



















T R A I T E'  
DES  
A L I M E N T S,

OÙ L'ON TROUVE

PAR ORDRE, ET SEPARÉMENT.

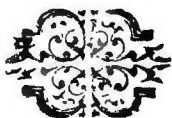
La différence & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier ; les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; les principes en quoi ils abondent ; le temps, l'âge & le temperament où ils conviennent.

*Avec des Remarques à la suite de chaque Chapitre, où l'on explique leur nature & leurs usages, suivant les principes Chymiques, & Mécaniques.*

Par M. LOUIS LEMERY, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, de l'Academie Royale des Sciences.

SECONDE EDITION,

*revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.*



A P A R I S,

Chez PIERRE WITTE, à l'Ange Gardien  
rue saint Jacques, au-dessus de la rue  
des Mathurins.

---

M D C C V.

AVEC APPROBATIONS ET PRIVILEGE DU ROI.







A

MONSIEUR  
BOUDIN,  
CONSEILLER D'ÉTAT,  
Premier Medecin de MONSIEUR,  
Docteur - Regent,  
& ancien Doyen de la Faculté  
de Medecine de Paris.



MONSIEUR,

*J'ose enfin m'applaudir des présens  
timens que j'eus de votre élévation, dès  
que j'eus l'honneur de vous connoître ;  
les sentimens que le premier, & le plus  
éclairé des Medecins a toujours eû pour  
vous , témoignages assurez de son di-  
scernement & de votre merite , m'en  
étoient d'heureux présages ; mais ces  
qualitez du cœur & de l'esprit , si  
propres à vous gagner l'estime & la  
confiance de tout le monde , jointes*

## EPISTRE.

à une profonde érudition , & à une  
 expérience consommée , m'en étoient  
 de surs garants. Ce furent ces qualitez,  
 MONSIEUR, si nécessaires à un  
 grand Medecin, qui porterent le Roi à  
 vous assurer la place que vous remplis-  
 sez, & qui déterminèrent Sa Majesté  
 à vous en avancer les honneurs, quoi-  
 qu'un autre en fût encore en possession.  
 Vous ne voulûtes pas me permettre,  
 MONSIEUR, de vous parler des  
 avantages de cette glorieuse designation,  
 quand j'eus l'honneur de vous offrir mon  
 Livre pour la première fois; mais au-  
 jourd'hui, que vous en êtes en pleine  
 jouissance, & que vous ne les partagez  
 plus avec personne, je crois pouvoir vous  
 en marquer toute ma joye, sans interes-  
 ser votre modestie, & j'en saisis avec  
 ardeur l'occasion, en vous offrant la se-  
 conde Edition de mon Livre; j'espere,  
 MONSIEUR, que vous recevrez  
 avec votre bonté ordinaire, ces nouvelles  
 marques de l'attachement inviolable,  
 & du respect sincere avec lequel je  
 suis, MONSIEUR,

Votre tres-humble, &  
 tres-obéissant s rviteur  
 L E M E R Y



## P R E' F A C E.

**L**E corps humain doit être considéré comme un assemblage merveilleux de plusieurs sortes de parties, qui par le secours mutuel qu'elles se prêtent les unes aux autres, concourent toutes ensemble à entretenir les fonctions & la vie de cette admirable machine. Chacune de ces parties étant dans un mouvement considérable, souffre une dissipation continuelle de sa propre substance, & elle a par conséquent un besoin indispensable d'aliments qui l'entretiennent, ou qui la fortifient. Cependant si les aliments contribuent si nécessairement à la conservation de notre santé & de notre vie, ils produisent aussi la plupart des maladies auxquelles nous sommes sujets, & causent souvent une mort précipitée par le mauvais usage qu'on en fait.

On voit donc que le fondement d'une bonne santé & d'une longue vie, consiste principalement à sçavoir approprier à chaque tempérament les aliments qui lui conviennent davantage; & qu'ainsi une des connoissances qui nous doit tou

## P R E F A C E.

cher le plus vivement, est celle des qualitez des aliments.

Plusieurs Auteurs ont parlé sur cette matiere, mais les uns en ont fait de si longs Traitez, qu'il n'y a point de Lecteur qui ne se rebute en envisageant seulement la longueur de l'Ouvrage; d'autres l'ont fait d'une maniere si sterile & si abregée, qu'à peine y trouve-t-on le quart des choses qui y devroient être. D'ailleurs comme la plûpart de ces Auteurs ont écrit dans un temps où l'on se contentoit de certains termes usitez chez les Peripateticiens, pour expliquer les phenomenes de la nature; leurs Livres ne paroissent plus aussi bons dans ce temps-ci, ou l'on demande des raisons, plutôt que des termes.

Voilà ce qui m'a déterminé à travailler sur un sujet si important. Je ne prétens pas avoir parfaitement rempli mon dessein; mais j'aspire à la louange d'avoir mieux fait que ceux qui m'ont precedé.

J'ai suivi un même ordre dans tous les Chapitres de ce Traité. Je parle d'abord des especes & du choix de l'aliment dont il s'agit, ensuite des bons & des mauvais effets qu'il produit ordinairement; des principes chymiques qu'il contient, & de ceux en quoi il abonde; & enfin du tems, de l'âge & du temperament où il convient le plus. Pisanelle dans son Traité des Aliments, a tenu à peu près le même ordre,

## P R E F A C E.

mais nous nous ressemblons bien peu dans la maniere dont nous expliquons l'un & l'autre la nature & les proprietes des Aliments.

A la suite de chaque Chapitre, on trouvera des Remarques qui font la principale & la plus grande partie de mon Ouvrage. J'y explique par des raisonnemens chymiques & mécaniques, les qualitez & les vertus que j'ai attribuées à chaque Aliment. A la fin des Remarques, je donne l'étimologie du nom de la plûpart des Aliments; il y en a plusieurs qui paroissent tres-raisonnables; d'autres qui ne sont peut-être pas tout-à fait si vraisemblables: mais comme je ne les y ai ramassées que pour faire quelque plaisir au Lecteur & pour l'informer de ce qui a été écrit par plusieurs Auteurs qui se sont appliquez à ce genre d'érudition, je ne m'en rends en aucune façon le garant.

Je dirai ici deux mots sur uné certaine uniformité qui regne dans les Chapitres de ce Livre, à cause de l'ordre que je me suis prescrit, & qui m'oblige quelquefois à tomber dans des repetitions qui pourroient paroître vitieuses à ceux qui n'entreroient pas dans l'idée que je me suis proposée. Mais j'espère que l'on me passera ces repetitions, quand on considerera que chaque Chapitre de ce Livre est un morceau

## P R E F A C E.

distingué, & séparé de tous les autres, auxquels il n'a aucun raport; au lieu que dans la plûpart des autres Livres, un Chapitre a souvent une liaison essentielle, & nécessaire avec un autre, & suppose même des choses qui y ont été dites; de sorte que pour bien entendre un Chapitre de ces sortes de Livres, il faut nécessairement avoir recours à d'autres qui le precedent. Mais j'ai presque toujours fait en sorte que dans ce Livre-ci on pût lire un Chapitre, sans avoir besoin d'en lire un autre; & je l'ai fait de cette maniere pour la commodité de ceux, qui n'ayant pas le temps de lire tout un Livre d'Aliments, veulent seulement dans l'occasion, connoître la nature & les qualitez de certains Aliments qui les interessent; & si j'eusse voulu éviter les repetitions dont on vient de parler, pour rendre la lecture de tout le Livre plus agreable, & en faveur de ceux qui voudroient le lire de suite, j'aurois été obligé de renvoyer continuellement le Lecteur d'un Chapitre à un autre, ce qui auroit été fort incommode, & ennuyeux pour ceux qui n'en veulent qu'à un Chapitre particulier. Je souhaite donc qu'on regarde ce Livre comme une espee de Dictionnaire d'Aliments; & l'on sçait assez que les Articles de ces sortes d'Ouvrages, ne dépendent point les uns des autres, & que l'on peut



## P R E F A C E.

souvent repeter certaines choses dans plusieurs de ces Articles, sans que ces repetitions doivent passer pour vicieuses.

Il m'est quelquefois arrivé dans la suite de ce Livre de rapporter des choses assez familières, mais outre que la matière que je traitois le demandoit, il se trouve toujours des gens qui ignorent les choses les plus communes, & les plus connues; c'est pour ces gens-là que j'ai écrit en cette occasion. Après tout, s'il y a matière où le recit de choses communes & familières soit supportable, c'est celle des Aliments.

J'ai divisé mon Ouvrage en trois parties. Dans la première, je parle des Aliments tirez des plantes ou vegetaux: Dans la seconde, de ceux qui nous sont fournis par les animaux; & la troisième, est un Traité des Boissons. Comme il n'y a gueres d'autre mineral que le sel commun, qui soit en usage parmi les Aliments, je n'en ai point fait une classe particulière, & je le mets à la fin des vegetaux.

J'ai fait au commencement de mon Ouvrage, une espece de discours préliminaire, dans lequel je donne une idée générale des Aliments; d'abord je dis quelque chose de l'air, je marque qu'on le doit regarder comme un véritable aliment, & je parle des grands avantages qu'il produit chez nous. Je passe ensuite aux Aliments solides

## P R E F A C E.

& liquides, & j'explique plusieurs choses dont la connoissance peut être utile, non seulement pour la conservation de la santé, mais encore pour une intelligence plus parfaite de plusieurs autres choses qui sont dans la suite du Livre.

Je me suis particulièrement attaché à parler des Aliments qui sont en usage parmi nous ; cependant je me suis quelquefois arrêté par occasion à de certains Aliments, & même à de certaines drogues, qui sont communement employées dans des pays fort éloignés ; j'ai crû que ce que j'en dis feroit quelque plaisir au Lecteur.

---

## A P P R O B A T I O N.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, le Livre intitulé, *Traité des Aliments*, &c. par M. LEMERY le fils, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, de l'Academie Royale des Sciences. Les corrections nouvelles, & quelques additions que l'Auteur a fait à cet Ouvrage, le rendent digne d'être reimprimé. Fait à Paris, ce 6 Juillet 1705.

B U R L E T,

Doct. regent en la Fac. de Med.  
de Paris, de l'Accad. royale des Sc.

---

*Approbation de Messieurs les Doyen & Docteurs  
Regents de la Faculté de Medecine en l'Université  
de Paris.*

**J**E souffigné Docteur Regent , & Doyen  
en charge de la Faculté de Medecine en  
l'Université de Paris ; certifie avoir lû un  
Livre qui a pour titre , *Traité des Ali-  
ments, où l'on trouve par ordre, &c.* com-  
posé par M<sup>r</sup> LEMERY, Docteur Regent  
de ladite Faculté, de l'Academie Royale  
des Sciences ; auquel je n'ay rien remarqué  
qui ne soit fort utile pour la conservation  
de la santé, par rapport à l'usage des Ali-  
ments, dont l'Auteur explique les bons &  
les mauvais effets, suivant les principes qui  
sont aujourd'hui les mieux receus : Et sui-  
vant le jugement de Messieurs le Moine,  
le Rat, de Belestre, de la Carliere, Ver-  
nage, & le Clerc, Docteurs Regents en  
ladite Faculté, par moi ci-devant nommez  
pour prendre lecture dudit Livre, sous le  
bon plaisir de la Compagnie, je consens  
qu'il soit imprimé. Fait à Paris le 22 Jan-  
vier 1702. DE FARCY, Doyen.

---

EXTRAIT DU REGISTRE  
de l'Academie Royale des Sciences,

*Du 15 Juillet 1705.*

**M**essieurs du Hamel, Homberg & Morin, qui  
avoient été nommez par la Compagnie pour  
examiner le *Traité des Aliments* de M. Lemery le  
fils, & qui en ont vu une seconde Edition qu'il

veut donner ; ayant dit qu'ils l'ont trouvée aussi bien que la première , écrite avec beaucoup d'ordre , & de netteté ; établie sur les meilleurs Principes de la Physique & de la Médecine , & que les additions leur ont paru nécessaires pour un plus grand éclaircissement , & pour l'instruction de tous ceux qui sont attentifs à leur santé , la Compagnie a jugé sur leur rapport que la réimpression de ce livre seroit utile , & même agreable au Public , en foi de quoi j'ai signé le present certificat. A Paris le 19 Juillet 1705. F O N T E N E L L E , Secr. perp. de l'Academie Royale des Sciences.

---

*Approbation de Monsieur Boudin , Conseiller d'Etat, Premier Medecin de Monseigneur, Docteur Regent & ancien Doyen de la Faculté de Médecine de Paris.*

J'AY lû avec beaucoup de plaisir la 2<sup>e</sup> édition du *Traité des Aliments*, composé par M. Lemery de l'Academie Royale des sciences, & Docteur regent de la Faculté de Médecine de Paris. L'abondance de la matiere qu'il traite avoit besoin d'autant d'ordre & de netteté qu'on en trouve dans son livre , pour n'y pas laisser de confusion. En faisant l'analyse de tout ce qui peut servir à la nourriture, il a crû ne devoir rien oublier , & il n'a pas même dédaigné d'y examiner les choses les plus communes, afin que tout le monde y puisse trouver ce qui lui sera propre. On verra aisément en le lisant que la Chymie est chez lui une science naturelle, & qu'on ne peut avoir mieux profité de l'avantage qu'il a, d'estre fils d'un des plus habiles Chymistes de ce siècle. Comme le choix des alimens est de la dernière conséquence pour la conservation de la santé, le Public lui est très-obligé de son travail, qui ne peut estre que fort utile. A Meudon ce 25 Juillet 1705. B O U D I N.

---

## PRIVILEGE DU ROI.

**L**OUIS PAR LA GRACE DE DIEU ,  
Roi de France & de Navarre : à nos Amez  
& Feaux Conseillers , les gens tenans nos Cours  
de Patlement Maîtres des Requêtes ordinaires  
de notre Hôtel , Grand-Conseil , Prevôt de Pa-  
ris , Baillifs , Senechaux , leurs Lieutenans Ci-  
vils , & autres nos Justiciers qu'il appartiendra ;  
Salut : PIERRE WITTE , Libraire à Paris ,  
Nous ayant fait exposer qu'il desireroit donner au  
Public, une nouvelle Edition d'un Livre intitulé ,  
*Traité des Aliments* , par le sieur LEMERY ,  
de notre Academie Royale des Sciences, Docteur  
en Medecine de la Faculté de Paris , s'il Nous  
plaisoit lui accorder nos Lettres de continuation  
de Privilege , attendu que le temps porté par nos  
précédentes du 31 Juiller 1701 , est prêt à expirer ,  
Nous lui avons permis & permettons par ces Pre-  
sentes , de faire imprimer ledit Livre , en telle  
forme , marge , caractère , & autant de fois  
que bon lui semblera , & de le vendre , & faire  
vendre par tout notre Royaume, pendant le tems  
de *cing années consécutives* ; à compter du jour  
de la date desdites Presentes : Faisons défenses à  
toutes personnes de quelque qualité & condition  
qu'elles puissent être, d'en introduire d'impression  
étrangere dans aucun lieu de notre obeissance, & à  
tous Imprimeurs, Libraires, & autres d'imprimer,  
faire imprimer ledit Livre, en tout ni en partie ,  
sans la permission expresse & par écrit dudit Expo-  
sant, ou de ceux qui autont droit de lui, à peine de  
confiscation des Exemplaires contrefaits, de quin-  
ze cens livres d'amande , contre chacun des con-  
trevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-  
Dieu de Paris , l'autre tiers audit Exposant , & de  
tous dépens, dommages, & interêts : à la charge

que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, & ce, dans trois mois de la date d'icelles : que l'Impression dudit Livre sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, & ce, en bon papier, & en beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie ; & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre & un dans celle de notre tres-cher, & feal Chevalier-Chancelier de France, le sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres ; le tout à peine de nullité des Presentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Exposant ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Presentes qui sera imprimée au commencement, ou à la fin dudit Livre, soit tenue pour duement signifiée ; & qu'aux copies colationnées par l'un de nos Amez & Feaux Conseillers & Secretaires, soit ajoutée comme à l'original : Commendons au premier notre Huissier ou Sergent de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis, & nécessaires, sans demander aucune permission & nonobstant Clameur de Haro, Chartre Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris le onzième jour de Juillet, l'an de grace mil sept cens cinq, & de notre Règne le soixante troisième. Signé LE COMTE.

*Registré sur le Registre n° 2, de la Communauté des Imprimeurs, & Libraires de Paris, page 8 n° 11, conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arrêt du Conseil du 13 Aoust 1703. A Paris le treizième Juillet mil sept cens cinq.*

G U E R I N, Syndic.

DES





DES

## ALIMENTS

EN GENERAL.



**L**OUT ce qui est capable de reparer la perte des parties solides ou fluides de notre corps, merite le nom d'aliment. Suivant cette définition, l'air doit être regardé comme un véritable aliment, & même comme le plus nécessaire de tous. Il n'y a personne qui ne sente le besoin indispensable que nous en avons à chaque instant pour la conservation de notre vie & de notre santé. 1° Dans le mouvement alternatif d'inspiration & d'expiration, il sert à entretenir la circulation du sang dans les poumons : 2° Les particules salines, nitreuses & volatiles de l'air, qui ont été introduites dans le sang ou par la voye de la respiration, ou par celle des aliments, & qui s'y sont mêlées intimement, divisent & ateuient ses molecules grossieres, conservent sa fluidité, & rendent cette liqueur plus disposée à circuler dans toutes

les parties du corps : 3<sup>o</sup> L'air est de tous les corps celui qui est le plus susceptible de ressort ; c'est un amas de petits ressorts ou de parties elastiques, qui par leur mélange intime avec les parties du sang, communiquent à chacune de ces parties, un certain ressort, qui fait qu'étant fortement comprimées par les viscères ou par les corps extérieurs, elles se rétablissent aussitôt dans leur premier état, & qu'elles ont aussi plus de force pour concourir avec les esprits animaux aux différentes contractions des muscles. Enfin l'air anime non seulement toutes les liqueurs du corps, mais il est encore fort vrai - semblable qu'il sert à la generation de la plus grande partie des esprits animaux ; & c'est peut-être une des raisons principales pourquoi nous en avons un aussi grand besoin à chaque instant ; car comme la dissipation des esprits se fait beaucoup plus abondamment que celle des parties solides, la reparation en doit être aussi plus fréquente & plus abondante,

Il y a deux autres sortes d'aliments qui ne nous sont pas à la vérité aussi absolument nécessaires à chaque instant, que l'air ; mais cependant sans lesquels nous ne pourrions subsister long tems. Les uns sont solides, & les autres liquides. Les solides servent à deux usages principaux ;

Premierement, à rétablir les parties solides du corps, & en second lieu, à étendre ces mêmes parties, pour qu'elles puissent acquérir la grandeur & la grosseur que la nature leur a prescrite. Les liquides servent à reparer la perte des parties fluides & humides de notre corps.

Comme nous sommes dans la nécessité de prendre de tems en tems des aliments solides, la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim; elle attache même du plaisir à le satisfaire, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si nécessairement à la conservation de notre vie. Voici de quelle maniere se produit la faim.

Quand il y a long-tems qu'on n'a pris des aliments solides, la masse du sang devient plus âcre qu'elle n'étoit auparavant; non seulement, parcequ'une partie de ses principes huileux & balsamiques a été employée à la réparation des parties solides; mais encore parceque le reste de ces principes ayant été atténué & divisé par la fermentation, il n'est plus capable de temperer suffisamment par ses parties rameuses l'action trop violente des sels âcres de cette liqueur. Or le suc salival, qui, comme tout le monde sçait, vient immédiatement du sang, se ressentant pour lors de cet excès de particules âcres &

salines , devient âcre , & picottant plus fortement qu'à l'ordinaire les fibres de l'estomac , avertit l'ame de la necessité où est le corps de prendre des aliments. Ce suc ne produit d'abord qu'une faim mediocre, parcequ'il ne fait encore qu'une impression legere; mais comme son âcreté augmente toujours de plus en plus a proportion de celle du sang , il agit enfin avec tant de violence , que la faim devient insupportable, & même mortelle quand on ne l'appaise point ; parceque les humeurs souffrent alors une rarefaction si excessive, que ne pouvant plus circuler aussi facilement qu'auparavant , elles causent dans toutes les parties une chaleur extraordinaire, & elles rongent & rompent les vaisseaux où elles sont contenues.

Suivant cette explication de la maniere dont se produit la faim , on conçoit aisément pourquoi les jeunes gens , & les personnes d'un temperament chaud & bilieux , qui dissipent beaucoup , & dont les humeurs sont dans une agitation considerable , ressentent plus frequemment que d'autres le besoin qu'ils ont de manger.

On prétend que l'on peut vivre six ou sept jours sans user d'aliments solides, Plinè même assure que quelques-uns ont été jusqu'à onze. On rapporte encore différentes histoires de gens qui ont passé des

années entieres sans manger. Mais comme ces histoires me paroissent peu croyables je n'en grossirai point ce Traité. Il se trouve veritablement des animaux qui peuvent subsister plusieurs mois sans rien prendre, ou parceque leurs humeurs sont peu tenues & agitées, ou parceque les pores de leur peau sont fort resserrez, ou enfin parcequ'ils sont long-tems ensevelis dans un profond sommeil, comme on le peut voir parceque dit Martial en parlant du loiroit ou rat velu, appelé en Latin *Glis*.

————— *Pinguior illo*

*Tempore sum, quo me nil nisi somnus  
alit.*

On peut aisément concevoir que dans tous ces cas les parties solides & fluides de ces animaux faisant peu de dissipation, elles n'ont pas aussi beaucoup de besoin d'être réparées; mais on ne doit pas pour cela conclure que l'homme puisse estre aussi long-tems que ces animaux, sans manger, puisqu'il est d'une constitution fort differente de la leur.

Il y a de certaines drogues qui ne sont point nourrissantes, lesquelles appaisent la faim pour quelque tems: telles sont le tabac pris en fumée, qui en faisant beaucoup cracher emporte une partie de l'humeur qui causoit la faim. Ces drogues sont à la verité suporter la faim plus long-

tems , mais elles ne peuvent empêcher que les forces ne s'abatent dans la suite.

L'appetit , pourvu qu'il soit modéré , contribue à la santé, & en est même un bon signe, non seulement parcequ'il nous porte à rechercher les aliments dont nous avons besoin , mais encore parceque quand on a de l'appetit , on digere plus facilement. En effet ce suc un peu âcre ou acide, qui picotant les parois de l'estomac cause la faim , agit dans la suite sur les aliments , & aide à leur dissolution dans l'estomac , comme nous l'expliquerons plus amplement dans son lieu.

Quand au contraire l'appetit est alteré de quelque maniere que ce puisse estre . toutes les fonctions du corps s'en ressentent , & l'on tombe dans des maladies fort dangereuses. Il est quelquefois tres affoibli , quelquefois il est excessif , d'autrefois il est depravé.

Dans le premier cas le ferment de l'estomac n'étant pas assez picotant , & étant d'ailleurs visqueux & gluant , bien loin d'exciter à rechercher les aliments , donne pour eux un grand dégoût , & empêche même leur digestion. On tombe pour lors insensiblement dans une langueur & dans un abattement considerable , parceque la masse du sang manquant d'esprits & de sucs nourriciers , & n'étant pas suffisam-

ment réparée, ne fermente plus que foiblement. Il arrive aussi bien souvent, que l'on n'a pas un dégoût universel pour toute sorte d'aliments, mais seulement pour de certains; jusques-là que plusieurs ne peuvent seulement les voir ni les sentir, sans en être incommodés. Cette aversion est quelquefois naturelle, & l'on n'en peut point apporter d'autre raison, sinon que ces aliments par une certaine configuration de parties qui nous est inconnue, & que l'on pourroit appeller avec juste raison une antipathie secrète avec les parties de notre corps, excitent chez nous une impression désagréable, d'où résulte une forte répugnance pour eux. D'autrefois cette aversion survient pour la moindre occasion; comme, par exemple, pour avoir mangé d'une viande mal apprêtée, laquelle quoiqu'elle plût auparavant au goût, devient dans la suite si désagréable, que l'on n'en peut plus goûter quand elle seroit la mieux apprêtée du monde. La raison qu'on en peut rendre est, que les esprits ayant été en premier lieu affectés désagréablement par ces aliments, en ont laissé une trace dans le cerveau, qui se reveillant & se rouvrant pour ainsi dire aussi tôt que l'on voit, que l'on flaire, ou que l'on goûte de nouveau ces mêmes aliments, les esprits se meuvent avec violence, renouvel-

lent la peine , & font qu'on s'éloigne de ces aliments comme auteurs de la peine qu'on ressent.

Dans le second cas où la faim est excessive ; les sucs qui sont dans l'estomac, sont si acres, si picotans, & ils frappent si rudement les fibres de cette partie, que l'on mangeroit continuellement sans se rassasier. Mais il arrive pour l'ordinaire dans cet état fâcheux, que l'estomac étant surchargé par la grande quantité d'aliments, on vomit à mesure que l'on mange ; comme dans la faim canine, ainsi appellée, parceque ceux qui en sont incommodés vomissent comme font les chiens, après avoir trop mangé.

Enfin l'appetit est depravé, quand on a du goût pour de mauvaises choses, comme pour du charbon, pour du plâtre, pour de la terre, & pour quantité d'autres, que l'on préfère à de bons aliments. Cette mauvaise disposition arrive plus fréquemment aux filles & aux femmes, qu'aux hommes : Elle est ordinairement causée par la retention de l'humeur menstruale, ou par quelques obstructions formées dans le bas ventre, qui dans la suite altèrent notablement toutes les liqueurs du corps, & en particulier le ferment de l'estomac ; lequel par sa dépravation affecte de manière les fibres de cette partie, qu'elle se-



çoit avec plus de plaisir les mauvaises choses dont nous venons de parler, que les meilleurs aliments.

A l'égard des principes dont les aliments sont composez on en peut imaginer quatre; les parties terrestres, les parties aqueuses, les parties huileuses, & les parties salines. Ainsi la difference d'un certain aliment par rapport à un autre, consiste précisément dans la liaison & la proportion differente de ces principes; comme nous allons le faire voir plus clairement, en expliquant quelques effets des aliments.

1<sup>o</sup> L'aliment est simple, ou medicamenteux; le simple nourrit & rétablit les parties, & il les entretient dans un même état; comme, par exemple, le pain. Le medicamenteux nourrit à la verité; mais il change en même tems la disposition presente & actuelle de notre corps; comme la laitue. Ainsi il y a des aliments qui outre leur vertu de nourrir, sont encore astringents, ou aperitifs, ou incrassans, ou attenuans, propres à exciter les urines, à provoquer l'écoulement de l'humeur menstruale, & ainsi du reste: de sorte qu'un Medecin doit faire une grande attention sur leur connoissance, afin de les ordonner à propos, suivant l'indisposition particuliere de chaque personne. Les aliments simples, & les aliments medica-

menteux ne différent qu'en ce que dans les premiers , les principes se trouvent dans une proportion & dans une liaison convenables les uns par rapport aux autres , pour entretenir la bonne disposition du corps ; & que dans les seconds , quelques-uns de ces principes prédominent par-dessus les autres afin d'aider à retablir ce qui manque à cette bonne disposition.

2<sup>o</sup> L'aliment produit chez nous une faveur plus ou moins agréable , suivant qu'il a des parties plus ou moins subtiles , & disposées à passer legerement sur les petites houppes nerveuses , qui se terminent à la surface de la langue en forme de mammelons , & dans lesquelles consiste l'organe immediat du goût. Nous entrerons ensuite plus précisément dans le détail des saveurs.

3<sup>o</sup> L'aliment est ou facile ou difficile à digerer , suivant l'union plus ou moins étroite de ses parties. Par exemple , les aliments mous & humides , qui ne sont point visqueux , & qui contiennent une suffisante quantité de parties volatiles & exaltées se digerent aisément : Ceux au contraire qui sont durs & compactes , & qui abondent en parties lentes , grossieres & terrestres , ne se digerent qu'avec beaucoup de peine.

4<sup>o</sup>. Ou l'aliment produit un bon suc, c'est à

dire des humeurs louables, & qui sont dans un juste temperament : ou bien il est de mauvais suc , & il produit des humeurs âcres & trop agitées , ou enfin qui s'éloignent considerablement de cette mediocrité salutaire que nous venons de remarquer.

5° Il se distribue plus ou moins facilement , suivant qu'il est plus ou moins chargé de particules , ou phlegmatiques , ou volatiles & exaltées , qui lui servent de vehicule. Par exemple, l'asperge passe aisément , parcequ'elle est composée de beaucoup de sel essentiel ; au contraire les fèves & les pois causent quelquefois des vents & des obstructions à cause de quelques parties visqueuses , gluantes & grossieres , que ces legumes contiennent.

6° L'aliment est plus ou moins nourrissant , suivant qu'il abonde davantage en parties huileuses , balsamiques , & propres à s'attacher aux parties solides , & suivant qu'il a plus de rapport par la tissure de ses parties avec celles de notre corps , & c'est à cause de cet arrangement de parties que le pain est l'aliment qui nous est le plus convenable , comme le foin l'est aux chevaux , & d'autres aliments à d'autres animaux.

Chaque aliment a aussi sa saveur particuliere qui sert à le faire connoître & à

le faire aimer ou haïr. Cette saveur peut encore servir à faire conjecturer les principes qu'il contient, leur liaison, & les effets qu'il est capable de produire. On peut dire en general que toutes les saveurs ne tirent leur origine que des sels, & qu'elles ne different entr'elles qu'en ce que les sels sont differemment unis à d'autres principes & qu'ils sont eux-mêmes differents. En effet, les corps qui sont parfaitement privez de sel, sont absolument insipides.

Il y a un grand nombre de saveurs qui peuvent être rapportées à huit; sçavoir l'amer, l'acide, l'acre, le salé, l'acerbe, l'austere, le doux, & l'onctueux.

La saveur amere est produite par des sels acres qui se trouvent à demi embarasés & retenus par des parties huileuses, de sorte qu'il ne leur reste que la moitié de leur force; car s'ils l'avoient toute entiere, ils n'exciteroient plus un sentiment d'amertume, mais d'âcreté. Il y a plusieurs matieres douces, comme par exemple le miel, qui étant trop cuites, deviennent ameres: La raison en est que pendant la coction, leurs sels deviennent plus âcres qu'ils n'étoient. Les amers rarefient les humeurs, échauffent, & produisent à peu près les mêmes effets que les âcres, mais non pas avec tant de force. Cette verité paroît claire-

ment dans l'usage du Quinquina , de l'absynthe , de la petite Centaurée , & de plusieurs autres amers employez en Medecine.

La saveur acide est causée par un sel de même nature , qui domine dans la composition du corps où se trouve cette saveur ; tel est le vinaigre , le verjus , le citron , & plusieurs fruits & liqueurs dans lesquels la quantité de particules acides se manifeste assez par le goût , & par l'analyse chimique. Le sel acide agit pour l'ordinaire chez nous en coagulant , & en épaisissant un peu les liqueurs de notre corps , mais il doit être pris en petite quantité , car sans cela il produiroit une veritable dissolution.

L'acre est quelquefois causé par des sels acides fortement agitez , lesquels picotent rudement , & en plusieurs endroits ce qui s'oppose à leur passage , comme par exemple le Sublimé corrosif , qui n'est à proprement parler qu'un amas de petites boules metalliques armées de tous côtez de pointes acides : quelquefois aussi l'acre est produit par des sels alkalis qui frappent avec violence par leur superficie inégale & raboteuse, les papilles de la langue. Les acres sont propres à attenuer , diviser & rarefier les parties grossieres des liqueurs comme l'experience le prouve dans l'usage Medecinal des sels fixiviels qui sont tous devenus âcres pour avoir passé par le feu.

Le salé consiste dans une liqueur acide corporifiée dans quelque matrice terrestre, ou plûtoſt le salé n'est autre chose qu'un composé d'acide & d'alkali. En effet, en meſſant de l'esprit de ſel, qui est un acide, ſur le ſel de tartre qui est un alkali, on fait un ſel ſemblable au ſel marin. Le ſalé produit des effets qui tiennent le milieu entre ceux du ſel acide & du ſel alkali.

A l'égard de l'Acerbe & de l'Auſtere, il n'est pas aisé de marquer bien précifément quel est l'arrangement de principes propre à produire ces ſaveurs; voici cependant, quelles ſont mes conjectures ſur cela: & pour me rendre plus intelligible, j'examinerai les fruits, qui dans leur commencement ſont d'une ſaveur acerbe & inſupportable. Je ſuppoſe que leurs principes actifs & particulièrement leurs parties huileuſes ſont abſorbées & apesanties par les parties terreuſes, qui tiennent alors le deſſus dans la compoſition de ces fruits, & qui rendent leurs ſucs groſſiers, difficiles à digérer, & peſans ſur l'eſtomac. Les parties huileuſes n'ayant donc pas alors toute la liberté poſſible de s'étendre, ne s'unifſent qu'à demi aux acides des mêmes fruits: & ces acides à demi embarraſſez par des parties huileuſes & peut-être enguainez par une de leur extrémité dans les pores deſparties terreuſes, paſſent rudement par l'autre extrémité ſur

les fibres nerveuses de la langue, & produisent une sensation tres desagrea-ble. De plus les parties terreuses que j'ai suppose dominer dans la composition de ces fruits, passant aussi sur la langue, absorbent les humiditez de cette partie, la resserent & causent un sentiment de stipticite : Mais à mesure que ces fruits meurissent, la fermentation exalte & degage insensiblement leurs parties huileuses, precipite leurs parties terreuses, & les parties huileuses & acides pouvant alors sans aucun obstacle s'unir etroitement ensemble, produisent une saveur douce, agreable, & bien differente de celle que ces memes fruits produisoient auparavant. Cette explication peut encore nous faire comprendre pourquoi l'on retire plus difficilement de l'huile de la plupart des fruits verts, que de ceux qui ont acquis toute leur maturite ; car dans les fruits meurs les parties huileuses etant plus exaltees, se separent & se degagent plus facilement du reste de la masse : dans les fruits verts au contraire elles ne peuvent se faire jour, qu'en rompant & detruisant auparavant des prisons fortes & solides, ou elles sont renfermees & retenues tres etroitement : Les corps acerbes & austeres sont propres à precipiter les acres & les amers, à moderer leur action, & à donner plus de

consistance aux humeurs de notre corps.

Le doux est composé d'une grande quantité d'acides, mais qui sont tellement embarrassés par des parties huileuses & rameuses, qu'ils ne peuvent que chatoïiller tres doucement par le plus subtil de leurs pointes, les petites fibres nerveuses de la langue. L'abondance de parties acides que je suppose entrer dans la composition des corps doux, & l'union étroite de ces acides avec des parties sulphureuse, paroissent clairement dans l'examen du sucre qui par la distillation donne une grande quantité de liqueur fort acide & fort penetrante; cette liqueur ne paroît avoir acquis tant de force depuis qu'elle ne fait plus partie du sucre, que par son dégagement d'avec les parties huileuses, auxquelles elle étoit jointe auparavant, & qui se manifestent particulièrement dans le sucre, en mettant ce corps sur le feu: car ce sont elles qui le rendent inflammable. La même chose paroît encore dans le lait, qui quoique fort doux, & fort chargé de parties huileuses, ne laisse pas de contenir une grande quantité d'acides, qui à la verité ne sont pas bien sensibles dans l'état naturel du lait; mais pour peu que la fermentation survienne à cette liqueur, elle donne occasion aux parties acides de se dégager des guaînes qui les retenoient, & ces acides prenant le dessus dans toute la liqueur,



Ils font alors assez sentir pour faire juger qu'ils y font effectivement en grande quantité. Enfin l'arrangement de parties que j'ai supposé dans les corps doux, ne paroît pas seulement par leur analife ou leur décomposition, mais encore par leur composition : En effet en mêlant du vinaigre qui est un acide, avec le plomb que l'on peut regarder comme un corps molle, rameux, & sulphureux, on fait un corps doux & sucré; preuve incontestable que l'aigre entre en grande quantité dans la composition des corps doux, mais que pour produire cette saveur il doit être tellement enchaîné par des parties rameuses qu'il ne lui reste plus qu'une tres petite partie de sa force, & de son acidité. Les corps doux sont propres à adoucir les acretes de la poitrine & des autres parties, à inciser un peu les phlegmes lents & visqueux, & à produire plusieurs autres effets semblables.

L'onctueux contient peu de sel, & beaucoup de parties huileuses, qui glissant sur toute l'étendue de la langue, n'y font qu'une impression tres legere. L'onctueux, aussi-bien que le doux, est propre à temperer l'action trop violente des humeurs acres & picotantes.

Au reste, je n'ai prétendu donner ici qu'une idée grossiere des saveurs

qué je viens de rapporter ; en effet chacune de ces *faveurs* se subdivise encore en plusieurs autres qui ont un arrangement différent de parties, & qui produisent aussi des effets particuliers ; par exemple, le miel n'est point doux comme le lait, le lait n'est point doux comme le sucre, le sucre comme la réglisse ; & ainsi du reste.

Pour vivre sans incommodité, il faut principalement faire attention à se tenir toujours dans les bornes de la médiocrité, & à ne se servir d'aliments qu'autant que nous en avons besoin pour notre subsistance. Il n'est pas possible de déterminer la quantité des aliments que chaque personne doit prendre ; car celles qui sont foibles & délicates, ne doivent point tant manger que celles qui sont robustes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice ; & la même quantité qui seroit modérée pour ces dernières, seroit excessive aux premières.

Si donc il est très avantageux, & même d'une nécessité indispensable à toute sorte de temperament pour la conservation de la vie & de la santé, de n'user que d'une quantité modérée d'aliments ; il est aussi très dangereux de tomber dans l'excès du trop peu, ou du trop. En effet, une diète trop exacte ne convient nullement aux personnes qui se portent bien, en ce qu'elle

Enflamme leurs humeurs , qu'elle donne occasion aux parties spiritueuses de s'échapper , & qu'elle affoiblit beaucoup : C'est pour cela qu'Hypocrate dans l'Aphor. 5. de la premiere Section , dit qu'il y a plus de danger la plupart du tems à observer de grandes & exactes dietes , qu'à prendre un peu plus de nourriture. A la verité la diete est tres utile & necessaire dans les maladies ; parcequ'on doit éviter autant que l'on peut , de distraire par la coction des aliments , la nature qui est toute entiere occupée à digerer & à chasser au dehors l'humeur morbifique : cependant on ne doit point observer une diete si reguliere dans les maladies longues ou croniques , dans lesquelles les forces étant plus considerablement abatues que dans les maladies aiguës , à cause de la longueur du tems , elles ont un plus grand besoin de reparation.

Pour ce qui est de l'excès opposé à la diete , c'est à dire quand on se sert de trop d'aliments , les fâcheux inconveniens qui en arrivent sont assez connus puisque c'est un vice qui n'est que trop commun ; il rend les personnes lourdes & pesantes , il cause des cruditez & des obstructions ; on peut même dire que la plupart des maladies en tirent leur premiere & leur principale origine : Ce n'est donc pas sans raison qu'il a passé en proverbe que l'intemperance étoit la nourrice des Medec-

cins, & que la gourmandise tuoit plus de gens que l'épée. Platon pour prouver l'intemperance d'une Ville, dit qu'elle occupe & qu'elle nourrit plusieurs Medecins.

Parmi les aliments il y en a qui ont besoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatiles, & de plusieurs poissons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les presente, comme les fruits qui ont acquis toute leur maturité, les huitres &c. La preparation des aliments consiste dans la coction & dans les differens assaisonnemens qu'on mêle avec eux; on les fait cuire de trois manieres, qui sont frire, rotir, bouillir. Ces trois manieres sont tres salutaires, puisque sans elles nous ne pourrions digérer qu'avec beaucoup de peine la plûpart des aliments dont nous nous servons; & chacune de ces manieres peut convenir plus particulièrement à de certains temperamens qu'à d'autres, comme nous l'expliquerons dans un autre endroit.

Pour ce qui est des assaisonnemens, ils sont quelquefois necessaires pour aider à la digestion des aliments, & à leur distribution. Mais on ne devoit s'en servir que dans cette vue, & non pas dans un si grand excès & aussi communement, comme l'on fait, uniquement pour donner aux aliments un goût plus relevé & plus attrayant, &

pour s'exciter à manger dans le tems même où l'on en a le moins de besoin. Cet usage ne peut qu'être tres pernicieux, puisqu'il excite chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande acreté, & qui les corrompent en peu de tems. Aussi ne voyons nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus delicates, se portent mieux que les autres, & vivent plus long-tems; mais bien plutôt les gens sobres qui se contentent d'aliments simples, & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé. Diogene le Cinique accusoit les hommes de folie, qui faisoient de grandes prieres aux Dieux pour la conservation de leur santé, puisqu'elle est en leur pouvoir, & rioit de ce qu'au sortir de leurs prieres ils s'alloient jeter dans toute sorte d'excès.

Plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun tems réglé pour manger, & ne prenoient d'aliments que quand la faim les y portoit. On ne peut pas déterminer à quelles heures, & combien de repas on doit faire par jour; l'appetit & l'habitude doivent en décider: Par exemple, quand on a coutume de prendre deux ou trois fois par jour des aliments à de certaines heures, & que l'on s'en trouve bien, on doit continuer cette maniere de vivre

jusqu'à ce que quelque chose oblige à la faire changer : Cependant on peut dire en general , que l'usage le plus universellement reçu , & dont on s'accommode le mieux , est de faire deux repas par jour , le dîné & le soupé : Les enfans & quelquefois les vieillards , ajoutent encore à ces deux repas le déjeuné & le goûté : les enfans qui grandissent toujours jusqu'au terme prescrit par la nature , & qui dissipent beaucoup par le grand feu de leur âge , ont plus souvent besoin que d'autres d'aliment & de reparation ; & certains vieillards mangeant peu à chaque repas , en doivent faire de plus frequents.

Les opinions sont partagées parmi les Medecins , sçavoir s'il est plus sain en general de manger d'avantage le soir que le matin ; Hypocrate , Celse & Galien , prétendent qu'il est plus salutaire de dîner peu & de souper davantage. La raison qu'en apporte Galien , est que la coction des aliments se fait plus vîte & plus parfaitement pendant le sommeil, qu'en veillant; & que l'intervalle du soupé au dîné est le double de celui du dîné au soupé

Actuarius & Avicenne prétendent le contraire , & veulent que l'on mange davantage au dîné qu'au soupé. L'Ecole de Salerne paroît aussi être du même sentiment , par ces deux Vers.

*Ex magnâ cœnâ stomacho fit maxima  
pœna,  
Ut sis nocte levis, sit tibi cœna bre-  
vis.*

Pour moi je crois que les gens qui jouissent d'une santé parfaite, peuvent sans en être incommodés prendre dans les deux repas qu'ils font par jour une égale quantité d'alimens, & même manger un peu davantage au souper qu'au dîner, pourvu qu'ils ne passent point les bornes de la mediocrité, Mais au surplus, je crois qu'il est en general plus salutaire de souper peu, & de manger davantage à dîner, principalement pour les gens d'une santé foible & delicate. Ce n'est pourtant pas que je ne convienne avec Galien, que la digestion des alimens dans l'estomac se fait du moins aussi bien en dormant, qu'en veillant : En effet, pendant le sommeil les alimens flotent moins dans l'estomac, & de plus les fonctions animales étant, pour ainsi dire, dans une espece de repos, les esprits animaux coulent plus abondamment dans les canaux destinez pour les fonctions naturelles & vitales, d'où il s'ensuit qu'elles se doivent faire beaucoup mieux. Mais cette raison n'est pas suffisante pour nous déterminer absolument à manger davantage au souper qu'au dîner : car nous ne devons prendre des alimens que dans la vue de reparer la

perte des parties de notre corps ; & ainsi nous devons proportionner , autant qu'il nous est possible , la quantité des aliments avec la dissipation de nos parties. Or nous dissipons moins depuis le soupé jusqu'au dîné , que depuis le dîné jusqu'au soupé : car quoique l'intervalle du soupé au dîné soit au moins le double de celui du dîné au soupé , cependant nous employons la plus grande partie de cet intervalle dans le repos & dans le sommeil , où nous dissipons incomparablement moins , que si nous veillions , ou que nous fussions en mouvement. Il est aisé d'apporter plusieurs preuves de cette vérité.

○ Il suit de l'explication que nous avons donnée de la faim , qu'elle doit s'augmenter à proportion de la dissipation que nous faisons , & qu'elle en est un signe tres évident. Ceci posé , il n'y a presque point de personne qui ne remarque que pendant toute la nuit où elle dort , & même quelque tems après être éveillée le matin , elle ne ressent presque point de faim , quoique néanmoins il se soit quelquefois passé plus de dix ou onze heures depuis le tems du soupé. De plus , on observe que ceux qui dorment contre leur ordinaire après dîné , ont moins de faim à l'heure du soupé , que s'ils ne s'étoient point endormis. On voit encore que ceux qui passent toute la nuit sans dormir ,



ou qui ne dorment pas autant qu'à leur ordinaire , ou qui dorment d'un sommeil interrompu , ressentent plutôt & plus vivement la faim que les autres.

Enfin l'experience nous fait assez connoître , qu'il est plus salutaire de souper legerement qu'abondamment ; & Cardan dit à cette occasion , avoir vu & interrogé plusieurs personnes qui avoient vécu jusqu'à cent ans , & qui lui avoient avoué qu'elles s'étoient toujours fait une loi de manger peu le soir ; en effet combien voyons-nous de mauvais effets des trop grands repas que l'on fait le soir , & la raison en est , que les parties solides ayant peu de besoin de réparation pendant le sommeil , la masse du sang demeure long-tems accablée sous le poids des parties visqueuses & grossieres des aliments qui l'empêchent de ciculer aussi facilement qu'à son ordinaire ; qui fournissent au cerveau une trop grande quantité de vapeurs ; qui forment des obstructions dans les petits tuyaux , & qui causent des pesanteurs & des difficultez de respirer .

Pour ce qui est de l'ordre qu'on se doit prescrire parmi les aliments , il ne faut premièrement point trop donner dans la grande variété des mets en un même repas ; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger davantage qu'il ne nous est nécessaire , il arrive encore que tous ces aliments dif-

ferents interrompent la coction les uns des autres. Il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digestion des aliments ; comme par exemple , une chaleur immodérée , & un exercice trop violent qui font dissiper beaucoup d'esprits ; une boisson trop abondante qui fait floter les aliments dans l'estomac ; il n'est pas sain non plus de dormir immédiatement après avoir mangé ; car quoique dans la plupart des gens la coction des aliments se fasse mieux pendant le sommeil , qu'en veillant , il est cependant convenable de s'entretenir quelque temps après le repas , sur des matieres agreables ; quelques-uns même conseillent de faire quelques tours de promenade , afin de rappeler par ce moyen la chaleur naturelle , & de la mettre en action ; & c'est apparemment ce qui a donné occasion à faire ce vers :

*Post Cœnam stabis , aut passus mille meabis.*

On doit encore éviter pendant le tems de la coction toutes les applications d'esprit trop serieuses ; & en un mot tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux , & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

L'aliment avant que d'être propre à rétablir les parties solides de notre corps,

reçoit plusieurs préparations & subit differents changemens. D'abord il est coupé, divisé, & broyé par les dents. Ensuite les glandes salivaires qui sont en tres grand nombre, & dont les canaux excretoires se vont décharger dans la bouche, fournissent une liqueur qui sert à abreuver l'aliment, & à le réduire en une forme de pâte. Quand il est en cet état il descend par l'œsophage dans l'estomac, où par une fermentation qui s'excite dans ses parties, il prend une nouvelle forme, & il se change en une liqueur cendrée que l'on nomme chyle : plusieurs causes concourent à cette metamorphose.

Premierement, la liqueur salivaire qui suinte continuellement des glandes de l'estomac : cette liqueur a donné occasion à de grandes disputes parmi plusieurs Medecins qui se sont mis en tête de determiner sa nature particuliere. Les uns prétendent qu'elle est acide, & même que son acide est assez puissant, puisqu'il doit être tel pour pouvoir dissoudre la plûpart des aliments solides que nous prenons. D'autres croient que ce suc ne contient pas seulement des parties acides, mais encore des parties salées, des parties alkalines, des parties sulphureuses, &c. par le secours desquelles il est propre à attenuer les différentes parties des aliments, & à leur servir de menstree;

de sorte qu'ils n'ont pas fait difficulté de l'appeller le dissolvant universel, ou l'alcaest tant vanté de Vanhelsmont.

Il n'est pas nécessaire, ce me semble, d'attribuer une si grande acidité au suc salivaire de l'estomac pour expliquer la digestion. En effet ce suc agiroit également sur les parois de l'estomac, comme sur les aliments, & causeroit à cette partie des picotemens & des inflammations considérables. Il ne faut pas croire non plus que la dissolution des aliments dans le ventricule se fasse de la même manière que celle des métaux par les eaux fortes. La nature agit par des voyes plus douces & plus convenables à notre constitution, comme nous le ferons voir dans la suite. A la vérité il se peut bien faire que dans la faim excessive, & dans un état de maladie, le suc salivaire de l'estomac soit excessivement acide, & tel qu'on nous le représente, mais cela n'arrive point dans l'état naturel qui est celui dont il s'agit.

Pour ce qui est de la seconde opinion, je croi qu'il est assez inutile de recourir à cette multiplicité de particules acides, salées, alkalines & sulphureuses, pour concevoir comment se fait la digestion : la liqueur salivaire agit principalement par ses parties aqueuses qui delayent les aliments contenus dans l'estomac, & qui par ce

moyen mettent leurs propres sels en action; quelques sels acides que cette liqueur contient, peuvent aussi contribuer à la fermentation des aliments, de même qu'un peu de levain mêlé avec la pâte, contribue à la faire fermenter. C'est encore par la même raison que les restes du dernier repas qui se sont arrêtés dans les rides de la membrane intérieure de l'estomac, & qui s'y sont aigris, se mêlant avec les nouveaux aliments, peuvent servir à leur digestion.

La seconde cause qui concourt à la coccion des aliments dans l'estomac, est la chaleur qui vient non-seulement des viscères du bas ventre, mais encore des excréments contenus dans les intestins. Cette chaleur douce & tempérée exalte & degage insensiblement les parties les plus volatiles des aliments & produit sur eux à peu près les mêmes effets, que celle du fumier sur plusieurs sortes de matieres que les chimistes ont coutume d'y mettre en digestion.

Enfin les muscles du diaphragme & de l'abdomen par leurs compressions reiterées, font suinter des glandes de l'estomac une plus grande quantité de liqueur, & divisent & attenuent de plus en plus les parties des aliments.

Il y a de nouveaux Medecins qui font aussi entrer l'air dans les causes de la dige

tion. Ils prétendent que ce fluide renfermé dans les pores des aliments se dilate par la chaleur de l'estomac, rompt les petites prisons où il est renfermé, & en separe les parties les unes des autres.

Quand le chyle a été suffisamment cuit & perfectionné dans l'estomac, il descend dans l'intestin duodenum, où il acquiert un nouveau degré de perfection par la rencontre qu'il fait du suc pancréatique & de la bile; ces liqueurs se mêlant avec lui servent à le rendre plus coulant, à l'attenuer de nouveau, & à précipiter ses parties grossières; après quoi il s'insinue facilement dans les veines lactées qui le portent jusques dans le reservoir de pecquet; là il est encore delayé de nouveau par la lymphe qui y aborde en assez grande quantité. Enfin il monte dans le canal torachique, & il se rend dans la veine souclaviere, d'où il est conduit dans le ventricule droit du cœur par la veine cave ascendante.

Le chyle après avoir été confondu avec le sang, reçoit encore une nouvelle atténuation par les parties volatiles & exaltées de cette liqueur, par les particules salines & nitreuses de l'air qui s'y mêlent continuellement; & enfin par les battemens reitez du cœur & des arteres. Cependant il ne faut pas croire que le chyie se convertisse si vite en sang; il est même nécessaire

qu'il retienne encore quelque tems sa consistence chyleuse, par laquelle il est propre à nourrir & à rétablir les parties solides; car je croi qu'aussi-tôt qu'il est devenu sang, il n'est plus destiné pour cet office; c'est ce que je vais tâcher de faire voir.

On peut distinguer par l'Analyse mecanique deux sortes de parties dans la liqueur qui coule dans les arteres & dans les veines. Les unes sont tres rouges, & tres subtiles, consistant particulièrement en des sels volatiles, & des soufres fort deliez, elles teignent en rouge le reste de la liqueur, & l'on peut les regarder comme un chyle, qui par une longue suite de fermentation a enfin acquis le degré d'attenuation necessaire pour être un veritable sang. La couleur rouge des parties du sang, nous fait donc connoître en quelque sorte leur degré d'attenuation. En effet, on remarque en chymie que la plû-part des matieres sulphureuses, fort exaltées ont cette couleur, & pour me servir ici d'une experience qui vient assez bien au sujet, quand on mêle & qu'on fait bouillir ensemble une partie de chyle ou de lait & deux parties d'huile de tartre faite par défailance, la liqueur de blanche qu'elle étoit devient rouge, parceque ses parties huileuses ont été fortement atténuées par le sel de tartre qui est un sel alkali, & dont le propre est de rarefier les soufres.

L'autre portion de la liqueur qu'on trouve dans les veines & dans les arteres, n'est rouge que superficiellement, car elle perd cette couleur à mesure qu'on la lave. Cette portion se condense aisément à cause de ses parties visqueuses & grossieres; elle a une consistence de gelée, & elle ne differe du chyle qu'en ce qu'ayant circulé quelque tems avec la liqueur sanguine, elle est un peu plus élaborée que lui. Cependant il y a plus de raison de l'appeller chyle que sang, puisqu'elle conserve encore sa consistence chyleuse & une couleur blanchâtre, & qu'elle n'a pas encore acquis le véritable caractere du sang qui consiste dans une tres forte attenuation de parties qui produit ordinairement la couleur rouge, comme il a déjà été remarqué.

Outre les parties que nous venons de rapporter, on peut encore considerer dans la liqueur arterielle & veneuse deux sortes de serositez, l'une qui est purement aqueuse, & qui entretient la fluidité dans toute la masse; l'autre qui est onctueuse & balsamique, & qui étant mise sur le feu se congele tres aisément. On pourroit appeller cette dernière serosité, la portion du chyle la plus subtile & la plus élaborée.

On voit par cette Analyse mécanique, que le sang proprement dit étant composé de parties tenues & fort agitées, n'est guere



propre à se condenser dans les vesicules des fibres des parties pour les nourrir ; les parties du chyle au contraire étant visqueuses & gluantes , peuvent aisément s'accrocher à ces mêmes vesicules , & y perdre leur mouvement ; de plus on remarque que toutes les parties solides de notre corps ont naturellement une couleur blanchâtre ; que les fucs qu'on en exprime ont beaucoup de ressemblance par leur consistance , & leur couleur avec le chyle , & qu'aucune de ces parties n'est rouge que superficiellement ; car par exemple en lavant bien le foye dans de l'eau chaude il quitte sa couleur rouge , & il devient blanchâtre ; ce qui donne encore quelque prévention pour croire que le sang proprement dit ne nourrit aucune partie. Enfin on observe que la plupart des personnes maigres sont fort sanguines , & que les personnes grasses abondent moins en sang ; la raison en peut estre que dans les premieres où la chaleur est beaucoup plus vive , le chyle se tourne tres vîte en sang à cause de la fermentation considerable qu'il y subit , & qui le rend bientôt incapable de nourrir les parties solides. Dans les dernieres au contraire où la chaleur est beaucoup moindre ; le chyle ne fermente que modérément , & conservant davantage & plus longtems sa consistance chyleuse & propre à nourrir, il se separe plus abondam.

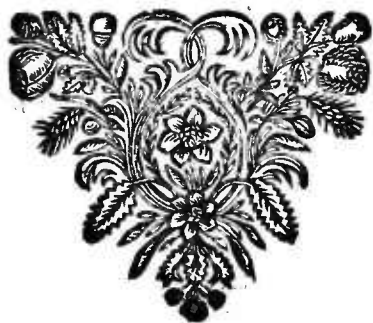
ment du reste de la liqueur avec laquelle il circuloit, pour s'attacher dans tous les espaces vuides des parties solides où il est porté. Il n'est donc pas étonnant que dans les personnes maigres ou la plus grande partie du chyle se convertit en sang, le volume du sang soit plus grand que dans les personnes grasses, ou presque tout le chyle passe dans la substance des parties, & ne semble traverser la masse sanguine que pour s'aller loger au plûtôt dans les vuides des parties solides.

Au reste, pour comprendre parfaitement de quelle maniere se fait la nourriture par les parties chyleuses, il faut sçavoir que le chyle suivant ses degrez differents d'attenuation, passe plus ou moins facilement par les pores des differentes parties du corps; de sorte qu'en un certain état il est propre à nourrir des chairs, dans un autre des tendons, dans un autre des cartilages, dans un autre des os, & ainsi du reste.

On m'objectera peut-être que je ne donne aucun usage au sang, puisque le chyle contribue tout seul à la nourriture des parties solides.

Je répons que les parties du sang ont plusieurs usages; premierement elles digerent & elles perfectionnent d'abord les parties chyleuses, comme il a déjà été remarqué; en second lieu, elles leur servent de

vehicule ; elles les poussent & les introduisent dans tous les petits vuides des parties solides ; en troisieme lieu , elles entretiennent par la rapidité de leur mouvement la chaleur naturelle ; enfin , elles concourent avec les particules aëriennes à la generation des esprits animaux,



*Catalogue de quelques Livres qui se vendent  
chez P. Witte, Libraire à Paris,  
rue S. Jacques, à l'Ange Gardien.*

L'Etat du Ciel ou Journal de tout ce qui arrive chaque jour de plus remarquable dans le mouvement des Astres. Par M. de Beaulieu. Ce Livre s'imprimera tous les ans.

Le Diurnal à l'usage des Carmes & Carmelites déchauffez, in 8°.

Exercices pour se préparer à la mort. Par un Prêtre du Tiers-Ordre de S. Dominique, in 24.

La Regle du Tiers-Ordre de S. François. Par le R. P. C. Frassen, in 12,

Relation de la Cour de Rome touchant ce qui concerne le Pape & sa Parenté ; ce qui se passe à sa mort &c. Et la visite des anciens Monumens de Rome, avec deux Cartes qui representent l'ancienne & la nouvelle Rome. Par M. Nodot, 2 vol. in 12,

Le Theatre Italien ou Recueil de toutes les Comedies jouées par les Comediens Italiens du Roy, in 12. 6 vol.

Traité des Aliments, seconde édition, de beaucoup augmentée. Par M. Lemery.

Dissertation sur la nourriture des Os, in 12. Par le même M. Lemery.

Traité historique du Canon des Livres de la Sainte Ecriture. Par le R. P. Martiannay, R. Benedictin, in 12.

*Disquisitiones Biblica in universum Pentateuchum, autore C. Frassen. D. S. in 4°.*

TRAITE



TRAITE  
DES  
ALIMENTS

PREMIERE PARTIE,

*Des Aliments tirez des Vegetaux  
ou Plantes.*



**L**A Plante est un corps organisé, qui a essentiellement une racine & une semence. Ce corps produit ordinairement des feuilles, des tiges, & des fleurs. Il est composé en toutes ses parties de deux sortes de tuyaux : les uns contiennent les suc nécessaires pour la vegetation de la plante, & font l'office de veines & d'arteres, en portant le suc jusqu'au haut de la plante, & en le rapportant jusqu'à la racine. Les autres sont pleins d'air, & doivent être regardez comme les poumons de la Plante. Ils sont appellez

Plante  
ce que  
c'est.

*Trachées* par l'illustre Malpighi ; qui a découvert le premier cette structure admirable. Ces deux especes de vaisseaux sont unis dans les tiges , & éparpillés dans les racines & dans les branches : ils ne sont pas immédiatement appliquez les uns contre les autres ; mais ils laissent entr'eux des intervalles , qui sont remplis de quantité de petits sacs ou vesicules , qui reçoivent les matieres , qui leur sont apportées par les tuyaux.

La plante a essentiellement une racine. En effet , aucune plante ne pourroit vivre ni croître sans cette partie , puisque c'est elle qui reçoit en premier lieu les suc de la terre , & qui les prepare , pour les envoyer dans les autres parties. Nous ne disons pas la même chose des tiges , des feuilles , des fleurs & des fruits ; car nous voyons des plantes qui manquent de quelques-unes de ces parties , & qui ne laissent pas de croître & de vivre. Par exemple , les Trufes , & quelques especes de Champignons n'ont ni tiges ni feuilles. D'autres plantes ne portent point de fleurs , comme les especes de Fougere , de Capillaire , de Polipode , &c. Pour les semences, nous les regardons comme des parties aussi essentielles à la plante que la racine , quoy qu'elles ne soient pas toujours aussi sensibles qu'elle. Il y a plusieurs sortes de Mouffes & de Champi-

gnons , aussi-bien que quantité de plantes , qui naissent au fond de la Mer , dont les semences ne sont point encore connues. Cependant nous ne tirerons pas pour cela une conséquence , que ces plantes n'en contiennent point ; mais seulement , que leurs semences sont si menues & si deliées , qu'on ne les a pu appercevoir jusqu'icy ; ou bien , que ces mêmes semences sont si foiblement attachées au corps de la plante , que le moindre vent , ou la moindre agitation les en a separées : c'est pourquoy en examinant la plante, nous ne les y trouvons plus. Cette opinion me paroît fondée sur des preuves assez fortes. Premièrement , puisqu'il est constant que les plantes , dont nous avons découvert les semences , viennent de semences , il est à présumer , que les autres plantes , où nous n'en avons point encore découvert , ne laissent pas d'en venir ; puisque l'Auteur de la Nature agit toujours par la voie la plus simple , & que celle-là est la plus naturelle & la moins sujette à des vicissitudes ; comme nous le prouverons cy-après. En second lieu , comment concevoir la production successive qui se fait de chaque plante ? Dira-t'on qu'elle vient d'un concours fortuit de quelques principes , qui s'assemblant ensemble , forment ce composé admirable ? Mais outre que nous ne comprenons pas bien comment le seul ha-

#### 4 *Traité des Aliments.*

zard pourroit toujours arranger de la même maniere , & avec tant d'art , un si grand nombre de parties , qui ont un besoin indispensable les unes des autres , pour entretenir la vie du Vegetal ; nous ne voyons point encore ( posé ce principe ) pourquoy il ne croît point tous les jours des plantes d'une nouvelle espee.

Il est plus aisé de croire que l'Auteur de la Nature en produisant au commencement du Monde la premiere plante de chaque espee , y renferma tous les germes de la même espee de plante ; en telle sorte que les generations qui arrivent dans la suite des temps , ne sont que des explications de la production des premiers germes. Au reste , il n'est point impossible que tous ces germes ayent pu être compris en un seul , puisque la matiere est divisible à l'infini ; de plus nous comprendrons aisément que chaque germe contient en racourcy toutes les parties de la plante , puisqu'on les peut voir de ses propres yeux dans une semence dissequée ; comme , par exemple , dans la Fève, où la radicule represente la racine de la plante en petit , & où l'on reconnoît toutes les autres parties de la même maniere.

On peut donc conclure , que toutes les plantes viennent de semences ; & non seulement comparer ces semences à de petits œufs , mais encore la vie & la nourriture



## *Traité des Aliments.*

des plantes , à celles des animaux. En effet , les germes des uns & des autres ne sont que des embrions , où toutes les parties sont renfermées en des espaces tres-petits. La séve , qui est un mélange de l'humeur de la terre avec les humeurs & avec la partie farineuse de la semence , en étend & en dévelope les petites parties , de même que le suc nourricier fait éclore les œufs des animaux. Pour ce qui est de la vie & de la nourriture des plantes , on peut aisément concevoir que le suc qu'elles contiennent dans leurs tuyaux , & qui leur vient continuellement de la terre par la racine , se rarefie , se distribue , & circule dans toute l'étendue de la plante ; ce suc en fait gonfler les petits sacs , & suivant ses différentes modifications se filtre au travers de différentes parties. Par exemple , le plus pur & le plus exalté sert à nourrir les fleurs & les fruits ; celui qui ne l'est pas tant est employé pour les branches , pour les feuilles & pour la racine ; le plus grossier & le plus terrestre , pour l'écorce ; & le plus huileux forme les gommes & les résines : de même que dans les animaux , les aliments qui ont été reçus dans l'estomach , passent ensuite dans le sang , circulent dans les vaisseaux , & suivant leur degré différent d'attenuation , servent à nourrir différentes parties. On peut dire aussi , que comme ces aliments subsistent

## 6 *Traité des Aliments.*

differentes alterations , suivant les différentes parties du corps où ils se trouvent , de même les racines donnent la première façon au suc qu'elles reçoivent immédiatement de la terre ; ensuite les tiges preparent ce suc pour les feuilles , & les feuilles pour les fleurs. On peut encore considérer les fleurs , comme des viscères destinez pour les semences ; de même que les testicules des femmes le sont pour contenir les œufs , par le secours desquels les animaux se multiplient.

Quoy que plusieurs plantes soient nourries du suc , qu'elles reçoivent d'un même terroir , elles ont néanmoins une saveur , une odeur , & des vertus bien différentes : Ce qui vient , ou de ce que par la disposition naturelle de leurs tuyaux , elles ne laissent passer que la partie du suc de la terre , qui leur convient davantage ; ou de ce que ce suc dans ces tuyaux subit des fermentations & des élaborations différentes , qui le changent considérablement. La disposition particulière des tuyaux de la plante fait aussi que les unes demandent un climat , les autres un autre ; les unes du Soleil , les autres de l'ombre ; les unes de l'humidité , les autres de la sécheresse ; les unes une terre grasse , les autres une terre sablonneuse & pierreuse : plusieurs plantes profitent par le voisinage de quelques plantes dif-

*Traité des Aliments.* 7

ferentes, d'autres meurent ou ne croissent qu'avec peine par ce même voisinage ; enfin , il y en a de certaines à qui la culture est nécessaire, d'autres à qui elle est nuisible.

Dans les premiers temps , si l'on en croit quelques Poëtes, & même quelques Historiens , les hommes étoient infiniment plus sobres qu'ils ne le sont aujourd'huy. Ils ne se servoient que d'aliments simples & faciles à préparer , tels que sont les fruits , & les autres plantes que la terre leur fournissoit liberalement , & ils ne connoissoient point encore cette grande diversité de mets, & cette délicatesse pernicieuse que nous ne connoissons que trop à présent , & qui ne servent qu'à nous attirer un nombre considerable de maladies , & à abreger le cours de notre vie.

Voicy ce que Lucrece dit en parlant de ce premier âge , livre 5. de *Rer. Nat.*

*Qua sol atque imbres dederant , quod terra  
crearet*

*Sponte suâ , satis id placabat pectora donum ;  
Glandiferas inter curabant corpora quercus.*

Et Ovide dit en parlant de ce même tems , Liv. 15. des *Metamorphoses.*

*At vetus illa Aetas cui fecimus Auræa  
nomen ,  
Fœtibus arbuteis , & humus quas educat ;  
herbis*

## § *Traité des Aliments.*

*Fortunata fuit, nec polluit ora cruore:*

*Tunc & aves tuta movere per aera pennas;*

*Et lepus impavidus mediis erravit in arvis;*

*Nec sua crudelitas pisces suspenderat hamo.*

Il y a un assez grand nombre de plantes, qui sont en usage parmi les aliments; les unes sont employées pour leur fruit, les autres pour leurs racines, les autres pour leurs fleurs, les autres pour leurs semences; d'autres enfin pour leurs tiges & pour leurs feuilles tendres; comme on le pourra voir dans les Chapitres suivans.

---

### CHAPITRE PREMIER.

#### *Des Fraises.*

Diffé-  
rences.

IL y a de deux sortes de Fraises; les unes sont domestiques; & on les cultive dans les jardins; les autres sont sauvages, & elles naissent sans culture dans les bois. Les premières sont les plus belles, les mieux nourries & les plus estimées. On distingue encore les Fraises par leur couleur; car les unes sont rouges, & les autres blanches. On les doit choisir grosses, pleines de suc, meures, d'une odeur agreable, & d'un goût doux & vineux.

Bons ef-  
fets.

Les Fraises appaisent le trop grand mouvement & l'âcreté des humeurs; elles exci-

## Des Fraïses. 9

tent l'urine , elles donnent de l'appetit , elles humectent beaucoup , elles sont cordiales , & résistent au venin.

La qualité des Fraïses n'est point mauvaise ; elles ne peuvent faire de mal à moins qu'elles ne soient prises en trop grande quantité.

Elles contiennent beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, & une mediocre quantité d'huile exaltée. Primes  
pes.

Elles conviennent dans les grandes chaleurs , aux jeunes gens d'un temperament bilieux & sanguin. Le temps  
l'âge, &c.  
le tem-  
pera-  
ment.

### REMARQUES

L'Odeur agreable que les Fraïses exhalent , dénote assez que les sels volatiles ou essentiels qu'elles contiennent , ont attenué , dissout , & exalté leur souffre , & s'y sont unis de maniere , qu'étant portez ensuite aux nerfs de l'odorat , ils les picotent legerement , & comme en les chatouillant : c'est encore cette exaltation des parties sulphureuses des Fraïses , qui les rend d'un goût vineux & agreable.

Les Fraïses sont humectantes & rafraichissantes , parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques, propre à étendre les sels trop âtres & trop agitez des humeurs , & à moderer leur action. Les sels acides qui sont dans les Fraïses , peuvent encore contribuer à produire ces bons effets , en épaisissant un peu les humeurs , & temperant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles. On prétend que les Fraïses sont cordiales , & qu'elles résistent au venin ; c'est apparemment parce qu'elles sont com-

## 10 *Traité des Aliments.*

posées de quelques principes assez volatiles & exaltés, que l'on juge capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Eau de  
Fraise.

On fait avec les Fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agreable, appellée, *Eau de Fraise*. On s'en sert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'Été. Elle rafraîchit, elle humecte, & desaltère.

Les Fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âpre, parce que le Soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celles des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été assez exaltés, & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres, pour exciter une saveur aussi agreable qu'est celle des Fraises cultivées dans les jardins.

Etimo-  
logie.

Les Fraises, en Latin, *Fraga*, à *Fragrare*, sentir bon; parce qu'elles ont une odeur agreable.

## CHAPITRE II.

### *Des Framboises.*

Diffe-  
rences.

Choix.

**I**L y a de deux sortes de Framboises dont on se sert communement, sçavoir de blanches & de rouges; on les doit choisir grosses, meures, & pleines d'un suc doux & vineux.

Bons ef-  
fets.

Elles sont humectantes, elles rafraîchissent, elles sont cordiales, elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles purifient le sang. On les estime anti-scorbutiques & anti-nephretiques.

Mauvais  
effets.

Elles se corrompent aisément dans l'estomach, pour peu qu'elles y demeurent trop long-temps.

## Des Framboises.

II

Les Framboises contiennent une mediocre quantité d'huile exaltée, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Principes.

Elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Le temps, l'âge, & le temperament.

### REMARQUES.

LA Framboise est une espèce de Meure de Renard cultivée; elle est plus grosse que la Fraise, un peu velue, quelquefois blanche, mais le plus souvent rouge, & composée de quantité de petites bayes entassées les unes sur les autres.

Son goût & son odeur rejouissante proviennent de son sel essentiel joint & uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées; lequel picorant légèrement les nerfs du goût & de l'odorat, leur excite une sensation agreable.

Les Framboises contenant à peu près les mêmes principes que les Fraises, produisent aussi les mêmes effets: cependant elles sont plus humides & plus phlegmatiques que les Fraises, & moins resserrées en leurs parties; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach, quand elles y demeurent trop long-temps.

On prepare, avec le sucre, les Framboises, & l'eau commune, une boisson appelée, *Eau de Framboise*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'Été. Elle est aussi agreable que l'eau de Fraise, & elle a les mêmes vertus.

Eau de Framboise.

On se sert de la fleur du Framboisier pour les erisipelles, & les inflammations des yeux.

Fleur du Framboisier. Feuilles & sommitez du Framboisier. Limbe.

Pour ce qui est des feuilles, & des sommitez de cet arbrisseau, elles sont detersives & astringentes. On les employe dans les gargarismes pour les maux de la gorge, & des gencivés.

La Framboise, en Latin, *Framboesia*, à Fra-

*Spéc.* *grave*, sentir bon ; parce qu'elle a une odeur agréable, aussi-bien que la Fraise.

Le Framboisier est appellé en Latin, *Rubus Idæus*, parce que c'est une espee de ronce qui venoit autrefois en abondance sur le mont Ida.

### CHAPITRE III.

#### *Des Groseilles qui viennent au Groseillier épineux.*

*Spécies.* IL y en a de deux sortes : l'une qui naît sur le Groseillier épineux sauvage, & l'autre sur le domestique ou cultivé. Celle qui vient sur le sauvage est la plus commune, la cultivée est pourtant la meilleure ; elle est la plus grosse & la plus agréable. On se sert de ce fruit, ou dans sa verdeur, pour le mêler dans les ragoûts, ou quand il est meur, pour le manger frais cueilli.

*Choix.* Dans ce dernier cas on le doit choisir tendre, bien nourri, tres-meur, d'une saveur douce, & tout-à-fait exempte d'aigreur.

*Bons effets.* Les Groseilles excitent l'appetit ; elles sont astringentes & rafraîchissantes ; elles arrêtent le crachement de sang & le cours de ventre ; elles appaisent la soif ; elles sont propres aux febricitans, en les mêlant dans leurs bouillons ; elles résistent au venin, & défendent les parties nobles de la corruption.

*Mauvais effets.* Elles ne conviennent point aux melancoliques.



## Des Groseilles.

17

coliques ; elles incommodent quelquefois l'estomach, en le picottant & le resserrant un peu trop, principalement quand elles sont vertes.

Elles contiennent médiocrement d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Elles sont convenables dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

Principes.  
Le temps, l'âge & le temperament.

### REMARQUES.

Les Groseilles, dans leur primeur, sont vertes & d'une saveur acide, parce que le sel acide qu'elles contiennent en assez grande quantité, n'est point encore embarrassé par des souffres, & ainsi il peut agir sur les nerfs de la langue avec une assez grande force. De plus, ce sel n'étant joint pour lors qu'avec quelque portion de terre, excite une sensation d'astringtion & de stipticité, au lieu que dans la suite, l'huile que les Groseilles contiennent, & qui étoit auparavant retenu & fixé par des principes passifs, se développe, s'éleve & s'unit avec les sels par le secours de la fermentation, & leur ôte une partie de leur force. C'est alors que les Groseilles sont meures, qu'elles ont une saveur douce, & une couleur jaunâtre ; de là on peut conclure que plus les Groseilles sont meures, & moins elles sont astringentes, deterfives & rafraîchissantes ; & qu'ainsi quand on voudra s'en servir pour ces effets, il faudra preferer les vertes aux meures.

Le sel acide en quoy les Groseilles abondent, est la cause des principaux effets qu'elles produisent. En effet elles n'excitent l'appetit, que parce que ce sel picote légèrement les fibrilles de l'estomach ; elles ne rafraîchissent, elles ne convien-

nent aux Febricitans, & elles n'ont quantité d'autres vertus semblables, que parce que ce sel donnant un peu plus de consistance aux humeurs, arrête leur mouvement trop violent & trop impétueux.

Les Groseilles ne conviennent point aux mélancoliques, parce qu'elles augmentent encore chez eux la quantité des acides, qui ne s'y trouvent déjà qu'en trop grande abondance.

Etimo-  
logie.

La Groseille est appelée en Latin, *Uva crispa*, parce qu'elle ressemble au raisin, & qu'elle est velue.

Elle est encore nommée, *Grossularia simplicis acino*, à cause *fructus grossa*, parce que la peau de ce fruit est un peu grosse, & qu'il naît en bayes ou grains separez, & non pas en grappe.

#### CHAPITRE IV.

*Des Groseilles qui viennent en Grappe au Groseillier non épineux.*

Diffe-  
rences.

IL y a de deux sortes de Groseilles qui viennent en grappe : les unes sont rouges, & les autres blanches; les blanches sont moins communes que les rouges. Elles ont à peu près le même goût. On doit choisir les unes & les autres, meures, grosses, molles, luisantes, remplies de suc, & les moins aigres qu'il se pourra.

Choix.

Bons ef-  
fets.

Les Groseilles rouges & blanches rafraîchissent, moderent les ardeurs de la bile & des autres humeurs, resserrent un peu, & résistent au venin.

Mauvais  
effets.

Plusieurs personnes se trouvent incommodées par l'usage fréquent des Groseilles,

## Des Groseilles.

47

à cause d'un picotement qu'elles excitent à l'estomach. Pour adoucir leur trop grande aigreur, on les mêle avec un peu de sucre, & de cette maniere elles font moins de mal.

Les Groseilles donnent beaucoup d'huile, de sel essentiel, & de phlegme.

Elles conviennent dans l'Été, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Principes.  
Pes.

Le temps,  
l'âge &  
le temps  
perament.

### REMARQUES.

**L**es Groseilles qui viennent en grappe, appellées en Latin, *Ribes*, sont de petits fruits ronds, & gros comme les bayes de Genièvre. Ils naissent sur un arbrisseau assez connu, & ils sont fort en usage parmi les aliments.

La saveur aigrelette des Groseilles provient du sel acide qu'elles contiennent en assez grande quantité, dissout & étendu par une suffisante portion de flegme. C'est encore ce sel acide qui les rend rafraîchissantes, & propres à moderer les ardeurs de la bile.

Il y a une chose à remarquer sur les principes des Groseilles; c'est qu'en les analysant, on en retire beaucoup d'huile; ce qui sembleroit devoir leur communiquer une saveur douce & non pas aigrelette, comme elles l'ont; mais ce n'est pas toujours la quantité de quelques principes, qui cause certaines saveurs, c'est un certain mélange, & une certaine union de ces mêmes principes. Par exemple, supposant que l'acide en quoy les Groseilles abondent, ne soit que tres-peu uni avec des parties huileuses, il est en état de faire sentir son aigreur; & une des raisons, qui me fait croire, que l'huile des Groseilles est peu unie

avec les autres principes, c'est qu'on la retire fort claire & fort coulante ; au lieu que celle de plusieurs fruits doux, comme les Guignes, les Cerises, les Raisins, &c. ne paroît après la distillation, que sous la forme d'extrait, c'est-à-dire, jointe encore fort intimement à d'autres principes. On pourroit dire aussi que la quantité de l'huile des Groseilles vient uniquement de leurs pepins, & que les Groseilles par elles-mêmes en fournissent très-peu ; cependant les Raisins analysés avec leurs pepins, ne donnent gueres que la moitié de l'huile des Groseilles ; J'examinerai ce fait plus particulièrement en faisant l'analyse des Groseilles sans leurs pepins.

J'ay reconnu par plusieurs expériences sur les Groseilles, qu'elles fermentent beaucoup moins que les fruits d'une saveur douce, comme les Fraises, les Cerises, les Guignes, & plusieurs autres, dont on retire après la fermentation de l'esprit ardent ; c'est ce qui me fait croire, que l'usage des Groseilles est beaucoup plus salutaire dans les grandes chaleurs que celui de ces fruits, dont nous venons de parler, qui étant très-susceptibles de fermentation, causent quelquefois des gonflements dans les premières voyes, & fournissent dans la suite au sang une matière propre à l'enflammer. Il ne faut donc pas s'étonner, si après en avoir mangé par excès, comme il n'arrive que trop souvent, il survient ordinairement des fièvres de différente nature.

Le sucre joint avec les Groseilles adoucit leur trop grande aigreur, par les parties sulphureuses, qui lient & qui embarrassent les acides de ces fruits. On fait avec les Groseilles des confitures fort agréables. On prépare aussi une boisson avec les Groseilles, l'eau & le sucre, appelée *Eau de Groseille*. Elle est en usage dans les grandes chaleurs de l'Été, pour rafraîchir & pour humecter.

Confitures.

Eau de Groseille.

## Des Cerises.

F7

On fait encore avec les Groseilles un Syrop, tres-usité en Medecine, & parmi les aliments. Il est rafraîchissant, humectant, & fort agreable au goût: on le meste dans de l'eau, & on le fait boire aux Febricitans. Les feuilles du Groseillier sont astringentes.

Syrop

Feuilles  
du Gro-  
seillier,

## CHAPITRE V.

### Des Cerises.

**I**L y a plusieurs especes de Cerises: premierement de rouges, d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement, *Agriotes*, & qui sont les plus communes; en second lieu, de rouges, blanches ou noires, plus grosses que les precedentes, & d'une chair plus compacte: on les appelle *Bigarreaux*, ou *Guignes*; & en dernier lieu, de petites, sauvages, noires, à longue queue, d'un suc agreable, & qui teint en noir, ou en purpurin. On nomme ces dernieres, *Merises*. On doit choisir les Cerises fort meures, succulentes, grosses & bien nourries.

Especes

Choix

Elles tiennent le ventre libre, elles appaisent la soif, elles rafraîchissent, elles excitent l'appetit, elles sont cordiales, & resistent au venin; elles poussent par les urines, & sont estimées propres pour les maladies de la tête. Les noyaux de Cerises passent pour chasser la pierre du rein & de la vessie, étant pris interieurement. On les mêle aussi dans les frontaux, pour appaiser les douleurs de tête causées par l'ardeur de la fièvre.

Bons effets.

18. *Traité des Aliments.*

Mauvais  
effets.

Les Cerises se corrompent aisément dans l'estomach ; elles causent aussi des vents & des coliques.

Princi-  
pes.

Elles contiennent plus de phlegme que de tout autre principe , médiocrement d'huile, & de sel essentiel.

Le tems.  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Elles sont convenables dans le grand chaud , aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

R E M A R Q U E S.

Etimo-  
logie.

ON n'avoit jamais veu de Cerises à Rome avant la fameuse bataille dans laquelle Lucullus Capitaine Romain défit le grand Mithridate. Ce vainqueur en fit apporter d'une ville de Pont appelée autrefois *Cerasus* , & aujourd'huy *Chirrisonda* , & c'est du premier nom de cette ville que le Cerisier a pris le sien. Ce fruit ne vient pas facilement par tout. On a eu beau cultiver le Cerisier en Egypte , il n'a jamais pû y croître , & y porter de fruits. Nous en avons en abondance autour de Paris , & il nous en vient d'excellentes de Montmorency.

Les Cerises sont des fruits fort en usage dans les grandes chaleurs de l'Eté ; les Agriotes sont de toutes les Cerises les meilleures pour le goût , & pour la santé , non-seulement à cause de leur saveur aigrelette qui excite l'appetit , mais encore parce qu'elles sont plus humides , & plus aisées à digérer que les autres. On peut même regarder comme un vray malheur pour les Paysans , & pour les Pauvres , quand ces fruits manquent une année , parce qu'avec une livre de Cerises & un morceau de pain , ils peuvent se sustenter aisément , sans avoir besoin de vin.

Les Cerises sont humectantes, & rafraîchissantes, principalement par leurs parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impetueux des liqueurs du corps; elles ôtent encore la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les fels âcres qui la causoient. Enfin elles tiennent le ventre libre, en délayant les humeurs grossieres contenues dans les intestins, & les chassant au dehors.

Les Cerises sont d'une substance peu compacte, & peu reserrée en ses parties; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach, quand elles y demeurent trop de temps. Elles contiennent encore un phlegme un peu visqueux & acide, qui picotant les parois des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur du corps, excite quelquefois des coliques & des vents.

On fait avec les Cerises des Confitures fort agreables, qui humectent & rafraîchissent, & qui peuvent convenir aux Febricitans. Confitures.

On fait secher les Cerises pour les garder plus long-temps: mais pour lors elles resserrent plutôt que de lâcher, parce qu'elles sont dépourvues de la quantité du phlegme, qui les rendoit émollientes. Cerises seches.

## CHAPITRE VI.

### *Des Abricots.*

**I**L y a trois especes d'Abricots: les premiers sont charnus, presque ronds, croissans à la grosseur d'une petite Pêche, aplatis sur les côtez, d'un côté rougeâtres, & de l'autre jaunâtres. Leur chair est tendre, agreable, & d'une bonne odeur; elle renferme un noyau assez dur & aplati, dans lequel on trouve une amande amere: Especes.

Les seconds ne different des premiers qu'en ce qu'ils ont une couleur un peu plus blanchâtre, & que l'amande de leur noyau est douce. Les troisièmes enfin sont plus petits que les autres, moins agreables au goût, & d'une couleur jaunâtre. Ces derniers naissent sur un arbre qui n'a point été cultivé, comme celuy des autres Abricots.

**Choix.**

On doit choisir les Abricots, charnus, gros, colorez, qui se séparent aisément de leur noyau, & sur tout qui soient assez meurs.

**Bons effets.**

Ils humectent, ils provoquent l'appetit, ils poussent par les urines, ils sont cordiaux, pectoraux, ils excitent le crachat. L'infusion des Abricots est estimée propre pour appaiser les ardeurs de la fièvre. On dit aussi que l'amande du noyau d'Abricot tue les vers.

**Mauvais effets.**

Les Abricots remplissent l'estomach de vents, & s'y corrompent aisément; c'est pourquoy on en doit user sobrement.

**Principes.**

Ils contiennent une mediocre quantité d'huile & de sel essentiel, & beaucoup de phlegme.

**Le temps, l'âge, & le temperament.**

Ils conviennent dans les temps chauds; aux jeunes gens qui ont un bon estomach, & qui sont d'un temperament bilieux & sanguin.



## Des Abricots.

21

### REMARQUES.

**L**es Abricots se nomment en Latin, *Armeniaca*, Etimologizé  
*Lab Armeniâ*, parce qu'ils ont été d'abord ap- logis.  
portez d'Armenie à Rome. Les Grecs les appel-  
loient, *Bericocia*, & les Latins *Pracocia*, c'est-à-  
dire des fruits meurs avant la saison; parce qu'ils  
viennent avant les Pêches, qui ne meurent qu'en  
Automne, & parmi les especes desquelles ils  
avoient été mis. Du temps de Pline ils étoient  
fort rares & fort chers; mais à present ils sont si  
communs, qu'il y en a dans presque tous les jar-  
dins. Cependant ils different beaucoup en bonté  
les uns des autres, suivant les lieux où ils sont  
venus.

Les Abricots sont des fruits fort agreables au  
goût, & dont on se sert plutôt pour le plaisir que  
pour la santé. Ils humectent & rafraichissent,  
parce qu'ils contiennent beaucoup de phlegme  
chargé d'un sel acide, propre à calmer le mouve-  
ment violent des liqueurs. Les Abricots excitent  
encore l'appetit, à cause de ce sel acide qui pi-  
cote legerement les parois de l'estomach.

Cependant on doit se défier de cet aliment; car  
il contient un suc visqueux & épais, qui cause  
quelquefois dans les premieres voies des vents &  
des cruditez.

On confit les Abricots pour les rendre plus  
agreables, & pour les conserver plus long-  
temps. Ils produisent de cette maniere moins  
de mauvais effets, parce que le sucre & la coc-  
tion ont rarefié leur phlegme visqueux. Ils sont  
aussi plus pectoraux que les Abricots crus, par-  
ce qu'outre les parties huileuses & embarrassantes  
qu'ils contiennent déjà naturellement, le sucre dans  
lequel ils sont confits leur en fournit encore d'au-  
tres propres à adoucir les âcretéz de la poitrine;

On fait encore secher les Abricots au four ou

Abricot  
confit.  
Leurs  
vertus.

au Soleil , pour les conserver , & pour s'en servir en hyver.

L'amande du noyau d'Abricot a cela de commun avec tous les amers , qu'elle tue les vers. On en peut tirer par expression une huile propre pour les brouillemens d'oreille , pour la surdité , & pour adoucir les hemorroïdes.

## CHAPITRE VII.

### *Des Pêches.*

**I**L y a beaucoup d'especes de Pêches , que l'on pourroit toutes reduire à deux , sçavoir à celles qui ne quittent point le noyau , comme les Presses , les Pavis ; & à celles qui s'en séparent aisément , comme les Pêches Magdelaine , & quelques autres. Ces dernieres sont plus aisées à digerer , plus succulentes , & d'un meilleur goût. Les Pêches doivent être choisies bien meures , colorées , d'une chair moëlleuse , succulente , vineuse , & d'une odeur agreable.

Choix.

Bons effets.

Elles corrigent les haleines puantes causées par des matieres corrompues , qui exhalent de l'estomach ; elles rafraîchissent , elles humectent , & lâchent un peu le ventre.

Mauvais effets.

Comme les Pêches sont d'une substance molle & humide , elles se corrompent aisément dans les premieres voyes ; elles y excitent des vents , & causent des vers.

Principes.

Elles contiennent beaucoup de phlegme , & de sel essentiel , & tres-peu d'huile.

*Des Pêches.* 23

Elles conviennent en temps chaud , aux jeunes gens bilieux & sanguins. Mais elles sont nuisibles aux vieillards , aux phlegmatiques , & à ceux qui ont l'estomach foible.

Le temps;  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

*REMARQUES.*

Quelques Auteurs raportent que les Pêches étoient autrefois assez rares : apparemment, parce qu'on n'avoit pas soin d'en planter , & de les cultiver ; car elles viennent facilement par tout : ce fruit est presentement fort commun & tres-estimé pour son goût exquis. La plûpart de nos Auteurs anciens luy attribuent beaucoup de mauvais effets. Galien le fait passer pour tres-pernicieux ; cependant nous n'y remarquons point icy tant de mauvaises qualitez , excepté quand il n'est pas bien meur , ou quand on en use avec excès ; car alors il cause des vents & des indigestions : mais cet inconvenient se rencontre dans toute sorte de fruits , & même dans ceux qui passent pour les plus sains , & les moins mal-faisants.

Cette réflexion peut donner occasion à faire une remarque generale sur les fruits agreables , sçavoir , que comme il est presque impossible de n'en pas manger un peu trop , il est aussi tres-rare qu'ils ne fassent mal ; c'est à-dire , qu'ils ne sont pas à beaucoup près si mal sains par raport à eux-mêmes , que eu égard à notre peu de temperance.

Les Pêches corrigent les haleines puantes par leur odeur agreable , & de plus en absorbant & precipitant les matieres corrompues qui sont dans l'estomach. Elles lâchent un peu le ventre ; ou en délayant, par les parties phlegmatiques en quoy elles abondent , les humeurs crasses & ter-

restres contenues dans les intestins, ou en picotant par le secours de leurs sels acides, les glandes intestinales, qui par cette irritation fournissent plus de liqueur qu'auparavant. Enfin les Pêches sont fort humectantes & rafraîchissantes, parce que, comme nous avons déjà remarqué, elles contiennent beaucoup de phlegme, & de sel essentiel.

Pêches  
confites.

On mêle ordinairement les Pêches avec un peu de sucre pour les manger; elles sont de cette manière plus salutaires, parce que le sucre corrige & rarefie un certain phlegme visqueux, qui se rencontre dans les Pêches, comme dans la plupart des autres fruits. On confit encore les Pêches pour les conserver, & pour les rendre plus agréables.

Renoud assure que pour connoître de quelle couleur la Pêche est en dedans, il n'y a qu'à examiner celle de sa peau: car la chair de la Pêche est rouge, si sa peau est rouge; elle est jaunâtre, si sa peau est jaunâtre, & de différentes couleurs, si sa peau est de différentes couleurs.

Erreur  
des An-  
ciens.

On mange ordinairement les Pêches dans du vin; & comme le vin perd presque toute sa force, quand elles y ont trempé, cette circonstance avoit donné lieu aux Anciens, de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il deposoit dans le vin une certaine qualité maligne: mais ils ne faisoient pas attention que la Pêche étant d'une nature poreuse & spongieuse, elle absorbe les esprits du vin, & le rend aqueux, sans luy communiquer cette prétendue malignité.

On fait secher les Pêches au Soleil, après leur avoir ôté la peau & le noyau; & de cette manière elles se conservent long-temps, & elles ont un assez bon goût; on les fait cuire dans un peu de vin ou d'eau, & l'on en fait des compotes hors la saison.

L'amande

## Des Prunes.

25

L'amande de la Pêche contient beaucoup d'huile, & de sel essentiel; elle est propre pour les vers; on en retire par expression une huile assez estimée pour les brouissemens d'oreille. Cette huile rarefie, & chasse au dehors, par le moyen de ses sels essentiels, les humeurs visqueuses, qui par leur sejour dans l'oreille, y causoient des brouissemens.

Amande de la Pêche.

Son huile.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher sont aussi employées pour tuer les vers; elles sont purgatives & aperitives.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher. imEotologie.

On appelle les Pêches en Latin *Persica mala*, parce que le Pêcher a été premierement apporté de Perse.

## CHAPITRE VIII.

### Des Prunes.

IL seroit difficile, & en même temps ennuyeux de décrire icy toutes les différentes especes de Prunes, qui sont presque innombrables. Il y en a de blanches, de vertes, de grises, & de plusieurs autres couleurs; elles tirent aussi leurs differences de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux où elles naissent. Ainsi les unes sont grosses, petites, ou mediocres; les autres sont rondes, ovales, ou oblongues; quelques-unes sont douces, acides, ou austeres; & enfin suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Il en croît autour de Paris de fort bonnes, comme les imperiales, celles de perdrigon, celles de damas rouge, noir & violet, & quantité d'autres. De

Especes;

**Choix.** toutes ces Prunes, les meilleures chacune en son espece, sont celles qui sont bien meures, qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agreable, & qui ont enfin été cueillies nouvellement, & avant le lever du Soleil.

**Bons effets.** Elles sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives; elles appaisent la soif, & donnent de l'appetit.

**Mauvais effets.** Les personnes qui ont l'estomach foible, & qui digerent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des Prunes; car elles debilitent & relâchent beaucoup: de plus elles produisent quantité d'humeurs grossieres & phlegmatiques. C'est pourquoy elles conviennent peu aux gens d'un âge décrepite, & qui abondent en pituite.

**Principes.** Les Prunes contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel acide & de phlegme. Elles sont bonnes en temps chaud, aux jeunes gens, d'un temperament bilieux & sanguin.

**Le tems, l'âge, & le temperament.**

#### REMARQUES.

Comme il y a beaucoup d'especes différentes de Prunes, il s'en trouve qui ont un goût fort agreable, & que l'on sert sur les meilleures tables; d'autres ont un goût si mauvais & si insupportable, que l'on n'en peut manger. Les Prunes sont encore différentes par rapport aux effets qu'elles produisent; celles dont nous nous servons communement parmi les aliments, sont humectantes, laxatives & emollientes. Celles au contraire qui ont une saveur stiptique & austeré,

Comme les Prunes sauvages , sont astringentes , & propres pour arrêter les hemorrhagies les cours de ventre , & le vomissement. On se sert en Medecine de ces deux sortes de Prunes. Par exemple , la pulpe des Prunes de damas noir , est la base de la composition du diaprun , qui est un electuaire purgatif. Et l'acacia nostras n'est autre chose , que le suc épais des Prunes sauvages. Ce dernier est employé dans les occasions où il faut resserrer. Ces deux effets contraires proviennent du different arrangement des principes , dont chacune de ces Prunes sont composées. Dans celles qui sont austeres , il y a lieu de conjecturer , que les sels acides sont unis à des particulés terrestres , propres à absorber les humiditez superflues , qui relâchoient , & qui debilitoient les fibres des parties ; & que dans les autres , qui sont d'un goût plus agreable , les sels acides sont plus en liberté , & nagent dans une grande quantité de phlegme. C'est pourquoy ces Prunes sont emollientes & laxatives ; c'est encore pour cette raison , qu'elles ne conviennent point à ceux qui ont l'estomach foible , & qui abondent en pituite.

On fait avec plusieurs especes de Prunes des confitures fort agreables. On met aussi secher les Prunes ; principalement dans la Touraine & vers Bordeaux ; quand elles sont seches on les appelle *Pruneaux*. On les doit choisir nouveaux , tendres moelleux , & charnus. Ils ont les mêmes vertus que les Prunes , avec cette difference , qu'ils ne produisent pas tant de mauvais effets , à cause d'une certaine humidité superflue , dont ils ont été privez en sechant.

Les Brignoles sont des especes de Prunes de Perdrigon ; elles sont ainsi appellées , parce qu'elles viennent à Brignole fort abondamment , & qu'elles y sont plus delicieuses qu'en tout autre endroit. On les y fait secher au soleil , pour

les conserver, & pour les transporter en différents lieux.

## CHAPITRE IX.

### *Des Pomes.*

- Especes.** **I**L y a tant d'especes différentes de Pomes, qu'il est presque impossible de les décrire toutes ; elles diffèrent par leur figure, par leur grosseur, par leur couleur, & par leur goût. On en trouve aussi qui tiennent de la Poire, & cela vient des grêfes que l'on a entées sur les Pommiers. On doit choisir les Pomes bien nourries, bien colorées, d'un goût agreable, & sur-tout assez meures.
- Choix.**
- Bons effets.** Elles sont pectorales, elles excitent le crachat, elles appaisent la soif & la toux ; elles lâchent le ventre ; elles sont aperitives, rafraîchissantes & cordiales.
- Mauvais effets.** Elles ne conviennent point aux personnes qui ont l'estomach foible. Les Pomes cuites sont à preferer aux crues, parce qu'elles sont plus aisées à digerer.
- Principes.** Elles contiennent toutes beaucoup de phlegme, de sel essentiel, & une mediocre quantité d'huile.
- Le tems, l'âge, & le temperament.** Elles sont salutaires en tout tems, aux jeunes gens bilieux, aux mélancoliques, & à ceux qui ont un bon estomach.



## REMARQUES.

**L**es Pommes sont des fruits assez connus, & fort en usage parmi les aliments. Quoiqu'il en vienne dans toutes sortes de lieux, néanmoins la Normandie en rapporte plus qu'aucune autre Province. En effet il n'y croît pas seulement des Pommes fort agréables au goût, mais encore d'autres qui ont une saveur âpre & stiptique, & qui sont tres-excellentes pour faire de bon cidre, comme nous le dirons dans le traité des Boissons. Les Pommes, dont nous nous servons communément, & qui sont douces au goût, humectent, rafraîchissent, sont pectorales, & lâchent le ventre, parce qu'elles contiennent un suc huileux & phlegmatique, propre à produire ces bons effets. Néanmoins elles ne conviennent point à ceux qui ont l'estomach foible, parce qu'elles le debilitent encore par ce même suc.

Les Pommes cuites sont préférables aux crues, parce que la coction les prive d'une humidité indigeste, qui les rendoit un peu venteuses. Pommes cuites.

Les Pommes que l'on conserve l'hiver sont meilleures que les autres, parce qu'elles ont eu le temps de déposer leur humidité trop crue. Elles sont encore par rapport à cela plus agréables au goût. Il ne les faut point cueillir, qu'elles ne soient dans toute leur maturité, parce qu'auparavant ce temps, leurs suc n'étant pas assez digerez, & étant trop grossiers, peuvent causer des embarras dans les vaisseaux.

Plus les Pommes sont douces & agréables, plus elles sont salutaires; c'est pourquoy l'on doit éviter celles qui s'éloignent, ou par leur acidité, ou par leur stipticité, de ce bon goût, que nous venons de marquer. Par exemple, l'on ne se sert point de ces Pommes sauvages qui viennent dans les bois, & dans les lieux montagneux;

## 30. *Traité des Aliments.*

parce qu'elles sont âpres & astringentes. Cependant elles peuvent convenir aux personnes qui ont quelques diarrées, ou quelques maux de gorge, auxquels les matieres stiptiques & astringentes sont tres-bonnes.

**Ce'le de Pommes.** On fait avec les Pommes une confiture aussi delicieuse que salutaire, appelée *Gelée de Pommes*. Elle est humectante, rafraîchissante & pectorale; on s'en sert beaucoup.

**Pommes tapées.** On fait secher les Pommes au four sur des claies; quand elles sont à demi seches, on les applatit avec la main, & on les remet au four, pour les achever de secher; elles sont de cette maniere assez agreables. On les appelle Pommes tapées.

## CHAPITRE X.

### *Des Poires.*

**Especes.** **I**L y a beaucoup d'especes de Poires, aussi bien que de Pommes, qui different en figure, en grosseur, en couleur, en goût, & en odeur. Les meilleures sont celles qui sont douces, bien meures, bien nourries, & qui ne sont ni âpres, ni stiptiques.

**Choix.** Les Poires donnent de l'appetit, fortifient l'estomach; celles qui sont d'un goût âpre, ou austere, sont plus astringentes que les autres, & plus propres pour les cours de ventre.

**Bons effets.** L'usage des Poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. On doit aussi faire en sorte qu'elles ne precedent point les autres viandes.

**Mauvais effets.** Elles contiennent mediocrement d'huile.

**Principes.**

& beaucoup de sel essentiel, & de phlegme.

Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en use modérément.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

REMARQUES.

Les Poires sont des fruits fort estimez pour leur bon goût. Il en croît beaucoup en Normandie, aussi-bien que des Pommes; il y en a qui sont d'une saveur agreable; d'autres au contraire sont âpres & stiptiques, & servent à faire du poiré, comme nous le dirons dans le traité des Boissons.

Presque toutes les Poires resserrent, & fottifient l'estomach, parce qu'elles contiennent un suc un peu épais, & chargé de quelques parties terrestres, propres à donner plus de consistance aux liqueurs, & à absorber les humiditez superflues qui debilitoient les fibres des parties. Les Poires qui ont une saveur âpre sont plus astringentes que les autres, parce que leur suc est plus épais & plus terrestre.

Le suc des Poires étant grossier, comme nous venons de le marquer, il demeure du temps à digerer & à fermenter dans l'estomach. C'est pourquoy il excite quelquefois par son séjour trop long, des vents, & même des coliques.

Pour rendre les Poires plus aisées à digerer, on les fait cuire, & on les mêle avec du sucre; elles deviennent de cette maniere plus saines: voicy ce qu'en dit l'Ecole de Salerne:

*Cruda gravant stomachum, relevant Pyra cocta gravatum.*

On ne doit point se servir des Poires avant les autres viandes, parce qu'elles pourroient demeurer trop long-temps dans les premieres voyes, & fermer le passage aux autres aliments qui viendroient ensuite.

Pepins  
de Poi-  
res.

Les Pepins des Poires sont estimez propres pour tuer les vers, & pour empêcher la pourriture.

Poires  
tapées.

On fait secher les Poires au four, & on les accommode de même que les Pommes; de cette manière elles se conservent fort long-temps, & elles peuvent être transportées en differents lieux. On les appelle communement Poires tapées

Etimo-  
logie.

Les Poires en Latin *Pyra*, à *Pyramide*, parce qu'elles se terminent en pointe à peu près comme une Pyramide.

Le Poirier sauvage est appellé en Grec *ἀγρὰς*. Ce nom vient du Verbe *ἀγρῶν*, *strangulare*, étrangler, parce que le fruit de cet arbre étant mâché, resserre tellement les fibres de la bouche & de la gorge, qu'il semble qu'on aille étrangler.

## CHAPITRE XI.

### Des Figues.

Dif-  
ferences.

Choix.

IL y a plusieurs sortes de Figues, qui different en figure, en grosseur, en couleur, & en goût. On doit choisir les unes & les autres, molles, succulentes, bien meures, d'un goût sucré & délicieux. Celles qui ont une peau tendre & délicate, se digerent plus facilement que les autres. On ne les doit cependant pas manger, qu'elles ne soient séparées de leur peau, & dans toute leur maturité.

Bons ef-  
fets.

Elles nourrissent beaucoup, elles ôtent la soif, elles adoucissent les âcretés de la poitrine; on les tient propres pour emporter la pierre du rein, & pour résister au venin, étant seches. On en fait des garga-

rismes pour les maux de la gorge & de la bouche ; on en applique encore exterieurement , pour amollir , pour digerer , & pour hâter la suppuration.

L'usage immodéré de ce fruit cause ordinairement des vents & des cruditez ; c'est pourquoy il est pernicieux aux personnes sujettes aux douleurs de la colique ; il cause aussi quelquefois des dysenteries.

Mauvais  
effets.

Il est chargé d'une mediocre quantité d'huile , & de sel acide , de beaucoup de phlegme , & d'un peu de sel volatile alkali.

Principes.

Il convient en tout temps , à tout âge , & à toute sorte de temperament , pourveu que l'on en use modérément.

Le temps,  
l'âge , &  
le tem-  
pera-  
ment.

#### REMARQUES.

**L**A Figue est un fruit delicieux , que l'on sert sur les meilleures tables. Quand elle n'est encore grosse que comme un pois , elle est appellée en Latin *Grossulus* quand elle est plus grosse , sans néanmoins être encore meure , on la nomme *Grossus* ou *Grossa* , & enfin quand elle est parfaitement meure , *Ficus*. Ce fruit croît à la grosseur d'une Poire mediocre , & il en a aussi la figure.

Quoiqu'on cultive le Figuier dans les pays temperéz , cependant les Figues qui y viennent ne sont point à comparer à celles qui croissent aux pays chauds ; car la bonté des Figues consistant dans une union parfaite de sulfres & de sels , qui produit un goût sucré & fort agreable ; il est facile à concevoir que celles qui viennent dans ces pays chauds , reçoivent une plus grande quantité de

sulfres , & de sels exaltez , puisque ces lieux abondent plus en ces principes , que les tempererz. Il faut encore ajoûter , que la chaleur du Soleil , qui dans ces endroits est plus forte , digere , meurt , & attenne plus parfaitement les parties de ces fruits, & les rend non seulement d'une saveur plus delicieuse, mais encore beaucoup plus salutaires.

Les Figues adoucissent les âcretéz de la poitrine, elles nourrissent & humectent beaucoup, parce qu'elles contiennent un suc visqueux & huileux , propre à embarrasser les sels âcres qui picotent la poitrine , & à reparer la dissipation des parties solides , en se condensant , & se congelant dans tous leurs petits vuides. Cependant ce suc produit plusieurs mauvais effets. Premièrement il rend les Figues de difficile digestion , par la lenteur & la grossiereté de ses parties ; en second lieu il cause des vents , des tranchées , & des coliques ; en se rarefiant dans les intestins par la chaleur du corps ; enfin il excite bien souvent des dysenteries ; parceque s'aigrissant par son sejour trop long dans les intestins , il corrode & ulcere ces parties.

On fait secher les Figues au four ou au Soleil ; & quand elles sont seches , on les nomme en Latin , *Carica* , ou *Ficus passa*. Elles servent beaucoup en Medecine , & dans les aliments. Elles sont plus faciles à digerer que les autres , parce qu'elles ont été privées par la coction , d'une bonne partie de leur phlegme visqueux & indigeste.

Figues  
d'Inde.

Vertus.

Les Figues d'Inde sont ainsi appellées , parce qu'elles viennent sur un arbre qui croît aux Indes vers Goa ; elles sont faites comme nos Figues , avec cette difference qu'elles sont rouges comme du sang en dehors & en dedans. Elles sont douces , & bonnes à manger ; elles n'ont pourtant pas un goût si delicieux que celles qui viennent en Europe. Ces Figues ont à peu près les mêmes vertus ,

que les nôtres ; l'écorce de leur arbre sert à faire des étofes.

Figue en Latin, *Ficus*, à Φύσα, *Produce*. Gene- Etimo-  
ro ; parce que le Figuier multiplie beaucoup, & logie.  
porte ordinairement deux fois l'année.

## CHAPITRE XII.

*Des Coins.*

**I**L y a trois especes de Coins. Les pre- Especes  
miers sont petits, tres odorants, coton-  
neux, verds au commencement, puis  
d'un beau jaune, quand ils ont acquis  
toute leur maturité. Les seconds sont plus  
gros, mais moins odorants, peu coton-  
neux, d'une chair molle, & d'une couleur  
pâle. Les derniers sont ceux qui viennent  
sur le coignassier sauvage ; ils sont plus tar-  
difs que les autres, plus petits, & peu en  
usage ; ils croissent dans les lieux pierreux.  
On doit choisir ceux de la premiere espece, Choix  
comme ayant plus de goût & de vertu,  
mais il faut qu'ils soient bien meurs, char-  
nus, bien nourris, & d'une odeur agrea-  
ble.

Ils réjouissent le cœur, ils fortifient l'es- Bons ef-  
tomach ; ils arrêtent les cours de ventre ; fects.  
& les hemorrhagies ; ils aident à la diges-  
tion, ils empêchent l'ivresse, & ils sont  
aperitifs.

Les Coins étant pris cruds, & avant le Manvais  
repas, causent des coliques, des vents, & effects.  
des indigestions. C'est pourquoy il est bon

36 *Traité des Aliments.*

de les faire bien cuire , & de les mêler avec du sucre ; de cette maniere ils produisent de bons effets.

Princi-  
pes.

Ils contiennent beaucoup de sel acide , d'huile , & de phlegme.

Le tems,  
l'âge , &  
le tem-  
pera-  
ment.

Ils conviennent en tout temps , à toute sorte d'âge , & de temperament ; pourveu qu'ils soient bien cuits , & qu'on n'en prenne qu'une quantité moderée.

REMARQUES.

**L** Es Coins sont des fruits qui ne sont pas seulement en usage parmi les aliments , mais qui le sont encore beaucoup en Medecine. Ils ont une odeur si agreable & si forte , qu'ils causent à plusieurs personnes des maux de tête. Ce qui marque qu'ils sont composez de quelques principes assez volatiles , & exaltez. Quand ils sont verds , ils ont un goût âpre & stiptique , si insupportable , qu'il n'est pas possible d'en mettre dans la bouche : mais à mesure qu'ils meurissent , ils deviennent doux. Neanmoins quoyque tres-meurs , ils conservent toujors une certaine saveur austere qui ne s'évanouit que par la coction. C'est la raison pourquoy l'on ne mange gueres les Coins , que quand ils ont été bien cuits.

Le goût âpre & austere des Coins qui sont verds , provient d'une liaison étroite de leurs fels & de leurs sulfres avec des parties terrestres. Ce goût diminue à mesure qu'ils meurissent ; parce que leurs principes actifs se degagent insensiblement , par la fermentation des parties terrestres qui les retenoient. Enfin quoyque tres-meurs ils conservent une saveur austere , parce que ces mêmes parties terrestres sont tellement unies aux principes salins , qu'il en reste toujors



assez pour exciter encore ce goût d'âpreté & de stipticité.

Les Coins fortifient & resserrent l'estomach, aident à la digestion, & arrêtent les cours de ventre & les hemorrhagies; parce qu'ils contiennent un suc épais & terrestre, propre à épaissir les liqueurs trop tenues & trop agitées, & à absorber les humiditez superflues qui relâchoient & qui debilitoient les fibres des parties. Ils sont estimez propres pour empêcher l'yvresse; & ils agissent en cette occasion, en precipitant par leurs parties grossieres, les vapeurs du vin, ou des autres liqueurs spiritueuses, & en s'opposant à leur exaltation au cerveau. On dit qu'avant le repas ils resserrent, & qu'après le repas ils lâchent le ventre. Cependant je croy qu'en quelque temps qu'ils soient pris, ils sont plus capables de ressermer, que de relâcher. On dit encore qu'ils résistent au venin; & l'on rapporte que les Espagnols devant combattre contre les Africains firent provision de poires de Coins, afin que s'ils étoient blesez par quelques fleches empoisonnées, ils eussent de quoy se guerir promptement. Je ne voudrois pas trop me fier à ce remede.

Quand les Coins sont cruds, ils contiennent un suc visqueux & grossier, qui demeurant longtemps dans l'estomach & dans les intestins, y excite des vents & des coliques. On confit les Coins avec le sucre, & de cette maniere ils sont plus salutaires.

On fait encore avec les Coins plusieurs compositions stomachiques, comme le Cotignat, le sirop de Coins, & quantité d'autres dont on se sert aussi-bien en santé qu'en maladie.

Les Coins furent apportez du temps de Galien, à Rome, de la Syrie & de l'Iberie. Ils sont appellez en Latin, *Cydonia*, à *Cydone*, Cydon ville de Crete,

Coins  
confitez

Coti-  
gnat, &  
Syrop de  
Coins.  
Erimo-  
logie

Ils sont encore nommez , *Mala Cotanea* ; parce qu'ils sont couverts d'une espece de coton.

## CHAPITRE XIII.

### *Des Grenades.*

**Especies.** ON connoît trois especes generales de Grenades. Les premieres sont les aigres ; les secondes sont les douces ; & les troisièmes sont les vineuses , qui tiennent le

**Choix.** milieu entre les aigres & les douces. On doit choisir les Grenades grosses , chargées de grains , meures , succulentes , & d'un goût agreable & réjouissant.

**Bons effets.** Les douces adoucissent les âcretéz de la poitrine , appaisent la toux , rafraîchissent & humectent. Les aigres fortifient le cœur , arrêtent les vomissements & les cours de ventre , excitent l'appetit , precipitent la bile , & calment les ardeurs de la fièvre. Elles sont plus estimées en Medecine , que les autres especes ; on en fait sucer les grains aux malades.

**Mauvais effets.** Les douces excitent des vents. Pour les aigres , elles incommodent la poitrine , & elles offensent les dents & les gencives.

**Principes.** Toutes les especes de Grenade contiennent une mediocre quantité d'huile , beaucoup de phlegme , & de sel essentiel. Cependant il y a quelque petite difference par rapport aux principes de toutes ces especes ;

comme l'on l'expliquera dans les remarques.

Les douces & les vineuses conviennent en tout temps , à toute sorte d'âge & de temperament , pourveu qu'on en use modérément. Les aigres sont salutaires dans les grandes chaleurs , aux jeunes gens bilieux. Mais elles sont nuisibles aux vieillards ; parce qu'elles resserrent & picotent un peu la poitrine , & qu'elles rendent la respiration plus difficile , qui ne se fait déjà chez eux qu'avec assez de peine.

Le temp<sup>s</sup>  
l'âge , &c  
le tem-  
pera-  
ment.

*REMARQUES.*

**L**es Grenades sont des fruits assez connus ; dont on se sert plutôt pour le plaisir , & pour se donner de l'appetit , qu'en qualité d'aliment. La différence de goût qui se rencontre entre les trois especes de Grenades , provient de ce que dans les douces les principes huileux sont un peu plus abondants , & plus étroitement unis avec les acides , que dans les aigres ; c'est pourquoy ces dernières communiquent une impression plus forte d'acidité. Pour les vineuses , elles n'ont un goût doux & piquant , que parce que leurs principes huileux & salins sont non seulement un peu plus exaltes que dans les autres especes de Grenades , mais encore parce que ces mêmes principes se rencontrent dans une union & dans une proportion plus juste & plus convenable ; c'est-à-dire, que les acides de ces Grenades n'étant pas autant absorbés par des parties huileuses , qu'ils le sont dans les Grenades douces, ils ont aussi plus de force pour picoter les petites fibres de la langue par le plus subtile de leurs pointes.

Les Grenades douces adoucissent les âcretés de

la poitrine, humectent & rafraîchissent par leurs parties aqueuses & huileuses, propres à étendre & à embarasser les sels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement. Les aigres sont astringentes, conviennent dans les inflammations, & appaisent les ardeurs de la fièvre, en épaississant & coagulant un peu les liqueurs par leurs sels acides; & de plus en précipitant les sels âcres & exaltes, qui excitoient dans les humeurs un bouillonnement & une fermentation extraordinaire.

Les Grenades aigres incommodent la poitrine, les dents, & les gencives, en picotant trop fortement ces parties.

**Expe-  
rience.**

On dit que les Grenades aigres deviennent douces, si l'on entoure la racine de l'arbre qui les porte, d'urine que l'on ait gardée quelque temps, & de fiente humaine, ou de porc. Si le fait est véritable, c'est parce que les sels volatiles & les sulfres exaltes que ces matieres contiennent en abondance, se distribuant dans toute la plante, s'unissent aux acides des Grenades, & leur ôtent une bonne partie de leur aigreur.

**Balau-  
stes.**

Les Balauftes, ou fleurs du Grenadier, arrêtent les cours de ventre, les gonorrhées, les crachements de sang, & conviennent dans les hernies.

**Ecorce  
de Gre-  
nade.**

L'écorce de la Grenade est appelée en Latin, *Malicorium*, comme qui diroit cuir de Pomme; parce que cette écorce est dure comme du cuir. On la nomme encore *Sidium*, à *Sidone agro*, parce que les champs Sidoniens en fournissoient autrefois une grande quantité. Elle a les mêmes vertus que la fleur de Greuade.

**Semence  
de Gre-  
nade.  
Grenade  
de Mer.**

La semence de Grenade est astringente; on l'employe dans les injections.

La Grenade de mer est un corps dur, pétrifié, qui naît contre les rochers, & qui ressemble

par sa couleur & par sa figure à la Grenade.

Les Grenades sont appellées en Latin, *mala punica*, à *puniceo colore*, parce qu'elles ont une couleur rouge. On les nomme aussi *Granata*, à *Granis*, parce qu'elles contiennent une grande quantité de grains; ou bien à *Granatense in Hispaniis regno*, parce qu'il vient beaucoup de Grenadiers au Royaume de Grenade en Espagne.

Etimologie.

## CHAPITRE XIV.

### Du Melon.

**L**E Melon doit être lourd, d'une chair Choisi un peu ferme, bien rempli, qui n'ait point trop d'eau, & qui soit d'une odeur agreable & d'un goût vineux. Il y a plusieurs moyens de connoître les bons Melons; mais le plus sûr est d'en juger par le goût.

Il rafraîchit & humecte, il excite l'urine, il appaise la soif, & donne de l'appetit. On dit que le frequent usage de ce fruit preserve contre la pierre de la vessie & des reins.

Bons effets.

Il est venteux, & produit quelquefois de grandes chaleurs dans le bas ventre. C'est pourquoy il ne convient point aux personnes sujettes à la tolique. On voit encore des dysenteries & des fièvres, mais principalement des quartes, naître de l'usage du Melon.

Mauvais effets.

Il donne beaucoup de phlegme, & de Princip sel essentiel, mediocrement d'huile, & un Pco. peu de sel volatile alkali.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens qui ont un bon estomach, & qui sont d'un temperament chaud & bilieux : Mais il est pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux melancoliques.

R E M A R Q U E S.

L'Odeur agreable que le Melon répand, & son goût délicieux marquent qu'une partie de ses substances volatiles sont assez degagées des principes grossiers, pour donner une douce impression aux nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualitez, qui sont les principaux agréments de ces fruits, se rencontrent beaucoup plus abondamment dans les Melons qui nous viennent des pays chauds, que dans ceux des pays froids. La raison en est, que dans les pays chauds la chaleur du Soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation interieure par laquelle les principes des Melons s'élevent, & se séparent des matieres grossieres qui les embarrassoient.

La quantité du phlegme en quoy le Melon abonde, le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'elle étend les principes âcres & trop agitez de la masse du sang, & qu'en les désunissant elle empêche qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide, excite encore l'appetit, en picotant un peu les parois de l'estomach.

Pour ce qui est des douleurs & des autres incommoditez que le Melon cause dans le bas ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient, & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties, & que s'y fermentant & s'y ai-

## Des Concombres.

43

grissant de plus en plus, il gâte & corrompt les aliments qui passent par ces endroits; ces aliments ensuite portez dans la masse du sang, le font fermenter de différentes manières, & ainsi produisent différentes fièvres

C'est encore cette humidité grossière qui rend le Melon de difficile digestion; c'est pourquoy il faut boire du vin en mangeant de ce fruit; car le vin attenant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets.

La semence du Melon est une des quatre grandes semences froides. Elle est très-adoucissante; on en retire par expression une huile anodine.

Semences  
du Me-  
lon.

Le Melon d'eau est une espèce de Melon un peu différente de celle qui est en usage dans ce pays. Il est plus gros que nos melons ordinaires, il est aussi plus aqueux, & c'est d'où il a tiré son nom. Il a un goût délicieux; on en use beaucoup dans les pays chauds où il vient abondamment.

Melon  
d'eau.

## CHAPITRE XV.

### Des Concombres.

**O**N les doit choisir longs, gros, bien ronds, couverts d'une écorce tendre, & remplis d'une chair blanche, succulente & ferme.

Choix.

Ils humectent & rafraîchissent beaucoup, ils ôtent la soif, ils temperent l'âcreté des humeurs, ils apaisent la trop grande fermentation du sang, & ils poussent par les urines.

Bons ef-  
fets.

Ils se digerent difficilement, & ils produisent des humeurs grossières & pituiteuses.

Mauvais  
effets.

## 44 *Traité des Aliments.*

Princi-  
pes.

On en retire peu d'huile, beaucoup de phlegme, médiocrement de sel essentiel, & un peu de sel volatile alkali.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Les Concombres conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les personnes foibles & délicates, qui ont un mauvais estomach, ou qui sont d'un temperament phlegmatique, doivent s'en abstenir.

### R E M A R Q U E S.

**L**es Concombres sont des fruits beaucoup en usage dans les aliments. Ils sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & d'autres fois verts. Ces fruits humectent & rafraîchissent puissamment parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impetueux des humeurs. Cependant ce suc rend les Concombres de difficile digestion; parce qu'il demeure long-temps dans l'estomach, & que les parties ne se désunissent qu'avec peine. C'est pourquoy on doit toujours faire bien cuire les Concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux en quoy ils abondent, devienne par la coction moins indigeste; on les peut encore mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion comme l'oignon, le sel, le poivre, & d'autres choses de cette nature.

On mange assez ordinairement les Concombres cruds, & en salade, après les avoir laissé tremper, & confire quelque temps dans du vinaigre. Mais on ne doit se servir de ces sortes de Concombres qu'avec beaucoup de moderation; car outre que la raison nous apprend qu'étant preparez de cette maniere, ils sont lourds & pesants sur l'estomach, & qu'ils s'y digerent difficile-



ment, l'expérience ne confirme encore que trop ces mauvais effets, & plusieurs autres.

Les Cornichons sont de petits Concombres, que l'on a cueillis avant qu'ils eussent acquis toute leur grosseur & leur maturité; ensuite l'on les met dans un pot, & l'on jette par dessus du plus fort vinaigre que l'on puisse trouver, du sel, & du poivre concassé. Les Cornichons confits de cette manière sont d'un goût fort agreable, & se conservent long-temps; mais on en doit user sobriement; car ils sont pesants, & difficiles à digérer; cependant ils ne font pas tant de mal que les gros Concombres en salade; apparemment à cause des ingredients âcres & salez, dans lesquels ils ont trempé plus long-temps, & qui aident davantage à leur digestion.

On trouve dans le Concombre quantité de semences, qui contiennent une amande douce, onctueuse, & assez agreable au goût. Cette semence est une des quatre grandes semences froides tres-employée en Medecine dans les emulsions. Elle est fort adoucissante, rafraîchissante, humectante; elle pousse aussi par les urines.

Semences de Concombre

Le Concombre sauvage est bien different de celui dont nous nous servons parmi les aliments; car il contient un suc visqueux & fort âcre. Ce suc épais est l'*Elaterium*, dont on se sert en Medecine quand on veut purger puissamment la pituite crasse, & les humeurs grossieres & tartareuses.

Concombre sauvage

On trouve dans la Mer des Concombres longs & gros comme le doigt, qui ont en leurs surfaces de petites bosses comme les Concombres terrestres. Ils croissent sur les rochers, ils sont durs, & petrifiés; & ils sont appellez Concombres de Mer.

Concombre de Mer

## CHAPITRE XVI.

*Des Courges.*

**Especes.** IL y a trois especes des Courges, qui ne sont dissemblables, que par leur figure extérieure. La première est Cylindrique, s'étendant extraordinairement en long & en large : La seconde est faite en forme de Flacon, grosse, ronde, & ventrue. Enfin la troisième a la figure d'une bouteille, ayant la pance grosse, & le col étroit ; cette dernière contient aussi des semences plus brunes, que les autres especes. On doit choisir les Courges tendres, recentes, legeres, d'une chair blanche & moelleuse.

**Choix.****Bons effets.**

Toutes les especes de Courges rafraîchissent, humectent, adoucissent les humeurs âcres, & desalterent.

**Mauvais effets.**

Elles se digerent difficilement, elles debilitent l'estomach, elles excitent des vents & des coliques.

**Principes.**

Les Courges donnent beaucoup de phlegme, mediocrement de sel essentiel, un peu d'huile, & tres-peu de sel volatile alkali.

**Le tems, l'âge, & le temperament.**

Elles conviennent dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux ; mais les personnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir.

## REMARQUES.

Les Courges sont de gros fruits bons à manger, & dont on se sert aussi pour faire des flacons, après qu'on les a vuidez, & qu'on les a fait

fecher. Ils viennent aisément dans les lieux froids & humides ; parce qu'ils n'ont besoin que de suc visqueux & grossiers , que le terroir de ces lieux leur fournit en grande quantité.

Les Courges humectent , rafraichissent , & adoucissent les humeurs âcres, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties lentes & visqueuses, comme nous venons de le marquer , & propres à produire ces bons effets. Ces mêmes parties rendent les Courges difficiles à digérer . debilitent l'estomach , & excitent des vents & des coliques.

On mêle ordinairement les Courges avec des herbes aromatiques , avec le persil , l'oignon , la moutarde , le poivre , & plusieurs autres matieres âcres & volatiles , capables d'aider à l'attenuation du phlegme visqueux de ce fruit, & de luy donner un gout plus relevé.

Courges  
confites

On confit encore les Courges avec du sucre , pour les rendre plus agreables & plus salutaires. En effet on rarefie , en les faisant bien bouillir , leur substance grossiere ; & de plus , le sucre avec lequel on les mêle , leur donne un petit piquant , qui les fait paroître moins fades & qui les rend plus aisées à digerer. La Courge confite peut être employée dans les maladies de la poitrine pour adoucir les âcretétez qui s'y rencontrent.

La Courge contient beaucoup de semences ap-  
platies , oblongues , couvertes d'une écorce dure , un peu ligneuse , blanchâtre , ou grise. Sous cette écorce il se trouve une petite amande , douce , & assez agreable ; cette amande contient beaucoup d'huile , que l'on retire aisément par expression , & qui est propre à adoucir la peau , & à la rendre plus unie. La semence de Courge est une des quatres grandes semences froides ; elle est pectorale , elle pousse par les urines , elle rafraichit , & elle humecte beaucoup.

Semences  
de  
Courge  
& leur  
huiles

## CHAPITRE XVII.

## Des Citrouilles.

Choix.

**O**N les doit choisir grosses, charnues, bien nourries, d'une chair ferme, succulente, blanchâtre, ou rougeâtre.

Bons effets.

La chair de la Citrouille humecte & rafraîchit, adoucit les âcretés de la poitrine, & tempere le mouvement trop violent des humeurs.

Mauvais effets.

La Citrouille excite des vents, & produit des humeurs grossières.

Principes.

Elle donne peu d'huile, beaucoup de phlegme, médiocrement de sel essentiel, & tres peu de sel volatile alkali.

Le temps, l'âge &amp; le temperament.

Elle convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards, & ceux qui sont d'un temperament foible, delicat & phlegmatique, doivent s'en abstenir.

## REMARQUES.

Semences.

**O**N cultive les Citrouilles dans les jardins. Ce sont de fort gros fruits, entourez d'une écorce dure; ils contiennent interieurement une chair assez semblable à celle du Concombre. Cette chair renferme une pulpe ou une substance moelleuse, dans laquelle on trouve des semences oblongues, larges, noires, rousses ou rouges, & couvertes d'une écorce assez dure. Cette écorce étant séparée, laisse voir une amande blanche, d'un goût doux & agreable, dont on tire par expression une huile adoucissante, & humectante.

La semence de Citrouille est une des quatre grandes semences froides; elle humecte, & rafraîchit beaucoup; on l'employe dans les émulsions,

sions , dans les bouillons , & dans les decoctions.

Comme les Citrouilles contiennent à peu près les mêmes principes , que les Concombres & les Courges ; que la tiffure & l'arrangement de leurs parties font fort semblables ; & que leurs vertus font les mêmes ; nous n'expliquerons point icy de quelle maniere elles produisent leurs bons ou leurs mauvais effets , puisque nous l'avons déjà fait , en parlant de ces deux autres fruits dans les Chapitres precedents. Cependant on peut dire en faveur des Citrouilles , qu'elles font plus aisées à digerer , & qu'elles font moins de mal que les Concombres ; apparemment parce que leur suc est moins grossier & moins visqueux.

On dit que les Citrouilles d'Egypte sont incomparablement plus grosses & plus grandes que celles qui viennent en Europe. Bellonius assure même , qu'il y en a qui sont si pesantes par leur extrême grosseur , qu'un Chameau n'en peut porter que cinq ou six. Ces Citrouilles contiennent une liqueur que l'on mêle avec un peu d'eau rose & de sucre , & dont on fait une boisson fort agreable & fort rafraîchissante.

Citrouilles d'Egypte.

Citrouille en Latin , *Citrullus* , à *Citreo colore* , parce que quand elle est meure , son écorce a une couleur de Citron.

Etimologie.

## CHAPITRE XVIII.

### Des Oranges.

**I**L y a deux especes generales d'Orange , les unes sont ameres , acides , petites , jaunâtres , & verdâtres. Les autres sont douces , plus grosses que les ameres , & d'un jaune doré. On se sert de ces deux especes parmi les aliments. Les ameres sont plus usitées en Medecine , que les douces.

Especes.

**Choir.** On doit choisir les unes & les autres, nouvelles, remplies de suc, d'une odeur tres-agreable, & ayant une écorce mince.

**Bons effets.** L'écorce d'Orange amere sert beaucoup dans les aliments, & en Medecine; on la confit, on en fait aussi des zests. Elle est stomachale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle ranime la masse du sang, & donne de l'appetit. On confit aussi l'écorce d'Orange douce, mais elle n'est pas si stomachale que l'autre.

Le suc de l'Orange douce & amere rafraîchit, humecte, appaise les ardeurs de la fièvre, fortifie le cœur, & excite l'appetit.

**Mauvais effets.** L'écorce d'Orange échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en sert avec excès.

Le suc de l'Orange douce, immoderément pris, debilité l'estomach, & cause des vents. Pour le suc de l'Orange amere, il incommode quelquefois l'estomach & la poitrine, en picotant un peu rudement ces parties.

**Principes.** L'écorce d'Orange amere contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil.

L'écorce d'Orange douce abonde moins en ces principes.

Le suc de l'Orange amere contient beaucoup de pblegme, & de sel acide, & peu d'huile.

## Des Oranges.

35

Le suc de l'Orange douce contient beaucoup de phlegme , mediocrement d'huile , & de sel acide.

Les écorces d'Oranges douces & ameres conviennent en tout temps , & à toute sorte d'âge , aux personnes qui ont l'estomach foible , ou qui sont d'un temperament phlegmatique & melancolique. Pour les suc de ces fruits , ils sont tres-excellents dans les temps chauds , aux personnes bilieuses , & à ceux , dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Le temps,  
l'âge , &  
le tem-  
perament.

### REMARQUES.

ON nous apporte les Oranges de la Provence , de la Sioutat , de Nice , de Portugal , de l'Amerique , de la Chine , & de plusieurs autres endroits. Les meilleures & les plus estimées pour leur goût exquis , sont celles qui croissent aux pays chauds ; non seulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de soulfres exaltez , & de sels volatiles , en communique une grande quantité à ces fruits , & leur donne une odeur agreable ; mais-encore parce que la chaleur du Soleil y digere & y meurit plus parfaitement leur suc , & le rend d'un goût plus delicieux.

Oran-  
ges.

Le suc de l'Orange amere est aigre , parce qu'il contient beaucoup de sel acide , & que ce sel est peu embarassé & retenu par des parties rameuses ; c'est pourquoy il fait sentir aux fibrilles nerveuses de la langue presque toute son acidité. Pour le suc de l'Orange douce , comme il contient moins de sel , que le suc de l'Orange amere , & que ce sel est lié & enchainé par une plus grande quantité de parties huileuses , on conçoit aisément

qu'il ne doit faire qu'une légère impression sur les endroits par où il passe.

Le suc de l'Orange douce, & celui de l'Orange amère produisent à peu près les mêmes effets, comme nous l'avons marqué. Cependant on préfère en Médecine le suc de l'Orange amère, pour rafraîchir & humecter, & pour calmer l'ardeur de la fièvre; parce que ce suc est plus chargé d'acide, & qu'il peut plus aisément épaissir les liqueurs trop tenues, appaiser leur mouvement violent, & précipiter les matières âcres, qui les jettoient dans une fermentation extraordinaire.

Oran-  
geat.

On exprime le suc de l'Orange amère; on le mêle avec du sucre & de l'eau, & l'on en fait une boisson fort agréable appelée communément *Orangeat*, qui peut être donnée aux Febricitants dans le chaud de la fièvre.

Zests.

On choisit pour faire des zests la partie de l'écorce d'Orange la plus superficielle parce que c'est elle qui contient plus de principes exaltés, qui font toute la vertu de cette écorce.

Etimo-  
logie.

L'Orange se nomme en Latin, *Aurantium*, *ab aureo colore*, parce que l'écorce de ce fruit a une couleur jaune, comme l'or. Elle est encore appelée par la même raison *Aureum malum*, comme on le peut voir par ce vers de Virgile :  
*Aurea mala decem nisi, cras altera mittam.*

## CHAPITRE XIX.

### *De la Fleur d'Orange.*

Choix.

**O**N la doit choisir blanche, belle, & nouvellement cueillie.

Bons ef-  
fets.

Elle tue les vers, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle fortifie l'estomach, & elle aide à la digestion.



*De la Fleur d'Orange.* 53

L'usage immodéré de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer par ce moyen différentes maladies. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, exaltée, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

La Fleur d'Orange convient en tout temps, aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'estomach est foible, & ne digere qu'avec peine. Le tems, l'âge, & le temperament.

*REMARQUES.*

**L**A fleur d'Orange est employée dans les aliments, & en Medecine: on la confit toute entière, ou l'on en fait des pâtes & des conserves. On en tire encore par la distillation une eau de fort bonne odeur, & qui est tres-usitée dans les potions cordiales, histeriques & cephaliques. Son odeur agreable vient de ce que quelques soulfres & quelques sels de la fleur d'Orange se sont élevez avec l'eau, & s'y sont mêlez.

La fleur d'Orange aide à la digestion par ses principes volatiles, qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments. Elle réjouit aussi le cœur & le cerveau, & fait venir les mois aux femmes, parce que ces mêmes principes exaltez raniment la masse du sang, augmentent la quantité des esprits & rarefient les sucs visqueux, qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menstruale.

*CHAPITRE XX.*

*Des Citrons.*

**I**L les faut choisir meurs, assez gros, succulents, d'une odeur tres-agreable; on ne les doit point manger au fort. Choix.

## 54 *Traité des Aliments.*

rir de l'arbre , mais il faut attendre quelque temps. Les meilleurs sont ceux qui viennent dans les pays chauds.

Bons effets.

L'écorce de Citron mâchée rend l'haleine agréable , & étant prise interieurement elle aide à la digestion ; elle résiste au venin , & elle fortifie le cœur & le cerveau. On la confit comme celle de l'Orange amere.

Le suc de Citron rafraîchit , désaltère , résiste au venin , apaise le mouvement trop violent du sang , & des autres humeurs , & convient aux Febricitants.

Mauvais effets.

Ce suc se digere difficilement , donne des vents , envoie des rapports. Pour l'écorce , elle échauffe beaucoup , quand on s'en sert avec excès.

Principes.

L'écorce de Citron , & principalement sa partie la plus superficielle, contient beaucoup d'huile exaltée , & de sel volatile.

Le suc de Citron abonde en sel acide , & en phlegme , mais il contient peu d'huile.

Le temps, l'âge , & le temperament.

Le suc de Citron convient dans les temps chauds , aux jeunes gens bilieux. Son écorce convient en tout temps , pourveu que l'on en use modérément , & que ce ne soit que pour aider à la digestion , & ranimer le sang & les esprits.

### REMARQUES.

ON cultive le Citronnier en Languedoc , en Provence , en Italie , & dans les autres pays chauds. Il porte des feuilles qui ressemblent à

telles du laurier ; ce qui fait dire à Virgile , en parlant de cet arbre :

*Si non alium jactaret odorem ,*

*Laurus erat.*

Son fruit contient , aussi-bien que l'Orange amere , deux parties d'une vertu toute differente , sçavoir son écorce , & son suc. En effet l'une échauffe , & l'autre rafraîchit. On peut dire encore , que le Citron a beaucoup de rapport avec l'Orange amere , par les effets qu'il produit , par son goût acide & par ses principes. Il n'est donc pas nécessaire de s'étendre sur l'explitation des vertus du Citron , puisque l'on ne repeteroit que ce qui a été déjà dit en parlant des Oranges ameres.

On mêle ordinairement le suc du Citron avec du sucre , pour le rendre plus agreable , & moins en état de produire de mauvais effets. Le sucre agit en cette occasion , en liant par les particules rameuses de son huile , les acides du Citron , & les empêchant de picoter trop fortement l'estomach , ou les autres parties du corps.

On se sert assez communement d'un Citron lardé tout au tour de cloux de gerosse , pour le sentir , & pour se preserver des atteintes du mauvais air.

La semence de Citron est employée en Medecine pour tuer , & pour chasser les vers. Elle est cordiale , & elle resiste au venin.

Le Citron en Latin , *Citrum* , à κίτρος , qui vient d'un autre mot Grec , κέδρος , *Cedrus* , Cedre , parce que le Citron , aussi bien que le Cedre , est fort odorant.

Il y a une autre espece de Citron qui n'est point aigre , mais qui a un goût douceâtre & fade ; il est plus gros que l'autre , & il est peu en usage.

Citron  
lardé de  
Cloux de  
Gero-  
sles.  
Semence  
de Ci-  
tron.

Etimologie.

Autre es-  
pece de  
Citron.

## CHAPITRE XXI.

*Des Limons.*

**Especies.** IL y a deux especes de Limons, sçavoir  
**Choix.** des doux & des aigres. Les doux sont peu  
 en usage, si ce n'est par leur écorce que  
 l'on confit. Les aigres sont beaucoup em-  
 ployez. On les doit choisir assez meurs, bien  
 colorez, succulents, & d'une odeur agreable.  
 Ils ne doivent point être mangez, non plus  
 que les Citrons, au sortir de l'arbre.

**Bons ef-  
fects.** L'écorce des Limons aide à la coction,  
 donne bonne bouche, résiste au venin, ra-  
 nime la masse du sang, & des esprits.

Le suc de Limon aigre rafraîchit, abbat  
 la fougue des humeurs, excite l'appetit,  
 arrête le vomissement, pousse par les uri-  
 nes, atténue la pierre des reins & de la ves-  
 sie, fortifie le cœur, & résiste au venin.

**Mauvais  
effets.** Ce suc incommode l'estomach, excite  
 des coliques, & picote quelquefois assez  
 fortement les parties où il se rencontre;  
 pour éviter cet inconvenient, on le doit  
 mêler avec du sucre, afin d'embarasser un  
 peu ses pointes, & d'en moderer l'action.  
 Pour l'écorce de Limon, elle produit les  
 mêmes accidents, que celle du Citron.

**Princi-  
pes.** L'écorce de Limon contient beaucoup  
 d'huile exaltée, & de sel volatile.

Pour le suc du Limon, il contient beau-

coup de phlegme , & de sel acide , mais peut d'huile.

Le suc de Limon convient dans les temps chauds , aux jeunes gens bilieux , à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées ; mais il ne convient pas aux vieillards. L'écorce de Limon bien confite convient en tout temps , à toute sorte d'âge & de temperament , pourveu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion , & pour se fortifier l'estomach.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
peram-  
ment.

## R E M A R Q U E S.

L'Arbre qui porte les Limons est une espece de Citronnier. Il a les feuilles & les fleurs toutes semblables à celles du veritable Citronnier , & n'en differe que par la figure de son fruit , qui n'est qu'un peu plus rond que le Citron , & dont l'écorce est ordinairement moins épaisse.

Le Limon aigre ne ressemble pas seulement au Citron par la figure extérieure , mais encore par ses principes , par l'arrangement de ces mêmes principes , & par les vertus. C'est pourquoy l'on substitue assez ordinairement les Citrons aux Limons , & les Limons aux Citrons.

On fait avec le sucre , l'eau , & le suc de Limon aigre , une boisson agreable , que l'on appelle communément , *Limonade*. Elle est tres-fraichissante. On prepare encore avec le suc du Limon aigre , un syrop dont on se sert beaucoup en Medecine.

Limonade.

Syrop de Limon.

Les semences de Limon sont ameres , & propres , aussi-bien que celles du Citron , à tuer les vers , & à preserver du mauvais air.

Semences de Limon.

## CHAPITRE XXII.

## Des Raisins.

Espèces.  
Choix.

**I**L y a trois espèces de Raisins; des blancs, des rouges, & des noirs. On doit choisir les uns & les autres, gros, bien nourris, meurs, succulents, ayant une peau mince & délicate.

Bons effets.

Les Raisins lâchent le ventre, donnent de l'appetit, nourrissent beaucoup; ils sont diuretiques, ils excitent la semence, & ils adoucissent les âcretés de la poitrine.

Mauvais effets.

L'usage trop-frequent des Raisins produit des coliques, & des vents, qui font enfler la ratte, & qui luy causent de fortes douleurs.

Principes.

Ce fruit donne beaucoup de sel essentiel, & de phlegme, mediocrement d'huile, & un peu de sel volatil alkali.

Letemps, l'âge, & le temperament.

Il convient à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on n'en fasse point d'excès. Les vieillards cependant doivent s'en abstenir, car il les affoiblit trop, & leur augmente les fluxions auxquelles leur âge ne les rend que trop sujets.

## REMARQUES.

Premier état du raisin.

**L**E Raisin avant que de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il est si agreable au goût, passe par des états bien differents; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faisant que commencer, il paroît âpre & stiptique, parce que les principes actifs, & principalement les

Sels, sont engagez, & comme enchainez par des parties terrestres, & ne peuvent que racler desagrement les nerfs de la langue. Le Raisin est plus astringent dans cet état, qu'en tout autre, à cause des parties terrestres, jointes & unies avec les acides, de la maniere dont nous venons de le marquer.

Quand la fermentation est devenue un peu plus forte, les sels se degagent insensiblement des guaines qui les retenoient, & qui les fixoient auparavant : c'est alors que n'étant plus si étroitement unis avec des parties terrestres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le Raisin dans cet état n'est plus si astringent qu'il l'étoit, quoyqu'il le soit encore non seulement par rapport aux acides qu'il contient, mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait degagez des principes terrestres.

Second état du raisin, quand il est versus.

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à attenuer & à élever les principes du Raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôtent une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laissent que pour chatouiller par le plus subtile de leurs pointes, les fibrilles nerveuses de la langue. Le Raisin a pour lors un goût sucré & agreable, & il est dans sa parfaite maturité. Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres alterations, quand après avoir exprimé le Raisin, on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Nous parlerons de cette fermentation dans le traité des Boissons.

Troisième état du raisin quand il est meur.

Le Raisin meur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif & émollient. La raison en est, qu'il contient pour lors plus de parties aqueuses, & que ses principes huileux n'étant

plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres des intestins, & de delayer les excréments qui y sont contenus.

Le Raisin meur est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, & à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation.

Les petits Renards engraisent considérablement en Automne dans les lieux où il y a des vignobles; & leur chair est dans cette saison, tendre, délicate, & bonne à manger. Mais on a observé que quand les vendanges sont faites, & que ces petits animaux ne trouvent plus de Raisin, ils deviennent maigres, & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il y a encore plusieurs autres animaux qui engraisent considérablement dans le temps du Raisin; ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le Raisin contient un phlegme visqueux, qui fermentant & se rarefiant dans l'estomach & dans les intestins excite des vents & des coliques. C'est pourquoy on doit user sobrement de ce fruit.

Raisins  
secs.

On fait secher les Raisins au soleil & au four, pour les garder. Ils sont appellez en Latin, *Uva passa*, seu *passula*. Les gros sont appellez, *Uva Damascena*, Raisins de Damas; & les plus petits, *Uva Corinthiaca*, Raisins de Corinthe. Les Raisins secs sont plus salutaires que les autres, parce qu'ils ont été privez du phlegme visqueux qu'ils contenoient auparavant.

Rai-  
sin verd  
confit.

On confit le Raisin verd, ou le Verjus, pour le rendre plus agreable, & pour le conserver plus long-temps. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.

Eau de

On fait et core avec le suc du Verjus, l'eau, &



Le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs. Verjus.

Quand on coupe au printemps les sommitez de la Vigne qui est en sève, il en distille naturellement une liqueur, qui étant bue, est aperitive, deterfive, & propre pour la pierre, & pour la gravelle. Elle éclaircit la vue, quand on s'en lave les yeux. Liqueur qui distille des sommitez de la vigne.

La Vigne en Latin, *vitis*, à *vieo, flecto*, je flechis; parce qu'elle se plie, & s'entortille autour des échalias, ou des plantes voisines. Etimologie.

## CHAPITRE XXIII.

### Des Meures.

IL y a de deux sortes de Meures, sçavoir de blanches, & de noires. On ne se sert point des blanches parmi les aliments. Pour les noires, elles sont tres en usage. On les doit choisir grosses, bien nourries, tres-meures, cueillies avant le lever du Soleil, & qui n'ayent point été gâtées par les approches de quelques petits animaux. Differences.

Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, elles ôtent la soif, elles appaisent les évacuations haut & bas, causées par l'âcreté des humeurs; elles donnent de l'appetit, & elles excitent le crachat. Avant leur maturité, elles sont deterfives & astringentes; on les employe dans les gargarismes pour les maux de la gorge. Choix.

Elles sont venteuses, & l'on ne doit point s'en servir, quand on est sujet à la colique. Bons effets.

Mauvais effets.

Princi-  
pales.Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
péra-  
ment.

Les Meures contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Elles sont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

## REMARQUES.

Les Meures, dans leur primeur, sont acerbés & austeres; & dans la suite elles deviennent douces & agreables, par les mêmes raisons que nous avons alleguées en parlant des differents états du Raisin, qui premièrement est austere, & qui ensuite acquiert une saveur douce.

Origine  
de des  
Meures  
blan-  
ches.

On dit que l'origine des Meures blanches vient de ce qu'on enta des branches du Meurier ordinaire sur le Peuplier blanc. Ces Meures ont un goût mielleux, fade, & desagreceable. C'est pourquoy on ne s'en sert point parmi les aliments. Pour les Meures noires, elles sont fort en usage pour leur goût agreable; elles sont remplies d'un suc doux, & teignant en couleur de sang. Ce suc est pectoral, & humectant, & il appaise les évacuations immodérées causées par des humeurs âcres; parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, embarrassantes & propres à produire ces bons effets.

Les Poëtes donnent au Meurier l'épithete de *Prudent*, parce qu'il ne commence à bourgeonner que quand le froid de l'hiver est entierement passé. En effet il ne bourgeonne ordinairement que dans le mois de May, & il ne porte des fruits que dans les mois d'Août & de Septembre. Cependant il pousse plutôt dans les pays chauds. Horace fait l'éloge des Meures, & recommande de les cueillir avant le lever du Soleil.

*Ille salubres*

*Estates peraget, qui nigris prandia moris*

*Finiet, ante gravem, qua legerit, arbore solem.*

*Des Sorbes, ou Cormes.* 63

L'écorce & la racine du Meurier est deterfive & aperitive.

La Meure en Latin, *Morum*, à μαυρός, *niger*, noir, parce qu'elle est ordinairement noire.

L'écorce  
& la ra-  
cine du  
Meurier  
Eti-  
molo-  
gie.

CHAPITRE XXIV.

*Des Sorbes, ou Cormes.*

**E**lles doivent être choisies assez grosses, & d'un goût vineux, & d'une odeur agreable.

Choix.

Les Sorbes sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement, les hemorrhagies, & les diarrées; elles donnent aussi bonne bouche.

Bons ef-  
fect.

L'usage immodéré des Sorbes produit quantité d'humeurs grossieres & tartareuses, & cause quelque fois des tranchées & des coliques.

Mauvais  
effect.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel joint avec quelques parties terrestres, & de phlegme.

Principes.

Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'estomach foible, pourveu qu'ils en usent modérément.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

REMARQUES.

**L**es Cormes ne meurissent point sur l'arbre, comme les autres fruits; on est obligé de les cueillir en Automne, & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque temps, elles changent beaucoup de consistence & de goût; car de dures, acerbés & defagreables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces & agreables.

Les Sorbes sont astringentes, parce qu'elles contiennent des parties grossières & tartareuses, qui fixent, & qui embarrassent les humeurs âcres & trop tenues, qui causeroient des diarrées, des vomissements, & des hemorrhagies.

L'usage immodéré des Sorbes est souvent pernicieux, parce que contenant un suc grossier & terrestre, comme nous l'avons déjà remarqué, elles produisent aussi beaucoup d'humours grossières. De plus, ce suc demeurant long-temps à fermenter dans l'estomach & dans les intestins, s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques. C'est apparemment pour cela que Galien veut que l'on use de ce fruit avec la dernière moderation; & il prétend même que l'on ne s'en doit point servir en qualité d'aliment, mais de remede.

Liqueur  
spiri-  
tueuse  
des Sor-  
bes.

Si l'on exprime le suc des Sorbes & qu'on le laisse fermenter quelque temps, il devient vineux, & semblable au poiré. Nous expliquerons dans le traité des Boissons, comment cette saveur vineuse se produit, en parlant du vin & des autres liqueurs spiritueuses.

## CHAPITRE XXV.

### *Des Nefles.*

Choix.

**O**N les doit choisir grosses, bien meures, d'une chair tendre & moelleuse.

Bois cf.  
fets.

Elles empêchent l'yvresse, elles arrêtent les cours de ventre, elles fortifient l'estomach, & appaisent le vomissement. Leurs osselets sont employez dans plusieurs compositions astringentes par le ventre, & apertives par les urines. On les tient propres aussi pour détruire & pour chasser la pierre des reins & de la vessie.

Les Nefles prises avec excès ne se digèrent pas facilement, elles accablent l'estomach, & empêchent la cōction des autres aliments.

Mauvais effets.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel acide terrestre, & de phlegme.

Principes.

Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens d'un temperament bilieux, & à ceux qui ont l'estomach foible.

Le tems, l'âge & le temperament.

### REMARQUES.

IL y a un assez grand rapport entre les Nefles & les Sorbes; car toutes les deux meurissent de la même manière, & ont à peu près les mêmes vertus. Cependant les Nefles qui contiennent des principes plus unis avec des parties terrestres, que les Sorbes, sont aussi plus astringentes.

Plus les Nefles deviennent meures, & plus elles perdent de leur vertu astringente. La raison en est, qu'à mesure qu'elles meurissent, leurs sels s'élevont, & se dégagent des parties terrestres qui les retenoient, & qui ne contribuoient pas peu à l'astriction: de plus les Nefles étant vertes, leur suc est beaucoup plus épais & plus grossier, que quand elles sont meures, & enfin plus capable de donner de la consistance aux liqueurs, & d'arrêter leur trop grand mouvement.

Les feuilles & les fleurs du Neflier, sont astringentes & deterfives; l'on s'en sert dans les gargarismes, pour les inflammations de la gorge.

Feuilles & fleurs du Neflier.

Le Neflier en Latin, *Mespilus*, à μέσπιλος, qui veut dire aussi Neflier.

Etimologie.

La Nefle est appelée, *Tricoccum*, quasi *Triosum*, parce qu'on en trouve qui ne contiennent que trois noyaux. Cependant ordinairement les Nefles en ont quatre ou cinq.

## CHAPITRE XXVI.

## Des Azeroles.

Choix.

**L**es Azeroles doivent être choisies molles, rouges, succulentes, charnues, & tres-meures.

Bons effets.

Elles fortifient l'estomach, elles arrêtent le vomissement, & les cours de ventre.

Mauvais effets.

Ce fruit, quand il est bien meur, ne produit point de mauvais effets, à moins que l'on n'en use par excès; car pour lors il pourroit rendre le ventre un peu trop paresseux.

Principes.

Les Azeroles contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel acide uni à des parties terrestres, & une assez grande quantité de phlegme.

Le tems, l'âge, &amp; le temperament.

Elles conviennent en tout tems, à toute sorte d'âge, & de temperament.

## REMARQUES.

**L'**Azerolier est une espece de Neflier. Son fruit est bien moins gros que la Nefle ordinaire: Il a une espece de couronne comme la Nefle. Il est au commencement verd, dur, d'une saveur âpre & desagreceable; mais en meurissant il devient doux, rouge, & mou. Il renferme dans sa chair trois petits osselets fort durs. Il vient plus aisément, & beaucoup plus delicieux dans les pais chauds, que dans les autres. On le cultive dans l'Italie, dans le Languedoc, & dans plusieurs autres pais chauds. On le mange cru, ou confit dans du sucre.

Ce fruit est long-tems à meurir, & à devenir doux, rouge, & mou. La raison qu'on en peut

apporter, est que les principes actifs, & particulièrement les sels acides se trouvent fixez & comme absorbez par des particules terrestres auxquelles ils ont d'abord été tres-intimement unis; mais à mesure que la fermentation augmente dans ce fruit, elle donne occasion aux sels acides de se dégager insensiblement des principes terrestres, & de se joindre étroitement aux particules huileuses du même fruit, qui se sont aussi élevées par le secours de la fermentation. Cependant les sels acides des Azeroles dans le temps même qu'elles ont acquis toute la douceur, & la maturité dont elles sont capables, ne se sont point encore tout-à-fait débarassés des principes terrestres; c'est ce qui fait que ces fruits, quoique meurs, conservent toujours une qualité astringente, & produisent les autres effets qui leur ont été attribuez.

L'Azerolier en Latin *Azarolus*, a tiré son nom du mot Neapolitain *Azarolo*.

## CHAPITRE XXVII.

### De L'Epine-Vinette.

**O**N doit choisir l'Epine-Vinette tendre, succulente, tres-meure, d'une aigreur réjouissante, & d'une belle couleur rouge. Choisi

Ce fruit est astringent & rafraîchissant; il fortifie le cœur, il appaise les vomissements involontaires causez par le trop grand mouvement, & la trop grande âcreté de la bile; il désaltere, il excite l'appetit; il est propre dans les courus de ventre, & les hemorrhagies; on l'employe dans les gargarismes pour les inflammations de la gorge; il tue les vers. Bons effets.

Mauvais  
effets.

Les personnes attaquées de douleurs d'estomac, ou de vents causez par une pituite froide & salée, ne doivent point user de ce fruit; il incommode encore ceux qui ont la poitrine foible, & qui ne respirent qu'avec peine.

Principes.

Il contient beaucoup d'acide, & de phlegme, mediocrement d'huile.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
perament.

Il convient dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un temperament chaud, & bilieux, & à ceux en general dont les humeurs sont trop âcres, & trop agitées.

REMARQUES.

L'Épine-Vinette est un petit fruit long & cylindrique; l'arbrisseau qui le porte est assez connu; il croît aux lieux incultes dans les hayes, & dans les buissons. Ce fruit est beaucoup plus en usage dans la Medecine que parmi les aliments; on en fait des confitures tres-agreables; on en fait aussi un syrop fort employé en Medecine. Enfin on le mêle dans quelques prisanes rafraichissantes, ausquelles il donne un petit goût acide qui réjouit.

La principale vertu de ce fruit consiste dans ses parties aqueuses & acides, qui sont celles en quoi il abonde. Par le secours des premieres, il étend & défunit les sels âcres des humeurs, & modère leur fougue. Par les dernieres, il épaisit les humeurs trop subtiles & trop agitées, qui causoient des hemorrhagies, des inflammations, des cours de ventre, & plusieurs autres incommoditez pareilles.

L'Épine-Vinette ne convient point à ceux qui abondent en pituite froide & salée, parce qu'elle ne feroit qu'augmenter l'humeur dominante par



les parties aigres & aqueuses. Elle ne convient point encore à ceux qui ont l'estomach & la poitrine foible, parce qu'en picotant ces parties par ses pointes acides, elle en augmente de plus en plus la foiblesse. Ce dernier effet lui est commun avec tous les aigres.

L'Épine-Vinette est appelée, *Berberis*, mot Etimolo- Arabe que l'on dit estre une corruption de *Amyr-* giè- *beris*.

Ce fruit est encore appelé, *Oxiacantha*, *ab* ὄξος; *acutus*, *acidus*, & *ἀκάνθα spina*; comme qui diroit aigre épine.

## CHAPITRE XXVIII.

### Des Noix.

**O**N les doit choisir tendres, recentes, Choix. bien nourries, blanches, & qui n'ayent aucune atteinte de pourriture.

Elles tuent les vers, elles sont réputées Bons ef- propres pour résister au venin, elles exci- fects. tent l'urine & les sueurs. On tire par expression des Noix seches, une huile qui a la vertu de resoudre, de digerer, de fortifier les nerfs, de chasser les vents, & d'adoucir les tranchées des femmes nouvellement accouchées.

L'usage des Noix, & principalement Mauvais des seches, incommode le gosier, la lan- effects. gue, & le palais, excite la toux, & des douleurs de tête: les Noix se digerent aussi tres-difficilement.

Elles contiennent beaucoup de sel essen- Princi- tiel, & d'huile, & mediocrement de pes. phlegme,

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Elles conviennent en tout temps, à toute forte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en use avec moderation.

REMARQUES.

Les Noix sont des fruits d'un assez bon goût, quand ils sont nouveaux : mais à mesure qu'ils vieillissent, ils deviennent huileux, & aussi desagreables, que peu convenables pour la santé. En effet ils perdent en sechant, une humidité aqueuse qui ser voit à étendre un sel âcre, qui se trouve naturellement dans les Noix, & qui devenant dans la suite plus actif & plus mordicant, produit beaucoup de mauvais effets, en picotant les parties où il se rencontre.

Les Noix seches sont encore fort difficiles à digerer, parce que leur chair est devenue massive, compacte, & tellement resserrée en ses parties, qu'elle ne cede qu'avec beaucoup de peine à l'action du ferment de l'estomac.

On mange les Noix, ou avant qu'elles ayent acquis toute leur maturité, ou quand elles l'ont acquis. Dans le premier cas elles sont plus tendres, d'un meilleur goût, & plus phlegmatiques, & par consequent plus aisées à digerer.

Ecorces  
de Noix.

La Noix est couverte de deux écorces, dont l'une est charnue, verte, & qui sert aux Teinturiers. L'autre est dure & ligneuse. Elle entoure immédiatement la Noix; on l'appelle communement, coquille. Ces deux écorces sont sudorifiques, & desiccatives. On employe la seconde avec l'Esquine, la Sarcepareille, & le Guaiac dans les tisannes.

Noix  
confites.

Les Noix confites sont fort agreables, & salutaires. Elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, elles excitent la semence; mais elles ne produisent pas les mauvais effets des Noix seches,

parce que le sucre a adouci & embarrassé leur sel âcre.

On prétend que la base de l'Antidote dont Mithridate se servoit pour se garantir du poison, étoit la Noix, à laquelle il ajoutoit peu d'autre chose.

Antidote  
de Mi-  
thridate.

On dit encore que Galien préparoit son *diacaryon*, ou *dianucum*, avec le suc des Noix, avec lequel il ne mêloit qu'autant de miel qu'il en falloit pour rendre la composition agreable.

Dianu-  
cum de  
Galien.

Le Noyer, & la Noix, sont appellez en Latin, *nux*, à *nocere*, nuire; & cela pour plusieurs raisons. Premièrement, parce que la Noix produit beaucoup de mauvais effets, comme nous l'avons remarqué. En second lieu, parce que l'odeur du Noyer cause des maux de tête, & étourdit plusieurs personnes. Enfin parce qu'on a remarqué que les plantes ne viennent que difficilement sous l'ombre du Noyer. C'est pourquoi on le place d'ordinaire sur les chemins, & dans les lieux écartez. On le peut voir par les deux vers suivans.

Etimolo-  
gie.

*Me, sata ne ladam, ( quoniam sata ledere dicor, )*  
*Cultus in extremo margine fundus habet.*

La Noix est encore appelée *Juglans*, quasi *Fo-vis glans*, parce que dans les premiers temps on se servoit du Gland parmi les aliments; & comme dans la suite on trouva les Noix qui parurent plus agreables au goût que les Glands, on les honora du nom de Glands de Jupiter.

Enfin la Noix est nommée *nux regia* parce que le Noyer fut transporté de Perse par des Rois, & fut cultivé en plusieurs autres endroits.

## CHAPITRE XXIX.

## Des Avelines.

**Choix.** **O**N les doit choisir grosses, bien nourries, contenant chacune une amande, presque ronde, rougeâtre, pleine de suc, qui n'ait point été gâtée par les vers. Les meilleures Avelines, & les plus estimées nous viennent du Lionnois.

**Bons effets.** Les Avelines nourrissent davantage que les Noix; elles sont pectorales, elles resserrent le ventre, & poussent par les urines.

**Mauvais effets.** Elles sont venteuses, & se digerent difficilement.

**Principes.** Elles donnent beaucoup d'huile, une mediocre quantité de sel acide, & de phlegme, & un peu de sel volatile alkali.

**Le tems, l'âge & le temperament.** L'usage moderé de ce fruit convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on ait un bon estomach.

## REMARQUES.

**L'**Aveline est un fruit assez connu. On l'appelle *Noisette*; il y en a de plusieurs grosseurs. Il naît sur le Coudrier ou Noisetier, qui est un Arbrisseau commun dans les hayes & dans les bois; on le cultive aussi dans les jardins.

Les Avelines, aussi-bien que les Noix, contiennent une grande quantité d'huile, que l'on retire aisément par expression. Cependant les Avelines ont un goût plus agreable que les Noix; parce que leur sel est moins âcre que celui des Noix, plus volatile, & plus intimement uni à des parties huileuses.

Les

## Des Avelines. 73

Les Avelines sont pectorales & nourrissantes, à cause de leurs parties huileuses. Elles resserrent aussi le ventre, par leurs principes terrestres, qui donnent plus de consistance aux liqueurs, & qui absorbent les humiditez trop abondantes qui relâchoient les parties solides. Cependant elles se digerent difficilement, quand on en use immoderément à cause de leur substance solide & terrestre.

Les Chatons du Noisetier sont astringents, & propres pour resserer le ventre, & exciter les urines. Chatons du Noisetier.

On couvre les Avelines de sucre, & on en fait des dragées fort agreables. Elles servent ordinairement au dessert pour donner bonne bouche, & pour aider à la digestion. Avelines en dragées.

Le Coudrier en Latin, *Corylus à rapia, nux*, Noyer; comme qui diroit petit Noyer.

Les Avelines en Latin, *Avellana quasi Abellina*. Ce nom a été tiré de celuy d'une ville de la Campanie, que l'on nommoit autrefois *Abella*, où les Coudriers sont fort communs & pour aider à la digestion. Etimoslogie.

Les Avelines sont encore nommées, *Pontica*, parce que suivant le rapport de Plin on nous les a apportées en premier lieu de Pont.

## CHAPITRE XXX.

### Des Amandes.

IL y a de deux sortes d'Amandes, savoir de douces & d'ameres. Elles ont chacune leur vertu particuliere. On les doit choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, qui n'ayent point été gâtées par l'injure des temps, & qui

ayent crû dans les païs chauds. Les meilleures nous viennent du Comtat Venaifin, près d'Avignon.

Bons effets,

Les Amandes douces nourrissent beaucoup, font tres adoucissantes & pectorales, excitent le crachat, produisent le sommeil, augmentent l'humeur feminale, & sont aperitives.

Les Amandes ameres detergent, attenuent, & rarefient les humeurs grossieres & visqueuses, poussent par les urines, & sont fort employées en Medecine.

Mauvais effets.

Les Amandes douces & ameres, étant seches, se digerent difficilement, demeurent long-temps dans l'estomach, & causent des maux de tête.

Principes.

Les Amandes douces & les ameres, donnent beaucoup d'huile, mediocrement de sel acide, & de phlegme, & un peu de sel volatile alkali. Cependant les ameres contiennent un peu plus de sel que les douces.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Les unes & les autres conviennent en tout tems, à tout âge, & à toute sorte de temperament, pourveu que l'on en use moderément.

#### REMARQUES.

Amandes.

Les Amandes sont des fruits fort en usage parmi les aliments. Les douces le sont néanmoins plus que les ameres. Les unes & les autres viennent sur un arbre appellé en Latin,

*Amygdalus*, & en François, Amandier. Ses feuilles sont tellement semblables à celles du Pêcher, qu'à peine les peut-on distinguer. Ses fleurs ressemblent aussi beaucoup à celles du Pêcher, avec cette différence, qu'elles sont plus blanchâtres, & qu'elles ne sont point purgatives.

Amandier, ses  
feuilles  
& ses  
fleurs.

L'Amande est couverte de deux écorces comme la Noix; ces deux écorces étant encore tendres, & l'amande étant à peine formée, on mange le tout, à cause d'un petit goût aigrelet qu'il a. C'est le ragoût ordinaire des filles dans les païs chauds; & l'on prétend que cela ne contribue pas peu à leur causer les obstructions auxquelles elles ne sont déjà que trop sujettes par leur constitution naturelle. On confit encore l'Amande avec ses écorces tendres. Cette confiture est tres agreable.

On exprime des Amandes douces pilées & delayées dans de l'eau, un lait d'Amande que l'on fait boire aux gens maigres, aux étiques, aux pleuretiques, & qui leur fait un bien tres-évident. La raison en est, que ce lait contient beaucoup de parties huileuses, balsamiques & embarrassantes, propres à nourrir & rétablir les parties solides, à moderer le mouvement impetueux des humeurs, & à adoucir leur âcreté.

Suc lactéux exprimé des Amandes douces.

La différence de goût qui se rencontre entre les Amandes douces & les Amandes ameres, provient de ce que dans les douces il se trouve moins de sel, & que ce sel est parfaitement lié & retenu par des parties rameuses, de sorte qu'il ne peut faire qu'une impression tres legere sur la langue. Les ameres au contraire contiennent plus de sels âcres, qui n'étant qu'à demi embarrasés par des parties huileuses, excitent une sensation plus forte, mais plus desagreable. Ce sont encore ces sels qui rendent les Amandes ameres, deterſives, aperitives, & capables de rarefier les humeurs grossieres & visqueuses,

On dit que les Amandes ameres empoisonnent les Renards & les Poules. Elles passent encore pour empêcher l'ivresse, & Plutarque rapporte à ce sujet une histoire d'un certain Medecin qui demouroit chez Drusus fils de l'Empereur Tibere, & qui par l'usage des Amandes ameres, étoit devenu si excellent beuveur, qu'il ne s'enyvroit jamais, & qu'il surpassoit tous les beuveurs de son temps.

Des Amandes douces & ameres.

On tire par expression, des Amandes douces & ameres, une huile, dont on se sert beaucoup en Medecine. Il faut remarquer que l'huile des Amandes ameres se rancit moins, & se conserve plus long-temps, que celle des Amandes douces; la raison en est, que les Amandes ameres contenant plus de sel que les douces, leur huile en est aussi plus chargée, & moins sujette à se fermenter & à se corrompre.

Dragées.

On couvre de sucre les Amandes douces, pour en faire des dragées, qui sont fort agreables, & qui servent ordinairement au dessert. On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte avec du sucre. On la forme en petits pains appellez *Macarons*. On fait avec les Amandes cuites dans le miel, & ensuite étendues sur des oublies, un mets qu'on appelle *Noga*; il y en a de deux sortes, un blanc, & un autre rouge. Enfin les Amandes entrent dans la composition de plusieurs autres mets delicieux, qu'il seroit trop long de décrire icy.

Macarons.

Noga.

## CHAPITRE XXXI.

### *Des Pistaches.*

Choix.

**O**N doit choisir les Pistaches pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agreable, & d'un goût delicieux & aromatique.



Les Pistaches son humectantes & pectorales, elles fortifient l'estomach, elles excitent l'appetit, & augmentent l'humeur féminale, elles sont aperitives, & tres salutaires aux personnes attenuées, & aux nephretiques.

Bons effets.

L'usage immodéré des Pistaches échauffe beaucoup, cause des vertiges, & des maux de tête.

Mauvais effets.

Elles contiennent mediocrement de sel essentiel, & beaucoup d'huile.

Principes.

Elles conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en use modérément.

Le temps, l'âge, & le temperament.

#### REMARQUES.

Les Pistaches appellées en Latin, *Pistacia*, ou *Phistacia*, ou *Fistici* sont des fruits assez ressemblants en grosseur & en figure, aux Amandes vertes. On nous les envoie seches de Perse, d'Arabie, de Syrie des Indes. Pline rapporte que Vitellius fut le premier qui en apporta de Syrie en Italie; comme Flaccus Pompeius Chevalier Romain, fut aussi le premier qui en porta en Espagne. Elles naissent par grappe sur une espece de Terebinte des Indes, décrit par Theophraste. Ce fruit a deux écorces, la premiere est tendre, de couleur verdâtre, mêlée de rouge. La seconde est blanche, dure, & cassante. Son Amande est de couleur verte, mêlée de rouge en dehors, & verte en dedans. On la mêle dans plusieurs ragoûts à cause de son goût agreable & aromatique.

Les Pistaches sont humectantes, pectorales, & convenables aux phrisiques & aux nephretiques, par leurs parties huileuses & balsami-

ques, propres à produire ces bons effets. Elles fortifient l'estomach, & elles excitent l'appetit, parce qu'elles contiennent quelques sels volatiles qui communiquent une chaleur douce & agréable dans les endroits où ils se rencontrent. Quand on use des Pistaches avec excès, elles échauffent beaucoup, & causent d'autres accidents, parce que la chaleur que leurs sels volatiles excitent, s'augmente à proportion de la quantité de ces sels, & devient ensuite incommode.

Pista-  
ches en  
dragée.

Les Confiseurs couvrent de succe les Pistaches, après les avoir bien mondées. Quand elles ont été accommodées de cette manière, on les appelle *Pistaches en dragées*. Elles sont d'un goût excellent.

## CHAPITRE XXXII.

### *Des Pignons.*

choix.

ON les doit choisir assez gros, blancs, tendres, & nouveaux; car ils acquièrent en vieillissant une saveur fade & huileuse.

Bons ef-  
fects.

Ils nourrissent beaucoup, ils adoucissent les âcretés de la poitrine, ils sont convenables aux étiques & aux phthisiques; ils appaisent les ardeurs d'urine, causées par des humeurs âcres & picotantes, ils excitent le lait & la semence.

Mauvais  
effets.

Ils se digerent difficilement, & produisent beaucoup d'humeurs grossières, c'est pour cela qu'on ne s'en doit servir que fort modérément.

Princi-  
pes.

Ils contiennent beaucoup d'huile, &

mediocrement de sel essentiel.

Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens, d'un temperament sec & bilieux.

Le temps  
l'âge &  
le tem-  
pera-  
ment,

## REMARQUES.

Les Pignons, appelez en Latin, *Strobili*, ou *Pinei*, ou *nucis Pineæ*, ou *Coccali*, sont des Coques osseuses, oblongues, enveloppées d'une pellicule mince, legere & rougeâtre. Chacune de ces Coques renferme une Amande oblongue, à demi ronde, blanche, tendre & douce au goût. On les trouve dans les Pommes écaïleuses de pin; & on ne les en separe qu'en mettant au four ces Pommes, qui étant ensuite échauffées, s'ouvrent d'elles-mêmes, & laissent voir les Coques qu'elles contiennent.

Les meilleurs Pignons nous viennent des pays chauds, comme de Catalogne, de la Provence, & du Languedoc.

Ces fruits, par leur substance onctueuse, fournissent aux vaisseaux sanguins un suc chileux, propre à reparer les parties solides, à temperer l'âcreté des humeurs, & à exciter le lait. Cependant les Pignons ayant une chair un peu massive, ils ne sont pas aïsez à digerer, & ils produisent beaucoup d'humeurs grossieres.

On peut tirer des Pignons une huile par expression, qui est pectorale & adoucissante.

Les Confiseurs couvrent les Pignons de sucre, après les avoir laissez quelque temps enveloppez dans du son chaud, afin de les dégraisser. Ce sont les Pignons en dragée.

Huile  
des Pi-  
gnons.  
Pignons  
en dragée,

## CHAPITRE XXXIII.

*Des Chataignes.*

- Especies.** IL y a de deux sortes de Chataignes, l'ſçavoir de cultivées & de sauvages. Les cultivées ſont plus groſſes, & d'un meilleur goût que les autres. On doit choiſir les unes & les autres les plus groſſes qu'il ſe pourra, les mieux nourries, & les plus charnues.
- Choix.**
- Bons effets.** Elles nourriffent beaucoup, & elles ſont aſtringentes. On ſe ſert de leur écorce pour arrêter les fleurs blanches des femmes.
- Mauvais effets.** Les Chataignes ſe digerent difficilement, produiffent des humeurs groſſieres, & excitent des vents.
- Principes.** Elles contiennent beaucoup d'huile, & de ſel eſſentiel.
- Le tems, l'âge, & le temperament.** Elles conviennent dans les tems froids, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon eſtomach: mais les melancoliques, les vieillards, & ceux qui abondent en humeurs groſſieres & tartareuſes, doivent ſ'en abſtenir.

## REMARQUES.

LES Chataignes ſont des fruits qui viennent en abondance dans pluſieurs lieux, & qui ſervent à nourrir beaucoup de monde. Elles ſont couvertes d'une peau dure, & armée de pointes de tous côtez; cette peau ſ'ouvre en trois ou quatre parties, molettes en dedans

## Des Chataignes. 81

Comme de la soye, & elle contient une ou plusieurs Chataignes. Celles qui ont été cultivées, & qui sont grosses se nomment *Marons* par excellence; les autres gardent le nom de Chataigne. La plûpart des Marons que nous avons icy, nous sont apportez du Vivarez & de Limoge.

Les Chataignes nourrissent beaucoup, par rapport aux parties huileuses qu'elles contiennent, Elles sont aussi astringentes, par leur substance grossiere, terrestre & peu rarefiée, qui fixe & qui appaise le mouvement impetueux des humeurs. Cette même substance rend les Chataignes difficiles à digerer, propres à produire des humeurs grossieres, & à exciter des vents. C'est pourquoy l'on doit toujours faire bien cuire les Chataignes, avant de s'en servir, & les mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion dans l'estomach.

Quand on a cueilli les Chataignes, on les garde quelque temps avant de les manger & elles deviennent ensuite plus agreables, & plus convenables pour la santé; parce qu'il s'y excite une petite fermentation, qui exalte & élève un peu les parties des Chataignes, & qui les rend plus aisées à digerer.

Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait du pain avec les Chataignes que l'on a mis secher sur des clayes, & qu'on a reduites en farine. Ce pain est lourd, pesant, & fort difficile à digerer. Pain de Chataignes.

Chataigne en Latin, *Castanea*, de *Castanum*, ville d'une Province appelée Magnésie, d'où l'on apportoit autrefois les Chataignes. Galien dans son livre second des facultez des aliments, met les Chataignes au nombre des glands, parmi lesquels il leur fait tenir le premier rang. Theophraste & Dioscoride les appellent, *Διὸς βελάνους*, c'est-à-dire glands de Jupiter. Etimologie.

## CHAPITRE XXXIV.

*Des Olives.*

Choix.

**O**N les doit choisir assez grosses, charnues, bien confites, & qui ayent été cultivées dans les pais chauds.

Bons effets.

Elles donnent de l'appetit, elles resserrent & fortifient l'estomach, elles repriment les nausées.

Mauvais effets.

Elles ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on s'en sert avec excés.

Principes.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, &amp; le temperament.

Elles conviennent en tems froid à toute sorte d'âge & de temperament.

## REMARQUES.

Olives.

**L**Es Olives sont des fruits oblongs, ou ovales, succulents, plus ou moins gros suivant les lieux où ils naissent. Les Olives qui croissent en Provence & au Languedoc, sont grosses comme un gland de chêne; mais celles qui viennent en Espagne sont grosses comme une muscade. On a soin de cueillir les unes & les autres avant leur maturité & pour lors elles ont un goût âpre, amer, acerbé, & insupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prepare de plusieurs sortes de manieres. Nous en décrirons icy quelques-unes des plus ordinaires & des plus usitées. Voici celle des Picholines. On met tremper les Olives vertes pendant vingt-quatre heures dans une lessive de chaux vive, & de cendres de bois de chêne, ou de vigne. Cette lessive prend pour lors une couleur rouge, parce qu'elle a dissout & attenué

un souffre grossier & salin des Olives, dont elle s'est chargée; ensuite l'on tire les Olives de la lessive: & comme elles ont une saveur âcre & piquante, qui leur a été communiquée par cette lessive; pour les adoucir parfaitement, on les met tremper dans de l'eau douce, que l'on a soin de changer tous les jouts, jusqu'à ce que les Olives ayent perdu toute leur âcreté, & qu'elles soient même devenu fades; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état, on les met dans la Saumure, où elles acquierent leur degré de perfection dans l'espace d'environ un mois. Cette Saumure se fait en faisant fondre dans de l'eau autant de sel qu'il en faut, pour qu'elle puisse soutenir un œuf.

Dans les païs où viennent les Olives, quand on les veut conserver long-temps sans les confire, on les met dans de la piquette, ou dans de l'eau salée; mais ce dernier moyen est de beaucoup inférieur au premier; car outte que les Olives prennent un mauvais goût dans l'eau salée, elles s'y pourrissent aussi tres souvent, ce qui n'arrive point dans la piquete. C'est ainsi que les gens du païs des Olives, les conservent, pour les confire ensuite & les manger, quand bon leur semble. Voicy comme ils ont coutume de les accommoder pour eux.

Ils prennent des Olives vertes, & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conservées dans de la piquette, ou de l'eau salée; ils les écachent, ensuite ils les mettent tremper pendant quelques jours dans de l'eau douce qu'ils changent tres souvent. Quand elles ont été considerablement adoucies; ils les retirent de l'eau, & ils les mettent dans des pots de grez, faisant plusieurs couches les unes sur les autres; sçavoir une d'Olives saupoudrée de sel, & l'autre de graines & de tiges de fenouil coupées me-

## 84 *Traité des Aliments.*

nu. Ils remplissent les vuides de toutes ces couches avec de l'eau. Ces Olives ainsi accomodées peuvent se manger sept ou huit jours après. Quelques-uns pour les rendre plus agréables, au lieu de sel entremêlent des couches d'enchois.

On prepare encore de la même maniere les Olives qui commencent à devenir noires sur l'arbre; & l'on dit qu'elles sont en cet état d'un goût exquis.

Dans le Levant, on ne mange que les Olives noires & bien meures; on les fait un peu secher au soleil, ou bien on amasse celles qui se trouvent sous les arbres; on en remplit des jattes, faisant plusieurs couches, les unes d'Olives; & les autres de sel commun. On n'y ajoute point d'eau; au contraire l'on affecte de les bien presser.

Les Picholines se conservent plus long-temps que les Olives préparées d'une autre maniere. Une des raisons principales qu'on en peut apporter, est que la lessive dans laquelle elles ont trempé, en a enlevé un souffre chargé d'acide & uni intimement à des parties grossieres & terrestres. Ce souffre étant encore dans les Olives, non seulement est la cause de leur saveur amere & insupportable, mais encore en se developpant & s'élevant insensiblement, il y excite une fermentation qui les détruit, & les corrompt au bout d'un certain temps.

Dans les Olives que l'on prepare sur les lieux sans lessive, l'eau douce emporte à la verité une partie du souffre salin dont on vient de parler; mais elle ne les en prive pas aussi parfaitement que la lessive. C'est ce qui fait que ces dernieres se corrompent plutôt que les Picholines. On a soin de les écacher, afin que l'eau se distribue plus vite & plus profondément dans toute leur substance.



La Saumure produit dans les Olives plusieurs effets considerables. Le premier est de les empêcher de se corrompre, en bouchant par ses pointes salines, les pores de ces fruits & empêchant que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation qui les feroit bien-tôt pourrir. Le second, de relever un peu le goût fade & douceâtre que les Olives ont acquis par les différentes lotions qu'on leur a faites. Le troisième, de precipiter quelques parties terrestres & grossieres, qui ne contribuent pas peu à leur stipticité naturelle, & qui restent moins abondamment dans les Picholines que dans les autres Olives, à cause de la lessive.

Ce dernier effet de la Saumure paroît clairement dans l'experience suivante. Les Prunelles aussi-bien que les Olives vertes, ont un goût tres-acerbe & stiptique. Pour leur faire perdre ce mauvais goût, on n'a qu'à les laisser quelque temps dans de la Saumure, & elles deviennent ensuite si agreables, qu'en plusieurs pais on s'en sert, comme nous nous servons icy des Olives. Or-il me paroît que dans cette occasion les pointes du sel marin ne font autre chose que de precipiter en quelque sorte des parties terrestres & grossieres, qui étant jointes intimement avec les sels acides des Prunelles, rendoient ces fruits d'une stipticité insupportable.

Nous avons remarqué que lors qu'on veut conserver les Olives, pour les confire ensuite, quand on le juge à propos, la piquette est preferable à l'eau salée; la raison qu'on en peut apporter, est que les acides de la piquette sont plus subtiles que ceux du sel marin, & par consequent plus propres à s'insinuer dans tous les pores de ces fruits, & à les boucher exactement. De plus la piquette contenant plus de parties rameuses & sulphureuses que le sel ma-

rin, elle est aussi plus en état d'empêcher l'entrée libre des particules aériennes dans les pores des Olives.

Les Olives bien confites excitent l'appetit, en picotant un peu les parois de l'estomach, non seulement par les sels acides qu'elles contiennent naturellement, mais encore par ceux que la Saumure leur a communiqué. Elles resserrent encore, & fortifient l'estomach par leur substance spongieuse & terrestre, propre à absorber les humiditez qui relâchoient les fibres de cette partie.

Huile  
des Oli-  
ves.

On se sert beaucoup parmi les aliments de l'huile tirée par expression, des Olives. Elle est adoucissante, emolliente, anodine, resolutive, deterfive, propre pour la colique & la dissenterie. Voicy comme on la prepare.

On amasse au mois de Novembre & de Decembre une grande quantité d'Olives bien meures, on les met à couvert pendant quelque temps en un coin de la maison, où elles se depurent un peu de leur humidité aqueuse. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir: la premiere huile qui en sort est la meilleure; elle est appellée, *huile vierge*.

Huile  
Vierge.  
Seconde  
Huile.

On arrose les Olives d'eau chaude, & en les repressant de nouveau, & assez fortement, il en vient encore une bonne huile.

Troisième  
Huile.

On agite ensuite les Olives déjà pressées, on y verse encore de l'eau chaude; on les presse plus fortement qu'auparavant, & il découle une huile chargée de feces, & moins bonne qu'aucune.

Ces huiles se separent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus. Mais il se precipite au fond une fece d'huile, que les anciens appelloient *Amurca*,

On laisse meurir, même jusques à la pourriture, les Olives que l'on destine pour en faire de l'huile. La raison en est, que dans celles-là les parties sulphureuses ont eu le temps de se débarasser des principes grossiers qui les fixoient auparavant ; ce que l'on connoît par le goût douceâtre & huileux qu'elles ont pour lors. Il est à remarquer que l'on ne tire pas une goutte d'huile des Olives vertes, mais seulement un suc visqueux ; parce qu'en cet état leurs principes huileux sont tres-étroitement unis avec les autres principes.

Les feuilles de l'Olivier sont astringentes, & propres pour arrêter les hemorrhagies & les cours de ventre.

Feuilles  
d'Oli-  
vier.

Il croît proche de la Mer Rouge certains Oliviers sauvages, d'où il découle une gomme qui arrête le sang, & qui guérit les playes.

Gomme  
d'Oli-  
vier.

Olivier, en Latin, *olea*, vient du nom Grec, *ελαια*, qui signifie aussi la même chose.

Etimo-  
logie.

## CHAPITRE XXXV.

### *Des Dates, ou Dactes.*

**O**N les doit choisir nouvelles, grosses, douces, pleines de suc, meures, d'une chair ferme, le noyau s'en separant aisément, & qui n'ayent point été gâtées des vers. Les meilleures sont celles qui viennent du Royaume de Tunis.

Choix.

Les Dactes sont humectantes & adoucissantes, elles nourrissent beaucoup, elles appaisent la toux, elles sont un peu detersives, astringentes & propres pour les maladies de la gorge. On les estime propres pour fortifier l'enfant dans le ventre de sa mere,

Bons est.  
fects.

Mauvais  
effets.

Elles produisent quantité d'humeurs grossières ; c'est pourquoy ceux qui vivent de Dactes, deviennent scorbutiques, & perdent leurs dents de tres bonne heure ; elles sont difficiles à digerer, & causent des obstructions dans les visceres.

Princi-  
pes.

Elles contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
péra-  
ment.

Elles conviennent en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament, pourveu que l'usage en soit moderé.

## R E M A R Q U E S.

Les Dactes sont des fruits oblongs, ronds, charnus, jaunes, un peu plus gros, que le pouce, & assez agreables au goût. Ils renferment un noyau fort dur, long, rond, de couleur grise, & enveloppé d'une pellicule deliée, mince, & blanche. Ils naissent à un grand arbre appellé en Latin, *palma*, & en françois, palmier.

Pain, &  
Vin de  
Dactes.

Ces fruits ne sont guere en usage icy, que pour la Medecine ; ils servent cependant de nourriture à beaucoup de peuples en Egypte, en Syrie, en Afrique, & dans les Indes. On dit qu'ils ne viennent point à maturité dans l'Italie, & qu'ils ne deviennent jamais doux dans les endroits de l'Espagne situez vers le bord de la Mer ; mais qu'ils y conservent un goût âpre & desagréable. Quelques Auteurs rapportent que chez plusieurs peuples d'Orient on en fait du vin, & même du pain. La Provence nous fournit d'assez bonnes Dattes, mais elles ne peuvent se conserver ; car les vers qui s'y engendrent aisément, les gâtent tres-vîte.

Les Dactes sont composées de parties huileuses & embarrassantes, qui les rendent hume-

## Des Capres. 89

Stantes, nourrissantes, propres à adoucir les âcretcz de la poitrine, & à appaiser la toux. Elles sont aussi deterfives, astringentes, & convenables pour les maladies de la gorge, parce qu'elles contiennent un suc grossier & terrestre, chargé de sels essentiels, & capable de produire ces bons effets.

On appelle la Daëte en Latin, *daëtylus*, parce que sa figure ressemble beaucoup à celle du doigt, que l'on nomme en Grec *δάκτυλος*. Etimologie.

Elle est encore appelée en Latin, *phœnicobalanus*. Ce mot est composé du Grec *φοίνιξ*, *palma*, palmier, & du Latin, *Balanus*, gland, comme qui diroit gland de palmier.

Palmier en Latin, *palma*, à *παλάμη*, *manus*, main, parce que les feuilles de cet arbre sont disposées en main ouverte.

## CHAPITRE XXXVI.

### Des Capres.

Elles doivent être choisies vertes, tendres, & bien confites. Choix.

Elles sont aperiatives, elles font venir les mois aux femmes, elles sont convenables aux astmatiques, aux rateleux, & à ceux qui ont quelques visceres obstruez; elles donnent de l'appetit, elles fortifient l'estomach, & elles tuent les vers. Bons effets.

Les Capres prises en une quantité mediocre ne font point de mal; mais quand on s'en sert avec excés; elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs. Mauvais effets.

Les Capres contiennent beaucoup de sel essentiel, & un peu d'huile. Principes.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Elles conviennent dans les temps froids ; aux vieillards , & aux personnes d'un temperament phlegmatique & melancolique.

R E M A R Q U E S.

**L**Es Capres font des boutons ou fleurs , qui viennent aux sommitez de quelques pieds particuliers du Caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur , on les cueille , & on les confit dans du vinaigre. Si l'on attendoit plus long-temps à les cueillir , ils s'épanouiroient en des fleurs blanches , ou gridelines , à quatre feuilles , disposées en rose , & ils ne seroient plus en état d'être confits. On cultive le Caprier en Provence , principalement vers Toulon.

Les Capres bien confites servent beaucoup dans les ragouts , & plutôt pour exciter l'appetit , qu'en qualité d'aliment ; on les confit pour deux raisons. Premièrement , pour leur faire perdre un certain goût desagreceable qu'elles ont ; & en second lieu , pour les conserver plus long-temps.

La principale vertu des Capres consiste dans les sels essentiels qu'elles contiennent , qui ayant beaucoup de mouvement & de solidité , se font un passage par tout ; en brisant & attenuant les matieres grossieres qui s'opposent à leur mouvement. C'est pour cela que les Capres levent les obstructions , sont aperitives , & font venir les mois aux femmes : elles excitent aussi l'appetit ; en picotant les parois de l'estomach par ces mêmes sels.

Ecorce  
du Ca-  
prier , &  
celle de  
sa raci-  
ne.

L'écorce du Caprier & celle de sa racine , sont employées en Medecine. Elles ont les mêmes vertus , & elles contiennent les mêmes principes que les Capres.

Les fleurs encore vertes du Genest d'Espagne

## Des Fèves.

91

étant confites, comme celles du Caprier, ont à peu près le même goût, & produisent les mêmes effets.

## CHAPITRE XXXVII.

### Des Fèves.

**I**L y a deux especes de Fèves. On cul- Especes,  
tive la plante de la premiere dans les  
jardins, & celle de la seconde dans les  
champs. Les Fèves de la premiere espece  
sont applaties; tantôt plus grosses, tan-  
tôt moins grosses, d'une couleur ordinairement  
blanche, & quelquefois d'un rouge purpurin.  
Elles sont renfermées au nombre de quatre ou cinq  
dans une grosse gouffe, longue, charnue, & composée  
de deux coffes. Les Fèves de la seconde espece  
sont rondes, & oblongues, noirâtres, blanchâtres,  
ou jaunâtres, contenues aussi-bien que celles de  
la premiere espece, dans des gouffes, mais qui  
sont plus petites, & d'une figure oblongue, aron-  
die. On doit choisir les unes & les autres, Choix,  
tendres, bien nourries, nettes, & qui n'ayent  
point été gâtées par les approches de quelque  
petit animal.

Les Fèves provoquent le sommeil, adou- Bons ef-  
cissent l'âcreté des humeurs, excitent l'u-  
rine, appaisent la migraine, & nourrissent  
beaucoup; elles détergent, & resserrent  
étant prises en decoction. On en fait en-  
core de la farine, dont on se sert dans

les cataplasmes pour resoudre, amollir, digerer, & hâter la suppuration.

Mauvais  
effets.

Les Fèves sont venteuses, & excitent des coliques.

Princi-  
pes.

Elles donnent beaucoup d'huile, & de sel acide. On en retire aussi par la distillation beaucoup de sel volatil alkali.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
pera-  
ment.

Elles conviennent en tout tems, aux jeunes gens d'un bon temperament, & surtout à ceux qui ont un bon estomach.

#### REMARQUES.

**L**Es Fèves sont des legumes fort employées parmi les aliments. Elles contiennent un suc huileux & balsamique, qui provoque le sommeil, en embarrassant un peu les esprits animaux, & les jettant dans une espece de repos. Ce suc est encore propre à nourrir beaucoup, & à appaiser la migraine, en adoucissant les humeurs âcres qui la causoient.

Cependant les Fèves sont chargées d'une substance un peu visqueuse, qui fermentant, & se rarefiant dans les intestins, y excite quelquefois des vents & des coliques.

Fèves  
seches.

On fait secher les Fèves pour les garder; mais elles ne sont plus d'un si bon goût qu'elles l'étoient auparavant; apparemment parce qu'en sechant elles perdent quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoiert à les rendre d'une faveur plus agreable.

Les tiges, les feuilles, les gouffes, & les fleurs des Fèves prises en decoction, sont adoucissantes, aperitives, & rafraîchissantes.

Fèves  
d'Ame-  
rique.

Il vient en Amerique une espece de Fève de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petite. Cette Fève est separée par le milieu, d'une petite peau deliée; elle a des vertus



opposées à celles de nos Fèves ordinaires ; car elle purge par haut & par bas tres violemment.

## CHAPITRE XXXVIII.

### *Des Pois.*

**I**L y a de trois sortes de Pois. Les premiers Especies sont presque ronds , de couleur verte au commencement , & ils deviennent en sechant anguleux , blancs , ou jaunâtres. Ces Pois sont renfermez dans des gouffes longues , cylindriques , & composées de deux coffes. Les seconds sont gros , anguleux , de couleur variée , blanche , & rouge , & ils naissent dans de grandes gouffes succulentes. Les derniers sont blancs , petits , & ils sont renfermez dans de petites gouffes. Les Pois de la premiere & de la troisiéme espece viennent dans les champs , & ceux de la seconde sont cultivez dans les jardins. On doit choisir Choisi les uns & les autres , tendres , nouveaux , & qui n'ayent point été gâtez par les vers.

Les Pois adoucissent les âcretéz de la poitrine , appaisent la toux , nourrissent beaucoup , sont émoullients , & un peu laxatifs , principalement par leur premier bouillon. Bons effets.

Les Pois sont venteux , & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile , de Principes.

sel essentiel, & de phlegme. On en retire par la distillation beaucoup de sel volatile alkali, mais pas tant que des Fèves.

Le tems,  
l'âge, &  
le tem-  
peram-  
ent.

Ils conviennent en tout tems, principalement aux jeunes gens, & à presque toute sorte de temperament, pourveu qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossieres, ne s'accommodent pas bien de l'usage des Pois.

#### REMARQUES.

Pois  
verts.

Les Pois sont des legumes fort employées parmi les aliments. Plus ils sont petits & verts, & plus ils ont bon goût; on les sert en cet état sur les tables les meilleures & les plus delicates. On fait aussi secher les Pois, pour les conserver plus long-temps; mais ils n'ont plus, étant secs, ce goût qu'ils avoient auparavant, pour la même raison que nous avons apportée en parlant des Fèves seches.

Pois  
secs.

Les Pois produisent la plûpart de leurs bons effets par le secours de leurs parties huileuses & balsamiques, qui embarassant les âcretéz de la poitrine, appaisent la toux, & qui se condensant aisément dans les vuides des parties solides, les reparent & les nourrissent: Le premier bouillon des Pois est émoullient & laxatif, parce qu'il se charge des sels les plus dissolubles de ces legumes. Ces sels irritant & picotant les glandes intestinales, les obligent à laisser passer par leurs pores plus de serosité qu'ils n'ont coûtume dans l'état ordinaire.

Les Pois contiennent un suc visqueux & épais qui excite des vents, & qui produit des humeurs grossieres; c'est pourquoy leur usage ne convient point à ceux qui sont attaquez de la gravelle.

J'ay remarqué que les Pois, les Fèves, & les haricots pilez, & laissez chacun séparément dans un vaisseau bien bouché, fermentent beaucoup, & acquièrent une odeur forte, desagréable, & urineuse. Quand on les distille ensuite leurs sels volatiles montent d'abord au lieu que si ces legumes n'eussent point fermenté avant la distillation, leurs sels volatiles ne seroient montez qu'à la fin de l'operation; d'où l'on peut conclure, que quand on en mange beaucoup, comme ils excitent de grandes fermentations dans le corps, ils doivent aussi échauffer beaucoup, & produire d'autres mauvais inconveniens, que l'on ne remarque que trop dans ceux qui ont vécu de ces legumes pendant le Carême.

Il y a d'autres especes de Pois, que l'on nomme, *Pois chiches*. Ces Pois sont blancs, ou roux, ou noirs, ou rouges, ou purpurins, de même goût que les Pois ordinaires; ils ont à peu près la figure de la tête d'un belier, ce qui fait appeller la plante, *Cicer arietinum*. Ils sont enfermés dans des gouffes courtes, qui ressemblent à des vessies. On se sert peu des Pois chiches parmi les aliments; mais on les employe en Medecine. Les rouges sont preferez aux autres.

Pois chiches.

Les Pois chiches excitent l'urine, & les mois aux femmes, & adoucissent les âcretés de la poitrine; on s'en sert en decoction pour la pierre & pour la colique nephretique.

On dit que le mot Latin, *Pisum*, pois, vient de la Ville de Pise, où la plante qui porte les Pois, croissoit autrefois abondamment.

Etimologie.



CHAPITRE XXXIX.

*Des Haricots , ou Féveroles.*

**O**N mange les Féveroles , ou jointes avec leurs gouffes , ou fans gouffes. On se sert de leurs gouffes , quand elles sont vertes , tendres , & dans leur primeur ; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures & blanchâtres , & que les Féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine grosseur , on sépare les Féveroles de leurs gouffes. Ces Féveroles représentent chacune la figure d'un petit rein ; elles sont ordinairement blanches , & quelquefois rouges , noires , ou marquetées. On les doit choisir tendres , assez grosses , qui n'ayent point été corrodées par les vers , & qui se cuisent facilement.

choix.

Bons effets.

Les Féveroles excitent l'urine , & les mois aux femmes , nourrissent beaucoup , résolvent & amolissent. On se sert de la Farine des Féveroles dans les Cataplasmes.

Mauvais effets.

Les Féveroles sont venteuses , chargent l'estomach , & excitent quelquefois des nausées , ou des envies de vomir.

Principes.

Elles contiennent beaucoup d'huile , & de sel essentiel. On en retire par la distillation une assez grande quantité de sel volatile alkali.

Les Gouffes des Féverolles donnent plus d'acide

d'acide & de phlegme que les Féveroles , mais moins d'huile & de sel volatile alkali.

Ces legumes conviennent en tout temps à ceux qui ont l'estomach bon , & qui sont jeunes & robustes ; mais les personnes délicates doivent s'en abstenir.

Le tems ,  
l'âge , &  
le tempe-  
rament.

R E M A R Q U E S.

**O**N sème les Haricots au Printemps , & quelquefois après la moisson ; car c'est une legume , dont on se sert beaucoup dans sa primeur. Ils ont alors un bon goût ; mais quand on les a fait secher pour les garder , ils n'ont plus cette saveur agreable qu'ils avoient auparavant ; de même que les Fèves & les Pois secs.

Les Féveroles blanches sont les plus communes ; mais les rouges sont beaucoup meilleures pour le goût , & pour la santé , car elles sont moins venteuses , & plus aisées à digerer. On pourroit apposter pour raison de cette difference , que dans les Féveroles rouges les principes paroissent être plus exaltes ; ce que l'on connoît par leur couleur rouge , qui vient ordinairement d'une forte attenuation & rarefaction de parties sulphureuses.

Les Féveroles qui se cuisent le plus facilement sont les plus salutaires ; parceque celles-là sont d'une substance mediocrement unie & resserrée dans ses parties , & qui se digere aisément dans l'estomach.

Les Haricots contiennent les mêmes principes , & produisent les mêmes effets que les Pois. On peut donc pour expliquer leurs vertus , raisonner de la même maniere que nous avons fait

en expliquant celles des Pois. Toute la différence qui se rencontre entre ces deux legumes, c'est que les Féveroles sont un peu plus ventueuses, & plus difficiles à digerer que les pois.

Etimologie.

Les Haricots sont nommez en Latin, *phaseoli* ou *phaseli*, à *phaselo*, *petit navire*; parcequ'on a prétendu que la semence de cette legume ressembloit en quelque façon à un petit navire,

## CHAPITRE XL.

### *Des Lentilles.*

Especies.

IL y a deux especes de Lentilles, les premières sont petites, orbiculaires, minces vers les bords, & élevées vers le milieu, rondes, dures, applaties, blanches, jaunâtres ou noirâtres, contenues au nombre de deux ou trois dans de petites gouffes. Ces Lentilles sont appellées en Latin, *Lentes minores*. Les secondes sont deux ou trois fois plus grosses, que celles de la première especes. On doit choisir les unes & les autres nettes, bien nourries, & qui se cuisent en peu de temps.

Choix.

Bons effets.

Les Lentilles nourrissent mediocrement, appaisent la trop grande effervescence du sang, detergent & resserrent, quand on les mange toutes entieres; mais elles lâchent le ventre, quand on se sert de leur simple decoction.

Mauvais effets.

Les Lentilles produisent des humeurs grossieres & tartareuses, causent des obstructions dans les visceres, & passent pour affoiblir la vûe.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile ; on en retire par la distillation peu de sel volatil alkali.

Principes.

Les Lentilles conviennent en tout temps, & à tout âge, aux personnes d'un temperament chaud & bilieux, & aux phlegmatiques ; mais les melancoliques, & ceux qui ont des humeurs terrestres & grossieres, doivent s'en abstenir.

Le temps ; l'âge, & le temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**es Lentilles sont des legumes fort usitées parmi les aliments du Carême, elles resserrent, & temperent le trop grand mouvement des humeurs, par leur suc grossier & terrestre, qui épaisit les liqueurs, & qui leur donne plus de consistance qu'elles n'avoient.

Les Lentilles lâchent le ventre, quand on se sert de leur decoction ; parceque l'eau ne dissout que les sels essentiels de ces legumes qui sont propres à produire cet effet ; laissant leurs parties terrestres, dont elle ne peut se charger, & qui contribuent principalement à rendre les Lentilles astringentes, comme nous venons de le remarquer.

Ces Legumes ne nourrissent pas à la verité tant que les Pois & les Fèves ; mais en recompense on a reconnu par experience qu'elles échauffoient moins, & qu'on se trouvoit bien moins incommodé de leur usage. Cela vient de ce qu'elles contiennent moins de principes volatiles & exaltes, & plus de parties terrestres.



## CHAPITRE XLI.

## Du Ris.

Choix.

**O**N doit choisir le Ris net , blanc , nouveau , assez gros , dur , & qui s'enfle aisément quand il a bouilli.

Bons effets.

Le Ris est adoucissant , il épaisit les humeurs , il modere les cours de ventre , il augmente la semence , il restaure , il fournit une tres bonne nourriture aux parties , il arrête les crachemens de sang , & il convient aux étiques , & aux phtyiques.

Le Ris est un peu venteux , & pesant sur l'estomach. Son usage trop frequent peut aussi causer des obstructions.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile , mediocrement d'acide , & un peu de sel volatile alkali.

Letems, l'âge , &amp; le tempe. rament.

Le Ris convient en tout temps , & à tout âge , aux personnes dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées , & à ceux qui ayant perdu leurs forces , ont besoin de quelque Aliment qui les repare.

## R E M A R Q U E S.

**O**N cultive la plante qui porte le Ris dans les lieux humides & marécageux , parce que comme le Ris doit abonder en principes huileux ces terres grasses lui en fournissent beaucoup plus que d'autres. De toutes les parties de cette Plante , il n'y a que la Graine dont on se serve parmi les aliments. Cette graine est blanchâtre , oyale , ou oblongue , disposée en



bouquets, & enfermée chacune dans une capsule jaunâtre, rude, & terminée par un filet. On nous l'apporte sèche du Piémont, de l'Espagne, & de plusieurs autres lieux.

Notre manière la plus ordinaire d'accommoder le Ris, est d'en faire une bouillie avec du lait; nous le mêlons aussi quelquefois dans la soupe; mais les peuples d'Orient l'employent partout, & ils en font un usage beaucoup plus fréquent que nous.

Le Ris est adoucissant, restaurant, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses, balsamiques, & embarrassantes; il modère aussi les cours de ventre, & arrête les crachemens de sang, en épaississant un peu, par son suc visqueux & gluant, les humeurs âcres, & temperant par ce moyen leur mouvement trop violent.

Cependant le Ris étant d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties, pèse quelquefois sur l'estomach, & comme il ne s'y digère pas aisément, & qu'il demeure longtems dans les premières voies, il s'y fermente, se raréfie, & excite des vents. Le Ris peut encore causer des obstructions par son suc lent & grossier, qui s'arrêtant dans les petits tuyaux, empêche les liqueurs d'y circuler.

Le Ris en Latin *Oriza*, *ab ὀρίζω*, *Fodio*; Etimologie parcequ'on a coutume de fouir & de labourer la gic. terre, avant que d'y semer le Ris.

## CHAPITRE XLII.

### *Du Gruau.*

**O**N le doit choisir nouveau, bien mondé, net, blanc, sec, qui ne sente point le relan, & qui ait été fait avec de bonne Avoine. Choix

Bons ef-  
fets.

Il est humectant & adoucissant , propre pour embarasser les fels âcres du sang , & des autres humeurs , il excite le sommeil, il rafraîchit , il restaure dans les maladies de consomption , & donne une bonne nourriture aux parties ; on le prend en decoction dans de l'eau , ou dans du lait.

Mauvais  
effets.

Le Gruau est un peu pesant sur l'estomach , & excite des vents.

Principes.

Il contient mediocrement d'acide , beaucoup d'huile , & un peu de sel volatile alkali.

Le tems,  
l'âge &  
le tem-  
perament.

Il convient en tout tems , à tout âge , & à toute sorte de temperament , & principalement à ceux dont les humeurs sont trop subtiles , trop âcres , & dans un mouvement extraordinaire.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Gruau n'est autre chose que de l'Avoine bien mondée de sa peau & de ses extremitez , & reduite en farine grossiere par le moyen d'un Moulin fait exprés. On nous apporte le Gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On s'en sert ici fort communément , on le prend en decoction dans de l'eau , ou dans du lait. Il rafraîchit & humecte beaucoup , & produit plusieurs autres bons effets ; parcequ'il contient , aussi-bien que le Ris , des parties huileuses , balsamiques & embarassantes , qui agissent de la même maniere que celles du Ris.

Orge  
mondé.

On prend aussi en decoction dans de l'eau , ou

dans du lait, l'orge mondé. Cet aliment ainsi préparé, est fort agreable, & a les mêmes vertus que le Gruau. Cependant il ne nourrit pas tout à fait tant. On doit choisir l'orge mondé nouveau, bien nourri, blanc & sec. Le meilleur nous est apporté de Vitri-le-François.

L'orge mondé ne contient pas tout-à-fait tant d'huile que le Gruau, mais il lui est tres semblable par ses autres principes.

On fait encore avec le lait & la farine de froment, une bouillie tres usitée, qui humecte & nourrit beaucoup : on en donne à manger aux enfans qui têtent. C'est un aliment agreable, & fort sain.

Le Gruau, en Latin, *Grutum*, à γρῦτα, qui veut dire aussi gruau.

## CHAPITRE XLIII.

### *Du Millet.*

**L**E Millet doit être choisi blanc, gros, dur, luisant. Celui dont on se sert ici le plus communément, vient de la Forest d'Orleans. Choir.

Il est anodin, tres adoucissant, propre à détruire & à embarasser les acretez de la poitrine ; il resserre un peu le ventre, & il tempere le trop grand mouvement des humeurs. Bons effets.

Il est un peu venteux, il se digere difficilement, & pese sur l'estomach. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, mediocrement d'acide, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Le tems,  
l'âge. &  
le tempe-  
rament

Il convient en tout tems & à toute sorte d'âge, aux personnes d'un temperament bilieux, & dont l'estomach digere facilement : mais les melancoliques, & ceux qui abondent en humeurs grossieres, doivent s'en abstenir,

R E M A R Q U E S.

**L**A plante qui porte le Millet, croît facilement dans les lieux humides, sablonneux, & qui ont de l'ombre. Sa Graine dont on se sert beaucoup parmi les alimens, est petite, presque ronde ou ovale, jaune ou blanche, enfermée dans des petites coques minces & tendres. Elle nous vient de la Forêt d'Orleans. On fait avec ces graines & le lait une bouillie qui ressemble beaucoup par son goût à celle que l'on prepare avec le Ris ; le Millet a aussi beaucoup de rapport avec le Ris par ses principes, & par les effets qu'il produit. Toute la difference qui se rencontre entre ces deux sortes de Graines ; c'est que le Ris est encore plus agreable & plus nourrissant que le Millet.

On peut faire avec plusieurs autres Graines des bouillies differentes, que nous passerons sous silence, parcequ'elles ne sont point en usage, du moins en France.

La semence du Millet étant réduite en farine, est employée dans les cataplasmes anodins & resolutifs.

Etimolo-  
gie.

Le Millet en Latin *Milium*, parceque les graines de Millet viennent en grand nombre, & comme par milliers, sur la plante qui les porte.



## CHAPITRE XLIV.

## De l'Anis.

**L**A semence d'Anis doit être choisie Choix.  
grosse, nette, récemment séchée,  
d'une bonne odeur, d'un goût doux, mais  
cependant mêlé d'une petite acrimonie  
agréable.

L'Anis fortifie l'estomach, chasse les Bons ef-  
fets.  
vents, est cordial, apaise les coliques,  
excite le lait aux nourrices, & donne  
bonne bouche.

L'usage trop fréquent de l'Anis rend Mauvais  
effets.  
les humeurs âcres & trop agitées.

La semence d'Anis contient beaucoup Princi-  
pes.  
d'huile exaltée, & de sel volatile.

Elle convient en tout temps aux vieil- Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.  
lards, aux phlegmatiques, & à ceux qui  
sont sujets aux vents, à la colique, & qui  
ont l'estomach foible.

## REMARQUES.

**L**'Anis est une petite semence, de couleur Anis,  
vert.  
grise verdâtre, qu'on appelle communé-  
ment Anis vert, pour la distinguer du petit  
Verdun, ou de l'Anis à la Reine, qui est une  
petite dragée, ou de l'Anis vert, couvert de Anis en  
dragée.  
sucre. Il nous vient une grande quantité d'Anis  
vert de la Touraine; cependant le meilleur &  
le plus gros vient de Malthe & d'Alican. Ce  
dernier est moins vert que l'autre.

Les Pâtisiers font des biscuits fort agréables, Biscuits  
anis. z.  
où ils font entrer l'Anis. On mêle encore l'Anis

dans plusieurs autres compositions, pour leur donner un goût & une odeur aromatique.

L'Anis aide la digestion, & fortifie l'estomach par ses principes volatiles & exaltes, qui excitent dans cette partie une chaleur douce & tempérée, & qui brisent & atténuent les aliments qui y sont contenus. L'Anis chasse aussi les vents, en rarefiant les suc visqueux, qui par leur lenteur & leur grossièreté bouchent le passage aux vents, & qui les empêchoient de s'échapper au dehors. C'est encore par cette raison que l'Anis appaise la colique, qui étant très souvent causée par des vents, doit cesser aussi-tôt que ces vents se sont dissipés. Enfin, l'Anis donne bonne bouche, par son goût & son odeur aromatiques, qui proviennent de ce qu'il contient des sels volatiles, joints à des sulfures exaltes, & capables de chatouiller, ou plutôt de picoter avec beaucoup de légereté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue & de la tunique intérieure du nez.

Anis de  
la Chine.

Il y a une autre espèce d'Anis, que l'on nomme Anis de la Chine, ou de Sibéri. Il a la figure & la grosseur de la semence de Coloquinte, & le goût & l'odeur de notre Anis, mais plus forts; il est ici très rare. Les Chinois le mêlent dans le Thé & dans le Sorbet, pour rendre ces boissons plus agréables. Cet Anis a les mêmes vertus, & contient à peu près les mêmes principes que le nôtre.

Fenouil.

La semence de Fenouil produit les mêmes effets, & contient les mêmes principes que celle d'Anis; c'est pourquoy nous n'en ferons point un Chapitre particulier: On l'employe aussi-bien que l'Anis dans quelques mets, à cause de son goût & de son odeur aromatiques.

## CHAPITRE XLV.

*Du Pain.*

**L**E Pain differe suivant les différentes Differen-  
ces, matieres qu'on a employées pour le faire, suivant leurs proportions, & suivant la preparation de la pâte, & la maniere de la cuire; le meilleur est celui qui Choix, a été fait avec de bonne farine de froment où l'on a laissé un peu de son; qui a été bien pêtri, qui a été suffisamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, par une chaleur convenable, en sorte qu'il ne soit ni trop dur, ni trop mou; on ne doit point le manger trop tendre, parcequ'alors il gonfle l'estomach; il vaut mieux attendre qu'il soit rassis.

Le Pain nourit beaucoup, & produit Bons ef-  
fets. un bon aliment. La croute de Pain rotie resserre, & la mie employée en cataplasme ramollit, digere, adoucit, & resout.

Le Pain ne produit de mauvais effets Mauvais  
effets. qu'autant qu'on en use avec excès, ou qu'il est mal fait. Par exemple, quand il est trop cuit, ou qu'il ne l'est pas assez, il se digere difficilement, & pese sur l'estomach.

Le Pain contient beaucoup de sel acide, Princi-  
pes. d'huile & de phlegme, & mediocrement de sel volatile alkali.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Le Pain convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**E Pain n'est autre chose qu'une pâte cuite, fort nourrissante, parceque les matieres qu'on employe pour le faire, sont toutes chargées de particules onctueuses, huileuses & balsamiques. La mie de Pain appliquée en Cataplasme, ramollit, adoucit, digere, & resout, parcequ'elle contient beaucoup de principes huileux & phlegmatiques, propres à rendre les fibres de la partie plus molles & plus souples; & que de plus par ses sels volatiles elle ouvre les pores de cette même partie, & brise & atténue les sucs grossiers qui s'y étoient amassez. La croûte de Pain rotie resserre. La raison en est, qu'étant devenue fort poreuse & fort spongieuse par une espee de calcination qu'elle a soufferte, elle absorbe les humiditez abondantes qui relâchoient les parties, & elle donne plus de consistance aux liqueurs tenues, qui s'échaupoient avec trop de facilité au dehors.

Le Pain est un aliment si nécessaire, que nous ne pouvons nous en passer. Nous ne mangeons presque rien sans Pain, & même sans lui la plupart des viandes nous donneroient un dégoût qui nous les feroit haïr en peu de temps. Il y a peu de Nations qui ne se servent de Pain: mais comme le blé ne vient pas par tout, plusieurs Peuples se font du Pain, ou quelque autre chose qui tienne lieu de cet aliment, avec des matieres équivalentes.

Pain de  
gland. de  
chêne &  
de hêtre.

On dit qu'autrefois on se servoit en place de froment, des glands de chêne & de hêtre. On assure même qu'il y a encore des endroits où



ces glands sont employez pour le même usage.

Les Chataignes & les Dactes servent aussi à faire du Pain, comme nous l'avons remarqué en parlant de ces aliments.

Les Americains se font du Pain assez bon avec des racines nommées *Cassaves*. Cependant le suc de ces racines empoisonne, & ne perd cette mauvaise qualité, que par la coction.

Quelques Auteurs rapportent qu'en certains endroits on tire de terre une espece de plâtre, que l'on reduit en une fine farine, dont les Habitans du lieu font du Pain & des Gâteaux : Ce fait est un peu étonnant, & merite confirmation.

Dans les Isles Moluques, & dans plusieurs autres d'Orient, on se sert de la moelle d'un certain arbre pour faire du Pain. Les Habitans de ce lieu l'appellent *Sagdu*.

Les Illandois, les Lapponois, & plusieurs autres Nations, font durcir au froid des Poissons, dont ils se servent, comme nous du Pain. Quelques Habitans du Golfe Arabique, preparent aussi du Pain avec des Poissons rotis à la chaleur du Soleil, & ils mourroient de faim, s'ils n'avoient trouvé cette invention ; car leurs terres sont si steriles, qu'il n'y peut rien croître.

D'autres Peuples font durcir différentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbre, & dont ils font du Pain. On en fait encore en quelques endroits avec des écorces de certaines Noix. Enfin on ne finiroit point si on vouloit rapporter toutes les matieres différentes dont on est obligé de se servir en différens lieux pour faire du Pain, ou parceque les terres n'y produisent point de froment, ou parce qu'il survient tout d'un coup des famines cruelles. Le Pere du Terre dans son Histoire naturelle

Pain de  
Chatai-  
gnes, &  
de Dac-  
tes.

Pain de  
racine.

Pain de  
plâtre.

Pain de  
moelle  
d'arbre.

Pain fait  
avec des  
Poissons.

Pain de  
coquilles  
de Noix.

des Antilles, en rapporte une arrivée dans l'Isle de la Guadeloupe, qui contraignit les Habitans dans la crainte de mourir de faim, de faire du Pain avec les fruits d'un arbre qui croît chez eux, appellé *Courbaria*.

**Blé.** De toutes les especes de blé, le froment est celle qui fait de meilleur Pain, & que nous employons davantage.

**Differen-**  
**ces**  
**Choix.** Ce froment differe beaucoup, suivant les pais où il croît; on le doit choisir net, sec, pesant, & bien nourri; on le garde quelque-tems avant de l'employer, afin qu'il depose une certaine humidité, & que ses principes actifs se dégagent un peu des matieres grossieres qui les embarrassent.

Moins on laisse de son avec la farine de froment employée pour faire du Pain, & plus ce Pain est nourrissant & agreable au goût; mais il est en recompense plus difficile à digerer, & plus pesant sur l'estomach, parceque les parties subtiles de la farine s'unissent si étroitement les unes aux autres, qu'elles ne souffrent entr'elles presqu'aucuns pores; ce qui rend le Pain compacte. Quand au contraire il y a un peu de son mêlé dans le Pain, ce son par ses parties grossieres empêche l'union trop étroite des parties de la farine, rend le Pain plus poreux, & plus aisé à être attenué par le ferment de l'estomach. De plus, le son déterge, rafraîchit, & produit d'autres bons effets.

**Segle.** Le Segle est une autre especes de blé, dont les Montagnards & les Peuples Septentrionaux se servent ordinairement pour faire du Pain; nous l'employons aussi, mais non pas si souvent que le Froment; nous en mêlons quelquefois avec luy, pour donner au Pain un certain goût, qui plaît à plusieurs personnes. Il ne nour-

rit pas tant que le Froment, & il lâche un peu le ventre. On le nomme en Latin *Secale*, à *Secare*, couper, parcequ'on le coupe au temps de la moisson. Etimologie.

L'Orge est aussi employé pour faire du Pain. Ce Pain est rafraichissant, mais il nourrit moins que celui de Froment & de Segle. L'Orge est appellé en Latin *Hordeum*, qui est un nom corrompu; car autrefois on disoit, *Fordeum*, à *φορδον*. *nutrimentum*, nourriture, parceque l'on se sert de l'Orge pour la nourriture. Orge, Etimologie.

Il y a deux especes d'Avoine, une cultivée, & une sauvage. La sauvage nourrit moins que la cultivée. Galien pretend que l'Avoine n'est bonne que pour les Chevaux. Cependant malgré la décision de ce grand Homme, nous ne laissons pas de nous en servir aussi, comme il a été marqué dans le Chapitre du Gruau. A la vérité nous en faisons rarement du Pain; mais quelques Peuples Septentrionaux, chez qui les autres especes de Froment ne croissent point, font du Pain d'Avoine, qui est assez nourrissant, & dont ils s'accoutument bien. Avoine;

Le blé noir ou Sarrasin sert aussi dans plusieurs endroits à faire du Pain, qui se digere facilement, mais qui nourrit peu. Le nom Latin de cette espece de blé est *Fagopyrum*, qui est composé du Latin *Fagus*, Hêtre, & du Grec *πυρος*, blé, comme qui diroit, blé qui a la semence semblable à celle du Hêtre. Il se nomme encore *Sarracenicum*, parcequ'il croissoit autrefois en abondance chez les Sarrasins. Blé noir; ou Sarrasin. Etimologie.

Il croît en plusieurs endroits de l'Afrique, de l'Asie, & de l'Amerique, une espece de blé appellé *Mays*, & que nous nommons communément, Blé de Turquie. On en fait du Pain, qui se digere difficilement, qui pese sur l'estomach, Blé de Turquie;

& qui ne convient qu'aux personnes d'un temperament fort robuste.

Pain de  
Millet,  
de Ris,  
de Panis,  
de Blé  
Barbu,  
d'Es-  
peautre.  
Princi-  
pes.

On fait encore plusieurs sortes de Pain avec le Millet, le Ris, le Panis, le Blé barbu, qui est une espece de Millet, l'Espeautre, & plusieurs autres grains : mais ces Pains sont difficiles à digerer, & ils n'ont pas à beaucoup près le bon goût de notre Pain ordinaire.

Toutes les Graines differentes qui viennent d'être marquées, & avec lesquelles on peut faire du Pain, étant analysées, donnent beaucoup d'huile & d'acide, & un peu de sel volatile alkali.

Pour bien faire le Pain, on doit premièrement mêler une suffisante quantité de levain avec la farine. Ce levain est pour l'ordinaire une pâte aigrie, laquelle étant composée de sels volatiles acides, agit & divise les parties insensibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite, & rend le Pain plus léger, plus poreux, & plus facile à digerer.

En second lieu, on doit observer le degré de chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine; car si l'eau étoit trop froide, la fermentation ne se feroit qu'imparfaitement. Si au contraire elle étoit trop chaude, la matiere fermentant trop vite, & avec trop de violence, pourroit se corrompre, & devenir aigre, comme nous l'expliquerons dans la suite.

En troisième lieu, il faut bien pétrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain, & de plus pour aider par ce moyen au mouvement interieur de ses parties insensibles.

En quatrième lieu, il faut la laisser quelques heures bien couverte dans un lieu modérément chaud, afin qu'elle se puisse assez fermenter & gonfler. Mais si elle restoit trop long-temps dans cet état, les sels acides de la farine s'éle-

vant considérablement au dessus des autres principes, & se débarrassant des parties huileuses qui les retenoient, rendroient dans la suite le Pain aigre.

Enfin, il est nécessaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le Pain, car si la chaleur est trop forte, il se durcit; si elle est trop foible, il reste pâteux, pesant sur l'estomach, & difficile à digérer.

Le Pain à chanter, en Latin *Panis asinus*, Pain à chanter.

n'est autre chose que du Pain sans levain. Pour rendre la pâte dont on fait le Pain d'un goût plus relevé & plus agreable, on la mêle avec differens ingrediens, & on en forme plusieurs sortes de Patisseries, dont il seroit trop long de parler ici; je dirai seulement qu'on ne doit point trop s'accoutumer à leur usage, non seulement parce qu'elles sont presque toutes pesantes sur l'estomach, & difficiles à digérer, mais encore parce qu'il faut toujours preferer autant que l'on peut, les alimens les plus simples aux composez.

Le Pain en Latin *Panis à μέμωαι, edo*, je mange; ou bien à *παν, omne, tout*, parceque quand on a du Pain, on peut se passer de tout autre aliment.

On se sert fort communément dans la Provence & dans l'Italie, d'une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau, à laquelle on ajoute quelquefois du Sucre, du Safran, & des jaunes d'œufs; on forme cette pâte en petits filets avec des seringues percées de plusieurs trous; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de Vermicelli; en François Vermicel ou Vermichel. Elle est blanche ou jaune, suivant qu'elle a été faite, seulement avec de la farine & de l'eau, ou bien avec les autres ingrediens qui ont été marquez.

Le Vermichel doit être choisi nouveau, bien séché, & d'une belle couleur; le blanc est plus en usage que l'autre; On fait avec le Vermichel des soupes fort agréables.

## CHAPITRE XLVI.

### *Des Choux.*

**Especies.** **I**L y a beaucoup d'especies de Choux, que l'on cultive dans les jardins. On  
**Choix.** les doit choisir tendres, gros, & qui se cuisent aisément.

**Bonté & effets.** Les Choux nourrissent médiocrement; ils sont pectoraux & vulnérables; ils détergent & consolident les playes. Leur premier bouillon est laxatif, & le dernier astringent. Les Choux rouges sont plus pectoraux que les autres, & plus propres pour la phtisie, & pour adoucir les âcretés de la poitrine.

**Mauvais effets.** Les Choux produisent des humeurs grossières, donnent des rapports, & se digèrent difficilement. C'est pourquoi on les fait ordinairement bien cuire avant que de les manger; & l'on y mêle même un peu de poivre, pour aider à leur dissolution dans l'estomach.

**Principes.** On retire des Choux, par la distillation, beaucoup d'huile, de sel volatil alkali, de phlegme & de terre, mais peu d'acide.

**Le tems, l'âge, & le temperament.** Les Choux conviennent dans le temps qu'ils sont tendres, aux jeunes gens d'un

temperament bilieux & sanguin ; mais aussi tost qu'ils cessent d'être en cet état, & qu'ils deviennent durs, on ne s'en doit point servir, de quelque âge & de quelque temperament que l'on soit.

## R E M A R Q U E S.

**L**ES Choux sont des plantes assez connues par le commun usage que nous en faisons. Ils étoient tres estimez chez les Anciens, puisque Chryssippe, Dieucles, Pythagore & Caton se sont donnez la peine de faire plusieurs volumes pour décrire leurs facultez. Les Ioniens avoient tant de veneration pour les Choux, qu'ils juroient par eux ; & ils étoient en cela aussi superstitieux que les Egyptiens, qui rendoient des honneurs divins à l'Oignon & au Poreau, pour les grands offices qu'ils disoient en avoir reçus.

Le premier bouillon des Choux est laxatif, & le dernier astringent, parceque leur partie la plus dissoluble, comme la saline, se dissout d'abord ; & les sels picorant un peu les glandes intestinales, excitent une legere évacuation. Le second bouillon au contraire ne trouvant presque plus de sels à dissoudre, ne se charge que de la substance la plus terrestre des Choux, qui n'est propre qu'à épaisir les liqueurs, & à leur donner plus de consistance.

Hipocrate faisoit cuire deux fois les Choux ; & les donnoit ensuite à manger aux Coeliacques, aux Dysenteriques, & à ceux qui crachent le sang ; il privoit par ce moyen les Choux de leur partie purgative, & ne leur laissoit que la plus grossiere, qui est la plus astringente. L'Ecole de Salerne dit aussi en parlant des Choux :

*Jus caulis solvit, cujus substantia stringit.*

Les Choux rouges sont plus pectoraux que les autres, parcequ'ils contiennent un suc plus huileux, plus visqueux, & plus propre à embarasser les acretez de la poitrine. On fait avec ces Choux un Sirop pectoral, fort bon & fort salutaire, dont on se sert beaucoup en Medecine.

Il y a une autre sorte de Choux parfemez de plusieurs veines rouges, dont le pié, quand on les replante, est d'une couleur pourprée. Ces Choux pomment tout près de terre, jettant peu de feuilles avant que de pommer, & se serrant de telle façon, que la pomme est toute plate par dessus. Ils ressemblent beaucoup en vertu aux Choux rouges, dont on vient de parler.

Choux  
blancs  
pommez

Pour les Choux blancs pommez, ceux de Flandre surpassent tous les autres en grosseur. Il y en a dont la pomme pese plus de quarante livres. Ceux d'Aubervilliers ne viennent pas si gros, mais ils sont en recompense tres delicats, & fort estimez.

Quelques Choux portent plusieurs pommes sur une même tige, mais ils ne sont pas aussi delicats que les autres. La raison qu'on en peut apporter est que les suc qui font la bonté du Chou, doivent premierement passer par la tige, pour s'y perfectioner, & pour estre ensuite distribuez dans toute la substance de la pomme. Or quand plusieurs pommes répondent à une seule tige, chacune de ces pommes contient moins de ces suc bien conditionnez, que quand il ne se trouve qu'une seule pomme, qui reçoit elle seule à peu près la quantité que plusieurs partagent entr'elles. De plus, la tige qui n'a qu'une pomme à nourrir, n'a pas tout à fait tant de suc à fournir que celle qui en nourrit plusieurs : Elle a donc plus de temps pour preparer ces mêmes suc, & pour les rendre capables de produire une pomme tendre,



délicate, & d'une saveur agreable. Ce même raisonnement peut expliquer pourquoi quand un arbre est trop chargé de fruits, si l'on en arrache quelques-uns, ceux qui restent deviennent & plus gros, & d'un goût beaucoup plus exquis.

Il se trouve une espece de Chou pommé, dont on fait beaucoup de cas, parcequ'il a une odeur de musc tres agreable. Il est à remarquer qu'il ne produit qu'une tres petite pomme en comparaison de ceux qui n'ont pas d'odeur. Voicy de quelle maniere l'on peut rendre raison de cette difference : Pour qu'une plante s'étende beaucoup, elle doit contenir des sucs un peu visqueux, & propres à se condenser aisément dans tous les petits vuides de ses fibres. C'est ce qui se rencontre dans les Choux pomez qui n'ont point d'odeur : Dans ceux au contraire qui sentent le musc, les sucs sont plus subtils & plus chargez de soufres exaltes qui s'échappant aisément par les pores mêmes de la plante, ôtent à la pomme du Chou la plus grande partie de sa nourriture.

Choux  
musquez

Quand on a coupé les têtes des Choux, si l'on n'en arrache point le tronc, il repousse de petits rejettons que les Italiens appellent Broccoli, & qui se mangent ordinairement en Carême à la purée, & en entremets. Ceux qui viennent sur les Choux Romains sont beaucoup meilleurs que les autres.

Broccoli.

Les Choux fleurs, dont l'usage est fort commun parmi les aliments, ont les mêmes vertus que ceux dont on se sert ordinairement dans la soupe. Cependant ils contiennent des sels volatiles plus âcres & plus piquants ; ce sont ces principes qui donnent à l'eau dans laquelle on a fait bouillir des Choux fleurs, une odeur forte & desagreable.

Choux  
fleurs.

Les Choux fleurs aussi-bien que toutes les au-

tres especes de Choux, demandent une certaine façon pour devenir bons à manger : car si on les laissoit croître d'eux-mêmes, & qu'on ne les cultivât point, ils ne seroient ni aussi blancs, ni aussi tendres, ni enfin d'un goût si agreable qu'ils le sont, quand ils ont été bien façonnez. Nous n'entrerons point ici dans le détail de tout ce qu'on a coutume de faire pour les cultiver, nous remarquerons seulement que quand ils sont venus à une certaine grandeur, & qu'ils commencent à pommer, on lie les feuilles qui entourent leurs pommes. Ces pommes étant ainsi enfermées, se fortifient en peu de temps, & se tiennent fort blanches & fort tendres. En liant de cette maniere les feuilles des Choux fleurs, on empêche ces mêmes feuilles de s'étendre autant qu'elles le feroient sans cela, & les sucS nourriffiers n'étant plus autant employez à leur nourriture, servent davantage à celle de la pomme ; de sorte qu'il se fait pour lors une espece de concentration & un amas des sucS les meilleurs & les plus balsamiques, qui étant trop dispersez dans toutes les parties du Chou, auroient rendu sa pomme moins tendre & moins delicate.

On lie encore les feuilles qui entourent la pomme des Choux fleurs, afin que cette même pomme soit moins exposée à l'ardeur du Soleil, qui non seulement l'empêcheroit de s'étendre en la sechant trop fortement, & la privant de l'humidité dont elle a besoin ; mais encore qui par sa chaleur feroit monter les Choux fleurs à graines. Les Italiens pour garantir leurs Choux fleurs de ces inconveniens, que la chaleur du Soleil causeroit encore plus fortement dans leur país, qu'elle ne le fait dans le nôtre, n'attendent pas que les pommes ayent acquis toute leur grosseur, mais ils arrachent un peu auparavant

les Choux fleurs , & ils les mettent à la cave , enterrant la racine & la tige jusques à la pomme , & les rangeant côte à côte un peu en penchant. Là ces Choux achevent de pommer , & ils se gardent fort long-temps.

Quand on veut semer des Choux fleurs , la meilleure graine pour cela est celle qui vient du Levant ; celle que l'on recueille en Italie n'est pas si bonne , mais elle est preferable à celle de France. Quelques Auteurs rapportent que ces deux dernieres degenerent quelquefois en Choux-Raves & Navets , aussi-bien que la semence trop vieille des autres especes de Choux ; & que c'est ce qui a donné naissance à un certain Proverbe commun & fort trivial : *Semez y des Choux , il y viendra des Raves ou des Navets.* Je ne sçai si ces faits sont aussi veritables que ces Auteurs le rapportent ; car les Choux-Raves sont des especes de Choux tres réeement distinguez des autres especes : il est donc assez difficile à concevoir qu'ils tirent leur origine de la graine d'un autre Chou , qui n'est pas venue dans un certain lieu , ou qui a été gâtée par la suite des temps. Cependant comme je n'ay jamais fait ces experiences , je suspens mon jugement , en attendant que j'aye reconnu plus certainement ce qui en est.

La graine des Choux fleurs doit être nouvelle , fort pleine d'huile , bien ronde , & non ridée , de couleur brune , & non pas d'un rouge clair , qui marqueroit qu'elle n'auroit pas bien meuri sur le picé.



## CHAPITRE XLVII.

*Des Artichaux.*

- Especies.** **I**l y a de plusieurs especes d'Artichaux, que l'on cultive avec grand soin, parce qu'on s'en sert beaucoup parmi les aliments.
- Choix.** Ils doivent être choisis gros, tendres, & bien nourris.
- Bons effets.** Ils sont aperitifs, ils levent les obstructions, ils sont cordiaux, ils nourrissent beaucoup, ils purifient la masse du sang, & ils excitent l'humeur seminale.
- Mauvais effets.** Les Artichaux crus sont venteux, se digerent difficilement, & pesent sur l'estomach. Au contraire, les Artichaux cuits sont faciles à digerer, & ne causent aucun méchant effet.
- Principes.** Ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.
- Le tems, l'âge, & le temperament.** Les Artichaux conviennent en tout tems aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique & mélancolique.

## R E M A R Q U E S.

**L'**Artichaux est une espece de Chardon. Il vient facilement dans les terres où l'on a jetté de la cendre. La raison en est qu'il y a dans la cendre beaucoup de sel alkali, qui produit plusieurs avantages : car d'abord ce sel mêlé avec la terre où l'on a planté les Artichaux, en  
 atteneue

attenué & en rarefie les fucs, qui étant devenus plus subtils, paffent plus aifément par les pores de la racine, & fe répandent dans toutes les parties de la plante. De plus, ce fel alkali recevant dans les pores un acide volatile, qui voltige continuellement dans l'air, prend une nouvelle forme, & devient un fel nitreux, moitié fixe, & moitié volatile, qui fe diftribuant enfuite par tous les tuyaux de cette plante, fert à la vegetation, à la purification de fes fucs, & à augmenter la quantité des fels effentiels, en quoi cette plante doit abonder.

Tout le monde attribue aux Artichaux la vertu d'exciter la femence. Je croi que les matieres âcres & picotantes dont on affaifonne les Artichaux, comme le poivre & le fel, y contribuent plus que les Artichaux mêmes. Cependant comme ils contiennent beaucoup de parties huileufes & balsamiques, jointes avec des fels effentiels, ils peuvent augmenter la quantité de l'humeur feminale, qui eft auffi fort huileufe & saline. Les Artichaux levent encore les obstructions; ils font aperitifs, & ils excitent les urines par leur fel nitreux, qui diffout & atténue les matieres visqueufes & groffieres, qu'il rencontre dans fon chemin.

Les Artichaux crus produifent quelques mauvais effets par leur chair folide & compacte, qui demeure long-temps dans l'estomach.

Le mot Latin de *Cinara*, qui fignifie Artichaud, vient, fuivant le fentiment de quelques-uns, du nom d'une fille appellée Cinara, que les anciennes fables difent avoir été changée en Artichaud; ou bien à *Cinere*, Cendre, parce que, comme nous avons déjà remarqué, les Artichaux viennent facilement fur les terres couvertes de cendre.

Etimologia  
logia

L'Artichaud fe nomme encore en latin *Scoly-*

*mus* qui vient du mot Grec *σβαλιός*, *asper*, *âpre & piquant*, parceque l'Artichaud pique quand on le touche.

## CHAPITRE XLVIII.

### *Des Asperges.*

Choir.

**O**N les doit choisir assez grosses, tendres, vertes, & cultivées dans les jardins.

Bons effets.

Elles sont aperitives, elles atténuent la pierre des reins & de la vessie, elles font venir les mois aux femmes, elles levent les obstructions, elles se digerent aisément, elles sont stomachales, mais elles nourrissent peu.

Mauvais effets.

Les Asperges prises avec excès, rendent les humeurs âcres, & échauffent; c'est pourquoi les personnes d'un temperament bilieux doivent en user modérément. Elles donnent une odeur puante & defagreable aux urines, comme tous ceux qui en usent ne le sçavent que trop.

Principes.

Elles donnent par la distillation beaucoup d'huile & de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles conviennent dans le printemps à tout âge, & particulièrement aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique

### REMARQUES.

**L'**Asperge est trop connue pour que l'on ait besoin d'en faire ici une description particulière. Ce qu'il y a à remarquer dans cette

plante, c'est que quand elle a acquis la grosseur & la grandeur dans laquelle elle est bonne à manger, si on la laisse plus long-temps sur la terre, elle s'éleve en maniere d'arbrisseau, & elle se divise en plusieurs rameaux chargez de feuilles menues & deliées, & de petites fleurs qui tombent après quelques jours, & il paroît en leur place une petite baye spherique, contenant plusieurs semences tres dures. Cette plante est fort en usage parmi les alimens du Printemps : On la cultive dans les jardins, & elle est meilleure & plus grosse que celle qui vient sans culture dans les prez & dans les champs.

Le sel volatile que les Asperges contiennent en assez grande quantité, est capable de pénétrer dans les recoins des parties, d'y dissoudre les matieres glutineuses & embarrassantes qu'il y rencontre, & de se faire un passage dans les petits tuyaux, en rompant & détruisant les obstacles qui se presentent à son chemin ; c'est la raison pour laquelle les Asperges sont aperitives, & produisent quelques autres effets semblables. La quantité du sel volatile en quoi elles abondent, fait encore qu'elles échauffent, qu'elles rendent les humeurs plus âcres & plus agitées, & qu'elles ne conviennent guères aux personnes d'un temperament sec & bilieux.

L'Asperge en latin *Asparagos*, *ab aspergendo*,

Etimologie.  
gic.

*arroser*, parcequ'elle est propre à arroser.

## CHAPITRE XLIX.

### *Du Houblon.*

**L**es sommitez des tiges du Houblon, pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres, sont en usage parmi les alimens ; on les cuit, & on les accommode à peu près comme les Asperges.

Choix.

Bons ef-  
fets,

Le Houblon fortifie les visceres, purifie la masse du sang, excite l'urine; il est employé pour les maladies du foye & de la rate.

Mauvais  
effets.

Il est un peu venteux, & il se digere difficilement, quand ses tiges sont devenues dures & chargées de feuilles.

Princi-  
pes.

Il donne, par la distillation, beaucoup d'huile & de sel volatile alkali, peu d'acide,

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Il convient dans le temps qu'il est encore tendre, à tout âge, & à toute sorte de temperament, mais particulièrement aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres, visqueuses & acides.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Houblon est une plante dont il y a deux especes, l'une mâle, & l'autre femelle. La femelle ne differe de l'autre, qu'en ce qu'elle est plus basse & moins belle, & qu'elle ne porte des fruits que rarement. L'un & l'autre Houblon viennent au bord des ruisseaux, le long des hayes, & ils s'entortillent en croissant, autour des Plantes voisines. On cultive le Houblon mâle en Angleterre, en Flandre, & dans les autres pays froids: sa fleur & son fruit sont employez dans la composition de la Biere.

Le Houblon étoit inconnu aux Anciens, Cependant c'est une plante fort salutaire, & qui produit de bons effets. Elle purifie la masse du sang, en y excitant une petite fermentation, par laquelle ses parties étrangères se se-



parent & sortent au dehors, ou par les sueurs, ou par les urines, ou par d'autres voyes.

Le Sirop de Houblon est un bon remede dans les fièvres malignes & pestilentiellees, parcequ'il dissout par ses sels volatiles un certain *Coagulum* qui s'étoit fait dans la masse du sang, & qui peut-être du plus au moins est la cause de presque toutes les fièvres. Sirop de Houblon

Le Houblon est appellé en Latin *Salictarius*, à *Salice*, *Saule*, parcequ'on dit qu'il croissoit autrefois proche des Saules, autour desquelles il s'entortilloit. Et'mologie.

Il est encore appellé par quelques-uns, *Vitis Septentrionalium*, parceque dans les pays Septentrionaux on le fait soutenir par de grands échalats, ou des perchés, à la maniere des vignes.

## C H A P I T R E L.

### De la Laitue.

**I**L y a de deux sortes de Laitues, l'une que l'on appelle sauvage, & qui ne sert guere qu'en Medecine; & l'autre domestique ou cultivée. Cette dernière se divise en plusieurs autres especes, qui servent communément parmi les aliments, comme la Laitue pommée & non pommée; la Laitue romaine qui est plus en usage à present qu'elle n'a jamais été; la Laitue crépée. Toutes les Laitues doivent être choisies tendres, jeunes, pleines de suc, & qui ayent crû en terre grasse. Especes. Choix.

Elles sont humectantes & rafraîchissantes. Bons effets.

santes, elles appaisent la trop grande agitation des humeurs, elles rendent le ventre libre, elles augmentent le lait aux nourrices, elles excitent le sommeil, & produisent un bon aliment.

Mauvais  
effets.

Leur usage trop fréquent debilité la chaleur naturelle, passe pour causer la sterilité, rend le corps lâche, paresseux & pesant, & affoiblit l'estomach.

Princi-  
pes.

Les Laitues contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile, & peu de terre.

Le tems.  
l'âge, &  
le tempe-  
sament.

Elles conviennent dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux, & aux personnes qui ont l'estomach fort échauffé.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Laitue est une plante fort en usage, à cause des bons effets qu'elle produit. Elle s'est rendue autrefois recommandable par la convalescence d'Auguste, qui s'en étant servi par l'avis d'Antoine Musa, revint en parfaite santé. Galien en relève beaucoup l'usage, parceque, dit-il, étant jeune, elle lui avoit appaisé des chaleurs immodérées d'estomach qu'il avoit; & étant vieux elle lui excitoit le sommeil.

Cette plante provoque le sommeil, rafraîchit & humecte beaucoup en calmant & temperant le mouvement des humeurs par son phlegme visqueux; elle excite le lait aux nourrices, non seulement parcequ'en moderant l'agitation trop violente des humeurs, elle fait que les alimens qui se sont convertis en chyle,

& qui se font mêlez dans la masse du sang y conservent plus long-temps leur consistance chyleuse ; mais encore parcequ'elle contient un suc laiteux , qui peut fort bien par lui-même augmenter la quantité du lait.

La semence de Laitue est une des quatre semences froides mineures , elle a les mêmes vertus que la plante même.

La Laitue en Latin *Lactuca* , à lacte , lait , Frimé-  
gie. parceque cette plante abonde en suc laiteux.

CHAPITRE LI.

De la Chicorée.

**I**L y a de deux sortes de Chicorée, l'une Especies. qui est cultivée, & l'autre sauvage. La sauvage est peu employée parmi les aliments , à cause de sa saveur amere ; mais elle l'est beaucoup en Medecine. Pour la domestique , elle se divise en plusieurs especes , que l'on cultive dans les jardins potagers , & qui sont fort en usage. La Chicorée doit être choisie tendre , jeune, Choix. blanche, & bien nourrie.

Elle est humectante & rafraîchissante, Bons ef-  
fects. elle pousse par les urines, elle appaise la soif, & elle excite l'appetit.

Elle empêche la coction des aliments, Mauvais  
effects. elle debilité l'estomach, & elle se digere difficilement, quand on en use avec excés.

Elle contient beaucoup de phlegme, Princi-  
pals, mediocrement d'huile & de sel essentiel.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempé-  
rament,

Elle convient en tems chaud, aux jeunes gens bilieux & sanguins, & à ceux qui ont l'estomach échauffé.

R E M A R Q U E S.

Chicorée  
domestique,  
que,

**L**A Chicorée sauvage a le goût plus piquant & plus amer que la domestique ; la raison en est qu'elle contient plus de sel âcre. Elle est aussi par rapport à ce sel plus aperitive, & plus convenable pour lever les obstructions & pour les maladies du foye ; c'est pourquoy on l'employe plus que l'autre en Medecine. Pour ce qui est de la domestique, elle a beaucoup de ressemblance avec la Laitue par ses effets, & par les principes qu'elle contient. Ainsi nous ne nous étendrons point sur l'explication de ses vertus, puisque nous ne ferions que répéter ce que nous avons déjà dit en parlant des Laitues.

Les semences de Chicorée sauvage & domestique tiennent leurs places parmi les quatre semences froides mineures, dont on se sert en Medecine.

Pissenlit.

Le Pissenlit dont on fait des salades au printemps, est une espece de chicorée sauvage qui croît aux lieux herbeux & incultes ; cette plante a une petite amertume agreable, elle est employée quand ses feuilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres. Elle est deterfive, aperitive, & propre à purifier le sang. On la nomme en Latin *dens leonis*, parce que ses feuilles par leur découpure representent assez bien la machoire d'un lion garnie de dents. Elle est encore appelée, *caput monachi*, parce qu'après la chute de ses fleurs il paroît un petit bouton, qui ressemble à une tête nue.

Etimologie.

La Chicorée est appelée en Latin *intubus*, ou *intybus*, à *tubo*, tuyau, parceque sa tige est ordinairement creusée en dedans comme un tuyau.

On nomme en Latin la chicorée sauvage, *Cichorium*, à *κίχια*, *invenio*, je trouve, parcequ'on la trouve partout.

## CHAPITRE LII.

### Des Poirées, ou Betes.

**I**ly a deux especes principales de Poirée, l'une qui est blanche, & l'autre rouge. La rouge se subdivise en deux autres especes, dont la première n'est différente de la Poirée blanche, que par sa couleur rouge. La seconde espece de Poirée rouge a des feuilles plus rouges & plus petites que la première, & a une racine tres grosse, remplie d'un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave. On appelle cette dernière espece Bete - rave. On ne se sert parmi les aliments, que des feuilles de la Poirée blanche, & de la première espece de Poirée rouge. On les doit choisir tendres, charnues, luisantes, pleines de suc, & d'un goût nitreux. Pour ce qui est de la seconde espece de Bete rouge, sa racine est tres employée; on la mêle dans les salades. On la doit choisir bien nourrie, grosse, tendre, & d'un goût doux & agreable.

Especes.

Choix.

Bons ef-  
fects.

Toutes les Poirées poussent par les urines, lâchent le ventre, purifient le sang, excitent le lait, & levent les obstructions. Le suc de la Poirée blanche aspiré par le nez en errhine, fait éternuer & dissout la pituite crasse.

Mauvais  
effets.

Les Poirées se digerent un peu difficilement, & excitent des vents.

Princi-  
pes.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
ragement.

Elles conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui ont l'estomach foible, doivent s'en abstenir.

## R E M A R Q U E S.

**O**N cultive toutes les especes de Poirées dans les jardins potagers, parcequ'elles sont fort en usage parmi les aliments. Les bons effets qu'elles produisent, proviennent de leur sel essentiel ou nitreux, delayé par une suffisante quantité de parties aqueuses. Elles se digerent un peu difficilement, parcequ'elles contiennent un suc épais, & grossier, qui demeure long-tems dans l'estomach, avant que d'y être parfaitement attenué.

Etimolo-  
gie.

On dit que la Bete chargée de semence, a beaucoup de ressemblance par sa figure à la lettre Greque  $\beta\eta\tau\alpha$ , & que c'est d'où elle a tiré son nom.

Bete-rave est ainsi appellée, parceque c'est une Bete, dont la racine a la figure d'une rave.

CHAPITRE LIII.

De la Bourache & de la Buglosse.

**O**N doit les choisir jeunes, tendres & Choix.  
pleines de suc.

Elles sont humectantes & adoucissantes, elles temperent les âcretéz du sang & des autres humeurs. Leurs fleurs purifient le sang, recréent le cœur & les esprits, & tiennent leur place parmi les trois fleurs cordiales. On mêle quelquefois la fleur de Bourache dans les salades. Bons effets.

La Bourache & la Buglosse se digerent un peu difficilement. Mauvais effets.

Ces plantes donnent beaucoup de phlegme, peu d'acide, mediocrement d'huile, & de sel alkali fixe & volatile. Principes.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

**L**A Bourache & la Buglosse sont deux plantes potageres tres employées dans les bouillons rafraichissants; nous les avons jointes ensemble dans le même Chapitre, parcequ'elles ont les mêmes vertus, les mêmes principes, & que l'on substitue assez souvent l'une au deffaut de l'autre.

Elles adoucissent les âcretéz du sang & des autres humeurs, par un suc visqueux & gluant dont elles sont chargées. Leurs fleurs passent

pour récréer le sang & les esprits ; cet effet peut être produit par quelques principes exaltez qu'elles contiennent.

La Bourache & la Buglosse se digerent difficilement , à cause de ce suc visqueux & gluant, dont nous avons deja parlé.

**Etimologie.** La Bourache étoit nommée autrefois en Latin, *Corago*, suivant le rapport de quelques Auteurs, parcequ'elle & sa fleur passent pour être cordiales, mais dans la suite du temps elle a été appelée *Borrago*, car on a changé par corruption le C. en B.

La Buglosse en Latin *Buglossum*, & en Grec Βέγλωσος en Bès *bos*, *bœuf*, & γλώσσα *lingua*, *langue*, comme qui diroit langue de bœuf ; car on pretend que les feuilles de la Buglosse ressemblent beaucoup à une langue de bœuf, par leur figure & par leur rudesse.

## C H A P I T R E L I V.

### *De la Mente.*

**Especes.** **I**L y a plusieurs especes de Mente, dont la premiere est domestique & cultivée, & les autres sauvages. La cultivée est préférable aux autres pour son bon goût.

**Choix.** Elle doit être choisie petite, tendre, d'une odeur forte & agreable, & d'une saveur aromatique. Elle est appelée Mente Romaine. On se sert ordinairement dans les salades de ses sommitez tendres. On

**Beaume.** donne communément à cette plante le nom de beaume.



Toutes les Mentes sont bonnes à l'estomach; elles le fortifient beaucoup; elles excitent l'appetit; elles réjouissent le cœur & le cerveau; elles résistent à la malignité du venin; elles tuent les vers; elles provoquent les mois & l'accouchement aux femmes; elles résolvent & détergent; elles sont estimées vulnérables; elles chassent les vents; elles arrêtent le hoquet, les nausées, & les vomissements; elles excitent l'humeur féminale, & rendent l'haleine agréable.

Bons effets.

Leur usage trop fréquent échauffe beaucoup, & produit des humeurs âcres.

Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile exaltée, de sel acide & de phlegme: elles donnent aussi par la distillation un peu de sel volatile alkali.

Principes.

Elles sont salutaires dans les temps froids, aux vieillards, aux personnes phlegmatiques, & aux mélancoliques: mais elles ne conviennent point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

Le temps; l'âge & le temperament.

*R E M A R Q U E S.*

**L**A Mente est une plante fort commune; qui croît presque par-tout. Elle est employée parmi les aliments, & en médecine. Son goût & son odeur aromatiques proviennent de ce que ses parties huileuses ayant été fortement atténuées, brisées & exaltées par des sels volatiles; ces deux principes passent ensuite avec

beaucoup de legereté sur les fibres nerveuses de la langue, & de la tunique interieure du nez, & y laissent une impression agreable.

La Mente étant composée de principes fort exaltez, comme nous venons de le remarquer, elle est tres capable de produire les bons effets que nous lui avons attribuez. Elle resiste au venin, & rejouit le cœur & le cerveau, en entretenant les liqueurs dans une juste fluidité, & en augmentant la quantité des esprits. Elle provoque les mois aux femmes, en détruisant les sucz lents & grossiers qui s'étoient arrêtez dans les tuyaux de la matrice, & qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menstruale. Enfin elle aide à la digestion, & fortifie l'estomach, en attenuant & divisant les aliments qui y sont contenus, & en lui communiquant une chaleur douce & temperée. L'Ecole de Sallerne assure par ce vers, que la Mente est fort stomachale :

*Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentis,*

## CHAPITRE LV.

### *De l'Oseille, ou Surelle.*

Espece,

**I**L y a deux especes generales d'Oseille. La premiere est cultiée dans les jardins; elle se subdivise en plusieurs autres especes, dont nous ne parlerons point ici. La seconde vient dans les champs; ses feuilles sont petites, ayant la figure d'une lance; elles sont beaucoup plus acides que celles de la cultivée. Cette plante croît aux lieux sablonneux; les moutons & les brebis la mangent ordinairement,

c'est pourquoi on l'appelle en latin , *Oxalis ovina, seu vervecina*. On n'employe gueres l'Oseille sauvage parmi les aliments, à cause de sa trop grande aigreur ; pour la cultivée, elle y est fort en usage. On la doit choisir jeune, tendre, & qui ne soit point trop aigre. Choix

L'Oseille rafraîchit beaucoup, appaise les ardeurs de la bile, desaltere, excite l'appetit, fortifie le cœur, résiste au venin, & arrête les cours de ventre & les pertes de sang. Bons effets.

Quand elle est trop acide, ou que l'on en use avec excès, elle incommode l'estomach, en le picotant fortement ; de plus elle resserre quelquefois un peu trop le ventre. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup de sel acide & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire aussi par la distillation un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elle convient dans les temps chauds aux jeunes gens bilieux & sanguins ; mais les personnes d'un temperament mélangé colique doivent s'en abstenir. Le tems ; l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**'Oseille est une plante assez connue, & fort employée parmi les aliments. On l'appelle communément dans la Lombardie, l'herbe acide. La saveur aigrelette de cette plante provient de ce que les sels acides qu'elle contient

en grande quantité, sont peu retenus & embarrassés par d'autres principes.

L'Oseille rafraîchit, apaise les ardeurs de la bile, & produit plusieurs autres effets semblables par son suc acide qui précipite les principes âcres des humeurs, & qui donnant peu plus de consistance aux liqueurs trop subtiles, apaise leur fougue & leur impetuosité.

**Sirap** Le sirap d'Oseille est un bon remede dans les  
**d'Oseille** dysenteries, & dans les autres écoulements immoderez.

**Etimologie.** L'Oseille en latin, *Acetosa*, *ab aceto vinaigre*, parcequ'elle est aigre comme le vinaigre.

Elle se nomme encore, *Oxalis ab ὄξυς, acidus, acide*, parcequ'elle est acide.

## CHAPITRE LVI.

### *De la Pimprenelle.*

**Especies.** **I**L y a deux sortes de Pimprenelle, l'une qui vient dans les champs, & dont on se sert peu parmi les aliments; l'autre que l'on cultive dans les jardins,  
**Choix.** & qui est fort en usage. On la doit choisir petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agreables.

**Bons effets,** Elle pousse par les urines, elle atténue la pierre des reins & de la vessie; elle réjouit le cœur; elle passe pour être détersive, désicative, & vulnenaire; elle est propre pour la phtysie & pour les fluxions de poitrine. On la prend encore en décoction, ou bien on l'applique extérieurement pour arrêter les pertes de sang.

Elle se digere un peu difficilement, & rend le ventre paresseux quand on s'en sert avec excès.

Mauvais effets,

Elle donne par la distillation beaucoup d'huile & mediocrement de sel acide, & une assez grande quantité de sel volatile alkali.

Principes.

Elle convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, pour vû qu'on en use modérément.

Le tems; l'âge, & le temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L**A Pimprenelle est une plante dont on se sert communément dans les salades. Elle a une odeur & un goût assez agreable, ce qui montre qu'elle contient quelques principes exaltez. On pretend qu'elle étoit inconnue aux anciens. Quelques Auteurs l'ont mise entre les especes de Saxifrage, non seulement parceque elle ressemble assez par sa figure & par ses vertus à cette plante, mais encore parcequ'elle est estimée propre pour rompre & pour briser la pierre du rein & de la vessie.

La vertu principale de la Pimprenelle consiste dans ses sels, propres à ouvrir les glandes renales, à donner une plus libre issue aux serositez qui s'y filtrent continuellement; & à pousser au dehors les matieres grossieres qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires.

La racine de Pimprenelle est divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'on trouve quelquefois certains grains rouges, à qui l'on a donné le nom de *Cochenille silvestre*, & qui sont en usage parmi les Teinturiers.

Racine de Pimprenelle,

Cochenille silvestre,

Eti nolo-  
gie.

La Pimprenelle en Latin, *Pimpinella quasi bipinella* parceque ses feuilles sont rangées deux à deux le long d'une coste, de même que celles du Pin.

Elle est encore appelée *Sanguisorba*, parcequ'elle arrête le sang.

## C H A P I T R E L V I I .

*Du Persil.*

Choix.

**O**N doit choisir les sommitez du Persil avant qu'elles ayent commencé à fleurir, ou à porter des semences, parcequ'alors elles sont plus tendres, elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. On se sert aussi des racines du Persil parmi les aliments; elles doivent être longues, blanchâtres, & tendres.

Bons ef-  
fets

Le Persil en toutes ses parties provoque les urines, & les mois aux femmes, emporte la pierre des reins & de la vessie, leve les obstructions, résiste au venin, chasse les vents, est vulnérable & résolutif, dissipe le lait des mamelles, étant pilé & appliqué sur le sein.

Mauvais  
effets.

Il ne produit pas toujours un bon aliment, il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête, quand on en fait un usage trop fréquent.

Princi-  
pes.

Le Persil donne par la distillation médiocrement d'acide, une assez grande quantité de sel volatile alkali, beaucoup d'huile & de phlegme.

Les racines de Persil contiennent plus d'acide que les feuilles, mais elles donnent par la distillation moins de sel volatile alkali; du reste elles leur sont tout à fait semblables.

Le Persil convient en tout temps, aux vieillards, & aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent en user fort sobrement.

Le temps, l'âge, & le temperament.

### REMARQUES.

**L**E Persil est une plante fort employée dans les cuisines. Son odeur agreable & aromatique provient de quelques particules huileuses fortement attenuées & exaltées par des sels.

Le Persil contient un sel si âcre & si corrodant, que quand on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du Persil, & où il en est resté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuye sur le verre, il se brise en morceaux. Cela vient de ce que ce sel étant d'une superficie inégale & fort tranchante, en passant & repassant sur les parties du verre, il en détruit l'union, à peu près de la même maniere qu'une scie divise un corps solide sur lequel on la fait passer & repasser plusieurs fois.

C'est encore par le secours de ce sel âcre que le Persil est aperitif, leve les obstructions, provoque les mois aux femmes, & produit plusieurs autres effets semblables.

Il croît en Macedoine une autre espece de Persil, qui ressemble assez au nôtre, cependant ses feuilles sont plus amples & plus découpées.

Persil de Macedoine.

La se-  
mence.

On nous en apporte la semence, qui est d'un goût & d'une odeur aromatiques. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile, Elle n'est pas si âcre que celle du Persil ordinaire; on l'employe dans la Theriaque; elle est propre pour résister au venin, pour exciter les mois aux femmes, pour atténuer & diviser les humeurs grossières, & pour chasser les vents.

Vertus.

Etimolo-  
gie.

Le Persil en Latin *Petroselinum*, à πετρα pierre, & σελινον, *apium*, parceque le Persil vient aux lieux pierreux, ou parcequ'il est estimé propre à briser la pierre des reins & de la vessie.

## CHAPITRE LVIII.

## De l'Estragon.

Differen-  
ces.

L'Estragon le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre grasse & marécageuse. On ne doit se servir que des sommitez tendres de cette plante.

Choix.

Bons ef-  
fets.

L'Estragon excite les urines & les sueurs, fortifie l'estomach & le cœur, fait venir les mois aux femmes, donne de l'appetit, résiste au venin, chasse les vents, passe pour être antiscorbutique, & fait cracher étant mâché.

Mauvais  
effets.

Il échauffe beaucoup, & met la masse du sang dans une forte agiration; c'est pourquoi les personnes d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user modérément.



Il contient beaucoup de sel volatile & d'huile exaltée.

Principes.

Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, & aux personnes phlegmatiques & melancoliques.

Le temps, l'âge, & le temperament.

*R E M A R Q U E S.*

**L'**Estragon est une plante fort employée dans les salades; il est d'un goût âcre, aromatique, & accompagné d'une douceur agreable. Il fortifie le cœur & l'estomach; il excite l'appetit, & il aide à la digestion par ses principes volatiles & exaltes; il provoque les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, en attenuant les suc's visqueux & grossiers, & en detruisant les obstacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux, & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs. Enfin il est estimé propre pour resister au venin; & il agit en cette occasion en conservant les humeurs dans une juste fluidité. La plupart des paysans ont tant de confiance en cette plante, qu'ils sont persuadez qu'elle les peut préserver contre la peste, & contre toute sorte de corruption, tant interne qu'externe. C'est pour cela qu'ils s'en servent en plusieurs endroits, comme nous nous servons de l'Orvietan; de la Theriaque, & de plusieurs autres compositions semblables de pharmacie.

On fait bouillir de l'Estragon dans du vin blanc & ensuite on passe le vin chargé de quelques parties de cette plante; il est propre alors à appaiser les douleurs des dents & des gencives causées par quelques humeurs visqueuses & acides. On en prend dans la bouche & on l'y laisse quelque temps. Ce vin est encore bon pour raffermir les dents & les gencives des scorbutiques.

## C H A P I T R E L I X.

## Du Poireau.

**Choix.** **O**N le doit choisir tendre, cultivé dans les jardins, & qui soit venu en terre humide, grasse, & marécageuse.

**Bons effets.** Le Poireau est aperitif, incisif, & pénétrant; il excite les mois aux femmes, le crachat, les urines, & la semence; il abat les vapeurs, il empêche l'ivresse. On l'applique extérieurement pour la morsure des serpens, pour la brûlure, pour les hémorroïdes, & pour aider à la suppuration; on se sert de son suc pour le bruissement d'oreille.

**Mauvais effets.** Le Poireau se digère difficilement, & produit des vents; il échauffe aussi beaucoup, & il cause des maux de tête, & des rêveries désagréables, suivant le rapport de plusieurs Auteurs.

**Principes.** Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

**Le tems, l'âge, & le tempe-rament.** Il convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

## R E M A R Q U E S.

**O**N cultive avec soin le Poireau dans les jardins potagers. Il est plus employé parmi les aliments, qu'en médecine. La plupart des Auteurs qui en ont parlé, le font passer pour

un aliment fort pernicieux ; cependant nous ne remarquons point ici où il est fort en usage, qu'il produise tous les mauvais effets qu'on lui attribue. A la verité il se digere un peu difficilement, & excite quelquefois des vents à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi l'on fait toujours bien cuire le Poireau avant de le manger, afin d'attenuer par la coction ce mauvais suc.

Le Poireau excite l'urine, les mois aux femmes, & l'humeur seminale par son sel âcre, incisif & penetrant ; il aide à la suppuration, étant appliqué exterieurement, parcequ'il digere, meurit & atteneue la matiere de la suppuration, & qu'il lui communique assez de force & de mouvement pour se faire un passage au dehors. On l'applique aussi de la même maniere pour la brûlure & pour la morsure des serpens, & il ouvre en cette occasion les pores de la partie, & donne une libre sortie aux matieres étrangères qui s'y étoient introduites. Enfin son suc appaise les douleurs & les bruissemens d'oreille, étant introduit dedans, parcequ'il rarefie & atteneue par ses sels âcres les humeurs visqueuses & acides qui s'étoient attachées à cette partie, & qui la picotoient fortement.

Le Poireau en Latin *Porrus*, & en Grec, *Ετιμολογία* *Πορρεν* à *Πορρω*, *accendo*, j'enflâme, parceque le Poireau échaufe beaucoup.

## C H A P I T R E L X.

### *Du Cerfeuil.*

**O**N doit choisir le Cerfeuil tendre, choix; rempli de suc, d'un goût & d'une odeur agreables.

Bons ef-  
fects.

Le Cerfeuil étant pris interieurement, est aperitif, leve les obstructions, & attenué la pierre des reins; il purifie le sang, il est febrifuge, il dissout le sang caillé; on s'en sert aussi extérieurement en cataplasme, ou en fomentation, pour la retention d'urine, & pour la colique nephretique.

Mauvais  
effets.

Le Cerfeuil ne produit aucuns mauvais effets.

Princi-  
pes.

Il contient beaucoup d'huile un peu exaltée, de sel essentiel, & de phlegme,

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rément.

Il convient en tout tems à toute sorte d'âge & de temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Cerfeuil est une plante potagere, & fort commune; on s'en sert souvent dans les bouillons; elle a un goût & une odeur agreable, parcequ'elle contient quelques principes volatiles & exaltez. Ses feuilles ressemblent à celles du Persil; mais elles sont plus courtes & plus découpées.

La principale vertu du Cerfeuil consiste dans un sel essentiel, & dans quelques principes huileux & exaltez, dont il est chargé, & qui sont propres à dissoudre & à attenuer les sucs visqueux & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage; à ouvrir les glandes renales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en precipitant & chassant au dehors les matieres étrangères qui faisoient obstacle à son mouvement.

Etimolo-  
gie.

Le Cerfeuil en Latin *Chaerophillum*, à *gaudio*, *gaudeo*, & *φύλλον* *folium*; comme qui diroit plante

plante qui réjouit par la multiplicité de ses feuilles.

On l'appelle aussi *Cerfolium*, comme qui diroit feuille de Cérés, parceque cette plante est fort usitée parmi les aliments où l'on vouloit autrefois que Cérés présidât.

## CHAPITRE LXI.

### *Du Pourpier.*

**I**L y a deux especes de Pourpier, un Espece domestique, & l'autre sauvage. Le dernier ne differe du precedent qu'en ce que ses feuilles sont plus petites, & que d'ailleurs il naît sans culture.

On doit choisir le Pourpier jeune, Choix tendre & succulent.

Il purifie le sang, il adoucit les âcretés de la poitrine; il est propre pour le scorbut, & pour tuer les vers. Bons effets.

Il se digere difficilement, & il excite des vents. Mauvais effets.

Il donne par la distillation beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement d'acide, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Il convient en temps chaud aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le temps, l'age, & le temperament.

### R E M A R Q U E S.

**O**N cultive le Pourpier dans les jardins, en terre grasse; il est d'un grand usage parmi les aliments. On le mêle dans les bouillons rafraîchissants, & dans les salades. Quelques-uns

le confisent dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-temps. Pour le Pourpier sauvage on ne s'en sert gueres; on le trouve communément dans les vignobles. Quelques Auteurs veulent qu'il ait des vertus opposées à celles du Pourpier cultivé; cependant on remarque que ces deux especes de Pourpier se ressemblent assez par leurs effets.

Le Pourpier est humectant & rafraîchissant par son suc huileux & phlegmatique, propre à embarrasser & à étendre les sels âcres des humeurs & à calmer leur trop grand mouvement; il se digere difficilement, & il excite des vents, parceque ce suc est un peu grossier & visqueux,

Semence  
de Pour-  
pier.

La semence de Pourpier est une des quatre semences froides mineures; on s'en sert beaucoup en Medecine.

## CHAPITRE LXII.

### *De la Marjolaine,*

**Especes.** IL y a deux especes de Marjolaine, qui sont toutes deux cultivées dans les jardins. La premiere ne differe de la seconde qu'en ce que ses feuilles sont un

**Choix.** peu plus grandes. On doit choisir les feuilles de la seconde espece de Marjolaine, parcequ'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu,

Bons ef-  
fects.

La Marjolaine est cephalique, fortifie les nerfs, est propre pour l'épilepsie, l'apoplexie, & les autres maladies du cerveau; chasse les vents, & est resolutive & vulneraire: on la mêle dans les

poudres sternutatoires, dans les fomentations, dans les errhines, & dans les cucufes.

La Marjolaine échaufe beaucoup, & rend les humeurs âcres & picotantes, quand on s'en sert avec excés.

Mauvais effets.

Elle contient beaucoup de sel volatile, & d'huile exaltée.

Principes.

Elle convient dans les temps froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digere qu'avec peine.

Le temps, l'âge, & le temperament.

R E M A R Q U E S.

LA Marjolaine est une plante dont on se sert dans les sauces, pour donner aux viandes une saveur plus relevée. Son goût & son odeur fortes & aromatiques proviennent de ses sels volatiles, & de ses parties huileuses exaltées. Ces deux principes la rendent encore cephalique, & propre pour fortifier les nerfs, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau; parcequ'ils divisent & attenuent les suc visqueux & grossiers qui debilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des esprits animaux. La Marjolaine échaufe beaucoup quand on en use avec excés, parcequ'alors elle rarefie trop les humeurs, & les jette dans une agitation immodérée.

La Marjolaine en Latin *Majorana*, & *Amarantus*, *ex à privativo*, & *μαραίνω*, *marcesco*, parceque cette plante ne se fane ni ne se pourrit gueres, à cause de sa secheresse naturelle; ou bien *Majorana*, parcequ'elle ressemble au *Marrum*,

Etimologie.

## C H A P I T R E L X I I I .

*Du Thin.*

**C**hoix. **L**E Tin est une plante dont il y a trop d'espèces pour les décrire toutes ici, Il doit être choisi nouveau, d'une odeur forte & agreable, & d'un goût aromatique.

**Bons effets.** Le Tin fortifie le cerveau, atténue & rarefie les humeurs visqueuses. Il est propre pour l'asthme ; il excite l'appetit, il aide à la digestion, il chasse les vents, il résiste au venin. On s'en sert extérieurement pour fortifier, pour resoudre, pour ouvrir les pores, & pour exciter une transpiration plus libre.

**Mauvais effets.** L'usage trop fréquent du Tin met les humeurs dans une forte agitation.

**Principes.** Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile.

**Le tems, l'age, & le temperament.** Il est propre dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomach foible & debile.

## R E M A R Q U E S .

**L**E Tin est une plante connue de tout le monde ; on s'en sert dans les sauces à cause de son goût & de son odeur aromatiques. Elle contient à peu près les mêmes principes que la Marjolaine ; elle produit aussi les mêmes effets, & l'on peut expliquer de la même manière ses vertus.



Le Tin en Latin *Thumus*, ou *Thymus*, Ex Etimologie.  
*Si odor, odeur*, parceque cette plante est fort odorante.

La Sariete est une plante que l'on employe Sariete.  
 comme le Tin dans les sauces; elle a un goût piquant & agreable, & une odeur approchante de celle du Tin, mais plus foible. Elle a aussi Vertus.  
 les mêmes vertus que le Tin, & elle contient les mêmes principes.

Les feuilles du Laurier sont encore employées Feuilles de Laurier.  
 dans les sauces à cause de leur goût âcre & aromatique; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile, qui les rendent attenuantes, deterfives, resolutives, propres pour fortifier les nerfs & le cerveau, pour chasser les vents, pour exciter les mois aux femmes, & pour plusieurs autres effets semblables; on s'en sert en Medecine exterieurement & interieurement: on n'en a point fait un Chapitre particulier, non plus que de la Sariete, parceque l'un & l'autre ressemblent parfaitement en principes & en vertus au Tin.

Le Laurier croît dans les lieux chauds & Bayes de Laurier,  
 secs; ses bayes sont en usage en Medecine, on nous les apporte seches des pays chauds; elles ont les mêmes vertus que les feuilles.

## CHAPITRE LXIV.

### *Du Cresson.*

**I**L y a deux especes de Cresson. Le Especes.  
 premier se nomme communément, Cresson Alenois, ou de jardin, & l'autre Cresson aquatique. Le Cresson Alenois a des feuilles oblongues, profondement découpées, d'un goût âcre, piquant &

agreable. On l'employe dans les salades. Pour les feuilles du Cresson aquatique, elles sont rondes, vertes, succulentes, un peu moins piquantes que celles du Cresson Alenois. On en fait des salades. Le Cresson doit être choisi nouveau, tendre, petit & succulent.

Choix.

Bons effets.

L'un & l'autre Cresson purifient le sang, levent les obstructions, excitent les mois aux femmes, dissolvent la pierre des reins & de la vessie, excitent les urines, & sont propres pour les maladies de la rate, & pour le scorbut. On s'en sert aussi dans les gargarismes, & dans les errhines pour se faire éternuer.

Mauvais effets.

Le Cresson échaufe beaucoup, & met les humeurs dans une forte agitation, quand on en use avec excés.

Principes.

L'un & l'autre Cresson contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Ils donnent aussi par la distillation un peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'age, & le temperament.

Ils conviennent en hyver aux vieillards, aux personnes phlegmatiques, aux mélancoliques, & à tous ceux dont les humeurs sont grossieres, & peu en mouvement.

#### R E M A R Q U E S.

ON cultive le Cresson Alenois dans les jardins. Pour l'autre il croit le long des ruis-

seaux, dans les marais, & proche des fontaines; c'est pourquoi il est surnommé aquatique. Il est plus tendre en hyver qu'en Eté, & meilleur pour les salades. Il en croît à Cailli en Normandie, à quelques lieues de Rouen, qui est tendre, petit, & d'un goût excellent.

Le Cresson Alenois est ainsi appelé, *ab alere, nourrir*, parcequ'il sert parmi les aliments. Il est plus âcre & plus piquant que l'aquatique. Apparemment parceque ses sels sont moins étendus par des parties phlegmatiques, & moins embarrassés par des parties huileuses. On ne l'employe que dans les mêlures, à cause de sa trop grande âcreté; & l'on fait au contraire des salades avec le seul Cresson aquatique.

L'un & l'autre Cresson contiennent un sel âcre, fort incisif & penetrant, & capable de rarefier les humeurs grossieres, de dissoudre & d'attenuer les suc visqueux, de les chasser au dehors, & de produire tous les bons effets que nous leur avons attribuez. On peut dire qu'il n'y a gueres de plante dont les vertus soient plus reconnues & plus grandes que celles du Cresson. En effet, on voit tous les jours des scorbutiques être fort soulagez par l'usage de cette plante; ce qui l'a fait passer parmi les remèdes antiscorbutiques les plus efficaces.

Le Cresson, & principalement l'Alenois, est employé dans les errhines pour faire éternuer. Il agit en cette occasion, en picotant fortement par ses sels âcres, les fibrilles nerveuses du nez.

Le Cresson en Latia, *Nasturtium, quasi nasitortium*, à *naso, nez*, & *torquere, tordre*; comme qui diroit herbe qui fait tordre le nez, parcequ'étant mis dans le nez, il le fait tordre en quelque façon, comme font les autres sternutatoires. C'est encore par la même raison qu'on l'appelle en François, *Nasitord*.

Etimologie.  
gic.

Pour le mot François de Cresson, il pourroit bien venir du verbe Latin, *Crescere*, *croître*, parceque le Cresson ordinaire croît fort vite.

## CHAPITRE LXV.

### *Des Epinars.*

- Choix.** ON les doit choisir tendres, mous & succulens, qui ayent été bien cultivez, & qui soient venus en terre grasse.
- Bons effets.** Les Epinars appaisent la toux, adoucisent les âcretéz de la poitrine, & tiennent le ventre libre.
- Mauvais effets.** Ils produisent des vents, & des humeurs grossieres.
- Principes.** Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement d'acide; on en retire aussi un peu de sel volatile alkali.
- Le tems, l'age, & le temperament.** Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

### R E M A R Q U E S.

**L**A plante qui porte les Epinars, étoit incon nue aux anciens, ou bien ils la nommoient autrement que nous. On la cultive dans les jardins potagers où elle vient malgré les rigueurs de l'hyver. Elle est tres employée parmi les aliments.

Elle contient un suc huileux & phlegmatique humectant, rafraichissant, laxatif, & propre à étendre & à embataffer les sels âcres qui picotent la poitrine, & à appaiser la toux.

On dit que le suc des Epinars pris interieure-

ment, & les Epinars mêmes appliquez en forme de cataplasme, guerissent la morsure des bêtes venimeuses, & empêchent les suites fâcheuses de cette morsure. Il se peut faire que cette plante ab-orbe & embarasse un peu le venin; mais je ne me voudrois pas fier à ce remede, car la maladie est assez considerable pour avoir besoin de secours plus puissans & plus efficaces.

Epinars, en Latin *Spinacia*, seu *Spinachia*, à Etimolo: spina, épine, parceque la capsule de la semence de cette plante est ordinairement épineuse. gi:.

## CHAPITRE LXVI.

*Du Celeri.*

**I**L doit être choisi tendre, blanc, bien nourri, d'une saveur douce, mêlée d'un peu d'âcreté, & qui ait été cultivé avec soin. Choix:

Il est aperitif, carminatif, & histerique; il provoque l'appetit, & il dissout les phlegmes trop visqueux & grossiers. Bons effets.

Il échaufe un peu quand on en use avec excés. Mauvais effets

Il donne par la distillation beaucoup de phlegme & d'acide mediocrement d'huile, & une assez grande quantité de sel volatile alkali. Principes.

Il convient en temps froid à toute sorte d'âge & de temperament, pourvu qu'on en use avec moderation. Le tems, l'age, & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Celeri n'est autre chose que l'Ache cultivée, & il n'en diffère que par la culture; car si l'on n'avoit soin de le bien cultiver, il n'en différerait en rien, & il seroit comme l'Ache, vert, & non pas blanc, d'une odeur forte, & d'un goût âcre & fort désagréable. La culture du Celeri consiste particulièrement à le lier quand il est monté à une certaine hauteur, & à l'entourer de sable ou de terre presque jusqu'à son extrémité: c'est ce qui le rend tendre, blanc, & d'un goût fort agréable.

Quoique le Celeri par la culture acquiert un goût & un arrangement de principes différens de l'Ache non cultivé, il ne laisse pas de conserver toujours un sel un peu âcre qui domine pourtant bien davantage dans l'Ache, & qui est la cause principale des vertus qui ont été attribuées au Celeri.

Semence  
de Celeri

La semence de Celeri est carminative; on fait avec cette graine de petites dragées d'un goût fort agréable, & propres à fortifier l'estomach, & à aider à la digestion.

Etimolo-  
gie.

Le Celeri est appelé en Latin *Apium dulce*, *Ache doux*. Pour le mot de Celeri il vient des Italiens,

## C H A P I T R E L X V I I .

*Des Mâches.*

Choix.

**O**N les doit choisir tendres, d'un goût aromatique, & qui ayent été cultivées dans les jardins.

Bons ef-  
fets.

Elles excitent l'appétit, elles passent pour être vulnérables, apéritives & désertives.

Elles ne produisent point de mauvais effets, si ce n'est par leur trop grande quantité, comme pourroient faire les meilleurs aliments du monde.

Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel, & mediocrement d'huile.

Principes.

Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

Le tems, l'âge, & le temperament.

### REMARQUES.

**L**es Mâches sont fort en usage dans les salades, on les employe à cause de leur petit goût aromatique qui excite l'appetit. C'est le sel essentiel en quoi elles abondent qui produit les bons effets qui leur ont été attribuez.

Cette plante est plus commune dans les pays chauds que dans les pays froids; on la cultive dans les jardins, où elle vient fort aisément. Sa racine est blanche, petite, & fibreuse; elle est plus agreable que le reste de la plante; & c'est particulierement pour la racine que l'on cultive cette plante.

Elle est appellée en Latin *Valerianella*, comme qui diroit, *petite Valeriane*, parcequ'elle ressemble à la Valeriane.

Etimologie.

## CHAPITRE LXVIII.

*De la Perce-pierre, ou Passe-pierre.*

**E**lle doit être choisie tendre, bien nourrie, d'un goût un peu salé & un peu amer.

Choix.

Elle est aperitive, propre pour pousser par les urines, & pour lever les obstructions; elle excite l'appetit, & fortifie l'estomac.

Bons effets.

**Mauvais effets.** Elle échauffe beaucoup, quand on en use trop frequemment.

**Princi. pes.** Elle abonde particulièrement en sel salin, & elle contient mediocrement d'huile & de phlegme.

**Le tems, l'age, & le tempe-  
ament.** Elle convient en hyver à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique, & aux personnes âgées, dont l'estomac ne digere qu'avec peine.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Passe-pierre est une plante qui vient sur les rochers dans les pays chauds, & proche la mer; on s'en sert assez ordinairement dans les salades, & on la confit dans du vinaigre pour la conserver, & pour la transporter en differens lieux. Elle est un peu salée, & elle a aussi une petite amertume qui la rend propre à fortifier l'estomac, & à exciter l'appetit. Galien juge aussi pour les mêmes raisons, qu'elle est desiccative & deterfive; la quantité, du sel en quoi elle abonde, la rend propre à pousser par les urines, & à lever les obstructions,

**Etimolo-  
g e.** Cette plante est appelée en François *Perce-pierre*, parcequ'elle sort des fentes des pierres qu'elle semble avoir faites.

## C H A P I T R E L X I X.

*Du Basilic.*

**Choix.** **L**E Basilic doit être choisi tendre, d'une saveur & d'une odeur fortes, aromatiques & agreables.

**Bons ef-  
fets.** Il resiste au venin, il chasse les vents, il pousse par les urines, il fortifie l'esto-



mac, le cœur & le cerveau ; il fortifie les nerfs, il déterge, il digere, & il resout ; on employe en Medecine exterieurement & interieurement les feuilles & sa semence.

Dioscoride prétend que l'usage trop frequent du Basilic affoiblit la vûe. Avicenne assure que cette plante produit un suc grossier & mélancolique, & Galien par la même raison, ne croit pas cet aliment salutaire. Mathiole dit que cette plante est d'un mauvais suc, nuisible à l'estomac, & difficile à digerer. Je ne sçai sur quel principe il l'assure : mais sans faire attention à toutes ces autoritez, on peut dire que l'on ne voit pas beaucoup de mauvais effets de cette plante, parcequ'on l'employe en petite quantité, & seulement dans les sauces : à la verité si l'on en usoit avec excés, elle pourroit échauffer beaucoup en excitans dans les liqueurs du corps des fermentations trop violentes.

Le Basilic abonde en sel volatile & en huile exaltée.

Il convient en temps froid aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomac foible, & qui ne digerent pas facilement.

Mauvais  
effets.

Principes.

Le tems ;  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

## REMARQUES.

**L**E Basilic est une plante fort odorante & fort connue, il n'y a guères d'endroits où l'on n'en ait sur les fenêtres & dans les jardins, à cause du parfum agreable qu'elle répand; son odeur & son goût aromatiques la font entrer dans plusieurs sauces & dans plusieurs ragouts; & l'on concevra aisément comment elle peut produire tous les bons & tous les mauvais effets qui lui ont été attribuez, si l'on fait attention qu'elle abonde en principes volatiles & exaltez.

Etimologie.

Elle a été appellée en Latin *Ocimum*, ab *ocis*, *celeriter*, *promptement*, parceque, suivant le rapport de Pline & de Varron, les anciens avoient remarqué que la semence de cette plante levait promptement.

Mathiolo croit qu'on ne devoit point dire *Ocimum*, mais *Ozimum*, ab *o*?, *quod redolere*, *significat*, qui signifie sentir bon. On trouve aussi quelquefois dans des descriptions de Pharmacopée *Ozimum* au lieu d'*Ocimum*.

On l'appelle encore *Basilicum*, à *Βασιλευς*, *Rex*, *Roy*, comme si l'on disoit, *Plante Royale*, pour son odeur, & pour ses vertus.

## CHAPITRE LXX.

*Des Truffes.*

Choix.

**O**N les doit choisir d'une grosseur mediocre, assez dures, recentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agreables, & qui n'ayent souffert aucune pourriture. On nous en apporte de tres excellentes du Perigord, du Limousin, de la Gascogne, de l'Angoumois,

& de plusieurs autres pays chauds.

Elles fortifient l'estomac, elles restaurent, elles excitent la semence & les ardeurs de Venus. Bons effets.

L'usage trop frequent des Truffes excite de grandes fermentations dans les humeurs; il produit aussi des vents & des coliques dans le bas ventre. Avicenne pretend qu'il cause l'apoplexie & la paralysie. Mauvais effets.

On retire des Truffes peu d'acide, beaucoup d'huile, & une assez grande quantité de sel alkali, volatile & fixe. Principes.

Elles conviennent en hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digere avec peine, pourvû néanmoins qu'ils en usent modérément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un temperament chaud, aux mélancoliques, & aux atrabilaires. Le tems, l'age, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Truffe est une maniere de racine, ou une masse charnue, informe, de differentes grosseurs, raboteuse, qui naît cachée dans la terre, & qui ne pousse en dehors aucune plante. C'est, à ce qui me paroît, une des raisons pourquoi elle est d'un goût si delicieux. En effet les principes exaltez étant, pour ainsi dire, réunis, & comme concentrez dans la Truffe, produisent une saveur beaucoup plus agreable & plus complete, que si par la vegetation de la Truffe, ces mêmes principes se fussent étendus & dispersez dans chaque partie de la plante.

La Truffe est employée parmi les aliments; on la sert sur les meilleures tables, après l'avoir fait cuire dans les cendres, ou dans le vin; quelques-uns la reduisent en poudre, & la mêlent dans les sauces. Les Anciens s'imaginoient qu'elle ne contenoit point de semence, & que la formation des Truffes venoit des suc de la terre qui se congeloient, ou de la terre même, dont les parties se ramassoient & s'unissoient étroitement ensemble; cè qui leur avoit donné occasion de faire ces deux vers, où ils se jouent sur le mot de semence.

*Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo;  
Sed qui nos mandit semen habere putat.*

Maniere  
de décou-  
vrir les  
Truffes.

Les Truffes viennent en abondance dans les lieux secs & sablonneux; on les tire de terre, principalement dans le Printemps. La maniere de découvrir les endroits où elles sont, c'est d'y faire passer des cochons; car comme ces animaux les aiment beaucoup, ils les sentent de loin, & ils s'arrêtent justement où il y'en a, pour les tirer de terre, & pour les manger. Il se trouve des chiens qui les découvrent aussi bien que les cochons. Plusieurs païsans dans les lieux où viennent les Truffes, se sont instruits par une longue habitude à connoître les endroits où elles sont cachées.

On dit que les Truffes viennent abondamment après les pluies d'Automne, & les grands tonnerres; c'est apparemment qu'il s'excite pour lors une fermentation dans les semences des Truffes, qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les suc de la terre.

Il y a une grande contrariété de sentimens entre quelques Auteurs anciens sur le fait des Truffes. Les uns pretendent que c'est un bon

*Des Truffes.* 165

aliment, les autres assurent que c'en est un mauvais; pour moy je crois qu'il produit de bons & de mauvais effets. Il restaure, il fortifie l'estomac, & il excite la semence par quelques principes volatiles & exaltez qu'il contient; mais quand on en use immoderément, il attenué, il divise fortement les humeurs par les mêmes principes, & il échauffe beaucoup; à la verité le poivre & le sel avec lesquels on mange ordinairement les Truffes, n'y contribuent pas peu.

CHAPITRE LXXI.

*Des Topinambours.*

**O**N les doit choisir gros, bien nourris, tendres, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, & d'un goût approchant de celui de l'Artichaud. Choix.

Ils nourrissent, ils humectent beaucoup, & ils adoucissent les âcretéz de la poitrine. Ils produisent des humeurs grossieres, & ils excitent des vents. Bons effets.  
Mauvais effets.

Ils contiennent mediocrement d'huile, beaucoup de phlegme & d'acide; on en retire aussi un peu de sel volatil alkali. Principes.

Ils conviennent en tout temps aux jeunes gens bilieux, & à ceux en general dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Le temps, l'age, & le temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**Es Topinambours sont appellez des Poires de terre, parcequ'ils naissent dans la terre, attachez aux branches de la racine qui les porte.

Leur origine vient du pays des Topinambours dans les Indes. Ils sont ici assez en usage parmi les aliments.

Ils nourrissent beaucoup, & adoucissent les âcretés de la poitrine par leurs principes huileux & balsamiques, propres à s'attacher aux parties qui ont besoin de réparation, & à embarrasser les sels âcres qui picotent la poitrine. Ils produisent des humeurs grossières, & ils excitent des vents, parcequ'ils contiennent un suc visqueux & épais.

Etimolo-  
gie.

La plante qui porte les Topinambours, s'appelle en Latin *Helianthemum*, *Tuberosum*, *Indicum*: *helianthemum*, ab  $\eta\lambda\iota\sigma$  sol, &  $\epsilon\upsilon\alpha\mu$  flos, comme qui diroit fleur du Soleil, ou fleur dorée, parceque sa fleur a une couleur dorée; *Tuberosum*, parceque les Topinambours sont bossus, & de figure inégale, aussi-bien que les Truffes; *Indicum*, parceque l'origine des Topinambours vient des Indes, comme nous l'avons déjà marqué.

## CHAPITRE LXXII.

### *Des Champignons.*

Especes.

**I**L y a plusieurs especes de Champignons, qui viennent tous en peu de temps sur la terre, dans les prez, sur les arbrisseaux, & sur le fumier. Les meilleurs & les plus sûrs pour la santé, sont ceux qui croissent en une nuit sur des couches de fumier, où les Jardiniers ont trouvé le secret d'en faire venir toute l'année. Ils doivent être blancs en dessus, rougeâtres en dessous, assez gros, bien nourris, tendres, & faciles à rompre.

Les Champignons des prez sont encore assez bons, comme on le voit par ces vers : Choix

—— *Pratensibus optima fungis  
Natura est; aliis malè creditur.*

Il croît aussi au Printemps aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres, & entre les épines, une autre espèce de Champignon appelé *Mouceron*, parcequ'il est enveloppé dans de la mousse. Il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré; la terre sur laquelle il naît est grise. Ce Champignon est petit, & d'un goût exquis. On le doit choisir gros comme un petit pois, blanc, tendre, charnu, & fort odorant.

Les Champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appetit, & ont toutes les qualitez nécessaires pour satisfaire agréablement le goût. Bons effets.

Il se trouve des Champignons qui excitent de grandes évacuations haut & bas, qui causent la paralysie & l'apoplexie, & qui donnent souvent la mort par une qualité maligne qu'ils communiquent tout d'un coup aux humeurs. Quelquefois ceux mêmes qui passent pour être les meilleurs & les plus sûrs, suffoquent & ôtent la respiration, pour Mauvais effets.

peu d'excès qu'on en fasse. Il y en a aussi, à ce que plusieurs Auteurs rapportent, qui empoisonnent quand on les faise.

Principes.

Tous les Champignons donnent par la distillation beaucoup d'huile de sel volatile alkali, & de phlegme.

Le tems, l'age, & le temperament.

Ils ne conviennent en nul tems à aucun âge, ni à aucun temperament, parcequ'ils font toujours plus de mal que de bien. Cependant si l'on s'en sert, on le doit faire avec beaucoup de moderation, & il est necessaire de boire par dessus de bon vin.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Champignon est un genre de plante sans fleurs, sans feuilles, & sans semences apparentes. Les Anciens s'imaginoient qu'il ne contenoit point de semence, parcequ'ils n'y en trouvoient point; cependant il est à présent comme démontré qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de semences; & quoique le Champignon n'en ait point d'apparentes, il ne faut pas conclure pour cela qu'il n'en a point absolument, mais que seulement sa semence est si menue & si fine, que l'on ne peut l'apercevoir.

Expérience.

On dit que si l'on trempe des Champignons dans de l'eau, & que l'on jette ensuite cette eau sur la terre, il y naîtra des Champignons. Cela vient ou de ce que cette eau s'est chargée de semences de Champignons, lesquelles s'éclouent ensuite sur la terre; ou de ce que cette même eau a dissout quelques sels essentiels des Champignons, qui servent à étendre & à rare-



fier des semences d'autres Champignons qu'ils trouvent épars sur la terre.

On dit encore qu'à Naples & à Rome il y a des pierres sur lesquelles si l'on jette de l'eau chaude, il vient des Champignons en quelque temps que ce soit. C'est apparemment que cette eau chaude amollit des semences de Champignons qui se trouvent sur ces pierres, & ouvre leurs pores, de maniere que ces semences reçoivent en plus grande abondance les sucç propres à les étendre & à les faire croître.

Autre  
expe-  
rience.

Les Champignons sont des aliments dont on ne scauroit trop se défier. Dioscoride les distingue en deux classes, dont les uns sont très dangereux, & peuvent être mis au nombre des poisons; & les autres ne font point de mal. On ne peut pourtant pas dire que ces derniers dont nous nous servons communément, ne soient pas quelquefois pernicious, puisque nous voyons tous les jours des familles entières tomber dans des accidents mortels pour en avoir mangé. C'est ce qui donne occasion à Pline de se récrier sur la gourmandise des hommes, qui pour la satisfaire, risquent bien souvent leur vie par des aliments de cette nature. Neron appelloit les Champignons, *Βρωμα θεων*, c'est-à-dire, viande des Dieux; parceque l'Empereur Claudius à qui il succeda, mourut pour en avoir mangé, & fut mis ensuite au nombre des Dieux.

Il y a deux parties dominantes dans les Champignons, sçavoir, d'huileuses, & de salines. Ces dernières sont peut-être d'une nature âcre & corrosive; cependant quand elles sont étroitement unies aux premières, elles ne sont pas si dangereuses, parcequ'elles sont retenues & embarassées. Mais quand la liaison de ces deux parties n'est pas exacte, ces sels dont nous venons

de parler, prenant le dessus, produisent plusieurs mauvais effets. En voicy un exemple. Les Champignons que nous employons ordinairement, naissent en peu de temps sur la terre, on les cueille aussi-tôt : car si on les y laissoit trop de temps, ils deviendroient un poison mortel, parceque leurs sels, qui au commencement étoient suffisamment liez par des parties rameuses, se dégagent insensiblement des guânes qui les retenoient, & reprennent toute leur force, à cause d'une fermentation qui s'est excitée dans ces Champignons.

De ce raisonnement nous pourrions conclure, que plus les Champignons contiennent de parties huileuses, & moins ils sont dangereux ; & que ceux qui viennent sur des couches de fumier ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parceque le fumier leur communique une grande quantité de principes sulphureux.

Les Champignons peuvent encore être pernicieux par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration. C'est en ce sens que les meilleurs Champignons pris avec excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

En mangeant des Champignons on doit boire beaucoup de vin, parceque cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance, embarasse les sels des Champignons, & modere leur action. Le miel passe aussi pour remedier aux mauvais accidents que causent les Champignons. Il agit en cette occasion comme le vin.

On prétend que quand les Champignons ne conservent pas leur couleur naturelle après avoir été lavez, & qu'ils deviennent ou bleus,

ou rouges, ou noirs, ils sont tres dangereux.

On trouve sur les rochers des Champignons petrifiez, qu'on nomme Champignons de mer. Champignons de mer.

## CHAPITRE LXXIII,

### *Des Morilles.*

**O**N doit choisir les Morilles tendres, Choix;  
grosses comme une noix, ovales,  
ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou  
blanchâtre, & percées de grands trous  
qui representent des rayons de miel.

Les Morilles excitent l'appetit, forti- Bons effets.  
fient, restaurent, & sont d'un grand usage  
dans les sauces.

L'usage frequent des Morilles échaufe Mauvais effets.  
beaucoup, & rend les humeurs âcres,

Elles contiennent beaucoup d'huile, Principes.  
de phlegme, & de sel essentiel. Elles don-  
nent aussi par la distillation un peu de sel  
volatile alkali.

Elles conviennent dans les temps froids Le temps, l'âge, & le temperament.  
aux phlegmatiques, & à ceux en gene-  
ral dont les humeurs sont grossieres &  
peu en mouvement; mais les personnes  
d'un temperament chaud & bilieux,  
doivent s'en abstenir.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Morille est une espèce de Champignon printanier. Elle ne diffère du Champignon ordinaire, qu'en ce qu'elle est percée de plusieurs trous; au lieu que le Champignon est feuilleté, ou fistuleux. Elle croît ordinairement aux pieds des arbres dans les bois & dans les lieux herbeux & humides. On ne voit point arriver de si fâcheux accidents de l'usage des Morilles, que de celui des Champignons; apparemment parceque leurs sels sont moins âcres, que ceux des Champignons, ou parcequ'ils sont plus retenus & embarrassés par des principes sulphureux,

Stimol  
gic.

La Morille se nomme en Latin *Boletus*, & en Grec *Βολίτις*, qui dénote une espèce de Champignon rond.

## C H A P I T R E LXXIV.

*Du Raifort, appelé communément Rave.*

Choix.

**O**N doit choisir la Rave tendre, succulente, d'un goût âcre & piquant, mais agreable, aisée à rompre, & qui ne soit point trop grosse.

Bons ef-  
fets.

Elle pousse par les urines, elle chasse la pierre des reins & de la vessie, elle est propre pour la colique nephretique, elle excite les mois aux femmes, & elle donne de l'appetit. On s'en sert pour desobstruer la rate & le mezentere, pour la jaunisse & pour l'hydropisie. Elle est deterfivè incisive; on l'écrase & on l'applique

plique sous la plante des pieds pour les fièvres malignes.

Elle maigrit, elle envoie des rapports, & elle cause des maux de tête quand on en use immodérément. Mauvais effets.

Elle contient peu d'huile, mais beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Principes.

Elle convient en temps froid aux phlegmatiques, & aux mélancoliques, pourvû néanmoins qu'ils ayent un bon estomac. Le temps, l'âge, & le temperament.

R E M A R Q U E S.

**T**outes les parties de la plante qui porte le Raifort pourroient être salutaires; cependant l'on ne se sert gueres parmi les aliments que de la racine. On la retire de terre principalement au Printemps. Elle a un goût âcre & picquant, qui provient de ce que ses sels essentiels sont fort incisifs, penetrants, & peu retenus & embarassez par des parties huileuses.

Le Raifort pousse par les urines, chasse la pierre du rein & de la vessie; & est propre pour la colique nefretique, à cause de ses sels essentiels, qui ouvrent par leurs parties solides & douées de mouvements, les conduits de l'urine, & qui poussent au dehors les matieres grossieres qui s'étoient arrêtées dans ces conduits. Ces sels portez à d'autres parties, peuvent encore détruire les obstructions qu'ils y rencontrent. C'est en ce sens que les Raves excitent les mois aux femmes, & conviennent dans les autres maladies causées par des obstructions.

La semence du Raifort est aperitive; mais si on la prend seule par la bouche, elle excite Semence de Raifort.

**Vertus.** des envies de vomir ; c'est pourquoi quelques Auteurs l'ont placée parmi les vomitifs foibles,  
**Dose.** On en peut prendre depuis demi dragme jusques à deux dragmes.

**Grand Raifort** Il y a une autre espece de Raifort, appellé communément grand Raifort, & en Latin *Raphanus rusticanus*, parceque les payfans mangent la racine, comme nous mangeons celle du Raifort ordinaire. Ce Raifort est d'un goût âcre & brûlant ; ce qui fait qu'il est peu en usage parmi les aliments. On s'en sert pourtant chez quelques-uns dans les sauces. Il est

**Vertus.** aussi employé en medecine. Il a les mêmes vertus que le Raifort ordinaire, & il agit même avec plus de force, à cause de ses sels qui sont plus âcres.

**Etimologie.** Le Raifort en Latin *Raphanus*, à πρός *facilis*, facile, & φάω, *appareo*, je paroïs, comme qui diroit plante qui paroît facilement, parceque le Raifort s'éleve peu de temps après qu'il a été semé.

## CHAPITRE LXXV.

### *Des Raves de Limousin.*

**Especes.** **I**L y a deux sortes de Raves de Limousin, l'une mâle, & l'autre femelle. La Rave femelle est beaucoup plus delicate que l'autre, & est plus estimée.

**Choix.** On doit choisir l'une & l'autre tendre, & bien nourrie.

**Bons effets.** Les Raves de Limousin nourrissent beaucoup, & excitent l'urine. On se sert de leur décoction passée & édulcorée avec du sucre, pour adoucir les âcretéz

de la poitrine, & la voix rauque. On en prend le soir avant de se coucher.

Les Raves sont venteuses, causent des obstructions, & se digerent difficilement

Mauvais effets.

Elles contiennent mediocrement d'huile, & beaucoup de sel essentiel.

Principes.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont âcres & tenues, pourvû neanmoins qu'ils ayent un bon estomac.

Le temps, l'âge, & le temperament.

### R E M A R Q U E S.

ON cultive les Raves dans les terres humides avec les choux, en Angleterre, en Limoufin; d'où vient qu'on les appelle Raves de Limoufin; elles sont d'un grand usage parmi les aliments. Les deux especes de Raves que nous avons marquées cy-devant, ne different l'une de l'autre qu'en ce que la Rave mâle est ordinairement ronde, grosse comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup en large; & que la femelle est oblongue. L'une & l'autre croissent quelquefois à une grosseur prodigieuse. Pline & Tragus disent avoir vû des Raves mâles qui pesoient jusques à quarante livres chacune; & Amatus rapporte qu'il en a vû qui pesoient plus de cinquante, & soixante livres. On a vû aussi des Raves femelles peser jusques à trente livres chacune.

Les Raves sont fort nourrissantes & adoucissantes, parcequ'elles contiennent un suc huileux & balsamique, propre à absorber les sels âcres des humeurs; & à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de reparation. Elles se digerent difficilement, elles sont venteuses, &

causent quelquefois des obstructions, parce qu'étant d'une substance assez compacte & referrée en ses parties, elles demeurent longtemps dans l'estomac avant d'y être parfaitement atténuées ; elles y fermentent, & elles s'arrêtent facilement dans les petits tuyaux par où elles passent.

**Semence de Rave.** La semence de Rave est estimée propre pour résister au venin, & pour tuer les vers.

**Etimologie.** La Rave s'appelle en Latin *Rapa*, qui vient du Grec *ράπος*, ou *ράππος*. qui signifie aussi une Rave.

## CHAPITRE LXXVI.

### *De la Corne de Cerf.*

**Especies.** **L**A Corne de Cerf est une plante dont il y a deux especes, une domestique, & l'autre sauvage. On doit choisir celle qui a été cultivée dans les jardins.

**Choix.**

**Bons effets.**

Elle resserre par le ventre, & elle pousse par les urines ; elle est bonne pour la colique nephretique, pour la retention d'urine ; elle arrête les cours de ventre, & les hemorroïdes ; elle est vulnèraire, & déterge & consolide les playes.

**Mauvais effets.**

Elle ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

**Principes.**

Elle donne beaucoup d'acide, modiquement d'huile, & un peu de sel volatile alkali.

**Le tems, l'âge, & le temperament.**

Elle convient en tout tems à toute sorte d'âge & de temperament.



REMARQUES.

ON employe assez ordinairement la Corne de Cerf dans les salades. La plupart des effets qu'elle produit, viennent du sel acide ou essentiel qu'elle contient en assez grande quantité.

Elle est appellée en Latin *Coronopus*, à *κερόν*, Etimolog; *Cornix*, & *pes*, pié, comme qui diroit, pié de *Corneille*, parcequ'on a cru trouver quelque ressemblance entre les feuilles de cette plante & le pié d'une Corneille. gic.

On la nomme aussi *Corne de Cerf*, parceque ses feuilles ont la figure d'une petite corne de Cerf.

Enfin on l'appelle en Latin *Herba stellaria*, parceque ses feuilles couchées par terre, représentent en quelque sorte une Etoile.

CHAPITRE LXXVII.

De la Réponse.

ON la doit choisir jeune, tendre, & qui ait été cultivée avec soin. Choix

La Réponse fortifie l'estomac, aide à la digestion, est aperitive, & propre pour la gravelle & la pierre; elle déterge, & résiste au venin. Bons effets

La Réponse ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en use immodérément. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'acide & de phlegme, médiocrement d'huile; on en retire aussi un peu de sel volatile alkali. Principes.

Elle convient en tout temps à toute forte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

## REMARQUES.

**L**A Réponse est une petite racine longue ; grosse comme le petit doigt , blanche , & d'un bon goût. On la cultive dans les jardins , & on la cueille étant encore tendre , pour la mêler dans les salades. Elle contient quelques principes exaltes qui fortifient l'estomac , & qui aident à la digestion. Elle est encore apéritive par le secours de ses sels acides.

Grande Réponse. Il y a une autre espece de Réponse appelée en Latin *Rapontium majus*. Les racines de cette plante sont assez bonnes à manger ; cependant elles sont peu en usage.

Etimologie. La Réponse en Latin *Rapunculum*, quasi *rapum parvum*, parcequ'elle ressemble à une petite Rave.

## CHAPITRE LXXVIII.

*Des Navets.*

Especes. **I**L y a deux especes de Navets : la premiere est cultivée , & l'autre est sauvage. Le Navet sauvage differe du premier en ce qu'il est beaucoup plus petit. On préfere parmi les aliments le Navet cultivé au sauvage.

Choix. On le doit choisir d'une grosseur moyenne , tendre , délicat , charnu , de couleur blanche , d'un goût piquant & agreable.

Bons effets. Les Navets sont pectoraux , on les employe en décoction pour adoucir & pour dissoudre les viscositez âcres qui tombent sur la poitrine , aussi-bien que pour l'astme , la phtysie & la toux obsti-

née. Ils nourrissent assez ; ils excitent l'urine. On les applique extérieurement étant rapez, & en maniere de cataplasme, pour digerer, pour résoudre, & pour appaiser les douleurs.

Les Navets excitent quelquefois des vents & des coliques. Mauvais effets.

Ils donnent par la distillation beaucoup d'acide & de phlegme, médiocrement d'huile, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Les Navets conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de tempérament ; moins cependant à ceux qui sont sujets aux vents & à la colique. Le tems, l'âge, & le tempérament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Navet est la racine d'une plante qui ressemble tellement à celle qui porte la Rave, que les Jardiniers & les Laboureurs ne distinguent ces deux plantes que par un certain pors, & par la figure de leurs racines. On cultive le Navet dans les terres humides. Il est d'un grand usage parmi les aliments.

Il est fort nourrissant, pectoral & adoucissant, parcequ'il contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Cependant il se digère un peu difficilement, & excite des vents, à cause d'un suc visqueux & grossier dont il est chargé.

On préfère en Medecine la semence du Navet sauvage à celle du Navet cultivé. Elle pousse par les urines, elle résiste au venin, elle chasse par transpiration les mauvaises humeurs, elle produit de bons effets dans les petites veroles, Semence du Navet sauvage.

Navette, & dans les fièvres malignes & pestilentiellés, elle entre dans la composition de la Theriaque; Il y a une graine qu'on appelle *Navette*, que plusieurs ont crû être la semence du Navet; cependant c'est la semence d'une espece de Choux appellé en Flandre *Colsa*. On la cultive en plusieurs lieux, comme en Brie, en Normandie, en Flandre, en Hollande. On en tire par expression une huile dont se servent les Bonnetiers, & qui sert aussi à brûler. Cette huile exterieurement appliquée, est adoucissante & resolutive; mais elle est peu employée en Médecine.

## CHAPITRE LXXIX.

### *Des Panais.*

Especes. **I**L y a deux especes de Panais, une cultivée, & l'autre sauvage. On doit choisir celle qui est cultivée, parcequ'elle est plus grosse, plus tendre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agreables.

Bons effets. Les Panais excitent l'urine & les mois aux femmes, abatent les vapeurs, passent pour être vulnérables, & nourrissent assez.

Mauvais effets. Les Panais, & principalement les sauvages, pesent sur l'estomac, & se digèrent un peu difficilement.

Principes. Les Panais donnent par la distillation mediocrement d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & tres peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en tout tems à toute sorte d'âge & de temperament.

## REMARQUES.

**L**E Panais est une racine assez connue, & fort en usage parmi les aliments. Elle vient dans les terres grasses & humides. Elle est d'un goût fort agreable, à cause de quelques principes exaltez qu'elle contient, & qui contribuent encore à produire une partie des bons effets que nous lui avons attribuez. Cependant elle se digere un peu difficilement, à moins qu'elle n'ait été bien cuite, parcequ'elle est d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties.

Les semences & les feuilles de la plante qui porte le Panais, sont quelquefois employées en Medecine. Elles ont à peu près les mêmes vertus que le Panais. Semences  
& feuilles  
de Panais

Le Panais en Latin *Pastinaca*, à *pastu*, parcequ'il est fort en usage parmi les aliments; ou bien à *pastino*, qui signifie une houe de vigneron; à cause que la terre où viennent les Panais, a besoin d'être cultivée. Etimolo-  
gie.

## CHAPITRE LXXX.

## Des Carottes.

**O**N les doit choisir longues, grosses, charnues, jaunes, ou d'un blanc pâle, tendres, se rompant aisément, & d'un goût tirant sur le doux. Choix.

Elles sont aperitives, elles chassent la pierre, elles purifient la masse du sang, & font venir les mois aux femmes. Bons effets.

On remarque que les Carottes sont assez saines, & qu'elles ne produisent Mauvais effets.

d'incommodité que par leur usage immodéré.

Principes.

Elles donnent par la distillation peu d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & tres peu de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles conviennent en tout tems à tout âge & à toute sorte de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L**Es Carottes sont des racines fort en usage dans les cuisines, à cause de leur goût qui est assez agreable. La plûpart de leurs bons effets proviennent de leur sel acide ou essentiel. Leurs semences & leurs feuilles ne sont point employées parmi les aliments.

Elles sont sudorifiques, vulnéraires, aperitives, propres pour la pierre, & pour exciter les mois aux femmes.

Etimologie.

La Carotte en Latin *Carotta*, vient de *caro*, *chair*, parcequ'elle est charnue.

## C H A P I T R E L X X X I.

### *Des Cercifis.*

Especes.

**O**N se sert de deux sortes de Cercifis parmi les aliments. La premiere est la racine d'une espeece de barbe de bouc; la seconde est la racine de Scorzonaire, appellée vulgairement, *Cercifis d'Espagne*. On doit choisir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnues, succulentes, & d'un goût doux & agreable.

Choix.

Bons effets.

Les Cercifis excitent les urines, forti-

fient l'estomac, provoquent les sueurs, & les mois aux femmes. Les Cercifis d'Espagne sont estimez propres pour la petite verole, pour la peste, pour resister au venin, & pour la morsure de la vipere & des autres bêtes venimeuses.

Ces racines bien cuites sont des aliments assez salutaires, & qui ne produi-

Mauvais  
effets,

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire par la distillation un peu de sel volatile alkali.

Princi-  
pale.

Elles conviennent en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament.

Le temps,  
l'âge, &  
le tempe-  
rément.

#### REMARQUES.

ON cultive l'une & l'autre espece de Cercifis dans les jardins potagers, parcequelles sont tres usitées pendant le Carême. Les Cercifis d'Espagne sont ainsi appelez, parcequ'ils viennent en Espagne sans culture aux lieux humides, & dans les bois montagneux. Ils ont un goût plus agreable & plus relevé que les autres, apparemment parcequ'ils sont douz de principes plus volatiles & plus exaltez.

Les bons effets que produisent les Cercifis, viennent du sel essentiel qu'ils contiennent en assez grande quantité.

Cercifis est une corruption de *Sassifrica*, & *Sassifrica* est une autre corruption de *Saxifragia*.

Barbe de bouc en Latin *Tragopogon* à *τραγοπον*, *hircus*, bouc, & *παρρη*, *barba*, barbe, parcequ'on prétend que les aigrettes des semences de cette

Etimolo-  
gie.

plante sortant de leurs calices, forment une brosse semblable à la barbe d'un bouc.

La Scorzonaire en Latin *Scorzonera*, ab *Es-corso*, mot Catalan qui signifie vipere, parce que cette plante passe pour guerir la morsure de la vipere.

## CHAPITRE LXXXII.

### *Des Cheruis.*

**Choixi** **O**N doit choisir les Cheruis tendres, faciles à rompre, & d'un goût doux & agreable.

**Bons effets.** Ils sont aperitifs & vulneraires, & ils donnent de l'appetit.

**Mauvais effets.** Les Cheruis ne produisent de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

**Principes,** Ils contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, mediocrement d'huile. On en retire par la distillation tres peu de sel volatile alkali.

**Le tems, l'âge, & le temperament.** Ils conviennent en tout tems à toute sorte d'âge & de temperament.

### R E M A R Q U E S :

**L**Es Cheruis sont des racines fort en usage pour leur bon goût. On les sert sur les meilleures tables, & on les cultive dans les jardins potagers. Elles sont beaucoup plus saines que plusieurs autres racines dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents. Elles peuvent même passer pour un aliment tres salutaire. La plupart des bons effets qu'elles produisent, proviennent du sel essentiel qu'elles contiennent.



## CHAPITRE LXXXIII.

## De l'Oignon.

**O**N le doit choisir assez gros, plein de suc, rond, le moins âcre qu'il se pourra, & qui ait été cultivé en terre grasse & humide. Choix.

L'Oignon est aperitif, brise la pierre des reins & de la vessie, excite les ardeurs de Venus, provoque l'appetit, tue les vers, convient dans l'hydropisie, dans l'asthme & dans le scorbut. Il est aussi employé pour la surdité, pour résister au venin, & pour faire meurir les abcès. On s'en sert en Médecine intérieure & extérieurement. Bons effets.

L'usage trop fréquent de l'Oignon enflamme la masse du sang, & excite des vents & des maux de tête. Mauvais effets.

L'Oignon donne par la distillation peu d'huile, beaucoup d'acide & de phlegme, & un peu de sel volatile alkali. Principes.

Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digèrent difficilement, & qui abondent en humeurs grossières & visqueuses; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user fort modérément, en quelque temps que ce soit. Le temps, l'âge, & le temperament.

## REMARQUES.

Differen-  
ces,

L'Oignon est une racine bulbeuse, assez connue par l'usage commun que l'on en fait. Il varie en grosseur, en figure, en couleur & en goût. Il est quelquefois gros comme une noix, quelquefois comme une prune. Il est ordinairement rond & orbiculaire; d'autrefois oblong. Il est composé de tuniques blanches, jaunes ou rouges, contiguës les unes aux autres. Enfin suivant les endroits où il vient, il est plus ou moins âcre; par exemple, les Oignons des pays chauds sont doux en comparaison des nôtres; on les mange même dans ces pays comme nous faisons ici les poires & les pommes. On a encore remarqué que les Oignons oblongs sont ordinairement plus âcres que les ronds; que les rouges & les jaunes le sont plus que les blancs; que les secs le sont aussi plus que les verts, & les cruds plus que les cuits.

Le goût & l'odeur âcres de l'Oignon proviennent des sels volatiles acides qu'ils contiennent, lesquels étant fort incisifs & pénétrants, frappent rudement les fibres de la langue & de la membrane intérieure du nez. Ces sels s'élevant avec impétuosité quand on coupe l'Oignon, picotent les glandes des yeux, & font pleurer. Ce sont encore ces sels qui produisent les bons effets que nous avons attribués aux Oignons. Ils ouvrent les glandes renales, & brisent & atténuent les matières grossières qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires. C'est pour cela que l'Oignon est regardé chez quelques-uns comme un spécifique pour la pierre.

L'Oignon excite encore l'appétit en picotant un peu les fibres de l'estomac. Il tue les vers en corrodant les parois de ces petits animaux. Il convient dans l'hydropisie, dans l'asthme & dans

Le scorbut, en ce qu'il divise & atténue les humeurs grossières qui abondent dans ces maladies & qu'il leve les obstructions qui se sont formées dans les tuyaux. Enfin il résiste au venin, en conservant les liqueurs dans une juste fluidité. Son suc instillé dans l'oreille, est propre pour la surdité, parcequ'il rarefie les sucx visqueux qui causoient cette incommodité.

L'usage immodéré de l'Oignon produit quelques mauvais effets que nous avons marquez cy-devant; parcequ'il excite pour lors des fermentations excessives dans les humeurs.

L'Oignon en Latin *Cepa*, vel *Cape*, à κεφάλι, Etimologie.  
*caput*, tête, parceque la sommité de cette plante, gie.  
aussi bien que sa racine, représente la figure d'une tête, ou parceque l'Oignon passe pour causer des maux de tête.

## CHAPITRE LXXXIV.

### De l'Ail.

L'Ail doit être choisi tendre, bien nourri, Choix.  
sentant fort, & d'une saveur âcre & piquante.

Il poussé par les urines, il brise la pierre des reins & de la vessie, il excite Bons effets,  
les ardeurs de Venus, il résiste au venin & au mauvais air. Il tue les vers, il rend la voix nete & agreable; il est incisif & penetrant; il donne de l'appetit, & il consume les viscositez de l'estomac. On le pile, & on l'applique au poing dans le temps du frisson, ou au commencement de l'accés d'une fievre intermittente.

Mauvais  
effers.

Il excite des maux de tête; il échauffe beaucoup, il rend les humeurs plus âcres & plus agitées, & il est pernicieux aux personnes attaquées d'hémorroïdes, & aux nourrices.

Princi-  
pes.

Il contient peu d'huile, mais beaucoup de sel volatile acide & fort piquant.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rément.

Il convient principalement dans les tems froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs grossières, ou dont l'estomac ne digere qu'avec peine; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

#### R E M A R Q U E S.

**L'**Ail dont nous nous servons communément parmi les aliments, est une racine bulbeuse, presque ronde, composée de quelques tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin.

Ces tuniques envelopent plusieurs tubercules charnus, oblongs, pointus, fort âcres au goût & à l'odorat. Ces tubercules sont appellez vulgairement côtes ou gouffes d'Ail. On cultive cette plante en Espagne, en Gascogne, & aux autres pays chauds. Les Peuples de ces lieux mangent l'Ail avec leur pain, & s'en font un véritable ragoût. Les Egypciens en faisoient autrefois un grand cas, & pretendoient se préserver par son moyen de plusieurs maladies. Ils regardoient même l'Ail comme un Antidote puissant dont ils se servoient, comme nous faisons de la Theriaque, ou de plusieurs autres remedes semblables.

L' Ail  
convient  
à ceux qui  
vont sur  
mer.

L'Ail est d'un grand secours aux gens qui vont sur mer; car il emporte la corruption que causent les eaux sales & puantes, & les mauvais

aliments que l'on est obligé de prendre dans ces tems, au défaut des bons. Il appaise aussi les nausées & les vomissemens qui surviennent assez souvent par l'air salé de la mer que l'on respire. C'est pourquoi les Marins mangent ordinairement tous les matins de l'Ail avec leur pain.

Galien prétend que l'Ail est fort salutaire dans les pais froids. Cependant comme les personnes qui habitent les pays chauds, sont plus souvent exposées à des foiblesses d'estomac que les autres, & que l'Ail est tres propre à fortifier cette partie; je crois que son usage peut être quelquefois convenable dans ces pays, pourvû qu'il soit moderé.

L'Ail contient les mêmes principes, & produit les mêmes effets que l'Oignon. On peut aussi expliquer ses vertus de la même maniere que nous avons expliqué celles de l'Oignon.

Les Rocamboles, que l'on appelle Echalo-  
tres d'Espagne, sont les fruits des Aulx qu'on cul-  
tive en Espagne. Ils ont les mêmes vertus que  
l'Ail.

Rocamboles.

## CHAPITRE LXXXV.

### *De l'Echalotte.*

ON doit choisir l'Echalotte petite,  
rouge, un peu dure, & la moins  
âcre qu'il se pourra.

Choix.

Elle excite l'appetit, elle fortifie l'esto-  
mac, elle aide à la digestion; elle est  
aperitive; elle chasse la pierre des reins &  
de la vessie, & elle résiste au mauvais air.

Bons effets.

Elle cause des maux de tête, elle excite  
la soif, & elle échaufe beaucoup.

Mauvais effets.

Principes. Elle contient mediocrement d'huile, & beaucoup de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digere difficilement.

## R E M A R Q U E S.

L'Echalotte est la racine d'une espece d'Oignon. Elle est bulbeuse, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'Ail, mais moins fort; parceque ses fels sont moins âcres, & un peu plus embarassez par des parties rameuses. On la cultive dans les jardins potagers; car elle est d'un grand usage dans les sauces.

Nous n'expliquerons point ici les vertus de l'Echalotte, d'autant qu'elle agit à peu près de la même maniere que l'Oignon & l'Ail, dont nous avons déjà parlé.

Etimologie. L'Echalotte en Latin, *Cepa Ascalonia*, ab *Ascalone*, Bourgade de Judée, où elle vient en abondance, & d'où on l'a apportée en premier lieu.

## C H A P I T R E L X X X V I.

*De la Moutarde.*

Especes. I L y a deux especes de Moutarde, une cultivée, & l'autre sauvage. La cultivée se subdivise encore en deux autres especes, que nous ne décrivons point ici. On ne se sert parmi les aliments que de la semence de chaque espece.

Choix. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, & d'un goût âcre & piquant.

Bons effets. Les semences de Moutarde excitent

l'appetit, aident à la digestion, poussent par les urines, brisent la pierre des reins & de la vessie, sont propres pour la fièvre quarte, pour le scorbut, pour attenuer les humeurs grossieres & tartareuses, pour provoquer l'éternuement. On s'en sert exterieurement pour resoudre les tumeurs, & pour faire meurir les abcés. On les applique encore sur les épaules, où l'on a fait des ventouses avec des scarifications pour l'apoplexie & la paralysie. C'est ce qu'on appelle *Sinapismus*.

Elles échauffent tres fort, & rendent les humeurs âcres & picotantes. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de sel âcre & d'huile. Principes.

Elles conviennent dans les temps froids aux vieillards, & aux personnes phlegmatiques & mélancoliques. Le tems, l'age, & le temperament.

R E M A R Q U E S.

ON cultive les deux especes de Moutarde dans les champs & dans les jardins, à cause de leurs semences. Elles sont fort en usage parcequ'elles excitent l'appetit par leur acrimonie, & qu'elles donnent aux viandes un goût plus piquant & plus relevé. Semences de Moutarde.

On se sert communément dans les sauces d'une pâte liquide faite avec ces semences pilées & mêlées, ou avec du moust à demi épaissi, comme est la Moutarde de Dijon, ou avec un peu de farine & de vinaigre. Cette derniere est plus piquante, & excite davantage l'appetit que l'autre; la raison en est que dans la premiere le Moutarde de Dijon.  
Moutarde ordinaire.

mouft que l'on y employe, embaraffe par ses parties fulphureuses, les sels âcres de la semence de Moutarde; au lieu que dans la seconde, le vinaigre dont on se sert pour la faire, augmente encore sa force & son picotement.

La semence de Moutarde contient un sel essentiel fort âcre & fort penetrant, propre à aider à la digestion, en divisant & attenant les aliments contenus dans l'estomac, à ouvrir les glandes renales, à rarefier les sucs visqueux & grossiers, & enfin à produire plusieurs autres bons & mauvais effets que nous avons citez cy-devant.

Huile de semence de Moutarde.

On tire par expression de la semence de Moutarde bien pilée, une huile propre pour resoudre les tumeurs froides, pour la paralysie, & pour toutes les maladies qui viennent d'humeurs grossieres.

Etimologie.

La Moutarde en Latin *Sinapi*, & en Grec; *σίμηνα*, & *σίμενον ἴσπιον*, parceque la semence de Moutarde picote les yeux par ses sels âcres; ou bien *Sinapi*, quasi *σίμας* *νίτρον*, parceque les feuilles de la Moutarde ressemblent à celles du Naver.

Le mot François de Moutarde vient de *Mustum*, moust, & *ardere*, brûler, quasi *mustum ardens*, moust qui brûle, parceque, comme nous avons remarqué, on mêle la semence de Moutarde avec le moust pour faire une pâte liquide, à qui l'on a donné le nom de Moutarde.

## C H A P I T R E LXXXVII.

### *Du Safran.*

Choix.

**L**E Safran doit être choisi nouveau, bien seché, mais mollasse & doux au toucher, en longs filets, de tres belle



couleur rouge, & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, & d'un goût & d'une odeur fort agreables.

Le Safran est aperitif, fortifie le cœur & l'estomac, il adoucit les âcretéz de la poitrine, excite le sommeil, provoque les mois aux femmes, resiste à la malignité du venin. On s'en sert aussi extérieurement dans plusieurs emplâtres, & dans les collires, pour conserver les yeux dans la petite verole.

Bons effets.

L'usage frequent du Safran offusque les sens, rend la tête pesante, cause des assoupissemens involontaires, & excite des nausées.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile, acide & urineux.

Principes.

Il convient en tout temps à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû que l'on en use modérément.

Le tems, l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A plante qui porte le Safran est composée de plusieurs feuilles longues, étroites & cannelleés, d'entre lesquelles il s'éleve environ au commencement de Septembre une tige basse, soutenant une seule fleur, au milieu de laquelle il vient une espece de houpe partagée en trois cordons découpez en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agreable quand elle est en sa vigueur; on la cueille avant le lever du Soleil, & on la fait secher. Cette houpe est le Safran dont nous nous servons parmi les aliments & en Medecine. Quelques jours après

il en vient une autre semblable sur la même plante ; on la ramasse de même que la première, pour la faire aussi secher. Ces houpes se réduisent en filaments, comme nous voyons le Safran. Celui du Levant est fort estimé. Il en vient aussi de bon en plusieurs lieux de France, comme en Gâtinois, en Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulesme, en Normandie : mais le meilleur est celui de Boissne, & de Bois-Commun en Gâtinois ; & le moins bon est celui de Normandie.

Le Safran est aperitif, il fortifie le cœur & l'estomac, il provoque les mois aux femmes, & résiste à la malignité du venin, par ses parties volatiles & exaltées. Il adoucit les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques. Il excite aussi le sommeil par ces mêmes principes huileux qui lient & qui embarrassent les esprits animaux, & qui produisent cet effet avec d'autant plus de facilité, qu'ils sont joints à des sels volatiles qui leur servent de véhicule pour les élever & pour les introduire dans les petits canaux du cerveau. On mêle le Safran dans les collires pour conserver les yeux dans la petite verole. Il agit en cette occasion en absorbant par ses parties surphuleuses les sels âcres & corrodants qui abondent dans cette maladie.

Étymologie.

Le Safran se nomme en Latin *Crocus*, qui vient du Grec *κροκός*, ou *κροκίον*, qui signifie un poil ou un fil, parceque le Safran sec est par filets.

Le mot François de Safran vient de l'Arabe *Zapheran*, qui signifie la même chose.



## CHAPITRE LXXXVIII.

## De la Muscade.

**I**L y a deux especes de Muscade : l'une Especes.  
 se nomme Muscade mâle ou sauvage,  
 parcequ'elle naît au Muscadier sauvage;  
 & l'autre qui vient au Muscadier cultivé  
 se nomme Muscade femelle. Les Mus-  
 cades mâles que les Anciens appelloient  
*Azerbes*, n'ont presque point de goût  
 ni d'odeur ; c'est pourquoi l'on ne se sert  
 que des Muscades femelles. On les doit Choisir  
 choisir bien nourries recentes, non  
 cariées ; compactes, onctueuses, d'une  
 grosseur raisonnable, de couleur grise en  
 dessus, rougeâtre & marbrée en dedans,  
 d'un goût & d'une odeur piquante &  
 aromatique.

Elles aident à la digestion, elles forti- Bons ef-  
 fient le cerveau, le cœur & l'estomac ; fets.  
 elles chassent les vents ; elles provoquent  
 les mois aux femmes ; elles resistent au  
 venin, & corrigent la mauvaise haleine.

Elles échauffent beaucoup ; c'est pour- Mauvais  
 quoi l'on en doit user tres modérément. effets.  
 De plus, elles ne conviennent point à  
 ceux qui ont le ventre resserré parce-  
 qu'elles le resserrent encore davantage.

Elles contiennent beaucoup d'huile Princi-  
 aromatique, & de sel essentiel. pes.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Elles conviennent dans les temps froids  
aux vieillards, aux phlegmatiques, & à  
ceux qui digerent difficilement.

R E M A R Q U E S.

**L**A Muscade est une espece de noix, ou le fruit d'un arbre étranger grand comme un poirier, dont les feuilles ressemblent à celles du pêcher, & qui croît abondamment dans l'Isle de Banda en Asie. La Muscade femelle est fort employée dans les sauces, non seulement pour son bon goût, mais encore pour son odeur agreable.

Elle est d'abord couverte de deux écorces, dont la premiere qui est grosse, se fend à mesure que le fruit meurit, & laisse voir la seconde qui entoure & qui embrasse étroitement la noix, & qui ne s'en separe qu'en se seichant. Cette derniere écorce est fort odorante. On l'appelle *Macis*, & improprement fleur de Muscade, dont on se sert beaucoup en Medecine, & qui agit encore avec plus de force que la Noix Muscade, parceque ses principes sont plus exaltez. Pour la Noix, quand elle a été separée de son écorce, on la fait sécher pour la garder. Elle contient des principes exaltez, comme il a été dit, qui la rendent propre à attenuer les sucz visqueux & grossiers, à donner aux liqueurs plus de fluidité qu'elles n'avoient, à augmenter la quantité des esprits, & enfin à produire tous les effets que nous avons attribuez à ce fruit.

Macis  
fleur de  
Muscade

Noix  
Muscade  
confite.  
Vertus.  
Choix.

On confit les Muscades dans les lieux où elles viennent, comme nous confisons ici les Noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. On en envoie par tout le monde. Elles sont fort stomacales. On doit choisir les plus grosses & les plus nouvelles. On  
les

les employe aussi pour exciter la semence.

La Muscade se nomme en Latin *Nux Moschata*, à *Moscho*, *Musc*, parceque c'est une espece de Noix qui a une odeur forte & aromatique, quoique cependant elle ne sente point le Musc. Eti. nolo  
gie.

CHAPITRE ·LXXXIX.

*Du Gingembre.*

**O**N le doit choisir nouveau, bien nourri, bien seché, qui n'ait point été carié, qui soit d'une bonne odeur, de couleur grise, rougeâtre en dehors, & blanche en dedans, & d'une saveur âcre, piquante & aromatique. Choix

Il chasse les vents, il pousse par les urines, il atténue & il divise les humeurs grossières; il excite la semence, il aide à la digestion, il provoque l'appetit, & il résiste au venin. Bons effets

Son usage trop frequent enflamme les humeurs, & les rend fort âcres. Mauvais effets.

Il contient beaucoup de sel âcre, & d'huile. Principes

Il convient dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement, qui digerent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicious aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux. Le tems, l'age, & le temperament.

## REMARQUES.

**L**E Gingembre est une racine un peu plate, nouée, à demy ronde, longue & large à peu près comme le pouce. On nous l'apporte des Isles Antilles où on la cultive présentement; mais son origine vient des grandes Indes. Elle s'étend, rampe, & multiplie beaucoup dans la terre. On a soin en la cueillant d'en laisser toujours quelque morceau dans la terre, pour qu'elle se multiplie de nouveau. On la fait sécher avec grand soin sur les lieux, au Soleil & au four; car elle est chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de temps. Quelques Marchans l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de se carier, & pour la conserver plus long-temps. Avant de l'employer on a soin de la bien monder de son écorce. On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre est cher, à cause de son goût âcre & aromatique qui excite l'appétit. Elle contient un sel âcre, fort incisif & pénétrant, & propre à aider à la digestion, à atténuer les humeurs grossières à ouvrir les glandes renales, à lever les obstructions, & à produire plusieurs autres effets semblables. Cette racine, quand on en use avec excès, échauffe beaucoup par la trop grande rarefaction que son sel excite dans les humeurs.

Gingembre en salade.

Quand le Gingembre est encore tendre, on le coupe sur les lieux par tranches, & on le mange dans les salades avec du vinaigre, de l'huile & du sel. On dit qu'étant ainsi accommodé, il est fort agréable; il n'est pas si âcre que quand il a été séché, parcequ'il contient pour lors beaucoup d'humidité qui étend ses sels âcres. Pour nous, nous ne pouvons le manger de cette manière, parcequ'on ne nous l'envoie que quand il est bien sec,

## Du Gingembre.

195

On confit le Gingembre récemment tiré de la terre avec le sucre, dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans de l'eau pour diminuer son âcreté. Cette confiture est d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. Elle est propre pour résister au venin, pour le scorbut, pour fortifier les parties, pour aider à la digestion. On doit choisir le Gingembre confit, gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agréable. Son Syrop doit être blanc, & assez cuit. On en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt.

Gingembre confit.

Vertus

Choix

Le Gingembre en Latin, *Zingiber*, vient du Grec, ζιγγίβηρ, qui signifie la même chose; & ce mot Grec, à ce qu'on prétend, a été tiré du nom Indien, Zengebil, qui signifie aussi Gingembre.

Étimologie.

On confit aussi au sucre la côte & la semence d'Angelique, & l'on s'en sert pour se préserver du mauvais air.

Angélique.

## CHAPITRE LXXX.

### Du Cachou.

LE Cachou doit être choisi pesant, compacte, rougeâtre, d'un goût stiptique & amer.

Choix

Il est cordial & stomachal, il fortifie le cerveau & les gencives; il est propre pour les catarrhes, pour l'enrouement, & pour corriger les mauvaises haleines.

Bons effets.

Il échauffe beaucoup quand on s'en sert trop fréquemment: quand il a été préparé, il ne convient point aux personnes sujettes aux vapeurs, pour les

Mauvais effets.

raisons que l'on dira dans la suite.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout tems aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui ont l'estomac foible, & qui ont besoin de choses fortifiantes.

### R E M A R Q U E S.

Especies.

**L**E Cachou est une pâte seche, rougeâtre, un peu gommeuse, presque aussi dure qu'une pierre, amere & austere au commencement, mais laissant ensuite dans la bouche une impression douce & agreable. On en distingue de deux sortes. La premiere espee qui est la plus commune, est compacte, de couleur rougeâtre, brune, traversée de petites rayes blanchâtres. La seconde est plus poreuse, moins pesante & plus passe que la premiere.

Masqui-qui.

La nature du Cochou n'est pas encore bien connue. Les uns veulent que ce soit une pâte faite par les Japonnois avec les extraits de graine de Bangué, de Calamus Aromaticus, de Reglisse, & d'Areca mêlez ensemble, & endurcis sur le feu. Les autres prétendent que le Cachou se fait avec les suc d'Aréca, & l'écorce verte d'un arbre épineux du Japon appelé Catechu, épaissis ensemble par la chaleur. D'autres enfin veulent que le Cachou ne soit autre chose qu'une terre du Levant nommée par les Indiens *Masquiqui*, que l'on trouve ordinairement sur les hautes montagnes sous les racines des Cedres. Cette dernière opinion n'a pas tant de vraisemblance que les précédentes; car la consistance & le goût du Cachou ont bien plus de rapport à un suc épaissi qu'à une terre.



Comme le goût du Cachou est d'abord un peu rebutant, on tâche de le rendre moins amer, plus agreable au goût, & odorant par la préparation suivante.

On pulverise & l'on mêle deux onces de Cachou avec une once de sucre Candi, un grain de musc, & autant d'Ambre gris. On incorpore la poudre en pâte dure, avec une quantité suffisante de mucilage de gomme adraganth tiré dans de l'eau de fleur d'Orange, & l'on fait une masse, qu'on forme ensuite en petits grains, que l'on fait secher.

Cachou  
préparé.

Le Musc & l'Ambre qui entrent dans cette composition la rendent peu propre aux personnes sujettes aux vapeurs. On doit donc faire retrancher ces aromats de la composition, quand on la veut faire servir dans les affections histeriques, où elle convient par elle même.

Le Cachou fortifie les gencives par quelques particules stiptiques qu'il contient, & qui se font assez connoître par le goût seul. Les autres vertus qu'il produit, viennent des particules volatiles & sulphureuses, en quoi il abonde.

## CHAPITRE LXXXI.

### *Des Gerofles - ou des Cloux de Gerofles.*

ON doit choisir les Gerofles gros, re-  
cents, faciles à rompre, d'un goût  
& d'une odeur agreables & aromatiques.

Choix.

Ils fortifient les parties, ils resserrent, ils arrêtent le vomissement, ils résistent à la malignité des humeurs, ils appaisent le mal des dents, ils atténuent les humeurs grossières & visqueuses, ils aident à la digestion, & rendent l'haleine agreable.

Bons effets.

Mauvais  
effets.

Ils échauffent beaucoup quand on s'en sert avec excés.

Princi-  
pes.

Ils contiennent beaucoup de sel essentiel, & d'huile aromatique.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Ils conviennent en hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user modérément.

#### R E M A R Q U E S.

Calafur.

Les Geroſſes ſont les fruits ou les fleurs tendues d'un arbre qui croît dans les Indes. Quand les Geroſſes commencent à paroître, ils ſont d'une couleur verte, blanchâtre, enſuite ils deviennent roux, & enfin bruns, comme nous les voyons. Les Arabes les appellent *Calafur*. Il y en a de deux ſortes. Les premiers ſont ceux qui tombent en ſecouant l'arbre qui les porte; les ſeconds étant plus ſorrement attachez à l'arbre, ne tombent point & ils y augmentent dans la ſuite ſi bien en grandeur, qu'ils deviennent gros comme le pouce. Ainſi les premiers Geroſſes ne different des ſeconds qu'en ce qu'ils ſont moins groz & moins meurs. Ces derniers ſont tres rares, & appelez en Latin *Antophilli*, & en François, Meres de Geroſſes. Il naît deſſus une gomme noire, fort odorante, & d'un goût aromatique.

Anto-  
philli,  
Meres de  
Geroſſes.

Les Geroſſes ſont employez dans les ſauces pour leur goût & leur odeur aromatiques. Ils fortifient les parties; ils aident à la diſteſtion, & ils reſiſtent à la malignité des humeurs par leurs principes volatiles & exaltez, qui diſſivent & attenuent les aliments contenus dans l'eſtomac,

qui conſervent les liqueurs dans une juſte fluidité, & qui augmentent la quantité des eſprits. Ils arrêtent auſſi le vomifſement & ils reſſerent, par ces mêmes principes volatiles, qui fortiſient les fibres des parties.

Il y a une autre eſpece de Geroſte tres rare & pretieux, appellé Geroſte Royal. Il eſt gros & long, à peu près comme un grain d'Orge, & il porte en ſon ſommet une petite couronne, ce qui peut-être lui a fait donner le nom de Geroſte royal. Il a plus de goût & d'odeur que le Geroſte ordinaire, & il croît à un arbre que l'on dit être unique en ſon eſpece, & qui vient au milieu de l'Iſle Maccia, dans les Indes Orientales. Nous ne voyons guérés de ce Geroſte, parceque le Roy de l'Iſle fait garder à vûe l'arbre qui le porte, & ne veut point que d'autres que lui s'en ſervent.

Geroſte  
royal.

Le Geroſte a la figure d'un clou, d'où vient qu'on l'appelle Clou de Geroſte. On le nomme en Latin *Caryophyllus*, ex κάρυον, *juglans*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit feuille de Noyer, parceque l'arbre ſur lequel le Geroſte croît, a des feuilles à peu près faites comme celles du Noyer.

Etimologie.

## C H A P I T R E LXXXII.

### De la Canelle.

ON la doit choiſir mince, recente, d'une odeur agreable, un peu âcre & aromatique, & d'une couleur tirant ſur le rouge.

Choix.

Elle excite les ſueurs; elle reſiſte au venin; elle fortiſie l'eſtomac, le cœur & le cerveau; elle aide à la diſteſtion; elle excite les mois & l'accouchement.

Bons effets.

aux femmes, & elle chasse les vents.

Mauvais  
effets.

Son usage immodéré enflamme les humeurs, & les jette dans une grande agitation.

Princiè  
pes.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Elle convient en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ont un estomac foible, & qui ne digerent pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Cannelle est la seconde écorce des branches d'un arbre qui croît en l'Isle de Ceylan. Cet arbre vient aussi en Java & en Malabar, mais non pas si bon, ni en si grande abondance. Le bois de l'arbre qui porte la Cannelle, n'a ni goût, ni odeur, mais sa vertu principale est dans son écorce. Cette écorce étant séparée, se divise facilement en deux; on choisit celle de dessous preferablement à l'autre. On la met secher au soleil, où elle se roule comme nous la voyons, & où elle acquiert une odeur & un goût fort agreables & aromatiques, par une fermentation qui exalte ses principes.

Il est à remarquer que cette écorce nouvellement retirée de l'arbre, & avant que d'avoir été sechée, n'a presque point de goût ni d'odeur, & qu'il lui faut une chaleur douce & temperée pour qu'elle devienne agreable & odorante. En effet, quand on l'expose à un Soleil trop chaud, elle perd considerablement de ses parties vola-

tiles, & elle se noircit, parceque ses parties huileuses se rotissent en quelque sorte & acquierent une couleur noirâtre. Quand au contraire elle demeure long-temps à secher en temps humide, elle devient grise, & n'a presque point de force, parceque ses principes n'ont pas été suffisamment exaltez.

Du tems de Galien la Canelle étoit si rare, que les seuls Empereurs en avoient chez eux, encore la conservoient-ils avec grand soin dans leur Cabinet; mais l'excellence de cette drogue l'a rendue plus commune, en nous obligeant de l'aller chercher dans les lieux mêmes où elle vient. Nous ne nous arrêterons point à expliquer ses vertus, puisqu'elle contient à peu près les mêmes principes que plusieurs drogues aromatiques dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents, & qu'elle agit aussi de la même maniere.

On tire par expression, du fruit de l'arbre qui porte la Canelle, un suc huileux d'une odeur & d'un goût aromatique, dont les habitans de l'Isle de Ceilan se servent pour fortifier l'estomac. La racine du même arbre fournit aussi par incision une liqueur qui sent le Camphre.

Huile tirée du fruit de la Canelle.

Il y a une autre espece de Canelle, appelée en Latin *Cassia lignea*; elle a beaucoup de ressemblance avec la Canelle ordinaire par son goût, par son odeur & par sa forme. Cependant elle est plus épaisse, & moins aromatique. On la tire d'un arbre tout-à-fait semblable à celui qui porte la Canelle, & qui est confondu avec lui dans l'Isle de Ceilan: car on ne peut distinguer ces deux arbres que par leurs écorces. On peut même dire que la Canelle & le *Cassia lignea* ne different que par leur degré de bonté, & non pas parceque ce soit deux especes differentes.

*Cassia lignea.*

Etimolo-  
gie

La Cannelle en Latin *Cinnamomum*, qui signifie, *Amomum* de la Chine. Elle est encore appelée *Canella*, qui est un diminutif de *Canna*. On a donné ce nom à cette écorce, parceque ses bâtons ressemblent à de petites Cannes.

## CHAPITRE LXXXIII.

### *De la Semence de Coriandre.*

Choix.

**O**N la doit choisir grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agreable.

Bons ef-  
fects,

Elle corrige la mauvaise haleine; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, étant prise après le repas; elle chasse les vents; elle resiste au mauvais air.

Mauvais  
effets.

L'usage trop frequent de la Coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un temperament chaud & bilieux.

Princi-  
pes.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & mediocrement de sel essentiel.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Elle convient dans les temps froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, & dont l'estomac ne digere pas facilement.

### R E M A R Q U E S.

**L**A plante qui porte la Coriandre est cultivée dans les jardins, à cause de ses graines dont on se sert assez communément en Medecine & parmi les aliments. On les employe dans les

confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere. Il nous en vient une grande quantité d'Aubervilliers, & de plusieurs lieux d'autour de Paris. Elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles sechent. Elles sont d'un goût & d'une odeur aromatique & fort agreable, quoique cepedant le reste de la plante ait une odeur de punaise tres desagreable, ce qui fait qu'il n'est en usage ni en Medecine, ni parmi les aliments. Il y a même quelques Auteurs qui prétendent que les feuilles de la Coriandre empoisonnent, quand on s'en sert interieurement.

Les vertus de la semence de Coriandre proviennent de ses principes volatiles & exaltez.

Coriandre en Latin *Coriandrum*, à *racis*, *cimex*, punaise, parceque, comme nous avons déjà remarqué, la plante qui porte la semence de Coriandre, a une odeur de punaise,

Etimolog.  
gic.

## CHAPITRE LXXXIV.

### *Du Poivre.*

**I**L y a deux sortes de Poivre dont on se sert parmi les alimens ; sçavoir le blanc & le noir. Le blanc doit être choisi nouveau, uni, poli, moins âcre & moins piquant que le noir, bien nourri, pesant, net, ayant la figure exterieure d'un grain de Coriandre, mais étant plus gros, plus dur & environné de petits rayons en forme de côtes. Pour le noir, il doit être fort âcre au goût, compacte, pesant, net, & d'une superficie inégale & ridée.

Differen.  
ces,

Bons ef-  
fects.

Le Poivre noir & le Poivre blanc sont aperitifs, atténuent les humeurs grossières & visqueuses, aident à la digestion, donnent de l'appétit, chassent les vents, résistent à la malignité des humeurs, excitent la semence. Le Poivre est le remède le plus commun & le plus ordinaire pour ceux à qui la luvette s'est relâchée; on l'applique dessus, & il la rétablit dans son état naturel.

Mauvais  
effects,

L'Usage fréquent du Poivre est pernicieux aux personnes d'un temperament chaud & bilieux; car il enflamme le sang & les autres humeurs

Princi-  
pes.

Le Poivre noir contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe.

Le Poivre blanc contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile, & moins de sel volatil que le noir.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Le Poivre est convenable dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui digerent difficilement, & qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

## R E M A R Q U E S.

Poivre  
confit,

**L**E Poivre noir est le fruit d'une plante rampante & sarmenteuse, comme le lierre. Les grains de ce Poivre croissent sans queue, attachés le long d'un nerf, & entassés plusieurs ensemble en grappe. On confit sur le lieu cette grappe avec du sel & du vinaigre dans le temps qu'elle est encore tendre & verte. Les grains du



Poivre sont verts au commencement, puis ils deviennent noirs en meurissant. On les cueille quand ils sont meurs, & on les fait secher; ils diminuent alors en grosseur, & ils se rident à cause de leur humidité qui s'exhale. La plante qui porte le Poivre noir croît aux Indes, en Malaca, en Sumatra, & en Java. Les habitans de ces pays la divisent en mâle & en femelle: cependant les grains de l'une & de l'autre espece sont tout-à-fait semblables.

Poivre  
mâle &  
femelle.

L'origine du Poivre blanc n'est pas encore tout-à-fait connue. Les Anciens s'imaginoient que le Poivre blanc ne differoit du Poivre noir, que comme le raisin blanc differe du noir; ils disoient même que le Poivre blanc n'avoit cette couleur que parcequ'il n'étoit pas encore meur, & que le noir étoit celui qui avoit acquis toute sa maturité. Pour les Modernes, ils sont fort divisés à ce sujet. Les uns prétendent que le Poivre blanc n'est autre chose que le Poivre noir, dont on a séparé la premiere écorce par le moyen de l'eau marine dans laquelle on la trempé; que d'ailleurs le Poivre blanc n'est point ridé, parcequ'on lui a ôté sa premiere écorce, qui en se sechant se ridoit; qu'il est d'une couleur blanchâtre, parceque le Poivre noir est de la même couleur quand sa premiere écorce a été séparée; qu'il est plus gros que le Poivre noir, parceque l'eau marine entrant dans ses pores, l'a gonflé; qu'il est moins âcre que le Poivre noir, parceque l'eau marine a dissout quelques sels volatiles qui faisoient son âcreté, & qu'enfin il ne contient point à cause de cela tant de sel volatile que le noir. D'autres assurent que le Poivre blanc est naturel, & qu'il fait une espece toute differente de celle du Poivre noir; & ils disent que cette fausse opinion de quelques Modernes n'est survenue qu'à l'occasion de la rareté du Poivre blanc; cependant

Poivre  
blanc.

Opinions  
des An-  
ciens &  
des Mo-  
dernes  
sur son  
origine.

il se peut faire que le Poivre blanc soit naturel, & que l'on ait aussi trouvé la maniere de le contrefaire.

Erreurs  
de Dios-  
coride &  
de quel-  
ques au-  
tres,

Dioscoride & avec lui Plin & Galien, se sont fort trompez dans la description du Poivre. Ils se sont imaginez que le Poivre long étoit comme la gousse de la plante qui porte le Poivre ; que le Poivre blanc en étoit la graine qui n'étoit pas encore meure ; & que le noir étoit celle que l'on avoit cueillie dans sa parfaite maturité. Par cette opinion ces Auteurs confondent le Poivre long avec le rond, quoique cependant ces deux sortes de Poivre viennent en differens lieux, & sur des plantes differentes. Nous ne parlerons point ici du Poivre long, parcequ'il n'est point en usage parmi les aliments.

On employe fort communement le Poivre rond dans les sauces à cause de son goût âcre & piquant. Il aide à la digestion par les sels volatiles qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments ; il chasse les vents, en dissolvant les humeurs visqueuses qui les empêchoient de sortir librement au dehors ; il résiste à la malignité des humeurs, en les conservant dans la fluidité qui leur est nécessaire pour qu'elles se puissent facilement distribuer par-tout. Enfin il rétablit la lueté en fortifiant, & en desséchant cette partiere lachée, & abreuvée d'une humidité trop abondante.

Fines  
épices.

Les fines épices dont on se sert assez communement dans les ragoûts, ne sont autre chose qu'une proportion convenable de Poivre noir, de Muscade, de Gérofle, de Gingembre, d'Anis vert, & de Coriandre. Elles chassent les vents ; elles attenuent les humeurs visqueuses, & fortifient le cerveau.

## CHAPITRE LXXXV.

## Du Sucre.

**L**E Sucre doit être choisi beau, blanc, Choix  
 bien raffiné, solide, difficile à casser,  
 cristalin en dedans étant rompu, d'un  
 goût tres agreable, & tirant un peu sur  
 celui de la violette.

Le Sucre est propre pour le rhume; Bons ef-  
 il adoucit les acretez de la poitrine, il fets.  
 attenne & incise les phlegmes visqueux,  
 & il excite le crachat.

Il provoque un peu les vapeurs; il se Mauvais  
 tourne facilement en bile; il cause des effets.  
 maux de dents; il les noircit, & il échaufe  
 beaucoup quand on s'en sert avec exés.

Il contient beaucoup de sel essentiel, Princi-  
 & une mediocre quantité d'huile qui le pes.  
 rend inflammable.

Il convient principalement en hiver, Le tems;  
 aux vieillards, & à ceux qui sont sujets l'age, &  
 à une pituite salée qui leur tombe sur la le tempe-  
 poitrine. ament-

## REMARQUES.

**L**E Sucre est le sel essentiel d'une espee de  
 roseau qui croît en abondance en plusieurs  
 endroits des Indes, comme au Bresil, & dans  
 les Isles Antilles. Ce roseau vient aussi en plu-  
 sieurs lieux de la France; mais à peine y peut-il  
 supporter les rigueurs de l'hiver. Le Sucre étoit  
 inconnu aux Anciens, ou du moins ils ne s'en  
 servoient point; aujourd'hui nous le mettons à

toute sauce, pour donner aux aliments un goût plus délicieux, & pour les conserver plus longtemps. Plusieurs Auteurs regardent le Sucre comme un aliment fort pernicieux, parcequ'on en tire un esprit acide, fort âcre & fort pénétrant. Wuillis entr'autres prétend que le scorbut, qui est très fréquent en Angleterre, ne vient que de l'usage du Sucre. Je conviendrai volontiers qu'étant pris avec excès il peut produire plusieurs mauvais effets; mais il ne s'ensuit pas, de ce qu'on en retire par la distillation un esprit acide, que le Sucre soit toujours si pernicieux; car ce même esprit est étendu & embarrassé dans le Sucre par des parties rameuses, qui lui ôtent presque toute son action, au lieu que quand il en a été séparé, toutes les parties sont rassemblées, & n'étant plus retenues comme auparavant, elles agissent avec beaucoup de force. De plus, auroit-on raison de dire que l'on ne doit point se servir de sel, parcequ'on en retire un esprit acide fort corrosif; que l'on ne doit point se servir en Médecine de Salpêtre, parceque l'esprit de nitre est d'une violence extrême; & qu'enfin le vinaigre ne doit être jamais employé, parcequ'il dissout plusieurs métaux. Je crois donc que le Sucre modérément pris, est souvent salutaire. Sa saveur douce & agréable provient de la liaison étroite de ses sels & de ses sulfures. Il est propre pour le rhume, & pour adoucir les acretes de la poitrine par ses parties huileuses; il excite aussi le crachat, en atténuant par son sel essentiel les phlegmes visqueux qui s'étoient attachés au poulmon.

Le Sucre, avant que d'acquérir sa blancheur & sa netteté, passe par plusieurs états différents: premièrement, on met les cannes à Sucre, ou cannameles dans de certains pressoirs, ou moulins, pour en tirer le suc, que l'on purifie plu-

trois fois avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, & que l'on fait passer par des chausses d'ypocras ; on le cuit ensuite jusques à une consistance raisonnable. Ce Sucre est appelé Moscouade grise.

Moscouade grise.

En second lieu, on prend cette Moscouade, que l'on purifie de rechef avec de l'eau de chaux & des blancs d'œufs. Ce Sucre est appelé Castonade ou Cassonade, qui vient de Kast mot Alleman qui veut dire Caisse, parcequ'on la transporte ordinairement dans des caisses.

Castonade, ou Cassonade.

Enfin le Sucre en pain est une Moscouade tres clarifiée par le moyen de l'eau de chaux & des blancs d'œufs, cuite sur le feu, & versée ensuite dans des moules d'une figure pyramidale, comme nous voyons les pains de Sucre. Si le Sucre n'étoit pas assez blanc, on reitere à le clarifier de la même maniere, jusques à ce qu'il ait acquis une tres grande blancheur.

Sucre en pain.

On se sert de l'eau de chaux & des blancs d'œufs pour purifier de plus en plus le Sucre, parceque l'eau de chaux par les parties de feu qu'elle contient, divise & atténue les viscositez qui se rencontrent dans le Sucre, & dégage par ce moyen son sel essentiel de ces mêmes viscositez auxquelles il étoit fortement attaché. Pour les blancs d'œufs, ils agissent en cette occasion, en absorbant par leurs parties rameuses & gluantes les impuretez qui se trouvent dans le Sucre. On reitere souvent ces clarifications, afin que ce qui n'a point été emporté dans une fois, le soit dans l'autre.

Ces clarifications reiterées enlèvent avec elles beaucoup de parties sulphureuses. Ainsi la Castonade differe de la Moscouade en ce qu'elle contient moins de ces parties que la Moscouade, & le Sucre en pain differe de la Castonade en ce qu'il en contient encore moins. C'est aussi

pourquoi la Castonnade sucre davantage que le Sucre en pain ; car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes ; elle demeure longtemps attachée aux fibres de la langue, & y fait une impression plus longue. On remarque encore que les Syrops & les Confitures faites avec la Castonnade, se candissent moins que celles qui sont faites avec le Sucre. Cela vient de ce que les parties graisseuses de la Castonnade empêchent la cristallisation.

Sucre  
candi.

Le Sucre candy n'est autre chose que le Sucre cristallisé, & rendu plus compacte qu'il n'étoit auparavant ; c'est pourquoi le Sucre candy entier ou en morceaux, demeure plus long-tems dans la bouche à se fondre, & y fait par conséquent plus d'impression que l'autre Sucre ; c'est aussi pourquoi il est plus employé que l'autre pour adoucir les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine. Il faut cependant remarquer que le Sucre candy bien pulverisé, se dissout au moins aussi facilement que l'autre Sucre, parceque chacune de ses parties ayant alors plus de surfaces qu'elles n'en avoient, & n'étant plus étroitement unies les unes aux autres, se dissolvent très facilement dans la liqueur où elles se rencontrent. Le Sucre candy est blanc ou rouge, suivant qu'il est fait avec le Sucre bien raffiné, ou avec la Moscouade rouge.

On prepare encore le Sucre de plusieurs autres manieres pour faire le Sucre d'orge, & les penides. Tous ces Sucres ont les mêmes vertus que le Sucre candy. Nous ne décrivons point comment on les fait, parcequ'on le sçait assez.



## CHAPITRE LXXXVI.

## Du Sel.

**I**L y a deux sortes de sel dont on se sert Differens  
ces.  
parmi les aliments ; sçavoir le Sel tiré  
des fontaines & des puits, & le Sel marin.  
L'un & l'autre doivent être choisis com- Choix.  
pactes, solides, se fondant aisément dans  
l'eau, d'un goût piquant, & penetrant.

Le Sel commun est purgatif, aperitif, Bons ef-  
fets.  
déterensif & dessiccatif. Il excite l'appétit ;  
il aide à la digestion ; il produit de bons  
effets dans les douleurs de la colique &  
dans la suppression d'urine. On s'en sert  
dans l'apoplexie & dans les convulsions.  
On en mêle dans les suppositoires & dans  
les lavemens. On en applique aussi chau-  
dement derriere le cou pour rarefier &  
pour dissiper les catarres.

L'usage immodéré du Sel échaufe beau- Mauvais  
effets.  
coup, & produit souvent la cachexie &  
le scorbut.

Le Sel commun contient beaucoup de Princi-  
pes.  
liqueur acide mêlée intimement avec  
quelque portion de terre & une tres petite  
quantité de soufre.

Le Sel convient en tout temps, à toute Le tems ;  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.  
forte d'âge & de temperament, pourvu  
que l'on en use tres modérément.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Sel commun est le seul mineral que je Sel com-  
mun  
sçache, dont on se serve parmi les aliments

Ses usages merveilleux l'ont fait nommer par Lucrece . *Panacée*. Homere, Platon, & plusieurs autres l'appelloient, *corpus divinum* & *Deo amicissimum*, parce qu'autrefois les Payens dans leurs sacrifices avoient toujours de la farine mêlée avec du sel pour jeter sur les victimes. Il étoit aussi recommandé au peuple de Dieu de ne jamais faire de sacrifice sans sel. Pline prétend qu'il n'y a rien dans la nature de plus utile & de plus nécessaire que le Soleil & le Sel. Pythagore marque le besoin indispensable que nous en avons, parce que, dit-il, il n'y a point de table où l'on s'en puisse passer, & l'École de Salerne veut prouver la même chose par le vers suivant.

*Omnis mensa mala ponitur absque sale.*

Il y a même quelques gens qui regardent comme un mauvais présage quand le Sel manque sur une table, ou quand il s'y répand. Plutarque remarque que les meilleures viandes sont intipides sans Sel, & que sans lui on ne les peut manger, ce que l'on voit aussi par ce vers.

*Non sapit escis bene, qua datur absque sale.*

C'est le Sel qui se trouve naturellement dans les mixtes, ou que l'on mêle avec eux, qui les rend fermes, & qui fait qu'ils se conservent plus long-temps. C'est lui seul encore qui donne aux viandes un certain piquant, en quoi consiste leur saveur & leur goût; & c'est d'où l'on a pris occasion d'appeller les bons mots, & les points d'esprit, des Sels. Les gens butorés & grossiers par la même raison se nomment en Latin, *Insulsi*, nec micam salis habere dicuntur. Comme ce vers de Catulle le fait assez connoître.

*Nulla in tam magno est corpore mica salis.*



Quelques gens prétendent que le sel ne contribue pas peu à rendre l'esprit plus vif & plus brillant ; fondez sur le rapport de certaines histoires, qui assurent qu'il se trouve des Nations qui ne mangent point de Sel, lesquelles sont tout-à-fait grossières & stupides ; & Homere voulant décrire l'ignorance d'un certain peuple, dit :

——— οἱ ἐν ἰσασί θάλασσαν  
 Ἄνθρωπος ἄδ' ἄλεισι μεμιγμένον εἶδεν ἔδεν.

——— *Illi non aquora norunt ;*  
*Nec sale conditis noverunt carnibus uti.*

La formation des Sels vient de ce qu'une li- Forma-  
tion des  
Sels,  
 queur acide se *corporifie* & se mêle intimement  
 avec quelques matrices terrestres, comme toute  
 personne, pour peu versée qu'elle soit dans la  
 Chimie, le pourra aisément reconnoître. Cette  
 operation naturelle de Chimie se passe conti-  
 nuellement dans les entrailles de la terre, où il  
 se rencontre toujours des liqueurs acides, & des  
 matrices terrestres pour les recevoir dans leurs  
 pores. C'est de cette maniere que se forme le Sel gemme.  
 Sel gemme, ainsi appelé parcequ'il est luisant,  
 & presque diaphane. Ce Sel est le plus abondant Etimolo-  
gie.  
 qu'il y ait au monde, & ne se trouve pas seule-  
 ment en plusieurs montagnes de l'Europe d'une  
 vaste étendue, mais encore en une infinité de  
 mines en Egipte & aux Indes. Il est à present  
 comme démontré que ce Sel fournit aux eaux  
 de plusieurs puits & de plusieurs fontaines & à  
 la mer leur salure. Toute la difference qui se  
 trouve entre le Sel gemme & celui que l'on re-  
 tire des fontaines, des puits & de la mer, est  
 que le Sel gemme n'ayant pas été adouci & dé-  
 layé par des eaux comme l'autre, est un peu  
 plus piquant. Cependant il a les mêmes qua-  
 litez, & il contient les mêmes principes que le  
 Sel commun.

Manière  
de retirer  
le Sel  
de l'eau de  
la mer.

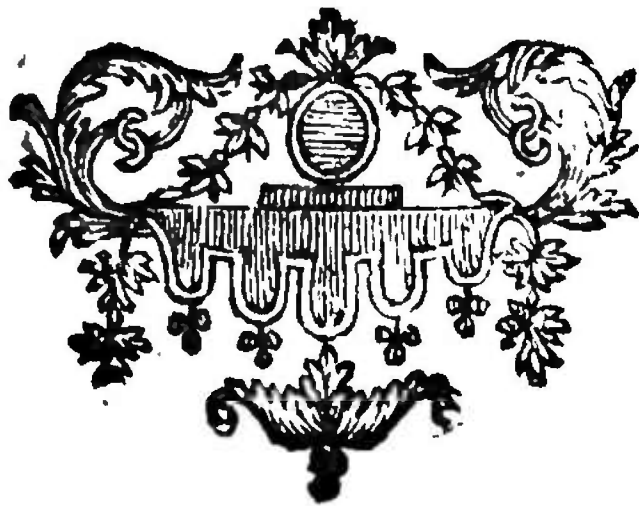
Le Sel des puits & des fontaines sert en plusieurs lieux. Cependant le Sel marin est le plus commun. On retire ce dernier ou par évaporation dans de grandes chaudières de plomb, comme en Normandie, ou par cristallisation en petits grains de figure cubique, comme à Brouage, à la Rochelle, & en quantité d'autres endroits où il y a des marais salants. Il faut remarquer que le Sel que l'on retire par évaporation est plus net & plus blanc que l'autre, mais qu'il est moins salé & moins piquant. La raison en est que le feu dans l'évaporation lui a fait perdre quelque portion de la liqueur acide qu'il contenoit auparavant; au lieu que celui qui vient par cristallisation, n'ayant rien perdu par la force du feu comme le premier, conserve toute sa salure. Il est un peu gris à cause de quelque portion terrestre qu'il a emportée avec lui lorsqu'on l'a retiré des aires salants. Pour le rendre blanc on n'a qu'à le dissoudre dans de l'eau, filtrer la liqueur, & la faire évaporer jusqu'à siccaté, mais pour lors ce Sel perd un peu de sa force, de la même manière que le Sel tiré par évaporation en Normandie.

Le Sel commun donne de l'appétit, par le picotement qu'il excite aux fibres du ventricule. Il aide à la digestion par le secours de ses parties tranchantes qui divisent & qui atténuent les aliments contenus dans l'estomac. Il produit aussi de bons effets dans les douleurs de la colique, en précipitant & chassant au dehors les particules acres qui les causent, & de plus en picotant les glandes intestinales, & excitant une évacuation des humeurs qui pouvoient causer & entretenir la colique. On se sert aussi dans l'apoplexie du sel que l'on met dans la bouche du malade, afin que picotant & frottant rudement les fibres de la langue, il puisse exciter

une espece d'ébranlement dans le genre nerveux , qui donne occasion aux esprits de se dégager des matieres grossieres qui les accabloient.

Le Sel étant pris en grande quantité , échaufe beaucoup , parce qu'attenuant & divisant trop fortement les humeurs , il les jette dans une agitation excessive. Il peut aussi causer le scorbut; la raison en est que cette maladie provenant d'une abondance de suc acides & grossiers , le Sel commun qui est acide contribue à leur production & à leur augmentation.

Quelques-uns prétendent que le Sel en Latin *Etimolo-*  
*Sal* , est derivé du verbe *Salire* , sauter , parce *gic.*  
qu'étant mis dans le feu , il saute , & fait assez  
de bruit. D'autres veulent que ce soit à *Salo, hoc*  
*est à mari* , & *Sole* , parceque quand on laisse  
l'eau de la mer en quelque endroits , & exposée  
au Soleil , le Sel paroît à mesure que l'eau s'é-  
vapore. Mais la meilleure étimologie du mot  
Latin *Sal* , vient du Grec *αλ* qui signifie aussi  
Sel , & dont on n'a fait que transposer les let-  
tres.





# T R A I T E'

## D E S

# A L I M E N T S.

---

### S E C O N D E P A R T I E.

#### *Des Alimens tirez des Animaux.*

**J**E ne traiterai point ici une question qui partage encore les Anatomistes; sçavoir, si tous les animaux tirent leur origine d'œufs, qui contiennent chacun en raccourci les parties de l'animal, ou bien s'ils peuvent provenir du simple mélange des semences du mâle & de la femelle, comme les Anciens le prétendoient. Je dirai seulement en passant que les nouvelles découvertes anatomiques semblent décider en faveur des œufs. D'ailleurs il n'est pas aisé de croire que l'Auteur de la Nature eût laissé à la discrétion & à la rencontre fortuite de quelques Atomes, la formation d'un corps propre à tant de differents mouvements, & composé avec autant d'artifice qu'est celui de l'animal? Il est ce me semble plus vraisemblable de dire que Dieu qui agit toujours  
par

par les voyes les plus simples & les plus constantes, en formant au commencement du monde les deux premiers animaux de chaque espece, renferma dans la femelle tous les œufs de sa posterité, de sorte que le mâle ne sert qu'à vivifier & à faire éclore les petits de l'œuf par les esprits de la semence? Enfin s'il est vrai, comme on n'en peut gueres douter, que toutes les plantes viennent de semences qui en contiennent toutes les parties en petit, je crois que nous pouvons aussi conjecturer avec raison, que les animaux viennent d'œufs, puisque ces deux especes de machines ont un si grand rapport les unes avec les autres, comme nous l'avons déjà fait voir en parlant des Végétaux.

On divise les animaux qui servent dans les aliments, en quatre classes; en terrestres, comme sont les Quadrupedes qui habitent sur la terre; en volatiles, comme sont les Oiseaux qui s'élevent dans l'air; en Aquatiques, comme sont les Poissons; & en Amphibies, comme sont les Grenouilles, les Tortues, &c. qui vivent sur la terre & dans l'eau.

On peut dire en general, que les animaux terrestres nourrissent plus que tous les autres, & qu'ils fournissent un aliment plus solide, plus compacte, & qui

Differen-  
ces gene-  
rales de  
animaux

se dissipe moins que celui des autres animaux. Pour les Volatiles, ils sont la plupart plus agreables & plus délicats que les terrestres; & ils se digerent aussi plus facilement qu'eux. Enfin les Poissons sont de tous les animaux les plus aisez à digerer, les plus humides & les plus froids; mais ils nourrissent aussi moins que les autres, & ils se corrompent plus facilement. Quelques Medecins les ordonnent dans la diete des febricitants, parcequ'ils se distribuent aisément sans exciter de grands mouvements dans la masse du sang, comme font les autres animaux qui abondent davantage en sours & en sels volatiles. Pour les Amphibies, comme ils participent des terrestres & des aquatiques, nous ne dirons rien de particulier à leur sujet.

Au reste, comme tous ces animaux ont différentes parties qui ne nourrissent pas toutes également, & qui produisent même quelquefois des effets différents, je crois qu'il est à propos d'en dire ici quelque chose.

Chair  
muscu-  
leuse des  
animaux.

La premiere partie des animaux qui se presente, est leur chair musculeuse, qui est de toutes la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & enfin qui est le plus en usage. Elle compose la plus grande portion de l'animal. Cette

chair differe considerablement suivant l'âge de l'animal, suivant les lieux où il habite, suivant les aliments dont il se sert, suivant son sexe, suivant qu'il a été châtré, ou non, s'il est mâle, & enfin suivant la maniere dont on la prepare pour la manger.

Les animaux trop jeunes, & même qui tetent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, & chargée d'humiditez superflues. Cependant elle se digere assez facilement, & tient le ventre libre. La chair des animaux plus avancez en âge, est plus ferme, & produit un meilleur aliment; mais celle des animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire seche, aride, dure, & difficile à digerer. Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des Poissons, qui pour la plûpart deviennent plus agreables au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoique neanmoins il y en ait aussi qui ne sont estimez que pendant qu'ils sont jeunes. La difference de la chair des animaux, par rapport aux lieux où ils habitent, est considerable; car suivant les divers pays, elle a bien souvent un goût & des qualitez differentes. Celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres :

celle au contraire des animaux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur & serein, est salutaire, facile à digérer, rendant un suc nourrissant & agreable au goût.

Les aliments dont les animaux se servent, apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. En effet, quelle différence de goût se trouve-t-il entre les Lapins nourris à la maison avec des choux, & ceux qui habitent les garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes? Combien les Cochons domestiques qui mangent mille saletez, different-ils des Cochons sauvages, ou des Sangliers qui se nourrissent de glands, & d'autres aliments qui se trouvent dans les bois? On dit que les habitans de la mer Glaciale manquant chez eux de pasturage, donnent à manger à leurs Bœufs & à leurs Vaches des Poissons, & que la chair de ces animaux, aussi-bien que le lait des Vaches, sent tout-à-fait le Poisson.

Pour ce qui est du sexe, comme les animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus sèche, moins chargée d'humiditez superflues, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des animaux qui ont été châ



trez, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agreable au goût, plus nourrissante & plus aisée à digerer que celle des animaux qui ne l'ont point été. La raison en est que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considerable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la generation ; au lieu que dans les premiers ces mêmes principes ne s'échappent point au dehors, & servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente, & d'un goût moins fort & moins desagreable que n'est celle des autres. Cette verité paroît clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans plusieurs autres animaux qui ont été châtrez.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair cruë des animaux, on la fait bouillir, ou rotir, ou frire, pour la rendre plus facile à digerer ; on l'assaisonne aussi de plusieurs manieres différentes qui relevent & qui changent considerablement son goût.

Les Viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un temperament sec, chaud, bilieux, & qui ont le ventre resserré. Les viandes frites & roties conviennent au contraire à ceux qui

sont d'un temperament pituiteux , qui abondent en humiditez superflues , qui sont sujets à des catharres , & à d'autres maladies de la même nature.

Après avoir examiné la chair musculuse , venons aux autres parties qui ne laissent pas d'être employées assez frequemment parmi les aliments , & où il y a plusieurs choses à considerer.

Le Foye.

Le Foye est une viscere destiné pour purifier la masse du sang en la dechargeant des humeurs bilieuses qu'elle contient. Il est ordinairement d'une substance compacte , resserrée dans ses parties , difficile à digerer , & propre à produire des obstructions. Cependant il differe beaucoup , suivant l'espece de l'animal , suivant son âge , suivant les aliments qu'on lui donne , & suivant la quantité differente de ces mêmes aliments. Les animaux qui sont dans un âge fleurissant , & qui ont été nourris & engraissez avec de bons aliments qui leur ont été donnez en assez grande abondance , ont un foye tendre , succulent , & d'un goût agreable. Par exemple on mange avec délice les foyes gras des poules , des poulets , des chapons , des oyes , & de ces jeunes cochons que l'on a nourris , avec de la farine , du lait , des figues seches , des féves , & plusieurs autres aliments

pareils. On fait encore assez de cas du foye de veau ; mais ceux de plusieurs quadrupedes déjà avancez en âge, peuvent passer pour de fort mauvais aliments.

La Ratte est un viscere qui produit La Ratte. toujours un suc grossier, épais, mélancolique, & qui se digere difficilement.

Les reins sont ainsi appelez, ἀπὸ τῆς ῥέειν, à fluendo, couler, parceque les serositez du sang s'y filtrent, & y coulent continuellement. On les nomme Les Reins ou les Roguons. vulgairement en François, *Rognons*. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte, qui les rend difficiles à digerer, & propres à produire des obstructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres, & d'un bon goût ; comme par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Le Cœur tient le premier rang parmi Le Cœur. les visceres ; on peut dire que c'est celui qui jouit le premier de la vie, & qui la perd le dernier. C'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte, & qui par consequent se digere un peu difficilement. Cependant quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup, & il produit un assez bon suc.

Le Poumon en Latin, *Pulmo*, & en Le Poumon. Grec, πνεύμον, ἀπὸ τῆς πνεύματος, à spiritu,

parceque le Poûmon dans ses deux mouvemens alternatifs d'inspiration & d'expiration, reçoit l'air au dedans & le rejette ensuite au dehors, à peu près de la même maniere qu'un soufflet. C'est aussi ce qui avoit fait appeller le Poûmon par quelques Philosophes, *cordis stabellum*, & *ventilabrum*, l'éventail, ou le soufflet du cœur. Il est d'une substance molle, humide, succulente, legere, facile à digerer, & assez nourrissante. Enfin il peut passer pour un bon aliment.

Les Glandes,

Les Glandes sont presque toutes tendres, friables, agreables au goût, de bon suc, nourrissantes, & aisées à digerer, principalement quand l'animal s'est bien porté, & qu'on lui a donné de bons aliments.

Les Testicules.

Les Testicules sont appellez en Latin, *Testes*, parcequ'ils sont comme des garants irreprochables de la virilité & de la fecondité. Ces parties ont une saveur forte & defagreable dans les animaux avancez en âge; mais dans les jeunes elles sont d'un goût assez delicat; & elles produisent un bon suc.

La Langue.

La Langue, ainsi appellée du mot *lingere*, lécher. est une partie qui surpasse toutes les autres pour son goût excellent. Elle produit un bon suc. Les langues d'Agneau, de Cochon, de

Mouton, sont fort aisées à digerer ; celle de Bœuf produit un aliment un peu plus grossier ; mais elle est d'une saveur tres agreable , & elle nourrit beaucoup.

Les pieds , & les autres extrêmités qui Les Pieds sont toutes composées de membranes, de ligaments, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produisent un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant. Ces parties sont naturellement difficiles à digerer ; c'est pourquoi l'on n'employe parmi les aliments que celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il se peut, qui tete encore.

Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse sont d'une substance insipide, difficile à digerer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abbatre l'appetit. Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse.

Qui croiroit que les cornes sont en usage parmi les aliments ? Cependant Les Cornes celles de Cerf nouvellement nées & encore tendres & molles, nourrissent beaucoup, & sont d'un manger tres délicat. On fait encore avec les cornes de Cerf une gelée qui a de tres bons usages, comme nous le dirons dans le Chapitre du Cerf.

On a aussi trouvé dans ces derniers Les Os temps une maniere pour pouvoir se ser-

vir des os parmi les aliments. On les met dans une machine inventée par Monsieur Papin, & l'on en tire une es-  
pece de bouillon ou de gelée fort nour-  
rissante.

L'Esto-  
mac &  
les Intes-  
tins.

L'estomac & les intestins des animaux étant d'une substance membraneuse, ils sont aussi, comme les autres membranes, durs, visqueux, glutineux, difficiles à digérer, & propres à produire des obstructions.

Le Sang.

Le sang des animaux est quelquefois en usage ; cependant de quelque maniere qu'on le prepare, ( car on ne l'employe pas seul , & tel qu'il sort des veines & des arteres ) il est toujours difficile à digérer , il se coagule aisément , & fournit quantité d'humeurs grossieres. On prétend que le sang de Taureau nouvellement tiré , & bû aussi-tôt , empoisonne ; & que Themistocle perdit la vie pour en avoir usé.

Le sang dont nous nous servons le plus ordinairement , est celui de Cochon, dont on fait du boudin. Le sang de Lievre est encore assez agreable. On se sert aussi de celui de plusieurs autres animaux dans la Medecine plutôt que dans les aliments, comme le remarque Dioscoride , l. 2. c. 71.

L'usage qu'on fait des animaux parmi

les aliments , differe beaucoup suivant les peuples & les pays. En effet, nous en avons ici de certains que nous ne pourrions jamais manger que dans une necessité tres pressante, parceque nous avons contracté pour eux une forte repugnance , sans neanmoins trop sçavoir pourquoi. Cependant ces mêmes animaux sont recherchez avec empressement en plusieurs endroits. Il y en a encore plusieurs autres dont nous ne nous servons point ici, parcequ'ils ne s'y trouvent point ; on les mange avec plaisir aux lieux où ils prennent naissance. Nous en dirons quelque chose dans la suite.

Les Polonois, les Allemans & les Anglois qui ont chez eux de gras pâturages, nourrissent toute sorte de troupeaux ; cependant ils font plus de cas de la chair de Bœuf & de Cochon, que de celle de tout autre animal. Les Italiens & les Siciliens ne sont pas si carnassiers. Pour les Espagnols, ils se sont accoûtuméz à manger peu de viande ; & la raison en est peut-être parceque leur pays est assez sterile, & qu'ils ne veulent pas se donner la peine de le rendre fertile en le cultivant.

Maniere  
de vivre  
des Alle-  
mans,  
des Polo-  
nois, des  
Anglois,  
des Ita-  
liens, des  
Espa-  
gnols.

Les François dont le pays abonde en tout, se servent aussi de beaucoup de sortes d'animaux qu'ils accommodent &

Des Fran-  
çois

qu'ils preparent d'une maniere si delicate, si relevée & si agreable au goût, que l'on peut dire qu'ils ont raffiné sur cette matiere, & qu'ils surpassent en cela, comme en plusieurs autres choses, toutes les Nations.

De plusieurs  
Peuples  
Septentrionaux.

Chez plusieurs peuples Septentrionaux on se fait un grand regal de la chair d'Ours, de Loup & de Renard. Jonston rapporte aussi que l'on voit assez souvent dans les vastes forests des pays Septentrionaux un certain animal appelé en Latin, *Tarandus*, lequel y vient ordinairement attroupe, & quelquefois en si grand nombre, qu'on y en a compté jusques à mille bandes. Les habitans de ces lieux prennent cet animal, le domptent, & s'en servent comme nous faisons des chevaux, parcequ'il court tres vite; ils mangent aussi sa chair qui est fort delicate & fort agreable, & ils boivent son lait.

Des  
Turcs.

Les Turcs mangent avec delice la chair de Brebis ou de Mouton, & de Chevre, qu'ils font bouillir avec le Ris, & qu'ils mêlent avec la semence de Cardamome.

Des Tartares  
modernes.

Les Tartares modernes qui ont l'estomac aussi fort & aussi robuste que le reste du corps, mangent la chair de Cheval à demie cruë; ils boivent son sang aussi bien que le lait de Jument, dont



ils se font des fromages, comme le rapporte Jonston en parlant du Cheval, ch. 1. p. 8.

Les Arabes se font un véritable ragout de la chair & du lait de Chameau.

Des Arabes.  
De quelques Egyptiens.

Galien assure qu'autrefois les Portefaix parmi les Egyptiens se nourrissoient de la chair d'Asne & de Chameau, apparemment parcequ'elle étoit moins chere.

La plûpart des Nations ont en horreur la chair de Chien, & n'en voudroient pas manger, si ce n'est dans une nécessité pressante. Cependant on prétend que les peuples de Senega & les habitans de la Guinée s'en servent beaucoup. Galien cite encore quelques Nations qui les mangent, après les avoir fait châtrer auparavant. Les Chinois les engraisent bien, & les conduisent dans les marchés, comme nous faisons les troupeaux de Moutons, & les vendent.

Des Peuples de Senega, & des habitans de la Guinée.  
Des Chinois.

Scaliger, & quelques autres Auteurs rapportent que les Chauve-souris sont fort estimées dans plusieurs endroits pour leur bon goût. Ils disent même qu'aux pays Orientaux elles sont plus délicates & plus agreables que nos poules domestiques.

On trouve dans les deserts de l'Afrique, dans plusieurs endroits de l'Asie, & dans le Royaume de Bengala, un

gros animal à quatre pieds appellé *Rhinoceros*, parcequ'il lui sort une corne du nez. Son corps est entourré d'une espee de cuirasse tres solide & tres forte, qui ne lui est pas d'une petite defense contre les injures externes. Cependant elle n'empêche pas que l'on n'en vienne à bout, & qu'on ne le mange.

Des Afri-  
cains.

Il naît en Afrique quantité de monstres, & plusieurs especes d'animaux inconnus au reste du monde, qui y sont presque tous en usage parmi les aliments. Les habitans de ces lieux ne se font point de peine de manger des Pantheres, des Crocodiles, des Lions, des Elephans, des Serpens & des Singes. Plusieurs d'entre eux mangent aussi la chair humaine, dont ils font un si grand cas, qu'ils s'enrollent volontiers à porter les armes, ne demandant d'autre recompense de leurs travaux, que la liberté de manger les hommes qu'ils auront pris ou tuez. Il

Des Ame-  
ricains.

se trouvoit aussi autrefois en Amerique un grand nombre d'Antropofages qui entreprenøient tous les ans d'assez longues navigations dans de petits vaisseaux, pour aller chercher des hommes qu'ils mangeoient ensuite; mais ils se sont défait de cette cruauté détestable depuis que les Européens ont été chez eux; cependant il y en a toujours quelques-uns

qui suivent encore cet horrible usage.

De tout ceci il paroît qu'il n'y a presque point d'animal dont on ne se serve en quelque endroit parmi les aliments.

Il y a eu autrefois plusieurs Philosophes qui par des idées chimeriques qu'ils se formoient, reputoient à grand crime de manger la chair des animaux. Pythagore a été le premier qui a entrepris la défense de leurs vies. Tout le monde sçait que ce Philosophe s'imaginait qu'après la mort d'un animal, son ame passoit dans le corps d'un autre animal d'une nature semblable ou différente; & sur ce principe il regardoit comme des infames ceux qui tâchoient de se prolonger la vie par la perte de celle des autres. Empedocle, Porphyrius & Plutarque ont presque été du même sentiment. Il y a encore plusieurs Sectes en Orient si scrupuleuses à suivre les preceptes que la Metempsicose leur suggere, qu'ils n'osent pas même tuer une puce, ni le plus vil de tous les animaux; & quand ils voyent quelque Chrétien qui se dispose à faire mourir un animal, ils vont vite au devant de lui, & ils lui présentent de l'argent pour racheter la vie de cette bête, qu'ils laissent ensuite aller en liberté.

Opinion  
de Pytha-  
gore,  
d'Empe-  
docle, de  
Porphi-  
rius, de  
Plutar-  
que, &  
de plu-  
sieurs au-  
tres.

Comme le ridicule de cette opinion, & des consequences qu'on en tire, est assez manifeste, nous ne nous amuserons point ici à le faire connoître davantage, d'autant qu'il n'y a point de Philosophe Chrétien qui soit assez fou, pour faire la moindre attention à des sentiments aussi extravagants. Il se trouve à la vérité des Religieux qui se font une loy de ne point manger de chair d'animaux ; mais c'est par un principe de mortification, pour ôter quelque chose à leurs sens, & non pas par des opinions erronées comme celles des Pythagoriciens.

Superstition des Indiens.

Il y a plusieurs peuples qui par des considerations superstitieuses n'oseroient manger de certains animaux ; par exemple, dans quelques endroits des Indes, on rend des honneurs divins au bœuf ; en sorte que selon eux, c'est du moins un aussi grand crime d'assommer un bœuf, que de tuer un homme.

Des Egyptiens, & des Athéniens.

Plutarque rapporte que les brebis étoient autrefois dans une grande veneration parmi les Egyptiens, & que les Athéniens avoient tant de respect & d'estime pour ces animaux, qu'ils faisoient le procès à ceux qui avoient osé tuer un belier.

Les Egyptiens respectoient encore beau-

coup les Chevres, & n'osoient manger de leur chair, comme Juvenal le marque par les vers suivans :

— *Nefas illic fœtum jugulare capella ;  
Carnibus humanis vesci licet.*

Moïse dans l'ancienne Loy défendit aux Juifs de se servir d'un certain nombre d'animaux sales, & naturellement gras & pesants, de peur que leur chair étant difficile à digerer, ne les rendit lâches & paresseux. C'est pour cette raison que les Juifs n'osoient manger de la graisse de bœuf, ni seulement toucher à la chair du cochon. Leur Loy leur défendoit expressément de ne point user du sang des oiseaux, & de celui des animaux à quatre pieds. Mais c'est assez nous étendre sur cette matiere ; examinons plus particulièrement les aliments que nous fournissent les animaux.

Pourquoi Moïse défendit l'usage de quelques animaux aux Juifs.

## C H A P I T R E I.

### *Du Veau.*

**O**N doit choisir la chair & les autres Choix, parties d'un Veau, jeune, qui tete même encore, & qui soit venu d'une mere grasse & bien nourrie. La chair du Veau est de toutes les parties de cet animal la plus employée parmi les aliments. Elle doit être blanche, tendre & succu-

lente. Il nous en vient de Normandie, qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux. On l'appelle Veau de riviere.

Bons effets.

La chair du Veau est nourrissante, humectante & rafraichissante; elle amollit, & elle excite une liberté de ventre. La tête & les poûmons de Veau sont pectoraux, propres pour adoucir les âcretéz de la poitrine & de la gorge, & pour la phtysie. Les pieds de veau sont aussi pectoraux; leur substance est glutineuse, humectante & adoucissante. On en met dans les bouillons pour moderer les pertes de sang, des menstrues, d'hémorroides, & pour le crachement de sang. Le foye de veau a cela de commun avec les foyes des autres animaux, qu'il refert & qu'il produit des humeurs grossieres.

Mauvais effets,

La chair, & les autres parties du veau étant empreintes d'un suc assez temperé, produisent peu de mauvais effets. Elles ne conviennent pas néanmoins à ceux qui ont des cours de ventre causez par un relâchement des fibres: car elles ne feroient qu'entretenir cette incommodité.

Principes.

Le veau contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament, plus cependant aux personnes foibles, delicates,

& qui sont toujours en repos , qu'à ceux qui sont forts , robustes , & accoutumez à un exercice continuel , auxquels il faut un aliment plus solide , & qui se dissipe moins que celui que le veau fournit.

## R E M A R Q U E S.

**N**OUS disons qu'on doit choisir le veau jeune, & dans le temps qu'il tete encote, parcequ'alors sa chair, & ses autres parties sont tendres, délicates, & faciles à digerer; au lieu que dans la suite ces mêmes parties deviennent plus seches, plus dures, & par consequent se digerent plus difficilement. Bruyerinus raporte que les Romains & les Italiens laissent teter leurs Veaux six mois, & quelquefois même une année entiere; & que pendant ce temps ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parcequ'ils sont persuadez que de cette maniere leur chair est plus délicate, plus saine, & d'un meilleur goût. En effet, comme ces animaux sont naturellement d'un temperament sec, plus ils sont jeunes & nourris d'aliments humides tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parcequ'elle est plus temperée.

Averroes exalte la chair de Veau à un point, qu'il ne fait pas difficulté de la mettre au dessus de celle de la Poule. Avicenne prétend qu'elle est tres salutaire, & qu'elle produit un suc fort temperé. Enfin Galien dit que cette chair étant rôtie, se digere facilement, & nourrit beaucoup. Elle est fort en usage. Par tout on la mange rôtie, ou bouillie, & on l'accomode de plusieurs manieres differentes.

La chair de Veau est nourrissante, rafraichissante & humectante, parcequ'elle contient un suc huileux, visqueux, ballamique, propre à

Chair de  
Veau.

s'attacher aux parties solides, à embarrasser les humeurs âcres, & à moderer leur fougue & leur impetuosit . Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenues dans les intestins, plus fluides, & les voyes par où elles doivent passer, plus coulantes. Les bons effets de la tête & des pieds de Veau proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité. Pour le foye de Veau, comme il est composé d'une substance compacte & terrestre, aussi-bien que ceux des autres animaux; il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossieres, & qu'il resserre.

Graisse &  
Moelle  
de Veau.

On se sert dans les pomades de la graisse de Veau, & principalement de celle qui se trouve près du rognon. Cette graisse, aussi-bien que la moelle de Veau, est resolutive, adoucissante & emolienne.

Presure.

La presure dont on se sert pour faire cailler le lait, & qu'on nomme en Latin, *Coagulum*, n'est autre chose qu'une matiere caséeuse, qu'on trouve au fond de l'estomac du jeune Veau. Cette matiere est un lait caillé, qui contient beaucoup de sel volatile acide, & qui sert de levain pour la digestion des aliments que le Veau prend.

## C H A P I T R E II.

### *Du Bœuf.*

Especes.

**I**L y a deux especes generales de Bœuf; sçavoir, le domestique, & le sauvage. Le sauvage se subdivise en plusieurs autres especes qui sont toutes en usage parmi les aliments en d'autres pays, mais

Choix.

qui ne le sont pas ici. Pour que la chair & les autres parties de Bœuf soient salu-



raires, elles doivent avoir été tirées d'un Bœuf jeune, tendre, gras, & nourri de bons aliments.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, & resserre un peu le ventre. Bons effets.

Galien, dans son Livre troisième des facultez des Aliments, en désapprouve l'usage, & prétend qu'elle se digere difficilement, & qu'elle produit des humeurs grossières, & des affections melancoliques. Mauvais effets. Neanmoins ici où elle est beaucoup en usage, nous n'en voyons point de mauvais effets, & nous remarquons même que la plupart des gens qui ne vivent presque que de la chair de Bœuf, sont forts, vigoureux, & se portent tres bien. A la verité si l'on employoit le Bœuf dans le temps qu'il est vieux, il pourroit produire les mauvais effets que Galien lui attribue; mais quand il est jeune, il fournit un bon aliment. Il y a encore à dire que Galien peut avoir raison sur le jugement qu'il porte de la chair de Bœuf, par rapport au lieu où il étoit. En effet, elle n'est pas égale partout, & elle differe beaucoup en vertus & en goût, suivant les pays & les pâturages.

Le Bœuf en toutes ses parties contient beaucoup d'huile, plus de sel volatil que le veau, & moins de phlegme. Principes.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

La chair & les autres parties du Bœuf conviennent en tout tems, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un exercice considerable de corps.

R E M A R Q U E S.

Bœuf.

QUand le Veau a acquis toute sa grandeur & toute sa force, on l'appelle Taureau; mais si l'on a eu soin de le châtrer avant qu'il ait pris tout son accroissement, il devient Bœuf. Le Beuf ne differe donc du Taureau qu'en ce qu'ayant été châtré il croît plus gros & plus gras; mais il est moins fort, moins feroce, & plus aisé à dompter.

Vache.

La chair de la Vache & celle du Taureau ne sont pas à beaucoup près si salutaires ni si agreables que celle du Bœuf; aussi ne s'en sert-t-on gueres parmi les aliments.

Differen-  
ces.

Pline dit que les Vaches ne vivent tout au plus que quinze ans; que les Beufs & les Taureaux vont jusqu'à vingt années, & qu'il n'ont jamais tant de force qu'à l'âge de cinq ans. Ces animaux different considerablement suivant leur grandeur, suivant la varieté de leurs cornes, & la differente conformation de quelques-unes de leurs parties, suivant le lieu où ils viennent, & suivant plusieurs autres circonstances qu'il seroit trop long de rapporter ici.

Alvarezius assure qu'en certains pays il se trouve des Vaches tres blanches, lesquelles n'ont point de cornes, mais qui ont des oreilles longues & pendantes. Ces Vaches, dit-il, sont aussi grandes que des Chameaux. En Afrique les Vaches sont si petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos Veaux; mais elles sont en recompense tres fortes & tres laborieuses.

Aristote remarque que les Bœufs en Egypte sont plus grands qu'en Grece. Tout le monde sçait qu'en Angleterre ils sont plus gros qu'en France, & que leur chair a meilleur goût. Dans l'Ecosse il y en a de sauvages, qui sont d'une couleur tres blanche, & qui ont beaucoup de poil pendant sur leur cou. Ces Bœufs sont cruels, farouches, & ont une si grande horreur pour les hommes, que pour peu qu'une personne ait touché ou senti quelque plante que ce soit, ils n'oseroient en approcher de plusieurs jours.

On prétend qu'il y a des Vaches en Arabie qui ont des cornes semblables à celles des Cerfs, & qu'il s'en rencontre aussi dans le même endroit qui n'ont qu'une corne au front

Les Bœufs dans la partie Septentrionale de l'Amerique, sont Bossus; & l'on raporte que dans la Province de Bengala ils sont presque aussi gros que des Elephants.

Le Bœuf produit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parcequ'il contient un suc grossier, lequel s'étant une fois condensé dans les vesicules des fibres, y demeure si fortement attaché, qu'il ne s'en separe que difficilement. C'est encore par rapport à ce suc grossier que la chair de Bœuf resserre le ventre.

Plusieurs choses tirées du Bœuf, servent en Medecine, comme son fiel, sa fiante, ses cornes, sa graisse, sa moelle.

### CHAPITRE III,

#### *Du Cochon.*

**I**L y a deux especes de Cochon, sça- Especes.  
voir le sauvage, & le domestique.  
Nous parlerons ici du domestique, &  
dans le Chapitre suivant du sauvage, On

**Choix.** doit choisir la chair, & les autres parties d'un Cochon qui ne soit ni trop vieux ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons aliments; comme des glands de chêne, de hêtre, des fèves, des Raves, &c.

**Bons effets** Le Cochon en toutes ses parties nourrit beaucoup, fournit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, & lâche un peu le ventre.

**Mauvais effets.** Il se digere difficilement; il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses, & grossières; & il passe pour être contraire aux goûteux.

**Principes.** Il contient une tres grande quantité d'huile, beaucoup de sel volatile, & de phlegme.

**Le tems, l'age, & le temperament.** Il convient principalement en tems froid, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un grand exercice du corps; mais les vieillards, & les personnes foibles, délicates, & oisives ne s'en accommodent point.

#### R E M A R Q U E S.

**Cochon.** **L**E cochon, comme tout le monde sçait, est un animal sale & vilain, qui se plaît dans la fange & dans l'ordure; néanmoins sa chair, aussi bien que ses autres parties, sont d'un goût assez agreable, & servent beaucoup parmi les aliments.

Quand le Cochon a environ un an, on le châtre, & ensuite il est appellé en Latin *Maialis*; sa

La chair devient plus grasse, plus succulente, & d'un meilleur goût que s'il n'avoit point été châtré.

La femelle du Cochon appelée en François *Porca* ; Truie, & en Latin, *Porca seu Scropha*, n'est pas *Scropha* ; d'un si grand usage parmi les aliments que le *Truie*, Cochon, parceque sa chair n'a pas un goût si agreable que celle du Cochon.

Pour le Cochon de lait, nommé en Latin *Porcellus* ; *Porcellus*, plusieurs personnes s'en font un veritable ragoût, étant bien rôti ; cependant le Cochon qui n'est ni trop jeune, ni trop vieux, est le plus convenable pour la santé ; la raison en est que cet animal étant d'un temperament fort humide, cette humidité superflue se rencontre beaucoup plus abondamment dans sa tendre jeunesse, que dans son état moyen, où la fermentation du sang qui est pour lors dans toute sa vigueur, dissipe, & chasse insensiblement au dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le Cochon trop vieux, parcequ'alors ses parties solides sont dures & coriasses, difficiles à digerer ; & peu propres à produire de bons effets.

Le Cochon est un animal gourmand, qui ne fait que du dégât par-tout où il passe, & qui n'apporte de profit à l'homme que quand il a été tué. Il donne alors sa chair, sa graisse ou son lard, ses intestins, ses visceres, & ses autres parties, qui sont presque toutes en usage. On le compare communément à ces avarés qui ne songent qu'à amasser, continuellement aux dépens des autres, & qui ne font du bien qu'après leur mort, parceque pour lors ils sont contraints de laisser aux autres ce qu'ils n'ont pû emporter avec eux.

Le Porc est sujet à la ladrerie, à l'angine, & aux scrophues, parcequ'il abonde en humeurs

grossières & peu en mouvement, lesquelles sont très capables de causer ces maladies, & plusieurs autres de la même nature.

La chair & les autres parties du Porc nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas facilement, parcequ'elles contiennent des principes huileux, balsamiques, & visqueux, qui s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de manière qu'ils ne s'en séparent ensuite qu'avec peine. Le Cochon donne aussi une liberté de ventre, parceque les principes huileux & phlegmatiques en quoi il abonde, relâchent les fibres de l'estomac & des intestins, & delayent les humeurs grossières contenues dans ces parties.

Galien prétend que la chair de Cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres animaux, mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit aussi qu'elle a beaucoup de ressemblance avec la chair humaine; ce qu'il prouve, l. 3. des facultez des aliments, c. 2. en rapportant une histoire de quelques personnes à qui on fit manger un jour de la chair humaine en place de celle de Cochon, sans qu'elles pussent par le goût ou par l'odorat s'appercevoir de la tromperie qu'on leur faisoit. Enfin il assure que la chair de Cochon, pourvû qu'elle ait été bien digérée dans l'estomac, nourrit plus qu'aucun autre aliment: & il dit à ce sujet qu'on avoit remarqué que les Athletes, les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte & ceux qui étoient sujets à des travaux rudes & pénibles, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de Cochon; & que pour peu que ces gens accoutumés à se sustanter de cette chair fussent seulement un jour à se nourrir de la chair d'un autre animal, en continuant toujours leurs mêmes exercices, ils se sentoient de

lendemain plus foibles , & moins propres à recommencer leurs travaux ; qu'enfin quand ils persiftoient plusieurs jours à se passer de la chair de Cochon , leurs forces diminuoient sensiblement , & ils devenoient maigres.

On conviendra volontiers avec Galien que la chair de Porc peut être fort nourrissante & salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail , parcequ'il leur faut un aliment qui soit durable , & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire que la chair de Cochon soit en general salutaire , au contraire on est persuadé qu'on ne s'en doit servir que tres-sobrement. En effet , la maniere de vivre de cet animal , qui est toujours lâche , paresseux , & dans une espece de repos ; de plus , les ordures & les saletez qu'il mange continuellement , comme il a été remarqué, dénotent assez que la chair doit être chargée de suc visqueux, grossiers, & capables de produire des humeurs de la même nature, de causer des indigestions , & plusieurs autres incommoditez.

Si le Porc est en usage en beaucoup de pays parmi les aliments , il y a quelques Nations qui ne s'en servent point du tout. Nous avons déjà dit ailleurs qu'il étoit défendu aux Juifs d'en manger. Les Arabes , les Mahometans , les Maures , les Tartares , & plusieurs autres suivent encore cette même coutume.

La Graisse de Cochon , appelée Panne , est employée en Medecine pour amollir & pour résoudre. Graisse de Panne

Le vieux lard fondu & coulé , produit de bons effets dans les pustules de la petite verole, & dans les occasions où il s'agit de déterger & de consolider les plaies. Lard.

La fiente de Cochon exterieurement appliquée , est resolutive , propre pour arrêter le sa-

nement de nez , pour la squinancie , & pour la galle.

Fiel.

Enfin le fiel de Cochon fait croître les cheveux , déterge & guérit les ulceres de l'oreille.

Etimologie.

Le Cochon en Latin , *Sus* , à *Graco* , *us* , qui signifie aussi la même chose. Il se nomme encore , *Porcus* , *quasi spurcus* , parcequ'il se nourrit de viandes sales & puantes.

Enfin on l'appelloit autrefois , *Thysus* , à *verbo* , *Suiv* , *immolare* , immoler , parceque l'on prétend que la premiere bête qui ait été immolée , étoit un Cochon.

## CHAPITRE IV.

### *Du Cochon Sauvage , ou du Sanglier,*

Choix.

**L**E Sanglier doit être choisi jeune , gras , & d'une chair tendre & ferme. Celui qui a été pris à la chasse , & qui a été fortement agité , n'en vaut que mieux pour le goût & pour la santé.

Bons effets.

Le Sanglier nourrit beaucoup , & fournit un aliment qui ne se dissipe pas aisément ; sa chair se digere plus facilement que celle du Cochon ordinaire.

Mauvais effets.

Elle produit des humeurs grossieres , & elle ne convient point aux personnes oisives , & delicates.

Principes.

Toutes les parties du Cochon sauvage contiennent beaucoup d'huile , plus de sel volatile que le Cochon ordinaire , & moins de phlegme ,

Le tems, l'âge , &amp; le temperament.

Le Sanglier convient principalement en hiver , aux jeunes gens d'un tempera-



ment chaud & bilieux ; à ceux qui ont un bon estomac , & aux personnes qui fatiguent beaucoup.

## R E M A R Q U E S.

**L**E sanglier est appelé Porc sauvage , parce- qu'il a la figure & la grosseur d'un Cochon domestique , & qu'il habite les bois. Il est plus feroce , plus agile , & il a le poil plus herissé & plus rude que le Cochon. Il est ordinairement d'une couleur noirâtre , ou d'un rouge obscur. Cependant Pausanias dit qu'il en a vû de blancs. Pline , & quelques autres Auteurs assurent qu'il ne se trouve point de Sanglier en Candie , en Afrique , ni dans les Indes ; & Theophraste rapporte qu'il y en a un grand nombre dans l'Egypte. Ælianus remarque qu'en Macedoine ils n'ont point de voix. Les Espagnols en ont rencontré en quelque partie du nouveau monde , qui étoient beaucoup plus petits , qui avoient la queue plus courte , & les pieds faits autrement que les Sangliers de nos pays ; leur chair étoit aussi plus delicate & plus aisée à digerer que celle de nos Sangliers. Enfin on en voit en quelques lieux qui portent deux cornes sur leur tête.

Le Sanglier mâle est appelé en Latin, *Verres sylvaticus* , & la femelle *Sus fera* , sive *scropha sylvestris*. Ces animaux s'accouplent au commencement de l'hyver , & ils demeurent ordinairement ensemble l'espace de trente jours. La femelle met ses petits au jour dans le printemps. Elle choisit pour cela les lieux les plus inaccessibles & les plus cachez. Quand le Sanglier est en chaleur, le poil de sa tête s'herisse extraordinairement ; il écume de la gueule , & il fait un bruit épouvantable avec ses dents. Le mâle dans ce temps frotte assez souvent ses testicules contre les troncs des arbres , &

il le fait même quelquefois si rudement, qu'elles lui deviennent dans la suite inutiles. Homere rapporte que les Sangliers qui se font châtrez eux-mêmes de cette maniere, sont plus gros & plus ferocez que les autres.

Le jeune Sanglier appellé ordinairement Marcassin, est fort estimé pour son goût; cependant il abonde en sucs visqueux & grossiers qui se trouvent en moindre quantité dans le Sanglier plus avancé en âge, ce qui me feroit estimer davantage ce dernier.

On dit que quand le Sanglier a été quelque temps sans uriner, la quantité d'urine qui s'est amassée dans sa vessie, le charge & le presse tellement, qu'elle l'empêche de courir; de sorte que si dans ce même tems un chasseur vient fondre sur lui, il lui est impossible de sauver sa vie par la fuite.

Pline rapporte que Servilius Rullus fut le premier qui mit en usage chez les Romains la chair de Sanglier. Il faut remarquer que la chair de toute sorte de Sanglier n'est pas également bonne. En effet, ceux qui sont enfermez dans les parcs, ne sont pas si excellens que ces autres qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent de racines, de Truffes, de froment, & de tous les fruits qu'ils rencontrent sur la terre.

Le Sanglier est d'un temperament beaucoup moins humide que le Cochon ordinaire, par rapport à l'exercice & aux alimens differens qu'il prend. C'est ce qui fait que sa chair est aussi moins visqueuse plus agreable, & plus aisée à digerer. Cette chair nourrit beaucoup, parcequ'elle abonde en sucs huileux & balsamiques; mais elle ne convient gueres qu'aux personnes robustes, & qui fatiguent beaucoup, parcequ'étant assez unie & resserrée en ses parties, elle a besoin d'un estomac qui soit assez fort pour la pouvoir bien digerer. D'ailleurs, comme les personnes accoutu-

mées à un grand exercice de corps, perdent beaucoup de leur propre substance, il leur faut un aliment grossier, qui demeure long-temps attaché aux parties, & qui se dissipe difficilement.

Le Sanglier a pour défense deux dents assez longues & assez grosses, tranchantes, dures, pointues, fortes, robustes, & recourbées. Ces deux dents lui sortent de chaque côté de son museau vers le haut, & elles sont tres-dangereuses. Quand l'animal est mort on prend ces dents, & on en fait des hochers qu'on donne à mâcher aux enfants pour exciter leurs premieres dents à sortir plus facilement. Les dents de Sanglier servent encore en Medecine étant broyées en poudre tres subtile. Elles excitent les sueurs & les urines; elles absorbent, & adoucissent l'âcreté des humeurs; elles arrêtent le crachement de sang. La dose est de dix grains jusques à trente ou quarante.

Dents du  
Sanglier.

Les testicules, & les autres parties de la generation du Sanglier passent pour exciter la vigueur, étant prises interieurement.

Testicules.

La Graisse du Sanglier appliquée exterieurement, est resolutive, émolliente, fortifiante & adoucissante.

Graisse.

Les Excrements & le fiel de Sanglier appliquez exterieurement, resolvent les tumeurs scrophuleuses, & guerissent la gratelle.

Excrements.  
Fiel.

## CHAPITRE V.

### *De l'Agneau.*

**L** Agneau doit être choisi d'une chair tendre, blanche & delicate. Le temps où on le mange le plus ordinairement est le Printemps.

Choix.

L'Agneau est humectant & rafraichif-

Bons effets.

fant ; il nourrit beaucoup ; & il adoucit les humeurs âcres & picotantes.

Mauvais  
effets.

Quand l'Agneau est trop jeune, ou qu'il n'a pas été assez cuit, il est indigeste, & pesant sur l'estomac.

Princi-  
pes.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux ; mais les personnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir, ou en user fort modérément.

#### R E M A R Q U E S.

**L** Agneau est un animal à quatre pieds assez connu. Il est d'un temperament fort humide, & sa chair abonde en suc visqueux & grossiers, qui produisent aussi des humeurs de la même nature. Ces suc rendent l'Agneau humectant, rafraichissant, & propre à calmer le mouvement trop violent des humeurs, & à adoucir leur acreté.

Plus l'Agneau est avancé en âge, & moins il contient de ces suc, parcequ'à mesure que la fermentation de son sang augmente, elle atténue, & chasse plus puissamment au dehors les matieres lentes & grossieres qu'il contenoit.

Fiel.

Le fiel de l'Agneau passe pour être propre dans l'Epilepsie. On en prend depuis deux gouttes jusques à huit dans une liqueur appropriée.

Caillote.

La Caillote qui se trouve au fond de l'estomac de l'Agneau, est estimée propre pour résister au venin. On s'en sert aussi pour faire cailler le lait, c'est apparemment d'où elle a tiré son nom.

Etimolo-  
gie.

L'Agneau en Latin *Agnus*, ex ἀγνός, *castus*, chaste, parceque c'étoit autrefois une offrande pure,

nette, & tres propre à être immolée.

D'autres tirent l'étimologie du mot Latin *Aggnus*, quòd matrem suam pra cateris animantibus agnoscat; de ce qu'il reconnoît plus particulièrement sa mere, qu'aucun autre animal. En effet, c'est quelque chose d'étonnant de voir qu'entre quatre cents brebis, chaque petit Agneau reconnoît & distingue sa mere à son bêlement, & qu'ils ne cessent point eux-mêmes de bêler jusques à ce qu'ils l'ayent trouvée.

## CHAPITRE VI.

### De Mouton.

**O**N doit choisir la chair & les autres Choix. parties d'un Mouton qui soit jeune, mediocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons aliments, & élevé dans un air pur & sec.

Le Mouton nourrit beaucoup; il four- Bons ef- fets. nit un bon aliment, & il se digere facilement.

Quand il est devenu vieux, il est sec, Mauvais effets. dur, & sa chair ne se digere qu'avec beaucoup de peine.

Le Mouton contient en toutes ses par- Princi- pes. ties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Il convient en tout temps, à toute Le tems, l'âge, & le tempera- ment. sorte d'âge & de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**Q**Uand l'Agneau est parvenu à une certaine Mouton, Belle. grandeur, on le châtre, & ensuite il est appelé Mouton. Si on ne le châtroit point, il de-

viendroit Belier. Aristote remarque que ces animaux sont fort infirmes, & exposés à presque autant de maladies que les hommes.

La chair du Belier se mange rarement à cause de son odeur désagréable & de sa saveur forte, qui approche de celle du Bouc. La chair de Brebis est un peu plus en usage; cependant elle n'est gueres estimée, parcequ'elle est fade, visqueuse, & propre à produire des humeurs grossières, & un mauvais suc.

Pour la chair de Mouton, on en fait grand cas, parcequ'elle est tendre, d'un bont goût, fort tempérée, chargée de beaucoup de parties balsamiques, volatiles, & propres à produire les bons effets que nous lui avons attribuez. Les meilleurs Moutons viennent de Beauvais & de Berry.

Age.

Aristote dit avoit observé que les Brebis ne vivoient tout au plus que dix ans, & que pour l'ordinaire elles n'alloient pas jusques à ce temps-là. Cependant on peut dire qu'elles vivent plus ou moins, selon les pays. En effet, Albertus rapporte que dans quelques lieux secs & voisins de la mer, elles vivent jusques à vingt ans. Les Brebis d'Ethiopie vont jusques à douze ou treize années, & les Beliers, suivant Aristote; jusques à quinze.

Differen-  
ces,

Ces animaux different considerablement suivant les differents endroits où ils habitent. Les Brebis en Egypte sont plus grosses qu'en Grece. En Ethiopie elles n'ont point de laine; mais elles portent des poils herissez comme ceux du Chameau. Il se trouve plusieurs endroits où les Brebis ont des queuës si grosses & si pesantes, qu'elles ne peuvent presque se remuer. On en voit en Asie quelques unes qui sont rouges. H. Boetius rapporte qu'en un certain pays de l'Ecosse il y en a de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de safran. *Ælianus* remarque qu'à Chio elles sont tres petites & que

de pâturage. Cependant on fait avec leur lait de fort bon fromage. En Afrique les Beliers & les Brebis naissent avec des cornes ; & dans le Pont ils n'en portent jamais.

Le fiel de Mouton est employé pour déterger les ulcères des yeux. Fiel de Mouton.

On se sert de son suif interieurement pour arrêter la dysenterie. On le mêle aussi dans les onguents, dans les emplâtres, & dans les pomades pour resoudre & pour adoucir. Suif.

Le Belier en Latin, *Aries*, *ab ara* Autel, parcequ'on le mettoit autrefois sur les Autels pour le sacrifier. Cet animal se nomme en Grec *κρίον*, du mot *κρίνω*, diviser, separer ; d'où vient aussi le *crin*, & *crines*, dont les Belliers sont chargez. Etimologie.

## C H A P I T R E VII.

### Du Chevreau.

**O**N doit choisir le Chevreau fort jeune, au-dessous de six mois, tetant encore, qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre & delicate. Choix.

Le Chevreau nourrit beaucoup ; il produit un bon aliment ; & il se digere facilement. Bons effets.

A mesure que cet animal avance en âge, sa chair devient dure, coriasse, d'une odeur desagreable, d'un mauvais goût, & difficile à digerer, Mauvais effets.

Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatile, & mediocrement de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Son usage est Le temps l'age, & le temperament.

estimé tres salutaire aux personnes convalescentes , qui reviennent nouvellement d'une grande maladie , où elles ont été fort épuisées.

## R E M A R Q U E S.

Chevreau.

**P**Lus le Chevreau est jeune , plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourissant , & propre à produire les autres bons effets qui lui ont été attribuez. Quand il a atteint un certain âge , il devient Bouc ; mais pour lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & desagréable , principalement quand cet animal est en chaleur. C'est pourquoi on l'employe peu parmi les aliments. Cependant on prétend que quand il a été châtré , étant encore fort jeune , il engraisse beaucoup , & il fournit un bon aliment.

Bouc.

Bouc châtré

Chevre.

La Chevre sert peu parmi les aliments , à moins qu'elle ne soit bien jeune , parceque sans cela elle est dure , & difficile à digerer ; c'est pourquoi Hypocrate en desapprouve l'usage. Aristote & Plutarque assurent que les chevres sont presque toujours malades , & qu'elles sont sujettes à une espece d'épilepsie , qu'elles communiquent à ceux qui mangent leur chair. Quelques autres disent avoir remarqué qu'elles ne sont jamais sans fièvre. Cependant il se trouve des Auteurs qui soutiennent que quand la chair de Chevre a été bien digérée dans l'estomac , elle nourrit beaucoup , & qu'elle rétablit considérablement les forces. On rapporte qu'autrefois un certain athlete de Thebes avoit coûtume de se nourrir de la chair de Chevre , & qu'il surpassoit en forces tous les autres Athletes de son temps. Cela pouvoit venir de ce que la Chevre qui est un animal vif, agile & léger , & qui par conséquent contient beaucoup de principes exaltes , communiquoit à cet Athlete des esprits tres vifs & tres actifs.



La Chevre vit ordinairement huit années : Cependant celles d'Ethiopie vivent deux ou trois ans de plus. La morsure des Chevres est pernicieuse aux arbres. On dit même que l'Olivier devient sterile pour peu qu'elles le lechent ; & que c'étoit pour cela que l'on n'immoloit jamais chez les Payens de Chevre à Minerve. On dit encore que la Chevre devient enragée quand elle mange du Basilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de Laurier-rose ont trempé quelque temps.

La Chevre & le Bouc habitent volontiers avec les Brebis & les Tygres ; & Plutarque rapporte que le Tygre à une si grande amitié pour ces animaux, que si dans la plus forte faim on lui presentoit du Chevreau, il mourroit plutôt que d'en manger.

Le Suif & la Moelle de Bouc sont propres pour ramollir, pour resoudre, & pour adoucir ; ils passent aussi pour fortifier les nerfs.

Suif. &  
Moelle  
de Bouc.  
Vertus.

La Fiente de la Chevre contient beaucoup de sel volatile, âcre, qui la rend resolutive, détensive, dessiccarive, digestive, propre pour lever les obstructions des visceres, & pour la pierre, étant prise interieurement. On l'applique aussi exterieurement pour resoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il s'agit d'attenuer les humeurs.

Fiente de  
la Chevre.  
Vertus.

On incorpore le Fiel de Chevreau avec le pain, le blanc d'œuf, & l'huile de Laurier ; & de cette maniere il est estimé propre pour la fièvre quotidienne étant appliqué en forme de cataplasme sur le nombril.

Fiel de  
Chevreau.  
Vertus.

Le Sang de Bouc, & principalement, selon Vanhelsmont, celui qui a été tiré de ses testicules, ayant été desséché au Soleil, est propre pour resister au venin, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes ; pour la pleurésie,

Sang du  
Bouc.  
Vertus.

pour dissoudre le sang caillé, & pour la pierre. La dose est depuis vingt grains jusques à deux dragmes.

**Pseudo-befoard:** Il se rencontre quelquefois dans la vesicule du fiel du Bouc & de la Chevre, des petites pierres qui sont assez ressemblantes au veritable Befoard. Elles resistent au venin, & elles excitent les sueurs.

**Vertus.**

**Etimologie.** Le Bouc en Latin, *Hircus*, quasi *hirtus*, *hirsutus*, velu, parceque, comme tout le monde sçait, il est couvert de poil, & il a beaucoup de barbe.

Il se nomme en Grec, *πρασ*, *δὸτὸ τὸ πρᾶν*, *quod est edere*; parceque c'est un animal gourmand & qui mange beaucoup; ou bien, *παρὰ τὸ πρᾶν τὸ δέριμα ἔχειν*, *quod pellem habeat duram & asperam*; parcequ'il a la peau dure & âpre; ou enfin, *δὸτὸ τὸ πρέχειν*, *à currendo*, courir; parcequ'il court tres-vîte.

## CHAPITRE VIII.

### *Du Chevreuil.*

**Choix.** **L**E Chevreuil doit être choisi jeune, tendre, gras, bien nourri.

**Bons effets.** Sa chair nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digere facilement; elle est propre pour les cours de ventre.

**Mauvais effets.** Quand le Chevreuil est avancé en âge, sa chair est dure, coriasse, & difficile à digerer.

**Principes.** Le Chevreuil contient beaucoup de sel volatile, & d'huile.

**Le tems, l'âge, & le temperament.** Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

### REMARQUES.

**L**E Chevreuil est une espece de Bouc, ou de Chevre sauvage. Quand il est encore petit

& fort jeune , il est appelé en Latin , *Capreolus* ; & quand il est plus grand , *Caprens*. Sa femelle se nomme en Latin , *Caprea*.

Le Chevreuil ressemble beaucoup au Cerf ; cependant il n'est pas à beaucoup près si gros ni si grand que lui. Il a la voix foible ; mais sa vûe est en récompense si fine , qu'il voit la nuit comme le jour. Ses cornes sont rameuses & petites ; il est lâche , timide , & fort craintif. Il ne sçait , ou il n'ose point se servir de ses cornes pour se défendre des insultes des autres animaux ; de sorte que tout son salut dépend de sa fuite. Il est fort agile , & il court d'une grande vitesse. Il entretient une si étroite union avec les perdrix , qu'il se nourrit avec elles , & qu'il habite les mêmes lieux. Il est à remarquer que quand la femelle de cet animal a perdu son masse , elle en va chercher un autre quelque part ; & quand elle l'a trouvé , elle le mene dans le même lieu où elle habitoit auparavant avec son ancien masse. Mais quand le masse a perdu sa femelle , il quitte l'endroit où il faisoit sa demeure , & va loger ailleurs avec quelqu'autre femelle. Les Chevreuils se trouvent en grande quantité dans les bois , & sur les montagnes vers les Alpes , en Suisse , & en plusieurs autres lieux. On les prend de la même maniere que les Cerfs.

Julius Alexandrinus élève fort la chair du Chevreuil ; il la compare même à celle du Sanglier pour son goût , & pour ses autres effets. Toute la différence qu'il met entre ces deux chairs , c'est que celle du Chevreuil se digere plus facilement , mais qu'elle ne produit pas un aliment si solide ni si durable que l'autre.

On se sert en Medécine du Fiel de Chevreuil pour les bruissements d'oreille , pour les maux de dents , pour dissiper les nuages des yeux , & pour emporter les taches du visage.

Fiel du  
Che-  
vreuil.

Etimologie.

Le Chevreuil est appellé par quelques-uns *Dorcas*, *μαεχ' τὸ δέπειν*, à *videndo*, voir ; parceque, comme nous avons déjà remarqué, il a la vûe tres fine. Martial le nomme de même dans les vers suivans :

*Delicium parvo donabis Dorcada nato ,  
Factatis solet hanc mittere turba togis.*

## CHAPITRE IX.

### *Du Daim.*

Choix.

**O**N le doit choisir jeune, tendre, gras ; & bien nourri.

Bons effets.

Sa chair produit un bon suc, & nourrit beaucoup. Elle est estimée propre pour la paralysie, & pour appaiser les douleurs de la colique.

Mauvais effets.

Quand le Daim est un peu trop vieux, sa chair est dure, & difficile à digerer.

Principes.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le tempe-  
rument.

Il convient principalement en hyver ; aux vieillards & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pituiteuses.

### R E M A R Q U E S.

**L**E Daim est une espece de Bouc sauvage ; aussi-bien que le Chevreuil. C'est un animal à cornes, & à quatre pieds, qui est fort agile, & qui court tres vite. Il ressemble beaucoup au Cerf ; il est plus grand que le Chevreuil, & d'une couleur differente. Les cornes lui tombent tous les ans, aussi-bien qu'au Cerf. Sa queue est longue, & lui descend jusques aux jarrets. Sa

semelle est quelquefois tout-à-fait blanche, & on la prendroit assez souvent pour une Chevre, si son poil n'étoit extrêmement court.

Le Daim est naturellement fort timide & fort peureux ; Martial le fait parler & se plaindre en ces termes.

*Dente timetur Aper, deffendunt cornua Cervum ;  
Imbelles Dama ; quid nisi prada sumus ?*

Il y a beaucoup de gens qui ne font point de cas de la chair des bêtes sauvages, parcequ'ils prétendent qu'elle produit des humeurs grossieres & terrestres ; cependant celle d'un jeune Daim, outre qu'elle est fort agreable au goût, est encore assez salutaire. En effet, comme cet animal est presque toujours en mouvement, son sang & ses esprits se subtilisent continuellement, & ses mauvaises humeurs s'échappent par la transpiration, de même qu'au Chevreuil. C'est pourquoi sa chair produit à peu près les mêmes effets que celle du Chevreuil ; cependant elle passe pour être un peu plus grossiere, & plus difficile à digerer.

Il faut remarquer que le Daim n'a pas une odeur si forte ni si desagreable que le Bouc. Cette difference vient de ce que ses pores étant plus ouverts, ses mauvaises humeurs s'exhalent plus librement, & sont moins retenues que dans le Bouc : De plus, comme les humeurs du Daim sont plus tenues & plus subtiles que celles du Bouc, à cause de la fermentation plus forte où elles sont, ces mêmes humeurs sont aussi moins propres à produire une mauvaise odeur.

Le Sang du Daim nouvellement tiré, & aussi-tôt bû, appaise les vertiges. Sang du  
Dai.n.

Son Fiel déterge, & consume les nuages & les cataractes des yeux. Fiel.

Son Foye est propre pour arrêter les cours de Foye & ventre.

## CHAPITRE X.

## Du Cerf.

Choix. **L**E Cerf doit être gras, tendre, tres jeune, & même qui tete encore si on le peut trouver tel.

Bons effets. Sa chair est fort nourrissante, & elle produit un aliment solide & durable.

Mauvais effets. A mesure que le Cerf vieillit, sa chair devient dure, compacte, difficile à digerer, pesante sur l'estomac, & propre à produire des humeurs grossieres & melancoliques. Galien en desaproouve fort l'usage; & Avicenne prétend que cette chair cause des Fievres quartes.

Principes. Le Cerf contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile alkali.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout tems, aux jeunes gens bilieux, qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumez à un grand exercice de corps; mais les vieillards, les personnes foibles & d'un temperament melancolique doivent s'en abstenir.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Cerf habite les bois, les vignobles & les lieux écartez où il peut trouver quelque chose à manger. Il est fort vif & fort léger; il a pour défense de grandes cornes rameuses qui tombent tous les ans au Printemps, & qui font place à de nouvelles qui ont poussé, & qui ont fait sortir les premieres. Cet animal est naturel-

lement fort peureux ; cependant il déclare continuellement la guerre aux Serpens qu'il va chercher jusques dans leurs cavernes pour les manger. On prétend qu'il vit plusieurs siècles ; & l'on rapporte à ce sujet que tres long-temps après la mort de Cesar , on trouva un Cerf qui portoit un collier , sur lequel ces mots Latins étoient écrits ; *Hoc me Cesar donavit.* On raporte encore que quelques siècles après qu'Auguste fut mort , on trouva sa Biche avec un collier où il y avoit cette inscription : *Noli me tangere , quia Casaris sum.*

Pline & Aristote assurent qu'il ne se trouve point de Cerfs en Afrique. Quelques autres Auteurs soutiennent le contraire. On dit qu'en certains endroits il se trouve des Cerfs qui sont blancs , d'autres qui sont noirs ; & d'autres qui sont rouges. En Ecosse ces animaux sont tres gros & gras ; ils y sont même en si grand nombre , que l'on est obligé de temps en temps de s'assembler en troupe pour aller à leur chasse , & l'on en tue quelquefois jusques à mille. On en voyoit autrefois beaucoup en Suisse ; mais on n'en rencontre plus tant presentement , parceque , comme ce pays est plus habité qu'il n'étoit auparavant , les forêts n'y sont plus si grandes qu'elles l'étoient , & par consequent elles contiennent moins de Cerfs. Dans quelques endroits de l'Occident quand ils ont été blesez par les chasseurs , ils ont recours à une espece de pouliot qui y croît , & qui leur donne de nouvelles forces. Dans la Virginie l'extrémité de leurs cornes est recourbée vers leurs dos ; leur queue est plus longue que celle de nos Cerfs. Il se trouve aussi en Amerique une espece de Cerf qui differe des nôtres en ce qu'il est moins haut , qu'il porte des cornes plus petites , & que son poil est pendant , à peu près comme celui

de nos Chevres. Dans le nouveau Mexique il se rencontre des Cerfs qui ont de longues queues garnies de poils, de même que les Mules. Ces animaux ont beaucoup de force. Un certain Capitaine Espagnol en fit un jour apprivoiser deux, qu'il employa ensuite à traîner son carrosse, en guise de Chevaux.

Le Cerf est d'un tempérament sec & mélancolique; & ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parcequ'elle est pour lors plus humide, plus tempérée, & plus propre à produire les bons effets que nous lui avons attribuez. C'est pourquoi l'usage de la chair de cet animal est plus convenable pour la santé dans le temps qu'il tete encore, qu'en tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas à ce tems-là pour le manger: ils le vont chercher jusques dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir son petit qu'ils mangent ensuite avec delice. Mais je suis persuadé qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons; la raison en est, qu'il est encore trop visqueux, & trop chargé d'humiditez superflues.

Le Cerf est un animal fort lascif; quand il est en chaleur il a une odeur presque aussi forte & aussi defagreable que celle du Bouc. On ne doit point se servir pour lors de sa chair. On feroit même bien de n'employer le Cerf parmi les aliments que jusqu'à l'âge de trois ans, parcequ'après ce temps sa chair commence à être pesante sur l'estomac, & difficile à digerer. Cependant quand il a été châtré peu de temps après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus delicate & plus agreable au goût, est encore plus tempérée, plus tendre, plus aisée à digerer, & plus salutaire.

Biche.

La Biche ne porte point ordinairement de cornes; néanmoins Scaliger dit en avoir vû qui



en portoient. Sa voix n'est pas si forte que celle du Cerf. Elle a cela de commun avec la plupart des femelles des autres animaux, que sa chair n'est pas si bonne à manger que celle de son mâle; cependant quand la Biche est encore bien jeune, sa chair est assez delicate, & agreable; mais quand elle est en chaleur, on ne s'en doit point servir.

Tout le monde convient que le Cerf est en Eté, & principalement dans le mois d'Aouſt, d'un goût plus exquis qu'en Hyver; à cause des fruits qu'il mange en cette saison, & qui l'engraissent considerablement. Cependant quelques gens se persuadent que l'on ne se doit point servir du Cerf en Eté, parcequ'il mange pour lors des Viperes, des Serpents, & d'autres animaux semblables qu'ils tiennent tres venimeux, comme si le Cerf n'en mangeoit pas dans tous les temps de l'année. Mais pourquoi s'imaginer que ces animaux sont si pernicious, étant pris intentionnellement, puisque nous voyons tous les jours des personnes qui mangent des Viperes toutes entieres, & qui n'en ressentent nulle incommodité? Il est vrai que la morsure de la Vipere & du Serpent est bien souvent mortelle, parceque ces animaux étant en fureur, élancent dans quelque venule ou arteriole qu'ils ont ouverte, un suc acide qui coagule en peu de temps toute la masse du sang; & qui l'empêche de circuler, de même qu'il arrive quand on ouvre quelque vaisseau sanguin, & qu'on y infinue un peu de vinaigre, ou de verjus, ou de quelqu'autre liqueur acide, l'animal tombe bien-tôt après en syncope, & meurt. Cependant il ne s'ensuit pas pour cela que le vinaigre ou le verjus pris même en assez grande quantité par la bouche, soient un poison, parcequ'en cette occasion ils se mêlent avec d'autres aliments qui émoûssent, & qui emba-

rassent considérablement leurs pointes ; de sorte qu'elles n'agissent plus que très foiblement sur la masse du sang. Nous pouvons donc dire aussi que la Vipere & le Serpent étant mangés , ne peuvent produire aucuns mauvais effets , puisque le suc acide en quoi consiste tout leur venin , outre qu'il se trouve en très petite quantité par rapport aux particules rameuses & embarrassantes de la chair de ces animaux , est encore lié & embarrassé de nouveau par d'autres sucs visqueux qu'il rencontre dans le corps avant que de se mêler avec la masse du sang. Mais revenons plus précisément à notre question , & posons que la Vipere & le Serpent étant pris par la bouche , puissent quelquefois produire chez nous l'effet du poison , ce qui pourtant est très faux ; s'ensuit-il de là que quand le Cerf aura mangé de ces animaux , nous devons nous abstenir de manger de sa chair , parceque nous prétendrons qu'elle aura acquis les mauvaises qualitez de la Vipere & du Serpent ? & ne mangeons-nous pas tous les jours des animaux qui vivent d'aliments dont les uns sont par rapport à nous purgatifs , & les autres venimeux ? Cependant nous ne nous apercevons point que ces mêmes animaux produisent chez nous aucun effet du purgatif ou du poison ; Par exemple , l'Etourneau mange de la Cigue , la Caille de l'Hellebore , les Perroquets de la semence de Carthame , & les Poulles avalent souvent des araignées que beaucoup de gens regardent comme un poison. Nous devons donc croire que comme les purgatifs & les poisons ne sont tels que par un certain arrangement de leurs parties insensibles , ils cessent d'être purgatifs & poisons aussi-tôt qu'ils perdent ce même arrangement , en s'affimilant aux parties solides des animaux qu'ils nourrissent.

Pline rapporte qu'il avoit connu des Dames

qui mangeoient tous les matins de la chair de Cerf pour se préserver de la fièvre, apparemment parcequ'elles croyoient que cet animal n'est point sujet à cette maladie. D'autres personnes prétendent se prolonger la vie en mangeant de cette même chair, parceque cet animal, comme nous l'avons déjà remarqué ailleurs, vit tres long-temps. Mais ces imaginations vaines ont si peu de fondement qu'elles se détruisent d'elles-mêmes, & qu'elles ne meritent pas qu'on se donne la peine de les refuter.

Les Cornichons, ou les Cornes du Cerf nouvellement forties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les aliments. On les coupe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manieres differentes. On en pourroit faire aussi de la gelée; mais on se sert principalement pour cela de la raclure des grandes Cornes de Cerf que l'on fait bouillir à petit feu dans une certaine quantité d'eau, jusques à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée: après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de Citron; on y mêle la gelée, avec autant de Sucre qu'il en faut, & un peu de Cannelle; on fait bouillir le tout legerement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau, & qu'on laisse reposer.

Cornichons du Cerf.

Gelée de Cornes de Cerf.

Cette gelée est fort nourrissante, & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac, à résister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissements, & les crachements de sang.

Vertus.

La Moelle & la Graisse de Cerf appliquées extérieurement, sont de tres bons remedes pour les rhumatismes, pour resoudre, pour fortifier les nerfs, pour la goute sciatique, & pour les fractures.

Moelle & Graisse du Cerf.

Sng.

On se sert aussi en Médecine du Sang de Cerf qu'on a fait sécher au Soleil. Il excite les sueurs, il est résolutif, & propre pour la Pleurésie & pour la goutte. On en peut prendre jusqu'à une dragme.

Etimologie,

Le Cerf en Latin, *Cervus*, *ὄνο τῶν κέρατων*, à cornibus, parceque cet animal porte des cornes,

## CHAPITRE XI.

*Du Lievre.*

Choix.

**O**N le doit choisir assez jeune, tendre, gras, & bien nourri, plus il a été agité, & meilleur il est.

Bons effets.

Il nourrit médiocrement, & il produit un assez bon suc.

Mauvais effets.

Cependant quand il est un peu trop avancé en âge, il se digère difficilement, il cause des humeurs grossières & mélancoliques, & il rend les personnes qui en usent fréquemment, pesantes & assoupies.

Principes.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Le tems, l'âge, &amp; le temperament.

Il convient principalement en hyver, aux jeunes gens sanguins, aux personnes grasses; mais les mélancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir, ou en user fort modérément.

## REMARQUES.

**L**E Lievre est un animal à quatre pieds assez connu. Il est fort lâche & fort timide. Il a l'ouïe si fine, qu'il entend le moindre bruit que l'on

l'on fait autour de lui ; & suivant qu'il juge que ce bruit se fait plus du moins près , il modere ou il hâte sa fuite. Il court tres vîte. Pisanelle prétend que c'est parceque ses pattes de devant sont plus courtes que celles de derriere. Il est le seul animal qu'on connoisse qui ait du poil dans la gueule & dessous les pieds. Il habite les bois , où il se nourrit d'herbes. En hiver quand la terre est toute couverte de neige , il ronge l'écorce des arbres & des arbrisseaux. Bargeus décrit ainsi sa maniere de vivre.

*Decerpunt lati turgentia gramina campi ,  
Et culmos segetum , & fibras tellure repostas  
Herbarum , & lento morsus in cortice figunt.  
Arboris , atque udos attendent undique libros ;  
Nec parcunt strato pomorum , aut glandis acervo ,  
Aut vicia , au milio , aut procerâ frondibus ulmi ,  
Præcipuè grata sylvestria gramina mentha  
Quaque colunt riguas inculta sissimbria valles ,  
Et vaga serpillâ , & pulegi nobile gramen  
Percipiunt.*

Le Lievre dort les yeux ouverts , apparemment parceque sa paupiere superieure est trop petite pour couvrir son œil qui est naturellement assez gros. Cet animal multiplie beaucoup. Varron , l. 3. de re rusticâ , c. 12. rapporte à ce sujet , que quatre ou cinq Lievres mis dans une garenne , se remplent en peu de temps fort considerablement. Beaucoup de gens croyent avec Plinè , que les Lievres sont hermafrodites ; qu'ils portent tous des petits , & que c'est pour cette raison qu'ils multiplient si fort , & en si peu de temps. Mais pour peu qu'on les examine , on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle , & l'on reconnoitra la fausseté de cette opinion. Le Lievre vit ordinairement jusques à sept ans , quelquefois jusques à

dix. Il n'y a presque point de pays où l'on n'en voye,

Differen-  
ce des  
Lievres.

Ces animaux different beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a qui sont bleus, d'autres qui sont bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays froids & Septentrionaux, comme dans la Moscovie, dans la Lithuanie, dans la Pologne, on en trouve beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France. On prétend que ceux de cette couleur sont plus rares dans les pays chauds que dans les pays froids. Les Lievres different encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marecageux. Dans de certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras que dans d'autres, suivant qu'ils trouvent dans ces lieux plus ou moins de quoi manger: Et Aristote dit à ce sujet qu'ils sont plus petits en Egypte qu'en Grece. L'odeur du Lievre est aussi bien souvent differente; & l'on rapporte qu'il y en a qui sentent tellement le musc, qu'ils jettent par cette odeur les Chiens qui les poursuivent dans une espece de fureur. Enfin on voit quelquefois des Lievres cornus; mais ils ne sont pas communs.

C'est un crime parmi les Juifs de manger de la chair de Lievre; elle est d'une saveur assez agreable. Mundius rapporte qu'il y avoit autrefois des endroits où l'on faisoit si grand cas du Lievre, qu'il étoit défendu aux gens de la lie du peuple d'en manger. Cependant ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est trop vieux, parceque, comme il est d'un temperament sec & melancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte, & difficile à digerer.

Il est donc à propos de choisir le Lievre assez jeune , parceque sa chair est pour lors plus humide , plus tendre & plus agreable. On estime assez les Lievres jusques à six , sept , & tout au plus huit mois ; mais quand ils ont un an , on n'en fait plus gueres de cas. Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de sortir du ventre de la mere ; mais ils sont alors trop visqueux.

Les Lievres qui habitent les lieux humides , ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes , parceque ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques , qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé. Il faut encore remarquer que le Lievre est meilleur en Hyver qu'en Eté , parceque le froid mortifie & attendrit sa chair qui est naturellement un peu dure & compacte.

Quelques-uns prétendent que l'usage de la chair de Lievre rend le teint fleuri & vermeil , & donne de la beauté. Il y a même des Auteurs qui paroissent être de ce sentiment , & qui l'assurent comme veritable. C'est ce qui a donné occasion à Martial de faire l'Epigramme suivante :

*Si quando leporem mittis mihi , Gellia , dicis :  
Formosus septem , Marce , diebus eris.  
Si non derides , si verum , lux mea , narras ,  
Edisti nunquam , Gellia , tu leporem.*

Par cette Epigramme Martial se moque de cette fausse imagination. En effet , si le Lievre rendoit le teint plus vermeil & plus beau, Gellia, qui étoit fort laide , ne devoit point en avoir mangé ; car si elle l'eût fait , elle seroit devenue belle : ce qui ne paroïssoit pas aux yeux de Martial.

Il y a plusieurs parties du Lievre qui servent en Medecine. Son poil arrête le sang étant appliqué

Parties  
du Lie-  
vre qui

servent  
en Me-  
decine.

sur la playe. Son Sang, son Cœur, son Foye; son Pôûmon dessechez & mis en poudre, arrêtent la dysenterie excitent l'urine & les mois aux femmes, & conviennent dans l'épilepsie. Son fiel éclaircit la vûe, & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa Cerveille fortifie les nerfs. Sa Graisse exterieurement appliquée, excite la digestion, & la suppuration des abcès. Sa Fiente prise interieurement, est propre pour la pierre, & pour l'épilepsie. Ses Reins & ses Testicules dessechez, fortifient la vessie, arrêtent les flux immoderez d'urine, brisent la pierre des reins, & provoquent la semence.

Gaillé du  
Lievre.

Le Gaillé du Lievre est une matiere caféuse qu'on trouve adherente au fond de l'estomac du Lievreau. Elle est estimée propre pour resister au venin, pour hâter l'accouchement, pour arrêter les cours de ventre, pour exciter la semence, & pour l'épilepsie.

Etimolo-  
gie.

Le Lievre en Latin, *Lepus, quasi Levipes*; parcequ'il court fort vite; ou bien parcequ'il marche fort mollement, à cause que ses pieds sont velus en dessous, comme nous l'avons déjà marqué.

## C H A P I T R E XII.

### *Du Lapin.*

Choix.

**L**E Lapin doit être choisi tendre, gras, ni trop jeune, ni trop vieux, qui ait été nourri dans de bonnes garennes avec des herbes odoriferantes comme le Thim, le Genievre, le Serpolet, le Pouliot. Le temps donc le plus propre, & le meilleur pour manger le Lapin, est celui où les herbes dont on vient de parler ont plus de force.



Le Lapin nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment. Bons effets.

Quand il est trop jeune, il produit beaucoup d'humeurs visqueuses; quand au contraire il est trop vieux, sa chair est seche, dure, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Le Lapin contient beaucoup de sel volatile, & d'huile, plus de phlegme, & moins de parties terrestres que le Lievre. Principes.

Il convient en tout tems à toute sorte d'âge & de temperament, pourvu qu'on en use modérément, & qu'il ait les qualitez que nous avons marquées ci-dessus. Le tems; l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Lapin est un animal fort connu, il ressemble beaucoup au Lievre en plusieurs choses. Premièrement, en ce qu'il est fait à peu près comme lui, quoique néanmoins il soit plus petit. Secondement, en ce qu'il est timide, qu'il court tres vite, qu'il a l'ouïe tres fine, & qu'il rumine. Troisièmement, en ce qu'il multiplie considerablement, ce qui avoit fait dire à plusieurs qui croyoient le Lievre hermafrodite, que le Lapin l'étoit aussi. Quatrièmement, en ce que les femelles de ces animaux, aussi-bien que celles des Lievres, sont sujettes à la superferation; c'est à dire, à concevoir de nouveau, quoique déjà pleines. En effet, un certain Auteur rapporte que quelques Chasseurs en avoient observé qui dans le temps qu'elles allaitoient leurs petits, ne laissoient pas d'en mettre deux ou trois au monde, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en engendroient de nouveau un égal nombre: ce qui fait assez connoître pourquoi ces animaux

multiplient si fortement , sans qu'on soit obligé de leur donner une seconde nature pour expliquer ce phenomene. En sixième lieu , le Lapin vit dans les mêmes lieux , & il se nourrit des mêmes plantes que le Lievre ; & dans l'hyver , où la terre est couverte de neige , il ronge l'écorce des arbres & des arbrisseaux. Il est même pernicieux quand il abonde dans un pays ; car il n'y a presque rien sur la terre qu'il ne mange ou qu'il ne ruine. Pline en cite quelques exemples. Enfin , le Lapin est tellement semblable au Lievre en plusieurs choses , que quelques Auteurs ont confondu ces deux animaux ensemble , prétendant qu'ils ne differoient que par leur grandeur ; de sorte qu'ils appelloient le Lapin , petit Lievre.

*Differen*  
*ce,* Les Lapins sont ou sauvages , ou domestiques. Les sauvages sont les plus delicats & les plus agréables àu goût , non seulement parcequ'ils sont dans un plus grand mouvement & qu'ils contiennent moins d'humiditez superflues , mais encore parcequ'ils se nourrissent de plusieurs plantes aromatiques , comme du Thim , du Genievre , du Serpolet , qui donnent à leur chair une saveur plus relevée & plus fine. Les Lapins different beaucoup par rapport à leur couleur ; car les uns sont blancs , les autres bruns , les autres noirs , les autres jaunes , & les autres de couleur variée.

Quoique le Lapin ait beaucoup de rapport avec le Lievre en plusieurs choses , cependant sa chair est d'un goût un peu different. Elle est aussi plus humide , plus rendré & plus succulente. Nous ne croyons pas que l'usage du Lapin soit aussi salutaire quand il est tres-jeune , que quand il est dans un âge moyen , parceque dans le premier état il abonde trop en humeurs visqueuses , comme nous l'avons déjà remarqué ailleurs. Le

Lièvre au contraire étant d'un temperament plus sec que le Lapin, doit être choisi plus jeune que lui. Quoique la plûpart des Auteurs qui ont parlé du Lapin, le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs grossieres & melancoliques; cependant quand il a toutes les qualitez que nous avons marquées, il cause peu de mauvais effets.

Quelques-uns s'imaginient que le cerveau de Lapin diminue la memoire, parceque cet animal ne se ressouvient pas un moment après des embûches qu'on lui a dressées, & qu'il vient tout nouvellement d'éviter. Mais comme cette imagination est fondée sur un raisonnement tres-peu solide, je ne m'arrêterai point ici à le combattre & à le refuter.

On se sert en Medecine de la Graisse du Lapin, elle est nervale & resolutive.

Graisse  
du Lapin.

Le Lapin en Latin, *Cuniculus*, parcequ'en creusant dessous terre, il forme une espee de mine ou de taniere, appelée aussi en Latin, *Cuniculus*; c'est ce qui a donné lieu à Martial de faire les vers suivans :

Etimologie.

*Gaudet in effossis habitare Cuniculus antris ;  
Monstravit tacitas hostibus ille vias.*

Pline rapporte à ce sujet qu'il y a eu autrefois en Espagne une Ville toute entiere minée & creusée par des Lapins ; & il dit qu'on ne doit point être surpris de cet effet extraordinaire, puisque d'autres animaux qui paroissent plus méprisables que les Lapins, ont fait des ravages aussi considerables. Par exemple, il y a eu dans la Thessalie une Ville minée par des Taupes. Les habitans d'une Ville en France ont été contraints de quitter leur demeure par la quantité de Grenouilles qui y étoient. Les Sauterelles en une Ville d'Afrique ont produit le même effet. Les Serpens

en un autre endroit ont mangé jusques aux habitans , parceque ces mêmes habitans qui étoient dans les principes de Pythagore, n'ayant osé tuer ces animaux, les avoient laissé augmenter en un nombre prodigieux. Mais ce dernier fait, quoique plus terrible, n'est pas si étonnant que les autres, parceque les Serpens ne sont pas des animaux si méprisables que ceux dont nous avons parlé auparavant.

## C H A P I T R E X I I I .

### *Du Lait.*

Differen-  
ce,

**L**E Lait differe beaucoup suivant la nature de l'animal qui l'a produit, suivant l'âge de cet animal, suivant les aliments dont il a été nourri, & suivant les différentes saisons de l'année où l'on l'employé. Il doit être choisi blanc, d'une consistance mediocre, d'une bonne odeur, d'une saveur qui soit tout à-fait exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur, ou de salure. Enfin il doit avoir été nouvellement tiré d'un animal qui ne soit ni trop jeune, ni trop vieux, qui se porte bien, qui soit gras, & qui ait été nourri de bons aliments.

Choix.

Bons ef-  
fets.

On peut dire en general que toute sorte de Lait, pourvu qu'il ait les qualitez que nous venons de rapporter, se digere aisément, nourrit beaucoup; augmente l'humeur féminale; rétablit les hetiques, & les personnes maigres & attenuées;

appaife les ardeurs d'urine , & les douleurs de la goutte , adoucit les âcretéz de la poitrine , & des autres parties ; convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corrosives. Il est encore propre dans les diffenteries , & dans les diarrhées caufées par des humeurs âcres & picotantes.

Il incommode quelquefois l'estomac & les intestins , parcequ'en se rarefiant dans ces parties , il les gonfle , & il y cause quelques tentions. il est pernicieux aux febricirants à ceux qui sont sujets aux catharres pituiteux , & aux personnes qui ont quelques obstructions.

Mauvais effets.

Le Lait contient beaucoup d'huile , de sel essentiel & de phlegme.

Principes.

Il convient en tout temps , aux jeunes gens d'un temperament sanguin , mais les vieillards , les bilieux , les pituiteux , & ceux qui abondent en sels acides , n'en ressentent pas de si bons effets.

Le temps, l'age , & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L** Es grands avantages que produit le Lait , non seulement comme aliment , mais encore comme remede , font assez connoître le cas qu'on en doit faire. Varron prétend que de tous les aliments dont nous nous servons , le Lait est le plus nourrissant. D'autres Auteurs veulent aussi qu'il soit le meilleur & le plus salutaire. Dans les premiers temps c'étoit l'aliment le plus ordinaire , comme le remarque Ovide *l. 4. Pastor.*

*Lacte mero veteres usi memorantur, & herbis ;  
Sponte suâ si quas terra ferebat, air.*

Nous ne nous étendrons point ici sur son éloge; nous nous contenterons seulement de faire remarquer qu'il est en usage chez toutes les Nations du monde. Pline, Tacite, Justin, César, Saluste, en citent quelques-unes qui ne vivoient que de cet aliment. Galien, *l. 5. de sanit. tuendâ c. 7.* fait mention d'un certain homme qui avoit vécu plus de cent ans, & qui s'étoit principalement nourri de Lait. Dans quelques endroits des pays Septentrionaux il se trouve plusieurs personnes qui ne mangent toute leur vie que du Pain, du Beure, & du Fromage, & à qui le Lait tient lieu d'aliment solide & liquide. Enfin beaucoup de payfans dans la Hollande Septentrionale, & dans la plus grande partie de la Frise, se contentent de boire du petit Lait en place de Biere, ou de toute autre liqueur.

Différen-  
tes opi-  
nions sur  
la gene-  
ration  
du Lait

On ne convient point encore de la maniere dont se fait la generation du Lait. L'opinion des Anciens sur ce point est tellement absurde, & opposée aux loix de la circulation, qu'elle se détruit d'elle-même. Pour les Modernes, ils sont tous d'accord que la matiere prochaine du Lait est le chyle. Mais les uns prétendent que ce chyle se mêle dans la masse du sang, & qu'il circule quelque temps avec lui avant que d'être porté aux glandes mammaires. Les autres au contraire veulent qu'il soit conduit droit aux mammelles par des vaisseaux particuliers qui partent des réservoirs; ils appuyent leur sentiment sur ce que peu de temps après que l'animal a mangé, on remarque que ses mammelles se trouvent plus chargées & plus remplies de Lait qu'elles n'étoient auparavant; ce qui semble prouver qu'il est absolument nécessaire d'admettre ce conduit pour

concevoir comment le chyle se rend aux mammelles avec autant de promptitude qu'il fait. D'ailleurs, ajoutent-ils, le Lait conserve & retient le goût, l'odeur & les qualitez de l'aliment que l'animal a pris en dernier lieu. S'il a mangé des herbes astringentes, son Lait est astringent; s'il a mangé des herbes purgatives, son Lait est purgatif. Quand les Vaches paissent la violette, le Beurre qui est fait de leur Lait, sent l'odeur de la violette. On estime aussi davantage le Beurre du mois de Mai, que celui de toute autre saison, parceque les Vaches broutent dans ce temps beaucoup de bonnes herbes, qui donnent à leur Lait un goût fort agreable. Galien, l. 3. des facultez des Aliments, rapporte un fait dont on voit tous les jours des exemples pareils. Quelques Nourrices, dit-il, ayant été obligées dans une espee de famine, de se nourrir de mauvais aliments, ne furent pas seulement attaquées d'ulceres; mais leurs enfans ressentirent le même mal, à cause du mauvais Lait qu'ils teterent. Ce même Auteur parle encore du Lait de certaines Chevres, qui étoit purgatif parcequ'elles mangeoient de la scammonée & du titimale. Enfin on reconnoît par l'experience journaliere que la maniere la plus commode de purger les enfans qui sont à la mammelle, est de faire prendre à leurs Nourrices quelque purgatif; ce qui paroît encore confirmer l'existence de ce conduit: car sans cela, disent ceux qui le soutiennent, le chyle en se mêlant & circulant avec le sang, perdroit bien-tôt les qualitez de l'aliment que l'animal auroit pris.

Mais pour peu qu'on examine cette opinion, on reconnoîtra que les preuves dont on se sert pour l'appuyer, ne sont point assez fortes pour déterminer en sa faveur. Premièrement, le fondement de cette pensée consiste en des vaisseaux

qui ont été cherchez avec toute l'exacritude imaginable par les plus habiles Anatomistes de notre siecle, & qui n'ont pû être découverts : ce qui donne d'abord un grand préjugé contre l'opinion. En second lieu, croit-on que ce conduit soit si necessaire ? & ne paroît-il pas au contraire un peu opposé à la generation parfaite du Lait ? En effet, il semble que si le chyle alloit droit par ce conduit aux mammelles, il ne seroit point encore assez perfectionné & élaboré pour produire un bon Lait ; au lieu que quand il a circulé un peu de temps avec le sang, les parties les plus grossieres ont été atténuées & brisées par la rencontre des principes exaltes du sang ; de sorte que ce même chyle se filtrant ensuite par les glandes mammaires, fournit un Lait mieux conditionné, & plus propre à être digéré par l'enfant, pour lequel la nature l'a destiné en premier lieu.

Pour ce qui est de la promptitude avec laquelle le chyle se rend aux mammelles, aussi-bien que des qualitez sensibles qu'il retient des aliments que l'animal a pris, on peut fort bien les expliquer sans avoir recours à ce prétendu conduit. En effet, si pendant une heure tout le sang d'un animal passe au moins treize fois par son cœur, comme Louver dans son Traité du cœur, en parlant du mouvement du sang, le prouve d'une maniere qui paroît démonstrative, aurons-nous de la peine à concevoir, posé ce principe, pourquoi le chyle qui s'est mêlé avec le sang, est porté en si peu de temps aux mammelles, & pourquoi ayant sejourné si peu avec le sang, il conserve encore les qualitez des aliments.

On ne peut assez admirer la prévoyance de la Nature, qui remplit de Lait les mammelles des animaux femelles, justement dans le temps où elles en ont besoin pour nourrir leur enfant, & qui les en prive quand leur petit est assez fort



pour pouvoir se nourrir d'autres aliments. Cependant nous ne laissons pas de voir quelquefois des vierges qui rendent du Lait ; mais ce fait est assez rare. Nous avons aussi quelques exemples d'animaux mâles qui en ont jetté. Aristote fait mention d'un Bouc dans l'Isle de Lemnos, qui avoit dans ses mammelles beaucoup de Lait, dont on faisoit de bon fromage. Mathiole rapporte des histoires semblables de differens autres Boucs. Plusieurs Auteurs disent avoir vû des hommes, dont les mammelles étoient aussi remplies de Lait, que celles des nourrices. Enfin on assure que dans le Nouveau Monde la plupart des hommes ont une tres grande quantité de Lait, qui est aussi nourrissant & aussi propre pour les enfans, que celui des femmes.

Les Vierges & les animaux mâles portent quelquefois du Lait.

Le Lait, comme tout le monde sçait, est composé de trois sortes de substances, d'une butyreuse, d'une caséuse, & d'une sereuse. Tant que le Lait est dans son état naturel, ces trois parties sont tellement unies ensemble, qu'on ne les distingue point ; mais pour peu qu'il ait reçu d'alteration l'analyse mécanique de ces parties se fait, pour ainsi dire, de soi-même. Nous en parlerons plus particulièrement dans la suite.

Parties dont le Lait est composé.

Les bons effets que produit le Lait, proviennent des principes onctueux & balsamiques en quoi il abonde. Ce sont eux qui rendent cet aliment fort adoucissant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les hectiques ; & enfin tres-convenable dans les maladies causées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les febricitans ne s'accoutument point de son usage, parcequ'il se caille aisément par la chaleur de la fièvre. Il subit le même inconvenient quand il trouve un estomac rempli d'humours acides. Il ne convient point encore à ceux qui sont sujets aux catharres, ou qui ont

quelques parties obstruées, parceque contenant des principes assez grossiers, & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cause de ces maux qui consiste en des humeurs lentes, visqueuses & grossieres.

Personne n'ignore que le Lait, suivant les animaux differents d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butyreuses, caséuses, ou serueuses. C'est pourquoi le Lait d'un certain animal est bien souvent plus convenable que celui d'un autre, à de certains temperaments & à de certaines maladies.

Lait de  
Femme.

Le Lait de femme est souvent employé en Medecine. Il contient une mediocre quantité de parties butyreuses, & de caséuses, & beaucoup de *serum*. Il est fort temperé, & fort convenable pour les hectiques, pour les rougeurs pour les fluxions qui viennent aux yeux, & pour appaiser les douleurs de la goutte. De plus, comme il a été destiné pour notre premiere nourriture; on peut juger de là qu'il a plus de rapport avec notre constitution naturelle, qu'aucun autre Lait, & qu'il doit aussi produire chez nous de plus excellents effets; ce que l'experience nous démontre.

Lait d'A-  
nesse.

Le Lait d'Anesse a beaucoup de rapport par sa consistance & par ses vertus avec celui de femme. Il est fort employé pour la phtysie, & pour les autres maladies du poulmon. Helmont prétend qu'on doit faire étriller tous les jours l'Anesse dont on prend le Lait, apparemment parcequ'il croit qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de la peau, & que l'on donne par ce moyen un plus libre passage aux vapeurs fuligineuses qui cherchent continuellement à s'échapper, & qui, si elles étoient retenues, se mêleroient avec les parties du Lait, & pourroient le rendre moins propre à produire de bons effets.

Lait de  
Chevre.

Le Lait de Chevre contient moins de *serosité*

que celui d'Anesse. Il se caille assez aisément ; & il convient plus qu'aucun autre Lait aux personnes d'un temperament humide. Il est un peu astringent , parceque la Chevre broute ordinairement des bourgeons de Chêne , de Lentisque, de Terebinte , & plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son Lait cette même qualité.

Le Lait de Brebis contient encore moins de *serum* que celui de Chevre ; mais beaucoup de parties caséuses & butyreuses qui le rendent gras & épais : c'est pourquoi l'on ne s'en sert ici que rarement. Il est seulement employé dans les lieux où l'on manque d'autre lait. On prétend que son usage frequent engendre des taches blanches sur la peau.

Lait de  
Brebis.

Le Lait de Vache est de tous les Lait le plus en usage parmi les aliments, il abonde en matiere butyreuse ; ce qui le rend assez épais gras , & tres-propre à nourrir & à rétablir les parties solides ; il est beaucoup plus agreable au goût que plusieurs autres Lait de differents animaux.

Lait de  
Vache.

Le Lait de Cavale contient beaucoup de serofitez , & peu de parties caséuses & butyreuses. Le Lait de Chameau qui est en usage en quelques endroits, ressemble beaucoup par sa consistance à celui de la Cavale. Ils ont tous deux à peu près les mêmes vertus que le Lait d'Anesse.

Lait de  
Cavale,  
& de  
Chameau.

Le Lait de Truye n'est d'aucun usage , parcequ'il est trop cru & trop aqueux : on ne peut pas même en faire du fromage , suivant le rapport de quelques Auteurs.

Lait de  
Truye.

Le Lait de chaque animal est plus ou moins salubre , suivant les saisons différentes. Dans le Printemps & dans l'Eté il est plus seroux , moins épais , & plus aisé à digerer qu'en aucun autre temps : la raison en est que l'animal vit pour lors d'aliments plus humides & plus succulents. On peut dire aussi la même chose du Lait de chaque

Differen-  
ce du Lait  
suivant  
les sai-  
sons &  
suivant  
les âges  
differens  
de l'ani-  
mal.

animal, par rapport à ses âges differents. En effet, quand l'animal est dans sa vigueur, son Lait est plus cuit, mieux conditionné, & plus aisé à digerer, que quand il est trop jeune ou trop vieux; parceque dans le premier état son Lait est trop cru & trop sereux; & dans le second il est trop sec, peu crêmeux, & peu chargé d'esprits.

Differen-  
tes ma-  
nieres  
de pré-  
parer le  
Lait.

On prépare le Lait & principalement celui de Vache, de plusieurs manieres, pour le rendre plus agreable. On le laisse reposer quelque temps; ensuite on prend la crême qui s'est élevée audeffus: on la fouette, & elle devient rare, tenue, & facile à digerer. On l'appelle Crême fouettée; elle est ici fort en usage.

On fait aussi cailler le Lait de plusieurs manieres; mais la plus ordinaire est d'y mêler un peu de presure, ou quelque autre matiere acide. Cette coagulation se fait, parceque les acides qui se sont mêlez avec le Lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarassent & s'unissent tellement avec les parties butyreuses & caséuses du Lait, qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se precipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors ce caillé. On l'appelle vulgairement Petit Lait. Il est fort rafraichissant & fort humectant.

Le Lait caillé se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres. Galien remarque qu'il nourrit beaucoup.

On prepare encore le Lait de plusieurs autres manieres, qu'il seroit trop long de rapporter ici. Nous parlerons dans les Chapitres suivans du Beure & du Fromage.



## C H A P I T R E X I V.

## Du Beurre.

**I**L y a autant de Beures differents, com- Differens  
me de differents Laits d'animaux dont ce.  
on en peut faire. Celui de la Vache est  
le plus en usage. On le doit choisir le plus Choisi  
frais battu qu'il se pourra, d'une saveur  
douce & agreable, & qui ait été fait, s'il  
se peut, dans le mois de Mai.

Il est nourissant & pectoral ; il lâche Bons ef-  
le ventre ; il adoucit l'acreté des poisons fects.  
corrosifs ; il est resolutif, digestif, & pro-  
pre à appaiser les douleurs & les inflam-  
tions, étant appliqué exterieurement. On  
en mêle dans les clisteres pour le flux de  
sang, & pour la dysenterie ; on en frotte  
les gencives des petits enfans quand leurs  
dents ont de la peine à percer. Mathiole  
apprend la maniere de faire avec le Beurre  
une Suye qu'il estime fort convenable  
pour les catharres, pour les fluxions qui  
se jettent sur les yeux, & pour les ulce-  
res que nous y voyons quelquefois.

L'usage trop frequent du Beurre relâche, Mauvais  
& débilité l'estomac, ôte l'appetit, excite effets.  
des nausées ou des envies de vomir, &  
échaufe beaucoup, principalement quand  
il est vieux battu.

Le Beurre contient beaucoup d'huile, Princi-  
& mediocrement de sel volatile. pes,

Le tems,  
l'âge, &  
le tempera-  
ment.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament; cependant les personnes qui ont un estomac foible & débilité, doivent en user modérément, aussi bien que les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, parcequ'il s'enflamme, & qu'il se tourne facilement en bile dans ces derniers

R E M A R Q U E S.

**L**E Beure n'est autre chose que la crème du lait, ou sa partie la plus grasse & la plus huileuse que l'on a séparée du *serum* à force de battre le Lait. Plus le Lait contient de parties huileuses & grasses, & plus il fournit de Beure. C'est pourquoi on en retire davantage de celui de Vache, que de tout autre.

Le Beure est en usage par-tout. On ne fait presque point de sauce en France où il n'entre. Les Hollandois & les peuples du Nord s'en servent encore plus fréquemment que nous; & l'on prétend que c'est ce qui contribue à la fraîcheur de leur teint.

Plus le Beure est nouveau, plus il est agreable & salutaire: la raison en est que ses principes huileux & salins sont pour lors étroitement unis ensemble. Quand au contraire le Beure est un peu trop vieux, il a souffert une fermentation intérieure qui a exalté & desuni ces mêmes principes, & qui l'a rendu un peu âcre, & en même temps huileux & desagreable. Pour empêcher cette fermentation, & pour conserver le Beure long-temps, on le sale. Le Sel agit en cette occasion en bouchant les pores du Beure, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insen-

fibres de la matiere un mouvement interieur qui détruiroit en peu de temps le premier arrangement de ces parties.

Les bons effets que le Beure produit, proviennent de ses principes huileux & balsamiques, propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, à adoucir & embarasser les humeurs âcres qu'ils rencontrent, & à plusieurs autres usages semblables. Quand on se sert du Beure avec excès, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac, qu'ils leur font perdre leur vertu de ressort: il arrive même que cette partie étant surchargée d'une matiere grasse qui l'accable, fait des efforts pour la rejeter. C'est alors qu'on ressent des envies de vomir. Enfin on a remarqué que le Beure pris immodérément, échaufe beaucoup; la raison en est que les parties huileuses & grasses en quoi il abonde, sont tres aisées à s'enflammer. C'est pourquoi les bilieux ne s'accomodent point de cet aliment.

Le Lait de Beure est une espece de *serum*, ou de petit Lait qui reste après qu'on a fait le Beure. Ce Lait est fort rafraichissant & humectant. Il contient beaucoup de matiere caséuse.

Le Beure en Latin *Butyrum*, *ex Bœc, bos*, Bœuf, ou Vache; & *τὸ γῆς, coagulum*, caillé; parcequ'on tire le Beure de la crème qui paroît condensée sur le Lait.

## CHAPITRE XV.

### Du Fromage.

LE fromage differe beaucoup, suivant le Lait des differents animaux qui a été employé pour le faire; suivant que ce même Fromage a été préparé & assai-

Choix.

sonné ; suivant qu'il est plus ou moins vieux ; suivant son goût, son odeur, & ses autres qualitez. On peut dire que le meilleur, chacun en son genre, est celui qui n'est ni trop vieux, ni trop nouveau; qui est assez gras & assez salé ; d'une consistance mediocre ; d'un goût & d'une odeur agreable ; & enfin qui a été fait avec de bon Lait,

Bons effets.

Il nourrit beaucoup ; il aide à la digestion, & il produit plusieurs autres bons effets, étant pris en petite quantité ; comme le marque ce vers suivant, qui est connu de tout le monde, & qui a même passé en proverbe.

*Casus ille bonus, quem dat avara manus.*

Mauvais effets.

Quand le Fromage est encore trop nouveau, il est difficile à digerer ; il pèse sur l'estomac, & il cause des vents & des obstructions. Quand au contraire il est trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté ; il produit un mauvais suc ; il a une odeur desagreable, & il rend le ventre paresseux.

Principes.

Il contient moins d'huile que le Beurre, & plus de sel essentiel, peu de phlegme & de terre.

Le tems, l'âge, &amp; le temperament.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament, étant



pris en petite quantité, comme il a déjà été dit, cependant les personnes qui ont quelques atteintes de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Fromage n'est autre chose que le caillé du Lait séparé du *serum*, & endurci par une chaleur lente. Nous ne nous arrêtons point ici à expliquer de quelle manière on le fait, puisqu'il n'y a personne qui l'ignore.

On doit regarder le Fromage comme la partie du Lait la plus grossière & la plus compacte. De là on peut juger qu'il nourrit beaucoup, & qu'il produit un aliment solide; mais qu'il est difficile à digérer quand on s'en sert avec excès. Quoique néanmoins il puisse aider à la digestion, étant pris en petite quantité, parcequ'il sert pour lors de ferment aux autres aliments; de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain.

On peut faire le Fromage ou avec le Lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse, ou avec le Lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le Fromage est beaucoup plus agréable que dans le premier, à cause de cette partie crêmeuse ou butyreuse, qui est la portion du Lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de sels volatiles.

Le Fromage fait avec le Lait de Vache, est celui dont nous nous servons le plus ordinairement. Il est d'un goût fort agréable; il nourrit beaucoup; mais il se digère & il se distribue un peu difficilement. Quelques-uns prétendent que le Fromage de Brebis est préférable à ce premier, parcequ'il se digère plus aisément, qu'il n'est pas

Fromage  
de Va-  
che.

Fromage  
de Brebis.

d'une substance si grossiere ni si compacte que lui; néanmoins il ne nourrit pas tant que le Fromage de Vache.

Fromage  
de Che-  
vre, &  
autres.

On fait encore en France du Fromage avec le Lait de Chevre; mais ce Fromage est peu estimé. Cependant il se digere & il se distribue assez aisément. Il y a plusieurs autres Laites dont on peut faire aussi d'autres sortes de Fromages. Nous n'en parlerons point ici, parcequ'ils ne sont point en usage parmi nous.

Quand le Fromage est encore trop nouveau, il est mou, visqueux, & chargé d'humiditez. C'est pourquoy il est pour lors pesant sur l'estomac, venteux, & difficile à digerer. Cependant il nourrit beaucoup, & il lâche mediocrement le ventre. Quand au contraire le Fromage est vieux, il est devenu sec, piquant, & brûlant sur la langue, d'une odeur forte, & desagréable, & propre à produire plusieurs mauvais effets dont nous avons parlé, parcequ'il a souffert une fermentation considerable; qui la privé des humiditez qu'il contenoit, & qui a tellement attenué & exalté ses principes, qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement. En effet, le Fromage vieux n'est point reconnoissable de ce qu'il étoit étant nouveau; & Mathiolo paroît être persuadé qu'il ne convient en cet état qu'aux gouteux, étant appliqué exterieurement sur les parties où ils ressentent de grandes douleurs; cet Auteur; pour appuyer son opinion, cite quelques malades qui se sont parfaitement bien trouvez de ce remede.

Concluons donc que le Fromage qui n'est ni trop vieux, ni trop nouveau, est le plus salutaire de tous: premierement, parcequ'il a eu le tems de déposer les humiditez trop abondantes qu'il contenoit auparavant; en second lieu, parcequ'il est devenu plus aisé à digerer par une petite fer-

mentation qui a suffisamment exalté les parties : & enfin , parceque cette même fermentation n'a pas eu encore assez de force ni assez de temps pour faire tomber ce Fromage dans les mauvais inconveniens de celui qui est trop vieux.

On mêle ordinairement du Sel marin dans le Fromage pour deux raisons. La première, pour lui donner un meilleur goût : & la seconde pour le conserver plus long-temps. Le Sel marin agit en ce dernier cas par les parties longues & roides qui bouchent les pores du Fromage de la maniere que nous l'avons expliqué dans le Chapitre précédent en parlant du Beurre salé , où le sel produit le même effet.

Pourquoi  
l'on met  
du sel  
dans le  
Fromage

Toutes sortes de Fromages ne sont pas également agreables au goût. Le Roquefort , le Parmezan , & ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné , sont servis sur les tables les plus délicates. Il y en a encore quantité d'autres dont on fait beaucoup de cas. Cependant plusieurs personnes ont une si grande aversion pour le Fromage en general, qu'elles ne pourroient en voir ni en sentir sans en être incommodées. Je ne m'arrêterai point ici à expliquer d'où peut provenir cette repugnance naturelle pour cet aliment. Martin Schoockius a fait un Traité particulier , *De aversione Casei* , où je renvoye le Lecteur.

Aversion  
pour le  
Fromage

## C H A P I T R E X V I .

### *De la Poule.*

**I**L y a de plusieurs especes de poules qui sont différentes par leur couleur , par la beauté de leur plumage , par leur grosseur , & par plusieurs autres circonstances particulieres. Celles qui sont jeu-

Diffé-  
rence.

Choix.

nes, qui ont été bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être préférées à toutes les autres.

Bons effets.

Leur chair est pectorale; elle se digere facilement; elle produit un bon suc; elle nourrit beaucoup; elle humecte & rafraichit; & elle est tres salutaire & tres convenable aux personnes atténuées & convalescentes. Avicenne prétend qu'elle rend l'esprit plus vif & plus intelligent; qu'elle éclaircit la voix, & qu'elle augmente considérablement l'humeur seminale.

Mauvais effets.

Quand la Poule est vieille, sa chair est seche, dure & de difficile digestion, cependant elle peut encore être employée en cet état dans les bouillons.

Principes.

La Poule contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatil, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament. Cependant son usage est plus salutaire aux personnes delicates, & qui menent une vie oisive, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoutumés à un violent exercice de corps, d'autant que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide, & qui se dissipe moins facilement.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Poule est trop connue de tout le monde pour en faire ici la description. C'est un oiseau

oiseau d'un tres grand usage parmi les aliments. Il est d'un fort bon goût ; & il produit plusieurs bons effets. La raison en est qu'il contient une juste proportion de principes huileux & salins , & que ces principes sont tellement unis ; & liez les-uns aux autres , qu'ils produisent un suc fort temperé.

Quelques personnes se sont imaginé autrefois que l'usage de la Poule , du Poulet , & du Chapon causoit la goutte. Deux choses avoient peut-être donné occasion à cette erreur populaire. La premiere , que ces animaux sont sujets à la même maladie , & que par consequent ils la peuvent communiquer à ceux qui les mangent. Mais il s'ensuivroit de là que nous devrions gagner toutes les maladies de chaque animal que nous mangeons ; ce que l'experience ne paroît pas confirmer. La seconde raison qui les induisoit à être dans ce sentiment , est que les gens qui mènent une vie oisive , qui sont grande chere , & qui ne vivent que d'aliments succulents & délicats , comme de Poulets & de Chapons , sont plutôt attaquez de la goutte que les autres. Mais ce n'est pas parceque ces mêmes gens là vivent ordinairement de Chapons & de Poulets , qu'ils sont sujets à cette incommodité ; c'est plutôt par rapport à leur vie oisive , & aux excès qu'ils font en toutes sortes de plaisirs. En effet , s'il étoit vrai que l'usage de ces animaux causât la goutte , nous ne verrions autre chose que des gouteux ; car on peut dire qu'il n'y a point aujourd'hui d'aliment plus familier que celui-là , en tout temps , & à toutes personnes , jeunes ou vieilles , saines , ou malades , & de quelque temperament qu'elles soient.

Les Poules different beaucoup suivant les endroits où elles viennent , & les aliments dont ont les nourrit ; celles de Cos sont particulièrement

Poule de  
Cos.

estimées pour la délicatesse de leur goût.

**Differen-  
res sortes  
de Poule.** On dit qu'il se trouve des Poules à Padoue qui surpassent de beaucoup en grosseur & en grandeur celles des autres pays. Il y en a en Turquie dont le plumage est d'une beauté & d'une variété très agréable. On en voit en Perse quelques-unes qui manquent de queue & de croupion. D'autres en la Chine portent de la laine semblable à celle que nous retirons des Moutons. Et dans quelques endroits des Indes les Poules ont la chair & les os noirs ; cependant elles sont d'un goût fort agréable.

**Graisse  
de Poule.** On se sert en Médecine de la graisse de la Poule pour adoucir, pour resoudre, & pour amollir les duretez.

On applique la Poule ouverte, & encore toute chaude, sur la tête, pour ouvrir les pores, pour les fièvres malignes, pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phrenesie, la létargie & le délire.

**Membrane  
de l'esto-  
mac  
de la  
Poule.** On fait secher & pulveriser la membrane intérieure de l'estomac de la Poule ; & on l'employe de cette maniere pour exciter l'urine, pour aider à la digestion, pour fortifier l'estomac, & pour arrêter les cours de ventre.

## CHAPITRE XVII.

### *Du Poulet.*

**Choix.** **L**E Poulet doit être choisi jeune, tendre, gras, & bien nourri. Il est meilleur & plus salutaire à l'âge de deux ou de trois mois, qu'en tout autre temps.

**Bons ef-  
fets.** Sa chair est nourrissante, pectorale, aisée à digerer, humectante, rafraichissante, & d'un bon suc. On fait avec le Poulet une maniere de demi-bouillon,

que l'on nomme eau de Poulet. Ce bouillon est fort en usage dans la diete des febricitants qui n'ont besoin que d'un aliment tres leger. Quand on veut que cette eau de Poulet ait une certaine vertu, on farcit le Poulet de drogues necessaires pour cela.

On ne remarque point que l'usage du Poulet produise aucuns mauvais effets. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament. Cependant son usage est encore moins convenable que celui de la Poule aux personnes accoutumées à un grand exercice de corps, & qui ont besoin d'un aliment solide & durable. Le tems, l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A chair du poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule, & elle est même encore plus delicate & plus succulente. C'est pourquoi l'on mange ordinairement la Poule bouillie, & le Poulet rôti.

Le Poulet doit être choisi assez jeune, parcequ'à mesure qu'il avance en âge, sa chair devient plus seche, & moins aisée à digerer.

Le Poulet est un aliment tres salutaire, & dont on se sert en santé comme en maladie. Il est aisé à digerer, parceque sa chair est peu resserrée en ses parties. Il est pectoral, humectant, & nourrissant par rapport aux parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il

est d'un bon suc , parceque ses principes sont dans une proportion & dans une liaison convenable lès uns aux autres.

Le Poulet étant d'une substance moins compacte , moins resserrée en ses parties , & moins grossiere que la Poule , on conçoit aisément pourquoi il est encore moins convenable que la Poule aux personnes laborieuses , accoutumées à la fatigue , & qui ont besoin d'un aliment solide.

## CHAPITRE XVIII.

### *Du Chapon.*

Choix.

**L**E Chapon doit être choisi jeune , tendre , gras , bien nourri , & qui ait été élevé dans un air pur & serein. On estime davantage les Chapons vers l'âge de six , sept , ou huit mois , qu'en tout autre temps.

Bons effets.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit un bon suc ; elle restaure ; elle repare les forces abatues ; elle est propre dans la phtysie & dans les maladies de consommation ; elle se digere facilement. On employe souvent en Medecine le bouillon fait avec le Chapon , pour fortifier , & pour rétablir les forces.

Mauvais effets.

On ne remarque point que le Chapon , non plus que le Poulet , produise de mauvais effets.

Principes.

Le Chapon contient en toutes ses parties plus de sel volatile & d'huile que le Poulet , & moins de phlegme.



Il convient en tout temps , à toute sorte d'âge & de temperament.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament

## R E M A R Q U E S.

**L**E Chapon, comme tout le monde sçait, est un Coq que l'on a châtré pour le rendre plus gras, & d'une chair plus tendre & plus delicate. En effet, le Coq est un animal fort lascif, & qui abonde en esprits & en humeur seminale; mais comme il en fait de frequentes déperditions par la grande chaleur où il est continuellement, sa chair devient seche, & difficile à digerer. Elle a peu de goût; & elle est peu en usage, du moins sur les tables delicates.

Le Chapon au contraire qui ne ressent pas les mêmes ardeurs que le Coq, ne fait point les mêmes pertes; & ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang ne s'échappant point au dehors, contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc que celle du Coq.

La chair du Chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût, à celle du Poulet. Cependant celle du Chapon est encore plus nourrissante, plus agreable, & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue, que l'autre; la raison en est que cette même chair contient des sucs plus cuits, plus élaborés, & plus chargés de particules onctueuses & balsamiques.

Quoi que nous ayons marqué que le Coq n'est pas un aliment fort delicieux; cependant les Crêtes de cet oiseau sont d'un tres bon manger.

Crêtes de  
Coq.

On employe le Coq pour les bouillons, & l'on choisit même en certe occasion le Coq le plus vieux. Ce bouillon est aperitif & détersif. Il lâche un peu le ventre; il nourrit, il restaure, & fortifie par la quantité de parties vives & actives que contient cet animal, & qui se manifestent

Bouillon  
fait avec  
le Coq.

assez par son temperament & sa vivacité.

Figres-  
sion sur  
le Coq.

Le Coq est un oiseau fier, hardi, courageux, vigilant. On prétend que le Basilic ne sçauroit l'entendre chanter sans tomber aussi-tôt dans une frayeur terrible, qui le fait bien souvent mourir. Pline assure que les Pantheres craignent aussi beaucoup les Coqs. Plusieurs Auteurs remarquent que les Lions ne peuvent voir ni entendre le Coq sans trembler, & Lucrece tâche d'expliquer cette frayeur naturelle des Lions par les vers suivans,

— — Gallorum in corpore quadam  
Semina qua cum sint oculis immissa Leonum,  
Pupillas interfodiunt, &c.

Plusieurs parties du Coq sont utiles en Medecines. C'est pourquoi on immoloit autrefois des Coqs en l'honneur d'Esculape.

Parties  
genitales  
du Coq.

Quelques Medecins assurent que les parties genitales de ces oiseaux, principalement quand ils sont encore jeunes, conviennent aux personnes maigres & attenuées, & excitent la Semence.

Graisse  
de Coq.

La Graisse de Coq est employée en Medecine pour les mêmes usages que celle de la Poule.

Cerveau  
de Coq  
& son  
Fiel.

On estime le cerveau du Coq propre pour arrêter les cours de ventre. On tient aussi son Fiel convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

## CHAPITRE XIX.

### *Du Coq d'Inde.*

Choix,

**L**Es meilleurs Coqs d'Inde, pour le goût & pour la santé sont ceux qui sont jeunes, gras, & qui ont été nourris avec un grand soin. Car il est à remarquer qu'entre les volailles, le Coq d'Inde est une de celles qui donne le plus de peine à élever.

Il nourrit beaucoup ; il produit un bon suc ; il se digère aisément ; il retablit les forces ; & il est convenable aux personnes atténuées & convalescentes.

Bons effets.

Cependant quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriassée, & difficile à digérer.

Mauvais effets.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile, & médiocrement de phlegme.

Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvu qu'il ait les conditions requises, dont il a été parlé.

Le temps, l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Coq d'Inde est un oiseau assez connu, & d'un aussi grand usage parmi les aliments que le Chapon & le Poulet ; il est d'un aussi bon goût, & il produit un aussi bon suc qu'eux. Sa chair est un peu plus ferme, & elle fournit un aliment plus solide & plus durable. Du reste, elle peut être comparée en tout à celle du Chapon & du Poulet, étant à peu près de même nature.

On rapporte qu'en Amerique, dans la Nouvelle Angleterre & dans la Virginie les Coqs d'Inde sont plus grands, & d'un goût encore plus exquis, que dans nos pays. Ces oiseaux étoient autrefois inconnus aux Européens ; & ils furent apportez en premier lieu d'une partie de l'Afrique, appelée Numidie. Ils nous en vient aussi des Indes ; & c'est d'où ils ont tiré leur nom. Les femelles des Coqs d'Inde étoient nommées par les Grecs, Meleagrides, parcequ'ils s'imaginoient que les sœurs de Meleagre avoient été changées en ces oiseaux.

Etimologie.

Pour les Coqs d'Inde ils sont appellez en Latin, *Parvones Indici*, ou bien *Gallopavi*: non pas qu'ils soient une espece de Paons; ( car ils en different beaucoup, & ils s'en faut bien qu'ils n'ayent une aussi grande beauté ) mais parce que ces deux oiseaux ont quelque chose de commun. En effet, les uns & les autres sont fiers, mal-veillants, coleres, se considerant avec admiration, & paroissant être ravis quand on les regarde.

## C H A P I T R E X X.

### *Des Pigeons.*

**Especies.** **I**L y a plusieurs especes de Pigeons que l'on peut distinguer en deux classes generales : sçavoir en domestiques, & en sauvages. **Choix.** Les uns & les autres doivent être choisis jeunes, tendres, gras, charnus, bien nourris, & qui ayent été élevez dans un air pur & serein.

**Bons effets.** Ils nourrissent beaucoup; ils resserent un peu le ventre; ils fortifient; ils excitent les urines; ils sont estimez propres pour netoyer les reins, & pour chasser au dehors les matieres grossieres qui s'y étoient arrêtées. Quelques Auteurs prétendent que l'usage du Pigeon guérit les convulsions, & preserve contre l'attaque des maladies pestilentielle; mais je ne voudrois pas assurer que ces prétentions fussent fondées sur des experiences bien certaines.

**Mauvais effets.**

A mesure que le Pigeon vieillit, sa

chair devient plus sèche & plus massive, difficile à digérer, & propre à produire des humeurs grossières & mélancoliques. C'est pour cela que plusieurs Auteurs ont condamné l'usage du Pigeon, le regardant comme un mauvais aliment.

Il contient beaucoup d'huile, & de sel Princip volatile, moins de phlegme que le Poulet, pes. & le Chapon, & un peu plus de parties terrestres.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament : cependant les mélancoliques doivent en user plus so- Letems ; l'âge, & le tempere- rament. brement que les autres.

## R E M A R Q U E S

**L**E Pigeon domestique est un oiseau fort connu par le grand usage qu'on en fait parmi les aliments. Etant encore jeune il est appelé Pigeonneau. Sa chair est alors tendre, succulente, facile à digérer, parcequ'elle contient une proportion convenable de principes salins, huileux, balsamiques, & phlegmatiques. Mais à mesure qu'il avance en âge, la fermentation de ses humeurs en fait dissiper les parties les plus humides ; ce qui rend ensuite ses suc grossiers, terrestres, & disposez à former une chair massive, & pesante sur l'estomac. Cependant cette même chair étant fort nourrissante, & produisant un aliment solide & durable, comme nous l'expliquerons ci-après, elle peut être convenable à ceux qui digèrent facilement, qui sont dans un exercice continuel, & qui dissipent beaucoup.

Pigeon domestique.

Pigeonneau.

Aristote & Plin remarquent que le Pigeon

domestique vit ordinairement huit ans. Cependant quelques Auteurs assurent en avoir vû qui ont vécu jusqu'à vingt-deux ans,

Pigeons  
ramiers.

Le Pigeon ramier n'est autre chose qu'un Pigeon sauvage. Il se tient ordinairement sur les branches des arbres ; & il ne vient guères à terre, parcequ'il est fort timide. Sa chair est d'un bon goût ; cependant elle est plus seche que celle du Pigeon domestique : la raison en est que le Pigeon ramier étant dans un plus grand mouvement que le domestique, dissipe aussi d'avantage que lui. Je ne sçai sur quel fondement il passoit chez les Anciens pour empêcher les ardeurs de Venus, comme on le peut voir par ces deux vers de Martial.

*Inguina torquati tardant hebetantque Palumbi :  
Non edat hanc volucrem qui cupit esse salax*

Quelques Auteurs rapportent que les Pigeons ramiers vivent jusqu'à trente ans, & quelquefois même jusqu'à quarante ; & qu'à mesure qu'ils vieillissent, leurs ongles augmentent considérablement en grandeur, & servent à faire connoître l'âge de ces oiseaux.

Tourterelle.

La Tourterelle est une autre espece de Pigeon plus delicat que ceux dont nous avons déjà parlé. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du col. Il s'en trouve aussi de blancs, principalement dans les pays froids. La Tourterelle est ou sauvage, ou domestique. Elle aime à habiter les lieux sablonneux, écartez & montagneux ; & elle se tient sur le haut des arbres, où elle fait son nid. Cependant elle en descend souvent pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. Aristote remarque qu'elle se rend en hiver dans les pays chauds & en Été dans les pays froids. On a observé qu'elle vivoit tout au plus

jusqu'à huit ans, & que la vie des mâles étoit pour l'ordinaire plus longue que celle des femelles.

La chair de la Tourterelle est moins sèche que celle du Pigeon ramier : elle est d'un meilleur goût ; & elle produit un bon suc. Quand cet oiseau est gras, tendre, & jeune, il est d'un manger délicieux. Voici ce qu'en dit Martial.

*Dum mihi pinguis erit Turtur lactuca valebis ;  
Et cochleas tibi habe ; perdere nolo famem.*

Galien eleve aussi beaucoup l'usage de la Tourterelle, & prétend qu'elle fournit un aliment qui n'est ni trop grossier, ni trop tenu ; & en un mot qui est fort salutaire.

On trouve des Pigeons presque en toute sorte d'endroits. Il y en avoit autrefois un grand nombre en Assirie, parcequ'il y étoit défendu d'en manger. On en voyoit encore beaucoup en Cypre, en Sicile, & en plusieurs autres pays, parceque ces oiseaux y étoient consacrez à la Déesse Venus.

On peut dire en general que tous les Pigeons sont d'un temperament sec, & qu'ils ne different en cela. les uns des autres que du plus au moins. Leur chair est nourrissante, parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle produit même un aliment assez solide & durable, parcequ'étant compacte & massive, elle s'attache de maniere aux parties solides, qu'elle ne s'en separe ensuite que difficilement. Enfin la chair du Pigeon convient dans les cas où il est question de fortifier & reserrer le ventre, non seulement parcequ'elle contient beaucoup de principes exaltés, mais encore parcequ'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humiditez trop abondantes qui se trouvent pour lors dans les intestins, & qui relâchent les fibres de ces parties.

On se sert en Medecine dans l'apoplexie,

dans la lethargie , dans la phrenesie , & dans les fièvres malignes , du Pigeon ouvert , qu'on applique encore tout chaud sur la tête. Il agit en cette occasion en ouvrant par les principes volatiles & exaltez les pores de la tête ; & facilitant par ce moyen une plus libre sortie aux vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau.

Sang de Pigeon.

Le Sang du Pigeon récemment tiré , & encore tiède , est employé pour adoucir les âcretés des yeux , & pour en guérir les playes nouvellement faites. On préfere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aîle , comme étant le plus spiritueux.

Fiente de Pigeon

Enfin la Fiente de Pigeon est employée dans les cataplasmes resolutifs , fortifiants & discutifs.

Etimologie.

Le Pigeon ramier en Latin , *Palumbus* , à πάλμωδον , *moveri* , *palpitare* ; parceque la peur le fait remuer & palpiter ; ou bien *quòd parcat lumbis* ; parcequ'il passe pour être continent. En effet on prétend que quand le mâle & la femelle se sont une fois unis ensemble , si l'un des deux meurt , celui ou celle qui reste , ne cherche plus ensuite à se lier de nouveau.

La Tourterelle est appelée en Latin , *Turtur*. Ce nom lui a été donné à cause de son cry.

## C H A P I T R E   X X I .

### *De l'Oye.*

Especies.  
Choix.

**I**L y a deux especes d'Oye ; un domestique , & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre , ni trop jeune , ni trop vieux , bien nourri , & qui ait été élevé dans un air , pur & serein.

Bons effets.

L'Oye nourrit beaucoup ; il produit



même un aliment assez solide & assez durable.

La chair d'Oye est un peu difficile à digerer. Quand cet Oiseau est trop jeune, sa chair est visqueuse, & propre à produire des humeurs grossières & excrémentielles. Quand au contraire il est trop vieux, sa chair est sèche, dure, d'un mauvais suc; & elle cause des indigestions & des fièvres.

L'Oye contient beaucoup d'huile & de sel volatile. Le domestique contient aussi beaucoup de phlegme : pour le sauvage, il en contient moins.

L'un & l'autre convient en hiver, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un grand exercice de corps.

#### R E M A R Q U E S.

L'Oye est un oiseau d'un manger agréable; particulièrement le sauvage, qui est d'un goût beaucoup meilleur que le domestique, parce qu'étant dans un mouvement plus considérable, sa chair est moins chargée de suc visqueux & grossiers.

L'Oye habite les lieux froids, humides & aquatiques. Il se trouve presque en toute sorte de pays, il vit fort long-temps, & principalement le sauvage, si nous en croyons quelques Auteurs. Guillelmus Gratarolus remarque qu'il vit jusqu'à vingt ans, & Albertus jusqu'à soixante. Le domestique ne vole que très difficilement, & s'élève peu de terre. Le sauvage au contraire vole haut, & avec beaucoup de legereté.

L'Oye habite la terre & l'eau à la manière des animaux amphibies. Le domestique vit cependant davantage sur la terre que le sauvage. En effet on trouve presque toujours ce dernier autour des lieux humides & marécageux. Il y en a un grand nombre dans l'Ethiopie qui y font un dégât considérable.

Digres-  
sion.

On remarque que l'Oye est fort vigilant, & qu'il a le sommeil si léger, qu'il se réveille au moindre bruit. On prétend même que cet oiseau est du moins aussi propre que le chien à garder la nuit une maison, parcequ'aussitôt qu'il entend quelque chose, il ne cesse de faire de grands cris, par lesquels il semble appeler à son secours les hôtes de la maison : on en cite un exemple fameux. Quand les Gaulois voulurent monter de nuit au Capitole Romain, ils jetterent de la viande aux chiens qui le gardoient, pour les empêcher d'aboyer ; ce qui réussit parfaitement bien : mais quoi qu'ils jettassent aux Oyes qui y étoient de quoi manger, ils ne les purent empêcher de crier, & de réveiller les Romains. Depuis ce temps-là on rendit à Rome tous les ans des honneurs à l'Oye pour sa vigilance, & l'on fit souffrir aussi tous les ans des supplices aux Chiens pour leur négligence.

On peut dire en general que la chair d'Oye est plus agreable au goût qu'elle n'est salutaire. En effet, elle abonde toujours en suc lent & grossier, qui la rendent de difficile digestion : c'est pourquoi on en doit user fort sobrement. Cependant elle est convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac, parcequ'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment solide & durable.

On prétend que la chair d'Oye dont les Juifs se servent assez frequemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un temperament atrabilaire,

d'une humeur sombre, triste & noire, & d'une mauvaise couleur. Les Anciens Anglois se faisoient autrefois un scrupule de manger de la chair d'Oye; mais à present ils en mangent avec plaisir.

La premiere Peau des pieds de l'Oye passe pour être astringente, & propre pour arrêter les écoulements immoderez, étant prise en poudre au poids d'une demie dragme.

Peau des  
pieds de  
l'Oye.

On reduit les excrements de l'Oye en poudre, & on les donne au poids d'une demie dragme pour rarefier & attenuer les humeurs, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, & pour hâter l'accouchement.

Excre-  
ment  
d'Oye.

Le Sang de l'Oye est estimé propre pour resister au venin. On en donne deux ou trois dragmes.

Sang de  
l'Oye.

On se sert en Medecine de la Graisse d'Oye. Elle est resolutive & émolliente; elle adoucit les hemorroïdes; elle appaise les douleurs d'oreille, étant introduite dedans. Elle lâche le ventre, étant prise interieurement. On en frotte les parties attaquées de Rhumatismes.

Graisse  
de l'Oye.

## CHAPITRE XXII.

### Du Canard.

**I**L y a deux especes de Canards, un domestique, & l'autre sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barboteux, parcequ'il se fait un plaisir de se veautrer dans les lieux bourbeux. Le second est appellé sauvage, parcequ'il va dans les bois chercher de la nourriture. Il a une chair brune, & rougeâtre, plus estimée pour son goût, que celle du Canard domestique. On doit choisir l'un

Especes.

Choix.

& l'autre jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons aliments, & élevez dans un air pur & ferein.

Bons effets,

Ils nourrissent beaucoup; ils produisent même un aliment assez solide & assez durable. Ils passent chez quelques Auteurs pour donner bonne couleur au visage, & pour rendre la voix nette & agreable.

Mauvais effets.

Le Canard, & principalement le domestique, se digere difficilement, & produit des humeurs lentes & grossieres.

Principes.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Principes.

Le sauvage contient plus de sel volatile que l'autre, & moins de phlegme.

Le temps l'âge, & le temperament.

L'un & l'autre conviennent en temps froid, aux jeunes gens robustes, accoutumez à beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Canard est un animal amphibie : car il vit sur la terre, & dans l'eau. Le domestique n'a pas un goût si agreable, & n'est pas si salutaire que le sauvage : la raison en est qu'il se donne peu de mouvement, & qu'il abonde par consequent en humeurs lentes, visqueuses & grossieres. De plus, il ne vit que dans la fange & dans l'ordure, & il se nourrit d'aliments sales, comme de boue, de poissons morts, & même pourris, d'araignées & de crapaux. Le sauvage au contraire mange des aliments beaucoup meilleurs, qu'il va chercher par-tout. Il jouit aussi d'une transpiration plus libre à cause de l'exercice.

qu'il se donne, & qui contribue à atténuer, & à chasser au dehors les humeurs grossières qu'il pourroit contenir, & enfin à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde d'avantage en sel volatil que le domestique.

L'Oye & le Canard se ressemblent beaucoup par la substance de leur chair, & ils produisent à peu près les mêmes effets. On estime particulièrement la chair de l'estomac du Canard, & ce qu'on appelle vulgairement, ses éguillettes. Martial par les vers suivants marque quelles étoient les parties du Canard qu'il estimoit d'avantage pour leur bon goût.

*Tota mihi ponatur anas, sed pectore tantum  
Et cervice sapit; cetera redde coquo.*

Le Canard domestique s'éleve peu de terre, & marche lentement, parcequ'il est fort pesant; mais il nage aussi en récompense avec beaucoup de vitesse & de facilité, & il peut tenir longtemps la teste & le reste du corps dans l'eau, ou pour chercher au fond quelque chose à manger, ou pour s'y cacher.

Quand on a donné un œuf de Canne à couvrir à une Poule, & que cet œuf s'est éclos, la Poule paroît d'abord surprise de la figure de son petit; & comme le Canard aussi-tôt qu'il est né, court barbotter & nager dans l'eau par un instinct de la nature, la Poule lamente, gemit, & l'appelle de la maniere du monde la plus pitoyable.

Le Foye du Canard, outre qu'il est d'un goût assez agreable, passe encore pour arrêter le flux hepaticque.

La Graisse du Canard est adoucissante, résolutive, & émolliente.

On applique sur le ventre le Canard immédiatement après qu'il a été ouvert, pour la colique ventreuse.

Canard domestique.

Foye de Canard.

Graisse.

**Canard sauvage.** Il y a beaucoup d'espèces de Canards sauvages, qui diffèrent entre eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cry, & par leur couleur. Il s'en trouve qui volent lentement, & d'autres qui volent avec une grande vitesse. Cependant on peut dire en general que les Canards sauvages volent pour la plûpart avec plus d'agilité que les domestiques. Ils habitent ordinairement les lieux où il se rencontre des rivières, des marais, & des étangs.

**Sarcelle.** La Sarcelle est mise au nombre des Canards sauvages, dont elle fait une espèce particulière. Il y en a de deux sortes, une petite, & une plus grosse. La petite, qui est la plus en usage parmi les aliments, ressemble assez en tout au Canard ordinaire, excepté qu'elle n'est pas si grande, mais d'un goût plus agréable, & qu'elle se digere plus facilement.

**Macreuse.** La Macreuse est un oiseau de mer qui est encore mis au nombre des Canards sauvages. Elle est d'une couleur brune, & elle ne vole qu'avec beaucoup de peine; mais quand elle veut sortir avec promptitude d'un lieu, elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds, & batant de l'aile elle court sur la surface de l'eau avec une legereté & une vitesse tres grande. La Macreuse se trouve tres abondamment dans quelques Isles d'Irlande; nous en voyons aussi beaucoup en France. Elle se nourrit d'insectes; d'herbes marines, & de poissons. Sa chair est dure & coriace, principalement quand elle est vieille: c'est pourquoi on ne la doit manger que tres jeune. Cette même chair sent aussi le poisson, & son usage est permis pendant le Carême.

**Etimologie.** Le Canard en Latin, *Anas*, & en Grec, *νῆσις* à *νῆσις* nato, je nage; parceque comme nous avons déjà remarqué, il nage avec beaucoup d'agilité.

Le Plongeon est encore un oiseau qui a beaucoup de rapport avec le Canard en plusieurs choses, & particulièrement par sa maniere de vivre, & par les endroits où il habite ; il contient aussi les mêmes principes, & produit les mêmes effets en qualité d'aliment. Sa chair en quelques temps qu'on la mange, a toujours un goût de poisson. Cependant quand elle est tendre & grasse, elle est d'un goût assez passable.

Le Plongeon est plus aquatique que le Canard, il est presque toujours dans l'eau, & il ne se trouve pas si souvent sur la terre, & sur les rivages que le Canard. La raison en est que ses pieds sont bien faits pour nager aisément ; mais non pas pour marcher de même. Il ne vole aussi qu'avec peine ; mais en récompense il nage avec plus de vitesse, & de facilité que le Canard, & sa teste est plus élevée: il se trouve sur les rivières, & sur la mer. Il y en a de beaucoup d'espèces qui diffèrent entr'elles par leur grandeur, par leur couleur, & par la figure de leur bec. Les Plongeurs sont plus gros, & paroissent en plus grand nombre en Hyver qu'en tout autre temps de l'année. Ils se trouvent en grande quantité entre la Norvege & l'Islande. Leur usage parmi les aliments, étoit défendu dans le Levitique.

Le Plongeon se nomme en Latin, *Mergus*, à *mergere*, plonger ; parceque cet oiseau se plonge dans les eaux pour attraper les Poissons dont il se nourrit ; & qu'il y reste même un assez long temps.

## CHAPITRE XXIII.

### *De la Gelinotte de bois.*

**L**A Gelinotte de bois doit être choisie Choixi  
d'une chair blanche, tendre, & friable.

Bons ef-  
fets.

Elle nourrit beaucoup, elle fournit un bon suc, elle se digere aisément. Galien la recommandoit aux personnes attaquées de douleurs nephretiques. On ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets.

Princi-  
pes.

Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatil.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rément.

Elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Gelinotte de bois est plus estimée que la Perdrix; non seulement pour son goût exquis, mais encore parcequ'elle est plus rare. On la sert sur les tables les meilleures, & les plus delicates. Elle a une chair tendre, & qui n'est nullement fibreuse, ce qui la rend très aisée à digerer. Elle a aussi cela de commun avec la plupart des oiseaux sauvages, qu'elle est peu chargée d'humeurs lentes, visqueuses & grossieres, & par consequent que sa chair fournit des suc's plus épurez, & plus propres à produire de bons effets.

La gelinotte de bois se nourrit de grains, elle habite les montagnes; son plumage est de différentes couleurs, Elle s'eleve peu de terre, de même que la Poule, la Perdrix & l'Alouette. Elle aime les Cerfs, & elle saute quelquefois sur leur dos; mais elle a une aversion particuliere pour les Poules, les Poulets, & les Coqs. On la mettoit autrefois parmi les oiseaux tres rares; presentement quoiqu'elle ne soit pas fort commune, elle se trouve dans plusieurs endroits de France & d'Espagne; & elle est même connue presque par toute l'Europe.



## C H A P I T R E XXIV.

*Des Outardes.*

**L**Es Outardes doivent être choisies jeunes, & grasses. Elle ne doivent point être mangées au sortir d'avoir été tuées; mais il faut les laisser mortifier quelques jours; & pour lors leur chair devient plus tendre, plus delicate, & d'un meilleur goût.

Choix.

La chair des Outardes nourrit beaucoup, & fournit un aliment solide, & durable.

Bons effets.

On peut dire en general que les Outardes se digerent difficilement, particulièrement celles qui sont un peu avancées en âge. Galien remarque que la chair des Outardes tient en quelque sorte le milieu entre celle d'Oye, & de Grue; c'est à dire qu'elle est plus dure que celle d'Oye, & plus tendre que celle de Grue.

Mavais effets.

Les Outardes contiennent beaucoup de sel volatile, moins d'huile, & de flegme que les Oyes, & plus que les Grues.

Principes.

Elles conviennent particulièrement en Hyver, où elle peuvent être plus facilement mortifiées sans se corrompre qu'en aucun autre temps; aux jeunes gens d'un bon temperament, qui se donnent de l'exercice, & qui ont un bon estomac,

Le tems, l'âge, &amp; le temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**es Outardes sont des oiseaux plus gros que le Coq, qui sont fort pesans, & qui volent avec peine. Ils habitent les campagnes spacieuses & éloignées des Villes; ils vivent d'herbes, de fruits, de raves, de grains, de choux; on en trouve qui pèsent jusqu'à treize livres, ils n'habitent jamais les arbres, ni les lieux aqueux; ils ne font point leurs nids fort haut à cause de la pesanteur de leur corps. On en trouve en grand nombre en Angleterre, & en Hollande particulièrement en Automne. Ces oiseaux sont fort timides; d'un temperament tres-delicat; & meurent de la moindre blessure qu'ils reçoivent.

Les Outardes ne sont par fort communs en France. Bellonius les met au nombre des oiseaux d'un goût exquis; & rapporte qu'on les servoit autrefois sur les meilleures tables; apparemment par rapport à leur rareté. Julius Alexandrinus dit aussi la même chose, cependant il prétend que leur chair est dure difficile à digester, & produisant beaucoup d'humeurs excrémentielles. Les suc de cet oiseau étant grossiers & chargez de parties solides, on comprend aisément qu'ils doivent nourrir puissamment, & produire un aliment solide & durable, comme il a déjà été dit.

Graisse.

La Graisse des Outardes est anodine, & resolu-

Fiente.

lutive, Avicenne prétend que leur Fiente est

Oeufs.

propre pour la gale, & que leurs oeufs donnent une couleur noire aux cheveux.

Etimologie.

Les Outardes sont nommées en Latin; *Tarda à tarditate volandi*; à cause de la difficulté qu'ils ont à voler. Cet oiseau se nomme encore *Otis* *δοτο τῶν ὠτίων* *ab auribus*; parceque les trous de ses oreilles sont si grands, & si ouverts, qu'on peut introduire sans peine le bout du doigt.

## C H A P I T R E XXV.

*De la Perdrix.*

**I**L y'a plusieurs especes de Perdrix, qui Especes.  
doivent être routes choisies jeunes, Choix,  
tendres, bien nourries, & d'un fumer  
agreable.

La Perdrix est restaurante, fortifiante Bons ef-  
& fort nourrissante. Elle se digere assez fets,  
aisément quand elle a les qualitez dont  
nous venons de parler. Elle excite l'hu-  
meur seminale, & le lait aux nourrices. Elle  
produit un bon suc, & un aliment solide  
& durable. Elle est convenable dans les  
diarrhées.

Quand la Perdrix est vieille, sa chair Mauvais  
est dure, coriasse, difficile à digerer & effets,  
peu agreable au goût.

Les Perdrix contiennent en toutes leurs Princi-  
parties beaucoup d'huile, & de sel volatile, pes.

Elles conviennent en temps froid, à Le tems,  
toute sorte d'âge & de temperament; mais l'age, &  
particulièrement aux personnes conva- le tempe-  
lescentes, & à celles qui sont d'un tem- rament,  
perament froid & phlegmatique.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Perdrix est un oiseau fort estimé pour son  
bon goût, & pour les bons effets qu'il produit.  
On fait plus de cas de la Perdrix rouge que des  
autres. Elle se trouve en Saintonge, en Anjou, &  
en Poitou. Elle se nourrit de Limaçons, de se-

mences, de sommitez tendres de plusieurs arbres, & d'autres plantes.

Nos perdrix ont à peu près la grosseur d'un Pigeon ; mais il s'en trouve en certains pays de beaucoup plus grosses. Strabon, L. 15. rapporte que Porus, Roy des Indes, en fit un jour present d'une à Auguste, qui étoit plus grosse qu'un Vautour. Dans l'Isle de Chio, suivant le témoignage de quelques Auteurs, on en voit de rouges qui sont aussi grosses que des Poules. On en voit aussi en plusieurs lieux qui sont blanches, ou de couleur cendrée, ou de différentes couleurs, & toutes d'un goût tres-agreable,

Plusieurs Auteurs assurent que les Perdrix sont si lubriques & si lascives, que bien souvent le mâle, aussi-tôt qu'il apperçoit la femelle, & même qu'il l'entend, ne peut s'empêcher de laisser échaper sa semence. On dit aussi que quand on lui présente un miroir, il accourt à son image, & fait la même chose ; & que quand il trouve les œufs de la femelle il les brise de peur qu'elle n'évite sa compagnie pour s'aller occuper à couvrir ses œufs.

La Perdrix vit ordinairement quinze ou seize ans ; Aristote dit qu'elle vit quelquefois jusqu'à vingt-cinq. Elle s'éleve peu de terre, parcequ'elle est assez pesante ; mais elle vole avec beaucoup de force & d'impetuosité.

La Perdrix a une chair ferme, & peu remplie d'humiditez visqueuses & étrangères. C'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agreable, qu'elle est propre dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux, & aux phlegmatiques. Cette même chair excite l'humour féminale, elle fortifie; elle restaure ; elle nourrit beaucoup ; & elle est tres-salutaire aux personnes convalescentes, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties

parties solides , & à les rétablir , mais encore par le secours de ses sels volatiles qui entretiennent les liqueurs dans une juste fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits.

Quand la Perdrix est vieille , la fermentation de ses humeurs en a fait élever insensiblement les parties les plus volatiles , & les plus humides : c'est pourquoi sa chair est pour lors dure , sèche , difficile à digérer , & de peu de goût.

La Perdrix ne doit point être mangée aussi-tôt qu'elle a été tuée ; mais on la doit laisser reposer quelques jours à l'air : car de cette manière , sa chair devient plus tendre , & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

On se sert en Médecine du Sang , & du Fiel de la Perdrix pour les ulcères des yeux , & pour les cataractes : on y instille ces liqueurs toutes chaudes , & au sortir de l'animal qu'on vient de tuer.

Sang , &  
Fiel de la  
Perdrix,

On employe aussi les plumes des Perdrix pour les vapeurs des femmes : on leur en fait sentir la fumée.

Plumes  
de Per-  
drix.

La Moëlle , & le cerveau de la Perdrix étant mangés , passent pour guérir la jaunisse.

Moëlle  
& Cer-  
veau de  
Perdrix.

La Perdrix en Latin , *Perdix*. Ce nom lui a été donné à cause de son cry ; parcequ'il semble que cet oiseau prononce en son ramage le même mot.

Etimolo-  
gie,

## C H A P I T R E X X V I.

### *Du Phaisan.*

**I**L doit être choisi jeune , gras , & d'une chair tendre , succulente & délicate.

Choix,

Il nourrit beaucoup ; il fournit un bon suc ; il produit un aliment assez solide & durable ; il fortifie ; il restaure il ; rétablit les héctiques , & les personnes convales-

Bons ef-  
fets.

centes ; & il se digere facilement. On prétend que son usage est salutaire & convenable aux épileptiques , & à ceux qui sont attaquez de convulsions.

Mauvais  
effets.

Le Phaïfan ne produit de mauvais effets que par l'usage immodéré qu'on en fait.

Princi-  
pes.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Il convient principalement en Automne , où il est plus gras qu'en tout autre temps ; à toute sorte d'âge & de temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Phaïfan est un oiseau à peu près de la grosseur du Coq. Il a un bec long d'un travers de pouce , & recourbé en son extrémité. Sa queue est fort longue. Il n'y a gueres d'oiseaux qui ayent un goût plus exquis & plus délicieux que le Phaïfan : aussi est-il servi sur les tables les meilleures , & les plus delicates.

Il est distingué en mâle, & en femelle. Le mâle est plus gros , plus beau , & plus agreable au goût que la femelle. Averroes met le Phaïfan au dessus de toutes sortes d'oiseaux pour son bon goût & pour être salutaire. Galien compare la chair du Phaïfan à celle de la Poule ou du Poulet. Cependant le Phaïfan est d'une saveur beaucoup meilleure que la Poule ; il est aussi plus sec qu'elle : la raison en est qu'il vit dans les bois , qu'il jouit d'un air libre & sec , & qu'il s'exerce beaucoup. Il vit de fruits , de semences , de bayes , & sur-tout d'avoine , qui sont de bons aliments , & qui contribuent à rendre sa chair d'un bon suc.

Le Phaïfan n'est pas si lascif ni si lubrique que

la Perdrix : on peut même dire qu'il est grossier & stupide ; car quand il s'est une fois caché la tête, il croit que le reste de son corps n'est à la vûe de personne. Il s'aime beaucoup, & se considère avec tant d'admiration, qu'on le peur aisément prendre dans le temps qu'il est tout entier occupé à se regarder.

La chair du Phaisan produit plusieurs bons effets que nous avons marquez ; premièrement, parcequ'elle n'est point trop humide, ni chargée de suc visqueux & grossiers, mais qu'elle est médiocrement sèche. En second lieu, parcequ'elle contient une proportion convenable de parties huileuses & balsamiques, & de sels volatiles.

La graisse du Phaisan étant appliquée extérieurement, fortifie les nerfs, resout les tumeurs, & dissipe les douleurs de rhumatisme.

Graisse  
de Phai-  
san.

Il y a une autre espece de Phaisan appelé en Latin, *Urogallus*. Cet oiseau se subdivise en deux autres especes ; sçavoir, en grand, & en petit. Le premier est grand comme un Coq d'Inde. Il a la tête noire, le bec court, le col long, & ses plumes sont de couleur noire, ou rougeâtre.

Autre es-  
pece de  
Phaisan

Le second est appelé *Phasianus montanus*, Phaisan de montagne. Il differe de l'autre en ce qu'il est plus petit. Ces oiseaux habitent les montagnes, les forêts, & les pays Septentrionaux. On rapporte qu'en hyver ils demeurent cachez sous la neige l'espace de trois mois. Leur chair est d'une saveur délicieuse : elle a les mêmes vertus que celle du Phaisan : elle est assez sèche, & elle contient par consequent peu d'humeurs visqueuses & grossieres. Enfin elle fournit un bon suc, & un aliment solide, & durable.

Caligula ordonna autrefois qu'on immolât en son honneur ces sortes d'oiseaux.

Leur graisse a les mêmes vertus que celle du Phaisan ordinaire,

Etimolo-  
gie.

Cet oiseau est appellé en Latin , *Urogallus*, *ab uro*, je brûle , & *Gallus*, Coq, parcequ'il ressemble à un Coq, & qu'il est d'une si grande chaleur, qu'il peut demeurer plusieurs mois dans la neige sans en être incommodé.

Le Phaisan est appellé par quelques-uns *Fasanus*, *quasi faciens sanum*, parceque c'est un fort bon aliment ; mais son veritable nom Latin est *Phasianus*, à *Phasi Colchidis fluvio*; parcequ'il fut trouvé en premier lieu proche une riviere de Cholchos, nommée Phasis, d'où l'on prétend qu'il fut transporté en Grece par les Argonautes, & de-là jusqu'à nous. Ceci est prouvé par ces deux vers de Martial ;

*Argivâ primùm sum transportata carinâ ;  
Ante mihi notum , nil nisi Phasis erat.*

## CHAPITRE XXVII.

### De la Caille.

Choix.

Elle doit être choisie jeune , tendre , grasse , & bien nourrie.

Bons effets.

Elle nourrit beaucoup ; elle excite l'appetit , & elle produit un assez bon suc.

Mauvais effets.

Plusieurs Auteurs regardent la Caille comme un fort mauvais aliment ; cependant elle n'est pas si pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire. A la verité elle se digere un peu difficilement , principalement quand elle est trop vieille. Nous parlerons plus au long dans les remarques , de ses prétendus mauvais effets.

Principes.

Elle contient beaucoup d'huile , & de sel volatile.



Elle convient en tout temps , à toute sorte d'âge & de temperament , pourvû qu'on en use avec moderation.

Le tems,  
l'âge , &  
le tempe-  
rament.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Caille est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive. Elle a un assez beau plumage , & un ramage agreable. Elle vit ordinairement de miller , de blé , & d'autres grains. Elle est si delicate & si delicieuse , qu'on la sert sur les meilleures tables.

La plûpart des Auteurs ne conviennent point sur les effets de la Caille. Averroës prétend qu'elle est d'un bon suc , & que son usage est convenable aux personnes convalescentes , & à celles qui jouissent d'une santé parfaite. Pour nous , nous tiendrons le même sentiment. Premièrement , parceque l'experience ne nous a point encore fait connoître les mauvais effets que produit la Caille: & en second lieu , parceque nous voyons que la chair est d'une substance peu resserrée en ses parties , & qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & balsamiques , & de sels volatiles. A la verité , elle est quelquefois un peu difficile à digerer; & cela, parcequ'étant fort grasse, ses parties graisseuses se figent , & pesent sur l'estomac ; mais quand on en use avec moderation , on ne s'apperçoit gueres de ce petit inconvenient.

Galien , Pline, Avicenne au contraire assurent que la Caille est un aliment fort dangereux : & Galien rapporte qu'il avoit vû dans la Phocide, dans la Bœotie, & dans la Doride plusieurs personnes attaquées de convulsions , & de mouvemens épileptiques pour en avoir mangé ; & il prétend que cela venoit de ce que les Cailles dans ces pays se nourrissoient d'Ellebore; cependant cette plante paroît plus propre à guerir l'épilepsie, qu'à la causer, puisqu'étant purgative & vomitive, elle peut chas-

fer au dehors les humeurs acres & picotantes qui la causent. Mais quand bien même l'Ellebore seroit propre à produire des mouvemens épileptiques, & que les Cailles en mangeroient fort souvent, il ne s'ensuivroit pas de-là que les Cailles seroient aussi propres à causer l'épilepsie, puisque l'Ellebore en s'affimilant aux parties solides des Cailles, doit avoir perdu un certain arrangement de parties insensibles, en quoi seul pourroit consister cette prétendue malignité. Nous avons déjà traité cette même matiere dans le Chapitre du Cerf. C'est-là où je renvoye le Lecteur.

Ceux qui sont du sentiment de Galien sur le fait des Cailles, disent encore pour appuyer ce sentiment, que les Cailles étant fort sujettes aux mouvemens épileptiques, les peuvent communiquer à ceux qui en mangent. Mais il s'ensuivroit de-là que les Chevres, les Brebis, les Chapons, les Tourterelles, & plusieurs animaux dont nous servons fort communement, & qui ont souvent des atteintes d'épilepsie, comme plusieurs Auteurs l'ont remarqué, devroient nous communiquer les mêmes maux : ce que l'expérience ne confirme pas.

Quelques Anciens, suivant le faux raisonnement de Galien sur les effets de la Caille, veulent qu'on la mêle avec la coriandre, du vinaigre, & plusieurs autres ingrediens qui lui font perdre beaucoup de son bon goût. Ils prétendent la dépouiller par ce moyen de sa prétendue malignité. Mais comme nous ne sommes pas encore bien convaincus qu'elle soit si pernicieuse, il nous sera permis de n'assaisonner la Caille qu'avec ce qui se trouvera le plus propre à relever son goût : & nous ne nous embarrasserons point à corriger une prétendue mauvaise qualité que l'expérience ne nous montre en aucune maniere.

La Caille s'éleve peu de terre ; & elle ne vole pas même facilement ; c'est pourquoi Pline l'appelle un oiseau plus terrestre qu'aérien. Mais la Nature la recompense d'ailleurs par une grande agilité dans les pieds , qui fait qu'elle court avec une extrême-vitesse. Elle est lubrique & lascive aussi-bien que la Perdrix. Un seul mâle peut suffire pour plusieurs femelles ; & l'on rapporte que bien souvent aussi-tôt qu'il voit ou qu'il entend la femelle , il laisse échapper sa semence. Albertus remarque que les femelles en ce genre d'oiseau sont fort rares , par rapport aux mâles qui sont en grand nombre.

La graisse de la Caille est estimée propre pour emporter les taches des yeux ; & sa Fiente pour l'épilepsie , étant séchée & pulvérisée.

Graisse &  
Fiente de  
la Caille.

La Caille en Latin , *Coturnix*. Elle a tiré son nom de son ramage , aussi-bien que plusieurs autres oiseaux ; comme le marque Athenæus , l. 9 c. 15.

Etimolo-  
gie.

## C H A P I T R E XXVIII.

### Des Grives.

**E**lles doivent être choisies tendres , jeunes , grasses , bien nourries , & qui aient été prises en temps froid : car elles sont pour lors plus délicates , & d'un goût plus exquis.

Choix.

Elles excitent l'appetit ; elles fortifient l'estomac ; elles nourrissent beaucoup ; elles produisent un bon suc ; elles sont salutaires aux convalescents. Quelques Auteurs les estiment bonnes pour l'épilepsie.

Bons ef-  
fets.

Elles ne produisent de mauvais effets que par leur quantité excessive.

Mauvais  
effets.

Princi-  
pes.

Elles contiennent beaucoup d'huile, &amp; de sel volatil.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Elles conviennent principalement en temps froid, à toute sorte d'âge &amp; de temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**AGrive est un oiseau un peu plus gros qu'une Allouette. Elle est servie sur les tables les plus delicates à cause de son bon goût. Elle étoit fort estimée parmi les Anciens. Martial donne le premier rang au Lievre parmi les quadrupedes & à la Grive parmi les oiseaux. Horace dit aussi qu'il n'y a point de manger plus exquis que celui de la Grive : & Galien la met au nombre des viandes qui sont d'un bon suc.

Il se trouve des Grives presque en toute sorte de pays. Elles vivent de Bayes de Myrte, de Genievre, de Sureau, & de Lierre. Elles vivent aussi d'Olives, de Glands, d'Insectes, de Vers, de Mouches. Elles font leur nid au sommet des arbres. Elles sont dociles, & apprennent aisément à parler. Pline rapporte qu'Agrippine femme de l'Empereur Claudius, avoit autrefois une Grive qui parloit aussi distinctement qu'une personne. Cependant quelques Auteurs assurent que la Grive est tellement sourde, que sa surdité avoit autrefois passé en proverbe, & que quand on vouloit dénoter un homme bien sourd, on disoit qu'il l'étoit d'avantage, ou autant qu'une Grive.

La Grive, comme nous l'avons marqué, vit de bons aliments. Elle jouit d'une transpiration libre, & elle fait un exercice convenable. Ses sucs sont aussi fort temperez à cause de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & salins : c'est pour cela que la chair de la Grive est d'un goût exquis. Elle est fort nourrissante,

parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle excite l'appetit ; & elle fortifie l'estomac par ses principes volatiles & exaltez. Elle produit un bon aliment , & elle est prompte pour les convalescents , pour deux raisons principales. Premièrement , parceque sa chair n'étant ni trop grossiere ni trop tenue , & contenant peu de lûcs visqueux , elle se digere facilement. Et en second lieu , parcequ'elle contient des principes propres à rétablir les parties solides , & à augmenter la quantité des esprits animaux.

Quelques-uns tiennent l'usage de la Grive convenable dans l'épilepsie, parceque ces sortes d'oiseaux mangent assez souvent du Gui de Chêne , qui passe pour un remede anti-épileptique.

## C H A P I T R E X X I X .

### *Des Grues.*

**L**Es Grues different beaucoup suivant Espees. leur grandeur , leur couleur , & le lieu de leur naissance. Elles doivent être choisies les plus jeunes qu'il se pourra : car elles sont en cet état plus tendres , plus delicates, plus aisées à digerer, & d'un meilleur goût. Choix.

Les Grues nourrissent beaucoup , & fournissent un aliment solide & durable à cause de la consistance , & de la solidité de leur chair. On pretend qu'elles sont propres pour la colique venteuse , qu'elles éclaircissent la voix , qu'elles augmentent la semence ; & que parcequ'elles sont nerveuses , elles fortifient les parties nerveuses , étant mangées. Bons effets.

Mauvais  
effets.

A mesure que les Grues vieillissent, leur chair devient plus fibreuse, plus coriace, & plus difficile à digerer. Rhasis pretend quelles produisent un sang atrabilaire.

Princi-  
pes.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Elles conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Grue étoit autrefois plus en usage parmi les aliments qu'elle n'est presentement. Pline remarque que cet oiseau étoit servi, dans son siecle sur les meilleures tables; & Varron l. 3. de *re rustica*, rapporte que les Romains les nourrissoient avec soin dans des volieres pour les manger ensuite, les regardant comme un mets delicieux.

La Grue est un oiseau passager qui va par toute la terre, & qui ne demeure pas long-temps dans un même endroit. Il ne peut souffrir le froid; c'est pourquoi il court toujours vers les pays les plus chauds. *Ælianus* remarque que les Grues se rendent en grand nombre en Égypte, en Libie, & en Ethiopie. Quand elles sentent que le froid approche dans le lieu où elles sont, elles s'enfuyent dans un autre pays, & elles y font leur demeure, jusqu'à ce que le froid survenant leur fasse encore changer d'habitation. Elles volent fort haut; quand elles voyent dans l'air une disposition à la pluie, elles crient, & se lamentent beaucoup. Dans les grands orages; elles descendent à terre; leur plumage est de couleur cendrée; mais à mesure qu'elles vieillissent, leurs plumes noircissent; leur bec est long, robuste, & un

peu recourbé; leur col est long; leurs jambes sont hautes; elles vviennent de blé, d'herbes, & de serpens, leur voix est forte & éclatante; elles habitent volontiers les lieux aqueux, les rivières, les marais, les lacs; & les étangs.

La graisse de la Grue ramollit les duretez. On la tient propre pour la surdité, étant mise dans l'oreille. Sa tête, ses yeux, & son ventricule sechez & pulverisez sont estimez propres pour les fistules, & pour les ulceres variqueux.

La Grue est ainsi appelée, à *gruendo*, parcequ'elle gruit; elle est encore appelée par les Poetes, *Avis Palamedis*; parcequ'ils disent que pendant la guerre de Troye, Palamede avoit appris des Grues les quatre lettres grecques  $\phi$ ,  $\xi$ ,  $\chi$ ,  $\delta$ ; l'ordre d'une armée, & les enseignes.

Etimologie.

## CHAPITRE XXX.

### *Des Merles.*

**L**Es Merles doivent être jeunes, tendres Choix.  
& gras.

Ils produisent un bon suc, ils nourrissent beaucoup, & ils se digerent aisément quand ils ont les qualitez qui viennent d'être marquées. Ils sont encore estimez convenables dans les dysenteries & dans les cours de ventre.

Bons effets.

Ils ne produisent gueres de mauvais effets que par l'excez qu'on en fait. Cependant à moins qu'ils ne soient assez jeunes & assez gras, leur chair est un peu dure, & difficile à digerer.

Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatilé.

Principes.

Le tems,  
l'âge &  
le tempe  
sament,

Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge, & à toute sorte de temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**E Merle est un oiseau qui a quantité de choses communes avec la Grive. Il est environ gros comme une Moviette, & ordinairement noirâtre. Cependant on en voit en quelques endroits de blancs; mais ils sont rares. Le Merle habite dans les bois épais, & dans les lieux épineux, sur les arbres, & dans les fentes des murailles. Il chante fort agreablement, il est docile, & il apprend aisément à parler quand on lui montre; mais il n'articule pas si bien que le Perroquet: la raison en est que le Perroquet a la langue large & ressemblante à celle de l'homme, & le bec large & crochu. Le Merle au contraire a une langue étroite, & le bec droit, pointu & reserré. Il vit à peu près des mêmes choses que la Grive; & il se fait un délice des Bayes de Myrthe, de Laurier, de Houx, & de Sureau. Quand on le tient enfermé dans une cage, & que l'on veut qu'il ait la voix plus nette & plus agreable, il n'y a qu'à lui donner de la chair à manger. On prétend que cet aliment lui plaît beaucoup, & qu'il produit chez lui l'effet qui vient d'être rapporté.

Quoique les Merles ayent beaucoup de rapport avec les Grives en plusieurs choses: cependant ils ne sont ni si delicats, ni si aisez à digerer. Ils peuvent néanmoins être mis au nombre des aliments qui produisent un bon suc. Premièrement, parcequ'étant dans un assez grand exercice, ils contiennent peu d'humeurs visqueuses & grossieres: & en second lieu, parceque leur chair est composée de beaucoup de parties huileuses & balsamiques, & de sels volatiles propres à produire



*Des Bequefiges , ou des Pivoines.* 325

tous les bons effets que nous lui avons attribuez,

Merle en Latin , *Merula, quasi medula*. En effet, Etimologie, les Anciens l'appelloient ainsi, suivant le témoignage d'Isidorus , *eo quòd moduletur*, parcequ'il chante fort agreablement.

Cet oiseau étoit aussi appellé par quelques-uns, *Nigretta*, parceque , comme nous avons déjà remarqué, il est ordinairement d'une couleur noire.

CHAPITRE XXXI.

*Des Bequefiges , ou des Pivoines.*

**E**lles doivent être choisies jeunes, Choix, grasses, tendres, & principalement dans le temps que les Figues & les Raisins sont meurs & bons à manger.

Elles nourrissent beaucoup; elles produisent un bon suc, elles excitent l'appetit, elles se digerent facilement, elles fortifient l'estomac, elles conviennent aux convalescents, & elles sont estimées propres pour éclaircir la vûe, Bons effets,

Elles ne sont salutaires que pendant qu'elles sont encore jeunes: car quand elles sont devenues vieilles, leur chair est coriace, & difficile à digerer. Mauvais effets,

Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes,

Elle conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament. Le tems l'âge, & le temperament.

## REMARQUES.

**L**A Bequefigue est un oiseau tendre, & gras comme un Ortolan. Elle aime beaucoup les figues. C'est pourquoi elle est appellée en François Bequefigue, & en Latin, *Ficedula*. Elle est encore nommée par quelques-uns, *Avis Cypria*, Oiseau de Cypre, apparemment parceque cette Isle en est tres-abondante, ou bien, dit-on, parcequ'autrefois on en transportoit de cette même Isle en Europe un grand nombre de confites dans la saumure.

Etimolo  
6c.

La Bequefigue habite volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de Figues & de Raisins; comme en Provence & en Italie; & c'est particulièrement dans le temps que ces fruits sont meurs qu'on en prend une grande quantité en Gascogne. Ces oiseaux deviennent gras dans une matinée, quand il fait une petite pluye douce, & qu'ils trouvent à boire sur les feuilles du Figuier où ils mangent. Ils sont de la grandeur des Fauvettes, on dit même qu'ils en sont une espece; ils chantent comme elles, mais leurs plumes sont grises, & moins blanches sur le ventre; leur bec est longuet, & propre à creuser les Figues. Cet oiseau est d'une grande delicatesse, puisqu'un vent froid le fait maigrir en fort peu de tems. Ses plumes, suivant le rapport de quelques Auteurs, changent en Automne de couleur; & il semble aussi changer de figure, apparemment parcequ'il mue, & qu'il est devenu plus grand. Il a pour lors le sommet de la tête noir: c'est pourquoi il est appellé en Latin *Melancoriphus*: comme on le peut voir par cevers.

*Sumque Melancoriphus, quod mihi fustus apex.*

Il n'y a point de petit oiseau gras plus estimé que la Bequefigue. En effet, son goût est délicieux

*Des Bequefiges, ou des Pivoines.* 327

& la graisse n'est ni desagréable & degourante, ni pesante; plusieurs le preferent à l'Ortolan, & à tout autre oiseau gras. Pisanelle rapporte qu'il ne charge jamais l'estomac, & qu'au contraire il le fortifie, quand bien même on en mangeroit une centaine : neanmoins le nombre est un peu violent. Le même Auteur dit encore qu'il avoit reconnu par experience que ceux qui en mangeoient un grand nombre, passoient toute la journée avec beaucoup de gayeté, d'où il conclut que cet aliment fournit beaucoup d'esprits, & des humeurs pures, & peu chargées de matieres lentes & grossieres. A la verité, comme les Bequefiges sont fort tendres & fort delicates; qu'elles sont dans un exercice suffisant pour jouir d'une transpiration libre; qu'elles se nourrissent de bons aliments, & qu'elles contiennent beaucoup de principes exaltes, on n'aura pas de peine à comprendre qu'elles sont en état de produire les bons effets que nous leur avons attribuez.

La Bequefigue est aussi nommée en Gascogne, *Meuriers*. *Meurier*, parcequ'elle mange avec plaisir les meures des arbres & des buissons. Il y a encore trois autres especes de Fauvettes appellées en Gascogne *Meuriers* par la même raison. Tous ces oiseaux ont les mêmes vertus que la Bequefigue.

La premiere espece est celle qu'on appelle *Meuriers blancs*, parcequ'ils ont les plumes blanches sur l'estomac & sur le ventre. Ce sont ceux qui se nourrissent de meures de buisson, & qui deviennent fort gras sur la fin du mois d'Aoust, & en Septembre, à cause que les buissons sont chargez de meures propres à manger en ce temps. Leur graisse est blanche comme la neige, quoique leurs tripes soient noires, comme les meures qu'ils mangent. On ôte le ventre à ceux-là quand on les fait cuire, pour empêcher que l'amertume de leur ventre, ne se communique au reste du corps

dont la graisse est douce & delicate. Cet oiseau est une véritable Fauvette, ayant les plumes de couleur fauve sur la tête, le col & les ailes. Son chant est aussi celui de la Fauvette. Celui-là fait ses petits dans le pays même, où il devient gras sur la fin de l'Été. Il passe avec les autres oiseaux sur la fin de l'Automne, & ne revient qu'au Printemps pour faire son nid. Quelques-uns disent que la Fauvette s'appelle en Latin *Curruca* : mais ce nom appartient au Verdon, qui se nomme *Curruca*, à cause qu'en chantant il fait *erru cucu*.

La seconde espèce de Meuriers, est celle des Fauvettes qui ont la tête noire. Il y en a par-tout : mais on ne sçait pas que ces petits oiseaux deviennent fort gras au temps des raisins, & qu'ils ne valent gueres moins que la Bequefigue. On les prend souvent aux lassets avec les *Tourds* ou *Griops*, parce que l'appas est un petit bout de raisin qu'ils veulent manger.

La dernière espèce, est des Fauvettes qui ont la tête rousse, elle ne diffère en rien de la précédente, sinon par la tête.

Tous ces Meuriers ou Fauvettes, quand il n'y a ni figues ni raisins, se nourrissent comme les autres petits oiseaux qui sont dans les bois : mais dès que les meures des grands arbres sont bonnes, ils ne mangent que de cela où ils en trouvent : après ils mangent les grains du Sureau, qui les rendent fort amers, & d'un mauvais goût. Ils ne sont jamais gras de cette nourriture, quoiqu'ils y soient fort attachés, tant qu'il y en a.

Tout le monde connoît le Rossignol par son chant & par son plumage : mais peu sçavent que cet oiseau devient tres-gras, en même temps que les Meuriers dont nous avons parlé. On le mange en Gascogne avec les Meuriers, & on préfère un Rossignol à tout, excepté aux Bequefigues. Sa

*Des Bequefigues , ou des Pivoines. 329*

graisse est blanche , & aussi agreable à manger que celle de l'Ortolan. Ses verrus & ses principes sont les mêmes que ceux de la Bequefigue.

Il y a trois especes de Fauvettes qui battent des aîles en Eté quand elles s'engraissent. Du côté de Bordeaux , on leur donne le nom de *Alcbatte* parceque ces petits oiseaux tiennent les aîles un peu écartées , & un peu en mouvement : en Gascogne on leur donne le nom de *Bergerons* , ou *Vergerons* , à cause qu'on les trouve dans les vergers , & dans les jardins où ils se nourrissent de mouches & de moucherons. Ces oiseaux servent aussi parmi les Aliments , étant gras & tendres.

Des Fauvettes appellées en Gascogne *Alcbatte* , ou *Bergeron*.

La premiere espece est de ceux qui sont gris , & un peu plus gros ; & ceux-là sont les plus gras , & sont regardez comme les femelles des autres. La seconde espece, sont appelez les blancs ; parceque leurs plumes sont plus blanches , & sur-tout les aîles. Ils sont plus petits que les premiers , & leur graisse est fort blanche. Enfin la troisième espece ne differe de la précédente que par un peu plus de noir sur les plumés ; & sur les aîles.

La Gorge-Rouge est encore un petit oiseau qui vient au commencement de l'Automne , & passe l'Hyver dans ce pays. On peut dire que c'est le Rossignol de l'Automne , soit pour le chant , soit pour être gras. Il est toujours fort delicieux quand il est gras.

La Gorge Rouge , ou Orangee.

Cet oiseau habite particulièrement l'Eté les Forêts ; parcequ'il y trouve de quoi vivre ; mais dans l'Hyver , il quite son gîte faute d'y trouver de quoi subsister , & il va jusque dans les Villes les Villages , & les Bourgs chercher à manger ; c'est alors qu'on le prend fort aisément. Etant pris , on le nourrit de mie de pain , de noix , & même de mouches. On peut lui apprendre à parler aussi-bien qu'à la Pie , au Perroquet , & à l'E-

tourneau. On dit que quand il va se cacher dans les trous, & les creus de terre, c'est une marque de pluye. On dit aussi que cet oiseau est sujet au mal caduque. Il est appellé en Latin, *Rubecula sive Rubellio*; parcequ'il a la poitrine rouge.

Etimologie.

## CHAPITRE XXXII.

### *De l'Allouette.*

**Especes.** IL y a deux especes d'Allouettes, l'une qui a une crête sur la tête, & l'autre qui n'en a point. **Choix.** On doit choisir l'une & l'autre jeunes, tendres, grasses, & bien nourries.

**Bons effets.** L'Allouette produit un bon aliment. Elle nourrit beaucoup, & elle se digere facilement quand elle a les qualitez requises. Son cœur & son sang sont estimez propres pour pousser par les urines, & pour guerir les coliques venteuses & nephretiques,

**Mauvais effets.** Quand l'Allouette est vieille, sa chair est dure, seche, d'un mauvais suc, & difficile à digerer.

**Principes.** Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile.

**Le tems, l'age, & le temperament.** Elle convient à toute sorte d'âge & de temperament, principalement en Automne, où elle est plus grasse & plus delicate qu'en aucun autre tems de l'année.

### R E M A R Q U E S.

L'Allouette est un petit oiseau assez connu. Il vit de grains & de vers. Son ramage est fort agreable; c'est pourquoi beaucoup de gens le re-

tiennent en cage. Cependant il ne chante pas en tout temps : on ne l'entend gueres que le matin , quand il fait beau ; dans les temps pluvieux au contraire , & le soir il garde le silence.

L'Allouette est fort delicate , & estimée pour son bon goût , & pour les bons effets qu'elle produit. Comme elle est dans un assez grand mouvement , elle transpire beaucoup , & par consequent elle contient peu d'humeurs grossieres , & beaucoup de principes volatiles & exaltes ; c'est pourquoi sa chair est savoureuse , d'un bon suc , & aisée à digerer. Cependant quand l'Allouette est devenue vieille , ses principes les plus balsamiques & les plus volatils se sont insensiblement enlevez , & il ne lui en reste plus que de grossiers & de terrestres : c'est pourquoi elle est pour lors dure , seche & difficile à digerer.

L'Allouette en Latin , *Alauda* , *ab insigni alarum agitatione* ; patceque ses aïles sont dans une forte agitation.

Elle se nomme encore *Galerita seu Cassita* , *quod apicem Cristatum* , *qui Galeam sive Cassidem refert* , *in capite habeat* , parcequ'elle porte sur la tête une crête qui ressemble en quelque façon à l'aigrette d'un casque. Tourte  
relle.

## CHAPITRE XXXIII.

### De l'Ortolan.

**I**L doit être choisi jeune , tendre , gras , Choisi  
qui ait été nourri de bons aliments , & avec soin.

Il est restaurant , fortifiant , & nourrissant ; il augmente la semence ; il se digere aisément ; il produit un bon suc ; il passe aussi pour faire venir les mois aux femmes. Bons ef-  
fets.

Il ne produit de mauvais effets que par l'excès qu'on en fait. Mauvais  
effets.

Principes.

Il contient beaucoup de sel volatil, & d'huile.

Le tems l'âge, & le temperament.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & à toute sorte de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L'**Ortolan est un petit oiseau de la grandeur d'un Pinçon, il a le bec longuet comme la Fauvette avec de petites barbes noires au tout vers la tête. Son plumage est gris, mais un peu jaune au tour du col & sur le ventre. Il a un chant assez fort quand il gasouille, & il chante la nuit à diverses reprises. Ceux qui en nourrissent sont souvent éveillez la nuit par le chant de leurs Ortolans. On en prend en grande quantité dans la Gascogne, & dans les Landes de Bordeaux. On fait deux fois la chasse de ces oiseaux, & on les prend avec des filets qu'on tend devant une petite cabane faite de branches d'arbres, & de fougere au milieu d'un champ ou d'une Lande. On les prend aussi dans de petites cages qu'on met à terre le long des prez, & des jardins. La premiere chasse commence au mois d'Avril, & dure tout ce mois. On prend en ce tems les Ortolans vieux qui passent, & qui vont faire leurs nids, & leurs petits. Ceux-là sont rusez & difficiles à prendre: ils sont fort maigres, parcequ'il n'y a rien dans la Campagne pour les nourrir. La seconde chasse commence vers la Mi-Aoust; & dure environ un mois. On y prend les jeunes Ortolans qui sont gras à demi, parcequ'ils trouvent des avoines sur la campagne, & d'autres petits grains. On engraisse les Ortolans dans de petites volieres qu'on a soin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voyent pas le jour & qu'ils ne se tourmentent pas dans la cage. On leur donne pour les engraisser du millet, du pain, & on y mêle de l'avoine parmi.



Quand ils sont tout-à-fait gras, ils semblent, plumez, un petit peloton de graisse. Il ne paroît point de chair qu'un peu sur les cuisses. Leur graisse est rousse & fastidieuse quand on en mange plusieurs de suite : autrement elle est délicieuse & douce, sur-tout dans les jeunes Ortolans de la seconde chasse, qui ont un goût plus délicat que les vieux, comme dans tous les autres oiseaux.

La chair de l'Ortolan est tendre, délicate, succulante, & d'un goût exquis : c'est pourquoi on sert cet oiseau comme un mets délicieux sur les tables les meilleures. Les bons effets qu'il produit proviennent de ce qu'il contient peu d'humeurs visqueuses & grossières & qu'il abonde en suc huileux & balsamiques, & en sels volatiles.

La graisse de l'Ortolan est émolliente, résolutive & adoucissante.

Graisse  
de l'Or-  
tolan.  
Guignards,

Le Guignard est un petit oiseau fort gras, fort délicat, & d'un goût approchant de celui de l'Ortolan ; il contient les mêmes principes que lui, & il produit aussi les mêmes effets. Les Guignards sont des oiseaux de passage, ils viennent vers les Vendanges, & mangent des raisins. On les apporte de Beauvise, où il y en a beaucoup, mais le transport en est difficile, à cause qu'ils se corrompent aisément. Quand on a tué le Guignard, tous les autres s'attrouperent auprès, & donnent au Chasseur le loisir de recharger.

Il y a encore un grand nombre de petits oiseaux dont on mange en quelques endroits, comme les Moinaux, ou les Passeraux, les Chardonnerets, les Linottes, les Pinçons, & plusieurs autres qu'il seroit trop long de rapporter ici. Il suffit de remarquer que la chair de la plupart de ces oiseaux est sèche, & est pour l'ordinaire un peu dure, & sèche. Cependant elle fournit un assez bon suc, particulièrement quand ces oiseaux sont aussi gras que leur temperament leur permet de le devenir.

Autres  
petits Oi-  
seaux  
dont on  
mange  
en quel-  
ques en-  
droits.

## CHAPITRE XXXV.

## De l'Etourneau.

Choix.

L'Etourneau doit être choisi jeune, tendre, gras, & qui ait été nourri de bons alimens.

Bons effets.

Sa chair est nourrissante, & elle produit un aliment assez solide & durable. Elle est aussi estimée propre pour l'Epilepsie.

Mauvais effets.

A moins que l'Etourneau ne soit bien gras & bien jeune, sa chair est dure, coriasse, d'un mauvais goût & difficile à digérer.

Principes.

L'Etourneau contient en toutes ses parties beaucoup de sel volatile & d'huile.

Le tems, l'âge &amp; le temperament.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû qu'il ait les qualitez que nous avons marquées.

## REMARQUES.

L'Etourneau est un oiseau de la grosseur d'un Merle. Il est ordinairement noir, & marqué de raches blanches, & quelquefois rouges ou jaunes. Il est appelé par les Poëtes, *Avis picturata*, parcequ'il est recommandable par sa beauté. Sa queue est courbe & noire; ses pieds sont presque de couleur de Safran, & son bec ressemble beaucoup à celui de la Pie. Aldrovandus en décrit trois especes. Cet oiseau se trouve presque en toute sorte d'endroits. Il habite l'Eté dans les forêts, dans les lieux aqueux, & dans les prez. & l'Hyver il se va refugier sur les rours, sur les toits des maisons, dans les trous qu'il y rencontre. Il

se niche aussi bien souvent dans ces pots qu'on attache le long des murailles en faveur des petits Moineaux. Il est fort gourmand. Il se nourrit de Bayes de Sureau, de Raisin, d'Olives, de Miller, de Panis, d'Avoine, & d'autres semences. Il vit aussi de Vers, de Ciguë, & de la chair des Cadavres. C'est pourquoi plusieurs Auteurs le regardent comme un mauvais aliment. Il est docile; on l'apprivoise aisément, & on lui apprend à parler. Les Etournaux volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le soir quelquefois en si grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impetuosité, qu'ils forment une espèce de nuée, & qu'ils font en même temps un bruit qu'on pourroit prendre pour celui d'une tempête.

L'Etourneau est naturellement d'un temperament sec: ainsi à moins qu'il ne soit bien jeune & bien gras, on ne doit point s'en servir parmi les aliments; la raison en est qu'à mesure qu'il vieillit ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappant au dehors, sa chair devient dure, difficile à digerer, & même d'une odeur forte & desagréable.

On a remarqué que dans le temps des vendanges l'Etourneau est plus gras, plus délicat, & d'un meilleur goût qu'en aucun autre temps de l'année; la raison en est que cet oiseau aime beaucoup le Raisin. Il en mange même avec excès, & il en fait un dégât considérable par-tout où il passe.

Galien, l. 6. de tuenda sanit. met l'Etourneau au nombre des aliments atténuants & d'un bon suc; ce que l'on doit entendre uniquement de celui qui est jeune, qui a été nourri de bons aliments, & qui habite les montagnes.

L'Etourneau en Latin, *Sturnus*, à savoir *sternere*, Etimolo: *quod terram pedibus radat, & obvia quaque vertat* sic. *& sternat, dum alimentum sibi quarit*; parceque cet oiseau, en cherchant de quoi manger, ratisse

la terre avec ses pieds, & détruit tout ce qui s'op-  
pose à son passage.

## CHAPITRE XXXV.

### *Du Vanneau & du Pluvier.*

**Choix.** Ces oiseaux doivent être choisis jeunes,  
tendres, gras, & bien nourris.

**Bons ef-  
fets,** Ils excitent l'appétit; ils nourrissent me-  
diocrement; ils se digerent aisément; ils  
sont aussi estimez propres pour pousser par  
les urines, pour fortifier le cerveau; pour  
purifier le sang, & pour l'épilepsie.

**Mauvais  
effets.** Ils produisent un aliment peu solide, &  
qui se dissipe facilement: c'est pourquoi  
leur usage n'accommode point les person-  
nes accoutumées à un grand exercice de  
corps.

**Princi-  
pes.** Ils contiennent en toutes leurs parties  
beaucoup d'huile, & de sel volatil.

**Le tems,  
l'âge, &  
le tempe  
rament.** Ils conviennent en tous tems, à toute  
forte d'âge & de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**N**ous avons joint dans ce Chapitre le Vanneau  
& le Pluvier, parceque ces deux oiseaux ha-  
bitent les mêmes lieux, vivent des mêmes ali-  
ments, & ont une chair assez semblable par le  
goût & par les effets qu'elle produit. Il y a même  
quelques Auteurs qui ont tellement confondu le  
Vanneau & le Pluvier qu'ils les ont designez  
tous deux par le nom commun de *Vanellus*.

**Vanneau  
& plu-  
vier.** Le Vanneau & le Pluvier sont gros chacun à peu  
près comme un Pigeon. Ils habitent ordinaire-  
ment proche des Rivieres & des Lacs; ils se nour-  
rissent.

issent de vers & de mouches ; ils volent rapidement , & font en volant un assez grand bruit. Ils se trouvent frequemment en France ; & ils sont d'un goût exquis & delicat ; cependant le Pluvier est encore plus delicieux que le Vanneau.

Le Vanneau a une espece de Crête sur la tête, oblongue & noire ; son col est vert , & le reste de son corps est de differentes couleurs. En effet , on y remarque du vert , du noir , du bleu & du blanc.

Pour le Pluvier on en connoît de deux especes, Especes qui different principalement par leur couleur. Celui de la premiere est jaune , & celui de la seconde est cendré.

Le Vanneau & le Pluvier étant presque toujours en mouvement , & jouissant par consequent d'une transpiration libre & aisée , ils amassent peu d'humeurs grossieres , & les principes de leurs humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement. C'est pour cela que la chair de ces oiseaux est fort legere, facile à digerer ; & d'un bon goût.

Le Pluvier en Latin , *Pluvialis* , ou parcequ'on Etimologie a cru qu'il pronostiquoit la pluye , ou parcequ'on sic le prend plus facilement en temps pluvieux qu'en tout autre.

Le Vanneau en Latin , *Vanellus*, à *vanno*, *van*, parceque quand il agite ses aîles , il fait un bruit qui ressemble à celui que produit un van.

Aldrovandus appelle encore le Vanneau en Latin , *Capella* ; non pas que cet oiseau ait aucune ressemblance avec une Chevre ou par sa tête , ou par ses yeux , ou par le reste de son corps ; mais parceque son cri a quelque rapport avec celui d'une jeune Chevre.

## CHAPITRE XXXVI.

## Des Rasles.

**Especies;** IL y a deux sortes d'oiseaux appelez communement, Rasles, sçavoir un de terre, l'autre d'eau. Le Rasle de terre doit être  
**Choix,** choisi jeune, gras, qui ait esté nourri de millet, ou de genêt, & qui ait une chair tendre, friable, & sentant un peu la venaison. Pour le Rasle d'eau ou de marais, il doit être aussi-bien que le premier, jeune, & fort gras; mais sur tout qu'il sente le moins qu'il se pourra, le marécage.

**Bons effets,** L'un & l'autre Rasle nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment assez solide & durable, particulièrement celui de marais.

**Mavais effets.** Le Rasle d'eau, à proportion de son âge, & des aliments dont il se nourrit, se digere plus ou moins difficilement, & produit des humeurs plus ou moins visqueuses & grossieres. Pour le Rasle de terre, on peut dire en general, que sa chair pese un peu sur l'estomac, particulièrement quand il est maigre, & mal nourri, ou un peu vieux; cependant cette même chair n'est pas si solide que celle de la Perdrix.

**Principes.** L'un & l'autre Rasle abondent en huile, & en sel volatile; cependant on peut dire que les sucs du Rasle de terre sont plus épurez, & plus chargez de parties volatiles.

Le Rasle d'eau convient en tout temps aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement. Le Rasle de terre convient à toute sorte d'âge, & de temperament, mais particulièrement dans les saisons de l'année où il trouve le plus à manger sur la terre, parcequ'alors sa chair est plus succulente, & plus aisée à digerer.

Le tems;  
l'âge, &  
le tempe-  
rarent.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Rasle de terre ou de genêt est un oiseau à peu près gros comme une Perdrix. On l'appelle Rasle de genêt, parcequ'il habite volontiers dans les campagnes remplies de cette plante. Le grain de genêt dont il mange avec plaisir, rend sa chair exquise. Il se nourrit aussi de millet & d'autres grains. Son plumage est rouge, blanc, beau, & bigarré. Il ressemble par de certaines marques aux Cailles, dont il est appelé par quelques-uns le Roy ou le Conducteur: d'autres croient qu'il fraye avec elles. Ceux qui sont de ce sentiment se fondent sur le grand attachement que les Cailles ont à le suivre, car rarement voit-on un Rasle de genêt, sans rencontrer après une compagnie de Cailles. Cet oiseau ne vole pas avec beaucoup de facilité, mais en recompense, il marche d'une grande vitesse; son bec est long, pointu, moins dur & moins ferme que celui de la Perdrix & son corps plus élançé & plus solide que le sien. On trouve presque par toute la France au mois d'Aoust & Septembre, cet oiseau; sa chair delicate, & remplie de sucs épurez, ne produit pour l'ordinaire que de bons effets.

Rasle de  
terre &  
de genêt.

Il n'en est pas de même du Rasle de marais qui ne vit pas d'aussi bons alimens que le Rasle de

Rasle  
d'eau.

terre. C'est pourquoi la chair du premier sent tous jours un goût marécageux. C'est aussi pourquoi elle est moins saine, plus difficile à digérer, & moins agreable au goût. Cependant quand le Rasle d'eau a toutes les conditions qui ont été marquées, il est d'un assez bon goût, & il est même assez estimé. Ce Rasle n'est autre chose qu'une petite Poule d'eau, à peu près grosse comme un Merle, & il a le plumage des Poules d'eau grises & noires. Sa chair est un peu noire, & il engraisse fort aisément.

Etimologie.

Le Rasle de genêt est nommé en Latin, *Ortygometra ab ortu Coturnix*, Caille, & *ματρη, mater*, mere, *quod Coturnicibus ducem se prabeat*, parce qu'il sert de guide aux Cailles, comme il a déjà été dit.

## CHAPITRE XXXVII.

### Des Poules d'Eau.

Especies.

IL y a un grand nombre d'especies de Poules d'eau: nous en avons déjà parlé d'une dans le Chapitre précédent. Elles doivent être choisies toutes tres-jeunes, qui ayent été nourries de bons aliments, qui soient tendres & fort grasses.

Choix.

Bons effets.

Elles nourrissent beaucoup, & elles produisent un aliment assez solide & assez durable.

Mauvais effets.

Leur chair est ordinairement un peu dure, difficile à digérer, & remplie de suc grossiers; principalement quand ces oiseaux commencent à être vieux, ou que faute de meilleurs aliments, ils ont été obligez de vivre de limon,



La Poule d'eau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps aux jeunes gens d'un temperament fort & robuste, qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumez à un grand exercice de corps. Le tems, l'âge. & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Poule d'eau est un oiseau aquatique dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte, & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodement dans l'eau, & autour de l'eau pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermicelles, d'insectes, de plantes, & d'autres choses qu'elle trouve dedans & autour de l'eau.

Les Poules d'eau, principalement quand elles sont jeunes & bien grasses, sont servies sur les meilleures tables, & les plus delicates; cependant elles ne sont pas toutes également bonnes. Il y en a qui sentent le limon, & le poisson & qui sont d'un goût assez desagréable: d'autres au contraire sont d'une saveur exquise. Cependant on peut dire en general, que comme ces oiseaux ne vivent que d'aliments grossiers qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivieres, leur chair est aussi chargée de suc grossiers, & est par consequent difficile à digerer. Ces suc grossiers la rendent néanmoins propre à nourrir beaucoup, à produire un aliment solide, & convenable aux personnes qui digerent aisément, & qui fatiguent beaucoup.

Les Poules d'eau sont en si grand nombre comme nous l'avons déjà marqué, qu'il seroit pres-

Diffe-  
rence

qu'impossible d'en décrire ici chaque espect en particulier. Cependant on a donné des noms à celles qui sont les plus communes, & les plus connues : par exemple, quelques-unes sont appellées en Latin *Chloropodes*, parcequ'elles ont les pieds verdâtres. Gésnere, Aldrovandus, & les plus fameux Auteurs en décrivent trois especes differentes. D'autres sont appellées, *Erythropodes* sive *Phœnicopodes* parceque leurs pieds sont de couleur de rose : d'autres *Phœopodes*, parceque leurs pieds sont de couleur obscure & cendrée ; on les distingue en grandes & en petites, D'autres *Ochropodes*, parceque leurs pieds sont d'un jaune de safran. On les divise en grandes, en moyennes & en petites. D'autres *Melampodes*, parceque leurs pieds sont noirâtres : d'autres *Pelionopodes*, parceque leurs pieds sont ou de couleur cendrée, ou blancs : d'autres *Erythra*, parceque presque tout leur corps est rouge : d'autres *Hypo-leuci*, parceque la partie inferieure de leur corps est blanchâtre.

## CHAPITRE XXXVIII.

### *De la Becasse . & de la Becassine.*

Choix.

**E**lles doivent être choisies l'une & l'autre jeunes, tendres, & fort grasses.

Bons effets

Elles fortifient & restaurent ; elles nourrissent beaucoup ; elles produisent un assez bon aliment ; elles excitent le lait & la semence.

Mauvais effets.

Elles échauffent beaucoup quand on en use avec excès. Elles se digerent avec peine, particulièrement quand elles sont avancées en âge, ou qu'elles manquent de graisse.

Principes,

Elles contiennent en toutes leurs parties

*De la Becasse, & de la Becassine.* 343  
beaucoup d'huile & de sel volatile.

Elles conviennent en Hyver, à toute sorte d'âge & de temperament, pourvû que l'on en use modérément.

Le tems,  
l'âge, &  
le temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**A Becasse est un oiseau assez connu. Elle se trouve presque en toute sorte de pays; & on la sert sur les tables les plus delicates à cause de son goût exquis. On voit des Becasses en tout temps, mais principalement en Hyver: car pour lors elles quittent les montagnes à cause des neiges. Quelques Auteurs rapportent qu'elles ont la vûe tres-mauvaise, quoiqu'elles ayent d'assez grands yeux, & que c'est pour cela qu'on les attrape si aisément. On dit encore qu'elles ont l'odorat si fin, que c'est lui seul qui les conduit quand elles vont chercher de quoi manger. Elles ne voient pas facilement, & elles s'élevent peu de terre; mais en récompense elles courent tres-vite; car bien souvent elles se sauvent à la faveur de leur course, de la poursuite des Chasseurs. Elles ressemblent beaucoup à la Perdrix; mais elles ont le bec considérablement plus long. Elles se nourrissent de mouches & de vers qu'elles tirent de terre avec leur bec.

La Becassine est une autre espece de Becasse, qui ne differe de la premiere qu'en ce qu'elle ne devient jamais si grande qu'elle. Elle est plus excellente à manger, & plus aisée à digerer que la Becasse. Elle se nourrit de vers.

Becassine.

Le bon goût de la Becasse & de la Becassine provient de ce que ces oiseaux contiennent des sucz fort épurez, & chargez de principes volatiles & exaltez. Ce sont encore ces mêmes principes qui rendent la chair de ces oiseaux restaurante, fortifiante, & propre à produire les autres effets que nous avons marquez.

Simol.  
sic.

La Becasse est appellée en Latin , *Rusticula* , ou *Becassa* , seu *Gallinago* , seu *Perdix rustica* , comme on le peut voir par ce vers de Martial.

*Rustica sum Perdix ; quid refert , si saporidem ?*

La Becasse est encore appellée par Aristote , *ουλόπαξ* , parceque son bec par sa longueur ressemble à un pieu long & droit , qui est exprimé en Grec par le mot de *ουλόπαξ*.

## CHAPITRE XXXIX.

### *Des Oeufs.*

Differen-  
ces.

**L**es œufs different beaucoup , suivant les oiseaux d'où ils viennent , suivant leur couleur , suivant leur figure , suivant leur grosseur , & suivant leur âge. Les œufs les plus en usage parmi les aliments sont ceux de Poule. Ils doivent être choisis les plus frais qu'il se pourra. Quelques Auteurs veulent encore qu'ils soient bien blancs & longs , comme on le peut voir par les vers suivans , qui sont assez connus :

Choix.

*Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri ,  
Quod bona sint ova , candida , longa , nova.*

Horace paroît encore être du même sentiment par les vers qui suivent :

*Longa quibus facies ovis erit illa memento  
Ut succi melioris , & ut magis alba , rotundis  
Ponere.*

Bons œufs.

Les œufs nourrissent beaucoup ; ils fournissent un bon aliment ; ils augmentent l'humeur seminale ; ils adoucissent les acres.

tez de la poitrine ; ils conviennent aux phytiques ; ils se distribuent aisément ; ils appaisent les hemorrhagies , & ils sont estimez propres pour rendre la voix nette & sonore.

Quand les œufs sont trop vieux , ils Mauvais effets. échauffent beaucoup , ils fournissent un mauvais suc , & ils sont préjudiciables , principalement à ceux qui sont d'un temperament chaud & bilieux. La maniere de préparer les œufs , les rend encore plus ou moins salutaires , comme nous le dirons dans les remarques.

Ils contiennent beaucoup d'huile , & de Principes. sel volatile , & mediocrement de phlegme.

Ils conviennent en tout temps , à toute Le temps, l'age, & le temp. rament. sorte d'âge , & à toute sorte de temperament , pourvû qu'ils ayent les bonnes qualitez que nous avons marquées.

#### R E M A R Q U E S.

**I**L n'y a gueres d'aliment qui soit plus en usage que les œufs. On s'en sert en santé comme en maladie ; & ils entrent dans la composition de plusieurs remedes en Medecine. On les prépare de bien des sortes de manieres , & on en forme differents mets qui ne sont pas tous également convenables pour la santé. On peut dire en general que l'œuf pour produire de bons effets , doit être moderément cuit : la raison en est que quand il l'est trop peu , il demeure encore glaireux , & par consequent difficile à digerer. Quand au contraire il est trop cuit , la chaleur en a dissipé les parties aqueuses , qui servoient à étendre les au-

tres principes de l'œuf, & à leur donner de la fluidité ; or ces principes se trouvant dépourvûs de leur humidité naturelle, s'approchent, & s'unissent étroitement, les uns aux autres, & forment un corps compacte, resseré en ses parties, & pesant sur l'estomac. Ainsi l'œuf ne doit être ni glaireux, ni dur, mais d'une substance molle & humide, comme on le peut voir par ce vers de l'École de Salerne :

*Si sumas ovum, molle sit atque novum.*

Parties  
dont  
l'œuf est  
composé.

L'œuf est composé de deux sortes de parties ; savoir d'une glaireuse, & d'une jaune. Ces deux parties, prises chacune en son particulier, ont des vertus différentes. En effet, la glaireuse est chargée de principes huileux & phlegmatiques, qui la rendent humectante, rafraîchissante, nourrissante, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Pour la jaune, elle abonde davantage que l'autre en principes volatiles & exaltez, par le secours desquels elle fortifie les parties solides, elle augmente la quantité des esprits, & elle entretient les humeurs dans une juste fluidité. Cependant ces deux parties de l'œuf, quoique différentes en vertus, ne laissent pas de concourir ensemble à produire les bons effets que nous avons attribuez à l'œuf.

Les œufs les plus frais sont les meilleurs, & les plus convenables pour la santé. La raison en est que leurs humeurs n'ont point encore eu le temps de souffrir une alteration sensible ; mais dans la suite, quand on garde les œufs un certain temps, la fermentation qui leur survient alors, ne détruit pas seulement l'union & le premier arrangement de leurs principes huileux & salins ; mais encore élève, & exalte un peu trop ces principes. C'est pourquoi les œufs en cet état échauvent beaucoup, ont bien souvent un goût, & une

odeur desagreables & produisent un mauvais suc.

Aquapendens rapporte plusieurs moyens pour découvrir si les œufs sont frais, ou non. On les présente à la lumière, & l'on examine si les humeurs qui y sont contenues, sont claires & transparentes; car si elles ne le sont point, c'est une marque que les œufs sont vieux: la raison en est que la fermentation qui s'y est excitée, a non seulement dissipé une partie des humiditez les plus tenues, mais encore a brouillé & confondu les parties insensibles de ces humeurs, & les a rendues opaques.

Manieres de découvrir si les œufs sont frais, ou non.

On approche encore l'œuf du feu, & s'il en suit une petite humidité aqueuse, on juge qu'il est frais, si non, qu'il est vieux: la raison en est que l'œuf frais n'ayant point fermenté comme l'autre, il est plus humide que lui, & ses humiditez étant aussi plus subtiles, & moins chargées d'autres principes, elles passent avec plus de facilité au travers des pores de la coquille de l'œuf. On se sert encore de plusieurs autres moyens pour découvrir si les œufs sont frais ou vieux; mais je n'en parlerai point ici, ne m'étant déjà que trop étendu sur cette matiere.

Galien dans son Livre troisième des Facultez des Aliments, assure que les œufs les meilleurs & les plus convenables pour la santé, sont ceux de Poule & de Phaisan: mais il blâme l'usage de ceux d'Oye, & d'Autruche. D'autres Auteurs au contraire en font beaucoup de cas.

Sentiment de Galien sur les œufs.

Hypocrate, Livre troisième des Maladies, rapporte que quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, forment une boisson fort humectante & rafraîchissante, convenable aux febricitans & propre à exciter une liberté de ventre.

Boisson faite avec des blancs d'œufs,

On prétend que les œufs de Paon produisent de bons effets dans la goutte vague, & que les œufs de

Œufs de Paon se de Corbeau.

Corbeau font un excellent remede dans la dysenterie.

Aristote , *L. 6. Hist. an. c. 2.* dit que les œufs longs produisent des animaux femelles , & que les ronds en produisent de mâles. Scàliger *in Comm.* paroît être de même sentiment. Pline soutient un parti tout opposé ; car il prétend que les œufs longs sont des œufs de mâles , & que les ronds en sont de femelles. Columelle , & Avicenne souscrivent au sentiment de Pline ; cependant ces opinions n'ont gueres de fondement : & il y a bien de l'apparence que les œufs ronds aussi-bien que les longs , peuvent produire indifferemment des mâles ou des femelles. Au reste , ces Auteurs ne nous donnent ni bonne raison , ni experience qui nous prouve pourquoi les œufs ronds ou longs serviroient plutôt à une espece qu'à une autre.

Nids  
d'oiseaux  
emploiez  
parmi les  
alimens.

On dit que dans la Cochinchine il se trouve de petits oiseaux qui se forment des Nids transparens avec une certaine écume visqueuse & tenace. Ils attachent ces Nids qui sont à peu près de la grandeur d'un œuf d'Oye , à des rochers. Les habitans de ces lieux se servent de ces Nids dans les sauces. On assure qu'ils ont un tres-bon goût , qu'ils fortifient beaucoup , & qu'ils excitent l'humeur féminale.

Etimolo-  
gie.

Les œufs en Latin *Ova* , à *Grata voce* <sup>ovis</sup> , qui signifie la même chose ; ou bien , *ab eo quod sint uvida* , seu *intus humoris plena* ; parcequ'ils sont interieurement remplis d'humeurs.

## CHAPITRE XL.

### *Du Miel.*

Differen-  
ces,

**L**E Miel differe beaucoup , suivant qu'il est vieux ou nouveau , suivant la saison de l'année où il a été recueilli , suivant le



pays où il a été formé par les Abeilles, suivant sa consistance, sa couleur, sa saveur, & ses autres qualitez. On le doit choisir Choisi épais, grenu, clair, nouveau, transparent, d'une odeur douce, agreable, & un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant.

Le Miel fortifie l'estomac; il est pecto- Bons effets. ral; il excite le crachat; il rarefie la pituite grossiere; il aide à la respiration; il lâche le ventre; il resiste à la malignité du venin; il produit un sang louable & bien conditionné, & il pousse par les urines.

Le Miel n'est point un aliment convenable Mauvais effets. aux personnes d'un temperament chaud & bilieux, parcequ'il s'enflamme aisément chez eux, & qu'il s'y tourne volontiers en bile. De plus, le Miel est en general un mauvais aliment quand il n'a pas les qualitez que nous avons marquées: il en a même bien souvent de tres-pernicieuses, comme nous le ferons voir dans les remarques.

Le Miel contient beaucoup de phlegme, Principiels. & de sel essentiel, une mediocre quantité d'huile, & un peu de terre.

Il convient en Hyver aux vieillards, & Le temps de l'âge, & le temperament. à ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique, & qui sont sujets à des ca- rres.

LE Miel n'est autre chose qu'un composé d'une infinité de particules de fleurs que les Abeilles sucent & reçoivent dans leur estomac, qu'elles portent dans leur ruche, & qu'elles vomissent ensuite dans de petits trous qu'elles ont creusés de cire qu'elles avoient auparavant formés. Elles gardent le Miel dans ces petites loges pour leur nourriture.

On se sert du Miel parmi les aliments, & en Médecine. On l'employe aussi pour faire plusieurs boissons, comme nous le dirons en son lieu. Cependant le Miel étoit autrefois dans un usage beaucoup plus fréquent pour la nourriture, qu'il n'est présentement. En effet, comme les Anciens ne connoissoient point encore le Sucre, ils employoient le Miel presque par-tout où nous employons à présent le Sucre; ils en faisoient même un cas si considérable, que Plîne le nomme *divinum nectar*, un nectar divin. Virgile l'appelle *caeleste donum*, présent du Ciel, ou parceque les Anciens s'imaginoient que la matière prochaine du miel n'étoit autre chose qu'une rosée qui descendoit du Ciel sur les plantes, ou à cause des grandes vertus qu'ils lui attribuoient. Nous lisons plusieurs Histoires qui nous marquent encore plus précisément dans quelle estime étoit parmi les Anciens, le Miel en qualité d'aliment.

Pythagore, suivant le rapport de Laërce, vivoit tres-sobrement, & se contentoit de Miel pour sa nourriture ordinaire. Ce Philosophe vécut jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix ans, & conseilla à tous ceux qui desiroient de vivre long temps sans maladie, de se nourrir des mêmes aliments que lui. Aussi Athenæus marque-t-il que les Sectateurs de Pythagore ne mangeoient que du Miel, & du Pain.

Plîne rapporte une Histoire assez semblable

d'un certain Veditius Pollio qui avoit trouvé le secret de vivre jnsqu'à cent ans, sans être exposé pendant sa longue vieillesse à de grandes infirmités. Ce vieillard interrogé par Auguste comment il avoit fait pour conserver à l'âge où il étoit une si grande force de corps & d'esprit, répondit qu'il en étoit venu à bout en se servant, *intus Melle, extus Oleo*; c'est-à-dire de Miel pour le dedans, & d'huile pour le dehors. On dit aussi qu'il avoit suivi en cela le précepte de Democrite, lequel ordonnoit la même chose à tous ceux qui cherchoient à passer la vie sans incommodité. Enfin on lit plusieurs autres exemples de gens forts, robustes & vigoureux, qui ne se servoient presque d'autre aliment que du Miel; ce qui fait assez connoître son excellence.

Il y a deux sortes de Miel, un blanc, & l'autre jaune. Le blanc est le plus employé parmi les aliments. Voici la maniere dont on le prépare. On prend les tablettes, ou gâteaux nouvellement faits : on les rompt, & on les pose sur des clayes, ou bien dans des napes attachées par les quatre coins, le Miel passe au travers, & découle dans des vaisseaux qui ont été mis dessous ; il est appelé Miel vierge.

Miel blanc.

On peut encore retirer du Miel blanc des gâteaux qui sont restés dans les napes, en mettant ces gâteaux à la presse ; mais comme il se mêle toujours un peu de cire avec ce Miel, il n'est pas si bon ni si agreable que le précédent.

Le Miel blanc le plus estimé est celui que l'on fait en Languedoc, & qui est appelé miel de Narbonne. Ce Miel est plus délicieux qu'aucun autre, parce qu'en ce pays-là les Abeilles suçent particulièrement les fleurs de Romarain qui s'y trouvent en grande abondance, & qui y ont beaucoup de force à cause de la chaleur du lieu.

Miel de Narbonne.

Le Miel jaune se fait en prenant les gâteaux

Miel jaune.

vieux ou nouveaux que l'on rompt, & que l'on fait chauffer avec un peu d'eau, ensuite on les enveloppe dans des sacs de toile, & l'on les met au pressoir; mais le Miel qui en découle, emporte toujours avec lui un peu de cire. Il est plus acre que le blanc à cause du feu par lequel il a passé, & de plus, parcequ'il n'est pas aussi nouveau que le blanc. Il est encore plus déterfif & plus laxatif: c'est pourquoi l'on l'employe davantage dans les lavemens, & pour les remedes extérieurs. On prétend que le Miel jaune le meilleur nous vient de Champagne.

Differen-  
ce du  
Miel  
suivant  
les lieux.

Le Miel a bien souvent des vertus tout-à-fait opposées, suivant les lieux différens où il croit des fleurs de différente nature: par exemple, le Miel qui a été fait dans les pays remplis de plantes aromatiques, est d'un goût & d'une odeur fort agréable, comme nous l'avons fait voir en parlant du Miel de Narbone. Celui au contraire des pays où il se trouve en grande quantité des plantes ameres ou venimeuses, est d'un goût désagréable, & même est souvent dangereux. Dans la Sardaigne le Miel est amer, parcequ'il s'y rencontre beaucoup d'Abfynte. Dioscoride parle d'un certain Miel qui faisoit devenir foux les gens qui en mangeoient: c'est pourquoi l'on l'appelloit en Grec, *Μαινόμενον*. On apportoit pour raison de ce fait surprenant, que dans les lieux où les Abeilles faisoient ce Miel, il croissoit une grande quantité de Laurier rose, & d'autres plantes de même nature, c'est-à-dire propres à empoisonner. Xenophon fait mention du Miel d'un certain pays qui faisoit aussi devenir foux. Il dit que ceux qui en avoient pris, ne pouvoient se tenir en place. Strabon rapporte l'effet d'un Miel qui rendoit les gens stupides & mornes: & Diodorus dit que dans la Colchide il y avoit un certain Miel qui jettoit ceux qui en mangeoient, dans un abatte-

ment si terrible, qu'ils ressembloient parfaitement l'espace d'une journée toute entiere à des personnes mortes.

Le Miel qui a été fait dans le Printemps est plus estimé que celui qui a été fait en Automne, parceque les Abeilles sucent dans le Printemps des fleurs tendres & nouvelles qui fournissent pour lors un tres-bon suc. Le Miel d'Été est aussi moins excellent que celui du Printemps, parcequ'étant plus sujet à se fermenter à cause de la chaleur de la saison, il acquiert une acreté un peu desagréable. De plus, comme les parties les plus exaltées des fleurs se dissipent & s'évaporent abondamment en Été, le Miel de cette saison en doit être moins chargé. Pour le Miel qui a été fait en Hyver, il est épais, il sent un goût de cire, & il est de tous les Miels le moins agréable; la raison en est que n'y ayant plus sur la terre de fleurs, ni de fruits, les Abeilles ne se chargent que de suc grossiers qu'elles vont chercher ailleurs, & qui ne peuvent point donner un goût aussi excellent à leur Miel.

Différence  
des du  
Miel  
suivant  
les sai-  
sons de  
l'année

Pourvû que le Miel ait toutes les bonnes qualités que nous avons marquées, il produit plusieurs effets salutaires; il échauffe, & il fortifie l'estomac par les principes volatiles & exaltez qu'il contient. Il lâche le ventre par ses parties huileuses & phlegmatiques qui delayent les excréments contenus dans les intestins, & par le secours de ses sels essentiels qui picotent un peu les glandes intestinales. Il excite le crachat; en divisant par ses sels la pituite crasse; il adoucit aussi, & il étend les sels âcres de la poitrine par ses parties onctueuses & phlegmatiques. Il résiste à la malignité du venin, en conservant par ses principes volatiles les liqueurs dans une juste fluidité. Enfin il produit un aliment fort temperé, parceque ses principes sont dans une juste proportion & dans une liaison convenable les uns par rapport aux

autres. Cependant on a remarqué que le Miel étoit contraire aux bilieux , & qu'il s'y tournoit aisément en bile. En effet , il subit à peu près la même alteration dans un corps chaud & bilieux , que quand il a été laissé trop de temps sur le feu ; car alors il devient amer, apparemment parceque ses parties huileuses & salines ont été un peu desunies , & que ses sels ont été rendus plus âcres par l'action du feu.

**Etimologie.** Le Miel en Latin, *Mel*, vient du mot Grec, *μέλι* qui signifie la même chose ; & *μέλι* vient de *μέλι cura est quòd cum curâ colligatur* , parce qu'on le recueille avec soin.

## CHAPITRE XLI.

### *Du Brochet.*

**Choix.** IL doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme, & friable, qui ait été pris dans les rivieres, préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

**Bons effets.** Il nourrit mediocrement , & il produit un assez bon aliment.

**Mauvais effets.** Quelques Auteurs pretendent qu'il se digere difficilement, qu'il pese sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc ; apparemment parce que ce poisson habite volontiers dans les Etangs où il se nourrit de boue. Cependant nous ne remarquons point qu'il produise tous ces mauvais effets. Jovius met le Brochet au nombre des alimens d'un goût commun , & Ansonius n'en fait pas plus de cas ; c'est

apparemment que ce poisson n'est pas d'une saveur aussi exquise en Italie qu'en France : car , comme tout le monde sçait, le goût de la chair de chaque animal differe beaucoup suivant les pays. On doit éviter de manger les œufs du Brochet, parcequ'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment. Il faut aussi convenir que toute sorte de Brochet n'est pas également salutaire, & que celui qui vit dans les étangs & dans les marais, d'aliments bourbeux & fangeux, ne se digere pas aussi facilement, & ne produit pas des sucs aussi épurez que le Brochet de riviere.

Oeuf du  
Brochet.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Princi-  
pes.

Il convient en tout temps, mais particulièrement en hyver, à toute sorte d'âge & à toute sorte de temperament.

Le tems ;  
l'âge, &  
le tempe-  
rument.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Brochet est un poisson d'eau douce assez connu. Il se trouve presqu'en toute sorte de pays, & il habite dans les rivieres, dans les lacs & dans les étangs. On ne le voit jamais dans la mer, à moins qu'il n'y ait été poussé par la force des eaux. Rondelet remarque qu'on le trouve quelquefois à l'embouchure du Rhone, & dans quelques étangs marins, mais qu'il y est maigre, décharné & d'un mauvais goût : ce n'est pas qu'il y manque de nourriture, car il s'y rencontre toujours des poissons, mais parcequ'il n'est point dans son lieu natal, qui est le seul qui lui convien-

ne. Il est vorace , cruel , & hardi. Il ne se jette pas seulement sur les poissons , mais encore sur les autres animaux qu'il rencontre. Il poursuit les poissons avec tant de force & de rapidité , qu'il s'éleve quelquefois au-dessus de l'eau , & qu'il saute dans de petits bateaux qu'il trouve à son passage. Rondelet rapporte sur le témoignage d'une personne digne de foi , qu'un jour une Mule que l'on faisoit abreuver dans le Rhone , fut mordue à la levre inferieure par un Brochet , de sorte qu'épouvantée , elle s'enfuit , & remuant fortement la tête , à cause de la douleur vive qu'elle ressentoit , elle jeta un Brochet fort gros ; qui fut pris dans le temps qu'il tâchoit à retourner dans l'eau. On trouve assez souvent dans l'estomac du Brochet des poissons tous entiers qu'il a avalez nouvellement , & qu'il n'a pas eu le temps de digerer. Il y a même quelques Auteurs qui remarquent qu'on y a trouvé des Chats , des Souris , des Grenouilles , & d'autres animaux qui avoient apparemment été jettez morts dans l'eau. Enfin un certain Polonois rapporte avoir rencontré dans l'estomac de ce Poisson deux petites Oyes entieres.

Age.

Le Brochet vit tres-long-temps. On en donne une preuve dans celui que l'Empereur Frederic II. fit jeter dans un étang avec un anneau d'airain qu'on lui avoit attaché , & où il y avoit l'inscription suivante :

*ἐμὶ ἐκείνῳ ἰχθύϊ ταύτη λίμνη πρὸ ὀφθαλμοῦ ὄπισθε δειξέ  
διὰ τὸ κοσμηθῆναι φεδερίκου β. τὰς χεῖρας ἐν τῆς ἡμερᾶς τῆ  
ἐκτω βεῖν.*

Je suis le poisson qui a été jetté le premier dans cet étang par les mains de l'Empereur Frederic II. le cinquième jour d'Octobre. On assure que ce Brochet vécut dans cet étang deux cens soixante & deux ans ; & qu'on l'y retrouva au bout de ce temps avec le même anneau.

Le Brochet , & principalement celui de riviere , est d'un goût delicieux. Quoiqu'en disent quelques



Auteurs anciens dont nous avons déjà parlé, il peut passer pour un bon aliment, & il se digere aisément; la raison en est que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargées d'humeurs visqueuses & grossières.

On trouve dans la tête du Brochet de petites Osselets de la tête du Brochet. Pierres, ou des Osselets qui sont estimez propres pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour faire venir les mois aux femmes, pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein & de la vessie, & pour l'épilepsie. On en peut donner depuis vingt-cinq grains jusqu'à une dragme. Vertus.

La Graisse de Brochet est résolutive, adoucissante, & propre pour les catarres & les rhumatismes. Graisse.

Son Fiel passe pour guérir les fièvres intermittentes, étant pris au commencement de l'accès. Fiel. Vertus. La dose est de sept ou huit gouttes dans une liqueur appropriée. On dit aussi que son cœur produit le même effet. Cœur. Vertus.

Le Brochet en Latin, *Lucius*, à λυκος, *Lupus*, Etimologie. Loup, parceque comme il dépeuple les lacs & les étangs de poissons, il a été surnommé Loup des eaux. Il est encore appelé par la même raison, *Tyrannus aquarum*. gie.

D'autres tirent l'étimologie de *Lucius* à *lucendo*, ou parceque les yeux de ce poisson approchent de la couleur de l'or, & sont vifs & lumineux, ou bien parceque quand il a été desséché, il luit la nuit comme un Phosphore.

## CHAPITRE XLII.

### De la Carpe.

LA Carpe doit être choisie grosse, grasse, bien nourrie, qui ne soit point trop jeune, & qui ait été prise dans les rivières. Chair.

preferablement à celle qui habite dans les étangs.

Bons effets.

Elle est facile à digerer ; elle nourrit mediocrement ; & elle produit un assez bon aliment.

Mauvais effets.

Quelques Auteurs pretendent que sa chair contient beaucoup de suc lent, visqueux & grossiers ; cependant on l'employe tres communement, & l'on n'en voit gueres de mauvais effets.

Principes.

Elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Le tems, l'age, & le temperament.

Elle convient en tout tems, à toute sorte d'age & à toute sorte de temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Carpe est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description. Il se rencontre dans les rivieres, dans les étangs, & dans les marais : il n'habite point dans la mer comme le rapporte Pline, l. 9. c. 16. Quand il est dans un endroit où il trouve abondamment de quoi manger, il croît à une grandeur considerable. Quelques Auteurs rapportent qu'on en avoit vu dans de certains lacs qui avoient jusqu'à deux pieds de long. Il multiplie beaucoup, & il se trouve presque par-tout en grande quantité. Il se nourrit d'herbe, de boue & de limon; & c'est peut-être ce qui a fait dire à quelques personnes qu'il produisoit un mauvais aliment. Il vit fort longtemps ; on en tire la preuve de ces grandes & grosses Carpes qui sont assez souvent dans les fosses des Villes, & qu'on y garde par rareté. Gesnere dit avoir connu un homme tres-digne

de foi qui lui avoit assuré en avoir vû une de cent ans.

Rondelet rapporte que les Carpes se peuvent quelquefois produire d'elles-mêmes, apparemment par une simple corruption de quelque matière; & il assure pour prouver son sentiment, qu'il a vû des Carpes dans des creux de montagnes remplis uniquement d'eau de pluye. Cependant n'en déplaise à cet Auteur, il est impossible que ce poisson aussi-bien que tous les autres, puisse être produit de la manière qu'il l'entend, & qu'il prenne naissance dans un lieu sans qu'une Carpe mâle & une femelle la lui aient donnée. Pour ce qui est du fait qu'il rapporte, je ne me donnerai point la peine de l'expliquer, étant en droit de soupçonner s'il est aussi véritable qu'il nous le veut faire croire.

La chair de la Carpe étant naturellement assez molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, ce poisson ne doit point être choisi si jeune, parcequ'à mesure qu'il avance en âge, ses humiditez trop abondantes se dissipent par la fermentation continuelle de ses humeurs, & sa chair devient plus ferme, d'un meilleur goût, & plus salutaire. Aussi estime-t-on beaucoup ces grosses & belles Carpes qui sont assez vieilles, & d'une couleur jaunâtre. On fait encore plus de cas de la Carpe mâle que de la femelle, parceque sa chair est plus ferme & d'un meilleur goût. Enfin le temps de l'année où l'on prétend que les Carpes sont plus excellentes, est dans le mois de Mars, de Mai & de Juin, apparemment à cause des aliments dont elles se servent pour lors, & qui ont plus de force.

On trouve dans la tête de la Carpe un Os pierreux, qui est estimé propre pour pousser par les urines, pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les humeurs acres & acides.

Os de la  
tête de la  
Carpe.  
Vertus.

Fiel.  
Vertus.

Le Fiel de la Carpe éclaircit la vûe.

La Tête de la Carpe est la partie de toutes la meilleure, principalement à cause de la langue qui est d'un goût tres-delicat.

Etimolo-  
gie.

La Carpe en Latin, *Cyprinus*, à *Cypride*, hoc est à *Venere*; parceque ce poisson, suivant le témoignage d'Aristote, engendre six fois dans une année. Athæneus le nomme  $\lambda\epsilon\mu\sigma\omega\tau\acute{o}\varsigma$ ,  $\delta\alpha\pi\acute{o}\nu\sigma\iota$   $\lambda\epsilon\mu\sigma\omega\tau\acute{o}\varsigma$ , à *squamis*, parcequ'il est entourré d'un grand nombre d'écaillés grandes, larges & dures; par le secours desquelles il est à l'abri des injures externes.

Braime.

La Braime est un poisson qui ressemble beaucoup à la Carpe en plusieurs choses. Elle vit dans les mêmes lieux, des mêmes aliments, & aussi long-temps qu'elle, & sa chair produit à peu près les mêmes effets. La Braime a encore assez de rapport avec la Carpe par sa figure extérieure, excepté qu'elle est plus applatie & plus large: c'est pourquoi elle est appellée en Latin, *Cyprinus latus*. Elle a une chair molle, tendre, & la plûpart des Auteurs qui en ont parlé, disent qu'elle contient des suc grossiers & excrementiels, & qu'elle est plus agreable que salutaire. Cependant nous ne remarquons pas qu'elle produise de mauvais effets.

Vendoi-  
se.

Il y a encore un autre poisson qui a assez de ressemblance avec la Carpe, il se nomme communement Vendoise. Il differe de la Carpe en ce qu'il est blanchâtre, & plus applati qu'elle: la chair est aussi d'un meilleur goût, & elle produit les mêmes effets. Ainsi nous n'en ferons point un Chapitre particulier. Ce poisson n'est pas si commun que la Carpe.

## C H A P I T R E   X L I I I .

## De la Perche.

**I**L y a deux especes de Perche, une de Differen<sup>ce</sup> riviere, & l'autre de mer. Celle de mer cc. est appelée en Latin *Perca marina*, est d'une couleur rouge brune, ou noirâtre. Elle est plus petite que celle de riviere. On la trouve proche des rochers où elle se nourrit de petits poissons. Elle a une chair dure, coriasse, visqueuse, difficile à digerer, & d'un mauvais goût, suivant le rapport de Rondelet. On ne s'en sert point parmi les aliments; ainsi nous n'en parlerons plus dans ce Chapitre. Pour la Perche de riviere, elle se divise en deux autres especes, en grande, & en petite, qui sont toutes les deux excellentes à manger. Elles doivent Choix être choisies grasses, bien nourries, d'un âge moyen, d'une chair tendre, ferme, & qui ayent été prises dans une eau pure & limpide.

La Perche nourrit beaucoup, produit Bons effets. un bon suc, & se digere facilement.

On prétend que quand elle est trop Mauvais effets, grasse & trop vieille, elle est d'un mauvais goût, & difficile à digerer. On dit aussi la même chose de celle qui habite les marais, & les lieux bourbeux & fangeux.

Elle contient beaucoup d'huile, & de Princi<sup>ps</sup> sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament,

Elle convient à toute sorte d'âge, à toute sorte de temperament, & en tout temps; moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril, où l'on assure qu'elle fait ses œufs, & où par consequent elle n'est pas à beaucoup près si delicate.

### R E M A R Q U E S.

**L**A Perche est un poisson qui nâge avec beaucoup de facilité & de vitesse, aussi-bien que le Brochet. Il est armé exterieurement de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure est fort dangereuse, & difficile à guerir. C'est avec ces pointes qu'il se défend contre les poissons plus grands & plus forts que lui. Quand il voit venir le Brochet, il se herisse, & de cette maniere il l'empêche d'aprocher. Il est cruel & vorace, & il ne mange pas seulement les autres poissons, mais encore ceux de son espece. Si l'on souhaite voir une description plus étendue de la grande & de la petite Perche, il n'y a qu'à lire ce qu'en a écrit Jonston dans son Histoire naturelle des poissons, c. 1. & 2. pag. 107. & 108.

Ausonius met la Perche au nombre des poissons d'un goût exquis. On peut dire en general qu'elle contient peu d'humeurs grossieres, & qu'elle produit beaucoup de bons effets, & peu de mauvais: la raison en est qu'elle habite ordinairement, & même plus volontiers dans les eaux pures, limpides, & qui coulent avec rapidité, que dans celles qui sont bourbeuses, & qui coulent lentement. De plus, elle vit de bons aliments, & elle s'agite fortement, ce qui contribue encore à rendre sa chair plus delicate & plus salutaire. Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balsamiques,

& des fucs fort épurez , comme nous venons de le remarquer. Elle se digere encore facilement quand elle est dans un âge moyen , parceque pour lors sa chair est d'une consistance mediocre. Quand au contraire elle est trop jeune ou trop vieille , sa chair est molle & visqueuse , ou bien dure & coriasse.

On trouve dans la tête de la Perche beaucoup de petites Pierres qui sont aperitives , & propres à absorber les aigres. On s'en sert pour la pierre & pour la gravelle. Elles sont encore employées extérieurement pour les ulcères des Gencives.

Pierres  
de la tête  
de la Perche.

La Perche en Latin , *Perca* , à *περκα* , *niger* , noir , parcequ'elle est marquée de plusieurs taches noires ; ou bien à *parcendo* , *quia minimè parcit* , parcequ'elle est fort cruelle & fort vorace. En effet , quand elle est en colère , elle blesse fortement les autres poissons avec les aiguillons qu'elle porte sur le dos. On dit aussi que quand elle a été jetée dans un vivier , elle est si funeste aux autres poissons par ces mêmes aiguillons , qu'elle les fait presque tous mourir.

Etimologie.

## CHAPITRE XLIV.

### Du Barbot.

**I**L doit être choisi gros, gras, assez vieux, d'une chair tendre & delicate , & qui ait été pris dans une eau pure & limpide.

Choisi

Il fournit un bon suc ; il nourrit modiquement ; & il se digere aisément.

Bons effets.

Sa chair ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use immoderément. Pour ses œufs , on ne doit point s'en servir. On doit même recommander aux Cuisiniers d'avoir bien soin de les ôter quand ils

Mauvais effets.

tirent les entrailles de ce poisson , & de ne les laisser point cuire avec lui ; car ils excitent de grandes douleurs dans l'estomac , & ils purgent violemment par haut & par bas. Gesnere en cite quelques exemples notables , *L. 4. de aquatilibus.*

Principes.

Le Barbot contient beaucoup d'huile, de sel volatil, & de phlegme.

Le tems l'âge, & le temperament.

Il convient en Été, à toute sorte d'âge & de temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Barbot est un poisson qui habite ordinairement dans les rivieres, & quelquefois dans les lacs. Il est fort connu dans les poissonneries. On en voit de différentes grandeurs. Il pèse pour l'ordinaire deux ou trois livres ; mais il y en a qui en pèsent jusqu'à sept, & huit, suivant le rapport de Salvianus. Il se nourrit d'algues, d'insectes, & de poissons ; il mange même ceux de son espece. Il ne peut supporter le froid : c'est pourquoi il est en Hyver moins gras & moins agreable au goût qu'en Été. Quand il est encore jeune il est appellé Barbillon ; mais quand il est plus avancé en âge, il se nomme Barbot, ou Barbue.

Barbillon  
Barbot.  
Barbue.

Le Barbot a une chair blanche, & delicate. Il doit être choisi assez vieux, parcequ'étant naturellement d'une chair molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, plus il avance en âge, & plus ces humiditez se dissipent : ce qui le rend ensuite plus ferme, & d'un goût plus exquis. La chair de ce poisson se digere aisément, parcequ'elle est peu compacte & resserrée en ses parties. Elle produit aussi un bon aliment, parceque ses sucs sont fort temperez à cause de l'union & de la proportion convenable de leurs principes huileux & salins.



## De l'Anguille.

365

Le Barbot en Latin, *Barbus*, à *cutaceis illis cirris*, qui *barba in modum ex utroque hujus piscis labra dependent*, parcequ'il a quelques brins de poil à chaque côté de ses levres, qui font une es-  
pece de barbe. Etimolo-  
ge.

## CHAPITRE XLV

### De l'Anguille.

**I**ly en a de deux especes, une grande, & Especes.  
l'autre petite. Elles doivent être choisies Choiſ.  
l'une & l'autre tendres, grasses, bien nour-  
ries, & qui ayent été prises dans des rivie-  
res pures & nettes.

Leur chair nourrit beaucoup, & est d'un Bons ef-  
fets.  
bon goût. On la sale quelquefois pour la  
garder, & elle est en cet état plus salutaire  
qu'en tout autre; mais moins agreable.

Elle produit un suc visqueux & épais, Mauvais  
effets.  
& elle se digere avec peine; elle excite des  
vents; elle est contraire à ceux qui sont  
attaquez de la goutte ou de la pierre, & qui  
ont un mauvais estomac. On prétend aussi  
qu'elle empêche l'écoulement de l'humeur  
menstruale aux femmes. Hyprocate, *L.*  
*de intern. aff.* en défend l'usage à ceux qui  
sont maigres & attenez, & qui sont su-  
jets au mal de rate. Enfin quelques person-  
nes ne mangent point la tête de l'Anguille,  
parcequ'ils s'imaginent qu'elle est perni-  
cieuse pour la santé.

L'Anguille contient beaucoup d'huile, Princi-  
pes.

Q iij

de sel volatile, & de phlegme visqueux & grossier.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Elle convient en tout tems aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux qui abondent en humeurs âcres & tenues, pourvû néanmoins qu'ils ayent un bon estomac, & qu'ils en usent modérément.

R E M A R Q U E S.

**L'**Anguille est un poisson d'eau douce assez connu. Il se trouve quelquefois dans la mer; ce n'est pourtant pas qu'il y prenne naissance, mais parcequ'il va assez souvent des rivieres dans la mer, & de la mer dans les rivieres. Il aime à habiter dans une eau pure & limpide. On assure qu'il devient maigre, décharné, & qu'il perit enfin quand il est dans une eau bourbeuse. Il lui faut même une assez grande quantité d'eau; car sans cela il mourroit, comme il arrive aussi à la plûpart des autres poissons. On dit qu'il ne peut souffrir une grande alteration, & que quand on le transfere en Eté dans une eau beaucoup plus froide que celle où il étoit auparavant; il est bientôt suffoqué. Cependant on prétend qu'il peut vivre hors de l'eau jusqu'à cinq ou six jours, pourvû que le vent de Septentrion souffle pour lors. Il se nourrit de racines, d'herbes, & de tout ce qu'il trouve au fond des rivieres. Athenæus rapporte qu'il avoit vû des Anguilles dans un certain pays qui étoient tellement apprivoisées, que quand on leur presentoit quelque chose à manger, elles le venoient prendre dans la main des personnes mêmes. Ce poisson vit ordinairement sept ou huit ans. Aristote assure qu'en dissequant les Anguilles, on n'y remarque aucune difference de sexe, qu'elles n'ont ni semence, ni œufs, ni matrice,

ni conduits seminaires, & qu'elles ne s'accouplent point ; de sorte qu'il prétend que leur generation ne vient que d'une corruption qui s'est faite dans le limon. Pline fait un autre sistême pour l'expliquer. Il dit que quand les Anguilles se frottent contre les rochers, les raclures qui tombent de leurs corps s'animent dans la suite, & donnent la vie à une infinité de petites Anguilles. Ces deux explications de la generation des Anguilles ne me paroissent pas faciles à concevoir. Je suis même persuadé que si ces deux illustres Auteurs étoient actuellement vivans, & que l'anatomie nouvelle leur fût connue, ils se garderoient bien d'avancer des choses aussi peu vrai-semblables.

L'Anguille est d'un manger agreable, ce qui fait qu'elle est ici fort en usage. Sa chair est tendre, molle & nourrissante, parcequ'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle en contient aussi beaucoup de lentes, de visqueuses & grossieres, qui rendent cette même chair difficile à digerer, & propre à réduire plusieurs mauvais effets que nous avons remarquez. Cependant l'Anguille qui a été salée pour la garder, ne produit pas tant tous ces mauvais effets, parcequ'une partie de son phlegme visqueux & grossier, a été atténuée & divisée par le sel.

On mange les Anguilles ou rôties, ou bouillies. Celles qui ont été rôties me paroissent plus salutaires que les autres ; la raison en est que par cette maniere de les préparer, on les prive davantage de leur phlegme visqueux que par l'autre. On doit aussi les assaisonner beaucoup, & boire de bon vin par dessus pour aider à la coction de ce phlegme dans l'estomac.

La graisse de l'Anguille est estimée propre pour Graisse d'Anguille. ôter les taches de la petite verole, pour guerir les hemorroïdes, & pour faire croître les cheveux. On la met aussi dans l'oreille pour la surdité.

Peau. On fait un Mucilage avec la peau d'Anguille ;  
Mucila- en la mettant tremper & bouillir dans de l'eau.  
ge. Ce mucilage appliqué sur les tumeurs , les amol-  
lit & les refout. Il est propre pour les hernies.

Frimolo- L'Anguille en Latin , *Anguilla ab angue* , Ser-  
gie. pent , parceque ce poisson est fait comme un Ser-  
pent , & même il pourroit être appelé Serpent  
d'eau.

## CHAPITRE XLVI.

### *De la Tanche.*

Especes. **I**l y a deux especes de Tanches , une de  
mer, appelée en Latin, *Merula seu Tin-*  
*ca marina* : on ne s'en sert point parmi les  
aliments ; l'autre d'eau douce, & fort con-  
nue dans les poissonneries. Il s'en trouve de  
differentes grosseurs. On en voit de grosses  
comme des Carpes , qui renferment dans  
leurs têtes de petites pierres employées en  
Medecine pour amortir les acides , pour  
arrêter les cours de ventre , pour fortifier  
l'estomac , pour pousser par les urines , &  
pour chasser la pierre du rein & de la vessie.

Choix. La Tanche doit être choisie tendre , grasse ,  
& bien nourrie. Elle est aussi d'une saveur  
plus ou moins agreable , suivant qu'elle  
habite dans une eau plus ou moins claire &  
limpide.

Bons ef- La Tanche nourrit médiocrement.  
fects. Elle est estimée propre , étant appli-  
quée au poignet , ou à la plante des pieds ,  
pour calmer l'ardeur de la fièvre , & pour  
faire sortir le venin au dehors. On la met

aussi sur la tête pour adoucir les douleurs de cette partie. Enfin on l'applique sur le nombril pour la jaunisse. On employe le Fiel de la Tanche pour les maladies des oreilles.

L'usage de la Tanche est condamné par plusieurs Médecins, à cause d'un suc visqueux, grossier & excrementiel qu'ils assûrent qu'elle produit. On dit encore qu'elle cause des fièvres & des obstructions. Pour moi, je n'estime pas que ce poisson soit le plus salutaire de tous; mais je ne le crois point si pernicieux.

Mauvais effets.

La Tanche contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Principes.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, qui ont un bon estomac; pourvû néanmoins qu'ils en usent modérément.

Le tems, l'âge & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Tanche est un poisson assez estimé pour son goût. Il habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuses que dans celles qui sont bien claires, & qui coulent avec rapidité. C'est pourquoi on le trouve plus ordinairement dans les étangs, dans les lacs & dans les marais, que dans les rivières. Il se rencontre néanmoins quelquefois dans les rivières, mais principalement dans les endroits où elles sont pleines de boue & de limon dont il se nourrit; & c'est ce qui fait que son usage est condamné par plusieurs Auteurs. Il est appelé en Latin par quelques-uns, *Piscis ignobilis, vilis, & pauperiorum cibus*; & Au-

so n'iusle nomme *Vulgi solatium* ; ce qui marque le peu de cas qu'on en faisoit parmi les Anciens. Il est aujourd'hui fort en usage parmi les aliments, & l'expérience nous fait connoître que quoiqu'il se nourrisse d'aliments sales & bourbeux, il ne laisse pas d'être d'une saveur assez agreable, & qu'il ne produit pas plus de mauvais effets que la Carpe, & plusieurs autres poissons de la même nature.

La Tanche se trouve presque par-tout. Il y a une si grande liaison entr'elle & le Brochet, à ce que quelques Auteurs rapportent, que quoique ce dernier ravage & mange tout ce qu'il trouve, il fait pourtant grace à la Tanche, comme à son amie.

Etimologie.

La Tanche en Latin, *Tinca*, quasi *tincta*. En effet, elle a une couleur qui est assez différente de celle de la plûpart des autres poissons.

## CHAPITRE XLVII.

### De la Truite.

Especies.

**I**L y a plusieurs especes de Truites qui different par le lieu où elles habitent, par leur couleur & par leur grandeur. Les unes se trouvent dans les rivieres profondes & rapides, les autres dans les lacs. Les unes ont une couleur noirâtre, & les autres sont rougeâtres, ou plûtôt d'une couleur dorée, ce qui fait qu'elles sont appellées en Latin, *Aurate*. Enfin il y en a une autre espece plus grande que les autres, appellée Truite saumonée, parcequ'elle a beaucoup de ressemblance avec le Saumon, par la figure de ses parties

externes & internes. Elle n'est pas tout-à-fait si grande que le Saumon, & elle est plus estimée pour son goût exquis que les autres especes de Truites. Ces dernières ont aussi beaucoup de rapport avec le Saumon en plusieurs choses ; mais elles n'en ont pas tant que la Truite saumonée. Les Truites doivent être choisies grasses, bien nourries, d'une chair rougeâtre, ferme, friable, savoureuse, exempte de viscosité. Elles doivent aussi avoir été prises dans une eau claire, pure & limpide.

Choix

Elles fournissent un bon suc ; elles se digèrent facilement, & elles augmentent l'humeur seminale.

Bons effets

Elles se gâtent & se corrompent aisément ; c'est pourquoi elles ne doivent être gardées au sortir de l'eau que le moins qu'il se pourra.

Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel volatile, & médiocrement de phlegme.

Principes.

Elles conviennent en Été, à toute sorte d'âge & de temperament.

Le tems, l'âge. &amp; le temperament

## R E M A R Q U E S.

**L**A Truite est un poisson d'un goût excellent. Il est couvert de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges, comme on le peut voir par ce vers :

*Purpureisque salar stellatis tergora guttis.*

Ce poisson nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse. On prétend que quand il entend le tonnerre, il en est tellement épouvanté qu'il demeure

comme immobile. Il mange des vers , de l'écume de riviere, des limaçons, & d'autres insectes. Il se nourrit aussi de petits poissons , & il les poursuit avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau jusqu'à la surface, qu'il se jette quelquefois dans de petis bateaux qu'il rencontre à son passage.

La Truite , outre qu'elle est agreable au goût , comme nous l'avons déjà remarqué, produit un bon suc , & plusieurs autres effets semblables ; la raison en est qu'elle est presque toujours en mouvement , qu'elle vit de bons aliments , & qu'elle habite ordinairement dans des eaux claires & limpide : ce qui fait que sa chair est peu chargée d'humeurs grossieres & visqueuses, qu'elle est friable , & facile à digerer. Cependant cette même chair se gâte & se corrompt tres-aisément, parce qu'étant peu resserrée en ses parties, elle cede facilement à l'effort de l'air qui y excite une fermentation , & qui détruit en peu de temps le premier arrangement de ses parties.

La Truite est en Eté plus delicieuse qu'en toute autre saison ; mais en Hyver elle perd presque tout son bon goût. On l'accommode , & on la cuit de plusieurs manieres differentes , on la fait ou bouillir , ou frire , ou rôtir. On la met aussi en pâte , où elle est excellente. Quelques-uns la salent pour la conserver plus long-temps, & pour la transporter d'un lieu dans un autre.

La Graisse de la Truite est adoucissante, resolutive , propre pour les hemorroïdes , pour les autres maladies de l'Anus , & pour les crevasses du sein.

La Truite en Latin , *Trutta* , à *trudendo* , quasi *Trusilis* ; c'est-à-dire qui repousse avec force, parce qu'elle nage souvent contre le courant de l'eau, & qu'elle repousse les vagues avec une force incroyable.

Autre es-

Il y a une autre espece de Truite peu differente



de celles dont nous avons parlé. Elle se nomme en François, *ombre* ; & en Latin, *Thymallus*, à *thymi odore*, parcequ'elle a une odeur de thym. Sa chair est délicieuse, facile à digerer, d'un bon suc, & si salutaire, qu'en quelques endroits on en permet l'usage aux malades. Elle a assez de ressemblance par la figure aux Truites ordinaires. Elle habite comme elles dans des eaux pures & nettes. Elle vit des mêmes aliments ; & on l'estime davantage en quelques pays pour son bon goût, que les autres especes de Truites. Sa graisse est propre pour les taches de la petite vérole, pour la surdité, pour les bruissements d'oreille, pour les taches & les cataractes des yeux.

pece de  
Truite,  
appelée  
en Fran-  
çois, ombre,

## CHAPITRE LXVIII.

### De la Barbotte.

**C**E Poisson doit être choisi bien nourri, d'une chair tendre, blanche & delicate.

Choix.

Il nourrit mediocrement, & il se digere assez aisément.

Bons effets.

Il a une chair un peu molle, & visqueuse. Ses œufs, aussi bien que ceux du Barbot, ne sont point bons à manger : car ils purgent par haut & par bas.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile.

Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

Letems l'âge. & le temperament.

### REMARQUES.

**L**A Barbotte est un petit poisson de riviere fort connu dans les poissonneries. Elle vit de

boue & d'écume. Plusieurs personnes ne l'estiment pas beaucoup, parcequ'ils prétendent qu'il conserve la faveur des ordures dont il s'est nourri.

Son foye est agreable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reste de son corps, Quelques Auteurs assûrent qu'il n'y a que cette partie de ce poisson qui fournisse un bon aliment.

**Etimologie.**

La Barbotte est ainsi appellée, parcequ'elle barbotte dans l'eau trouble.

## CHAPITRE XLIX.

### *Du Goujon.*

**Especies.**

**I**L y a deux especes de Goujon, l'un de mer, & l'autre de riviere. Celui de mer se divise encore en deux autres, dont l'une est blanche; & l'autre noire. Elles sont toutes deux de bon goût: la blanche cependant

**Choix.**

l'emporte par-dessus la noire. Le Goujon de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus, & le plus gros Goujon est ordinairement œuvé, & n'a pas à beaucoup près une faveur si agreable que le petit Goujon, tel qu'on le vient de marquer.

**Bons effets.**

Le Goujon nourrit mediocrement; il produit un bon suc, se digere facilement, & il excite l'urine. Plusieurs Auteurs assûrent que son usage peut être permis aux personnes convalescentes.

**Mauvais effets.**

Il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use immoderément.

**Principes.**

Il contient beaucoup de sel volatile, & mediocrement de phlegme, & d'huile.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rument.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Goujon de mer, quoique d'un bon goût, & d'un suc louable, est cependant peu en usage. Pour celui de riviere, il est fort connu dans les poissonneries, & il y est même à vil prix. Il est long & gros comme le pouce, & couvert de petites écailles. Il se trouve dans les lacs & dans les rivieres. Il habite principalement vers le fond, dans la boue : c'est pourquoi il est appellé en Latin par quelques Auteurs, *Fundulus*. Il se nourrit d'algue, de mousse, de petites sensues qu'il trouve dans les lacs. On dit aussi qu'il mange les cadavres des hommes qui ont été noyez : ce qui fait qu'il est encore appellé par quelques-uns, *ανθρωποφάγος*, Antropophage.

La chair de Goujon est molle, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossieres : c'est pourquoi ce poisson est facile à digerer, & d'une saveur agreable.

Le Goujon en Latin, *Gobius*, à *χωβίος*, qui signifie la même chose.

Etimologie.

## C H A P I T R E L.

*De l'Eperlan.*

**O**N doit choisir l'Eperlan beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre, delicate, & sentant la violette. Ce poisson, aussi bien que le Goujon doit encore être assez petit, car il a pour lors un meilleur goût.

L'Eperlan nourrit mediocrement, il se digere facilement; il est estimé aperitif, &

Bons effets.

propre pour la pierre & pour la gravelle.

Mauvais  
effets.

On ne remarque point qu'il produise de mauvais effets.

Princi-  
pes.

L'Eperlan contient un peu plus de sel volatile que le Goujon, médiocrement d'huile & de phlegme.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Il convient en tout tems, à toute forte d'âge, & de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L'**Eperlan est un petit poisson qui naît dans la mer, & qui monte dans les rivieres où on le pêche. Il se trouve en grande quantité dans la riviere de Seine vers Rouen. On nous l'apporte ordinairement lié sur de petits paniers plats. Ce poisson est long comme le doigt, & gros comme le pouce. Il vit de moucheron s, de mouches, & d'insectes. Il ressemble beaucoup au Goujon par sa figure & par ses vertus : sa chair est néanmoins plus agreable à cause d'un goût de violette qui lui est particulier. Cette difference de goût marque que les principes de l'Eperlan sont un peu plus exaltes que ceux du Goujon : c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus delicat & plus fin sur l'organe du goût.

Etimolo-  
gie,

L'Eperlan en Latin, *Eperlanus*, à *perlâ*, perle, parcequ'il ressemble par sa couleur à une perle. On l'appelle aussi *Viola marina*, à cause de son odeur de violette.

## C H A P I T R E L I.

### *Des Mottelles.*

Choix.

**L**es Mottelles doivent être choisies bien nourries, d'une chair blanche, & la

plus ferme qu'il se pourra. Celles qui ont été prises dans les rivieres nettes & rapides, sont préférables à toutes les autres pour le goût, & pour la santé.

Ce poisson nourrit mediocrement, lâche un peu le ventre, tempere l'âcreté des humeurs. Encelius prétend que son estomac desséché, réduit en poudre, & avalé dans le vin, est excellent pour faire sortir l'arierefaix resté après l'accouchement. Dans quelques endroits on employe aussi cette poudre pour les douleurs de la colique. L'huile distillée du foye de ce poisson, est estimée propre contre les cataractes, les nuages, & les taches des yeux.

Bons effets

Les Mottelles sont naturellement un peu visqueuses. Mais celles qui se trouvent dans les eaux troubles dormantes, ou qui coulent lentement, le sont bien davantage que les autres. Elles sont aussi beaucoup moins agreables, & plus difficiles à digerer. Leurs œufs passent pour être pernicieux.

Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatile.

Principes.

Ce poisson convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament; mais plus particulièrement aux personnes bilieuses, & qui digerent aisément. En Suisse, où il est assez commun, on l'estime davantage pour son bon goût vers le mois de

Le tems; l'âge, &amp; le temperament.

Septembre; & dans les autres endroits vers les mois d'Avril, & de Mai.

R E M A R Q U E S.

**L**A Mottelle est un petit poisson de riviere, & principalement de lac. Il y en a beaucoup dans le lac de Neuchatel en Suisse : il s'en trouve aussi dans quelques petits ruisseaux de la Bourgogne, dont on fait beaucoup de cas. Ce poisson n'est pas fort commun à Paris.

Il est ordinairement gras comme un Eperlan, il a une peau visqueuse, sans écailles & matquée, son corps est tortueux, & s'amenuise vers la queue; sa tête est grande, large, & un peu aplatie; il a quatre ouies, & de petits poils au-dessus, & au-dessous de la gueule; il manque de dents; mais sa gueule est aussi rude qu'une lime; il est tres gourmand, & aucun poisson pour sa grandeur n'en devore de plus grands. Son estomac est garni de plusieurs appendices. Il se cache tout au fond de l'eau, pour mieux attraper sa proye, & Albertus rapporte à ce sujet, que dans un lac qui se trouve au tour de Constance, on tire avec un ameçon des Mottelles qui sont à trois cent pas de profondeur dans l'eau. Il est à remarquer qu'on les tire quelquefois de l'eau avec des grenouilles qui leur pendent à la gueule, & qui s'y sont attachées comme pour sucer de la nourriture. Ce fait a donné occasion à quelques Auteurs, d'avancer que les Mottelles, s'accouplent par la gueule avec les Grenouilles aquatiques.

La Mottelle est assez estimée pour son goût. Sa chair étant un peu visqueuse, & chargée de suc huileux & phlegmatiques, on conçoit aisément comment elle adoucit & tempere l'acreté des humeurs : elle lâche le ventre & produit les autres effets qui lui ont été attribuez.

Le foye de ce poisson est grand par rapport au reste de son corps ; il est aussi fort delicat, & d'une saveur exquise.

C H A P I T R E L I I I.

*De la Lamproye.*

**I**L y a deux sortes de Lamproye, sçavoir Espece l'une de mer, & l'autre de riviere. Toutes les deux sont en usage parmi les aliments. La Lamproye mâle, est beaucoup plus estimée que l'autre, parceque sa chair est plus ferme, plus solide, & d'un meilleur goût.

Elles doivent être choisies tendres, de- Choix licates, grasses, & qui ayent été prises dans des eaux vives, pures & limpides.

La Lamproye nourrit beaucoup ; elle Bons effets augmente l'humeur seminale. Sa graisse est émoulliante, resolutive & adoucissante. On en frotte le visage & les mains de ceux qui ont la petite verole, pour empêcher qu'il n'y reste des marques.

La chair de la Lamproye se digere diffi- Mauvais effets cilement. On prétend que son usage est pernicieux aux personnes qui ont le genre nerveux foible, & qui sont sujettes à la goutte & à la gravelle.

Ce poisson contient beaucoup d'huile, Principes de sel volatil & de phlegme.

Il convient principalement dans le Prin- Le tems, l'âge, & le temperament tems, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac,

& dont les humeurs sont tenues ; mais les vieillards ; les phlegmatiques , & ceux qui abondent en humeurs grossieres doivent s'en abstenir , ou en user sobrement.

R E M A R Q U E S.

**L**A Lamproye est un poisson qui a la figure d'une grosse Anguille. Il est gras & d'un goût exquis. Il étoit autrefois fort estimé, & il l'est même encore beaucoup ; car on le sert sur les meilleures tables. Il habite les lieux pierreux , & il se nourrit d'eau & de mousse. On dit qu'il ne vit que deux ans , & que peu de temps après qu'il a mis au monde ses petits , il maigrit insensiblement , & il meurt.

**Lamproye de mer.** La Lamproye de mer est du nombre de ces poissons qui quittent la mer pour quelque temps , & qui y retournent ensuite. En effet , elle en sort ordinairement au commencement du Printemps ; & elle entre dans les rivieres , où elle fait ses œufs ; ensuite elle retourne en son premier lieu avec ses petits dans un certain temps marqué.

**Lamproye de riv. etc.** Pour la Lamproye de riviere , elle demeure dans son lieu natal , c'est-à-dire dans l'eau douce , & on la trouve assez souvent dans des ruisseaux & en des fontaines , où l'eau de la mer ne penetre point. Elle ressemble par sa figure & par son goût à la Lamproye de mer , & elle n'en differe que par sa grandeur.

On a remarqué que les Lamproyes dans le Printemps , étoient tendres , delicates & d'un bon manger ; mais que dans tout autre temps elles étoient un peu dures , & coriasses , & qu'elles avoient moins de goût. La chair de ce poisson est fort nourrissante , par rapport aux parties huileuses & balsamiques , en quoi elle abonde. Elle se digere un peu difficilement , & produit



D'autres mauvais effets ; parceque les suc's qu'elle contient sont lents visqueux & grossiers. Cependant on peut dire que la Lamproye est encore plus aisée à digerer que l'Anguille.

On accomode ce poisson de plusieurs manieres differentes. On le fait bouillir ou rôtir, ou frîre; on le met en pâte ; on le sale aussi , & on le fume pour le conserver plus long-temps , & pour le transporter plus aisément d'un lieu en un autre. Quelques Auteurs anciens recommandent de noyer la Lamproye dans le vin , & de l'y laisser jusqu'à ce qu'elle y soit morte , afin qu'elle ait le temps de déposer une certaine malignité qu'ils prétendent qu'elle a. Je suis persuadé que le vin & les aromats conviennent fort bien pour l'assaisonnement de ce poisson , non pas par rapport à sa prétendue malignité, car je la crois imaginaire; mais parcequ'ils servent à rendre la Lamproye plus facile à digerer , en attenuant les suc's lents & visqueux.

La Lamproye en Latin , *Lampetra* , à *Lambendis petris* ; parce qu'elle leche & suce les pierres, les rochers , & la surface interieure des vaisseaux où elle a été mise.

Elle est encore appelée *Murana*, à *μύρα, fluo* ; je coule , parcequ'elle nage ordinairement en grande eau. Etimologie.

## CHAPITRE LIII.

### *Du Saumon.*

**L**E Saumon doit être choisi nouveau , Choix.  
bien nourri, assez gros, d'un âge moyen,  
d'une chair tendre , friable , rougeâtre , &  
qui ait été pris dans une riviere pure &  
limpide.

Il nourrit beaucoup; il fortifie; il restaure. Bons effets.

re ; il pousse par les urines ; il est pectoral & & resolutif.

Mauvais  
effets.

Il se digere un peu difficilement, & il pese sur l'estomac, principalement quand il est trop vieux.

Princi-  
pes.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempé-  
rément.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & de temperament, pourvû qu'on en use modérément.

### R E M A R Q U E S.

**L**E Saumon est un poisson de mer d'un fort bon goût. Il est couvert d'écaillés assez petites par rapport à la grandeur de son corps. Ces écaillés sont marquetées de taches rousses ou jaunes. Il croît beaucoup en longueur & en grosseur, differemment cependant suivant les endroits où il habite. Sa grosseur ordinaire est de deux à trois pieds ; mais on en trouve en quelques lieux qui en ont jusqu'à six. On en a vû aussi qui pesoient depuis vingt-quatre jusqu'à trente-six livres.

Quelques Auteurs rapportent que ce poisson ne vit que d'eau trouble & bourbeuse : cependant plusieurs Pêcheurs ont observé qu'il mangeoit de petits poissons : on en a même trouvé quelquefois dans ses intestins, & il n'est pas vrai-semblable qu'un poisson aussi grand & aussi fort que le Saumon, se puisse substanter uniquement d'eau trouble. D'ailleurs, il n'auroit pas besoin de quantité de dents comme celles qu'il a, s'il pouvoit se passer d'aliments solides.

Quoique le Saumon soit un poisson de mer, comme nous l'avons dit, on le trouve aussi dans les rivieres ; mais principalement dans celles qui se vont décharger immédiatement dans la mer.

Il y monte ordinairement au commencement du Printemps. On a remarqué que d'abord il engraissoit beaucoup dans l'eau douce, & que sa chair devenoit plus succulente, & d'un meilleur goût qu'elle n'étoit auparavant; mais que quand il restoit plus d'un an dans les rivières, sa chair devenoit pâle, sèche, maigre, & d'une saveur peu agreable. Ce poisson vit plusieurs années, & on le peut tenir long-temps hors de l'eau sans qu'il meure.

On mange le Saumon ou frais, ou salé: le frais est d'un goût beaucoup meilleur que le salé; mais il se corrompt aisément. On le sale pour le garder plus long-temps, & pour le transporter en differents endroits. Le Saumon a une chair tendre, friable, & savoureuse; la raison en est que ce poisson n'habite point dans des eaux bourbeuses, mais dans des rivières claires & limpides, ou dans la mer; qu'il est presque toujours en mouvement, & qu'il vit de bons aliments. Cette même chair abonde en sels volatiles, & en principes huileux & balsamiques, qui la rendent propre à nourrir beaucoup, à fortifier, & à produire plusieurs autres effets semblables. Cependant on en doit user sobrement, parcequ'étant assez grasse, elle cause quelquefois des nausées & des indigestions. On doit aussi choisir le Saumon d'un âge moyen, & non point trop vieux, parcequ'en ce dernier cas sa chair devient sèche, massive, pesante sur l'estomac, & difficile à digerer.

Le Saumon en Latin, *Salmo*, à sale, sel, parcequ'on le sale pour le garder; ou bien, à *saliendo*, sauter, parcequ'il saute avec beaucoup de force & d'agilité, & qu'il avance presque toujours contre le courant des rivières.

Etimologie.

Il y a une autre espèce de Saumon, appelé en Latin; *Salmero*, seu *Salmerinus*, à *Salmona*. Saumon, parcequ'il a beaucoup de ressemblance avec

Autre espèce de Saumon,

le Saumon ordinaire en plusieurs choses. Il est néanmoins plus petit que lui. Il habite dans les rivières & dans les lacs, & on le trouve fréquemment proche la ville de Trente. Ce poisson tient aussi un-peu de la Truite, & il a du moins aussi bon goût qu'elle, & que le Saumon ordinaire. Sa chair est tendre, délicate & friable. Elle n'est point visqueuse; elle est au contraire si facile à digérer, qu'en quelques endroits les Médecins en permettent l'usage aux Malades. Cette chair se corrompt très-vîte, si on ne la sale. Elle produit à peu près les mêmes effets que celle du Saumon dont il a été parlé en premier lieu.

Plusieurs prétendent que ce poisson n'est point du tout différent du Saumon ordinaire, & qu'il devient par la suite aussi grand que lui. Cependant Jonston en fait une espèce différente; & l'on voit bien même par la description que cet Auteur nous donne de sa figure, qu'il y a quelque petite différence entre lui, & le Saumon. D'ailleurs, Gesnere dit avoir consulté un jour un pêcheur fort habile dans son métier, & honnête homme, qui l'avoit assuré que ce poisson ne deviendrait jamais aussi grand que le Saumon ordinaire; quand même on le laisseroit plusieurs années dans une rivière.

## CHAPITRE LIV.

### *Du Merlan.*

**Choix:** **O**N doit choisir le Merlan le plus gros, qu'il se pourra, très-frais, & d'une chair tendre, ferme & friable.

**Bons effets,** Sa chair nourrit médiocrement; elle produit un bon suc; elle est légère sur l'estomac, & facile à digérer.

Le

Le Merlan est un des poissons que nous connoissons qui produise le moins de mauvais effets. Il y a même des personnes qui en mangent avec excès, & qui ne s'en trouvent point incommodées ; c'est pourquoi l'on peut permettre en toute sûreté l'usage de ce poisson aux malades & aux convalescents.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup de sel volatile, & de phlegme, mediocrement d'huile.

Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

Le temps, l'âge, & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

LE Merlan est un poisson de mer qui monte souvent vers les rivages. Il est fort connu en France ; & quoiqu'il y soit tres-commun, il ne laisse pas d'y être estimé pour son bon goût. Il se nourrit de petits poissons, & de tout ce qu'il trouve dans la mer. Sa chair est fort salutaire ; la raison en est qu'elle n'est point chargée de suc visqueux, que les principes sont suffisamment exaltés, & qu'elle est peu resserrée en ses parties ; ce qui fait qu'elle est friable, légère, & facile à digérer.

On trouve dans la tête du Merlan deux petites pierres oblongues. Elles sont appetitives, propres pour la colique nephretique, pour chasser la pierre du rein & de la vessie, & pour arrêter le cours de ventre. On les prépare en les broyant sur le porphyre. La dose en est depuis dix grains jusqu'à quarante.

Pierres de la tête du Merlan.

Van.

Vertus.

Dose.

## CHAPITRE LV.

## Du Maquereau.

Choix. **L**E Maquereau doit être choisi tres-frais, & fort gros. Le laité est incomparablement meilleur que l'autre, pour le goût, & pour la santé.

Bons effets. Il nourrit beaucoup. Sa chair est estimée resolutive & aperitive.

Mauvais effets. Elle produit des suc's visqueux & grossiers; & elle se digere un peu difficilement.

Etimologie. Elle contient beaucoup d'huile de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient dans le Printemps & dans l'Eté aux jeunes gens d'un bon temperament, & dont l'estomac digere facilement.

## REMARQUES.

**L**E Maquereau est un poisson tres-connu. Il se rencontre en grande abondance dans presque toutes les mers, mais jamais dans l'eau douce, suivant les observations de plusieurs Auteurs. On le trouve ordinairement dans le sable, & entre les pierres, sur le rivage. On le pêche pendant qu'il est de la grosseur où nous le voyons: car après ce tems il devient beaucoup plus gros, & il n'est plus reconnoissable de ce qu'il étoit auparavant.

Ce poisson est fort en usage en France à cause de son bon goût; mais seulement pendant une certaine saison de l'année: car après ce tems-là on n'en voit plus. On le sale afin de le garder; mais il n'est plus en cet état d'une saveur aussi

agréable qu'il l'étoit auparavant. On trouve de ce dernier en toute sorte de temps; mais il échauffe beaucoup, & il fournit un mauvais aliment.

Tous les Auteurs qui ont parlé du Maquereau, le mettent au nombre des poissons qui sont d'un mauvais suc. A la vérité il a une chair peu massive & visqueuse nourrissante, mais difficile à digérer. Bellonius blâme la maniere de ceux qui font bouillir le Maquereau pour le manger; & il dit qu'on ne doit manger ce poisson que rôti, & mêlé avec des assaisonnemens qui aident à sa digestion dans l'estomac. Il est certain qu'en le rôtissant on le prive davantage des suc's visqueux & grossiers qu'il contient naturellement.

Le Maquereau en Latin, *Scomber*, à *σκούρρος*, qui veut dire la même chose; & l'on prétend que le mot François de Maquereau a été donné à ce poisson, parcequ'aussi-tôt que le Printemps est venu, il fuit les petites Aloës, qui sont communément appellées Vierges, & il les conduit à leurs mâles.

Etimologie.

## C H A P I T R E L V I.

### De l'Eturgeon.

**I**L doit être choisi jeune, bien nourri, le plus tendre qu'il se pourra, & qui ait été pris dans les rivieres.

Choix

Il nourrit beaucoup; il fournit un aliment solide & durable; il lâche un peu le ventre. Ses os étant pulverisez, & pris au poids d'une dragme, sont estimez apertifs, & propres pour les rumatismes, & pour la gravelle. On retire de ce poisson une colle plus difficile à se dissoudre que là commune, mais qui produit le même

fecte.

effet qu'elle, quand une fois elle a été dil-  
soute.

Mauvais  
effets.

La chair de l'Éturgeon est ordinaire-  
ment un peu dure, coriasse, grasse, &  
difficile à digerer: c'est pourquoi son usa-  
ge est préjudiciable aux personnes foibles  
& délicates, aux malades & aux conva-  
lescents.

Princi-  
pes.

L'Éturgeon contient en toutes ses par-  
ties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Il convient médiocrement pris en tout  
tems, aux jeunes gens forts, robustes,  
qui ont un bon estomac, & qui sont ac-  
coutuméz à faire beaucoup d'exercice,

#### R E M A R Q U E S.

**L'**Éturgeon est un grand poisson qui habite  
tantôt dans la mer, & tantôt dans les rivie-  
res. Il est d'un goût excellent. Il engraisse beau-  
coup dans les rivières, & il y devient plus deli-  
cieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer.  
Il pèse ordinairement environ cent livres; mais  
il y en a quelquefois qui pèsent le double. Ce  
poisson est d'une force si grande, que quand il a  
frappé avec sa queue une personne, quelque vi-  
goureuse qu'elle soit, il la renverse par terre. On  
dit aussi qu'il rompt assez souvent les filets où il a  
été attrapé. On ne le trouve point dans les étangs;  
car il n'y peut vivre long-tems. Comme il n'a  
pas de dents, il ne mange point de poissons, mais  
il se nourrit d'ordures, & d'écume de mer.

L'Éturgeon est fort rare en France. On le sale  
dans les lieux où il se trouve en abondance, & on  
le transporte en différens endroits. On prétend  
que le ventre est la partie de ce poisson la plus  
délicate. L'Éturgeon étoit autrefois beaucoup esti-



mé parmi les Romains. Sa chair nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, parcequ'elle contient des fucs épais & grossiers, qui s'étant une fois attachez aux parties solides, ne s'en separent ensuite que difficilement. Cependant ces mêmes fucs rendent la chair de l'Eturgeon difficile à digerer, & propre à produire d'autres mauvais effets. Elle lâche le ventre, parcequ'étant fort grasse, elle relâche & debilité les fibres de l'estomac & des intestins.

## CHAPITRE LVII.

### *Du Haran.*

**L**E Haran doit être choisi tres frais, Choix,  
Lgras, bien nourri, d'une chair blanche, & friable.

Il nourrit mediocrement; il se digere Bons effets,  
facilement, & il produit un assez bon suc.  
Quelques-uns appliquent le Haran salé sur la plante du pied pour faire cesser la fièvre.

Le Haran salé se digere difficilement; il Mauvais effets,  
fournit un mauvais aliment; il échaufe beaucoup; il donne des rapports defagreeables; il excite la soif, & rend les humeurs âcres & picotantes. Le Haran soré est encore plus pernicious; il est plus dur, plus sec, plus difficile à digerer, & il produit un plus mauvais suc.

Le Haran contient beaucoup d'huile & Principes.  
de sel volatile.

Le Haran frais convient en tems froid, Le tems, l'âge, & le temperament.  
à toute sorte d'âge & de temperament.

Pour le Haran foré & le salé, ils sont pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; & ils ne conviennent même à aucun temperament, à moins que l'on n'en use avec la dernière moderation.

## R E M A R Q U E S.

**I**L n'y a point de poisson en France plus commun que le Haran, il se rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danne marc. Il multiplie beaucoup; & les Harans s'atroupent quelquefois en si grand nombre, qu'ils s'opposent & résistent au passage des vaisseaux. Comme ils sont fort abondans, on en retire toujours beaucoup de la mer à chaque fois qu'on en pêche; & c'est ce qui fait qu'ils sont si communs. Ce poisson ne vit que peu de temps hors de l'eau. Il luit la nuit, & il donne une certaine lueur à l'eau, qui fait paroître comme s'il éclairait. C'est alors que les Pêcheurs attrapent les Harans avec plus de facilité. En effet, on a toujours remarqué que la pêche de ces poissons étoit plus heureuse & plus abondante de nuit que de jour.

Le Haran  
frais

Le Haran frais est d'un assez bon goût. Il produit aussi quelques bons effets: parceque sa chair est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatiles. Quant au Haran qu'on a salé pour le garder, il est moins salutaire que le frais, non seulement parceque le sel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, mais encore parcequ'il a insensiblement perdu une bonne partie de ses humiditez: ce qui fait qu'il ne se digere plus si aisément. Cependant il est moins mauvais que le Haran foré, parceque ce dernier est encore plus

Haran  
salé.

Haran  
foré.

sec, plus âcre, & moins chargé d'humiditez que l'autre.

Le Haran en Latin, *Halec*, à *ἄλς*, *sal*, sel; *vel* Etimolo;  
*ab ἄλκῆς*, *aut ab ἄλυκόν*, *salsamentum*, salure, parce gie,  
qu'on a coûtume de saler le Haran, & de le met-  
tre dans de la saumure pour le garder.

CHAPITRE LVIII.

De la Sardine.

**L**A Sardine doit être choisie jeune, ten- Choir.  
dre, bien nourrie, recente, & qui ait  
été prise dans les mois de Mars & d'Avril.

Elle nourrit mediocrement; elle lâche Bons ef-  
un peu le ventre; elle produit un assez bon fets.  
suc; elle est resolutive, propre pour les tu-  
meurs des gencives, & pour les varices,  
étant écrasée & appliquée dessus.

Quand elle a été salée, elle échaufe Mauvais  
beaucoup, elle excite la soif, & elle rend effets.  
les humeurs âcres & picotantes.

Elle contient beaucoup d'huile, & de Princi-  
sel volatile. pes.

Etant fraîche elle convient en tout Le tems,  
temps, à toute sorte d'âge & de tempera- l'âge, &  
ment; mais quand elle a été salée, on en le tem e  
doit user avec plus de moderation, & prin- raient.  
cipalement les jeunes gens d'un tempera-  
ment chaud & bilieux.

REMARQUES.

**L**A Sardine est un petit poisson assez connu.  
On la trouve communement dans la mer  
Mediterranée. Elle ressemble beaucoup à l'Enchois;

mais elle est plus grande & plus épaisse que lui, Elle a encore beaucoup de ressemblance avec une jeune Alofe, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle a moins de largeur que l'Alofe. Elle se nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les Sardines courent de côté & d'autre en grande troupe, tantôt elle se trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres, comme on le peut voir par ces vers :

*Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,*

*Atque catervatim percurrunt aequoris undas,*

*Alternantque imas ponti curruntque per aquor.*

*Hospitium mutant semper, pentoque vagantur.*

Sardine  
fraîche  
& salée.

La Sardine étant fraîche & nouvelle, est un manger délicieux, mais elle perd un peu de son bon goût quand elle a été salée. Elle Produit en cet état à peu près les mêmes inconveniens que le Haran salé, avec cette difference néanmoins qu'elle est d'un goût beaucoup plus relevé & plus agreable que lui. Les beuveurs s'en servent même comme d'un mets excellent, parcequ'elle leur fait trouver le vin bon, & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des alimens qui sont plus agreables qu'utiles & salutaires Il y a peu de Nations à qui la Sardine soit inconnue : car dans les lieux où il n'y en peut point avoit de fraîche & de recente, on y en transporte de salée.

Etimologie.

La Sardine en Latin *Sarda*, ou *Sardina*, parcequ'autrefois on en transportoit beaucoup de la Sardaigne en differens endroits.

## C H A P I T R E L I X.

## De l'Enchois.

**O**N doit choisir l'Enchois tendre, nouveau, blanc en dehors, rouge en dedans, petit, bien nourri, & d'une chair ferme. Choixi

L'Enchois est aperitif; il fortifie l'estomac, & il excite l'appetit. Bons effets.

Quand on en use avec excès, il échauffe beaucoup; & il rend les humeurs âcres, & picotantes. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Principes.

Il convient en Hyver aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ne digerent qu'avec peine, mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user tres-sobrement. Le tems, l'âge. & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

**L'**Enchois est un petit poisson de mer gros & long à peu près comme le doit. On le pêche en differens endroits, comme dans la riviere de Gennes, & en Provence. Il nage ordinairement en troupe d'autres Enchois qui font ensemble un gros peloton fort serré. Ils accourent au feu quand ils en voyent, & l'on s'en sert comme d'un appas pour les attirer. Mais on prétend que ceux qui ont été pris de cette maniere sont plus mous que les autres. On les sale après leur avoir ôté la tête & les entailles qui se corrompent aisément.

Ce petit poisson est fort usité en France pour

son goût exquis. On le mêle dans les sauces ; il aide à la digestion , & il fortifie l'estomac par ses principes volatiles & salins qui excitent dans cette partie une chaleur douce & tempérée, & qui divisent & attendent les aliments qui y sont contenus. Cependant quand on en use avec excès , il rarefie trop fortement les humeurs par ces mêmes principes , & il produit par ce moyen les mauvais effets que nous avons marquez.

Etimologie.

L'Enchois est appelé en Latin, *Apua*. Ce nom lui convient en particulier ; mais on le donne aussi en general aux tres-petits poissons , comme à la Sardine , & à la Melette , qui est un petit poisson qu'on mange fort communément en Languedoc , & qui a les mêmes vertus que l'Enchois.

Melette.

## CHAPITRE LX.

### *De la Plie, & du Quarelet.*

Choix.

**O**N les doit choisir tres-frais , épais & d'une chair blanche.

Bons effets.

Ils nourrissent beaucoup ; ils fournissent un bon suc ; ils se digerent facilement ; ils adoucissent les âcretés de la poitrine ; & ils lâchent le ventre.

Mauvais effets.

Leur chair est un peu visqueuse ; cependant on ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets, à moins qu'on n'en use avec excès. On dit que quand ces poissons commencent à se pourrir & à sentir mauvais , ils purgent par le ventre.

Principes.

Ils contiennent beaucoup d'huile , de phlegme , & mediocrement de sel volatile.

Ils conviennent en tout temps à toute

forte d'âge & de temperemment, & principalement aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

l'âge, &  
le temperament,

## R E M A R Q U E S.

**L**A Plie & le Quarelet sont deux poissons de même genre. On les appelle l'un & l'autre en Latin, *Passer lavis*, pour les differencier d'un autre espece de *Passer* qu'on nomme *Squammosus* dont nous parlerons dans le Chapitre suivant.

La Plie est plus grande que le Quarelet. Pour ce dernier, il est ainsi appelé, parcequ'il a une forme quarrée. Il est aussi nommé en Latin, *Quadratulus*, pour la même raison.

On trouve ces deux poissons dans la mer & dans l'eau douce. Neanmoins ils se rencontrent en plus grande quantité dans la mer que par-tout ailleurs. Ils sont fort connus dans les poissonneries. Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les âcretéz de la poitrine, parcequ'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarrasser les fels âcres qui picotoient les pômmons. Elle lâche aussi le ventre par le secours de ce même suc qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voyes plus coulantes, & qui amollit & liquifie les matieres grossieres contenues dans les intestins.

Ces poissons sont appelez en Latin, *Passeres*, Etimologie  
*quia parte supinâ albicant, pronâ fusci sunt, & logie  
*terrei coloris, instar passerum avium.* On les appelloit encore autrefois, *Pectines*, *forfan quòd spina eorum recta, & parallela pectinis instrumenti, quo capilli pectuntur, speciem pra se ferant.**

## CHAPITRE. LXI.

## De la Limande, du Flez, &amp; du Fletelet.

**Choix.** Ces poissons doivent être choisis nouveaux, épais, d'une chair blanche & la plus ferme qu'il se pourra.

**Bons effets.** Ils nourrissent beaucoup; ils sont pectoraux, & propres à adoucir les acretes de la poitrine; ils lâchent le ventre.

**Mauvais effets.** Ils ne produisent point de mauvais effets à moins qu'on n'en use avec excès.

**Principes.** Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de sel volatile.

**Le tems l'âge & le tems samcat.** Ils conviennent en tout tems, à toute forte d'âge & de temperament.

## REMARQUES.

**Limande.** LA Limande, le Flez & le Fletelet sont trois poissons de mer appelez en Latin, *Passeres squamosi*. La Limande est de tous les trois le plus agreable au goût. Sa figure a beaucoup de ressemblance avec celle de la Sole. Elle est plate, mediocrement large, & garnie de petites écailles rudes, & fortement attachées à sa peau.

**Flez.** Le Flez est couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge. Il ressemble beaucoup par sa figure au Quarelet; il est néanmoins plus petit que lui.

**Fletelet.** Enfin le Fletelet ne differe du Flez qu'en ce qu'il est moins grand.

Ces trois poissons sont fort employez parmi les aliments. Ils ont ordinairement une chair molle, blanche, & tout-à-fait semblable à celle du Quarelet & de la Plie. Ils produisent aussi les mêmes



effets. Nous n'expliquerons donc point ici leurs vertus, puisque nous ne ferions que repeter ce que nous avons déjà dit dans le Chapitre précédent.

## CHAPITRE LXII.

## De la Sole.

**E**lle doit être choisie fraîche, épaisse & Choix  
ferme.

Elle nourrit beaucoup; elle produit un Bons effets.  
bon suc; elle se digere facilement. Sa tête  
sechée & pulverisée, est estimée propre  
pour la pierre, pour la gravelle & pour  
le scorbut.

Elle ne produit point de mauvais effets, Mauvais effets.  
à moins que l'on n'en use immoderément.

Elle contient beaucoup d'huile, plus de Principes  
sel volatile que la limande, & moins de Pes.  
phlegme.

Elle convient en tout temps, à toute Le tems,  
sorte d'âge & de temperament. l'âge, &  
le tempera-  
ment.

## REMARQUES.

**I**L y a peu de poissons d'un goût aussi exquis,  
& en même temps aussi salutaire que la Sole.  
C'est pourquoi elle est appelée par quelques-uns,  
*Perdix marina*. Perdrix de mer. Il s'en trouve  
de différentes grandeurs ou especes.

La chair de la Sole est tendre, friable, ferme,  
peu chargée de sucs visqueux & grossiers; & elle  
contient une juste proportion de principes huileux  
& salins: C'est ce qui fait qu'elle est d'un goût  
si relevé & si agreable, & qu'elle produit tous les  
bons effets que nous lui avons attribuez.

Etimolo-  
gie.

La Sole en Latin , *Solea* , parcequ'elle a quel-  
que ressemblance par sa figure à une semelle de  
souliez que l'on nomme aussi *solea*.

Elle est encore appelée en Latin , *Buglossus*, &  
en Grec βόγλωσσος à Bès, Bos ; Bœuf, γλώσσα,  
*lingua* , langue , comme qui diroit langue de  
Bœuf , parcequ'elle ressemble un peu par sa figure  
à une langue de Bœuf.

## CHAPITRE LXIII.

### *Du Turbot.*

Especes.

**I**L y a de plusieurs especes de Turbot dif-  
ferentes , non seulement par leur gran-  
deur mais encore en ce que quelques-  
unes d'entr'elles portent des aiguillons à  
la tête & vers la queue , & les autres n'en  
portent point. Ce poisson doit être choisi  
frais , épais , bien nourri , & d'une chair  
ferme.

Choix.

Bons ef-  
fects.

Il nourrit beaucoup ; il se digere facile-  
ment ; il produit un bon suc. Sa chair est  
estimée propre pour les maladies de la rate,  
étant appliquée dessus.

Mauvais  
effets.

Elle ne produit de mauvais effets qu'au-  
tant que l'on en use immoderément.

Princi-  
pes.

Elle contient beaucoup d'huile & de sel  
volatile , & mediocrement de phlegme.

Le tems,  
l'âge , &  
le tempe-  
rément.

Ce poisson convient en tout temps , à  
toute sorte d'âge & de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**J**Uvenal dans sa quatrième Satyre nous apprend  
quel cas les Anciens faisoient du Turbot , par

la description plaisante qu'il fait d'une assemblée de personnes d'un goût friand & delicat , convoquée par l'ordre de Domitien pour donner leur avis sur la bonté de ce poisson. On peut dire qu'il est d'un goût exquis : aussi est-il servi sur les meilleurs tables. Il est appelé par quelques-uns , *Phasianus aquaticus* , Phaisan d'eau , à cause de la delicatesse de sa chair , qui approche de celle du Phaisan. Il est salutaire , & il produit plusieurs bons effets : la raison en est que sa chair est médiocrement resserrée en ses parties ; qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & salins , & qu'elle est peu chargée de suc visqueux & grossiers.

Le Turbot est un poisson de mer que l'on trouve par-tout , & en tout temps. Il y en a de fort grands dans l'Océan , & dans la mer Méditerranée. Rondelet dit en avoir vû qui avoient cinq coudées de long , quatre de large , & un pied d'épaisseur. Ce poisson habite quelquefois autour des terres grasses , & au bord des rivages , mais le plus souvent à l'embouchure des rivières , où il attend les autres poissons au passage. Il est vorace ; il mange les petits poissons qu'il rencontre , & sur-tout les Ecrevisses qu'il aime beaucoup. Il se remue lentement à cause de la largeur & de l'étendue de son corps.

Le Turbot en Latin , *Rhombus* , parcequ'il est large, plat, & de figure rhomboïde, ou en losange.

## CHAPITRE LXIV.

### *De la Vive.*

**E**lle doit être choisie bien nourrie , fraîche , d'une chair ferme & friable. Choix.

Elle nourrit beaucoup ; elle restaure ; elle fournit un bon suc , & elle se digere facilement. Bons effets.

lement. Sa chair est estimée propre pour toutes sortes de blessures venimeuses, étant appliquées dessus.

**Mauvais effets** Elle ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

**Principes.** Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil, & médiocrement de phlegme.

**Le tems, l'age, & le temperament.** Elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L**A Vive est un poisson de mer fort estimé. On le sert sur les meilleures tables à cause de son goût exquis. Sa chair est ferme, friable, & peu chargée de sucs visqueux & grossiers: c'est pourquoi elle se digere facilement, & produit les autres effets qui lui ont été attribuez.

La Vive habite ordinairement dans les lieux pierreux & sablonneux. Elle se nourrit de petits poissons.

Oelanus remarque à son occasion une chose assez extraordinaire, & difficile à concevoir; savoir, que quand on la tire avec la main droite, elle resiste violement; mais que quand on y employe la main gauche, elle se laisse prendre sans presque faire de résistance.

Ce poisson est armé au haut du dos de petits os tranchans & venimeux qui lui servent de défenses contre les Pêcheurs. S'ils en sont piquez, la partie s'enfle, & la tumeur est accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur, & de fièvre. Ces petits os n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal est mort: car quand les cuisiniers s'en piquent par mégarde, il leur arrive presque les mêmes accidens que si l'animal eût été vivant. On peut se servir pour remède, de

matieres âcres, volatiles, sulphureuses. comme d'esprit de vin, d'un mélange d'Oignon & de sel, ou bien de la chair même de la Vive. Toutes ces matieres étant appliquées sur la playe, ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une issue plus libre aux parties venimeuses qui s'y étoient introduites. Quelques-uns vantent beaucoup dans cette occasion, ou dans quelque autre cas pareil, le cerveau de la Vive réduit en cendres, & pris intérieurement : mais ils ne considerent pas que la calcination prive le cerveau de ce poisson, de ses sels volatiles, qui sont les plus efficaces pour détruire le venin, & qu'elle réduit ce cerveau en forme de matiere alkaline, propre seulement à absorber quelques acides. Ainsi je crois que le cerveau de la Vive seroit beaucoup plus utile si on le donnoit sans avoir subi l'opération dont on vient de parler.

La Vive en Latin, *Draco*, à ὄφθαλμὸς, *oculus*, <sup>Etimolog.</sup> <sup>gie.</sup> <sup>de</sup> <sup>l'œil</sup> ; parceque ce poisson a la vûe fine & aigue.

## CHAPITRE LXV.

### Du Rouget.

**L**E Rouget doit être choisi gros, récent, <sup>Choix.</sup> bien nourri, & d'une chair ferme.

Sa chair se digere facilement. Elle produit un bon suc ; elle nourrit beaucoup ; elle restaure, & elle rétablit les forces ; elle excite l'humeur féminale ; elle est estimée propre pour arrêter les cours de ventre. <sup>Bons effets.</sup>

On ne remarque point qu'elle produise <sup>Mauvais effets.</sup> de mauvais effets.

Le Rouget contient en toutes ses parties <sup>Principes.</sup> beaucoup d'huile, & de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Il convient principalement en hyver, à toute sorte d'âge & de temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**E Rouget est un poisson de mer assez connu. Il est armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes. Il se nourrit de chair; il mange les petites Ecrevisses, & d'autres petits poissons. Il est plus estimé en Hyver qu'en Eté, soit parcequ'en Hyver il nage en pleine mer, au lieu qu'en Eté il approche du rivage; ce qui fait qu'il se nourrit dans ces deux saisons d'aliments differents; soit parcequ'en Eté, à ce que quelques Auteurs rapportent, il fait ses petits.

La chair du Rouget se digere facilement, parcequ'elle est peu chargée de sucs grossiers. Elle nourrit beaucoup, & elle restaure par le secours de ses parties huileuses & balsamiques, & de ses sels volatiles. Enfin elle est estimée propre pour arrêter le cours de ventre, & elle agit peut-être en cette occasion en calmant par les principes huileux & embarrassants, la fougue des humeurs âcres & picotantes qui causoient cette incommodité.

Etimolo-  
gie.

Le Rouget en Latin, *Erytrinus*, *ab ἔρυθρός, ruber*. rouge, parceque ce poisson est rouge.

Pline l'appelle encore en Latin par la même raison, *Rubellio*.

C H A P I T R E L X V I.

*De l'Alose.*

Choix.

**L**'Alose doit être choisie tres fraîche, bien nourrie, d'une chair ferme & delicate, & qui ait été prise dans l'eau douce.

Elle nourrit beaucoup ; elle provoque le sommeil. On trouve dans la tête de ce poisson un Os qui est estimé propre pour guerir les fievres quartes , pour chasser la pierre du rein & de la vessie , pour pousser par les urines, & pour absorber les aigres : car il est Alkali. On prétend encore que l'estomac de l'Alose desséché & réduit en poudre , fortifie l'estomac , étant pris intérieurement.

Bons effets.

La chair de l'Alose , principalement quand elle n'est pas bien fraîche , a une certaine âcreté qui incommode un peu les Gencives , & qui excite la soif. L'Alose qui a été prise dans la mer , a aussi une chair un peu dure & difficile à digerer.

Mauvais effets.

: Ce poisson contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil , & médiocrement de phlegme.

Principes.

Il convient dans le Printemps , où il est meilleur qu'en toute autre saison , à toute sorte d'âge & de temperament.

Le temps, l'âge & le temperament.

### R E M A R Q U E S.

**L'**Alose est un poisson fort connu dans les poissonneries. Etant frais , il est d'un goût exquis ; mais quand il a été gardé un peu trop de temps , il s'est excité dans les principes de sa chair une petite fermentation qui en a apparemment élevé quelques sels âcres, & qui les a dégagés des particules huileuses auxquelles ils étoient étroitement unis auparavant, & c'est peut-être la raison pourquoi l'Alose qui n'est pas fraîche incommode

lesgencives, & a une âcreté desagrecable. Ce poisson étoit peu estimé chez les Anciens, suivant le rapport d'Ausonius, qui marque qu'il n'y avoit que les gens de la lie du peuple qui en mangeassent.

L'Alose est un poisson de mer; mais on la trouve aussi dans les rivières: car elle y passe ordinairement à l'entrée du Printemps. Elle est au sortir de la mer, maigre, seche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque temps dans l'eau douce, elle devient grasse, charnue, & d'une saveur agreable. On dit qu'elle craint tellement le tonnerre, qu'elle meurt souvent de peur quand elle l'entend. Rondelet rapporte qu'il en a vû qui au son d'un luth accouroient & sautoient en nageant vers la surface de l'eau.

Alose  
fraîche: &  
salée.

On sale l'Alose pour la conserver, & pour la transporter en differens endroits; mais elle n'est plus en cet état d'un goût aussi agreable qu'auparavant.

Etimolo-  
gie.

L'Alose en Latin, *Alosa*, *ab alendo*, nourrir; parcequ'elle est fort nourrissante.

## CHAPITRE LXVII.

### *De la Raye.*

Especes.

**I**L y a plusieurs sortes de Rayes; les unes ont la peau armée presque par tout de pointes blanches avec des figures d'étoiles sur le dos; & les autres n'ont des pointes qu'à la queue. On pêche à Marseille une espece de Raye fort estimée. Elle est appelée en Latin, *Raya Clavellata*, & en François, Raye bouclée. Elle est d'une couleur noirâtre; plus petite que les autres, plus tendre, & d'un meilleur goût.

L'Ange.

L'Ange est encore une espece de Raye,



dont on fait moins de cas que des autres ; parcequ'elle a un goût fade , & peu agreable. Toutes les Rayes doivent être choisies bien nourries, les plus tendres qu'il se pourra , & qu'on ait laissées mortifier quelque temps avant que de les manger.

La Raye nourrit beaucoup, elle produit même un aliment assez solide & assez durable. Quelques personnes prétendent que son usage excite les ardeurs de Venus, & augmente beaucoup la quantité de l'humour seminale.

La chair de la Raye est naturellement un peu dure, difficile à digerer, & propre à exciter des vents, & à produire des humeurs lentes & grossieres. La Raye qui n'a point été suffisamment mortifiée, produit encore davantage tous ces mauvais effets.

Ce poisson contient en toutes les parties beaucoup d'huile & de sel volatile.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux & sanguins, & en general à tous ceux qui ont un bon estomac.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Raye est un poisson de mer fort connu, & d'un grand usage parmi les aliments. Il multiplie beaucoup ; c'est pourquoy il est assez commun. Il se nourrit de petits poissons, & il habite dans les lieux bourbeux & fangeux de la mer proche des rivages. On le sale en quelques endroits, & on le fait secher au Soleil, & à la fumée. On le bat même fortement pour le faire secher plus vite, & quand il est bien sec, on le garde

Bons effets.

Mauvais effets.

Principes.

Le tems l'âge, & le tempe-  
rament.

long-temps sans qu'il se gâte. On le transporte en cet état en differens endroits ; mais c'est un mauvais aliment. On ne se sert point en France de la Raye préparée de cette maniere , à cause de la facilité que l'on a d'y en avoir de nouvelle.

La Raye contient des suc's visqueux & grossiers, qui la rendent difficile à digerer ; mais elle nourrit beaucoup , & elle produit un aliment solide & durable parceque ces mêmes suc's s'attachent aux vésicules des fibres , de maniere qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La chair de la Raye étant naturellement un peu dure coriassée , & difficile à digerer , comme il a déjà été dit. On la laisse mortifier quelque tems avant de la manger , & alors elle devient plus tendre , & même d'un meilleur goût , par une petite fermentation qui s'y excite pendant ce tems , & qui en exalte & en desunit les parties de maniere qu'elle cede ensuite plus facilement à l'action du ferment de l'estomac. Il n'est donc pas étonnant que l'on mange la Raye à Paris aussi bonne , & quelquefois meilleure que sur les Ports de mer ; puisque le tems du transport ne sert qu'à en augmenter la bonté.

**Dents de la Raye.** Les Dents de la Raye broyées sur le porphyre, peuvent être employées pour absorber les acides, de même que les yeux d'Ecrevisse , & toutes les autres matieres alkalines.

**Fiel.** Le Fiel de la Raye est propre pour les maladies d'oreille.

**Foye.** Rondelet vante fort le Foye de ce poisson pour les demangeaisons.

**Etimologie.** La Raye en Latin, *Raya*, à *radio*, rayon, parcequ'elle a sur le dos des figures d'étoiles.

Quelques-uns tirent l'Etimologie de *Raya*, à *rubo*, ronce , parcequ'elle porte sur son dos & sur sa queue des pointes semblables à celles des ronces.

La Pastenaque a beaucoup de rapport avec la Raye, elle est aussi bien qu'elle, large, plate, & cartilagineuse; enfin elle lui ressemble tellement, qu'on la prendroit pour une Raye, & même que quelques Auteurs en ont fait une espèce de Raye. Sa chair est plus humide, plus tendre & plus aisée à digérer que celle de la Raye: elle a un goût fort agreable, & nourrit mediocrement. La queue de ce poisson est armée en dessus vers son milieu d'une espèce de dard long, osseux, tres-pointu, crenelé, & fort dangereux pour tous les animaux qu'il pique; car peu de tems après ils meurent, si l'on n'y remédie au plûtôt. Quelques Auteurs rapportent que sa piqueure est encore fort pernicieuse aux arbres & qu'elle les fait perir en peu de tems.

Ce poisson se tient ordinairement aux lieux bourbeux; il se nourrit de la chair des animaux qu'il peut attraper, les perçant avec son dard pour les tuer, & les attirer à lui.

La Torpille est encore un poisson de mer cartilagineux, qui est aussi bien que la Pastenaque d'un bon goût, plus humide & plus aisée à digérer que la Raye. Galien & d'autres Auteurs approuvent fort l'usage de la Torpille parmi les aliments, & prétendent que sa chair entretient une liberté mediocre de ventre.

Ce poisson est de figure orbiculaire, si l'on en excepte la queue, il pèse rarement cinq ou six livres, sa peau est molle, douce au toucher, jaunâtre sur le dos, & blanche sur le ventre. Il se plaît aussi bien que la Pastenaque dans les lieux bourbeux. On n'en trouve pas seulement dans la mer, mais encore dans quelques rivieres, comme dans le Nil. Il se cache l'Hyver dans la terre, pour se garentir du froid; il se nourrit de poissons qu'il prend en les engourdissant par une vapeur narcotique qu'il répand. Plusieurs Auteurs assu-

rent qu'il est propre pour calmer les douleurs de la tête, & des autres parties du corps, étant appliqué dessus. pendant qu'il est encore en vie, car il ne faut pas croire qu'après sa mort, il conserve toujours cette propriété, & s'il la conservoit, tous ceux qui mangent de ce poisson s'en appercevraient par la stupidité, & la pesanteur où ils tomberoient. Ce qui est absolument contraire à l'expérience.

**Etimologie.**

La Torpille en Latin, *Torpedo*, à *torpere*, engourdi à cause de sa vertu narcotique. Elle est encore appelée par la même raison, *Stupefactor*; par Albertus, par d'autres, *Torpizo*, ou *Terpigo*, qui sont des corruptions de *torpedo*; & enfin par d'autres, *Stupor stupefaciens*, & *stupescor*. On voit que tous ces noms signifient la même chose.

## CHAPITRE LXVIII.

### *Des Calémars, ou Tantede.*

**Especies.**

**Choix.**

**I**l y a deux especes de Calémars; Sçavoir de grands, & de petits. Les petits sont préférables aux grands, parcequ'ils ont une chair plus tendre, plus aisée à digerer, & d'un meilleur goût.

**Bons effets.**

Ils nourrissent beaucoup, produisent un bon suc, fournissent un aliment solide & durable, & excitent l'appetit.

**Mauvais effets.**

Les Calémars & principalement les grands, se digerent un peu difficilement; leur usage ne convient point aux paralytiques.

**Principes.**

Ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, & mediocrement de phlegme.

Les

Les grands Calemars donnent, par la distillation un peu moins de phlegme que les petits, & ceux-ci contiennent aussi un peu moins de parties terreuses que les grands.

Ce poisson convient en tout temps aux jeunes gens de quelque temperament qu'ils soyent, pourvû qu'ils ayent un bon estomac.

Le re ms  
l'âge. &  
le tempe-  
rament.

R E M A R Q U E S.

ON fait plus de cas des petits Calemars que des grands, pour les raisons qui ont été rapportées. La chair des uns & des autres produit un bon aliment, parcequ'elle est assez temperée par rapport à l'union, & à la proportion de ses principes: elle nourrit puissamment; parceque ses suc sont d'une nature & d'une consistance à se condenser aisément dans les parties qui ont besoin de reparation. Elle est aussi un peu difficile à digerer, & demande un bon estomac, particulièrement celle des grands Calemars, parceque la fissure de ses parties, est un peu serrée, & que ses suc sont un peu visqueux & grossiers; & c'est encore par la même raison que son usage ne convient point aux paralytiques, dont les humeurs ne sont déjà que trop grossieres.

Ce poisson étoit autrefois fort peu estimé à Athenes, peut-être parcequ'il y étoit trop commun; en effet il y étoit à si bas prix que quand on vouloit exprimer un homme de la dernière pauvreté, on disoit qu'il n'avoit pas le moyen d'acheter du Calemar. Presentement on en fait plus de cas dans quelques endroits, où il est servi sur les tables les plus delicates. On le fait frire ou bouillir, mais la dernière maniere me paroît la meilleure; parceque la friture le desseche trop, & le rend plus difficile à digerer. On le doit toujours mê. er avec

des assaisonnemens qui aident à la digestion dans l'estomac.

Le Calemar ressemble à la Seche en plusieurs choses , & il en differe en d'autres. Il a un reservoir ou une vessie dans laquelle est contenue une liqueur noire semblable à de l'ancre. On dit que pour se sauver de la vûe de ses ennemis, il laisse répandre cette liqueur qui trouble aussitôt l'eau où il nage , & qui le cache parfaitement. Il est naturellement fort peureux ; & c'est peut-être la crainte qui relâchant le sphincter de la vessie, où est contenue la liqueur noire , en occasionne souvent l'écoulement , comme il arrive à quelques personnes timides , dans lesquelles la crainte relâche tellement les sphincters de l'anus , & de la vessie , que l'urine & les excremens sortent involontairement.

Plusieurs Auteurs remarquent que les Calemars outre la faculté de nager , ont encore celle de voler ; & que c'est en volant qu'ils évitent les poissons carnassiers , comme les Loups marins qui aiment beaucoup leur chair , & principalement celle des petits Calemars. Voici ce que dit Oppian à cette occasion.

*Lolligo , Milvusque rapax ; & mitis Hyrunda ,  
Cum timeant magnum venientem à marmore piscem ,  
Profiliunt ponto , scindentés aera branchis.*


Les Calemars vivent de petits poissons , d'Écrevisses , de Langoustes de mer ; ils se trouvent tout au fond de la mer , & ne vont point dans les rivières.

Étymologie.

Le Calemar est ainsi appelé, ou parcequ'il a la figure d'une écritoire appelée *Calamarium*, ou parcequ'on y trouve, aussi-bien que dans une écritoire , ce qui est nécessaire pour écrire ; Sçavoir de l'ancre , & un petit dard , qui d'un côté ressemble

*Des Calemars, ou Tantede.* 411

à un couteau , ou à un ganif , & de l'autre à une plume.

Le Calemar se nomme en Latin , *Loligo* , *ab*  *ater turbidus* , parcequ'il trouble , & noircir l'eau par la liqueur qu'il y répand.

La Seiche , aussi bien que le Calemar , est employée dans les aliments ; sa chair est plus dure que celle du Calemar , plus difficile à digérer , & contient à peu près la même quantité de sel & d'huile ; un peu moins de phlegme , & un peu plus de parties terreuses. On mange assez communément ce poisson à Bordeaux , à Lion , à Nantes , & en plusieurs autres Villes de France. On le trouve vers les bords de l'Océan , & de la mer Méditerranée. Il vit de petits poissons , & quelquefois de gros qu'il a vaincus. Il contient comme le Calemar , une vessie , ou un réservoir rempli d'une liqueur noire qui lui sert aux mêmes usages. Enfin , il a tant de ressemblance avec le Calemar , en plusieurs choses , & particulièrement par les effets qu'il produit en qualité d'aliment , que nous n'avons pas jugé à propos d'en faire un Chapitre particulier.

Ce poisson est couvert sur le dos d'une espèce d'écaille , ou d'os dont on se sert en Médecine pour déterger & dessécher , pour emporter les taches du visage , & pour nettoyer les dents.

Les œufs de la Seiche étant mangés , passent pour provoquer l'urine , & les mois aux femmes.

La Seiche est appelée en Latin , *Sepia* , parcequ'elle jette une espèce d'ancre , ou de sanie , que les Grecs appellent , *σπησι* .

Le Polype est encore un poisson de mer qui ressemble trop à la Seiche , & au Calemar pour en parler séparément. Sa chair est plus dure & plus difficile à digérer , que celle du Calemar ; & elle est tout-à-fait semblable à celle de la Seiche.

Ce poisson a aussi vers son estomac , une vessie

remplie d'une liqueur qui n'est pas si noire que celle du Calemar, & de la Seiche, mais qui tire sur le rouge-brun. On le trouve frequemment dans la mer Adriatique; il se nourrit de poissons à coquilles, de fruits, d'herbes; il aime l'huile, & la chair humaine qu'il mange avec delice quand il en peut attraper. Il est en usage en quelques païs, parmi les aliments; mais comme sa chair est dure & fibreuse, on la bat, & on la laisse mortifier quelque temps. Sa tête est d'un goût exquis.

Etimologie.

Le Polype en Latin, *Polypus*, à πολυ, *multum*, beaucoup, & ποδ, *pes* - pié, parceque ce poisson a huit patés, qui lui servent à nager, à marcher & à approcher de sa gueule les aliments dont il se nourrit.

## CHAPITRE LXIX.

### Du Loup-marin.

Especies.

LA plûpart des Auteurs reconnoissent deux especes de Loup marin, le premier, qui a des taches noires, & l'autre qui n'en a point. Ce dernier est appellé en Latin, *Lanatus*, ou *Laneus*, à cause de la blancheur, & de la delicatesse de sa chair. Il est aussi plus estimé que l'autre pour son goût. L'un & l'autre doivent être choisis assez jeunes, parceque leur chair est alors plus tendre, plus delicate, & d'un meilleur goût. Ils doivent aussi avoir été pris en Hyver, & dans des eaux claires & nettes. Rondelet prétend que les meilleurs de tous, sont ceux qui habitent dans la mer; il donne le second rang à ceux

Choix.



qui se trouvent dans les étangs marins ; le troisième à ceux que l'on prend à l'embouchure des rivières , & le quatrième à ceux qui ont passé dans les rivières. Cependant il est certain que l'eau douce leur donne dans la suite une saveur beaucoup plus agreable , aussi-bien qu'à plusieurs autres poissons de mer ; & il n'y a pas lieu de croire que le passage de ces poissons dans les rivières , pourvu qu'elles soient bien nettes , & qu'ils y trouvent de bons aliments , puisse les rendre moins sains.

Les Loups-marins nourrissent beaucoup , fournissent un bon suc , humectent , temperent l'âcreté des humeurs , & tiennent le ventre libre. Quelques Auteurs vantent extraordinairement ce poisson pour les scrophules ou tumeurs froides , & pour les écrouelles , étant appliqué dessus.

Bons effets.

L'usage du Loup-marin dans le temps qu'il est chargé d'œufs , est à rejeter ; parcequ'alors il produit beaucoup d'humours visqueuses , & grossieres , & il se digere difficilement.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile , de phlegme , & de sel volatile.

Principes

Plusieurs Auteurs assurent que dans le mois de Janvier , il est meilleur , & plus delicat qu'en aucun autre temps de l'année.

Le tems , l'âge , & le temperament.

née ; & que pour lors , son usage convient à toute sorte d'âge , & de temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**E Loup-marin est un poisson qui naît dans la mer , & qui passe assez souvent dans les rivières ; car il aime beaucoup l'eau douce , & il y engraisse considerablement ; comme sa chair contient une assez grande quantité de parties aqueuses & huileuses on conçoit aisément de quelle maniere elle humecte , tempere l'âcreté des humeurs , & tient le ventre libre. Elle fournit aussi un bon aliment , & nourrit beaucoup , parceque ses sucs sont temperez , & d'une consistance propre à se condenser , & à s'attacher aux parties qui ont besoin de reparation. Cette chair est rouge comme celle du Saumon , & aussi estimée que lui en quelques pays. On fait aussi beaucoup de cas de leur lait , de leur tête , & de leur foye.

Bellonius remarque que le Loup-marin , aussi bien que le Saumon , de petit & foible , devient tres-grand & tres-fort ; & qu'on en a vû qui pesoient jusqu'à quinze livres. Salvianus en a vû de vingt livres. Les yeux de ce poisson sont grands , son museau est long , il l'ouvre fort grand , & le tient presque toujours beant , pour être plus en état de devorer ce qu'il rencontre ; sa langue est oblongue & osseuse. Dans les Indes on prend facilement le Loup-marin après le débordement des rivières ; car dans le temps qu'elles s'étendent dans les champs , elles l'y portent fort loin ; & quand elles se retirent dans leur lit , elles le laissent à sec & en proye.

Le Loup-marin vit de poissons , d'algue , & de plusieurs autres choses. Jonston rapporte qu'on trouva un jour un serpent dans le ventre d'un. Comme ce poisson a une chair molle & humide,

*Du Muge, Mujon, ou Mulet.* 419  
il est meilleur & plus convenable fri ou rôti, que bouilli.

Plusieurs noms d'animaux terrestres, ont été donnez aux poissons par la ressemblance qu'ils ont avec eux en quelque chose: par exemple, le Loup-marin a été ainsi appellé, parcequ'il est cruel, vorace & goulu, aussi-bien que le Loup. Eti nolo-  
gie. En effet, outre qu'il devore tous les poissons qu'il peut attraper, il mange encore quantité d'excremens, & de choses sales & corrompues.

Il est aussi appellé, *Labrax*, mot Grec latinisé, qui vient, suivant Athenæus *παρὰ τὴν λαβράτητα* *ab ipsa vehementia*, parcequ'il est tres-violent, ou suivant Eustachus de *λίαν βόρος* *valde vorax*, parcequ'il est fort goulu, comme il a déjà été dit.

## CHAPITRE LXX.

*Du Muge, Mujon, ou Mulet.*

**C**E poisson peut être distingué en deux Espèces. ces especes generales, dont une est de mer, & l'autre de riviere. Chacune de ces especes se divise encore chez les Auteurs en plusieurs autres, que nous ne décrivons point ici; parceque cela nous meneroit trop loin. Le Mulet de mer est Choix. préférable à tout autre, pourvû qu'il n'habite point d'endroit sale & bourbeux, qu'il vive d'aliments purs, & qu'il ne soit point gras, car il en devient insipide; & de plus, sa graisse a quelque chose de rebutant, pour le goût, & pour l'estomac à qui elle cause des soulevemens & des nausées.

Bons ef-  
fects.

Le Mulet qui a les qualitez dont on vient de parler , fournit un bon suc , nourrit mediocrement , & se distribue aisément. Le fiel de ce poisson passe pour guerir les douleurs des yeux ; son estomac étant desséché & mis en poudre , est estimé propre pour arrêter le vomissement , & pour fortifier l'estomac. Enfin , la pierre qui se trouve dans sa tête est absorbante & aperitive ; produit les mêmes effets que les yeux d'Ecrevisses , & se donne en même dose. On fait aussi avec les œufs de ce poisson, la Boutarque qu'on mange en Provence avec de l'huile , & du citron, les jours-maigres.

Boutar-  
que.Mauvais  
effets,

Le Mulet qui a été pris dans les lacs & dans les eaux bourbeuses , & qui est gras , produit beaucoup d'humeurs grossières , visqueuses , & se digere difficilement.

Princi-  
pes.

Les Mulets donnent , par la distillation, beaucoup d'huile , de sel volatile , & de phlegme. Ceux de riviere contiennent plus d'huile & de parties aqueuses que les autres.

Letems ,  
l'âge , &  
le tempe-  
rément,

Ils conviennent en Automne & en Hyver , aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux , & qui ont un bon estomac.

R E M A R Q U E S.

**L**E Mulet habite dans la mer, les rivières & les lacs. On en voit de deux sortes dans les rivières; les uns y ont pris naissance, & y demeurent toujours; les autres viennent de la mer, & y retournent au bout d'un certain temps. Ces derniers se trouvent fréquemment dans la Garone; dans le Rhone, & dans plusieurs autres rivières; où ils se plaisent beaucoup, & où ils engraisent considérablement; c'est particulièrement par rapport à cette graisse abondante qu'ils y amassent, que les Mulets de rivières, sont moins estimez que ceux de mer: car nous avons déjà remarqué que la graisse de ces poissons étoit mauvaise pour le goût, & pour la santé.

Le Mulet est fort commun dans la mer Méditerranée; il nage avec tant de vitesse, que les Pêcheurs, ont souvent bien de la peine à le prendre. Il vit d'algue & de limon. Plusieurs Auteurs assurent qu'il ne mange d'aucune chair, & qu'il ne touche pas seulement à l'hameçon, quand on y en a attaché. Le Mulet de rivière a une très-grande quantité de petites arrêtes dangereuses & incommodes pour ceux qui mangent ce poisson. Ces arrêtes se trouvent plus grosses & en moindre quantité dans le Mulet de mer.

Les Mulets de rivière, & qui sont gras doivent être mangez rôtis ou fris, & mêlez avec quelques assaisonnemens qui aident à leur digestion dans l'estomac. Pour les Mulets de mer, comme ils ont une chair plus ferme, moins grasse, & d'un goût plus relevé de quelque manière qu'on les mange, ils sont toujours salutaires, & ne demandent point tant d'assaisonnement que les autres.

Le Mulet est appelé en Latin, *Cephalus*, & Etimologiquement en Grec, κεφαλον, à κεφαλι, *caput*, tête, parce qu'il l'a grande, ou de ce que quand il a peur,

il se cache la tête, & semble pour lors être assuré, que le reste de son corps n'est à la vûe de personne. L'os que l'on trouve dans la tête de ce poisson, se nomme en Latin *Echinus*, & *Sphondylus*, ab *Echinata specie*, parcequ'il est entouré de pointes comme une chataigne, ou comme un herisson.

*Echinus*  
*Sphondylus*

Le Mulet est encore nommé en Latin, *Mugil*; & cela suivant quelques Etimologistes, *quod sit multum agilis*, parcequ'il est fort agile.

Enfin, il est appelé par quelques-uns *Fejunus*, non pas qu'il s'abstienne de toute sorte d'alimens, ce seroit une abstinence un peu forte, mais parcequ'il ne mange point de chair. C'est pour cela, dit Jovius, que les poissons qui comme lui n'en devorent point d'autres, honorent & respectent tres-fort le Mulet, le regardant comme un bon & saint poisson. On ne devinera jamais d'où Jovius avoit si bien appris cette dernière circonstance, qui fait tant d'honneur au Mulet.

## CHAPITRE LXXI.

### *De la Morue.*

Choix.

Elle doit être choisie blanche, tendre & la plus nouvelle qu'il se pourra.

Bons effets.

Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon suc.

Mauvais effets.

Celle qui a été salée n'est pas à beaucoup près d'un aussi bon goût que la nouvelle. Elle est aussi plus difficile à digérer, plus dure, & plus coriasse: quand on ne l'a pas fait suffisamment dessaler, elle échauffe beaucoup; & quand elle a été trop dessalée, non seulement elle est fade, & n'a presque plus de goût, mais elle a encore

perdu par la lotion, sa partie la plus humide & la plus succulente, & il ne lui reste plus que des filaments coriasses & indigestes qui le sont d'autant plus, qu'il y a un plus long-temps qu'elle a été salée.

La Morue nouvelle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile, & médiocrement de plegme.

Principes.  
pes.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge, & à toute sorte de temperament.

Le temps,  
l'âge, &  
le temperament.

R E M A R Q U E S.

**L**A Morue est un poisson de mer fort connu dans les poissonneries. Il est long d'environ deux pieds, & large à proportion. Sa chair est fraîche & nouvelle, produit un bon aliment, & nourrit beaucoup, parcequ'elle contient des suc fort temperez, & tres-propres par leur consistance à se condenser dans les vuides des parties solides; mais quand elle a été salée, & qu'elle est trop vieille, elle n'est plus ni d'un si bon goût, ni si aisée à digerer, soit qu'elle ait souffert une petite fermentation qui ait un peu alteré l'arrangement interieur de ses parties, soit que cette fermentation ait donné occasion à ses parties les plus volatiles, & les plus propres à exciter une saveur agreable, de s'échaper; soit enfin que le sel marin dont on se sert pour la saler; ait en quelque sorte fixé & appesanti ses principes les plus volatiles, & ait en même temps rendu sa chair plus dure, plus solide, & plus compacte.

La Saumure de la Morue est resolutive & dessiccative, étant appliquée exterieurement. On la mêle dans les lavemens, & elle est laxative, parceque contenant beaucoup de sel, elle irrite & picote les glandes intestinales, & elle en fait suin-

Saumure  
de la Morue.

Vertus.

ter plus de liqueur qu'il n'en sortoit auparavant.

Merlu-  
che.

La Merluche qui est fort en usage en France, n'est autre chose que de la Morue que l'on a fait saler & secher. Quelques-uns prétendent que ce n'est pas la Morue dont nous avons parlé auparavant, mais une autre espece appellée en François, Molue, & en Latin, *Molua major*. Quoiqu'il en soit la Merluche est un assez mauvais aliment, parcequ'elle est fort dure, fort coriasse, & difficile à digerer. Cependant il y a beaucoup de gens qui s'en font un ragoût.

La Saumure de la Molue a les mêmes vertus que celle de la Morue.

## CHAPITRE LXXII.

### *Du Barbeau.*

Choix.

ON doit preferer les petits Barbeaux aux plus grands, parcequ'ils sont plus aisez à digerer. Ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux pures, limpides & éloignées des rivages. On en connoît de deux especes; les uns sont garnis de poils, les autres n'en ont point.

Especes.

Bons ef-  
fects

Le Barbeau nourrit beaucoup; il produit même un aliment assez solide & assez durable. Il est estimé propre pour appaiser la colique, pour exciter les hemorroïdes, & pour guerir la morsure des bêtes venimeuses, & le flux épatique. Les œufs de ce poisson sont purgatifs.

Mauvais  
effets.

Le Barbeau est un peu dur, & difficile à digerer. Pisannelle & d'autres Autres rapportent que le vin où on l'a fait tremper &



moutir , étant pris interieurement , rend les hommes impuissans , & les femmes steriles. On dit aussi que l'usage trop frequent de ce poisson affoiblit la vue ; mais je doute fort que ces effets qu'on lui attribue , soient établis sur des experiences bien assurées.

Ce poisson contient beaucoup d'huile, Principes  
& de sel volatile , & mediocrement de Pes,  
phlegme.

Il convient en tout temps , aux jeunes Le temps ;  
gens bilieux , à ceux qui ont un bon esto- l'age , &  
mac , & qui sont accoutumez à un grand le temps ;  
exercice de corps. rarement.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Barbeau est un poisson de mer oblong , & de grandeur mediocre. Il est couvert de grandes & minces écailles. Il pese rarement plus de deux livres , suivant le rapport de Pline. Cependant quelques Auteurs font mention de Barbeaux considerablement plus pesants. Ce poisson se nourrit d'algue , d'huitres , de petits poissons , de cadavres d'animaux , & principalement , suivant le témoignage de quelques Auteurs , de Lievre marin : ce qui le faisoit autrefois consacrer à Diane. Il engendre trois fois l'année. C'est pourquoi il est appelé en Latin par quelques-uns *Trigla* , comme on le peut voir par ce vers.

*Accipiunt Trigla terno cognomina partu.*

La chair du Barbeau est un peu difficile à digerer à cause de quelques suc grossiers qu'elle contient. Cependant ces mêmes suc la rendent fort nourrissante , & propre à produire un aliment so-

lide & durable. Ce poisson est d'un bon goût. Les anciens Romains en faisoient si grand cas, qu'il étoit parmi eux à un prix excessif, comme plusieurs Historiens le rapportent. La partie du Barbeau la plus estimée, est le foye. La tête tient le second rang. Mais Galien fait aussi peu de cas de l'une que de l'autre, non seulement pour le goût, mais encore pour la santé.

## CHAPITRE LXXIII.

### *De Thon.*

Choix.

**L**E Thon doit être choisi jeune, tendre; & qui ne soit ni trop gras, ni trop maigre.

Bons effets.

Sa chair nourrit beaucoup; elle produit un aliment solide & durable; elle est estimée propre pour résister au venin, & pour guérir la morsure de la vipère & des chiens enragés.

Mauvais effets.

Elle se digère difficilement; & elle charge l'estomac, principalement quand elle est trop grasse.

Principes.

Le Thon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le temps, l'âge, & le temps de l'usage.

On le mange ordinairement en Hyver, & en Automne. Il convient aux jeunes gens bilieux & sanguins, qui ont un bon estomac, & qui sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

### R E M A R Q U E S.

**L**E Thon est un grand & gros poisson de mer. Il se trouve en abondance dans la mer Me-

diterranée, en Provence, en Espagne, & en Italie. Aristote remarque qu'il monte quelquefois dans les rivieres. Il est couvert de grandes écailles unies étroitement les unes aux autres. Il vit d'algue, de glands, & de plusieurs plantes de mer. On dit qu'il est si cruel, qu'il devore jusqu'à ses petits. On dit aussi qu'il voit plus clairement de l'œil droit que du gauche. Quelques Auteurs assurent qu'il ne vit que deux ans; cependant il est bien difficile de concevoir comment ce poisson qui vient quelquefois à une grandeur & à une grosseur prodigieuse, puisse devenir tel, seulement pendant l'espace de deux années.

On sale le Thon dans les endroits où on le pêche, afin de le conserver, & de le pouvoir transporter en differents lieux. Il a une chair ferme, friable, d'un goût agreable, & dont les sucs sont proptes par leur consistance, à se condenser aisément dans les vuides des parties qui ont besoin de reparation.

Les parties de ce poisson les plus délicates & les plus succulentes, sont celles du bas ventre; neanmoins comme elles sont ordinairement fort grasses, elles se figent sur l'estomac, & en relâchent & debilitent les fibres: c'est pourquoi l'on doit preferer pour la santé, les parties du Thon qui ne sont pas si chargées de graisse, quoique ces dernieres ne soient pas d'un goût si exquis que les autres.

Le Thon en Latin, *Thunnus*, vel *Thynnus*, à Etimolog  
gic. *Σύννι*, *impetuosè ferri*; parceque ce poisson dans les chaleurs de la Canicule se jette quelquefois avec imperuosité sur les rivages, & dans les Navires.

On mange en quelques endroits; un certain poisson appelé en Grec, *αὐτό*, & qui n'a point de nom Latin. Ce poisson ressemble au Thon en plusieurs choses; il habite dans la mer, dans les Amie

étangs, & dans les rivières où il se plaît plus que par tout ailleurs. Rondelet assure que l'on en trouve beaucoup en Provence dans des détroits de mer que forment plusieurs Isles. Il vit d'algue & de poissons ; il est hardi & agile ; sa chair est grasse, tendre , agreable , d'un bon suc , & nourrit peu.

Vache  
marine  
Laman-  
tin.

La Vache marine, ou le Lamantin est un poisson de l'Amérique, d'une chair ferme , assez semblable à celle du Thon , mais estimée meilleure. Ce poisson ressemble encore si fortement au Bœuf pour le goût & la consistance de sa chair, que l'on dit avoir fait manger en Espagne , des morceaux de Lamantin salé, pour du Bœuf d'Angleterre. La chair du Lamantin contient à peu près les mêmes principes que celle du Thon. Elle est couverte en plusieurs endroits de l'épaisseur de quatre doigts de lard , dont on larde & barde les viandes , comme nous faisons avec le lard de Cochon. On en mange même dans le pays, étant fondu , sur le pain en place de beurre. Il ne se-rancit pas si aisément que nos graisses.

Pierres  
de La-  
mantin.

On trouve dans la tête du Lamantin , quatre pierres qui ressemblent assez à des os , deux grosses , & deux petites de figure différente. On prétend qu'étant prises interieurement , après avoir été reduites en poudre , elles guerissent les douleurs nephretiques , brisent la pierre du rein & de la vessie , & chassent les sables qui s'arrêtent dans ces parties. Mais le Pere du Terre dans son Histoire naturelle des Antilles rapporte que leur usage est desapprouvé par quelques - uns , parcequ'elles agitent trop l'estomac , & causent le vomissement. Cette qualité peut pourtant avoir quelquefois son utilité dans les douleurs nephretiques , & en avancer beaucoup la guerison.

Le Lamantin est ordinairement long de quinze ou seize pieds ; il a un regard horrible, cependant il est assez doux , & s'apivoise quelquefois.

Jonston rapporte que l'on avoit nourri dans un certain lac , pendant ving-six ans , un Lamantin si doux , quoique grand , que quand on l'appelloit du nom de Maton , il sortoit de son lac , aloit aux maisons chercher de quoi manger , & s'en retournoit ensuite dans son gîte , accompagné de de tous les petits enfans , qui chantoient autour de lui , & dont il sembloit se réjouir. Ce même portoit aussi quelquefois d'un côté du lac à l'autre , dix enfans que l'on lui mettoit sur le dos.

Le Lamantin vient souvent paître une petite herbe qui croît au bord de la mer ; & quand il en a mangé suffisamment , il va boire dans les rivieres : on dit qu'il fait ce repas deux fois par jour. Il arrive souvent qu'il s'endort le muse à demi hors de l'eau , ce qui le fait appercevoir de loin par les Pêcheurs qui le surprennent , & le tuent.

Le Lamantin est appelé Vache marine , non seulement parceque sa tête est faite à peu près <sup>Etimologie.</sup> comme celle du Bœuf , & que sa chair lui est assez semblable par le goût & la consistance ; mais encore parceque ce poisson vit d'herbes qui sont sur la terre , comme le Bœuf ou la Vache. Sa femelle ressemble encore à la Vache terrestre par la figure & la situation de ses mammelles.

Les Espagnols ont donné au Lamantin, le nom de *Manati* , comme qui diroit pourvû de mains , à cause que ses pattes sont faites comme des mains.

## CHAPITRE LXXIV.

### *Du Dauphin.*

CE poisson doit être choisi jeune , le <sup>choix.</sup> plus tendre qu'il se pourra , & médiocrement gras.

**Bons ef-  
fects.**

Sa chair nourrit beaucoup & fournit un aliment solide & durable. Son estomac desséché, réduit en poudre, & pris intérieurement, est estimé propre pour les maladies de la ratte; & son foye préparé de la même maniere, passe pour guerir les fievres intermittantes.

**Mauvais  
effects.**

Comme le Dauphin est naturellement dur, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est solide, compacte & pesante sur l'estomac; quand il est aussi trop gras, il fournit un suc visqueux, grossier, & il se digere difficilement.

**Princi-  
ps.**

Il contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & mediocrement de phlegme.

**Le tems,  
l'age, &  
le tempc.  
ragement.**

Il convient en temps froid, aux jeunes gens d'un bont emperament, qui sont accoutumez à un grand exercice de corps, & qui digerent facilement.

**R E M A R Q U E S.**

**L**E Dauphin est un grand poisson de mer tres- agile, & nageant avec beaucoup de vitesse. Il saute fort haut suivant le rapport de plusieurs Auteurs, & il va quelquefois avec tant d'impetuositè, particulièrement quand il poursuit les Mulets, ou quelqu'autres poissons pour les devorer - qu'il ne peut plus se retenir, & que s'avancant trop avant sur la terre, il devient la proye de ceux qui l'y trouvent. Rondelet remarque que la douleur que lui cause la piqueure de certains petits animaux, lui fait encore abandonner quelquefois la mer pour se refugier sur la terre.

Pline rapporte que dès qu'il est sur la terre, il meurt ; & Ovide dit la même chose par les deux vers suivans,

*Quem postquam bibulis injecit fluctus arenis ,  
Unda simul miserum , vitaque destituit.*

Mais l'expérience est tout-à-fait opposée à ce qu'avancent Pline, & Ovide. Et Rondelet, entre autres Auteurs qui disent le contraire, assure qu'on a souvent transporté des Dauphins vivans, de Monspellier à Lyon. Ce poisson a la vûe si fine, qu'il découvre facilement les autres poissons quelques caches qu'ils soient. Sa voix ressemble à celle d'une personne qui se lamante, suivant le rapport de Pline ; il vit jusqu'à trente ans ; ce que l'on a reconnu, dit Aristote, en lui coupant la queue pour le reconnoître, & le jettant ensuite dans l'eau. Il prend son accroissement en dix ans, & il est ordinairement long de cinq ou six pieds. Pline assure qu'il aime les hommes, qu'il n'en est point épouvanté, qu'il va au-devant des vaisseaux, qu'il joue autour en sautant, & qu'on l'adoucit par la musique & la symphonie ; il habite dans toutes sortes de mers ; On le trouve aussi quelquefois dans l'eau douce, & même dans le Nil, où il devore tous les poissons qu'il peut y attraper.

On fait cas de la chair du Dauphin en quelques endroits, & on la sert même sur les tables des grands Seigneurs ; on en mange dans des lieux assez éloignez de la mer, non seulement parceque ce poisson vit long-temps hors de la mer, comme il a déjà été dit ; mais encore parcequ'il a une chair solide & compacte qui se corrompt moins facilement que celle de la plupart des autres poissons. Cette chair contient des suc grossiers, propres à s'épaissir facilement dans les vuides des parties solides du corps, & à s'y at-

tacher fortement; c'est pourquoi la chair du Dauphin nourrit beaucoup, produit un aliment solide & durable, mais ne se digere pas aisément. Pour la rendre plus facile à digerer, on la prépare de différentes manières. On la fait bouillir avec différents assaisonnemens que l'on n'y mêle pas seulement pour atténuer son suc grossier, mais encore pour relever son goût, & pour aiguïser & augmenter l'appetit. On la fait rôtir à la broche, comme le porc frais; & l'on se sert pour sauce, ou d'un jus d'orange amère, ou d'un mélange de vinaigre, de sucre, & de canelle. On la met aussi sur le gris, & on la mange avec une sauce semblable à la précédente. D'autres la mettent en pâte, & la mêlent avec beaucoup de giroflées, de poivre, de gingembre, & de muscade pour lui ôter une certaine odeur désagréable qu'elle a. De toutes les manières de la préparer, il n'y en a point que je croye aussi salutaire que celle de la faire bouillir dans du vin, avec des herbes fortes & odoriférantes. La raison en est que toutes les autres manières la dessèchent trop; & que celle-ci bien loin de la dessécher, contribue à la rendre plus humide, plus tendre, & plus facile à digerer.

On mange avec plaisir le foye, & la langue du Dauphin, à cause de la délicatesse de leur goût. Cependant on regarde communément le foye de ce poisson, quoique tendre, comme un mauvais aliment pour la santé: à l'égard de la langue, elle est plus tendre, plus grasse, & estimée plus salutaire que le foye. Cardan prétend que les viscères de ce poisson ne sont pas seulement recommandables par leur goût, mais encore par une odeur de violette qu'ils répandent.

Le Dauphin est appelé par quelques-uns en Latin *Anser maris*, & en François, Oye de mer, ou bec d'Oye, parcequ'il a le museau fait à peu près comme le bec de l'Oye.



Il se nomme en Latin , *Delphinus*, & en Grec, *Δελφίς*, & *Δελφίν*, & s'il est petit *Δελφινίονος* à *Δελφίς* *Porcellus* ; parcequ'il ressemble tresfort par les parties internes au Cochon; il ressemble aussi beaucoup à l'Homme par ces mêmes parties.

Etimologies.

Le Dauphin est aussi appelé en François par quelques-uns , *Marfouin*, & en Latin , *Marsuinus*, *quasi maris Sus*, Cochon de mer , pour les raisons qui ont déjà été dites.

Marfouin Cochon de mer.

Le mot de *Marfouin*, ou de *Porc marin*, est encore donné à un poisson appelé , *Phocæna*, ou *Turſio* que l'on dit être une espece de Dauphin, & dont les parties interieures ressemblent, autant que celles du Dauphin, aux parties internes du Cochon ; ce poisson merite même davantage le nom de *Porc marin* que le Dauphin, dont il a déjà été parlé ; parcequ'il est beaucoup plus gras, que lui. Il est à peu près de la même grandeur, cependant il a le corps un peu plus court & plus épais. Il ressemble encore au Dauphin, & il en differe en plusieurs autres choses, dans le détail desquelles nous n'entrerons point ici, parceque cela nous meneroit trop loin, nous remarquerons seulement que ce poisson se trouve dans toutes les mers, & qu'il monte souvent dans les rivieres avec les marées. On en voit communément dans la riviere de Seine à Rouen. On mange de sa chair en plusieurs endroits, elle a les mêmes qualitez, & contient les mêmes principes que celle du Dauphin; cependant elle n'a pas si bon goût; elle est plus indigeste, & relâche davantage l'estomac, parcequ'elle est plus grasse & plus visqueuse.

Autre Porc marin apelé en Latin, *Phocæna*, ou *Turſio*.

On fait fondre sa graisse, & on la mêle avec des plantes odoriferantes, dont elle se charge de quelques parties volatiles & exaltées. Elle est en cet état resolutive, anodine, & propre pour les hu-

Huiles de *Marfouin*.

Vertus.

meurs froides ; on l'appelle communément huile de Marfouin.

Le Dauphin , le Marfouin , le Thon , l'Amia & le Lamantin , dont il a été parlé dans le Chapitre précédent , & dans celui-ci , font des espèces de poissons cetacez. Il y en a encore d'autres dont on mange à la vérité , mais non pas si communément , & qui ne servent la plupart qu'à de pauvres gens , peu accoutumés à vivre d'alimens délicats. Nous parlerons ici de quelques-uns de ces poissons , non seulement parcequ'ils ont toujours un certain rapport avec le Dauphin en qualité de poissons cetacez , mais encore parcequ'étant peu en usage , & généralement assez méprisés pour leur goût , ils ne méritent pas un Chapitre particulier.

On trouve dans la mer un certain poisson de la grandeur d'une petite Baleine , & connu par une pointe osseuse qui lui sort de la machoire supérieure de deux ou trois pieds de long ; du reste , il ressemble assez par sa figure , au Thon. Ce poisson est nommé en Latin , *Gladius* , par rapport à cette pointe , ou ce bec pointu , dont on vient de parler ; il est encore nommé par la même raison *Xiphias* , à ξιφίος , *Gladius*. Ce bec lui sert de défense , & Jovius rapporte qu'il en perce quelquefois de gros navires. C'est avec ce dard qu'il tue les poissons dont il se nourrit ; il mange aussi de l'algue , & il est fort gras , excepté au commencement de la canicule où il est tourmenté par de petits animaux de la figure du scorpion , & de la grandeur de l'araignée , qui piquent aussi le Dauphin , comme il a été dit.

La plupart des Auteurs prétendent que la chair de ce poisson est d'un mauvais suc , difficile à digérer , & propre à donner des nausées. Rondelot ne la méprise pas tout-à-fait tant , il dit qu'elle est plus blanche que celle du Thon , fort nourris-

sante, d'un goût qui n'est point rebutant ; mais il convient qu'elle est coriace, & se digere avec peine. Elle ne doit être mangée qu'avec beaucoup d'assaisonnemens âcres, & il est à propos de boire par-dessus de bon vin pour aider davantage à sa digestion.

La mer ne contient aucun poisson plus terrible que le Chien de mer appelé *Carcharias*, parcequ'il a une gueule longue, ample, & garnie d'un grand nombre de dents fort tranchantes ; sa tête est grande, & approche en figure de celle du Chien ; d'où apparemment lui est venu le nom de Chien de mer ; il est encore nommé *Lamia*, qui vient de *λαμὸν* *ingluvies*, gourmandise ; parcequ'il est fort glouton, avalant tout sans mâcher, même jusqu'à des morceaux de bois, pourvu qu'ils soient gras. Il se jette sur toute sorte d'animaux, mais particulièrement sur l'homme qu'il regarde comme un friand morceau ; quand il ne peut l'avoir tout entier, il en emporte du moins une cuisse ou un bras, qu'il coupe en un instant avec ses dents. Il poursuit les canots, ou petits bateaux des Indiens pour les attraper, & quand il ne peut y parvenir, il mord les rames de rage. On trouve souvent dans son estomac des bras, des cuisses avec les jambes & les pieds, & quelquefois des moities d'hommes à demi digerez. Jonston rapporte qu'on y avoit trouvé un jour un homme entier & armé.

Chien de  
mer.

Ce poisson nage ordinairement en pleine mer, mais il entre assez souvent dans les embouchures des rivieres pour y poursuivre sa proie. Il croît quelquefois à une grandeur surprenante ; & Jonston rapporte à cette occasion qu'on avoit pris un jour un chien de mer qui pesoit presque quatre mille livres.

Comme ce poisson est fort gourmand ; on l'attrape, & on le prend sans beaucoup de peine. Sa

chair est dure & peu agreable, c'est pourquoi elle n'est guere en usage que parmi les Matelots & les gens pauvres. Sa cervelle sechée, & mise en poudre, est estimée propre pour la gravelle.

On dit que ce sont les François qui ont donné au *Carcharias*, le nom de *requiem*; & cela, parcequ'en devorant les hommes, il fait chanter pour eux le *requiem*.

**Veau marin.**

Le Veau marin est un animal amphibie, qui ne peut pourtant pas demeurer bien long-temps sur la terre, il est grand comme un Veau, & lui ressemble en quelque chose, d'où il a tiré son nom. Il ne faut pas croire qu'il soit le petit du Lamantin, ou de la Vache de mer; car il en differe tout-à-fait. Il vit de poissons, & d'herbes qu'il va chercher sur les rivages. Quand on l'y poursuit, il s'élançe avec tant d'impetuosité dans la mer, qu'il est impossible de l'attraper; mais comme il a le sommeil tres-profond, on le prend dans le temps qu'il est endormi au Soleil sur le sable, ou sur les rochers. On ne se sert point de rets pour le prendre, car il les ronge.

Sa chair n'est pas à beaucoup près si ferme que celle du Lamantin; au contraire, elle est si molle, si grasse, & si spongieuse, qu'en la pressant long-temps entre les mains, elle se fond presque-entièrement. C'est pourquoi elle saoule tres-vîte, donne des nausées, & produit un mauvais aliment, aussi peu de gens même de la lie du peuple en mangent dans les lieux où ce poisson est commun. Hipocrate vante extraordinairement sa graisse dans les maladies des femmes.

**Etimologie.**

Le Veau marin est appelé en Latin, *Phoca*, & en Grec, *ωαίν* à *ωω*, *loquor*, je parle. parcequ'il semble parler en mugissant.

**Baleine.**

Quoique l'on n'aille pas à la pêche de la Baleine pour sa chair qui est de mauvaise odeur, & tres-difficile à digerer, mais pour sa graisse dont se

On se sert en plusieurs Ouvrages, cependant quelques Ethiopiens qui sont sur le bord de la mer proche le Promontoire de bonne Esperance, mangent de cette chair, quand ils en peuvent avoir; à la verité elle convient assez à leurs estomacs robustes, & peu delicats, qui s'accommodent d'intestins crus & puants, & qui les digerent aussi bien que les plus tendres, & les plus agreables. Rondelet rapporte que la langue de la Baleine est d'un bon goût.

## CHAPITRE LXXV.

### *Des Moucles.*

**I**L y a deux especes de Moucles; sçavoir, Especes ceux de mer, & ceux de riviere. On Choix. doit choisir les Moucles de mer préférablement aux autres, pourvû que leur chair soit tendre, bien nourrie, blanche & delicate.

Elle lâche le ventre, elle nourrit peu, & Bons effets. elle est estimée dessicative & resolutive. La coquille de Moucle broyée sur le porphyre, peut être employée depuis demi scrupule, jusqu'à une dragme, pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les aigres. On s'en sert encore pour déterger, & pour consumer les cataractes qui naissent sur les yeux des Chevaux.

Les Moucles, & principalement ceux Mauvais effets. de rivieres, se digerent difficilement. Ils produisent des humeurs lentes & visqueuses. Ils passent aussi pour exciter la fièvre, & pour causer des obstructions dans le bas ventre.

Principes,

Les Moucles contiennent beaucoup de phlegme , d'huile , & mediocrement de sel volatile.

Le tems , l'âge , &amp; le temperament.

Ils conviennent en tout tems , aux jeunes gens bilieux , & à ceux qui ont un bon estomac , pourvû qu'ils en usent modérément.

## R E M A R Q U E S.

Moucles de mer.

**L**es Moucles de mer sont de petits coquillages assez connus dans les poissonneries. Ils ont une chair tendre , delicate , & d'un assez bon goût ; ce petit poisson nage dans une eau salée qui peut-être ne contribue pas peu à rendre sa chair & plus agreable , & plus facile à digerer. Cette espece de Moucle est en usage , presqu'en toute sorte de pais , parmi les aliments. Pour les Moucles de rivieres , ils ont une coquille ovale jaunâtre , qui contient un petit poisson de la grosseur & de la figure du précédent ; mais plus dur , moins agreable au goût , plus chargé de sucz lents & visqueux , & par consequent plus indigeste , & plus propre à produire les autres mauvais effets qui ont été attribuez aux Moucles en general , à cause de leur substance visqueuse & gluante.

Moucles de riviere.

Les Moucles remplissent de temps en temps leurs coquilles d'eau , & se nourrissent apparemment des parties étrangères qui se trouvent mêlées avec cette liqueur , qu'ils ont fait entrer dans leur petite maison. Ils sont environnez d'une mousse filamenteuse , & ordinairement attachez à des rochers , à des pierres , & quelquefois même à des morceaux de bois.

Etimologie.

Le Moucle en Latin , *Musculus* , ou parcequ'il a la figure d'un petit muscle , ou parceque , comme il a déjà été remarqué , il est entourré d'une espece de mousse appellée en Latin ; *Muscus*.

Il y a encore plusieurs autres petits coquillages de mer dont on se sert en quelques endroits parmi les aliments, & principalement sur les ports de mer. Nous n'en parlerons point ici, parcequ'ils sont en trop grand nombre, & que d'ailleurs ils produisent à peu près les mêmes effets que les Moules.

## CHAPITRE LXXVI.

### *Des Limaçons.*

**I**L y a de deux sortes de Limaçons; les uns Espece sont renfermez dans des coquilles, les autres sont sans coquilles; ces derniers ne sont point en usage parmi les aliments, non seulement parcequ'ils ont un mauvais goût; mais encore parcequ'ils sont toujours sales, pleins de limon, & tres-visqueux. Ils croissent beaucoup plus gros que les autres. Pour les Limaçons qui ont des coquilles, on peut les distinguer en trois classes; sçavoir en Limaçons terrestres, en Limaçons de riviere, & en Limaçons de mer. Les terrestres sont les plus en usage parmi les aliments; on choisit les Choisi plus gros, & les mieux nourris, qui habitent les montagnes, & les lieux secs éloignez des marets, & remplis d'herbes odoriferantes. On dit aussi que les Limaçons qui se trouvent dans les vignobles, sont préférables aux autres pour le goût.

Les Limaçons rafraîchissent, épaisissent Bons est les humeurs, adoucissent celles qui sont fets, trop âcres, excitent le sommeil, & soula-

gent les phtyiques. On en tire une eau par la distillation, propre à emporter les taches de la peau.

Mauvais  
effets.

On peut dire en general que tous les Limaçons se digerent difficilement, & qu'ils se convertissent aisément en pituite visqueuse & grossiere. Cependant ces mauvais inconveniens se rencontrent particulièrement dans les limaçons qui se trouvent dans les lieux marécageux, où ils ne vivent que de limon, qui rend leur chair insipide. Dioscoride fait assez de cas des Limaçons de terre & de mer; mais il rejette tout-à-fait ceux de riviere.

Principes.

Les Limaçons contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de sel volatile. Ceux qui habitent dans les lieux secs contiennent un peu moins de phlegme, & un peu plus de sel volatile.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rément.

Ils conviennent en Hyver aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & dont l'estomac digere facilement,

#### R E M A R Q U E S.

L'Usage des Limaçons en qualité d'aliment, n'est pas fort commun en France: il l'étoit autrefois beaucoup parmi les anciens Romains qui les engraissoient, suivant le rapport de Varron & de Plinè, avec du plus pur froment, & du vin cuit, après les avoir enfermés dans des viviers faits exprés. On dit qu'ils sont encore aujourd'hui assez estimez chez les Italiens, qui les



assaisonnent avec le vin , l'huile & des aromats.

Les Limaçons abondent en suc lent, visqueux, & capables de produire tous les effets qui leur ont été attribuez. Ces suc sont moins grossiers & moins abondans dans les Limaçons qui habitent les lieux secs, parcequ'ils y vivent d'aliments plus exaltez, & plus propres à relever le goût de leur chair, qui est naturellement glutineuse, & un peu fade. On conçoit donc aisément, suivant ce raisonnement, pourquoi parmi les Limaçons terrestres, ceux des montagnes sont preferables aux autres; & parmi les limaçons en general, ceux de mer & de riviere, ont moins de goût, & sont moins aisez à digerer que ceux de terre. Il y a encore une reflexion à faire à l'égard des Limaçons de riviere & de mer, sur ce que les derniers, suivant le sentiment de Dioscoride, sont incomparablement plus salutaires que les autres; ce qui pourroit venir du sel marin qui attenué un peu la viscosité de leurs humeurs, & qui rend leur chair plus tendre, & d'un goût plus relevé.

Tous les Limaçons contenant des suc tres-visqueux & gluans, comme il a déjà été dit, on doit toujours les mêler avec quantité d'assaisonnemens, pour les rendre moins indigestes, & moins en état d'incommoder. Ils ne laissent pourtant pas quelquefois de le faire malgré cette précaution; & c'est à cause de leurs mauvais effets que Cardan, & d'autres Auteurs accusent de folie ceux qui en mangent: ils disent même avoir observé que quelques personnes étoient mortes pour en avoir mangé. Si ce fait est veritable, on doit être d'autant plus rebuté de ces aliments, que quoiqu'ils ayent été fort en usage, & qu'ils le soient même encore assez dans quelques endroits, ils n'ont pas un goût fort attrayant; ce qui me feroit croire que la fantaisie seule les auroit mis en credit parmi les gens qui en mangent même encore aujourd'hui frequemment. T iij

Digres-  
sion sur  
la nature  
des Li-  
maçons.

Quand l'Hyver approche, les Limaçons se cachent sous la terre; & pour se garantir davantage de la rigueur du froid, ils s'enfoncent dans leur coquille, & en bouchent l'issue avec une matiere dure, blanche, & semblable à du plâtre: ils n'ont ni pieds, ni arrêtes, ni os; leur coquille seule les soutient, & sert d'appui à leur chair. Albertus dit qu'ils quittent quelquefois leur maison, & Gesnere assure que cela se fait vers le commencement d'Aoust, qu'ensuite ils se bâtissent une nouvelle habitation. Ils ont quatre cornes, deux longues & deux courtes; les deux longues sont posterieures. Il y a dans leurs sommités de petits points noirâtres, qu'Aldrovandus prend pour des yeux. Les deux autres cornes sont situées anterieurement presque sur le front: elles sont faites de maniere que quand on leur touche, elles se retirent en arriere. Quelques-uns ont avancé que les Limaçons ne vivoient que de la rosée; mais cela est faux: car on a reconnu qu'ils mangeoient des bourgeons, des fleurs & des fruits; & c'est pour cela qu'ils habitent volontiers dans les forêts, les jardins & les lieux meublez d'arbres, & d'autres plantes.

Etimolo-  
gie.

Les Limaçons sont appelez en Latin, *Cochlea*, & en Grec, *κόχλοι* & *κοχλία* ἀπὸ τοῦ κόχλειν, *quod est, γυρίζειν*, *girare*, tourner, à cause de la figure de leur coquille.

Ils sont nommez par Ciceron *Domiporta*, *sanguine cassa*; parcequ'ils portent avec eux leur maison, & qu'ils n'ont point de sang.

On leur donne encore le nom de *Limax* à *limo*; à cause du limon où ils vivent; cependant le mot de *limax* convient plus particulièrement aux Limaçons sans coquilles qu'aux autres; parcequ'ils habitent bien davantage dans le limon.

## CHAPITRE LXXVII.

*Des Huitres.*

**I**L y a un grand nombre d'espèces d'Huitres, qui different entr'elles par leur grandeur, leur écaille, leur couleur & leur goût. Elles doivent être choisies nouvelles, grasses, d'une grandeur mediocre, tendres, humides, delicates, & qui ayent été prises proche des rivieres; car il est à remarquer que les Huitres aiment l'eau douce, qu'elles y engraisent beaucoup, & qu'elles y deviennent tres-delicates, & d'un tres-bon goût. Au contraire, celles qui se trouvent fort éloignées des rivieres, & qui manquent d'eau douce & de limon, sont dures, ameres, & d'une saveur defagreable, suivant le rapport de plusieurs Auteurs.

Les Huitres excitent le sommeil; elles donnent de l'appetit; elles provoquent les ardeurs de Venus; elles poussent par les urines, & lâchent un peu le ventre; elles nourrissent peu; leur usage est estimé par quelques-uns salutaire aux scorbutiques, & à ceux qui sont attaquez de la goutte. Je ne conçois pas bien par quel endroit ils les croient si convenables à ces sortes de maladies. L'écaille de l'Huitre étant calcinée & pulverisée, est aperitive, dessicative, & deterfive, propre pour nettoyer les dents,

& pour absorber les acides ; car elle est alkaline.

Mauvais  
effets.

L'opinion commune est que l'Huitre se digere difficilement , & qu'elle cause des obstructions quand on en fait un usage frequent. Cependant l'experience n'est pas bien d'accord avec cette opinion ; car on voit tous les jours des gens en manger soir & matin , & en assez grande quantité sans en être incommodés. On remarque même qu'elles passent assez vite , & plusieurs gens assurent qu'aucun aliment ne leur fortifie davantage l'estomac : il est vrai que l'Huitre est un peu visqueuse ; mais sa viscosité est corrigée par le sel qu'elle contient naturellement , & qui lui sert d'affaisonnement. Neanmoins il faut bien se donner de garde d'en user avec un trop grand excès ; car pour lors elles pourroient incommoder aussi bien que les aliments les meilleurs & les plus salutaires , parmi lesquels elles peuvent être mises.

Princi-  
pes.

L'Huitre contient beaucoup d'huile , de phlegme , de sel essentiel.

Le tems,  
l'âge , &  
le tempe-  
rament.

Ce poisson convient principalement en tems froid , aux jeunes gens bilieux & sanguins.

#### R E M A R Q U E S.

**L**Es Huitres sont des poissons à coquilles qui naissent dans la mer , & qui sont assez connus. Pline & quelques autres Auteurs anciens rap-

portent qu'il n'y a aucune difference de sexe parmi ces poissons, & qu'ils ne sont engendrez que par la pourriture d'une matiere bourbeuse & limoneuse, ou par l'écume qui s'attache, & qui demeure long-temps autour des navires. Assurément voila une sorte de generation bien extraordinaire.

Les Huitres se nourrissent d'eau & de limon. Elles ont pour ennemies les Ecrevisses & les Etoiles de mer. Un certain Auteur remarque que quand l'Huitre ouvre ses écailles pour se rafraîchir un peu, l'Ecrevisse jette aussi-tôt une pierre entre deux, afin qu'elles ne se puissent plus fermer, & qu'ensuite elle mange le poisson qui est dedans.

Les Huitres se trouvent en differens lieux; sçavoir, en pleine mer, dans les rivages, dans les endroits pierreux, & à l'embouchure des rivieres qui se vont rendre dans la mer. On dit que celles qui se trouvent dans l'Océan, sont plus grosses que celles qui se rencontrent dans la mer Méditerranée; & que suivant les lieux differens, leur grandeur, leur couleur, & leur saveur est differente. On en voit dans quelques rivages des Indes de fort grandes. En Europe elles sont d'une grandeur mediocre: la mer d'Espagne en fournit de rouges; & en quelqu'autres endroits l'écaille & la chair de l'Huitre sont noires. Les Huitres d'Angleterre sont particulièrement estimées pour la delicateffe de leur goût. Elles sont vertes ou verdâtres.

Les Romains faisoient autrefois un grand cas des Huitres. Elles sont aussi fort en usage en France, & en plusieurs autres endroits, où elles sont regardées comme un mets exquis. On les mange crues ou cuites. Les cuites sont plus difficiles à digerer que les crues; parceque la coction les durcit, & les prive d'un suc salé qu'elles contiennent naturellement, & qui ne contribue pas peu à leur digestion dans l'estomac.

L'Huitre contient des parties visqueuses & gluantes , qui étant portées au cerveau , excitent quelquefois le sommeil , en fixant en quelque forte le mouvement des esprits animaux. Elle donne de l'appetit , parcequ'elle est abreuvée d'un suc salé qui picote legerement les fibres del'estomac. Elle lâche un peu le ventre par ce même suc qui cause une petite irritation aux glandes intestinales. Enfin on prétend qu'elle est propre à provoquer les ardeurs de Venus. Ce suc dont nous venons de parler , produit peut-être cet effet en rendant les humeurs plus âcres & plus picorantes. Peut-être aussi que le poivre que l'on mêle ordinairement avec les Huitres , n'y contribue pas peu.

Etimologie,

L'Huitre en Latin , *Ostreum* , vel *Ostrea* , ὄστρεον *vel quasi* ὄστρεον , quod testâ velut ossâ tegatur ; parcequ'elle est couverte d'une forte coquille.

## CHAPITRE LXXVIII.

### *Des Ecrevisses.*

Especes.

Il y a deux especes d'Ecrevisses ; sçavoir , celles de mer . & celles de riviere. Chacune de ces deux especes est encore distinguée en plusieurs autres. On les doit choisir toutes charnues , bien nourries , tendres , & succulentes.

Choix.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie ; elle adoucit les âcretéz de la poitrine ; elle est salutaire aux phtysiques & aux astmatiques ; elle purifie le sang ; elle pousse par les urines ; elle déterge les ulcères de la gorge , étant prise en bouillon ou en substance.

Bons effets.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie ; elle adoucit les âcretéz de la poitrine ; elle est salutaire aux phtysiques & aux astmatiques ; elle purifie le sang ; elle pousse par les urines ; elle déterge les ulcères de la gorge , étant prise en bouillon ou en substance.

Les Ecrevisses, & particulièrement celles de mer, se digerent un peu difficilement, & produisent des humeurs lentes & visqueuses.

Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Principes.

Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

Le temps, l'âge, & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

Les Ecrevisses d'eau douce sont des poissons assez connus, & fort en usage pour leur bon goût. Elles se trouvent presque par tout, en Europe, où il y a des rivières & des lacs. Elles se nourrissent d'herbes, de Grenouilles, de la chair & des excremens de differens animaux : ce que l'on reconnoît, parceque quand on a jetté quelque cadavre d'animal dans l'eau, elles y accourent en grand nombre ; & elles ne le quittent point qu'elles ne l'ayent tout-à-fait devoré. On dit qu'elles peuvent vivre assez long-temps hors de l'eau, pourvû qu'on leur donne des herbes à manger. La chair des Ecrevisses de riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter, à adoucir les âcretéz de la poitrine, & à produire plusieurs bons effets que nous avons marquez. Mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digerer : cependant ils ne le sont pas tant que les Ecrevisses de mer qui contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier, & qui à cela prés, ressemblent parfaitement en vertus aux Ecrevisses de riviere.

Ecrevisses de riviere.

Les Ecrevisses de mer sont la plûpart beaucoup plus grosses que celles de riviere. On en trouve en Amerique d'une grosseur prodigieuse. Quel-

Ecrevisses de mer.

ques Auteurs rapportent que ces Ecrevisses sont fort cruelles & dangereuses, & qu'elles déchirent quelquefois les hommes en mille pieces, après les avoir attirés avec leurs mordans ou pattes fourchues, & disposées en maniere de tenailles.

Sallicoques, ou Chevrettes.

Les Sallicoques ou Chevrettes, dont l'usage est fort commun dans quelques pays, sont des especes d'Ecrevisses de mer qui n'ont pourtant pas les pattes en tenailles comme les précédentes, mais droites & pointues. Il y en a beaucoup d'especes qui different en grandeur & en couleur, & qui sont décrites par Jonston, & par plusieurs autres Auteurs. Leur chair est d'un bon goût, pectorale, fortifiante & plus aisée à digerer que celle des autres Ecrevisses de mer.

Nous ne parlerons point ici de plusieurs autres especes d'Ecrevisses, de peur de nous étendre trop. Il suffit de sçavoir qu'elles ont toutes les mêmes vertus, & qu'elles sont fort convenables aux hecticques & aux phtyriques, par des raisons que nous avons déjà rapportées. On prépare ces poissons de bien des sortes de manieres. On en fait des soupes, des bouillons, & d'autres mets aussi agreables que salutaires.

Quelques Auteurs assurent que les Ecrevisses de mer en Europe, sont charnues & succulentes vers le temps de la pleine Lune; mais qu'à mesure que la Lune décroît, elles diminuent en grosseur, & elles perdent leur embonpoint. Ces mêmes Auteurs disent aussi que dans les Indes, la Lune produit un effet tout opposé chez les Ecrevisses: car quand cet astre ne paroît point, elles sont grosses & grasses; mais elles deviennent maigres & languissantes quand il paroît. Toutes ces observations meritent confirmation: j'aurois même beaucoup de disposition à les croire fausses, par la ressemblance qu'elles ont à d'autres observations sur la moelle des os, par lesquelles on a



voulu prouver le pouvoir de la Lune & qui se sont trouvées fausses par l'examen ; il en sera apparemment de même quand on voudra examiner avec attention , & sans préjugé , les prétendues observations sur les Ecrevilles.

## CHAPITRE LXXIX.

### Des Grenouilles.

**I**L y a beaucoup d'espèces de Grenouilles qui different par leur grandeur , par leur couleur , & par le lieu où elles habitent. Celles de mer sont monstrueuses , & ne sont point employées parmi les aliments. Les Grenouilles terrestres appelées en Latin , *Rana sylvestres* , sont faites à peu près comme les aquatiques , excepté qu'elles sont plus petites. On ne s'en sert point non plus parmi les aliments. Pour les Grenouilles aquatiques , on s'en sert beaucoup. Elles doivent être choisies bien nourries , grasses , charnues , vertes , & qui ayent été prises dans des eaux pures & limpides.

Elles nourrissent mediocrement ; elles adoucissent les âcretés de la poitrine ; elles sont estimées aperitives & resolutives.

Elles se digerent un peu difficilement , & elles produisent des humeurs grossieres. Quelques Auteurs assurent que leur usage trop frequent donne mauvais visage , & une couleur plombée , & qu'il cause la fièvre.

Princi-  
pes.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile,

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

Elles conviennent en tout tems, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac, & qui s'exercent beaucoup; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir, ou en user fort sobrement.

#### REMARQUES.

Grenouil-  
le d'eau.

**L**A Grenouille aquatique est un insecte assez connu. Il est amphibie, car il habite tantôt sur la terre, & tantôt dans l'eau; cependant il se tient plus ordinairement dans l'eau, comme dans les rivières, dans les marais, dans les étangs & dans les fontaines. Il mange des mouches, des vers, des sanfues, des limaçons, & de toutes sortes d'insectes; il ne fait pas même de grace à son espece, & l'on a trouvé des petites Grenouilles dans la bouche & dans l'estomac des plus grosses. La Grenouille se nourrit aussi des herbes qui viennent dans les marais & dans les rivières. Elle nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse; & elle ne marche qu'en sautant. Elle aime à être dans une eau assez chaude; mais elle ne se plaît pas dans l'eau froide: c'est pour cela qu'en Été, elle s'égayé, & se fait bien entendre; mais quand il fait bien froid, elle garde le silence. Plin rapporte que quand elle crie avec excès, elle pronostique la pluie.

Les Grenouilles sont fort en usage parmi les aliments. Il paroît que Galien n'en a pas fait un grand cas, puisqu'en parlant d'autres aliments, il les a passées sous silence. Quelques Auteurs en condamnent l'usage, non seulement par rapport à leur manière de vivre, mais encore au lieu où elles habitent. Il est vrai que celles qui se trouvent dans les étangs & dans les marais, où elles vivent

de mauvais aliments , ne sont pas si salutaires que celles de riviere ; mais pour ces dernieres , elles peuvent passer pour un assez bon aliment , du moins produisent-t-elles peu de mauvais effets ; si ce n'est par quelques parties lentes & visqueuses qu'elles contiennent , & qui les rendent un peu difficiles à digerer ; cependant ces mêmes parties rendent aussi les grenouilles nourriffantes & propres à adoucir l'acreté des humeurs.

La Semence de Grenouille , appelée autrement frais de Grenouilles, & en Latin *Sperma Ranarum* , est fort employée en Medecine pour adoucir l'âcreté des humeurs , pour rafraîchir & pour humecter. On en tire par la distillation une eau qui a les mêmes vertus. Cette Semence n'est autre chose qu'une matiere visqueuse , transparente , froide , gluante & chargée de petits œufs.

Semence,  
ou Frais  
de Grenouille.  
Eau  
Vertus,

*Rana*, qui signifie Grenouille , est un mot Hebreu , qui veut dire en cette langue, crier , parce que cet animal crie dans l'eau.

Etimologie.

## CHAPITRE LXXX.

### De la Tortue.

IL y a de plusieurs sortes de Tortues par rapport aux lieux où elles habitent. Les unes se trouvent sur la terre, & sont appelées Tortues terrestres ; les autres se trouvent dans la mer, les autres dans l'eau douce, & les autres dans les lieux bourbeux. La plupart sont amphibies, c'est-à-dire, qu'elles vivent sur la terre, & dans l'eau. On en voit de différentes grandeurs, comme nous le dirons dans la suite. Elles doivent être toutes choisies assez grosses, bien nourries, d'une chair tendre & succulente.

Especies,

Choix,

Bons ef-  
fects

La chair de la Tortue nourrit beaucoup; elle fournit un aliment solide & durable; elle restaure; elle est pectorale, & convenable aux phthysiques & aux hectiques. On fait avec la chair de la Tortue, un syrop tres excellent pour adoucir les âcretéz de la poitrine, & pour rétablir les personnes maigres & atténuées.

Mauvais  
effets.

La chair de la Tortue est un peu dure & difficile à digerer. Elle produit des humeurs grossières; & elle rend les personnes qui en usent frequemment, lâches & pesantes.

Princi-  
pes.

Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatile & mediocrement de phlegme.

Le tems  
l'âge. &  
le tempe  
rément

Elle convient en tout tems, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui s'exercent beaucoup, & qui ont un bon estomac.

#### R E M A R Q U E S.

**L**A Tortue est un animal couvert d'une belle écaille, ferme, large, solide, voutée, faite en écusson, & marbrée de différentes couleurs obscures. Cet animal est fort laid, & il ressemble beaucoup à un Laisard.

Tortue  
excellente.

La Tortue terrestre se trouve sur les montagnes, dans les forêts, dans les bois, dans les champs, & dans les jardins. Elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle trouve sur la terre; elle mange aussi des vers, des limaçons, & d'autres insectes. On la peut nourrir dans la maison avec du son & de la farine. Elle se cache en Hyver dans les cavernes, comme les Serpens & les Laisards; & elle y passe même quelquefois toute cette saison sans

manger ; comme font plusieurs autres animaux. Elle vit long-temps ; & quelques Auteurs assurent qu'elle n'est point amphibie comme les Tortues aquatiques. Elle marche fort lentement. Elle a une antipatie naturelle pour l'Aigle , parce que cet oiseau se jette quelquefois sur elle , & l'emporte en l'air pour la manger. Aristote dit qu'elle se bat avec les Serpens & les Viperes, mais qu'elle se munit toujours auparavant d'une petite plante nommée en Latin *Cunila* , & en François, Sariette ; afin de se guerir par son moyen de la morsure de ces animaux.

Pline rapporte que cette espece de Tortue se trouve en abondance dans les deserts d'Afrique. Elle est fort employée dans les Indes parmi les aliments. Quelques Auteurs en recommandent l'usage dans les mois d'Aoust , & de Septembre, parcequ'elle est ordinairement plus grasse , & mieux nourrie dans le temps de la moisson qu'en tout autre.

La Tortue de mer ne demeure pas toujours dans l'eau ; elle vient sur la terre, où elle s'en-  
Tortue de mer,  
dort quelquefois, de même que les Veaux marins ; mais si elle y restoit trop de temps , elle mourroit. Sa gueule est si forte & si robuste , qu'elle rompt & brise d'un seul coup les bâtons les plus durs. Elle se nourrit dans la mer , de poissons & de coquillages , & sur la terre , de plantes qu'elle y trouve. On dit que quand on lui a coupé la tête, elle demeure encore quelque temps vivante, & que cette tête coupée mord avec beaucoup de force ce qu'elle peut attraper. Pline rapporte qu'il y a dans les Indes des Tortues de mer si grosses & si amples, que chacunes de leurs écailles sont assez grandes pour couvrir de petites maisons , & pour faire des barques , avec lesquelles les habitants de ces lieux navigent entre les Isles de la mer Rouge.

Tortues  
qui habi-  
tent dans  
l'eau  
douce, &  
dans les  
lieux  
bour-  
beux.

Les Tortues d'eau douce, & celles qui habitent dans les lieux bourbeux, peuvent être mises ensemble. En effet, elles ne different gueres entr'elles qu'en ce que les premieres se trouvent dans des eaux limpides, comme dans les rivieres & les lacs; & les secondes dans des lieux fangeux & marécageux, & dans les eaux dormantes de ces fossez qui entourent ordinairement les Villes & les Châteaux; cependant elles se rencontrent aussi quelquefois dans les rivieres, principalement vers le Printemps. Ces deux especes de Tortues se nourrissent d'herbes, & d'insectes aquatiques. Elles sont amphibies; mais elles habitent plus frequemment dans l'eau que sur la terre. On dit qu'elles peuvent vivre assez long-temps sans aliment.

La chair des Tortues est d'un goût assez agreable, & ressemblant à celui du Bœuf. Il est étonnant que Galien, & plusieurs autres Auteurs qui ont parlé des aliments, n'ayent fait aucune mention des Tortues; car il est certain qu'on s'en sert beaucoup en plusieurs endroits: seroit-ce que la laideur de cet animal leur auroit donné une espece d'horreur & d'aversión pour lui. En effet, il ressemble par la tête & par la queue à un Serpent, & par les pieds à un Lezard; ce qui n'empêche pourtant point que l'on ne l'employe en Europe parmi les aliments. Les Tortues qui paroissent être les moins convenables pour la santé, sont celles qui habitent dans les lieux bourbeux & fangeux, à cause des alimens sales & grossiers dont elles se nourrissent; cependant cette circonstance ne doit pas les faire absolument rejeter, puisque l'on remarque que plusieurs poissons qui vivent comme ces Tortues dans des endroits sales & bourbeux, sont neanmoins des aliments assez bons & assez salutaires.

La chair de la Tortue nourrit beaucoup, &

produit un aliment solide & durable, parcequ'elle contient un suc grossier qui se condense aisément dans les vesicules des fibres des parties, & qui s'y attache & s'y colle de maniere qu'il ne s'en separe ensuite que difficilement. C'est encore par rapport à ce suc chargé de parties huileuses, balsamiques & embarrassantes, que cette même chair est propre pour adoucir les âcretéz de la poitrine, & convenable aux hectiques & aux phtysiques: Cependant comme elle est massive & visqueuse, elle se digere avec peine; c'est pourquoi avant que de la manger, on la doit faire bien bouillir, & la mêler avec quelques assaisonnemens qui aident à sa digestion dans l'estomac.

Cardan, L. 9. en parlant des Tortues, assure que la chair de celles d'Afrique mangée avec du pain pendant sept jours consecutifs, est un remede excellent contre la ladrerie. Cet Auteur tâche d'en donner une raison; mais je crois qu'avant que de s'embarasser à expliquer ce fait, il faudroit sçavoir s'il est bien veritable.

Le Sang de la Tortue desseché, est estimé propre pour l'épilepsie. On en peut donner jusqu'à une dragme.

Sang de  
Tortue,  
Dose,

On retire de la Tortue en quelques pays une huile jaune, propre pour brûler.

Huile;

La Tortue en Latin, *Testudo*, à *testa*, écaille, parceque cet animal est couvert d'une écaille. Quelques-uns l'appellent, *Tardigrada*, parcequ'elle se remue lentement. Elle se nomme encore en Grec, *φείρορος*, id est, *Domiporta*, parcequ'elle porte avec elle sa maison.

Etimologies.

## CHAPITRE LXXXI.

### Du Castor.

LE Castor doit être choisi jeune le plus choix; tendre qu'il se pourra, & mediocrement gras.

Bons ef-  
fets.

Il nourrit beaucoup , & fournit un ali-  
ment solide & durable.

Mauvais  
effets.

Sa chair est naturellement dure & diffi-  
cile à digerer ; elle produit des humeurs  
lentes , visqueuses & grossieres ; & com-  
me elle est toujours assez grasse , elle relâ-  
che & debilité l'estomac , & donne du dé-  
goût pour les aliments.

Princi-  
p.s.

Elle contient beaucoup d'huile & de  
sel volatile , & mediocrement de phlegme.

Letems ,  
l'âge , &  
le tempe-  
rament,

Elle convient en tout temps , aux jeu-  
nes gens d'un bon temperament , & qui  
ont aussi un bon estomac.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Castor est un animal amphibie , car il ha-  
bite tantôt sur la terre , & tantôt dans l'eau ,  
sa tête ressemble à celle d'un rat de montagne ,  
son corps est court & massif ; il a plus de raport  
à un cochon qu'à tout autre animal par ses par-  
ties internes ; ses dents sont grandes , fortes , &  
aigues ; ce sont ses armes ou ses défenses. Pline  
assûre que sa morsure est terrible ; qu'il coupe les  
arbres qui sont autour des rivieres , comme on  
pourroit faire avec le fer le plus tranchant ; &  
que quand une fois il a attrapé avec ses dents  
quelque partie de l'homme , il ne la quitte point ,  
qu'il n'en ait rompu les os. Il est feroce ,  
colere & tres difficile à apprivoiser ; il a quatre  
pates les deux de devant ressemblent un peu  
à celles du singe ; on dit aussi qu'il s'en sert com-  
me lui à porter à sa gueule les aliments ; ses pa-  
tes de derriere sont faites comme celles de l'oye ,  
& elles lui servent particulièrement à nager ; sa  
peau est couverte de poil fort doux au toucher ,



& dont on fait des chapeaux. Sa queue est sans poil, polie en dessous, rude en dessus, & il semble qu'elle ait des écailles pareilles à celles des poissons. C'est par la queue que l'on prend sans danger le Castor; car il ne peut se tourner pour mordre celui qui le tient; il se nourrit sur terre de fruits, de feuilles, & particulièrement d'écorce de saule qu'il aime beaucoup à cause d'une petite amertume qu'elle a. C'est pour cela dit-on, que la chair du Castor a aussi une petite amertume. Quand il est dans les rivières il mange des écrevilles & d'autres poissons qu'il peut attraper.

Les Castors se trouvent en differens endroits; on en voit en France le long du Rhône, de Liferre, de l'Oise; mais ils sont bien plus frequens en Allemagne, en Pologne, & en Canadas. Ils se plaisent au bord des grandes rivières, & ils s'y font avec leurs pattes de devant des creux où ils se cachent, & où ils sont à l'abri des eaux, & des animaux plus forts qu'eux. Rondelet dit qu'ils forment ces petites maisons avec des morceaux de bois qu'ils ont coupez eux-mêmes, & agencez si artistement que, quoique les rivières augmentent ou diminuent considerablement, la partie antérieure de leur corps peut être à sec, tandis que la postérieure avec la queue est dans l'eau. Le même Auteur dit encore pour rendre raison de cette situation du castor; que la queue de cet animal étant hors de l'eau, se desseche, devient dure, roide, & obéit si peu, qu'il a en cet état beaucoup de peine à jeter au dehors ses excremens; de plus comme il vit d'alimens secs tels que sont les branches & écorces des arbres, il seroit continuellement constipé si sa partie d'en bas n'étoit pas aussi souvent dans l'eau, qu'elle y est.

La chair du Castor est en usage en quelques Pais; celle de la partie supérieure de cet animal

est dure, & a même un goût desagréable ; mais celle d'en bas est meilleure plus tendre & plus estimée ; sa queue est servie sur les meilleures tables , particulièrement en Carême où il est permis d'en manger.

La chair du Castor contient des suc's grossiers, & propres par leur consistance à nourrir puissamment & à fournir aux parties solides un aliment qui ne se dissipe pas aisément. Comme ces suc's rendent aussi la chair du castor difficile à digérer , & capable de produire les autres mauvais effets dont il a été parlé, elle doit toujours estre mangée avec des assaisonnemens chargés de parties volatiles , & qui aident à la digestion dans l'estomac.

Le Castor a vers les aînes deux tumeurs, qui ressemblent à des testicules, mais qui n'en sont pourtant point. Elles sont plus ou moins grosses selon la grandeur de l'animal ; ces tumeurs ne sont autre chose que des vessies membrancuses remplies d'une matiere molle, appelée communément *castoreum*. On lie ces vessies par leur cou, & on les pend dans une cheminée pour les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient bien dessechées & rendurcies, & qu'elles ayent exterieurement une couleur brune ; si on les ouvre alors, on y trouve la matiere dont on vient de parler , dure , cassante , brune , entrelassée de membranes fort deliées & d'une odeur forte & penetrante. Cette matiere est en cet état fort employée en medecine elle fortifie le cerveau , abaisse les vapeurs, atténue les humeurs grossieres , & les chasse par la transpiration. On s'en sert dans l'épilepsie , la paralysie, l'apoplexie, la surdité, & dans plusieurs autres cas pareils.

Castor vient de *castor*, ventre, parcequ'il est presque tout ventre ; en effet la plus grande partie de son corps, est employée en ventre.

Isidore & quelques autres, ont crû que les deux tumeurs dont il a été parlé ci-dessus, étoient les testicules du Castor ; & que cet animal connoissant que ces prétendus testicules étoient propres dans les remedes, se les arrachoit au plutôt, dès qu'il voyoit venir les Chasseurs. Sur ce principe, ou plutôt sur cette fable, ils ont fait venir le mot de Castor, de *castrare*, châtrer ; mais cette fable & l'étimologie à qui elle a donné naissance, n'ont pas besoin d'être refutées.

Le Castor suivant Varron est apellé en Latin, *Fiber*, de *fibra* qui signifioit parmi les anciens une extremité, parceque cet animal habite ordinairement à l'extremité ou au bord des rivieres. D'autres font venir le mot de *fiber*, de *φιβερε*, qui veut dire mou, parcequ'il a des poils tres mous ; & dont on fait d'excellents chapeaux, qui sont aussi mous qu'une étofe de soye.

Enfin le Castor est nommé en Latin, *Canis Ponticus*, parcequ'il se trouve en grande quantité autour des rivieres de Pont.

Le Loutre a trop de rapport avec le Castor pour en faire un chapitre particulier. C'est un animal à quatre pieds, & amphibie; sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont faites comme celles du Castor ; son corps est plus long & plus menu que lui ; sa queue est oblongue, pointue, & garnie de poils ; sa peau est moins épaisse que celle du Castor elle est couverte de poils courts, & qui ont une couleur de Chataigne ; & dont on fait des Chapeaux, aussi-bien qu'avec ceux du Castor. Ses dents ressemblent à celles d'un chien de chasse. Sa morsure est aussi terrible que celle du Castor, & ce qui a esté dit de l'un par rapport à cet effet, convient parfaitement à l'autre.

On trouve des Loutres en Europe, mais ils sont bien plus fréquents en Canadas. Ils habitent

proche des lacs & des rivières, dans des cavernes qu'ils se sont faites. Ils ruinent les rivières par la quantité de poissons dont ils les privent. En effet, non seulement ils devorent avec une avidité extraordinaire tous les poissons qu'ils y peuvent attraper, jusqu'à ce qu'ils en soient tout-à-fait remplis; mais ils en emportent encore avec eux dans leurs cavernes. Or comme ces poissons, ou sont déjà morts avant que d'y arriver, ou meurent peu de temps après; ils y pourrissent bien-tôt, & y causent une infection & une puanteur insupportable, dont le Loutre se ressent d'autant plus qu'il vit de ces mêmes poissons corrompus; c'est pourquoi sa chair est peu en usage dans les aliments, si ce n'est parmi de très-pauvres gens, qui n'ont pas le moyen d'acheter de meilleures viandes, & qui sont pour l'ordinaire peu délicats: cette chair abonde en parties lentes, visqueuses, grossières & propres à produire des humeurs de même nature. Enfin elle est de beaucoup inférieure à celle du Castor pour le goût; & même pour la santé; car elle est encore plus difficile à digérer. On en fait si peu de cas en plusieurs endroits, que les Chasseurs après avoir dépouillé le Loutre, le jettent ensuite à la voirie, comme nous faisons les chiens, ou d'autres animaux dont nous ne mangeons point.

On dit que le Loutre s'apprivoise aisément, & que quand il a été instruit, il se jette dans l'eau dès qu'on lui a fait un certain signal, il y poursuit les poissons, & il les oblige à se réfugier en grande quantité dans des rêts que l'on y a tendus tout exprès.

Étimologie.

Le Loutre est appelé en Latin, *Lutra*, qui vient, suivant quelques-uns de λύειν, *solvere*, rompre & briser; parceque le Loutre rompt avec ses dents, les racines & même les troncs des arbres qui se trouvent sur le bord des rivières. Il  
mange

mange aussi les fruits & les écorces de ces mêmes arbres, comme fait le Castor.

D'autres font venir le mot *Lutra*, de λείν, *lavare*, laver; d'où est venu aussi le mot Grec, λουτρον *balneum*, bain; car quand le Loutre va à la chasse des poissons, il est necessairement obligé de se laver, & de se plonger dans l'eau.

Enfin le Loutre est appellé, *Canis fluviatilis*, parcequ'il ressemble en quelque chose au chien, & qu'il est souvent dans les rivieres.

## CHAPITRE LXXXII.

### *Des Viperes.*

**I**L faut choisir les Viperes, grosses, bien Choix.  
nourries, vigoureuses, fort agiles qui ne soient point pleines, & qui ayent été amassées au Printemps & en Automne; car elles sont alors plus grasses, & d'un meilleur goût, & elles ont aussi plus de vertu.

La chair de la vipere mangée entiere ou prise en bouillon, ou en gelée, nourrit peu, Bons effets.  
purifie le sang, resiste au venin, excite une transpiration plus libre, pousse par les urines. Elle produit de bons effets dans les fievres malignes & intermittantes; dans la petite verole, la peste, la ladrerie, le scorbut, & la gale. Cardan prétend que la grosse verole se guerit parfaitement en mangeant long temps de la chair de vipere, & Pline rapporte qu'Antoine Musa Medecin d'Auguste, guerissoit en peu de temps des ulcères tenus pour incurables, en les ouvrant, & faisant manger des Viperes au malade.

**Bezoard  
animal.**

Le foye & le cœur de la Vipere étant sechez & pulverisez , sont appellez Bezoard animal. Ils ressemblent parfaitement en vertu à la chair de la Vipere ; cependant ils agissent encore avec plus de force ; on en donne depuis cinq ou six grains jusqu'à trente-cinq ou quarante. Le fiel de la Vipere excite les sueurs : on en donne deux ou trois gouttes ; ce même fiel exterieurement appliqué, déterge , résout & passe pour emporter les cataractes des yeux. On fait fondre la graisse qui se trouve parmi les entrailles de la Vipere , puis on la coule pour la separer de ses membranes ; cette graisse ainsi préparée est fort claire ; elle est employée en quelques pays , pour les fièvres , & pour la petite verole : on en donne depuis une goutte jusqu'à six dans quelque liqueur appropriée. Cette graisse entre aussi dans des emplâtres , & dans des onguents resolutifs.

**Mauvais  
effets,**

L'usage trop frequent de la chair de Vipere , échauffe beaucoup , subtilise trop les humeurs , & maigrit.

**Princi-  
pes.**

La Vipere contient en toutes ses parties une fort grande quantité de sel volatile , beaucoup d'huile , & mediocrement de phlegme.

**Le tems,  
l'age , &  
le tempe-  
rament.**

Elle convient en tout temps & dans tous les âges , aux personnes dont les humeurs sont grossieres , visqueuses , & im-

pires ; & dans lesquelles la transpiration ne paroît pas se faire librement.

## R E M A R Q U E S.

**L**A Vipere est une espece de serpent , elle est ordinairement longue , comme le bras , & grosse de deux pouces ; elle ne croît jamais tant que les Serpens , quoiqu'elle leur ressemble par sa figure extérieure ; ses gencives sont garnies de petites dents comme celles des autres Serpens ; mais outre ces petites dents , elle en a à chaque côté des mâchoires , une longue , tranchante , fourchue qui ne se trouve point dans les Serpens , & dont il sera parlé dans la suite. Les Viperes different encore des Serpens , en ce qu'étant prises par la queue , elles ne peuvent se plier comme eux pour venir faire des circonvolutions au bras ; & cela , à cause de la differente connexion de leurs vertebres.

La Vipere habite les lieux rudes & pierreux ; on en trouve une grande quantité en Dauphiné , & en Poitou. Quand elle est en liberté , elle mange des Grenouilles , des vers , des rats , & d'autres insectes ; mais quand elle est renfermée on la peut garder un Eté entier sans lui donner aucune chose à manger . on lui laisse seulement de l'air par de petits trous ; & cela suffit pour la faire vivre , apparemment parceque les pores de sa peau étant fort resserrez , elle fait une tres-petite dissipation. Nous avons déjà expliqué ce Phenomene dans notre discours preliminaire sur les alimens en general.

La morsure de la Vipere est plus dangereuse que celle des autres Serpens , à cause de ses deux dents longues ; Sans m'embarasser ici dans la discussion des differens sentimens sur la nature & le siege du venin que cet animal élance dans la partie mordue , je vais seulement proposer ici le mien.

siège du- Le venin de la Vipere consiste en un suc jaune,  
 venin de filtré, & contenu dans un sac glanduleux qui se  
 la Vipere. trouve derriere la tête de cet animal. Ce sac est  
 recouvert des muscles qui remuent les os, dans  
 lesquels sont enchassés les deux grandes dents de  
 la Vipere; & ces dents ont une ouverture à leur  
 base, qui est l'entrée d'un canal tranché à son  
 extremité comme une plume à écrire de la pre-  
 miere coupe. Quand les muscles de ces deux os  
 viennent à s'acourcir, ils pressent le sac, & forcent  
 la liqueur à en sortir par deux canaux excretoires  
 qui aboutissent dans les deux gencives des gran-  
 des dents; ces gencives forment chacune un sac,  
 ou une poche membraneuse qui s'applique pour  
 lors tres-immediatement à la convexité de la  
 dent; ce qui fait que la liqueur jaune ne pouvant  
 sortir par la gencive, est contraincte de passer par le  
 canal de la dent; & afin que ce suc jaune entre  
 dans la playe que fait la dent il faut que la dent  
 s'enfonce jusqu'au-delà de la coupure dont il a  
 été parlé; car si elle ne penetroit qu'à la moitié  
 de cette coupure; le suc jaune s'épancheroit sur  
 la peau, & par consequent ne feroit point  
 son impression au dedans.

A l'égard de la nature particuliere du suc jaune;  
 les effets qu'il produit après la morsure, & les re-  
 medes qu'on employe pour empêcher son action  
 sur le sang, prouvent suffisamment qu'il abonde en  
 parties acides. En effet, les accidents du malade  
 marquent une coagulation dans les liqueurs du  
 corps, à peu près semblable à celle que produiroit  
 une liqueur acide qu'on auroit insinuée dans un  
 vaisseau sanguin; & les plus puissans remedes  
 contre ce venin, sont les sels volatiles alkalis ti-  
 rez des animaux, qui de l'aveu & de la connois-  
 sance de tout le monde, ont une vertu singuliere  
 pour détruire & absorber les aigres vitieux du  
 sang, & pour le rétablir dans sa premiere fluidité.



Le suc jaune dont on vient de parler, n'a pas besoin d'être élançé par la Vipere même, pour donner la mort. Si par curiosité on en verse dans une playe legere de quelqu'animal, elle en devient bien-tôt mortelle; preuve incontestable que c'est le suc jaune qui fait le venin de la Vipere; & quoique M. Charas conteste cette experience, elle n'en est pas moins veritable pour cela.

Quand la Vipere est irritée, elle ne lance pas seulement son suc jaune, mais elle darde encore une langue qui paroît en sortant comme un petit brandon de feu, à cause d'une tres-grande quantité de parties subtiles & enflammées qui s'en échapent alors. Ces parties ne contribuent peut-être pas peu à rendre les accidens de la morsure de la Vipere plus considerables; soit que se mêlant au suc jaune, elles le rendent plus vif & plus actif; soit que par elles-mêmes, elles soient capables d'augmenter la coagulation du sang: & ce sont apparemment des particules de même nature élançées avec impetuosité de la langue ou des autres parties de la bouche de plusieurs animaux irrités, qui rendent quelquefois leur morsure si dangereuse, que si l'on n'y apporte un prompt secours, elle donne la mort; comme il a été reconnu par plusieurs observations curieuses sur des morsures d'hommes, de chat, de belette, de loup, de chien, de cheval, &c.

Quoique les Viperes soient souvent mortelles par le venin qu'elles élançent en mordant, il ne faut pas croire pour cela qu'étant mangées, elles produisent jamais aucun des mauvais effets de leur morsure; il y a même eu des gens qui ont avalé du suc jaune, sans en être incommodés. Ce qui ne paroît point du tout étonnant, quand on considerera que le suc jaune pris par la bouche, se mêle à la salive, aux aliments contenus dans l'estomac, & aux différentes humeurs qu'il ren-

contre dans son chemin, avant que de parvenir au sang; de sorte qu'y étant enfin parvenu, il est si étendu & si affoibli, qu'il ne fait qu'une tres-legere impression sur le sang; mais par la morsure, ce même suc est porté immédiatement dans le sang, sans avoir rien perdu de sa force; & par conséquent, il doit produire des effets bien differens; de même qu'il arrive quand on verse dans la veine d'un animal, une liqueur un peu acide; car quelque temps après, il tombe en convulsion, & meurt; ce qui ne seroit point arrivé si on lui avoit fait avaler une égale quantité de la liqueur acide, ou même une quantité beaucoup plus considerable. J'ajouterai encore ici une experience, pour prouver que tout ce qui vient des Viperes dans le temps qu'elles sont dans leur plus grande colere, étant pris par la bouche, ne peut jamais produire aucun effet de poison. Si l'on met des Viperes vivantes dans une grande cucurbitte de grès, & qu'après avoir adapté par-dessus un chapiteau avec son recipient, & avoir bien luté les jointures, on les fasse distiller au bain marie: dès qu'elles se sentent échauffées, elles s'agitent avec une violence terrible & elles sont dans toute la fureur dont elles sont capables. Il s'en exhale pour lors dans le recipient une humidité chargée de sels volatiles, & qui étant prise interieurement, ne produit d'autres mauvais effets, que d'exciter une transpiration plus libre & plus abondante, comme font tous les sels volatiles.

Les Anciens s'imaginant que le venin de la Vipere étoit répandu par tout son corps, la flagelloient dans une bassine chaude, & croyoient par-là chasser ce venin aux deux extremités qu'ils coupoient ensuite; mais la fausseté de ce sentiment, & l'inutilité de cette précaution, se reconnoissent assez, par ce qui a été dit, & par l'experience journaliere de plusieurs personnes qui man-

gent impunément des Viperes , non flagellées , & avec leur tête & leur queue sans en ressentir d'incommodité.

Quand on veut employer la Vipere dans les aliments , on la sépare de sa peau & de ses entrailles ; quelques-uns lui coupent aussi la queue & la tête , non pas dans la vûe du venin , mais parceque ces parties sont moins propres à manger, moins succulentes, plus dures, & moins agreables au goût que les autres.

La Vipere non seulement contient une grande quantité de sel volatile , mais encore ce sel surpasse en force & en activité , tous les sels volatiles des autres animaux ; c'est particulièrement à ce sel qu'on doit attribuer les effets de la chair de Vipere. En effet , c'est lui qui attenuant les parties grossieres du sang , & les poussant au dehors , ou par la voye des urines, ou par celle de la transpiration , purifie cette liqueur , la rétablit dans sa premiere fluidité , & rend la chair où il est contenu , propre aux maladies qui ont été marquées ci-dessus. Nous dirons seulement ici à l'occasion de la grosse verole où Cardan prétend qu'elle est fort efficace , que si elle produit cet effet , ce ne peut être qu'en un tres long-temps ; après quoi la guerison en pourroit être encore un peu suspecte & sujette à caution. Il me paroît donc plus à propos pour guerir cette maladie , d'avoir tout d'un coup recours au mercure qui agira certainement plus vite , & plus sûrement que toutes les Viperes du monde.

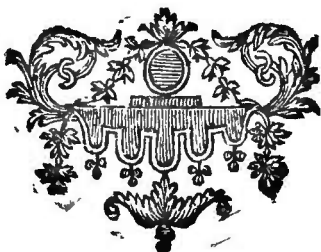
La Vipere nourrit peu , apparemment parcequ'elle contient une quantité fort considerable de parties subriles & exaltées , qui rendent ses sucs peu propres à se condenser dans les vuides des parties solides , & à y aquerir le degré de consistance necessaire pour nourrir. On remarque même que quand on use trop frequemment de

la chair de vipere, elle échauffe beaucoup, & maigrît ; parceque ses sels volatiles causent alors dans la masse du sang une agitation excessive , & atténuent & rarefient si fort les parties balsamiques & nourriffieres de cette liqueur , qu'elles deviennent ensuite incapables par leur trop grande subtilité, de passer dans la substance des parties solides pour les nourrir.

Etimolo-  
gie.

La Vipere est ainsi appelée suivant quelques-uns , à *vi* , & *parere* , comme qui diroit animal engendré avec peine & douleur; parceque les Anciens , sur le rapport de Plîne , & de plusieurs Poètes , ont crû faussement que la vipere femelle dans le plaisir de l'accouplement , mangeoit la tête de son mâle , & que ses petits , pour vanger la mort de leur pere , rongeoient en sortant le ventre de leur mere.

D'autres font venir le mot , *Vipera* , de *viva* , & *parire* ; parceque les Viperes sortent vivantes du ventre de leur mere , au lieu que les Serpens sortent en œufs.



T R A I T E'  
D E S  
A L I M E N T S.

---

T R O I S I E' M E P A R T I E.

*Des Boissons.*



Omme le sang & les liqueurs de notre corps sont dans une agitation continuelle . il s'en dissipe aussi continuellement des parties aqueuses & phlegmatiques, soit par la voye de la respiration, soit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puisse être. Il est donc necessaire de reparer cette perte par la Boisson; car sans ce secours les principes les plus volatiles, & les plus exaltez des humeurs, n'étant plus suffisamment étendus & separez les uns des autres par des particules aqueuses; & ayant par consequent trop de force & d'activité, causeroient dans les humeurs une rarefaction excessive, & communiqueroient aux parties solides une chaleur insupportable.

Pour prévenir ces inconveniens fâcheux

qui détruiroient en peu de temps l'économie & l'arrangement des parties solides & fluides de notre corps, la Nature sage & prévoyante en tout ce qu'elle fait, nous avertit de temps à autre du besoin indispensable que nous avons de boire, par un sentiment vif qu'elle excite chez nous, & qui fait naître la soif, ou le desir de la Boisson. Voici de qu'elle maniere je conçois que se produit ce sentiment.

Ce qui  
cause la  
soif,

Tout le monde sçait que la membrane interieure de l'œsophage & de l'estomac est d'un sentiment tres delicat, & qu'elle est parsemée d'une infinité de petites glandes qui reçoivent immediatement du sang une liqueur salivaire qu'elles laissent passer par leurs pores. Cette liqueur a beaucoup d'usages; mais un des principaux, à mon avis, est d'humecter la tunique dont nous venons de parler. Ceci posé, quand il y a bien du temps que l'on n'a bû, la masse du sang est non seulement fort dénuée de parties aqueuses, mais elle est encore devenue plus âcre par rapport à cette perte; ainsi elle n'est plus en état de fournir aux glandes de la membrane interieure de l'œsophage & de l'estomac, une aussi grande quantité de liqueur salivale qu'au paravant, & le peu qu'elle leur en fournit, n'étant pas autant chargé, qu'il le devrait être, de particules phlegmatiques,

a aussi plus d'âcreté qu'à l'ordinaire ; d'où il s'ensuit que cette membrane doit se dessécher, & être picotée rudement ; ce qui cause dans cette partie une chaleur considérable, qui ne s'éteint que par la Boisson.

La soif s'augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fièvre, & dans les exercices violens, parceque le corps fait pour lors une perte excessive de parties aqueuses. Les aliments salez & épicez, & ceux qui sont trop secs, produisent encore le même effet, parcequ'ils picotent fortement la membrane intérieure de l'œsophage & de l'estomac, & qu'en absorbant les humiditez, ils la dessèchent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne, suivant les différents temperaments : par exemple, les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées, ont plus souvent besoin que d'autres d'une Boisson humectante & rafraîchissante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un temperament phlegmatique, se passent plus long temps de Boisson, parceque leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi pour cette raison que les hommes qui sont d'un temperament plus chaud que les femmes, ressentent plus souvent qu'elles, les ardeurs de la soif.

*Quelles sont les personnes plus ou moins sujettes à être altérées.*

Le mot de Boisson pris dans un certain sens , pourroit convenir à toute sorte d'aliments liquides, tels que sont les Bouillons , les œufs à la coque , le Lait , les Bouillies, & plusieurs autres aliments dont nous avons déjà parlé. C'est en ce sens qu'Hipocrate dans l'Aphorisme onzième de la seconde Section, dit, *facilins esse refici potu, quàm cibo* ; c'est à dire qu'on se rétablit plus aisément par des aliments liquides, que par des solides. Cet Auteur par cet Aphorisme prescrit aux convalescents les aliments dont ils doivent se servir ; & il a en cela beaucoup de raison ; car outre que les aliments liquides sont les plus faciles à digerer, & les plus convenables pour leur estomac qui a été affoibli par la maladie, ils se distribuent encore le plus aisément dans toutes les parties qui ont besoin de réparation.

L'Ecole de Salerne prend le mot de Boisson dans la même signification qu'Hipocrate, quand elle dit :

*Ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam.*

Par ce vers elle veut faire entendre qu'on doit toujours commencer le repas par les aliments liquides, comme étant ceux qui se digèrent le plus facilement, & qui restant le moins dans l'estomac, donnent un libre passage aux aliments plus solides qui



viennent ensuite. C'est apparemment d'où est venu la coutume de commencer le repas par la Soupe. Pour nous, nous ne prenons point ici le mot de Boisson dans la signification qui vient d'être marquée; mais nous la regardons seulement comme un corps fluide & liquide dont nous nous servons principalement pour nous desalterer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides; & enfin pour reparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Il y a deux sortes de Boissons qui sont en usage parmi nous: l'une qui est simple, purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement: l'autre qui est factice & composée. La première est assurément la plus saine & la plus convenable à notre constitution, puisqu'elle remplit pleinement en qualité de Boisson tous nos besoins. On peut même dire que c'est la véritable Boisson. En effet, toutes les autres ne sont salutaires qu'autant que l'Eau se trouve mêlée avec elles en une quantité suffisante. A la vérité cette Eau ne nourrit point, mais elle concourt nécessairement à la nourriture, & elle produit plusieurs avantages considérables, comme nous le dirons dans son lieu.

Différentes des Boissons.

La seconde espèce de Boisson qui est la factice, est composée de différentes sortes

de parties propres à nourrir, & à produire plusieurs autres effets. Il y en a de beaucoup d'espèces, comme le Vin, la Biere, le Cidre, &c. Ce n'a certainement point été en vûe de la santé que toutes ces Boissons ont été inventées en premier lieu, mais pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide; & l'on s'est par consequent bien moins attaché à rendre ces Boissons salutaires, qu'à faire en sorte qu'elles fussent agréables. Ce n'est pourtant pas que je veuille en condamner absolument l'usage. Elles ne laissent pas d'avoir leurs utilitez, pourvû qu'on n'en abuse point: par exemple, les liqueurs qui ont fermenté, raniment le sang & les esprits, & produisent plusieurs autres avantages que nous expliquerons dans la suite en parlant de chacune de ces Boissons. Mais on pourroit dire ici que toutes les Boissons factices, n'ont pas toujours le véritable caractère d'une bonne Boisson, qui est de désalterer, de rafraîchir, & d'humecter; puisque bien souvent elles excitent elles-mêmes la soif, & qu'elles échauffent beaucoup. Telles sont les liqueurs ardentes & spiritueuses, dont on voit tous les jours des effets si pernicious par l'usage immodéré qu'on en fait.

Pline en faisant reflexion sur le nombre

presqu'infini des différentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces Boissons, tandis que la Nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire, & qui suffit pour les animaux du monde les plus forts & les plus vigoureux.

Nous ne nous embarasserons point dans un détail exact de toutes ces Boissons; mais nous parlerons principalement dans la suite de ce Traité, de celles qui sont le plus en usage parmi nous.

## C H A P I T R E I.

### *De l'Eau.*

**L'**Eau differe beaucoup, suivant les lieux Differens differens où elle a passé, & où elle a ces. été différemment alterée. On peut dire en Choix, general que l'Eau la plus convenable pour la santé, est celle qui est legere, claire, pure, qui n'a ni couleur, ni odeur, ni saveur; qui s'échaufe, & se rafraîchit tres-vîte, & dans laquelle les herbes & les legumes se cuisent facilement & promptement. Quelques-uns ajoutent encore que la marque d'une bonne Eau, est de dissoudre parfaitement le savon. L'Eau qui a toutes ces bonnes qualitez se distribue & circule sans charger les visceres.

L'Eau rafraîchit & humecte beaucoup. Bons ests,

Elle aide à la digestion , étant prise en une quantité mediocre ; elle emporte & lave les matières impures & grossieres qui étoient attachées aux parties solides ; elle sert de vehicule aux aliments solides ; elle se charge des sels grossiers & tartareux qu'elle trouve à son passage ; & elle sort avec eux ou par les urines , ou par les sueurs , ou par d'autres voyes. Enfin l'Eau produit chez nous des effets si salutaires , qu'il nous est absolument impossible de nous en passer.

**Mauvais  
effets.**

L'Eau peut produire de mauvais effets , ou par sa quantité excessive , ou par sa qualité. En effet l'eau prise en trop grande quantité , accable & debilité les visceres , principalement si c'est à jeun ; parcequ'elle agit pour lors immédiatement sur les parties solides. De plus elle peut causer par le même moyen l'hydropisie , & beaucoup d'autres incommoditez. La qualité de l'Eau est aussi bien souvent pernicieuse : car si elle est trop froide , elle pourra congeler les liqueurs du corps , & arrêter leur cours. Enfin suivant les différentes alterations qu'elle aura subies dans les terres où elle aura passé , & suivant les principes différents dont elle se sera chargée dans ces mêmes terres , elle pourra alterer différemment les humeurs , & causer plusieurs sortes de maladies , comme nous le voyons

arriver assez souvent. Nous en parlerons plus amplement dans la suite.

L'Eau est un principe passif parmi la plupart des Chymistes : Celle que nous buvons, n'est pas si pure, qu'elle ne contienne encore quelque autre principe mêlé avec elle. Cependant moins elle en contient, & plus elle convient aux personnes qui jouissent d'une bonne santé, & qui ne prennent point l'Eau comme un remède : car pour ceux qui sont indisposés, il y a différentes sortes d'Eaux minerales qui produisent de merveilleux effets dans plusieurs maladies, par rapport aux mineraux qu'elles ont dissouts dans les terres où elles ont été filtrées.

L'Eau est un Principe passif.

L'Eau convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament : cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux melancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins.

Letems ; l'âge, & le temperament.

#### R E M A R Q U E S.

L'Eau est une liqueur dont nous faisons peu de cas, parcequ'elle est tres-commune. Mais si nous considerions les grands avantages qu'elle produit, nous l'estimerions beaucoup plus qu'une infinité d'autres choses qui, quoique plus rares & plus pretieuses, ne lui sont point comparables pour l'utilité. En effet, sans l'Eau rien ne pourroit être élaboré dans la nature ; sans elle il ne se feroit point de fermentation, ou de combat entre les principes d'un mixte ; car tout le monde sçait que les sels qui sont les principaux agents de la fermentation, n'agissent contre les

autres principes , que quand ils ont été delayez par une suffisante quantité de liqueur phlegmatique. Sans elle les parties volatiles d'un mixte n'étant point assez tempérées ni retenues , s'échapperoient presque toutes ; d'où s'ensuivroit la destruction totale de ce même mixte en peu de temps sans elle enfin les animaux mourroient de soif, les Soufres prendroient feu , & toute la nature seroit consumée par l'ardeur du Soleil. C'est pourquoi l'Auteur de la nature prévoyant le besoin continuel & indispensable que nous avons de cette précieuse liqueur , n'en a laissé manquer aucun lieu habitable de la terre.

L'Eau étant rarefiée par la chaleur du Soleil , s'éleve jusqu'à la moyenne region de l'air , où elle est soutenue quelque temps en nuées par les vents ; ensuite elle distille en pluye sur la terre , d'où elle coule dans les rivieres , dans les lacs , & dans quantité d'autres lieux ; & elle fournit toujours de cette maniere aux fontaines & aux rivieres une certaine quantité d'Eau.

Quoique nous disions que la pluye fournit de l'Eau aux rivieres & à plusieurs autres lieux , ce n'est pas à dire pour cela que par tout où il ne pleut gueres , il ne se rencontre point d'Eau : car dans l'Egypte où il ne pleut que fort rarement , on n'en manque point. Le Nil par sa vaste étendue , & par son débordement arrose tout le pays , & l'entretient de cette liqueur. A la verité le Nil reçoit ses Eaux de plusieurs autres rivieres qui n'ont , suivant les apparences , reçu en premier lieu une bonne partie de leurs Eaux que de la pluye.

La Nature est admirable par les differents moyens dont elle se sert pour fournir de l'Eau en beaucoup d'endroits. Des Historiens tres-dignes de foi , rapportent qu'en plusieurs lieux il se trouve des Arbres d'une grande & vaste étendue , qui donnent de l'Eau claire & limpide. Cette Eau di-

stille continuellement de ces Arbres , & arrose tout le voisinage du lieu. On prétend même que ces Arbres en sont inépuisables , parceque si l'on en tite vingt ou trente cruches d'Eau , il y en revient aussi tôt une aussi grande quantité que celle qui en étoit sortie auparavant. On rapporte encore que l'Eau d'un seul Arbre avoit été capable de desalterer quatre cent Cavaliers.

On dit qu'au milieu d'une Isle de la mer Atlantique il se trouve un Arbre qui fournit de l'Eau liberalement à tous les Insulaires; & l'Arbre, ajoute-t'on , la reçoit en premier lieu d'une nue qui est continuellement dessus, & qui en humecte tellement les branches, qu'il en distille assez de liqueur pour desalterer tous les habitans du lieu.

L'Eau de pluye , & principalement celle que l'on amasse dans le Printemps & dans l'Eté vers le Midy , est préférée par beaucoup de gens, parceque , disent-ils avec Hypocrate & Galien , elle est plus pure , plus cuite & plus perfectionnée par la chaleur du Soleil , que d'autre Eau. A la verité l'Eau de pluye peut avoir des parties un peu plus tenues que les autres. Elle est aussi chargée de quelques sels acides de l'air , qui la rendent plus penetrante & plus active que l'Eau commune : c'est pourquoi les Chymistes la preferent à l'Eau commune en qualité de dissolvant. Mais comme tres-souvent l'Eau de pluye participe beaucoup des impuretez qui se rencontrent dans l'air je ne crois pas que son usage soit par-tout salutaire ; au contraire, je suis persuadé que l'on ne s'en doit servir que dans les lieux où le Ciel est ordinairement pur & serein ; & même avant que d'en boire , on feroit toujours mieux de la distiller , pour la rendre encore plus legere , & plus débarrassée de quelques matieres impures & grossieres qui y pourroient être.

La neige , qui comme tout le monde sçait , La Neige  
& la  
Glace. n'est autre chose qu'une pluye congelée , est ce-

pendant différente de la pluye. En effet, la pluye contient des parties molles, pliantes, lubriques, & flexibles; au lieu que la Neige, quoique fondue, conserve encore des parties roides & dures. Hypocrate en condamne fort l'usage dans son Livre de l'Air, des Eaux, & des Lieux, où il dit que toutes les eaux qui se font avec la Neige & la Glace, sont pernicieuses, & qu'elles ne reviennent point dans leur premier état. Plusieurs Medecins les condamnent aussi, & croient que ces eaux étant composées de quelques parties roides, dures & grossieres, comme il a déjà été marqué, choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des cruditez, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, & produisent plusieurs autres mauvais effets.

Pour moi je crois que l'usage de la Glace peut être quelquefois convenable dans de certains pays, & à de certains temperamens, pourvu qu'on en use avec prudence & moderation: mais en general, je condamnerai en notre Climat temperé, cet usage comme perniciosus: En effet, il y produit ordinairement beaucoup plus de mauvais effets que de bons. D'ailleurs, s'il est vrai, comme dit Hypocrate dans l'Aphorisme 51 de la seconde Section, qu'il est dangereux d'échauffer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, de quelque maniere que ce puisse être, parceque tout ce qui est excessif, est ennemi de la nature; comment se hazarde-t-on, comme l'on fait, à boire à profusion dans les grandes chaleurs d'Eté, de ces Eaux qui sont excessivement froides & qui jettent tout d'un coup le corps dans un état si opposé à celui où il étoit auparavant? Aussi en voyons-nous tous les jours naître des maladies qui sont souvent mortelles par leur extrême malignité. Cependant on ne



ſ'en rebute point ; & la plupart des gens aiment mieux riſquer leur vie ou leur ſanté, que de ſe priver du plaisir de boire à la glace. Encore ſi l'on ſe contentoit de boire modérément frais , les accidens fâcheux dont nous venons de parler ne ſeroient pas ſi frequens. Mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut en les faiſant tremper long-temps dans la Glace , on en jette encore dans ces mêmes liqueurs , afin qu'elles aquierent , ſ'il eſt poſſible , un degré plus conſiderable de froideur , & l'on avale enſemble la glace & la liqueur. Les Italiens & les Eſpagnols font auſſi la même choſe ; & quoiqué la chaleur de leur pays , qui eſt beaucoup plus conſiderable que celle du nôtre , les autorife davantage à ſe ſervir de ces ſortes de boiſſons ; cependant ils ne laiſſent pas de payer aſſez ſouvent ce plaisir par la perte de leur vie. Nous en avons un exemple dans Gonzagues , Prince de Mantoue , qui ſuivant le rapport de Bryeurinus , *Lib. 16. de re Cib. c. 9.* mourut pour avoir bu à la glace.

Quelques Auteurs prétendent que l'uſage de la glace eſt fort ſalutaire ; & Piſanelle entr'autres , tâche d'en prouver la neceſſité ; parcequ'on rapporte qu'avant que l'uſage de la glace fût introduit chez les Siciliens , comme ils vivent dans un air fort chaud , & que leurs Eaux ſont auſſi fort chaudes , ils étoient tous les ans expoſez à des fievres malignes, tres-cruelles, qui enlevoient beaucoup de monde ; & l'on aſſure que ces fievres diſcontinuerent à un point depuis l'uſage de la Glace , que l'on reconnut par une obſervation exacte que dans la Ville de Meſſine il mouroit tous les ans mille perſonnes de moins qu'au paravant ; ce qui fut cauſé dans la ſuite que ceux même de la lie du peuple ne ſe mirent pas moins en peine de faire chaque année leur proviſion de glace pour ſe préſerver des maladies auxquelles ils

étoient auparavant fujets, que de la faire de pain & de vin.

On convient avec Pifanelle que l'usage de la Glace peut être salutaire dans les pays chauds, d'autant que le sang, & en general toutes les humeurs y étant excessivement agitées, & échauffées par l'ardeur du Soleil, elles ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter leur mouvement impetueux & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse ; mais il ne s'ensuit pas de-là que l'usage de la Glace soit également convenable par-tout ; au contraire, je suis persuadé qu'il pourra causer dans notre climat les sievres malignes dont il preserve les Siciliens : la raison en est que nos humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide, & aussi tumultueux qu'elles le sont chez les Siciliens, elles donnent plus de prise à l'action de la Glace qui les peut congeler beaucoup plus aisément. De plus, comme nous vivons dans un air plus temperé, nous n'avons besoin que d'aliments temperez, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité. Car si elles devenoient outrop grossieres, ou trop tenues, elles pourroient causer différentes maladies.

L'Eau de fontaine & celle de puits, sont ordinairement claires, pures & nettes : la raison en est qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont épurées & débarrassées des matieres grossieres qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces Eaux ont différentes vertus, suivant les différentes alterations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. En effet, les unes, qui sont celles dont nous nous servons ordinairement, ont toutes les qualitez d'un Eau salutaire ; les autres passant entre des pierres ou des matieres propres à les former, se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, capables d'exciter des coagulations & des obstructions, de causer la pierre, le scorbut,

Eau de  
fontaine,  
& de  
puits,

des catarrhes, & plusieurs autres maladies pareilles.

Personne n'ignore qu'il y a en plusieurs lieux, des Eaux-de fontaine qui, quoique fort claires, ne laissent pas de petrifier les matieres que l'on a fait séjourner dedans, comme du bois, des fruits, & des parties d'animaux. Je crois que cela vient de ce que ces Eaux contiennent quelques sels qui s'étant unis a des parties terrestres & pierreuses qu'ils ont dissoutes en leur chemin, ces deux corps bouchent & remplissent exactement les pores de celui qu'on a fait tremper dans l'eau, & le rendent dur & compacte comme une pierre, & quelquefois même comme un caillou. Ovide dans le Livre quinziesme des Metamorphoses, fait parler ainsi Pithagore sur ce Phenomene.

Eau de fontaine qui petrifie les corps que l'on y jette.

*Flumen habent Cicones quod potum saxea reddit viscera.*

Outre les Eaux de fontaine qui petrifient les corps avec lesquels elles ont été mêlées, il y en a encore en plusieurs endroits comme dans la Grotte d'Arsi en Bourgogne, qui pendant qu'elles coulent sont tres-claires; mais dès qu'elles sont en repos, elles déposent un sediment pierreux fort solide & compacte, & si abondant qu'il semble que les parties mêmes de l'eau ayent été changées en pierre. Plusieurs Auteurs n'ont pas même fait difficulté d'avancer que ces Eaux se petrifioient; un entr'autres rapporte que proche de Clermont en Auvergne, il sort un petit ruisseau, d'un rocher, dont l'Eau en l'espace d'un jour & d'une nuit se convertit en pierre. Cette Eau, dit-il, donne la mort à ceux qui en boivent, & étant reçue dans un vaisseau, elle en prend toute la forme en se petrifiant. On dit encore qu'en quelques endroits du Perou, on bâtit des maisons avec une espece d'Eau de même nature, petrifiée en de certains moules. Pour moi je ne puis m'imaginer que les

Eau de fontaine qui semble se petrifier elle-même.

parties propres de l'Eau , puissent se petrifier , & je suis d'autant plus éloigné de ce sentiment qu'il me semble qu'on peut expliquer la petrification dont il s'agit , d'une maniere plus vraisemblable. Je suppose donc que ces sortes d'Eaux se sont chargées dans leur chemin d'une grande quantité de petites parcelles de pierre ou de matiere terreuse qu'elles charrient , & entraînent avec elles , tant qu'elles sont en mouvement ; mais dès qu'elles sont en repos , ces parcelles se precipitent en maniere de sédiment , qui est toujours fort solide ; parceque les parties qui le forment sont tres-tenues , & ont même du être telles , pour avoir été charriées & confondues avec l'Eau , sans lui avoir ôté sa limpidité naturelle.

La verité de ce raisonnement paroît clairement dans l'examen du sediment que forme l'Eau d'Arcueil dans les canaux où elle coule. Car ce sediment est une veritable pierre , formée par des particules pierreuses qui se sont separées de l'eau qui les entraînoit , & unies étroitement ensemble ; & personne ne s'est encore avisé de dire que l'Eau d'Arcueil se change en cette occasion en pierre : pourquoi donc le dira-t-on des autres Eaux dont il a été parlé ? Est-ce parcequ'elles font un effet plus considerable , & plus sensible de petrification ? Mais le plus ou le moins ne change point la nature de la chose ; & il suffit pour expliquer la difference des effets de l'Eau d'Arcueil , & de ces autres Eaux , de supposer dans ces dernieres une quantité beaucoup plus grande de particules pierreuses.

Eaux qui  
enyvrent

On rapporte que les Eaux d'un certain fleuve de Trace , enyvrent de la même maniere que le Vin ; ce qui est prouvé par ce vers , lequel marque l'effet de ces Eaux par rapport à ceux qui en boivent.

*Haud aliter titubat quàm si mera vina bibisset;*

Cet

Cet effet peut être produit par quelques particules sulphureuses , bitumineuses & volatiles que ces Eaux contiennent, & qui se portant à la tête, empêchent le mouvement réglé des esprits animaux, & les font aller avec impetuosité , & sans ordre , qui deçà , qui delà.

Je ne finirois jamais si je voulois faire ici mention d'un nombre considerable de phenomenes qu'on attribue aux Eaux de plusieurs endroits. Plin ne assure qu'il n'y a rien dans la Nature de plus surprenant que ce qu'il a remarqué sur ce sujet , & même parmi beaucoup de faits que lui & quelques autres Auteurs nous rapportent sur cette matiere , il y en a de si extraordinaires , qu'il n'est pas permis d'y ajouter foi. Ainsi je n'en parlerai point , de peur qu'on ne m'accuse de m'être trop étendu sur des choses qui n'ont peut-être jamais été.

Dans la premiere Edition de ce Traité, je rapportois ce qui se disoit de certaines Eaux qui se trouvent en Normandie, & qui passent pour guerir les fous, quand on les plonge dedans. Je marquois même qu'on devoit verifier avec soin un fait aussi important ; mais des personnes de foi m'ont assuré qu'il étoit tout verifié , & que rien n'étoit plus faux.

Nous ne parlerons point ici des Eaux minerales , 1<sup>o</sup>. parcequ'elles n'entrent pas dans les aliments , mais dans les remedes , 2<sup>o</sup>. parceque cette matiere est trop ample , & demande un Traité particulier.

L'Eau de riviere est à ce qui me paroît , la meilleure & la plus saine de toutes les Eaux, parcequ'elle est dans un mouvement continuel , & qu'elle est échauffée & corrigée par le Soleil , qui agit dessus avec plus de force & de liberté que sur aucune autre eau. A la verité elle n'est pas toujours si claire que l'Eau de fontaine ; mais en la

laissant reposer, elle se purifie. De plus, on doit choisir l'Eau de riviere qui soit éloignée des grandes Villes : car celle qui passe par ces endroits, est ordinairement chargée de toutes les immondices du lieu. L'eau de la Seine contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliante. Les Provinciaux nouvellement arrivez à Paris, s'aperçoivent assez de cet effet ; car ils payent ordinairement le tribut à cette Eau par un flux de ventre qui leur dure quelquefois assez long-temps.

J'ai pesé l'Eau de la Seine dans un areometre très-exact inventé par Monsieur Homberg, premier Medecin de Monsieur le Duc d'Orleans, de l'Academie Royale des Sciences ; elle m'y a paru aussi legere qu'aucune Eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

Etimologie.

L'Eau en Latin, *Aqua*, quasi à quâ vivimus ; parceque sans elle nous ne sçaurions vivre ; ou bien, quasi à quâ sunt omnia ; parcequ'elle entre dans la composition de tous les corps. Il y a même eu des Philosophes, comme Thales & Vanhelmont, qui ont prétendu que tous les mixtes ne prenoient leur nourriture & leur accroissement que de l'eau ; mais ce sentiment n'est pas tout-à-fait vraisemblable. Scaliger rejette les Etimologies qui viennent d'être rapportées, & Isidorus Liv. 20. orig. c. 3. veut que le mot, *Aqua*, vienne, *ex eo quòd superficiem habeat aequalem* ; de ce qu'elle a une superficie égale & polie.

## C H A P I T R E II.

### *Du Vin.*

Differens  
cc,

IL y a beaucoup de Vins differens suivant leur couleur, leur odeur, leur goût, leur consistance ; suivant les raisins differens qui ont servi à les faire ; suivant les diffe-

rens climats où les raisins ont crû ; & où ils ont été plus ou moins cuits par le Soleil ; & enfin suivant les différentes fermentations du moust. Les Vins qui sont le plus en usage dans le repas , sont le blanc , le paillet & le rouge. Ils doivent être choisis Choix : clairs , transparens , d'une belle couleur , point trop nouveaux , d'un goût doux & piquant , & d'une odeur agreable. L'Ecole de Salerne fait connoître en plusieurs endroits les marques d'un vin bon & salutaire , comme par ce vers :

*Vina probantur odore . sapore , nitore , colore ,*

Et par ceux-ci :

*Si bona vina cupis , quinque hac laudantur in illis ;  
Fortia , formosa , & fragrantia , frigida , frigida .*

Et enfin par ceux-ci :

*Vinum sit clarum , antiquum , subtile , maturum ,  
Ac bene dilutum , saliens , moderamine sumptum .*

Le Vin modérément pris , fortifie l'estomac , & les autres parties , aide à la digestion , augmente la quantité des esprits , échaufe l'imagination , excite la mémoire , donne de la vigueur au sang , & pousse par les urines. Bons effets,

Le Vin pris avec excès , échaufe beaucoup , corrompt les liqueurs , produit l'ivresse , & cause beaucoup de maladies fâcheuses , comme les fievres , l'apoplexie , la paralisie , la letargie & d'autres semblables. Mauvais effets,

Si l'on veut faire une Analyse exacte du Vin, on en retirera d'abord beaucoup d'esprit, qui n'est autre chose qu'une huile exaltée, jointe à quelques sels volatils; ensuite en poussant la distillation, on aura beaucoup de phlegme; puis des esprits acides, qui sont des sels essentiels ou volatils du Vin résolus dans du phlegme; enfin, il viendra un peu d'huile noire & puante que l'on pourra separer des esprits acides par le papier gris: car les esprits passeront, & l'huile étant trop épaisse demeurera dessus. Il restera au fond du vaisseau une masse composée de beaucoup de sel alkali, & de terre; on pourra retirer le sel alkali par la lessive: il est tout-à fait semblable au sel de tartre.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rément.

Le Vin, modérément pris, convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Cependant son usage est en general moins salutaire aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qu'aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques & aux sanguins.

#### R E M A R Q U E S.

QUand les raisins ont acquis une parfaite maturité, on les cueille, & ensuite l'on en tire par expression, un suc doux & agreable au goût, qui n'a rien de spiritueux. Ce suc est appelé en François, Moust, & en Latin, *Mustum, quasi mustum, quoniam in illo omnia sunt confusa*; parce que toutes ses parties sont encore dans une



grande confusion : mais quand il a fermenté, & qu'il est devenu Vin, les parties grossieres ayant été precipitées au fond & aux côtez du vaisseau; & ses esprits étant dans une assez grande liberté, la liqueur est piquante, claire & spiritueuse.

Il faut encore ici remarquer que quand ce suc n'a point fermenté, il ne donne par la distillation aucune goutte d'esprit, mais seulement une huile grossiere; au lieu que quand il a fermenté, on en retire un esprit inflammable, qui n'est autre chose que l'huile du moust qui a été brisée, atténuée, & volatilisée par la fermentation.

On voit par ce qui vient d'être dit, que les principes du raisin reçoivent une alteration considerable par la fermentation, & que les Vins peuvent être fort differens, suivant que ces principes auront été plus ou moins brisez & atténués. En voici un exemple fort sensible. Les vins de li- Vin de  
queur se font ordinairement en mettant le suc des liqueur,  
raisins sur le feu dès qu'il a été exprimé, pour en faire évaporer une partie de l'humidité : on met ensuite ce suc dans des tonneaux, & on l'y laisse fermenter. Mais la fermentation qui lui arrive pour lors ne peut être qu'imparfaite; parcequ'une partie de son phlegme ayant été enlevée, ses sels ne sont plus autant étendus qu'ils le devoient être pour agir avec assez de force sur les patties huileuses de ce suc. Ces même parties huileuses n'étant donc qu'à demi brisées, & rarefiées, & embarrassant encore assez considerablement les pointes des sels, le vin n'est qu'à demi spiritueux, & il conserve encore une partie de la faveur douce du moust.

Nous préparons nos Vins François d'une ma- Vin François  
niere toute opposée. Nous laissons fermenter le et vis.  
moust avec tout son phlegme; & les sels étant alors suffisamment étendus par des parties aqueuses, ils divisent & ils atténuent fortement par

leurs pointes fines & tranchantes les parties huileuses, & ils les reduisent presque toutes en esprit; cette fermentation qui peut être appelée complete, rend nos Vins forts & piquans, & leur fait perdre presque toute la saveur douce du moust.

Il arrive aussi bien souvent que la quantité du phlegme étant trop abondante dans le moust, il ne fermente point assez, & le Vin est sujet à s'engraïsser: la raison en est que les sels ont été trop étendus & trop affoiblis par des parties aqueuses, & par conséquent ils n'ont pû agir assez puissamment sur les parties huileuses du moust, qui demeurant toujours grossieres, rendent par la suite le Vin gras.

De toutes ces differences, on peut conclure qu'il faut une quantité de phlegme proportionnée à celle des autres principes, pour que la fermentation du moust soit complete, & que toutes les fois qu'il s'y en trouvera ou trop, ou trop peu, la fermentation ne se fera qu'imparfaitement.

Vin  
blanc.

Pour faire le Vin blanc on met fermenter dans la cuve le suc du raisin blanc séparé du marc de la grappe. Pour faire le Vin rouge au contraire, on laisse fermenter le suc du raisin rouge sur la grappe. C'est pour cela que le Vin rouge contient plus de tartre que le blanc. Les Vins des pays chauds contiennent aussi plus de tartre que ceux des pays temperez: parceque la chaleur du Soleil qui a plus de force, fait monter dans la plante une plus grande quantité de sels.

Vin  
Muscat.

Le Vin Muscat se fait de la maniere suivante. On laisse meurir les raisins, puis on tord la grappe sur la vigne, afin que ces raisins ne reçoivent plus de nourriture, & qu'ils se rôtiſſent un peu par l'ardeur du Soleil: ensuite on les cueille, on les presse, & l'on en fait fermenter le suc; mais comme il est peu chargé de phlegme, parceque les raisins en ont beaucoup perdu par l'ardeur du Soleil, la fermentation de ce suc n'est qu'imparfaite,

& le Vin n'est qu'à demi spiritueux par les mêmes raisons que nous avons apportées en parlant des vins de liqueur.

La différence des Vins , suivant les lieux , & même par rapport à de certains cantons particuliers , est presque infinie. C'est ce qui a fait dire à Pline , *tot Vina , quot agri*. On peut dire en general que les meilleurs , les plus spiritueux & les plus agreables au goût , sont ceux qui viennent dans les pays chauds parceque les raisins y sont plus cuits , que leurs principes y sont plus élaborés , & qu'enfin ces raisins reçoivent de la terre une plus grande quantité de soufres. Au contraire , les Vins qui se font dans les pays où la chaleur du Soleil est foible , sont peu spiritueux , & s'aigrissent aisément.

Il y a des Vins qui se conservent long-temps , parceque leurs principes se trouvent dans une juste proportion les uns par rapport aux autres , & même dans une espece d'équilibre. Il y en a d'autres au contraire qui se passent tres-vîte , & qui se corrompent aisément. Deux sortes de causes peuvent produire cet effet ; sçavoir , d'externes & d'internes.

Causes  
qui altèrent les  
Vins.

Les externes sont ou des chaleurs excessives qui donnent occasion aux esprits du Vin de s'échaper ; ou un froid immodéré qui accable & qui appesantit à un point les esprits du Vin , que le tartre s'étendant ensuite , & se distribuant plus aisément dans toute la liqueur , l'aigrit en peu de temps. Le tonnerre , & tout ce qui peut occasionner dans l'air un mouvement extraordinaire , est aussi capable de changer considerablement la nature du Vin. En effet , l'air étant fortement émû , non seulement donne aux esprits du Vin une plus grande facilité de se separer de la liqueur par le mouvement qu'il leur communique , mais encore il brouille & il agite si fortement cette même li-

queur, que le tartre qui s'étoit précipité au fond & aux côtes du tonneau, se remêle de nouveau avec le Vin, & fixe & enchaîne le reste de ses esprits. On tâche de prévenir ces accidens en enfermant le Vin dans des caves, où il n'est pas autant exposé aux injures de l'air qu'il le seroit par-tout ailleurs : mais ces précautions sont quelquefois inutiles.

Pour ce qui est des causes internes qui altèrent notablement les Vins, j'en rapporterai ici quelques-unes, auxquelles on sçait assez remédier. Mais il seroit à souhaiter qu'en voulant rétablir les Vins, & leur rendre pour ainsi dire la santé, on ne l'ôtât point à ceux qui en boivent, par les drogues pernicieuses qu'on y mêle.

Quelquefois les Vins, après la fermentation ; demeurent troubles, parceque la séparation de leurs parties tartareuses n'a pas été parfaite. Il arrive aussi bien souvent que quand les Vins n'ont point été assez dépurez au commencement, il leur survient dans la suite une nouvelle fermentation causée par les esprits mêmes qui font effort pour se débarrasser du tartre grossier qui les retient. Or dans ces effervescences les Vins deviennent quelquefois gras, quelquefois aigres quelquefois aussi ils perdent ou leur odeur, ou leur couleur, ou leur force.

De tous les ingrediens dont on se sert pour les raccommoier, il y en a quelques-uns qui n'interressent que peu, ou point la santé, comme la colle de poisson, les blancs d'œufs, le rapé, le papier, la lie, le tartre, le miel, le Vin cuit, le sucre, le marbre & l'albâtre pulverisez. Mais il y en a aussi dont je ne veux point parler, lesquels sont tout-à-fait pernicieux. C'est pourquoi l'on ne doit point s'étonner si l'usage de certains Vins incommode souvent tres-fort. Voici ce que dit Pline à ce sujet : *Tot veneficiis placere cogitur, & miratur noxium esse vinum.*

Les bons effets que produit le Vin modérément pris , proviennent principalement de ses principes spiritueux , qui aident à la digestion des aliments dans l'estomac , en communiquant à cette partie une chaleur douce & tempérée , en attenuant les aliments qu'ils y rencontrent , & en leur servant de vehicule. Ces mêmes esprits étant portez dans la masse du sang , la raniment , & lui communiquent plus de force & d'activité. Etant charriez dans le cerveau , ils donnent ouverture aux belles pensées , & ils excitent la memoire , en augmentant la quantité des esprits animaux & en contribuant par ce moyen à faire faire au cerveau ses fonctions avec plus de liberté. Enfin ces esprits étant distribuez dans toutes les parties, les rendent plus fortes & plus vigoureuses.

Comme il y a un grand nombre d'especes différentes de vins , chacun produit aussi de certains effets particuliers , suivant le différent arrangement de ses Parties. Par exemple , le Vin blanc est celui qui passe le plus vîte , & qui monte le plus aisément à la tête. Ce n'est pas qu'il contienne plus d'esprits que le Vin rouge , ou le paillet ; mais parcequ'étant moins chargé de tartre qu'eux , ses esprits sont plus dégagés , & peuvent s'élever plus facilement.

Le Vin rouge est de tous les Vins celui qui convient le plus généralement à toute sorte de temperament : la raison en est qu'il contient une quantité suffisante de parties tartareuses qui le rendent moins fumeux & plus stomacal que le blanc. Pour le Vin paillet , il tient le milieu entre le Vin rouge & le blanc. On le fait avec des raisins de la même couleur , ou bien en mêlant avec le Vin blanc un peu de Vin de teinte.

On ne se sert point dans les repas aussi communément , ni en aussi grande quantité des Vins de liqueur , que de ceux dont nous venons de parler ;

la raison en est que l'excès de ces Vins est beaucoup plus dangereux que celui des autres, comme nous le ferons voir dans la suite. Cependant quand on en use avec moderation le matin, & à la fin des repas, ils peuvent être salutaires, Ils fortifient beaucoup l'estomac, parcequ'étant naturellement glutineux, ils s'arrêtent assez de temps dans cette partie pour y produire ce bon effet.

Galien défend l'usage du Vin aux enfans jusqu'à l'âge de dix-huit ans, & ce n'est pas sans raison : car cette boisson excite dans leurs humeurs des fermentations excessives qui ne s'y peuvent faire sans que les parties solides qui sont encore foibles dans ces enfans, en souffrent de l'alteration. On peut même dire que ces fermentations détruisent en quelque maniere les premiers fondemens de la vie ; & que non seulement elle abrege les jours, mais que souvent elles donnent lieu à une vieillesse prématurée & accompagnée de quantité d'infirmités. Galien cependant trouve l'usage du Vin convenable aux vieillards, pourvû qu'ils en usent sobrement, parcequ'ils ont besoin de quelque liqueur qui les fortifie.

Yvieffe. Si le vin modérément pris produit beaucoup de bons effets, comme nous l'avons marqué, il en produit aussi de fort mauvais quand on s'en sert avec excès. En effet les principes volatiles & exaltes montant au cerveau en grande abondance, & y courant de tous côtes avec imperuosité & sans conserver aucun ordre, rendent les personnes yvres & furieuses, & leur font voir des objets doubles, & les jettent dans une espece de folie, où elles demeurent jusqu'à ce que les principes volatiles du Vin se soient dissipés par les pores du crane, ou qu'ils ayent été absorbés par quelque humeur pituiteuse qu'ils ayent trouvée dans le cerveau, ou qui y soit montée à la faveur

des esprits même du Vin. C'est en ce temps que vient le sommeil qui dure plus ou moins, suivant que les esprits ont été embarrassés & retenus par une humeur plus ou moins lente & visqueuse. Nous en avons un exemple dans les Vins de liqueur & dans plusieurs autres boissons dont nous parlerons dans la suite, lesquelles contenant beaucoup de matières visqueuses & grossières, excitent une ivresse beaucoup plus longue & plus dangereuse que celle qui est produite par les Vins ordinaires.

L'Ivresse ne succède pas seulement à l'usage immodéré des liqueurs spiritueuses ; plusieurs matières solides la causent aussi, ou du moins elles produisent une disposition assez semblable à celle de l'Ivresse.

Matières solides qui causent l'ivresse.

On remarque que le pain où il est entré beaucoup d'Yvraye, cause des maux de teste, des éblouissements, des assoupissemens, l'ivresse, & quelquefois même la folie.

Yvraye.

Il croît dans les Indes une plante appelée communément *Datura*, par les Espagnols ; *Dutroa*, par les Arabes, *Burlatoria* ; & enfin par les Perses & par les Turs, *Mavona*. Cette plante est une espèce de *Stramonium*. Ses feuilles sont semblables à celles du *Stramonium* ordinaire, mais plus dentelées, d'une odeur désagréable. Sa semence produit des effets surprenans, car si l'on en avale une demie dragme, non seulement on en est enivré, mais encore on devient hébété pour quelque tems, riant, ou pleurant, ou dansant. Si l'on prend une grande dose de cette semence, on en est empoisonné.

*Datura*.

On dit que dans les lieux où elle croît abondamment, les femmes impudiques en font prendre à leurs maris pour les jeter dans une espèce de délire qui dure quelques heures, & que pendant ce temps elles entreprennent tout sans rien

craindre , parceque ceux qui ont pris de cette semence n'entendent rien , & ne se ressouviennent de rien. Ils ne reviennent à eux que quand toute la force de cette pernicieuse drogue a été parfaitement dissipée ; cependant on assure que pour les faire revenir plutôt dans leur état naturel, on n'a qu'à leur plonger les pieds dans de l'eau froide.

Poisson  
qui en-  
yvre.

Le Pere du Terre dans son Histoire naturelle des Antilles , fait mention d'un certain poisson , qui étant mangé , enyvre de la même maniere que le Vin.

Histoire.

Mundius , Medecin de Londre , rapporte une Histoire assez extraordinaire de certains Matelots , qui ayant trouvé dans une Isle de la Mer Indienne des Prunes d'une belle couleur & d'un bon goût , en mangerent avec avidité ; mais ils payerent chèrement ce petit plaisir : car ils tomberent bien-tôt après dans une espee de folie qui étoit telle , que les uns ne faisoient que rire , les autres que pleurer , & les autres que danser.

Il croît chez les peuples Orientaux de certaines drogues particulieres avec lesquelles ils se delectent beaucoup , & qui leur causent une espee d'ivresse , ou de douce folie qui dure quelque temps. Ils se sont tellement assujettis à l'usage de ces drogues par une longue habitude qu'ils s'en sont faite , qu'ils s'imaginent que la vie ne peut être que triste & malheureuse sans elles. Les Indiens & les Perses ont leur Bangué, les Egyptiens leur *Bosa* , & les Turcs leur *Opium*.

Bangué.

Bangué en Arabe *Axis* ; & en Turc *Asarath* , est une plante des Indes presque semblable au Chanvre. Ses feuilles ressemblent parfaitement à celle du Chanvre ; & sa semence est plus menue, & moins blanche que celle du Chanvre. On pile les semences & les feuilles de cette plante , & l'on en fait une espee de confection avec le musc &



quelques Aromats , dont les Perſes & les Indiens ſe ſervent pour ſ'exciter les ardeurs de Venus , & pour ſe donner de l'appetit. Quand ils veulent dormir ſans inquietude , oublier leurs chagrins , & même leurs maux , ils mêlent dans cette confection de l'*Arecca*, qui n'eſt point encore meur, & même un peu d'*Opium*. Cette compoſition eſt fort eſtimée dans toutes les parties de l'Asie.

Le *Bofa*, dont les Arabes & les Egyptiens font Boſa tant de cas , eſt une compoſition qu'ils préparent avec les feuilles & les ſemences du Bangué, pilées & mêlées avec la farine d'Yvraye. Les gens de travail , & ceux qui doivent ſ'expoſer à quelque danger , ont recours à cette compoſition , parcequ'elle leur fait oublier leur fatigue , qu'elle leur ôte le ſentiment de douleur , & qu'elle les empêche d'enviſager le peril. Ceux qui en prennent ſont gais & contents pendant l'eſpace d'une heure , enſuite ils deviennent mornes , & comme hebêtez , & enfin ils s'endorment ; mais il eſt à remarquer que pendant leur ſommeil ils n'ont que des rêveries & des illuſions fort agreables.

Les Habitans de Madagaſcar font ſecher les feuilles du Bangué & ils ſ'en ſervent de même que nous nous ſervons du Tabac en fumée. Le Bangué pris de cette maniere , leur cauſe une eſpece d'engourdiſſement & de folie qui leur fait beaucoup de plaisir. Il y a pluſieurs autres plantes narcotiques qui produiſent le même effet , étant priſes de la même maniere. Elles ſont en uſage chez quelques Peuples , auſquels elles cauſent une véritable yvreſſe.

L'*Opium*, appelé par les Arabes & par les Indiens, Opium Afron, eſt ſelon l'opinion commune , une larme gommeuſe qui ſort de la tête des Pavots d'Egypte & de la Grece. On pretend que nous ne voyons point de cet *Opium* , parceque les Turcs le gardent pour eux ; & qu'ils nous envoient en place

*Meconium.*

le *Meconium*, qui est un suc tiré par expression, des têtes & des feuilles de Pavots & qui n'a pas à beaucoup près la vertu de l'*Opium*. D'autres assurent que l'*Opium*, dont les Turcs se servent est précisément de même que celui qu'ils nous envoient, & disent que s'il y avoit effectivement parmi les Turcs un *Opium*, différent du nôtre, on en pourroit avoir par argent; comme l'on a du baume de Judée ou d'Egypte quoique gardé avec un tres-grand soin par les Janissaires. Cependant plusieurs personnes qui ont été sur les lieux, n'ont jamais pû avoir de ces pretieuses larmes d'*Opium*, quelque soin qu'elles se soient données pour cela.

Tout le monde connoît assez la qualité narcotique de l'*Opium*, qui étant pris en trop grande quantité cause souvent la mort. Cependant les Turcs se sont tellement accoutumés à son usage, qu'ils en peuvent prendre par jour jusqu'à demi dragme, & même jusqu'à une dragme sans en être incommodés, au lieu que les Européens qui n'y sont point habituez, peuvent à peine en prendre plus d'un ou deux grains. J. Fragoſus rapporte qu'un certain Indien avoit pris un jour plus d'une once d'*Opium*, & que quoiqu'il parût être plus lourd, & avoir la tête plus pesante qu'à son ordinaire, il ne discontinua point pour cela ses affaires le reste de la journée, & il les fit même avec assez de liberté.

Les Turcs font un grand cas de l'*Opium*, parce qu'il leur ôte la tristesse, la douleur, & l'inquietude; qu'il les rend intrépides dans la guerre, contents & exempts de chagrin dans la paix. Cependant on a observé que ceux qui prennent tous les jours de l'*Opium*, deviennent à la longue hébétéz, stupides, & impuissans; & que ceux qui en discontinuent l'usage, après s'en être beaucoup servis, tombent dans une langueur incurable.

ble , qui les fait mourir. C'est ce qui fait assez connoître que nous devons éviter de nous rendre esclaves de certaines habitudes qui, de quelque côté que nous nous tournions dans la suite, nous deviennent toujours pernicieuses.

Il y a plusieurs autres drogues dont on se sert en differents pays , plutôt pour le plaisir & pour se desennuyer , qu'en qualité d'aliment. Nous en rapporterons ici quelques-unes.

Le *Betré* ou le *Betelé* est une plante des Indes Betré ou  
Betelé, Orientales , poussant , comme le *Liere* des branches longues , rempantes , & s'entortillant à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles ont beaucoup de ressemblance à celle de l'*Oranger*; néanmoins elles sont plus longues & plus étroites vers le bout, & elles ont des veines ou de petites côtes d'un goût amer. Son fruit a la figure d'un *Lesard* ; il est d'une saveur douce & aromatique, mais les feuilles de cette plante sont ce qu'on estime davantage. Les Indiens & les Indiennes en portent toujours , & les mâchent continuellement : mais comme elles donnent un goût d'amertume dans la bouche , ils les mêlent avec d'autres drogues , comme avec de l'*Arecca* , du *Cardamome* , des *Gerosies*, ou avec des écailles d'*Huitres* calcinées seules. Ils mâchent de cette composition , & ils crachent le premier suc qui en sort , & qui est rouge comme du sang. Elle leur donne bonne bouche, elle rafermit les gencives; elle fortifie leur estomac , & elle rarefie la pituite du cerveau.

L'*Arecca* est une espece de palmier haut & Arecca, droit , qui vient dans plusieurs lieux des Indes. Son fruit est ovale , de la grosseur d'une noix , couvert d'une écorce verte au commencement mais qui devient fort jaune en meurissant. Cette écorce étant séparée, on voit un fruit quelquefois demi rond , d'autrefois piramidale , & gros comme une *Aveline* , lequel étant rompu , res-

semble à une muscade cassée. Ce fruit doit être choisi à demi meur, parceque pour lors il a plus de vertu narotique & assoupissante; au lieu que quand il est tout-à-fait meur, il est insipide & il a beaucoup moins de force. Les habitans du lieu où croît ce fruit, le font secher au Soleil, & le reduisent en poudre, ensuite ils le mêlent avec du Betelé, des Huitres brûlées, du *Lycium*, du Camphre, du bois d'Aloès, & un peu d'Ambre. Ils font tant de cas de cette composition, qu'on en trouve à acheter dans tous les carrefours. On ne voit même personne parmi eux, de quelque condition que ce soit, qui n'en ait dans la bouche. Ils disent qu'elle les fait cracher; qu'elle leur décharge le cerveau; qu'elle les empêche d'avoir mal aux dents & aux gencives; & qu'elle leur donne bonne bouche. Elle leur noircit ou leur rougit les dents; mais ils aiment à les avoir en cet état, & ils ont cela de commun avec plusieurs autres Nations qui se les noircissent exprés, & qui disent que les Européens ressemblent aux Chiens & aux Singes par les dents.

*Coca.*

J. *Fragosus* que nous avons déjà cité, rapporte que les habitans du Perou mâchent tout le jour des feuilles semblables à celles du Myrthe qui viennent sur un petit arbrisseau de l'Amérique appellé, *Coca*. Ses feuilles appaisent la faim & la douleur, & donnent des forces.

*Tabac.*

Le Tabac n'est pas moins en usage chez les Européens, que le sont parmi les Indiens l'*Arecca* & le Betelé. Cette plante étoit autrefois inconnue aux Anciens. Elle a plusieurs noms Latins differens; sçavoir, *Tabacum*; *Petum*, *Nicotiana*.

*Etimologie.*

*Tabacum*, parcequ'elle croît abondamment dans une Isle de l'Amérique appellée *Tabaco*.

*Petum*, à *περίω extendo*; parceque les feuilles du Tabac s'étendent beaucoup.

*Nicotiana* a tiré son nom de M. Nicot, Amba-

l'adeur de France en Portugal, qui en apporta la semence qu'un Flamand lui avoit donnée.

Il y a trois especes de Tabac que nous ne décrivons point ici; parcequ'elles le sont amplement en differens Auteurs auxquels nous renvoyons le Lecteur. Il suffit de sçavoir que toutes ces especes purgent par haut & par bas avec beaucoup de violence, & conviennent dans l'apoplexie, la létargie, & dans plusieurs autres maladies, étant prises interieurement comme remede. Mais on se sert davantage du Tabac pour le plaisir, que pour la santé.

La nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu plus loin, & en moins de temps, que celui du Tabac: car aussi-tôt que cette plante a été connue en Europe, on s'en est servi presque par-tout. A la verité de quelque maniere qu'elle soit prise, ou par le nez, ou en fumée, ou en machicatoire, elle est fort attrayante; elle excite un chatouillement agreable aux nerfs; elle ôte la faim à beaucoup de personnes, & elle délasse. C'est pourquoi les gens de travail avec une ou deux pipes de Tabac passent un long tems sans s'ennuyer & sans avoir besoin de rien. Enfin ceux qui se sont assujetés à l'habitude du Tabac, y trouvent tant de charmes, qu'ils ne peuvent dans la suite s'en défaire qu'avec bien de la peine.

Quand on commence à prendre du Tabac, on est ordinairement exposé à des symptômes extraordinaires qui affectent le cerveau & le genre nerveux; Sçavoir, des maux de tête & des vertiges: on tombe même dans une espece d'ivresse. Mais quand on a fait son apprentissage du Tabac, ces accidens auxquels on étoit sujet, cessent. Cependant l'usage du Tabac n'est point indifferant. On reconnoît par experience qu'il affoiblit la memoire, qu'il attaque les nerfs, & qu'il échauffe

beaucoup , & l'on concevra aisément comment il produit tous ces mauvais effets , si l'on considère qu'il contient une grande quantité de sel acré & caustique propre à rarefier extraordinairement les humeurs , & à causer dans le genre nerveux des irritations , & des secousses qui ne peuvent s'y faire , sans que le cerveau ne soit aussi agité à son tour , & que les traces qui s'y estoient faites , ne se détruisent ; d'où vient apparemment la perte ou l'afoiblissement de la memoire. Enfin il est hors de doute que le tabac produit quantité de maladies , ou du moins qu'il ne contribue pas peu à rendre les symptômes plus cruels & plus dangereux. On connoitra plus précisément de quelle consequence il est de ne se point accoutumer au Tabac , en lisant la sçavante These que Monsieur Fagon premier Medecin du Roi , a faite sur ce sujet dans laquelle il prouve par des raisons solides & convaincantes combien l'usage que l'on en fait communément , est pernicieux.

## C H A P I T R E I.

### *Du Vinaigre.*

Differen-  
ces,

**I**L y a de deux sortes de Vinaigre ; sçavoir de rouge & de blanc. Le Vinaigre rouge se fait avec le Vin rouge ; & le Vinaigre blanc avec le Vin blanc. On appelle aussi quelquefois le Vinaigre distillé , Vinaigre blanc. Le Vinaigre peut être encore nommé différemment , suivant les différentes sortes de plantes qu'on y a fait infuser : comme par exemple , le Vinaigre rosat , le Vinaigre de sureau , le Vinaigre d'œillet , le Vinaigre d'estragon , & plusieurs autres. Le Vinaigre doit être choisi en general d'u-

Choix.

ne faveur piquante , agreable , & suffisamment acide; qui ait été fait avec de bon vin, rempli d'esprits, & chargé de beaucoup de tartre.

Le Vinaigre est astringent & rafraichissant , pourvû qu'il soit pris en une quantité modérée. Il excite l'apetit , il aide à la digestion des aliments ; il appaise les ardeurs de la bile; il resiste au mauvais air; il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement ; il est propre dans les squinancies & dans les hemorragies,

Bons effets.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, picote fortement l'estomac & les intestins, & incommode le genre nerveux. Il est encore pernicieux aux personnes maigres & attenuées, à celles qui ont la poitrine foible, qui toussent beaucoup, qui ne respirent qu'avec peine, & qui sont sujettes aux affections hysteriques.

Mauvais effets.

Le Vinaigre contient beaucoup d'acide à demi volatilisé par des sulfres exaltez, un peu d'huile & de terre, & considerablement de phlegme.

Principes.

Le Vinaigre convient en tout temps aux jeunes gens bilieux : mais les vieillars & les personnes d'un temperament melancolique doivent s'en abstenir, ou en user fort sobrement.

Le tems, l'âge, & le temperament.

## R E M A R Q U E S.

Q Uoique le Vinaigre ne soit point employé parmi les boissons ; & qu'il serve principalement dans les sauces pour donner aux viandes un goût plus agreable & plus relevé , neanmoins nous en avons parlé en cet endroit , parcequ'il exprime le dernier état du Vin , & pour ainsi dire , la fin de la vie de cette liqueur. C'est en ce sens que plusieurs Auteurs ont donné au Vinaigre differents noms Latins. Les uns -l'ont appellé *Vinum corruptum* , & *mortuum*. Pline le nomme *Vini vitium*. D'autres , *Vinum nequam* , *Vinum culpatum* , *Vini cadaver*.

Vinaigre.

Le Vinaigre est une liqueur acide assez connue, On peut dire que c'est un Verjus revivifié. En effet nous avons fait voir en parlant des differens états par où passe le raisin , avant qu'il soit venu à une parfaite maturité , que le Verjus n'est aigre que parceque ses acides tiennent alors le dessus des autres principes , & qu'il ne devient doux ensuite , que parceque ses acides s'embarassent avec des parties huileuses & rameuses qui s'élevent à mesure que le fruit meurit. Or il paroît que les acides du raisin , qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux , recouvrent dans le Vinaigre leur premiere force , telle qu'ils l'avoient dans le Verjus : comme nous allons tâcher de le prouver.

Comment se fait le Vinaigre.

Le Vinaigre se fait par une seconde fermentation du Vin. Dans la premiere , comme nous avons remarqué en parlant du Vin les esprits sulfureux surmontant l'obstacle des matieres grossieres qui les embarrassoient , precipitent au fond & aux côtez du tonneau la lie & le rartre du Vin. La liqueur demeure en cet étar tant que les esprits du Vin ont assez de force, & sont assez abon-



dants pour repousser continuellement les parties tartareuses, & pour les empêcher de se mêler intimement à la liqueur, & d'y prendre le dessus. Mais aussitôt qu'une partie des esprits s'est échappée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande résistance qu'auparavant, se dissout dans le Vin, & prend à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits, & s'y unit. C'est alors que le Vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le Vin le rend aigre, parce que le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs nous ne voyons rien autre chose dans le Vin qui puisse lui procurer cette aigreur. Voici une expérience qui confirme encore mon raisonnement.

Ayez un tonneau rempli de Vin, & garni à ses côtes de beaucoup de tartre; faites aigrir ce Vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir, après que le Vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtes du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur.

Pour faire plus promptement le Vinaigre, on met le Vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excitant dans le Vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du Vinaigre, on n'a qu'à y jeter de la lie, qui est un véritable tartre. Cependant on fait du Vinaigre en exposant à l'air du Vin dans un vaisseau, sans qu'on y jette de tartre: la raison en est qu'il y a toujours dans le Vin des parties tartareuses qui y nagent, qui s'y rarefient, & s'y étendent ensuite. Mais ce Vinaigre n'est ni si fort, ni ne se conserve si long-tems que l'autre.

Les Vinaigriers, pour aigrir plus promptement le Vin, & pour rendre le Vinaigre plus fort, se servent du poivre du Brésil.

La dissolution du tartre dans le Vin, est la cause de son aigreur.

Preuve,

Maniere de faire plus promptement le Vinaigre.

Le Vin ne diminue point de volume en aigrissant, & pourquoy.

Il y a une chose à remarquer dans le Vin qu'il aigrit : c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que la dissipation des esprits du Vin dans cette occasion, n'est point sensible, & que non-seulement le tartre qui se trouve naturellement dans le Vin, mais encore celui qui s'étoit précipité au côté du tonneau se rarefiant, & s'étendant alors dans la liqueur, peuvent en augmenter un peu le volume.

Destruction du Vinaigre.

Le meilleur Vinaigre & le plus fort se dissipe insensiblement, & devient enfin insipide, parce que l'acide du Vinaigre est joint & uni à des esprits sulphureux, qui l'agitent continuellement, & qui l'enlèvent dans la suite du temps avec eux.

Verjus:

On fait avec le Verjus exprimé une liqueur acide, qui a les mêmes usages & les mêmes vertus que le Vinaigre : de sorte que l'on substitue bien souvent l'un au défaut de l'autre.

Aigres tirez de plusieurs sortes de liqueurs.

On peut faire encore des liqueurs acides ressemblant au Vinaigre, avec le Cidre, le Poiré, la Biere, l'Hydromel, & plusieurs autres suc qui ont fermenté : mais on reconnoît par experience que l'aigre du Vin est preferable à tout autre pour les effets auxquels on l'employe.

Le Vinaigre est astringent, rafraîchissant, & convenable dans les squinancies & dans les hemorrhagies ; parcequ'il fixe & apaise le mouvement impetueux des humeurs, en les épaississant un peu. Il arrête quelquefois le hoquet, & le vomissement, en précipitant par ses acides, les matieres acres & bilièuses, qui ont coutume de les causer. Il excite l'appetit en picotant legerement les fibres de l'estomac ; il aide à la digestion des alimens, en les divisant & en les attenuant par ses pointes acides.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, produit de fort mauvais effets. Premièrement, il

affoiblit & debilité l'estomac, en l'irritant trop fortement. En second lieu, il incommodé beaucoup la poitrine, & le genre nerveux par cette même irritation qui cause quelquefois des mouvemens convulsifs. C'est pourquoi l'on défend le Vinaigre dans les affections Hysteriques. Enfin, le Vinaigre passe communement pour maigrir; & c'est en vûe de cet effet que quelques femmes craignant de devenir trop puissantes, ou pour diminuer le trop bon embonpoint, qu'elles possèdent déjà, font un usage tres-frequent du Vinaigre; mais malheureusement pour elles, cet usage leur est presque toujours pernicieux, & leur attire souvent bien des maux sans les faire devenir plus maigres, ou du moins si elles le deviennent par la suite des temps, ce n'est qu'en consequence de maladies considerables, & quelquefois même mortelles; causées en premier lieu par la mauvaise impression des acides du Vinaigre, sur leurs parties solides, & par le detangement que ces acides trop abondantes ont causé dans leur liqueur; de sorte qu'on pourroit dire en cette occasion, qu'elles payent la maigreur, de leur santé, & quelquefois même de leur vie.

Je ne veux pourtant pas nier absolument que l'usage frequent du Vinaigre, n'ait pu par lui-même maigrir quelques personnes, sans qu'elles ayent été auparavant bien sensiblement incommodées; mais je tiens ce cas assez rare, & je ne puis concevoir qu'une liqueur aussi active que le Vinaigre, puisse passer abondamment sur différentes parties solides, sans y laisser du moins quelqu'impression; & quoique cette impression ne se fasse pas d'abord sentir bien fortement, il est toujours à craindre qu'elle n'ait des suites fâcheuses. De plus, la maigreur que l'on suppose en cette occasion, produite immédiatement par l'action du Vinaigre, ne me paroît pouvoir provenir, ou

que d'obstructions causées dans les plus petits tuyaux du corps par les acides du Vinaigre ; ce qui empêche les suc nourriciers de parvenir jusqu'aux parties solides ; ou que d'une alteration trop considerable, que ces suc nourriciers ont reçue en se mêlant avec une grande quantité d'acides, qui les rendent peut-être en cette occasion ou trop grossiers, ou peu propres par quelque autre raison que ce puisse être, à s'insinuer dans les petits vases des parties. Or l'un & l'autre de ces cas sont toujours dangereux, puisque l'un suppose déjà une maladie toute faite, & l'autre une disposition à maladie. Je conseille donc aux personnes trop grasses & replettes, ou qui ont de la disposition à le devenir, de chercher pour maigrir, quelque moyen plus sûr, & en même temps moins contraire aux principes de la santé, & de la vie, que l'usage fréquent du Vinaigre.

**Oxicrat.** On fait avec le mélange d'une partie de Vinaigre, sur quinze ou seize parties d'eau, une liqueur appelée Oxicrat. Elle est employée dans les fomentations, dans les gargarismes, & dans les lavements.

On se sert du Vinaigre pour conserver plusieurs choses, comme des feuilles, des fleurs, des fruits. Il agit en cette occasion en bouchant par ses pointes acides les pores du corps avec lequel il a été joint ; & empêchant que l'air y puisse entrer assez librement pour y exciter une fermentation qui le corromproit en peu de temps.

**Etimologie.** Le Vinaigre en Latin, *Acetum*, quasi *acutum*, vel *acidum*, parcequ'il est piquant & aigre.

## CHAPITRE IV.

### *Du Cidre.*

**Différence,**

**O**N peut préparer autant de differens Cidres qu'il y a d'especes differentes de Pommes. Celui qui se fait avec des  
pommes

pommes que l'on mange ordinairement, & qui sont douces, & agreables au goût, ne demeure pas long-temps dans sa force, & il se corrompt aisément : c'est pourquoi l'on choisit pour faire du Cidre qui puisse être gardé, certaines Pommes qui viennent en Normandie dans les Champs & dans les Jardins. Ces Pommes sont d'une belle couleur ; mais elles ont une saveur rude, acerbe, & stiptique ; & elles rendent un Cidre piquant, fort, & qui se conserve long-temps. Le bon Cidre se fait en Basse-  
 Normandie, & particulièrement vers Bayeux. Il doit être clair, d'une belle couleur dorée, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant.

Le Cidre est pectoral ; il fortifie le cœur & l'estomac ; il humecte & desaltere beaucoup ; il passe pour être salutaire dans les affections scorbutiques & mélancoliques, & dans plusieurs autres.

Quand on en prend avec excès, il enyvre plus fortement, & plus long-temps que le Vin. Son yvresse est même plus dangereuse, & elle a des suites plus fâcheuses que celle du Vin.

Si l'on veut faire une analyse exacte du Cidre, on retirera d'abord de l'esprit sulphureux, puis du phlegme. Il restera un extrait, qui étant poussé par un grand feu, fournira un peu d'huile épaisse, & de l'es-

prit qui n'est autre chose que du sel essentiel resout dans du phlegme. Enfin la matiere restante donnera quelque peu de sel fixe par la calcination, la lotion, la filtration & l'évaporation.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament

Le Cidre convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament ; pourvû que l'on en use avec moderation.

### R E M A R Q U E S.

**L**E Cidrè est le suc des Pommes rendu spiritueux par la fermentation. On cueille les Pommes en Automne, parcequ'elles sont pour lors assez meures : ensuite on les écrate bien sous la meule, & l'on en tire un suc par expression qu'on laisse fermenter dans le tonneau.

Fermen-  
tation du  
Cidre.

La fermentation qui arrive au suc des Pommes, ressemble beaucoup à celle du moust. Le sel essentiel du suc des Pommes, comme celui du moust, dissout, atténue & rarefie les parties huileuses, qui s'opposent à son mouvement, & il les rend spiritueuses. Il se fait alors dans la liqueur un gonflement, qui provient non seulement de l'action des sels essentiels sur les parties huileuses, & de la resistance de ces mêmes parties huileuses ; mais encore de ce que les parties tartareuses & grossieres, sont poussées à la circonference par les particules exaltées qui occupent le centre de la liqueur, & qui en occasionnent ainsi la dépuratïon. Ce gonflement cesse quand les parties huileuses ont été entierement atténuées, & que les parties tartareuses & grossieres ont été precipitées au fond du tonneau.

Quand le suc des Pommes n'a pas été bien dépuré il se corrompt aisément : la raison en est que les feces qui demeurent confondues dans la

Yiqueur, sont de petites molécules de Pommes qui sont aussi sujettes à se pourrir que les Pommes mêmes, & qui donnent au Cidre un goût de pourri fort desagréable. On se sert de plusieurs moyens pour achever la purification ou pour empêcher qu'il ne se gâte. Quelques-uns employent la cole de poisson dissoute dans le Vin; & quand ils craignent que le Cidre ne s'aigrisse, ils y jettent la Moutarde. D'autres se contentent de le tirer à clair dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés, pour le separer des feces ou des matieres grossieres qui sont dans le tonneau, & qui par leur trop grande quantité ne contribuent pas peu à le corrompre.

Nous avons avancé que les meilleures pommes pour faire le Cidre, sont celles qui ont un goût rude & acerbe: la raison en est que celles-là contiennent beaucoup de sel essentiel, propre à diviser les parties huileuses de la maniere dont nous l'avons expliqué. De plus, ces Pommes fournissent au Cidre une suffisante quantité de parties tartareuses, necessaires pour empêcher l'évaporation de ses esprits: c'est pour cela que ce Cidre est fort & piquant, & qu'il se conserve long-temps. Au contraire, celui que l'on fait avec les Pommes ordinaires, est doux & se passe tres-vîte, parcequ'il ne se rencontre pas dans ces Pommes assez de sel essentiel pour exciter une fermentation complete dans le suc, & assez de parties tartareuses pour s'opposer à la sortie des esprits.

Le Cidre est une boisson fort bonne & fort salutaire, pourvû qu'on en use modérément. On pourroit même dire qu'il est en general plus convenable pour la santé que le Vin, parceque ses esprits ne sont pas si impetueux ni si agitez que ceux du Vin, & qu'ils sont d'ailleurs retenus & temperez par une plus grande quantité de phleg-

me un peu visqueux , qui contribue encore à rendre cette boisson humectante & rafraîchissante. L'expérience nous fait connoître que la plûpart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur , sont plus forts , plus robustes , & ont meilleur visage que ceux qui boivent du Vin. Fr. Bacon nous en fournit un bel exemple. Il fait mention de huit vieillards , dont les uns avoient près de cent ans, les autres cent ans & plus. Ces vieillards , dit-il , n'avoient bû toute leur vie que du Cidre , & ils avoient conservé à leur âge une si grande vigueur, qu'ils dansoient , & qu'ils sautoient aussi-bien que de jeunes gens.

Le Cidre étant pris avec excés n'enyvre pas tout-à-fait si vîte que le Vin ; parceque ses esprits ne sont pas si volatiles , & si exaltes ; mais l'ivresse qui en provient , dure davantage , parceque ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses qui se répandant insensiblement dans toute la substance du cerveau , bouchent les canaux des nerfs , & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux , qu'il leur faut beaucoup de temps pour se rétablir dans leur premier état , & pour chasser & repousser au dehors , ce qui les tient dans une espece de repos & d'inaction : c'est pourquoi, après la grande fureur de l'ivresse , causée par le mouvement tumultueux des esprits du Cidre, qui accourent au cerveau en grande quantité, on s'endort , & quelquefois même pour assez de temps.

Petit Cidre.

On met fermenter le marc exprimé des Pommes dans de l'eau , & l'on en fait une boisson humectante & rafraîchissante , appelée communément petit Cidre. Elle n'enyvre point , & elle est moins forte & moins piquante que le Cidre. C'est ce qui fait que la plûpart des femmes en Normandie s'en servent ordinairement.

Poiré.

On fait aussi avec le suc des Poires exprimé & fermenté , une espece de Cidre , ou de liqueur



Vineuse , appellée Poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur , & en goût , du Vinc blanc. On employe pour la faire , de certaines Piores acerbes & âpres à la bouche, qui croissent en Normandie. Comme il arrive dans la fermentation, la même chose que dans celle du suc des Pommes, & que le Poiré a à peu près les mêmes vertus que le Cidre nous n'en ferons point un Chapitre particulier.

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucz fermentez de plusieurs fruits; mais la plûpart de ces boissons ne deviennent jamais si spiritueuses que le Vin & le Cidre , & elles ne se conservent point si long-temps.

On retire des Piores de Coin un suc par expression, qui après avoir fermenté devient vineux. Il fortifie l'estomac; il pousse par les urines; il convient dans les coliques, dans les crachemens de sang, dans les dissenteries; & il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses, qui causoient des évacuations par haut & par bas. Comme cette liqueur s'aigrit & se passe fort vite, on y mêle du Miel, du Sucre, ou quelque'autre matiere semblable, pour la conserver plus long-temps.

Liqueur  
vineuse  
tirée des  
Piores de  
Coin.

L'*Ananas* est un fruit succulent & délicieux, qui naît dans les Indes Orientales. Les Indiens en tirent le suc par expression, & ils en font un Vin excellent qui enivre, & qui égale presque en bonré nos meilleurs Vins de liqueur. Les femmes enceintes n'oseroient en boire, parcequ'on prétend qu'il les fait avorter.

Liqueur  
vineuse  
tirée des  
Ananas.

Les Ethiopiens préparent encore avec un certain fruit qui croît chez eux, une espece de Vin qu'ils nomment Sebanfcou.

Sebanf-  
cou.

Enfin Pline rapporte qu'en Egypte, on fait une liqueur un peu spiritueuse avec le suc des Sebestes, & que cette boisson produit de fort bons

Vins  
faits avec  
les Sebestes & les  
Jujubes.

310 *Traité des Aliments.*

effets aux personnes d'un temperament bilieux.  
Le suc des Jujubes préparé de la même maniere ,  
a aussi les mêmes vertus.

Il y a de certains arbres desquels on retire des liqueurs presqu'aussi spiritueuses & agreables que celles qui nous sont fournies par les fruits. Il vient dans les Indes une espece de Palmier grand & droit , appellé *Coquo*. Il en sort par des incisions qu'on fait aux branches , un suc vineux que les Indiens appellent *Sura* , ou *Taddi* , & dont ils tirent de bon esprit par la distillation. Ils font aussi avec ce suc une espece de Vinaigre, en l'exposant au Soleil. D'autres le cuisent sur le feu pour en faire un Vin doux qu'ils appellent *Orraca*.

*Sura.*  
*Taddi.*

*Orraca.*

Le premier suc des branches de l'arbre ayant été tiré , il en vient un second qui n'est pas si spiritueux que le premier , & qu'ils mettent évaporer pour en faire une espece de sucre qu'ils appellent *Jagra*.

*Jagra.*

Le fruit de cet arbre fournit aussi une liqueur douce & agreable au goût , fort rafraîchissante & humectante.

Seve de  
Bouleau.

Le Bouleau jette une seve qui est aperitive , étant bûe. Helmont la vante fort dans la maladie de la Pierre. Plusieurs Medecins s'en servent aussi dans la même maladie , dans la strangurie , & dans la phtysie scorbutique.

Erable &  
son s.c.

On retire par l'incision du tronc, des branches, & de la racine de l'Erable , une liqueur douce & agreable. Cette liqueur , suivant le rapport de Raius , est plus abondante dans les temps froids & pluvieux , qu'en aucun autre. Au contraire , le Bouleau en donne davantage dans le temps chaud & sec.

Suc tiré  
des Raci-  
nes de  
Noyer.

Il sort aussi par l'incision des racines du Noyer, un suc que Boyle & Scrodere vantent beaucoup, lui ayant vû produire de bons effets dans les douleurs de la goutte , & dans plusieurs autres mala-

*de l'Hydromel Vineux.* §II

Il y a encore d'autres arbres, & d'autres fruits d'arbres qui fournissent des boissons assez agréables, dont je ne parlerai point ici, parceque cela nous meneroit trop loin.

CHAPITRE V.

*De l'Hydromel Vineux.*

**I**L doit être choisi clair, d'un goût doux Choix. & piquant, ressemblant à celui du Vin d'Espagne. Il doit aussi avoir été fait avec de bon miel blanc, & avoir suffisamment fermenté.

L'Hydromel fortifie l'estomac, & le Bons effets. cœur: il ranime les esprits; il aide à la respiration; il résiste au mauvais air; il est propre pour la colique venteuse; il excite l'appetit; il lâche un peu le ventre; il est salutaire aux personnes qui toussent, & aux phtyriques.

Il enyvre étant pris en grande quantité. Il est pernicieux dans les fièvres ardentes; il pese sur l'estomac, & il excite des envies de vomir, quand il est trop nouveau fait. Mauvais effets.

L'Hydromel ne contient pas tant d'esprit sulfureux que nos Vins François; mais il en contient à peu près autant que les Vins de liqueur. On retire de l'Hydromel par la distillation, outre l'esprit sulfureux, une assez grande quantité de phlegme, de l'huile noire, & de l'esprit acide, A nalyse.

qui n'est autre chose que du sel acide résout dans du phlegme.

Le tems,  
l'âge &  
le tempera-  
ment.

L'Hydromel convient en tout tems, à toute sorte d'âge, & de temperament; mais principalement aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament pituiteux, & melancolique.

R E M A R Q U E S.

Pays où  
l'Hydro-  
mel est le  
plus en  
usage.

DANS les pays froids, où le Raisin ne peut acquérir la maturité nécessaire pour servir à faire de bon Vin, & où en recompense il se trouve beaucoup de miel, comme dans la Lituanie, dans la Pologne, & presque dans toute la Moscovie, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau & le miel, appelée Hydromel vineux. Cette boisson paroît leur faire autant de plaisir que le Vin nous en fait. Ils ne font pas même de difficulté de la mettre au dessus du meilleur Vin pour son bon goût. Voici la maniere dont on la prepare,

Maniere  
de prépa-  
rer l'Hy-  
dromel.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y dissout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puisse être suspendu dans la liqueur: on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & l'on l'y laisse jusqu'à ce que l'œuf puisse surnager la liqueur: après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expose ce tonneau au Soleil, ou à la chaleur des Etruves pendant l'espace de plus d'un mois: alors la liqueur fermente, & devient vineuse. Enfin on la met à la cave, & l'on la bouche bien. C'est l'Hydromel vineux.

Quelques-uns, pour rendre l'Hydromel plus agreable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui don-

ner differents goûts , & differentes couleurs , y mêlent des lûcs de cerises , de meures, de fraises , de Framboises , ou de plusieurs autres fruits.

On fait bouillir l'Hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur , & par cette marque , on connoît qu'elle a la consistence nécessaire pour devenir forte, spiritueuse , & pour se conserver long-temps. On n'emplit aussi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'Hydromel, afin que la liqueur, en se rarefiant pendant la fermentation , trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau que de linge , ou de papier de peur qu'il ne creve par la fermentation. Enfin , on l'expose au Soleil ou aux Etuves, afin que la liqueur qui y est contenue , fermente plus promptement , & que ses sels essentiels ayent plus de force pour briser & exalter les parties huileuses du miel.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'Hydromel , parcequ'il est plus pur , & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit même employer le miel de Narbone : l'Hydromel n'en seroit que plus excellent.

L'Hydromel fortifie le cœur & l'estomac , & ranime les esprits par ses parties volatiles & exaltées. Il adoucit les âcretés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques. Enfin , il lâche le ventre en délayant les humeurs grossieres & tartareuses contenues dans les premières voyes ; & de plus en picotant un peu par ses particules salines les glandes intestinales , qui par cette irritation se déchargent dans la suite plus abondamment des serosités qui s'y viennent filtrer continuellement.

L'Hydromel est pernicieux dans les fievres ar dentes , parcequ'il contient beaucoup de principes exaltés , qui ne seroient encore qu'augmenter le mouvement violent & impetueux des hu-

meurs. Il ne convient pas non plus aux bilieux , parceque le miel dont l'Hydromel est composé, se tourne facilement en bile , comme il a été dit dans le Chapitre du miel.

L'Hydromel enyvre quand on en boit beaucoup , par les mêmes raisons que nous avons apportées en parlant de l'ivresse causée par le Vin , & par le Cidre. Il pèse aussi sur l'estomac , & il excite des nausées quand il est trop nouveau fait, parcequ'il contient encore quelques viscositez du miel , qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation ; mais dans la suite ces viscositez s'attenuent & sebrisent , ou se séparent de la liqueur.

Hydro-  
mel ordi-  
naire.

On peut faire un Hydromel qui ne sera point vineux , en le preparant de la même maniere que celui dont nous venons de parler , excepté qu'on ne le fera point fermenter. On y peut aussi faire infuser ou bouillir des herbes vulneraires , pour le rendre plus propre à quelques maladies de poitrine. Il faut remarquer que l'Hydromel vineux est moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre : la raison en est que le vineux contient moins de parties balsamiques , & propres à adoucir les âcretés de la poitrine , parceque la plûpart de ces parties ayant été réduites en esprit, sont devenues trop subtiles pour produire cet effet.

Au contraire , l'Hydromel qui n'a point souffert de fermentation , est chargé de beaucoup de principes huileux , qui ne sont ni trop subtils , ni trop grossiers , & enfin qui demeurent tels dans l'Hydromel , qu'ils étoient dans le miel même , qui est un aliment excellent pour adoucir & pour temperer l'action des els âcres.

Il faut encore remarquer que l'Hydromel vineux , quoique fait avec le miel , ne lâche pas tant le ventre que l'Hydromel commun. Une

## De Hydromel vineux.

515

des raisons qu'on en pourroit apporter , est que ce dernier étant beaucoup plus grossier, reste plus long-temps dans les premieres voyes, pour y faire son action. De plus , la fermentation en exaltant quelques-unes des parties de l'Hydromel , & en les rendant spiritueuses , a necessairement dû faire perdre à cette liqueur beaucoup de sa qualité purgative; car on remarque que les choses spiritueuses resserrent & fortifient plutôt que de purger.

Dans les lieux où il se fait beaucoup de miel , on lave les rayons du miel , & les vaisseaux où il y en a eu , & l'on fait une Eau miellée assez claire . dont les gens du commun se servent pour leur boisson ordinaire.

On faisoit autrefois un mélange de Vin , & de Miel , que l'on nommoit *Oenomeli*. Les Medecins se servoient encore d'un mélange de miel & de Verjus : qu'ils appelloient *Omphacomeli*. Ils en ordonnoient dans les fievres en place de Julep.

*Oenomeli*  
*Omphacomeli*.

L'Oximel se fait avec deux parties de miel , & une de Vinaigre. Il est fort en usage pour inciser les humeurs crasses & visqueuses. On le mêle dans les gargarismes & dans les loochs.

*Oximeli*

## CHAPITRE VI.

### De la Biere.

**I**L y a plusieurs sortes de Biettes qui dif-

differe<sup>es</sup>  
es.

ferent par leur consistance : car les unes sont chargées , épaisses , troubles ; les autres sont claires, & limpides: par leur couleur ; car les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges : par leur goût; car les unes sont douces & penetrantes, les autres ameres , & âcres, les au-

tres piquantes presque comme de la Moutarde. Elles different encore par leur âge ; car la Biere nouvelle a un goût fort different de celle qui a été reposée & gardée. Ces differences dont je viens de parler , procedent de la maniere dont la Biere a été préparée , des differens pays où elle a été faite , des eaux dont on s'est servi , du tems auquel on y a travaillé , des ingrediens qu'on y a fait entrer , & de leurs proportions.

**Choix.**

La Biere doit être choisie claire , de belle couleur , d'un gout piquant & agreable, sans aigreur , moussant beaucoup quand on la verse , & n'étant ni trop vieille , ni trop nouvelle. Voici ce qu'en dit l'Ecole de Salerne.

*Non acidum sapiat Cerevisia : sit bene clara.*

*Et granis sit cocta bonis : satis ac veterata.*

**Bons effets.**

La Biere est aperitive , fortifiante , humectante & rafraîchissante. Elle nourrit aussi beaucoup . & elle engraisse : ce qui paroît clairement dans les pays Septentrionaux , où la plûpart des gens ne boivent que de la Biere , & où ils sont presque tous plus gros , plus gras , & plus vigoureux que ne sont ceux qui habitent dans les pays où l'on boit ordinairement du Vin. Voici de quelle maniere s'explique



l'Ecole de Salerne sur les effets de la Biere.

*Crassos humores nutrit Cerevisia , vires  
Prestat . & augmentat carnem , generat-  
que cruorem.*

La Biere enyvre , étant prise avec excès : son yvresse dure même assez long-temps. Quand la Biere est trop nouvelle , elle excite des vents ; elle produit des ardeurs d'urine , & elle en irrite même quelquefois les conduits si fortement , qu'elle cause une espee de gonorrhée , qui est à la verité peu dangereuse : & c'est peut-être ce qui a fait dire à quelques-uns que l'usage de la Biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux : cependant l'experience ne le confirme en aucune maniere ; au contraire elle fait connoître que cette boisson est en general assez salutaire.

Mauvais  
effets.

On retire de la Biere un esprit inflammable comme celui du Vin. On en retire encore du phlegme, de l'huile noire , & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide resout dans du phlegme.

Analyse

La Biere convient en tout temps , à toute sorte d'âge , & de temperament ; moins cependant aux personnes grasses & repletes , qu'aux autres.

Le tems ;  
l'âge , &  
le tempe-  
rament.

#### REMARQUES.

**L**A Biere est encore une liqueur devenue spiritueuse par la fermentation , comme le Vin ,

Maniere  
de faire  
la Biere.

le Cidre, le Poiré, l'Hydromel, dont il a été parlé dans les Chapitres precedens. Les matieres qui entrent dans la composition de la Biere sont l'orge, ou le froment, ou enfin quelqu'autre espece de blé que l'on a réduit en une farine grossiere. On prend une certaine quantité de cette farine; on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans de l'eau, pour que la liqueur s'emprenne des principes les plus actifs de la farine; ensuite on la coule, & on y fait bouillir de nouveau des fleurs de Houblon, ou un peu d'Absynte, ou d'autres plantes ameres. Quand la liqueur a bouilli un temps suffisant, on l'agite à force de bras, la versant & la reverfant dans différents vaisseaux pendant qu'elle est encore chaude: c'est ce qu'on nomme brasser; puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter même cette fermentation, on y jette des feces de Biere, ou quelqu'autre matiere fermentative. Enfin quand elle a été bien dépurée & bien clarifiée par le secours de la fermentation, on la verse dans des tonneaux, & l'on la garde.

La fermentation de la Biere provient de ce que les sels essentiels du blé se trouvant délayez & étendus par une suffisante quantité de parties aqueuses, rarefient, atténuent & exaltent les parties huileuses du même blé. Cette fermentation cesse quand les sels ont surmonté la résistance que les principes huileux leur faisoient, & quand les parties grossieres de la liqueur ont été precipitées au fond, & aux côtes du vaisseau. Cette fermentation est encore plus ou moins prompte & violente, suivant que la liqueur est plus ou moins chargée des principes du blé, & suivant que ces principes ont plus ou moins de disposition au mouvement, soit par rapport à eux mêmes, soit par rapport au vehicule, où ils nagent.

Quoique nous n'ayons rapporté ici qu'une maniere de preparer la Biere, elle se fait neanmoins de beaucoup d'autres. Car on peut dire que chaque Brasseur a la sienne particuliere. Nous nous sommes seulement mis en peine de faire connoître la plus commune & la plus usitée.

Le Houblon, ou les autres plantes ameres que l'on mêle avec la Biere, y produisent de bons effets. Elles aident à rarefier les parties grossieres & visqueuses du Froment. De plus, elles conservent la Biere, en empêchant qu'elles ne s'aigrisse; car tout le monde sçait que les amers sont fort propres pour absorber les aigres.

Effets  
du Hou-  
blon dans  
la Biere.

Pour faire de la Biere qui soit agreable, & qui se conserve long-temps, on ne doit pas avoir moins d'égard à la nature particuliere de l'eau, qu'à la bonté, la proportion, & la cuisson des matieres que l'on employe pour cela; car il ne faut pas croire que routes les eaux soient également bonnes pour faire de la Biere; ce n'est pas que je mette de la difference entr'elles par rapport à leurs parties essentielles, mais par rapport aux parties étrangères qui y sont mêlées & confondues; & quoique ces parties ne soient pas toujours sensibles par le goût, elles ne laissent pas de se faire connoître par d'autres effets. C'est au mouvement de ces parties étrangères, que j'attribue la corruption & la fermentation qui surviennent au bout d'un certain temps aux eaux les plus claires, & qui paroissent les plus pures. Cette fermentation ou corruption de l'eau, se fait assez remarquer dans les navires, où l'on est obligé de transporter de l'eau douce, qui après quelque temps, ne manque point de se corrompre, & revient ensuite dans son état naturel. Martin Schookius, dans un Traité particulier sur la Biere, rapporte que si l'on expose de l'eau au Soleil dans une bouteille bien bouchée, elle fermente, & jette aux côtés

du vaisseau , quantité de parties étrangères , & que si après avoir été dépurées , on la reverse dans un autre vaisseau bien net, elle ne se corrompt plus , & conserve toujours sa limpidité.

Cette fermentation qui survient à l'eau commune après un certain temps , ne peut apporter qu'un grand préjudice à la Biere, dont l'eau commune fait la principale partie ; car elle donne lieu aux esprits de la Biere de s'échaper ; & l'acide prenant alors le dessus , aigrit bien-tôt toute la liqueur. Il est donc à propos , pour faire de bonne Biere , & qui se conserve long-temps, de choisir des eaux le moins en étar de fermenter qu'il se pourra , soit par le peu de parties étrangères qu'elles contiennent, soit par le peu de disposition de ces parties étrangères à la fermentation. Car l'eau , suivant les differens endroits, se charge de parties différentes , & devient , par rapport à ces parties , plus ou moins propre non-seulement pour la Biere , mais encore pour plusieurs autres choses , auxquelles on l'employé aussi communément. C'est peut-être là une des raisons principales pourquoi les Bieres , qui ont été faites dans les pays Septentrionaux , comme en Angleterre , en Suede , en Danemark en Flandres & en plusieurs lieux de l'Allemagne , sont meilleures , & se conservent plus long-temps que celles qui ont été faites en des pays plus chauds.

La Biere ne se fait pas également bonne dans toutes les saisons , non plus que dans tous les pays. Premièrement , parceque la constitution particuliere de l'eau varie, suivant ces circonstances & rend la Biere plus ou moins bonne. En second lieu , parceque la temperature de l'air variant aussi suivant les saisons , & les pays , augmente ou diminue quelquefois beaucoup la fermentation , & la dépuration de la liqueur. Or comme la Biere pour être bonne , & pour se con-

fervet long-temps , demande un certain degré de fermentation , il n'est pas possible que toutes les saisons, & tous les pays soient également propres à le lui communiquer. Quand il fait grand chaud, la fermentation de la Biere se faisant trop fortement , il se fait aussi une exaltation , & un développement trop considerable de ses principes, qui se dissipant ensuite fort aisément parcequ'ils sont peu retenus , donnent bien-tôt lieu à la liqueur de s'aigrir. L'Eté , particulièrement quand il est bien violent , n'est donc pas propre pour faire de la Biere ; je dis quand il est bien violent , car nous voyons quelquefois des Etés si temperez , qu'à peine l'emportent-ils en chaleur sur le Printemps ; & je ne doute pas qu'on ne pût faire pour lors de la Biere qui fût bonne , & qui se conservât long-temps : cependant quelque temperé que soit l'Eté , on est toujours obligé de mêler à la Biere que l'on fait en cette saison , plus de Houblon que dans le Printemps ; car sans cela , elle s'aigrirait toujours assez vite.

Dans le grand froid , la Biere ne fermente , & ne se dépure qu'imparfaitement ; ce qui rend cette boisson moins agreable , & plus facile à se corrompre que si elle eût fermenté davantage ; cependant on peut dire du grand froid , comparé au grand chaud , que ce dernier est encore plus contraire à la bonté de la Biere que l'autre.

Il suit de ce qui a été dit sur le froid & le chaud de l'air par raport à la fermentation de la Biere , que les saisons temperées comme le Printemps, & l'Automne , sont plus propres pour faire de bonne Biere que les autres. Cependant on prétend que toutes choses étant égales du côté de la préparation de la Biere , & de la proportion des matieres dont on la compose , le Printemps, & principalement son commencement , est encore plus convenable pour en faire , que l'Automne ; aussi

vante-t'on particulièrement la Biere de Mars ; pour son bon goût , & pour sa durée ; & c'est apparemment pour cette raison que les Brasseurs sont ordinairement dans ce temps leurs Bieres de garde. Si l'on demande pourquoi la Biere de Mars est préférable à celle qui se fait en Automne, je répondrai qu'ourre que la constitution particuliere de l'eau & de l'air, est peut-être plus convenable en cette saison , au degré de fermentation necessaire pour faire de bonne Biere, on peut encore dire, avec beaucoup de vraisemblance , que les matieres qui entrent ordinairement dans sa composition, comme le blé & le houblon , sont meilleures , & ont plus de force que dans l'Automne. En effet , dans le Printemps , ces matieres sont nouvelles , & dans leur vigueur ; parcequ'elles n'ont pas encore eu le temps de recevoir une alteration bien sensible depuis la recolte ; mais depuis le Printemps jusqu'à l'Automne d'ensuite , ces matieres se dessechent de plus en plus , & perdent considerablement de leurs parties volatiles , & exaltées par la chaleur de l'Été.

Schoockius dont il a déjà été parlé, prétend qu'une des raisons pourquoi la Biere de Mars l'emporte en bonté par dessus toutes les autres , c'est que les eaux se trouvent alors chargées de nouveaux esprits ; car, dit-il, de même que la terre s'ouvre en quelque sorte au commencement du Printemps, & que les plantes grossissent par la presence de nouveaux sucs, & de nouveaux esprits, de même aussi du fond des eaux , & des rivages prochains des rivieres , un certain esprit enfermé pendant l'Hiver dans les entrailles de la terre sort , & se mêle aux eaux qu'il rend plus subtiles & plus legeres qu'auparavant. Ce esprit , suivant le même Auteur , rejouissant & fortifiant les poissons , fait qu'ils travaillent alors à la propagation de leur espece. Enfin , ajoute-t'il , comme dans le Prin-

temps , la chaleur est temperée , cet esprit dont on vient de parler , s'échappe moins abondamment ; & plus l'eau s'en trouve chargée , & meilleure elle est pour la Biere ; ce qu'il tâche de prouver , parceque si le mois de Mars est plus chaud qu'à l'ordinaire , ou qu'il soit tombé pour lors dans les rivieres une trop grande quantité de neiges fondues , la Biere que l'on fait en ce temps , n'est pas si bonne qu'elle l'auroit été sans cela.

On pourroit appeller la Biere , un pain liquide , puisqu'elle est composée de farine de blé délayée dans beaucoup d'eau. Cette boisson est nourrissante & humectante par les principes huileux & balsamiques que le blé luy a fournis en assez grande quantité. Elle enivre quand on en boit par excés , parcequ'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse de la même maniere que les autres liqueurs vineuses dont nous avons déjà parlé.

La Biere trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides , qui n'ayant pas été suffisamment artenuées pendant la fermentation , causent des vents , en se rarefiant dans les intestins par la chaleur du corps. Elles excitent aussi des ardeurs d'urine , & quelquefois même une espece de gonorrhée , en s'arrêtant aux conduits de l'urine , & en les picotant fortement. On remédie à ces accidens en buvant un peu d'Eau de vie , qui divise & incise ces parties visqueuses , & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponées. Ce sont encore ces parties qui contribuent à rendre l'ivresse de la Biere plus longue & plus dangereuse que celle de nos Vins François.

Les Anglois préparent une autre espece de Biere , qu'ils nomment Aile. C'est une liqueur jaunâtre , claire , transparente , fort piquante , & subtile. Elle pique le nez & la bouche de ceux qui en boi-

vent à peu près comme la moutarde. Elle est fort aperiitive, & plus agreable au goût, que la Biere ordinaire. On prétend qu'il n'entre point de Houblon, ni d'autres plantés ameres dans sa composition & que sa grande force provient d'une fermentation extraordinaire qu'on luy a excitée par le moyen de quelques drogues âcres & piquantes. Cependant Schoockius dans un Traité qu'il a fait sur la Biere, remarque que quelques-uns mêlent dans l'Aile un peu de fleurs de Houblon, pour corriger la grande douceur de l'Orge.

Mundius, Medecin de Londres, en parlant de la Biere, rapporte que quand cette liqueur est nouvellement cuite, plusieurs y jettent des rameaux de bouleau, pour la rendre un peu plus piquante, & en état d'être bientôt bûe. Il dit encore que quelques autres jettent du Lierre terrestre dans les tonneaux où l'on l'a renfermée, & que par le secours de cette plante toute la liqueur se dépure en peu de temps. On garde ordinairement l'Aile dans des bouteilles bien bouchées; mais il faut avoir soin, quand on en veut boire, de ne déboucher la bouteille que peu à peu: car la liqueur se rarefie à un point quand le passage luy est ouvert tout d'un coup, qu'elle saute au plancher avec violence, & la bouteille demeure vuide.

**Etimo'ogic.** L'Aile vient du mot All, qui signifie en Anglois, tout; comme qui diroit boisson qui tient lieu de tout autre.

La Biere en Latin, *Cerevisia*, à *Cerere*, *Ceres*; parceque le blé dont *Ceres* étoit la Déesse chez les Anciens, entre dans la composition de la Biere. C'est aussi par la même raison que la Biere est appelée par quelques-uns *Liquor Cereris*, liqueur de *Cerés*.

Elle est encore nommée, *Vinum hordeaceum*,



*Vinum regionum Septentrionalium* ; parcequ'elle est faite avec l'Orge , & qu'on s'en sert dans les pays Septentrionaux à la place de Vin. On peut même dire qu'elle a cet avantage par dessus le Vin, qu'elle se peut faire en tout temps ; qu'elle humecte ; qu'elle nourrit davantage , & qu'elle est à meilleur marché.

## CHAPITRE VII.

*Des Eaux de vie , ou Liqueurs inflammables.*

**I**L y a plusieurs sortes d'Esprits , ou de Differens Liqueurs inflammables , suivant les ce. différentes matieres d'où on les tire ; comme du Vin , de la Biere , du Poiré , du Cydre , de l'Hydromel , & de quantité d'autres. Ces Esprits doivent être choisis clairs, Choix d'une odeur forte & agreable , qui s'enflamment aisément , & qui ne paroissent point trop âcres au goût.

Ces liqueurs étant prises en une quantité Bons effets. modérée , échauffent & fortifient l'estomac. Elles aident à la digestion ; elles dissipent les vents ; elles appaisent les coliques ; elles raniment les esprits ; elles entretiennent le mouvement du sang ; elles rétablissent les forces. On en donne une demi-cuillerée aux apoplectiques & aux lethargiques pour les faire revenir ; & on leur en frotte les poignets , la poitrine & le visage. Ces liqueurs produisent encore de bons effets dans la brûlure , étant exterieurement ap-

pliquées sur la partie qui vient d'être brûlée. Enfin on s'en sert dans les douleurs froides, dans la paralysie, dans les contusions, & dans les autres maladies où il s'agit de resoudre, & d'ouvrir les pores.

**Mauvais  
effets.**

L'excès des esprits inflammables cause une ivresse violente; jette le sang & les esprits animaux dans une agitation & dans un desordre épouvantable, & donne quelquefois la mort en détruisant l'économie & l'arrangement des parties solides & fluides de notre corps. La longue habitude de ces esprits produit aussi plusieurs sortes de maladies, comme des catarrhes, la goutte, la paralysie, l'hydropisie, l'apoplexie.

**Analise.**

Ces esprits consistent dans une huile exaltée, jointe à des sels volatiles. Ils sont encore unis à quelque portion de phlegme dont on les prive le plus qu'on peut par des distillations répétées.

**Letems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.**

Ils conviennent principalement dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux personnes grasses & replettes qui abondent en humeurs visqueuses & grossières, & qui ont un estomac foible & debile; mais ils sont pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & à ceux qui sont maigres, secs, & exténués.

## REMARQUES.

**N**ous avons remarqué en parlant du Vin & des autres liqueurs vineuses, que leurs parties huileuses, qui avant la fermentation étoient grossières, devenoient par le secours de la fermentation, subtiles & spiritueuses. Voici de quelle maniere on separe ces parties spiritueuses du reste de la liqueur.

On remplit de Vin la moitié d'une grande cucurbitre de cuivre; on la couvre de son chapiteau ou refrigerant; on y adapte un recipient; & après avoir luté exactement les jointures, on fait distiller à petit feu environ la quatrième partie de l'humidité, & l'on a une Eau de vie assez forte. Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait redistiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un recipient, ou par le serpentín: alors le phlegme ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, il retombe au fond, & l'on retire l'esprit autant de phlegmé qu'il le peut être.

De quel-  
le manie-  
re l'on  
retire les  
esprits  
inflam-  
mables,

On peut retirer de cette maniere non seulement les esprits du Vin, mais encore ceux de la Biere, du Cidre, du Poiré, de l'Hydromel, & de plusieurs autres liqueurs. Mais on se sert plus ordinairement des esprits du Vin, que de tous les autres. Premièrement, parcequ'ils ont moins d'âcreté; & qu'ils sont plus agreables au goût. Et en second lieu, parcequ'ils paroissent plus subtils & plus exaltez.

Les Indiens retirent des esprits assez forts du Ris, des Dactes, & des suc de quelques arbres.

Dans les lieux où se fait le Sucre, on retire par la distillation beaucoup de liqueur ardente & inflammable des cannes à Sucre, ou cannamelles. Elle est appellée *Rum* en langage Barbare,

Esprits  
tirez de  
differe-  
tes ma-  
tieres,

*Rum*

Les gens du pays en font un aussi grand usage que nous faisons de l'Eau de vie.

On dit que l'on fait en Java une liqueur tres forte & tres inflammable avec le Ris, & avec une espece de Zoophite appellé Holuturion. Cette liqueur est fort usitée dans le pays : cependant Jac. Bonrius prétend qu'elle cause des dysenteries cruelles & obstinées.

Autre es-  
pece de  
liqueur  
inflam-  
mable.

On ne finiroit jamais si l'on vouloit faire un denombrement de toutes les matieres qui peuvent fournir des esprits inflammables. Il suffit de sçavoir que tous ces esprits consistent principalement en des parties huileuses fort exaltées par des sels volatiles, comme il a déjà été remarqué. A la verité il y a quelques esprits qui paroissent un peu plus volatiles que d'autres ; & cela peut venir ou de ce que la matiere d'où ils ont été tirez a plus fermenté, ou de ce qu'elle avoit des parties naturellement plus tenues, & plus disposées à être exaltées.

Les esprits de Vin, ou des autres liqueurs vineuses, étant pris modérément, & plutôt par nécessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé. En effet, ils aident à la digestion, en brisant & en attenant les parties grossieres des aliments ; ils se distribuent aisément par-tout, étant fort legers ; ils rétablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en réparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée ou par un trop grand travail, ou par des veilles trop continues, ou par quelqu'autre épuisement. C'est pourquoy ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées & en general à tous ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique.

L'usage de donner aux soldats un peu d'Eau de vie avant que de les engager au combat, ne produit

duit pas un mauvais effet ; car cette liqueur augmentant pour lors le mouvement de leur sang & de leurs esprits , leur donne plus de force, plus de vigueur & plus de hardiesse pour surmonter sans crainte tous les dangers.

On se sert interieurement & exterieurement des esprits inflammables dans l'apoplexie , la paralysie , la lethargie , & les autres maladies de cette nature , parcequ'alors les esprits animaux étant accablez par des humeurs lentes & grossieres , ont besoin de parties volatiles & exaltées, qui brisent & dissipent ces humeurs. On employe exterieurement les esprits inflammables pour la brûlure nouvellement faite , parcequ'ils ouvrent les pores de la partie brûlée , & qu'ils donnent par là une libre sortie aux corpuscules du feu qui s'y étoient introduits. C'est encore parcequ'ils ouvrent les pores , & qu'ils dissolvent & attenuent les suc visqueux & grossiers , qu'ils conviennent exterieurement dans les douleurs froides , dans les contusions , & dans les autres maladies où il s'agit d'ouvrir & de refondre.

Les esprits inflammables pris avec excès & trop frequemment , produisent des effets tout opposés à ceux que nous venons de rapporter ; c'est-à-dire , qu'ils sont fort pernicioeux pour la santé. En effet , ils agitent , & attenuent si fort les suc balsamiques & nourrissiers , contenus dans les vaisseaux sanguins , que ces suc deviennent ensuite incapables de nourrir , à cause de la rarefaction excessive qu'ils ont soufferte , & les parties solides du corps n'étant plus humectées & rafraichies par ce baume qui leur est si necessaire, elles deviennent bientôt arides , seches , & peu propres à faire leurs fonctions. Ces esprits causent encore d'autres maux : car étant reçus en grande abondance dans le cerveau , outre qu'ils excitent l'ivresse de la maniere que nous l'avons expliquée

en parlant du Vin, ils délayent aussi par trop la pituite, qui se trouve naturellement dans le cerveau, & qui se répandant ensuite dans ses canaux, les affoiblit, & accable les esprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps étant de plus en plus abreuvez de cette pituite par l'usage continuel des liqueurs inflammables, & les esprits animaux étant par conséquent de plus en plus appesantis, la personne devient hebetée, & sujette à des catharres, à la goutte, ou à des maladies plus dangereuses, comme l'apoplexie, la paralysie, & plusieurs autres.

On voit par tout ce que je viens de rapporter, de quelle conséquence il est de ne se point trop accoutumer aux liqueurs ardentes. Nos Anciens nous doivent servir d'exemple sur cela. La plupart ne beuvoient que de l'eau ; les autres ne beuvoient jamais leur Vin qu'il ne fût bien trempé : aussi étoient-ils forts, vigoureux, & ils vivoient long-temps. Pour nous au contraire, nous abregeons nos jours par l'usage trop frequent que nous faisons non seulement de Vin pur, mais encore de liqueurs fortes & inflammables, desquelles on a pris grand soin de retirer auparavant par des distillations réitérées la plus grande partie du phlegme qu'elles contenoient naturellement, & qui ne contribuoit pas peu à moderer leur chaleur, & l'activité de leurs esprits. Ce mauvais usage du Vin & des liqueurs ardentes, qui n'est malheureusement que trop commun, a fait dire, & avec justice, à quelques-uns, que l'invention de ces liqueurs étoit plus pernicieuse, qu'utile au genre humain. Car enfin si elles raniment les esprits, si elles sont cordiales & si elles fortifient l'estomac, elles produisent en recompense non seulement plusieurs incommoditez que nous avons marquées, mais elles rendent encore par

la fuite les gens brutaux , & ressemblants plutôt à des bêtes qu'à des hommes.

Les esprits inflammables ont un goût un peu âcre , & souvent empireumatique , qui déplaît à beaucoup de gens. C'est pour leur ôter ce goût desagréable qu'on a inventé plusieurs compositions, à qui l'on a donné le nom de Ratafiar , & qui ne sont autre chose que de l'Eau de vie , ou de l'Esprit de Vin , chargé de differens ingrediens qu'on y a mêlez. Ces Ratafiats ont un goût, une odeur , & des proprieté differentes , suivant les matieres qui sont entrées dans leur composition. On en fait en France de plusieurs sortes , qui sont fort estimez pour leur bon goût , comme les Ratafiats de Cerises , de Pêches , d'Abricors , de Muscats , d'écorce d'Orange & de Citron, d'œillet , de Noyau , & plusieurs autres.

On nous apporte de l'Isle de Ré une liqueur spiritueuse appelée Fenouillette , qui est fort en usage. Elle tire son nom de Fenouil, quoiqu'elle sente plus l'Anis que leFenouil.

Je ne parlerai point de plusieurs autres liqueurs qu'on nous envoie de differens endroits. Je me contenterai seulement de dire que quoique ces liqueurs ayent un meilleur goût que l'Eau de vie ou l'Esprit de Vin , elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé , quand on en use avec excés.

## CHAPITRE VIII.

### *Du Chocolat.*

**I**L doit être choisi nouveau fait ; assez pesant , dur & sec , de couleur brune , rougeâtre , d'une odeur rejoyissante , & d'un goût tres agreable.

Le Chocolat nourrit beaucoup ; il est

fortifiant, restaurant, propre pour réparer les forces abatues, & pour donner de la vigueur. Il aide à la digestion; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine; il abat les fumées du Vin; il excite les ardeurs de Venus, & il résiste à la malignité des humeurs.

Mauvais  
effets.

Quand on use du Chocolat par excès, ou qu'on a fait entrer dans sa composition beaucoup de drogues âcres & picotantes, il échauffe considérablement; il empêche aussi plusieurs personnes de dormir.

Princi-  
pes.

Le Cacao, qui fait la base de la composition du Chocolat, comme nous le dirons dans la suite, contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Pour les autres drogues que l'on y mêle, elles sont toutes chargées d'huile exaltée, & de sel volatil.

Le tems,  
l'age, &  
le tempe-  
rament.

Le Chocolat convient principalement en tems froid, aux vieillards, aux personnes d'un temperament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digerent qu'avec peine à cause de la foiblesse & de la delicatesse de leur estomac; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déjà dans un assez grand mouvement; doivent s'en abstenir, ou en user sobrement.

#### R E M A R Q U E S.

**L**E Chocolat est une pâte sèche, d'un goût fort agréable, & fort en usage chez les Ame-



riquains, qui l'apprirent aux Chrétiens peu de temps après la découverte de leur pays. Cependant quoique nous devons à ces Peuples l'invention de cette pâte, nous avons tellement encheri en France sur sa composition, que le Chocolat que l'on prépare à Paris, est beaucoup meilleur que celui qu'ils nous envoient. La base de la composition du Chocolat, est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme on le peut voir par la description suivante.

Pour faire le Chocolat, on prend le plus gros & le meilleur Cacao, appelé gros Caraque. On le met rôtir dans une bassine sur le feu, l'agitant toujours jusqu'à ce qu'il se puisse aisément séparer de son écorce : ensuite on pele les Amandes, & l'on les met rôtir de nouveau dans la bassine à un feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches, sans néanmoins être brûlées. On les pile encore chaudes dans un mortier de bronze, dont on a chauffé le fond, ou bien on les écrase, comme font les Indiens, avec un rouleau de fer sur une pierre plate & dure, que les Indiens appellent Metate, ou Matalt, & sous laquelle ils mettent un peu de feu pour entretenir autant qu'il est nécessaire, une chaleur douce & tempérée. On réduit ainsi les Amandes en une pâte qui ne doit être ni grumeleuse, ni dure.

Maniere  
de préparer  
le  
Chocolat

On pese deux livres de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, on y mêle une livre & demie de sucre bien pulverisé ; l'on agite le mélange, afin que le Sucre s'unisse intimement avec la pâte : ensuite l'on y ajoute une poudre composée de neuf gouffes de Vanille, de quatre Gerofles, & d'une demi-dragme de Cannelle. Quelques-uns y mêlent encore un peu d'Ambre gris, & de Musc. Quand le mélange de tous ces ingrediens est parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & l'on la fait secher au Soleil.

On peut faire différentes sortes de Chocolat, suivant les ingrediens qu'on y fait entrer, & suivant la quantité de ces ingrediens. Quelques-uns y mêlent plusieurs autres drogues, que nous avons retranchées, comme le Gingembre, le Poivre, parcequ'elles ont trop d'âcreté.

On se sert du Chocolat de deux manières. On le mange tel qu'il est, ou bien on en fait une boisson fort agréable & fort usitée, en le dissolvant dans quelque liqueur. On se sert ordinairement d'eau commune; d'autres employent le lait de Vache, & ils y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mouffe davantage, & qu'elle soit plus épaisse: d'autres preferent un lait d'Amandes; d'autres une émulsion des quatre semences froides majeures; d'autres l'eau de Chicorée, & de plusieurs autres plantes. Enfin quelques-uns mêlent un peu de Bezoard avec le Chocolat pour en rendre la boisson cardiaque. Nous ne marquons point ici la manière de la préparer, parcequ'elle est assez connue.

Ce sont particulièrement les drogues que l'on mêle au Cacao pour faire le Chocolat, qui rendent cette pâte fortifiante, restaurante, propre pour aider à la digestion, & pour produire plusieurs autres effets semblables; car ces drogues, comme il a déjà été dit, abondent en principes volatiles & exaltes. Le Chocolat est encore salutaire aux phtysiques, pourveu qu'il soit ordonné en temps & lieu, non seulement à cause des bons effets qui viennent d'être rapportez, mais encore parceque le Cacao, qui est la principale drogue de cette composition, & celle qui y entre en plus grande abondance étant chargé d'un grand nombre de principes huileux & balsamiques, est par rapport à ces parties fort convenable pour adoucir & embarasser les humeurs âcres qui dominent dans les phtysiques, & pour nourrir &

rétablir leurs parties solides. A cette occasion je rapporterai une Histoire d'un phytique que Munday, Medecin de Londres, avoit connu, & qu'il cite lui-même dans son Traité des Aliments, en parlant du Chocolat. Ce malade étoit dans un état déplorable : il se mit à l'usage du Chocolat, & il se trouva dans peu parfaitement guéri, mais ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que sa femme, pour complaire à son mari, s'étant mise aussi à boire du Chocolat avec lui, eut dans la suite plusieurs enfans, quoiqu'elle passât auparavant pour être hors d'état d'en avoir. Histoire.

Si le Chocolat produit de bons effets quand on en use avec moderation, il en produit aussi de mauvais quand on s'en sert avec excès, ou quand on y mêle trop de drogues âcres : car pour lors il excite dans les humeurs, des fermentations & des rarefactions considerables qui échauffent beaucoup, & qui causent des insomnies ; c'est pourquoy l'usage du Chocolat ne convient guere aux bilieux.

Les Espagnols, chez qui l'usage du Chocolat est fort commun, boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre, ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau l'espace d'une heure & demie, ou de deux heures.

Chocolate ou Chocolatl, est un nom Indien composé de *Choco*, *Sonus*, Son, & de *Atte*, *Atle*, *aqua*, eau ; parceque pour l'ordinaire, on se sert d'eau pour faire le Chocolat & que quand on fait mousser la liqueur, on excite un petit bruit avec un instrument de bois appellé moulinet. Etimologie.

## C H A P I T R E IX.

### Du Caffé.

**L**E Caffé doit être choisi nouveau, bien mondé de son écorce, net, de moyenne Choix.

grosseur , bien nourri , grisâtre , qui ne sent point le moisi , qui n'ait point été mouillé par l'eau de la mer , & qui jette une odeur forte & tres agreable quand on le brûle , & même quand il a été brûlé.

Bons ef-  
fets.

Le Caffé fortifie l'estomac & le cerveau ; il hâte la digestion ; il appaise les maux de tête ; il abat les vapeurs du Vin , & des autres liqueurs spiritueuses ; il excite les urines & les mois aux femmes ; il purge de certaines gens par le ventre ; il rend la memoire & l'imagination plus vive ; & il donne de la gayeté. Ce dernier effet a été observé, dit-on, en premier lieu par les Bergers d'Arabie , qui remarquerent , avant qu'on eût fait aucun usage du Caffé , que quand leurs moutons avoient mangé de cette espece de legume , ils gambadoient d'une maniere extraordinaire.

Mauvais  
effets.

L'usage excessif du Caffé , maigrit beaucoup , empêche ordinairement de dormir , épuise les forces , abat les ardeurs de Venus , & produit plusieurs autres inconveniens pareils.

Le Caffé donne beaucoup d'huile , & d'acide , & une assez grande quantité de sel alkali volatile & fixe. Ce dernier a quelquefois une odeur , & une saveur de soufre , & noircit le vaisseau où on l'a fait évaporer.

Il convient, modérément pris, principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui sont gras & replets; mais il est moins convenable aux bilieux, aux melancoliques, & à ceux qui ont un sang épais & brûlé.

Le tems,  
l'âge, &  
le tempe-  
rament.

## R E M A R Q U E S.

**L**E Caffé est un petit fruit longuet & renfermé dans une gouffe ligneuse & moyennement dure. Quand on a séparé ce fruit de sa gouffe, il se partage de lui-même en deux moitiés dures & jaunâtres, telles qu'on les trouve chez les Drogistes.

L'arbre qui porte le Caffé, naît en abondance, dans l'Arabie heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen; & encore, suivant quelques Auteurs, aux environs de la Mecque. Jean Bauhin donne la description de cet arbre & de son fruit dans son Histoire universelle des Plantes, Tom. 1. pag. 422. sous les noms de *Ban*, *Bon*, *Buna*, *Bunnu*, *Bunchos*.

Le Caffé a differens noms, suivant les differens Pays. Les Allemands & les Anglois l'appellent *Coffi* ou *Coffé*; les Turcs le nomment *Chaube*, mais plus ordinairement, *Cahué*; & ils donnent aux lieux publics où l'on en va boire, un nom Turc, qu'on traduit en François, *Cavehannes*. On dit que les Maîtres de ces *Cavehannes* en Turquie, entretiennent une symphonie de voix & d'instrumens pour divertir leurs buveurs.

Differens  
noms.

La maniere de préparer le Caffé, est de le faire rôtir à un feu lent, observant toujours, autant qu'on peut qu'il se rôtit également par-tout. Quand il a acquis une couleur brune-rougeâtre, on le réduit en poudre, & l'on en fait une boisson assez connue.

Les Turcs, les Arabes, & quantité d'autres peuples de l'Orient, à qui l'usage du Vin est défendu, se servent depuis plusieurs siècles de cette boisson; & elle s'est rendue si commune depuis quelques années dans toute l'Europe, qu'en France, en Hollande, en Angleterre, & dans plusieurs autres pays, les rues sont parsemées de lieux publics, appelez Caffez, qui servent, pour ainsi dire, de rendez-vous à la plûpart des jeunes gens, & où l'on ne manque jamais de compagnie.

On prétend que le Caffé est beaucoup plus délicieux sur les lieux où il croît, que quand il a été transporté jusqu'à nous. Monsieur Bernier, Docteur en Medecine, fort connu par ses voyages, dit que n'ayant pû s'accommoder du Caffé qu'on lui avoit présenté en differens Pays, il trouva celui de l'Arabie heureuse si excellent, qu'il y en prenoit jusqu'à cinq & six tasses par jour avec beaucoup de plaisir. Il se peut bien faire que par le transport, le Caffé perde quelques parties volatiles & exaltées qui contribueroient à le rendre d'un goût plus exquis.

Le Caffé rôti & pris en teinture fortifie l'estomac, non-seulement parcequ'étant un peu amer, il absorbe les aigres vitieux qui en debilitoient les fibres, mais encore par les parties volatiles & exaltées qu'il contient. Car tout le monde sçait que les matieres chargées de principes volatiles, étant appliquées sur une partie, la fortifient. Le Caffé est encore propre par les mêmes parties dont on vient de parler à diviser, & à atténuer les parties grossieres des aliments, & par consequent à hâter la digestion. Il abat quelquefois les maux de tête en rarefiant les suc visqueux & acides, qui s'étoient arrêtez aux membranes du cerveau, & qui y causoient des picotemens. Il excite les mois aux femmes par la mê-

me raison , c'est-à-dire , en attenuant les lûcs lents & visqueux qui empêchoient l'écoulement de l'humeur des mois. Il donne de la gayeté , & rend la memoire plus vive ; parcequ'il subtilise un peu toutes les liqueurs du corps , & qu'il communique à leurs parties un peu plus de mouvement , qu'elles n'en avoient. Enfin , on remarque visiblement qu'il abat les vapeurs du Vin , & qu'il empêche , ou du moins qu'il diminue l'yvresse. Il produit cet effet de plusieurs manieres. 1<sup>o</sup>. Parcequ'il est propre à absorber les aigres , comme il a déjà été dit : or les vapeurs du Vin sont ordinairement fort aigres , & trouvant un corps dans l'estomac qui s'oppose à leur exaltation , elles s'y unissent & se precipitent ensemble. C'est peut-être par la même raison que quelques amers sont propres pour l'yvresse. 2<sup>o</sup> Parcequ'il fortifie & resserre l'estomac , de sorte que ces vapeurs passent plus difficilement par ses pores , pour se filtrer immediatement dans quelques vaisseaux sanguins , & pour être portez de-là dans la substance du cerveau. Car il ne faut pas croire que les vapeurs du vin , & des autres liqueurs spiritueuses , suivent toujours la route des veines lactées ; plus d'une experience prouve le contraire , & l'on auroit bien de la peine , en supposant toujours cette route , d'expliquer plusieurs effets de ces liqueurs. Cette route ne convient donc particulièrement qu'aux parties grossieres des aliments ; car celles qui sont subtiles trouvent aisément passage par un nombre infini de pores tout ouverts , dont l'estomac , & generalement toutes les parties du corps, sont parsemées. Enfin le Caffé empêche ou diminue l'yvresse , parcequ'il hâte la digestion ; en effet , les aliments imbibez des esprits du vin , qui par leur séjour dans l'estomac donnoient lieu aux vapeurs du vin de s'élever, & de se filtrer au travers de ses membranes,

descendent plutôt qu'ils n'auroient fait, dans les intestins & entraînent avec eux les esprits dont ils s'étoient chargez, & qui suivant par conséquent une route bien plus longue, se dissipent ou perdent la plus grande partie de leur force, avant que de parvenir jusqu'au cerveau. De plus, le *Caffé* en déchargeant l'estomac d'un poids qui l'accable, & qui irrite ses fibres, peut encore diminuer ou enlever le mal de tête que l'on ressent ordinairement dans l'yvresse. En effet, nous voyons assez ordinairement, que quand l'estomac est chargé de mauvaises humeurs qui causent des irritations & des picotemens à ses fibres, on est aussi accablé de mal de tête, qui cesse quand on a emporté les mauvaises humeurs de l'estomac; ce qui a fait dire à plusieurs personnes qu'il y a une grande sympathie entre la tête & l'estomac.

L'excès du *Caffé* est du moins aussi pernicieux à toutes sortes de gens que son usage modéré est quelquefois salutaire: les mauvais effets qu'il cause en cette occasion, sont de maigrir, d'abatre les forces & les ardeurs de *Venus*, d'empêcher de dormir; la raison en est qu'il excite pour lors dans toutes les liqueurs du corps, des fermentations, & des rarefactions excessives qui les altèrent considérablement, & qui les privent d'une grande partie de leurs esprits; cette altération ne se peut faire dans les liqueurs du corps que les parties solides qui en sont continuellement humectées, ne s'en ressentent, & que leurs fibres ne perdent beaucoup de leur force & de leur ressort. Il ne faut donc pas s'étonner si quelques gens après avoir fait un usage trop fréquent du *Caffé*, deviennent impuissans, & même paralytiques, comme *Willis* & d'autres Medecins l'ont observé.

On s'étoit avisé en France de faire une boisson



un peu ressemblante à celle du Caffé, avec le Seigle rôti, puis pulverisé. On pourroit encore se servir pour cela des Fèves, de l'Orge, & de plusieurs autres semences préparées de la même maniere. Mais aucune de toutes ces drogues ne fait une boisson aussi agreable que celle du Caffé.

Boisson  
faite avec  
le Seigle  
rôti.

## C H A P I T R E X.

### *Du Thé.*

**L**E Thé doit être choisi nouveau, en petites feuilles vertes, & entieres; d'une odeur & d'un goût de violette. On le doit garder dans un vaisseau de verre, ou dans une boîte bien bouchée, de peur qu'en s'évantant il ne perde beaucoup de parties volatiles en quoi consiste son odeur & son goût agreable.

Choix.

Il est salutaire pour les maladies du cerveau, & pour celles du genre nerveux. Il recrée les esprits; il abat les vapeurs; il ôte le mal de tête; il empêche l'affoupissement; il hâte la digestion; il purifie le sang; il excite l'urine; il est convenable aux phtysiques & aux scorbutiques.

Bons effets.

Nous ne remarquons point que le Thé produise de mauvais effets. Il peut néanmoins, étant pris en grande quantité, subtiliser un peu trop le sang.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile.

Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

Le temps,  
l'âge &  
le temperament.

## R E M A R Q U E S.

Comme nous nous sommes toujours fort attachés à prendre ce qu'il y avoit de bon dans la maniere de vivre de chaque Nation , nous n'avons point négligé l'usage d'une boisson dont se servent plusieurs Peuples d'Orient , & qu'ils préparent avec les feuilles du Thé infusées chaudement dans quelque liqueur , comme de l'eau ou du lait , jusqu'à ce que la liqueur ait tiré une teinture de ces feuilles , & qu'elle ait acquis un goût & une odeur agréables.

Les feuilles du Thé sont oblongues , pointues , minces , un peu dentelées en leurs bords , de couleur verte. Elles naissent à un petit arbrisseau assez ressemblant au Myrthe , & qui croît également bien en terre maigre & en terre grasse. Les Chinois , les Japonnois & les Siamois chez qui ce arbrisseau est fort commun , en cueillent les feuilles dans le Printemps , pendant qu'elles sont encore petites & tendres , & ils nous les envoient après les avoir fait secher.

Les Japonnois cultivent encore chez eux avec soin une autre espece de Thé appelée *Chaa* ou *Tcha*. Ses feuilles sont faites comme celles du Thé ordinaire ; mais elles sont plus petites , ayant une couleur verte plus claire tirant sur le jaune , d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agréables. Ces feuilles naissent à un arbrisseau de la grandeur d'un groselier. On les fait secher comme les autres , & l'on nous les envoie. Quelques-uns les appellent improprement Fleurs de Thé . parce qu'elles sont encore meilleures pour le goût que le Thé ordinaire.

La boisson du Thé est généralement estimée fort salutaire , & avec raison puisqu'elle produit beaucoup de bons effets , & tres-peu de mauvais. On doit même la préférer à celle du Caffé :

car l'usage excessif du Caffé est quelquefois tres-pernicieux, & l'on voit des personnes qui boivent jusqu'à dix ou douze tasses de Thé par jour, sans en ressentir aucune incommodité. La plupart des bons effets que nous avons attribuez au Thé, proviennent de ses principes volatiles & exaltes, capables de fureter dans tous les recoins des parties. Il fortifie l'estomac par le secours de ces mêmes principes volatiles, & de plus par quelques particules absorbantes que son astringtion & sa petite amertume nous dénotent qu'il contient. Il purifie la masse du sang, parcequ'il l'entretient dans une juste fluidité, en brisant les matieres grossieres qui faisoient obstacle à son mouvement. Enfin ses parties huileuses & balsamiques étant charriées en differens endroits du corps, absorbent & embarassent les sels âcres & picotans qu'ils trouvent à leur passage. C'est pour cette raison que l'usage du Thé est convenable aux phtyiques.

On dit que dans les lieux où vient le Thé, ceux qui s'en servent ordinairement, ne sont jamais exposez aux atteintes de la pierre ni de la goutte. A la verité nous ne voyons point que ceux qui boivent ici tous les jours du Thé, en reçoivent les mêmes avantages. Apparemment qu'on ne nous envoie pas le meilleur, ou que si l'on nous l'envoie, le temps & la longue navigation lui font perdre beaucoup de sa vertu.

On peut faire quantité d'autres boissons avec les bayes de genievre, avec les semences d'Anis, de Fenouil, de Coriandre; ou enfin avec les feuilles seches de Betoine, de Sauge, de Romarin, & plusieurs autres que l'on doit approprier au temperament & aux incommoditez de ceux à qui on les ordonne. On prépare ces différentes boissons de même que le Thé, & l'on les boit chaudes sans Sucre, ou avec du Sucre.

Autres  
Boissons.

On se sert encore beaucoup depuis quelque Vulno:

544 *Traité des Aliments, &c.*

raires &  
Capillai  
res en  
boisson.

temps des Vulneraires de Suisse , des Capillaires & de la Veronique , infusez chaudement dans de l'eau , comme le Thé. Ces boissons sont humectantes & pectorales ; elles ont un goût assez agreable , mais qui ne l'est pas autant que celui du Thé , & elles sont du moins aussi salutaires que lui.

F I N.



# TABLE

## DES MATIERES

contenues en ce Livre.

A

<b>A</b> BRICOTS, Page 19	en dragée 76, en ma-
Abricots confits, 21	carons, & en pains,
Acacia nostras, 27	appelez Noga, 76
Acetosa, 136	Amandes de noyaux
Acetum, 504	d'Abricots 22, de
Agneau, 247	noyaux de pêche, 25
Agnus, 248	Amandier, 75
Agriotes, 17	Amaracus, 147
Aigres tirez de plusieurs	Amomum, 202
liqueurs, 502	Amurca, 86
Ail, 183	Amygdalus, 75
Aile, 523	Analyse des liqueurs in-
Alauda, 331	flammables, 526, de
Alimens, de leur natu-	la Biere 517, de l'Hy-
re, & de leur proprie-	dromel 511, du Ci-
té 1, & suiv. tirez des	dre 505, du Vin, 484
animaux 216, des	Ananas, 509
vegetaux, 1	Anas, 306
Allouettes, 330	Ange, 404
Alofa, 404	Angelique confite, 195
Alofe fraîche, 402. Sa-	Anguilla, 368
lée, 404	Anguille, 365
Amia, 423	Anis, 105. Anis en dra-
Amandes douces & a-	gée, <i>ibid</i> , en boisson,
meres 73 & suiv. con-	543, en biscuits, 105
fités étant vertes 75,	Anis de la Chine ou de

Siberi ,	106	Bangué ,	492
Antidote de Mithridate,	71	Barbeau ,	420
Antophilli ,	198	Barbe de bouc ,	179
Anser maris ,	428	Barbillon ,	364
Apua ,	394	Barbor ,	363
Apium dulee ,	154	Barbotte ,	373
Aqua ,	482	Barbue ,	364
Arbres qui fournissent		Barbus ,	365
de l'eau à boire ,	474	Basilic ,	156
Arecca ,	495	Basilicum ,	<i>ibid</i>
Aries ,	251	Bayes de laurier	149 ,
Armeniaca ,	21	de genievre en bois-	
Artichaux ,	120	son ,	543
Afarath ,	492	Becassa ,	344
Asparagus ,	123	Becasse ,	342
Asperges ,	122	Becassine ,	<i>ibid</i>
Avelines 72 , en dra-		Belier ,	251
gée ,	73	Beguefigues ,	325
Avellanæ ,	<i>ibid</i>	Berberis ,	69
Aversion pour le froma-		Bericocia ,	21
ge ,	287	Beterave ,	130
Avis Cypria 326 pictu-		Betes ,	129
rata ,	334	Betoine en Boisson ,	543
Avoine III, en pain, <i>ibid</i>		Berré , ou Betelé ,	495
mondée, ou gruau, 102		Beuf 236 , sauvage ,	<i>ibid</i>
Aurantium ,	52	Beure ,	288
Aureum malum ,	<i>ibid</i>	Bezoard animal ,	458
Axis ,	492	Biche	260
Azarolus ,	67	Biere , 515. maniere de	
Azeroles ,	66	la faire , 517 , & suiv.	
Azerbes ,	191	Biere appelée aile ,	
		& maniere de la fai-	
		re ,	523
		Bigarreaux ,	17
		Biscuit anisé ,	105
		Blé I I 0. Blé barbu ,	
		112. de Turquie , 111.	
		blé noir , ou Sarazin ,	
		<i>ibid.</i>	

## B

<b>B</b> Alaustes ,	40
Baleine ,	432
Ban ,	537

boisson, 465 &amp; 468.

Boisson simple, facti-  
ce & composée, 469Boisson qui enyvre, 480  
& suiv.

Boisson faite avec du

Thé, avec du Seigle

rôti 521, avec de

l'anis 543, des bayes

de genievre *ibid*, dela betoine *ibid*; de lafauge *ibid*, du fe-nouil *ibid*, de la Co-riandre *ibid*, de Ro-

marin 538, du Cho-

colat 531, de Caffé, 535

de Capillaires, 544

Boletus, 168

Bon, 537

Borrago, 132

Bofa, 493

Bouc, 252, Bouc châ-

tré, *ibid*

Bouillie, 103

Bouillon de Coq; 293

Bourache, 131

Braime, 360

Brebis, 250

Broccoli, 117

Brochet, 354

Euglose, 129

Buglossum, 132

Buglossus 398

Buna, Bunchos, Bun-

nu, 537

Burlatoria, 491

Butyrum, 283

## C

Cacao, 533

Cachou, 195, préparé,  
197Caffé, 535. Maniere  
de le preparer 537,

en boisson, 538

Cahué, 537

Caillé, 285

Caillé du lievre, 268

Caille, 316

Caillette d'agneau, 248

Calafur, 198

Calemars, 408

Canard 303. Sauvag. 306

Canelle, 199

Canis ponticus 455, flu-

viatilis, 457

Capella, 337

Capillaires en Boisson,  
543

Capres, 89

Caprier 90

Caput monachi, 128

Caraque, gros Caraque,  
533

Carcharias 431

Caricæ, 34

Carotta, 178

Carottes, 177

Carpe, 357

Caryophyllus, 193

Cassaves, 109

Cassia lignea, 201

Cassia, 331

Cassonade, ou Castona-

de, 209

Castanea ,	80	de Rhinoceros , de	
Castor ,	451	Pantheres , de Cro-	
Cavehannes ,	537	codiles, de Lion, d'E-	
Castoreum ,	454	lephant de Serpent,	
Causes de l'alteration		de Singe , & d'Hom-	
des Vins ,	487	me 230 , de Brebis	
Celeri ,	153	250, de Cerf 260 , de	
Cepa ou Cæpe ,	183	Chapon 293, de Che-	
Cepa Ascalonia ,	186	vre 252 , de Chevreuil	
Cerasus ,	18	255, d'Eturgeon 389	
Cercifis 178 , d'Espagne,		de Mottelle 378 , de	
<i>ibid</i>		Goujon 375 , de Co-	
Cerefolium ,	145.	chon 242, & défendue	
Cerevisia .	524	aux Juifs 233 , & à	
Cerf ,	258	quelques autres Na-	
Cerfeuil .	143	tions 243 , de Dain	
Cerises 17. Cerises		257 , de Carpe 359 .	
confites 19 , seches ,		de Mouton 228 & 250,	
<i>ibid</i>		de Beuf, de Vache	
Cerveau d'animaux		de Taureau 238 , de	
225		Sanglier 247 , de	
Cerveau de perdrix, 313.		Veau 235 d'Oye 302,	
de Coq 294 , de La-		de Tortue ,	450
pin ,	271	Chair défendues à quel-	
Cervelle de lievre , 268		ques Nations, 231 &	
Cervus ,	264	233	
Chaa ,	542	Champignons 162 , de	
Chærophillum ,	144	mer	167
Chærefolium ,	145	Chapon	292
Chair d'animaux mus-		Châtaignes , 80 & 109	
culeuse ,	218	Chatons de Noisetier ,	
Chair d'Ours , de Loup,		73	
de Renard, de Ta-		Chaube ,	537
randus , de Chevre ,		Chaufouris ,	229
de Cheval ,	228	Chervis ,	180
Chair d'Asne , de Cha-		Chevre ,	252
meau , de Chien , de		Chevreau ,	251
Chaufouris	229,	Chevretes ,	444



# DES MATIERES. 549

Chien de mer	431	Cœur d'animaux,	223
Cheureuil,	254	Cœur de Brochet	357.
Chicorée 127, sauvage,		de lievre,	268
128		Coffé,	537
Chloropodes,	342	Coffi,	<i>ibid</i>
Chocolat, 531. Maniere		Coins 35, confits,	37
de le preparer 533, en		Concombres 43, con-	
boisson,	534	fits 44, sauvages 45,	
Choux 114, blancs pom-		de mer,	<i>ibid</i>
mez 116 musquez		Coq	293
117 Choux fleurs		Coq-d'Inde,	294
<i>ibid</i> , rouges, <i>ibid</i>		Coquo,	510
Cibus pauperiorum,	369	Corago,	132
Chicorium,	129	Coriandre 202, en boif-	
Cidre 504. Maniere		son,	203 & 543
de le faire, 506 & suiv.		Cormes, ou Sotbes,	63
petit Cidre 508, Ci-		Cornes d'animaux 225,	
dre appellé Poiré, <i>ibid</i>		de Cerf 263, de Beuf,	
Cinara,	120	239	
Cinnamomum,	202	Corn ede Cerf, herbe,	
Citrum,	55	172	
Citrons 53, Citron lar-		Cornichons de Cerf, 263	
dé de geroffes,	55	Coronopus,	173
Citrouille 48, Citrouil-		Corylus,	73
le d'Egypte,	49	Cotignac,	37
Citrullus	49	Coturnix,	319
Cloux de geroffes,	197	Coudrier,	73
Coca,	496	Courbaria,	110
Coccali,	79	Courges 46, confites,	
Cochenille Sylvestre		47	
137		Cresson 149 Cresson	
Cochon 239, de lait 245,		alenois,	150 & 151
sauvage 244, de mer		Crêtes de coq	293
429		Crocodiles,	230
Colla	176	Crocus,	190
Confitures de grosseil-		Cuniculus,	271
les 16, de cerises 19,		Cydoniá,	37
de prunes 27, de coins		Cyprinus,	360
37		Cyprinus latus,	<i>ibid</i>

## D

**D** Actes, ou Dates, 87

Dactylus, 89

Dain 256

Dama, 257

Datura, 491

Dauphin, 425

Définition de la Plante en general, 1

Delphinus, 429

Dens leonis, 128

Dents de Raye 406, de Sanglier 247

Destruction du Vinaigre, 505

Diacaryon, ou Dianucum 71

Difference generale des animaux, 217

Domiporta, 438

Dorcas, 256

Draco, 401

Dutroa, 491

## E

**E** Au, 471

Eau de fontaine de puits 478, de pluye 475, de neige, & de glace *ibid*, distillée de plusieurs arbres *ibid*, de riviere, 481

Eaux convenables pour faire la Biere, 519

Eau de fontaine petrifiante, & qui semble se petrifier elle-même, 479

Eau qui enyvre, 480

Eau de fraise 10 de framboise 11, de groseilles 16, de verjus, 61

Eau qui distille de la vigne, 61

Eau de miel pour boisson, 515

Eaux de vie, ou liqueurs inflammables 525, la maniere de les faire, 527. & suiv.

Echalote. 185

Ecorce de caprier & de sa racine 90, de citron 54, de citron confite *ibid*, de grenade 40, de meurier 63, de limon 56, de noix 70 & 109

d'orange, 50

Ecrevisses 442, de mer, 443

Elaterium, 45

Enchois. 393

Eperlan, 375

Eperlanus, 376

Epinars, 152

Epinevinette, 67

Erythræ, 342

Erythrinus, 402

Erytropodes, 342

Espeautre, 112

# DES MATIERES. 551

Esprits inflammables, & la maniere de les tirer 527, tirez de differentes matieres <i>ibid</i>	Ficedula, 326
Estomac d'animaux, 226	Ficus 33, Ficus passa, 34
Esfragon, 140	Fiente de caille 319, de chevre 252 de cochon 243 de beuf 239 de lievre 268, de pigeon 300, d'outarde 310
Etourneau, 334	Fiel d'agneau 248, de brochet 357, de carpe 360, de chevreau 253, de chevreuil 255, de cochon 244, de beuf 239 de coq 294, de daim 257, de sanglier 247 de lievre 268, de mouton 251, de perdrix 313 de raye, 406
Excremens d'Oye 303 de Sanglier, 247	
<b>F</b>	
<b>F</b> Agopyrum, III	Figues 32. Figues d'Inde 34
Fafanus 316	Fines épices, 206
Fauvere 327, à tête noire <i>ibid</i> , rousse <i>ibid</i>	Fistici, 77
Fauvette nommée alebatte <i>ibid</i> , a gorge rouge <i>ibid</i>	Flételet, 396
Fenouil 106 en boisson, 543	Fleurs de framboiser II, de genest d'Espagne 90, de grenade 40, de muscade 192, de nelfier 65, d'orange 52, de pêcher 25, de fèves 92. Flez, 396
Fenouillette, 531	Formation des sels, 213
Feuilles de framboisier II, de groselier 17. de bangué 492, de betoine en boisson 543, de coca 496, de datura 491, de panais 177 d'olivier 87, de romarin en boisson, 543 de sauge en boisson <i>ibid</i> , de feves 92, de thé, 542	Foye d'animaux 222
Fèves 91, d'Amerique 92, seches, <i>ibid</i>	Foye de mottelle 379 de barbotte 374, de canard 305, de daim 257, de lievre 268, de raye, 406
Féveroles, 96	
Fiber, 455	

Fraga ,	10
Frais de grenouille, 447	
Framboises	10
Framboesia ,	11
Fraïses ,	8
Fromage 283 , de brebis	
285 , de chevre, 286 ,	
de vache ,	285
Fruit de l'Arecca ,	495
Fundulus ,	375
Fungus ,	173

## G

<b>G</b> Ladius ,	430
Galerita ,	331
Gallinago ,	344
Gallopavi ,	296
Gelée de corne de cerf	
263 , de pommes 30 ,	
de groseilles ,	16
Gelinore de bois ,	307
Generation du lait 274 ,	
des animaux ,	216
Genest d'Espagne	90
Geroses 197 , Gerosse	
royal ,	199
Gingembre 193 , en sa-	
lade 194 , confits , 195	
Glace ,	475
Gland de chêne 108 , de	
hêtre ,	<i>ibid</i>
Glandes d'animaux ,	224
Gobius ,	375
Gomme d'olivier	87
Gou on ,	374
Gouffes de fèves ,	92
Graisse d'animaux ,	225
Graisse d'anguille	367

de brochet 357 , de	
caille 319 , de canard	
305 , de cerf 263 , de	
cochon 243 , de coq	
294 , de lievre 268	
de grue 323 , d'outar-	
de 310 , d'ombre 373	
de beuf 239 , de lapin	
271 d'ortolan 333 ,	
d'oye 303 , de phai-	
fan 315 , de poule	
290 , de sanglier 247 ,	
de truite 372 , de veau ,	
236	

Granata ,	41
Grenades 38 , de mer ,	
40	
Grenouilles 445 , de	
mer	<i>ibid</i>
Grives ,	319
Groseille du groselier	
épineux 12 , en grap-	
pe du groselier non	
épineux 14 , confites ,	
16	
Grossularia simplici aci-	
no ,	14
Grossulus ,	33
Grossus ou Grossa ,	
Gruau ,	101
Grues ,	321
Grutum ,	103
Guignard ,	333
Guignes ,	17

## H

<b>H</b> Alec ,	391
Haran 389 , frais , salé ,	
&	

# DES MATIERES.

553

<p>&amp; foré, 390</p> <p>Haricots, 56</p> <p>Heliantemum, tuberosum, indicum, 162</p> <p>Herba stellaria, 173</p> <p>Hircus, 254</p> <p>Holoturion, 528</p> <p>Hordeum, 111</p> <p>Houblon 123, employé dans la Biere 519</p> <p>Huile vierge 86, d'amandes 76, de noyaux d'abricots 22, du fruit de canelle 201 de noyaux de pêches 25, d'olives, &amp; la maniere de la tirer 86 &amp; <i>suiv.</i> de marsouin 427, de tortue 451, de semence de Courge 47, de noix 69 de pignons 79, de semence de moutarde, 188</p> <p>Huitres 439</p> <p>Hydromel vineux 511, &amp; la maniere de le faire 512 &amp; <i>suiv.</i> Hydromel ordinaire 514</p> <p>Hyppoleuci, 342</p>	<p>Jagra,</p> <p>Juglans,</p>	<p style="text-align: right;">510</p> <p style="text-align: right;">71</p>
<h2 style="margin: 0;">L</h2>		
<p>Lait 275, de quoi composé 277, qui se trouve dans les vierges, &amp; les animaux mâles <i>ibid</i> caillé 280, de beurre, 283</p> <p>Lait d'anesse 278, de brebis 279 de cavale <i>ibid</i>, de chameau 229 &amp; 279, de chevre 278, de femme <i>ibid</i>, de jument 228 &amp; 279 de truie <i>ibid</i>, de vache, <i>ibid</i></p> <p>Lait d'amandes, 75</p> <p>Laitue, 125</p> <p>Lamia, 431</p> <p>Lamantin, 424</p> <p>Lampetra, 381</p> <p>Lamproye 379, de mer, 380</p> <p>Langue d'animaux, 224</p> <p>Lapin, 268</p> <p>Lard vieux, 243</p> <p>Laurier, 149</p> <p>Lentes, 98</p> <p>Lentilles, <i>ibid</i></p> <p>Lepus, 268</p> <p>Lievre 264, blanc, &amp;c. 266, hermaphrodite, 265</p>		<p style="text-align: right;">415</p> <p style="text-align: right;">293</p> <p style="text-align: right;">127</p>
<h2 style="margin: 0;">I</h2>		
<p><b>I</b>nrestins d'animaux, 226</p> <p>Intubus ; ou Intybus 129</p> <p>Jejunus, 418</p>		

Limaçons ,	435	gnols , & des Fran-
Limande ,	396	çois 227. De plusieurs
Limonade ,	57	Peuples Septentrio-
Limons ,	56	naux, des Turcs, des
Liqueur d'érable 510 ,		Tartares modernes
de bouleau <i>ibid</i> , d'or-		228. Des Arabes, des
raca <i>ibid</i> , de forbes ,		Egyptiens , des Peu-
ou cormes 64 qui		ples du Senegal , de
distille naturellement		la Guinée & de la
des sommittez de vi-		Chine 229. Des Afri-
gnes 61. Autres li-		cains , des Americ-
queurs inflammables,		cains ,
Spiritueuses, & vineu-		230
ses 484 , & <i>suiv.</i>		Maniere de faire le fro-
Loligo .	411	mage 287 , de faire
Loup des Eaux 357 , Ma-		le pain 108 & <i>suiv.</i>
rin ,	412	de tirer le sel de l'eau
Loutre ,	455	de mer 214 , de trou-
Lucius ,	357	ver les truffes , 160
Lutra ,	456	Maniere de faire la bie-
		re 517 , l'aile 524 le
		vin 484 & <i>suiv.</i> le
		vinaigre 500 , le ver-
		jus 502 , de tirer les
		aigres de plusieurs
		sortes de liqueurs
		502 , l'oxicrat 504,
		le cidre 506 , le poiré
		508 , le vin de coins
		509 , le vind'ananas
		<i>ibid</i> de sebanfcou
		<i>ibid</i> , de sebestes &
		jujubes , <i>ibid</i> , de sura
		ou taddi 510 , d'or-
		raca , <i>ibid</i> , de bou-
		leau <i>ibid</i> d'érable
		<i>ibid</i> de racines de
		noyer <i>ibid</i> , l'hydro-
		mel vineux 512 , le

## M

<b>M</b> Acarons d'aman-	
des ,	76
Macis ,	192
Mâches ,	154
Macreuse ,	306
Manati ,	425
Maialis	240
Majorana ,	147
Mala cotonea ,	38
Mala punica ,	41
Malicorium ,	40
Maniere de vivre des	
Allemands , des Polo-	
nois , des Anglois ,	
Italiens , des Espa-	

# DES MATIERES. 555

<p>commun §14, l'oxi- mel §15, l'eau miel- lée <i>ibid</i>, l'eau de vie, &amp; autres liqueurs in- flammables tirées du ris, des dattes, des canes de sucre, d'ho- loturion ; le ratafia &amp; la fenouillette §27 &amp; <i>suiv.</i> le chocolat §33, le café §37, le Thé §42, les boissons de fe- gle rôti §41, de bayes de genievre §43, se- mences d'anis <i>ibid.</i> de fenouil <i>ib.</i> de corian- dre <i>ibid.</i> feuilles de be- toine <i>ibid.</i> de sauge <i>ib.</i> de romarin <i>ib.</i> de for- bes ou cormes, 64</p> <p><b>Maquereau</b>, 386</p> <p><b>Marjolaine</b>, 146</p> <p><b>Marona</b>, 491</p> <p><b>Marons</b>, 81</p> <p><b>Marsoin</b>, 429</p> <p><b>Masquiqui</b>, 196</p> <p><b>Matieres solides qui en- yvrent</b>, 491</p> <p><b>Mays</b>, 111</p> <p><b>Meconium</b>, 494</p> <p><b>Mel</b>, 354</p> <p><b>Melampodes</b>, 342</p> <p><b>Meleagrides</b>, 295</p> <p><b>Melette</b>, 394</p> <p><b>Melon</b> 41, Melon d'eau 43</p> <p><b>Membrane interieure de l'estomac de la poule</b>, 290</p>	<p><b>Mente</b>, 132</p> <p><b>Mentha</b>, 134</p> <p><b>Meres de geroffe</b>, 198</p> <p><b>Mergus</b>, 307</p> <p><b>Merises</b>, 17</p> <p><b>Merlan</b>, 384</p> <p><b>Merles</b>, 3 23</p> <p><b>Merluche</b>, 420</p> <p><b>Merula</b>, 325</p> <p><b>Mesphilus</b>, 65</p> <p><b>Meures</b> 61 blanches, 62</p> <p><b>Meuriers oyseaux</b> 327, blancs, <i>ibid</i></p> <p><b>Mie de pain</b>, 108</p> <p><b>Miel</b> 348, blanc 371, de Narbonne <i>ibid.</i>, jaune <i>ibid</i></p> <p><b>Milium</b>, 104</p> <p><b>Millet</b>, 103 &amp; 112</p> <p><b>Moele de l'épine des animaux</b>, 225</p> <p><b>Moele de bouc</b> 253, de cerf 263, de perdrix 313, de veau 226, de bœuf 239, d'arbres, 109</p> <p><b>Molua major</b>, 420</p> <p><b>Morilles</b>, 167</p> <p><b>Morne</b>, 418</p> <p><b>Morum</b>, 63</p> <p><b>Moscouade grise</b>, 209</p> <p><b>Mottelles</b>, 376</p> <p><b>Moucles</b>, 433</p> <p><b>Mouft</b>, 44</p> <p><b>Moutarde</b> 186 de Di- jon 187, pour les sau- ces, <i>ibid</i></p>
---	---





# DES MATIERES. 557

Ostreum ou ostrea,	442	Phœnicobalanus,	89
Outarde,	309	Palma,	89
Ova,	348	Palmier,	<i>ibid</i>
Oxalis,	138	Palumbus,	300
Oxiachanta,	69	Panne	243
Oxicrat,	504	Parties genitales du	
Oximel,	515	coq,	294
Oye 300, de mer,	428	Passer lævis,	395
Oyseaux divers,	333	Passeres squammosi,	

## P

<b>P</b> ain 107, de glands, de chesne & de hêtre 108, de châtaignes 81 & 109, de dates 88 & 109, de cassaves <i>ibid</i> , de plâtre <i>ibid</i> , de moële d'arbre <i>ibid</i> , de poissons, de co- quilles de noix, <i>ibid</i> , de courbaria, 110, de blé froment <i>ibid</i> , de seigle <i>ibid</i> , d'orge 111, d'avoine <i>ibid</i> de blé noir ou sara- zin, <i>ibid</i> , de Mays ou blé de Turquie <i>ibid</i> , de millet, de ris, de panis, de blé harbu despeautre - 112		Passulæ,	60
Pain à chanter,	113	Pastenaque,	407
Panis azimus	<i>ibid</i>	Pastinaca,	177
Panis,	<i>ibid</i>	Pâtisseries,	113
Panis éminent -	112	Pays propres pour faire la biere 520, l'hydro- mel,	512
Phœœna,	429	Peau d'anguille 368, de pieds d'oye,	303
Pioca,	432	Pectines,	395
		Peliopodes,	342
		Penides,	210
		Pepins de poires,	32
		Perca,	363
		Perce-pierre ou Passe- pierre 155, confite 156	
		Perche,	361
		Perdix 311, marina 397, rustica,	344
		Perdris,	311
		Perfica ma,	254
		Perfil 138, de Macedoi- ne -	139
		Peschcs 22, confites,	24
		Petit cidre	508
		Petroselinum,	140
		Petum,	496

Phaïfan 313 , de montagne nommé Urogalle , 315	Pluvier , 336
Phasianus montanus <i>ibid</i> , aquaticus , 399	Poil de lievre , 267
Phaseoli ou Phaseoli , 98	Polype , 44
Phistacia , 76	Polypus , 412
Phœnicopodes , 342	Poiré , 508.
Pheopodes , <i>ibid</i>	Poireau , 142
Pieds d'animaux 225 , de veau , 236	Poirées , 129
Pierres de la teste de perche 363 , de la tête de lamantin 424 , de merlan , 385	Poires 30 , tapées, <i>ibid</i>
Pigeon 296 , ramier , 298	Pois 93 , verts 94 , secs, <i>ibid</i>
Pigeonneau , 297	Poisson qui enyvre , 492
Pignons 78 , en dragée , 79	Pisum , 95
Pimprenelle , 136	Poivre noir 203 , confit 204 , mâle & femelle 205 , blanc <i>ibid</i> , son origine <i>ibid</i> , long 206
Pimpinella , 158	Pommes 28 , cuites 29 , en gelée 30 , tapées , <i>ibid</i>
Pinei , 79	Pommes de pin , 79
Piscis ignobilis , 369	Ponticæ , 73
Pissenlit , 128	Porca , 241
Pistaches 76 , en dragée , 78.	Porcellus , 241
Pistacia , phistacia , fistici , 77	Porrum , 143
Pivoines , 325	Porc 239 , sauvage 244 , marin , 429
Plantes . viennent toutes de semence , 3 & <i>suiv.</i>	Porcus , 244
Plâtre , 109	Poule 287 , d'eau 340 , de Cos , 289
Plie , 394	Poulet , 290
Plongeon , 307	Poumon d'animaux , 223 , de lievre , 268
Plumes de perdrix , 313	Pourpier , 145
Pluvialis , 337	Præcocia , 21
	Presure , 236
	Pruneaux , 27
	Prunes 25 , confites 27,

# DES MATIERES. 559

qui, enyvrent 492,	Requiem, 432
sauvages, & <i>suiv.</i>	Rhombus, 339
Pseudobezoard, 254	Ribes, 15
Pyra, 32	Ris, 101 & 112

## Q

<b>Q</b> Uadratus, 395	
Quarfelet, 394	

## R

<b>R</b> Acine de meurier 63, de noyer 510	
Raifort, 168	
Raifins 58, secs, de Damas de Corinthe 60, vers, confits, <i>ibid.</i>	
Rana 447, <i>sylvestris</i> . 445	
Rapa, 172	
Raphanus 170, <i>rustica-</i> <i>nus</i> , <i>ibid</i>	
Rapunculum, 174	
Rapuntium majus, <i>ibid</i>	
Rasse 338, d'eau, 339	
Ratafia, 531	
Ratte d'animaux, 223	
Rave 168, de Limoufin, 170	
Raye 404, seiche & fallée, 405	
Raya, 406	
Reins ou rognons d'a- nimaux 223, de lièvre 268.	
Reponse, 173	

330	
Rubellio, 402	
Rouget, 401	
Rubus idæus, 12	
Rusticula, 344	
Rum, 527	

## S

<b>S</b> Afran, 188	
Sagdu, 109	
Sal, 115	
Salicarius, 125	
Sallicoques, 444	
Salmero ou Salmerius, 383	
Salmo, <i>ibid</i>	
Sang d'animaux 226, de quelques animaux désendu aux Juifs 233, de bouc 253, de cerf 264, de cheval 228, de daim 257, de lievre 268, d'oye 303, de perdrix 311, de pigeon 298, de tor- tuë, 451	
Sanguinea castea, 438	
Sanglier, 244	
Sanguisorba, 138	
Sarcelle, 306	

Sarda ou Sardina ,	392	187 , de pourpier	146,
Sardine 331 , fraîche &		de navets 175, de per-	
salée ,	392	fil de Macedoine 140,	
Sariete ,	149	de raves de Limoufin	
Sarracenicum ,	111	172 , du Stramonium	
Saffirica ,	179	des Indes ,	491
Sauge en boisson ,	543	Sepia ,	411
Saumon ,	381	Serpens ,	230
Saumure de morue 419,		Seve de bouleau 510, de	
de molle ,	420	vigne ,	61
Scolymus ,	121	Sidium ,	40
Scomber ,	387	Sinapi ,	188
Scorsonnaire ,	180	Singe ,	230
Scorsonera ,	<i>ibid.</i>	Syrop de coins 37 , de	
Scropha 241 , sylvestris		groseilles 17 , de	
245		houblon 125 , de li-	
Sebanfcou ,	509	mons 57 , d'oseille	
Secale ,	111	136	
Ségle en pain 110 , en		Soif ,	466
boisson 541		Sole ,	397
Sel des fontaines , des		Solea ,	328
puits 211 marin &		Somnitez de framboi-	
commun , <i>ibid</i> sel		fiers ,	11
gemme ,	13	Sorbes ,	63
Semence de chicorée		Sperma ranarum ,	438
sauvage & domesti-		Spinacia ou Spinachia ,	
que 128 , d'angelique		153	
confite 195 , de citron		Stramonium des Indes ,	
55, de carouille 48, de		491	
courge 47 , de raifort		Stupor stupefaciens , &	
169 , de concombre		stupefcor ,	408
45 , d'heriandre 202,		Strobili ,	79
de ceteri 154 d gre-		Sturnus ,	335
nade 40 de panis		Suc d'Erable 510 , de ci-	
177 de grenouille		tron 54 de limons	
447 de laitue 127 .		56 , d'oranges 50 , de	
de limons 57 , de me-		racines de noyer 510,	
lon 43 , de moutarde		& <i>suiv.</i>	

DES MATIERES. 561

Sucre 207, en pain 209,	Thé en boisson	542
candi 210 , d'orge	Thon 422, frais & salé,	423
<i>ibid</i> , appelé jagra ,	Thunnus ou Tynnus ,	149
510	Thumus ou Thymus ,	423
Suif de mouton 251, de	Thymallus ,	373
bouc ,	Thyfus ,	244
Superfetation ,	Tige de feves ,	92
Superstition des In-	Tin	148
diens , des Egyp-	Tinca ,	370
tiens & des Athe-	Topinambours ,	161
niens ,	Torpedo, Torpido, Ter-	408
Sura ,	pido ,	407
Surelle ,	Torpille ,	407
Sus 2 : 4 Susfera 245,	Tortue 447 de mer	448
maris ,	449, terrestre ,	298
	429	65

T

<b>T</b> Abac ,	496	Fourterelle ,	298
Tabacum ,	<i>ibid</i>	Tricoceum ,	65
Taddi ,	510	Truffes ,	158
Tanche ,	368	Truite 370 , saumonée,	383
Tarandus ,	228	Truye ,	241
Tardigrada ,	451	Turbot ,	398
Tardæ ,	310	Tursio ,	429
Tantede ,	408	Turtus	300
Taureau ,	238	Tuyaux faisant l'office	
Tcha ,	542	de veines & d'arteres	
Temps propre pour fai-		dans la plante 1 , ser-	
re de la biere ,	520	vant de trachée & de	
Teste de veau 236 . de		poumons dans la	
gruë ,	323	plante ,	2
Testicules d'animaux ,			
224			
Testicules de lievres ,			
268, de sanglier 247,			
de coq ,	294		
Testudo ,	451		

V

<b>V</b> Ache 238 , marine,	424
	B b

Valerianella ,	155	Vipera ,	464
Vanneau ,	336	Viperes ,	457
Vannellus ,	337	Vitis ,	61
Veau 233 , marin ,	432	Urogallus ,	316
Vendoise ,	360	Usage de la glace & de la neige ,	475
Ventricule de Gruë ,	323	Uva crispa ,	14
Venin de la Vipere ,	460	Uvæ Corinthiacæ 60 , Damascenæ , passæ , <i>ibid.</i>	
Verjus 60 & 502 , confit 60		Vive ,	399
Verres Sylvaticus ,	245	Vulneraires de Suisse en boisson ,	543
Vigne ,	61		
Vin 482 , alteré & com- ment 487 , & <i>suiv.</i> de liqueur , François 485 , blanc , muscat 486 , rouge , paillet 489 , de Dates 88 , de Sorbes ou Cormes 64 , de Datura 491 , de Bangué & autres , 492 , & <i>suiv.</i> de Coins 509 , des Ananas <i>ibid.</i> des Ethiopiens , & autres <i>ibid.</i> & <i>suiv.</i>		X	
Vinaigre 498 , maniere de le faire 500 & <i>suiv.</i> d'Estragon , 141		XIphias ,	436
Vinum hordeaceum ,	524		
regionum sep- tentrionalium ,	525	Y	
Viola marina ,	376	Y Eux de Gruë ,	323
		Yvraye ,	491
		Yvresse 490 , d'où elle vient , 491 , & <i>suiv.</i>	
		Z	
		Z Apheran ,	190
		Zelts d'écorce d'orange amere ,	52
		Zingiber ,	195



1000  
mark

11



71<sup>e</sup> 19

763

26<sup>e</sup> 7<sup>e</sup> 1874.  
J-10.







## BRASILIANA DIGITAL

### ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

**1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais.** Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

**2. Atribuição.** Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

**3. Direitos do autor.** No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente ([brasiliiana@usp.br](mailto:brasiliiana@usp.br)).