

Si, maintenant, il faut nous prononcer, nous donnerons la préférence au cadre suspendu. Si son élévation et sa mobilité sont des inconvénients pour les pansements et le changement de linge, on peut les faire momentanément disparaître, en filant les rabans qui seront assez longs pour descendre le cadre jusque sur le plancher et le hisser ensuite. Si les côtés du cadre gênent le chirurgien, il est facile d'établir des pans lacés, de manière à pouvoir les rabattre à volonté. Cette préférence, du reste, est relative à plusieurs circonstances; c'est ainsi que pour les longues stations dans les belles mers, les lits immobiles auront évidemment l'avantage; mais nous devons supposer le navire sous voiles et en butte à l'inconstance des flots.

Les fournitures de lit pour les malades, draps, couvertes, capotes, etc., sont à la charge du magasinier, et commis aux soins de l'infirmier, qui devra les maintenir dans un état de propreté scrupuleuse. Les effets ne devront sortir de l'hôpital que pour être immédiatement lavés, et ne rentreront en magasin qu'après avoir été nettoyés, parfumés, passés à l'eau chlorurée, etc., selon l'exigence.

CHAPITRE XVII.

DES ALIMENTS.

« Nutrit et necat. »

Un fait capital en physiologie, c'est que plus l'organisation des animaux est simple, plus leur vie est indépendante de la nutrition, ou du moins plus elle se prolonge sans son secours. Sous ce rapport, comme sous beaucoup d'autres, l'homme occupe le sommet de l'échelle: l'extrême complication de son organisme fait de la nutrition la condition principale et immédiate de son existence, et comme pour assurer son ouvrage, la nature l'a pourvu d'une conformation d'organes telle qu'il puisse, pour se nourrir, mettre à contribution tous les règnes de la nature, enfin l'homme en polyphage.

Cet aperçu sommaire suffit pour faire apprécier de prime abord l'influence majeure que les aliments doivent exercer sur la constitution de l'homme, et par induction les dangers qui menacent l'intégrité de ses fonctions dans une carrière qui l'expose à tant de vicissitudes, moins encore sous le rapport de la quantité que sous celui de la qualité de la nourriture.

Mais cette propriété des aliments de réparer les pertes de l'organisme, n'est pas seulement en raison de leur masse et de leur composition; il est un autre élément non moins important de l'acte digestif, c'est le mode d'action des organes assimilateurs sur la matière nutritive. Ce mode subit des va-

riations suivant les individualités, c'est-à-dire qu'une alimentation suffisante pour tel individu ne l'est pas pour tel autre, suivant la diversité d'action des facultés digestives qui peuvent être en excès ou en défaut, de sorte que dans le premier cas l'individu souffrira de l'insuffisance réelle de l'aliment et dans le second de l'insuffisance relative des forces assimilatrices : on a dit depuis long-temps que ce qui nourrit n'est pas ce qu'on mange, mais bien ce qu'on digère. C'est ainsi que l'estomac du marin digère des viandes salées qui fatigueraient des organes moins robustes; c'est ainsi que ces viandes salées, dans les contrées froides et humides, ne suffisent pas au besoin de réparation, tandis que sous d'autres influences atmosphériques les organes digestifs moins avides en extrairont suffisamment de sucs réparateurs.

La condition essentielle de l'aliment est de pouvoir être transformé en chyle. Les produits du règne minéral ne sont pas, en général, susceptibles de cette métamorphose, et l'observation a démontré que la substance alimentaire doit comporter quatre principes immédiats : oxygène, hydrogène, carbone et azote, qui constituent les éléments des matières dites organisées. La nécessité de l'azote serait fautive à l'égard des herbivores, qu'elle n'en serait pas moins démontrée pour l'homme.

Depuis long-temps aussi l'observation a constaté la nécessité du mélange des aliments végétaux et animaux pour l'accomplissement régulier de la nutrition; les réglemens de la marine se sont efforcés de satisfaire à ce besoin; l'unité de régime n'est pas le fait de l'espèce humaine et la satiété qu'elle fait éprouver est un avertissement de la nature; les saisons, les climats, les habitudes et surtout la nécessité peuvent exiger certaines modifications dans les proportions relatives de ce mélange, mais le fait reste toujours et ne peut pas être impunément contrarié.

Les divers genres d'aliments déterminent des effets très-

variés sur l'économie; ils influent différemment sur l'aspect du chyle, et probablement sur sa composition, bien que nous ne puissions pas toujours constater ces variations moléculaires. Les substances animales sont plus aisément altérées par les forces digestives que les matières végétales, et pourtant des expériences modernes ont démontré que les premières séjournent plus long-temps que les autres dans les voies alimentaires, fait qui contrarie les idées physiologiques des anciens, et qu'il importe de ne pas perdre de vue pour la diététique.

Relativement aux principes immédiats des aliments, on observe que la fécule est promptement assimilée, que le gluten est plus long-temps à subir la chymification; que l'albumine liquide est promptement et totalement absorbée dans l'estomac; que l'albumine coagulée, au contraire, n'est que très-difficilement assimilable de même que la fibrine, surtout lorsque celle-ci est durcie par la dessiccation ou par tout autre procédé; que la gélatine, seule, est aussi réfractaire; qu'il en est de même du caséum; et qu'enfin les graisses cèdent à peine aux forces assimilatrices.

La préparation des aliments influe puissamment sur leurs propriétés nutritives; il en résulte que telle substance plus nourrissante en réalité, mais présentée sous telle forme, fournira moins d'éléments réparateurs que telle autre qui comporte moins de ceux-ci, mais qui est plus convenablement apprêtée. Qui ne voit que de ce principe dérivent les conséquences les plus importantes pour l'art de saler, fumer, confire, conserver enfin les substances alimentaires.

Dans l'exposé que nous allons faire des substances alimentaires habituelles pour la marine, nous comprendrons toutes celles sur lesquelles le médecin peut être appelé à exercer son contrôle; partant nous glisserons légèrement sur la composition intime et nous insisterons sur les qualités appréciables aux sens, ainsi que sur les altérations qu'elles peuvent

subir, choses trop négligées par nos confrères qui, dans les commissions dont ils font partie, n'apportent pas toujours la somme des connaissances qu'on est en droit d'exiger d'eux et que leur responsabilité morale leur impose d'acquiescer.

Des Céréales.

Le médecin est rarement appelé à statuer sur les conditions que requièrent les grains affectés à la composition du pain des matelots, mais il n'en doit pas moins savoir quelles sont les céréales qui lui communiquent les meilleures qualités. Le principe dominant de cette précieuse classe de végétaux est la fécule, principe essentiellement nutritif, avouons dit, mais dont la proportion varie beaucoup dans les diverses espèces de graminées.

Le *froment* occupe le premier rang en raison de l'abondance de la fécule et du gluten qu'il contient. Nous ne décrivons point ses altérations par l'ergot, la rouille, la carie, la nielle, le rachitisme et le mélange de graines étrangères telles que l'ivraie; nous nous bornerons à rappeler que l'humidité le fait fermenter; et qu'il occasionne alors des diarrhées et des fièvres graves.

L'*orge* est moins substantielle que le froment, tant à cause de sa composition immédiate que parce qu'une partie du son ne peut être isolée de la farine.

Le *seigle* est plus nourrissant que l'orge, mais il contient peu de gluten; l'on sait qu'il est particulièrement sujet à l'ergot.

L'*avoine*, totalement dépourvue de gluten, ne peut que difficilement servir à confectionner du pain; elle contient un principe amer et une huile grasse qui lui donnent un mauvais goût.

Le *sarrasin* est la plus mauvaise des céréales; il est impossible d'en isoler le son de la farine.

Le *millet* est fort peu nourrissant; son usage exclusif cause la constipation et amène le marasme.

Le *maïs* nourrit assez bien; il contient peu de gluten et ne se conserve pas long-temps.

Le *riz* contient de la fécule pure, du sucre, mais peu de gluten; il est presque entièrement assimilable, et fournit, par conséquent, une alimentation assez réparatrice. Il se conserve long-temps à l'abri de l'humidité.

En résumé, le seigle excepté, les autres céréales ne peuvent que très-imparfaitement remplacer le froment.

Remarquez la prévoyance de la nature qui plaça le maïs et le riz, aliments si peu azotés, sous la zone torride où les besoins de réparations sont si minimes.

De la Farine.

Si l'on embarque rarement du grain, il n'en est pas de même de la farine avec laquelle on fabrique le pain journalier; il importe donc qu'un membre de la commission des vivres sache en reconnaître les qualités et les défauts.

La farine de froment est d'un blanc brillant, douce au toucher, inodore et insipide; elle contient trois quarts de fécule, un huitième de gluten, presque autant d'extrait gommeux et sucré et un atôme de résine jaune. Cette grande proportion de fécule la rend essentiellement nutritive et facile à digérer; le gluten est l'élément de la fermentation.

Il convient qu'elle soit récente et sèche; la farine humide se peletonne et s'altère très-promptement par un travail de fermentation qui détruit le gluten et lui fait contracter une couleur piquetée, une odeur désagréable, une saveur aigrelette et comme savonneuse; on dit alors que la farine est *échauffée*, *piquée*, etc.

Les insectes tels que les blattes, les charençons, s'aperçoivent à l'œil nu ou armé de la loupe; ils altèrent la farine en détruisant le gluten et en l'infectant de leurs cadavres.

Elle peut contenir des débris de meule ou des molécules sablonneuses qui font craquer le pain sous la dent, et nuisent nécessairement aux fonctions digestives; on peut la sophistication avec le plâtre, la chaux, la céruse, la potasse, les os calcinés, l'alun, etc., ce qu'on peut découvrir, soit par le lavage, qui laisse précipiter les substances insolubles, soit en soumettant la dissolution aux réactifs chimiques appropriés (voy. *pain*); mais les falsifications les plus communes s'opèrent avec le son, que l'œil peut distinguer, et les farines de haricot, de vesce et autres légumineuses. Cette farine mélangée, réduite à consistance de pâte, au moyen de l'eau, change à l'instant de couleur, devient d'un gris obscur, et développe une odeur nauséabonde; elle n'acquiert point, en la pétrissant, la tenacité et l'élasticité de la pâte de froment; malaxée dans un tamis de crin, et sous un filet d'eau, elle passe rapidement au travers et ne laisse qu'une petite quantité de gluten. Le moyen le plus simple et le plus décisif pour reconnaître la fraude serait de se faire représenter le son, où l'on reconnaîtrait les écorces des semences étrangères.

Il importe de tenir la farine dans des barils bien tassés, hermétiquement clos, et placés à bord à l'abri de l'humidité. Celle destinée aux navires de l'état est aujourd'hui renfermée dans des caisses en tôle qui la conservent parfaitement.

Du Pain.

Les officiers de santé ont naturellement droit à la surveillance du pain qui se consomme à bord, tant sous le rapport de la composition que sous celui de la fabrication. Tout le monde connaît les qualités du bon pain, qui doit être blanc, léger, poreux, d'une saveur franche. Le pain rassis est plus sain que celui sortant du four; le pain moisi est désagréable et de plus malsaisant; le pain de froment contient un quart de son poids d'eau, beaucoup de fécule, du gluten, du sucre, un peu d'acide carbonique, de magnésie et d'hydro-chlorate de

chaux. Sans entrer dans les détails de la fabrication, nous nous bornerons à faire observer que plus le pétrissage est parfait, plus le pain est léger et facile à digérer; la cuisson, qui constitue l'art du boulanger, est un article important; le pain mal cuit est lourd et indigeste; le sel qu'on emploie à la fabrication, lorsqu'il est de mauvaise qualité, peut altérer la bonté du pain; le levain trop acide peut communiquer la même saveur à la masse panaire; il peut même comporter des oxides provenant des vases de cuivre ou de plomb qui le contenaient, et communiquer ainsi des propriétés vénéneuses à la pâte. Les ustensiles en cuivre doivent être bannis de l'arsenal du boulanger.

Le pain se fabrique ordinairement avec la farine de froment ou de seigle; les autres semences, ainsi que les pois, les lentilles, les haricots, la pomme-de-terre, ne fournissent de pain de bonne qualité qu'autant qu'on les a mêlées aux précédentes; on peut obtenir d'excellent pain avec parties égales de froment et de maïs, ou même de farine de seigle, d'orge, d'avoine, de sarrasin et de pomme-de-terre; celle-ci peut, lorsqu'elle est fraîche, y entrer pour les deux tiers; M. Darcet est parvenu à faire du pain assez bon et savoureux en associant de la pomme-de-terre, de la gélatine et de la mélasse.

Le pain confectionné avec les farines dépourvues de gluten est dur et compacte, d'une teinte grisâtre; celui d'avoine est sensiblement amer; le son augmente le poids et le volume sans le rendre plus nourrissant.

Un fait qui peut être d'une haute importance pour la navigation, c'est qu'alors qu'une farine de mauvaise qualité refuse d'entrer en fermentation, on peut, d'après les observations de Davy, provoquer celle-ci en y mêlant du sous-carbonate de magnésie, dans la proportion de vingt à quarante grains par livre de farine.

Ceci nous conduit à parler des sophistications autres que le mélange des farines qui est la plus fréquente. C'est pour re-

médier aux inconvénients de ce mélange que les boulangers emploient l'alun, la magnésie, la craie, les sous-carbonates de potasse, de soude, d'ammoniaque, et même les sulfates de chaux et de cuivre. On constate la fraude en faisant dissoudre la mie de pain et soumettant les produits solubles et insolubles à l'action des réactifs; ainsi la solution de carbonate de potasse précipite l'alun en blanc; l'acide sulfurique décompose les carbonates; la calcination découvre la sulfate de chaux; les sels de cuivre communiquent au pain une teinte bleuâtre, etc. Nous ne pouvons entrer ici dans les détails des procédés chimiques plus ou moins compliqués; il nous suffit de mettre le lecteur sur la voie.

Le plus généralement on ne fabrique de pain à bord que pour l'état-major et pour les malades; on en donne seulement de temps en temps un repas à l'équipage; il serait à désirer qu'on pût multiplier ces distributions. La consommation d'eau douce est peu de chose, l'eau de mer pouvant servir en grande partie pour délayer la farine; le four se trouvant chauffé pour la première fournée, la consommation de combustible ne serait pas considérable pour la seconde, et encore moins pour les subséquentes.

Pour la ration, voyez le tableau des aliments réglementaires.

Du Biscuit.

Ce genre d'approvisionnement est d'origine très-ancienne: les Romains en faisaient usage lorsqu'ils marchaient à la conquête. Le biscuit est l'aliment fondamental de l'homme de mer. C'est un pain à demi levé, desséché par une cuisson prolongée (*bis coctus*), confectionné de pure farine de froment, exactement dépouillée du son, qui formerait des vides et disposerait le biscuit à la moisissure. On emploie, pour délayer la farine, de l'eau à la température de 55°; on comprime for-

tement la pâte à l'aide d'un rouleau, après l'avoir long-temps manipulée, et l'on pique les galettes afin de favoriser l'action du feu et de les empêcher de lever. Après la cuisson au four, on place le biscuit dans des étuves où on le laisse six semaines pour le débarrasser d'un reste d'humidité.

Le biscuit doit être de cuisson récente, d'une belle couleur jaune, sonore au choc, d'une cassure nette et brillante, gonflant considérablement dans l'eau sans s'émietter ni gagner le fond du vase.

La moisissure et les insectes (1) le rendent mal sain; ainsi détérioré il échauffe la bouche et dispose aux irritations gastro-intestinales; la chaleur du four détruit les insectes et l'humidité, mais ne l'empêche pas de moisir de nouveau. Hales conseillait, pour détruire les insectes, de faire pénétrer de la vapeur sulfureuse dans les caisses; Franklin proposa de doubler les tonneaux en étain pour conserver le biscuit, essai qui paraît avoir réussi; mais aujourd'hui on le préserve très-bien des altérations, en l'arrimant dans des caisses cubiques, en tôle, exactement closes et placées elles-mêmes dans des soutes soigneusement entretenues.

En raison de sa sécheresse et de sa compacité, le biscuit est difficile à digérer; il convient de le faire tremper avant de le manger. C'est aussi le moyen de prévenir, chez les marins, cette précoce altération des dents, à laquelle il concourt puissamment, sinon d'une manière exclusive.

Des Légumineuses.

Les haricots (fayols), les fèves (gourganes) et les pois, sont

(1) D'après M. Bosc les insectes qui attaquent plus particulièrement le biscuit sont l'*anobium paniceum* (Olivier), le *pinus fur* (idem), l'*anthrenus musæorum* (idem), le *trogossita caraboides* (idem), la *phalena farinalis* (Clerck), la *blatta orientalis* (Geoffroy.)

les légumes les plus usités pour la nourriture des équipages. Ces graines contiennent de la fécule en grande quantité, du mucilage, de l'albumine, du sucre, une matière azotée connue sous le nom de *légumine*, et une matière extractive colorante, de nature tonique, qui paraît favoriser l'action de l'estomac, et qui peut-être devrait faire accorder la préférence aux haricots rouges sur les blancs.

Il convient de choisir les légumes récents, cueillis à maturité complète; ils doivent avoir été soumis à l'étuve, qui leur enlève lentement leur humidité sans trop les durcir; on les conserve ensuite dans des futailles sèches et bien conditionnées, ou mieux dans des caisses en fer, comme cela se pratique pour les navires de l'état.

Ils se dessèchent, se rident et se racornissent par la vétusté, ce qui les empêche de gonfler à l'eau et de cuire avec facilité. L'humidité les fait moisir et les dispose à germer; ils ne tardent pas alors à pourrir. Ils sont très-susceptibles d'être attaqués par les insectes (charançons), qui dévorent la partie nutritive ou fécule.

La cuisson des légumes réclame une espèce de surveillance: on sait que les eaux séléniteuses les cuisent difficilement; on prolongera la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment ramollis.

Les légumes secs, plus nutritifs qu'à l'état frais, résistent cependant beaucoup plus aux forces digestives, se gonflent et dégagent des gaz dans les intestins; leur enveloppe ligneuse est indigeste, ce qui rend préférable leur emploi sous forme de purée; à cet égard, les fèves comportent, sur les autres légumes, l'avantage de pouvoir être facilement dépouillées de leur peau coriace par la macération.

Il est essentiel de n'opérer le transport des vivres à bord que pendant un temps sec, précaution qui s'applique, du reste, à tous les objets d'approvisionnement.

Des salaisons.

Le sel a la propriété de conserver les viandes en desséchant la fibrine, ce qui leur enlève nécessairement de leurs propriétés nutritives, en les rendant moins assimilables.

La chair de bœuf est celle qui se prête le moins à ce genre de préparation; l'action du sel la prive de tous ses sucs et la réduit à la fibre sèche; malgré toutes les précautions pour la préserver du contact de l'air, en la tenant plongée dans la saumure, cette viande se gâte promptement, surtout dans les climats chauds; il est donc important de la choisir de bonne qualité et de la consommer vite.

Le porc, soumis à l'action du sel, se durcit et se dessèche moins que le bœuf; il est plus savoureux et se conserve plus long-temps lorsqu'on prend les précautions convenables pour prévenir sa rancidité par le contact de l'air.

L'art des salaisons est, ainsi qu'on l'imagine facilement, une des branches les plus importantes de l'économie navale; il paraît qu'à cet égard nous sommes moins avancés que nos voisins les Anglais et surtout les Irlandais, ce qui tient sans doute aux qualités supérieures des matières premières qu'ils mettent en œuvre. La principale des conditions est de choisir des viandes de qualité parfaite; on les débarrasse scrupuleusement des os qui résistent à l'action du sel et pourraient consécutivement causer la corruption de la chair. Le sel qu'on emploie doit lui-même offrir certaines qualités intrinsèques, et la manière de l'appliquer n'est pas non plus indifférente; s'il est trop gros, il se fond trop lentement; s'il est trop fin, il forme une croûte qui empêche la viande d'être pénétrée par la saumure. Il est aussi des proportions à garder relativement au degré de saturation convenable; il est essentiel que la viande soit bien tassée, etc. Nous n'entrons point dans des

détails qui ne nous concernent qu'indirectement (1); l'essentiel pour nous est de savoir discerner les qualités des salaisons qu'on nous présente, qualités appréciables à l'œil et à l'odorat, sans parler du goût. On doit savoir reconnaître la beauté de la viande : le tissu cellulaire doit être blanc ; la couleur jaune indique un degré de rancidité plus ou moins avancée ; la chair musculaire doit être rosée ; le rouge vif est quelquefois produit par le salpêtre mêlé au sel, ce qui du reste n'est pas dangereux. Une tige de bois, plongée à travers, doit offrir une odeur de chair fraîche que l'habitude apprend à reconnaître.

Les salaisons contenues dans des barils bien conditionnés doivent baigner entièrement dans la saumure ; et lorsqu'on en met une pièce en consommation, il importe de l'achever promptement.

On se plaint en général, à bord des navires, de ce que les salaisons sont coriaces, ce qui tient souvent à ce qu'on ne les a pas laissées suffisamment tremper avant de les soumettre à la cuisson qui elle-même n'est pas convenablement effectuée. Avant de mettre la viande dans la chaudière, on a coutume de la placer dans un filet qu'on met à la traîne derrière le navire ; quelques heures d'immersion ne suffisent pas ; il faut au moins un jour entier ; l'inconvénient qu'on reproche à cet usage, d'enlever les matières solubles et nutritives contenues dans la viande, est fondé sans doute, mais il est moins grand que celui de faire cuire des viandes encore imprégnées de sel et que la cuisson ne fera que durcir davantage.

On se gardera de plonger la viande dans l'eau bouillante qui, en coagulant l'albumine à la circonférence, aurait pour effet d'incarcérer en quelque sorte les particules salines.

(1) Hales avait ingénieusement imaginé de saler les viandes en injectant les vaisseaux de l'animal récemment égorgé, avec de la saumure.

Consultez pour plus de détails le mémoire de M. Kéraudren (Annales maritimes 1829) et celui que prépare M. Kérouman, pharmacien de Brest, sur le même sujet.

La *Morue* salée ou desséchée est une assez bonne provision lorsqu'elle est fraîchement préparée. Elle s'altère promptement par la chaleur et l'humidité, ce qui fait qu'on doit se hâter de la consommer.

Les *Fromages* secs tels que ceux de Gruyère et surtout de Hollande (tête de mort), sont les seuls dont on puisse faire usage comme approvisionnement ; les fromages mous et fermentescibles ne sont pas susceptibles de conservation ; le Gruyère lui-même est sujet à se moisir. Le fromage de Hollande doit être sec, convenablement salé ; il importe de le conserver à l'abri de l'humidité. C'est un aliment fermenté et alcalinescent qui stimule l'estomac et peut lui nuire lorsque cet organe est le siège d'un principe d'irritation.

Des viandes fraîches et autres approvisionnements temporaires.

Les animaux qu'on embarque pour les malades et pour l'état-major, outre l'encombrement, la dépense d'eau douce et l'altération de l'air qu'ils occasionnent, ne tardent pas, surtout les bestiaux, à dépérir par défaut de nourriture convenable et par le malaise que leur font éprouver les balancements du navire. Ces inconvénients sont moins sensibles pour les volailles qui conservent mieux leur équilibre dans les cages et qu'il est assez facile de nourrir, soit avec le grain qu'on embarque, soit avec les débris des repas et ceux du biscuit, connus sous le nom de *mâchemoure* ; néanmoins la volaille maigrit promptement : on a observé que les poules sont sujettes au mal de mer ; dans les gros temps, on les voit regorger leur nourriture. Il arrive quelquefois que les coups de mer noient

ces animaux qu'on se croit alors obligé de rejeter, erreur que la plus simple réflexion suffit pour rectifier, la submersion étant un genre de mort violente qui ne leur communique aucune propriété nuisible.

Ces inconvénients joints à l'introduction des viandes d'Appert ont fait renoncer à embarquer des animaux vivants; mais, selon les observations judicieuses de M. Laurencin, ces viandes qui conviennent parfaitement aux personnes en santé, fournissent aux malades une alimentation moins légère que la volaille bouillie ou rôtie qui donne encore un bouillon plus convenable, de sorte qu'on aurait tort de bannir d'une manière absolue l'embarquement des poules dont, il faut le dire, on ne prend pas toujours tout le soin possible.

L'altération des viandes est de deux sortes; ou ces viandes proviennent d'animaux malades, ou, provenant d'animaux sains, elles ont subi l'altération putride.

La chair des animaux *surmenés* acquiert des propriétés malfaisantes et se putréfie très-aisément.

La viande des animaux tués par les poisons ne cause pas d'accidents: les sauvages mangent ceux qu'ils ont abattus de leurs flèches empoisonnées.

Il est probable que la chair des animaux enragés n'est pas plus dangereuse.

Le météorisme, le tournis des moutons ne rend pas leur chair malfaisante, mais il faut se défier du charbon et de la pustule maligne.

Le porc lardé n'est nuisible que par ce que sa chair est moins nutritive.

La mort par inanition n'entraîne pas plus d'inconvénients que celle par submersion.

La viande qui a subi un commencement de putréfaction a moins d'inconvénients qu'on ne l'imagine généralement, lorsqu'on n'en fait pas un usage prolongé; autrement il en résulte, dit-on, une espèce d'empoisonnement avec gangrène des in-

testins. On corrige ce principe de putridité en faisant bouillir la viande dans l'eau avec une certaine quantité de charbon pulvérisé. L'efficacité de ce procédé, découvert par Cadet de Vaux, a été constatée dès l'an XII, dans les hôpitaux de la marine. M. Labarraque conseille, pour conserver la viande, de placer au fond du garde-manger un vase contenant de l'eau chlorurée, de renouveler celle-ci chaque jour, et si la viande passe à la fétidité, de l'immerger simplement dans un mélange d'une partie de chlorure dans quarante parties d'eau; l'odeur étant ainsi détruite, la viande est lavée et soumise à la cuisson. Ceci nous conduit à parler des divers moyens de conservation autres que la salaison.

Les viandes fumées procurent une alimentation peu convenable et qui n'est pas exempte de dangers; il y a quelques années que le docteur Kerner a signalé les propriétés vénéneuses de boudins fumés qui ont déterminé des accidents analogues à ceux produits par les poisons âcres.

La conservation dans l'huile et la graisse est fort dispendieuse, ainsi que celle dans la gélatine. Le mercure, le gaz acide sulfureux, ne peuvent guère s'appliquer aux viandes alimentaires; nous arrivons au procédé d'Appert qui réunit tous les avantages: il consiste à faire cuire les viandes au degré nécessaire à leur consommation immédiate et à les renfermer dans des vases de fer-blanc, privés d'air et lutés exactement; M. Lesson a fait remarquer que le fer-blanc trop mince est perforé par la rouille, ce qui donne accès à l'air, d'où résulte la corruption. Pour s'en servir, il suffit de faire chauffer la viande ou mieux de plonger la boîte dans l'eau bouillante.

Il importe au médecin navigateur de savoir à quoi s'en tenir sur les qualités alimentaires des poissons et des coquillages.

Les poissons de mer sont plus sapides que ceux d'eau douce et demandent par conséquent moins de préparation;