

## De la mesure de la température

**Clairette, le 19 avril 2010 à 22:08**

Petit article scientifique sur nos divers moyens de mesurer la température dans le bateau.

Il y a d'abord notre sensation de la température. C'est quand même assez peu fiable, ça dépend de comment on est habillés (un pull, une écharpe, deux pulls... tiens, on aurait pu choisir l'unité de mesure "pull", ou "nombre d'épaisseurs pour ne pas avoir froid"), ça dépend de notre état de fatigue, du métabolisme, de ce qu'on a mangé voire bu, de tas de choses. Sachant que cet hiver on s'est pas mal aguerris au froid et qu'on est devenus très résistants, on distord la mesure. En plus, autant on arrive à mesurer le froid, mais le chaud, on n'est pas encore bien entraînés.

On a aussi le thermomètre qu'on a installé dans la cabine arrière avec ses copains l'horloge et le baromètre (cf. [la photo qu'on avait faite lors de la grosse dépression](#)). Celui-là est très fiable, et il est beau en plus. Mais il est dans la cabine arrière, où il fait plus froid que dans le carré, donc ce n'est pas la bonne référence.

Dans une de nos lourdes commandes d'électronique, on a gagné une horloge - station météo. Plusieurs tests comparatifs ont montré que cette station météo surestime la température de 2°C environ. C'est bon pour le moral, mais c'est moyen au niveau fiabilité. Et comme on l'a positionnée juste au-dessus de notre radiateur électrique, elle surestime encore plus la température.

Et puis on a le nutella... Cet hiver, notre nutella n'était pas très tartinable. Les adeptes du nutella auront d'ailleurs noté que Ferrero déconseille très fortement de ranger le nutella au frigo, car le nutella froid a une consistance assez dure. J'en vois qui s'inquiètent : il faisait aussi froid sur Schnaps que dans un frigo ?? Non, faut pas déconner quand même. On n'est pas descendus en-dessous de 9°C, et même la barre des 11-12°C, on l'a rarement franchie.



Revenons-en au nutella. La consistance du nutella change brutalement à une température que nous avons estimée à 13-14°C. Au-dessus de cette température critique, le nutella retrouve sa consistance visqueuse, douce, facile à tartiner. La tartine de nutella fond immédiatement dans la bouche (avant, il lui fallait un court temps de fusion à l'entrée en bouche). En-dessous de 14°C, le nutella est dur, et on peut raisonnablement dire qu'il fait froid.

Certains esprits critiques avanceront que le nutella ne nous indique que notre position par rapport à sa température de fusion. C'est vrai. Mais ça nous fait quand même un instrument de mesure de la température en plus, original qui plus est : vous avez déjà vu un thermomètre-nutella, vous ??

Adresse de cet article :

<http://www.lesbaleinesetlescoquillages.com/2010/04/19/de-la-mesure-de-la-temperature/>

### **3 commentaire(s) :**

tite mule - 20 avril 2010 @ 14:56

moi je connaissais le froid aux pieds comme thermometre...

Par contre une petite question sur votre dernier instrument de mesure... Quelle est sa duree de vie avec vous 2 a bord???

**Clairette** - 20 avril 2010 @ 14:59

Hum... c'est effectivement là le point critique. On est en rade de nutella depuis une ou deux semaines...

Mais on n'est pas les seuls coupables : Hobbes et Girouette sont de gros gourmands de chocolat aussi et on les soupçonne de piquer dans nos réserves pendant qu'on travaille la journée !

**tomtom** - 28 juin 2010 @ 23:01

Mince, notre thermomètre est **dans le collimateur de l'Union Européenne**.

Mais comment on va faire ?? On a un thermomètre qui ne correspond pas au "profil nutritionnel" fixé par l'Union européenne !!