

**Zeitschrift:** Bulletins des séances de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Herausgeber:** Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Band:** 2 (1846-1849)  
**Heft:** 13

**Vereinsnachrichten:** Séance extraordinaire du 11 novembre 1846

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.01.2025

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

*ottenere bassirilievi in elettroplastica con foglia metallica.*  
Br. 8° pl. Modena 1844. De la part de l'auteur.

BOTTO, *Sur les lois de la chaleur dégagée par le courant voltaïque, et sur celles qui régissent le développement d'électricité dans la pile.* Br. 4°. De la part de l'auteur.

ZANTEDESCHI, *Sulla virta illuminante del polo negativo e calorifica del polo positivo dell'elettromotore voltiano.*  
Br. 8°. Venezia 1846. De la part de M. Wartmann.

ZANTEDESCHI, *Esperienze su nuove linee nere e luminose dello spettro solare.* Br. 8°. Venezia 1846. De la part de M. Wartmann.

---

## SÉANCE EXTRAORDINAIRE DU 11 NOVEMBRE 1846.

Présidence de M. Wartmann.

M. Rivier adresse la note suivante sur un moyen d'utiliser les pommes de terre malades.

« M. Zierlen, brasseur à Lausanne, nous ayant témoigné le désir que nous vinssions examiner un procédé par lequel il avait transformé à peu de frais les pommes de terre gâtées en une nourriture saine et agréable pour les bœufs, nous nous sommes rendu chez lui à cet effet il y a quelques semaines.

» La préparation que M. Zierlen fait subir à ces tubercules est fort simple; elle consiste à les cuire à la vapeur, à les écraser, puis à les emmagasiner dans un tonneau après les avoir mélangées d'un peu de levûre de bière. Voici du reste la marche de l'opération :

» Les tubercules lavés sont entassés à sec dans une cuve au fond de laquelle arrive la vapeur d'un alambic. De temps

à autre on agite le mélange afin de faciliter l'égale répartition de la chaleur et l'écoulement des sucres âcres que l'eau condensée entraîne avec elle. Lorsque la température a atteint 100° (ce qui arrive après distillation d'environ cinq pots d'eau par quintal de tubercules), on laisse refroidir. On écrase ensuite sur une grille formée de barreaux de fer espacés d'environ un centimètre (trois lignes), on ajoute la levûre, et on met la matière dans un tonneau d'où on la sort au fur et à mesure de la consommation. — La levûre paraît avoir pour effet de conserver la masse par la légère fermentation qu'elle y fait naître ; elle introduit de plus des éléments azotés qui en augmentent probablement les qualités nutritives \*.

» Quoi qu'il en soit, un résidu de la préparation de l'année passée ne nous a point offert d'odeur désagréable, et nous avons vu une vache de belle apparence et une laie avec toute sa portée qui paraissaient en fort bonne santé, après avoir été nourries de cet aliment depuis l'automne dernier.

» L'application des pommes de terre malades à la nourriture des bestiaux n'est pas neuve dans notre canton. A Lutry, entre autres, on en a cuit tout l'hiver dernier pour cet usage en les mêlant d'un peu de farine. Mais le procédé que nous venons de décrire, outre qu'il débarrasse complètement le tubercule des sucres âcres que la maladie y a engendrés, a encore l'immense avantage de ne pas dépendre de l'époque de la consommation, et de permettre la cuisson en grand et avec toute l'économie désirable. On pourra donc en l'employant immédiatement après la récolte, se mettre

\* Nous pensons qu'à défaut de levûre de bière, la lie de vin produirait exactement le même effet.

à l'abri de toute perte ultérieure, circonstance importante qui mérite de fixer l'attention. »

M. De la Harpe, docteur-médecin, lit *deux observations d'anatomie pathologique*, extraites de son Rapport sur le service de l'Hospice cantonal pour l'année 1845. La première a trait à l'autopsie d'un ivrogne consommé, sur le cadavre duquel, malgré des excès prolongés, agissant sur le corps d'un homme extrêmement robuste, on ne trouva, comme conséquence anatomique de ses excès, qu'une hypertrophie simple d'une grande partie de la muqueuse gastrique, sans aucune tendance squirrheuse, et une atrophie, aussi simple, de la masse encéphalique, visible surtout à la périphérie, sur les circonvolutions.

La seconde observation rapporte un cas de tuberculose générale, dans lequel on trouva les deux reins remplis de kystes sur lesquels on pouvait saisir tous les passages du kyste tuberculeux (tubercule enkysté) au kyste séreux simple. Les poumons étaient du reste farcis de tubercules de divers genres et à divers degrés de développement. Cette observation intéressante, quant à la pathologie du tubercule, fournit à M. De la Harpe l'occasion de quelques réflexions : 1°. Sur les caractères des tubercules que ce médecin nomme *tubercules de résorption*, analogues aux dépôts purulens de résorption; 2°. Sur l'absence d'anasarque chez le sujet examiné, malgré une dégénérescence très-étendue des deux reins; 3°. Sur la simultanéité d'affection des deux reins dans leurs diverses maladies, fait déjà noté par d'autres pathologistes, et qui se trouve vrai même pour la tuberculose de ces organes, bien différente en cela de l'invasion tuberculeuse des poumons; 4°. Enfin, sur la terminaison, non

encore décrite, du tubercule par absorption et disparition de son élément tuberculeux. Cette terminaison est, aux yeux du docteur De la Harpe, l'opposé de celle par dessiccation du tubercule qui conduit ce corps à la transformation crétaée. Il l'a retrouvée dans le poumon, non sous l'apparence de cicatrices, comme on l'admet généralement, mais sous celle de locules ou de kystes vides, qui ont perdu tout caractère tuberculeux et sont devenus des cavités séreuses ou muqueuses très-inoffensives.

Ces deux observations paraîtront *in extenso* dans le journal de médecine et de chirurgie de Zurich.

M. *Wartmann* présente quelques échantillons de *coton-poudre* qu'il a préparé dans le laboratoire de M. de Fellenberg. Cette substance réunit les diverses propriétés suivantes. Elle ressemble exactement à du coton ordinaire; elle est sans saveur, ni odeur. Sa combustibilité est telle qu'elle prend feu au contact d'un morceau de papier dont on a soufflé la flamme et qui ne présente plus qu'un point en ignition. Elle est inaltérable par l'eau. Elle brûle sans laisser de résidu et sans répandre ni odeur ni fumée. On peut l'enflammer sur la main sans danger, sans même percevoir une sensation bien distincte de chaleur. Elle brûle si vite qu'elle ne communique pas le feu à de la poudre de guerre sur laquelle on la pose. Sa préparation est peu compliquée et peut s'effectuer par des procédés divers. Quelques-uns sont si rapides, qu'en moins d'une heure on peut convertir plusieurs grammes de coton ordinaire en cette nouvelle substance, à laquelle le nom de *Pyripte* (de Πυρίπτος, qui prend feu) semble devoir s'appliquer d'autant mieux qu'il éviterait toute confusion.

M. *Wartmann* présente ensuite l'historique des travaux faits en Amérique pour établir les télégraphes électriques. Il décrit l'appareil du professeur Morse d'après l'ouvrage que vient de publier M. Alfred Vail\*.

---

## SEANCE GÉNÉRALE DU 17 NOVEMBRE 1846.

Présidence de M. *Wartmann*.

M. le *Président* communique une lettre de M. Oswald Heer , qui remercie la Société de son élection.

M. *Auguste Chavannes* entretient la Société des *Essais faits sur la culture du ver-à-soie (Bombyx mori) au Brésil*.

« Ce n'est pas d'aujourd'hui que date l'idée d'introduire au Brésil l'industrie du ver-à-soie ; les Hollandais , lorsqu'ils possédaient la province de Pernambuco , en firent déjà l'essai , et l'on voyait encore , il y a peu d'années , les mûriers plantés par eux dans les environs d'Olinda. Plus tard le marquis de Pombal , ce célèbre ministre de la couronne de Portugal auquel le Brésil doit l'introduction de la culture du café , essaya de l'implanter dans la province du Pava. Ces diverses tentatives ne réussirent pas , et cependant le Brésil , dans la plus grande partie de son étendue , se trouve placé dans des circonstances uniques pour tirer parti de cette précieuse industrie.

» En effet , le mûrier y végète parfaitement sous toutes les latitudes. Entre les tropiques , en particulier , dans les ter-

\* The American electro-magnetic telegraph with the reports of Congress, etc. Philadelphia 1843 , 8° avec 81 figures.