

vrait vraisemblablement se servir pour l'étamage que d'étain très pur. Or l'expérience prouve qu'il est loin d'en être ainsi : on se sert le plus souvent d'un alliage d'étain et de plomb, et si la proportion du dernier métal est assez forte (et parfois l'on a trouvé qu'elle y était de 25 p. 100), l'usage de vases ainsi étamés devient décidément dangereux. Dans ce cas-ci, c'est encore de l'oxyde et du carbonate de plomb qui se forment, sous l'influence de la chaleur et de l'eau. Cette formation de composés toxiques est beaucoup favorisée par la cuisson de matières acides ou grasses, v. g. confitures, gelées, marinades, bouillons, etc. En outre, le vinaigre dont on se sert pour la confection des marinades, peut contenir, comme cela arrive très souvent, une quantité plus ou moins notable d'acide sulfurique, lequel, à son tour, peut contenir du plomb provenant des chambres de plomb qui servent à la fabrication de cet acide.

Le poison peut provenir d'autres "sources" encore. Ainsi, la *Tribune Médicale* rapportait un cas où un grand nombre d'individus avaient été empoisonnés par l'usage de pain provenant de la boutique de certain boulanger. Ce boulanger se servait pour chauffer son four, de vieux morceaux de bois ayant autrefois été peints à plusieurs reprises au blanc de plomb. Ce bois en brûlant déposait sur le plancher du four une légère couche d'oxyde de plomb qui, le balayage du four n'étant jamais assez parfait pour enlever toute cendre et toute poussière, adhérait ensuite à la croûte de la partie inférieure du pain, d'où l'empoisonnement. Deux faits bien caractérisés vinrent confirmer la nature du poison : les ouvriers employés à épousseter le pain, et qui par conséquent étaient exposés à inhalaer la poussière et la cendre, furent les premiers et les plus gravement atteints. Dans une famille composée de deux femmes, une de ces femmes ne mangeait que la mie du pain et n'éprouva aucun mauvais effet, tandis que l'autre qui mangeait la croûte fut tellement malade qu'on la crut un moment en danger de mort (1).

On a vu de véritables épidémies d'intoxication saturnine causées, soit par la contamination des eaux potables comme nous l'avons vu tout à l'heure, soit par celle de certaines substances alimentaires avant même tout procédé de cuisson. Ainsi le Dr Alford rapporte un cas où plusieurs familles souffraient toutes à la fois d'accidents saturnins. Or dans toutes ces familles on se servait de farine provenant du même moulin. On découvrit ensuite que, en l'absence du meunier, on avait

---

(1) *Tribune Médicale* du 5 Août 1877.