Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 130

Artikel: Les foins
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-257671

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: 23.01.2026

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

fourragère et à l'élevage du bétail, à la présence des nombreux bois taillis et des futaies qu'on rencontre dans la région. Par contre, l'absence de toute végétation arbustique à la surface du terrain a pour conséquence le ravinement de la couche arable et l'entraînement des terres dans les vallées et les cours d'eaux. La sécheresse est parfois tellement intense sur ces surfaces que les récoltes y sont compromises.

Les bois ont encore pour effet de paralyser l'action néfaste des vents violents et de modifier la température du milieu. En général, il suffit d'un simple rideau d'arbres pour modifier la température du lieu. M. Sorel rapporte que M. Becquerel avait utilisé le rayonnement calorique du bois pour faire mûrir la vigne dans une localité du Loiret où elle n'avait jamais été cultivée.

Les foins

Le foin est généralement fauché trop tard. Le foin trop mûr ressemble à de la paille et a perdu une grande partie de sa valeur nutritive.

Un agronome populaire, Richard (du Cantal) a posé ce principe de physiologie végétale que, « aussitôt les fleurs épanouies, tout, dans la plante, est sacrifié par la nature en vue de la formation du fruit ou de la graine. » Quand, en effet, les plantes sont en floraison, elles ont au complet dans leurs tissus, dans leurs tiges, dans leurs feuilles, en un mot, dans tous leurs organes verts, les substances nutritives que le sol pouvait leur donner. En d'autres termes, la plante dont la fleur est en voie d'éclosion ne prend plus rien à la terre, elle a déjà tout emmagasiné, tout préparé pour former sa graine. N'attendez pas davantage pour la récolter ; c'est son meilleur moment, et elle vous procurera un foin le plus nutritif possible et en même temps à son maximum de poids. Ce foin ne sera ni trop tendre ni trop dur : il sera absolument au goût du bétail.

Plus l'herbe est jeune et plus elle est riche en matières azotées et protéiques ou, pour parler plus clairement, en substances qui forment le sang, la chair, le lait, l'œuf, etc.

On a voulu excuser la coupe tardive en disant qu'elle faisait le regain plus abondant ; au contraire, en laissant mûrir les herbes, une fauchaison tardive rend la repousse moins forte, et c'est aisé à concevoir puisqu'on a laissé la plante s'épuiser en s'efforçant à la graine.

Donc s'en rapporter au dicton : « Coupe ton herbe avant qu'elle ne soit mûre, le foin qui sèche sur pied ne vaut pas de la paille. »

Mathieu de Dombas le conseille pour les prairies naturelles où l'on ne veut prendre qu'une coupe, de faucher au moment où la plupart des plantes sont en pleine floraison. Mais il est bon de devancer cette époque d'une huitaine de jours là où l'on peut compter sur une seconde coupe. On obtient ainsi un fourrage de meilleure qualité, et ce qu'on pourra perdre sur la quantité sera compensé par un excédent dans la coupe du regain.

Si l'on veut transformer en foin les prairies artificielles, l'époque de la fauchaison variera avec l'espèce cultivée ; le sainfoin, le trèfle et la luzerne doivent être coupés lorsqu'ils sont en pleine floraison ; quant aux vesces, plantes chez lesquelles la floraison dure fort longtemps, on attendra pour les faucher que les premières gousses approchent de la maturité.

La coupe s'exécute soit avec la faulx, soit avec la faucheuse mécanique, et, dans les deux cas, on désigne sous le nom d'andains les bandes de fourrage abattues symétriquement sur le sol. Il faut que l'herbe soit coupée le plus près possible du sol, et c'est facile dans les prairies bien entretenues, exemptes de pierres et de taupinières. Mais les faucheurs, pour réduire leurs efforts et accélérer leur besogne, si elle est, comme le plus souvent, à la tâche, fauchent trop haut et négligent de couper l'herbe courte et touffue qui garnit le bas de la tige. Et c'est double perte pour le fermier : perte sérieuse dans le rendement de la première coupe et déficit non moins considérable à la deuxième, le regain étant gêné dans sa croissance par les chaumes laissés trop hauts. Aussi est-il préférable, quand l'étendue de l'exploitation le permet, d'employer la faucheuse mécanique qui assure la coupe rapide, régulière et économique du fourrage. Bien menée, sur une prairie en bon entretien, une faucheuse abat ses trois hectares par jour et quelquefois plus ; on a gagné un temps toujours précieux dans la fenaison et un prix de revient de quatre francs à l'hectare, tandis qu'avec la faucheuse à la main le prix de l'hectare n'est jamais moindre de douze francs.

Le fanage qui suit immédiatement le fauchage a pour but de soumettre l'herbe coupée à un séchage méthodique qui en assure la conservation. L'herbe est étendue, retournée, éparpillée à la fourche ou à la faneuse mécanique (là aussi la machine a son triple avantage de rapidité, de régularité et d'économie) de manière à lui faire perdre, par évaporation, l'eau de végétation. Il faut secouer le moins possible les légumineuses : trèfle, luzerne, sainfoin, etc., parce que les feuilles, après séchage, se séparent très facilement de la tige.

Pour se faner complètement, l'herbe a besoin d'un temps qui varie suivant l'épaisseur des endains, la nature des plantes et l'état hygrométrique. Une température sèche et chaude, par ciel couvert, est l'idéal. Il importe, en effet, pour une bonne dessication, que le foin en fanage ne reçoive pas la pluie et qu'il soit mis à l'abri de la rosée. C'est pourquoi on le met en petits tas qui ne sont étalés que le lendemain, après que la surface du pré a été ressuyée par le soleil ou par le vent. Le soir du second jour on recommence l'opération en doublant la grosseur des tas, en passant par exemple de 25 ou 30 kilogrammes à 50 environ. Le troisième jour on peut, le plus souvent, procéder à la confection des meulons formés de 500 à 800 kilogrammes de foin, et, si le temps le permet, on rentre le lendemain ou le surlendemain, après que le foin a « jeté son feu » ; il faut avoir soin d'ouvrir les meulons avant le chargement pour disperser les dernières traces d'humidité.

Mais si le fanage est simple lorsque le temps est propice, il n'en est pas de même

---

Après cet effort, le monstre s'était retiré comme pour reprendre haleine.

On devinait un assaut prochain.

Dix secondes d'incertitude, et tous étaient perdus.

Le marin bondit, enleva dans ses bras, avec une facilité surprenante Julia suffoquée à terre, la mit sur son épaule, et, ainsi chargé, grimpa avec une agilité merveilleuse les échelons de fer scellés dans le mur qui conduisaient au phare.

Parmi les roches et les débris gisaient Lamouroux et Mme Bourlon.

En tombant, le jeune homme avait heurté l'un des blocs ; le coup avait été assez rude pour qu'il perdît connaissance.

Mathurin, qui avait roulé comme une boule, venait de se relever sain et sauf.

Voyant le corps du jeune homme à ses pieds, il l'empoigna dans sa musculature d'hercule, le jeta sur son dos, saisit l'échelle de fer, et, malgré son âge et sa fatigue, monta rapidement jusqu'au parapet.

— En voilà toujours un autre ! cria-t-il en arrivant.

Julia, presque immédiatement revenue à elle, ne voyant que Lamouroux que le pêcheur venait de sauver :

— Et ma mère ! mon Dieu, ma mère ! s'écria-t-elle en se précipitant vers la porte.

Le jeune marin l'avait précédée, et tous les deux se penchèrent sur le rebord de pierre.

Là-bas, sur les galets qui s'égouttaient, ruisselants après ce déluge, aux reflets sauveurs de la clarté électrique, un corps gisait.

A vingt pas, s'avançait une vague monstrueuse. Dans cette masse d'eau qui allait s'abattre, on sentait la mort.

Le marin sauta sur les cailloux, souleva ce corps inerte, l'affermit sous son bras gauche, et sa main droite serra de toutes ses forces l'anneau qui l'avait déjà sauvé.

La lame coula, dans un mugissement qui fit trembler la terre. Son écume aveugla tous ceux qui regardaient.

Sur la grève, tout avait disparu dans l'ensevelissement de cette trombe. Mais la lumière, vive, montra bientôt le jeune matelot que ce choc écrasant avait renversé, serrant toujours sous son bras, avec une énergie désespérée, la mère de Julia.

Il se releva, atteignit l'échelle et monta jusqu'à la cîme où il arriva haletant. Pour accomplir ce qu'il venait de faire, le brave enfant avait dû déployer une vigueur peu commune à son âge.

On déposa Mme Bourlon sur son lit, et des soins lui furent donnés. Le gardien du phare et sa famille se multipliaient.

Moins d'un quart d'heure après, Mme Bourlon revenait à elle. Réconfortée par un cordial énergique, elle se mit debout en titubant un peu.

Sa fille la tenait par un bras et par la taille, aidant ses pas, devant un grand feu qu'on venait d'allumer.

M. Lamouroux, qui, petit à petit, était revenu à la réalité des choses, venait d'absorber un grog réconfortant, ne gardant, comme souvenir de son heure de tourbillon, qu'une douleur sourde à la tête, suite naturelle de l'ébranlement cérébral.

Le jeune sauveur qui avait disparu après avoir déposé la mère de Julia reparut à ce moment à la porte de la pièce, vivement éclairée.

Tous les regards se portèrent sur lui.

C'était le jeune homme aux proportions harmonieuses, qui se trouvait au bout de la jetée, immobile et regardant la mer.

Julia le désigna à sa mère :

— Votre sauveur et le mien ! dit-elle.

— Oh ! le bel enfant ! s'écria Mathurin qui le dévisageait avec une sorte d'enthousiasme.

Les deux femmes s'avancèrent vers le

par la pluie à l'action de laquelle pourtant il faut soustraire le foin pour conserver à celui ci toutes ses qualités et partant sa valeur marchande. Le procédé à employer consiste à disposer en grosses meules, de plusieurs charretées chacune, l'herbe aussitôt coupée et en ayant soin de tasser le plus possible chaque couche au fur et à mesure de l'édification de la meule. La fermentation ne tarde pas à s'établir dans la masse et la chaleur peut atteindre, au bout de deux ou trois jours, jusqu'à 70°. D'ailleurs quand la chaleur arrive à empêcher de tenir la main dans le tas, il faut, quelles que soient les circonstances atmosphériques, éparpiller la meule. Attendre plus longtemps serait l'exposer à prendre feu spontanément. La mise en meules est répétée jusqu'à ce que le fourrage soit assez sec pour être rentré. Le foin ainsi obtenu est de couleur brune, d'excellente qualité et de bonne conservation.

LONDINIÈRES.
Professeur d'Agriculture.

Menus propos

Une ville de poules. — A cinquante milles de San Francisco, s'élève la ville de Petaluma, capitale des poules. Pendant l'année 1907, elle a, disent les « Nouvelles de Munich », lancé sur le marché plus de dix millions de douzaines d'œufs. Toutes les familles humaines de cette ville nourrissante s'adonnent de père en fils à l'élevage des poules. Elles se divisent en trois classes: les familles qui en élèvent juste assez pour leur subsistance propre (cette petite industrie occupe 70 0/0 de la population) ; celles qui possèdent de 1.000 à 2.000 pondeuses; enfin, celle qui exploitent de 3.000 à 10,000 et même jusqu'à 15.000 gallinacées. Un pétalumien de seconde classe a commencé, il y a quelques années, avec un petit nombre de poules sur un terrain de deux hectares ; il gouverne aujourd'hui 1.500 pensionnaires. Chacune de ces volailles habite une petite maison distribuée en deux pièces dans le sens horizontal : l'une des deux lui sert d'habitation ; l'autre, de pondoir et de couveuse ; cela rappelle un peu les Chartreuses d'Italie où chaque moine à sa chambre et son cabinet de travail. A une extrémité du terrain, se trouve un moulin à vent qui pompe l'eau et l'envoie dans toutes les directions pour répandre dans la colonie la propreté, l'hygiène, la fraîcheur. Un des éleveurs les plus connus tire de 7.000 poules un bénéfice annuel de 30.000 fr. Un « coquassier » de deuxième classe fait encore mieux que lui. Avec une mise de fonds de 6,250 francs et 1.880 volailles, il s'est fait en 1907 un revenu net de 11.750 fr. soit 6 francs 25 par poule.

* * *

Cet âge est sans pitié. — Un journal anglais, très lu par les enfants, faisait dernièrement à ses jeunes lecteurs la proposition suivante : « Questionnez-nous sur ce que vous voulez savoir, nous nous ferons un plaisir de vous répondre. ».

Quelques unes des demandes que reçut le directeur du journal ne manquent pas d'une certaine saveur. En voici quelques échantillons :

« De quelle couleur étaient les cheveux d'Adam ? — Où s'en va l'esprit quand on dort ? — Est ce que le temps ne s'arrête jamais ? — Pourquoi la fumée blanche des locomotives rend-elle les tunnels noirs ? » Voilà, en effet, des questions auxquelles le complaisant journal aura beaucoup de peine à répondre et qui révèlent chez les jeunes esprits d'outre-Manche une curiosité très aiguë.

* * *

Riche cadeau. — Bien que l'empereur d'Autriche mange très frugalement, il paye son cuisinier, Perski, 50,000 francs par an, pour les repas élaborés par lui, qui sont servis à la cour.

Ce Perski était autrefois, le cuisinier du comte Rheingaum, et un jour que l'Empereur dînait chez le comte, il fut frappé de la façon dont avait été préparée une tête de sanglier. Il demanda que le chef en fut, de sa part complimenté. Deux jours après un énorme paquet arriva à Schœnbrunn avec les hommages du comte. Quant le paquet fut ouvert, on y découvrit Perski, le cuisinier, en bonne santé, mais un peu haletant.

L'emperenr accepta le cadeau et Perski devint son principal chef.

---

jeune matelot, et toutes deux lui serrèrent la main.

N'importe quelle parole eût moins dit que ce muet témoignage de sympathie.

M. Lamouroux l'étreignit fraternellement.

Et le vieux pêcheur, devenu silencieux comme les autres, lui prit les deux mains et les lui serra en les secouant, à croire qu'il voulait les broyer.

Le brave enfant souriait, tout heureux.

— Je suis allé prendre une voiture, dit-il, en s'adressant aux deux femmes, elle attend à la porte.

Au moment d'y prendre place :

— Ne pouvons-nous connaître votre nom ? lui demanda Mme Bourlon.

Adrien Cabrol.

Tous montèrent, excepté lui.

Et comme on le pressait de monter à son tour :

— Je suis trop mouillé, dit-il souriant, je préfère courir.

Mme Bourlon lui donna son nom et l'adresse de l'hôtel, le priant de venir leur rendre visite le lendemain.

Il inclina la tête, et, pendant que la voiture s'éloignait, il partit d'un pas élastique et relevé.

A sa gauche, parmi les brisants de la jetée, la mer hurlait toujours dans les ténèbres.

. . . . . .

Si un jour vous vous trouvez à Cette, allez vous promener sur le quai du Port-aux-Transatlantiques, peut-être aurez-vous l'avantage d'y rencontrer le navire de commerce *le Cettois*, capitaine Raillard, rangé à quai. Son nom est écrit en lettres d'or sur la peinture blanche de sa poupe. Il fait le transport des vins d'Espagne.

Et si vous séjournez quelque temps, aurez-vous sans doute la bonne chance de voir descendre sur le quai ou se promener sur le pont le second de ce navire, un homme jeune, superbe, actif et l'œil à tout, qui veille à la manœuvre et donne des ordres d'une voix mâle. Vous remarquerez, à la boutonnière de sa vareuse, le ruban de la médaille de sauvetage.

Ce capitaine en second, c'est Adrien Cabrol, l'enfant héroïque, le héros du drame maritime qu'on vient de lire.

FIN. Michel DOLQUES.

LETTRE PATOISE

Dâ lai Côte de mai.

Voici la trâgieme de ci Tobi di j-élyudzo qui peux tradure po le *Pays di duemoënne.*

In djo in bé djuene bouebe se foré pai lai tête de demainday en mairiaidge lai baichatte di mére de C., in aivare s'ai ien é un. Ci mére ne cognéchait pe ci prétendant, qu'aivait di réchete bin boënne faiçon, que se présentait définemeu. Main lai baichatte di mére, ce n'â pe lai féïe di boirdgie des tchievres, ai peu elle l'é des pions. Tchu lai demainde di bé bouebe, le mére se graité drie l'aroille. Ai ne saivait trop quoi répondre. En lai fin ai y dié : Et bin, nos voirains ; ai fâ in pô musay en çoli ; en se revoiront.

Quéques djos aiprés le mére rencontré in notaire que iétait inco in pô pairent. Ai iy demaindé s'ai cognéchait in tâ dain in tâ velaidge. O oui, répond le graitte-paipie. — Vorin vos bin me rendre in service ? — Oh, dous, se vos velais. — Ci djeune bouebe â veni demainday note Lucie en mairiaidge ; taîtchie de saivoi s'ai l'é di bin, obin se ç'â in gueu. — Vos peutes vos réfiay tchu moi ; i veux faire la commission en aimi.

Ai se séparainnent, le mére bin aïcou d'avoi trovay in tâ commissionnaire, in hanne de confiance, ai peu le notaire tot content de poïay se vendgie de ci mére que iaivait enne fois djue in métchaint tot. — Ai s'en vait trovay le djuene hanne ai peu iy demaindé s'ai l'avait in pô de bin.

— Oh, ! i n'ai pe graind tchose, main i ai mai boënne condute ai peu mon métie de corvaigie.

— Eh bin, réchepai po vos. Vos étes frain. Réponte frainchement in ço qui veux vos demainday. Velais-vos me bayïe vote nai ?

— Quoi ? Vos bayïe mon nai ? Qu'âce que vos sondgie ?

— Ce n'â pe po rire, âce que vos velais le vendre ?

— Vos me posais li enne drôle de quèchetion. C'â po rire ?

— Ran di tot. I sais bin poquoi i vos demainde çoli. Le bayrin vos po cinquante mille francs ?

— Allay vos faire ai graittay aivê vos cinquante mille francs. Mon nai ? I ne le bayro pe po lai fortune de Rotschild.

— Et bin i vos remaitchie bin. C'â tot ço qui vlo saivoi. A revoir.

Lai semaine aiprés le mére allé trovay le notaire. Ai peu ! ai peu ! aivo fait lai commission ? Aivo des renseignemeuts ? A-té faray ?

— Ecoutay, répond le tiusin, ai n'é pe d'obligations pai les banques, main ai l'é enne propriétay qu'ai ne bayrait pe po cinquante mille francs. I les ai vu refusay.

— Vos me dites qu'ai les é refusay.

— Certainement ai peu sain hésitay.

— Ah, nom de mai cape ! c'â enne boënne aifaire. Ai nos fâ in pô pressie les tchoses ; ai fâ baitre le féaie ditant qu'ai l'â tchâ.

En effet quéques djos aiprés, les dous ôgés s'étint pessay lai coëlge à côô. Le corvagie était fie comme in pou tchu in femie d'aivoi aicreutchie lai baichatte di mére. Main vos dire cobin ci mére é djurie ai peu tampaitay contre le notaire, c'â impossibie ; i n'ai pe pro de piaice.

Stu que n'âpe de bos.

Editeur-imprimeur : G. MORITZ, gérant.