

nombreuses et plus dures ; il y existe, en quantité notable, un acide de nature organique : c'est l'acide malique, l'acide acétique, l'acide citrique, l'acide tartrique, ou d'autres encore. L'eau est peu abondante ; l'albumine végétale n'y est qu'à l'état rudimentaire ; il y a aussi de la fécule. A cet état, l'usage des fruits a sur l'homme les plus fâcheux effets. La diarrhée, la dysenterie, en sont fréquemment la conséquence. L'usage habituel mais non abusif de fruits qui ne sont pas arrivés à l'état de maturité complète détermine encore bien souvent le développement d'ascarides lombricoïdes.

A mesure qu'on s'approche de la période du développement complet des fruits, les caractères précédents changent, se modifient ; et, à l'époque de la maturité complète, ils sont remplacés par les suivants : les fibres ligneuses sont devenues moins nombreuses, plus minces et plus molles ; l'acide n'y est plus qu'en quantité très-peu considérable ; il n'y a plus de fécule, mais du sucre de raisin et de la pectine. Les fruits, à cet état, sont excellents pour l'homme, qui les digère alors avec facilité ; ils le nourrissent également assez bien. L'abus toutefois est près de l'usage, et le développement de diarrhées, de dysenteries, est souvent encore à redouter.

La saison influe sur la qualité des fruits, et, par conséquent, modifie leur action sur l'homme. Ainsi, une saison trop froide ne permet pas à ces végétaux d'arriver à leur maturité complète ; ils ont alors tous les inconvénients des aliments acides. Une saison trop humide les rend trop aqueux, trop fades et trop peu sucrés ; ils sont alors indigestes.

1° *Raisin*. — A l'état de maturité, la pulpe du raisin est succulente et d'une saveur douce et sucrée, avec une légère acidité qui tempère cette saveur. Ce sont des fruits essentiellement rafraîchissants ; ils peuvent devenir laxatifs quand on en mange une quantité un peu considérable.

Les raisins secs, souvent servis sur nos tables, ont une saveur beaucoup plus sucrée. On les prépare ordinairement en les faisant sécher au four, après les avoir plongés dans une lessive alcaline. Les raisins des contrées méridionales sont surtout ceux que l'on destine à cet usage.

2° *Orange*. — Les oranges mûres sont un des fruits les plus délicieux dont l'homme puisse faire usage. Leur saveur douce, sucrée, en même temps qu'acide, les rend très-agréables, rafraîchissantes et légèrement laxatives. La pulpe, toutefois, doit être rejetée, car elle est indigeste. Les oranges servent encore à préparer l'orangeade, boisson légèrement acidule. Ce fruit est généralement considéré comme un aliment antiscorbutique.

3° *Citron*. — Le citron n'est guère employé que comme con-

diment, ou pour la préparation de la limonade. Son acidité, qu'il doit à l'acide citrique, et qui est assez considérable, ne permet pas de le manger comme fruit, du moins dans nos climats. Comme l'orange, il jouit de propriétés antiscorbutiques caractérisées.

4° *Fraises*. — Elles contiennent beaucoup de mucilage, des acides malique et citrique en petite quantité, du sucre et une huile essentielle, qui donne aux fraises leur saveur et leur arôme. Les fraises bien mûres, mâchées avec soin, sont facilement digérées.

5° *Framboises*. — Elles sont moins acides que les fraises, contiennent les mêmes éléments, et, de plus, une huile essentielle spéciale. Leur degré de digestibilité est à peu près le même.

6° *Groseilles*. — Les groseilles contiennent une quantité notable d'acide citrique, beaucoup d'acide pectique, et peu de sucre de raisin. Elles sont plus laxatives et plus rafraîchissantes que les fruits précédents ; leur abus amène facilement la diarrhée et la dysenterie, surtout quand elles ne sont pas très-mûres.

Les fruits à noyau contiennent une grande quantité de mucilage. En général, ils sont digérés d'autant plus facilement qu'ils sont plus aqueux et plus sucrés, moins charnus et moins acides.

7° *Pommes et poires*. — La digestibilité de ces fruits est plus ou moins grande, selon qu'ils sont plus ou moins acides. Lorsque leur tissu est mou, leur acidité faible et leur saveur sucrée très-prononcée, ils sont d'une digestion plus facile, et cependant ils fatiguent toujours un peu les organes digestifs. La cuisson influe peut-être davantage sur la digestibilité des pommes et des poires que sur celle de tous les autres fruits. Elle agit probablement en hydratant la chair du fruit, en pénétrant et en ramollissant les fibres nombreuses qu'il contient. Les poires et les pommes cuites sont des aliments assez nourrissants, d'une digestion facile, et que supportent souvent très-bien les estomacs faibles, débiles, ainsi que les convalescents.

8° *Prunes*. — Les prunes bien mûres contiennent du mucilage, de l'acide pectique, et beaucoup de sucre ; elles sont facilement digérées. Desséchées et cuites, elles constituent les pruneaux cuits, qui sont un aliment digestif, légèrement nourrissant, et jouissant de quelques propriétés laxatives.

9° *Abricots, pêches*. — Les abricots et les pêches sont des fruits qui contiennent des fibres molles, beaucoup d'eau, de sucre de raisin, peu d'acide, et des huiles essentielles spéciales. Leur digestibilité est en raison directe du développement de la

matière sucrée. L'élévation de la température du climat ou de la saison agit puissamment sur le développement de cette matière sucrée, et, par conséquent, sur les propriétés digestives de ces fruits.

10° *Melons*. — Le melon est un aliment indigeste, ce qu'il doit à la grande quantité de mucilage qu'il contient, ainsi qu'à l'huile essentielle qui lui donne son goût et sa saveur. Quand il est bien mûr, d'une odeur aromatique suave, à fibres suffisamment ramollies, sans l'être trop, et à saveur sucrée largement développée, il réunit toutes les conditions de digestibilité. L'addition du poivre rend sa saveur moins agréable, mais en facilite la digestion. Le melon produit sur l'homme des effets différents, suivant le climat dans lequel on en fait usage. Dans les pays chauds, on peut en manger beaucoup plus que dans les régions tempérées, et sans qu'il produise aucun accident. Son usage immodéré dans nos climats produit très-facilement des indigestions.

11° *Figues*. — Les figues sont généralement considérées comme laxatives, ce qu'il faut sans doute attribuer à l'action mécanique des pépins, qui sont insolubles dans le suc gastrique, et qui agissent comme corps étrangers sur la muqueuse intestinale.

12° *Noix*. — Ce fruit contient beaucoup de fécule et beaucoup d'huile; ses fibres sont denses et compactes, surtout quand elles sont vieilles. Les noix sont, en général, un aliment d'une digestion difficile, et leur degré de digestibilité est en rapport avec la quantité de matière huileuse qu'elles renferment, quantité qui est d'autant plus considérable que le fruit est plus vieux.

13° *Châtaigne*. — La châtaigne contient une quantité considérable de fécule. Lorsqu'elle est cuite d'une manière suffisante, elle constitue un aliment excellent et d'une digestion facile. Une partie des habitants du Limousin se contentent de ce seul aliment. La châtaigne renferme, outre la fécule, une certaine quantité d'albumine et de fibrine végétales.

[14° Nous devons, pour compléter cette énumération, faire connaître un certain nombre de fruits exotiques que la rapidité toujours croissante des moyens de transport, la facilité de jour en jour plus grande des transactions, et, enfin, la possibilité d'une exploitation plus intelligente de l'Algérie, mettront peut-être bientôt à notre disposition. Tels sont : le *cocotier*, dont la noix renferme d'abord un liquide gommeux et sucré susceptible de fermentation alcoolique, et, plus tard, une amande très-riche en huile. Le *bananier*, dont les grappes énormes ou régimes fournissent, avec une prodigieuse abondance et une

incessante fécondité, la nourriture de nombreuses populations. L'*arbre à pain*, qui produit un fruit, de la grosseur d'un melon, rempli d'une pulpe amylacée et renfermant, en outre, une amande du volume et du goût de la châtaigne. C'est la nourriture de la plupart des peuples de la Polynésie. L'*ananas*, dont nos serres nous offrent de fades spécimens. Le *palmier-dattier*, qui présente tant de ressources, de différents genres, aux habitants des contrées sablonneuses et torrides de l'Afrique et de l'Asie... enfin nous mentionnerons encore la *mangue*, la *man-gouste*, la *goyave*, etc., etc.]

Bibliographie. — Aliments végétaux en général : FIERA (B.), *Cena (de herbarum virtutibus et ed medicæ artis parte quæ in victus ratione consistit), notis illustrata* à CAROLO ARANTIO, etc. Patav., 1649, in-4°. — ROTH (J. P.), *De salubritate esulentorum vegetabilium præ carnibus animalium*. Halæ, 1746, in-4°. — BUC'NOZ (P. J.), *Manuel de matière alimentaire des plantes, tant indigènes qu'exotiques*, etc. Paris, 1771, in-8°. — PARMENTIER (A. A.), *Indiquer les végétaux qui pourraient suppléer en temps de disette à ceux qu'on emploie communément à la nourriture des hommes, et quelle en devrait être la préparation*. (Mém. couronné par l'Acad. de Besançon). Besançon, 1772, in-12, et Paris, 1781, in-8°. — ZUCKERT (J. F.), *Von den Speisen aus dem Pflanzenreiche*, etc. Berlin, 1778, in-8°. — BÉGUILLÉ (E.), *Traité général des substances et des grains qui servent à la nourriture de l'homme*. Dijon, 1782, in-4°, 2 vol., et *ibid.*, 1802, in-8°, 6 vol. — BRIANT (Ch.), *Flora diætetica, or History of Esculent Plants, both Domestic and Foreign*. London, 1783, in-8°. — MATTHEI (C. Ant.), *De vegetabilibus ad diætam spectantibus*. Marburg, 1794, in-8°. — CADET DE VAUX, *Moyens de prévenir le retour des disettes*. Paris, 1812, in-8°. — MENKE (C. Th.), *De leguminibus veterum*. Göttingæ, 1814, in-4°. — VIREY (J. J.), *Influence chimique et physiologique de quelques nourritures végétales sur l'homme et sur les animaux*, in *Journ. de pharmacie*, t. XVIII, p. 304, 1-32. — MAS (G. A.), *Considérations sur les aliments à base de fécule*. Th. de Strasb., 1826, n° 767. — LIEBIG (J.), *Ueber die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel des Pflanzenreichs*, in *Allg. Ztg. f. Chir.*, etc., 1841, n° 1-8. — MARTINI (Lud.), *Die Heilkraft der Gemüse sowie der einheimischen Obstfrüchte, Gewürzkräuter*, etc. Nordhausen, 1843, in-8°, et Quedlinburg, 1849, in-16. — HIRSCHFELD (W.), *Versuch einer Materialrevision der wahren Pflanzennahrung*. Hamburg, 1846, in-8°. — MOUCHON (E.), *Dictionnaire de bromatologie végétale exotique, contenant, en outre*, etc. Paris, 1848, in-8°. — SMITH (J.), *Fruits and Farinacea the Proper Food of Man, being an Attempt to prove from History*, etc. London, 1849, in-8°. — CORPUT (Van den), *Des fécules et des substances propres à les remplacer au point de vue de l'alimentation ou des applications techniques*. Bruxelles, 1857. — ROUTH (C. H. F.), *On vegetable substitut esfor human milk*, in *The Med. Times and Gaz.*, 1858, t. I, p. 185, 214. Voyez plus bas la bibliographie de l'article Régime.

Blé, pain : NICOLAI (Henric.), *Tractatus singularis de panis natura, usu, affectionibus, operationibus, divisionibus et varietatibus*. Dantisei, 1651, in-4°. — CELLARIUS, *De natura panis*. Helmetii, 1676. — SAGITTARIUS, *De pane*. Jenæ, 1678, in-4°. — VESTI, *De panis usu alimentoso et medicamento*. Erfordiae, 1710, in-4°. — STAHL, *De pane speciatim triticeo, juxta principia, usum, differentias, etc., spectato*. Erfordiae, 1727, in-4°. — MANETTI (Xav.), *Delle specie diverse di frumento e di pane*, etc. Firenze, 1768. — LINGUET (S. Nic. H.), *Du pain et du bled*. Londres, 1774, in-12. — BÉGUILLÉ (Edme), *Traité de la connaissance générale des graines et de la mouture par économie*. Dijon, 1775, 3 vol. in-8°; *ibid.*, 1780, 2 vol. in-8°. — PARMENTIER (A. A.), *Le parfait boulanger, ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*. Paris, 1778, in-8°. — DU MÊME, *Rapp. (inédit) sur le pain des troupes*, annoté par M. POGGIALE, in *Rec. de mém. de méd. milit.*, 2° sér., t. XVIII,

J. 406, 1856. — TILLET, *Exp. et observ. sur le poids du pain au sortir du four, et sur le règlement par lequel*, etc. Paris, 1781, in-8°. — LANOIX, TIERENS, BARLENSCHLAG, BRUN, *Mémoires sur les fours de boulanger, chauffés avec du charbon de terre, et plans*, etc. (Mém. cour. par la Soc. R. d'Agr. de Lyon en 1784). Genève, 1785, in-8°. — ROSENTHAL, *Die Kunst Gesundheitsbrod aus Getreidemehl ohne Zuthung etwas andern zu backen*. Gotha, 1803, in-8°. — *Instruction concernant la panification des blés avariés*. Paris, 1817, in-8°. — RODRIGUEZ, *Sur le mélange de la farine de froment avec d'autres farines*, in *Ann. de Chimie et de Phys.*, 2^e sér., t. XLV, p. 55, 1830. — BONARD, *Rapp. sur le nouveau four de M. Sochet, pour la cuisson du pain*, *ibid.*, t. XI, p. 77, 1834. — CHEVALLIER (A.), *Essai sur la vente du pain à Paris*, *ibid.*, t. XIII, p. 214, 1835. — GAULTIER DE CLAUDRY (H.), *Rapp. sur la fabrication du pain par le pétrissage à bras et par les machines*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XXI, p. 5, 1839. — DU MÊME, *Note sur le même sujet*, *ibid.*, t. XXII, p. 203, 1839. — DU MÊME, *Note sur les moyens de reconnaître, dans la farine de froment, le mélange de substances étrangères*, *ibid.*, t. XXXVIII, p. 451, 1847. — DU MÊME, *Rapp. sur le rendement des farines en pain*, *ibid.*, t. XLIII, p. 88, 290, 1850. — BUSSET, *Examen de farines servant à la fabrication d'un pain de qualité inférieure*, *ibid.*, t. XXXII, p. 315, 1844. — FAUTIER, *De la fabrication du pain dans la classe agricole et de ses rapports avec l'économie politique*. Paris, 1845. — ROLLET, *Mém. sur la meunerie, la boulangerie et la conservation des grains et des farines, contenant une description complète*, etc., avec atlas, etc. Paris, 1847, in-8°. — HAUSMANN (N. V.), *Des substances de la France, du blutage et du rendement des farines, et de la composition du pain de munition*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XXXIX, p. 5, 42, 1848. — PÉLIGOT (E.), *Sur la composition du blé*, in *Compt. rend. de l'Acad. des Sc.*, t. XXVIII, p. 182, 1849. — MILLOX, *De la proportion d'eau et de ligneux contenue dans le blé et dans ses principaux produits*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XLI, p. 451, 1849. — DU MÊME, *Analyse du blé*, *ibid.*, t. XLII, p. 464, 1849. — DU MÊME, *Sur l'hydratation du blé de la récolte de 1830*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XXXI, p. 746, 1851. — DU MÊME, *Diverses communications à l'Acad. des sc.*, 1854. — BERGASSE, *Notes sur l'alimentation dans les pays chauds et sur les blés de Russie*. Rouen, 1850, in-8°. — DUREAU DE LA MALLE, *Note sur le blé germé et mouillé de 1850*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XXXI, p. 897, 1851. — MAGNUS, *Untersuchung des Brodes in der Stadtvoigteifangenen-Anstalt zu Berlin*. *Amtl. Bericht*, in *Casper's Vjschr. f. gerichtl.*, etc., t. I, p. 143, 1852. — HERVELEU (A. L. J.), *Quelques considérations sur la panification et les qualités d'un bon pain*. Th. de Paris, 1853, n° 140. — DELAMARRE, *Le pain, réserves de grains, avances sur les céréales, destruction des insectes* (extr. du journ. la Patrie). Paris, 1853, in-12. — PEYRAT (A.), *Du gluten et de son emploi*. Th. de Paris, 1854, n° 8. — BOUCHARDAT, *Rapp. sur la farine, la semoule et le pain de gluten, présentés par MM. Martin (de Vervins) et Durand (de Toulouse)*, in *Bullet. de l'Acad. de méd.*, t. XIX, p. 523, 1854. — POGGIALE, *Du pain de munition distribué aux troupes européennes et de la composition chimique du son*, in *Rec. de mém. de méd. milit.*, 2^e sér., t. XII, p. 351, 1853. — ROLAND, *Appareils de panification, pétrin mécanique, four à air chaud et à sole tournante*. Paris, 1855, in-8°. — LASSAIGNE (J. L.), *Des moyens de constater les propriétés panifiables des farines de froment et le degré d'altération qu'elles ont éprouvée*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. IV, p. 84, 1855. — SCHWEBES, *Gutachten über die Beschaffenheit desden Gefangenen des Central-Gefangnis zu Königsberg*, i. d. N. M., *verabreichten Brodes*, in *Casper's Vjschr.*, t. IX, p. 167, 1837. — RENZI (A.), *Précis historique sur la panification ancienne et moderne*. Paris, 1857, in-8°. — CHEVREUL, *Rapp. sur un mém. de M. Mège-Mouriés, intitulé : Recherches chimiques sur le froment, sa farine, sa panification*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XLIX, p. 40, 449, 1857. — KRÜGELSTEIN, *Von der Ansicht der Gesundheit polizei auf die gute Beschaffenheit des Mehles und des Brodes*, in *Henke's Ztschr.*, 1858, et *Canstas's Jahresh.*, 1859, t. VII, p. 56. — BIRRA (F. von), *Die Getreidearten und das Brod*. Nürnberg, 1860, in-8°. — MÈGE-MOURIÉS, *Du froment et du pain de froment*, pl., in *Mém. de la Soc. impér. et centr. d'agric.*, 1860. — *Ueber Brodbacken mit Steinkohlenheizung*, in *Dingler's Journ.* 2 Febr. hft. 1861, et *Pappenheim's Beiträge*, etc., 2 hft., p. 21, 1861. — KLEEMANN (J.), *Unser täglich Brot, oder auf*

welche Weise ist ein Brod zu erzielen, welches neben, etc. Dresden, 1861, in-8°. — RIGAUD, *Sur la boulangerie, au point de vue de l'hygiène publique*, in *Gaz. hebdom.*, t. IX, p. 581, 1862. — THOMSON (Rob. Dund.), *Mode of Estimating the Nutritive Value of Bread*, in *Med. Times and Gaz.*, 1863, t. II, p. 374, 430, et voir les traités techniques de boulangerie, les articles des dictionnaires des arts et métiers, etc.

Céréales diverses, Fécales, etc. : PARMENTIER (A. A.), *Rapp. sur la substitution de l'orge mondé au riz, avec des observations sur les soupes aux légumes*. Paris, an X, in-8°. — MAS (G. A.), *Considérations sur les aliments à base de fécule*. Th. de Strasb., 1826, n° 767. — PIERRE (J. Is.), *Recherches analytiques sur le sarrasin considéré comme substance alimentaire*. Paris, 1858, in-8°.

Maïs : PARMENTIER (A. A.), *Le maïs ou blé de Turquie apprécié sous tous ses rapports* (Mém. cour. par l'Acad. des sc. de Bordeaux, 1784). Bordeaux, 1785, in-8°, et Paris, 1812, in-8°. — *Instruction sur les usages et la culture du blé de Turquie*. Paris, 1785, *ibid.*, an IV. — BURGER, *Vollständige Abhandl. über die Naturgeschichte, Cultur und Benutzung des Mays*, etc. Wien, 1809, in-8°, pl. 4. — LESPIÈS (J. M.), *Essai sur le maïs considéré sous les rapports hygiénique et médical*. Th. de Paris, 1825, n° 99. — MAGNIN (E.), *Considérations hygiéniques et médicales sur le maïs*. Th. de Strasb., 1831, n° 981. — DUCHESNE, *Du maïs pour la nourriture de l'homme, des femmes qui allaitent et des enfants en bas âge*, in *Mém. de l'Acad. de méd. de Paris*, t. II, p. 206, 1833, et Paris, 1833, in-8°, pl. 3. — BONAFOUS, *Traité du maïs, ou Histoire naturelle*, etc. Paris, 1836, in-fol., pl. 19. — PALLAS (E.), *Recherches historiques, chimiques, agricoles et industrielles sur le maïs ou blé de Turquie, suaves*, etc. Saint-Omer, 1837, in-8°. — ROUSSEL (Th.), *Notice sur le maïs et sa culture*, in *De la pellagre*. Paris, 1845, p. 345-376. — ROSSIGNON, *Considérat. sur la culture du maïs dans l'Amérique centrale, sur l'utilisation*, etc., in *Compt. rend. Acad. des sc.*, t. XXVII, p. 439, 1848. — BAUD (V.), *La zeïde, nouvelle substance alimentaire extraite du maïs; ses influences*, etc. Paris, 1856, in-8°.

Question de la pellagre : Voir surtout MARZARI (G. B.), *Saggio medico-politico sulla pellagra e scorbuto*. Venezia, 1810. — BALARDINI (L.), *Della pellagra, del grano turco quale causa precipua di quella malattia e dei mezzi per curarla*, in *Ann. univ. di med.*, t. CXIV, 1845, et quelques autres recherches, in *même recueil*, t. CXXVII, p. 571, 1848; t. CXXVIII, p. 555, 1848; t. CXXXII, p. 272, 1849. — ROUSSEL (Th.), *De la pellagre, de son origine, de ses progrès, de son existence en France, de ses causes et de son traitement*, etc. Paris, 1845, in-8°. — DU MÊME, *De la pellagre et des pseudo-pellagres*. Paris, 1866, in-8°. — MARCHANT (L.), *Document pour servir à l'histoire de la pellagre des Landes*, fig. Paris, 1847, gr. in-8°. — DUPLAN (D.), *Pellagre; rapport du conseil départemental d'hygiène*, etc., à M. le baron Massy, préfet. Tarbes, 1858, in-8°. — COSTALLAT (A.), *Étiologie et prophylaxie de la pellagre*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XIII, p. 5, 1860. — LANDOUZY, *De la pellagre sporadique*, in *Arch. gén. de méd.*, 5^e sér., t. XVI, 1860, et *Leçons publiées dans la Gaz. des hôp.*, 1861, 1862. — GINTRAC (H.), *De la pellagre dans le département de la Gironde*. Bordeaux, 1863, in-8°. — BILLOD (E.), *Traité de la pellagre d'après des observations recueillies en Italie et en France*, etc. Angers et Paris, 1865, in-8°. — *Discussion sur les causes de la Pellagre*, in *Congrès internat. de Paris*, p. 655, 686. Paris, 1867, in-8°. — Plusieurs thèses à Paris et à Montpellier; les bibliographies de l'article *Pellagre*, in *Diet. d'hyg.* de TARDIEU; et du *Mém. de M. BODIN*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. XV, p. 5, 1861.

Pommes de terre : MUSTEL, *Mém. sur les pommes de terre et sur le pain économique*. Rouen, 1767, in-8°. — DU MÊME, *Mém. sur la culture des pommes de terre, faisant suite au précédent*. Rouen et Paris, 1770, in-8°. — BERCHER, MACQUER, etc., *Rapp. fait à la Faculté de méd. de Paris sur l'usage des pommes de terre*. Paris, 1771, in-4°. — Un ami des hommes (ENGEL), *Traité de la culture et de l'utilité de la pomme de terre*. Lausanne, 1771, in-8°. — PARMENTIER (A. A.), *Examen chimique des pommes de terre, dans lequel*, etc. Paris, 1773, in-12. — DU MÊME, *Ouvrage économique sur les pommes de terre*. Paris, 1774, in-12. — DU MÊME, *Manière de faire le pain de pommes de terre sans mélange de farine*. Paris, 1779, in-8°. — DU MÊME, *Instruction sur la conservation et les usages de la pomme de terre*. Paris, 1787,

in-8° et in-12. — Du même, *Traité sur la culture et les usages de la pomme de terre, de la patate et du topinambour*. Paris, 1789, in-8°, etc., etc. — GALLIOT, *Observ. sur la manière de préparer la fécula de pommes de terre pour la nourriture des enfants et des malades*, in *Hist. et mém. de la Soc. roy. de méd. de Paris*, 1776, hist., p. 329. — LENTIN, *Welchen Einfluss hat der häufige Genuss der Kartoffeln auf die menschliche Constitution*, in *Neues Hannov. Magaz.* Jahrg., XIII, n° 35, 36, 1803. — PEAFF (C. H.), *Ueber unreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten*, etc. Hiel, 1807, in-8°. — *Beitrag zur Geschichte und Empfehlung der Kartoffelfrucht*, etc. Rudolstadt, 1809, in-8°. — MARCESCHEAU, *Rapp. sur les pâtes ou préparations de pommes de terre de madame Chauveau de la Mitterie*, etc., in *J. gén. de méd.*, t. XI, p. 89, 1810. — VILLARS (A.), *Mém. sur la structure des pommes de terre*, *ibid.*, t. XLII, p. 98, 1811. — CADET DE VAUX (A. A.), *L'ami de l'économie aux amis de l'humanité, sur les pains divers dans la composition desquels entre la pomme de terre*, etc. Paris, 1816, in-8°. — VAQUELIN, *Analyse des différentes variétés de pommes de terre*, in *Mém. du Mus. d'hist. nat.*, t. III, p. 291, 1817. — PAYEN et CHEVALLIER, *Traité de la pomme de terre, sa culture, ses divers emplois dans les préparations alimentaires*, etc. Paris, 1826, in-8°, pl. 3. — BOUCHARDAT et DE LUYNES, *Mém. sur la panification de la fécula et de la pomme de terre*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XI, p. 463, 470, 1834. — BALLY (W.), *On the Prevention of the Scoury in Prisons, Pauper Lunatic Asylums, etc.*, in *The Lond. Med. Gaz.*, t. XXXI, p. 699, 1843. — MAYER, *Die Kartoffel als Nahrungsmittel*, in *Rein. u. Westfal. Corresp. Bl.*, 1844, n° 23. — RITTER (B.), *Die Kartoffel als Nahrungsmittel in gesunden und kranken Zustände, und ihre Beziehung*, etc., in *Ver. d. Ztschr. f. d. Staatsarzneik.*, t. I, 1, 1847.

Champignons : Voir les traités avec atlas de BULLIARD (Paris, 1791, 1812), de PAULET (Paris, 1793, 2 vol. in-4°) et Ed. LÉVEILLÉ (1855, in-fol.), de BOLTON (L.) (Berlin, 1795-1820), de PERSOON (Göttingen, 1801), de NEES von ESENBECK (Würzburg, 1818), de LETELLIER (1826, 1841, etc.), de KROMBOLZ (Prag, 1831-1843), de ROQUES (2^e édit. Paris, 1841), de BOUDIER (Mém. cour. Paris, 1866), etc. — CHEVALLIER (A.), *Sur les précautions à prendre relativement à la vente des champignons comestibles*, in *Ann. d'hyg.*, 1^{re} sér., t. XXVII, p. 301, 1842. — SCHLOSSBERGER (I.), *Ueber die Nährkraft der Schwämme von Standpunkte der Chemikers aus*, in *Oesterlen's Jahrb.*, et *Canstatt's Jahrb.*, 1846, t. VII, p. 5. — LAVALLE, *Traité pratique des champignons comestibles, comprenant*, etc. Paris, 1852, in-8°. — CADET-GASSICOURT (F.), *Désintoxication des champignons vénéneux*, in *Monit. des hôp.*, t. I, p. 950, 1853. — LEFORT (J.), *Études chimiques du champignon comestible, suivies d'observations sur sa valeur nutritive*, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XLIII, p. 90, 1856. — GOBLEY, *Recherches chimiques sur les champignons vénéneux*, in *Journ. de chim.*, février 1856. — *Instruction relative aux champignons comestibles et vénéneux par le conseil de santé des armées*, in *Rec. de mém. de méd. milit.*, 3^e sér., t. II, p. 114, 1859. — BERTILLOX et POGGIALE, *Polémique à ce sujet*, in *Union méd.*, 2^e sér., t. IX et X, 1861. — Voir les cas nombreux d'empoisonnement, annuellement publiés par les journaux politiques et scientifiques.

Fécules et végétaux divers : PARMENTIER (A. A.), *Traité de la châtaigne*. Bastia, 1780, in-8°. — BAUMÉ, *Mém. sur les marrons de l'Inde*. Paris, 1797, in-8°. — FLANDIN, *Communicat. à l'Acad. des sc. sur les préparations de la fécula de marrons d'Inde*, in *Compt. rend.*, t. XXVII, p. 391, 1848; t. XXVIII, p. 138, 1849. — CHATIN, *Rapp. sur un mém. de M. Lepage, intitulé : Faits pour servir à l'histoire chimique et technologique du marron d'Inde*, in *Bull. de l'Acad. de méd.*, t. XXI, p. 550, 1855-56. — COULIER, art. *Marronnier d'Inde* (bromatologie), in *Dict. encycl. des sc. méd.*, 2^e sér., t. V, 1872. — GAUDICHAUD, *Rapp. sur un mém. de M. Lamare-Picquot, relatif à une nouvelle plante alimentaire, qu'il a recueillie dans l'Amérique septentrionale*, etc., in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XXVI, p. 326, 1848. — ROBINET, *Note sur la racine de fritillaire*, in *Monit. des hôp.*, 1853. — DECAISNE, *Note sur le Dioscorea Batatas (Igne)*, nouvelle racine alimentaire, in *Compt. rend. de l'Acad. des sc.*, t. XL, p. 77, 1855. — PAYEN, *Note sur la racine charnue du cerfeuil bulbeux*, *ibid.*, t. XLIII, p. 769, 1856. — LASSAIGNE (J. L.), *Notice sur les propriétés chimiques de la salicorne*, in *Ann. d'hyg.*, 2^e sér., t. IV, p. 329, 1855.

CHEVALLIER (A.), *Rapp. sur la salicorne herbacée comme aliment*, in *Bullet. de l'Acad. de méd.*, t. XXII, p. 843, 1856-57. — BESNOU, *Note sur la valeur nutritive de la salicorne herbacée*, in *Journ. de chim. méd.*, 4^e sér., t. IV, p. 368, 1858. — WALLIS, *Ueber die Tauglichkeit des Brodes aus Holz oder Rinde als Nahrungsmittel, namentlich*, etc., in *Casper's Vchnschr.*, 1840, n° 44, 45. — REDTEL (E. F.), *De fructibus horæis*. Halæ Magdeb., 1734, in-4°. — HAUSSLEUTNER (S. F.), *De virtutibus fructuum horæorum*. Lipsiæ, 1753, in-4°. — SEGNIETZ (G. A.), *De salubritate fructuum horæorum*. Göttingæ, 1754, in-4°. — LEBLOND (F. F.), *Étude spéciale sur les fruits de la Guyane française, de leurs rapports hygiéniques et de leur influence malfaisante sur la santé de l'homme*. Bordeaux, 1855. — KLETZINSKI (V.), *Die Dattelfrucht, und die sogenannte Arecanuss. Ein diätetischer Beitrag*, in *Cesterr. Ztschr. f. prakt. Heilk.*, t. III, p. 785, 1858. — O'ROKKE, *Du suc de citron et de son emploi comme agent préventif et curatif du scorbut*, in *Rev. col. et Gaz. des hôp.*, 1857, p. 495.

— MEYER (G.), *Ernährungsversuche mit Brod in Zeitschr. f. Biol.* Bd. VII, 7181. — VOGLER (A.), *Nahrungs- und Genussmittel aus dem Pflanzenreich*. Wien, 1872. — COULIER, art. *Céréales*, in *Dict. encycl. des sc. méd.*, 1^{re} sér., t. XIV, 1873. — BERTILLOX, art. *Champignons*, in *Dict. encycl. des sc. méd.*, 1^{re} sér., t. XV, 1874.

CHAPITRE XV

Les Condiments.

1^o Condiments sucrés.

Les sucres qui forment cette section tiennent une place intermédiaire entre les aliments et les condiments. Il est donc nécessaire de les considérer successivement comme substance alimentaire et comme assaisonnement.

Les deux principales espèces de sucre sont le sucre de canne et le sucre de raisin.

Le sucre de canne, extrait de la canne ou de la betterave, est maintenant le seul qui soit en usage.

Le sucre de raisin, plus répandu peut-être dans la nature, se trouve dans le raisin, le miel; il existe dans presque tous les fruits, qui lui doivent leur saveur sucrée. Ce sucre est aussi le produit de la fermentation de l'amidon et de la gomme soumis à l'action de la diastase. Il est encore le résultat de l'action de l'acide sulfurique concentré sur ces substances et sur le ligneux. C'est à l'état de sucre de raisin que le sucre de canne doit être réduit, pour pouvoir être assimilé. Le sucre de raisin peut être considéré, en effet, comme une forme affaiblie du sucre de canne; il contient 7 pour 100 d'eau de plus. Le sucre de canne, soumis à l'action de la plupart des acides en dilution, se transforme en sucre de raisin.

Le sucre de canne est quelquefois d'une digestion assez dif-