

Bibliothèque numérique

medic@

Marey, Etienne-Jules. - Tableau
mobile des différentes attitudes du
cheval à une allure quelconque

*In : Comptes rendus
hebdomadaires des séances de
l'Académie des Sciences, 1882,
94 : 1683*



(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)
Adresse permanente : <http://www.bium.univ-paris5.fr/histmed/medica/cote?marey152>

PHYSIOLOGIE. — *Tableau mobile des différentes attitudes du cheval à une allure quelconque.* Note de M. MAREY.

Les notations des allures du cheval exigeant, pour être profitables aux représentations artistiques, une étude préalable, un de nos élèves, M. Guyer, peintre et prosecteur d'anatomie à l'École nationale des Beaux-Arts, a tenté de les rendre plus faciles à consulter en adoptant une disposition figurative qui, étant donnée la position d'un membre à une période quelconque d'une allure, permet de retrouver instantanément la position des trois autres membres pour cette même période; c'est, on le voit, une sorte de barème ou compte fait de la concordance des membres pour n'importe quelle phase des allures.

» Un cheval articulé est fixé sur une planchette; on interpose entre ces deux surfaces des feuilles de carton, sur lesquelles sont tracés les emplacements que devront occuper les sabots de l'animal; ces sabots et leurs traces correspondantes sont coloriés de la même teinte (les pieds antérieur et postérieur droits, rouge et jaune; les pieds gauches, bleu et vert).

» Ces traces sont numérotées et sont en nombre suffisant pour permettre d'obtenir plusieurs temps de chaque allure.

» En plaçant les sabots sur leur couleur et sur les numéros semblables, on représente les différentes phases de l'amble, du pas, du trot, du galop, du reculer, du saut, du cabrer, de la ruade, etc.

» Des traces, portant des numéros correspondants à ceux des sabots, donnent la position de la tête, de l'encolure, du corps et de la queue. »

PATHOLOGIE COMPARÉE. — *De l'action des basses températures sur la vitalité des trichines contenues dans les viandes;* par MM. BOULEY et P. GIBIER.

» Le procédé qui, jusqu'à présent, a été conseillé comme le plus sûr pour tuer les trichines dans les viandes qu'elles peuvent infester est de soumettre ces viandes à une cuisson complète.

» On a proposé de substituer l'action du froid à celle de la chaleur, en soumettant des viandes trichinées à une température de -20° à -40° , pendant le temps nécessaire à la pénétration complète du froid jusqu'au centre de la viande.