

MOSAÏQUE

C'est un fait d'expérience quotidienne que la qualité d'un vin de raisins d'une même espèce, cultivés dans des localités distantes les unes des autres de quelques arpents seulement, varie considérablement. Ce phénomène n'est dû à aucune différence dans les méthodes mécaniques de pression usitées ni dans les autres phases de la préparation, il dépend uniquement de l'action variée de germes divers.

Les savants modernes s'appliquent maintenant à mettre à profit ces faits dans une direction nouvelle. Ils sont parvenus à bonifier les vins, à communiquer au tabac d'Europe le parfum et le goût de celui qui pousse sous les tropiques, et aujourd'hui, ils s'efforcent de satisfaire à la demande de vins à bon marché et sains à la fois, au moyen du simple jus de la pomme au lieu de celui de la treille, en "inoculant" du cidre avec les germes des vins de Xérès, de Madère, de Sauterne, de Champagne et d'autres grands crus.

—Est-ce possible ? demandait-on récemment à un de ces savants.

—Certainement, répondit ce dernier, et, joignant l'action à la parole : Goûtez-moi de ceci, dit-il, en versant à son interlocuteur un verre de vin. Que pensez-vous que ce soit ?

—Mais du madère, répondit le dégustateur sans hésiter.

—Et du bon, n'est-ce pas ? Eh bien ! ce n'est pas du madère du tout, mais tout uniment du cidre fermenté par des germes apportés de Madère même.

On goûta ainsi tour à tour de différents "vins" qui, tous, furent déclarés excellents, à la grande joie de l'expert.

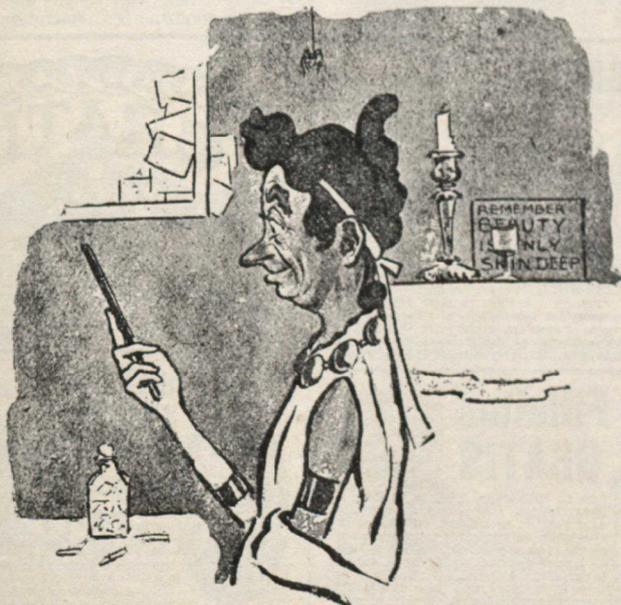
—Du cidre ! et pas autre chose que du cidre ! s'écriait-il d'un ton de triomphe. Et vous n'êtes pas le seul qui s'y soit trompé, ce qui démontre quelles superbes imitations nous pouvons fabriquer. Nous nous sommes procuré des germes dans toutes les localités où viennent les crus les plus renommés, et c'est avec du simple jus de pomme que nous créons des breuvages pouvant lutter contre le jus de la treille. Or, ces germes étant des parasites, s'attachent aux raisins des divers districts : nous prenons quelques-uns de ces raisins dont nous retirons avec soin les germes que nous cultivons scientifiquement. On peut acheter des petits flacons de germes suivant le vin que l'on désire fabriquer, tout comme on achète des bouteilles de teinture suivant la couleur en laquelle on veut teindre une matière quelconque. Le meilleur vin du Rhin est produit par du raisin cultivé dans un district recevant une quantité voulue de soleil et abrité contre le vent du Nord par des montagnes ; or, les germes que l'on recueille sur ces raisins ont profité de la chaleur solaire et sont d'une qualité supérieure aux organismes microscopiques que l'on trouve sur les raisins cultivés à environ une lieue de là, ou sur l'autre versant des montagnes. Il en est de même dans les autres parties de l'Europe, et c'est grâce à une sélection et à une culture soigneuses que nous produisons le "levain" ou ferment le meilleur.

La transfusion du sang est une des plus belles conquêtes de la chirurgie.

Pratiquée pour la première fois au dix-septième siècle en Angleterre, après l'admirable découverte de Harvey sur la circulation du sang, puis en Allemagne, elle fut faite la première fois en France, sur l'homme, par Denis et Emmerets, vers 1667, qui transfusèrent du sang de veau à un homme malade : les résultats furent désastreux. Il se forma vite deux camps : les *antitransfuseurs*, qui prétendaient que c'était là une opération barbare sortie de la boutique de Satan, et les partisans de l'opération, malgré un arrêté du Parlement qui l'empêchait sous les peines les plus graves.

Ce ne fut que longtemps après, vers 1820, que les savants reprirent les expériences et obtinrent des résultats des plus satisfaisants. Déjà, à cette

HUM !



Mlle Vieuxtemps (à sa toilette).—Pauvre George ! il ne reconnaîtra pas sa petite Noémie, ce soir.

SIGNES PRÉCURSEURS



Toto.—Tu trouves pas que ça tourne ?
Bob.—Il me semble plutôt que j'enfonce.

époque, on connaissait mieux la composition du sang, et l'on savait les différences qui existaient dans la composition du sang des diverses espèces animales. En effet, les insuccès sont d'autant plus grands et la mort plus rapide que la différence est plus grande entre les animaux sur lesquels on opère. Ainsi, le sang des mammifères transfusé aux oiseaux agit comme un véritable poison, parce que le globule sanguin n'est pas le même dans l'une et l'autre espèce. L'un a une forme elliptique, tandis que l'autre est sphérique. C'est là le point capital de l'insuccès, car les globules sont les véritables agents réparateurs du sang.

Le manuel opératoire joue un rôle important dans le succès, puisque le moindre refroidissement amènerait la coagulation de la fibrine, qui serait alors injectée sous forme de caillots, formant des noyaux d'embolie rapidement mortelle ; il faut encore veiller avec le plus grand soin à ne pas laisser pénétrer l'air dans les vaisseaux.

La transfusion doit donc se faire de veine à veine, c'est-à-dire que le sang, au sortir de la veine servant de fourniture, doit passer sans changement de chaleur dans la veine du malade et s'y mélanger tout de suite à la circulation.

On commence d'abord par faire une saignée ordinaire à une personne bien portante et qui a consenti à se soumettre à l'opération ; le sang est reçu dans un petit entonnoir entouré d'eau chaude de 37 ou 38 degrés, c'est-à-dire un peu au-dessus de la température ordinaire, et qui communique avec une seringue également à la même température. Cette seringue, munie d'un tube et d'une canule qui pénètre dans la veine à transfuser, sert à laisser pénétrer le sang très lentement. Cette méthode a encore besoin de perfectionnements et n'a pas encore donné les résultats sur lesquels on comptait ; toutefois elle peut rendre de grands services dans les cas de profonde anémie et de syncope par hémorragie grave.

On a cherché bien souvent l'étymologie du nom Boulanger. Elle est pourtant bien simple et ne demande aucun calcul. C'est le grec qui nous la donne :

BOULÉ, volonté, ANGELOS, messager.

Il n'y a pas moyen de traduire par "messager de Boulé" ; les électeurs parisiens, qui savent tous le grec, avaient traduit par leur vote en faveur du *messager de la volonté... du peuple*, sous-entendu.

Le nom de M. Floquet est d'origine méridionale. C'est donc les idiomes de la langue d'oc qui peuvent nous faire retrouver l'origine de ce vocable.

D'abord, Floquet est un diminutif. La syllabe finale *et* est la plus souvent employée en langue d'oc pour restreindre et diminuer. Reste le radical *Floc*.

Floc signifie nœud, pompon ou panache. La langue d'oïl a pris le mot en le dénaturant. On dit un flot de rubans.

On appelle *floc* le pompon de laine dont sont parées les mules pyrénéennes ; *floc* encore le piquet de rubans que les jeunes filles disposent sur leurs coiffures ; *floc* les rubans aux trois couleurs dont les conscrits parent leurs boutonnières aux jours du tirage au sort.

De tout ceci résulte que l'étymologie de Floquet signifie : petit panache.

OMNIBUS.