

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** [6] (1903)  
**Heft:** 36

**Artikel:** L'alimentation nouvelle  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253134>

#### **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:** 15.01.2026

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

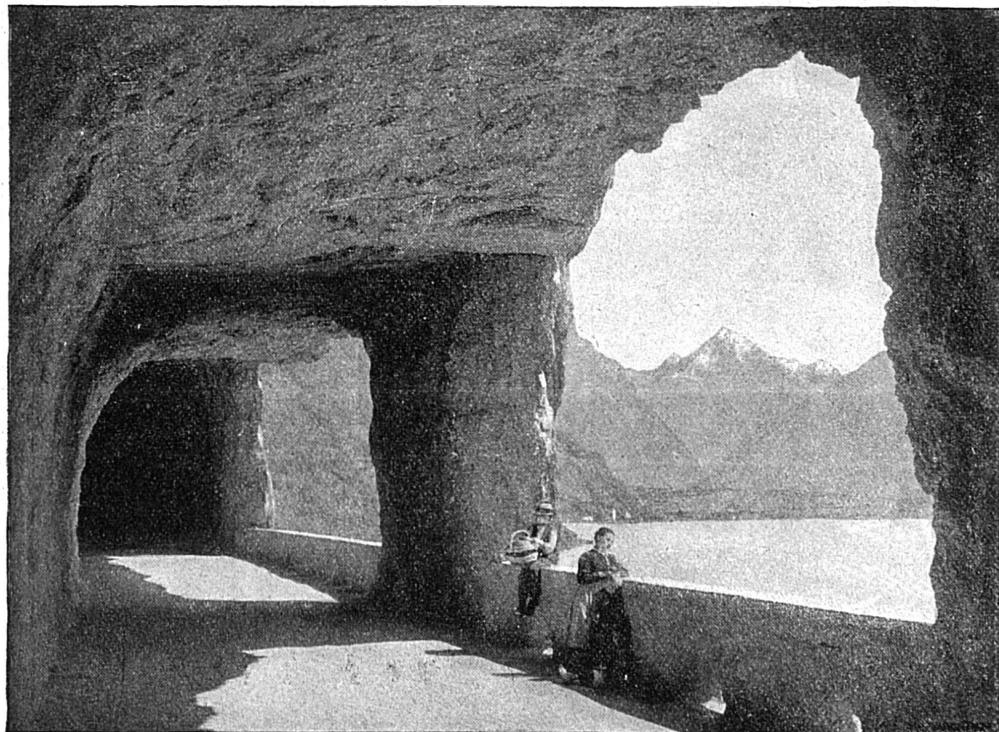
## L'alimentation nouvelle

De quoi dépend le prix des aliments? Il y a deux façons de comprendre cette question et d'y répondre. Une cuisinière vous dira que la viande est plus chère que les légumes et que si certains poissons s'achètent à bon compte, d'autres comme le saumon, sont des plats de luxe. Cela peut porter à croire que toute valeur est une affaire de mode tandis qu'envisagées au fond, ces questions vitales se ramènent à des problèmes chimiques. Le prix des aliments n'est pas complètement arbitraire. C'est une résultante complexe, mais qui dépend en dernière analyse de la rareté relative de leurs éléments constitutifs. Que ce soit, en effet, des matières hydrocarburées comme le sucre, des matières grasses comme le beurre où l'huile d'olives, ou des matières albuminoïdes comme la viande

forme d'une ration convenable. La constitution des albumines exige, dans ce but, l'utilisation journalière d'environ 100 grammes de celles-ci. Cette proportion élevée rend l'azote coûteux. Bien que le carbone alimentaire soit donné gratuitement, et en sus, dans la même matière albuminoïde, il n'en faut pas moins acheter un poids d'albumine 6 à 7 fois plus élevé que celui de l'élément lui-même. Grâce à leur complexité moléculaire, il est vrai, ces albumines peuvent suppléer dans une certaine mesure au rôle des sucres et des graisses; alors que la réciproque est impossible. Résoudre le problème de l'azote alimentaire à bon marché est d'autant plus malaisé que, dans la nature, la matière azotée ne se présente jamais à l'état pur. Elle est entourée de corps inutiles ou

inertes jouant le rôle d'une « gangue » autour d'un filon précieux. Pour trouver sa ration d'azote, il faut acheter et avaler un gros poids de substances inassimilables et inutiles. C'est ainsi que l'idée d'une matière pure dont toutes les particules seraient brûlées et utilisées dans l'organisme, s'était, depuis quelque temps, présentée à certains esprits.

M. Berthelot, il y a deux ans à peine, prédisait l'avènement, grâce à la chimie, de boulettes, de produits en cachets, qui, avec un volume et un poids extraordinairement réduits, permettraient de réparer promptement, avec le minimum d'efforts, les pertes de l'organisme. L'idée que l'illustre chimiste avait traduite en un langage séduisant adopté aux gens du monde, se réduisait à cette proposition scientifique : débarrasser la matière albu-



Au bord d'un lac classique : La route de l'Axen, qui mène de Fluelen à Brunnen

de bœuf, on retrouve, dans leur composition, les quatre éléments de toute chose vivante ou qui a vécu : L'hydrogène, l'oxygène, le carbone et l'azote. Si le sucre ou l'huile d'olive, aliments ternaires, n'utilisent pas l'azote dans leur structure intime, les matières albuminoïdes contiennent, au contraire, de notables qualités de cet élément. Il ne forme malgré tout qu'une portion assez restreinte du poids total. Ces albuminoïdes, éléments constitutifs de tout tissu organisé, sont, à ce titre, les plus indispensables des matières qui concourent à notre alimentation. Les physiologistes ont vu que les produits de désassimilation, « déchets » du corps humain, contenaient journallement 15 à 16 grammes d'azote, pour un individu moyen. Il est nécessaire afin de le maintenir en bon équilibre de santé de lui restituer cet azote sous la

minoïde alimentaire de sa gangue inutile et la livrer pure à la consommation sous le plus petit volume et le moindre poids.

Chimistes et thérapeutes se sont attelés à ce problème. On conçoit l'intérêt d'une pareille découverte en vue de l'alimentation des malades atteints d'affections de l'estomac, des reins, etc. La poudre de viande fut d'abord préconisée. Ce n'est que de la viande desséchée. La concentration consiste en cette soustraction d'eau qui assure jusqu'à un certain point la conservation. Malgré les soins apportés à leur fabrication, ces produits sont nauséabonds, toxiques, indigestes. On essaya ensuite les pains, biscuits, etc., faits avec des farines riches en gluten, mais ces aliments sont lourds, volumineux, coûteux et inefficaces; c'était s'éloigner de la solution. L'innocuité des albumines végé-

tales étant reconnue, on isola le gluten lui-même, mais l'on dut arrêter les essais, parce que son caractère hygroscopique amenait à bref délai sa fermentation nauséabonde.

Les légumineuses fournissent l'azote sous une forme

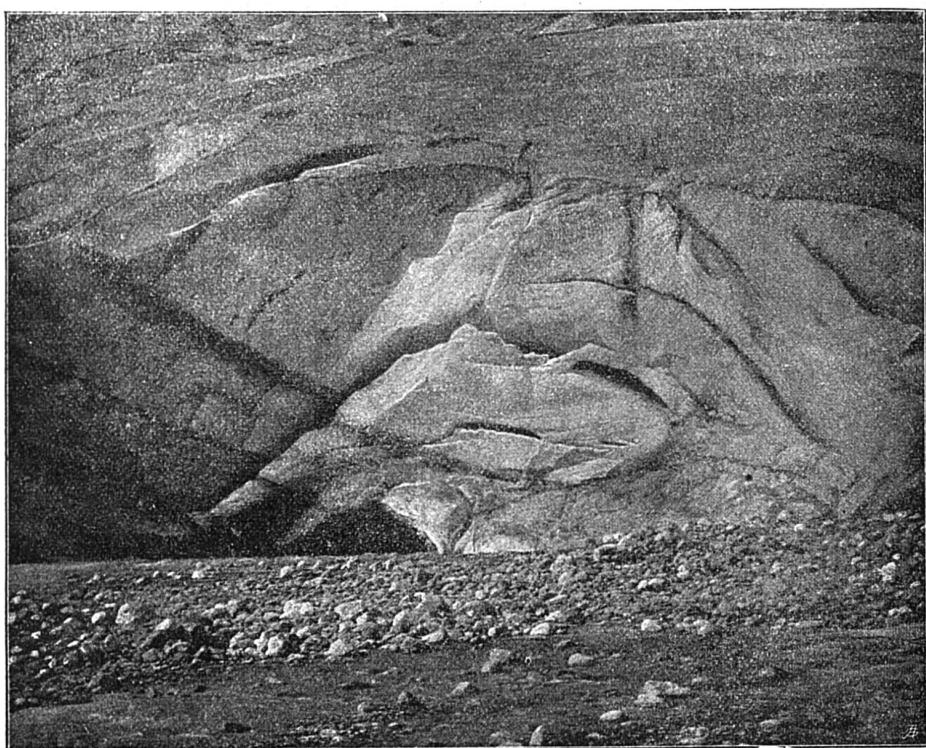
qui constitue l'alimentation à près unique des ouvriers agricoles.

Les athlètes antiques, — la tradition s'en est, paraît-il, conservée, — pour être dans la plénitude de leur forme et de leurs forces, se nourrissaient exclusivement de maïs. Enfin, les Américains du Nord en sont à ce point friands qu'ils font bouillir dans l'eau des grappes entières de la céréale à peine mûre et se délectent en y mordant à belles dents. Ce que l'on sait moins peut-être, c'est que le maïs sous bien d'autres rapports, est une matière première des plus précieuses pour l'industrie. Avec une huile dont la graine du maïs contient 4-5 pour 100, on fait un excellent savon. Les amidonniers extraient encore de la même céréale 61 à 65 pour 100 d'un amidon que la brasserie utilise en grande quantité pour la fabrication des bières ordinaires.

Dans tous ces emplois, les matières albuminoïdes sont perdues ; bien mieux, elles sont gênantes : si l'on songeait à les extraire, c'était pour s'en débarrasser, car la bière, grâce à leur insolubilité, gardait un aspect

louche et l'on ne pouvait lui donner un « brillant » comparable à celui de la même boisson faite avec l'orge.

Faire cette extraction de manière à obtenir l'albumine pure, c'était, du même coup, lui donner une grande valeur alimentaire. Le problème a été résolu. La Maïsine est une poudre blanche et sèche, impalpable et absolument inaltérable. Elle est digestible et assimilable sans



Au pied du glacier : la source du Rhône

inoffensive et peu coûteuse. Ce sont des aliments excellents, mais on est encore loin du volume extraordinairement réduit qu'on peut se proposer d'atteindre.

L'aliment idéal est celui qui, sous forme d'une poudre insipide, inodore, inaltérable et sèche, peut s'ingérer tel quel dans les cas de nécessité et nourrir son homme avec quelques cuillerées par jour.

Il doit s'incorporer en proportions variables à d'autres aliments, pour en graduer, en doser à volonté la puissance alimentaire. Un tel produit permettrait la confection de pains et de biscuits surazotés et inaltérables. On aurait trouvé l'azote populaire à bon marché.

Il existe dès maintenant un nouveau produit qui réalise cet aliment idéal. On lui a donné le nom de « Maïsine », car il n'est autre chose que la matière albuminoïde pure retirée du maïs. Depuis l'antiquité le maïs est connu pour ses propriétés nutritives et reconstitutives. Qu'est la savoureuse « Gaude » de Franche-Comté sinon une galette faite de bouillie de maïs ? La « Polenta » des Italiens qui nourrit tout un peuple, n'est qu'une pâte faite de farine de maïs. Galette de maïs encore, la « Miture » des provinces basques



La Suisse des Touristes : Arosa vu de l'est. A gauche se trouve le célèbre Sanatorium contre la tuberculose

déchets. C'est une farine vitale : 5 à 6 cuillerées à bouche suffisent à nourrir quotidiennement un homme robuste. Un enfant pourrait se contenter de 2 cuillerées.

Dans les conditions ordinaires de la vie, on préférera sans doute l'alimentation habituelle, qui, sous forme de pain, de viandes, de légumes, fournit les diverses rations nécessaires à l'entretien du corps. Mais il est bien d'autres cas où l'albuminoïde pur, devient utile et même nécessaire. La complexité de sa composition chimique, lui permet de suppléer à l'absence temporaire de graisse ou de sucre. Le cas échéant, il se concilie merveilleusement avec eux. La thérapeutique s'était engouée des poudres de viande, des albumoses, des peptones; renonçant à toute ce qu'elle avait préconisé, elle les écarte à cause de leurs impuretés ou de leurs produits de fermentation si gravement toxiques.

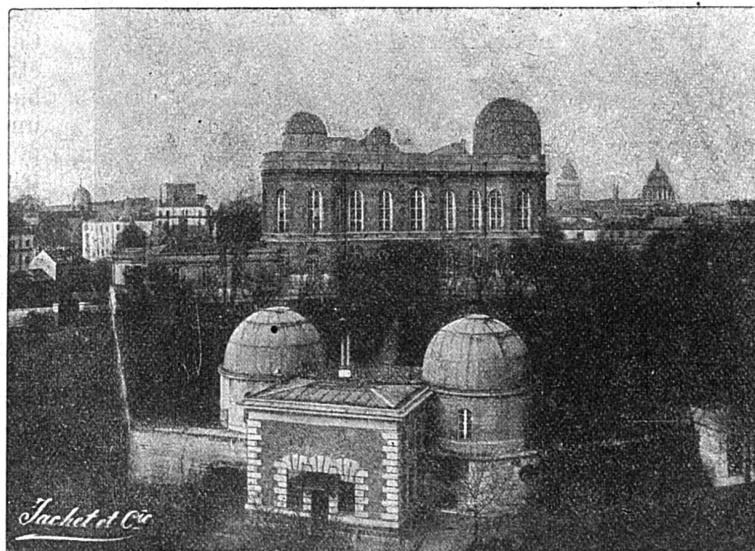
L'albumine végétale pure, au contraire, dont la Maïsine est le type et sera peut-être longtemps l'unique représentant, n'offre aucun de ces inconvénients. Associée au lait, l'aliment merveilleux mais trop débilitant des malades de toute sorte ou des convalescents, elle viendra fournir son appoint indispensable de molécules azotées, sans encombrer le tube digestif de tous les matériaux inertes et des déchets nuisibles de l'alimentation ordinaire. On pourra lui demander encore des services analogues aux époques difficiles du sevrage des nourrissons, de la croissance et de la formation des enfants. Quel rôle aussi un pareil aliment, sous une forme si réduite en poids et volume, pourra-t-il jouer dans l'alimentation des troupes, dans celle des expéditions maritimes lointaines, ou des missions coloniales ? Il est intéressant de signaler qu'une garnison

de 10.000 hommes assiégée, si on la suppose privée de tout autre aliment, pourrait se soutenir en consommant 900 kilogrammes de Maïsine par jour, soit 27.000 kilogrammes par mois et 224 tonnes par an, quantité qui tiendrait à l'aise dans l'espace extraordinairement restreint de 450 mètres cubes à peine. N'est-ce pas, réalisé pleinement, ce que l'on croyait être une utopie longtemps encore ? Les passagers du navire engagé pour six mois, un an, deux ans peut-être, dans les banquises du pôle, ne seraient-ils pas très heureux d'avoir emporté comme lest, à fond de cale, quelques barils d'un pareil aliment, qui leur épargnerait la mort par la faim, ou tout au moins de cruelles privations dans leur prison de glace ?

De telles recherches sont bien propres à montrer la puissance conquérante de la science humaine ; non contente d'avoir dégagé la loi d'évolution de l'apparent chaos des phénomènes, elle veut la modifier à son profit. S'il est une chose que la nature semblait avoir imposé pour toujours à l'homme, c'est bien son genre de nour-

riture et les formes sous lesquelles il l'absorbait. Cependant, grâce aux données positives d'une patiente analyse, armé de toutes les subtilités de la technique, l'homme domine peu à peu les nécessités naturelles par la connaissance qu'il en prend.

On ne saurait trop développer, à l'usage du grand nombre, ces idées familières aux savants et aux techniciens. Tant de préventions et d'antiques préjugés sont la meilleure sauvegarde de nos habitudes séculaires ! Mais cette fois, la Maïsine, produit parfait et peu coûteux, a bien des chances d'amener avec elle le triomphe de l'alimentation nouvelle.



Vue d'ensemble de l'Observatoire de Paris

## CHARLES VIII A TOSCANELLE

(Suite et fin)

— Charles VIII ! murmura l'infortunée, qui commence à connaître tout son malheur... Et ramenant autour d'elle les plis de ses draps, elle veut s'élancer vers la porte, mais le roi lui barre le passage.

Juanna s'appuyant à une des colonnes dé son lit, et enveloppée comme d'un linceul, levait des yeux suppliant vers le ciel.

Charles, debout sur le seuil, la main crispée sur son cœur, comme pour en modérer les battements, regardait la jeune fille avec délice, avec rage...

On eût dit le démon s'efforçant en vain de ravir une âme au Seigneur.

Tout à coup Juanna, comme inspirée, s'est jetée à genoux devant une madone de pierre, qu'un rideau

avait jusqu'alors caché à ses yeux.

— Vierge sainte ! s'écrie-t-elle, oh ! toi qui, à cause de ta pureté, fûs choisie pour sauver le monde, protège-moi, protège mon honneur !

Puis se tournant vers le roi :

— Charles VIII, le ciel te défend d'approcher !...

— Tout à l'heure Juanna était belle de volupté, maintenant elle était belle comme devait l'être la mère du Sauveur.

A cette invocation inattendue, les pensées d'impudique amour ont fui comme un rêve de l'esprit de Charles, et pourtant il n'est pas encore rendu à lui-même. D'un délice insensé il a passé à une admiration sublime. Il adore toujours la belle vierge, mais il la