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

Artikel: L'orpheline
Autor: E. R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-253763

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

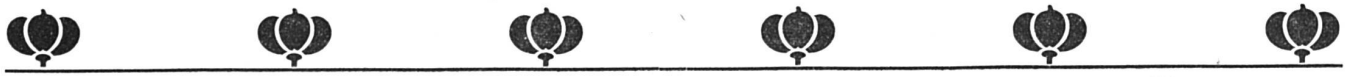
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

L'ORPHELINE

PAR E. FRIANT — GRAVURE DE JARRAUD



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 jura 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 nancéienne 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 entrait 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 plait 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 connait 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 pressure, 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 plait, 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