

de tems. Makon a fait la même observation. L'auteur remarque de plus qu'une substance vénéneuse interposée entre des alimens aura une action moins pernicieuse sur les tissus organiques de l'estomac, que lorsqu'elle sera en suspension dans un liquide qui en favorisera l'absorption, si elle est dissoluble.

"Krapf dit que les acides, l'esprit de vin, l'eau de vie, le vin, l'eau miellée ou sucrée, contribuent à rendre beaucoup plus vénéneuses un grand nombre de plantes de la famille des renouellacées, telle est l'infusion des semences de la pomme épineuse (*Satura stramonium*,) dans du vin."

Après ces notions introductoires, nous allons suivre M. Bertrand dans la considération des agens particuliers qu'il divise en trois classes. La première comprend tous ceux qui agissent par corrosion ou par lésion de tissu organique ; la seconde renferme les substances qui entraînent la mort par un excès d'irritabilité et de sensibilité organique ; la troisième de celles qui occasionnent la stupéfaction ou le narcotisme. Cette classification est celle que suivait Bichat dans ses cours de Matière Médicale, et nous sommes porté à croire que quand elle ne serait pas la plus scientifique, elle est au moins la plus avantageuse pour ceux qui désirent acquérir les élémens de cette science. C'est pour cela qu'elle convient mieux que toute autre au but que l'Auteur se propose dans cet ouvrage.

Le Chapitre premier traite des empoisonnemens par les acides nitrique, muriatique, sulfurique et phosphorique. Nous emprunterons pour en donner un aperçu fidèle, les paroles mêmes de l'Auteur.

"Si l'on veut, que l'on examine pour constater l'existence de l'empoisonnement par l'acide nitrique (eau-forte, vit encore, et que l'on puisse se procurer les signes du poison ou les matières du vomissement, 1. la teinte jaunâtre des lèvres, des dents, du fond de la gorge, du menton et des mains ; 2. l'acidité des matières vomies qui font effervescence avec les carbonates alcalins en dégageant du gaz acide carbonique, et qui oxydent les vases métalliques ; 3. la coloration des végétaux en rouge ; 4. la non précipitation des sels liquides de baryte, de plomb et d'argent par les matières des vomissemens, soigneusement recueillies et lavées ; 5. la décomposition réciproque qui a lieu avec une vive effervescence entre l'acide nitrique et l'huile volatile de thérbentine, de laquelle résulte un résidu à odeur de musc ; 6. la dissolution qui s'opère également avec effervescence et dégagement de gaz nitreux, en mettant une lambe d'argent tremper dans les liquides rendus ou trouvés dans l'estomac, et contenant de l'acide nitrique ; 7. la propriété qu'a cet acide de coaguler l'albumine du blanc d'œuf en for-