

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 13 (1875)
Heft: 15

Artikel: Lausanne, 10 avril 1875
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-183238>

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: 14.05.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour la Suisse : un an, 4 fr. ; six mois, 2 fr.

Pour l'étranger : le port en sus.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin Monnet, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Lausanne, 10 Avril 1875.

Nous empruntons les lignes suivantes à un intéressant article scientifique publié par le *Journal des Débats* :

« On vient de faire une découverte importante, qui serait de nature à exciter l'incrédulité, s'il ne fallait bien se rendre à l'évidence. Comment douter en effet, après l'expérience suivante :

On apporte, sur un plateau de cristal, une carafe, deux verres et un sucrier. On prend la carafe et on la laisse tomber ; on prend les verres et on les laisse placidement s'échapper des mains, on enlève le sucrier à son tour et on le jette par terre.

Que de verre cassé ! pensera-t-on. Du tout : sucrier, verres, carafe, tout est intact. Vous pouvez ramasser et recommencer autant qu'il vous plaira ; vous pouvez même jeter par terre le plateau, et vous le verrez rebondir sans se briser.

Ce verre est du verre « incassable. » On peut maintenant, en effet, donner au verre une résistance extraordinaire.

M. de la Bastie est l'inventeur de ce curieux produit ; dans une des dernières séances de la Société d'Encouragement, M. de Lubac a présenté en son nom quelques échantillons du nouveau verre.

Tous les verres, quels qu'ils soient, peuvent devenir « incassables » ; ce n'est donc pas dans la fabrication que réside l'invention de M. de la Bastie, mais bien dans le procédé, qui donne au verre ordinaire cette précieuse qualité. Le mode d'opérer consiste à *tremper* le verre à la température à laquelle il se ramollit, et, par conséquent, dans un bain d'une température assez élevée. La composition du bain et la chaleur à lui communiquer varient avec la nature du verre. La mise en pratique de cette idée a exigé des études longues et variées ; il a fallu plusieurs années de tâtonnement avant de parvenir au but. Quoi qu'il en soit, les résultats obtenus sont très remarquables.

L'autre jour, à la Société d'Encouragement, M. de Lubac a fait quelques expériences qui ont convaincu les plus incrédules. On soumit au choc provenant de la chute d'un poids de 100 grammes des plaques de verre de même grosseur, les unes ordinaires, les autres trempées. Les plaques ordinaires se brisèrent pour une hauteur de chute de 1 mètre,

les secondes résistèrent sans altération à une hauteur de chute de trois mètres et demi. On lança avec violence au milieu de la salle des vitres en verre transformé et des vitres en verre ordinaire. Les premières résistèrent très bien, les secondes se brisèrent en morceaux. Pour casser les vitres trempées, il fallut que M. de Lubac eût recours aux coups répétés d'un marteau, et, dans ces conditions, la brisure n'a plus lieu comme pour une feuille ordinaire ; le verre trempé se résout en une infinité de petits fragments dont chacun a perdu à peu près toute sa transparence et présente dans la cassure une texture cristalline et grenue.

Des bobèches très minces, très légères, jetées sur un parquet, rebondissent sans se casser ; on peut les lancer au loin sans inconvénient, elles résistent. Des soucoupes en verre trempé vont très bien au feu ; on peut y faire bouillir de l'eau.

Il est bien clair que ces propriétés remarquables permettront désormais d'avoir des vitres solides, des plats en verre supportant, sans se fêler, des températures assez élevées, des verres de lampes résistants. Les grêlons ne briseront plus les vitres de nos serres, les carreaux de nos fenêtres, etc. On organise en ce moment à Pont-d'Ain une usine de trempage pour le nouveau verre. »

Aux habitants des étoiles.

BOUTADE

O vous, qui vivez dans les astres,
Dans les astres, bien loin de nous,
Je donnerais bien mille piastres
Pour en savoir plus long sur vous.

Avez-vous, comme nous, des têtes
Qui, par leur multiple laideur,
Rappellent le profil des bêtes
Avec un peu moins de candeur ?

Connaissez-vous la maladie,
Le séné, l'huile de ricin,
L'obstétrique et l'orthopédie,
Surtout, hélas, le médecin ?...

Hantez-vous parfois les prétoires,
Jetez-vous aussi vos ducats
Par la fenêtre des grimoires
Que griffonnent les avocats ?