

de matières azotées (2 fois plus que le froment) ; — des substances respiratoires (beurre de cacao, amidon, sucre) — et des principes minéraux. Aussi dans certains pays forme-t-il la base de l'alimentation (Mexique, Portugal, Espagne).

On le prépare soit à l'eau ; il est plus digestif ; — soit au lait ou à la crème ; on le mélange encore avec du café, la *choca* obtenue ainsi est moins lourde que le chocolat seul (*Journal d'Hygiène*). Il se digère, en général, moins facilement que le café ou le thé ; quelques personnes ne peuvent le supporter. — Il y a là une question d'idiosyncrasie.

**Applications thérapeutiques.** — Le chocolat convient en général aux valétudinaires, — aux vieillards, — aux femmes délicates, — aux individus épuisés par les maladies ou les excès de tous genres.

**D. Boissons acides, acidulées, gazeuses.** — Ce sont la limonade (eau et jus de citron), l'orangeade, le sirop de groseille, de grenadine, etc. Ces boissons très-employées par les grandes chaleurs sont agréables, et, prises à petites doses, ne présentent aucun inconvénient ; — à la longue ou à doses élevées, elles fatiguent l'estomac et provoquent des irritations gastriques aiguës ou chroniques.

On emploie encore les eaux gazeuses, chargées d'acide carbonique et principalement l'eau de Seltz artificielle. Elles favorisent la digestion et agissent comme de légers stimulants ; — à la longue pourtant, elles peuvent, comme les boissons acidulées, provoquer des accidents gastriques ou des irritations stomacales.

#### ALTÉRATIONS DES ALIMENTS.

Les aliments solides et les boissons peuvent subir des altérations spontanées (naturelles ou accidentelles) ou des

altérations artificielles, de véritables falsifications plus ou moins préjudiciables à la santé.

**A. Altérations des aliments solides.** — 1° **Altérations spontanées.** — Rappelons d'abord qu'il est des animaux et des végétaux, voisins d'espèces comestibles, dont l'homme ne peut faire usage sans danger, comme les poissons dont nous avons déjà parlé, poissons toxiques des pays intertropicaux (tood-fish du Cap, quelques variétés de Diodon, etc.) ; — parmi les végétaux, le manioc, dont la racine crue est un véritable poison, et surtout les champignons, dont les espèces les plus estimées comme comestibles sont : l'agaric ordinaire (champignon de couche), — la morille, — le mousseron, — l'agaric mousseron, — le bolet comestible, — l'amanite oronge vraie, la morille, la morille chantrelle et surtout la truffe (trois espèces).

Les champignons vénéneux ne présentent aucun caractère général qui puisse les faire distinguer des champignons comestibles (Michel Lévy). Les principaux champignons dangereux sont : dans le genre *Agaric*, l'Ag. de l'olivier, l'Ag. brûlant, l'Ag. styptique, l'Ag. âcre, l'Ag. laiteux ; — dans le genre *Amanite*, l'Am. fausse oronge, l'Am. bulbeuse blanche, l'Am. sulfurine ; — l'orange croix de Malte, l'orange souris, l'orange darteuse, l'orange blanche, etc., etc. — Ces champignons ont une odeur herbacée, fade, vireuse, désagréable, analogue à celle du soufre ; — une saveur astringente, styptique, acerbe ou fade, nauséuse ; une consistance molle, aqueuse, grenue, fibreuse ; — une couleur livide, rouge, sanguine, changeant à l'air quand on les coupe. — On les trouve dans les lieux ombragés, humides, sur les corps en décomposition. Ils sont ordinairement entiers avec volva et collier, rarement entamés par les animaux.

Les champignons bons à manger ont une odeur de

rose, d'amandes amères ou de farine récente ; — une saveur de noisette, ni fade, ni acerbe ni astringente ; — une organisation simple, une surface sèche, charnue ; — une consistance ferme, non fibreuse ; — une couleur franche, rosée ou violacée, ne changeant point à l'air. — On les trouve dans les lieux peu couverts (friches, bruyères, lisières des bois). Ils sont presque toujours *entamés* par les animaux ; on les cueillera ainsi ou entiers, mais sans volva ni collier (Michel Lévy). Avant de s'en servir, on les fera *macérer dans du vinaigre*, de l'eau très-acidulée ou très-salée.

Les aliments fournis par le *règne animal*, au bout d'un certain temps, acquièrent spontanément des propriétés nuisibles à la santé ; aussi les poissons, dont la chair s'altère très-rapidement, doivent-ils être mangés peu de temps après avoir été pêchés. Les viandes de boucherie peuvent également devenir dangereuses soit par le fait de la *putréfaction* (bœuf, veau, mouton), soit accidentellement : 1° lorsque les animaux succombent à certaines affections contagieuses, telles que la pneumonie épidémique, la peste bovine, le charbon, la pustule maligne, les maladies des voies respiratoires, la phthisie ; — 2° Lorsqu'ils sont frappés par la foudre (Reynolds, Macnamara) ; — 3° Lorsque apparaissent dans le tissu cellulaire des productions cryptogamiques (mucédinées), ou des maladies parasitaires (tœnia solium, hydatides, cysticerques du bœuf, trichines), ces dernières se développent surtout dans la chair du porc (boudin, saucisse, jambon fumé) ; il est bon de faire remarquer que les accidents se déclarent seulement dans le cas où, comme en Allemagne, on mange crue ou très-peu cuite la chair de porc fumé. La *coction* fait *disparaître* tout danger (Becquerel).

Le mouton est plus particulièrement sujet aux maladies parasitaires : on peut y trouver en effet : dans le cerveau,

le cœnure ; — dans le poumon et le foie, des hydatides ; — dans les fosses nasales, le pentastome ténioïde ; — dans les bronches, le strongle filaire, des ascarides, des tricocéphales, des douves, etc.

Les viandes des animaux atteints de ces diverses maladies doivent, autant que possible, être rejetées de l'alimentation (Fodéré, Fracastor, Lancisi, Ramazzini, etc.). Ajoutons cependant que la *cuisson diminue* beaucoup le danger (Renault).

Les viandes *cuites*, imprégnées de jus ou de liquide gélatineux, exposées longtemps à l'air humide, subissent des altérations dues au développement de moisissures et peuvent provoquer des accidents toxiques (Payen) ; — les viandes de charcuterie plus particulièrement (boudin, fromage de cochon, pâtés de veau, de jambon), les viandes fumées sont susceptibles de modifications dont la cause est encore peu connue et qui ont quelquefois occasionné la mort, sans qu'on ait pu bien préciser leur altération (Labarraque, Lacasse, Boutigny). Michel Lévy pense que la plupart des accidents doivent être attribués à la présence de *trichines* dans la viande de porc.

Les *graines* peuvent être altérées *spontanément* : 1° par le *mélange de plantes nuisibles* qu'on récolte avec la graine et qui lui donnent des propriétés malfaisantes (ivraie, raphanelle, mélampyre, folle avoine, etc.) ; — 2° par la production de *champignons microscopiques* qui sont : *a.* l'*ergot*, se développant sous l'influence de la chaleur, de l'humidité ou du contact de certains insectes. Cet ergot peut se produire sur toutes les céréales (seigle, maïs, orge, avoine, etc.) ; on le trouve surtout sur le seigle (Millet, Fée, etc.) auquel il donne des propriétés toxiques, c'est une des principales causes de la pellagre (Balardini, Th. Roussel) ; — *b.* par le *charbon*, champignon du genre *Uredo*, qui attaque le froment,

l'orge, le maïs, l'avoine, le millet; — *c.* la rouille, autre champignon du même genre (*Uredo linearis*); — *d.* la carie (*Uredo caries*); — 3° par certains insectes (charançon, sauterelle, alucite des grains ou teigne de blés).

Parmi les condiments, la saumure, résidu des salaisons des viandes conservées, peut acquérir, quand elle est vieille, des propriétés vénéneuses (Raynal).

2° **Altérations artificielles des solides.** — Les falsifications portent surtout sur les végétaux; il est difficile de modifier la nature ou la qualité des viandes et de les faire passer pour fraîches ou bonnes quand elles sont malsaines, c'est là une question de police hygiénique que nous étudierons plus tard.

Les farines peuvent être altérées: 1° par le mode de mouture; si les meules vont trop vite ou sont trop serrées, le son passe avec la farine et le pain pèse davantage, mais est beaucoup moins nourrissant; — 2° par l'addition d'eau aux grains avant la mouture pour augmenter leur poids; les farines qui en résultent fermentent rapidement; — 3° par l'humidité des lieux où elles sont conservées (blés germés, moisés, charançonnés, rouillés, etc.); la farine se pique, se tache de noir et dégage une odeur ammoniacale fétide; — 4° par l'action des insectes (blattes, phalènes farineuses); — 5° par l'addition de matières malsaines ou inassimilables sans être vénéneuses (craie, gypse, etc.); — de fécule de pomme de terre, de riz, de maïs, de sarrasin, de farine de fève, de pois, etc.; — de farines étrangères avariées ou de qualité inférieure. Toutes ces fraudes ont pour conséquence une diminution dans les proportions du gluten et rendent le pain moins nutritif. Le microscope est le réactif le plus précieux pour l'examen de ces farines falsifiées, que vient compléter l'analyse chimique (Longet, Villain, Rivet).

Le pain s'altère spontanément par la production d'une moisissure constituée par des végétaux microscopiques d'un beau vert ou d'un beau jaune-orange, du genre de l'*oidium aurantiacum* (Chevallier), du *mucor mucedo* (Westerhoff) ou du genre *bacterium* (Poggiale).

On altère le pain artificiellement à l'aide: 1° de l'alun et du sulfate de cuivre pour donner au pain plus de blancheur et l'aspect d'un gâteau léger; la proportion d'alun ne doit pas dépasser 0,0036; celle du sulfate de cuivre, 0,07 ou 0,14 par pain de 2 kilogrammes; au delà de ces proportions, le pain est humide, coloré, verdâtre et dangereux pour la santé (Michel Lévy). On reconnaît le sulfate de cuivre à l'aide d'une dissolution aqueuse de cyanoferrure de potassium; — 2° des carbonates de potasse, de soude, d'ammoniaque pour retarder la dessiccation du pain; — 3° de la fécule et de la farine des légumineuses, (fèves, pois, vesces, seigle, haricots, marrons d'Inde, pomme de terre, etc.). Ces mélanges de farines accélèrent le durcissement du pain (Rivet); — 4° par un excès dans la proportion d'eau nécessaire à la panification; cette eau est retenue dans la mie par une cuisson incomplète ou précipitée de manière à augmenter le poids du pain.

La pomme de terre est moins sujette que les céréales aux maladies et aux ravages des insectes. Depuis 1843, cependant, elle est atteinte d'une maladie particulière (maladie des pommes de terre) qui se déclare de juillet à octobre, et paraît être due à la présence d'un champignon microscopique du genre *Bothrytis* (Montagne, Morren, Berkeley, Lindley, etc.).

Lait et ses dérivés. — Le lait peut être altéré spontanément ou avoir des qualités inférieures: 1° par suite des maladies des vaches (phthisie, épizootie aphtheuse ou crotte). Ces modifications ne paraissent pas avoir d'in-

fluence sensible sur les personnes qui en font usage (Labillardière, Donné, Robiquet, Lassaigne, Chevreul, Huzard). — 2° *Le genre d'alimentation*, ainsi le lait des vaches ou des chèvres qui ont brouté des herbes nuisibles à l'homme peut déterminer des accidents plus ou moins graves (Becquerel).

Dans le commerce on falsifie *artificiellement* le lait avec : 1° de l'eau, c'est la falsification la plus commune et la moins dangereuse ; — 2° du sucre, du caramel, de la cassonade pour relever la fadeur du lait ; on peut dans ce cas reconnaître la fraude à l'aide du lacto-densimètre (Quévenne) ; — 3° de la fécule, de la farine, pour augmenter sa densité ; — 4° de la dextrine (Chevallier) ; — 5° du bicarbonate de soude ou de potasse pour empêcher la coagulation spontanée du lait (Payen) ; — 6° une émulsion d'amandes douces et d'huile de chénevis.

Les principales sophistications sont l'addition d'eau et l'écrémage : après cette dernière altération, pour rendre au lait sa saveur et sa densité, on y ajoute du sucre de canne ou de la fécule, de la farine, des infusions de riz, d'orge ou de son ; — pour lui donner de l'opacité et diminuer la couleur bleuâtre du lait étendu d'eau, on l'additionne de jaunes et de blancs d'œufs, de caramel, de cassonade, de gélatine, d'extrait brun de chicorée, de carottes cuites au four.

L'écrémage, en enlevant un corps plus léger que l'eau, augmente la densité du lait et produit le contraire du coupage avec l'eau qui la diminue (Michel Lévy). — Le crémomètre permet de reconnaître cette dernière falsification ; l'eau en diminuant la densité du lait, permet à la crème de se rassembler plus vite, bien qu'il y en ait moins dans le liquide soumis à l'examen. — Quant au dosage du beurre, il se fait à l'aide du lacto-butyromètre de Marchand.

Le beurre devient rance avec le temps sous l'influence de la chaleur ; à cet état, il peut provoquer des accidents plus ou moins sérieux. Pour masquer son ancienneté ou sa mauvaise odeur, on le falsifie : 1° en le recouvrant d'une couche de beurre de qualité supérieure ; — 2° en le colorant avec du safran, du curcuma, de la carotte, des fleurs jaunes de souci, etc. ; — 3° en y ajoutant, pour augmenter son poids, des pommes de terre broyées, du suif, de la craie, du sable.

L'oseille, les haricots verts, les cornichons, sont souvent, dans le commerce, colorés par des sels de cuivre (acétate, tartrate de potasse et de cuivre) qui peuvent leur communiquer des propriétés malfaisantes, au moins suivant les idées généralement admises (Bergeron) ; car Gallipe conclut de ses recherches sur les matières alimentaires ainsi préparées, que l'action des sels de cuivre est absolument inoffensive. La question est encore à l'étude.

#### B. Altérations des liquide.

1° Vins. — **Altérations spontanées.** — Le vin abandonné à lui-même se transforme peu à peu au contact de l'air et peut devenir :

a. *trouble.* — Quand une nouvelle transformation s'opère dans le liquide. — *Remède* : soufrage ou collage.

b. *brandi.* — Lorsqu'à la suite du soufrage, il se forme un sulfure de carbone gazeux qui lui donne une odeur désagréable. — *Remède* : ajouter au bondon un tube de 0<sup>m</sup>,14 à 0<sup>m</sup>,16 que l'on remplit de vin (Bischoff).

c. *acide.* — Par suite d'un excès d'acide acétique. — *Remède* : ajouter du tartrate neutre de potasse.

d. *gras.* — Quand le vin manque de tannin, comme les vins blancs ; il devient souvent filant et visqueux. — *Remède* : ajouter du tannin (François).

e. *avoir un goût de fût* dû aux moisissures qui se forment sur les parois des tonneaux. — *Remède* : changer de fût ou ajouter de l'huile d'olive qui surnage ensuite (Becquerel).

f. *amer*. — Quand le vin est trop vieux. — *Remède* : mélanger avec des vins plus jeunes.

g. *tourné* ou *piqué*. — Quand il présente à sa surface des champignons blanchâtres. — *Remède* : maintenir le vin dans des caves fraîches, les arroser avec de l'eau froide ou ajouter de la glace.

h. *bleu*. — Par suite d'un commencement de fermentation putride due à la transformation du bicarbonate de potasse en carbonate. — *Remède* : ajouter de l'acide tartrique.

i. *inerte*. — Quand les vins destinés à être mousseux ne fermentent pas. — *Remède* : élever la température des lieux où se fait la fermentation.

j. *altéré*. — Par les *bouchons* qui se moisissent. — *Remède* : goudronner les bouchons ou les entourer d'une capsule d'étain ou de plomb ; — par les *bois* des tonneaux ; prendre des fûts en bois de chêne, de châtaignier ou de sapin ; — par les *voyages*, pour les vins légers par exemple, — *Remède* : ajouter un peu d'eau-de-vie (Chevallier et Baudrimont).

Suivant Pasteur, la *cause* des altérations spontanées du vin réside uniquement dans l'action de certains *parasites végétaux* qui neutralisent l'action de l'oxygène et empêchent les vins de vieillir. Pour en neutraliser l'influence, il suffit de porter le vin pendant quelques instants à une température de 50° à 60°. Le vin ainsi traité conserve sa couleur, sa limpidité, sa saveur, son bouquet, et rien ne l'empêche de subir l'action graduelle de l'oxygène (Pasteur).

**Altérations artificielles. — Falsifications. — Les**

altérations frauduleuses du vin sont extrêmement nombreuses. Suivant Chevallier, Baudrimont, Julliard, les plus fréquentes sont :

A. *L'addition de l'eau ou mouillage*, — ne présente pas de danger, mais trompe sur la qualité de la marchandise.

B. *L'addition de piquette, de cidre, de poiré*, — même résultat.

C. *L'addition aux vins aigres ou acidifiés de substances alcalines*, pour faire disparaître l'acidité, — même effet.

D. *L'addition d'alun*, pour rehausser la couleur du vin, le clarifier et assurer sa conservation dans l'exportation, — mélange nuisible à la santé.

E. *L'addition de litharge*, d'un sel soluble de plomb ou même du plomb métallique pour adoucir le vin ; — mélange très-dangereux.

F. *L'addition de matières colorantes* pour donner de la couleur au vin blanc ou aux vins très-peu colorés, par exemple le campêche, la cochenille, la mauve, la betterave (pas dangereux), l'hièble, le sureau (mauvais, sans être trop nuisible) ; les baies d'une variété de laurier-cerise (très-dangereuses, — (Larrey père), les baies du phytocala et la fuchsine (très-dangereuses). Pour cette dernière substance, il n'y a *aucun danger* lorsqu'elle est *parfaitement pure*, mais la fuchsine commerciale, ordinairement employée, contient toujours de l'*arsenic* en proportions plus ou moins fortes (Dumas, Feltz, Ritter, Thénard, Wurtz, Chevallier). On peut reconnaître la fuchsine à l'aide de l'extrait de saturne (Étienne Bastide).

G. Le *plâtrage*, employé dans une grande partie du midi de la France pour aviver la couleur du vin, augmenter sa vinosité et favoriser sa conservation. On l'emploie surtout pour les vins médiocres ou mauvais. Ces vins sont *essentiellement dangereux* ; l'addition du plâtre transforme le tartrate de potasse en sulfate de potasse,

produit nuisible, qui reste en dissolution dans le liquide. Aussi Chevallier considère-t-il les vins plâtrés comme *plus nuisibles* à la santé que les vins fuschinés.

2° **Liqueurs alcooliques.** — Elles peuvent être falsifiées par l'addition d'eau (se reconnaît à l'aide de l'alcoomètre centésimal de Gay-Lussac) ; de poivre ordinaire, de poivre-long, de stramoine, d'ivraie, d'eau de laurier-cerise, d'alun pour donner de la saveur ; par un simple mélange d'eau et d'alcool, par l'addition du cuivre, de l'acétate de plomb.

**Bière.** — Suivant Pasteur, la bière, la levûre, le moût, s'altèrent sous l'influence d'*organismes microscopiques*, qui ne se développent jamais spontanément, mais viennent de l'extérieur, par le levain, les ustensiles ou les matières premières employées à la fabrication de la bière ; ces ferments périssent dans le moût de bière à la température de son ébullition.

Pour en empêcher le développement, Pasteur a proposé un mode de préparation qui permet de refroidir et de manipuler, le moût sortant de la chaudière, à l'abri de l'air, ou bien au contact d'un air parfaitement pur. On doit enfin, après la fermentation, renfermer la bière dans des vases bien purgés d'air.

3° **Boissons aromatiques.** — **Altérations et falsifications.** — Le *café*, sous l'action de l'eau de mer ou de l'humidité, peut s'altérer *spontanément* par le développement d'une sorte de *moisissure* (Gérardin).

On le *falsifie* soit par le mélange de café de qualités inférieures, soit avec de la chicorée, des glands doux, des pois chiches, des fèves, du seigle, de l'avoine. Dans ces dernières années enfin, on a trouvé le moyen de *fabriquer* de toutes pièces avec de la terre glaise, des *grains de café* ayant l'apparence du café vert, qui se

teignent en brun par la cuisson, et prennent l'aspect du café ordinaire.

Le *thé noir* se colore avec du bois de campêche ; — le *thé vert* avec des sels de cuivre ; on vend encore pour du thé frais de vieilles feuilles de thé, préalablement lavées, seules ou mélangées avec du sable, des feuilles d'olivier, des poussières de thé ; on donne à cette espèce le nom de *thé-lie* ou *thé menteur* (*Journal d'hygiène*).

Le *chocolat* se falsifie soit avec un mélange de cacao de qualité inférieure, soit en ajoutant des farines diverses.

**Altérations et falsifications des condiments.** — **Sel.** — On falsifie le sel de cuisine : 1° avec de l'eau qui augmente son poids (il ne doit pas en contenir plus de 8 à 10 pour 100) ; — 2° du sel marin des salpêtriers (appelé improprement sel de salpêtre) ; — 3° du sulfate de soude, de chaux, du chlorure de potassium, de la matière terreuse, etc. ; — 4° des sels de varech ; cette falsification est la plus grave, en raison de la forte proportion d'iodures qu'ils contiennent ; on reconnaît la fraude à l'aide de l'amidon et de l'eau chlorée.

**Vinaigre.** — Il peut être altéré : 1° par le mélange avec des vinaigres de qualité inférieure (vinaigres de glucose, de lie de vin, de mélasse, des eaux de bac, de cidre, de poiré, des bacquetures), surtout des vinaigres de bois, de l'acide pyroligneux ; — 2° par l'addition de sels de plomb, de zinc, de cuivre ; — 3° d'acides sulfurique, nitrique, chlorhydrique, pour rehausser le vinaigre, lui donner plus d'acidité ; — 4° par des macérations avec des substances âcres pour lui donner du ton ; — 5° par l'addition d'une quantité plus ou moins grande d'eau (Chevallier, Michel Lévy).

**Sucre.** — **Cassonnade.** — La *cassonnade* peut être falsifiée avec du sable, du plâtre, de la craie, de la farine, de la

fécule de pommes de terre ; — le *sucre*, avec du glycose ou du sucre de fécule.

Les *sucrieries*, les *bonbons*, les *pastilles*, les *gâteaux*, les *liqueurs*, les *confitures*, les *marmelades* peuvent être colorés avec des substances plus ou moins toxiques, telles que le *vert arsenical* (vert de Schweinfurth), le chromate de potasse, les sels de plomb (Barral, Gaultier de Claubry, Chevallier et Baudrimont), le rouge d'aniline (arséniat de rosaniline), le cinabre (sulfure de mercure), les couleurs dérivées de la houille, comme le rouge de coralline ou purpurine, la fuchsine, la safranine, la phosphorine, etc., qui contiennent des proportions plus ou moins fortes d'arsenic ; aussi l'emploi de ces couleurs est-il formellement interdit dans la fabrication de ces produits alimentaires (Bergeron, Chevallier, Wurtz, Bastide, Charvet, etc.).

*Miel*. — Pour lui donner de la viscosité et augmenter son volume, on ajoute : de l'amidon, de la pulpe de châtaigne, de la farine de haricots, du sirop de fécule, de la dextrine, du sable, de la gomme, de la gélatine, ou bien encore de l'eau. On vend enfin pour du miel du Midi (le plus estimé), le miel du Nord ou de l'Ouest, qu'on a fait couler préalablement sur du romarin (*Journal d'hygiène*).

*Poivre*. — On falsifie le poivre pulvérisé : avec des grabeaux, parties épidermiques qui se détachent de la baie du poivre par le frottement ; — des matières herbacées ; — des matières minérales (terre, silice, argile, ocre, plâtre, craie, etc.) ; — des résidus de la fabrication de la fécule de pommes de terre ; — les farines des légumineuses (haricots, fèves, lentilles) ; — des feuilles de gingembre, de laurier pulvérisé avec soin ; — des tourteaux de graines oléagineuses ; — des débris de tapioca, de riz, de vermicelle (Chevallier, *Journal d'hygiène*).

*Moutarde*. — Elle se falsifie avec la farine de maïs, d'orge, des semences de senevé, de colza, de navette.

*Huiles*. — L'huile d'olive est presque toujours mélangée d'huile de qualité inférieure ; on en trouve même qui contient huit espèces différentes (Garnier et Hurel), — ou bien avec de l'huile d'œillette qui coûte moins cher, — avec du miel, de l'huile de noix, — des matières grasses demi-solides.

#### PRÉPARATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS.

**Condiments**. — A côté des aliments et des boissons, se placent des substances qui, tout en n'étant ni des aliments liquides, ni des aliments d'épargne, jouent un rôle important dans la digestibilité et influent sur la puissance nutritive des aliments. Ce sont les condiments qui stimulent les organes du goût, de l'odorat, de la salivation, et excitent tout particulièrement la sécrétion du suc gastrique (Blondlot).

On les divise en condiments *salins*, *acides*, *sucrés*, *gras*, *âpres* et *aromatiques*.

a. **Condiments salins** (chlorure de sodium, sels de soude, de potasse). — Le plus important est le *sel* (chlorure de sodium) qu'on extrait de la mer et des mines de sel gemme.

Il constitue un des principes capitaux de l'économie, car tous les liquides, tous les tissus en contiennent plus ou moins ; le sang en renferme environ cinq millièmes.

*Action sur l'organisme*. — Le sel excite la muqueuse buccale, augmente la sécrétion de la salive et du mucus, provoque l'appétit et stimule la sécrétion du suc gastrique. Quant au *mécanisme* de son action, une fois parvenu dans la circulation, il n'a pu jusqu'à présent être