



<http://www.biodiversitylibrary.org/>

Bulletins de l'Académie royale des sciences, des lettres et des beaux-arts de Belgique.

Bruxelles.

<http://www.biodiversitylibrary.org/bibliography/5550>

ser.3:t.21 (1891): <http://www.biodiversitylibrary.org/item/110934>

Article/Chapter Title: Rapport sur la détermination du rayon de courbure, en coordonnées parallèles ponctuelles par M. d'Ocagne

Author(s): Eugène Catalan

Page(s): Page 118, Page 119

Contributed by: Missouri Botanical Garden, Peter H. Raven Library

Sponsored by: Missouri Botanical Garden

Generated 25 November 2015 4:30 AM

<http://www.biodiversitylibrary.org/pdf4/045699900110934>

This page intentionally left blank.

RAPPORTS.

—

Détermination du rayon de courbure, en coordonnées parallèles ponctuelles ; par M. Maurice d'Ocagne.

Rapport de M. Catalan, premier Commissaire.

« M. Maurice d'Ocagne, jeune Géomètre bien connu (*), à lu le Mémoire *Sur la courbure des lignes planes*, de M. Demoulin. Il en a été si satisfait, qu'il en a déduit un autre, que l'on pourrait appeler : *Conjugué du premier*. En effet, aux coordonnées m, n , de M. Demoulin, répondent les coordonnées p, q , de M. d'Ocagne ; aux théorèmes *sur la courbure*, contenus dans le premier Mémoire, en correspondent d'autres, démontrés dans le second. En particulier, l'ingénieur français rappelle la proposition suivante (**):

Si P_1, P_2, \dots, P_n sont les points de contact des tangentes menées, d'un point quelconque M , à une courbe algébrique de classe n , et si R_1, R_2, \dots, R_n sont les rayons de courbure correspondants, on a

$$\frac{R_1}{MP_1^3} + \frac{R_2}{MP_2^3} + \dots + \frac{R_n}{MP_n^3} = 0.$$

(*) Entré à l'École polytechnique en 1880. Avant cette époque, M. d'Ocagne écrivait, fréquemment, dans plusieurs journaux de Mathématiques. Aujourd'hui il est ingénieur des Ponts et Chaussées à Pontoise.

(**) *Nouvelles Annales de Mathématiques*, 1890, p. 448.

Comme le fait observer l'Auteur, ce théorème est, en quelque sorte, corrélatif de celui de Reiss (*).

Le Mémoire de M. Demoulin ayant été *approuvé* et *imprimé* par l'Académie, j'ai l'honneur de proposer les mêmes encouragements pour la courte et intéressante Note de M. d'Ocagne. »

La Classe a adopté ces conclusions, auxquelles se sont ralliés MM. Mansion et Le Paige. En conséquence la note de M. d'Ocagne paraîtra dans le *Bulletin*.

—

Étude sur les bières bruxelloises; par MM. Van den Hulle et Van Laer.

Rapport de M. Gilkinet, premier commissaire.

« Dans la première rédaction, portant pour titre *Étude sur le lambic*, du mémoire soumis au jugement de l'Académie, les auteurs étudient la fabrication du lambic, la composition de cette bière et les différents processus biologiques qui interviennent dans sa préparation.

On sait que le moût est abandonné pendant plusieurs années à la fermentation spontanée, sans addition d'une levure quelconque. Ce moût lui-même est obtenu par des procédés particuliers. Ainsi une notable partie de la cuve-matière est constituée par du blé crû, non saccharifié, qui se transforme lentement en maltose. Suivant l'expression des auteurs, ce mode opératoire accentue *encore* le moelleux du lambic. Nous ne discuterons pas sur le moelleux dont il est ici question, en vertu de l'adage : *de gustibus*

(*) Démonstré et appliqué par le professeur belge, dans son nouveau Mémoire.