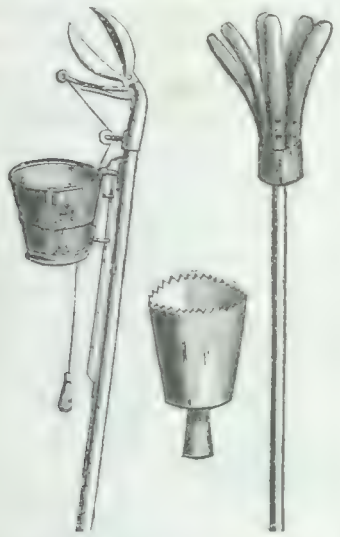
A. *Cueilloir-volant.* —Sa forme justifie son nom; la queue du fruit se prend entre deux de ses montants, et se détache par un léger effort, sans exposer le fruit à tomber par terre et à s'écraser (*fig.* 118).

B. *Cueilloir-Gobelet.* — C'est un godet en tôle, dont les bords sont dentés en scie; il est spécialement destiné à cueillir, sans le secours d'une échelle, le raisin des treilles élevées, telles que celles qui courent en cordon sur le sommet d'un mur d'espalier. On passe le cueilloir sous la grappe, puis, par un léger mouvement demi-circulaire, on frotte la tige sur le bord du godet, ce qui suffit pour la couper (*fig.* 119).

Fig. 120, 119, 118.



C. *Cueilloir à ciseaux.*—Le fruit coupé par deux lames de ciseaux qu'une ficelle fait agir à volonté, est reçu dans un panier placé au-dessous (*fig.* 120).

D. *Cueilloir à filets.*—Son mécanisme assez compliqué rend ce cueilloir fort cher; son principal mérite consiste à éviter au fruit toute espèce de frottement, et à conserver, par exemple, aux prunes violettes, cet enduit blanchâtre qu'on nomme fleur (*fig.* 121).

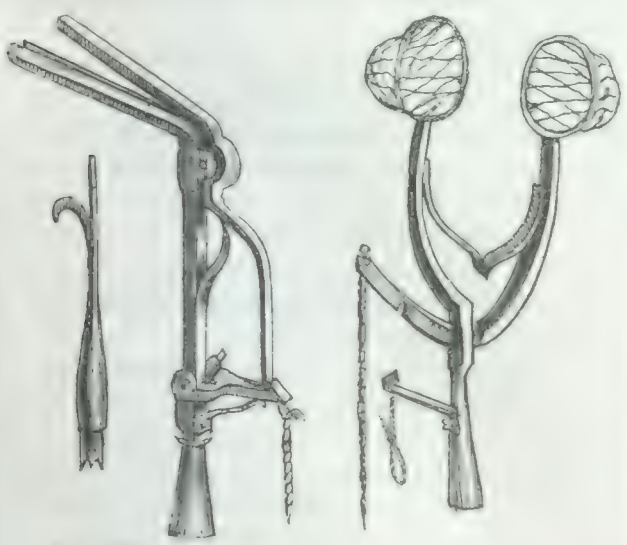


Fig. 123, 122, 121.

E. *Cueilloir à branches.* —Il est, comme le précédent, compliqué et cher; il ne peut servir que pour les fruits dont la tige offre une prise suffisante, comme le raisin et quelques espèces de poires; on l'emploie aussi dans la serre et l'orangerie pour cueillir des fleurs que la main ne saurait atteindre (*fig.* 122).

Les trois premiers de ces instruments sont d'un prix peu élevé, à la portée de tous les jardiniers; les deux derniers ne conviennent qu'aux riches amateurs.

On range improprement parmi les cueilloirs un crochet adapté à un très long manche (*fig.* 123), destiné, non pas à cueillir, mais à faire tomber les noix, les amandes et les châtaignes, fruits que leur chute ne saurait endommager. L'usage de cet instrument devrait être substitué partout à celui de la gaule qui mutile indignement les noyers, les amandiers et les châtaigniers.

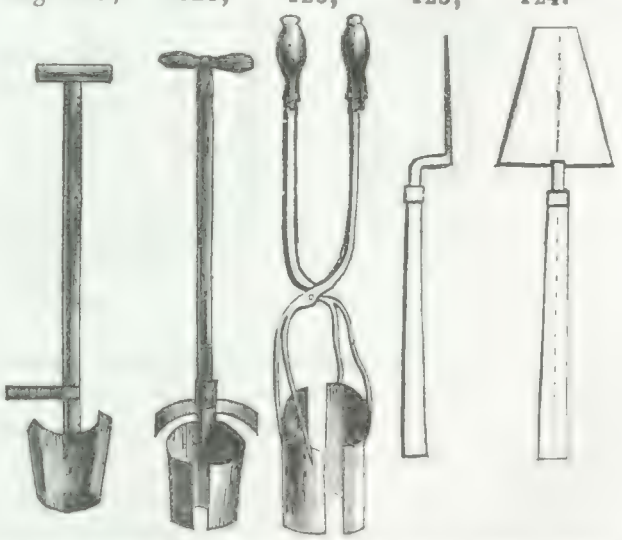
Le crochet sert aussi pour abaisser les branches flexibles des arbres, et mettre les fruits à la portée de la main.

SECTION IX. — *Transplantoirs.*

§ Ier.

Le plus simple de tous les transplantoirs est une truelle à bords tranchants représentée de face *fig.* 124 et de profil *fig.* 125, dont on

Fig. 127, 128, 126, 125, 124.



se sert pour couper la terre tout autour de la plante à transplanter et pouvoir l'enlever en motte sans déranger ses racines. Quand la terre offre une consistance suffisante, ce mode très expéditif de transplantation réussit parfaitement.

A. *Transplantoir à branches.* — Les deux demi-cylindres dont il est formé (*fig.* 126) entrent en terre en embrassant le pourtour de la plante; ils doivent être en tôle forte, bien tranchants à leurs bords inférieurs. Il faut avoir soin de ne pas enlever l'instrument trop droit, sans quoi la motte de terre pourrait glisser et faire manquer l'opération. Le même instrument est plus facile à manier quand les demi-cylindres sont d'une forme légèrement conique, un peu plus étroits du bas que du haut.

B. *Transplantoir forestier.* — Quoique cet instrument soit particulièrement en usage dans les forêts pour le repeuplement des clairières,