

# Une merveille de l'industrie

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **1 (1906)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-256006>

## **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.

échelles étaient appliquées contre les murailles, celles-ci s'écroulaient.

Enfin la ville de Laufon ne pouvait être réduite par la famine, parce que les habitants étaient habitués à crever de faim et que ce moyen les laissait parfaitement indifférents. Donc Laufon était une ville imprenable.



## Une merveille de l'industrie

Si, il y a une douzaine d'années à peine, on avait prédit à quelque brave agriculteur normand que le lait de ses vaches servirait un jour à faire des peignes à cheveux, des boutons de culottes ou des manches de parapluie, il n'aurait sans doute pas eu assez de sourires sceptiques, pour ne pas dire moqueurs, à l'adresse de son interlocuteur, pour lui montrer à sa façon que dans son esprit la liqueur lactée ne pourrait déchoir à ce point. Et cependant pareille prédiction n'aurait rien eu d'exagéré, puisque nous la voyons fort bien se réaliser aujourd'hui.

L'industrie moderne a, en effet, de ces surprises quasi déconcertantes. Dans le tourbillon de ses incessants progrès elle a saisi le « doux lait » qu'un industrialisme à outrance a érigé en matière première, au même titre que les métaux, le bois, la pierre, par exemple.

Après un travail de synthèse accompli par l'organisme de la vache, l'homme vient, avec son machinisme perfectionné, détruire ce que la cellule animale, ce laboratoire microscopique, avait élaboré par un processus qui reste encore pour nous mystérieux. Avec les écrémeuses centrifuges, ces merveilleuses mécaniques qui ont révolutionné l'art de la buurrerie, on enlève au lait, en quelques minutes, la « substantifique moëlle », comme aurait dit Rabelais, mieux qu'on ne le faisait autrefois par décantation, après repos de douze, vingt-quatre et même trente-six heures. Que faire alors du liquide restant parfaitement « dégraissé », qui n'est plus du lait proprement dit, ce « sang blanchi », comme l'appelait Ambroise Paré, cette boisson onctueuse, aliment par excel-

— Je le sais, Yvonne. Et si je pouvais souffrir seul, je ne me plaindrais pas autant. Mais te voir, toi et nos chers petits, endurer les privations sans nombre qu'il nous va falloir subir, c'est trop cruel ! Je crains de ne pas pouvoir m'y résigner.

— Ne t'inquiète pas ainsi pour nous, mon ami, je t'en prie, reprit-elle avec un accent de profonde tendresse. N'eussions-nous pas été mille fois plus cruellement éprouvés encore, si la mort avait frappé l'un de nous ?... Je t'assure que cette pensée me rend notre épreuve bien moins sensible ! ajouta-t-elle en frissonnant et se pressant affectueusement auprès de son mari : « Plaie d'argent n'est pas mortelle », a-t-on dit très justement. Avec le temps et du courage, on arrive à vaincre bien des difficultés.

— Je voudrais te croire, mais l'avenir m'apparaît désormais si sombre, si fermé, que je ne puis me défendre des plus noirs pressentiments. Si au moins, en sacrifiant tout, nous pouvions ne plus rien devoir ; mais cela ne sera pas... Et ces dettes, Yvonne, oh ! ces dettes, quelle obsession ! cela me tue !

(A suivre).

lence de l'extrême jeunesse comme de la vieillesse, mais une simple solution de matière azotée, ce sucre et de sels minéraux ?

Son état civil est tellement compromis qu'il ne trouve plus crédit auprès des consommateurs. On l'écoule difficilement en nature dans l'alimentation des villes, ou encore dans la boulangerie, la pâtisserie, ou, après qu'il a subi certaines préparations fermentescibles l'amenant à l'état de champagne de lait, de képhir, de leben. D'ailleurs, ces divers emplois sont insuffisants pour mettre en œuvre le lait écrémé qui sort journellement de certaines buurreries coopératives. Il y a bien la fabrication des fromages maigres, mais, sauf quelques variétés chez lesquelles on cherche à faire naître dans la pâte un goût fort, spécial qui n'est apprécié que par une classe particulière de consommateurs, on n'obtient le plus souvent dans ce mode de mise en œuvre du lait écrémé que des produits sans finesse, sans onctuosité, sans l'arome caractéristique des fromages faits de lait naturel.

Que faire alors de tant de lait écrémé, ce *caput mortuum* des buurreries centrales ? Devant cette pléthore de sous-produits embarrassant, l'industrie manufacturière s'est saisie de la matière azotée qu'il renferme et en a tiré un parti auquel on ne s'attendait guère, en lui faisant jouer un rôle qui est peu digne de sa valeur intrinsèque.

Le liquide écrémé est d'abord coagulé avec un acide, en général l'acide chlorhydrique, que l'on emploie à la dose de 3 à 4 pour 100 dilué dans 10 à 20 fois son poids d'eau.

Le fromage blanc ainsi obtenu est découpé finement, tout en chauffant, pour exalter sa rétraction et faciliter la sortie du petit lait. Après repos on soutire ce dernier et on lave la masse à l'eau tiède, puis froide, pour entraîner le sucre. Le caillé prélevé dans les toiles est alors porté sous la presse. On désagrège le gâteau ainsi obtenu dans un moulin à batteurs. Le produit est ensuite placé sur les étagères d'une étuve à air chaud.

Une fois desséché, l'ingrédient est pulvérisé. On peut le conserver longtemps en le tenant dans un endroit sec, dans des récipients bien fermés.

La caséine ainsi extraite est accommodée de diverses façons. Associée à des produits chimiques, des antiseptiques, des colorants, comme l'alun, l'acétate de plomb, les sulfates métalliques, le tannin, l'amidon, etc., et pressée, puis séchée, elle donne la pierre de lait, galalithe, lactite, lait pétrifié, ressemblant à l'ivoire, l'onix, le marbre. La matière se tourne, lime, travaille aisément ; elle est incombustible, se ramollit difficilement dans l'eau, est inodore. Elle sert à faire des ronds de serviette, des manches de parapluie, des billes de billard, boutons, dessus de brosse, statuettes, etc.

Avec des huiles végétales, de la vaseline, de la glycérine, des gommes, de la résine, on obtient avec la caséine une matière analogue à l'ébonite, qui peut être employée dans les appareils électriques. Elle entre aussi comme succédané avec le coton-poudre, l'alcool, le camphre, la naphthaline, l'acétanilide, le chlorure de calcium, le chlorure de fer, dans la fabrication du cellulod, qui sert à préparer divers objets ressemblant à l'écaïlle, la corne, etc.

A l'état de dissolution alcaline, la matière albuminoïde du lait est employée à la confection des étoffes imperméables ; elle joue le rôle de mordant pour les couleurs sur tissus. Elle remplace l'albumine de l'œuf, la

gélatine pour l'apprêt des dentelles, l'encollage et le glaçage du papier couché. On la substitue à la dextrine et à l'amidon pour les tubes continus des filatures. En photographie, elle est utilisée pour émailler le papier positif ou pour faire des émulsions. Comme c'est une substance agglutinative, on en confectionne des colles, des ciments hydrofuges, des vernis, des peintures à l'eau avec la chaux, des laques pour l'ébénisterie. La caséine entre encore dans la composition des agglomérés de liège, dans la pâte des pièces de faïence. A l'état pur et en dissolution dans l'eau, elle peut servir à coller le vin, la bière, le cidre.

Il faudrait encore ajouter à tout cela diverses préparations alimentaires ou pharmaceutiques dans lesquelles la matière en question est mise à contribution. Ce que nous venons de dire suffit pour montrer combien l'industrie manufacturière moderne sait parfois tirer parti de produits qui, par leur essence même, ne lui semblent nullement destinés.



## Poignée d'histoires

### Le goupillon du président

On rappelle une plaisante anecdote à propos de l'Assemblée de Versailles et de l'élection présidentielle en France.

C'était aux premiers temps de l'Assemblée nationale. Des prières publiques étaient dites à la chapelle de Versailles. M. Grévy vint nommé président de l'Assemblée avec M. Thiers, chef du pouvoir exécutif. Les honneurs religieux furent rendus à l'entrée de la chapelle au président de la République. Mgr l'évêque de Versailles lui présenta, selon le cérémonial, l'eau bénite au bout du goupillon. Peu accoutumé aux honneurs présidentiels et assez étranger aux choses de l'Eglise, M. Thiers, au lieu de prendre l'eau bénite, saisit le goupillon dont il se mit à asperger lestement l'évêque, son clerge et l'assistance. Chacun riait sous cape.

Cependant, M. Thiers, après s'être servi du goupillon, le passa à M. Grévy pour qu'il renouvelât le geste, ainsi qu'il se fait en certaines cérémonies ; mais M. Grévy, comprenant que M. Thiers avait commis une bévue, prit le parti de le dissimuler avec adresse sous les pans de son habit. Sur un signe de l'évêque, le cortège se rendit à l'autel et les deux présidents prirent place aux premiers rangs. M. Grévy était de plus en plus gêné par ce malheureux goupillon. Après bien des efforts, il parvint à le laisser glisser sans bruit sous son fauteuil ; on l'y retrouva plus tard.

### Un trésor fabuleux

On a découvert aux Etats-Unis des gisements aurifères. L'Amérique du Sud, jalouse, a fait mieux, puisque l'on y découvre non plus de l'or vierge, mais de l'or en barre et en bijoux.

En effet, si nous en croyons *El Nuevo Tempa*, (Colombie), dans la propriété du général Manuel José Santos, à Charala, deux de ses serviteurs ont trouvé un puits rempli d'objets d'or et d'émeraudes de toute beauté, représentant, assure notre confrère d'outre-mer, plus de 300 millions de petos, soit environ un milliard et demi de francs.