

## LA SCIENCE POUR TOUS

## L'ÉCLIPSE DU 28 MAI

La nature nous a gratifiés du plus beau temps qu'il était possible de désirer pour la contemplation de ce splendide phénomène astronomique. La veille, un furieux vent de nord-est avait balayé au loin les vapeurs causées par la forte chaleur des trois jours précédents et le soleil se leva, lundi, dans une atmosphère des plus pures. Quelques petits cyrrhus sont venus il est vrai, couvrir de leurs vapeurs, pendant le cours de l'éclipse, le croissant rougeâtre du soleil, mais ils ont vite passé leur chemin, emportés par les courants des hautes régions.

A 7.55 heures la lune commençait son passage sur le disque du soleil et à 9.05 heures elle en éclipsait près des cinq sixièmes. La lumière du soleil, fortement affaiblie à cet instant, avait une teinte rougeâtre qui donnait un aspect assez étranges aux choses. Enfin, à 10 heures 25 minutes, notre satellite se retirait complètement et laissait notre bon soleil nous verser à flots ses rayons bienfaisants. Quant au phénomène assez étrange de la forme des croissants que prennent les rayons solaires en passant entre les feuilles des arbres, je n'ai pu l'examiner et le reconnaître exactement que vers 9 heures, c'est à dire cinq minutes environ avant le maximum de l'éclipse.

Les éclipses de soleil, du moins les éclipses partielles sont assez nombreuses ; dans une période de dix-huit ans et onze jours, il y a eu 70 éclipses, dont 41 de soleil et 29 de lune ; tous les dix-huit ans et onze jours, ces éclipses reviennent périodiquement, aux mêmes intervalles de temps. Malgré la prédominance en nombre des éclipses de soleil, chacun de nous en voit moins que d'éclipses de lune, parce qu'elles sont visibles dans une région plus restreinte. En effet, pendant que chaque fois qu'il se produit une éclipse de lune, il y a, à même de la considérer, près de la moitié des habitants du globe, au contraire, dans une éclipse de soleil, seuls les habitants de la région relativement restreinte où porte l'éclipse peuvent jouir du spectacle.

Il serait inutile d'expliquer ici le principe des éclipses. Nos journaux quotidiens nous en ont donné force détails accompagnés de gravures très bien compréhensibles. Qu'il me suffise de dire, afin de déromper bien des gens, que, même dans une éclipse totale du soleil, la nuit n'est jamais complète, parce que le cône d'ombre lunaire dans lequel passe une petite région de la terre n'est pas assez épais pour empêcher la clarté du soleil de nous arriver par rayonnement, portée sur les vagues atmosphériques. Ce qui aurait lieu si l'atmosphère n'existait pas, et ce qui a toujours lieu dans la lune lorsqu'elle passe dans le cône d'ombre de la terre, beaucoup plus grand et dans un milieu où l'atmosphère fait défaut.

Maintenant, devrai-je ajouter que les éclipses de soleil, contrairement aux croyances et superstitions anciennes, n'ont aucune relation avec les cataclysmes qui peuvent arriver à la surface de notre pauvre planète si souvent éprouvée ? Je ne le pense pas. Aujourd'hui, tout le monde connaît la raison des éclipses et ce qui, autrefois, passait pour un fait incompréhensible et donnait lieu à tant de commentaires, ne paraît plus que comme une conséquence très naturelle de la position que nous occupons dans l'espace. Pas plus que les comètes, les éclipses ne sont à craindre.

Elles sont même à désirer ! En effet, elles peuvent conduire les savants aux découvertes scientifiques les plus importantes en ce qui regarde la constitution et les mouvements dans l'espace de notre roi et dispensateur de la vie. Une foule de savants, emportant avec eux tout un bagage d'instruments de toutes sortes, se sont rendus dans les régions favorisées où l'éclipse du 28 mai devait être totale. Les revues scientifiques, je le suppose, ne manqueront pas de nous entretenir de la mission de ces dévoués savants,

et de rendre compte de leurs travaux. Je demande donc à mes lecteurs de patienter encore quelque temps, et je les tiendrai au courant de ce qui se dira et s'écrira à ce sujet.

GERMAIN BEAULIEU.

## NOS FLEURS CANADIENNES

LE SARRASIN

(Famille des polygonées.—Sarrasin commun—*Fagopyrum vulgare*.)

Le sarrasin est proche parent de la renouée, de l'oseille, et de la rhubarbe, puisqu'il fait partie de la même famille. Dans les flores d'autrefois il était classé dans le genre renouée ; par la suite on lui a créé un genre spécial.

Il est originaire de l'Asie. Introduit en Afrique, il fut, par la suite, transporté en Espagne par les Maures, et c'est ce qui lui a valu le nom de Sarrasin.

Ce blé noir a le mérite de pouvoir être cultivé dans les terrains médiocres et de fournir une farine dont on fait du pain, des galettes et des crêpes. Au naturel, il sert encore pour la nourriture des volailles.



Provancher écrit : "Le sarrasin (sic) demande une terre meuble. Très sensible aux influences météoriques, il redoute surtout les vents secs et les gelées. De là vient qu'il réussit mieux dans le voisinage des eaux où les vents sont plus humides. Le sarrasin comparé au froment comme aliment est dans la proportion de 100 à 112 ; il constitue un excellent engrais pour enfouir vert."

Une autre espèce de sarrasin, celui de Tartarie, dont les fleurs sont blanches et les angles des fruits sinués-dentés, est rustique au point qu'il se ressème de lui-même, ne craint ni les gelées ni les sables et peut devenir nuisible.

L'étymologie du nom latin de cette plante : *fagopyrum*, est comme suit : de "fagus", hêtre, et "pyros", blé, c'est-à-dire : fruit semblable à celui du hêtre et usité comme le blé.

E.-Z. MASSICOTTE.

une partie de notre lune de miel s'écoulera dans un des meilleurs hôtels de cette cité...

—Maman, dit Justine toute rayonnante, le soir, à la veuve, M. A... m'a demandée en mariage et m'a dit de me préparer. Il faut donc que je me mette à l'œuvre pour compléter mon trousseau. Sûr de votre consentement il a fixé le treize de mai pour la passion du contrat et la publication du ban à l'église.

Les visites et les veillées deviennent plus fréquentes ; les espérances de la crédule fiancée sont tendrement entrevues... Hélas ! à la date déterminée M. A... ne vient pas. Une lettre de vives supplications le trouve froid comme le marbre. Toute flamme est éteinte dans le cœur du badin. Il avait agi pour rire et elle l'avait pris au sérieux. Voilà !

En avez-vous déjà vu, lecteur, des jeunes filles de cette sorte, honnêtes néanmoins, qui vont au-devant des garçons au lieu de les laisser venir à elles, les importunent, en se faisant acheter des cadeaux, les accablent de propos chimériques, de chiffons et de fêtes, persistent à demeurer seules avec leur amant au détriment du devoir, font la cour plutôt que d'en être l'objet, vont jusqu'à pousser un jeune homme au mariage et sont plantées là à la veille de convoler. Il y en a bien trop dans notre province de Québec.

Justine a vingt-quatre ans et s'aperçoit qu'elle a suivi une mauvaise tactique pour trouver à se marier, et qu'il faut changer de conduite. Est-il encore temps ? Souhaitons-le-lui sincèrement : elle a si bonne volonté !

AUGUSTIN LELLIS.

## RÉPONSES A MES CORRESPONDANTES

*Fiancée*.—Le linge de table doit être ourlé à la main ; non seulement l'ourlet est plus beau, mais il ne conserve jamais cette tache de crasse qui reste après le blanchissage aux ourlets faits à la machine.

*Vivienne*.—J'en suis heureuse pour vous, mademoiselle.

*Pauvette de mai*.—La date dans une lettre qui n'est pas commerciale se met à la fin.

*Fernanda*.—10. N'en doutez pas ; 20. Oui ; 30. Non ; 40. Sans doute.

*Léopold*.—Ne présentez jamais une dame à un monsieur ; les personnes plus jeunes sont toujours présentées aux personnes plus âgées.

*Christiane*.—10. Non, mademoiselle, ce serait tout-fait inconvenant ; 20. Pour cela, oui.

*Curieuse*.—10. Adressez-vous à Mme Emmeline Raymond, rue Jacob 56, Paris ; 20. Je ne connais pas cette publication.

*Etienne*.—10. Toutes les femmes aiment les fleurs ; 20. Vous ne sauriez mieux faire.

*Alyx*.—Quelle drôle d'idée vous avez là, au moins en êtes-vous très-sûre.

*Minette*.—J'ai quelque chose de joli sur le sujet que je publierai dans une quinzaine.

## A LA CUISINE

*Petits fours*.—Battez deux blancs en neige ferme ; ajoutez cuillerées de sucre et poudre et le zeste d'un citron haché fin. Mêlez. Laissez tomber des gouttes de ce mélange sur un papier huilé (les gouttes sont grosses comme la moitié d'une noix.)

Cuisson à feu doux de 15 à 20 minutes.

*Bonbons russes*.—Mettez dans une casserole non émaillée un bol de crème et un bol de sucre en poudre. Posez sur un feu doux et remuez jusqu'à ce que la crème prenne une teinte de café au lait. Versez sur un marbre huilé et coupez la pâte en petits carrés. Les bonbons au caramel se font de la même façon, seulement on emploie de l'eau au lieu de crème, à la dose d'un verre par livre de sucre. Le sucre doit prendre la teinte du caramel.