C, nouvel angle de marche, qui est α ± ε, ε est le même angle qu'en A) vers D.
 ● La distance C D doit être égale à la dis- tance A B.
 ● En D, reprendre l'angle de marche α.

Les courbes de niveau

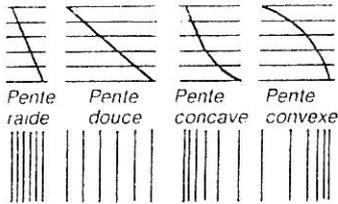
Les courbes de niveau indiquent les formes du relief. Ce sont des lignes sur la carte qui relient des points de même altitude. Entre chaque courbe, la différence d'altitude est la même, en général 20 m. En regardant les courbes de niveau, tu peux voir si un terrain est plat ou non.



Un exemple : l'escalier de gauche est plus raide que celui de droite car ses marches sont plus rapprochées. Les lignes qui représentent les marches sont aussi plus rapprochées.



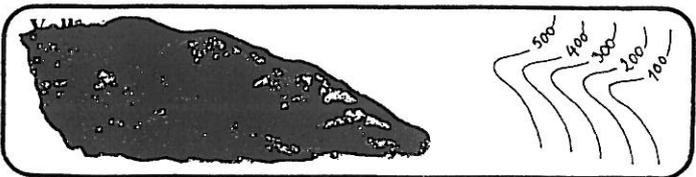
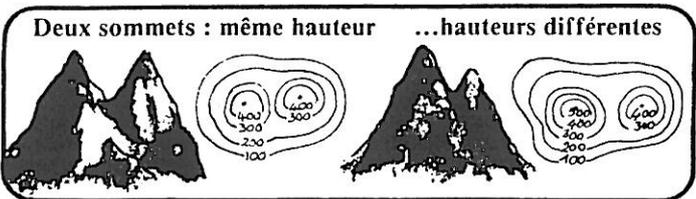
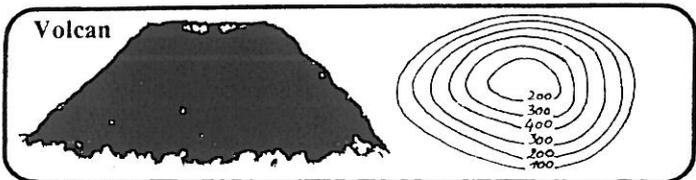
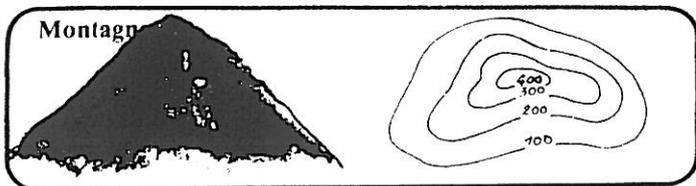
Les dessins que forment les courbes de niveau représentent différents reliefs. Les schémas du bas sont les courbes de niveau des types de relief dessinés au-dessus, vus d'en haut.



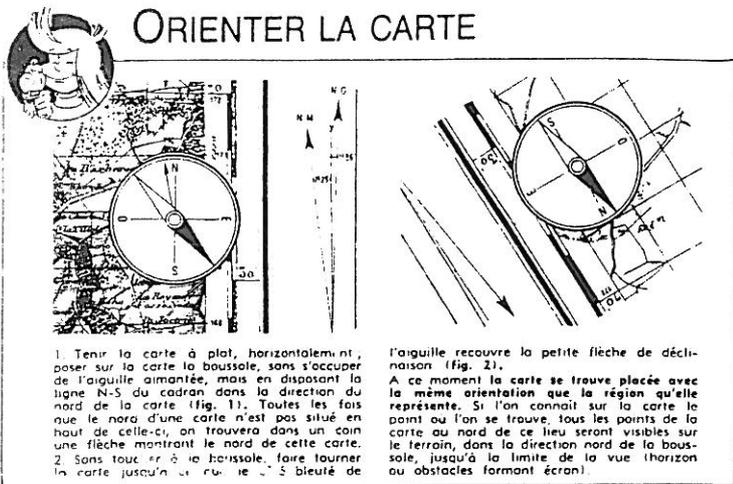
L'espacement des courbes te renseigne sur la pente. Si elles sont régulièrement espacées, la pente est régulière, mais, si l'espacement varie, la pente est irrégulière.

Identifie différentes formes de relief

Tu peux voir ci-dessous quelques formes courantes du relief, avec à droite les courbes de niveau qui les représentent.



ORIENTER LA CARTE

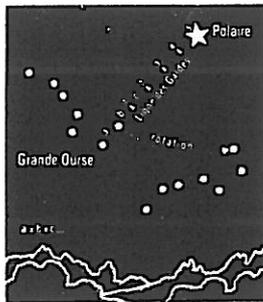


1. Tenir la carte à plat, horizontalement, poser sur la carte la boussole, sans s'occuper de l'aiguille aimantée, mais en disposant la ligne N-S du cadran dans la direction du nord de la carte (fig. 1). Toutes les fois que le nord d'une carte n'est pas situé en haut de celle-ci, on trouvera dans un coin une flèche montrant le nord de cette carte. 2. Sans toucher à la boussole, faire tourner la carte jusqu'à ce que le N-S bleu de

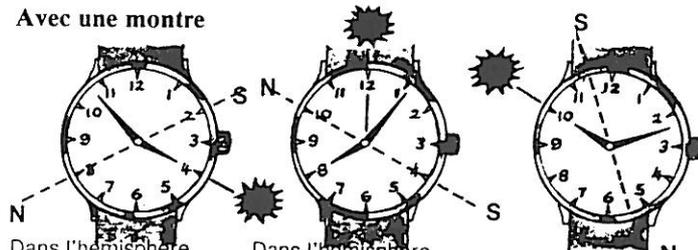
l'aiguille recouvre la petite flèche de déclinaison (fig. 2). A ce moment la carte se trouve placée avec la même orientation que la région qu'elle représente. Si l'on connaît sur la carte le point où l'on se trouve, tous les points de la carte au nord de ce lieu seront visibles sur le terrain, dans la direction nord de la boussole, jusqu'à la limite de la vue (horizon ou obstacles formant écran).

S'orienter de nuit

- De nuit, tu peux t'orienter à l'étoile polaire, facilement reconnaissable par rapport à la Grande Ourse.
- D'abord, cherche la Grande Ourse (qui est la véritable clé du ciel). Sa forme de casserole — ou de chariot à quatre roues tiré par un timon — est caractéristique.
- Ensuite, prolonge cinq fois la distance séparant les deux "roues arrières" du chariot. Cette ligne des Gardes aboutit à l'étoile Polaire qui indique le Nord.
- Les deux roues arrières du chariot sont toujours alignées en direction du Nord.
- La Polaire est la seule étoile presque fixe du ciel. Toutes les étoiles semblent pivoter autour d'elle. Elle est le bout du timon de chariot de la Petite Ourse (ou le bout de la queue de la petite casserole), moins nettement repérable que sa grande sœur.



Avec une montre



Dans l'hémisphère Nord, si la petite aiguille est dirigée vers le soleil, le sud est indiqué par la bissectrice de l'angle formé par le « 12 » et la petite aiguille.

Dans l'hémisphère Sud, le nord est indiqué par la bissectrice de l'angle formé par le « 12 » et la petite aiguille, quand le « 12 » est dirigé vers le soleil.

En France, le sud est à mi-chemin entre la petite aiguille, dirigée vers le soleil, et le « 1 » en hiver, ou le « 2 » en été.

terrain	vitesse sans chargement		vitesse avec chargement de plus de 5 kg	
	bon marcheur	moyenne	bon marcheur	moyenne
goudronné plat ou faible pente	8 km/h	5 km/h	7 km/h	4 km/h
goudronné avec pente supérieure à 10 %	montée	4 km/h	2 km/h	3 km/h
	descente	5 km/h	3 km/h	5 km/h
chemin de qualité correcte, plat ou faible pente	6 km/h	4 km/h	4 km/h	3 km/h
chemin pierreux avec pente supérieure à 10 %	montée	1 km/h	500 m/h	700 m/h
	descente	2 km/h	1 km/h	2 km/h

