

carnet dn [i.e. du] paysan : altérations des foins et moyens de les corriger

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **7 (1904)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-253755>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

les récriminations, elle lui signifia qu'elle ne se sentait pas le courage d'épouser M. de Sermay.

Le pauvre colonel tout déconfit dut retourner seul en Algérie où il possède, paraît-il, une délicieuse habitation. Depuis lors ma nièce réside avec moi, et elle se félicite d'avoir conservé sa liberté, de n'avoir pas rivé son existence à celle de ce vieux colonel chauve, édenté et quelque peu bourru.

Sa présence rendit un grand charme sur ma vie, car je vis seule et sans enfant, et je vivais solitaire.

— Tu peux te figurer, Frédéric, avec quel ravissement j'avais écouté ce récit. Je ne laisserai rien paraître de mes impressions, mais depuis la visite de Mme de Meuran je m'abandonne aux plus douces espérances.

Elles sont peut-être vaines; je tremble que ma demande ne soit repoussée: la tante d'Adrienne peut en effet légitimement aspirer pour sa nièce à un parti plus brillant.

J'aurais bien chargé M. Dably de demander sa main; mais j'ai pensé qu'il parlerait froidement, or il me faut un avocat trouvant des accents émus qui aillent jusqu'au cœur de Mlle de Bargelès. C'est pour cela que j'ai pensé à toi, Frédéric: Si quelqu'un peut réussir tu seras celui-là.

— Sois tranquille, reprit l'artiste, tout ce qu'il sera possible de faire je le ferai, et tu as eu grandement raison de m'appeler à ton aide.

M. Larminier se rendit le lendemain à Charolles, et il en revint tout rayonnant. Assurément, il ne rapportait pas un consentement formel: Mme de Meuran s'était réservé par prudence le temps de la réflexion. Toutefois il avait compris que l'acquiescement n'était pas douteux, et pour arriver à ce résultat il n'avait pas eu à faire de grands efforts d'éloquence.

Adrienne avait remarqué, à Cannes, ce beau jeune homme à la physionomie noble et distinguée qu'elle voyait prodiguant à sa mère les plus touchantes attentions. Elle avait deviné en lui une nature fine et délicate, et ce souvenir était resté dans son esprit, mais elle ne se doutait nullement de l'impression qu'elle avait produite sur lui.

Quand Frédéric lui peignit en termes émus le sentiment profond qu'elle avait inspiré à son jeune ami, Adrienne fut vivement touchée.

M. Larminier lui avoua le stratagème auquel il avait eu recours dans le but de calmer l'exaltation de M. de Valincourt, et il lui fit connaître ainsi la cause de l'évanouissement de son jeune ami.

Adrienne avait l'âme trop sensible pour ne pas être attendrie par la persévérance de cet attachement si pur, si désintéressé.

Mme de Meuran fit bien quelques objections; mais elle devait finir par céder, car Louis de Valincourt lui était apparu à elle aussi sous des traits charmants, et s'il n'avait à offrir à sa nièce ni fortune ni position brillante du moins elle se disait qu'on n'aurait jamais vu couple mieux assorti.

Peu de temps après M. de Valincourt fut nommé conseiller de préfecture à Auxerre; il amenait dans sa nouvelle résidence une jeune et aimable compagne radieuse, épanouie, souriant gaiement à l'avenir.

Tous deux conservèrent un vif souvenir de ce bal où ils s'étaient retrouvés l'un en face de l'autre, tandis qu'ils semblaient destinés à ne jamais se revoir, à suivre dans la vie des chemins tout différents.

Ils racontèrent plus d'une fois à leurs intimes comment ils s'étaient retrouvés, comment Louis de Valincourt avait été foudroyé en apercevant devant lui une jeune fille brillamment parée qu'il prenait pour une apparition fantastique et surnaturelle.

Carnet du Paysan

Altérations des foins et moyens de les corriger

Avant de faire connaître les différentes altérations que le foin peut éprouver, il importe d'indiquer les caractères par lesquels se distingue le foin de bonne qualité.

1^o Odeur : elle doit être agréable, parfumée, rappelant celle de la fleur odorante ;

2^o Couleur : verte, légère, mats franche. sans tache ni poussière.

3^o Saveur : douce et quelque peu sucrée.

4^o Etat des tiges : fines, souples, entières, bien feuillées, plutôt moites que sèches ;

5^o Espèce de plantes : elles doivent appartenir, pour les deux tiers au moins, aux familles des graminées et des légumineuses.

La liste qui suit comprend les principales altérations du foin.

1^o *Foin nouveau*. — Chacun sait que les foins éprouvent, dans les fenils et dans les meules, une seconde dessiccation qui dure six semaines à deux mois, et pendant laquelle ils perdent 10 à 15 pour cent de leur poids. Ils deviennent beaucoup plus nourrissants, parce que cette fermentation, qui se révèle par une odeur de moisi plus ou moins prononcée, transforme en sucre les sucres mucilagineux et les principes parenchymateux des tiges dures et ligneuses.

Les foins, pendant cette fermentation, ne fournissent qu'un aliment échauffant, qui peut occasionner des maladies intestinales dangereuses. C'est au bout de six mois qu'ils ont acquis leur perfection.

2^o *Foin vieux*. — A dix-huit mois, deux ans, le foin devient sec, cassant, poussiéreux; il jaunit, la saveur et l'odeur qui lui sont propres l'abandonnent peu à peu. Vers trois ou quatre ans, il perd enfin ses qualités comme fourrage et dégoûte les bestiaux. Si l'on est obligé de faire consommer un pareil foin, il faut l'humecter d'eau salée après l'avoir haché et le mêler avec du fourrage vert et des racines.

3^o *Foin rouillé*. — Il est causé par la présence de champignons à la surface des tiges, qui paraissent revêtues d'une couche de poussière rouge. Cette altération est très dangereuse. D'après les expériences de Gobier, elle cause des affections charbonneuses putrides. Quand la rouille est abondante, il n'y a aucun remède, il faut brûler le fourrage ou le convertir en fumier.

4^o *Foin moisi*. — Il se remarque par une odeur pénétrante, désagréable; par une saveur âcre; par une teinte blanchâtre qui brunit l'air. Quand il est manié, il s'en dégage une poussière fine, piquante, qui excite souvent la toux.

Les animaux ne consomment ce foin que lorsqu'ils sont sollicités par le plus grand besoin. Des affections de sang, des maladies intestinales sont le résultat de ce détestable régime.

Les causes les plus ordinaires de la moisissure sont une dessiccation insuffisante, une conservation vicieuse dans les fenils où le foin se trouve en contact avec les murs humides, etc.; le défaut de tassement, les émanations des fumiers et des bestiaux, etc.

Le remède contre cette altération trop fréquente par la négligence des fermiers, est de battre le fourrage au fléau ou à la machine, de le secouer vivement et de l'imprégner d'eau salée. Il ne doit être donné qu'en petites quantités dans les rations, et associé avec de bons fourrages.

5° *Foin vasé*. — On appelle ainsi le foin qui provient d'une prairie que les débordements d'un ruisseau ou d'une rivière ont couverte de limon. Il est étioilé, terne, sec, cassant, son odeur est marécageuse, et, quand on le remue, il laisse échapper une poussière abondante, putride, et une partie de la terre qui l'encroûte. Les bestiaux soumis à cette alimentation sont à la fois exposés à des irritations redoutables du canal intestinal et des voies respiratoires.

Un grand nombre de maladies charbonneuses, d'affections abdominales vertigineuses, de maladies vermineuses, n'ont pas d'autre origine.

Quand le foin est rouillé par la vase, il ne peut être employé qu'après avoir été battu au fléau, secoué à la fourche et humecté d'eau salée. Mais c'est surtout au moment du fanage qu'une telle opération doit être faite.

6° *Foin cassant*. — C'est le résultat ou d'une fauchaison tardive ou d'une mauvaise dessiccation ou de la vieillesse, etc. On le rend propre au bétail en l'humectant d'eau salée ou simplement en l'arrosant d'eau fraîche quelques moments avant la distribution.

7° *Foin lavé*. — Cet état vient ou de la croissance de l'herbe dans un sol trop humide, ou de végétation contrariée, ou par des pluies prolongées, ou d'un fanage mal pratiqué, durant lequel les tiges, à moitié sèches, ont été

mouillées par des pluies abondantes. Un tel foin est terne, insipide, se réduisant facilement en poussière; il est trop peu nutritif pour faire la ration.

8° *Foin dur*. — Composé de tiges grosses, ligneuses, aigres, qui repugnent aux animaux, il provient des prairies humides, marécageuses ou engraisées trop fortement.

9° *Foin étioilé*. — L'herbe qui a végété à l'ombre dans les bois, vergers, etc., se reconnaît à sa teinte pâle, jaunâtre. Les tiges, le plus souvent, sont grêles et effilées; elle produit, à cause de l'élaboration incomplète de ses sucs, un foin fade, peu nutritif, qu'il faut corriger à l'aide d'aliments plus réparateurs.

C'est surtout après le fanage que les opérations nécessaires pour améliorer les fourrages altérés doivent être pratiquées. Si le foin a été vasé, il faut sur le pré même, débarrasser par le battage, les tiges de la poussière dont elles sont remplies. Mais cette précaution ne suffit pas; en établissant les meules ou en entassant le fourrage dans le fenil, il convient de répandre, avec un tamis, 1 à 2 kilog. de sel de cuisine finement pulvérisé par chaque centaine de kilogrammes de foin altéré. Le sel se dissout promptement dans la sueur qu'émet la masse en fermentant, modère cette fermentation, met obstacle à la production du moisi, et, s'incorporant au fourrage, le rend plus nutritif et plus appétissant.

Si le foin est seulement lavé, étioilé, on peut borner à 500 gr. ou 1 kg. la quantité de sel à employer par 100 kilogr. On ne saurait trop recommander aux cultivateurs, dans les années où la fenaison est contrariée par un mauvais temps, l'usage de saler leurs fourrages. 250 gr. peuvent suffire pour 100 kilogr. On ne devrait jamais omettre cette précaution pour le regain, qui est, en général, aqueux peu tonique, et qui s'altère plus promptement que les foins de première coupe.

Le nouveau Parlement de Budapest

Le nouveau Parlement de Budapest, capitale de la Hongrie, est une merveille en son genre. Sans conteste, c'est le plus beau Parlement européen. Que sont, à côté, ceux de Vienne, de Rome, de Bruxelles ou de Madrid, le Reichstag de Berlin, avec son dôme doré comme celui de nos Invalides, et surtout le Palais-Bourbon, qui joue au temple grec... ou au gâteau de Savoie? Seul, peut-être, le Parlement londonien pourrait, mais de loin, lui être comparé.

Les Hongrois sont fiers — et à juste titre — de leur nouveau Palais législatif.

Sa position d'abord est unique.

Sur la rive gauche du beau Danube, — qui n'est bleu que dans les vagues de Strauss, mais si imposant par sa largeur — regardant en face la vieille ville de Bude, étagée pittoresquement sur les hauteurs de droite, avec le

château royal, la forteresse, entourée de ses remparts, et aussi les clochers de ses églises; contemplant la riante perspective de la poétique et légendaire île Marguerite, le nouveau Parlement se dresse, majestueux en son style gothique flamboyant.

Cet édifice, aux dimensions énormes, long de 270 mètres, large de 123, commencé en 1885 par l'architecte Emerich Steindlet incomplètement encore terminé à l'heure présente, a coûté déjà plus de 25 millions de couronnes. Ici, en effet, aucun truquage ni stuc, ni postiche, ni moulures en plâtre, mais des granits de Suède, des pierres de taille et des marbres précieux issus des carrières célèbres de Süttoe, de Vasko, en Hongrie, de Sarrancolin, en France.

L'entrée principale, avec perron et escalier monumen-