

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 7 (1904)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Le lait pétrifié  
**Autor:** Brillaud Laujardière, Ch. De  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-253764>

### **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:** 18.02.2026

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

## L'orpheline

Voici une des toiles les plus remarquables de Friant, *l'Orpheline*, que Jarraud a merveilleusement gravée.

Jamais, peut-être, le jeune maître qu'est Friant n'avait, par des moyens plus simples, atteint à plus d'intense et de communicative émotion. De la vie de tous les jours, avec son mélange de peines et de joies, mais où la Douleur l'emporte, il a tiré une page d'un art supérieur, d'un très personnel accent. Cette fille du peuple, au frais visage de jeunesse, mains jointes, et qui prie sur la tombe des chers êtres, disparus à l'heure où commence seulement pour elle l'apprentissage de l'existence, émeut par un puissant charme de mélancolie. Sous le tertre de gazon que pare un vase de fleurs, les morts aimés dorment l'éternel sommeil. Mais ils parlent à l'enfant et l'enfant s'entretient avec eux. Ils lui disent ce qu'est la vie honnête et droite ; elle leur répond, elle jure que leur exemple de labeur et d'affection ne sera pas perdu. Le souvenir de ce qu'ils furent ici-bas, ainsi que leurs voix graves et douces de trépassés, se mêle à sa prière.

L'auteur de ce tableau est un des maîtres de l'art français contemporain. Son talent, délicat et robuste tout ensemble, lui a valu

les plus flatteurs triomphes. De bonne heure, le succès est venu à Friant, avec les plus enviées récompenses. N'était-il pas, dès 1901 à trente-huit ans à peine, promu officier de la Légion d'honneur ? Il n'y eut qu'une voix pour louer le ministre qui orna de la rosette rouge la boutonnière du jeune peintre.

Emile Friant est né, en 1863, dans la petite ville lorraine de Dieuze, annexée aujourd'hui à l'Allemagne. Venu à Nancy avec sa famille après la guerre de 1870, il suivit les cours de cette école nancéenne des Beaux-Arts où se formèrent tant de peintres et de sculpteurs, à cette heure en possession d'une légitime gloire ou d'une notoriété de bon aloi. Vers la dix-septième année, Friant quittait Nancy pour Paris et entra à l'atelier de Cabanel. Deuxième grand prix de Rome en 1883, l'artiste expose au Salon depuis vingt ans, des tableaux de genre et des portraits, d'une rare virtuosité. Sa réputation, je crois bien, ne saurait plus grandir. Qui n'a vu et admiré, au Luxembourg, cette grande toile, la *Toussaint*, où le type lorrain est rendu avec tant de vérité et de bonheur ?

Avec Jules Bastien-Lepage, si prématurément enlevé, avec Aimé Morot, avec Victor Prouvé, avec Gallé, avec d'autres encore qui ont rénové maintes industries d'art, Friant honore grandement la Lorraine, qu'il aime d'un profond amour, où il se plaît à s'aller retremper tous les ans. Avec eux, il honore la France.

E. R.

## LE LAIT PÉTRIFIÉ

On dit souvent pour qualifier une source inépuisable de revenus : « C'est une bonne vache à lait. »

Cette expression figurée serait-elle également exacte au sens propre ? J'incline à le penser. La belle liqueur blanche qui sort du pis de la vache n'est plus exclusivement réservée aux emplois bucoliques qui la rendent chère aux poètes. C'est un thème infini sur lequel l'ingéniosité des inventeurs exécute les variations les plus imprévues, si bien que les deux attributs qui surmontent la tête de nos bonnes vaches prennent vaguement l'aspect de cornes d'abondance.

Longtemps l'agriculteur français a négligé de tirer parti des sous-produits du lait, et pourtant, quelle source de richesse il pourrait trouver là !

Tout le monde connaît à peu près les éléments constitutifs du lait. Ils sont au nombre de trois : d'abord l'élément butyreux d'où on extrait la crème et le beurre ; puis la substance albuminoïde désignée sous le nom de caséine, et enfin un corps blanc cristallisé qu'on appelle le sucre de lait.

De ces trois éléments, le premier seul était jusqu'à ces derniers temps, sérieusement utilisé dans la plupart de nos exploitations.

Que faisait-on du petit lait ? On le donnait — *révérence parler* — aux cochons. Certes il faut bien que tout le monde vive. Mais les agriculteurs avisés trouvent moyen de subvenir aux besoins de la porcherie sans lui abandonner un produit qui peut trouver ailleurs un emploi quatre fois plus rémunérateur.

Voyons donc le parti qu'un propriétaire ingénieux peut tirer des déchets de la laiterie.

Prenons d'abord la caséine. Voici le lait écrémé. On en extrait du beurre et du fromage. En traitant le résidu à l'aide de la pression, on obtient une sorte de caillé maigre, et c'est ce caillé qu'on nomme la caséine.

Pour obtenir un kilogramme de ce produit il faut 33 litres de lait.

Combinée avec certaines substances alcalines, la caséine donne une poudre blanche adhésive, qui se prête aux utilisations les plus diverses.

Caséine, ce bouton de porte qui vous paraissait en ivoire ; caséine cette bille de billard, caséine, ce rond de serviette. La caséine ? mais elle est partout aujourd'hui : sur la table à coiffer, sous forme de menus outils, qui jouent à s'y méprendre l'ivoire ou le celluloïd, dans la

vitrine du bijoutier et sur le bureau du fumeur. Vous croyez cette pipe en écume de mer ? Nullement. c'est la caséine qui en a fourni la matière et celle de ce fume-cigarettes ou de cet étui à cigares.

L'énumération des objets qu'on fabrique avec la caséine tiendrait un numéro de cette revue. Depuis le manche de parapluie jusqu'aux boucles d'oreilles, depuis le démêloir jusqu'aux pommes d'escalier, la caséine nous fournit le plus étonnant assortiment d'articles pour le mobilier, la toilette ou la décoration des intérieurs.

L'ébénisterie s'en sert pour le placage des bois de luxe, la céramique pour la préparation des faïences. S'agit-il de coller le vin, la caséine est un excellent adjuvant. On l'emploie avec avantage dans la préparation du papier couché, l'impression des velours, ou le glaçage des gants.

Citerait-on beaucoup de produits se prêtant avec cette complaisance à des utilisations si diverses ?

Et pourtant ce n'est pas tout. En considération de sa richesse en azote, la caséine est recherchée par l'industrie des pâtes alimentaires. On la fait fréquemment entrer dans la composition des biscuits et du chocolat. En pharmacie on l'emploie également et, combinée avec le fer, elle donne un spécifique apprécié dans les cas d'anémie secondaire.

Que dis-je ! il se trouve des prophètes pour proclamer que la caséine sera le caoutchouc de l'avenir. Et voilà comment la bête paisible de nos étables sera appelée à contribuer aux progrès de l'automobilisme.

Nous allons de surprise en surprise,

Vous croyez peut-être que notre agriculture bénéficie déjà de cette conquête de la science ? Il n'en est rien. La caséine nous vient actuellement de l'étranger. L'Amérique notamment en importe des quantités énormes. Or, comment lutter contre un concurrent qui, dans ces immenses centres d'élevage, produit du lait à 3 et 4 centimes, tandis qu'en France le prix varie de 8 à 16 centimes, suivant la saison ?

Et remarquez, s'il vous plaît, que nous consommons actuellement 600.000 kilogrammes de caséine. Que serait-ce si le producteur français était appelé à fournir sa quote-part !

Le moyen de remédier à cet état de chose ? il est tellement simple, que nos législateurs l'ont négligé jusqu'à ce jour. Il suffirait de frapper d'un droit de douane les caséines d'origine étrangère. Un projet de loi a bien été

déposé en ce sens. Mais on l'a perdu de vue : la caséine est un sujet qui n'a pas le don de passionner les masses.

J'ai parlé du sucre de lait. Mais je vois le lecteur me poser un gros point d'interrogation. On peut donc extraire du sucre aussi du flanc des « nounous » ? Parfaitement. Mais que le Nord se rassure : le sucre de lait n'a pas la ridicule ambition de concurrencer le sucre de betterave. Son objectif est plus modeste, comme aussi plus humanitaire. C'est plus spécialement aux nouveaux-nés qu'il s'adresse, et ici sa supériorité ne fait pas doute.

On sait combien ces petits estomacs supportent difficilement le lait de vache : celui-ci s'y coagule et l'assimilation ne peut se faire.

En l'additionnant d'une dose de sucre de lait équivalente à celle que contient le lait maternel, on supprime cet inconvénient. Sa digestibilité devient parfaite. On a trouvé ainsi la vraie formule du lait maternisé.

Pourquoi dès lors avoir si longtemps négligé un produit d'une utilisation si précieuse ? Parce qu'on a eu longtemps ce préjugé que la vente du sucre de lait n'était pas rémunératrice. C'est une erreur complète. Les chiffres sont là qui protestent.

Oui, mais, me dira-t-on peut-être, tout cela est bel et bon, seulement l'agriculteur qui utilisera de cette façon les sous-produits du lait devra renoncer à l'élevage du porc.

Pas le moins du monde ! Après l'extraction du sucre et de la caséine, il reste assez d'albumine dans le lait pour les besoins de la porcherie. Soyez donc sans inquiétude, ô porcs toujours prêts à grogner, vous aurez votre mets préféré. Il y a encore de bien beaux jours pour la charcuterie.

Et maintenant, cultivateurs, à l'ouvrage ! Vous savez quels trésors renferment les flancs de votre vache. Celle-ci n'est plus seulement la nourrice docile, la bonne « remplaçante » toujours prête à remplir le biberon du bébé. Elle s'est modernisée. Maintenant elle est une mine inépuisable d'où l'industrie moderne peut tirer une matière première se prêtant aux utilisations les plus diverses.

A entendre les inventeurs — mais ici soyons circonspect — le siècle qui commence serait celui du *Panlactisme*.

Ch. BRILLAUD DE LAUJARDIÈRE.

## LES BLESSURES DE NAPOLEON

On a souvent parlé — et un peu à la légère — des petites infirmités de Napoléon.

A vrai dire il n'en eu qu'une et dont ses historiens n'ont pas fait mention : il était assez sourd pour que les officiers eussent éprouvé le besoin de recommander aux soldats de répondre d'une voix forte aux questions de l'empereur.

Cette dureté de l'ouïe, commune à un grand nombre d'hommes de guerre, avait, — nous a révélé M. Gerges Barral — atteint Napoléon de bonne heure, dès Toulon.

Mais notre but n'est pas, ici, de nous attarder à la santé générale de celui que Lanfrey appela le « tueur d'hommes ». Nous voulons seulement envisager un côté spécial de la vie de l'empereur, et auquel M. Barral a fait jadis une simple allusion, toutefois pleine de mystère : Napoléon, sur les champs de bataille, a-t-il reçu de nombreuses blessures ?

Dans la *Chronique Médicale*, le docteur Callamand avait traité cette curieuse question avant le docteur Cabanès, s'en occupant dans son *Napoléon jugé par un Anglais*. Les observations de l'un et de l'autre nous seront, plus d'une fois, infiniment précieuses.

Il est bien certain que Napoléon I<sup>er</sup> fut atteint de coups de sabre, de coups de baïonnette et de coups de feu plus fréquemment qu'on le croit d'ordinaire et qu'on l'a dit. Quand, à Sainte-Hélène, il fut procédé à son embaumement, on fut tout surpris de constater, un peu partout sur le corps de l'empereur (les cuisses, les jambes, notamment), de multiples traces de blessures.

C'est que par coquetterie, ou plutôt pour ne pas affaiblir son prestige aux yeux de son armée, Napoléon recommandait aux généraux et aux chirurgiens de taire les accidents de cette nature et lui-même n'en parlait jamais. « Quelle confusion, quelle désordre disait-il, n'eussent pas résulté du plus léger bruit du plus petit doute touchant mon existence ! A ma vie se rattachait le sort d'un grand empire, toute la politique et les destinées de l'Europe ! »

A Sainte-Hélène, pourtant, il se départit de son mutisme à cet égard. N'ayant plus les mêmes raisons que jadis, pour se taire, il disait à Las-Cases : « On a toujours admiré le rare bonheur qui me tenait comme invulnérable au milieu de tant de batailles. On était dans l'erreur, seulement j'ai toujours fait mystère des dangers que j'ai courus. » Et

il rappelait avec abondance, les nombreuses blessures qu'il avait reçues.

La première date de Toulon. Napoléon était alors âgé de vingt-quatre ans. Le 19 novembre 1793, dans un assaut contre le fort Mulgrave, surnommé *Petit-Gibraltar*, il fut atteint au front d'une blessure sans gravité. Un mois après, le 16 décembre, durant le bombardement qui précéda l'assaut définitif, le vent d'un boulet renversa Napoléon. Le lendemain, le fort était pris, mais Bonaparte recevait une blessure à la cuisse : c'était un coup de lance. Aussi vingt-deux ans plus tard, tandis que le *Northumberland* ayant à bord son illustre prisonnier, voguait vers le rocher sur lequel Napoléon devait mourir, l'équipage disait-il que la main d'un Anglais avait fait sa première blessure. En faisant sa toilette, Napoléon enfonceait souvent le doigt dans le trou assez profond déterminé par le coup de lance.

Au cours de la première campagne d'Italie, Bonaparte ne fut jamais blessé. Au pont d'Arcole, il faillit périr. Il ne dut de conserver l'existence qu'au dévouement de Muiron, son aide de camp. « Muiron se jeta devant moi, dit Napoléon, me couvrit de son corps, et reçut le coup qui m'était destiné ; il tomba mort à mes pieds et son sang me jaillit au visage. »

Il faut aller jusqu'à l'année 1809 pour trouver mention, chez les historiens, d'une nouvelle blessure.

Le 23 avril 1809, à la bataille de Ratisbonne, l'empereur fut atteint d'une balle morte au talon, pendant que l'on préparait l'escalade si dramatiquement contée par Marbot, qui monta le premier aux échelles avec Labédoyère. Le général Lejeune, dans ses remarquables Mémoires, retrace ainsi cet épisode :

« Sur ces entrefaites, l'empereur, qui était à cheval près de la ville, reçut une balle au talon. Soit que la douleur ne fut point vive, ou qu'il eut la force de la dissimuler, il se borna à demander Yvan, son chirurgien, et ne nous permit même pas de le conduire plus loin pour l'éloigner d'une place où tombaient les balles. L'empereur s'assit sur un tambour, et Yvan pansa la blessure qui était une simple contusion. Napoléon remonta tout de suite à cheval, et ce ne fut que quelques heures après que l'armée connut le danger que son chef venait de courir. Les soldats accou-