

Memoire sur l'usage œconomique du digesteur de Papin / donnée au public par la Société des Belles-Lettres, Sciences et Arts de Clermont-Ferrand. Par M. *, avoc. anc. secret. de la même Société et auteur des Ouvertures de paix universelle [i.e. F.G. Quériau].**

Contributors

Quériau, François Guillaume.
Société des belles-lettres, sciences et arts de Clermont-Ferrand.

Publication/Creation

A Clermont-Ferand : De l'imprimerie de Pierre Viallanes, 1761.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/wcw7szf3>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

1

Quérian .

Mémoire

sur l'usage oeconomique
du Digesteur de Papin

1761.

42567/P

Vicaire

583

Vicaire

copy

est pas seulement aux spécialistes et aux savants que s'adresse cette publication : c'est aussi aux gens du monde. Cette science nouvelle, l'hypnotisme, a eu le don d'émouvoir profondément l'opinion publique, et il n'est pas étonnant que, en face du retentissement qu'ont eu certaines séances publiques, suivies des demi-aveux de nos professeurs et de nos médecins les plus éminents, on ne veuille en savoir davantage sur cette troublante question du magnétisme animal. Notre *Revue*, croyons-nous, satisfera toutes les curiosités.

En quelques mots, notre programme.

Nous étudierons dans une série d'articles de fonds les origines de l'hypnotisme, dès qu'il est le plus convenable d'employer pour provoquer le sommeil l'hypnose, la léthargie, la catalepsie, le somnambulisme, etc., et pour la fascination, la suggestion, l'extase, la confusion des sens, la transposition et le dédoublement de la personnalité, toutes ces curieuses manifestations du hypnotisme qui en ont constitué longtemps la partie inexplicable et mys-

réunirons ainsi un recueil de faits soigneusement contrôlés et décrits, et sur des sujets sains ; et puisque l'hypnotisme et la suggestion font définitivement partie de notre arsenal thérapeutique, nous enregistrerons chaque mois tout type incontesté de traitement et de guérison que nous emprunterons, si possible, à la clinique de nos hôpitaux.

Le fait que de certaines substances devenues à la mode produisent sur les centres des phénomènes sensitivo-sensoriels ou des troubles de la motricité qui, à certains égards, se rapprochent des phénomènes produits par le sommeil nerveux, est pourquoi nous avons cru bien faire de rapprocher de l'étude de l'hypnotisme l'étude de l'opium, de la morphine, de l'éther, du haschich, du chloral, du chloroforme, de toutes les substances excitantes ou anesthésiques du système nerveux dont l'usage se propage avec une rapidité désastreuse. Nous dirons les effets de l'administration de chacune de ces substances, les doses permises, les doses agérées et les doses toxiques ; nous dirons leurs avantages et leurs dangers, les fantaisies que l'on peut se passer, et le point où doit s'arrêter l'homme qui veut conserver toute la délicatesse de sa sensibilité et toute l'énergie de son caractère.

Enfin, nous indiquerons le régime ou le traitement que devra suivre la personne qui voudra détruire ou neutraliser les éléments hypnotogènes qui ont perturbé son tempérament.

La littérature actuelle met largement à contribution l'hypnotisme pour y faire figurer des situations nouvelles et originales. Nous pourrions à notre tour lui consacrer quelques pages, lorsqu'elle ne se mettra pas en contradiction avec les données scientifiques.

Enfin, nous tiendrons nos lecteurs au courant de toutes les communications qui, sur l'hypnotisme, donne journellement lieu aujourd'hui au sein des Sociétés savantes. De tous les livres, de tous les articles de journaux et de revues, de toutes les communications enfin qui nous sembleront devoir intéresser ceux qui voudront faire de l'hypnotisme une étude particulière, et suivre de plus près son évolution.

Il ne faut pas se plaindre que le grand public a bien voulu faire aux premiers numéros de la *Revue* une faveur que nous ne méritons pas. Nous nous efforcerons de mériter par la publication nous met dans l'obligation d'apporter tous nos soins à l'amélioration de la revue. Nous étudierons sous peu la possibilité d'augmenter la périodicité de la revue sans élever son prix. En attendant, nous donnerons de temps à autre des suppléments qui seront envoyés gratuitement à nos abonnés.

Enfin, nous tiendrons nos lecteurs au courant de toutes les communications qui, sur l'hypnotisme, donne journellement lieu aujourd'hui au sein des Sociétés savantes. De tous les livres, de tous les articles de journaux et de revues, de toutes les communications enfin qui nous sembleront devoir intéresser ceux qui voudront faire de l'hypnotisme une étude particulière, et suivre de plus près son évolution.

FROM THE COLLECTION
OF COOKERY BOOKS
FORMED BY
JOHN HODGKIN, F.L.S.

Nous avons déjà
correspondance
spéciales qui
portent nouvelles
té une émotion
ne du 30 août
lecteurs des

from Hellen et Sergent, 135 Bd. St Germain,
Paris. "Bibliophilie" No 8. Oct. Nov. 1923
no. 358. 5 fr.

42567/P-1761 80275
MEMOIRE
SUR L'USAGE
ÆCONOMIQUE
DU DIGESTEUR
DE PAPIN,

Donné au Public par la Société des Belles-Lettres
Sciences & Arts de Clermont-Ferrand.

Quénien

Par M. *** , Avoc. anc. Secrétaire de la même Société
& Auteur des Ouvertures de Paix universelle.



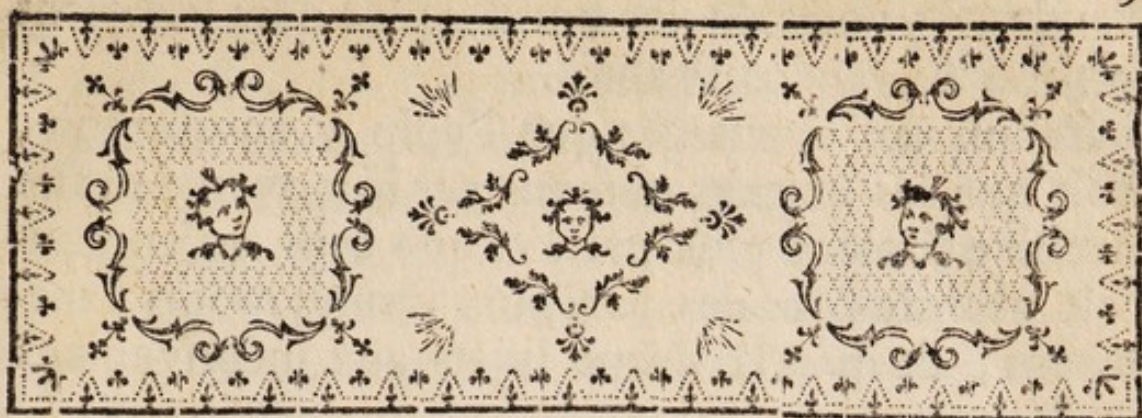
A CLERMONT-FERRAND;

De l'Imprimerie de PIERRE VIALLANES , Imprimeur-Libraire,
rue Saint Genès , près le Marché au Bled.

M. DCC. LXI.

AVEC PERMISSION.





MEMOIRE

SUR L'USAGE ŒCONOMIQUE

DU DIGESTEUR

DE PAPIN.

INTRODUCTION.

LE Digesteur de Papin , ainsi appelé à cause de la force prodigieuse de son action digestive , est une marmite bouchée comme hermétiquement , au moyen d'un limbe de carton mouillé , interposé entre l'orifice & le couvercle de cette marmite.

Ce Digesteur , tel que Papin , Disciple de Boile , l'avoit imaginé & construit , avoit une très-grande épaisseur , & obtenoit aussi en moins d'une minute des digestions surprenantes.

Une des plus considérables étoit que les os de

viande, l'ivoire & les bois les plus durs y étoient ramollis & rendus friables.

Et un des avantages que Papin y envisageoit, étoit que les extraits obtenus par le moyen de cette machine étoient plus parfaits que ceux qu'on pouvoit obtenir dans des vaisseaux fermés moins exactement, & par là même sujets aux inconveniens de l'évaporation.

Quoiqu'il en soit, il est constant que comme les bouillons faits dans la marmite de Papin se sont trouvés très-bons & très-nourrissans, cet art de faire du bouillon gras avec une matiere de rebut, telle que les os de viande, a paru quelque chose de si considérable que les plus grands Physiciens se sont vivement plaints dans leurs écrits de l'espece de fatalité qui avoit fait négliger l'usage d'une machine aussi utile.

Cependant si on considère que la machine de Papin dans son premier état, & au temps même où ces sçavans ont écrit, paroïssoit devoir être sujette à des explosions comparables à l'éclat des bombes, sans qu'on eut dans la pratique d'autre règle pour juger du degré de chaleur par delà lequel l'explosion pouvoit avoir lieu, que la prompte évaporation d'une goutte d'eau jettée sur le couvercle de la marmite, on comprendra aisément pourquoi cette machine, malgré son utilité, avoit demeuré jusqu'alors sans usage.

Pour moi je ne dissimulerai pas que j'ai été si peu étonné de ce non usage que lorsqu'il me vint en idée de proposer l'usage du Digesteur de Papin comme un moyen de subsistance pour les pauvres,

je ne songeai sérieusement à en faire la proposition à notre Société que lorsque j'eus imaginé une pratique de manipulation qui mettoit les personnes qu'on en chargeroit hors de danger.

Pratique dont il est actuellement inutile de parler, parce que la forme de cette machine, telle qu'elle est aujourd'hui, rend cette exposition tout à fait inutile.

Il est vrai qu'indépendamment du danger il restoit encore deux inconvéniens qui, tant qu'ils subsisteroient, devoient empêcher qu'on ne fit communément usage de la marmite de Papin.

Le premier étoit que le prix de cette marmite étant considérable, en comparaison de celui des marmites ordinaires, on ne pouvoit sans une grande dépense en introduire l'usage dans tous les lieux où il pouvoit être utile de l'établir.

Le second inconvénient étoit qu'une marmite bouchée comme hermétiquement dont il falloit graduer le feu, & qui étoit sujette à des siflemens & à des éruptions pareilles à celles de l'Eolypile n'étant pas un ustensile de Cuisine, mais une vraie machine qui ne pouvoit être maniée que par des Physiciens ou par des Artistes, on ne pouvoit en confier l'usage aux personnes de la condition de celles qu'on charge communément de faire du bouillon pour les Pauvres.

Cependant comme la misère de nos Pauvres me rendoit ardent dans la recherche des moyens qui pouvoient applanir ces difficultés, ce sentiment d'intérêt fut comme le germe qui me fit concevoir l'idée de faire avec le bouillon du Digesteur des

tablettes solides pareilles aux tablettes de bouillon ordinaires.

Idée simple à la vérité, mais idée qui levoit précisément les obstacles qui m'affectoient le plus, parce qu'en effet la fabrique des tablettes de bouillon osseux mettant en état de faire avec une seule marmite du bouillon pour l'usage de plusieurs petites Villes ou Villages, & même pour un arrondissement de Pays considérable, elle épargnoit l'achat d'autant de marmites qu'il auroit été utile d'en établir dans ce même arrondissement; & parce qu'aussi une fabrique de tablettes osseuses pouvant occuper utilement un Artiste physicien, le Digesteur de Papin se trouvoit par là remis entre les seules mains capables de le manier avec la dextérité convenable.

Ce fut dans cet état que l'usage économique du Digesteur de Papin me paroissant enfin une réalité propofable, je me déterminai à le proposer à notre Académie dans une Assemblée que je fis tenir extraordinairement en Octobre 1758.

Sur la simple lecture du Mémoire que je portai dans cette Assemblée, l'Académie résolut de suivre le projet, & cependant me chargea d'écrire à M. l'Abbé Nolet pour lui demander ses lumières pratiques sur l'usage de la marmite de Papin.

M. l'Abbé Nolet donna dans sa réponse les plus grands éloges à notre projet, nous fit entendre cependant qu'il n'avoit d'autre usage de la marmite de Papin que celui que lui avoient donné ses expériences physiques, mais en même temps nous apprit qu'un Chanoine de l'Eglise de Rouen, au-

paravant Curé de Saint Nicaise de la même Ville, avoit réüissi à faire journellement avec la marmite de Papin du bouillon pour les Pauvres de sa Paroisse.

Sur cette indication il fallut d'abord écrire à Rouen pour avoir le nom du Chanoine que M. l'Abbé Nolet nous avoit indiqué sans le nommer, & ayant appris par M. l'Abbé Briffet, Doyen de l'Eglise de Rouen, que ce Chanoine étoit M. Marefcot, nous reçumes bientôt après de M. Marefcot lui-même les instructions pratiques que nous desirions.

Instructions si exactes & si précises qu'elles nous firent desirer d'acquiescer à notre Société ce digne Citoyen d'une Ville & d'une Province si féconde en grands Hommes.

Instructions d'ailleurs auxquelles M. Marefcot ayant joint l'offre de nous envoyer son propre Digesteur, & ayant effectué cette offre obligeante avec un empressement & un zèle au dessus de tous nos éloges, nous nous trouvâmes par là en état de faire nos premiers essais œconomiques sur le Digesteur de Papin au mois de Janvier 1759.

Ces premiers essais nous donnerent un bouillon très-bon, & même si succulent qu'il se convertit en gelée.

Ayant répété plusieurs fois cette opération, les résultats furent toujours les mêmes.

Bientôt après nous fîmes avec ce même bouillon des tablettes qui se trouverent d'une bonne qualité.

Ces succès parurent si importants à M. de Balainvilliers, Intendant de cette Province, un des Honoraires de notre Académie, que ce Magistrat,

qui avoit concouru lui-même à nos opérations avec la sagacité d'un Académicien, crut devoir en rendre compte à la Cour qui lui en donna, aussi bien qu'à nous, les plus grandes marques de satisfaction.

Or comme ces premières opérations, suivies d'un grand nombre d'autres dont nous avons rectifié, autant qu'il a été en nous, tous les procédés, se sont actuellement tournées en une pratique d'œconomie dont l'état est tellement permanent, que nous avons enfin cessé de nous en mêler, & ne sommes plus depuis plus d'un an que simples spectateurs des bons effets qu'elle produit, & des fruits précieux qu'en retirent, par les soins de M. de Ballainvilliers les pauvres Habitans de cette Province ; ce que nous devons à l'Etat, & même au bien général de l'Humanité nous oblige à en donner actuellement des notions plus précises & plus étendues. C'est ce que nous tâcherons de faire dans les Paragraphes suivans.





SOMMAIRE

DES PARAGRAPHES.

- §. I. *D*escription des Digesteurs dont nous nous servons.
- §. II. Différences de nos Digesteurs d'avec les anciens.
- §. III. Préparatoires des opérations du Digesteur.
- §. IV. Espèces des os qui sont employés.
- §. V. Précautions par rapport à la qualité des os.
- §. VI. Précautions par rapport au bon état du Digesteur.
- §. VII. Quantité des matieres qui entrent dans le Digesteur.
- §. VIII. Premières manipulations du Digesteur.
- §. IX. Secondes manipulations du Digesteur.
- §. X. Accidens qui peuvent arriver dans les secondes manipulations du Digesteur.
- §. XI. Troisièmes manipulations & résultat des opérations du Digesteur.
- §. XII. Qualité du bouillon du Digesteur.
- §. XIII. Seconde opération avec les mêmes os.
- §. XIV. Observation pratique.
- §. XV. Maniere de réduire le bouillon du Digesteur en tablettes.

- §. XVI. *Usage des tablettes & maniere de s'en servir.*
- §. XVII. *Prix des tablettes.*
- §. XVIII. *Qualité des tablettes.*
- §. XIX. *Utilité des tablettes.*
- §. XX. *Réflexions sur l'utilité générale du bouillon d'os.*
- §. XXI. *Divers autres usages qu'on peut faire du Digesteur, & de l'invention des tablettes.*
- §. XXII. *Conclusion de ce Memoire.*





C O R P S DU MEMOIRE.

§. P R E M I E R.

Description des Digesteurs dont nous nous servons.

I.

Nous avons à notre usage trois Digesteurs ; l'un de 16 pouces de hauteur sur 10 de diamètre intérieur, qui tient environ 19 pintes ; & deux de 14 pouces de hauteur sur 6 de diamètre qui tiennent environ 7 pintes.

2.

On voit par ces dimensions que les trois Digesteurs sont de forme cylindrique.

3.

Le corps des Digesteurs est de cuivre battu un peu plus fort que les marmites de cuivre ordinaires.

4.

Le couvercle est de cuivre fondu & tourné, & beaucoup plus épais que le corps du Digesteur.

5.

A l'ouverture du Digesteur est un cercle placé dans œuvre, qui est pareillement de cuivre fondu & tourné.

6.

Cercle dont l'épaisseur jointe à celle de la marmite & à celle d'un cercle extérieur de cuivre battu, forme un plan assez large pour y placer un limbe de carton mouillé.

7.

Le couvercle du Digesteur s'affujettit sur le plan de son orifice par une forte vis tournante dans l'anse du Digesteur, laquelle est percée en écrou.

8.

La tige de cette vis est terminée par une boucle par laquelle on saisit & on enleve le Digesteur.

9.

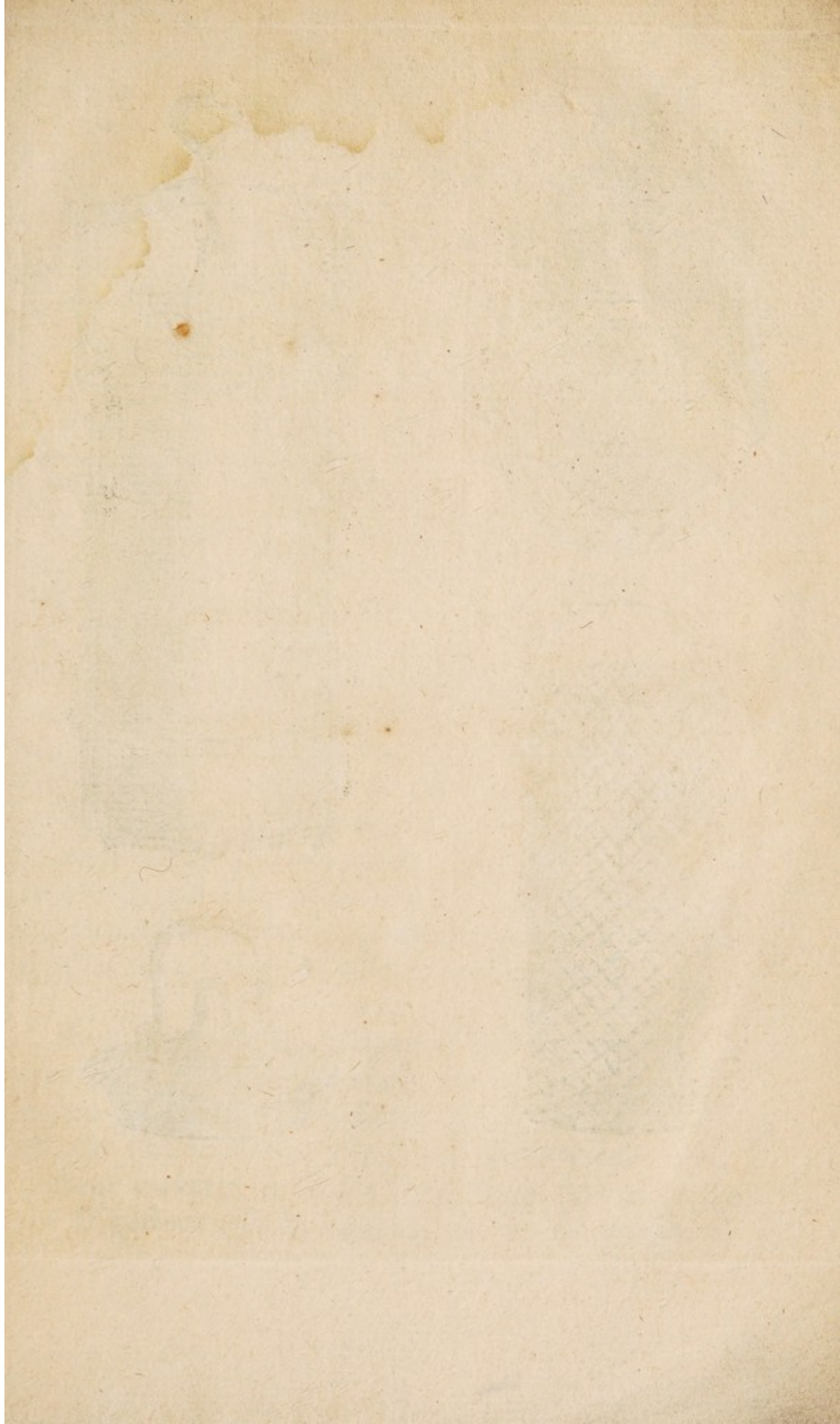
L'anse du Digesteur est quarrée dans son contour, elle est encore quarrée dans sa moulure, elle est aussi beaucoup plus massive que ne le sont communément les anses des marmites.

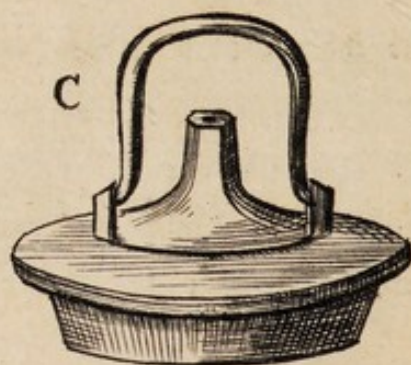
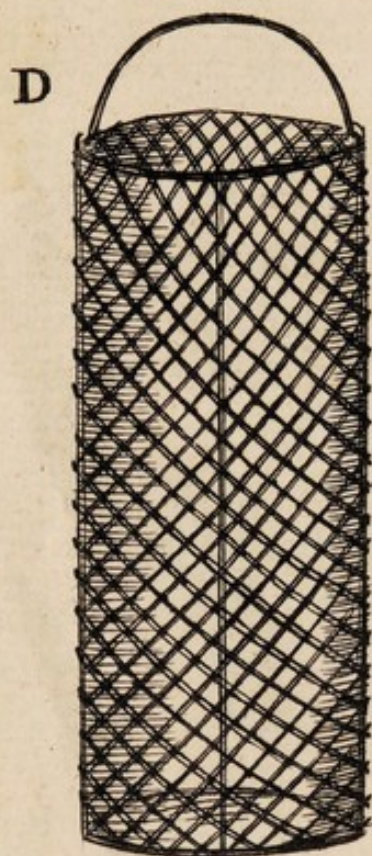
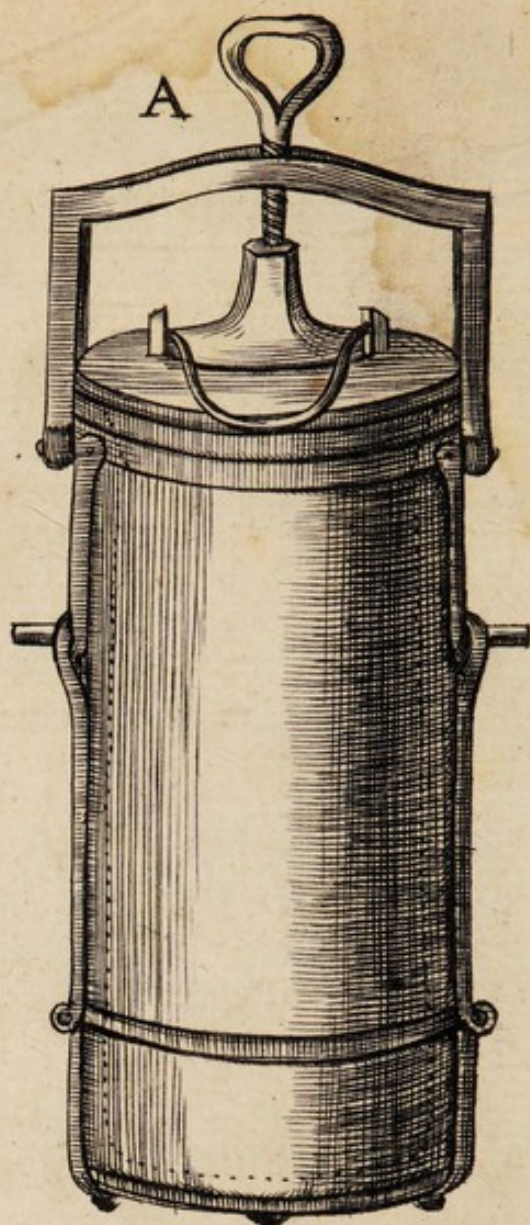
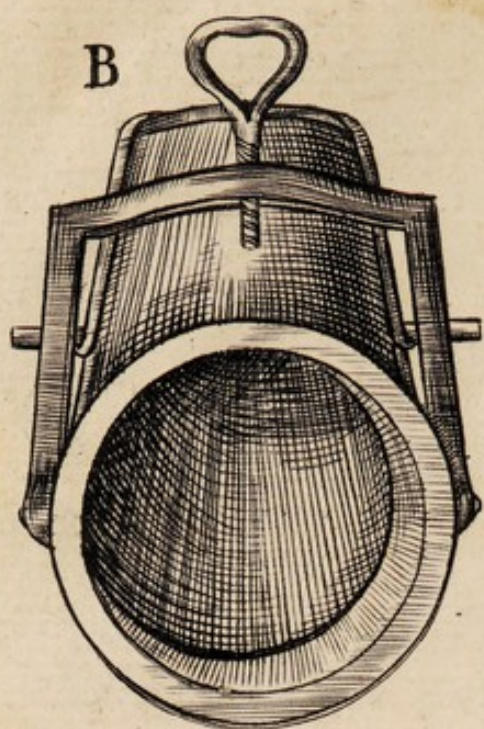
10.

Pour donner à cette marmite toute la solidité dont elle est à peu près susceptible, nous avons ajouté à la forme de celle qui nous a été envoyée de Rouen ;

1°. De substituer au bouton de fer creux sur lequel porte la vis de cette marmite une pyramide tronquée qui, en accourcissant la distance du couvercle à l'écrou, donne moyen d'employer une vis plus courte, & par là même plus forte & plus puissante.

2°. De soutenir le Digesteur par le moyen d'un cercle & de deux bandes de fer qui se croisent sous le fond, & dont une s'élevant le long de la





marmite s'accroche par ses extrémités aux deux effieux par lequel le Digesteur porte sur son fourneau.

11.

Chacun des Digesteurs est monté sur un fourneau de fer de taule dans lequel il s'emboîte comme dans un étui, à plus des deux tiers de sa hauteur.

12.

Bien entendu qu'on laisse entre la marmite & la grille du fourneau l'espace nécessaire pour y loger le charbon.

13.

Les fourneaux des petits Digesteurs sont de feuilles de fer de taule arrondies & liées l'une à l'autre par des cloux rivés.

14.

Le fourneau du grand Digesteur soutenant un poids bien plus considérable, est aussi de fer de taule, mais établi sur une cage de fer composée de trois cercles paralleles, & de quatre barretes montantes, dont deux sont des especes de jumelles soutenues par des jambes de force qui portent sur le cercle qui sert de base à la cage du fourneau, & terminées en haut par deux fourchettes sur lesquelles sont posés les effieux du Digesteur.

15.

Pour faciliter l'intelligence de toute cette description, nous y joignons une Gravure dont la figure A représente le Digesteur fermé & tel qu'il est sur son fourneau ; la figure B représente le Digesteur ouvert ; la figure C la coupe du couvercle du Digesteur, & la figure D le sac de treillis où

14 *Mémoire sur l'usage économique*
on range les os de viande qu'on met dans le
Digesteur.

16.

Nous avertissons en finissant cette Description
que le cuivre du Digesteur doit être bien battu ,
la soudure forte , & toute la partie qui regarde le
tourneur faite avec une dextérité & une précision
singulieres.

§. I I.

Différence de nos Digesteurs d'avec les anciens.

ON peut les réduire à deux.

1.

La premiere est que nos Digesteurs sont de cuivre battu , au lieu que les anciens étoient de cuivre fondu.

2.

La seconde est que nos Digesteurs ne sont pas plus épais que les marmites de cuivre les plus fortes , au lieu que les anciens étoient à peu près aussi épais que le sont les cloches de fonte de la même ouverture.

3.

D'où il résulte d'abord qu'au lieu que les anciens Digesteurs , qui étoient d'une matiere fonduë & point flexible , pouvoient éclater comme des bombes , les nôtres qui sont d'une matiere battue & flexible ne peuvent guères que s'ouvrir , & encore seulement sur un feu violent.

4.

D'où il résulte encore qu'au lieu que les anciens Digesteurs qui, à raison de leur épaisseur, concentroient prodigieusement la matière du feu, obtenoient aussi en moins d'une minute le ramollissement des os de viande, ceux dont nous nous servons n'obtiennent communément le même effet que dans 35 ou 40 minutes.

§. I I I.

Préparatoires des opérations du Digesteur.

1.

ON fait ramasser les os de viande dans les Communautés & dans les Maisons particulières qui veulent bien les donner.

2.

On lave ces os de viande dans trois eaux tièdes ou dans quatre eaux froides.

3.

Et quand ils ne doivent servir qu'une fois, on les casse en plusieurs morceaux avant que de les mettre dans le Digesteur.

§. I V.

Especies des os qui sont employés.

1.

LEs os cruds & les os cuits, les os de bœuf, de veau & de mouton, grands & petits, & même aussi les os de volaille servent également.

2.

Certains os cependant , comme les apophyses , rendent plus de suc que les autres.

3.

Et en général les os cruds sont un peu meilleurs que les os cuits.

§. V.

Précaution par rapport à la qualité des os.

LEs os de viande devenant fétides après quelques jours , ceux qu'on ramasse doivent être communément employés dans la même semaine.

§. V I.

Précautions par rapport à l'état du Digesteur.

1.

LE Digesteur étant de cuivre , & les matieres grasses se chargeant aisément de parties cuivreuses , on ne peut trop recommander aux Manipulateurs l'attention à ce que le Digesteur & son couvercle soient bien étamés dans toutes les parties de leur surface intérieure.

2

Comme aussi à ce qu'ils soient bien nettoyés & exempts de verd de gris.

3.

Attentions sur tout nécessaires , lorsque le Digesteur

gesteur a servi un certain temps ; car il n'est que trop ordinaire qu'on attende , pour en renouveler l'étamage , que le cuivre commence à se découvrir.

§. V I I.

Quantité des matieres qui entrent dans le Digesteur.

1.

IL entre communément 15 livres d'os de viande dans notre Digesteur de 19 pintes , & un peu moins de 6 livres dans nos Digesteurs de 7 pintes.

2.

Nous y mettons aussi quelques carottes jaunes & quelques oignons piqués de cloux de girofle.

3.

On peut y mettre également d'autres herbes potageres & d'autres assaisonnemens.

4.

On peut aussi mettre le sel dans le Digesteur ; mais notre pratique actuelle est de ne saler le bouillon que lorsqu'il est hors du Digesteur.

§. V I I I.

Premieres manipulations du Digesteur.

1.

ON peut mettre immédiatement les os de viande dans la marmite , ou les ranger dans un sac de treillis un peu moins grand que l'ouverture de la marmite,

2.

Si l'usage du sac de treillis est avantageux par la facilité qu'il donne de tirer tout à la fois les os de la marmite, il a aussi cet inconvénient qu'il ne permet pas de loger dans la marmite toute la quantité des os qu'elle peut digérer.

3.

Inconvénient qui m'a fait imaginer qu'on peut substituer au sac de treillis un simple rondeau qu'on retirera du Digesteur par le moyen de trois gros fils de fer, terminés par une boucle ou espèce d'anse pliante.

4.

Le Digesteur étant garni, on le remplit de l'eau la plus pure & la plus limpide.

5.

Ce qui fait entendre qu'à Paris & dans tous les lieux où l'eau commune n'est pas bien claire, il convient de se servir d'eau filtrée, comme de celle des fontaines sablées.

6.

On place ensuite le limbe de carton mouillé sur le plan de l'orifice du Digesteur.

7.

Le limbe de carton posé, on place le couvercle qu'on assujettit puissamment par le moyen de la vis qu'on fait tourner à l'aide d'un levier d'environ trois pieds.

§. I X.

Secondes Manipulations du Digesteur.

1.

LE Digesteur étant bien fermé & prêt à être mis sur le fourneau, on garnit le fourneau de la quantité de charbon nécessaire à l'opération.

2.

Cette quantité est de trois livres au plus (poids de marc) pour un Digesteur de 19 pintes, & d'une livre & demie pour un Digesteur de sept pintes.

3.

Ce qui ne doit à la vérité s'entendre que d'un Digesteur neuf, ou à peu près neuf; car dans la suite, & lorsqu'il a servi un certain nombre de fois on est obligé d'augmenter la dose du charbon selon que cela est indiqué par la cuisson imparfaite des os qu'on retire du Digesteur.

4.

Le fourneau étant garni de charbon, (s'entend de charbon de bois, car si c'étoit du charbon de pierre, la dose en seroit différente,) on y met le feu, & quand il est assez pris pour ne pas craindre qu'il s'éteigne, on place le Digesteur sur son fourneau.

5.

J'ai déjà remarqué que la cuisson des os se fait en 35 ou 40 minutes.

6.

Ce qui veut dire qu'il faut communément qu'ils demeurent sur le fourneau pendant le temps marqué.

7.

Mais il faut ensuite laisser refroidir le Digesteur avant que de l'ouvrir.

8.

Non pas même tout d'un coup, mais par degrés; car si on obtenoit tout d'un coup ce refroidissement en plongeant le Digesteur dans l'eau froide, la coction des os pourroit être imparfaite & le bouillon trop léger.

9.

Or le refroidissement par degrés demande un certain temps qu'il n'est pas trop aisé de déterminer.

10.

Tout bien examiné nous avons cru devoir borner nos opérations à trois en vingt-quatre heures pour le grand Digesteur, & à quatre pour les petits.

11.

En observant même de laisser le Digesteur sur son fourneau pendant l'intervalle d'une opération à l'autre.

§. X.

Accidens qui peuvent arriver dans les secondes Manipulations du Digesteur.

1.

UN Académicien de Rouen (M. Voigeon) qui a concouru aux premiers essais œconomiques de M. Marefcot, Chanoine de Rouen, Membre de notre Société, nous a assuré que pour avoir voulu ajoûter à la dose ordinaire du charbon, il avoit presque failli à être la victime du Digesteur.

2.

L'augmentation étoit apparemment considérable, car nous avons éprouvé qu'ayant mis quatre livres de charbon, au lieu de trois, sous notre grand Digesteur, cette augmentation, quoique d'un tiers en sus, ne produisit d'abord aucun accident,

3.

Il est vrai qu'après quelques expériences faites impunément, nous essayames un de ces accidens qui effrayent jusqu'à ce qu'on en ait découvert la cause : ce fut comme un bruit de tonnerre qui se fit entendre, & qui fut même si fort qu'il effraya tout le Quartier.

4.

Ce bruit se soutenant, il fallut voir avec précaution ce qui le causoit, (car la Philosophie a,

comme la Guerre , ses actes de bravoure) ! ayant donc approché de ce Digesteur tonnant , nous trouvâmes que ce qui causoit le bruit de tonnerre , étoit une éruption de bouillon & d'air qui se faisoit par vibrations produites par une espèce de languette de carton qui s'étoit formée par le déchirement du limbe interposé entre le couvercle & la marmite.

5.

Accident qui pouvoit également venir ou de ce que le carton étoit foible en cet endroit , ou de ce que le couvercle du Digesteur n'étoit pas assez fermé , ou de ce que le charbon employé à cette opération étoit un peu plus phlogistique , ou de ce qu'il étoit rangé dans le fourneau d'une manière qui lui faisoit rendre plus de chaleur , ou de ce que la température du jour rendoit le feu plus ardent , quoique le foyer fut d'ailleurs le même ; & peut-être de tout cela ensemble.

6.

Quoiqu'il en soit , on peut toujours tirer deux conséquences de cette espèce de phénomène.

La première , qui se tourne en leçon de prudence , est que dans les expériences qui exposent à quelque danger , on ne doit pas tellement compter sur les premiers succès qu'on doive ni négliger les moyens qui peuvent mettre à l'abri du danger , ni tenter sans précaution des expériences encore plus hardies.

La seconde , qui se tourne en motif de confiance , est que si une tentative aussi téméraire que celle d'augmenter la dose du charbon , comme de

trois à quatre, n'a mal tourné qu'une seule fois entre plusieurs, & n'a même produit qu'un accident peu considérable, on peut s'affurer que les opérations du Digesteur n'auront rien de dangereux, quand on s'en tiendra à la dose ordinaire du charbon.

7.

D'ailleurs on pourra encore, pour le plus seur, en retrancher quelque chose dans les premières opérations qu'on fera avec un Digesteur neuf.

8.

Car il nous a semblé qu'une marmite neuve est plus sujette aux accidens qu'une marmite qui a servi un certain nombre de fois.

9.

Différence qui vient apparemment de ce que la marmite neuve étant moins perméable au feu que celle qui a servi, la matière du feu qui y est introduite s'en échape moins aisément, y est par conséquent plus concentrée; d'où il arrive que cette marmite neuve étant peut-être aussi moins flexible, elle est par ces deux principes plus susceptible des effets qui approchent de l'explosion.

10.

Vüe Physique avec laquelle il est aisé d'expliquer pourquoi on est obligé d'augmenter la dose du charbon, lorsque la marmite devenant usée reçoit à la vérité plus aisément, mais aussi retient moins le feu qu'elle ne faisoit auparavant.

11.

Un accident moins considérable, mais qu'il faut toujours éviter, c'est que si on ouvre le Diges-

teur avant qu'il soit suffisamment refroidi, la graisse qui furnage le bouillon s'épanche en forme de nappe d'eau dans le moment de la séparation du couvercle.

12.

Pour éviter cet accident, il faut plonger le Digesteur dans l'eau froide, ou du moins l'arroser d'eau froide.

13.

Et même avec ces précautions il arrive quelquefois, lorsqu'on ouvre le Digesteur, qu'il se fait un petit sifflement, & même aussi quelque épanchement de la graisse du bouillon.

14.

Pour éviter cet épanchement & ne pas perdre une graisse qui est très-bonne, il n'y a qu'à observer quand on commence à séparer le couvercle si le sifflement a lieu, & observer quand il a lieu s'il est fort ou foible.

Si le sifflement est fort, il faut attendre quelques momens, & en attendant on peut verser de l'eau froide sur le couvercle du Digesteur pour en accélérer le refroidissement.

Si le sifflement est foible, on peut ou attendre qu'il n'ait plus lieu, ou passer outre en ôtant brusquement le couvercle du Digesteur, & en sacrifiant quelques cuillerées de graisse, dont la perte, après tout, n'est pas assez intéressante pour devoir retarder les opérations suivantes.

15.

En ce qui regarde les autres petits accidens qui

arrivent dans le cours des secondes manipulations, ils ne font rien, ou presque rien.

Ce sont des transfusions ou petits jets qui ne peuvent faire perdre que quelques cuillerées de graisse.

16.

Si l'épanchement est plus considérable, ce qui est très-rare, on en est quitte après avoir essayé si la vis n'a pas besoin d'être un peu plus fermée, pour ouvrir le Digesteur, après l'avoir refroidi, (*sur quoi il est essentiel d'avertir les Manipulateurs de le poser très-doucement sur le pavé ;*) & pour substituer un limbe de carton neuf à celui dont l'inégalité ou quelque autre défaut a donné lieu à ce petit accident.

17.

Car il est à remarquer que la mauvaise qualité du carton est la cause la plus ordinaire des accidens.

18.

D'où il est aisé de comprendre qu'on ne peut trop s'attacher à avoir du carton le plus fin & de la meilleure qualité.

19.

Ce qui tourne d'ailleurs à l'économie, attendu que le carton fin peut servir deux & trois fois.

20.

Nous avons observé que le temps le plus critique pour les accidens est celui où le feu du fourneau est presque tombé.

21.

C'est aussi le temps où la promptitude de l'évaporation d'une goutte d'eau jettée sur le couver-

cle marque le degré de chaleur le plus considérable, quoiqu'à en juger par l'état du fourneau, il sembleroit qu'elle dût être moindre.

22.

Ces accidens, au reste, que font-ils, réduits à leur juste valeur ?

Celui qui est arrivé à M. Voigeon, Académicien de Rouen, étoit apparemment la suite de quelqu'une de ces imprudences que les Observateurs se permettent assez souvent, au préjudice de ce qu'ils doivent à leur propre conservation.

Quant à ceux qui sont de notre connoissance, le seul qu'on puisse regarder comme considérable, & que nous n'avons d'ailleurs effuyé qu'une seule fois, & encore seulement pour avoir augmenté la dose du charbon, comme de trois à quatre, a été une fusée d'air & de bouillon dont le bruit, quoique d'abord effrayant, étoit aussi peu sérieux, à part le danger d'être échaudé, que celui d'un pétard ou autre jeu d'artifice.

23.

Une circonstance qui doit tranquilliser les Manipulateurs, c'est que lorsque le Digesteur menace de quelque éruption un peu considérable, il en avertit par des siflemens plus forts, & donne le temps de recourir aux moyens qui font éviter les accidens : comme de fermer la vis, de jeter de l'eau froide sur le couvercle du Digesteur, de diminuer la dose du feu, &c.

Mais on répète que ces accidens sont rares, & il n'est pas besoin de prouver qu'ils ne sont point de nature à effrayer un Artiste, sur tout en prenant

la précaution indiquée dans la première des observations suivantes.

OBSERVATIONS.

24.

Comme il peut s'échapper du Digesteur des petits jets de bouillon qui peuvent jaillir sur les Manipulateurs, j'avois proposé de placer chaque Digesteur dans un tonneau ouvert ou dans l'intérieur d'un mur circulaire, en forme d'ouverture de puits.

25.

Mais M. Ozi a tellement persisté à ne vouloir garder aucune mesure, & l'expérience a tellement justifié cette espèce de témérité, que j'en suis réduit à proposer simplement cette vue comme une précaution que j'ai cru, & que je crois encore, conforme aux règles de la prudence.

AUTRES OBSERVATIONS.

26.

Quelques amateurs étant dans l'idée qu'un Digesteur plus grand que de 18 à 19 pintes seroit plus sujet aux accidens dont nous venons de parler qu'un plus petit, je ne refuse pas d'en insérer l'observation dans ce Mémoire.

27.

Quoiqu'il en soit de cette idée, il est toujours vrai qu'un Digesteur d'une capacité médiocre est plus aisé à manier.

Et il est encore vrai que dans le cas où on voudroit s'en procurer un plus grand il seroit bon &

28 *Mémoire sur l'usage æconomique*
même essentiel que l'ouverture & le couvercle n'eussent pas plus de 9 à 10 pouces de diametre, attendu la difficulté d'obtenir un bon ajustage entre deux plans plus grands.

§. X I.

*Troisièmes manipulations & résultat des opérations
du Digesteur.*

1.

LA coction des os étant faite, & le Digesteur suffisamment refroidi, on desserre la vis & on ôte le couvercle du Digesteur avec les précautions indiquées dans l'article 14 du paragraphe précédent.

2.

Le Digesteur étant ouvert on le trouve plein de bouillon sans aucune diminution sensible.

3.

On verse ce bouillon dans le vaisseau destiné à le recevoir, en le coulant au travers d'un linge ou d'une étamine.

4.

Ce qui doit être fait sur le champ & sans donner au bouillon le temps de se refroidir, & cela pour éviter que le bouillon *refroidi* détache du verd de gris, s'il se trouvoit quelque partie du Digesteur mal étamée ou dont l'étamage fut usé.

5.

On retire ensuite du Digesteur les os de viande, qu'on trouve ramollis & friables.

6.

On fait enfin nettoyer & approprier le Digesteur pour l'opération suivante.

§. X I I.

Qualité du bouillon du Digesteur.

1.

C E bouillon paroît au goût léger , parce qu'il est délicat.

2.

Mais il est si substantiel & si nourrissant qu'il se convertit presque toujours en gelée.

3.

M. l'Abbé Marescot , qui en a distribué pendant deux ans aux pauvres de la Paroisse de S. Nicaise de Rouen , dans le temps qu'il en étoit Curé , nous a assuré qu'on l'avoit toujours trouvé très-bon , & que jamais personne ne s'étoit plaint d'en avoir été incommodé.

4.

Et il a même ajouté que plusieurs personnes qui s'étoient trouvées dans des états de langueur très-critiques , croyoient être redevables à l'usage de ce bouillon de la santé & de la vie.

5.

Sur quoi j'ai fait cette réflexion , que si la gelée de corne de cerf est si bonne & si saine , la gelée osseuse , qui doit lui être analogue , ne peut être que d'une très-bonne qualité.

A quoi j'ajoute même que quelques personnes, dont l'avis est d'un certain poids, ont pensé que cette gelée étoit préférable, à quelques égards, à la gelée de viande.

§. XIII.

Seconde opération avec les mêmes os.

1.

LEs mêmes os qui auront donné le premier bouillon pourront, étant pilés dans un mortier & remis dans le Digesteur, en donner un second qui fera passable.

2.

Ce second bouillon mêlé avec le premier en donnera un de la vraie qualité dont il convient que soit le bouillon des pauvres.

3.

Circonstance véritablement intéressante, puisqu'elle double la quantité de bouillon qu'on peut tirer des os de viande.

§. XIV.

Observation pratique.

1.

QUand le bouillon sera destiné aux Pauvres malades, il conviendra de le séparer de sa graisse, en donnant à la partie grasseuse le temps de se figer.

2.

Lorsque ce même bouillon sera donné aux Pauvres en santé, on fera très-bien de le donner avec sa graisse, ce qui le rendra perlé & plus moëlleux.

§. X V.

Maniere de réduire le bouillon du Digesteur en tablettes.

1.

ON entend d'abord que cette réduction ne peut se faire que par l'évaporation de la partie aqueuse du bouillon, & par l'épaississement qui résulte de cette évaporation.

2.

Or l'évaporation peut se faire de deux manieres: ou sur le feu immédiat, ou au bain-marie.

3.

Ces deux évaporations ont leurs avantages & leurs inconvéniens.

4.

L'évaporation au bain-marie étant la plus douce, a sans doute l'avantage d'être la moins sujette au goût d'empirême ou de brûlé, mais étant aussi la plus longue, elle a l'inconvénient d'être la plus sujette à l'alkalescence.

5.

L'évaporation sur le feu immédiat étant la plus prompte, a l'avantage d'être la moins sujette à l'alkalescence, mais étant aussi la plus ardente,

32 *Mémoire sur l'usage économique*
elle a l'inconvénient d'être la plus sujette au goût
d'empirème.

6.

L'alkalescence nous ayant paru le pire des deux
inconvéniens , nous nous décidames d'abord ,
comme cela étoit naturel , pour l'évaporation sur
le feu immédiat.

7.

Dans la suite , pour éviter l'empirème , nous es-
sayames de l'évaporation au bain-marie , que nous
avons même pratiquée assez long-temps.

8.

Mais la mauvaise qualité de quelques-unes de
nos tablettes , du nombre desquelles se trouverent
malheureusement celles dont un de nos Associés
(M. l'Abbé de Vienne , Conseiller honoraire au
Parlement de Paris) fit l'expérience chez Madame
la Princesse d'Armagnac & chez M. le premier
Président Molé , qui s'étoit déclaré pour le pro-
jet d'en établir une Fabrique dans les Hôpitaux
de Paris , nous ayant fait abandonner l'évapora-
tion au bain-marie , nous faisons actuellement éva-
porer avec succès le bouillon d'os sur le feu im-
médiat. Or les procédés de cette évaporation sont
extrêmement simples :

9.

On verse le bouillon d'os bien filtré & séparé
de sa graisse dans une bassine de cuivre bien étamée.

10.

On établit cette bassine sur un fourneau dont le
feu n'est ni trop vif ni trop languissant.

11.

11.

On a attention à écumer ce bouillon à mesure qu'il rend son écume.

12.

On verse dans le bassin de nouveau bouillon, à mesure que celui qu'on y a mis s'évapore.

13.

On continuë ce renouvellement jusqu'à ce que le bouillon ait un certain degré d'épaississement.

14.

Quand il est à ce degré, dès lors on le remuë sans cesse avec une grande spatule dont la palette a environ trois pouces de largeur sur quatre de hauteur.

15.

On le fait ainsi réduire jusqu'à ce qu'il ait à peu près la consistance de la colle forte fondue ; ou que la colle de bouillon enlevée avec la spatule retombe dans la bassine en forme de ruban.

16.

Enfin quand cette colle est au point de réduction où elle doit être, on la verse INCONTINENT dans une jatte de terre bien vernissée, à cause du danger qu'il y a en général à laisser refroidir les matieres grasses dans les vaisseaux de cuivre.

17.

La colle de bouillon étant ainsi préparée, on arrange sur un plateau les moules dans lesquels elle doit être versée.

18.

Ces moules doivent être de fer blanc , & même autant qu'il se pourra de fer blanc battu & poli.

19.

Les nôtres ont la forme des moules à biscuit , mais beaucoup moins de rebord.

20.

Lorsqu'ils étoient neufs nous y passions une légère couche d'huile d'amande douce , sans quoi les tablettes étoient adhérentes & ne pouvoient être que difficilement séparées des moules.

21.

On verse dans chaque moule une cuillerée & demie de colle de bouillon.

22.

Quand on n'en verseroit qu'une bonne cuillerée , la tablette auroit assez de volume & feroit un bouillon passable.

23.

Lorsque les moules sont garnis , on les expose cinq à six jours dans le Laboratoire sur des planches dont la position est exactement horizontale.

24.

Pour en détacher les tablettes on fait fraper les moules sur une table , & on s'aide aussi quelquefois d'une spatule de fer mince ou d'une lame de couteau.

25.

Les tablettes au sortir du moule sont encore fléxibles , mais exposées à l'air sur des planches couvertes de papier , elles y acquierent bientôt la consistance qui leur est propre.

26.

Il est arrivé quelquefois cependant qu'elles ont coulé.

27.

Ce que M. Ozi a attribué à la fonte du sel contenu dans les tablettes par l'humidité de l'air.

28.

Et en effet l'expérience a confirmé cette conjecture , puisque les tablettes n'ont plus coulé depuis que le sel en a été presqu'entièrement retranché.

§. X V I.

Usage des tablettes & maniere de s'en servir.

1.

ON peut faire avec les tablettes offeuses du bouillon plus ou moins fort, selon la quantité d'eau où on les fait dissoudre.

2.

On ne sçauroit fixer cette quantité , attendu qu'elle est arbitraire , mais ce qu'on peut dire en général , c'est qu'une tablette faite avec une bonne

36 *Mémoire sur l'usage économique*
cuillerée de colle de bouillon, & fonduë dans
trois poissons d'eau, (ce qui revient à 12 onces)
donnera un bouillon très-passable.

3.

On peut aussi faire avec des tablettes un jus plus
ou moins épais, & propre aux usages pour les-
quels servent communément les coulis de viande,
entre lesquels on peut indiquer celui de nourrir
les légumes du Pauvre, du Soldat, du Marin,
&c. avec le même jus de tablettes.

4.

Or la maniere de se procurer ce jus ou ce bouil-
lon est de jeter les tablettes dans de l'eau chaude
ou bouillante, & de les remuer sans cesse jusqu'à
ce qu'elles soient entièrement fonduës.

§. X V I I.

Prix des tablettes.

I.

IL n'est pas possible de le déterminer d'une ma-
niere générale, attendu qu'il dépend de celui du
bois, du charbon, &c.

2.

Ainsi nous nous contentons de faire sçavoir
que quoique le bois & le charbon soient chers à
Clermont, & y coûtent à peu près les deux tiers
de ce qu'ils coûtent à Paris, nos tablettes, quoi-

que deux fois plus pesantes que celles de Paris, ne nous reviennent au plus qu'à un sol.

3.

Ce qui fait entendre d'abord qu'en les réduisant au poids & au volume de celles de Paris, elles ne reviendront qu'à deux liards, & j'ose dire à moins avec une certaine œconomie.

4.

Ce qui fait entendre encore que dans les Pays où le bois est commun, les tablettes du poids de celles de Paris ne coûteront guères que trois ou quatre deniers pièce.

§. X V I I I.

Qualité des tablettes.

1.

IL faudroit n'être pas Artiste pour ne pas réussir à faire des tablettes passables; il faudroit n'être pas Citoyen pour ne pas chercher à leur donner un certain degré de bonté.

2.

Celles qui se font actuellement chez M. Ozi sont très-bonnes.

3.

Il est vrai que quelque bien faites que soient les tablettes, le bouillon n'en fera jamais, toutes

choses étant égales, aussi doux & aussi parfait que le bouillon sortant immédiatement du Digesteur.

4.

Un fait qui paroîtra d'abord singulier, c'est que le bouillon de tablettes est incomparablement meilleur en potage qu'en bouillon.

5.

Ce qui vient apparemment de ce que le pain absorbe le petit goût d'amertume que peut avoir le bouillon de tablettes.

6.

Au reste quand ce bouillon feroit d'une qualité inférieure à celle qu'il a communément, l'invention n'en feroit pas moins utile.

7.

Et il feroit même, *en un sens*, à souhaiter qu'il fut assez peu flateur au goût, *étant d'ailleurs sain & point rebutant*, pour que les Citoyens aisés, n'en fissent point usage, & qu'ainsi le bouillon de tablettes offeuses fut, par sa destination ordinaire, le patrimoine des Pauvres.

§. X I X.

Utilité des tablettes.

I.

ELles sont d'abord comme toutes les tablettes de bouillon d'une commodité infinie. Car qu'y a-t-il au monde de plus commode que de pouvoir

se procurer dans l'instant un bouillon ou un jus très-bon & très-sain avec une matiere SECHE, LEGERE & INALTERABLE ?

2.

Tout le monde d'ailleurs est à portée de sentir que les tablettes de bouillon osseux sont de la plus grande utilité ; 1°. pour les pauvres Gens de la Campagne , sur tout en maladie ; 2°. pour les Gens de Guerre & pour les Armées , sur tout dans les Marches forcées ; 3°. Pour les Marins , sur tout dans les Voyages de long cours ; 4°. pour les Voyageurs , sur tout dans les Pays dépourvus.

3.

Elles ont encore cette utilité particuliere qu'elles donnent moyen de répandre le bouillon d'os dans des Pays où on ne pourroit établir des Digesteurs , soit parce qu'il ne s'y trouveroit personne en état de manier cette machine , ou qui voulut s'y assujettir , soit parce qu'on ne pourroit en établir dans tous les Lieux où il seroit utile de le faire , sans des dépenses considérables.

4.

Enfin les tablettes ont une utilité plus générale qui leur est commune avec le bouillon sortant immédiatement du Digesteur , ce qui donnera lieu à quelques réflexions sur l'utilité générale du bouillon d'os.

§. X X.

Réflexions sur l'utilité générale du bouillon d'os.

ON peut les rapporter à sept points de vue qui sont frapans, sçavoir :

1.

1°. A l'avantage de tirer parti d'une matiere de rebut, telle que les os de viande.

2.

2°. A la bonne qualité du bouillon qu'on fera avec cette matiere de rebut, lequel ne sera ni moins sain ni moins nourrissant que le bouillon de viande.

3.

3°. Au grand bien qu'il y a à étendre l'usage d'une nourriture aussi saine & aussi bienfaisante que le bouillon gras.

4.

4°. A la quantité immense qu'on peut s'en procurer sur tout en faisant servir les os deux fois, & en mêlant le premier bouillon avec le second.

5.

5°. Aux besoins pressans d'une multitude d'hommes qui manquent du nécessaire de la vie, & à qui cette nourriture seroit si salutaire.

6.

6°. Aux besoins encore plus pressans de ceux qui tombent malades, & qui dans cet état manquent de l'aliment unique des Malades, qui est le bouillon gras.

7.

7°. A l'impossibilité d'étendre l'usage du bouillon gras autrement que par la marmite de Papin; impossibilité fondée sur ce que les especes du bœuf & du mouton étant consommées, il n'existe dans la nature ni aucune autre matiere qui puisse fournir le bouillon gras que les os de viande, ni aucun autre moyen de tirer parti des os de viande que l'usage de la marmite de Papin.

8.

8°. C'est aussi ce que le Public, qui est si éclairé sur ses interêts, nous paroît avoir très-bien senti par l'empressement avec lequel il nous a demandé de toutes parts l'éclaircissement que nous lui offrons aujourd'hui.

§. X X I.

Divers autres usages qu'on peut faire du Digesteur, & de l'invention des tablettes.

1.

LEs gros poissons de mer ayant leurs os & leurs cartilages, il n'est pas douteux qu'on pourroit en tirer un suc nourricier par le moyen du Digesteur, & même aussi en faire des tablettes.

2.

Bien entendu qu'il faudroit n'en faire usage qu'après avoir reconnu si ces sucs sont d'une bonne qualité.

3.

A l'occasion de quoi on peut donner pour une notion généralement vraie, quoiqu'elle puisse avoir ses exceptions, que le suc des os d'un animal est d'une qualité, & même ordinairement d'un goût analogue à celui de la chair du même animal.

4.

On pourroit aussi avec la chair de poisson faire des tablettes maigres, comme on fait avec la chair de bœuf, de mouton, des tablettes grasses.

§. X X I I.

Conclusion de ce Mémoire.

1.

Après tous ces développemens, je n'ose presque exhorter ceux qui sont en état de faire le bien à ne pas négliger celui-cy, tant je suis convaincu que ce seroit leur faire une espèce d'injure que de les supposer indifférens à un si grand bien.

2.

Ainsi je me borne à remarquer que comme il n'est point de Régiment, point de Vaisseau de Guerre ou Marchand, point de Ville un peu considérable, point de Fabrique riche, point d'Hôpital d'une certaine Classe, point de Seigneur de Terre opulent, point de riche Bénéficier qui ne puisse avoir sous sa main un Artiste ou espèce

d'Artiste en état de manier le Digesteur, il n'est aussi aucun de ceux qui président à ces différentes administrations qui ne puisse, & par conséquent ne se doive à lui-même de faire usage de ces machines si précieuses à l'Humanité.

3.

Machines par lesquelles il semble que la Providence nous offre dans les ressources de l'art de quoi suppléer à l'insuffisance du produit des viandes dans un temps où la misère, & l'infirmité qui en est une suite, rendent l'usage du bouillon gras nécessaire à un plus grand nombre de Citoyens, & singulièrement à nos pauvres Cultivateurs, lorsqu'ils sont malades ou infirmes, c'est-à-dire à ces Hommes nourriciers de tous les autres Hommes, dont la vie est dans tous les Pays du monde LA VIE DE L'ÉTAT,

F I N.

NOTRE REVUE. — NOTRE PROGRAMME.

ÉTUDES D'HYPNOTISME EXPÉRIMENTAL. — I. DE L'ÉVOLUTION DE LA SCIENCE HYPNOTIQUE. — II. DES PROCÉDÉS EMPLOYÉS POUR DÉTERMINER L'ÉTAT HYPNOTIQUE. — III. DE LA MÉTHODE DE LA FIXATION DU REGARD.

CLINIQUE HYPNOTIQUE. — OBSERVATIONS SUR M^{lle} MARIE G... — OBSERVATIONS SUR LE JEUNE PETER L., par le D^r *Pakerson*.

APPLICATION THÉRAPEUTIQUE DE L'HYPNOTISME. — DU TRAITEMENT DE L'AMÉNORRHÉE PAR LA SUGGESTION HYPNOTIQUE, par le D^r *Voisin*, médecin de la Salpêtrière. — UN ACCOUCHEMENT DANS L'ÉTAT SOMNAMBULIQUE PROVOQUÉ, par le D^r *Mesnet*, médecin de l'Hôtel-Dieu, membre de l'Académie de médecine. — DU TRAITEMENT DE L'HYPNOTISME ÉPILEPTIQUE MASCULINE PAR LA SUGGESTION ET L'AIMANT, expérience de suggestion, d'inhibition et de transposition des sens, par le D^r *Fontan*, professeur à l'École de médecine de Toulon. — SOLlicitation EXPÉRIMENTALE DES PHÉNOMÈNES ÉMOTIFS CHEZ LES HOMMES EN ÉTAT D'HYPNOTISME, par le D^r *J. Luys*, médecin de la Charité, membre de l'Académie de médecine.

ÉTUDES SUR LES SUBSTANCES PSYCHIQUES. — ANESTHÉSIE ET EXCITANTS DU SYSTÈME NERVEUX. — I. LE HASCHICH. — II. L'OPIMUM.

TRAITEMENT MÉDICAL. — LE LACTATE DE FER. — BAINS ET HAMMANS. — DES SOURCES D'ÉLECTRICITÉ POUR L'APPLICATION MÉDICALE. — L'USAGE DES AIMANTS POUR LE TRAITEMENT DES HÉMI-ANESTHÉSIES, par le D^r *P. Voisin*.

VARIÉTÉS. — LE CLUB DES HASCHICHINS, par *Th. Gautier*. — L'AMATEUR MANGEUR D'OPIMUM, par *Alfred de Musset* (novembre).

SOCIÉTÉS SAVANTES. — ACADÉMIE DE MÉDECINE : *Le somnambulisme spontané et la responsabilité légale*, par le D^r *Mesnet*, médecin de l'Hôtel-Dieu. — *De l'application des médicaments à distance*, par le D^r *J. Luys*, médecin de la Charité (séance du 30 août). — SOCIÉTÉ DE BIOLOGIE : *Phénomènes nerveux transmis d'un sujet à un autre sous l'influence de l'aimant*, par le D^r *J. Babinski*, chef de clinique.

