

et de feuilles de sapin, avec deux poignées de genévrier; on fait bouillir pendant une heure, puis on retire le bois. On jette alors dans la chaudière une livre de biscuit écrasé, dix livres de mélasse délayée dans un seau de la décoction et un autre seau d'eau froide pour compenser le vide causé par le bois retiré et par l'évaporation; on brasse pour incorporer le mélange et on verse le tout dans une barrique qu'on achève de remplir avec de l'eau; la fermentation s'opère; et au bout de vingt-quatre heures, la liqueur est potable. M. Bergeron dit que cette boisson a fait du bien à l'équipage de la *Seine*.

Nous ne pouvons que répéter, à propos de la bière, du cidre et de la sapinette, ce que nous avons dit de la choucroûte, que ces substances, dont nous ne nions pas l'efficacité comme adjuvant, ne sont réellement antiscorbutiques que concurremment avec l'observation des règles de l'hygiène.

*Tableau réglementaire des Aliments et Boissons.*

Après avoir fait connaître à peu près toutes les substances qui concourent à l'alimentation de l'homme de mer, nous en établirons les quantités en donnant un extrait de l'ordonnance du 5 février 1823, laquelle modifie d'une manière avantageuse celle du 13 janvier 1806, et fait aujourd'hui la base du régime, à bord des navires de l'état.

Les vivres des marins sont distingués en ceux de *journalier* qu'ils consomment dans les ports, et en ceux de *campagne*, pour la mer.

*Ration de journalier.*

Pour la journée et distribués par tiers :  
Pain frais de farine de froment, épurée à 12 pour 100. . . . . 750 grammes.

Ou biscuit . . . . . 550 grammes.  
Vin de journalier. . . . . 69 centilitr.  
Ou bière ou cidre, . . . . . 1 litre. 38 *id.*

Point de boisson pour les mousses.

*Déjeuner* : tiers de ration en pain et en vin.

*Diner* : gras, quatre fois par semaine; maigre, trois fois.

Le diner *gras* se compose du tiers de la ration en pain et boisson; plus : *viande fraîche*, 250 grammes, avec *légumes verts* pour 16 millimes et demi, ou *oseille confite*, 15 grammes, ou *choucroûte*, 30 grammes.

Le diner *maigre* se compose de *morue*, 120 grammes, ou de *fromage*, 90 grammes.

Le *souper* se compose aussi du tiers de ration; plus : *pois, fèves* ou *fayols*, 120 grammes, ou *riz*, 60 grammes, ou *fromage*, 60 grammes, ou *viande fraîche*, 120 grammes.

*Assaisonnements* : *huile d'olives*, 18 grammes pour morue, 6 grammes pour riz ou légumes; *beurre*, 30 grammes pour morue, 10 grammes pour riz ou légumes; *vinaigre*, 3 centilitres pour morue, 5 millilitres pour riz ou légumes; *sel*, 32 grammes par jour.

*Ration de campagne.*

Pour la journée et distribués par tiers :  
Farine d'armement. . . . . 250 grammes.  
Ou pain frais. . . . . 750 *id.*  
Ou biscuit de farine épurée à 33 pour 100. . . . . 550 *id.*  
Vin de campagne. . . . . 69 centilitr.  
Ou eau-de-vie. . . . . 18 *id.*  
Ou bière ou cidre. . . . . 1 litre 38 *id.*

Point de boisson pour les mousses.

*Déjeûners* : tiers de ration en biscuit et en vin. Entre les tropiques : *café*, 20 grammes, et sucre, 20 grammes. Dans les

autres régions : *panade* avec les quantités de biscuit, beurre, sel et poivre désignés.

*Dîner* : gras tous les jours, excepté le vendredi.

Le dîner *gras* se compose du tiers de ration en biscuit et en vin; plus, *lard salé*, 180 grammes, ou *bœuf salé*, 250 grammes; ajouter *légumes secs*, 60 grammes, ou *riz*, 30 grammes, avec poivre ou moutarde, quantités désignés.

Le dîner *maigre* se compose de morue, 120 grammes, ou *fromage*, 120 grammes.

Ces vivres sont remplacés par ceux de journalier, dans l'occasion. Si les 16 millimes et demi de légumes ne suffisent pas, on peut les porter à 26 millimes.

Les *soupers* se composent aussi du tiers de ration en biscuit et vin; plus : *légumes secs*, 120 grammes, ou *riz*, 60 grammes, avec oseille confite, 15 grammes, ou *choucroûte*, 30 grammes, ou *fromage*, 90 grammes.

*Assaisonnements* : *huile d'olives*, 18 grammes pour morue, 6 grammes pour riz ou légumes; *beurre*, 15 grammes pour *panade*; *vinaigre*, 3 centilitres pour morue; 5 millilitres pour riz ou légumes (on donne en sus 5 millilitres de vinaigre, par homme et par jour, pour aciduler l'eau des charniers, confectionner la moutarde, faire des aspersion dans le bâtiment); *sel*, 24 grammes par homme et par jour, pour *panade*, riz ou légumes; *graine de moutarde*, 2 grammes pour chaque dîner de salaison; *poivre* ou *piment*, 15 grammes pour chaque *panade*, 15 centigrammes pour chaque dîner de salaison.

*Rafrâchissements*, pour cent hommes, pendant trente jours : *viande désossée*, bouillie, avec *gelée* : 27 kilogram. 187 grammes; *gelée de viande*, en boîtes de six rations (de 25 grammes chacune pour 180 grammes d'eau, par bouillon), 2 kilogrammes; *chocolat préparé*, 500 grammes; *pruneaux*, 7 kilogrammes 300 grammes; *raisiné* ou *beurre*, 5 kilogrammes; *sucré*, 2 kilogrammes 900 grammes.

*Ration de malade.*

Ces rations sont prises sur les rafraichissements, le pain et les boissons de campagne.

Pour chaque jour, divisés en deux repas : pain frais, 612 grammes; vin, 69 centilitres.

Chocolat pour déjeûners, 30 grammes.

*Diners* : gelée pour bouillon, 25 gammes; viande désossée, 180 grammes.

*Soupers* : riz, 60 grammes, avec sucre ou beurre, 15 grammes; ou prunes, 120 grammes; ou raisiné, 90 grammes.

Les réductions faites par l'officier de santé serviront à l'emploi médical : cataplasmes, eau vineuse, etc.

Sur trente jours, on distribue à l'équipage :

Pain . . . . .	10 rations.
Biscuit . . . . .	20 <i>id.</i>
Vin . . . . .	28 <i>id.</i>
Eau-de-vie . . . . .	2 <i>id.</i>

*Déjeûners*, dans les climats chauds : café, 10 rations; *panade*, 20 rations; dans les autres climats : café, 3 rations; *panade*, 27 rations.

*Diners* : lard salé, n° 17; bœuf salé, 8; morue, 3; fromage, 2.

*Soupers* : légumes, n° 25; riz, 5.

On varie les quantités des vivres à embarquer, selon la destination : ainsi, pour les climats froids, on embarque moins de café et de sucre; de même que pour les colonies, où il est facile de s'en procurer.

Pour Terre-Neuve et au-delà du 50° degré, on donne 60 grammes de biscuit en supplément.

A Terre-Neuve encore, on donne de la mélasse pour faire la sapinette, 30 grammes par homme et par jour.

Entre les tropiques, on donne pour boisson ordinaire,

indépendamment de la ration, par homme et par jour : *cau-de-vie, tafia* ou *rhum*, 25 millilitres; *sucré-cassonade*, 10 grammes; *vinaigre*, 2 centilitres, remplacés, quand on peut, par moitié de *citron* ou d'orange amère.

Dans les cas ordinaires, on acidule les charniers avec du vinaigre pris sur les rations.

L'officier de santé a la faculté d'accorder des suppléments de pain ou de biscuit pour les boulimiques.

Il ne sera plus embarqué d'animaux vivants ni d'œufs; ils seront remplacés par des viandes d'Appert et du chocolat.

Nous n'avons point parlé des tablettes de bouillon remplacées aujourd'hui par la gelée de viande.

Le même règlement détermine les quantités de *luminaire* et de *combustible*; il est passé, par ration : *chandelle*, 1 gramme 46 centigrammes; *huile à brûler*, 1 gramme 46 centigrammes; *coton filé*, 2 grammes par kylogramme d'huile. *Bois*, pour cent hommes, 8 stères un quart, par mois.

Nous placerons ici quelques remarques hygiéniques concernant le même objet : il arrive souvent qu'on est obligé de faire du bois en pays étranger; si le climat est insalubre, il sera prudent de charger des habitants du pays de vous en procurer; autrement il faudra prendre toutes les précautions nécessaires pour préserver les hommes de corvée de l'influence d'un sol dangereux, en leur évitant le travail durant la plus grande chaleur et en les faisant rentrer à bord avant la nuit. On n'embarquera le bois qu'après l'avoir laissé sécher sur place, ne fût-ce que pendant quelques jours.

Le *charbon de terre* que l'on consomme à bord de quelques navires donne lieu au dégagement du gaz hydrogène carboné. Lorsqu'il est renfermé en quantité considérable dans un endroit clos, il est susceptible de s'enflammer spontanément; on rapporte qu'en 1760, le navire *le Prince*, de la Compagnie des Indes, fut incendié de cette manière.

D'après les réglemens, il revient à chaque officier une ration en tout semblable à celle des matelots.

Nous ne pouvons qu'applaudir à la sagesse avec laquelle est ordonné le plan que nous venons d'exposer; les observations qu'il nous fournira se réduiront presque toutes en éloges.

Ce qui nous frappe d'abord, c'est la manière heureuse dont les régimes végétal et animal sont combinés pour satisfaire aux vœux de l'hygiène. Les légumes verts sont associés aux viandes, les légumes secs aux salaisons auxquelles sont, de plus, annexés des condiments susceptibles d'en favoriser la digestion; il était difficile de développer plus de ressources avec si peu de moyens.

Il est d'expérience vulgaire que la digestion est plus active dans les temps froids et perd de son énergie sous l'influence d'une haute température, de là la nécessité de modifier le régime non seulement pour la quantité, mais encore pour la qualité : de même qu'on mange moins quand il fait chaud, l'estomac semble alors repousser les aliments lourds et substantiels, tels que les viandes salées surtout, et solliciter les végétaux, notamment ceux qui contiennent beaucoup d'eau de végétation. Ces particularités sont rendues sensibles par les débris des repas des matelots, débris dont l'abondance ou l'exiguité sont un assez bon thermomètre pour indiquer l'état de la température régnante. Une autre considération très importante, c'est que la quantité et la qualité des aliments influent puissamment sur la faculté de réagir contre les températures extrêmes ( *Voy. acclimatement.* )

Si le législateur n'a pas entièrement satisfait à toutes ces conditions, on doit au moins lui tenir compte de ses efforts. Nous le voyons augmenter la ration pour les latitudes qui dépassent le cinquantième degré, pouvait-il en faire autant pour les saisons? Nous croyons que la chose n'est pas impraticable. Eu égard à la qualité des aliments, nous voyons encore la tendance vers le bien, mais nous devons le

dire parce que nous le pensons, il était, selon nous, possible de mieux faire; il était possible d'alléger ce lourd et invariable diner, dans les colonies, et quant au café plus fréquemment distribué dans les pays chauds, il y a, dans notre opinion médicale, renversement complet des convenances. ( Voy. café. )

Les mêmes considérations se rattachent aux boissons : le législateur procure dans les pays chauds une boisson tempérante, mais il néglige de stimuler ou plutôt de satisfaire l'organisme sous l'influence du froid : les qualités relatives des liquides sont invariables; deux rations d'eau-de-vie par mois, c'est trop peu pour le froid et trop pour la chaleur. M. Cavalier voudrait que, lorsqu'il règne un froid rigoureux, chaque homme reçût une ration d'eau-de-vie en prenant le quart. M. Larrey a fait l'observation que dans la campagne de Moscow, les buveurs d'eau-de-vie étaient plutôt frappés de congélation que les autres; il veut sans doute parler de ceux qui s'enivraient; mais il est un milieu raisonnable et salutaire, et nous désirerions que ce boujarron d'eau-de-vie qu'on substitue parcimonieusement au quart de vin, fût donné en supplément de celui-ci lorsque la température s'abaisserait à tel degré du thermomètre, et qu'on le supprimât entièrement sous telle autre température; nous désirerions aussi que, dans le premier cas, on passât au moins un quart de vin par jour à ces malheureux mousses dont l'existence est par fois si chétive. Du reste, l'instinct sert assez bien les matelots qu'on voit, sous l'influence de la chaleur, tremper leur vin de la pureté duquel ils sont si jaloux dans d'autres circonstances.

Il existe presque toujours à bord des navires un certain nombre d'hommes dont la dose d'appétit dépasse les bornes ordinaires et qui périraient d'inanition s'ils se trouvaient réduits à la ration réglementaire; leur nombre s'élève et s'abaisse suivant que la température elle-même s'abaisse ou s'élève; on se gardera de se laisser tromper: il est un signe à

peu près infallible pour les reconnaître: c'est lorsqu'ils échangent leur ration de vin contre le biscuit, c'est qu'alors le besoin est réel, invincible. Ce sont ces faméliques, pour qui le médecin est en droit de demander double ration. On en forme ordinairement des *plats particuliers*.

Il est d'autres hommes qui ne consomment pas la ration du bord, alors les autres matelots profitent de leur sobriété. Ces particularités qui sont moins sensibles à bord des navires du commerce où les hommes ne sont pas rationnés et mangent à leur appétit, dépendent de l'organisation particulière à chaque individu; or les réglemens n'ont pu faire entrer ces variétés dans leurs calculs, bien que le médecin doive en tenir compte.

Le réglemeut accorde une ration de pain sur deux de biscuit; quoique cette proportion soit assez libérale, nous avons émis le vœu qu'elle le devienne davantage. Il existe encore à bord, des individus dont le ratelier se trouve dans un état si déplorable qu'ils ne peuvent absolument broyer le biscuit, faute d'organes masticateurs. Ils viennent ordinairement s'adresser au médecin pour obtenir une ration de pain frais qu'on ne peut humainement leur refuser sans les réduire à un seul repas, celui où ils ont du bouillon pour détrempier leur biscuit.

Nous appuierons le vœu de M. Leheloco pour que les rafraichissements des malades fussent en partie délivrés en argent, afin qu'on pût les varier et les renouveler selon les circonstances.

Relativement au nombre des repas, nous aurions une observation à faire à l'égard des malades qui n'en font effectivement que deux; les médecins sentiront l'insuffisance et même les dangers de ce régime pour des convalescents dont l'appétit est ordinairement très vif, et dont il faut multiplier les repas, dans la crainte que les aliments pris en trop grande

quantité à la fois ne déterminent des indigestions ou autres accidents graves.

Nous avons vu que M. Levicaire propose un repas à minuit pour les hommes de quart. Il est certain qu'il y a trop loin du souper au déjeuner pour des hommes qui veillent et travaillent une partie de la nuit; une demi-galette de biscuit leur rendrait service; on la distribuerait à l'heure susdite aux deux bordées dont l'une quitte et l'autre prend le quart.

Nous terminerons ces remarques par une considération consolante : c'est que si le règlement qui, d'ailleurs est si bien conçu, n'est pas absolument parfait, la philanthropie du chef, les lumières du médecin et l'heureux accord qui doit régner entre tous, suffiront presque toujours pour combler ces lacunes et corriger ces imperfections. Il existe mille moyens pour obvier aux besoins accidentels sans violer les règlements : un navire se trouvait dans l'Inde réduit aux vivres du bord ; le commis propose au capitaine de procurer à l'équipage des vivres frais en échange des légumes secs et des salaisons; la proposition fut acceptée au grand avantage de tout le monde : l'équipage eût une nourriture agréable et salubre, le commis fit un bénéfice considérable sur la vente des salaisons, du biscuit, etc., et le capitaine eut le plaisir de voir tout le monde heureux et bien portant.

Le lieu et la manière de procéder aux repas méritent considération. Il est certain que l'endroit le plus avantageux lorsqu'il fait beau et que les manœuvres ne sont pas fréquentes, c'est le pont lui-même; autrement l'équipage mangera dans la batterie. Depuis Bigot de Morogues, la plupart des praticiens ont blâmé les repas dans le faux-pont, en raison de la saleté, de l'humidité chaude et de la mauvaise odeur qu'ils y répandent. M. Levicaire a très bien fait ressortir ces inconvénients qui sont inévitables à bord des navires sans batteries, lorsqu'il fait mauvais temps.

L'ordonnance de 1825 établit que l'équipage aura des ta-

bles et des bancs suspendus. Beaucoup de capitaines y trouvent une superfluité embarrassante; cependant avec de la bonne volonté on peut trouver moyen d'installer et de loger cet ameublement qui procure aux matelots l'avantage de manger proprement et à leur aise, en les dispensant de traîner leurs vêtements et leurs vivres sur un pont souvent humide et fangeux. A bord des petits navires, les coffres du faux-pont tiennent lieu de bancs; il ne reste plus à installer que les tables qu'on peut loger dans l'endroit même entre les baux qui supportent le pont; c'est ainsi que la chose était établie à bord du *Volcan*.

Nous n'avons pas besoin de faire observer combien il est essentiel de veiller à la propreté des gamelles, bidons, etc., et d'observer l'article relatif à la visite journalière de la chaudière de l'équipage; les exemples d'empoisonnement par négligence de cette inspection, ne sont pas extrêmement rares.

La cuisine des malades doit être faite par la cambuse : c'est là une source féconde d'altercations entre l'infirmier et le cuisinier, entre le médecin et le commis aux vivres. La note des aliments est envoyée chaque matin à ce dernier, qui les fait préparer et délivrer à l'infirmier, qui lui-même en fait la distribution, sous les yeux du médecin.

Les ustensiles à l'usage des malades doivent être en étain, la vaisselle de terre étant trop fragile. L'infirmier doit les entretenir avec soin et les remettre en magasin dès qu'il n'a plus à s'en servir; du reste on l'en rendra responsable.