

# L'araignée

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **2 (1907)**

Heft 100

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257142>

## **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.

— Voyons, dit l'empereur, si je serai plus heureux.

Il vint trouver le sergent.

— Tes pommes de terre répandent une bonne odeur, lui dit-il ; j'ai envie d'en goûter.

— Vous n'êtes pas le seul, dit le sergent.

— Veux-tu m'en vendre une ?

— Pas pour un boulet de canon.

— Fixe toi-même le prix.

— Inutile, je n'en ai pas assez pour moi.

— J'ai faim, reprit l'empereur ; je n'ai pas mangé de la journée.

— Moi non plus, dit le sergent.

— Je t'en donne vingt francs.

— Je n'ai pas besoin d'argent, peut être serai-je tué demain et je ne veux pas que les kaiserlicks me trouvent l'estomac vide.

— C'est ton dernier mot, dit l'empereur.

— Oui, vous avez beau vous déguiser, vous cacher le visage dans le collet de votre manteau, je vous connais bien.

— Qui crois-tu que je suis ?

— Vous êtes le petit caporal, parbleu ! n'est-ce pas vrai ?

A présent que tu m'as reconnu, refuses-tu toujours de me vendre une de tes pommes ?

— De vous en vendre, toujours ; mais je vous fais une proposition : je vous invite à dîner avec moi à la condition que vous me rendrez la pareille lorsque nous serons de retour à Paris.

— J'accepte, dit l'empereur, je t'en donne ma parole de petit caporal.

— Alors, dit le sergent en lui montrant un tronc d'arbre, asseyez-vous et dinons ; les pommes de terre sont cuites.

Il les retira de dessous la cendre ; il y en avait cinq. Il choisit les deux plus grosses qu'il donna à l'empereur ; il mangea les trois autres.

L'empereur s'assit et dévora les pommes de terre.

Quand il eut fini, il rejoignit les officiers qui l'attendaient non loin de là.

— Je gage, dit-il à Berthier, que ce gailard-là est un de mes plus braves grenadiers.

Un an après, l'empereur donnait un grand dîner au Palais des Tuileries.

Entouré de nombreux généraux aux uniformes tout chamarrés d'or, il allait se mettre à table, quand on vint le prévenir qu'un grenadier, forçant la consigne, voulait pénétrer dans le palais, prétextant qu'il était invité à dîner par l'empereur.

— Qu'on me l'amène, dit l'empereur.

On introduisit le sergent qui prit une attitude militaire.

— Sire, dit-il, me reconnaissez-vous ? c'est avec moi que vous avez soupé la veille de la prise d'Ulm ; vous m'avez promis de me rendre ma politesse.

— Ah ! c'est toi, dit l'empereur, c'est très bien. Je me souviens ; on va te servir à dîner.

L'empereur donna des ordres.

— Sire, reprit le soldat, un grenadier ne mange pas avec des domestiques ; c'est à votre table que je veux dîner.

— Tu as raison, mon garçon, dit l'empereur ; tu vas prendre place à mon côté.

Le sergent ne se le fit pas dire deux fois.

Il mangea de tous les plats sans dire un mot.

Le repas terminé, il se leva, fit le salut militaire.

— Un simple sergent, dit-il, ne peut pas manger à la table de son empereur.

— Je te comprends, mon brave, dit Na-

poléon en riant ; je te fais sous-lieutenant et chevalier de la Légion d'honneur.

Es-tu content ?

— Vive l'empereur ! cria le sergent avec enthousiasme et il se retira fièrement.

Eugène FOURRIER.

## Photographie à distance

Depuis le jour où le professeur Korn fit part de sa merveilleuse découverte on crut que le problème si difficile, si délicat et si complexe de la transmission télégraphique de la photographie à distance était résolu définitivement.

On pensait, que de loin, les images des êtres chers, les photographies des personnels célèbres, celles aussi des malfaiteurs, des bandits ou des assassins, pourraient être transmises rapidement, nettes et précises, dans toutes les villes du monde. En quelques heures, comme on reçoit une simple dépêche, on aurait pu, semblait-il, recevoir à Paris, de Berlin, de Londres, ou d'un coin quelconque de la France, la photographie d'un paysage, l'aspect d'une ville ou une scène vécue.

Par la téléphotographie, on peut transmettre des portraits, des bustes même, mais on n'a point encore transmis des photographies entières, des paysages ou une scène de la vie des rues. Et un autre inconvénient dénaturait le caractère de ces photographies. Elles étaient formées de stries qui leur donnaient l'aspect de photographies prises à travers des grilles.

La découverte de la transmission photographique à distance ne semblait donc pas complète. On n'avait point encore trouvé l'appareil merveilleux qui pourrait envoyer aussi bien portraits que paysages sans défaut, sans stries, identiquement pareils, en un mot, comme grandeur et comme aspect, aux documents originaux. Il était donné à un Français, à un jeune savant, M. Belin, de découvrir l'appareil merveilleux et parfait qui résout définitivement et pratiquement un problème dont la solution était ardemment cherchée.

Il ne faut point croire cependant qu'il s'agit d'un simple perfectionnement de la découverte de M. Korn. M. Edouard Belin a construit un appareil basé sur des principes nouveaux et tout à fait différents de celles du professeur allemand. Il ne se sert pas des propriétés précieuses du sélénium, qui sont à la base de la téléphotographie ; l'appareil de M. Belin ne relève pour ainsi dire que de la mécanique.

Dans une cave de la Société française de photographie, où ont été installés les appareils de « téléstéréographie », M. Belin explique les principes de sa découverte.

— Pour envoyer une image, j'enroule, a-t-il dit, la feuille photographique sur un cylindre, mais la photographie à transcrire devra être une épreuve au charbon. Ainsi, si la couche de gélatine est un peu épaisse, la photographie aura un relief assez accusé. Une pointe en saphir placée devant le cylindre en explore la surface. Elle parcourt des spires distantes de 1/6 de millimètre. Ce style, semblable en tous points à celui d'un phonographe, est porté par un levier qui à son extrémité à une roulette qui se déplace sur un rhéostat formé de vingt touches. Suivant que ce curseur roule sur l'une ou l'autre de ces touches, des courants d'intensité variables sont envoyés sur la ligne. Ce sont ces petits courants électriques qui

peignent l'image. Au poste récepteur, ces courants d'intensités différentes pénètrent dans un oscillographe extrêmement sensible de Blondel et mettent en mouvement un petit miroir, qui reçoit ses rayons d'une lampe Nernst. Les faisceaux, réfléchis par le minuscule miroir, sont reçus par une lentille convergente, qui les concentre vers un trou percé dans une plaque, qui est tout contre la surface du cylindre récepteur. Si les rayons arrivaient directement sur la pellicule sensible collée sur le cylindre on aurait une image toute noire.

— Pour avoir une photographie, continue M. Belin, j'interpose sur le trajet des rayons lumineux une gamme de teintes, espèce d'écran en verre dont l'opacité va croissant depuis la transparence absolue jusqu'au noir foncé. Ainsi les rayons projetés par le miroir de l'oscillographe, suivant une direction déterminée par l'intensité du courant, seront plus ou moins lumineux et donneront naissance à un point plus ou moins clair sur la pellicule sensible. Tous ces points placés sur des spires distantes de 1/6 de millimètre, formeront l'image identique à la photographie transmise.

Mais on peut faire même mieux. En déplaçant plus ou moins la gamme de teintes on peut obtenir des photographies renforcées ou au contraire, plus claires, que l'original. On peut enfin à volonté avoir un positif ou un négatif quel que soit l'original. Il suffira de tourner la gamme de teintes dans un sens ou dans l'autre.

M. Belin a enfin dit aux auditeurs que des expériences pratiques n'avaient pas encore été faites sur des lignes télégraphiques réelles. Son appareil actuel peut transmettre des photographies à une distance de 1,500 mètres environ.

Des expériences réelles vont être entreprises bientôt sur la ligne de Paris-Marseille Paris.

M. Edouard Belin est le fils du président honoraire de la Cour de Dijon.

## L'araignée

L'araignée n'est pas seulement un vilain animal, c'est un monstre dénaturé ; oyez plutôt.

Lorsqu'une araignée mâle a choisi sa future épouse, il observe le point où celle-ci a tissé sa toile et il vient prudemment s'installer tout auprès. Dès qu'il voit sa Dulcinée au milieu de ses fils, il avance timidement et frappe deux ou trois coups de patte au bord de la toile, du côté où sa prétendue ne regarde pas ; au premier choc, celle-ci se retourne furieuse, prête à foudre sur l'imprudent insecte qui s'aventure sur son domaine. Mais le prétendant s'enfuit aussitôt ; il revient peu après et recommence son manège. Tant que l'araignée femelle roule de gros yeux, le mâle se tient à une distance respectable. Si après deux ou trois tocs tocs sur la toile, il trouve à sa voisine un air aimable, il marche hardiment jusqu'au milieu de la toile et le mariage s'accomplit.

Malheureusement, la lune de miel n'est pas longue, chez les araignées ; aussitôt le mariage consommé, la femelle mange le mâle ; celui-ci, plus petit qu'elle, n'est pas en état de se défendre. Sa terrible épouse, Barbe-Bleue femelle, n'en fait qu'une bouchée.

Mais l'araignée est aussi bonne mère

qu'elle est méchante épouse. Elle pond ses œufs dans un nid de soie qu'elle emporte toujours avec elle et qu'elle surveille jalousement; lorsque les petits sont éclos, elle les protège à merveille contre les attaques des autres araignées, qui auraient tôt fait de les anéantir. La petite famille vit en bonne harmonie jusqu'à ce que chacun soit en état d'agir et de vivre pour son propre compte. Alors, on se sépare et si on se rencontre ensuite, on se traite en ennemis: le plus fort mange le plus faible.

L'araignée a un appétit formidable: Sir John Lubbock, qui a publié d'intéressantes études sur cet insecte, a constaté, par des pesées méthodiques, qu'en vingt quatre heures, la nourriture d'une araignée correspond, à poids égal, pour un homme adulte, à: deux bœufs entiers, treize moutons, une dizaine de porcs et quatre barils de poissons. Après cela, il ne faut plus s'étonner si les araignées sont si voraces et si ardentes à la chasse.

A quoi se dépense une telle consommation de nourriture, chez un insecte aussi petit? A l'élaboration de la soie que l'araignée emploie à confectionner les toiles et les fils dont elle est si prodigue, avec lesquels elle chasse, et qui lui servent de chemin aérien pour se transporter d'un point à un autre.

La soie de l'araignée est d'une finesse excessive; elle est contenue dans une petite vessie transparente située au bas de l'abdomen; elle en sort par deux ou trois mamelons charnus aboutissant à six tubes recourbés plusieurs fois sur eux-mêmes; le nombre de trous par lesquels sort la soie se compte par milliers et toutes ces filières ne forment qu'un seul fil d'une ténuité extrême, puisqu'il en faut 90 pour égaler la soie du cocon et 18 000, pour atteindre la grosseur du fil à coudre ordinaire.

On est parvenu à utiliser la soie de l'araignée. Le général Gallieni a industrialisé, à Madagascar, l'élevage de cet insecte. C'est une réhabilitation pour la vilaine araignée. On a créé des parcs où l'on entretient une araignée spéciale, l'halabe, qui est une excellente fileuse. On prend chaque jour un certain nombre d'halabes et on les introduit, douze par douze, dans un appareil fort ingénieux, où on les place sur le dos et où on les tient, sans leur faire de mal; on saisit le fil secrété par chacune des araignées et on réunit les douze fils, qui viennent s'enrouler simultanément sur une bobine où ils reçoivent la torsion nécessaire (sept tours par mètre de fil). Ce fil est ensuite doublé; il se compose ainsi de vingt quatre brins.

Lorsqu'une araignée ne donne plus de fil, on la remplace par une autre, de sorte que le dévidage est continu; puis on la reprend quelques jours après. Chaque araignée subit quatre ou cinq dévidages après lesquels elle est épuisée; elle a fourni ainsi 0,90 à 0,95 grammes de soie. Il faut environ 1200 halabes pour fournir 1 kilogramme de fil. La dépense n'est pas très grande, car les halabes ne coûtent rien à nourrir et on en trouve autant qu'on en veut.

La couleur de la soie d'halabe est d'un beau jaune d'or; toutefois elle n'est pas très stable et ne résiste pas aux lavages par le savon bouillant et par les alcalis. On arrivera certainement à remédier à cet inconvénient.

P. D'ARLATAN.

## Carnet du paysan

*Un combustible bon marché. — Gerçures et coryza. — Pour nettoyer les vêtements de couleur.*

Voici les premiers froids, et le moment est venu d'allumer le feu des cheminées. Malheureusement, cette année, plus que la précédente, le bois, comme le charbon est cher et les pauvres gens ne pourront pas toujours en user autant qu'il serait nécessaire. A leur intention, nous allons donner la formule très simple d'un combustible bon marché qui joint cependant d'une puissance calorifique suffisante.

Mélangez une partie de charbon menu, deux parties de cendres, quatre de terre végétale étendue d'eau, dans laquelle on fera dissoudre du sel de soude en quantité suffisante pour obtenir une pâte. Avec cette pâte, on fabriquera des boulettes ou des briquettes qui brûleront parfaitement.

Dans les pays où le sel de cuisine est bien moins cher que le sel de soude, comme en Belgique, par exemple, on peut remplacer la formule ci-dessus par la suivante: charbon 500 grammes, terre 1000 grammes, chlorure de sodium (sel de cuisine brut), dissout dans l'eau, 100 grammes.

La substitution du gros sel de cuisine au sel de soude, donne toutefois une flamme plus vive et évite la mauvaise odeur que dégage le sel de soude employé dans les feux ouverts. Ce nouveau combustible a l'inconvénient seulement de produire beaucoup de cendres.

\* \* \*

C'est aussi le moment où les personnes qui ont la peau délicate vont commencer à souffrir des gerçures. Voici la recette d'une excellente pommade qui les préservera de ce désagrément.

Prenez 15 grammes d'huile d'amandes douces, 8 grammes de blanc de baleine, 6 grammes de cire vierge, 15 grammes d'huile d'olives vierge et 15 grammes d'huile de pavot. Faites fondre le tout au bain marie et battez le tout avec soin pour rendre le mélange homogène. Ajoutez enfin 4 gouttes de baume du Pérou liquide.

Le rhume de cerveau ou coryza est le mal d'actualité.

L'humidité de la température en est la cause, mais on peut gagner cette désagréable affection par le froid aux pieds, un simple courant d'air, l'inhalation de poussières ou de parfums irritants, par un changement brusque de la température, ou enfin par l'action du soleil sur la tête découverte.

On traite généralement le coryza par le dédain et l'on a grand tort. Si, en effet, le mal disparaît au bout de quelques journées pénibles, il peut souvent être le prologue d'une bronchite, ou devenir chronique et se compliquer, alors d'ulcérations ou d'écoulements qui engendrent des troubles graves, tels que la punaise ou l'ozène, provoquer des ulcérations capables de perforer la cloison osseuse.

Les procédés curatifs du coryza sont nombreux. Nous indiquerons ceux qui nous paraissent être à la fois d'une application simple tout en donnant d'excellents résultats.

Pratiquer des lotions froides dans les narines soit avec de l'eau simple, soit avec de l'eau additionnée d'alcool camphré à raison de 15 gouttes par 100 grammes. On peut

également respirer un mélange de 15 grammes de sous-nitrate de bismuth. Les aspirations nasales de vapeurs d'ammoniaque, d'acide acétique, d'iode, de sucre ou d'opium brûlés sur une pelle rougie au feu sont également très efficaces à la condition de les employer dès le début de l'affection.

On se trouve également très bien de l'introduction, matin et soir, dans les narines, de la grosseur d'un pois, de la pommade suivante:

Vaseline	30 gr.
Acide borique	5 gr.
Menthol	0 gr. 05 à 0 gr. 20

Dans ce même ordre d'idées, nous recommandons un traitement nouvellement découvert et qui consiste en inhalations de vapeurs d'eau oxygénée bouillante pendant cinq minutes, quatre ou cinq fois par jour. Toutefois, il faut que l'eau oxygénée qu'on trouve partout et qu'on peut au besoin se procurer en poudre et préparer soi-même, soit de bonne qualité et vraiment chargée d'oxygène.

Chez les enfants à la mamelle, le coryza est fréquent, et il est parfois assez intense pour gêner à la succion et nuire à l'allaitement. En ce cas, il importe de changer le mode d'alimentation et nourrir le sujet en lui faisant prendre le lait à la cuiller. On nettoiera les fosses nasales avec de l'eau de guimauve ou de l'eau de sureau, et si de fausses membranes obstruent les narines, on les détruira en pratiquant des insufflations d'alun et de sucre dans les proportions suivantes: alun 30 grammes, poudre de sucre 30 grammes. On aura soin de ne pas souffler trop fort, afin que la poudre n'aille pas plus haut qu'il est nécessaire.

\* \* \*

Qu'ils soient en satin ou en laine, vous pouvez nettoyer vos vêtements de couleur en procédant de la manière suivante:

Prenez 100 grammes de savon noir, autant de miel, le blanc d'un œuf, un grand verre d'eau de vie; battez et mettez bien ensemble, en plaçant le vase sur des cendres chaudes. Étendez ensuite le vêtement sur une surface plane, puis au moyen d'une brosse qui ne devra être ni trop rude ni trop molle et que vous aurez préalablement trempée dans la mixture, frottez l'étoffe à l'endroit et à l'envers.

Rincer ensuite à l'eau froide, sans frotter, dans deux et même trois eaux si besoin est jusqu'à ce qu'enfin l'eau coule claire et propre, de l'étoffe nettoyée. Vous étendez ensuite, pour faire égoutter sans presser, s'il s'agit de soie; puis, quand l'étoffe est égouttée, mais encore humide, vous repassez au fer suffisamment chaud.

## Passe-temps

*Solutions du N° du 24 novembre 1907.*

Devises: Saint Sébastien.  
Saint Cloud.

### Devises

Quels sont les saints les plus durs?  
Quels sont les hommes qui ont le plus de caractère?

Editeur-imprimeur, G. MORITZ, gérant.