

LA SCIENCE POUR TOUS

AMUSEMENTS SCIENTIFIQUES

NOS FLEURS CANADIENNES

TRILLE PENCHÉE ET TRILLE A FRUIT ROUGE

Je fais parfois ce rêve d'un jardin où j'aurais planté toutes nos plus belles espèces de plantes canadiennes. En conservant, autant que possible, les conditions de lieu, chaque mois mon jardin prendrait une physionomie nouvelle. Les floraisons se succéderaient comme dans le paysage qui nous environne. Tour à tour certaines fleurs disparaîtraient, d'autres apparaîtraient, et le spectacle en serait tant joli que l'exemple ne manquerait pas d'être suivi, et l'amour de nos fleurs se répandrait rapidement.

Et parmi les fleurs qui réjouiraient la vue, je n'aurais garde d'oublier les trilles. En effet, y a-t-il rien de plus joli que les deux trilles plus haut nommées, sans négliger leur sœur plus sombre, dont j'ai déjà donné la description ? (*)



Mais je n'ai pas de jardin et n'en aurai probablement jamais, il me reste celui de tout le monde : le bord des routes, les champs, les bois. J'en profite, et c'est au cours d'une de mes excursions sous bois de cette année que j'ai trouvé côte à côte les deux trilles, penchée et à fruit rouge. La première aux pétales blancs, la seconde aux pétales rosés, striés de rouge foncé !

Elles étaient agréables à voir et me paraissaient toutes mélancoliques d'être condamnées à vivre et à mourir parmi les géants de la forêt, loin des regards admirateurs des êtres qui leur sont supérieurs sous certains rapports !

Oh ! me disais-je, comme elles seraient bien à leur place dans un jardin ! Mais voilà, il aurait fallu les surveiller, attendre la fructification, recueillir la graine, toutes choses qui demandent du temps, de l'action, de la volonté, et l'on est si paresseux.

Alphonse Karr s'écriait un jour : "Beaucoup de gens aiment les fleurs, mais ne pensent à elles que lorsqu'ils admirent la splendeur de leurs corolles ou respirent leurs suaves odeurs. Le parfum s'évapore, les pétales se flétrissent et tombent, et il n'en est plus question jusqu'à la même époque de l'année suivante."

Comme il a raison ! — E.-Z. MASSICOTTE.

Recette contre les mains humides.—Un mélange de 125 grammes d'eau de Cologne et de quinze grammes de teinture de belladone. Frottez les mains plusieurs fois par jour.

(*) Voir "Monographies de plantes canadiennes."

L'ARBRE A SUCRE

Dans la région du Cap se trouve un arbrisseau étrange dont on vient de constater les propriétés curieuses. Les Boers l'appellent Zuïke-Bosch, c'est-à-dire buisson à sucre. On pourrait dire, en effet, que ce végétal bizarre porte des verres d'eau sucrée dans le calice embaumé de ses fleurs.

Ce n'est plus un buisson, c'est un carafon. Les paysans hollandais s'en vont au zuïke-bosch comme on va à la buvette.

Il y a des arbres qui donnent du pain, du vin, du beurre, du lait, du fromage, des liqueurs, de l'eau-de-vie, de l'huile, du savon, de la mélasse, des parfums, de la pommade, des bougies. D'autres portent au bout de leurs branches des robes de soie, des galoches et des manteaux en caoutchouc, des chapeaux de paille, des bracelets, des boucles-d'oreilles, des bonnets de coton, du papier à cigarettes et des chapelets.

Ces arbres—boulangers, vigneron et fruitiers, laitiers, drapiers, papetiers, chapeliers, bonnetiers, tabletiers et limonadiers, tisserands, liquoristes, confiseurs—peuvent tendre... la branche au zuïke-bosch et recevoir dans leur corporation le buisson à sucre, qui est par excellence un arbre épicier.

Les jolies fleurs du zuïke-bosch se composent de pétales très-serrés qui forment une sorte de godet d'une élégance singulière. Si, le matin, avant le lever du soleil, vous regardez dans ces calices odorants, vous apercevrez de brillantes gouttelettes, rappelant par leurs teintes délicates le doux éclat des perles, rondes et vives comme du vif-argent.

Ces gouttelettes embaumées, on les met dans un grand vase, et l'on peut en recueillir jusqu'à cinq ou six bouteilles dans un seul buisson. Mais il ne faut pas attendre la chaleur du jour. Le soleil du Cap n'en ferait qu'une gorgée et viderait tous ces verres charmants d'un seul coup.

Cette liqueur, appelée par les Boers : *zuïke-bosch-sirup* (sirop de buisson à sucre), est un breuvage exquis, chargé des parfums de la fleur qui, selon la variété du zuïke-bosch, se rapprochent de la vanille ou du jasmin.

Ce précieux sirop, aussi bienfaisant qu'agréable, se condense par l'ébullition et se conserve dans des vases bien bouchés pour la saison d'hiver.

Au printemps, le buisson à sucre se couvrira de fleurs nouvelles, et la jeune hollandaise du Cap, la cruche sur l'épaule, s'en ira, à la fontaine, recueillir les perles liquides et parfumées du zuïke-bosch.

Je ne crois pas que le buisson à sucre fasse jamais une concurrence bien sérieuse à la canne des Antilles, voire même à notre betterave, qui renferme dans sa racine un déluge d'alcool—je ne sais combien de milliards de pains de sucre.

Mais ce gracieux arbrisseau aux fleurs merveilleuses, aux senteurs exquises, à l'élégant feuillage, est à la fois une curiosité botanique et une source intarissable, bienfaisante pour le paysan du Cap.

Le Boer altéré trouve, à travers champs, un verre de sirop tout préparé et le savoure avec délices, sans le moindre souci du pourboire.

La croissance du zuïke bosch est si rapide qu'elle ressemble moins à un effort qu'à une improvisation : il naît, il pousse, il est grand. Chaque année il s'enrichit de nouvelles branches, comme si la nature voulait, à chaque printemps, lui rendre au centuple le verre d'eau qu'il a donné.

Formant sur la lisière des bois comme des "bars" inépuisables et gratuits, penchant au moindre souffle ses coupes odorantes, il semble dire au passant :

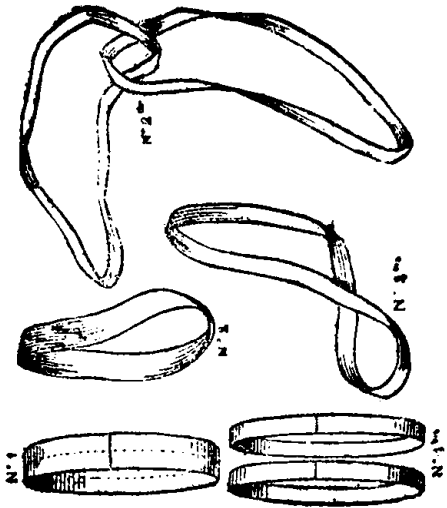
—Voulez-vous prendre un verre d'eau sucrée ? Si vous l'aimez à la vanille, je suis... votre arbre ! Si vous le préférez au jasmin, adressez-vous au buisson d'en face.

FULBERT-DUMONTEIL.

L'ANNEAU DE PAPIER

Découpez, dans un journal, deux bandes de papier de 4 centimètres environ de largeur ; collez-les bout à bout, de façon à obtenir une bande ayant une longueur d'au moins 1 mètre 80 ; plus cette longueur sera grande mieux cela vaudra. Avec cette bande, formez un anneau de papier, en collant ensemble les deux extrémités, comme vous le montre notre dessin No 1. Prenez alors une paire de ciseaux et coupez cet anneau suivant la ligne pointillée de la figure ; il est bien évident que vous le séparez en deux anneaux égaux (No 1 bis), ayant le même diamètre que l'anneau No 1, mais une largeur moitié moindre. (Les proportions n'ont pu être indiquées sur notre dessin, qui représente des longueurs beaucoup trop faibles par rapport à la largeur, afin de gagner de la place).

Offrez alors un second anneau à quelqu'un de l'assistance ; cet anneau aura le même diamètre et la même largeur que l'anneau No 1, et priez-le de couper cet anneau en deux, suivant sa ligne du milieu, comme vous venez de le faire pour le premier. L'amateur prend les ciseaux et coupe tout droit devant lui suivant la ligne du milieu, en faisant tourner l'anneau à mesure qu'il se sépare, mais, ô surprise ! au moment où il donne le dernier coup de ciseaux, le public s'aperçoit qu'il n'a pas du tout obtenu deux anneaux, comme tout à l'heure, mais bien un seul anneau de papier, ayant un diamètre double de l'anneau primitif, et une largeur moitié moindre.



Il y a là une petite mystification, très visible sur notre dessin, mais impossible à découvrir avec un anneau de très grand diamètre. L'anneau que vous offrez à l'amateur est bien obtenu en collant bout à bout les deux extrémités de la bande de papier, mais, avant de coller, vous avez donné à l'un des bouts une demi-torsion, l'envers d'un bout venant se coller sur l'endroit de l'autre, comme vous le voyez au No 2 du dessin. Après découpage, vous avez l'anneau unique No 2 bis.

Donnez à une autre personne l'anneau 2 bis et priez-la de couper cet anneau par la moitié, dans le sens de sa longueur ; le public s'attend à voir apparaître un seul anneau, deux fois plus grand que le No 2 bis. Erreur profonde. Au grand étonnement des spectateurs, ce nouveau découpage produit deux anneaux (No 2 ter) pris l'un dans l'autre comme les anneaux d'une chaîne, et ayant chacun un diamètre égal à l'anneau No 2 bis avec une largeur moitié moindre, soit le quart de celle de l'anneau primitif.

Procédé pour refriser les plumes.—On sépare la plume du chapeau qu'elle garnit, en la tenant par les deux bouts, aussi plate que possible et bien tendue ; on la place au-dessus de la vapeur d'un récipient rempli d'eau bouillante ; quand la plume est bien imprégnée de l'humidité de la vapeur, on la laisse sécher ; on prend un ustensile rond, tel entre autres, qu'un fer à gaufrer, et l'on roule chaque barbe de la plume autour de cet ustensile.