Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 37

Artikel: Le foin
Autor: d'Araules, Jean
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-254061

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: 20.08.2025

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

Le foin

A quoi se reconnaît le bon foin. — Les altérations du foin : leurs causes. — Le parti qu'on peut tirer des foins altérés.

Les bonnes plantes de foin sont les graminées, comme la flouve, par exemple, et les légumineuses comme le sainfoin. D'autres, sans être nuisibles, n'ont aucune qualité nutritive et tiennent inutilement la place des bonnes. Mais il y en a aussi de franchement nuisibles comme l'ivraie, la belladone, la morelle noire, qui sont de dangereux narcotiques, ou comme l'aconit, les renoncules, le colchique, l'euphorbe et quantité d'autres qui sont de véritables poisons dont le moindre inconvénient est d'irriter le tube digestif de la bête. On peut citer aussi comme nuisibles celles qui sont tranchantes ou piquantes: joncs, laiches, ronces, prêles, chardons, etc.

La qualité du foin naturel dépend donc beaucoup de sa composition botanique qui dépend, elle-même, de la constitution du sol. Pour prendre les deux extrêmes, nous dirons que le foin des prairies sèches est encore le meilleur, le plus nutritif, de l'odeur et de la saveur les plus agréables, tandis que le foin des prairies marécageuses, composé surtout de plantes mauvaises, est de qualité très inférieure et qu'il vaut souvent mieux ne pas l'utiliser.

La couleur du bon foin est franchement verte ; cependant, la prédominance de la flouve peut lui donner une teinte un peu grisâtre qui ne doit pas inquiéter. La présence de plantes vénéneuses est indiquée par la couleur noire qu'elles prennent en se desséchant. Ce sont des parties à enlever.

L'odeur qui émane du meilleur foin, de celui où prédominent graminées et légumineuses, est légèrement aromatique — l'odeur dite du « foin coupé » en parfumerie. La sauge et la menthe se font aussi sentir; le bétail ne craint pas cet arôme, mais encore faut-il qu'il ne soit pas trop prononcé.

Le bon foin a une saveur douce, agréable, légèrement mielleuse ; le mauvais foin est aigre et désagréable. Enfin, le bon foin se caractérise par son poids qui est bien supérieur à celui du foin de mauvaise qualité ou du foin avarié.

La composition botanique n'agit pas seule sur la qualité du foin. Il faut aussi tenir compte du degré de maturité à la fauchaison, des procédés de fenaison, des conditions de température pendant la récolte et de l'emmagasinement, — autant de circonstances qui ont une influence très marquée sur la valeur nutritive du foin.

Le foin s'altère par les conséquences des intempéries subies pendant sa végétation ou pendant sa fenaison et par un engrangement défectueux. Le foin altéré est, suivant les causes de l'altération, lavé, vasé, moisi, vieux, rouillé ou fermenté.

Le foin lavé est celui dont la récolte a été faite dans des conditions désastreuses d'humidité. Il a perdu sa belle couleur verte et son odeur aromatisé ; il est moins riche en matières utiles et ses substances sont moins digestives.

Le foin passé ou brûlé est, au contraire, celui qui a été laissé trop longtemps sous l'action du soleil après la fauchaison. Il a perdu ses feuilles qui sont la partie essentielle et la plus nutritive du bon foin ; il est cassant et se présente de façon peu appétissante.

Le bétail répugne au foin lavé et au foin passé. On peut cependant les utiliser en les arrosant d'un peu d'eau salée ou d'une dissolution de mélasse et en augmentant la ration pour compenser le déchet nutritif.

Le foin qui a été récolté dans de bonnes conditions et rentré dans des locaux bien sains peut conserver sa qualité de 18 mois à 2 ans ; en balles et surtout comprimé, il la conservera plus longtemps encore. Mais le foin vieux oublié, passé ce temps, dans un coin de la grange ou vieilli plus vite pour avoir été mal engrangé, est inutilisable ; cassant, poudreux, jaunâtre, aigre, désagréable d'odeur, il a perdu sa qualité nutritive. Donné aux chevaux, il les rend poussifs. Tout au plus pourrait-on l'utiliser en le mêlant par petites quantités à du foin frais.

Les foins fermentés, sans excès, peuvent encore servir à l'alimentation, mais il convient de les saler. En général, le sel est d'un emploi excellent pour l'amélioration du foin, surtout du foin altéré. C'est un condiment, un aliment et un antiseptique de premier ordre. Tout le bétail en raffole.

Le foin vasé qui provient des prairies marécageuses ou inondées, peu avant la récolte, est malsain, inutilisable même comme litière. Tout ce qu'on en peut faire, c'est le mettre en compost ou de le répandre sur le fumier.

Le foin rentré par la pluie ou placé dans des locaux humides ou dans des meules mal faites, moisit. L'altération se reconnaît par la présence, sur les nœuds de la tige, d'une couleur noire et de taches de moisissure. Il tombe en poussière et prend une saveur âcre; son emploi est dangereux. C'est aussi du foin à jeter au fumier.

Il est prudent d'agir de même avec le foin où la rouille est trop développée. Le foin se rouille pour avoir poussé par un printemps pluvieux ou dans des fonds humides ou trop ombragés. Des taches de rouge orangé, pulvérulentes et abondantes, surtout au voisinage des nœuds, trahissent la présence de la rouille, La saveur âcre et irritante du foin trop mouillé le rend d'une alimentation dangereuse.

Jean d'ARAULES.

RECETTES ET CONSEILS

Nettoyage des bougies

Souvent les bougies exposées à l'air sont jaunies par la poussière et salies de taches de mouches: pour leur rendre leur blancheur première on les nettoie avec un chiffon trempé dans de l'eau de savon puis on les essuie avec un linge fin.

Nettoyage des éponges

Mettez dans un litre d'eau à 50 degrés de chaleur, 20 à 25 gr. de carbonate de soude. Si les éponges sont par trop sales, ajoutez à cette solution quelques gouttes d'ammoniaque.

Pour les éponges neuves, battez-les d'abord afin d'enlever tout le sable qui s'y trouve; ensuite faites-les tremper pendant 24 heures dans de l'eau et du lait. Ainsi votre éponge sera douce et sans odeur.

Pâte pour blanchir les mains

Faites cuire quelques pommes de terre (choisisez-les bien blanches et bien farineuses); pelez-les, écrasez-les bien et délayez-les avec un peu de lait.

La pâte d'amande n'est pas meilleure pour blanchir et adoucir les mains.