Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 2 (1907)
Heft: 77

Artikel: La fenaison
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256974

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: 07.01.2026

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

un petit abatis de volaille. Vous aurez ainsi un bon bouillon, contenant tout ce que la viande contient d'agréable au goût. En revanche, le bouilli est devenu moins nutritif et plus fade.

On recommande souvent des os pour le bouillon. Mais c'est une erreur. Les os donnet surtout de la gélatine et c'est ce qui fait plaisir. Malheureusement, des expériences ont prouvé que la gélatine d'os n'est pas nutritive. Un chien nourri avec de la gélatine d'os mêlée d'un peu de pain et de viande maigrit et finit par succomber au bout de soixante à quatre-vingts-jours.

A la suite de cette expérience, le bouillon a perdu de la faveur qu'il avait autrefois. Mais on n'a pas assez remarqué que ces expériences ont montré aussi que le même animal, qui dépérit avec la soupe au pain et à la gélatine d'os, reprend ses forces si on y remplace cette gélatine par du *bouillon de viande.*

On a craint aussi les principes odorants contenus dans le bouillon, qui tous sont des poisons, comme l'ont prouvé les abus des extraits de viande qui sont du bouillon concentré. Un chien de 6 ks, 500, nourri avec 200 grammes de pain, 200 d'eau, 20 de graisse et 20 d'extrait de Liebig par vingt quatre heures eut la diarrhée le sixième jour et mourut le neuvième. Un jeune médecin a remarqué que, s'il ajoutait à son alimentation quotidienne 30 grammes d'extrait de viande, il était pris de diarrhée (thèse de 1871).

Il ne faut donc faire abus ni de l'extrait de viande qui, pris dans de faibles proportions, rend des services, ni de bouillon, dont on gorgeait autrefois les malades et les convalescents.

Mais, si on en use avec modération, le bouillon est un bon aliment : un litre de bouillon vaut à peu près 40 grammes de viande fraîche ; mais surtout, il a dans notre alimentation un rôle excitant, comme le thé et le café, et il agit sur la circulation du sang et la digestion. C'est un fait d'une constatation journalière, qu'il relève rapidement les forces sans fatiguer l'estomac : il excite l'appétit, se prend à toute heure, froid ou chaud, et paraît faciliter les urines.

Toutefois, il n'est pas à recommander aux arthritiques, goutteux, rhumatisants, cardiaques.

On augmente la valeur nutritive du bouillon en y ajoutant du pain, du riz, du vermicelle, du tapioca et autres pâtes. A mon avis, rien ne vaut un tapioca léger, qui donne du corps au bouillon, avec des tranches de pain. Les légumes se mangent avec le bouillon ou avec le bouilli.

Il est plus économique de faire le bouillon pour deux jours. Le premier jour on mange le bœuf au naturel, le second on accomode les restes.

Conservation du bouillon. — Pour conserver le bouillon, on le débarrasse des légumes et on le met dans un lieu frais.

En été, il faut le faire bouillir tous les jours pendant dix minutes : on détruit ainsi les microbes qui le feraient aigrir. Si le temps est orageux, il est prudent de le bouillir deux fois par jour.. De cette façon, on peut le conserver même pendant huit jours.

Bouillon de malade. — Le bouillon le plus nutritif se fait avec de la viande de bœuf ou de vache ; le plus léger avec la viande de veau ou de poulet. Comme légume, on peut se contenter de cerfeuil et de laitues.

Bouilli. — Si l'on voulait avoir la perfection du bouilli, il faudrait mettre la viande dans un un pot de terre vernissé, avec du sel, des légumes et juste ce qu'il faut d'eau pour faire tremper le tout, fermer hermétiquement avec du papier ou du parchemin bien ficelé, mettre le couvercle pardessus et entretenir un feu très doux, sans faire bouillir, pendant dix ou douze heures. On a alors un bouillon agréable.

Plus simplement, ne mettez la viande dans la marmite qu'au moment où l'eau est bouillante. Le bouillon sera moins bon, mais le bouilli sera bien plus succulent.

Manière d'accomoder le bœuf bouilli

Bœuf au naturel. — Découper le bouilli en tranches minces, perpendiculaires aux fibres, il est plus tendre. Le servir avec une garniture composée d'oignons, de cornichons, choux-fleurs, carottes ou autres légumes préparés simplement, mais avec soin.

Bouilli froid. — Après l'avoir découpé en tranches minces, le servir assaisonné d'une sauce mayonnaise ou d'une sauce à la vinaigrette avec des oignons crus coupés très fins. C'est très appétissant, mais cela ne peut être recommandé à des estomacs délicats.

Bouilli sauté à la poêle. — Quand le bœuf est découpé en petites tranches, le faire revenir dans la poêle avec du beurre ou de la graisse, du sel, du poivre et du persil. Le retirer du feu quand il est bien coloré et le servir.

Bouilli à la sauce piquante. — Découper le bouilli en petits morceaux et le faire revenir dans la graisse. Assaisonner de sel, poivre, échalotes — si on peut les supporter, — moutarde et vinaigre.

On ajoute une pincée de farine pour lier la sauce et un peu d'eau pour la mouiller, puis on sert avec des tranches de cornichons.

Bouilli à la sauce tomate ou aux câpres. — On prépare la sauce et on la verse sur le bouilli coupé en morceaux réguliers.

Bouilli en boulettes. — Hacher le bouilli avec de la chair à saucisse, former des boulettes, les rouler dans de la farine ou de la chapelure et les faire cuire dans la friture ou à la casserole.

Bouilli en hachis. — Faire un hachis comme pour les boulettes et assaisonner de la même manière. Lui donner une forme convenable et le faire cuire au four.

Bouilli en pâte. — Hacher le bouilli très menu avec du persil, puis faire une purée de pommes de terre et l'assaisonner de sel, poivre, lait, beurre. Prendre un moule et, après l'avoir beurré, y déposer alternativement une couche de purée et une couche de hachis. Terminer par une couche de pommes de terre et un lit de chapelure. Ajouter quelques petits morceaux de beurre et faire prendre au four ; vous aurez ainsi un plat délicieux.

* * *

De tous les petits maux qui nous affligent, ceux qui affectent les dents sont peut-être les plus pénibles. Heureux ceux qui ne les connurent point. Pour les autres, nous allons donner quelques remèdes, dont plus d'une fois, nous avons constaté l'efficacité.

Ils sont nombreux. Avez-vous des douleurs vives? Placez dans la dent gâtée un petit tampon d'ouate ou de charpie imbibé d'un certain mélange de laudanum et de teinture d'iode ou bien encore de créosote, de chloroforme ou d'huile de girofle.

On peut ainsi calmer la douleur et souvent même la faire disparaître complètement, en s'introduisant dans l'oreille du côté de la dent malade une boulette de charpie ou de coton trempé dans un baume tranquille ou dans un mélange de trois parties d'huile d'olive et d'une partie de chloroforme.

S'agit-il d'une fluxion ? Faites des fumigations de vinaigre ou de fleur de sureau, et prenez, en le gardant quelque temps dans la bouche, du lait chaud dans lequel on aura fait bouillir des fleurs de tilleul, de guimauve ou de mauve. Ou bien encore, gargarisez-vous avec une cuillerée à bouche de la mixture suivante délayée dans une demi-tasse d'eau chaude.

Teinture de résine de gaïac... 10 grammes.

Huile de valériane 12 grammes.

Sirop de cochléaria, teinture de benjoin. composée de chaque, 4 grammes.

Laudanum liquide, 2 grammes.

Contre l'inflammation des gencives, rien ne vaut le le gargarisme avec une décoction de racine de guimauve et de têtes de pavots.

* * *

Un peu de parfumerie pour finir : quelle lectrice ne désirerait pas une pâte pour avoir la peau blanche et souple ? Voici une spécialité du traitement de la peau. Procurez-vous chez le droguiste les ingrédients suivants :

Vaseline lanoline 15 gr. ; sous nitrate de bismuth, 3 gr. ; essence de violette, 10 gouttes.

Faites fondre au bain-marie le mélange vaseline lanoline, délayer la poudre dans un peu d'huile ; quand il n'y a plus de grumeaux, ajouter lentement la vaso lanoline, battez soigneusement et quand la pommade est devenue d'une consistance semi-solide, ajoutez lentement le parfum par petites portions à la fois. Conservez dans un pot à couvercle hermétique. Employez cette pommade en frictions, le soir avant de vous coucher et gantez les mains avec de vieux gants.

Vous ne tarderez pas à voir votre peau devenir blanche et très douce.

La fenaison

Si l'on doit aller vite à faucher, il faut également pouvoir faner avec le plus de rapidité possible pour garantir la fenaison contre l'insécurité du ciel et l'orage toujours fréquent dans la saison des foins. Aussi le travail de la faneuse est-il le complément indispensable de celui de la faucheuse.

La faneuse à fourches soulève le foin déjà un peu étalé en andains par la faucheuse, le divise en le projetant en arrière et le retourne sans le briser et sans l'effeuiller, ce qui est essentiel. De cette façon, le séchage s'opère vite. Bien construite, la faneuse doit être garantie de toutes brisures ou détériorations d'organe, même si les fourches rencontrent un obstacle. Un seul cheval doit suffire, quelle que soit la largeur d'action, et fallut-il retourner deux andains en même temps.

Si l'on emploie la faneuse, le râteau à cheval est d'un usage aussi tout indiqué. Il sert, comme on le sait, à ramasser le foin. On commence par lui faire former, sur toute la longueur du champ, des « roules » distants de 7 à 10 mètres et, entre ces roules, on le

fait ensuite repasser en sens inverse pour recueillir les brins de fourrage échappés au premier râtelage. La conduite du râteau est si aisée qu'un enfant peut y suffire.

Le système de fanage le plus ancien et celui qui continue à être le plus généralement employé chez nous, consiste à faner au fur et à mesure que l'herbe est fauchée puis à la mettre en petits tas, au coucher du soleil, et enfin, lorsqu'elle est sèche, à la rassembler en meulons. Le système est bon lorsque le temps est sûr, mais il ne vaut rien par temps humides. Aussi préconisons-nous la méthode des moyettes. On relève l'herbe coupée, on en fait de petites gerbes liées par en haut avec quelques brins et on les pique debout le pied écarté de façon à ce qu'elles se maintiennent et que l'air circule librement. On laisse ces moyettes sur place pendant quelques jours, en se contentant de relever celles que le vent ou la pluie ne manquent pas de renverser. Si on passe plus de temps à faire des moyettes qu'à faire des tas, par contre on évite les opérations du fanage et râtelage et ainsi on conserve à la plante toutes ses feuilles. Le procédé est bon et on peut, pour plus de précaution — le ciel est si variable à cette époque — l'employer quelque temps qu'il fasse.

Dans certains terrains très humides et rarement visités du soleil, il faut éviter d'étaler l'herbe par terre. Alors on a recours au système des chevalets. Au bord du pré, on établit des chevalets formés de piquets verticaux traversés par des barres horizontales. La plus basse de celle-ci doit être assez élevée pour que le paquet d'herbe qu'elle supportera n'affleure pas au sol. Aussitôt l'herbe coupée on en garnit les traverses en allant de bas en haut. Arrivé au sommet, on forme un dôme débordant pour protéger les étages inférieurs séparés entre eux de soixante centimètres environ. Sur ces chevalets, les herbes blanchissent un peu extérieurement, mais elles conservent à l'intérieur, la bonne couleur verdâtre. D'ailleurs, et c'est l'essentiel, elles ne perdent pas de feuilles et conservent toute leur richesse en matières azotées et protéiques, ou, pour parler plus clairement, en substances nutritives qui font le sang, la chair et le lait.

Mais la science appliquée à l'agriculture lui fait faire tous les jours des progrès et voici qu'elle s'est avisée pour sauver plus sûrement le foin des altérations produites, par une humidité toujours à craindre de renoncer aux procédés de fanage à l'air. On prône aujourd'hui la fenaison par fermentation, système basé sur le principe que les végétaux qui contiennent comme le foin, du sucre susceptible de se transformer en alcool, peuvent être conservés à l'état humide. Aussitôt coupé, le fourrage, qu'il s'agisse d'une récolte de prairie naturelle ou de celle d'une récolte de prairie artificielle, sera mis quel que soit l'état du ciel, en fortes meules de deux mètres de diamètre environ et d'une hauteur de deux mètres cinquante, soit, pour une bonne récolte huit à dix meules à l'hectare. Les meules sont établies par couches régulières et fortement tassées. La meule entre immédiatement en fermentation et, au bout de deux ou trois jours suivant la nature des herbes légumineuses ou graminées et le plus ou moins d'eau qu'elles ont absorbée, la chaleur atteint de 70 à 80 degrés. On s'en rend compte au moyen d'un thermomètre ou en enfonçant dans le talus, la main qui, à cette température ne peut y être maintenue. On défait alors la meule pour la reconstruire à côté, en faisant passer à l'intérieur l'herbe des bords restée verte. Quarante huit heures après cette seconde manipulation le foin est fait, il n'y aura plus qu'à profiter d'un temps sans pluie pour l'étaler sur le pré. Deux ou trois heures de température sèche suffisent à faire évaporer toute l'eau qui peut lui rester. On le rendra parfait en le salant avant de l'emmagasiner à raison de un kilo et demi à deux kilos de sel par cent kilos de foin. Il a conservé toutes ses feuilles et toutes ses fleurs. D'ailleurs il résulte des analyses qu'il est bien plus riche en qualités alimentaires que le foin séché à l'air par les procédés ordinaires. La fermentation a de plus détruit en germe cette innombrable végétation d'infiniments petits, dont l'ingestion, avec le foin ordinaire exerce parfois une si fâcheuse influence sur la santé des animaux. Le foin fermenté rappelle le tabac par sa couleur brun foncé. Il a une odeur aromatique assez forte et un goût de miel dont le bétail est très friand.

L'emmagasinement, dont on conseille de faire suivre, comme scientifiquement logique cette préparation par fermentation en masse est celui de la balle comprimée, la compression empêchant les foins de vieillir parce qu'en arrêtant la circulation de l'air elle leur conserve toutes leurs qualités.

Aujourd'hui, le foin comprimé est recherché dans tous les grands marchés. Il se prépare en balles de cent kilos comprimées soit à la presse à bras, soit à la presse hydraulique.

Jean d'ARAULES,
Professeur d'Agriculture.

A ceux qui usent du l'acétylène

Dans les communes, ou dans les usines qui s'éclairent à l'acétylène, on se demande comment on pourrait utiliser les résidus qui se déposent dans les gazogènes et qui se composent de chaux impure. On laisse trop souvent s'amonceler ces résidus qui deviennent encombrants à la longue. D'après une note adressée par M. Lejeune à la Compagnie universelle d'acétylène, on pourrait dans beaucoup de cas tirer parti de cette chaux; surtout dans les installations un peu importantes d'éclairage à l'acétylène. M. Lejeune avait remarqué dans une commune éclairée ainsi que les habitants se servaient du résidu de fabrication pour badigeonner des murs de clôture et même des maisons. Il en fit un essai et en fut satisfait. De nouveaux essais lui révèlent d'autres applications.

Ainsi cette chaux résiduelle mélangée à une très petite quantité de bichromate de potasse ou de soude prend une teinte jaune très belle après séchage à l'air. 1 gramme de bichromate dans 80 grammes d'eau suffit pour teinter 1 kilogramme de résidus. Le badigeonnage à la chaux devient agréable à l'œil.

Le résidu peut encore servir pour désinfecter les fosses d'aisance à la campagne; 5 kilogrammes de chaux mêlée à un kilogramme de détritus organiques fournissent un engrais très actif.

Si l'on mouille du sable fin avec une solution étendue de sulfate de protoxyde de fer, et qu'on le mélange avec de la terre calcaire, on forme un mortier (même un béton) qui est insoluble, devient très dur et pourrait être employé dans les constructions ou pour durcir la chaussée de certains chemins.

On peut l'employer encore pour chauler les troncs des arbres fruitiers. Mélangé à une solution étendue de sulfate de fer, il détruit la mousse et les insectes qui s'attachent aux grosses branches des arbres. Si l'on ajoute au résidu une solution très étendue de phénol, on obtient une matière excellente pour revêtir les murailles des étables et des écuries. Il est encore à recommander pour l'enfouissement des cadavres d'animaux. La chair, les poils, les cornes se transforment sans pourriture infectieuse et il ne reste que les os.

Au lieu de brûler simplement, les feuilles mortes et les mauvaises herbes il y aurait avantage à les couvrir d'une couche de résidus de carbone de calcium, car cette chaux impure, fortement alcoolisée, transforme en quelques semaines les détritus végétaux en un engrais très favorable aux cultures.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

Les bouebes de Saint-Imie sont des rudes farçoux. Po s'aimusay, ai saint s'amusay. In djo ai s'entendainnent enne rote po faire in po ai bisquay le serdgeaint des gendarmes que n'iô tapait pe dain l'euïe. — Voici comment ai s'y prengnainnent. In duemoënne lai vâprès, ai fabriquainnent in mannequin aivô des étopes ai peu ai l'haibiainnent en rlodgère. Le soi ai passainnent le gendarme po voi dain qué cabaret ai vlait allay boire sai chope. Tiaint le serdgeaint feut aitalay, ces farçoux potchainnent iote mannequin tchu lai route ai dieche pas di cabaret ai peu commençainnent ai se bousculay, ai s'indjuriay, ai faire in taipaidge di de mâ'ou, comme s'ai l'aivint voïu se tuay. Le gendarme qu'oïé ci tintamarre dâ le cabaret se lancé dain lai rue po faire son devois.— Naturellement tos les bouebes se sâvainnent exceptay le mannequin étendu tchu lai route. Le serdgeaint s'aipreutché, l'examiné in moment ai peu le boussé in pô aivô le pie en iy diaint: Voyons, voyons, qu'est-ce que c'est de ça? Si tu es mort, dis-le. — I crais que lai réponse, ç'à aivu les éclats de rire des rlogères qu'étint in po pu loin. — Le gendarme n'allé pu fini sai chope.

Stu que n'âpe de bos.

Passe-temps

Solutions du N° du 16 juin 1907.

Devises : Alexandre a mis les Perses en pièces, un tonnelier met les pièces en perce.
Le Doubs (le doux.)
Cinq.

Devises

Quelle différence y a-t-il entre un juge de paix et un escalier ?
Quel est l'évêque le plus âgé ?
Quel est le premier homme du monde ?

Editeur-imprimeur : G. Moritz, gérant.