

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Band: 7 (1904)
Heft: 32

Artikel: La vie agricole
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-253993>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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



La conservation du foin par la fermentation et la compression

On court trop de risques à préparer les foins par les procédés de fanage à l'air, ordinairement en usage.

La science agricole s'en est préoccupée et, dans les pays de culture au courant du progrès on a adopté le système de la fenaison par fermentation basée sur cette observation scientifique que les végétaux qui contiennent diverses substances, comme le sucre, susceptibles de se transformer en alcool, peuvent être conservés à l'état humide. Or, le foin et les autres fourrages contiennent du sucre en assez grande quantité et c'est même à sa présence qu'ils doivent leurs meilleures qualités nutritives. Réunis en grande masse et pressés les uns contre les autres aussitôt après la fenaison, les fourrages, qu'ils soient naturels ou artificiels, passent par une véritable fermentation comme celle qui se produit dans le raisin et dans les pommes après l'écrasement et la mise en fût.

Une fois coupés, ils seront mis de suite, quelque soit l'état du ciel, en fortes meules de 2 mètres de diamètre environ et d'une hauteur de 2 m. 50. Dans une prairie portant une bonne récolte, on peut construire de 8 à 10 meules par hectare en les disposant de façon à éviter de transporter l'herbe de trop loin.

Ces meules doivent être construites par couches régulières et fortement tassées. Les bords en sont élevés verticalement jusqu'aux deux tiers de la hauteur. A partir de là, on fait bomber le dessus pour faciliter l'écoulement des eaux de pluie.

Une fois construite, la meule entre immédiatement en fermentation. 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 développée à l'intérieure atteint de 70 à 80°. On s'en rend compte en passant la main qu'on ne peut y maintenir à cette température ou en se servant d'un thermomètre. On défait la meule pour la reconstruire à côté en mettant à l'intérieur l'herbe des bords restée verte. Au bout d'un jour ou deux, le foin est fait, il ne s'agira plus que de profiter d'une éclaircie pour l'étaler sur le pré et traiter comme du foin ordinaire. Si le temps n'est pas sûr, on peut sans inconvénient le laisser encore un jour ou deux en meule, mais avec un bon soleil, 2 ou 3 heures suffisent pour faire évaporer l'eau qui lui reste.

Le foin fermenté rappelle le tabac par sa couleur brun foncé, il a une odeur aromatique assez forte, un goût de miel très prononcé dont le bétail est très friand. Il a conservé toutes ses fleurs et toutes ses feuilles, ce qui augmente ses qualités nutritives. D'ailleurs, des analyses faites, il résulte qu'il est bien plus riche comme alimentation que le foin séché normalement à l'air, il a aussi le grand avantage que sa propre fermentation a détruit en germe celle de cette innombrable végétation d'infiniment petits dont l'ingestion, avec le foin ordinaire, exerce une influence si fâcheuse sur la santé des animaux.

On le rendra parfait en le salant avant l'emmagasinement à raison de 1 kg. et demi à 2 kg. de sel par 100 kg. de foin.

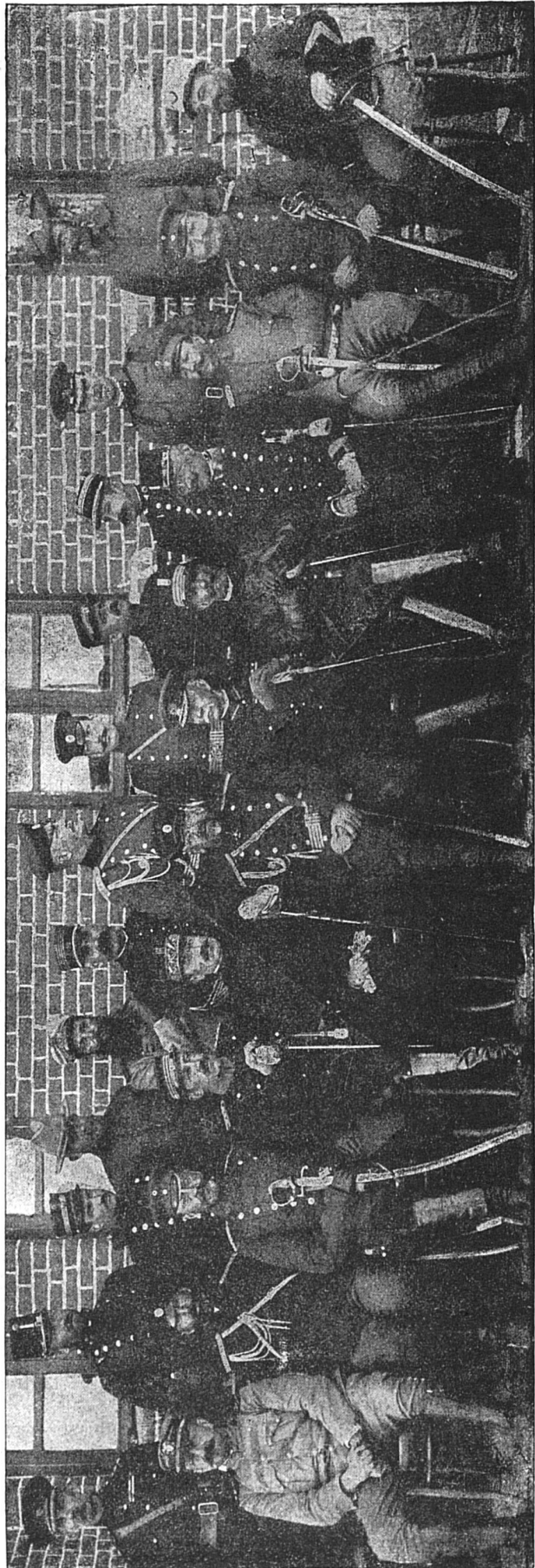
L'emmagasinement qui logiquement et scientifiquement doit continuer celui de la préparation par fermentation en masse est celui de la compression en balles. Aujourd'hui le foin comprimé, contre lequel on n'a plus, au contraire, les préventions de jadis, a conquis tous les grands marchés, celui de Paris notamment. Il se prépare en balles de 100 kg. comprimés soit à la presse hydraulique, soit à la presse à bras, mais le premier procédé est le meilleur, parce que la compression est plus forte et qu'elle fournit un moindre volume pour un même poids.

La compression empêche les foins de vieillir et en arrête la circulation de l'air leur conserve toutes leurs qualités.

Les foins supérieurs en qualités nutritives et en conservation sont les foins préparés par la fermentation et emmagasinés en balles comprimées. C'est aujourd'hui démontré par l'expérience et admis sans conteste.

Au point de vue économique, la compression augmente et la capacité des greniers puisqu'elle permet d'emmagasiner six fois plus de foin dans le même espace. Elle rend aussi le transport plus facile et moins coûteux.

LONDINIÈRES.



Les officiers étrangers au quartier général russe à Liaoyang

De gauche à droite. — Rang supérieur : Colonel Waters, Angleterre; capitaine Nyquist, Norvège; capitaine Dshelson, Etats-Unis; lieutenant Camperto, Italie; commandant Cheminon, France; capitaine comte Ignatien, Russie; chef-écuyer Trefjakow, Russie; capitaine Bardet, Suisse; capitaine Boucé, France; major Home, Angleterre; capitaine Edlund, Suède.
Rang inférieur : Lieut. Mac Cully, Etats-Unis; lieut.-col. Papadnow, Bulgarie; lieut.-col. Lauenstein, Allemagne; col. Audéoud, Suisse; major-général Charckenwitsch, quartier-maître général russe; général Gerard, Angleterre; col. marquis Mandigorría, Espagne; lieut.-col. de Csizsertas, Autriche-Hongrie; major Schuenmeyer, Chili; major Fréherr, v. Feltan, Allemagne; chef-écuyer de la Cepda, Espagne.