

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

Artikel: Recettes et conseils
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-254062>

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: 14.01.2026

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 inconvenienc est d'irriter le tube digestif de la bête. On peut citer aussi comme nuisibles celles qui sont tranchantes ou piquantes : jons, laiches, ronces, prèles, 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'emmaçinement, — 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, moisî, 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 essen-

tielle 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 aigre ; 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, pulvérolentes et abondantes, surtout au voisinage des nœuds, trahissent la présence de la rouille. La saveur aigre 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 (choisissez-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.

POESIE

MARINE

Sous les molles pâleurs qui voilaient en silence
La falaise, la mer et le sable, dans l'anse
Les embarcations se réveillaient déjà.
Du gouffre oriental le soleil émergea
Et couvrit l'Océan d'une nappe embrasée.
La dune au loin sourit, ondoyante et rosée.
On voyait des éclairs aux vitres des maisons;
Au sommet des coteaux, les jeunes frondaisons
Commençaient à verdir dans la clarté première
Et le ciel aspirait largement la lumière.
Il se fit, dans l'espace, une vague rumeur
Où le travail humain vint jeter sa clamour,
Les femmes en sabots descendant du village,
Les pêcheurs font sécher leurs filets sur la plage,
Et le soleil allume, au dos des mariniers,
Les spasmes des poissons dans l'osier des paniers.
Dans un creux de falaise où voltige l'étoape,
Un vieil homme calfaté, en chantant, sa chaloupe,
Tandis que tout en haut, parmi les chardons blancs,
Cheminent deux douaniers, aux pas graves et lents.
Dans un bateau pêcheur dont la voile latine,
Blanc triangle, reluit à travers la bruine,
Un vieux marin, debout sur le gaillard d'avant,
Tendant le bras au large, interroge le vent.

ANATOLE FRANCE, de l'Académie française.

COIN DE LA MENAGERE

Omelette à la crème

Faites macérer dans une tasse de crème douce une tasse de pain émietté, salez, poivrez et mettez une cuillerée de persil haché. Ajoutez cinq œufs bien battus et faites frire le tout dans le beurre, comme une omelette ordinaire.

Puffs à l'allemande

Mélangez ensemble trois tasses de lait, la même quantité de farine, trois œufs battus bien légers, blancs et jaunes séparément, et mettez sur le feu jusqu'à couleur brune. Servez chaud avec une sauce sucrée.

Crème espagnole

Faites tremper une demi-once de gélatine dans une tasse de lait, mettez sur le feu une autre tasse de lait, lorsque ce dernier est chaud, versez-y, en agitant, une demi-tasse de sucre, votre gélatine trempée, et les jaunes battus de deux œufs. Quand le mélange commencera à épaisser, retirez du feu et couvrez de deux blancs d'œufs battus en neige solide avec une cuillerée à thé de vanille. Moulez et servez froid avec de la crème et du sucre.

NOUVELLES A LA MAIN

Petite classe :

— Voyons, Gaston, quand ton père te donne deux tartines et que ta mère t'en donne deux aussi, combien en as-tu?
— J'en ai, j'en ai... trop!

Un orateur (?) répète devant son épouse le discours qu'il a préparé pour une réunion publique.

— Mais, s'interrompt-il, tout à coup, tu ne m'écoutes pas ma chérie!

— Si, si, tu te trompes...

— Allons! tu bailles tout le temps!...

— C'est la meilleure preuve que je t'écoute...

Un habitant de la province était venu passer quelque jours à Paris chez un ami, à propos d'un mariage; il resta toute la semaine, ne parlant pas de s'en aller, et à la fin ses hôtes se virent forcés de lui dire pour lui faire comprendre qu'il devenait gênant:

— Ne pensez-vous pas que vous devez manquer à votre femme et à vos enfants?

— Oui, vous avez raison, répondit-il d'un ton mélancolique, et je vais leur écrire de venir!...

Dans le cabinet du médecin.

— Alors, docteur, c'est l'appendicite? Il faudra que je me fasse opérer?

— Ça dépend... Avez-vous de la fortune?

Sous le péristyle de la Bourse:

— Comment? j'apprends qu'on vient d'arrêter ce pauvre Z..., lui qui prenait si bien les intérêts de ses actionnaires!...

— C'est possible... malheureusement, il prenait aussi leur capital.

Crétinot fait partie de la Ligue contre l'alcoolisme. Il assiste à une grande réunion où l'on discute la récompense honorifique qu'il convient de voter à un membre qui s'est particulièrement distingué dans la lutte contre l'alcool.

On hésite entre une médaille et un objet d'art. Mais Crétinot a son idée...

— Si on lui offrait un punch d'honneur!

Crétinot vante les avantages hygiéniques de la gymnastique.

— Rien de meilleur pour la santé, assure-t-il, ça double les forces, ça prolonge la vie.

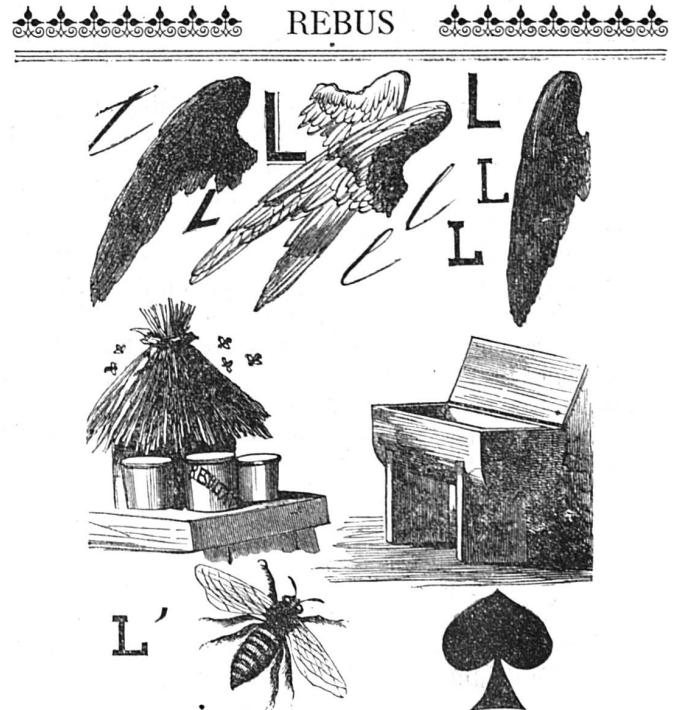
— Mais, hasarde quelqu'un, nos pères ne faisaient pas de gymnastique et pourtant...

Alors, Crétinot, triomphant:

— Aussi, ils sont tous morts!

— Papa, interroge Crétinot fils, quand on ouvre des huîtres en vie, ça doit leur faire mal.

M. Crétinot : Oui, mon fils, c'est ce qu'on appelle « le supplice de Cancale ».



Solution du rébus paru dans le N° 35

Bon sang ne peut mentir.