

général des constitutions plus fortes , et le tempérament bilieux-sanguin se fait assez souvent remarquer dans toutes les classes. Au reste, le grand nombre d'étrangers que le commerce attire des départemens et de l'étranger explique la grande variété de tempéramens et de constitutions que l'on trouve à Lyon ; or, les modifications qu'une maladie, développée sous l'influence d'une même cause, doit éprouver dans ces diverses circonstances se comprennent, et n'ont pas besoin d'autre explication.

De toutes les préparations de charcuterie, la plus susceptible de devenir malsaine par le fait d'une mauvaise préparation est le boudin ; après viennent les saucisses, le fromage de cochon, les cervelas, etc. ; toutes ces substances alimentaires, le boudin excepté, sont un mélange de diverses parties du porc hachées et fortement épicées ; alors même qu'elles ne sont point avariées, leur digestion exige une intégrité parfaite dans les organes digestifs, et les personnes qui ont ces derniers très-irritables s'abstiennent assez ordinairement d'en manger, la plupart d'entre elles n'ont pas même besoin pour s'imposer cette privation de l'avis de leur médecin ; le sentiment seul de leur conservation les porte à refuser un aliment qui aux uns cause des nausées et des renvois tant que dure la digestion stomacale, et aux autres quelques coliques et un peu de diarrhée. Quant aux parties du cochon qui ne sont point ainsi composées, tels que pieds, jambons, filets, côtelettes, etc., que l'on mange salées ou fraîches, et alors simplement cuites dans un bouillon fortement assaisonné, quoique douées d'une propriété échauffante incontestable, il est rare que leur usage soit immédiatement suivi d'accidens graves. Je pourrais en dire autant des quartiers de cochon salés et spécialement préparés pour la marine. C'est donc surtout à la mauvaise qualité des préparations de charcuterie qu'il faut rapporter les accidens dont j'ai parlé, accidens que dans quelques cas l'on pourrait prendre pour de véritables empoisonnemens. Il se consomme à Lyon beaucoup de boudin, et le sang des porcs que l'on tue ne suffisant pas, les charcutiers y suppléent par le sang d'autres animaux, et particulièrement par celui de mouton ou de veau ; mais les boudins ainsi composés ne sont pas aussi bons ; la digestion en est plus dif-