

ils doivent être mangés le plus frais possible; la raie seule fait exception. Les poissons dont la chair est dure sont indigestes, tels sont le *homard*, dont on fait grande consommation dans les ports, et le *requin* qu'un estomac de matelot est seul susceptible de digérer, indépendamment de sa saveur désagréable; mais dans la disette de vivres frais, les équipages s'en accommodent.

La *daurade*, dont les marins font tant de cas, comporte quelquefois des propriétés vénéneuses: l'équipage de Quiros fut empoisonné pour en avoir mangé; Cook et Forster furent aussi très-malades pour avoir mangé du foie d'un *tétraodon*. On a supposé, gratuitement peut-être, que ces propriétés toxiques étaient dues aux fonds cuivreux où séjournent les poissons; mais il est démontré que ceux qui habitent les rivages où croissent les mangliers et les mancenillers, sont pernicieux, de même que ceux qu'on pêche sur les bancs de corail où ils se nourrissent de polypes coralligènes; ceux qui dévorent les méduses dont le suc est essentiellement âcre et irritant, peuvent aussi, par cela même, devenir dangereux; c'est à des causes analogues qu'il faut attribuer les propriétés accidentellement vénéneuses de poissons naturellement salubres. Ceci nous fait sentir combien il importe au médecin de cultiver l'histoire naturelle, dans l'intérêt de l'existence des autres et de la sienne propre. On prétend que pour constater la mauvaise qualité du poisson, il suffit d'y introduire une pièce d'argent qui noircira pendant la cuisson si le poisson est vénéneux; c'est une expérience qui n'est pas à négliger; on a conseillé d'ajouter du vinaigre à l'eau dans laquelle on fait bouillir l'animal, dans le but d'en corriger les propriétés nuisibles.

Les poissons salés et fumés constituent de mauvais aliments; corrompus, ils donnent lieu aux accidents que produisent les viandes dans le même état.

Les *huîtres* pêchées dans la mer sont âcres, mais se di-

gèrent facilement; les huîtres parquées sont plus franchement salées. Il est préférable de les manger un jour ou deux après la sortie de l'eau. En raison de sa sapidité l'huître ne convient pas aux estomacs irritables.

Pendant la saison chaude, les huîtres sont dans un état de molesse qui les rend malsaines; ce n'est donc point un préjugé que le proverbe qui défend d'en manger pendant les mois qui n'ont pas d'*r*, c'est-à-dire depuis mai jusqu'en août inclusivement; c'est alors qu'elles jettent leur frai.

Les *moules* donnent lieu aux mêmes considérations, quelle que soit du reste l'altération inconnue qui les rend malsaines pendant la belle saison; on pourrait cependant en user en les nettoyant exactement et en les faisant dégorger dans de l'eau de sel, mais le plus prudent est de s'en abstenir: un matelot de Vancouver mourut en peu d'heures pour avoir déjeuné avec des moules qui faillirent aussi être funestes à quelques autres. C'est un préjugé d'attribuer aux petites crabes qu'ils contiennent les propriétés malfaisantes de ces coquillages.

Les *patelles*, les *peignes* et autres coquilles de ce genre n'ont que l'inconvénient d'être indigestes et nécessitent des condiments.

Nous parlerons ailleurs de l'empoisonnement par aliments vénéneux; il nous suffira de dire ici que la première chose à faire est d'en provoquer le vomissement.

Les bâtiments seront pourvus de lignes et autres instruments de pêche pour procurer autant que possible aux équipages du poisson frais, afin de rompre la monotonie du régime et corriger les effets des salaisons.

Il serait bon de faire aussi provision de plomb de chasse, afin de pouvoir, avec les armes et la poudre du bord, procurer du gibier aux matelots, dans les pays où il s'en trouve et où souvent les équipages languissent d'inanition, pour ainsi dire, au sein de l'abondance; les naturalistes pourraient en même temps y trouver leur compte.

Nous entretenons l'espérance que l'industrie conservatrice des comestibles aura bientôt acquis assez de perfection et d'économie dans les procédés, pour que nous puissions voir un jour le régime des marins affranchi de l'usage indigeste des viandes salées et boucanées; Appert a frayé la route.

Des assaisonnements.

Les aliments ne nuisent pas toujours par leurs propriétés irritantes, souvent ils font du mal à cause de leur indigestibilité; le vulgaire sait fort bien établir cette différence en distinguant les aliments *lourds* de ceux qui sont *échauffants*; de là naît la nécessité des *condiments* dont l'abus a fait un objet de sensualité. Le *sel*, le *poivre*, la *moutarde*, employés modérément, excitent l'appétit et favorisent la digestion; la dernière à laquelle on attribue des propriétés anti-scorbutiques mérite de figurer au nombre des substances réglementaires comme adjuvant nécessaire à la digestion des viandes salées.

Le *sel* n'est guère susceptible de sophistication; son altération principale consiste dans la liquéfaction que produit l'humidité. On peut cependant y mêler du sable.

Le *poivre* est en petits grains noirâtres, ridés, blancs dans l'intérieur, qu'on a cherché à imiter au moyen d'une pâte dans laquelle entrent de la moutarde et diverses poudres âcres; cette pâte se dissout dans l'eau, tandis que le poivre y conserve sa forme. On falsifie le poivre moulu au moyen de poudre de chenevis; mais on n'en délivre qu'en grains aux bâtimens.

Il en est de même de la *moutarde*, dont l'espèce *noire* est beaucoup plus active que la *blanche*.

Le *vinaigre* rouge ou blanc, dont la qualité dépend principalement du vin qui l'a produit, doit être d'une odeur piquante et volatile, agréable, et d'une saveur franchement acide. Celui qui provient d'un vin faible contient beaucoup

d'eau et de mucilage qui facilitent son altération. Il peut être falsifié par l'addition des acides minéraux ou des acides oxalique et tartarique; on peut y faire macérer des substances âcres telles que le poivre, la moutarde, le pyrèthre, le garou; les acides se reconnaissent en concentrant le liquide et en appliquant les réactifs; les substances âcres sont faciles à constater, en saturant la liqueur de sous-carbonate de potasse qui lui enlève toute sa saveur propre sans détruire celle qui provient de ces substances. L'addition de l'eau se reconnaît à la saveur d'abord, puis à la petite quantité de carbonate de chaux nécessaire pour saturer le vinaigre. La substitution du vinaigre de cidre ou de poiré à celui de vin se reconnaît à l'absence du résidu tartareux par évaporation. Le vinaigre est un approvisionnement précieux, non seulement comme condiment, mais encore pour aciduler les boissons, neutraliser les odeurs désagréables des lieux infectés, etc. Les officiers de santé devraient avoir la faculté d'en consommer à volonté.

On doit tenir scrupuleusement aux qualités de l'*huile d'olives* embarquée comme provision de campagne; elle doit être récente, inodore, d'un jaune doré, d'une saveur douce et ne prenant point à la gorge; la bonne huile se congèle facilement. Le haut goût et la couleur verdâtre, recherchés par certains gourmets, sont dûs à des principes qui paraissent nuire à sa conservation. On la falsifie avec l'huile de graines, ce qu'on ne reconnaît qu'à des nuances très-déliçables dans les propriétés sensibles; l'exploration par le nitrate de mercure et le *diagonètre* de Rousseau repose sur des procédés que nous ne pouvons décrire ici.

Le *beurre*, même salé, s'altère et passe facilement au rance par l'action de l'air et de la chaleur, inconvénient qu'il partage avec toutes les graisses. Il convient donc de le conserver dans des vases exactement pleins et bien bouchés, placés dans un endroit frais; on se hâtera de consommer ceux qui seront entamés. On le falsifie avec du suif qu'on re-

connaît à la saveur mieux qu'à la couleur ; et avec de la pomme-de-terre , ce qu'on découvre en le triturant avec de l'iode qui communique une couleur bleue à la fécule.

On n'embarque point de *graisse* pour les équipages ; mais nous devons rappeler les propriétés malfaisantes de celle que les cuisiniers recueillent quelquefois à la surface de l'eau de la chaudière où cuit la viande salée ; quelques praticiens ont été jusqu'à lui attribuer la production du scorbut.

Des Rafraîchissements.

Indépendamment des vivres déjà mentionnés, on embarque d'autres substances alimentaires connues sous le nom de rafraîchissements, qu'on ne distribue que dans certaines circonstances.

La *choucroûte* (*sawer-kROUT*) est une préparation du chou commun, par laquelle ce légume a subi un degré de fermentation qui a détruit une partie de son mucilage, développé le principe sucré et donné lieu à la formation de l'acide acéteux. On l'emploie seule ou comme assaisonnement des viandes salées et des légumes secs. Elle se conserve longtemps lorsqu'elle est bien préparée et renfermée dans des barils bien conditionnés, que l'on consommera promptement lorsqu'ils seront ouverts. Les navigateurs ne tarissent pas sur l'éloge de la choucroûte comme préservative du scorbut, propriété dont elle ne jouit que concurremment avec l'observation des règles de l'hygiène ; toujours est-il que c'est un fort bon approvisionnement. La choucroûte doit être blanche, fraîche, d'odeur et de saveur franchement aigrelettes.

L'*oscille confite* est aussi un excellent assaisonnement, et se conserve bien à la mer lorsqu'on ne la laisse pas exposée au contact de l'air. Ses qualités, sauf la couleur, doivent être les mêmes que celles de la choucroûte.

Les rafraîchissements suivants sont particulièrement destinés aux malades.

On donnait, il y a quelques années, des *tablettes de bouillon* formées de gélatine desséchée, que, malgré toutes les précautions, on ne pouvait empêcher de moisir et de s'altérer par l'humidité ; on les remplace aujourd'hui par de la gelée de viande, conservée par le procédé d'Appert, et contenue dans des boîtes de quatre à six rations. Les médecins se félicitent de cette substitution.

Nous désirerions que l'emploi de la gélatine des os, préparée en grand par les procédés de M. Darcet, fût appliquée au régime des marins comme elle l'est dans certains établissements civils ; on y trouverait à la fois avantage pour l'hygiène et profit pour l'administration. On sait que les os retirés d'une quantité de viande, qui fournit une partie de gélatine, en fournissent eux-mêmes une partie et demie, ce qui constitue un bénéfice de cent cinquante pour cent. Malgré les doutes élevés nouvellement par de petits esprits, les qualités nutritives de la gélatine sont reconnues par les autorités les plus compétentes. Il faut dire que la gélatine pure fournit de mauvais bouillons et qu'elle réclame l'addition des condiments, des légumes, et de la viande elle-même, dans la proportion d'une partie sur trois de gélatine, non-seulement pour relever sa saveur, mais encore pour favoriser ses propriétés nutritives, l'observation ayant démontré qu'une substance exclusive, quelle qu'elle soit, ne satisfait pas aux besoins de l'alimentation.

L'essai de la gélatine, fait sur la *Coquille*, milite en faveur de notre proposition. Voici les conclusions établies par l'États-major et rapportées par M. Lesson :

« La commission pense que la gélatine de M. Gauthier, » desséchée, retirée des os, privée d'albumine, de fibrine et » d'osmazôme, partie essentiellement animalisée, est peu susceptible, seule, de former un aliment nourrissant, et serait

» principalement utile pour ajouter aux substances peu riches en fibrine. » Nous ne critiquerons pas la rédaction, nous ne nous attachons qu'au fait.

La gélatine serait conservée à bord, dans des boîtes de capacité variable; quatre kilogrammes, mis dans la chaudière d'un équipage de trois cents hommes, amélioreraient considérablement le bouillon de viande salée, ce qui permettrait de diminuer un peu la quantité de celle-ci; autant on en ferait pour les légumes. L'aperçu que nous jetons ici nous paraît susceptible d'applications avantageuses que nous ne croyons pas devoir développer davantage (1).

Le bœuf d'Appert est exclusivement réservé pour les malades; nous avons dit qu'il ne supplée qu'imparfaitement la volaille; M. Laurencin forme le vœu philanthropique qu'il soit réduit à un prix qui permette d'en donner un repas par semaine, à tout l'équipage, pendant les longues navigations.

Les pruneaux sont les seuls fruits secs à bord des navires; il faut les choisir récents, charnus et exempts de moisissure;

(1) Depuis l'impression de notre *coup-d'œil historique*, le hasard a fait tomber entre nos mains une *Instruction sur l'usage des médicaments, pour les capitaines du commerce*, par MM. Huet, Bellefin et Dupray du Havre (Havre 1829, 55 pages in-8°); on y trouve des applications fort utiles du chlorure de chaux pour divers usages hygiéniques, et le détail des préparations à faire subir à la gélatine pour améliorer le régime des équipages. Les auteurs traitent des *maladies internes*: fièvres intermittentes, mal de gorge, constipation; rhume, fluxion de poitrine, colique, diarrhée, dysenterie, rhumatisme, hémorragie, épilepsie, apoplexie, asphyxie des noyés, scorbut, vérole. Puis des *maladies externes*: inflammation, panaris, ophthalmie, mal de dents, mal d'oreilles, plaies, contusions, furoncles, gale, brûlure, engelures, congélation, hernie, entorse, fractures, luxations, plaies envenimées. Suit un formulaire. Le tout fort bien rédigé, c'est-à-dire avec la simplicité que commande la destination de cet opuscule.

on les entasse dans des caisses que l'on conserve à l'abri de l'humidité; on pourrait y ajouter des figues et des raisins secs.

Le raisiné, proprement dit, est le suc ou moût de raisin, évaporé à consistance de miel; mais on y fait cuire ordinairement des tranches de poires ou de pommes; on en fait usage, ainsi que des pruneaux, pour le souper des malades. Cette confiture se conserve peu et passe facilement à la fermentation; il conviendra donc de la consommer au commencement de la campagne.

Le chocolat est la pâte qui résulte du broiement des semences du *theobroma cacao* préalablement torréfiées et mondées. Le sucre entre ordinairement dans la préparation, en proportion d'une livre sur neuf de cacao dont trois de *caraque*, qui est le plus estimé, et six des Antilles. On débite aussi du chocolat sans sucre; on y ajoute celui-ci en le préparant pour la consommation immédiate; on peut ajouter à la pâte divers aromates, des fécules, du lichen, etc.

Le bon chocolat doit offrir une cassure fine, une saveur douce et fondante, exempte d'âcreté et de rancidité; il procure une alimentation analeptique qui convient aux convalescents, mais tous les estomacs ne le supportent pas; il convient de le préserver de la chaleur et de l'humidité qui le détériorent et le font rancir, état dans lequel il est plus nuisible qu'utile.

Cette substance est souvent sophistiquée par les fabricants qui y ajoutent de l'amidon, diverses substances féculentes ou de la pâte de cacao privée de son huile grasse; les fécules se reconnaissent à ce que la décoction se prend en gelée par le refroidissement, et le cacao desséché à la rareté des gouttelettes qui surnagent la solution, ainsi qu'au sédiment graveleux qui s'y dépose.

Le sucre est un assaisonnement précieux; Rouelle l'appelait le pain le plus parfait, mais la physiologie moderne a dé-

montré qu'il n'est pas très-nourrissant. La cassonade brune, dont on fait usage à bord, contient un principe muqueux qui la fait passer facilement à la fermentation; le sucre demi-raffiné dont on fait usage pour la pharmacie devrait être appliqué au régime des malades.

Dans le temps du système continental, on falsifiait la cassonade avec du sucre de lait qui aujourd'hui est au moins aussi cher; mais les débitants font usage du sable et de la farine pour augmenter le poids et la blancheur; il est facile de découvrir la fraude en dissolvant dans l'eau une petite quantité de la cassonade suspecte: s'il s'y trouve du sable, celui-ci se dépose au fond du vase et la solution devient claire; s'il y a de la farine, cette solution est trouble, laiteuse, précipite lentement, et quelques gouttes de teinture d'iode lui donnent une couleur bleue qui trahit la fécule.

A propos de fécule, il serait avantageux et peu dispendieux d'en délivrer pour les malades; ce serait une ressource précieuse et salutaire dans beaucoup d'occasions; plusieurs praticiens, depuis Desperrières, ont conseillé d'embarquer, même pour l'équipage, des farines de légumineuses.

En terminant l'article des rafraîchissements, nous signalerons le peu de soin qu'apportent généralement les commis aux vivres pour la conservation des aliments destinés aux malades; c'est peu que les substances soient déjà de très-médiocre qualité; la négligence apportée au service fait que les volailles, s'il y en a, maigrissent et meurent; que les viandes se corrompent ou sont gaspillées; que les pruneaux, le raisiné moisissent; que le chocolat rancit et se détériore; à tout cela nous ne voyons de remède que dans une surveillance plus sévère.

Des provisions de l'état-major.

Cet article se rattachant à des intérêts circonscrits, nous

nous bornerons à quelques aperçus laconiques, ayant pour but de diriger le médecin dans les conseils qu'on peut réclamer de ses lumières.

Nous commencerons par la ressource la plus abondante et la plus précieuse, la pomme de terre, tubercule féculent qui contient en outre du mucilage, de l'albumine, quelques-uns disent du sucre puisqu'elle fournit de l'alcool, et un principe vireux, commun aux solanées, que la cuisson et la dessiccation font disparaître. Bouillies, coupées par tranches et séchées au four, elles se conservent long-temps et devraient être appliquées au régime des malades. On se contente de les conserver *en grenier* et de les consommer avant qu'elles ne se gâtent.

Les racines potagères, carottes, navets, porreaux se conservent assez bien dans le sable sec; Lind conseillait de les conserver dans du sel.

L'ail, l'oignon, les échalottes se conservent long-temps, grâce à leur enveloppe desséchée.

Les légumes verts tels que les choux, la salade doivent être placés à l'air, dans un filet qu'on pourrait suspendre sous les hunes ou derrière le couronnement, si cela ne blessait pas trop les regards du capitaine, et si l'on ne craignait les larcins. Leur durée n'est que de quelques jours. Il faut se garder de les renfermer dans des caissons ou des armoires qu'ils infectent lorsqu'ils viennent à se corrompre.

Les fruits verts et charnus se conservent aussi très-peu.

Les œufs sont d'une ressource si précieuse qu'on ne peut trop s'appliquer à les conserver. Le problème consiste, selon l'apparence, à obstruer les pores de la coquille pour empêcher sa perméabilité à l'air; pour cela faire, les uns conseillent de les passer à l'eau de chaux, d'autres veulent qu'on les place dans du sel; en Écosse on les plonge pendant une demi-minute dans l'eau bouillante; la pellicule qui se forme alors suffit, dit-on, pour s'opposer à la pénétration de l'air. Il est certain que la solution de chlorure de chaux (une once

par litre d'eau) les conserve très-bien, mais a besoin d'être renouvelée; nous donnons le conseil, pour en avoir éprouvé l'efficacité, de les passer dans l'huile et de les ensevelir dans du son: nous avons ainsi conservé des œufs pendant six et huit mois sans altération bien sensible. Il est essentiel de les choisir très-frais.

Si les commis étaient plus soigneux, les œufs seraient un excellent rafraîchissement pour les malades: nous avons vu que l'albumine presque pure qui les constitue est essentiellement nutritive et par conséquent analeptique.

Les *pâtes* et les *fécules* telles que le vermicelle, le gruau, la semoule, le sagou, le salep, le tapioka, la farine de pomme de terre, varieront les potages; nous les avons conseillées pour les malades; il convient d'ajouter aux fécules des liquides azotés tels que le bouillon de viande, et le lait lorsqu'on en a.

Les *viandes* et les *légumes confits au saindoux*, à l'huile, au vinaigre, offrent des ressources variées pour provision de campagne; ainsi les sardines, le thon, l'anchois, idole de la Provence, marinés dans l'huile, fourniront des aliments sapidés; les haricots verts, les chou-fleurs se conservent assez bien dans le vinaigre; les cornichons, les oignons, l'estragon, les câpres, etc., dans le même menstrue, forment des condiments qui aiguissent l'appétit; les viandes cuites et recouvertes de saindoux, portant le nom d'*endaubages*, constituent de bonnes provisions lorsqu'elles sont bien préparées; mais il importe de consommer promptement les barils entamés pour prévenir leur altération; nous conseillons, en conséquence, de les prendre d'une petite capacité.

Les *confitures au sucre* sont pas seulement des friandises, elles offrent encore des secours précieux dans les cas où le mauvais temps interdit la cuisine, lorsque l'estomac est troublé, le palais dégoûté par le mal de mer, enfin lorsqu'on est

malade ou convalescent; nous plaçons la gelée de groseilles au premier rang.

Les *fruits à l'eau-de-vie* sont des douceurs de luxe; ils sont indigestes et irritants; mais il faut bien autoriser un peu de sensualité chez des gens soumis d'ailleurs à tant de privations.

Nous avons réservé pour la fin les mets conservés par le procédé d'Appert, à qui les navigateurs devraient une couronne pour leur avoir conquis les moyens de déguster un chapon truffé, un pâté de perdrix, des petits pois, une frangipane, même après plusieurs années de mer; malheureusement de telles provisions se paient cher, et les gamelles d'officiers ne sont pas toujours en état d'en faire les frais; cela regarde les commandants qui peuvent en faire les honneurs à leurs états-majors.

Nous devons dire un mot de la cuisine. Les officiers attachent généralement beaucoup de prix au talent d'un cuisinier; mais ils doivent se défier de la propension de celui-ci à masquer l'insipidité ou les altérations des mets à force de condiments; le piment, le kari, malgré le préjugé trop généralement répandu dans les colonies, sont des assaisonnements pernicieux, lorsqu'on en abuse.

Les pâtisseries sont, en général, malfaisantes, tant à cause de leur opacité qu'en raison des corps gras plus ou moins rances qui servent à les préparer, surtout à bord des navires.

À l'égard de la propreté qui doit présider à la préparation des aliments, nos conseils seraient au moins superflus.

Des Fruits.

Nous n'abandonnerons pas le chapitre des aliments sans dire un mot des fruits qu'on a calomniés et trop vantés tour à tour; il importe que le médecin puisse donner son avis motivé sur ceux qui sont le plus en usage et dont l'abus peut être dangereux, particulièrement dans les pays chauds.

Les fruits féculents et sucrés méritent à tous égards la priorité, comme salutaires et nutritifs.

Le *marron* et la *chataigne* sont les plus riches en fécule; pris en trop grande quantité ils surchargent l'estomac; on n'en mange guère que dans les pays tempérés et pendant l'hiver.

La *figue banane* des colonies en est le fruit le plus innocent et le plus utile; sa consistance butyreuse et sa saveur douce en font un mets agréable, dont l'abus est peu dangereux.

La noix de *coco*, à l'état frais, fournit un aliment doux, rafraîchissant et nourrissant: l'eau qu'elle renferme contient du sucre et de la gomme; la chair contient une huile grasse, espèce de beurre végétal, de l'albumine et du sucre; aussi le coco sert-il d'aliment à des peuplades entières; mais la maturité le durcit, et la vétusté le rancit de manière à le rendre indigeste; de sorte qu'avant la maturité, le coco appartient aux fruits mucoso-sucrés, et après la maturité, aux fruits huileux dont nous allons parler.

Les graines huileuses, telle que les *noix*, les *noisettes*, les *amandes*, rancissent avec le temps et peuvent alors devenir nuisibles pris en trop grande quantité; ce sont néanmoins, avec les suivants, de bonnes provisions à faire.

Les fruits mucoso-sucrés sont d'autant plus nourrissants qu'ils sont moins aqueux et qu'ils contiennent plus de mucilage et de sucre; les *raisins*, les *figues*, les *dattes*, les *pruneaux* sont de ce nombre. On les conserve assez bien à l'état de dessiccation; la poire et la pêche rentrent dans cette classe.

Les fruits mucoso-sucrés sont assez rares dans les colonies, à moins qu'on y comprenne la banane et qu'on y range la *sapotille*, le *corossolle*, la *mangue*, l'*avocat*, qui contiennent d'autres principes. Parmi ces fruits, la *sapotille* est agréable et fort innocente; la *corossolle*, dont la chair laiteuse et filante ne ragoûte pas tout le monde, contient un principe

aigrelet et âcre; la mangue résineuse ne nous paraît pas très-salutaire; l'*avocat*, dont la saveur fade réclame des condiments, n'a rien de dangereux.

Les fruits acidules contiennent en général beaucoup d'eau, des acides malique, tartarique, citrique, du sucre, de la gelée végétale; ce qui les rend rafraîchissants, mais peu nourrissants, en ce qu'il ne s'y trouve pas d'azote. Tout le monde connaît la saveur agréable et les propriétés salutaires de nos fruits d'Europe, la groseille, la cerise, la fraise, la pomme, etc.; c'est la classe de fruits la plus commune aux colonies, du moins sous le rapport de la quantité relative, abondance qui s'harmonise avec les besoins que fait naître le climat. Il nous suffira de rappeler les *oranges* et les *citrons*, qu'il faut choisir bien mûrs; alors ils sont innocents, lorsqu'on n'en abuse pas, et procurent un rafraîchissement agréable dont l'art sait tirer parti.

Nous n'admettons pas les éloges prodigués à l'*ananas* parfumé; très-agréable au goût et à l'odorat, il peut devenir dangereux pris en certaine quantité, à cause de son principe âcre dont l'activité se décèle par la sensation brûlante qui naît dans la bouche lorsqu'on en a mangé deux ou trois tranches.

Les fruits acides demandent à être assaisonnés avec du sucre, quelquefois du vin, et très-rarement de l'eau-de-vie, afin d'en tempérer la fadeur ou l'acidité, et favoriser leur digestion. La cuisson dissipe l'âcreté et l'acidité de quelques-uns.

Axiome général: les fruits bien mûrs et pris en quantité modérée, sont aussi salutaires qu'ils deviennent dangereux par leurs mauvaises qualités et l'abus qu'on en peut faire.

Les marins ne devront manger, dans les colonies, que les fruits dont les propriétés alimentaires leur sont bien connues; les fruits les plus attrayants sont quelquefois très-vénéneux; témoin la pomme de mancenillier: *nimium ne crede colori.*

Nous avons déjà dit que les *gelées* obtenues des sucres de fruits évaporés avec du sucre, fournissent un aliment sain autant qu'agréable; et que les fruits à l'eau-de-vie se durcissent en s'imprégnant des qualités stimulantes du véhicule, ce qui les rend malfaisants.

CHAPITRE XVIII.

DES BOISSONS.

• Corpora non agunt nisi sint soluta. •

De l'Eau.

L'eau pure est, comme on sait, un liquide transparent, incolore, inodore, le plus grand dissolvant de la nature après le calorique, présentant une pesanteur spécifique huit cent cinquante fois plus considérable que celle de l'air, susceptible de congeler à zéro, et de vaporiser à cent degrés du therm. centigr., composée de deux parties d'hydrogène et d'une d'oxygène, en volume, ou de 88,29 d'oxygène et de 11,72 d'hydrogène, en poids.

On ne la rencontre jamais à l'état de pureté dans la nature; presque toujours elle est mélangée avec des substances alcalines, salines ou terreuses; souvent aussi se développent en elle de nombreuses productions végétales ou minérales; la privation d'air et de lumière provoque son altération.

De toutes les boissons c'est celle qui apaise le plus sûrement et le plus promptement la soif. Il est probable que son action consiste à réparer la partie liquide du sang, puisqu'appliquée à tout autre point de l'économie que l'estomac, elle produit le même résultat : on rapporte que le capitaine Ken-