

[Sur une épidémie en Savoie]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1865)**

Heft 29

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-178112>

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.

vaisseau qui le ramenait avec toute sa fortune périt dans un naufrage; d'autres pensent qu'il fut assassiné.

Le dénouement de cete singulière histoire a toujours été et sera longtemps encore un mystère.

L. M.

Conservation des vins.

MM. Vergnette-Lamotte et Pasteur ont communiqué récemment à l'Académie des sciences le résultat de leurs recherches sur la conservation des vins. Quoique ces observations s'appliquent plus particulièrement aux vins rouges, nous croyons utile de dire quelques mots des travaux dont nous venons de parler.

Les altérations spontanées des vins sont toujours dues à la présence d'un végétal microscopique de la nature des ferments et que M. Pasteur désigne sous le nom de *Mycoderme*. La plus grave des maladies des vins est celle qui donne à ces liquides la saveur connue dans le commerce sous le nom de *queue de renard*. Elle a causé de grands ravages dans le Beaujolais en 1859, dans le midi en 1851 et en Bourgogne en 1858. Elle se déclare souvent dans le vin lorsqu'il est en bouteille. M. Pasteur admet que tous les vins renferment plus ou moins, dès le cuvage, des germes de *Mycodermes*, qui peuvent rester longtemps en état inerte, mais qui peuvent aussi prendre rapidement un grand développement quand ils trouvent des circonstances favorables.

Il paraît que les germes sont rendus inertes quand le vin est soumis à l'action de la chaleur. Ainsi, M. Vergnette-Lamotte a laissé pendant deux mois quelques bouteilles de vin de Bourgogne, assez riche en alcool, dans une chambre dont la température ne dépassait pas 50 degrés. Ce vin, une fois descendu à la cave, a été comparé au vin de même provenance mais qui n'avait pas subi le même traitement; le premier avait perdu sa couleur rouge-violacé et son goût de fruit; il rappelait les vins d'Espagne, tandis que le second qui avait conservé sa couleur commençait à prendre la saveur douceâtre des vins malades.

M. Pasteur conseille le mode de procéder suivant, très simple et expéditif. Après que le vin a été mis en bouteille, on ficelle le bouchon et on emporte la bouteille dans une chambre chauffée de 60 à 100°, en la plaçant debout. On peut la remplir entièrement sans y laisser trace d'air. Le vin se dilate et tend à soulever le bouchon; mais la ficelle le retient, de façon que la bouteille reste toujours parfaitement close, pas assez cependant pour que la portion de vin chassée par la dilatation ne suinte entre le bouchon et les parois du verre. La ficelle ne cède jamais et les bouteilles ne cassent pas. On retire la bouteille, on coupe la ficelle et l'on repousse le bouchon pendant que le vin se refroidit et se contracte, puis l'on mastique le bouchon. Le vin peut alors être porté à la cave.

Dans une pièce relativement petite et chauffée par un poêle ordinaire, on peut opérer sur des milliers de bouteilles presque sans frais.

Le vin préparé ainsi a plus de bouquet, plus de franchise de goût que celui qui n'a pas été soumis à l'action de la chaleur. Il est devenu d'ailleurs assez robuste pour qu'on éprouve des difficultés à le faire altérer, même dans des conditions défavorables à sa conservation. Ainsi une bouteille à moitié pleine de vin, ne tarde pas ordinairement à exhaler une odeur assez prononcée de vinaigre, tandis que le vin qui a été chauffé peut rester pendant des mois exposé à l'air sans *se tourner* en vinaigre.

Il nous paraît intéressant de soumettre nos vins blancs à l'essai de ce traitement, surtout dans les cas où le vin paraît tourner *au gras*. On pourrait ainsi conserver longtemps des vins précieux, riches en alcool, mais qui demandent ordinairement beaucoup de soins. Il serait curieux également de soumettre à l'action de la chaleur les vins en tonneau, ce qu'a fait déjà M. Pasteur et qui lui a très bien réussi.

M. Carret, médecin en chef de l'hôpital à Chambéry a recherché les causes et l'étendue d'une épidémie qui se fait sentir chaque hiver en Savoie et qui se prolonge parfois dans l'été. Il a eu l'occasion de soigner jusqu'ici plus de 2600 malades atteints par cette épidémie et il s'est trouvé ainsi conduit à faire de nombreuses observations sur ce genre de maladie.

M. Carret a remarqué que lorsque l'hiver est rigoureux et précoce, l'intensité de la maladie est plus grave et le nombre des malades plus grand; l'épidémie sévit surtout dans les petites localités montagneuses de la Savoie où la propreté n'est généralement pas l'une des vertus des habitants. La maladie ne fait jamais des victimes dans les endroits bien aérés et propres. Les personnes sédentaires, qui passent l'hiver dans leur chambre, sont les premières atteintes; celles que leurs occupations appellent à vivre au dehors n'ont rien à redouter du fléau.

Il résulte de ces divers faits et de l'observation qu'a pu faire M. Carret, que l'épidémie dont nous parlons a pris naissance en Savoie à l'époque de l'introduction des poêles en fonte pour le chauffage des appartements, il résulte, disons-nous, qu'il faut attribuer essentiellement ce fléau à ce mode de chauffage; non pas, comme le pense l'honorable docteur de Chambéry, parce que la fonte des poêles peut donner naissance à des gaz délétères, mais parce que dans une chambre ordinairement fermée, les miasmes, les poussières organiques se décomposent au contact du fer, très fortement chauffé à certains moments de la journée et répandent ainsi des produits volatils malsains.

Le meilleur préservatif contre cette maladie consiste donc dans une bonne ventilation des chambres

et surtout dans l'emploi d'appareils de chauffage qui ne soient pas portés au rouge au moment où le feu est en pleine activité.

On emploie peu chez nous, dans les ménages, les poêles en fonte, mais ils forment presque l'unique moyen de chauffage dans les salles d'écoles. Il y a là une indication dont il faut tenir compte si l'on ne veut pas exposer des enfants à ces brusques variations de température que procurent les appareils de chauffage dont nous parlons, variations telles que le matin, les enfants trouvent dans la salle d'école une chaleur suffocante suivie, deux heures plus tard, d'une température *grelottante* à laquelle les écoliers n'ont d'autre moyen de résister qu'en soufflant sur leurs doigts.

JEAN SORDEL

ou la découverte des bains de Lavey.

I.

Avant que ces bains fussent établis, vivait dans le village un fontenier nommé Jean Sordel. Il était pauvre, veuf depuis quinze ans, et n'avait conservé, de six enfants, qu'une fille nommée Charlotte. Pour comble de malheur, des douleurs de rhumatisme avaient paralysé des deux jambes la pauvre enfant. Dans un si triste état, elle n'en était pas moins la plus belle fille du village; mais on ne l'appelait communément que la bonne Charlotte, parce que la douceur de son caractère charmait encore plus les gens que l'agrément de sa figure.

Jean Sordel avait pour tout bien une pauvre maisonnette et un arpent de terrain alentour, la face du bâtiment était tournée au midi, et il y avait, sur le devant, une place où le bon père voiturait sa fille, dans la belle saison, sur une chaise longue à roulettes. Charlotte s'occupait d'ouvrages à l'aiguille, ou de quelques travaux de ménage, que son état d'infirmité lui permettait encore, pendant que son père, établi près d'elle perçait en longs tuyaux les tiges de sapin. Ce travail, n'étant pas bruyant, ne les empêchait pas de converser ensemble, et ils en profitaient avec plaisir. Heureux les amis que leurs devoirs ne séparent pas les uns des autres!

Cependant Sordel avait épuisé toutes ses ressources en consultations et en remèdes inutiles. Il travaillait à recueillir de nouveau quelques économies, pour en faire le même usage, malgré les représentations de Charlotte, et quoi qu'il sentit bien lui-même qu'il courait le risque, en poursuivant une vaine espérance de guérison, de laisser sa fille dans l'indigence, il se plaisait du moins à lui rendre la vie aussi douce que possible. Elle aimait passionnément la lecture, comme il arrive aux personnes d'une intelligence vive qui ne peuvent aller et venir: Sordel avait soin de la pourvoir de livres qu'on lui prêtait dans le voisinage. Il faisait ses commissions à la ville, et servait d'intermédiaire entre sa fille et les dames qui lui confiaient les travaux de broderie. Il aimait aussi à lui servir quelquefois des mets plus friands que ceux d'une table villageoise. A ses moments perdus, il devenait, par tendresse paternelle, chasseur et pêcheur, et savait apprêter, sous les yeux de son enfant, un souper délicat qu'elle acceptait comme une fête, afin qu'il en devint une pour son père.

Le voisinage du Rhône servait à merveille le zélé pourvoyeur. Dans ces eaux turbulentes, qui semblent être un agent impitoyable de destruction, vivent fort bien des truites excellentes, dont les touristes anglais savent apprécier le mérite, et qu'ils ne se plaignent guère de payer trop cher aux aubergistes de Bex et de Saint-Maurice. Quelques-uns de ces poissons exquis, échappant aux appétits

britanniques, figuraient de temps en temps sur la table de Charlotte.

Un soir que le fontenier revenait au village, son panier de pêcheur à la main, et qu'il enjambait avec précaution les quartiers de roche dispersés sur la rive, il fut rencontré par un de ses voisins, le riche Bérue, qui portait sur ses épaules une nasse d'osier. Bérue connaissait les heureux succès de Sordel à la pêche.

— Eh bien, lui dit-il, maître Sordel, vous emportez sans doute, comme à l'ordinaire, quelques beaux poissons?

— C'est la vérité, mon voisin; je n'ai pas été souvent aussi heureux. Voici une truite de quatre livres. Il y aura de quoi régaler Charlotte, son père et deux amis sur lesquels je peux compter pour demain.

— Vous me rendez jaloux, mon voisin. Comment vous y prenez-vous donc? J'ai souvent essayé de vous imiter, et il est très rare que je ne trouve pas mes nasses vides.

— Je vous indiquerai le bon endroit, monsieur Bérue. Il y a place pour deux; d'ailleurs, je vous dois de la reconnaissance pour avoir sagement détourné votre neveu Georges de penser à Charlotte. L'honnête garçon! qu'aurait-il fait d'une pauvre femme infirme; et Charlotte pouvait-elle penser à devenir mère de famille, dans le triste état où elle est réduite?... Venez, mon voisin, je vous ferai voir où je pose ma nasse; vous placerez la vôtre tout auprès, mais avec précaution, car l'endroit est dangereux. Je viens, au reste, d'y faire une découverte bien singulière.

— Quoi donc?

— Quelque chose d'extraordinaire! En posant le pied entre deux pierres, j'ai senti l'eau toute chaude.

— Pas possible!

— Rien de plus sûr, mon voisin. La surprise m'a fait d'abord retirer le pied; mais j'ai tenté quatre ou cinq nouvelles épreuves, et je n'ai pas manqué une seule fois de sentir au fond la source chaude. Comment s'y tromper, au milieu de l'eau du Rhône qui est si froide?

— Voilà, en effet, quelque chose de singulier!

— Vous ne paraissez pas encore convaincu; venez, vous en jugerez.

Il se rendirent à la place désignée, et Bérue reconnut bientôt l'existence de la source thermale; mais bien lui prit que Sordel lui tendit la main au moment où il voulut sortir de l'eau; car une pierre lui roula sous le pied, et il faillit être emporté par le courant, dont la force est terrible en cet endroit.

Ils poussèrent tous deux un cri de frayeur.

— Je vous avais prévenu, dit le fontenier. Prenez garde à vous quand vous viendrez seul.

Lorsque Bérue fut remis de son émotion, il demanda à Sordel s'il avait fait déjà part à quelqu'un de sa découverte.

— Non, je vous ai dit que je viens de la faire; et je voulais vous demander votre avis là-dessus, d'autant plus que vous êtes membre de la municipalité.

— Mon avis est qu'il vaut la peine d'y réfléchir, mon cher voisin. Si vous voulez, nous en causerons demain. Venez me voir dans la journée. Jusque-là, il sera prudent que nous gardions le secret.

— Fort bien; c'est convenu. Mais je vous laisse, monsieur Bérue. Il se fait tard; j'entends le cornet des derniers chevriers qui reviennent de la montagne. Ma fille est seule, et peut-être inquiète de ne pas me voir; moi, je ne me sens pas tranquille, si je suis longtemps éloigné d'elle.

(La suite au prochain numéro.)

Pour la rédaction: L. MONNET; — S. CUÉNOUD.