Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 21 (1913)
Heft: 4

Artikel: Souvenirs d'hommes utiles au pays
Autor: Payot, Ed.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-18912

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: 09.08.2025

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

SOUVENIRS D'HOMMES UTILES AU PAYS

ALBERT DE HALLER (1708-1777)

(SUITE)

Il aurait donc fallu des installations fort coûteuses pour arriver à une fabrication un peu importante. Le rendement des salines, dans ce moment-là, ne permit pas de donner une suite pratique à cette idée, car, après avoir calculé le coût du réservoir capable de graduer les sources qui descendaient à Aigle seulement, montant à 54,000 écus, il ajoute :

« Or, le seul intérêt de cette somme suffirait pour cuire, sans graduation, la même quantité d'eau salée. »

Il fut donc le premier à voir qu'il n'y avait rien à faire dans cette direction et chercha alors à améliorer l'évaporation elle-même. Voici, dit-il, comment lui vint cette idée :

« J'ai considéré que sur les côtes du Poitou et d'Aunis le sel marin se faisait uniquement au soleil, quoique, dans ces contrées, l'eau n'en peut contenir que 4 %. La chaleur de ces lieux-là ne peut pas être plus grande que celle du gouvernement d'Aigle où il croît du vin très doux et fort, tandis que les vins du bas de la Loire, en France, sont de bas alois. Puisque aussi à Aigle, les grenadiers rapportent du profit et des fruits, qu'on y trouve la mentis et la vraie cigale des anciens, le laurier en plein air et qu'enfin l'hiver est court, et les jours d'été d'une chaleur inexprimable... »

« Nous pourrions, comme sur la côte de France, établir notre étang dans un lieu abrité et garanti du nord, parce que l'expérience fait connaître que la graduation souffre beau-

coup du vent. Nous pourrions le couvrir d'un toit mobile et par là prévenir l'action ennemie de la pluie et de la rosée.

» Notre eau salée du Bévieux est trois fois plus salée que l'eau de mer, puisqu'elle est à 12 % et que, pour façonner du sel il ne faut évaporer que huit fois son poids d'eau, au lieu que l'eau de mer doit en prendre vingt-quatre fois. Dans cette idée j'obtins qu'on fît à Aigle en 1759 et au Bévieux l'année suivante de petits bassins dont l'un avait vingt-quatre pieds sur quatorze. »

C'est là que furent faits de 1759 à 1764 des essais continus d'évaporation à l'air libre, dont les résultats furent consignés régulièrement sur des tabelles, au point de vue des variations de la production en sel suivant la température, le temps et la nature du bassin.

Voici un résumé des principales observations faites et des résultats obtenus par ces intéressants essais :

« Le gpyse se dépose le premier au fond et s'attache fortement aux madriers; il nage comme à la cuite et la peau (pellicule) s'enfonce petit à petit. Après le gypse suit le sel, et il reste une lessive grasse dans laquelle, parmi un peu de sel de cuisine se trouve beaucoup de sel amer. Même en mars et en octobre et dans un temps de pluie, s'il ne dure pas tout le jour, il y a un peu d'évaporation, soit l'épaisseur d'une ligne (trois millimètres).

» En décembre, à peine un quart de ligne, et en été, au maximum, trois lignes par jour.

» Le plus petit vent empêche l'évaporation; la lumière chaude du soleil seule l'augmente; il n'y a pas d'évaporation en hiver où les vents sont les plus forts.

» On peut compter environ cent vingt-huit jours d'évaporation dans l'année.

» Il est aussi prouvé que le sel fait au soleil est parfaitement cubique et solide, tandis que celui qui a été cuit est, à la vérité de figures carrées, situées les unes sur les autres par

degrés, comme les pyramides d'Égypte, mais creuses en dedans ; que de plus le sel fait par l'évaporation au soleil est sec, pesant, dur, et a une odeur de violette, comme le sel marin.

» Il est propre par préférence pour saler les fromages, selon des essais faits et dûment attestés.

» Que, comme on l'avait prévu, le soleil fait de la même liqueur salée plus de sel que le feu, etc.

» La force du sel fait au soleil est à celle du sel cuit au feu comme quatre est à trois. »

Ensuite de ces essais M. de Haller proposa l'établissement d'un grand bassin de douze cents pieds de long sur vingt-cinq de largeur, avec un toit mobile. « Ce ne serait pas, dit-il, un édifice démesuré. » Il voulait le faire en marbre de six pouces d'épaisseur et le doter d'un toit mobile comptant qu'il coûterait 300,000 couronnes.

Les avantages obtenus par cette construction seraient :

« 1° D'éviter la graduation et l'entretien énorme des deux bâtiments construits à cet effet ;

» 2° D'épargner par an au moins cinq cents toises de bois pour l'évaporation valant 1000 couronnes ;

» 3° Éviter les frais de chaudières, 1600 francs, et leur renouvellement tous les vingt-cinq ans ;

» 4° On aurait aussi l'espérance de faire, comme cela a été prouvé par les expériences, 6 % de sel de plus, ce qui couvrirait amplement les frais et l'intérêt de la dépense, etc. »

M. de Haller dans son enthousiasme pour son bassin le considère comme presque indestructible, car il ajoute :

« A l'exception d'un tremblement de terre, on ne saurait imaginer aucune cause qui puisse endommager un bassin de marbre couché sur le terrain. »

Comme on le voit, de Haller avait toute confiance dans ce système et les raisons qu'il donne à l'appui sont encore valables. Il est fort à regretter que ce bassin n'ait pas été cons-

truit, par le fait qu'il aurait donné du sel en gros cristaux, analogue au sel marin, que certaines industries, entre autres celle des cuirs, réclament encore et que l'État doit faire venir de l'étranger.

C'est le système le plus économique de salination, mais son emploi demande de grands espaces couverts qui, quoi qu'en dise M. de Haller, sont d'un entretien assez considérable comparativement au peu de travail qu'ils font.

M. de Haller étudie ensuite l'influence des différents systèmes de salination sur la qualité du sel. Il estime le sel marin bien supérieur, et dit en parlant du sel cuit au feu (évaporé sur le feu) :

« Le feu détruit par la chaleur le principe odorant qu'il y a dans le sel; il en chasse aussi une bonne partie de l'acide, qui est la seule cause qui rend le sel utile aux hommes.

» Enfin, au lieu que le sel marin et celui fait au soleil est sec et dur, le sel cuit, surtout à un feu violent, est, au contraire, mol, se fond à l'humidité et est peu propre à conserver la viande et le poisson; aussi le sel fait au soleil est-il plus fort en esprit. »

Dans ce domaine de l'évaporation, nous voyons aussi de Haller, dès son arrivée aux salines en 1754, chercher à améliorer et proposer ce qu'il y avait de mieux à faire, étant donné les connaissances du moment, après avoir étudié la chose consciencieusement pendant six ans.

M. de Haller a été classé parmi les grands savants qui ont honoré l'humanité, mais c'était un savant pratique, qui, à côté de la science pure, s'est aussi, comme on l'a vu plus haut, occupé d'utiliser industriellement les principes de la dite science.

C'était aussi un chercheur infatigable, ennemi de la routine, constamment préoccupé de découvrir les secrets de la nature pour en tirer profit, soit au point de vue scientifique, soit pour le bien-être de l'homme.

Bon mathématicien et comptable, on voit toutes ses expériences contrôlées et suivies pas à pas par les chiffres, et ce n'est qu'après de longues observations rigoureusement enregistrées qu'il en tire des déductions simples et pratiques.

Rarement un homme a été doué par la nature de talents si divergents; ceux-ci ont plutôt la tendance à s'isoler les uns des autres en se concentrant dans des personnalités différentes. Poète, savant et industriel habitaient chez lui le même cerveau, ayant chacun assez de place pour se mouvoir à l'aise, sans s'exclure et sans se nuire les uns des autres.

Notre contrée peut s'estimer heureuse d'avoir possédé, pendant quelques trop courtes années, cet homme si distingué, si modeste et si bon.

(*A suivre*). Ed. PAYOT.

L'ABBAYE DE St-MAURICE ET SES DROITS DE JUSTICE A LAVEY ET A SALAZ

L'abbaye de Saint-Maurice en Agaune, le plus ancien des monastères d'Europe au nord des Alpes, ne fut, à l'origine, qu'un modeste cloître fondé, vers l'an 360, par saint Théodore, premier évêque du Valais. Au VIe siècle, Sigismond, roi de Bourgogne, fit, du monastère primitif, une abbaye grandiose où il se réfugia au moment où, attaqué par Chlodomir, roi d'Orléans, il allait être pris. Sa mort a été, dès lors, célébrée comme celle d'un martyr.

Pendant une période dont il est facile de calculer la longue durée, l'abbaye de Saint-Maurice a possédé une quantité