

pleurotomes, etc. Je suis obligé de renvoyer, pour la connaissance de ces coquilles, aux *Traité de conchyliologie et de géologie* (1).

TROISIÈME CLASSE

LES MOLLUSQUES ACÉPHALES (2).

Ces mollusques n'ont pas de tête apparente, mais seulement une bouche cachée dans le fond ou entre les replis d'un manteau. Celui-ci est presque toujours ployé en deux et renferme le corps, comme un livre est renfermé dans sa couverture ; mais souvent aussi les deux lobes se réunissent par devant, et le manteau forme alors un tube. Une coquille, composée de deux battants ou valves, recouvre ce manteau en totalité ou en partie, et présente à sa partie supérieure une charnière garnie d'un ligament élastique, dont le jeu fait bâiller les valves toutes les fois que deux muscles attachés à l'une et à l'autre ne se contractent pas pour les tenir fermées. Les branchies ont la forme de grands feuillets striés régulièrement en travers ; leur nombre est toujours de quatre, et elles sont placées entre la face interne du manteau et le corps de l'animal. La bouche est à l'une des extrémités du corps, et présente, de chaque côté, deux feuillets triangulaires qui servent de tentacules. L'estomac, le foie et les autres viscères sont logés entre la bouche et l'anus, et au-dessous du cœur qui est situé sur le dos. Enfin, la partie inférieure du corps se prolonge presque toujours en une masse charnue, nommée *ped*, qui sert aux mouvements et qui porte quelquefois à sa base un faisceau de filaments nommé *byssus*, à l'aide duquel l'animal se fixe aux corps sous-marins. Tous les acéphales se fécondent eux-mêmes. On les divise en six familles, sous les noms d'*ostracés*, de *mytilacés*, de *camacés*, de *cardiacés* et d'*enfermés*.

La famille des OSTRACÉS se compose d'un assez grand nombre de mollusques bivalves qui manquent de pied ou qui n'en ont qu'un fort petit, et qui, pour la plupart, sont fixés par leur coquille ou par leur byssus aux corps sous-marins. Leur manteau est ouvert en arrière aussi bien qu'en avant, et ses deux lobes ne se réunissent par aucune partie de leurs bords, pour former des ouvertures particulières, comme cela a lieu dans les autres acéphales. Cette famille peut être divisée en deux tribus, suivant

(1) Voyez G. P. Deshayes, *Description des animaux sans vertèbres découverts dans le bassin de Paris*. Paris, 1857-1865, 3 vol. in-4°, avec atlas de 196 pl.

(2) Cette classe ne comprend que les *acéphales testacés* de Cuvier, ses *acéphales sans coquille* formant aujourd'hui, à la suite des mollusques, et sous le nom de *Molluscoïdes*, un sous-embanchement intermédiaire entre les vrais mollusques et les zoophytes.

qu'il existe un seul muscle adducteur allant d'une valve à l'autre, ou deux de ces muscles, l'un placé près de l'anus, l'autre au-devant de la bouche, ainsi que cela a lieu chez presque tous les autres acéphales. C'est dans la première tribu que se trouvent les *huîtres* dont on fait une si grande consommation pour la nourriture de l'homme, et qui sont l'objet d'un commerce très-important pour plusieurs points maritimes de la France.

Les *NUITRES* forment un des genres les plus simples et les plus distincts parmi les acéphales; elles ont le corps placé dans la coquille de manière que l'extrémité, où se trouve la bouche, ou l'antérieure, correspond presque au sommet et au ligament qui unit les deux valves, et que l'extrémité anale ou postérieure est opposée et dans la partie la plus large. La forme générale du corps est un peu ovale, plus élargie et plus arrondie en arrière qu'en avant, où le corps se rétrécit en s'approchant du sommet, où il est comme tronqué par une ligne droite. C'est presque sur cette courte ligne seulement que les bords du manteau sont réunis, en formant une sorte de capuchon ou de cavité antérieure où se trouve la bouche; au delà, ils sont entièrement libres dans toute leur circonférence. Les bords sont formés des deux rangées de papilles tentaculaires, comme frangées, qui sont le siège le plus actif de la sensibilité.

Les organes de locomotion sont presque nuls; car on ne trouve aucune trace de ce faisceau de muscles qui se voit au-dessous du corps de beaucoup de mollusques acéphales, et auquel on a donné le nom de *ped*. Mais, en compensation, on trouve un muscle adducteur très-puissant, dont on voit l'impression presque au centre des deux valves de la coquille, lorsqu'elles en ont été séparées.

La coquille des huîtres est généralement irrégulière, plus développée et plus arrondie d'un des côtés de la charnière que de l'autre, ce qui tient souvent aux circonstances extérieures ou à la gêne qu'elle éprouve d'un côté. La valve inférieure, par laquelle l'animal adhère souvent au rocher ou au banc qui la porte est toujours plus épaisse et plus concave que l'autre; c'est elle qui contient l'animal, la valve supérieure qui est plate, mince, mobile, souvent plus petite que l'autre, pouvant être considérée comme un opercule. On observe assez souvent, dans la valve inférieure, entre la charnière et l'impression du muscle adducteur, un espace assez considérable où la lame la plus récente est détachée de celles qui l'ont précédée, et forme une cavité sans communication extérieure, et qui contient une eau limpide et d'une fétidité remarquable, dont on ignore l'usage.

La bouche est située, ainsi qu'il a été dit plus haut, sous l'espace de capuchon produit par la réunion de deux lobes du man-

teau. Elle est formée par un rebord fort mince, accompagné seulement de deux paires de tentacules lamelleux. A la suite de cette bouche, qui est grande et très-dilatable, vient l'estomac qui n'est qu'une poche creusée dans le foie, avec une membrane interne très-mince, adhérente. De cet estomac partent une sorte de cœcum et le canal intestinal qui, après deux ou trois circonvolutions dans le foie, se porte sur le muscle adducteur et se termine par un orifice en forme d'entonnoir libre à l'extrémité, et placé exactement dans la ligne médiane et dorsale. (Voir *figure 1063*).

Les organes de la respiration sont formés par deux paires de grandes lames branchiales, placées, de chaque côté du corps,



Fig. 1063. — Huitre comestible (*).

entre la masse viscérale et le manteau; le cœur est situé en avant du muscle adducteur, entre la masse viscérale et lui, bien séparé dans son péricarde, facile à distinguer par son oreillette qui est d'un brun noir.

[Les huitres sont hermaphrodites, mais les produits sexuels mâles et femelles ne se forment pas simultanément. Pendant les trois premières années de sa vie, l'huitre est mâle et ne donne que de la liqueur fécondante. A partir de la troisième ou de la quatrième, elle est mâle depuis le mois de septembre jusqu'au mois de juin, et donne pendant ce temps le liquide qui doit agir sur les œufs, qui se produisent en juin et juillet.] Les œufs, quand ils sont rejetés, sont sous la forme d'un fluide blanc, ayant l'apparence d'une goutte de suif, dans lequel on aperçoit, à l'aide du microscope, une quantité innombrable de petites huitres qui ne

(*) *a*, partie supérieure du manteau, couvrant la bouche et les palpes ou tentacules labiaux; *b*, *c*, le manteau; *d*, les branches; *e* portion des lobes du manteau entre lesquelles l'anus vient déboucher; *f*, une portion du cœur placé à la partie antérieure du muscle des valves, *g*.

tardent pas à s'attacher aux corps sous-marins ou aux individus de la même espèce. Ces nouvelles huîtres, en se développant, étouffent pour ainsi dire les anciennes, et c'est ainsi que se forment ces immenses bancs d'huîtres que l'on trouve sur nos côtes, et qui, malgré la destruction incessante qu'on en fait depuis plusieurs centaines d'années, semblent ne jamais s'épuiser.

On trouve des huîtres dans toutes les mers, mais jamais à de très-grandes profondeurs, ni à une grande distance des rivages. Ce sont les golfes formés par l'embouchure des grandes rivières et ceux où les eaux sont les plus tranquilles, qu'elles recherchent davantage. Leur nourriture ne peut guère se composer que d'animaux infusoires ou même de matières organiques suspendues ou dissoutes dans l'eau de la mer.

On connaît un assez grand nombre d'espèces d'huîtres, dont la plus intéressante pour nous est l'**huître commune**. *Ostrea edulis*, L. (fig. 1063, 1064, 1065), qui est si abondante sur les côtes de la Manche et de l'Océan, principalement dans la baie de Cancale, entre le bourg de ce nom, Saint-Malo et Granville, et sur la plage

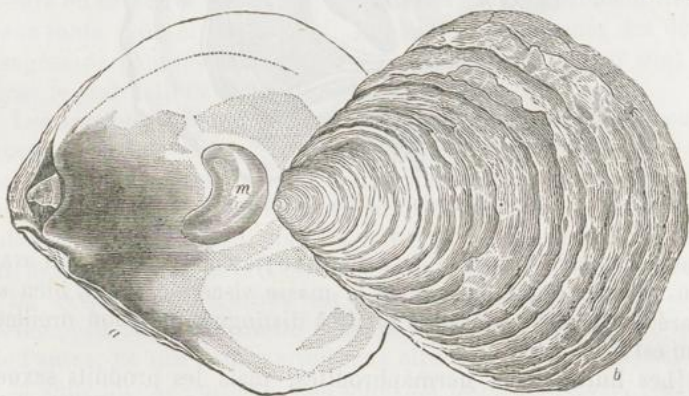


Fig. 1064. — Huître comestible (*).

de Marennes, non loin de Rochefort et de l'île d'Oléron. La pêche des huîtres commence ordinairement à la fin de septembre et finit en avril ; elle est sévèrement interdite pendant les autres mois, parce que c'est l'époque du frai et qu'on suppose que l'huître est alors de moins bonne qualité. Elle est exécutée au moyen de la *drague*, espèce de grand râteau en fer que l'on promène au fond de la mer, suivi d'une poche qui reçoit les huîtres, et traîné par un bateau allant à toutes voiles. Mais l'huître, quand elle sort de

(*) a, valve creuse ou principale, vue du côté intérieur ; m, impression laissée sur la valve par le muscle adducteur ; b, valve plate ou operculaire, vue du côté extérieur.

la mer, sent ordinairement la vase, est dure et d'assez mauvais goût. Avant de la livrer à la consommation, on la dépose et on la laisse séjourner pendant un certain temps dans des réservoirs, dits *parcs*, creusés dans le sol ou dans la pierre, dans lesquels on peut, à volonté, conserver l'eau de la mer qui y est entrée à la

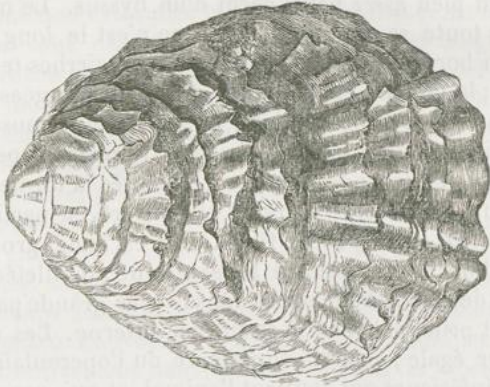


Fig. 1065. — Huitre comestible (*).

marée haute, ou la faire écouler. Les huîtres engraisent dans ces bassins, y deviennent plus tendres et d'un goût plus délicat. On cherche surtout à leur faire acquérir une couleur verte qui les fait estimer bien au-dessus des autres. En France, les principaux parcs d'huîtres sont établis à Marennes, Courseulles, Saint-Vast, le Havre, Étretat, Dieppe, etc.

On trouve dans les calcaires du lias, immédiatement inférieurs à ceux du terrain jurassique, une fort belle coquille fossile nommée *gryphée arquée*, qui caractérise d'autant mieux cette formation qu'on ne la trouve nulle part ailleurs. Cette coquille, qui est généralement d'un gris d'ardoise, comme le calcaire argileux qui la renferme, ressemble assez, pour la forme, à un nautille allongé, ou à un petit navire dont la poupe arrondie serait relevée en demi-tour de spire. Elle est fermée par un opercule plat qui répond à la valve supérieure des huîtres. Quant à la demi-spirale qui termine la valve inférieure, elle provient de l'exagération d'un caractère que l'on observe même dans l'huître commune, et qui consiste en ce que, l'animal s'éloignant avec l'âge de l'extrémité de la coquille où il était contenu d'abord, ce sommet paraît s'allonger en forme de talon ou de crochet un peu proéminent.

(*) Valve principale du côté extérieur. Elles ne présentent pas toutes des cannelures aussi prononcées.

C'est à la famille des ostracées qu'appartient l'**aronde perlière** (*Avicula margaritifera*, Brugn., *Pintadina margaritifera*, Lam.), qui produit les deux substances connues sous les noms de **nacre de perle** ou de **perles**. L'animal a le corps très-petit, comparé à la grande étendue de sa coquille, et très-comprimé; il se prolonge en un pied assez petit, garni d'un byssus. Le manteau est fendu dans toute sa circonférence, si ce n'est le long du dos, et garni à son bord libre d'un double rang de cirrhes tentaculaires très-courts; la bouche est entourée de lèvres frangées; outre les deux paires d'appendices labiaux, il y a un gros muscle adducteur postérieur et un muscle antérieur extrêmement petit.

La coquille de l'aronde présente à peu près la forme d'un cercle, dont un quart serait agrandi et converti en partie du carré circonscrit (fig. 1066, 1067, 1068). Elle est rude, grossière, non cannelée, d'un aspect crétacé à l'extérieur; feuilletée, blanche, brillante et de la plus belle nacre dans la plus grande partie de son épaisseur et principalement à sa surface interne. Les valves sont de grandeur égale; mais la supérieure ou l'operculaire est plus plate que l'inférieure qui contient l'animal, et qui, cependant, est encore peu profonde. La charnière est rectiligne et maintenue par un ligament qui va d'une extrémité à l'autre de la base de la coquille, mais en prenant une épaisseur et une force plus considérables à sa partie mitoyenne. A l'une des extrémités de cette base, celle où la coquille présente le plus d'épaisseur et où se trouve la cavité qui contient l'animal, le côté adjacent présente, un peu au-dessus de l'angle, du côté de la bouche, un sinus assez profond et une échancrure pour la sortie du byssus. Le fond de la cavité offre une suite de petits points d'attache, disposés en S, dont le dernier résulte de l'impression un peu plus grande du muscle adducteur antérieur: entre ce point et le bord opposé de la coquille, se présente l'impression beaucoup plus étendue du muscle postérieur.

L'aronde aux perles et ses variétés habitent principalement la mer Rouge, le golfe Persique, le détroit de Manaar, qui sépare Ceylan de la presqu'île de l'Inde, et les côtes du Japon. Dans le nouveau monde, on la trouve en plusieurs lieux du golfe du Mexique et dans la mer de Californie; mais la plus belle nacre vient du golfe de Manaar, où il existe plusieurs bancs d'aronde, dont le plus considérable occupé une étendue de 20 milles, vis-à-vis de Cordatchy. Pour ne pas détruire les jeunes arondes, le banc est partagé en sept parties, qui sont exploitées successivement chaque année. La pêche commence en février, pour finir en avril. Les barques des pêcheurs s'y rendent de différents points des îles et du continent. Chaque barque est montée, non

compris le patron, par vingt hommes, dont dix rameurs et dix plongeurs. Ceux-ci se partagent en deux bandes qui plongent et se reposent alternativement. Chacun est pourvu d'un filet pour mettre les arondes perlières, d'une corde à laquelle est attachée une pierre qui doit accélérer sa descente, et d'une autre corde d'appel, dont une extrémité reste dans la barque. Au moment où le plongeur veut descendre, il prend entre les doigts du pied droit la corde à la pierre, et il saisit la corde d'appel de la main droite, en même temps qu'il se bouche les narines avec la gauche. Arrivé au fond de l'eau, il arrache les coquilles avec sa main droite, et les met dans son filet. Au bout de deux minutes, quelquefois de quatre, très-rarement de six, il se fait remonter. Chaque plongeur peut plonger sept à huit fois dans la matinée, et rapporte à chaque fois une cinquantaine de coquilles. Toutes les coquilles sont déposées à terre, dans des lieux réservés, où on les laisse un temps suffisant pour faire mourir les animaux, ce dont on s'aperçoit à l'ouverture spontanée des coquilles. Alors on cherche attentivement dans celles-ci et dans les lobes mêmes du manteau les perles qui peuvent s'y trouver, on choisit les plus belles coquilles pour la nacre et on abandonne le reste.

Les commerçants distinguent sans doute un assez grand nombre de sortes de nacre, d'après leur couleur et leur origine. Voici les seules que je possède :

1° **Nacre vraie de Ceylan** (fig. 1066). Valve operculaire, plate,

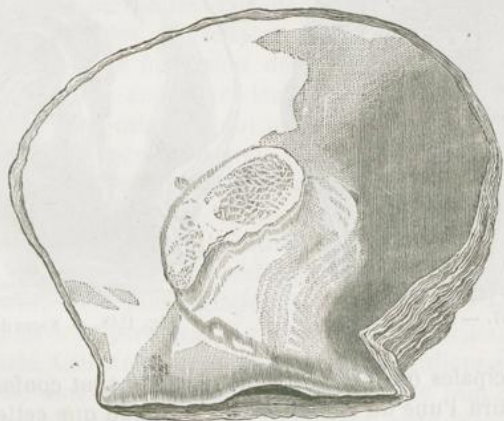


Fig. 1066. — Nacre vraie de Ceylan.

fort mince dans une grande partie de son étendue, couverte à l'extérieur d'une incrustation calcaire qui paraît être étrangère à l'aronde ; la substance propre de la coquille, y compris sa sur-

face intérieure, est du blanc nacré le plus éclatant, à l'exception du bord feuilleté des lames qui est d'un jaune fauve partout où il a été baigné par l'eau de la mer. La charnière a 17 centimètres de longueur; la hauteur, du milieu de la charnière au bord opposé, est de 19 centimètres; la plus grande largeur transversale en a 23. Sur l'intérieur de la coquille se trouvent deux signatures de commerçants, J. -J. Pott et Caillot.

2° **Nacre bâtarde.** Valve plate, disposée comme la précédente, et que je suppose operculaire comme elle: charnière de 41 centimètres; hauteur et largeur 18 centimètres. La surface extérieure est uniformément bombée, entièrement feuilletée et marquée de bandes alternatives, grises et verte noirâtre, qui se dirigent en rayonnant, du sommet ou de l'angle aigu et le plus épais de la coquille, vers toute sa circonférence.

La surface intérieure est d'un blanc nacré un peu grisâtre, entouré, sur toute la circonférence, par un cercle assez large d'un vert cuivré. Cette aronde forme certainement une espèce distincte. L'impression du muscle adducteur est énorme de grandeur et rapprochée du sommet.

3° **Nacre de Nankin.** J'ai deux valves de cette nacre qui, en raison de leur épaisseur et de leur profondeur, doivent être deux



Fig. 1067. — Nacre de Nankin.



Fig. 1068. — Nacre de Nankin.

valves principales ou inférieures; mais elles sont conformées en sens contraire l'une de l'autre, ce qui indique que cette aronde, comme d'autres mollusques d'ailleurs, peut se présenter droite ou inverse.

La première de ces coquilles (*fig.* 1067 et 1068), dont le sommet est à la gauche du spectateur, lorsque la valve inférieure est placée comme on le voit (*fig.* 1068), a 8 centimètres de charnière,

12 centimètres de hauteur et 10 de largeur, ce qui en forme encore une espèce distincte ; cependant, sauf les dimensions, elle offre tous les caractères de la première espèce : incrustation superficielle calcaire et lames concentriques très-nombreuses, jaunâtres dans toutes les parties mouillées par l'eau marine, d'un blanc nacré à l'intérieur. Mais ce blanc n'est pas pur, il présente une teinte jaunâtre uniforme.

La seconde coquille, étant placée comme la précédente, présente son sommet à la droite du spectateur ; la charnière, au lieu de faire un angle droit avec le bord aminci de la coquille, forme un angle aigu ; la nacre de la surface interne est violacée sur le bord.

4° Nacre noire de Californie. Valve plate ou operculaire, dont le sommet se trouve à droite du spectateur, lorsque la coquille est vue du côté intérieur, la charnière placée comme base. Longueur de la charnière 7 centimètres ; hauteur de la coquille 14 centimètres ; largeur 12,5 ; incrustation extérieure blanchâtre ; lames concentriques complètement noires à l'extérieur ; nacre intérieure du blanc argenté le plus pur vers le sommet, mais prenant peu à peu une teinte qui devient d'un vert olive très-foncé à la circonférence.

Les **perles** sont des corps de même nature que la nacre des coquilles. Elles se composent de couches concentriques de nacre, et elles se produisent lorsque cette matière, au lieu de s'étendre en couches plates sur celles déjà déposées, constitue de petits amas isolés comme des gouttelettes, ou adhérents à la coquille par un pédicule. Leur formation dépend d'une maladie ou, au moins, d'une activité anormale dans la sécrétion de la nacre. Aussi toutes les circonstances qui peuvent stimuler cette sécrétion, comme la présence d'un grain de sable entre la coquille et le manteau, ou une blessure faite à la coquille, tendent-elles à en déterminer la formation.

Les perles les plus estimées viennent de l'Inde et du golfe Persique. Elles sont d'autant plus recherchées et d'un prix plus considérable, qu'elles sont plus parfaitement rondes, polies, brillantes, blanches, demi-transparentes, et réfléchissant les brillantes couleurs de l'opale. Celles qui sont d'une forme irrégulière et comme mamelonnées, sont nommées *perles baroques* : ce sont généralement les plus volumineuses qui présentent cette forme ; celles qui sont d'un volume extraordinaire, se nomment *parangones* ; enfin, les perles les plus menues que l'on réservait autrefois pour l'usage de la médecine, portent le nom de *semence de perles*. Elles sont tout à fait inusitées à présent.

Plusieurs autres mollusques acéphales, dont la coquille est

nacrée, peuvent produire des perles qui ont été quelquefois l'objet d'exploitations peu importantes et non continues. Tels sont : 1° l'**aronde oiseau** ou l'**hirondelle** (*Avicula Hirundo*, L.), que l'on trouve dans la Méditerranée. Cette espèce se distingue de l'*aronde perlière*, ou *pintadine*, par l'obliquité de sa coquille sur la charnière, qui se prolonge considérablement et inégalement au delà des deux bords de la coquille, de manière à figurer d'un côté un rostre très-allongé. 2° Le **marteau commun** (*Ostrea Malleus*, L.), dont la charnière se prolonge à peu près également des deux côtés de la coquille, de manière à figurer le T d'un marteau, tandis que les valves, très-allongées dans le sens transverse, en représentent le manche. On trouve cette coquille dans l'archipel des Indes. 3° Les **jambonneaux** (*Pinna*, L.), dont les deux valves égales ont la forme d'un éventail à demi ouvert et recourbé d'un côté, et sont étroitement réunies par un long ligament placé sur leur côté rectiligne. Une des espèces de ce genre, assez commune dans la Méditerranée, et connue sous le nom de **pinne noble** (*Pinna nobilis*, L.), est remarquable par son byssus formé de fils déliés, longs et brillants comme de la soie, dont on a fabriqué pendant longtemps des étoffes précieuses et d'un prix très-élevé ; mais cette industrie est à peu près perdue aujourd'hui.

5° La **mulette du Rhin** (*Unio margaritifera*, Brug.). Grande coquille épaisse et d'une belle nacre, que l'on trouve dans le Rhin, la Loire et quelques autres rivières. On en retire des perles assez belles et qui sont utilisées. C'est probablement à cette espèce qu'il faut rapporter ce que dit Valmont de Bomare des perles de Lorraine pêchées dans la Vologne, dont le duc Léopold s'était réservé la propriété, et dont une abbesse de Mons s'était fait faire un collier. Une muette bien connue est celle nommée *moule des peintres*, qui sert à recevoir les couleurs dont les artistes se servent.

Les perles sont très-recherchées des femmes pour leur parure ; mais on en fabrique un très-grand nombre de fausses avec de petites ampoules de verre enduites intérieurement de colle de poisson chargée d'*essence d'Orient*, tirée des écailles de l'ablette (page 181), et ensuite remplies de cire fondue. Ces fausses perles imitent très-bien les véritables, et leur fabrication forme aujourd'hui un art assez important.

Les **moules** (*Mytilus*, L.) forment un genre très-nombreux et fort connu de mollusques bivalves, qui ont une coquille close, très-solide et comme fibreuse ; à valves bombées et plus ou moins triangulaires. Un des côtés de l'angle aigu forme la charnière et est muni d'un ligament étroit et allongé. La tête de l'animal est cachée dans l'angle aigu ; l'autre côté de l'angle aigu, qui est

l'antérieur et le plus long, laisse passer le byssus. Le troisième côté, opposé à l'angle aigu, est arrondi et remonte vers la charnière à laquelle il se joint par un angle obtus. Près de ce dernier, se trouve l'anus, vis-à-vis duquel le manteau forme une ouverture particulière. Les bords du manteau sont adhérents, et ils sont garnis de tentacules branchus vers le côté arrondi, parce que c'est par là qu'entre l'eau nécessaire à la respiration. Il y a un petit muscle transverse en avant de l'angle aigu, et un grand en arrière près de l'angle obtus. Le pied est linguiforme, canaliculé et terminé par un byssus de couleur noirâtre. La coquille est aussi généralement d'une couleur noirâtre ou très-foncée à l'extérieur, tandis qu'elle est blanche et nacrée à l'intérieur.

La **moule commune** (*Mytilus edulis*, L.) est répandue en abondance extraordinaire le long de toutes nos côtes, où elle est l'objet d'une pêche considérable. Dans la Manche, on la parque à la manière des huitres, afin de l'attendrir et de lui donner une meilleure qualité. Dans les environs de la Rochelle, on l'élève en domesticité et on la multiplie dans des espèces d'étangs salés artificiels, nommés *bouchotes*.

Les moules plaisent généralement comme aliment ; mais elles déterminent quelquefois une sorte d'empoisonnement dont la cause n'est peut-être pas encore bien connue. On a longtemps attribué cet effet malfaisant à un petit crabe, nommé *pinnothère*, qui se trouve fréquemment dans l'intérieur de la coquille des moules ; mais ce petit crustacé, n'étant pas venimeux par lui-même, ne saurait communiquer cette qualité au mollusque. D'autres ont attribué la qualité malfaisante des moules au frai des *astéries* ou *étoiles de mer*, qui se répand dans la mer pendant les mois de mai, juin, juillet et août ; ce qui concorde avec l'opinion vulgaire que les moules ne sont vénéneuses que pendant les mois dans le nom desquels il n'entre pas d'*r*. Ce frai, nommé *qual*, est si caustique et si vénéneux, d'après de Beunie, qu'il enflamme et fait gonfler, avec une démangeaison considérable, la main qui le touche immédiatement. Cette opinion paraît donc très-probable, malgré l'observation presque constante que, dans un même repas, les moules ne sont malfaisantes que pour un petit nombre de personnes, et que ces personnes en sont habituellement incommodées en toutes saisons. On sait, en effet, que la disposition particulière des individus influe beaucoup sur l'effet des substances ingérées dans l'estomac ; on conçoit, d'un autre côté, que l'appréhension causée par un empoisonnement antérieur puisse réveiller des accidents analogues, même lorsque l'aliment qui l'a causé une première fois est exempt de tout principe délétère.