

Après avoir été présentée au Congrès de chimie et de pharmacie de Liège (1905), l'étude intitulée *Méthode directe pour l'analyse du lait* parut aux Publications du Congrès, série nouvelle, t. I, 1906 (21). Son originalité réside dans le fait que pour doser l'extrait sec et la matière grasse, l'auteur de l'étude propose de suspendre le lait destiné à l'analyse à l'intérieur d'un petit rouleau de toile fine de platine (22).

On trouve différents travaux d'Emile d'Huart aux Archives de la section des sciences de l'Institut grand-ducal dont il était membre effectif depuis 1892 et dont il était un des deux conservateurs du Musée.

Le tome I<sup>er</sup>, fasc. 1-2 de 1906, contient, outre *Méthode directe pour l'analyse du lait* (pp. 125-133), *La photographie des couleurs* (pp. 58-80). Dans ce dernier article, l'auteur « expose et démontre entre autres le procédé de la photochromie interférentielle de son ancien professeur G. Lippmann qui, à cette époque, était seul à donner une solution satisfaisante de la question » (23).

Dans le tome I, fasc. 3-4, d'Huart précise l'objet de la chimie et explique la théorie atomique sous le titre de *Théorie de chimie générale* (pp. 39-54). Inutile de dire que depuis sa parution en 1906, cette étude n'a plus qu'une valeur historique.

Les conférences faites sur recommandation du Gouvernement aux pâtisseries et boulangers du pays furent rassemblées en un fascicule de 293 pages, tiré en 1912 sur les presses de Ch. Praum et ayant pour titre *Die wissenschaftliche Grundlage des Bäcker- und Konditorgewerbes. 5 gemeinverständliche Vorträge*.

Comme nous l'avons vu, les débuts d'Emile d'Huart en matière d'hydrologie, domaine dans lequel il devait atteindre une notoriété incontestée, datent de 1893. La même année parut aux Archives de l'Institut, section des Sciences (t. XXII, pp. 1-27) *Etude sur l'eau d'Ernshof, source Bel-Val*. L'auteur attire l'attention du public sur une source qui avait été mise à jour, par l'effet du hasard, dans les années 70. Des analyses faites en 1887 et en 1890 « ne purent fournir que des résultats approximatifs, à cause du voisinage immédiat du ruisseau qui rendait les infiltrations presque inévitables ». Mais elles furent suffisantes pour engager le propriétaire à capter et à isoler la source. Ces travaux ayant été achevés en 1891, d'Huart, à la suite d'une nouvelle analyse « faite avec les soins les plus minutieux sur des échantillons absolument purs » en arriva à déclarer :

« Il semble certain que la composition de l'eau de Bel-Val, qui d'ailleurs dans son ensemble, ne dépasse pas le degré de minéralisation en sels admis par les eaux de table, est favorable à cet usage, abstraction faite des expériences directes à cet égard » (24).

En collaboration avec le docteur M. Grechen, Emile d'Huart publia encore en 1908 chez Victor Buck, *L'eau minérale de la source de Bel-Val*.