

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 3 (1908)
Heft: 124

Artikel: L'influence de l'éther et du chloroforme sur les planets
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-257627>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

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

s'approcher ensemble de la grille. Je posai mon arrosoir à terre. Pancrazie souriait et lui avait un air de bravoure... vous savez quel peut être l'air d'un garçon courageux lorsque quelqu'un vient de se mettre sous sa protection?... Je compris de suite la situation, mais je feignis de n'en rien savoir, et je dis innocemment : « Qu'y a-t-il, mes enfants ? »

(A suivre.)

L'influence de l'éther et du chloroforme sur les plantes

Le rôle thérapeutique du chloroforme et de l'éther, leur influence bienfaisante sur les malades, est suffisamment connu de nos lecteurs, de même que les résultats nombreux et satisfaisants que l'on a obtenus en appliquant ce traitement anesthésique aux opérations des animaux.

La science qui jamais ne s'arrête dans ses progrès et ses recherches s'est occupée depuis quelque temps à enregistrer les résultats non moins satisfaisants de ces deux narcotiques sur les végétaux et principalement sur les plantes de luxe, élevées en serres.

Tandis que l'homme et l'animal, se remettent assez facilement du malaise produit par l'absorption des vapeurs d'éther ou de chloroforme, la plante, reste, durant toute sa courte vie sous l'influence très caractéristique de la narcose à laquelle on l'avait soumise. On s'est principalement occupé de ce problème pour la culture des lilas dont le débit est de plus en plus grand durant la saison d'hiver et voici comment on procède à leur égard.

Au moment où apparaissent les premiers boutons, on soumet les jeunes pieds à une narcose de 24 heures en suspendant dans la serre des éponges ou des sacs saturés d'éther. Tandis qu'il serait difficile à l'homme de résister à cet air fortement éthérisé, les lilas s'y habituent parfaitement bien. Une fois sortis de cette atmosphère plus ou moins vicieuse et transportés dans une autre serre à température normale, ils prennent un essor vigoureux et se couvrent en peu de semaines d'une floraison abondante. Il ne manque à ces belles fleurs que deux choses essentielles pour être aussi parfaites que leurs sœurs tardives, le parfum et la couleur ! Car, même en soumettant à ce procédé des lilas vigoureux de pleine terre à floraison rouge-bleue, leurs pieds éthérisés ne produiront plus que des fleurs blanches et inodores. Leur bois est en outre tellement épuisé qu'il faut renoncer à le faire produire encore, il n'est bon qu'à être jeté au feu !

Certaines plantes semblent complètement réfractaires à l'influence de l'éther, d'autres, comme le bégonia par exemple, la subissent sans altération visible tout en retardant leur floraison de quelques semaines au lieu de l'accélérer comme font les lilas. Les oignons de narcisses éthérisés sortent de terre huit jours plus tôt que les oignons non éthérisés ; les oignons de cuisine par contre retardent de trois jours leur développement normal, ceux des tulipes ne diffèrent en rien des oignons plantés sous des chassis ou en pleine serre.

Trois volumes d'éther additionnés à dix mille volumes d'air n'exercent aucune influence sur les oignons lorsqu'on les y soumet durant quarante-huit heures, mais le même volume de chloroforme, additionné à

l'air pur, les fait mourir dans l'espace de huit heures à peine. On a observé le même résultat pour les citrouilles, les tournesols, les pois, etc. Sous l'influence des vapeurs d'éther ils conservent leur développement normal tout en produisant trois fois plus de graines, tandis que les vapeurs du chloroforme arrêtent leur croissance et les font mourir en peu de temps si l'on ne prend pas soin de les soustraire au plus vite à l'air ambiant volontairement vicié.

H. HEINÉCKÉ



Le Lait

d'après les exigences nouvelles

Il y a une certaine émotion dans le public à propos du lait, du beurre et du fromage, surtout depuis que des Congrès spéciaux de laiterie et d'hygiène s'occupent tant de cette question, principalement en vue d'enrayer le terrible fléau de la tuberculose, et aussi en vue de prévenir les fraudes.

À ce dernier point de vue, le Congrès national d'industrie laitière qui s'est tenu à Paris, du 16 au 19 mars 1903, a adopté les définitions suivantes :

a) Le lait pur est le produit pur, intégral et non altéré de la traite totale, et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. » A cette définition, le Congrès en joint une autre : « le bon lait naturel dont l'origine pourra être nettement déterminée, et qui n'aura subi ni altération, ni retranchement, ni mélange pouvant changer ou modifier ses propriétés essentielles. »

Il ajoute les deux vœux suivants :

1. Que dans le commerce du lait destiné à l'alimentation humaine, les achats soient faits d'après la richesse du lait en principes extractifs et non pas d'après son seul volume.

2. Que la composition moyenne du lait, par saison, et par région et par race laitière, soit fixée tous les ans par les soins du ministre de l'Agriculture.

b) Le beurre pur est le mélange de matières grasses que l'on obtient par le battage du lait pur, ou de la crème issue du lait pur, acidifiés par les ferments lactiques.)

c) Le fromage pur est le produit obtenu en coagulant par la présure ou par la fermentation lactique, la caséine du lait mélangée à une quantité variable de matières grasses, empruntées au lait.

Le Congrès s'est aussi occupé des œufs et il appelle :

d) (Eufs frais, celui qui se révèle au mirage comme n'ayant subi ni déperdition de poids, ni altération de substance.

Deux mots résumant les aspirations du Congrès : Probité et progrès ; nos fermiers prendront volontiers pour devise.

Ils ont d'ailleurs tout intérêt à cela.

Nous avons vu dans un précédent article comment il importe d'assainir les étales.

Voyons comment nous pourrions, par les moyens à la portée de tous, réaliser la richesse du lait et la qualité du beurre.

Le lait le plus riche est celui qui sort le dernier du pis de la vache ; par conséquent il y a absolument avantage à traire tout à fait à fond. À ce sujet, on cite des expériences fort intéressantes très concluantes :

« Les Archive de l'Agriculture du Nord » citent le fait suivant :

Un propriétaire de la Normandie reçut un

matin une lettre du directeur de la beurrerie coopérative à laquelle il envoyait le lait de ses vaches. On lui disait que ce lait était si pauvre en crème, qu'on l'eût dit écrémé ou additionné d'eau.

Nous nous rendîmes à la beurrerie, et là on nous montra les éprouvettes en verre dans lesquelles on versait tous les matins un peu de lait envoyé par chaque sociétaire, afin de constater sa richesse en crème. Mon ami ne put nier la pauvreté de son lait ; alors que dans toutes les autres éprouvettes la crème montait à une hauteur de un centimètre et demi, environ, dans celle contenant le lait de ses vaches, la crème atteignait à peine quelques millimètres.

À quoi attribuer cette pauvreté. Il ne pouvait être question d'accuser la femme de basse-cour de malversation ou d'altération du lait ; mon ami avait en elle pleine confiance. Il donna à sa servante le conseil de traire une première fois ses vaches bien à fond, et, quand elle aurait fait cette berogne, de recommencer la traite comme si elle ne l'avait déjà fait, de façon à épuiser complètement le pis des animaux.

Ce système obtint plein succès et quelques jours après l'éprouvette de la beurrerie témoignait par la hauteur de la crème qu'elle contenait, qu'il n'y avait jamais eu aucune altération du lait, mais que les mamelles des vaches n'avaient pas été épuisées à fond comme elles auraient dû l'être.

En Allemagne, M. Silfverhjelm a observé un fait analogue :

À la ferme de Trihoten, les femmes chargées de traire les vaches, reçoivent un salaire basé sur la quantité et la richesse du lait qu'elles recueillent. Les trayeuses sont ainsi excitées à traire non seulement beaucoup, mais encore à fond.

Il arriva qu'une des trayeuses à laquelle on avait adjoint une fillette de 12 à 13 ans, recevait toujours un salaire inférieur à celui de ses compagnes ; car, bien qu'elle trayât une aussi grande quantité de lait, ce lait était toujours pauvre en graisse.

On rechercha les causes d'une telle infériorité et l'on confia la traite des vaches dont l'ouvrière avait la charge, alternativement, dix jours durant, à la fillette, et pendant les dix jours suivants, à une trayeuse expérimentée. Le lait obtenu fut soigneusement pesé et dosé chaque jour.

Ces expériences donnèrent les résultats suivants :

1^{re} période, (fillette), Moyenne journalière du lait produit 23,1,05. — Richesse moyenne en graisse 2,55.

2^e période (ouvrière expérimentée), Moyenne journalière du lait produit, 24,1 45 — Richesse moyenne en graisse 3,18.

De l'examen de ce tableau, il ressort nettement que le lait obtenu par la fillette était inférieur en quantité comme en qualité, à celui qu'obtenait l'ouvrière expérimentée.

Pour vérifier que ces résultats ne pouvaient être l'effet du hasard, on remplaça l'ouvrière par un homme et l'on choisit de nouvelles vaches.

Les conclusions de l'expérience furent les mêmes que précédemment.

Ainsi donc, pour tirer d'une vache un lait aussi riche en graisse que possible, il faut extraire du pis tout le lait qu'il contient, et l'opération de la traite doit être faite avec assez d'énergie.

Faite avec mollesse, la traite entraîne la perte d'une partie de la graisse du lait, qui reste fixée aux parois de la mamelle : la richesse en graisse diminue progressivement.