Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 38

Artikel: Actualités scientifiques
Autor: D'Arlatan, P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-256278

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

sous que je te dois. — Bon », répond Pingoix. Alors il redonne la pièce à Tourton en lui disant : « Je t'ai donné 100 sous tout à l'heure ; voilà encore 100 sous, ça fait 10 francs, nous sommes quittes. »

Tourton. — Mais puisque c'était la même pièce à Pingoix, qui lui était revenue et qu'il m'a repassée !

Pingoix. — Ca ne te regarde pas ; je tai-t-il donné 10 francs, oui ou non ?

Tourton. — Oui, mais...

M. *Le Président.* Nous comprenons : Tourton a repassé la pièce à Rondin, à qui il l'avait déjà donnée une fois ; ça faisait 10 francs, et Rondin s'est acquitté envers Pingoix de la même façon.

Le Plaignant. — Voilà ! Ils étaient donc quittes ; c'est ce que je voulais leur expliquer. »

Le curieux de la chose, c'est que c'est absolument vrai, et l'on aura beau dire qu'on ne liquide pas 30 francs de dettes avec 5 francs, il est incontestable que chacun des créanciers a reçu les 10 francs qui lui étaient dus.

C'est aussi incontestable que les coups de poing reçus par celui qui a voulu les renseigner.

Le tribunal les a condamnés chacun à 50 francs d'amende.

S'ils entendent la payer au moyen du calcul ci-dessus exposé, il est probable qu'il y aura encore une discussion.

JULES MOINAUX

Actualités scientifiques

L'acide carbonique naturel

Dans une de ses dernières séances, l'Académie des sciences a été informée que l'on allait prochainement utiliser, pour des emplois industriels, l'acide carbonique de la fontaine empoisonnée de Montpensier. On désigne ainsi une source située près d'Aigueperse (Puy-de-Dôme), d'où l'eau sort en même temps qu'une grande quantité d'acide carbonique ; on estime le débit de la source à 500.000 litres de gaz par jour, et comme ce gaz est très pur, il pourra être recueilli et utilisé pour les mêmes usages que le gaz artificiel.

C'est une vieille connaissance, l'acide carbonique ; dès qu'on en parle, la Grotte du Chien nous revient à la mémoire ; nous voyons, par la pensée, le gardien de la grotte y introduisant les visiteurs, suivi d'un barbet qui, arrivé au milieu de la grotte, éprouve des vertiges, pousse des gémissements plaintifs et tombe sans connaissance. Si son maître ne le portait aussitôt au grand air, il mourrait asphyxié dans la couche d'acide carbonique qui, plus lourde que l'air, règne jusqu'à 50 à 60 centimètres du sol.

Le gaz qui se dégage de la Grotte du Chien, située à Agnano, près de Naples, provient de terrains volcaniques comme celui de la source de Montpensier. Ce qui a valu à celle-ci le nom de fontaine empoisonnée, c'est qu'on y a trouvé fréquemment des animaux morts, asphyxiés par le gaz, pendant qu'ils se désaltéraient. Les fouilles exécutées en vue du captage du gaz ont mis au jour des squelettes d'animaux de toutes sortes, et notamment des bisons et un mamouth qui vivaient dans la région il y a au moins cinquante mille ans.

Le gaz sorti de la source empoisonnée, qui a tué durant des siècles et des siècles, est soumis enfin au génie de l'homme ; on va pouvoir lui faire produire œuvre utile.

Tout le monde sait que l'acide carbonique est devenu un produit de vente courante, depuis qu'on a réussi à le rendre liquide et à l'emmagasiner en grande quantité sous un petit volume, par des procédés industriels peu coûteux. Les brasseurs, les fabricants de limonade et d'eau de seltz, les fabricants de vin de Champagne même, emploient l'acide carbonique pour gazéifier leurs bières et leurs sirops, pour champagniser leurs vins blancs ; ils l'emploient aussi pour refroidir leurs cuves. On le leur vend dans des bouteilles de fer ou d'acier, où il est conservé sous une forte pression.

C'est ainsi que sera expédié le gaz naturel de la source de Montpensier. Le fait n'est pas nouveau, d'ailleurs ; à Eyach, dans le Wurtemberg, sur les bords du Neckar, existe une source naturelle d'acide carbonique où le gaz se dégage à peu près pur ; on le recueille et on le comprime dans des récipients pour l'expédier sur les lieux de consommation. La chute du Neckar, qui se trouve à proximité, fournit la force motrice à l'usine de compression. Cette usine possède 30,000 bouteilles en acier pour la vente du gaz liquéfié ; mais comme le poids mort résultant de ce mode de transport est considérable, les bouteilles en acier ne sont pas employées au-delà d'une certaine distance. Pour les expéditions lointaines, l'usine emploie des wagons réservoirs de grande capacité pouvant contenir chacun 10 tonnes ; ces wagons sont dirigés sur Berlin, Vienne, Zurich, etc., où existent des stations de chargement qui transvasent le produit dans des bouteilles contenant de 10 à 15 kilos chacune : celles-ci sont ensuite expédiées sur les lieux de consommation situés dans un périmètre déterminé autour de la station de chargement.

P. D'ARLATAN

Petite chronique domestique

A quoi reconnait-on le bon lait ? — Doit on faire bouillir le bon lait ? — Quelques plats.

A quoi reconnait-on le bon lait, et est-il vrai qu'il faut absolument faire bouillir tout le lait avant de le consommer ?

Le lait normal est blanc, même blanc jaunâtre, la teinte légèrement jaunâtre étant presque toujours due à la richesse en crème.

Le lait écrémé devient promptement bleuâtre. Il est bon aussi de savoir qu'un lait opaque contient généralement beaucoup de globules gras, c'est à-dire de beurre. Il est donc parfois facile de reconnaître seulement à la couleur un lait riche ou pauvre en matières grasses. L'odeur doit être faible et toujours agréable, jamais fétide. Le lait s'imprégne en effet très facilement des odeurs d'alentour. Un lait fétide peut aussi provenir de vaches dont la nourriture n'est pas convenable.

La saveur agréable, pour la plupart des palais, ne doit être, on peut le dire à peu près pour tout le monde, ni désagréable, ni insipide. Elle ne doit pas être ni acide ni savonneuse. Est-elle acide, même légèrement il y a toujours lieu de penser que la fermentation lactique est commencée. Est-elle savonneuse ? Le lait agité donnera une mousse abondante assez caractéristique et il est à rejeter de suite. Le goût de savon est dû à la présence de micro-organismes provenant de la paille qui servait de litière aux vaches.

Que de fois en effet, n'avons-nous pas vu changer la litière des vaches, à la campagne, pendant la traite ?

La saveur ne doit pas être insipide, car l'insipidité est due généralement à la soustraction partielle de la crème ou à l'addition d'eau. L'addition d'eau est d'un usage tellement courant et tellement connu qu'il n'y a pas à insister sur ce point, si ce n'est pour déplorer l'addition d'eau « non potable », d'où l'introduction de bactéries ayant occasionné des cas de typhoïde. Il ne faut donc jamais s'abstenir de faire bouillir le lait, cette précaution est des plus importantes, car il ne fait de doute aujourd'hui pour personne que le lait de vaches tuberculeuses puisse contenir des bacilles de la tuberculose. Or le terrible bacille est tué à 50 degrés.

Quant à ceux de la typhoïde et du charbon ils le sont à 60 degrés.

C'est dire l'avantage du lait chauffé jusqu'à l'ébullition.

* * *

Parlons de quelques plats :

Carottes à la paysanne. — Tandis que les carottes sont encore tendres, préparez donc un bon plat de la façon suivante :

Ratissez et lavez de belles carottes rouges, faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel ; une fois bien cuites, coupez les par ronds de l'épaisseur d'un décime. Pour une livre de carottes environ, mettez dans une casserole ou dans un poêle, gros comme un œuf de beurre ; faites les blondir, mettez-y deux oignons coupés en rondelles minces ; lorsque les oignons auront pris une belle couleur marron, mettez les carottes, puis un verre de lait ; liez avec une demi-cuillerée de farine, assaisonnez de sel, poivre, laissez mijoter dix minutes et servez. Cette recette paysanne est excellente et vous la mettrez en réserve, j'en suis sûre.

Pour varier vos menus, voici des *œufs brouillés aux tomates* qui sont vite prépares et très appetissants.

Enlevez les graines et la pelure d'une grosse tomate, coupez-la en petits morceaux que vous faites cuire dans du beurre, versez les œufs dessus et tournez doucement jusqu'à ce qu'ils soient pris.

Puisque nous en sommes aux recettes simples, aux recettes de campagne, préparons donc une de ces bonnes *croustades* que les fermières savent si bien faire :

Tournez en crème 250 grammes de beurre, ajoutez un quart de sucre, 500 grammes de farine, citron râpé, un blanc d'œuf ; on étend la pâte de 3 centimètres, on coupe le fond pour la mettre dans le fond beurré ; faites des losanges avec le reste de la pâte sur le gâteau et mettez sur les carrés de la confiture ou gelée de coings, pommes, etc., etc.

Ce gâteau est le meilleur préparé dès la veille et il se conserve plusieurs jours.

Le grain engrangé

Sa défense contre le charançon, l'alucite et la teigne

Le battage des céréales commence ou s'avance suivant le plus ou moins de précocité des régions. Il s'agit de donner au grain un logement favorable à sa conservation.

Cette question de la conservation chez le producteur a bien perdu de l'importance capitale qu'elle avait jadis. Si la récolte n'est pas vendue au fur et à mesure du battage, elle n'a pas d'ordinaire à attendre longtemps preneur à la grange. Cependant il arrive encore assez souvent que la vente n'est pas immédiate et que le producteur a intérêt, devant la situation du marché, à laisser s'établir des cours meilleurs.