

Note sur la maladie des vins blancs de l'année 1854

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletins des séances de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **4 (1854-1856)**

Heft 37

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-284066>

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.

très-voisine, vieillard respectable, m'assura qu'il s'était jeté vers la fenêtre aussitôt après la détonation et qu'il avait aperçu des flammes et des étincelles comparables à celles d'un feu d'artifice s'élançant du tronc du noyer. Il ne s'est donc écoulé que très-peu de temps entre le coup de foudre et la combustion du végétal atteint. Le feu continua, quoique moins vivement, bien longtemps encore. A 9 heures du matin, 6 heures après l'accident, l'arbre brûlait et fumait encore; on dut jeter une assez grande masse d'eau dans le tronc pour tout éteindre.

Cette rapide et presque instantanée inflammation succédant à un coup de foudre est certainement remarquable. L'arbre atteint était en pleine végétation, ses tissus étaient donc gorgés de suc. Pour que la combustion ait pu se produire aussi subitement, il faut non-seulement que le fluide électrique ait déterminé une haute élévation de température, mais il faut aussi que l'eau qui imprégnait le bois vert se soit rapidement volatilisée. Cette influence du coup de foudre sur les parties aqueuses des tissus organiques a été indiquée par Arago pour expliquer les déchirements violents que l'électricité produit parfois dans les arbres qu'elle frappe. — C'est surtout comme confirmation de la théorie d'Arago sur les effets mécaniques de la foudre que l'observation qui précède m'a paru présenter un véritable intérêt.

Il est inutile d'ajouter que le noyer aussi rudement éprouvé n'a pas tardé à dépérir et à sécher.

NOTE SUR LA MALADIE DES VINS BLANCS DE L'ANNÉE 1854.

Par M^r Rod. Blanchet.

(Séance du 5 décembre 1855.)

Les vins blancs de l'année 1854 ont été remarquables par leur force et leur douceur. Ils se sont éclaircis rapidement; au mois de février suivant, ils étaient clairs comme de l'eau de roche; tandis que les vins de 1834, qui ont été aussi très-bons, ne se sont éclaircis qu'au bout d'une ou deux années. On compte ordinairement un demi setier de lies, soit 15 pots sur 400 pots de moût; en 1854, la quantité de lies n'a été que de 8 à 10 pots par char de 400 pots.

Les vins de 1854 se sont bien conservés jusqu'au mois de juillet 1855; à cette époque il survint des chaleurs considérables à la

suite desquelles le vin devint gras et prit une nuance opale, bleuâtre. On a remarqué que c'étaient les vins les plus distingués, les plus doux, qui ont été les plus malades. Les vins ont souffert dans les environs de Nyon, de Lausanne, de Lavaux, d'Aigle et d'Yverne.

En général les vins doux ont une grande difficulté à s'éclaircir. Désirant mettre mon vin de 1854 de bonne heure en bouteille, j'avais commencé, à la vendange, par le mettre vivement en contact avec l'air, en le fouettant avec un balai lors de l'encavage. J'avais de plus mis, par 400 pots, environ un demi setier de *troillu* (moût astringent qui sort à la fin du pressurage). Ensuite j'ai fait un transvasage en février, en fouettant de nouveau avec le balai, et un second transvasage en mai avec les mêmes soins; malgré ces précautions mon vin a pris une nuance légèrement opale et il avait une tendance à la graisse.

D'autres vins sont devenus tellement épais et troubles qu'on a dû renoncer à les soigner; leur goût les rendait imbuables, cependant c'était des vins de première qualité.

Voici comment je me suis rendu compte de cet état maladif. On peut considérer le vin comme formé de la manière suivante :

Le mout renferme	}	1. du sucre de raisin,
		2. idem.
		3. de l'albumine végétale,
		4. idem.
		5. idem.
		6. du tannin,
		7. du tartrate de potasse,
		8. du principe colorant; matière extractive et terreuse.

Par la fermentation, le sucre n° 1 se transforme en alcool en présence de l'albumine n° 3, qui est précipitée comme lie; le tannin n° 6 précipite aussi en lie l'albumine n° 4; le tartrate de potasse n° 7 se dépose à cause de son insolubilité en présence de l'alcool formé; il reste dans le vin du sucre et de l'albumine dissoute dans cet élément.

Les principes conservateurs du vin, le tannin et le tartrate acide de potasse, se sont trouvés en petite quantité dans le moût de 1854, et lorsque la température s'est élevée en juillet 1855, l'albumine a subi une légère modification qui a donné au vin l'état particulier que nous avons décrit.

On a guéri ces vins en les transvasant et en les fouettant avec un balai, c'est-à-dire en forçant le reste du sucre de se transformer en alcool; en présence de l'air introduit l'albumine a dû se

déposer. Ces vins ont de nouveau donné une certaine quantité de lie.

Les vins du canton de Vaud sont très-difficiles à soigner : le public apprécie leur caractère particulier et dit : *qu'ils appellent à boire*, c'est-à-dire qu'ils sont peu chargés de principe extractif et très-légers au palais ; par ce motif, on les laisse cuver le moins possible avec la grappe, et comme c'est la grappe qui renferme le plus de tannin, dans les années qui produisent des vins doux ils sont difficiles à soigner. Dans ces cas là, on sera peut-être obligé de faire cuver quelques jours le moût avec la grappe.



RAPPORT FAIT A LA SOCIÉTÉ VAUDOISE DES SCIENCES NATURELLES SUR
LA PREMIÈRE ÉDUCATION FAITE EN SUISSE DU SATURNIA MYLITTA, F.

Par M^r A. Chavannes, docteur.

(Séance du 5 décembre 1855.)

Il me paraît intéressant de conserver dans nos modestes annales le souvenir de la première tentative faite en Suisse, pour y élever et acclimater cette utile espèce de ver-à-soie sauvage. On sait qu'elle se trouve dans la plus grande partie de l'Indo-Chine, où elle fournit la soie *tussah*, aujourd'hui déjà précieuse, et qui le deviendra bien autrement lorsqu'on aura appliqué au dévidage de ces cocons des procédés moins primitifs que ceux mis en usage aux Indes.

En juillet 1855, une quarantaine de cocons de *Mylitta*, renfermant des chrysalides vivantes, parvinrent à M^r Guérin-Méneville, à Paris. Ils avaient été expédiés de Pondicherry par notre compatriote M^r Perrottet. Bientôt les papillons sortirent et M^r Guérin parvint, non sans peine, à obtenir quelques accouplements et environ 240 œufs bien fécondés. Ce savant a eu l'obligeance de m'en faire parvenir 40, pondus du 19 au 21 août.

L'œuf mesure 3 millimètres en longueur et 2,5 en largeur, il est donc peu allongé, il est en outre légèrement aplati comme tous les œufs de Saturnies. Sa couleur est le blanc jaunâtre, avec une tache plus foncée au milieu et deux lignes brunes très-rapprochées à la périphérie de l'œuf; on ne voit bien celles-ci qu'en plaçant l'œuf sur le côté.

Un ou deux jours avant l'éclosion la couleur change et devient un peu verdâtre. Ces œufs sont éclos, à la température extérieure,