

Un moyen de boire frais

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **15 (1877)**

Heft 35

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-184358>

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.

Quelques minutes d'arrêt et notre bateau, reprenant sa marche, incline sa haute cheminée pour passer sous le pont qui franchit le détroit reliant le grand et le petit lac. Nous longeons la côte de l'île badoise de Reichenau et touchons à quelques jolis ports: Sur la colline, se montre le château d'Arenenberg, qui semble broyer du noir en attendant ses maîtres. Hélas! qu'ils y viennent et que de cette haute retraite ils se bornent à voir couler le Rhin; c'est ce qu'ils ont de mieux à faire.

Il est vrai que le spectacle ne serait point nouveau pour eux; ils ont déjà vu couler tant de choses!

Le Rhin!... Il est à nous, cette fois. Comme il est beau! Comme son cours est paisible, et ses eaux transparentes entre ces deux rives si calmes, si riches de prés, de champs, de vergers et de vignobles qui se partagent tour à tour les territoires du canton de Schaffhouse et du Grand-Duché!

On arrive à Schaffhouse beaucoup trop tôt; on voudrait voguer longtemps encore sur ce grand fleuve, tant la scène qui se déroule sur ses bords enchante les regards. Mais, hélas! n'y a-t-il pas toujours une ombre au tableau?... Pendant que nous admirions cette belle contrée, au moment où la vapeur semblait se taire et le bateau glisser sans bruit pour nous laisser mieux jouir de nos impressions, ne faut-il pas qu'un groupe de femmes, composé de quelques maîtresses d'écoles et de leurs plus grandes élèves, prenne la fantaisie de chanter. Chanter!... jamais nous n'avons entendu des sons plus désagréables, émis par de plus vilains instruments. Il n'est pas possible de réunir plus de laideurs sur le pont d'un bateau. Et ce qu'il y a de plus fort, c'est que leurs manières, leur conversation, leurs œillades attestaient, à ne pas s'y méprendre, qu'elles avaient la persuasion d'être des beautés accomplies, ma parole d'honneur!...

Admirez le paysage, bercez-vous de sentiments poétiques avec un voisinage pareil!

Nous n'avions jamais cru au remède contre l'amour; aujourd'hui nous n'en doutons plus.

Schaffhouse est vite vu. Nous parcourons rapidement cette petite ville pour pousser jusqu'à la chute du Rhin, que nous verrons demain.

Levons-nous de bonne heure; c'est le matin qu'il faut admirer ce spectacle grandiose. La saison est favorable, le Rhin est gros, et pour embrasser d'un coup-d'œil et de plus près l'imposante majesté de la cataracte, descendons sur le petit pavillon accroché au flanc du rocher sur lequel est assis le vieux château de Laufen.

Dire ce qu'on éprouve en cet endroit, presque enveloppé par cette masse d'eau qui bouillonne entre les rochers, qui s'élève en montagnes écumantes et retombe en gerbes argentées où rayonne l'arc-en-ciel, la chose est impossible. Placé en face de ces grandes scènes de la nature, l'homme se tait et s'incline en songeant à son infime fragilité.

Maintenant, lecteurs, je n'abuserai pas plus long-

temps de votre patience, car nous allons rentrer à la maison en passant par Winterthur, Zurich, Baden, Soleure, Bienne et Neuchâtel.

Lausanne!... Lausanne!... par ici la sortie!...
En trois jours et demi ce n'est pas mal voyager.

L. M.

Un moyen de boire frais.

Dans son feuilleton scientifique du *Journal des Débats*, M. de Parville nous indique en ces termes un moyen très commode de boire frais:

Il conviendrait de boire l'eau dans les environs de 10 à 12 degrés. A la température de 12 degrés, l'eau semble encore extrêmement fraîche. L'eau de nos puits a généralement de 10 à 12 degrés; l'eau de source à 9 degrés est déjà rare.

Le moyen le plus simple pour rafraîchir l'eau de table, c'est évidemment de maintenir pendant quelque temps le récipient qui la renferme au sein de la nappe souterraine, ou encore de puiser de l'eau au dernier moment et d'y plonger la carafe à rafraîchir. Malheureusement tout le monde n'a pas de puits à sa disposition. Quand la cave est fraîche, il suffit encore de descendre l'eau de table dans le sous-sol; mais combien de caves, dans notre système de construction moderne, à la ville ou à la campagne, ont une température de 12 à 13 degrés?

Il paraît donc utile d'indiquer, dans ce cas, le moyen de faire descendre, en quelques instants, la température d'une carafe d'eau de plus de 10 degrés.

Prenez un seau en tôle de forme cylindrique et plus haut que large, d'un diamètre suffisant pour pouvoir y faire pénétrer une carafe, ou mieux, un cruchon en verre ou une amphore étroite. Emplissez d'eau le tiers du seau et introduisez la carafe renfermant l'eau à refroidir. Puis versez dans l'eau du seau la valeur de trois verres à boire de sel d'azotate d'ammoniaque. Le sel d'azotate coûte 1 fr. 25 le demi-kilo. Il se dissout et, en se dissolvant, détermine un abaissement de température d'autant plus énergique que l'on en a jeté une plus grande quantité dans l'eau. L'eau du seau devient extrêmement fraîche en moins de trois minutes, et le froid se communique à la carafe.

Le sel n'est pas perdu; après l'opération, il suffit de verser le liquide dans des cuvettes plates, comme celles dont on se sert en photographie, et d'exposer au soleil. L'eau s'évapore et le sel se régénère. On peut s'en servir ainsi indéfiniment.

Il est clair qu'il faut se donner la peine d'effectuer une petite manipulation, mais elle est simple, peu longue à côté de celle qu'exige la préparation de la glace avec les appareils du commerce.

La cisterna et lo moué de terra.

Onna coumouna de pé contré lo pî dâo Jura avâi 'na montagne qu'avâi fauta d'édhie. Lè z'autro iadzo