

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

Artikel: Lettre patoise
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256976>

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: 30.01.2025

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

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 de 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 débris 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

Dà lai Côte de mai.

Les bouebes de Saint-Imie sont des rudes farçoux. Po s'amusay, ai saint s'amusay. In djo ai s'entendainment enne rote po faire in po ai bisquay le serdgeaint des gendarmes que n'ô tapait pe dain l'euie. — Voici comment ai s'y prengnainment. In duemoëne lai vâprès, ai fabriquainment in mannequin aivô des étopes ai peu ai l'habiaînement en rlogère. Le soi ai passainment 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 commençaînement ai se bousculay, ai s'indjuriay, ai faire in tai-paidge di de mà'ou, comme s'ai l'aviint vôi se tuay. Le gendarme qu'oté ci tintamarre dà le cabaret se lancé dain lai rue po faire sondevois. — Naturellement tos les bouebes se sâvainment exceptay le mannequin étendu tchu lai route. Le serdgeaint s'aprentché, l'examiné in moment ai peu le bousé 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 aivô les éclats de rire des rlogères qu'éting in po pu loin. — Le gendarme n'allé pu fini sai chope.

Stu que n'âpe de bôs.

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?

Éditeur-imprimeur: G. MORITZ, gérant.