

Bibliothèque numérique



**Le Paulmier, Julien. Traicté du vin et
du cidre, Par Julien de Paulmier,
Docteur en la faculté de Medecine à
Paris**

*Caen, chez Pierre le Chandelier. Avec Privilege du
Roy, 1589.*

Cote : 90958 t. 265 n° 1



(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)
Adresse permanente : <http://www.biium.univ-paris5.fr/histmed/medica/cote?90958x265x01>



Extrait du Priuilege.

Par grace & Priuilege du Roy , donné à Paris le
20. iour de Nouembre, 1587. signé, Par le Roy
en son Conseil, le Conte : Et seellé sur simple queuë
de cire jaune. Il est permis à Guillaume Aauray, mar-
chand Libraire , demeurant à Paris , d'imprimer ou
faire Imprimer, & exposer en vente vn liure intitulé,
*Du Vin & du Sidre, par maistre Iulien de Paulmier, Docteur en
la faculté de Medecine à Paris.* Et sont faites defenses par
ledit Sieur, à tous Libraires ; Imprimeurs, & autres,
de quelque qualité qu'ils soyent , de n'Imprimer ou
faire Imprimer, vendre ou distribuer en les pays, ter-
res, & seigneuries, autres que ceux que ledit Aauray
aura Imprimez ou fait Imprimer : & ce iusques au
temps & terme de dix ans , à conter du iour & dabte
qu'il seraacheué d'Imprimer. Et a consenti ledit Au-
ravy que Pierre le Chandelier , marchand Libraire,
demeurant à Caen, iouira dudit Priuilege durant le
temps d'iceluy , & non autre : sur les peines ample-
ment contenues audit Priuilege.



A MONSIEVR DE LYSORES, CON-
seiller du Roy en son Conseil d'Estat, & President
en sa Court de Parlement à Rouen.

MONSEVR, m'estant retiré
en Normandie il y a quelques
annees, pour le bon changemēt
que i'espérois l'air de mon pays
pouvoir apporter à ma santé, &
voyant que l'elongnement de
mes occupations ordinaires me laissoit assez de
repos, & de loisir pour employer quelques
heures par iour à la lecture de quelque partie
de la medecine, & reuoir aucunesfois mes li-
tures ; ie ne sçay quelle curiosité me conuaia de
rechercher ce que les anciens auoyent escrit de
plus remarquable, touchant le vin & son usage,
dont ie dressay ce petit discours, pour le con-
tentement de ceux qui soigneux de leur santé
feront bien aises de recognoistre les abus que
la pluspart y commet, & se garentir par ce mo-
yen d'une infinité de maladies, & d'indisposi-
tions qui en reuient, si chacun ne sçait choi-
sir pour soy quelque sorte de vin qui s'accom-
moie avec son naturel, & le tremper d'eau plus
ou moins, selon que la diuersité des climats, des
saisons & des complexions des hommes le re-

A ij

quiet. C'est pourquoy i'ay representé ici sommairement la nécessité des bruuages en general, leurs differences, les premiers inventeurs du vin, son temperament, sa vertu & les incommoditez mesmes qu'il apporte. Et pource que plusieurs demeurent en doute sur la preference des yns étrangers aux vins François pour l'usage de nous autres Normans, qui sommes plus Septentrionaux ; & si lors que le vin se permet aux malades, le nouveau est moins nuisible que le vieil, cōme les anciens l'ont pensé: i'ay si particulièrement examiné ces questions, & plusieurs autres qui se sont rencontrées, qu'il me semble qu'il n'y aura plus aucune difficulté. Ce discours paracheué, i'ay pensé deuoir ce seruice à mon pays de tesmoigner ce que l'experience m'a appris sur l'usage du Pommé, que nous appellons Sidre, qui est vn bruuage de tout téps visité en Normâdie & en Biscaye, tant pour refuter le mauuaise iugement que plusieurs en font, & ceux entr'autres qui aiment le vin, plus pour le plaisir que pour la nécessité: que pour monstrer aussi aux Frâcois & à tous autres qui l'ont ignoré iusqu'ici, combien l'usage en est bon & salutaire. loint que ie portois il y a long temps assez impatiemment que l'honneur & la cōmodité de ce bruuage demeuroit si long temps à couvert, veu que Hipocrate auoit bien pris la peine d'escrire expres en la louange de l'Orge: & Caton de faire vn discours à part, en faueur du Chou, & des diuers biens qu'il apporte. Et pourtant afin que le Sidre vienne en cartier, & puise seruir aux fains & aux mala^{ie}.

il sera plus propre & plus naturel, au lieu de vin ou de biere; i'ay bié voulu aiouster au discours du vin, vn autre du sidre, du poiré & de la bie-re, & donner lvn & l'autre au public, sous la fa-ueur & le bon heur de vostre nom (Monsieur) qui pourrez y prēdre quelque fois plaisir, pour diuertir vostre esprit du soin que d'autres plus grans affaires vous donnent, & remarquer en quoy plusieurs se sont trompez, qui iusques ici ont condamné l'usage de nos petis vins Frācois & de nos sidres. Nos peres n'ont eu rien en plus singuliere recommandation que la cognosсанce que chacun doit auoir de sa complexion, & le chois des viures, qui peuuent ou nuire ou profiter. Et vous, Monsieur, à leur imitation pourrez tirer de ce liuret cest aduantage qu'il vous feruira si vous le voulez croire, pour la conseruation de vostre santé & plus longue duree de vostre vie: à laquelle ie scay bien que toute nostre prouince a assez d'interest, pour accepter comme sien ce seruice que ie rénsau deuoir particu-lier que ie vous ay. Et de fait, entr'autres consi-derations qui vous rendent recommandable, l'heureuse reputation que vous avez gagnée en l'acquit de vos charges, & dedans & dehors la Normandie, oblige tous ceux qui cognoscent vos merites, à prier Dieu: comme ie fais, Monsieur, pour vostre longue prosperité & santé, treslongue & heureuse vie.

Vostre trefhumble & plus obeissant
seruiteur, DE PAULMIER.

Ad D. Palmarium, Medicum Clariss.
Ioann. Ruxelius Cadomæus.

Cum Dea fœcundet grato Pomona liquore
Pocula Lenais inuidiosa cadas,
Penè tamen nullo populu est nomine Numen,
Parte quod ignotum sit meliore sui.
Vix bene Neufriacus innotuit ante colonis,
Trita quibus replent nectare poma lacus.
Hac reliqua tandem gentes exempla secutæ,
Vtiliter natas experientur opes.
Dulcè rubet Bacchus, flauet Pomona salubrè;
Est hec vtilior, nec minus ora iuuat.
Ande quod est tellus non qualibet hospita Baccho,
Cum tamen excipiatur qualibet ora Deam.
Vtq; Deam, sic te, Palmari, chara ferentem
Dona Dea, Tellus officiosa colet.
Ibis per Zephyri metas sublimis, & Euri,
Ipse tibi Boreas limes, & Auster erit.
Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,
Qui sereret vites, tigride vectus erat:
Ast te fama vchet nuncis per secula pennis,
Et titulis olim cedet uterque tuis.



Cælestem vidit, visumque Prometheus igne
Clepsit, & ignotum noscere cuique dedit.
Sic tu, Palmari, das noscere cuique liquorem,
Quem penè inferior Neustria sola babit.
Nunc patet, exiguo fuerat qui limite clausus,
Atque tua fines prorogat arte suos.
Contulit humano generi par munus vterque,
Non tamen est forte naclus vterque parem.
Nâque per ora volas, Palmari, docta virorum,
Caucaseis hæret fixus at ille iugis.

JACOBVS CAHAGNESIVS.

E I V S D E M.

CVm Neptuno vrbis de nomine Pallas age-
bat,
Arbitrio litem ponit vterque Louis.
Iuppiter, æternum nomē dabit, inquit, Athenis,
Vsibus humanis qui meliora dabit.
Dat bello Neptunus Equum, dat Pallas Oliuā
Inditium factæ pacis, & obtinuit.
Victrix victa fores etiam, te iudice, Palla,
Si cum Pomona lis tibi nata foret.
Repperit hæc Malum, Malus rixantibus afferit
Pacem, dat factæ pacis Oliua notas.
Ergo quò maius signo est & imagine corpus,
Palladis hoc maior munere Malus erit.

IN LIBROS IULIANI PAL-
MARI, MEDICI CLARIS-
fimi, de Vino & Pomaceo.

Tandem igitur Francis Pomona inuisa racemis;
Normanus Dea culta iugis, quia semine facta
Fertilis Autumni, sua rura liquoribus implet;
Facta est imperii, percusso fædere, consors,
Bacche, tui; inq[ue] tori partem, Lenee, vocasse,
Si non nupsisset, vel si non virgo maneres.
Hec meditatus eras pridem consortia regni,
Palmari, lumen Normani nobile ruris,
Fama Parisias inter celeberrime gentes,
Qui plures reuocas, fera mors quam deprimit Orco.
Asp[er]ta Deum facilem gens nefcia Diuæ,
Non prius huic aras meritosque sacrauit honores,
Agnouitve Deam, placidum ve laceffere Numen
Abstinuit, spreta quam concia tedia Bacchum
Pomone cœpere sue, genitique negauit
Præsidium Francæ solitum, latièmque Lyæum,
Flauentemque Deæ iussit libare liquorem.
Nunc ubi consilium in melius retulere, vocantemque
Audiuere Deum Franci; tibi promere paci
Cura fuit tanti causas, virésque, vicésque
Imperi, & Diuæ communia iura duobus;
Debeat ut tantum Pomona Francia flave,
Purpureo quantum debet Normania Baccho.

NICOLAVS MICHAEL.



TRAITE DU VIN, LIVRE

PREMIER.

NA T V R E n'a pas donné sans cause à tous animaux vn appetit, ou desir de manger & boire, car puis que leur substance deuoit se diminuer & dechoir assiduellement, il estoit bien necessaire qu'elle les pourueust de bons alimens, la benignité desquels peult de iour en iour repailler, & comme restaurer ce dechet : de peur que leur chaleur naturelle, destituee de son entretien ne defaillist trop soudainement.

Or la substance de tout corps viuant se diuisse en trois, en esprits, en humeurs, & en parties solides : A l'entretien & conseruation desquelles les alimens solides eussent bien satisfait, s'ils eussent peu facilement estre distribuez par tout le corps. Ce que ne pouvant faire à cause de leur crassitude & espaisseur, il a esté necessaire d'y adiouster le bruuage, qui fist voye & servist comme de conduite à la partie alimentaire tiree des plus solides viandes, pour la distribuer par toute la masse du corps. Ioint que la fiscite

a

des parties solides s'augmentent en nous de iour en iour, & l'ardeur de la chaleur qui s'y allume, est trop mieux corrigee par le boire que par le manger.

Les Philosophes tiennent que la repugnance & contrariete des quatre elemens, desquels nos corps sont composez, destruit & ruine ceste triple substance des animaux, attirans peu à peu la vieillesse, talonnee de la mort. Les quatre elemens estans entre eux contraires & ennemis par leurs qualitez, encor qu'ils semblent si bien vnis & temperez en nous, qu'ils ayent establi comme vne paix assurée, & accord perpetuel : si est-ce que par leur clandestine & mutuelle discorde ils se ruinent lvn l'autre secretement, de sorte que leur temperature & harmonie, vray ciment de leur vniōn, estant dissoulte, le corps quand & quand perit.

Les medecins toutesfois reconnoissent encor vne autre cause, de la perte assidue & diminution de nostre triple substance, & partant de la vieillesse & de la mort : laquelle nous retardons par l'usage du boire & du manger.

Tout corps vivant contient en soy vne chaleur tiree de la semence, laquelle est cause de toutes ses functions naturelles, à laquelle nature a donné vne humidité grasse & oleagineuse, cachee en la substance des parties solides pour sa pasture & nourriture: laquelle tant plustost ceste chaleur consommee, tant plus la vie est de moindre duree. C'est donc la porte & dissolution de cest humeur radical, & des esprits, que la benignité du boire & manger, restauré de

iour en iour , prolongeant par ce moyen nostre vie le plus long temps que faire se peut.

Mais d'autant que la plus pure portion de nos alimens n'approche pas à beaucoup pres de l'excellence & bonté de l'humeur radicale , il est nécessaire que finalement il defaille du tout, & que la chaleur naturelle destituee de sa pasture s'amortisse & s'esteigne. Or cest ineui-table amortissement de nostre chaleur est la mort naturelle & la fin de chasque animant , pour laquelle retarder nous auons dit nature auoir trouué vn secours, en la benignité & bonté du boire & du manger. Nous discourrons vne autre fois du manger, entrons au discours des bruuages commençans par le vin.

Le ius decoulant de soy-mesme de la grape, lors qu'elle est en sa parfaite maturité , ou qui en est tiré apres qu'elle a esté foulée aux pieds, s'appelle Moust , pendant qu'il est receu doux *Musum.* & trouble : Mais apres que par le moyen de sa propre & naturelle chaleur , en bouillant au vaisseau, il s'est cuict, defequé, & purifié, lors à bon droit on l'appelle Vin. Ce n'est donc par vertu de pourriture , ou putrefaction aucune, qu'il se cuict, purge, & purifie ainsi en bouillant au vaisseau, mais par l'efficace de sa chaleur naturelle , laquelle ne pouuant vaincre , dompter, & cuire diuerses sortes d'excremens , qui sont au ius recent du raisin , & le purifient sans grand trauail, excite en ce conflit & labeur, yne chaleur d'autre qualité , vne ebullition & perturbation és susdits excremens , tant qu'elle se les ait assuettis, vaincus, & euacuez. Tout ainsi

a ij

que durant les crises des fievres salutaires, lors que la force & vigueur de la chaleur naturelle, tasche & l'efforce d'attenuer, cuire, & separer les humeurs cruds & vicieux,d'avec les vtilles, il aduient en ce combat que des inquietudes,veilles & iactations,& tous les autres symptomes s'irritent & s'augmentent , tant que la nature ayant obtenu victoire , ait separé & poussé hors,par quelque euacuation manifeste, les humeurs vicieuses d'avec les vtilles.

En ceste ferueur & ebullition du Mouſt ex-
citee par la force & vertu de la chaleur natu-
relle, sans aucune pourriture ou corruption , la
chaleur estrangere est domptee & vaincue , les
choſes de meſme nature ſont ſeparees d'avec
celles qui ſont de diuerſes & diſemblables par-
ties, l'humeur ſuperflu & inutile eſt conſumé ,
les ventoſitez diſippees , & tout le ius vtile
tellement cui&, que ce qui eſtoit peu parauant,
crud,flatulent, & de difficile digeſtion, ayant
changé quaſi de naſrel, deuient gracieux , be-
nin, & tref propre pour l'uaſage de l'homme.
Sappa.

Mais pour retourner à nostre diſcours, le mouſt
cui&, tant qu'il ſoit conſommé de moitié , eſt
nommé Sappa en langue Latine , & celuy qui
n'eſt cui& qu'à la tierce partie ſ'appelle Defru-
tum , & l'un & l'autre eſt encore en uaſage en
quelques lieux de ce Royaume. Mais celuy

Defrutum.

Paffum.

qu'ils appellent Paſſum , ſouloit eſtre fait de
raifin qui auoit longuement ſupporté l'ardeur
du Soleil en la vigne , dont il a pris ſon nom
comme eſtime Varron. Mais de ce dernier il ne
nous reſte aucun uaſage.

L'inuention du vin est attribuée des Hebreux, & par les Escritures sacrees à Noé. Nicandre Colophonien en ses Poësies dit , le Vin auoir pris son nom d' O Enō, lequel fut le premier qui pressa le vin en la tasse, & l'appella de *Oinos.*
Vinum.
son nom Oinon en Grec, Vin en François.

Les autres estiment Icare estre le premier inuenter d'iceluy , & incontinent en auoir porté la peine, ayant esté tué par ses subjects yures.

Athenee suyuant l'autorité d'Hecatée, croit que la vigne ait esté premierement trouuee en Ætna, en ceste sorte.

Orestes fils de Deucalion vint regner en Ætna, ou d'aumenture vn chien arracha quelque rameau, lequel il commanda estre planté en terre, & duquel sortirent les rameaux de la vigne , & appella le vin du nom du chien Oenum, d'où vient que les anciens Grecs appelloient les vignes Oenas.

Les Latins estiment la vigne estre ainsi appellee, comme qui diroit, la vie, d'autant que le vin reparant soudain les esprits vitaux dissippez, fortifiant & instaurant la chaleur naturelle, qui nous entretient la vie, la rend plus vigoureuse & plus prompte à toutes ses actions.

Il appert par ce que dessus les anciens n'estre d'accord touchant le premier inuenter du vin. Quand à mon aduis, dés le commencement du monde la vigne a pris sa naissance avec les autres arbres fruitiers , encor que nos premiers peres ayent ignoré l'usage du vin , iusques au temps de Noé : Et qu'ainsi soit , il est

a iiij

certain qu'en l'Amerique, & en la Floride, mesme presqu'en toutes les autres prouvinces du Perou, n'agueres descouvertes, les vignes croissent fort belles , sans l'industrie de l'homme, & portent fort bons raisins, combien que l'vsage du vin iusques à ce siecle soit demeuré incogneu aux habitans. Platon tient que le vin a été nommé Oinos , comme qui diroit Oionysis: c'est à dire, Exstimation , ou Jugement: d'autant que le vin augmente tous les sens & le iugement. Et de vray, le vin pris en sobrieté ne fortifie pas moins l'esprit que le corps, comme aussi Mnesithe a esté de cest aduis.

*Oinos, qua-
si Oionyss.*
Quand à la température de ce bruuage , on tient que le moult est chaud au premier degré , le vin au second: voire mesme s'il est vieil & de chaude & seche region iusques au troisième, sa faculté desiccatiue est ordinairement proportionnée à sa chaleur. Il eschauffe donc, & desseche plus ou moins, selon le naturel du lieu où il a pris naissance , selon la constitution de l'annee & selon les autres differens , qui changent & alterent sa propre température. Les vins d'Espagne, d'Italie , de Languedoc , de Gascongne , & des autres pays chauds & bruslans , eschauffent & dessechent à la fin du second degré, voire iusques au troisième, si l'annee a esté chaude & seche , & qu'ils soyent en leur force & bonté. Mais ceux d'alentour de Paris , de la haute Normandie, de Bourgongne, d'Allemaigne, à l'entour du Rhin , & de toutes autres regions Occidentales , & Septentrionales , eschauffent à peine iusques au commencement du second, encors faut-il que ce soit en année

chaude & seche , & lors qu'ils sont en leur perfection, qui aduent à plusieurs dans vn an : car si l'annee a esté froide & pluvieuse , ils sont ordinairement verds, cruds, & austeres en ces provinces , ou acides seulement , qu'ils appellent simplement verds , si petis & debiles , qu'à peine ils eschauffent au premier degré , & perdans leur force dés la fin de la premiere annee fagissent par diminution de leur chaleur naturelle , ou deviennent pouffez par la totale resolution d'icelle . C'est pourquoy ce qui nous a esté laissé par écrit de la temperature des vins vieux par nos ancestres , ne se trouue pas vray en ce Climat de la France , auquel la plus-part des vins ont attaint leur bonté & perfection dans trois ou quatre mois , ou pour le plus tard dans leur premiere annee . Veu qu'és regions fort chaudes & ardentees ils les estiment plus forts & plus vertueux , la cinq , six , voire la dixième annee que la premiere . Les nerfs & les autres parties sensibles , comme sont les membranes du cerneau , s'offencent davantage par l'ysage du vin vieil qu'on apporte des regions chaudes & seches , d'autant qu'il est plus chaud que le nouveau qui viendroit des mesmes provinces : Mais du vieil qui croist en la France , comme estant plus froid ou moins chaud & fumeux que le nouveau , ils en reçoyent moins d'incommodité . Et de vray , comme le vin nouveau François assez defequé & bien meur , est plus plaisant au goust , aussi est il plus chaud & plus vaporeux , que le vieil . Es regions chaudes , tout le contraire se trouve :

a iiiij

Dioscoride est d'aduis que le vin vieil est plus nuisible à ceux qui ont quelque partie interieure offensée. Nous voyons par experiance, que le nouueau de ces prouinces froides, leur est beaucoup plus dommageable que le vieil, Il ne faut donc douter que l'opinion de Dioscoride, & des autres anciens ne soit vraye, si on l'entend des vins qui croissent aux contrees fort chaudes, mais non pas de ceux de ces prouvinces froides, les plus petits & delicatz desquelles sont en leur force dans trois mois : les moyens dans huit ou neuf mois: les plus forts & meilleurs dans la fin de la premiere, ou au commencement de la seconde annee. Des petits & delicats, la vertu & chaleur naturelle le perd & disippe dans vn an, les plus vertueux s'affoiblissent dans deux ans. Les plus excellens de Gascongne & d'Anjou, en annee chaude & seche, se gardent trois ou quatre ans en leur bonté & perfection, quelques vns plus long temps. Nous auons dit ci dessus qu'il en croist en quelques lieux de nostre France qui ne cedent en rien à ceux d'Orleans, lesquels neantmoins la troisième annee commencent à se fort affoiblir. Il est bon de s'abstenir des vins vieux, & des nouueaux qui ne sont encore bien defequer & rasfiz, es regions chaudes, d'autant que les vieux eschauffent plus que de raison, & donnent au cerveau. Les nouueaux qui ne sont bien cuits & defequer, font plusieurs obstructions, estans aussi fort difficiles à digerer, & partant contraires à la santé des hommes de lettres & d'estat, qui ne font pas grand exercice. On pourra

donc seulement boire es regions chaudes , sans incommodite , les vins nouveaux bien cuits & defequez , qui auront vne chaleur fort moderee en vne matiere subtile . Mais en ces pays froids & humides , les vieux & les nouveaux bien defequez & parvenus a leur maturite , sont de bon & salutaire usage , & neantmoins on doit tenir pour resolu que nos vins vieux sont plus salubres pour les malades , d'autant qu'ils ne font pas si fumeux ne si chauds , leur chaleur & vapeur l'estant peu a peu affoiblie & dissipée : joint qu'ils ne blessent pas le cerveau comme les nouveaux , & ceux qui sont encors en leur force & vigueur . Or puis que le moust cause plusieurs cruditez & ventositez , & qu'il est de difficile concoction , comme nous avons dit cy dessus , il est certain fil ne trouble l'estomach excitant quelque flux de ventre , qu'il demeure long temps es hypocondres , lesquels il enflé , y faisant grand amas de phlegme , & de toute autre matiere crue , dont grand nombre de maladies froides , & de longue duree , prennent leur source & origine .

Au contraire le vin qui est en sa maturite , & despouillé de toutes les mauuaises qualitez du moust , & de tout vin nouveau mal defequé , a facultez & vertus du tout contraires aux incommoditez & vices du moust . Il se digere sans peine , il est distribué promptement , il desenfle & remet en leur naturel les hypochondres enfléz & tendus à cause des humeurs cruds & flatusitez illec retenues , il oste les obstructions faites par telles cruditez , & augmente la vertu

de toutes les parties organiques, preparant & ourant le chemin à toute purgation des excréments. Il prouoque la sueur, encore plus les vrines: il excite le dormir, & est vn bon antidote contre les poisons froides: mais entre toutes les parties, il fortifie merueilleusement l'estomach, lequel il touche le premier, & de là aduent qu'il aide la digestion & excite l'appetit. Particulierement il fortifie le cœur, il restaure & repare promptement les esprits naturels & vitaux qui auoyent esté dissippez par veilles, par euacuation soudaine, ou par autres causes semblables, r'allumant la chaleur naturelle ia presque esteinte & amortie. D'où vient qu'il ramene le courage à ceux à qui il defaut, il resueille l'esprit, refiouit l'entendement. Les dieux (comme dit Homere) ont baillé le vin pour chasser le soing de l'esprit des hommes. Socrate en Platon louë le vin, pris avec mediocrité aux banquets & festins, par ce qu'il excite la vertu, & rend l'esprit plus prompt à ce qui est de son deuoir. Plus le vin rend la couleur du visage plus vermeille, & est tenu pour remede singulier contre la defaillance de cœur, esuanouissement, & toute foibleſſe qui procede, ou de perte & dissipation d'esprits, ou d'humeurs cruds, qui irritent l'orifice de l'estomach. Et en tant qu'il subtilie, dissippe, & fait resoudre les humeurs cruds & froids: mesmes les vents qui dominent ē pituiteux & melancholiques. C'est vn bruuage fort propre pour ceux qui sont tels, & à tous autres qui sont d'habitude froide & humide, mais principalement aux

personnes aagez, en Hyuer, & es regions froides.

Or comme le vin est à bon droit préféré à tous autres bruuages , aussi apporte il plus d'incommodeitez que nul autre par sa quantité , qualité, ou euaporation. L'enyurement est vne de celles qu'il excite ordinairement par ses vapours. L'Ebrieté(dit Athenee)oste le iugement aux plus sages parlans inconsiderelement, ou ne celans aucune chose, d'où vient le proverbe des Grecs, que le vin ne peut retenir ni celer aucune chose , d'autant que l'homme estant yure se manifeste de toutes parts , & rend toutes choses claires & representees comme au miroir. Ce qui a fait dire à Aeschyle , que l'acier & le cuyure estoit le miroir de la forme, & le vin de l'entendement. Platon a soustenu qu'on connoist le naturel de chacun , principalement par le vin. Ce qu'aussi voulut entendre le Poëte Theognis : disant, que par le feu on esprouue quel est l'or, & le vin est l'espreuve pour connoistre si la conscience de l'homme est nette ou non. Il aduient toutesfois quand il y a grande abondance de pituite en vn cerneau froid & humide, que l'exez du vin ne fait trop parler, mais attire vne grande pesanteur de teste & assopissement. Ils consacroyent (dit Plutarque) la lethargie , & l'oubliance à Bacchus , par ce que ceux qui s'adonnent au vin, sont ordinairement si stupides & pefans de la teste, qu'ils oublient ce qui est de leur devoir , deuenans souvent assopis , comme fils estoient morts. Le vin (comme a tres-doctement remarqué Fer-

*Vinum
non habet
retinacu
lum.*

nel, apres Aristote) faccommodeant au naturel des yurongnes, encores que par sa vapeur & fumee il enyure, trouble l'entendement, diminue la memoire, & la vigueur de tous les sens. Si est-ce qu'en tous les yurongnes ses effects ne sont pas semblables : car il rend les vns stupides & endormis, esquels la pituite domine : les autres sont gaillards & facecieux, qui sont sanguins : les autres quereleux & babillards, qui sont bilieux & choleriques : les autres comme furieux & maniaques, qui se ruent sur les premiers qu'ils rencontrent comme bestes fauages, esquels la bile atre domine : les autres taciturnes, qui sont melancholiques, froids & secs. Or ceux qui pour trop boire se troublent l'entendement, ayans la teste remplie de grande abondance de vapeurs, commencent à sentir vne chaleur par tout le corps, mais principalement à la teste, excepté ceux qui avec troublement de leur sens tremblent de froid, esquels la chaleur naturelle ne s'allume pas, mais au contraire s'estend par la trop grande quantité du boire qui la suffoque, tout ainsi que feroit vn petit feu qu'on surchargeroit trop de bois, & vne lampe ou lon mettroit trop d'huyle. Que si d'aventure on boit trop grande quantité de vin, lequel neantmoins ne soit suffisant pour suffoquer promptement la chaleur naturelle, pour le moins en l'affoiblissant & deprauant ses functions, il rend le corps fort pesant pour la quantité des excremens qui surcroissent, & refroidit tellement (encore que par accident) que le ieu d'amour, qui coustumierement est excité

par le vin, demeure froid & languissant , comme a bien dit vn Poëte, Le vin incite à l'amour si on n'en prend trop , & que le cœur demeure stupide pour en auoir beu plus que de raison , Le vent peut allumer,& peut aussi estaindre le feu,Vn petit l'allume,vn grand l'estaint.Ce qui a occasionné Aristote de dire , que le sperme des yuorongnes n'est propre à la generation , & que leurs enfans sont mollahes , & lasches de courage : car comme le ieu d'amour excessif diminue les forces, aussi fait le grand excez du vin.Mais reuemons au poinct.

Comme le vin frappant la teste de ses fumees & vapeurs chaudes , & en remplissant le cerveau attire le vice d'ebrieté, qui trouble les sens : ainsi lors que ces mesmes vapeurs conuerties en eaux & serositez par la froideur de la teste , si c'est exrement n'est en brief dissipé & resould par vne forte nature , encore que l'enyurement passe il semble que l'homime soit reuenu à soy,& qu'il se porte bien, si est-ce que telles serositez estans trop long temps enfermées & retenues au cerveau , causent en fin plusieurs maladies de teste presque toutes froides, pesanteur,tintement d'oreilles, surdité, diminution , ou perte totale de vene , epilepsie , conuulsion, paralysie,apoplexie , & autres desquelle il n'est cause que par accident , comme mesme des suffocations soudaines , qui souuent en sont arruees Mais si tel humeur par defluxion tombe sur les parties basses, il est cause de plusieurs descentes de catharres , comme de gouttes,raucitez,toussemens, difficultez de re-

spirer, & plusieurs autres accidentz tres-facheux. Il est certain que par sa vapeur , quoy qu'il soit pris modereement , il nuist grandement à tous ceux qui ont le cerueau debile , & les nerfs & iointures foibles , desquelles il est tant ennemy , que si quelque goutteux en laue feulement la bouche , il sentira incontinent ses douleurs s'augmenter & redoubler estrangement , tant s'en faut que l'usage en puisse estre salutaire à aucune personne catharreuse . Il y a plus , cest humeur vicieux amasse au cerueau par l'usage du vin , ie ne scay quelle obscure antipathie , contre les iointures & autres parties nerueuses , à cause de laquelle il donne plustost sur icelles , attirant souuent les douleurs arthritiques ou goutes . Dauantage le susdit excrément estant detenu es parties , & corrosif penetre fort facilement , & s'insinue es poumons , les dessechant & ulcerant avec le temps .

Il apporte encors beaucoup d'autres incommoditez plus fascheuses , de soy & par sa propre vertu : car estant de temperamēt chaud & sec , sil n'est trempé de beaucoup d'eau , & pris en petite quantité , il desleche & eschauffe par trop avec le temps les parties nobles en toutes complexions chaudes & seches , & y engendre abondance de cholere , ou iaunisse , laquelle n'estant purgee à propos est cause de plusieurs maladies . De là prennent ordinairement leur origine les fieures , tant intermitentes que continues , les inflammations des parties interieures , comme l'inflammation du foye , de la ratte , des poumons , appellée Peri-

Peritonitis.

pneumonie, pleuresie, inflammation de reins, & des autres parties ausquelles l'vfage n'a encores donné aucun nom propre.

De ceste mesme cause naissent les gratelys, dartres, les galles de saint Main, chancres, & plusieurs sortes d'vlceres. Il faut donc que ceux qui naturellement sont subiects à telles maladies, ou qui par mauuais regime y seroyent ia tombez, s'abstienent du tout de l'vfage du vin, ou qu'ils boyuent du plus petit, bien fort trempé d'eau.

D'autant que le vin profite rarement aux malades, & qu'aucontraire il leur est coustumierement fort nuisible, les anciens ont esté d'aduis qu'il valoit mieux leur deffendre, qu'en telle doute & incertitude de ce qui leur en aduiendra, les mettre en hazard & peril eminent de leur vie. L'ay toutesfois souuent experimenter qu'il est fort conuenable aux complexions froides & humides, trauaillees de longues maladies froides, mesmes quelquefois aux fieures entretenuées par cruditez. C'est pourquoy ie suis d'avis, que quand le medecin s'auant & expert, iugera qu'il pourra seruir au patient, pour la concoction d'une maladie froide, qu'on lui permette : Mais qu'il doit estre estoirement deffendu en toutes maladies chaudes, mesmes aux froides, desquelles on cognoistra la cause antecedente, qui entretient & nourrit la prochaine estre chaude.

Les anciens permettent l'vfage du vin bien trempé à ceux qui se portent bien, mais ils bannissent & repudient le vin pur, & l'yurongne-

rie mesme des festins & banquets. Hesiode est d'avis qu'on mesle trois parties d'eau en vne quarte partie de vin : mais ce n'est que quand on veut se resiouir , sçauoir es assemblees & festins seulement. Athenee recite que les Grecs auoyent ceste coustume de boire deux verres de vin, destrempez avec cinq d'eau, ou vn trempé avec trois. A la verité les anciens Grecs ne mettoyent pas de l'eau dans leur vin, mais bien du vin dans l'eau, voire fort peu, comme recite Theophraste, desquels l'avis doit estre approuué & fuyui des medecins. Le Poëte Ebule introduit Denis parlant de la quantité qui on en peut boire. Il baille seulement (dit-il) trois tasses de vin à ceux qui se portent bien, la premiere pour la santé, la seconde pour le plaisir, la troisième pour prouoquer le dormir, Ce seroit excez d'en boire davantage. Apulee dit presque de mesme : à l'opinion desquels semblent s'accommorder ceux qui auoyent prohibé par les loix que les Prestres ou Sacrificateurs de Rome ne beussent plus de trois fois en chacun repas.

Touchant la difference des aages, le vin nuist merueilleusement à la ieunesse, d'autant que par sa faculté eschauffante & desiccatiue, il gaste & destruit la température des enfans chaudes & humides, & laquelle Hippocrate est d'avis qu'on entretienne par régime qui humecte. Or leur foye étant eschauffé & desséché par l'usage du vin, quoy que fort trempé, ils tombent en flux de ventre Diarrhique, ou Lientérique, & deviennent fecs & hectiques, dont à peine

peine de cent il s'en guarit vn. C'est la raison pour laquelle Galien ne permet pas seulement que les enfans goustent du vin. Il est aussi fort nuisible à tous ceux qui sont de tempérament chaud & humide : comme les enfans , remplissant leur teste de ses vapeurs & fumees. Platon commande que les enfans s'abstiennent de vin jusques à l'age de quinze ans , n'estimant qu'il soit nécessaire d'adiouster feu sur feu. Depuis cest age jusques à quarante ans , il permet que ils en vident pourueu que ce soit fort peu & sobrement. Quarante ans passez il les licencie un peu davantage , pour soulager l'ennuy de la vieillesse : car comme le vin est fort ennemi & contraire à la ieunesse, aussi est-il tres-conuenable à la vieillesse.

Le vin(dit Pline) a de coustume d'estre vn grand destourbier & empeschement à ceux qui ont charge d'vne armee , & pour la mesme raison il doit estre estroittement defendu à ceux qui font profession des bonnes lettres , & de la Philosophie & Iudicature, excepté és festins & banquets. Aussi fut-il anciennement defendu pour plusieurs raisons, aux femmes & aux seruiteurs de Rome , & font foy les anciennes histoires , que beaucoup de belles & rares vertus ont esté obscurcies par le vin. Ce qu'on recite entre-autres de Lysandre , capitaine des Lacedemoniens, qui au reste estoit fort homme de bien, Antroque le grand , Demetrius baillé en hostage à Rome, Alexandre Roy de Mace-doine , Denis le moindre tyran, le Philosophe Xenocrate , Anacreon , & Alcee , Poëtes lyri-

b

ques, Aristophane, Poëte Comique, Anne, Marc Anthoine, lvn des trois gouuerneurs souuerains, Caton d'Utrique, & autres. A raison de quoy les Locrois, & Zephiriens (tenuant Athenee) estimoyent digne de mort d'vfer de vin, comme font aujourduy les Turcs & Sarrazins, tant de la loy de Mahumet, que pour la coustume ancienne de la nation des Arabes.

Les incommoditez que i'ay proposees du vin, n'arriuent pas seulement par sa quantité ou vapeur, mais aussi par sa chaleur & secheresse en toutes complexions chaudes & seches, & mesme de chaudes & humides, s'il n'est fort trempé, & si on continue à en boire, quoy que modereement, il nuist toutesfois plus ou moins selon l'age, la coustume, la façon de viure, la saison de l'annee, & la constitution de l'air. Car sa chaleur & secheresse sont tellement affoiblies aux vieilles gens, & tous autres qui ont grande quantité de pituite, ou d'humeurs melancholiques, que souuentesfois il tient lieu de bonne nourriture & de medecine, l'Hyuer principalement, & en pays froid. Faut donc en chaque complexion temperer la qualité, qui peut nuire, par meslange d'eau, en sorte qu'on n'en reçoyue pas grande incommodité. Lors que la mixtion du vin & de l'eau se fait, les parties de lvn & de l'autre sont diuisées en parcelles fort petites, d'où vient entre-eux mutuelle action, & passion & confusion de qualitez contraires, d'autant plus subite & aisée que la separation se fait en parties moindres. Celuy qui meslera du vin avec l'eau, ou de l'eau avec le vin, qu'il

l'agit & remue fort , puis premier que de boire qu'il le laisse vn peu rasseoir & reposer,d'autant qu'il apparoist manifestement que tant plus ils sont meslez long temps & exactement, que les qualitez contraires de tous les deux font d'autant plus diminuees , & vniies ensemble.Voila generalement touchant le vin, maintenant venons à examiner ses differences particulières.

D I F F E R E N C E S D E S V I N S.

NOUS considerons au vin la couleur, la saueur , l'odeur, la faculté & consistence , dont on tire ses principales differences. Pour la couleur, lvn est blanc , l'autre tire sur le roux , qu'ils appellent communement *œil de perdrix* , lvn rouge,ou clairet,l'autre noirastre.

Le blanc en general est de parties plus subtiles que le clairet , qui fait qu'il se cuit & digere plus aisement en l'estomach , & qu'il se distribue & penetre plus legerement par toutes les parties du corps , & prouoque mieux les vries, par ce qu'il ne nourrit pas tant. Le blanc chaud & subtil,qu'ils appellent aussi fort & vineux,est plustost digeré & distribué que tous les autres vins , & purge le sang par les reins, mais il donne fort à la teste , le vin blanc François principalement. L'eau à raison de sa froideur, & le gros vin pour son espaisseur, ne coule pas aisement par les veines. Le vin blanc

b ij

DE LA NAT VRE

subtil & chaud, a effects du tout contraires. Le clairet, & le roux , mais principalement celuy qu'on appelle œil de perdrix , approche de la vertu du blanc. Le noir est plus difficile à digerer,distribuer, & couler par les veines , par ce qu'il est le plus espais & gros : mais il est plus nourrissant que nul autre , & offense moins le cerveau. Le clairet tient le moyen entre ces deux sortes de vin.

Le blanc , subtil & aqueux, qui n'a rien d'aireur,tel qu'il en croist ici en quantité , est de facile digestion , & de prompte distribution, aussi bien que les precedens : & neantmoins ne donne à la teste, ni n'eschauffe trop , de façon qu'il est plus propre tant aux fains qu'aux malades, que celuy qui est subtil & vineux. Mais particulierement à ceux qui sont gras & replets, d'autant qu'il est de moindre nourriture. Galien tient que le rouge & gras est digéré & conuerti en sang avec peu de peine, puis le noir espais, qui a quelque douceur. Apres viennent ceux qui sont clairets , les noirs de consistence espaisse,& avec cela adstringens : non pas qu'il vu eille dire qu'ils puissent estre plus aisement cuits en l'estomach , ou distribuez plustost que les blancs ou clairets de tenue essence,ou rouffastres , qu'ils appellent de couleur d'œil de perdrix. Cela seroit fort eslongné de la verité, mais qu'estans vne fois digerez & distribuez au foye , ils acquierent facilement nature de sang, de laquelle il semble qu'ils ne sont beaucoup eslongnez. Car le blanc & le rouffastre sont promptement digerez & portez au foye,

mais ils engendent moins de sang que les gros & rouges, & n'engraissent pas tant. Donc le vin roussettre de tenue essence qui coule aisement, tout ainsi qu'il approche fort du naturel & de la vertu du blanc subtil, aussi engendre-il vn sang subtil, & qui coule facilement, chaud, s'il est vineux, temperé, s'il est si petit & delicat qu'il ne puisse porter eau sans perdre presque toute sa force: froid, s'il tire sur verdeur ou acidité. Mais le noir & austere , d'autant qu'il est espais,groffier & adstringent, il referrer & con forte tout estomach foible & mollasse, & relache & nourrit beaucoup,mais il a ceste incom modité de redoubler les obstructions des reins, du foye,& de la ratte: plus il engendre vn sang gros, melancholique , & seculent, estant vray autheur & nourricier de grand nombre de me lancholiques maladies. Celuy qui est fort clai ret, paillet , & bien transparent , est de nature moyenne. Dioscoride, suyuant l'authorité d'Hippocrate , a tres-bien dit que le vin noir & espais est de difficile digestion: car tous les vins gros, soit qu'ils soyent rouges ou noirs,nourris sent & augmentent beaucoup le corps, mais ils font plus de peine à l'estomach que ceux qui font de tenue & subtile essence: & d'autant que la distribution s'en fait à peine,& ne se peuuent vider aisement par l'vrine , si on en vse long temps, ils tendent & enflent ordinairement les hypocondres.

Par ainsi nous conclurons que les vins blâes & clairets de tenue essence,bien meurs & dese quez , sont plus excellens , & plus salubres à b iiij.

DE LA NAT VRE

tous ceux qui desirent estre eschauffez, aux vi-
eilles gens pituiteux , ou melancholiques , ge-
neralement à toutes personnes de complexion
froide, mesmes à ceux qui mènent vie oisive ,
en lieu froid, en Hyuer, & en toute autre faison
froide, font grand amas d'humeurs froids. Car
ils profitent davantage , & aident mieux la di-
gestion qui se fait en l'estomach , au foye , & és
veines, que celuy qui est aqueux ou doux: mais
ils donnent ordinairement à la teste , & offend-
sent les nerfs par leurs vapeurs & fumees, rem-
plissant le cerveau , & causant vne infinité de
cathartes. Parquoy il ne faut douter que ceux
qui sont de complexion chaude , & mesme
tous autres qui ont la teste humide , & les nerfs
foibles & débiles : ou qui sont sujets à fluxion
sur les iointures, n'en soyent fort offendez, aus-
quels le clairet, qui a quelque adstriction , sera
beaucoup plus commode , par ce qu'il n'est si
fumeux , & qu'il ne remplist le cerveau de tant
de vapeurs. Quand aux noirs & grossiers, ils ne
sont bons que pour les bourreurs, & autres ma-
nouuriers , qui ont accoustumé de beaucoup
travailler. Il n'y a donc que les blanc & clairets
de tenue essence, mais petis & aqueux , que les
Grecs appellent Olygophores , par ce qu'ils
n'ont befoin d'estre beaucoup trempez d'eau ,
qu'on puisse boire sans nuisance.

Olygophores.
Les petis vins blancs & clairets, cruds & aci-
des , ou tels qu'il en croist beaucoup en ceste
prouince , en annee fioide & humide , sont de
fort petite nourriture , & plus difficiles à di-
gerer que ceux que les Grecs appellent Olygo-

phores,dont nous venons de parler. Ils rafraîchissent & humectent plus que les autres , & par ce qu'ils donnent peu de nourriture au corps, on tient qu'ils amaigrissent, ils ne nuisent aucunement à la teste, ni au foye, ni aux reins, ni à la vessie, mais bien sont-ils contraires à l'estomach,aux intestins,à la matrice & à la ratte, si on continue à en user long temps.Davantage sont nuisibles à toutes complexions froides & humides, principalement à vieilles gens.Ceux qui sont de naturel chaud & sec , en pourront quelques fois user, pourueu que la chaleur naturelle de leur estomach soit bonne & forte. Ils descendent promptement par les vrides, ce qui est commun à tous vins acides, qui sont de substance tenue & subtile.On peut dire le semblable pour les maladies , car comme sans danger on permet les petis vins verds en maladies chaudes,aussi redoublent- ils & prolongent les froides.Voila pour la couleur des vins.

Touchant leur goust,ou saueur,lvn est doux & gracieux,l'autre acre,chaud, & corrosif, lvn austere,l'autre acerbe,ou rude,& ces deux derniers ont faculté astringente. Il s'en trouue de moyen entre l'austere & le doux , & d'acide, qu'on appelle vieil, qui est fort frequent en cette region,en année froide. En quelques-vns se rencontrent plusieurs qualitez ensemble , tels sont ceux qui ont quelque douceur , avec vne adstringence manifeste,& ceux qui sont verds & adstringens.Tous vins doux en general, soyent blancs ou clairets , nourrissent plus que nul autre,& eschauffent mediocrement , mais ils ex-

b iiii

DE LA NAT VRE

cotent la soif, ou alteration plus que nuls autres, & outre ils augmentent & amplifient les viscères, principalement le foie, & la rate, & font plusieurs obstructions, si on en continue l'usage longuement, principalement s'ils sont doux, espais, & mal defeuez, & tant plus qu'ils sont gros, tant plus ils sont de dangereux usage.

Le vin doux (dit Hippocrate) ne rend pas la teste si pesante que celuy qui est plus chaud & vineux, & trouble moins l'entendement, & tient le ventre plus mol, mais estant flatulent ou venteux, & entretenant l'alteration. Il n'est pas propre à ceux esquels la bile domine, il ne fait pas tant pisser que les autres, mais il fait cracher davantage, excepté ceux à qui il cause l'alteration. Le vin blanc doux est de substance plus tenue & subtile que le rouge doux, & fait mieux cracher que nul autre, si le crachement n'est fort espais & visqueux, car il cuit ce qu'il y a de cru dans la poitrine, & adoucist toute aspreté. C'est pourquoi il fert à l'aspreté du poumon, de la vessie & des reins: mais particulierement il est nuisible au foie, d'autant (comme l'ay touché tantost) qu'il l'augmente & l'amplifie fort, & y cause plusieurs obstructions, à raison desquelles ils ne penetrent pas facilement aux parties solides, pour les ramoiter & humecter. Et partant il altere principalement ceux qui sont de complexion chaude, sèche & cholérique, Et mesme par ce qu'il conuertit aisement en bile, comme aussi font toutes choses douces. En récompense il enyure moins, par ce qu'il ne nuist pas tant au cerneau.

Dioscoride dit qu'il est de grosses parties , qu'il ne s'enuapore du corps qu'avec beaucoup de difficulte , & que pour ces raisons il nourrit plus que celuy qui est plus subtil. Il passe outre, c'est qu'il affirme qu'il ensle l'estomach, qu'il trouble les entrailles , & le ventre comme le moust, mais il faut entendre que ce sont les effets du vin doux, qui n'est encores prest à boire, ne bien cuit & defequé. Celuy qui est de tenue essence, bien cuit, defequé & transparent, comme celuy qu'on apporte d'Anjou ici, lequel garde sa douceur trois ou quatre ans , ne fait pas de tort à la santé comme celuy qui n'est pas encore à sa maturité, Car il prouoque l'vrine suffisamment, & tient le ventre assez mol. Il faut donc bien discerner la douceur des vins, encore cruë & indigeste, d'avec celle qui est ja meure & propre pour l'usage de l'hoimme.

Tout vin doux nourrit beaucoup , plus ou moins toutesfois, selon la proportion de sa crastitude , & pourtant ceux qui ont besoin de se bien nourrir & refaire en doyuent boire, pourueu que leur foye , leurs reins , & leur ratte , soyent bien dispos : car ceux qui sont trauaillez d'opilations de foye , de ratte , & des reins , & qui ont les veines pleines de grosses humeurs, en doyuent choisir de clair & transparent, chaud & assez vineux , s'ils sont d'habitude froide , & plusloft vieil que nouveau , s'ils sont de chaude habitude , qu'il soit subtil mais aqueux , & si le pays le permet , & que l'estomach soit bon, vn peu verdelet.

Galien affirme que nul vin blanc ne peut

DE LA NATURE

eschauffer,& qu'il n'y en a point de doux:mais au contraire nous sçauons par experiance que l'on nous en apporte vne infinité des pays chauds,qui sont chauds au troisième degré,encore dauantage, de doux, qui croissent en partie en ceste France, en partie viennent du pays d'Anjou, fort chauds & tres-excellens , & qui ont l'odeur d'eau de vie, estans vieux , se peuuent garder en leur bonté & perfection , trois, quatre,voire cinq ou six ans. Il se peut faire que en la Grece il ne croist aucun vin blanc doux , non plus qu'ici de rouge doux , excepté le mouſt,mais on en apporte de Bordeaux grande quantité de rouges & de noirs , accompagnez de grande douceur, lesquels sont de substance grosse & opilatiue. On appelle le vin acre,fort & vineux,lequel par sa chaleur & acrimonie eschauffe & picque le palais & la gorge, comme fil brusloit,& qui donne au cerveau & l'estonne,resentant le naturel d'eau de vie.

Omeſſa-
gues.

Le vin rude ou austere,fait vriner dauantage que le doux , moins toutesfois que celuy qui est moyen entre les deux ,& encores moins celuy qui est aspre & acerbe : lvn ou l'autre par son adſtriction fortifie l'estomach & les intſtins,pourueu qu'il soit aifeement cuit & dompté par la chaleur forte d'un bon estomach , d'autant que ſouuent vn estomach debile le digere mal-aifeement. De tous les vins c'est celuy qui enteſte le moins, la diſtribution ne ſ'en fait qu'avec vn long temps. C'eſt pourquoy il n'eſt propre aux defaillances & foibleſſes , ni aux obſtructions des parties nobles. Et outre, il tiēt

le ventre trop dur & resserré.

Nous avons parlé du vin blanc verdelet , le clairet verdelet a presque mesme vertu, principalement s'il est clair & aqueux, & encore davantage s'il est clair & paillet. Somme tout vin acide ou verd , d'autant qu'il contient plus d'eau, que de vin, est de peu de nourriture, difficile à digérer, & cause des ventositez & tranches de ventre, par ce qu'il est froid. Et pour ceste raison il ne vaut rien aux vieilles gens , ni aux complexions froides & humides, ni aux estomachs mauuais, ni mesme aux femmes qui ne sont pas bien reglées de leurs purgations, ou qui sont trauaillees des pasles couleurs,l'hyuer principalement. Toutesfois de se purger promptement par les vrines, entant qu'il est subtil,& ne donne à la teste, parquoy il est propre à toutes complexions chaudes & aux ieunes gens , qui ont le sang chaud & ardant, principalement en esté, à condition toutesfois que l'estomach soit fort. Il seroit autant propre & conuenable aux fieures esquelles on permet boire du vin, que celuy qu'on appelle Olygophore , principalement estant bien trempé d'eau,n'estoit que il est difficile à digérer,& qu'il cause des obstructions.

Celuy qui est verd, & austere ou acerbe , est plus nuisible à toutes choses, il fait peine à digerer,engendre des obstructions, il se purge difficilement par les vrines,& reserre le ventre avec le temps toutesfois , & se cuit , purifie & meurrit si on le met dans vne bonne caue, iusques à ce que la crudité soit toute surmontee par sa

chaleur naturelle. Mais ie desire qu'il me soit permis de discourir plus amplement de l'acidité, ou verdeur qui est en la pluspart de nos petis vins François en annee froide, pour discerner celle qui leur suruient avec le temps, pour estre trop longuement gardez, ou pour quelque autre cause externe.

Galien est d'opinion qu'és vins la qualité adstringente est séparée de l'acidité ou verdeur comme la bonté du vice, qui me fait croire que és regions chaudes & seches il ne croist aucuns vins acides ou verds. Mais en ceste froide partie de la France, on en fait de raisin qui ne peut attaindre sa parfaite maturité, principalement en années pluvieuses & froides, desquels les vns sont verds, de matière tenue & aqueux, les autres rudes & adstringens, de matière plus grosse.

Si aux bons vins il suruient tant soit peu d'acidité ou d'aigreur, ils se changent incontinent en vinaigre, & de là en avant ne valent rien à boire: mais ceux lesquels estans tirez du raisin à peine à demy meur, ne different gueres de nostre verjus commun, s'ils ne sont cuits peu à peu par leur chaleur naturelle assez puissante, mais comme cachee & ensevelie en vne matière crue, & que leur acidité, ou verdeur, étant domptee ils se cuisent & meurissent, ils ne se gardent qu'un an pour le commun boire du peuple. Toute acidité ou verdeur est vicieuse aux vins, mais celle qui aduient aux bons, ou pour estre trop vieux, ou par trop mal soigné, se garde, ou par quelque-autre occasion, est

beaucoup pire que celle qui se rencontre ès no-
stres dès leur commencement, cruds & debiles
à cause de la foibleſſe du Soleil, comme il ad-
uient aussi au verjus. Car l'aigreſſe de tels ex-
cellens vins ne ſe peut en façon quelconque
corriger ni dompter, mais eſtant dommagea-
ble à vn chacun on n'en uſe que comme de fau-
ces ou medicamens. Mais encore que la chaleur
naturelle ne puifſe vaincre l'acidité des noſtres,
elle n'eſt neantmoins dangerouſe qu'aux com-
plexions froides & humides, & aux vieilles
gens, car aux fortes complexions chaudes & fe-
ches, accouſtumées au traual, les vins verds &
les fidres ſurs peuuent ſeruir de boire ordi-
naire.

Les François & les Normans, ont des nom's
propres pour bien diſcerner l'acidité des vins
& des fidres, de l'aigreſſe du vin-aigre : car les
François appellent leurs vins cruds verds, non
pas aigres, & les Normans baillent à leurs fi-
dres faits de pommes acides, ou aigrettes, vn
mot receu entre-eux ſeulement, ſçauoir (ſur)
interpretans le mot Latin Acescere, ſurir, ſepa-
rant par cefte diſtinction l'acidité, quine ſe
peut aucunement corriger, ni tollerer au boire
ordinaire, de celle qui peut eſtre vaincuë, cui-
te & meurie par la chaleur naturelle, & toleree
sans aucune nuisance, au boire ordinaire de la
ieunesſe, & des gens de peine.

Il ſe rencontre force vin enſemble, auſtere,
aspre, rude, & verd, mais il ſ'en voit aussi qui n'-
ont aucune apparente auſterité avec leur acidité,
que les François nomment ſimplement

verds,& les autres sont par eux appellez, rudes & verds. Ceux qui sont austeres , & par trop rudes & acerbes , resserrent , desflechent , & rendent la gorge aspre , resferrant la langue , & toutes les autres parties de la bouche par leur violente adſtriction. Ceux qui font ſimplement acides ou verds , n'ont pas tel effet , mais rafraichifſent ſeullement. Le vin acerbe & austere, eſtant crud , n'est cuit & digeré qu'avec peine , par vn eſtomach duquel la chaleur eſt foible , il referré neantmoins , & apporte adſtriction à l'eſtomach , & pour cete caufe arreſte quelquefois le flux de ventre. Le vin verd n'a pas cete faculté , ſi il n'est ensemble adſtrigent : au contraire il eſt fort ennemi de l'eſtomach , & de toutes parties nerueufes & membraneuſes , à caufe de ſa qualité par trop refrigeratiue : laquelle ayant ſon ſiege en vne matiere tenuë ou ſubtile , penetre plus auant dans la ſubſtance de telles parties , & l'offence par ſa froideur , degaſte leur propre température & force naturelle , de façon que ſouuent il eſt cauſe de cruditez , trenaçées , & flux de ventre crud , d'opilations de ratte , & de melancholies hypocondriaques .

Galien tient que les vins acerbes , c'eſt à dire aspres & rudes , n'eſchauffent point : & de vray la faueur austere conſiste en matiere moyenne , laquelle participe de terre & d'eau : & l'acerbe , ou aspre & rude , conſiste en matiere terreſtre & feche , laquelle ne participe manifeſtement d'eau , ni d'humidité , & en toutes les deux la chaleur ne domine pas , ains la froideur :

en l'austere, avec l'humidité : en l'acerbe, ou rude & aspre avec siccité. Mais d'autant que fort rarement vne seule & pure saueur se trouue és vins, (car elles y sont ordinairement mesmees, & n'y a doute que tout vin ne soit de température chaud & sec) quand l'auteur susdit affirme que le vin acerbe ou rude, aspre & austere n'eschauffe point, il faut entendre (comme il disoit) qu'il n'eschauffe pas tant que les autres, ni aussi tost : autrement vn si grand personnage seroit conuaincu de mensonge, veu qu'il appert que tout vin eschauffe & enyure, pour ce qu'il rencontre vne chaleur forte, & vn bon estomach, qui le mette en action. Vray est que la chaleur des austeres & acerbes estant comme estouffee en vne matière cruë, ne se peut soudain faire paroistre, mais en fin elle se manifeste avec le temps. Ce que nous appercevons aussi en nos vins verds, & en nos fidres acidides ou furs, en ce qu'ils ont vertu de nourrir, eschauffer, resiouir, voire mesme d'enyurer les laboureurs, & autres gens de peine & de mestier, qui n'vent d'autre boire. C'est assez parlé de ceste matière, declarons maintenant la cause de l'acidité ou verdeur qui peut surprendre les bons vins.

Quelquesvns ont opinion, par ce que les foibles & petis vins s'elchauffent & s'aigrissent au Primtemps & en Esté, & que tout au contraire en Hyuer ils se conseruent bien en leur parfaite bonté & intégrité, que l'acidité & aigreur naissent de chaleur excessive: & fortifient leur opinion, disans que les vins foibles estans

DE LA NATURE

remuez ou portez loin, ou mis dans des caues ou celliers, dans lesquelles le Soleil de Midy donne, deuinement incontinent aigres : au contraire que ceux qui sont conseruez en lieu qui soit seulement ouuert du costé de Septentrion, ne faigrissent nullement, comme si le froid estoit conseruateur de leurs qualitez, & la chaleur au contraire les changeast & degastaast. Pour ausquels respondre, ie di qu'il aduient aux vins, qui sont naturellement foibles & aqueux, chose semblable à ce qui arrue à vne lampe allumee, & à vn petit feu qui ne fait pas beaucoup de flamme. Car si on exposel vn & l'autre au Soleil durant sa grande chaleur, ou vis à vis dvn grand feu bien allumé, on les verrà defaillir & s'obscurcir, ou mesme s'estaindre du tout en peu de temps. Tout vin donc ne s'aignist pas par la chaleur, mais le plus foible & plus debile seulement, duquel la chaleur estant presque dissipée par la chaleur exterieure plus puissante, s'esuanouist & resould facilement pour la pluspart, d'autant qu'une foible & debile nature ne peut soustenir ni supporter mouvement rude, ni chaleur violente, mais estant par eux dissipée & dissoulte, succombe & perit du tout. Au contraire le vin qui a vne chaleur naturelle puissante, & vne matiere grossiere, estant changé & transporté de lieu en autre, ou mesme exposé au Soleil de Midy, ou gardé en lieu chaud, tant s'en faut qu'il s'aignisse plus tost, qu'il se meurist mieux, & en est plus promptement defequé, & en sa boite. Ce qui aduient avec le temps aux bons & forts vins, qu'on garde

de dans bonnes & fraîches caues, par l'efficace & vertu de leur chaleur naturelle, domptant & cuisant peu à peu leur plus cruë & grossiere matière, cela arriue en peu de iours à ceux qu'on eschauffe artificiellement par mouvement, vointure, chaleur du feu ou du Soleil, ceste chaleur subtiliant & cuysant ce qu'il y a de plus crud en eux. Car comme la chaleur du Soleil longement supportee, & l'exercice violent continué, rendent vn corps chaud & vigoureux beaucoup plus robuste, ainsi abattent-ils & aterrent vn corps debile & delicat. Pareillement l'agitation & mouvement, la grande chaleur du Soleil & du feu, rencontrais des vins, ou des si-dres naturellement chauds & puissans, les nourrissent, cuisent, & rendent plustost prests à boire: ainsi au contraire ils affoiblissent & ruinent les petis, foibles, & debiles, dissipans & degastans bien tost si peu de chaleur naturelle qu'ils auoyent, & par ce moyen hastent leur ruine, leur faisant patir beaucoup plustost ce qu'il leur fust adueu par apres, lors que leur chaleur naturelle se seroit peu à peu affoiblie & dissipee. C'est vn statut & ordonnance inuiolable de la nature, que chasque chose soit conservée & maintenue en son estre, par sa propre & interieure chaleur: cbmme aussi au contraire elle est corrompue, demolie & destruite, par quelque immoderation, ou excez de ses qualitez, comme de chaleur, ou de froideur, ou d'humidité excessiue. Il est donc tres-veritable, que la chaleur mediocre & temperee est profitable à toutes choses, & que celle qui cutrepasse les

c

bornes de mediocrité n'est pas moins nuisible que la froideur trop grande. C'est pourquoy, quand par chaleur exterieure trop violente, la chaleur interieure du vin, debile & affoiblie & pour la pluspart dissipée, lors il acquiert le vice d'acidité ou d'aigreur. Le mesme aduient ordinairement quand sa chaleur foible & debile est destruite & estainte par vne extreme froideur, & lors comme le vin perd sa saueur & odeur, ainsi acquiert-il le nom de Vappa, c'est à dire, vin poussé, non pas de vin-aigre.

Dauantage pource qu'entre les foibles & aqueux, les vns sont cruds, que l'on appelle communément verds, ennemis des complexions froides & humides, les autres ne sont ni cruds ni verds, mais exactement murs, de parties subtiles, aisees à digerer, faciles à distribuer, propres aux sains & aux malades, appellez des Grecs Olygophores : mais si delicats qu'on ne les peut transporter que leur petite chaleur ne fesuanouisse & vienne bien tost à néant. Au contraire les verds endurent & supportent facilement qu'on les remue de lieu en autre, & qu'on les transporte, principalement s'ils sont ensemble verds, aspres, & rudes, que les Latins nomment acides, austeres, ou acerbés : d'autant que la chaleur naturelle de ceux-ci est cachee en vne substance grossiere, & cruë, de laquelle tant s'en faut qu'elle puisse estre facilement separee, ou estainte, par mouvement ou changement de lieu, que tout au contraire elle montre mieux & plustost sa vertu, & se rend plus vigoureuse, leur matiere trop cruë estant dom-

ptee, cuite & subtilicee par tels mouuemens & transports : mais au contraire la chaleur des petits & delicats , qui sont de tenue ou subtile es- fance, ne peut supporter long transport , ni ex- cez aucun de grandes chaleurs, qu'elle ne dispa- roisse & vienne bien tost à neant.

Le tesmoignage de Galien, & des autres an- ciens est receuable touchant ces derniers seule- ment , estant vray-semblable qu'ils n'auoyent jamais veu croistre vins verds en leurs chautes prouinces. Il y a grande difference entre l'aigreur qui furuient aux vins, & l'acidité qui leur est naturelle, qu'on nomme en la France Ver- deur. Car outre qu'en l'aigreur il y a vne acri- monie forte & apparente, comme au vin-aigre, laquelle offense l'estomach , les membranes & tous les nerfs de ceux qui en vuent longuement, & ne peut estre corrigée ni domptee , en sorte que le vin qui s'estoit aigri retourne en sa pre- miere bonté, & se puisse feurement boire : mais l'acidité ou verdeur qui y est dés le commence- ment, (pour estre le vin fait de raisins qui n'e- stoyent en bonne maturité) outre que souuent la matiere où elle auoit son siege estant cuite, & la chaleur qui ne paroissoit nullement, ve- nant par ce moyen à se manifester , elle dispa- roist peu à peu, de sorte que le vin deuient tres- bon à boire , pour le moins elle ne retient rien de l'aigreur rongeante & picquante qui est au vin-aigre. Pour ceste raison encore que à cause de la foibleſſe de sa chaleur naturelle , qui ne peut bien cuire vne matiere cruë, elle ne puisse ſe perdre du tout, on peut toutesfois feurement

c i j

boire du vin, qui du commencement estoit verdelet, comme l'experience nous monstre tous les iours. Il y a diuerse raison touchant l'acidité ou verdeur des sidres, car du commencement les vns sont acides, ou furs, qu'ils appellent verds, estans faits de pommes naturellement fures ou aigres, ou qui n'estoyent assez meures: comme les vins faits de raisins, encors eslongnez de leur parfaite maturité sont verds. Les autres acquierent leur acidité, ou verdeur, ou pour estre trop gardez, ou pour meslange d'eau, ou pour quelque autre cause exterieure. Et de ceux-ci les vns ont vne petite acidité, semblable à celle qu'on nomme verdeur és vins, desquels le commun populaire boit ordinairement. Les autres acquierent vne vraye aigreur, iointe avec vne acrimonie notable: defquels on ne doit vser qu'en sauces, comme de vin aigre, & desquels nous traiterons cy apres plus amplement.

Or comme les petis & delicats vins, qui ne peuvent porter beaucoup d'eau fraigrissent fort promptement estans transportez, ou exposez à la chaleur du Soleil ou du feu, aussi font tous les sidres d'essence tenues & delicats, qui leur respondent en proportion. Mais ceux qui sont cruds, & acides ou verds, estans portez par mer ou par terre, gardent ordinairement leurs qualitez en leur entier l'espace de deux ou trois ans. Qui fait que ceux qui font long voyage sur mer aiment mieux en faire leur prouision que de vin, ou d'autres meilleurs sidres. Et tant plus leur chaleur est retenue, & comme ensuelie en

vne substance plus grossiere & plus rude , tant plus leur vertu sen conserue mieux , & plus longuement . C'est donc chose pour resoluë , que les vins & les sidres , qui de prime-face semblent cruds,froids & verds, ne se gastent pas tous , pour estre changez de lieu , ou transpor-tez par eau ou par terre ,ou gardez en lieux chauds comme dans les nauires durant la chaleur de l'Esté : Mais ceux-la seulement qui ont rencontré vne legere & debile chaleur en vne matiere subtile . Car les autres qui sont ensemble acides & austeres, ou acerbés : c'est à dire , rudes & aspres, endurent tout mouvement , se cuisans, attenuans , & meurissans , & se rendans plustost prests à boire que fils eussent tou-siours este en la caue .

Dioscoride a esté d'opinion que le vin austere cause souuent douleur de teste , & qu'il enyure , mais il aduient aux nostres tout au contraire : car d'autant qu'ils sont plus austeres , rudes & grossiers , tant moins ils nuisent au cer-veau . Et à la verité , tant plus qu'un boire a l'o-deur plus forte & les parties plus subtiles , tant plus il blesse le cerneau par ses fumees , & four-nit mieux de matiere aux catharres & desflu-xions . S'il arriuë toutesfois qu'on s'yure de boire aspre & adstringent , il n'y adoute que telle yurée ne soit la pire & plus fascheuse de toutes : par ce que leur vapeur grossiere est trop plus difficile à vaincre & dissipier que celle des autres . Quand à nos vins rudes & astringens , tels que se rencontrent ceux de Bourgongne en annee froide & humide , comme ils ont

c iiij

DE LA NAT VRE

moins d'odeur & de vapeur que les autres, auſſi n'ont-ils pas la force d'en yurer, ni de cauſer mal de teste, comme a tref-bien dit Galien, des vins auſteres de ſon pays. C'eſt pourquoy on peut bien permettre aux goutteux, & à tous autres qui feront ſubjeſts à catharres froids, de en uſer, pourueu que ce ſoit ſobrement & avec meſflange de la moitié d'eau. On appelle vins moyens entre-adſtringens & doux, tant ceux qui n'ont douceur ni adſtriction manifeſte, que ceux qui ont en ſemble les deux qualitez. Touchant la coniſtance des vins, l'un eſt ſubtil, l'autre eſt gros & eſpais, l'autre moyen: le ſubtil a plusieurs diſſerences, car l'un eſt fort foible & debile, reſemblant preſqu'à de l'eau, par ce qu'il n'a odeur ni chaleur manifeſte, & qu'il approche de la couleur. Il ſ'en conuerdit fort peu en ſang, auſſi fait-il plus d'vrines que tous les autres, propre (ſelon l'avis de Galien) à toutes complexions. L'autre eſt foible, aqueux, petit & verdeler, fort freuent en ce pays, contraire aux vieilles gens, & à toutes autres complexions froides, ou qui n'ont pas grande chaleur naturelle. Ceux qui ſont de temperament chaud en peuvent boire, principalement l'Eſté, comme il a eſtē dit ey deſſus. Il y en a d'autre tref bon, chaud, ſubtil, & vineux, facile à di-gerer, & qui ſe diſtribue promptement par les veines, mais il ne trauaille pas moins la teste que le blanc, & partant eſt fort nuifible & in-commode à ceux qui ſont ſubjeſts à fluxions & catharres. Il ſ'en apporte quantité de Ga-congne de tels, desquels les grans Seigneurs

font prouision par deçà, quand les vins François, ou d'Orleans, se trouuent cruds & verds. Ils sont fort descouverts de couleur, d'œil de perdrix. Le vin d'Aï en bonne année, est subtil & bien deschargé de couleur, moins vineux, mais bien plus salubre que ceux de Gascongne. Quand à la crassitude ou grosseur des vins, il y a grande difference du plus au moins, l'un est simplement gros & espais, l'autre fort gros & fort espais. Nous auons dit ci dessus que tout vin gros se digere, & se distribue avec plus de peine, & plus lentement: mais qu'estant vne fois bien cuit & digéré il nourrit beaucoup, & encore plus celuy qui est fort gros. Tout vin grossier fait force obstructions, & opilations de veines, & partant n'est propre ni salubre que aux laboureurs, fossoyeurs, & autres gens de trauail. Le moyen, entre le gros & le subtil, est plus profitable, d'autant qu'il ne cause douleurs & pesanteur de teste, comme fait le subtil & vineux, ni ne fait tant d'opilations comme le gros. Le plus sain de tous est le petit & delicat, qui ne peut porter beaucoup d'eau, nommé à este cause par les Grecs Olygophore, duquel nous venons de parler.

Quand à l'odeur des vins, l'un l'a bonne & plaisante, l'autre est sans odeur: l'autre l'a mal-plaisante. Celuy qui flaire bon, engendre sang bon & louable, estant propre pour recreer les esprits: mais il donne fort à la teste, principalement s'il est subtil, clair & transparent, la remplissant de vapeur & de chaleur, offendant par ce moyen toutes parties nerueuses, & trou-

c iiii

blant l'entendement, peu commode à toutes personnes catharreuses. L'autre n'a non plus d'odeur que l'eau, qu'on peut nommer aqueux s'il est crudel & acide. L'autre d'odeur au vin est vn grand signe de foibleesse, & de froide température: au contraire flairer bon, est signe de force, de vertu & de chaleur.

L'autre ne sent fort, ni n'est toutesfois sans odeur, mais a vne odeur ou qualité mal-plaisante, qui ne peut estre commode ni utile à aucun, soit qu'elle vienne du terroir, du vaisseau, ou d'ailleurs. Car comme il n'y a aucune chose (dit Columelle) qui plustost attire à soy vne odeur estrange & vicieuse que le vin: aussi n'y en a'il point qui plustost communique ses mauvaises qualitez, au cœur & aux autres parties nobles.

Quand à la vertu, lvn est fort, qu'on appelle vineux, contraire à l'aqueux, & se peut nommer Polyphore: c'est à dire, qui porte beaucoup d'eau: comme l'aqueux Olygophore, qui n'en peut gueres porter. Il a vertu de beaucoup eschauffer, d'offenser les nerfs, de remplir la teste, troubler les sens & le iugement, augmenter fort la chaleur de la fievre, bref si on ne le trempe beaucoup, il apporte plusieurs incommoditez, & n'estant profitable qu'à bien peu de gens.

L'autre est foible & aqueux, duquel il y en a de deux sortes, car lvn est verdelet, ayant vne qualité ou vertu sensible de rafraischir, qu'on doit permettre aux complexions choleriques, & en pays chauds principalement, pourueu que

Polyphore
191.
Olygophore
192.

l'estomach soit bon, duquel cy deuant nous auons parlé. L'autre est subtil & aqueux, sans aucune acidité ou verdeur, toutesfois bon pour toutes complexions, quoy que l'estomach soit debile: mesme pour ceux qui sont subjects à la migraine, ou à vieilles douleurs de teste. Il aide la digestion, prouoque l'vrine & la sueur, & n'offense nullement la teste. C'est le moins nuisible, qui est cause qu'on le permet mesmement aux febricitans. Il n'a aucunes des qualitez qui se rencontrent souuent es autres vins, car il n'a austérité ou aspreté, ni adstriction, ni douceur, ni chaleur, ni acrimonie, ni odeur forte, qui fait qu'à luy seul de tous a esté donnee ceste prerogatiue d'euiter toutes les incommoditez de l'eau & du vin. Or en croist-il de tel en chasque prouince selon l'opinion de Galien, lequel les Medecins doyent bien choisir pour les malades.

Les Grecs le nomment Olygophore, comme il a esté dit cy dessus, d'autant que pour sa foiblesse il porte peu d'eau. Tant s'en faut qu'il excite douleur de teste, que mesme Galien tient qu'il guarit celle qui est causee de crudité d'estomach: la force naturelle de l'estomach étant affoiblie, ou pour mauuaise viande, ou par auoir beu de l'eau corrompue, il y descend de tout le corps quelque Sanie, qui cause vne douleur de teste, semblable à celle qui prouient de faute de manger, de laquelle tel petit vin deliure incontinent, pourueu qu'on le trempe, & qu'il ait quelque petite adstriction, par laquelle il puisle conforter l'estomach, d'autant qu'il

Cephalat-gia.

Sanies.

porte & conduit promptement avec soy aux parties basses, & purge ce qui luy pouuoit nui-re: Vin fort propre pour ceux qui menent vie sedentaire, & qui sont amateurs des lettres & sciences.

Reste maintenant à traitter sommairement des differences des vins François, dont nous buvons ordinairement à Paris, prises de la diuer-sité des regions & prouinces où ils croissent. Nous parlerons premierement de ceux qu'on nomme peculierement vins François, qui crois-sent és enuirons de Paris, & en toute l'isle de France, & lieux voisins, lesquels nous estimons les meilleurs & plus sains, pour ceux qui font profession des lettres, pour les bourgeois & habitans des villes, bref à tous ceux qui ne tra-uailient beaucoup, ains menent vie oisive, prin-cipalement quand la constitution de l'annee garde sa propre température & ses saisons. Car ils ont qualitez excessiues de chaleur & secuité, par lesquelles ils puissent dessécher & alterer les parties nobles, comme ceux qu'on appelle de Gascongne, ou d'Espagne, & des autres re-gions chaudes & seches, & ne donnent pas ainsi au cerveau par leurs vapeurs & fumees, com-me ceux de Chasteau-Thierry, & d'Orleans, & la rendent pesante, & ne remplissent les veines de serosité, comme ceux qui sont cruds, aci-des & verds, & ne causent des obstructions, ni ne font amas d'humeurs melancholiques com-me ceux qu'on apporte de Bordeaux par la mer, en partie, qui sont gros & noirs, & de mau-uais visage les deux premières années. Il est

bien vray que nos vins François sont de tempérament chaud & sec comme les autres:mais ils n'excèdent le premier degré,ou le commencement du second, & ceux d'Espagne , & autres semblables, montent iusques à la fin du troisième. On doit donc preferer aux sains & aux malades,ausquels on permet de boire du vin,l'usage des François plustost que de ceux qu'on appelle des nations estranges , qui offendent ordinairement les parties nobles de ceux de ceste prouince. Or des François les vns sont blancs , les autres rouges , les autres clairets & paillets, les plus sains de tous ,pourueu qu'ils n'ayent austérité ne rudesse aucune : car ceux qui sont cruds , aspres & rudes , ou verds, sont propres seulement aux laboureurs , fossoyeurs , & crocheteurs , comme il a esté dit cy dessus. Il s'en trouue aussi de gros & noirs en ceste prouince , mais fort peu. Les blancs , clairets , & paillets, lors qu'ils sont bien meurs & defequez,de substance subtile & delicee , & partant se digèrent facilement , & se distribuent promptement: mesme prouoquent les vrines , & en nourrisant le corps suffisamment recreent l'esprit , qui cause qu'on les prefere aux autres plus grossiers. On en peut boire de quelques-vns dès le premier ou second mois , les autres ne sont bons qu'au sept ou huiiéme. Ils commencent presque tous à l'affoiblir au commencement de la seconde annee. Les rouges & couverts,quoy que transparens,ne sont de substance si delicee & subtile , que les blancs & clairets pallez, aussi nourrissent-ils bien dauantage , Et

partant sont propres à ceux qui menent vie fort laborieuse : encore qu'ils ne soient si faciles à digérer, ni de si prompte distribution, ni si propres pour prouoquer les vrines. Car l'exercice assidu & le traueil continual, corrige facilement tous tels vices, voire de bien plus grans. D'entre ceux-ci, ceux qui sont aspres & astrigens, ne sont bons à boire devant la chaleur de l'Esté, & aduient souuent qu'ils sont meilleurs la seconde année que la première. Les noirs & espais sont souuent rudes ou aspres, & presque tous les autres, à cause des obstructions & cruditez qu'ils engendrent, si l'ysage n'en est différé à la deuxiéme ou troisiéme année : car lors estans bien cuits & purifiez, ils nourrissent fort bien les hommes de traueil, & fortifient l'estomach.

Le vin blanc François, qui est clair & net comme de l'eau, de subtile essence, ni doux, ni verdelet, est tenu pour le plus excellent. Il n'est pas de si grande nourriture que le clairet, ni mesme que celuy qui de clairet tire sur le pale, mais il est digéré, distribué, & vuidé plustost par les vrines. Il a ceste incommodité d'offenser la teste davantage, & pour ceste cause il est plus ennemi des gouteux, & de tous ceux qui ont la teste foible, subiects à descentes, catharrés & fluxions, & qui ont les iointures debiles, que celuy qui est rouge & plus couvert, lequel n'a pas tant de vapeurs, & par vne petite adition fortifie l'orifice de l'estomach.

Ceux qui ont quelque douceur les premiers mois, s'ils sont longuement gardez se

euissent & meurissent si bien qu'avec le temps ayant perdu telle douceur ils deviennent bons & vineux. Ceux qu'on appelle vulgairement, verds, tels qu'il s'en trouve quantité en ces régions froides, quand l'année est froide & humide, soient blancs ou rouges, pourueu qu'ils ayeant ensemble quelque adstriction ou austérité, & vne chaleur puissante cachee en leur matière cruë, estans long temps gardez, ont de coutume de se cuire & meurir si bien avec le temps, qu'en fin chacun en peut boire feurement & sans incommodité. Les autres qui sont simplement verds, ayans perdu leur debile chaleur au commencement de l'Esté, deviennent tost apres comme vin poussé & corrompu. Par ainsi il faut boire ces derniers verdelets sans adstriction, dès le commencement de l'Esté, premier qu'ils se gaestent & corrompent. Ils ne sont propres qu'aux seruiteurs, & autres gens de peine & de traueil, & à ceux qui ont les parties interieures fort chaudes: car les complexions froides & humides, mesme les vieilles gens n'ont pas seulement peine à les digerer, mais aussi font par leur vsage vn amas de cruditez & ventositez. Plus ils sont de tardive distribution, ils causent des obstructions, & nuisent principalement à l'estomach, aux intestins, & à la matrice, profitant neantmoins au foyc, chaud aux reins, & à la teste débile. Voila généralement touchant les vins François. Quand aux differences qu'on pourroit tirer des villages où ils croissent elles changent presque tous les ans, selon la diuersité température

DE LA NATURE

de l'air, de maniere qu'on n'en peut bailler aucune certaine doctrine par escrit. On tient neantmoins le vin de Couffy pour le plus excellent de ceste Isle de France : lequel aussi les Rois ont de coustume se reseruer pour eux , du lieu qu'ils appellent

Apres vient celuy de Seurre , lvn & l'autre est rouge,tirant sur le clairet , la seconde annee fort vineux , tres-propre pour releuer ceux qui tombent en defaillance,ou mal de cceur , pour auoir trop exercé le ieu de Venus , ou pour autre vacuation desmesuree. Le vin de Vanue , d'Argentueil , de Montmartre , & autres qui croisent aux enuirons de Paris, en terre sablonneuse , sont les plus salubres. Car estans presque tous d'vne substance tenue & deliee , sans acidité ou aspreté manifeste, en annee principalement chaude & bien reglée , ou temperee en ses saisons , ils sont aisez à cuire & à digerer , prompts à se distribuer , & prouoquent suffisamment les vrines , & neantmoins ne nuisent à la teste , par ce qu'ils ne sont vineux , ni fort chauds.

Les vins de la haute Normandie esgalent presque les François, en couleur, consistence , & force , mesmes quelquefois les surpassent , quand la constitution de l'air est plus chaude en la haute Normandie qu'en l'Isle de France , comme il aduient quelquefois en annee de laquelle les saisons bien disposees gardent leur propre temperature,ils sont clairets & d'essence assez tenue & subtile , qui fait que la digestion en est aisee , la distribution prompte , &

d'abondant qu'ils prouoquent les vrines, & ne nuisent point, ou peu, au cerveau, par ce qu'ils ne sont vineux: ains presque semblables aux Olygophores. Mais si l'annee est froide & humide, il y en a la pluspart, comme aussi des François, qui sont foibles & aqueux, & partant du tout semblables à ceux que les Grecs appellent Olygophores: lesquels ne peuvent porter que bien peu d'eau. Les autres sont ordinairement verds, ou austeres & aspres, desquels on ne doit boire qu'ils ne soyent bien defequez, cuits & meurs, de peur qu'ils n'engendrent plusieurs obstructions & cruditez.

Tous les vins que l'on nous apporte ici de Bourgongne, sont presque rouges, encore que ils en ayeut de blanes en abondance, mesme adstringens, & quelques-vns assez rudes pour les six premiers mois. A cause de laquelle adstringtion resserrent & fortifient l'estomach trop humide & relasché, & n'envoyent pas beaucoup de vapeurs au cerveau, partant sont fort conuenables aux goutteux, & à tous autres qui sont subjeçts à catharras & defluxions de cerveau, & sur les parties basses. Mais d'autant que si on en boit premier qu'ils soyent bien defequez & en bonne maturité, ils sont de plus difficile digestion, & de distribution plus lente que les François, ils ne sont propres à ceux qui ont opilation de rente, & du mezentaire, ni à ceux qui menent vie oiseuse & sedentaire, ni mesme à vn estomach qui a la chaleur naturelle foible & debile, qu'ils ne soyent bien defequez, cuits & hors de toute crudité, aspreté, & astri-

&tion trop apparente : mais à ceux seulement qui sont accoustumez à trauailler. Car apres qu'ils ont perdu toute aspreté, & qu'ils sont en leur bonté, ils ne doyent ceder aux vins François. Qui fait qu'on les garde iusques à la fin de la premiere annee, ou au commencement de la seconde, mesme estans portez sur mer aux pays estranges, ils deviennent beaucoup meilleurs. Quand l'annee est chaude & seche, la pluspart d'iceux sont bons à boire dés la premiere annee, il faut chasque annee prendre garde à la constitution de l'air en chasque pays, & gouster les vins deuant que pouuoir rien assurer de certain de leur bonté ou debilité, estant bien certain que les vins François sont quelquesfois meilleurs, quelquesfois ceux de Bourgongne, quelquesfois ceux d'Orleans ou ceux d'Anjou, ordinairement toutesfois le vin d'Aï emporte le prix de ceux du pays, apres lequel on fait cas de celuy d'Izancy. Le vin d'Aï fort clairet, tirant sur le pasle, est de deliee & subtile matiere, plaisant à boire, de facile digestion, & de prompte distribution. Qui fait que les Roys & Princes en font souuent leur bruuage ordinaire. Il porte peu d'eau, approchant fort des vertus & qualitez de celuy que les Grecs appellent Olygophores. Celuy d'Izancy est de consistance mediocre, rouge, fort & vineux quand il est prest à boire. Le vin d'Orleans emporte le prix par dessus tous les vins François, il y en a de rouge & de blanc. Le rouge est de substance moyenne, de bonne odeur, & bien vineux, utile à l'estomach, aux reins & aux intestins, il esl chauffé

chauffe & nourrit bien dauantage que le vin François. L'en excepte celuy de Couffy, & de Seurre, qui ne luy cedent en rien & souuent le surpassent. Il est certain qu'il offense plus la teste que nul autre de ces prouvinces, & partant l'yslage n'en doit estre permis à ceux qui sont subjects à pefanteur, ou douleur d'icelle, à catharres & fluxions, ni aux goutteux & pulmoniques : d'autant que par les vapeurs il corrompt & destruit ordinairement leur santé. Aussi est-il fort ennemi de tous ceux qui sont subjects à maladies de cause chaude & seche, comme à tous febricitans, à tous ceux qui sont trauaillez de galles, de prurit, & à toutes especes d'impetigine, comme à la galle de saint Main, qui s'appelle Psora, des Grecs : & à celle que les Grecs appellent Lepre, à toutes dartres, & generalement à toutes personnes seches, maigres, & attenues, à cause de la chaleur excessiue, par laquelle il les eschauffe & desseche outre mesure. Il est bon & salutaire à toutes complexions & maladies froides, excitees & entretenues de causes froides, & à ceux qui sont surprins de Syncope, ou defaillance de cœur, pour auoir trop trauailé au ieu de Venus, ou pour quelque autre excessiue euacuation manifeste. Voila en general touchant le vin d'Orleans : car comme aux autres prouvinces le naturel du terroir est cause en partie de la force & generosité, ou de la foiblessé & debilité des vins, aussi est-elle en ceste-ci. Car les vns sont roux, ou palles, de plus tenue essence, & plus excellens, comme celuy qui croist à

d

Sauctay, ou à la Chapelle saint Hylaire, ou à fainct Memein, le long du Loiret, ou à Chesy. Celuy de la parroisse de Bouc est fort bon aussi : mais il est plus rouge, plus gros, & plus couvert, duquel à ceste occasion on ne boit deuant Pasques. Ceux de Lyuet, de fainct Gy, & de Nigray, sont plus delicats & plus petis, plus propres & salubres à toutes personnes qui trauallent peu, & aux gens de lettres, que les autres plus vineux. On fait cas par deçà de ceux qu'on nous apporte de Messas, encores qu'ils soyent bien eslongnez de la bonté de ceux que nous venons de spesifier : car ils sont grossiers, & de moindre prix. Mais par ce qu'elans remuez & transpordez, ils s'affinent & meurissent bien, les marchans les prisent mieux que les autres plus delicats. Ceux d'autres de l'Abbaye de Voisine sont presque semblables à ceux de Messas.

Les vins blancs d'Orleans ne se transportent gueres par deçà, si ce n'est de ceux de Loury, qui sont accompagnez d'une grande douceur, comme mesmement pourroyent estre ceux de Rebechie.

Le vin d'Anjou est presque tout blanc, & doux, quand l'annee est bien temperee, ou que elle est chaude & seche : aussi est-il puissant & vineux, & plus excellent que tous autres vins blancs de ces prouvinces. Il est doux, trouble & crud les premiers mois, & lors d'autant qu'il enfele l'estomach, & les hypocondres ou flancs, & qu'il bouche les veines, augmentant le foye, & excitant la soif en complexion bilieuse prin-

cipalement, & mesme qu'il trouble quelques-fois le ventre, on n'en doit vfer qu'il ne soit bien cuit & purifié : car alors comme il deuient fort fin, & fort plaisant, aussi pert-il toutes les mauuaises qualitez dont nous auons parlé, acquenant des vertus & facultez du tout contraires au vice de celuy qui est encore doux & trouble. Car il se cuit aisement dans l'estomach, il coule & se disttribue promptrement, faisant bien pisser & cracher. Quand l'annee est pluieuse & froide, ils sont presque tous cruds & verdelets, comme il aduint l'an 1573. 74. 75. 76, & ceste annee 1577.

Les excellens des années chaudes & seches, gardent leurs vertus & qualitez entieres six ou sept ans: mais non pas quand l'annee est froide & humide.

Les Gascons nous enuoyent de plusieurs sortes de vin: ceux qui sont gros, rouges ou noirs, nourrissent veritablement beaucoup, mais d'autant qu'ils causent des obstructions, & amassent beaucoup d'humeurs melancholiques, estans doux principalement, chacun les doit cuiter, fors ceux qui sont de grand exercice, & le menu peuple qui gaigne sa vie avec beaucoup de trauail.

Ceux qui sont deliez, subtils & fins, soyent blancs, clairets, ou palles, sont propres pour les Roys, Princes, & grans Seigneurs, par ce qu'ils sont fort plaisans, & qu'ils se digerent & disttribuent aisement. Ceux qui tiennent le milieu entre les deux sont moyens en toutes choses. I'ay esté autresfois d'opinion qu'entre les vins

d ij

François dont on boit ordinairement à Paris, il ne s'en rencontreroit de plus nuisant au cerveau que celuy d'Orleans, & que pour ceste raison il estoit plus ennemi des goutteux, & de tous autres sujets à descentes & catharrés, que celuy de Gascongne: mais du depuis l'expérience m'a fait cognoistre que ceux qui croissent és environs de Chasteau-Thierry, soit qu'ils soient blancs ou clairets, sont beaucoup plus pernicieux. Et de fait, la pluspart des habitans de ce lieu sont fort goutteux dès la fleur de leur aage, & meurent ordinairement premier qu'ils ayent atteint la vieillesse ordinaire des autres: aussi sont-ils d'essence très-subtile & délicie, de couleur assez pâle, plaisans & délectables au goût: mais si vaporeux & penetratifs, qu'ils surpassent tous les autres, comme sont aussi les bons vins de Laon en Amonnois. Apres ceux-ci vient le vin blanc qui est sans douceur, subtil & vineux, lequel croist és environs de Paris. Apres lesquels, ceux de Gascongne, & d'Anjou prennent place. Quand aux vins foibles & aqueux de la France, ce sont les moins mal-faisans au cerveau, & aux artificielles, & catharreux, puis ceux de Bourgogne, & les François clairets.

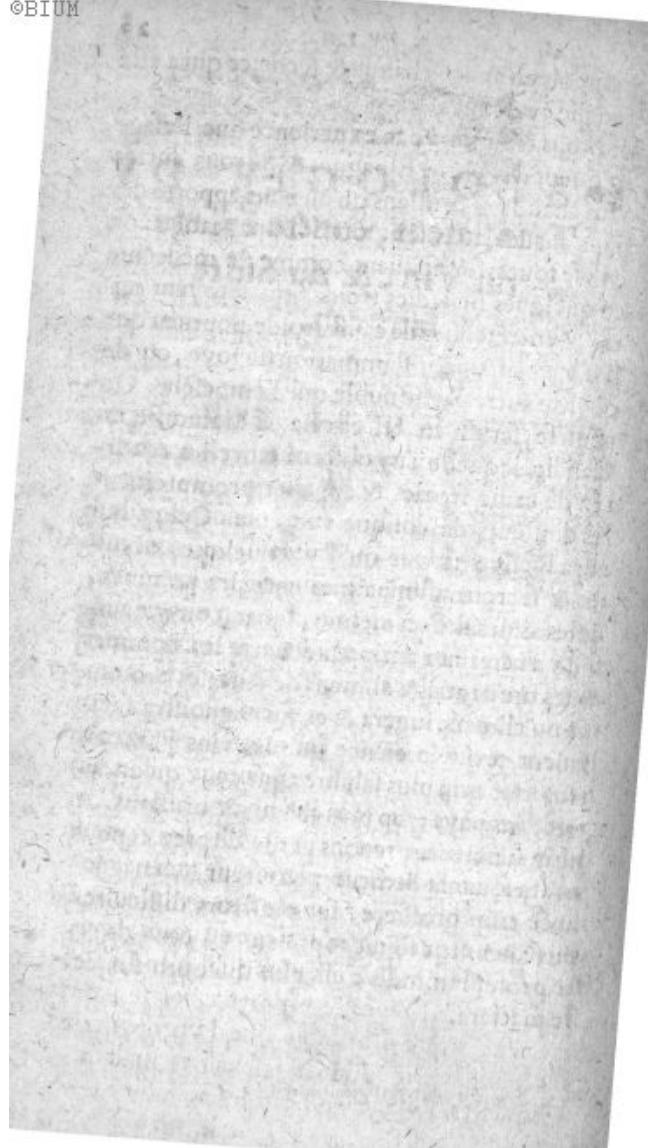
Ceux qu'on apporte de Gascongne en année chaude & seche, eschauffent & dessèchent davantage les parties nobles que ceux d'Orleans: mais à ce que j'ay peu cognoistre par expérience ils ne nuisent pas tant au cerveau. En année froide & humide ils nous sont presqu'autant salubres que ceux de Bourgogne, ou les

Françols en annee chaude & seche, ce qui a esté
touché cy dessus.

Nous trouuons par experiance que l'vsage
frequent des vins d'Espagne, & de tous autres
vins chauds & bruslans qu'on nous apporte des
pays chauds, nous sont fort dommageables: on
en yse toutesfois souuent comme de medecine
en quelques maladies froides, qui seroyent fai-
tes & entretenues de cause froide, pourueu que
il n'y ait aucune inflammation du foye, ou de
quelqu'autre partie noble qui l'empesche. On
peut se seruir en tel cas de la Maluoisie de
Candie, laquelle i'ay obserué cuire les crudi-
tez de cause froide, & appaiser promptement
les douleurs de colique venteule. Celuy qui
aura bien remarqué qu'il y a quelques occul-
tes & secrettes sympathies entre les hommes,
& les alimens dvn mesme climat, comme aus-
si il y a certaines antipathies entre les hommes
& les bruuages, & alimens de diuerses prouin-
ces ou climats, iugera & en fin cognostre faci-
lement par experiance que les vins François
nous sont trop plus salubres que ceux qu'on ap-
porte des pays trop plus chauds & bruslans. A
quoy si nous ne prenons garde de prez il nous
faudra souuent demeurer en erreur, & en igno-
rance trop grossiere, sur plusieurs difficultez
qui se peuuent souuent presenter à ceux de ce-
ste profession. Mais c'est assez discouru sur ce-
ste matiere.

F I N.

d .ij





A P O L O G I E D V Translateur, contre l'vsage du Vin, & du Sidre sans eau.

Les histoires anciennes nous remarquent, que la vie des hommes a esté trop plus longue & plus heureuse, pendant qu'ils se sont contentez d'eau, commun boire de tous animaux, que depuis que la volupté & les delices estans entrez au monde, chaque nation la reiettant, s'est accommodé de quelque bruuage artificiel. Ils ont prins occasion de la blasonner, par ce qu'elle estoit sans sauveur, ce qui la deuoit (ce me semble) rendre trop plus recommandable; d'autant que les autres bruuages, que l'industrie & curiosité des hommes a mis en avant, ont ie ne sçay quelle qualité, par laquelle, en aiguillonnant avec vne indicible volupté, les membranes de la lâgue & du palais, esquelles gist le siege du gouft, ils prouoquent l'homme à boire plus qu'il n'en a de besoin. Et estas chauds & vaporeux, non seulement attirent ce tant detestable vice d'yurongnerie: mais aussi vn mondé de fascheuses maladies, desquelles l'vsage de l'eau les pouuoit exemplis.

pter. Ils l'accusent aussi d'estre difficile à digérer, & opilatiue: ce qui se trouueroit autrement si on mettoit peine de choisir & bien discerner la bonne d'avec la vicieuse, & que viuant frugalement, on fist exercice à la mode de l'antiquité, qui en a vécé si heureusement. En ceste invention & partage de bruuages artificiels, les regions thaudes ont toutes choisi, & retenu jusques à ce siecle, le Vin, comme le plus plaisant & delectable que nature ait jamais produit, fors celles que le Turk a subiuguees, des quelles les habitans suyuant sa religion, sont contraints le contentez de becher. Les froides, ou les raisins ne peuvent attaingdre leur maturité, à cause de la débilité du Soleil, ont toutes choisi la Biere, pour leur commun boire: excepté la Normandie, & la Biscaye, où on trouve le Sidre estre le bruuage ordinaire des habitans. Duquel d'autant qu'il ne nous a esté rien laissé par escrit és livres de nos ancêtres, j'ay proposé de traduire en nostre langue Française ce que monsieur Paulmier en a ces iours passé mis en lumiere, en langue Latine, apres que j'auray expliqué la cause qui l'a principalemēt incité à ce faire.

Durant la premiere guerre civile, se sentant menacé de Phthisie, à cause d'une vieille desluxion qui luy tomboit du cerneau sur le poulmon, il print le loifir de reuoir la Normandie, dont il estoit natif: esperant que l'air marin plus grossier que celuy de la France, luy pourroit apporter quelque changement en sa maladie.

Or estant de feiour, & voyant ceux qui voyent de sidre , estre pour la pluspart bien nourris & en bon poinct, il pensa qu'il luy pourroit aussi beaucoup aider, en moderant la chaleur de son foye, & reprimant lesvapeurs du sang qui luy sembloyent fournir de nourriture à sa fluxion: & estre la premiere cause & vraye source de tout son mal. En quoy il ne fut deceu de son opinion, car il n'eut pas plustost changé le vin en sidre , mediocrement trempé d'eau, & delaissé toutes choses desiccatives, qu'il apperçut la defluxion se diminuer peu à peu, & tout le corps reprendre la nourriture, & son premier embonpoint. Qui fut cause qu'il commença à donner conseil à ceux qui estoient menacez, ou desia offensez de catharres & fluxions, par euaporation des parties basses , ou d'obstrutions de foye , & du mesentaire, & de fieures, de mettre de l'eau en leurs bons sidres : mesmes aux goutteux, & à ceux qui par vsage de bons vins sans eau, auoyent tellement desséché & alteré leur foye , que l'hydropisie, ou autre fascheux accident en estoit à craindre. Et puis assurer le lecteur , que par cest aduertissement, & autres bons remedes, il a (par la grace de Dieu) prolongé la vie, & remis en bonne santé gran1 nombre de bons personnages , qui estoient au parauant fort valetudinaires, sous l'vsage des bons vins, & des excellens sidres sans eau. Neantmoins quelques vns estoient de contraire opinion, estimant qu'il ne soit raisonnable contre la coustume reccueü de tout temps en ceste prouince , de mettre eau au sidre , sans

bien cognoistre le naturel de tel bruuage , ne la complexion des habitans, ni la temperature de la region. Que le sidre estant froid & crud , n'a aucun besoin de mesflange d'eau, pour la correction de sa chaleur, comme le vin : ains plustost de sucre, pour en cuire la crudite. Que les habitans sont pleins d'humours froides & grossieres, & fort catharreux : ausquels les meilleurs vins d'Orleans, ou d'Anjou, ou d'Espagne (sans eau) ne sont pas trop bons : ni mesmes la maluofie, ne l'hypocras, pour cuire & vaincre leurs cruditez & catharres. Ils adioustent finalement, que la region estant Occidentale & maritime , ne peut estre que froide & humide : en laquelle, comme aussi es pays bas de Flandres, en Hollande , Zelande, Escoce, & Angleterre , les sucres, espiceries, & vins excellens sont bien necessaires pour la sante des habitans : tant s'en faut que le sidre s'y deust temperer d'eau.

S'il n'y auoit que les yurongnes, ausquels la vie (comme ils disent) de poureau courte & bonne, est plus plaisante que toute honneste frugalite & attrempance, qui se laissassent emporter à raisons si friuoles, ie n'eusse voulu employer vne seule heure de temps à y responde : mais par ce que grand nombre d'hommes d'honneur sont tirez en erreur , & en danger de la vie, par l'vsage des meilleurs vins , sans eau, & d'hypocras, que plusieurs de pays froids ont en si grande recommandation, mesmes des excellens sidres qu'on permettoit aux malades en toutes fieures & autres maladies chaudes , sans aucune mesflange d'eau. I'ay penlé que ce

seroit bien fait , premier que d'entrer es discours du vin & du sidre , de refuter les raisons cy dessus proposees: prenant ici pour hypothese certaines propositions , qui seront verifiees par bonnes raisons , aux traictez suyuans , & confirmeees par experiance.

C'est chose bien certaine, comme il sera demonstre cy apres , que tout bon sidre , meur & bien defequé , est chaud & humide , tant s'en faut qu'il soit froid & crud , comme ils blasoient. Or si il est chaud, quel besoin a-il de mes lange de sucre , comme quelques vns veulent persuader ? Pourquoy ne le peut-on tremper d'eau, en complexion & maladie chaude , aussi bien que le vin chaud en pareil degré? Encores que les bons fidres ne soyent si chauds que les vins excellens, si eschauffent-ils l'homme suffisamment, voire plus que de besoin , si il est de chaude complexion , ou trauaille de quelque chaude maladie. Et qu'ainsi soit, ceux qui n'vent d'autre bruuage, ne laissent d'estre subiects à sieures tierces, (siils ne le trempent d'eau) ou continues, aussi bien que ceux qui boyuent du vin François : & mesmes à fluxions & cathartes , principalement siils ont ensemble le foye chaud, & le cerveau humide & debile. Et qui plus est, partie d'iceux ont le visage autant rouge & boutonné , que siils ne buuoyent que des meilleurs vins de la France. Mais quand la chaleur du sidre seroit si mediocre , que le buuant pur, elle ne peult porter preiudice aux febricitans, ni aux pulmoniques , (ce qui se trouuera faux par bonne experiance) sa vapeur & ses fu-

mees , par lesquelles il remplit le cerveau , & enyure , ne meritent-elles pas bien d'estre reprimées & corrigées , par meslanges d'eau , quand il est question de fievre colerique , ou de fluxions & catharres , excitez & entretenus par les vapeurs & exhalations du sang ? ou de quelque personne qui ait le foye chaud & le sang vaporeux .

Nul ne doute , que comme toute maladie est oster par son contraire , ou par le contraire de sa cause , qu'aussi elle ne soit augmentee & fortifiee par choses semblables . Qui doutera donc que tout fidre excellent , chaud & vaporeux , ne soit contraire à toute maladie chaude , & à tout catharre fait par euaporation ? C'est pourquoy l'Autheur est d'avis qu'on n'en doit user sans eau en fievre aucune , si elle n'est quarte , excitee de melancholie froide : ou autrement tournee en longueur , & impliquee avec cruditez . Encores moins es inflammations de foye , de poulmon , de reins , de la ratte , en pleuresie , squinancie , ophthalmie , & semblables : auquelles les medecins bien exercitez ne doyuēt prescrire bruuage aucun qui ait chaleur ou vapour , s'ils veulent redoubler , en attirant phrenesies & alienations d'esprit , & le plus souuent la mort du patient . Mais ie croy que les mignons de Bacchus n'entendirent oncques , qu'en bonne & legitime curation , comme la maladie de laquelle la cause antecedente est passee , se doit oster par son contraire , ou de sa cause continent : ainsi celle qui se fait encores doit estre extirpee par le contraire de la cause

qui l'excite & entretient. Or est-il que la pluspart des fluxions & catharres, qui trauaillent la ieunesse, en laquelle y a si grande abondance de chaleur naturelle, font excitez & entretenus par la chaleur, vapeur, & exhalation du foye, & des humeurs. C'est pourquoy le principal but de leur curation, consiste en rafraischissement du sang, pour arrester le cours desdites exhalations & vapeurs, & en seignees, & purgations, qui en euacuent l'humeur vicieux desia amassé en la partie : neantmoins ces mesfieurs , sil est question de quelque catharre froid, ou de ventosité, ou de crudité d'estomach ou de sanglot, n'ont que l'hypocras, & la maluoisie, & les bons vins sans eau en recommandation, ruinans par ce moyen vne infinité de personnes, que la chaleur, les fumees, & euaportations du foye & des humeurs faisoient catharreux , lesquels le régime refrigeratif , & quelques euacuations eussent promptement remis en santé. On en voit plusieurs fort molestez en leur ieunesse de douleurs de dents, & de catharres, qui ne s'en ressentent aucunement , ou que fort peu en vieillesse, la chaleur du foye, & du sang estant moderee par l'age : & les vapeurs & fumees des humeurs chaudes , qui les excitoyent, n'ayant plus de cours au cerveau , argument qui demonstre bien qu'il n'est pas question d'eschauffer le sang & les humeurs en tout catharre. Si quelqu'un ignore que les cruditez, & ventositez de l'estomach soyent souuent excitez par la chaleur excessiue du foye, qui attire & resould la chaleur de l'estomach,

comme vn grand feu amortit le petit: ou par effusion de chaleur de foye en l'estomach, ou par retention de cholere, bruflee en la vessie du fiel, & au mezentaire: il le pourra apprendre des autheurs anciens, afin que par telle ignorance il ne coupe plus les gorges à vne infinité de malades, fort subjects aux ventositez & cruditez de telles causes, ausquels ces docteurs fantastiques ne prescrivent autre chose, qu'un excellent hypocras, ou maluoisie, & des huyles chaudes: où il feroit besoin de purger, faigner, humecter, & rafraischir le foye, & la cholere austuste, premiere source de tout le mal. Mais c'est assez de ceci. Venons maintenant au dernier argument.

D'ISYRON
L'ESSAY

Le ne veux pas nier, que les habitans de ces regions froides & Occidentales, ne soyent surchargez d'humeurs grossieres & froides, mais aussi en ont-ils quantité de chaudes, amassées en la vessie du fiel & au mezentaire, i'entends ceux qui sont grans caruassiers, & trop adonnez au boire: comme à la verité, ils mangent & boyuent beaucoup plus, que ceux des pays chauds. Mais tant l'en faut, que les vins excellens sans eau, ou l'hypocras, ou la maluoisie, ou les sucre, & épiceries soyent propres pour cuire telles cruditez, attenuer la crastitude de telles humeurs, & diuertir les catharres & fluxions qui viennent de repletion, qu'il n'y a chose plus contraire, à cause des vapeurs & fumées dont ils emplissent le céreveau: comme il appert par les apoplexies, conuulsions, & paralysies qu'ils excitent souuent. Il faut donner or-

dre aux cruditez & fluxions, causees de replction, par sobrieté & attrempance, & par euacuations: non pas les augmenter par vins excellens, sucrez, & espiceries, comme font ceux qui veulent estre estimez si amis de nature aux despens de la vie des malades. C'est l'aduis du vulgaire, & des empyriques, que le vin soit bon pour cuire tous catharres & fluxions: non pas des doctes & bien experimenter medecins, qui ont tousiours plus d'egard aux causes, qu'aux accidens. Car au contraire si le catharre est exalte & entretenu, comme il aduient ordinairement, par les fumees qui montent au cerveau, & sy conuertissent en eau, le vin est trop plus domageable par ses vapeurs & exhalations, par lesquelles il fournit de matière ausdits catharres, qu'il ne profite par sa chaleur. Il y a plus, c'est que la chaleur mesme des meilleurs vins, par laquelle ils pensent les catharres estre si commodément cuits & digerez, est fort nuisible aux fluxions & catharres, impliquez avec obstructions & chaleurs de foye, ou debilité de poulmon. Parquoy on peut conclure, que le vin n'est commode à tous catharres, comme il semble: ains seulement à ceux qui se font ès complexions froides & humides, par debilité de chaleur naturelle, ou par autre cause froide & humide.

Quand à la temperature naturelle des hommes de ces contrees froides & maritimes, la couleur vermeille de ceux de ces pays bas de Costentin, demonstre assez qu'ils ont presque tous le foye chaud, estans pour la pluspart san-

guins. Il ne se trouvera tant de rousseaux en re-
gion de l'Europe, qu'en Angleterre, & Escoce.
Argumens certains que pour l'estre natif en
pays froid, on n'est de si froide complexion que
ils crient. Et de ceit aduis est Hypocrate testi-
fiant que la chaleur est plus forte & plus vi-
goureuse es ventres & capacitez interieures, en
Hyuer qu'en Esté. Et partant en region froide,
qu'en pays chaud. Dont on peut conclure, que
les vins forts sans eau, ne sont pas moins perni-
cieux aux habitans des regions froides, qui ont
la chaleur cuite & referree au dedans, à cause
de la froideur de l'air qui les enuironne, & sont
naturalizez aux bieres, ou aux sidres, qu'à
ceux des pays chauds, qui ont esté accoustumez
aux bons vins, avec le laict de la nourrice,
& desquelz la chaleur s'euapore, & resoule af-
fiduellement.

Outre, ceux des regions chaudes ont la sub-
stance du foye & des autres parties nobles, plus
ferme & plus solide, que ceux de par deçà, &
le cerueau plus sec. Et partant sont beaucoup
moins offensez par l'usage des vins chauds, va-
poreux, & desiccatis. Finalement, il y a certaines,
mais occultes & inexplicables sympathies
du climat & des choses qui y naissent avec les
habitans d'iceluy : comme il y a des antipathies
avec les estrangers. C'est pourquoy l'experience
fait cognoistre, à tout homme qui a esté curieux
de bien remarquer les causes des mala-
dies, qui suruennent aux bons compagnons,
que les vins d'Espagne, & tous autres forts vins
des pays chauds, sont si pernicieux à ceux de
ceste

ceste prouince, lesquels ont communément le foye chaud, & le cerneau froid & humide, que ils meritent d'estre estroitement deffendus par le Magistrat , principalement les années fort chaude & seches, pour obuier aux morts subites, apoplexies, inflammations, fieures chaudes, & autres maladies extremes, qu'ils excitent en ceux qui en vsent sans eau , comme de petis vins François.

Pour conclure, comme l'autheur a conseillé à toutes personnes sujettes à catharres & fluxions , à ceux qui ont le foye chaud & sec , & aux febricitans, de ne boire vin, ni sidre excellent, qu'il ne soit trempé de moitié d'eau pour le moins : aussi a-il laisſé l'usage des petis & mediocre libres à toutes personnes de bonne habitude. Et n'a fait ceci legerement ni à la volée , ains avec bon iugement & raison, à laquelle on trouuera l'experience s'accorder. Mais laisſons les calomnies du vulgaire, qui blasonne ce qu'il n'a iamais bien cognu , & entrons au discours du vin: puis nous viendrons à celuy du sidre, en baillant mesme la façon, pour satisfaire aux nations qui n'entendirent onques que c'est.

¶ Que c'est que sidre & poiré, & la façon du sidre.

C H A P . T.

LEs habitans de Paris, de Brie, & de la Haute Normandie, qui est confine tant *que cest que sidre* à l'isle de France , qu'à la Picardie, & au *que sidre* e

pays Chartrain, appellent sidre, tout bruuage fait de ius de pommes ou de poires, separément ou en confus. Mais en Costentin, & au reste de la basse Normandie, on nomme proprement Sidre, celuy qui est fait de suc de pommes: Quelques vns l'appellent aussi Pommé, les Biscains Pommade. Car celuy qui est fait de ius de poires, est par eux peculièremenr nommé Poiré. C'est donc Sidre, ou Pommé, ou Pommade, vne espece de bruuage vsitée & familie-re aux Normans, & Biscains: laquelle degout-te de soymesme, ou est tiree à la presse, de pom-mes bien pilees par les meules du pressoir.

*La fagon
du sidre.*

Or le pressoir a vne ou deux meules de bois, lesquelles se tournent en rond, par bœufs ou cheuaux, dans vne auge de cinquante ou foixante pieds de tour en rond, ou viron, d'un pied de large par bas, & d'un pied & demy par haut, les costez de laquelle ont en hauteur pied & demy. On fait tomber du grenier, qui est ordinairement sur le pressoir, quantité de pommes dans le rond que ceste auge enuironne, par un trou qui est au plancher, audroit dudit rond, duquel on en met en l'auge, avec vne pelle, ou autrement, telle quantité que les meules en peuvent commodément piler à la fois, remuant à chasque tour des meules, & reiettant sous icelles, ce qu'elles n'attoucheroyent assez, afin que tout soit exactement pillé.

Les pommes ainsi pilées sont mises en vne cuue, où elles demeurent plus ou moins à la volonté & discretion du pere de famile, toutesfois l'ordinaire est de ne les y laisser plus de vingt-

quatre heures. Les autres estiment que le sidre qui a tant cuué est moins delicat, & moins coloré, & partant ne le font cuuer que douze heures au plus. Mais i'estime la première opinion meilleure.

Le reste de la façon est de mesme qu'au vin, Car de la cuue le marc est mis sur la platte-forme du presoir, & reduit par couches en quarré, entrelaçant entre chasque couche vn petit liet de foirre, pour empescher que le marc ne fescoule de costé ou d'autre sous la presse: & de là distille par vn esgout, & coule à traiers vn pannier ou faz, pendu à cest esgout, le suc des pommes, dont est fait le sidre, dans vne cuue, de laquelle il est mis au vaisseau, où il s'eschauffe tellement en peu de iours, qu'il se euit & purifie de toute escume, & de ses feces, par longue ebullition, deuenant par apres bruuage salutaire, plaissant & delectable à l'homme qui y est accustomed: lvn toutesfois plustost que l'autre, selon l'espece des pommes, le terroir où elles ont creu, la façon & la temperature de l'annee.

Le sidre estant mis au vaisseau, tant qu'il soit plein, quelques-vns en retirent trois seaux de chacun tonneau, afin qu'il bouille sous la bonde, pour en estre meilleur & plus vertueux, & ne le remplent iamais: d'autant que de ce qui se fust purgé par la bonde en forme d'escume, il se fait vne crouste au dessus, sous laquelle il se garde sans esuent. Les autres le laissent bouillir plein, afinqu'il se purge par la bonde, ce qui le rend beaucoup moins fumeux, & pâtrant plus salubre à ceux qui ont le eeuveau debile &

c ij

catharreux. Or tant plus le vaisseau est grand , tant plus le fidre est excellent, tellement qu'on trouue en ceste prouince des tonnes de trois & quatre cens muys. Et dit-on que celle de la Houbelonniere tient six cens cinquante muys , ou plus.

Apres le premier effort de la presse, on la releue pour retailler le marc par les bords , comme lon fait le marc du vin , & ayant remis sous ladite presse le retaillement on en tire tout le reste du ius.

Facon du petit fidre. Ce fait, on remet tout le marc en l'auge,pour le repiller sous les meules, l'arrouasant suffisamment d'eau, & estant ainsi pillé , derechef on le remet en la cuue pour y tremper vingtquatre heures , ou plus. Finalement on en tire toute l'humidité,dont est fait le petit fidre,pour l'ordinaire des seruiteurs,& des hommes de peine.

Les aucuns ne retaillent le marc du gros fidre,ains par apres que par le premier effort de la presse ils ont tiré ce qu'ils ont peu de ius, remettent ledit marc dans la cuue , avec telle quantité d'eau qu'ils veulent auoir de petit fidre , puis l'ayant fait piller avecques les pieds assez longuement,le laissent tremper vingt ou trente heures, pour en tirer le petit fidre, comme il a esté dit.

Du marc de trois tonneaux de fidre pur , on en tire ordinairement vn tonneau de petit, Et pour le faire meilleur quelques-vns y adioustent six ou sept corbeillees de pommes pilées dont on n'a encores rien tiré du ius : Mais ceux qui ne retaillent le marc du pur , se contentans

de ce qu'ils en ont tiré par le premier effort de la presse, n'ont besoin de ceste addition.

Les plus aduisez, & plus curieux de leur santé, meslent le gros sidre & le petit ensemble, pour leur prouision des six ou huit premiers mois de l'annee: lors principalement que les vieux sidres sont rares, ou furs: mettant eniron vne pipe d'eau sur le marc de deux tonneaux du pur. Et n'y a doute que ce sidre ne soit bien plustost defequé, & plus salubre que le pur, pour les complexions cholériques, subjettes à obstructions & à catharres.

Pour faire excellent sidre, les pommes ne
doyuent estre pilées, qu'elles ne soyent en par-
faite maturité. Celles qui ne sont que demy
meures, font sidre petit & verd, encores qu'el-
les soyent douces: ainsi que les raisins qui n'-
ont attaint parfaite maturité, rendent vinsverds
& cruds, de quelque bon complaint que soyent
les vignes. Or les pommes meurissent en l'ar-
bre, & au grenier où l'on les garde, tant qu'elles
soyent jaunes & odoriferantes. Combien que
je confesse, qu'il soit tousiours meilleur qu'elles
ayent leur faoul de l'arbre, si la constitution de
l'air, & la saison le permettent: voire qu'elles
tombent de soymesmes, si les pommiers sont
tellement fermez & enclos de murailles, ou
fossez, que les pommes tombantes ne soyent
mangees par le bestial.

On cognoist qu'il est temps de les cueillir,
quand elles tombent de soymesmes sans grand
effort des vents & tempestes, & sans estre ver-
moulees. Et autre qu'elles sont odoriferantes,

e iii

& jaunes ou rouges, ou bazannes, selon le naturel de leur espece. On ne doit donc cueillir toutes sortes de pommes en mesme temps, ainsi chasque espece en sa saison & meureté, plus-tost en beau temps & sec, de peur que l'humidité ne les corrompe & pourrisse au grenier, & si elles tombent de soymesmes, on ne les doit recueillir pour porter au grenier, que le Soleil n'ait donné dessus, ou pour le moins qu'elles ne soient seches.

On les doit aussi mettre en diuers monticules, selon leurs especes, sur foirre qui n'ait aucune mauuaise qualité, par ce qu'elles tireroyent promptement à soy le vice du lieu, ou du foirre, sur lequel elles seroyent gardees.

C'est donc vne reigle generale, que les pommes sont prestes à sidrer, lors qu'elles sont en leur perfection d'odeur & de maturité. Si on attend davantage, on en trouue grand nombre de pourries, qui rendent le sidre plus debile, plus aqueux, & plus enclin au vice de sureur.

D'autre part qui veut auoir bon sidre, le doit faire de pommes douces ou ameres, par ce que les sures ne le peuvent faire autre que verd & crud.

Toutes sortes de pommes douces mesmees ensemble, font bon sidre, mais il sen trouve plusieurs especes, lesquelles separeement sidrees, le font tres excellent.

Davantage, pluseurs ont obserué certaine proportion de mestange en quelques especes, qui rend le sidre admirable.

Le sidre fait de pommes sures & douces

melees ensemble, n'est si excellent que celuy qui est fait de bonnes pommes d'elite toutes douces : mais il ne laisse pour cela d'estre bon pour les seruiteurs & manouuriers. Il est certain que meslant quelque peu de pommes sures avec grande quantité de douces, on empesche le sidre de faigrir , & de noircir au voirre : ce qui se pratique en certaines especes de pommes douces, qui font sidre subject à tels vices.

Il est bien requis que les pommes soyent bien meures & en bonne odeur, lors qu'on en tire le sidre , mais si seroit-il plus tollerable de les prendre au commencement de leur maturité , que d'attendre qu'elles commencent à se pourrir & corrompre , par ce que le sidre rend grande quantité de lie , & en est plus foible & moins de garde, encores qu'il soit peu delicat.

Il aduient souuent , d'autant que la pluspart des bonnes pommes ne sont en maturité qu'apres la Toussaints, les autres apres Noel, que la gelee les surprend es arbres ou au grenier , & les penetre tellement qu'elles perdent leur odeur & vertu, comme si elles estoient pourries. (comme de vray elles se pourrissent incontinent, si on les garde dauantage) Qui est cause que le sidre qui en prouient, est si debile & si aqueux qu'il semble estre à demy d'eau, & ne se garde longuement sans surir , pour ceste cause on doit en temps de gelee, bien courir tous les monceaux de pommes de bonne quantité de foirre frais battu , qui n'ait aucune mauuaise qualité , & par dessus de toile ; ou draps de lict mouillez en eau , lesquels s'endurciront telle-

*Sidre de
pomme trop
meuree.*

c. iiiij

ment par la gelee, qu'ils empescheront que l'air ne penetre aux pommes : autrement grande quantite de foirre suffira, ou les couittes pleines de plume. En tel cas il est meilleur que le grenier soit couvert de foirre, que d'ardoise ou thuyle, par ce que le feurre rend le grenier plus chaud : les fenestres doyuent estre si bien iointes & estoupee que l'air froid n'y penetre, mesme les huis. En ceste facon on les gardera entieres iusques à leur maturité, & si lors il y en a de pourries on les separera, pour faire le sidre plus exquis & de plus longue garde.

Tout bon mefriager cognoit par longue experience le temps & la saison de la maturité & cueillette de chasque espece de ses pommes, sans qu'il ait besoin d'en estre enseigné. Il suffira donc d'auoir resolu que les pommes parvenues en bonne maturité doyuent estre mises au pressoir, & pillees chasque espece separees, si on veut auoir de bons & excellens sidres.

Ce n'est assez que les pommes soyent bonnes, bien meures, & bien gardees, en lieu qui ne leur ait donne mauuaise odeur, on doit aussi prendre garde que l'auge dont nous auons parle ci dessus, le pressoir, le feurre dont on vse, & le vaisseau où lon met le sidre, n'ayent aucune mauuaise qualite puante, ou remugle & chancre, par ce qu'on voit ordinairement de bon sidre gaste par tels inconueniens.

On mouille communement ledit feurre en eau, ce qui affoiblit le sidre, parquoy on le mouillera au mesme ius des pommes, où on le mettra sec en vsage.

Les pommes douces rendent communément beaucoup moins de suc que les sures & acides : lequel ainsi qu'il est plus espais & plus visqueux, tarde aussi beaucoup plus à se purifier, & nourrit bien davantage que celuy des sures.

Toute pomme seche fait moins de sidre, & plus tardif à se purifier, mais plus excellent & de plus longue garde, & de plus grande nourriture que celuy des succulètes. Si les succulentes sont aigre-douces, comme Renette, le sidre est delicat tost prest à boire, de facile digestion, & de prompte distribution, & toutesfois de peu de garde : mais si elles sont sures & acides, il est verd & aqueux : & partant difficile à digérer, comme vin verd, & de peu de nourriture.

Quand à la façon, celuy qui est fait sans eau, Sidre pur,
qu'ils appellent pur, ou gros, tarde trop plus à
se cuire & purifier, que celuy ou l'on en met
quelque portion : mais aussi garde-il plus long-
gument sa bonté & perfection. Car l'eau le
fait le plus souuent surir, dans les cinq ou six
premiers mois, si l'y en a quantité, ou pour le
moins dans la première année, encors qu'il y
en ait peu, & qu'il soit tiré de pommes douces.
Et pour ceste cause, on n'en doit mettre qu'à
celuy qu'on veut boire les six premiers mois,
& encors en moyenne quantité : si la santé de
quelqu'un requiert sidre trempé d'eau le reste
de l'année, il sera meilleur y en adiouster en le
buuant, comme lon fait au vin. L'en ay souuent
gousté neantmoins, qui se sont gardez deux ou
trois ans sans surir, encors qu'il y eust quel-
que quantité d'eau, principalement en de bien

grans vaisseaux, comme moyennes tonnes, & autres, qui estoit pour la pluspart de pommes douces.

¶ L'inuention du fidre.

C H A P. I I.

SI L est vray-semblable que l'inuention du fidre soit fort ancienne, veu que de temps immemorial l'vlage en est en Biscaye, & en ceste province de Normandie. Mais il est autant impossible de dire qui en ait esté premier inuenteur, qu'il est difficile de composer le different qui est entre les Normans & Biscains , pour la premiere possession , que l'vne & l'autre partie se pretend attribuer : dequoy toutesfois iamais homme, que ie sache , n'a laisse aucune chose par escrit. Il est vray-semblable qu'ainsi que selon les Hebrieux, Noé ayant espraint premierement la grappe, & trouué le ius bon, a donné commencement au vin, Quelqu'vn aussi ayant pillé des pommes, & trouué le ius plaisant , ait donné commencement au fidre, non seulement en ceste prouince, où il ne peut croistre vin excellent, pour la debilité & foiblesse du Soleil : mais aussi en Biscaye, où ils en ont commodité de leurs voisins. Et de vray, la maniere vulgaire de le faire en Biscaye, est encors fort rude, car les vns concassent les pommes seulement , puis les mettent dans vn vaisseau , avec bonne quantité d'eau , laquelle ayant pris quelque

force & vertu des pommes concassées, & l'estat purifie par ebullition, ils l'appellent pom-made, & en boyuent. Les autres froissent seulement les pommes à petit coup de maillet, puis les mettent entières au vaissseau, avec force eau. Les autres en tirent le jus, & avec grande quantité d'eau le mettent aux vaisselages, pour se cuire & purifier. Les plus aduisez le font comme par deçà, & de là en a esté apporté cette année bonne quantité par la mer à Constances, & autres lieux maritimes circumuoisins. Il pourroit neantmoins sembler que le sidre n'estoit anciernement si commun en Normandie qu'il est de présent: d'autant qu'il ne se trouue monastere, ne chasteau, ne maison antique, où il n'y ait vestiges manifestes & apparentes ruines des brasseries de Biere, qu'on y souloit faire pour la prouision ordinaire. Et n'y a pas cinquante ans qu'à Rouen, & entout le pays de Caux, la biere estoit le boire commun du peuple, comme cest de présent le sidre: mais il estoit bien raisonnable que la biere cedaist à vne liqueur si plaisante, & si salutaire qu'est le sidre, comme il faudra qu'estant cogneu par les medecins, qu'il prenne pied par toute la France, aussi bien qu'en Biscaye, malgré tous les excellens vins que nature produit en abondance au voisinage, autrement quelle faute seroit-ce aux medecins, de rechercher si curieusement & avec tant de fraiz, tant de remedés iusques aux entrailles de la terre, & mespriser cestuy-ci, qui est si plaisante & si excellente medecine d'une infinité de maladies? Quelle paresse seroit-ce

aux hommes de se priuer d vn boire si bon, qui peut croistre sur les chemins, & es ceintures de leurs closages, sans despense & sans fraiz, avec bien peu de diligence. Le vin a d'excelentes vertus & rares proprietez : aussi est-il cause de grans maux , si on en vse sans iugement & discretion. Mais le sidre excellent est plus familiier à nostre temperature, & a beaucoup moins d'incommodeitez, comme ie demonstreray cy apres si euidentement, que personne qui vueille iuger sans affection,n'en pourra douter.

L'antiquité du sidre en César-

Les Costentinois en ont cogneu premiere-
ment l'visage par deçà, ce qu'on peut entendre
par les plus vieilles & antiques fieffes de leurs
terres , faites aux charges & conditions de
cueillir les pommes, & faire les sidres,

¶ La temperature du sidre.

C H A P . I I I .

 E bon sidre purifié & bien meur, est de temperature chaude & humide, fort approchant du temperament de nostre sang.

Quand à sa chaleur, elle est si moderee que elle ne brusle & ne dessche trop, ni ne nuisit aucunement à l'homme bien sain, qui en vse sobrement. Et partant elle n'a si grand besoin d'estre affoiblie ou corrigée par meslange d'eau qu'à la chaleur du vin, excepté en complexions chaudes , seches & cholériques. Neantmoins elle se monstre euidentement en ses effets , sans

qu'il soit nécessaire chercher raisons d'ailleurs. Car c'est la chaleur naturelle du sidre, qui le fait si bien & longuement bouillir, voire ietter vne si forte & puissante vapeur, qu'elle rompt & deffonce le vaisseau, si elle n'a ouuerture & libre issuë pour se purger. La mesme chaleur ayant vertu de separer les choses dissemblables, & d'assembler & conioindre celles qui sont d'vne mesme nature, le purifie tant de l'escume qui sort par la bonde, que des lies & feces qui descendent au fond, le cuit & rend conuenable pour l'vsage de l'homme. Si on cherche autres raisons de sa chaleur, par quels argumens a-on cogneu que le vin est de chaud temperament? il eschauffe celuy qui en vse, & l'enyure fil en prend outre mesure, autant en fait le sidre. On en tire l'eau ardente, qu'ils appellent eau devie, aussi fait-on du sidre: voire plus de celuy qui sera excellent, qu'on ne fera de plusieurs vins du cru de la France. I'ay dit de l'excellent, d'autant que celuy qui est fait de pommes aigres, qu'on appelle sures en ceste prouince, est crud & acide, peu chaud, ou plustost froid, au respect du bon, qu'on fait de pommes douces, ou autres: comme nous disons les vins verds, froids, les conferans avec les autres puissans vins, trop plus chauds & vigoureux: & de ceux-ci on en tire peu d'eau de vie. Quand il n'y auroit autre raison que la suaue & aromatique odeur des pommes excellentes qui se fait sentir de si loin, on ne deuroit douter que le sidre ne fust chaud & vaporeux.

C'est donc chose resoluë & certaine, que

Tout bon fidre est de chaude temperature, comme le bon vin : mais non en tel ordre, car le meilleur & plus puissant fidre, ne passe point la fin du prennier ordre des choses chaudes, ou le commencement du second, & le plus fort vin va iusques à la fin du troisième.

Le fidre est humide.
Quand à l'humidité du fidre, je l'ay cogneu par longue experiance en plusieurs extenuez & dessechez, ou par vſage de vins forts & d'alimens, salez & espicez, ou par diettes & regimes desiccatis, ou par longues maladies cholériques : lesquels apres les purgations necefaires, i'ay mieux & plus promptement remis en chair & en nature, changeant le vin en fidre, que par remede que j'eusse peu inuenter. Dauantage on cognoist assez l'humidité naturelle du fidre, en ce qu'il nourrit & engraisse fort ceux qui en vſent, & qu'il oste fort bien & promptement la foif, & toute alteration de quelque occasion qu'elle vienne, i'entens celuy qui est fin, transparent & hors de douceur. Ausſi la pomme dont il est fait est humide.

Ceste humidité du fidre corrige tellement sa chaleur qu'elle n'est si dommageable à homme qui en vſe de quelque habitude qu'il soit, que feroit la chaleur du vin sans eau. C'est assez de la temperature du fidre, venons à ses autres vertus & facultez.

¶ Les vertus & proprietez singulieres du sidre.

C H A P. I I I I.

TO V T boire ordinaire doit estre doué de trois facultez singulieres, sans l'yne desquelles nul ne peut meriter le premier lieu , ni estre le parangon des autres. La premiere, qu'il foit facile à digerer : la seconde , qu'il penetre promptement: la tierce , qu'il hume & corrise la siccité des parties solides,& oste la soif: lesquelles trois ne s'assemblent en aucun bruuage naturel , que au seul sidre , que ie sache.

L'eau , que Dieu & la nature ont donnee à tous animaux pour boire commun, a bien vertu d'humecter, qui est la principale , & de moderer la chaleur naturelle , de peur qu'elle ne consume trop tost l'humidité radicalle , de laquelle elle se paist & nourrit , mais elle n'est si facile à digerer,ni de parties assez tenues & subtilles, pour penetrer promptement. Et partant si celuy qui en vse n'a la chaleur vigoureuse , & qu'il ne s'exerce , elle demeure longuement en l'estomach & es hypocondres, excitant obstructions,tensions,durtez , & pesanteurs tres-facheuses.

Le bon vin est facile à digerer , & de parties assez tenues , pour arrouser promptement toutes les parties solides , mais s'il n'est corrigé d'eau,tant s'en faut qu'il hume & come l'eau

*Les vertes
dell'eau.*

Le vin est ou le sidre, qu'il desseche & eschauffe si bien le
chauffe & foye, qu'il en prouient grand nombre de malades,
principalement en chaudes & seches complexions, comme fieures, inflammations,
dartres, prurit, & toutes les autres especes de galles & gratalles, hydropysie, disenteries, &
femblables.

La Biere est de grande & forte nourriture,
appellatue mais elle oppille fort, & rend la personne pesante
& melancholique, & partant est fort insalubre à toute personne de qualité, & qui vit en repos.

Il est donc certain que le seul sidre a obtenu ensemble les trois facultez susdites, bien proportionnees au naturel de l'homme, pour l'entretenir en santé & prolonger sa vie: de chacune desquelles nous toucherons quelque mot particulierement.

Digestion
du sidre. Quand à la facilité de digestion, ou concoction, l'experience m'a appris qu'elle se trouve telle au sidre fin, delicat & assez meur, qu'il n'y a vin qui ne luy cede, fust ce vin d'Ai.

C'est abus de penser que tant plus le vin est chaud, fort & puissant, tant plus il soit facile à digerer. Il est certain que la chaleur naturelle de l'estomach estant temperee, fait plus aisément la concoction de choses temperees, & fort proches de son naturel, que des plus dissemblables: car comme les choses temperees fortifient & conseruent nostre chaleur naturelle, ainsi celles qui en sont fort etlongnees, la trauaillett & molestent, soyent froides soyent chaudes. Or le sidre fin & delicat, estant en bonne maturité, approche

approche fort de la temperature de nostre sang & de sa chaleur naturelle: voire trop plus que le vin. Dauantage il a peu de corps & de matiere, qui fait beaucoup à sa facilité de concoction & celerité de distribution, d'autant que tant plus tout boire a de corps & de matiere, tant plus nature trauaille à le cuire & digerer. Et me souuient sur ce propos auoir veu bon nombre de personnes débiles d'estomach, & subiects à cruditez, affirmer que le sidre tel que l'ay descrit leur donnoit moins d'empeschement à l'estomach, que le meilleur vin d'Orleans qu'ils peussent boire: & ay noté que tels personnages estoient sanguins à iouës vermeilles, ayant le foye chaud, & l'estomach tendre & delicat.

Si on veut corriger vne crudité d'estomach qui prouienne de cause froide, ie confesse bien que le vin y est plus propre que le sidre, d'autant qu'il eschauffe dauantage. Mais si la debilité & crudité d'estomach est causée & entretenue par l'excessiue chaleur du foye, & par amas de cholere ardante en la vessie du fiel & au meztaire, comme il aduient assez souuent, le sidre y est trop meilleur que le vin, encores le doit-on tremper d'eau, de moitié, ou du tiers pour le moins.

Que le sidre soit de subtile & tenue essence pour penetrer incontinent, & estre promptement distribué, on le peut apprendre de l'excretion de l'vrine qui vient tost apres le past, comme si on auoit beu du vin blanc. Car Hippocrate est d'aduis que les chofes dont l'excretion

*Quelques
uns dige-
rent mieux
le sidre que
le vin.*

*Distribu-
tion du sidre.*

f

tion & euacuation est prompte, nourrissent legerement. Or elles ne peuvent nourrir legere-
ment, sans estre soudain distribuees, d'autant que la distribution de l'aliment precede la nu-
trition.

Dauantage on cognoist assez la legerete de sa distribution, en ce que l'estomach ne les hy-
pocondres n'en deuennent enflez, ni les veines oppillees. Ce qu'on peut remarquer en ceux
*La plus
part des
Coſtēinois
ſont ſan-
guins &
vermeil-
lets.*
*Venons ali-
mentaire
du ſidre.*

qui uſent communement des fins & delicats ſidres de Coſtentin, qui ſont pour la pluspart fanguins, de couleur viue & vermeille, & ont les hypocondres eſgalenment mollets & obeisſans au tact.

Il reſteroit de monſtrer que le ſidre hume-
re ſuffiſam̄t, mais nous en auons assez
traité cy deſſus parlant de ſon temperament,
Venons maintenant aux autres vertus & facul-
tez, non neceſſaires au boire commun, mais
tref-vtiles ſi elles ſy rencontrent. La premiere
& principale eſt l'alimentaire, qui luy eſt com-
mune avec le vin : de laquelle portent ſuffiſant
teſmoignage les gens de faiz & de peine de ce-
ſte prouince, qui fourniſſent mieux au traueil
avec pain & ſidre, sans viande, qu'ils ne fe-
royent avec plusieurs viandes ſans ſidre. Et la
plenitude des biberons, qui tariffent ſix ou ſept
pots de ſidre en rongeant vne ſeule crouſte de
pain, & ſont ſi bien nourris qu'ils creuent de
graiffe. Tout ſidre donc nourriſt & ſubſtantie le
corps, mais lvn plus que l'autre, comme fait
auſſi le vin. Les ſidres de pommes ſures ſont
cruds & aqueux, & partant de petite nourritu-

re, comme entre les vins font les verds qu'ils ont ignominieusement surnommé ginguets, & les poires faits de poires aspres & ruesches.

Ceux qui sont de pommes douces nourrissent beaucoup, & tant moins la pomme a de ius tant plus le sidre en est puissant & nourrissant. Et si on en veut faire quelque iugement par le goust, par la couleur & consistence, tout sidre doux haut en couleur, gros & espais, est de grande nourriture : celuy qui est du goust commun des bons sidres hors de douceur, clair & fort descharge en couleur, est de plus petite. Le sur, de couleur d'eau, ou de poire, de tres-petite. Comme donc le vin blanc, ou paille d'œil de perdrix, non doux, ains subtil & delicat, encors qu'il soit plus plaisant & plus salutaire, nourrit beaucoup moins que le doux & que le rouge : Aussi le sidre fin & delicat, du goust commun des sidres excellens hors de douceur, de couleur de Ptisane, en laquelle il y ait bien peu de reglisso : encors qu'il soit plaisant & plus propre pour l'entretenement de la santé, que celuy qui est plus gros, plus haut en couleur & plus doux, est neantmoins de beaucoup plus petite nourriture.

C'est assez de ce propos, vencns à ses autres vertus, il a encors ceci de commun avec levin, qu'il augmente, fortifie & excite la chaleur naturelle par sa douce & benigne chaleur, rendant la personne plus prompte, plus agile, & plus vigoureuse à toutes ses actions. Il refiouit aussi & est cause de liesse, par le moyen d'une vapeur temperee & familiere à la nature, laquelle se

f ij

Le sidre fortifie et excite la chaleur naturelle

respond promptement par tous les membres ,
voire s'insinue iusques aux veines & arteres , &
és ventricules du cœur , reprimant , dissipant ,
& corrigent toute vapeur , ou fumee melan-
cholique . C'est pourquoy nos ancetres ayans
Syrop de
iude pom-
mois.
remarqué ceste vertu & faculté és pommes o-
doriferantes , & en leur ius , nous en ont compo-
té vn syrop , pour les melancholiques , que les
Apotichaires dispensent par toute la France , &
gardent en leurs boutiques .

Or si le Syrop fait de ius de bonnes & odo-
riferantes pommes , corrige la siccité & tonte
autre peruerse qualité de l'humeur melancho-
lique , adusté & bruslé , dissipe ses vapeurs & fu-
mees , & pour ceste cause resiouit les personnes
atristees , il est bien raisonnable que le sidre ait
bien plus d'efficace . Car le ius de pommes perd
la pluspart de sa benignité & de ses esprits en la
cuison du Syrop , & le Sidre estant cuit & puri-
fié par sa naturelle chaleur , retient sa propre
temperature , & toutes ses autres facultez eu-
tieres .

Le sidre est
excellent
aux melan-
choliques
par adu-
stion.

Outre ce tesmoignage de l'antiquité , nous
auons assez experimenté en la curation d'une
infinité de melancholiques , hypochondria-
ques , & en moymesme quelle est l'efficace du
sidre , à la correction de l'humeur melancoli-
que , fait par aduption de cholere & de tous ses
accidens : Car ayant esté fort trauailé trois ans
entiers d'une palpitation de cœur , & d'autres
accidens familiers aux melancholiques , hypô-
chondriaques , apres auoir obserué régime ex-
quis , corrigé par tous moyens possibles , & pur-

gé souuent l'humeur melancholique bruslé, ie ne me suis du tout remis en mon naturel, iusques à ce que m'estant retiré en Normandie, pour la fureur des guerres ciuiles, i'aye communé l'usage du vin en sidre, lequel m'a tellement & en peu de temps restabli en ma premiere santé, qu'il ne me reste aucun vestige de la precedente maladie : laquelle neantmoins plusieurs estimoyent incurable.

Le vin dissipé bien les vapeurs melancholiques & recreé l'esprit de l'homme, mais si l'humeur est fait par aduersion de cholere, il en empire la cause, la desséchant & bruslant d'avantage : Mais le sidre a cela de propre & de peculier, qu'en corrigeant les accidens de tel humeur, il en amende & adoucit la cause. Car, comme i'ay dit cy dessus, parlant de sa température, il humecte mieux tout humeur aduerte, mesme les corps secs & arides, que remede qu'on puisse excogiter, qui n'est pas vne petite prerogative.

Outre, il a cela encor commun avec le vin, qu'il est excellent remede de toute syncope ou foibleſſe, excitez de grande euacuation, pour les esprits dissipéz qu'il repare incontinent: toutes fois en ceci il est inferieur au vin. Il prouve aussi le sommeil, & rend le dormir doux par la benignité de sa vapeur, voire beaucoup plus que le vin François. Il y a d'avantage qu'il tient ordinairement le ventre plus mol que le vin, par ce qu'il humecte.

Il fait abondance de lait aux nourrices, voire corrige le vice de leur sang, si elles auoyent Le sidre est
cellement pour
les nourrices
et ces.

f 111

DE LA NAT VRE

esté nourries de vin, ou de biere au parauant: tellement que les Princes & grans Seigneurs deuoyent estre bien curieux d'en faire vser aux nourrices de leurs enfans, pour les exempter de tant d'inconueniens que l'ysage du vin leur attire.

Somme que si nous ostant au vin la faculté desiccative, pour laquelle il est commode à lauer les playes & fomenter les parties nerueuses, on n'y pourra remarquer faculté aucune qui ne se rencontre au sidre, sinon en pareil degré, pour le moins en tel, qu'elle suffist, voire est beaucoup plus commode pour l'ysage de l'homme. Et encores est-il certain que pour l'utilité qu'on tire de la siccité du vin es maladies exterieures, qu'il porte grande incommodité à la pluspart des intérieures.

¶ La difference des sidres.

C H A P . V.

VAND aux vertus & facultez susdites, encore qu'elles se rencontrent en tout bon sidre, si est-ce que selon la difference d'icelz, l'une est en l'un plus grande qu'en l'autre. Pour ceste cause il fera bon de declarer par le menu les principales differences, & leurs peculières vertus & proprietez. On les peut tirer comme celles des vins, de leur couleur, du goust, de leur consistence, & de leur vertu ou faculté.

*La couleur
des jasnes.*

Quand à la couleur, tout sidre n'estant

encores trouble, ressemble aux eaux des riuieres desbordees & troublees par le meslange des terres qu'elles rauagent: quelque peu plus rouge, s'il est fait sans eau, de pommes douces, rouges & iaunes, reuenant à l'eau des petites riuieres qui coulent par terres de mine de fer: quelque peu moins, s'il est de pommes fures, ou autrement destrempé d'eau.

*Couleur
des sidres
nouheaux.*

Tout tel sidre est de difficile concoction, il trouble le ventre, & enflé l'estomach & les hypocondres, il oppille & fait grand amas de cruditez & ventositez, attirant par ce moyen plusieurs maladies longues, comme obstruction & durté de ratte, coliques venteuses, pasles couleurs, fievres quartes, &c. Partant nul n'en doit viser qui ait desir de conseruer sa santé, s'il n'est homme de peine.

Quand au sidre purifié, il s'en trouue de rouge comme vin, bien excellent, fait d'une pomme, qu'ils appellent Escarlate en Costentin, de moyenne grosseur, toute rouge comme sang, & pleine de petites veines rouges à la morsure. Ce sidre se garde deux ans en bonne année : au parruant qu'il soit defequé, il est gros & espais, mais estant paré & bien defequé, (ce qui ne luy aduient plustost que sept ou huit mois) il est assez transparent, doux & picquant, ensemble aromatique, comme s'il estoit sophistiqué de sucre & de canelle.

*Sidre rouge
de scarla-
tin.*

On en trouue encor d'autres rouges comme vin, desquels ie ne scay les noms, comme chez le sieur du Sausay en Costentin, où il s'en fait d'une petite pomme verte, d'aussi rouge que f iiiij

vin clairet François. La pomme appellee Sauage, ou Nostre-dame sauage, fait sidre excellent & haut en couleur, comme vin paillet la premiere annee.

Apres cest escarlatin, & autres sidres de couleur rouge, doit auoir lieu le sidre appele Ameret, ou d'Ameret, parce qu'il est fait de pommes ameres : & apres cestuy-ci le Muscadet, ainsi appellé, d'autant qu'il est de la couleur, de l'odeur, & du goust de la muscadelle. Ce sidre est plus haut en couleur que celuy de couleur d'Ambre, non toutesfois si rouge que l'Escarlatin, ains roux ou tanné comme vin muscadet. Il est donc moyen entre l'Escarlatin & ceux de couleur d'Ambre.

Ameret. Renouet. La couleur du sidre renouet ou renouuelet vient apres celle du muscadet, ainsi appellé pour ce qu'il est des premiers faits, & des premiers prets à boire. Il est donc quelque peu plus descharge en couleur que le muscadet, mais beaucoup moins que ceux de couleur d'Ambre, dont nous parlerons cy apres. Il ne cede à nul autre à sa primeur, mais si on ne le boit dans sept ou huit mois, ils disent qu'il perd beaucoup de sa grace & vigueur, & que sa couleur se diminue fort, il est gros & fort espais les deux ou trois premiers mois, s'il est fait sans eau : mais si on y met le tiers ou le quart d'eau, il se purifie si tost que dans la fin du deuxième mois il est en sa bonté, de couleur d'Ambre & transparent, plus plaisant & plus salubre que ecluy qui est pur & sans eau, mais non pas si puissant. Encores qu'il soit fait sans eau il se pu-

Muscadet.

rifie fort bien dans le troisième ou quatrième mois plus tard, ou plus tôt selon le terroir.

Le sidre de pommes de Gay est excellent, & presque aussi haut en couleur que vin paille du commencement, mais il se décharge si bien qu'il vient à la couleur du muscadet, & présente à couleur d'Ambre.

Tout sidre haut en couleur, est puissant & de grande nourriture, pourvu que telle couleur ne soit accidentelle, pour être bas & esluenté, ce que le goût peut discerner. Les vins rouges se diminuent au vaisseau & tirant à l'esluent, paissent, mais les sidres qui sont de couleur d'Ambre rougissent & paissent du commencement de l'esluent : puis se déchargent si bien qu'ils approchent de la couleur des sidres de pommes sures.

Ceux du pays d'Auge, & autres, obscurs & mal défeuez, se déchargent tellement lors qu'ils commencent à surir, qu'en fin ils ressemblent de couleur au sidre de pommes sures, comme fait aussi tout sidre qui devient acide.

Ces trois sidres cy dessus spéciez, & autres qui se troueront hauts en couleur, puissans & vertueux, sont propres pour ceux qui ont besoin d'être nourris, eschauffez, & fortifiez, pour ceux qui défaillent par syncopes & foiblesse, & pour les melancholiques froids, d'autant qu'ils reparent & restaurent promptement les esprits dissipés, cuisent & eschauffent tout humeur crud, discutent les vapeurs melancholiques, & resoufflent : mais ils chargent le cerveau & enjurēt, si on en boit plus que de raison.

Sidres de couleur d'Ambre. Apres ces sidres rouges, roux, tannez, & orangez, viennent ceux de couleur d'Ambre, les plus propres de tous pour la nourriture de l'homme. Ceste couleur est presque iaune & fort transparente, reuenant à la couleur de cest ambre dont on fait des patenostres, que les Latins appellent Succinum, & a la couleur d'eau, dans laquelle on auroit fait bouillir vn peu de reglisse, finon que tel sidre est plus transparent.

Tels sont les excellens sidres de Costentin : de Becquet, Couet, Guillot-Roger, Amerdoux, Cul noué, & autres, lors qu'ils sont bien cuits & bien purifiez : car au parauant ils sont rouges comme ceux dont nous venons de parler. Ils nourrissent si suffisamment, qu'ils ne cedent au vin, & ne sont pas moins faciles à digerer, qu'ils penetrerent & passent promptement. Les plus petis & plus delicats d'entre-eux n'ont aucune incommodité. Les plus forts & puissans ne peuuent estre notez que de deux vices qui se peuuent corriger facilement, c'est qu'estans vaporeux ils chargent le cerueau, & enyurent autant pour le moins que le vin : D'autrepart ceux d'entre eux qui sont forts & grossiers, eschauffent plus que de besoin, & ne desalterent suffisamment, mais y adioustant eau en les buuant & en vsant sobrement, il ne se trouuera teste si catharreuse qui en soit fort offensee, ni homme si alteré qui n'en soit satisfait : toutesfois celuy qui aime sa sante, choisira les mieux clarifiez & plus petis, d'autant qu'ils sont moins fumeux & plus aperitifs.

Sidres d'Auge.

Les sidres d'Auge de pommes douces, sont

de grande & bonne nourriture, mais la pluspart d'iceux ne viennent jamais transparens , d'autant qu'ils ne se purifient nettement , ains demeurent à demy troubles & obscurs , siis sont faits sans eau , soit que le terroir fort gras en soit cause , soit qu'ils n'ayent esté curieux de faire race de pommes excellentes à sidre , soit qu'ils facent leurs sidres de toutes sortes de pommes . Et me sembleroit que les deux derniers points seroyent la principale cause du mal : d'autant que le sieur du Brueil , situe au fonds d'Auge , a ordinairement sidres fins & de couleur d'Ambre , par ce (comme i'ay entendu) que les grefes en ont esté apportées de Costentin , par la curiosité & diligence de ses predecesseurs : & quand à l'autre raison , i'en ay fait faire en Auge de pommes eslites , qui se trouuoient de couleur d'Ambre , fin & tres excellent . Toutesfois le terroir y fait beaucoup , car estant gras , le sidre en est plus grossier , & estant sablonneux ou pierreux , il est ordinairement fin & transparent . Le cōfesse bien que leurs gros sidres nourrissent plus que les fins , delicats & transparens de Costentin : Mais par ce qu'ils sont oppillatifs , ils ne sont propres qu'aux gens de peine & de labeur .

Au dessous des sidres de couleur d'Ambre , sont quelques excellens sidres de Costentin pres Carenten . Ils sont faits de pommes aigre-douces , comme passe-pomme , qui rendent beaucoup de ius , qui est cause qu'ils sont fins , delicats & transparens , faciles à digerer , & de propte distribution , mais de petite nourriture ,

*Sidre de
pommes aigre-
douces*

*Beuzeuille
sur le Vay.* propres neantmoins pour les malades. De telle couleur sont les sidres de Cheualier, & de pomme-poire du sieur de Beuzeuille sur le Vey. Les sidres de pomme de Renette, & de Cappendu, si on en faisoit seroit si foible, qu'ils perdroient toute leur force & chaleur dans le troisième ou quatrième mois, ou plustost, si on n'y en mesloit d'autres qui eussent le ius plus vigoureux.

Tels sidres sont propres pour tous hommes de chaude & seche température qui vivent en repos, sans grand exercice: comme sont aussi les petis sidres des bonnes pommes douces, aufquels on met le tiers d'eau, principalement les cinq ou six premiers mois, pendant que les gros se purifient. La pluspart des sidres de pommes fures ont si peu de couleur qu'ils ressemblent au Poiré, & sont de peu de nourriture, difficiles à digerer, fils ne sont tant gardez que leur chaleur naturelle puisse cuire & vaincre l'acidité & crudité, comme il aduent dans la troisième année à ceux qui l'ont forte & vigoureuse.

*Sidre de
pommes
fures.* Tous sidres de couleur d'Ambre, & au des-sous, bien purifiez & transparens, sont estimez excellens pour l'ysage de l'homme, d'autant qu'ils ont en soy toutes les conditions que l'on peut desirer au plus excellent bruuage. Ils sont promptement & facilement digerez & distri-buez: ils humectent, ils nourrissent & resiouissent, sans trop eschauffer ni brusler les parties nobles. L'homme qui vit en oisiveté & repos doit entre ceux-ci choisir les plus foibles & delicates, qui ont moins de couleur, pourueu qu'ils

n'ayent autre vice d'ailleurs: non seulement par ce qu'ils sont incontinent digerez & distri-
buez, comme seroit quelque petit vin blanc.
Mais aussi qu'ils nourrissent moins & hume-
tent mieux. L'homme de peine doit choisir
les plus puissans, qui sont plus hauts en cou-
leur, par ce qu'ils nourrissent & fortifient da-
uantage.

Les plus deschargez en couleur, petis & de-
licats, se peuuent permettre aux febricitans &
alterez, avec suffisante portion d'eau: non pas
ceux qui sont hauts en couleur, forts & fu-
meux, non plus que le vin: ni mesmes aux ca-
tharreux. Tous gros fidres qui ne se purifient
iamais suffisamment, & encors ceux qui sont à
demi troubles, de couleur d'eau de riviere des-
bordee par terres labourables, sont dommagea-
bles pour les obstructions qu'ils excitent, & les
maladies qui en procedent, encors plus ceux
qui se noircissent incontinent qu'ils sont hors
du vaisseau. C'est assez de la couleur des fidres,
venons à la saueur.

Le gouſt du fidre.

C H A P. VI.

E Le gouſt du fidre est de plus grande
importance pour faire iugement de
sa bonté & vigueur que n'est la cou-
leur. Tout bon fidre recent est
doux ou amer: Tout bon fidre clair & purifié
est doux, ou du gouſt commun des bons fidres,

qui ont n'agueres perdu leur douceur , lequel n'a point de nom , non plus que le gouſt commun des vins ſans douceur .

Les mauuais fidres ſont ſurs ou aigres , ou inſipides comme eau . Quelquefois ils ont eſtrange gouſt du terroir , ou du vaiffeau , ou de quelque autre cauſe . Tout fidre doux eſt excellent & de bon vſage , ſi il eſt bien defequé , fin , delicat , & en parfaite maturité . Il nourrit beaucoup , il eſt facile à digerer & de prompte diſtri-
bution , propre aux poulmuns , aux reins vlcerez , & à la veſſie . Il a toutesfois cete incom-
modité qu'il engraffe beaucoup , parquoy il n'eſt propre aux personnes replettes : mais ce-
luy qui eſt encors doux & crud , il enſle , oppile , & amplifie le foye , encors qu'il foit par ad-
uenture clair & bien defequé . Neantmoins d'-
autant qu'il eſt de grande nourriture , on le doit permettre aux gens de peine & de trauail .

La langue ſeule de celuy qui eſt accouſtumé aux fidres , peut bien diſcerner les fidres doux auſſez cuits par leur propre chaleur , & partant preſts à boire , d'auec les autres qui avec leur douceur ont encors quelque crudité , comme elle fait auſſi des vins .

Et faut en outre ici noter , qu'entre les fidres excellens , il y en a qui retiennent vne grande douceur deux ou trois ans entiers . Et lors que ils commencent à la perdre , commencent auſſi à l'affoiblir & à furir , tellement qu'on trouuera ſouuent des fidres ſur-doux , ou aigre-doux , gre-doux , ſçauoir à demy defia ſurs , & à demy encors doux : ou n'agueres faits de pommes aigre-dou-

*Fidre ai-
gre-doux ,
ou ſur-
doux .*

ces. C'est pourquoy ceux-la qu'on a cogneu par longue experiance estre de ce naturel, se doyuent boire doux : car telle douceur n'est oppillatiue, ni autrement dommageable, non plus que la douceur du vin d'Anjou de deux ou trois ans : ains la douceur qui est iointe avec crudité, laquelle avec le temps se pourroit cuire & tourner en force & vigueur.

Les autres perdant leur douceur, demeurent excellens du commun gouft des fidres non doux, les vns demi an, les autres vn an ou deux, de telle facon, qu'on peut s'asseurer qu'entre la douceur & l'acidité ou sureur des fidres, il y a vne longue & large espace, en laquelle on remarqué grande varieté au gouft des fidres.

Tout fidre amer est encors crud & loin de sa perfection, car toute amertume de fidre se peut tellement cuire avec le temps, qu'elle se tourne en force & vigueur. Et n'y a doute, que les fidres qui sont faits de pommes d'Amer doux, ne soyent tenus des plus excellens, & de plus longue garde, n'estans prests à boire plus-tost que la seconde ou troisième annee. Estans recens ils sont gros & espais, troubles, rudes, & amers, mais ils deuient finis, doux & vigoureux, & en fin du commun gouft des fidres hors de douceur. Ils eschauffent & nourrissent beaucoup, mesmes resiouissent & enyurent.

Les excellens fidres d'Ameret, Couet, Guillot-Roger, Sapin, Hecouet, de Guay, & la meilleure partie des autres perdans leur douceur, viennent au gouft commun des bons fidres de couleur d'Ambre, lequel toutesfois varie quel-

*D u fidre
amer.*

que peu pour l'espèce de la pomme, le terroir, l'année, & la façon. Mais de ceste difference & variété on ne peut bailler autre iuge que la langue & le palais de celuy qui y est nourri, non plus que de la diuersité des vins. Et de vray, tout ainsi qu'un bon gourmet, peut promptement par le goust des vins, discerner leur creu, leur aage, & leurs autres differences, aussi celuy qui est accoustumé aux sidres, remarque au goust toutes leurs vertus & imperfections, l'aage, le terroir, & autres differences.

*Les sidres
aigres.*

Les sidres surs, ou acides, sont tels, ou pour estre faits de pommes sures, ou par mélange d'eau, ou pour estre tant gardez que la plus subtile partie de leur chaleur naturelle se soit resoluë, dissipée, & dégagée, le reste d'icelle demeurant caché & enfeuillé en leur sérosité. Il se trouue des pommes sures qui ont assez peu de jus, & partant rendent sidre assez vertueux, duquel l'acidité se peut tellement cuire avec le temps, que dans la troisième année ils deviennent excellens, du goust commun des bons sidres, comme i'ay noté cy dessus. Tel est le sidre fait des pommes de Fou-sauvage, & de Bosc. Tous sidres surs sont difficiles à digérer, comme seroyent vins verds, ils sont dommageables à l'estomach, & aux premiers intestins : mais ils profitent au foie qui seroit chaud & sec : ils ont beaucoup plus d'excrements sereux, & moins d'aliment que les doux, ils engendrent excremens, partie cruds & aqueux, qui se peuvent purger par les reins & par la vessie en forme d'vrine : partie cruds & visqueux dont produisent

*Pommes de
Fou-sau-
vage, & du
Bosc.*

uiennent obstructions, choliques venteuses, cruditez d'estomach, pâles couleurs, &c.

Ceux qui sont surs, pour estre faits de pommes sures, & les bons qui n'aguères commencent à surir, se peuvent permettre (comme nous auons dit ci dessus) à toutes personnes qui font exercice, mesmes aux autres qui ont bon estomach & le foye chaud: mais ils offendront grandement tous ceux qui ont mauvais estomach, toutes complexions froides & humides, & les personnes qui ont passé cinquante ans, mesme-ment tous ceux qui sont subiects aux obstru-
ctions de ratte, pâles couleurs, ou autres froi-
des & longues maladies de quelque aage qu'ils soyent. Les plus mal-faisans de tous, sont ceux qui pour auoir esté trop longuement gardez sont deuenus surs: car les autres ont vne cha-
leur naturelle plus forte, ensueulie en leur cru-
dité, comme aussi ont les vins verds, & les poi-
rez.

Le sidre aigre, qu'ils appellent par deçà ai-
gre simplement, n'est employé qu'aux sauces. Sidre aigre.

Le sidre presque insipide est tel, ou pour auoir esté trop mixtionné d'eau, ou pour auoir perdu toute sa force & vigueur, mesme son acidité, comme il aduient au vin qui deuient Vappa, que nous disons poussé: Tel sidre doit estre re-
jeté de tous, comme estant pire qu'eau.

Les sidres qui retiennent quelque goust e-
strange du lieu de leur creu ne sont dangereux,
mais ceux qui ont pris cela du vaisseau, moisil
& chancy, ou remugle, ou de quelque meslan-
ge estrangere, doyent estre condamnez. Le

s

boire penetre promptement es veines & artères, y portant & communiquant à tout le corps toutes ses qualitez, chose qui doit bien nous inciter à le choisir exempt de tout vice notable.

¶ De l'odeur, confisſance, & force du sidre.

C H A P . V I I .

L'odeur du
sidre.

ESidre qui est de suave, plaisante & agreable odeur, repare plus promptement les esprits dissipéz, & resouist mieux que celuy qui en est priué: mais aussi est il plus incommodo pour la teste, si quelqu'un est subiet à la pesanteur d'icelle, à douleurs, ou fluxions & catharres: il est propre pour ceux qu'on veut promptement retirer de foibleſſes & syncopeſ, renourrir & fortifier.

Celuy qui est fœtide, ou d'autre graue & mauuaife odeur, est plus dommageable que celuy qui a seulement mauuais gouſt, dont nous auons parlé cy dessus, d'autant que par sa vaeur il communique ſon vice plus promptement, au cœur & aux autres parties nobles.

Confisſance
du sidre.

Quand à la confisſance des sidres, celuy qui est gros & espais fait beaucoup plus de ſang que celuy qui est fin, bien purifié, & de ſubtile eſſence, & nourrit aussi dauantage: mais il n'est propre qu'aux gens de peine, pour les obſtructions qu'il engendre aux hommes de lettre & de repos. Ceux-ci choifiront sidres fins & delicats, lesquels foient aussi faciles à digerer qu'à

distribuer, qui humectent & desalterent mieux, & en somme qui ayent facultez contraires aux vices des grossiers.

Quand à la force & vertu, ou débilité des sidres, celuy qui est estimé petit, pourueu qu'il soit clair, fin & delicat, bien meur & exempt de toute acidité, doit estre choisi pour les malades, & permis mesme en sieure, si elle n'est fort ardente, pourueu qu'il soit moderé de moitié, ou du tiers d'eau: Mais le fort & vigoureux n'est propre que pour les hommes bien sains, ou pour les debiles & refroidis sans sieure, en general pour ceux qui ont besoin d'estre bien nourris, eschauffez, fortifiez & resiouis.

Il y a encores d'autres differences des sidres, qui sont prises ou de leur aage, ou de la tem- perature de l'annee, ou de la diuersité des pommes dont ils sont faits, ou de leur façon, ou du terroir où ils ont creu, lesquelles on pourroit obmettre, d'autant qu'elles dependent toutes & sont comprises sous les premières & principales, dont nous venons de parler suffisamment, & pour bien dire ne sont qu'accidentales: car quoy qu'on puisse alleguer d'ailleurs, tout sidre de bonne couleur, de goust, de consistance, d'odeur & de faculté exquise, doit estre estimé excellent, quelque aage qu'il ait, ou de quelque creu, ou poimpage qu'il soit. Et au contraire tout sidre qui n'a couleur, ne goust, n'odeur, ne consistance louable, ne vigueur, ne peut estre iugé bon, encores qu'il fust du cercu de Costentin, & des meilleures pommes. Je di- ray toutesfois briuelement yn mot de chacu-

*De la force
et vertu
du sidre.*

g ij

*L'age des
fidres.*

ne, pour mieux esclarcir ceste matiere.

Quand à l'aage des fidres, nous auons desfa dit que les vns se gardent vn an, les autres deux, les autres trois ou quatre: les autres sont prefts à boire dans le deuxiéme, ou troisiéme mois. Ce sera donc vne regle generale, que tout fidre sera meilleur en la fleur de son aage, que non pas en son enfance, ou en sa vieillesse. Car le recent & nouveau fait, est crud, oppillatif, & difficile à digerer, (comme il a esté dit) & le vieil qui commence à surir, n'est guere moins dommageable, & s'il est desfa sur, est du tout à reitter à gens delicats. Or lvn est à my-aage, sca uoir en sa force & bonté, dans trois mois, l'autre dans vn an, l'autre à deux ans, selon la temperature de l'annee, la pomme dont il est fait, le terroir & la façon, & felon aussi que l'annee est fertile ou sterile, comme nous declarerons cy apres par le menu.

*Le fidre va
rie selon la
temperatu
re de l'an-
nee.*

La disposition & temperature de l'annee change la qualité des fidres, aussi bien que des vins: en anneee toute froide & humide, telle qu'à esté ceste presente mil cinq cens soixante & traize, les pommes sont non seulement fort petites & mal nourries, pour la debilité du Soleil, encors qu'il en soit aussi grande rarité que iamais, mais aussi elles ont peu d'odeur, & partant les fidres feront peu vigoureux, & furi- ront dans la premiere anneee. Au contraire en anneee bien temperee, ou inclinante à chaleur & humidité, les pommes sont plus grosses & bien nourries, & le fidre plus excellent, pour- ueu que l'annee ne soit tant fertile que l'arbre

ne les puisse toutes bien nourrir d'aliment assez elaboré. Car ainsi qu'en pleine vinee, les vins ne sont jamais excellens, aussi ne sont les sidres quand les pommiers sont fort chargez.

Quand à la façon, celuy qui est sans eau se garde bien plus longuement, aussi n'est-il si tost purifié, ni tost prest à boire. Tout sidre de garde doit donc estre fait sans eau, mais à celuy qu'on veut boire les six premiers mois, il est bon d'y mettre quelque quatrième ou cinquième portion d'eau, pour l'auoir prest dans le troisième, ou quatrième mois, si les vicis de faillent.

Celuy où il y a portion de pommes sures se purifie assez tost, sans eau, & n'est trop vertueux, pour estre beau pur. Le terroir fait autant à la force & vertu des sidres que des vins, le Co-stantin est le meilleur pour les excellens.

Le pays d'Auge les fait puissans & vertueux, mais pour la pluspart espais, grossiers, & mal clarifiez. Le pays de Caux leur donne vn goust de terroir, pour le moins en quelques lieux où il y a de la marne.

Quand à la difference des sidres, prisne de la diuersité des pommes, encores qu'il soit bien difficile, voire quasi impossible d'en parler pertinemment, pour l'incertitude de leurs noms, lesquels varient à chasque village : si est-ce que pour fauoriser les nations, où il n'y a commodité de vins, qui se pourront delester cy apres à faire race de bonnes pommes à sidre, i'en diray ce que i'en ay peu apprendre en diuers lieux de ceste prouince, où i'ay frequenté

g iiij

durant les premiers troubles, pour le secours de la Noblesse.

Ie ne m'arresteray à descrire partie des ordres des pommes fures, dont le nombre est quasi incomprehensible aussi bien que des douces, tant nature l'est delectee en la varieté de ce fait. C'est assez de la difference des sidres, tiree de la diuersité des pommes. Reprenons le fil de nostre discours.

¶ Quelles sont les plus excellentes pommes à faire sidre.

C H A P. V I I I.

*Beuzeville
sur le Vé.*



*Cheualier à
Beuzeville*

Les meilleurs sidres de la Normandie se trouuent en Costentin, & en premier lieu à Beuzeville sur le Vé, chez le sieur duquel lieu se trouuent Cheualier, pomme rayee de rote, grosse comme vn œuf ou plus, aigrette conime Passe-pomme : mais plus succulente, de couleur vn peu vermeille au dedans. Le pommier est moyen, & de menu bois.

*Pomme-
poire*

Pomme-poire est plus longue, & plus ronde que Cheualier, ayant neantmoins mesme goust & presque mesme couleur au dedans, & autant de jus. Le pommier est moyen, mais plus rond que le precedent. Le sidre de ces deux espèces de pommes pilées ensemble est si peu coloré qu'il seroit pris pour poiré, si on n'en goustoit. Il est si clair & si transparent qu'on verroit vn

çiron dedans, il estincelle fort au voirre, & est preft à boire deux ou trois mois apres fa facon. Il est clair, subtil & aperitif comme vin blanc, sans toutesfois offenser le cerneau par ses va-peurs, & sans trop eschauffer le foye, encores qu'on le boyue sans eau : autant different des autres bons sidres plus grossiers, que font les plus petis vins François, & le plus petit vin d'Aï d'avec celuy d'Orleans. Il est fort salutaire pour tout homme de lettres & d'estat & qui vit en repos, principalement pour ceux qui font de complexion chaude, seche & cholérique, & peut estre permis aux febricitans en le trempant de moitié d'eau, ou pour le moins du tiers. Il a en somme la mesme proportion entre les autres bons sidres, qu'a le vin appellé des Grecs Olygophore, entre les autres bons vins. Il se trouve aussi chez ledit sieur de Beuzeuille sur le Vé du Couët, Anubet, d'Agorie, & autres especes de bons sidres, desquelles nous parlerons cy apres.

Amer-doux-blanc, pomme blanche assez grosse & longue, quelque peu cotelee. Le pommier fleurit des derniers, & neantmoins la pomme est des premieres meures, de sorte que le sidre s'en peut faire à la my-Septembre : lequel toutesfois est fort tardif à se cuire & purifier, & partant se peut garder en sa bonté iusques à la seconde annee. Ce sidre est des plus excellens & plus beaux, mesme des plus forts & vigoureux, de mode qu'estant trempé de moitié d'eau il se trouve aussi fort & vertueux que le vin François, trempé seulement du tiers.

*Antri-
doux-
blanc.*

g iiiij

C'est pourquoy ceux qui veulent viure en bonne santé n'en doyent boire sans le tremper, plus ou moins selon leur complexion: c'est le plus nuisible au cerveau de tous les fidres, comme est le vin d'Orleans de tous les vins qui se boyuent ordinairement en este region.

Amer-doux-verd.

Amer-doux-verd, est tardif, de fleur incarnate & belle, la pomme est meute à la Toussaints : le fidre est excellent & fort vigoureux, mesme la seconde annee, & ne doit estre beu sans eau, principalement de ceux qui sont subiects à catharres & à fieures.

Menet.

Menet, petite pomme jaune & blanche, & quelque peu rouge, laquelle croist en grappe & tient fort à l'arbre, elle est douce, mais peu succulente : le fidre en est excellent & de grande nourriture.

Doux-bel-heur.

Doux-bel-heur, belle pomme & grosse, ronde & courte, ayant la peau dure : si on veut attendre sa maturité, le fidre ne sera fait plustost que le Caresme. Estant meure elle a vne douceur sucree, le fidre est fort clair & jaune, des meilleurs iusques à la seconde annee.

Doux-balon.

Doux-balon, pomme verte, ronde & molle comme vne balle, ou pelotte, grosse, belle & douce, qui fait fort bon fidre.

Doux-aunesque.
A Monterueil.

Doux-aunesque, & grand nombre d'autres bonnes pommes à fidre, se trouuent en Costentin, entre lesquelles on fait grand cas des ordres suivantes à Monterueil, qui est à trois lieues de Sainct Lo.

De Soucy.

Pomme de Soucy, petite & rouge, bonne à matiger cruë, laquelle neantmoins fait fidre

excellent, qui se peut garder deux ou trois ans. Il se doit faire en Octobre, le pommier est petit.

Cheualier, grosse pomme & belle, qui a vn quartier rouge dehors & dedans, aussi bonne à manger que Passe-pomme, & neantmoins le sidre qui le fait d'elle semble estre excellent & fort iaune, & croy que c'est la mesme pomme qu'ils appellent Cheualier chez monsieur de Beuzeuille, dont i'ay parlé cy dessus.

Auoyne, pomme douce, belle & grosse, qui fait sidre bien clair, & neantmoins de longue garde, comme de deux ou de trois ans, principalement si elle estoit meslée avec pomme de Feine.

Jean-Almy, pomme iaune, douce & belle, fait sidre excellent, mais si elle est trop meure, trop pilée ou pressée, il est ordinairement chargé de flottons. Ils meslent en ceste maison Doux-bel-heur avec Cheualier, ou bien la pomme de Gay, pour auoir du sidre excellent.

Pomme de sainct Gilles est verte, belle & douce, comme si elle étoit sucrée, elle a la queue longue, & change le pommier iusques au gros de l'arbre.

Pomme de Rouget, grosse & ronde, le sidre est haut en couleur & fort excellent, & est le pommier de bon rapport.

Oger, pomme surette ou aigrette, de bonne odeur, & plus plaisante à manger cruë que Passe-pomme, & qui fait neantmoins sidre clair, & de tres-salutaire vsage.

Cousinette, petite pomme rouge, bonne à

Cheualier.

Auoyne.

Feine.
Jean-Almy.

Doux-bel-heur.

Saint Gil-

les.

Rouget.

Oger.

Cousinette.

manger cruë, & à faire sidre : elle se garde iusques à Pasques, & fait le sidre clair & subtil.

Becquet. Ils ont en ceste maison de deux sortes de Becquet, vne sure & l'autre douce. Les sures ou aigrettes sont bonnes à manger cruës, comme Passe-pomme : les sidres qu'on en fait sont des premiers prests à boire.

*Pomme ci-
re.* Pomme-cire, ou pomme à la cire, est douce comme miel, le sidre d'icelle se doit faire à la my-Aouft, & est des premiers defequez.

Turbet. Turbet, ou Turbat-caput, petite pomme douce, blanche. Le sidre est assez bon, mais il donne fort à la teste, dont la pomme a pris son nom. Le pommier monte en haut & est tost parcreu : la greffe de ceste espece a ceci de propre, à ce qu'ils en disent, qu'elle redresse le pommier sur lequel elle est entee, si l'estoit tortu.

Ils font bien cas en ceste maison de Fouc-sauvage, encôres qu'il soit sur, par ce que le pominier charge souuent, & que dans la troisième année le sidre se cuit & meurit si bien qu'il est de bon vſage. Ils font aussi estat d'Aigre-bel-heur, ou Sur-bel-heur, par ce que le pommier resiste fort aux ihiures de l'air, & que il charge souuent. Et d'abondant qu'estant meslé avec des pommes douces, desquelles le sidre se noircit au voirre, il le purifie & clarifie fort bien, le rendant de plus longue & meilleure garde, & plus salubre.

*Greffé de
Monsieur,
au logis du
fieur de l'
Eure pres
la mervue
Valognes.* Greffe de Monsieur, c'est vne sorte de grosse pomme douce, de la dernière fleuraison, & de la mervue Valognes, se fait au commencement de Septembre. Les

greffes ont esté n'agueres apportees de Biscaye. Monsieur de l'Estre à deux lieuës de Vallongnes a esté le premier qui les a entees, à ce que l'ay entendu au pays.

Court'daleaume est comme la precedente, des dernieres fleurs, & de la premiere maturité, pomme moyenne, blanche, amere, & seche, preste à fidrer en Septembre. Le sidre est jaune & beau, & si excellent qu'il ne cederoit à Ameret.

Barbarie de Biscaye, grosse pomme longue verte & rousse, rellee, douce-amere, fort bonne à manger cuite. Le sidre est des meilleurs, mais trop grossier si l'on n'y en mesle d'autres qui le clarifient. Il s'en trouue à Piquauville chez monsieur de la Haulle, pres le Bourg-l'Abbé en Costentin.

Camiere, pomme douce & grosse comme Camiere. Peau de vieille, laquelle meslee avec Cul-noué fait sidre excellent, qui se peut garder trois ans. On le fait à la Toussaints : le pommier est de bon rapport.

A Morsalines, pres la Hogue en Costentin, il y a vne espece de pommes, qu'ils appellent d'Espice, desquelles on fait sidre si excellent que il est par dessus les autres, comme le vin d'Orleans est par dessus le petit vin François. Le feu grand Roy François passant par là en l'an mil cinq cens trente deux en fist porter en barraux à sa fuitte, dont il vsa tant qu'il peut durer.

Belle-fille, grosse pomme blanche & douce, bonne à manger, elle fait fort bon sidre, mais elle est peu succulente, On en trouuera des Belle-fille, à Meaulville.

greffes en Costentin, au Mesnil-vile.

Escarlate,
chez le sieur
de Meau-
tibus Ca-
renten.

Escarlate, pomme moyenne, toute rouge comme sang, mesme au dedans en la morsure pleine de petites veines qui semblent contenir du sang, tant elles sont rouges. Le sidre est fort jaune tirant sur le rouge comme petit vin d'Aï. Le pommier est large & en roué, non haut, le sidre se garde doux deux ans, il est espais au commencement, mais dans le six ou septième mois, estant bien paré ou defequé, il devient doux & picquant & ressent fort la canelle. On le fait à la my-Octobre, On n'en doit boire sans eau, si on desire viure longuement en bonne santé, non plus que de tous les autres excellens, chauds, vigoureux & fumeux.

Ameret.

Ameret ressemble fort à Becquet, dont il sera parlé cy apres, excepté qu'elle n'est seulement douce comme Becquet, mais aussi amerre, dont elle a pris le nom. Le pommier & son bois ressemble aussi au pommier de Becquet, & s'en fait le sidre en mesme temps. Ce sidre est des plus excellens, rouge & beau iusques à la seconde année : mais par ce qu'il eschauffe fort & remplit le cerveau de vapeurs on n'en doit boire sans le tremper de la moitié, ou du tiers d'eau.

Couet.

Couet, est vne petite pomme à longue & mince queuë, dont luy a esté imposé ce nom : blâche & odoriferante cōme Becquet, mais vn peu plus amere. Le pōmier est rond & si fourni de bois qu'on n'y peut penetrer : le sidre se fait à la fin d'Octobre, fort excellent & puissant, de couleur plus rouge que Becquet, mais Becquet

se purifie mieux, & est plus haut en couleur.

Cul-noué, fait sidre autant ou plus excellent que Coüet, elle a la queuē fort courte, & de là elle a pris son nom.

Becquet, petite pomme verte en l'arbre, & en sa maturité iaune comme or, le pommier est grand & estendu, mais de menu bois. Le sidre est si excellent qu'il surpassé l'Ameret, il est de couleur d'Ambre, orengé, transparent & fin, il demeure doux vn an, & de là en avant il est du goust commun des bons sidres sans douceur, demeurant bon à boire iusques à la troisième fueille, sans surir ou aigrir: on le fait enuron là my-Octobre. Ces cinq especes de pommes cy dessus mentionnees, se trouuent chez le sieur de Meautis, pres Carenten en Costtentin.

La petite pomme amere-douce, qu'on appelle Menuet au pays de Costtentin, fait excellent sidre, comme fait toute autre pomme d'Ammer-doux, & s'en trouue de quatre sortes en la prouince. C'est assez des meilleures especes de pommes à sidre de Costtentin, venons à celles de Bessin, & du Bailliage de Caen.

Pepin percé, pomme verte & rouge, de Pepin per-
grosseur mediocre, fort douce, mais peu succu-
lente, le sidre en est clair & excellent: le pom-
mier beau, croissant en haut & qui porte sou-
uent.

Chez les heritiers du feu sieur d'Heronde-
uille, à Cardonuille y a de plusieurs sortes de Nostre-Da-
pommes excellentes à sidre. Celle qu'ils appel-
lent Sauuage, ou Nostre-Dame-sauuage, fait
sidre excellent. Le pommier croist en rouë, &
menau-
ge, à Car-
donuille,

fleurit des premiers, la pomme en est ronde & grosse comme le poing, fort douce & assez succulente, rouge d'un costé, blanche de l'autre, dure, & de laquelle on ne doit tirer le sidre plustost que Noel: lequel demeure longuement trouble & espais, mais la seconde année il devient si clair & transparent, & si doux qu'il est trouue peu de meilleur.

Haze, à
Cardonuile.
le.

Pomme de Haze, longue & jaune comme poire de Serteau, très-odoriferante, fait sidre grossier la première année, très-excellent la seconde, de couleur d'Ambre: elle corrige les autres avec lesquelles on la mélange au pressoir. On trouvera des greffes chez Pierre Morel à Cardonuile, la fleur résiste fort bien aux intuirs de l'air.

Amer-
doux rouge
ou Couille-
barbe, à la
Semillie-
ria

Amer-doux rouge, petite pomme rouge d'un costé, qui fait sidre fort excellent, qu'ils appellent Couille-barbe, à la Semillerie pres le Chasteau de Nully, & à Cardonuile chez Pierre Morel.

Pomme de
Germaine,

Germaine fait sidre autant ou plus excellent plaisant & délectable, que l'en aye onques veu entre ceux qui se purisent tost; il est transparent, tirant de couleur d'Ambre à la couleur de vin d'Aï, plaisant à boire & fort vigoureux, & se garde un an bon & delicat, on ne le doit boire sans eau non plus que le vin François.

Le sieur d'
Aigneruile
et.

Monsieur d'Aigneruile, près de Treuieres a du sidre que j'estime du tout semblable à celuy de Germaine, il appelle néanmoins la pomme dont on le fait, pomme de Guault, & tient que elle n'est semblable à Germaine.

Pomme de
Guault.

En l'Abbaye de Longues, pres Bayeux, & L'Abbaye
de Longues
en tout le pays circonvoisin, se trouuent ces gues.
fuyantes sortes de pommes bonnes à sidre.

Marin-Onfroy, le pommier est de fort beau Marin-On
froy.
bois, & touffu, plus large que haut, fort chargé
de branches, & si espais qu'il se defend fort
bien contre toute iniure du temps, il fleurit des
premiers & rapporte de deux ans en deux ans,
la pomme est ronde, & rouge d'un costé : le sidre
est clair & transparent, mais il se doit boire
la premiere année, autrement il deuient sur,
plus toutesfois en un terroir qu'en l'autre. Si
on mesle quelque quantité de pommes de la
grosse Barbarie, ou de Doux de Lande, ou d'autre
pommes douces qui font sidre grossier, le
sidre de ce Marin-Onfroy sera plus excellent,
& de plus longue garde.

Doux de la Lande, ou Blanc-doux, ou Blan-Doux de
la Lande.
chet, par ce que les pommes sont blanches, la
premiere année le sidre de ces pommes demeure
trouble & espais, & se noircit au voirre : la
seconde il deuient clair & transparent, neant-
moins doux, & des plus excellens.

Doux-Dagorie, pomme moyenne, rouge Doux-Da-
gorie.
d'un costé, & verte de l'autre : laquelle appro-
chant de sa maturité iaunit fort. Le sidre est
beau & jaune, mais il doit estre beu la premiere
année, par ce qu'il faigrit aux chaleurs.

Herouet sidre excellent, moyen entré le Herouet.
transparent & celuy qui demeure chaud, vapo-
reux & de grande nourriture. La pomme est
grosse & verte au pommier, mais elle deuient
jaune & fort odoriferante en sa maturité, elle

est si tendre & delicate que les mousches & oiseaux luy font la guerre, le sidre n'en est prest à boire que six mois apres la façon, & se garde bon vn an: mais il a ce vice de se noircir au verre, si on ne mesle quelque peu d'autres pommes aigrettes avec celles-cy au pressoir, ou que l'on attende à la seconde année à le boire. Le pommier de Herouët fleurit tard, mais il est de bon rapport.

Gros-doux. Gros-doux, belle & grosse pomme douce, jaune, odoriferante & qui fait bon sidre.

Franche-Mariette. Franche-Mariette est vne grosse pomme, tendre & blanche, qui a quelques taches rouges d'un costé, & vient en maturité premier que la Passe-pomme, & est aigre-douce. Ce sidre est excellent à la primeur, & de bon vſage, par ce qu'il est subtil & aperitif, & peu vaporeux: mais il n'est de garde.

A Cully. Au village de Cully, à trois ou quatre lieues de Caen, se trouve vne espece de pomme qui fait bon sidre, & des premiers prests à boire, comme le Renouet, mais il ne se peut garder longuement. La pomme s'appelle Pomme-Dame, ou pommes de Dames.

Mennetot. Mennetot, pomme fort petite, de couleur rouge, entremeslée de blanc & fort douce, qui fait sidre moyen.

Coqueret. Coqueret, le pommier croist en rond, de moyenne grandeur, & porte souuent, la pomme est moyenne, presque toute rousse, au gros des branches, fort douce, meure enuiron la Toussaints, & prest à sidrer à la fin de Novembre, le sidre est grossier & espais la première

re

re année, la seconde il est clair, citrin & transparent Il y a vn autre Coqueret verd qui est de *Coqueret
verd.*

Fueillu, pommier grand, ayant force fueilles, dont la pôme a esté ainsi appellee. La pomme est ronde, de grosseur moyenne, & de couleur rousse, fort douce avec quelque apparence d'amertume, peu succulente, meure à la Toussaints, & prestes à fidrer en Nouembre. Le sidre est doux, gros & espais du commencement, mais il se defequé, cuit & purifie si bien avec le temps, qu'il est des plus estiméz.

A Donnay pres le bois Halbourt, se trouue la pomme appellee Doux-veret, pomme tendre & douce, de moyenne grosseur, pointuë, blanche & quelque peu rousse par le bas, & laquelle fait fort bon sidre. On y trouue aussi la pomme de Riuiere, qui fait bon sidre & de couleur d'Ambre.

Chez le sieur de Montagu des Bois, à trois lieus de Constances, on trouue des pommiers de Doux-aunesque, ils sont bas & estendus, & peuvent estre offensez en leurs boutons : mais la fleur venue on se peut assurer qu'ils auront des pommes. La pomme est de la grosseur d'une moyenne orange, blanche, rouge d'un costé, douce & tendre, preste à cueillir sur la fin du mois d'Aoust. Le sidre en est doux & fort bon, & se garde deux ans.

Sapin, le pommier croist en haut en forme d'un sapin, les pommes sont longuettes, blanches d'un costé & rouges de l'autre, meures en Septembre. Le sidre se defequé fort bien, & se

*ADonnay
Doux-veret.*

Riuiere.

*AMonta-
gues bois
Vermeille
Doux-aun-
esque.*

Sapin.

garde bon deux ans.

Amer-doux pres Caen. Il se trouve vne espece d'Amer-doux é^e en uirons de Caen, qui est meure à la my-Aoust & prestre à sidrer au commencement de Septembre. Le sidre est bon & delicat, des premiers prests à boire.

Preaux, ou Trochet à Coulombe pres Uzeste se trouvent de ces pommes. Preaux est vne pomme de la grosseur d'vne grosse noix ou plus, blanche & fort douce, laquelle s'appelle ainsi de Preaux, village situé à trois lieués de Caen. Elle s'appelle autrement Trochet, ou Troquet, par ce qu'elle est as branches du pommier par grappes, qu'ils appellent ainsi. Le sidre est clair & transparent de couleur d'Ambre lors qu'il est en sa maturité. Il deuient sur la seconde annee.

Pomme de Gay. Pomme de Gay est douce, avec quelque petite amertume, petite comme Preaux, blanche d'un costé, rousse de l'autre, prestre à sidrer à la fin de Septembre, elle a peu de ius, & le sidre est amer, trouble & espais, & se noircit tost au voirre la premiere annee, mais la seconde il se clarifie tellement qu'il deuient clair, transparent, de couleur d'Ambre, doux & plaisant, il se garde iusques à la troisième & quatrième annee. Le pommier est beau & de grandeur moyenne.

Pomme de Cappe, & de sa nature. Cappe, pomme ronde, de la grosseur d'un estœuf, rouge d'un costé, tirant sur le blanc de l'autre : elle vient par grappes quinze ou vingt pommes en la grappe, & est meure à la Toussaints pour le plus tard. Le sidre est clair dès le commencement, neantmoins il se garde bon iusques en la deuxième annee, & si le terroir est

gras insques à la quatrième. Le pommier est fort espais de branches en roué, & se charge si bien de fruit qu'un seul en peut porter vne pipe. Ils ont aussi à Coulonces du Turbet, ou Turbat Caput, dont i'ay parlé cy dessus entre les meilleures ordres de Costentin.

Et Ozane, qui est vne petite pomme douce, verte du commencement, puis blanche & en fin citrine, marquée de quelques taches rouges, tardive à venir en maturité. Le sidre est de couleur d'Ambre, doux, clairet & transparent, il se garde bon jusques à la deuxième année, & si d'aventure il surit l'Esté, les chaleurs passées il retourne en son naturel. Il y a aussi vne grosse Ozane qui fait fort bon sidre, & s'en trouve à Beuzeville, au lieu de feu Petit pas.

Maffuë, pomme grosse & douce, rouge d'un costé & verte de l'autre, on en tire le sidre vers la Toussaints, lequel est gros, doux & de grande nourriture, & ne s'éclarcit qu'il ne soit la seconde année, si on n'y mesle autres pommes qui le purifient plustost. Le pommier est grand & beau, & chargé fort.

Guybourc, ou Guybou, pomme douce, qui fait bon sidre, elle est fort verte, & quelque peu rouge par endroits. Le pommier est petit & rond.

Varauille, pomme verte, de la grosseur & rondeur d'un œuf, douce, meure à la Toussaints le sidre en est fort doux, & haut en couleur, vaporeux & puissant, qui se garde bien deux ans ou plus. Le pommier est moyen, mais de grand rapport.

Ozane gros
se & moy-
enne.

Maffuë.

Guybourc,
ou Guybou

Varauille.

h ij

DE LA NATVRE

*Barberic,
ou Barberie
ris.* Barberic, ou Barberie, pomme grosse & ronde, verte d vn costé, tachée de rouge de l'autre, douce & bonne à manger cestant en sa maturité. Le sidre du commencement est rude, gros & mal-plaisant, & se noircit au voirre: mais la seconde année il devient clair & fort excellent, principalement s'il est corrigé de meflange de pommes sures, sur vingt boisseaux de Barberie il en faudroit seulement mettre trois boisseaux de sures, ou six d'aigre-douces. Le pommier est assez grand & de bon rapport, mais il est facilement offensé des broueess & frimats.

Barberiot. Barberiot, diminutif de Barberie, le pommier est plus petit & la pomme aussi, mais il charge plus souuent, & fait meilleur sidre.

*Pomme de
Saux.* Pomme de Saux, longue, verte & costelée, douce & contiguë, peu amère. Elle fait fort bon sidre, de couleur d'Aambre & de bonne garde. Le pommier est de bonne grandeur.

Doux-Martin
n. Doux-Martin, pomme longuette, blanche, esleueee par costes, meure à la saint Michel, douce, peu succulente, le sidre en est doux, oxengé ou iaune, excellent la premiere & seconde année, prest à boire à la saint Jean. Ce sont les meilleures pommes à sidre de la Baronne de Coulonces, qui est à vne lieuë de Vire, Ve-nons au pays d'Auge.

*Au logis
du mésieur
du Brueil
en Auge.
Pomme de
Renouel-
let.* Le sieur du Brueil en Auge, pres le Pont-leuesque, a des pommes qu'ils appellent Renouellet. Le pommier est aussi beau, de moyenne grandeur & de menu bois, la pomme n'excède la grosseur d'un œuf, on la fait cueillir

en Aoust, pour en faire le sidre en Septembre, qui est grossier, doux & fumeux les deux premiers mois , il est fait sans eau : mais sur le troisième il se clarifie & vient assez beau , de couleur rousse, ou entre orengé & roux. On le boit à la primeur, scauoir dans le deuxième ou troisième mois, ou pour ceste cause on l'a nommé Renouuellet. I'en ay veu toutesfois garder six ou sept mois en sa bonté chez ledit sieur du Brueil , & chez le sieur du Mesnil pres Pont-eau-de-mer. Il est si chaud & vaporeux les premiers mois qu'il enyure plus que vin, si on le boit sans eau , Le petit ou lon met le tiers d'eau est bon à boire dès la fin du premier mois , se trouuant aussi bon & vigoureux que plusieurs autres faits d'autres pommes douces sans eau, mesme plus plaisir & plus salutaire que celuy qui est fait sans eau de mesmes pommes.

Guillot-Roger fait sidre tres-excellent & si Guillot-R.
plaisant , qu'il semble estre aromatizé de Ca- gr.
nelle.

Ils ont deuers Pont-eau-de-mer de l'excellent sidre Muscadet , qui fait honte aux meilleurs vins. Le sieur de Launay le Situs , & le sieur du Mesnil, ont de ceste espece de pommes, la pomme est petite & fort douce. On estime Espice, Muscadet, Renouuet, Guillot-Roger, Ameret, Escarlatin, estre les six meilleures especes de sidre, que nature ait fait cognoistre à ceux de ceste nation. Ils ont aussi au Mesnil pres Pont-eau-de-mer, vn Renouuet bastard , qui ressemble fort au Renouuellet, & fait sidre prest à boire en Decembre , plus clair , plus transpa-

Quelles
pommes font
meilleures
à faire si-
dre.

h. iiij.

gent, & moins fumeux que Renouuelet.

A Tournille pres Pont-eau-de-mer, le sieur dudit lieu m'a fait cas d'une pomme qu'il appelle Peau de vieille, la pomme est belle, rouge d'vn costé & blanche de l'autre, duquel elle est vn peu ridee. Le sidre s'en fait à la my-Septembre, sans garder la pomme plus de dix ou douze iours au grenier, & est des premiers defequez. Il fait cas aussi de Camiere, qui est presque semblable à Peau de vieille, & de laquelle le sidre se peut garder trois ans.

A Glatigny en Auge. Chez le sieur de Glatigny en Auge, parroisse de Turgesuille, pres de Toucque, se trouuent ces pommes à bons sidres. Pomme-poire, ou Roussette, ou Oignonnet, parce qu'elle est ronde comme un oignon, & roussie: elle fait tres-bon sidre & de garde.

Bedengue. Bedengue fait sidre doux, delicat & iaune, qui est defequé apres Pasques.

Boullemont. Boullemont, pomme douce & longuette, marquetee de roux par la teste, le sidre en est doux clair & bon, le pommier beau & large.

Sauger-blanc, à Vatteuille en Auge. Le sieur de Vatteuille en Auge a plusieurs ordres de bonnes pommes à sidre, comme Sauger blanc, pomme douce & tendre, & de longue garde. Le pommier ne porte qu'il n'ait six ans, pommier qui se defend contre toute iniure du temps, mais il ne porte que de deux ans en deux ans.

Long pommier, long-bois, & Sapin. Long pommier, ou Long bois, & Sapin, montent en haut, mais Long pommier & Long bois s'etlargissent plus que Sapin, les pommes de ces trois sont attacheses au bois des branches, leurs

fleurs sont facilement offensees des iniures du ciel, qui fait que ces pommiers ne portent souvent : mais en rescompense le sidre est tres-bon & delicat, & ne peuuent tels arbres estre offensez des bestes quand ils ont passé six ou sept ans, propres aussi à faire rangees par les champs ou és closages , & à mettre en lieu qu'on veut labourer longuement , d'autant que les branches montant tousiours en haut empeschent le soleil de donner aux pieds des arbres. Quelques-vns pensent que Long pommier, & Long bois soyent deux appellations d'un mesme pommier : lequel differe bien peu de Sapin.

Douce-ente croist en haut comme Sapin du commencement, mais il se dilate fort par apres. La pomme est grosse, blanche d'un costé & rouge de l'autre, douce, & succulente, le sidre doux & clair estant purifié, mais sa couleur n'est bien vue, ni haute, ains obscure : il se fait à la Toussaints, & se garde bon iusques à l'Aoust seulement.

Au pays d'Auge, chez le sieur de Soquence, pres sainte Barbe, y a grand nombre de tres-bonnes pommes à sidre, entre lesquelles Amelot est digne de louange. C'est vne petite & assez grosse pomme, fait sidre iaune & quelque peu rouge, de fort bonne odeur, amere-douce, meure en Septembre & prestre à sidrer en la fin dudit mois, ou au commencement d'Octobre, & bien tost apres defequé, de sorte qu'on peut commencer à en boire à la saint Michel : & neantmoins d'autant qu'il a beaucoup de force & de vigueur, il se peut garder bon vn an entier.

h iiiij

Douce-ente
te.

A Soquen
ce pres sainte
Barbe en
Auge.
Pomme
d'Amelot

*Tard-fleur
vide deux
sortes.*

Tard-fleury , le pommier est assez grand & de beau bois , il fleurit au mois de May pour le plusloist,quelquefois en Iuin. Il porte tous les ans : la pomme est grosse comme vn estceuf , & fort douce,& le sidre assez bon & fort clair , & de belle couleur.

Il y a vn autre pommier qu'on peut aussi appeller Tard-fleury , par ce qu'il est encors sans fueilles lors que les autres sont en leurs fleurs & beautez. Il est grand & beau,la pomme longue,iaune & douce. Ces deux especes de pommier ne sont à negliger , d'autant qu'ils portent ordinairement, sans que leurs fleurs soient gastees par les iniures du ciel,qui lors ne sont plus tant à craindre.

*Acoup-ven-
nans.*

Acoup-venant , pommier fort beau , qui vient tost en perfection , & duquel la greffe se peut énter en seue , mesmes sur autres arbres vieux ; de sorte que c'est celuy de tous qui reprend & profite mieux enté en seue. La pomme est belle & grosse,rougette dvn costé, le sidre bon,doux & delicat , & fort clair.

Outre, on trouuera chez ledit sieur de Soquene les especes suyuançes,desquelles ie puis auoir fait mention cy dessus.

Rouffete.

Rouffete fournier , qui fait sidre fort exquis.

L'ente au gros.

Blanc sauter,tres bon pour la secõde annee.

*L'ente au
gros.*

L'ordre de Vay , pomme fort petite.

*Blanc-sau-
fer.*

Renouer , & Renouuellet,diuerfes especes

*Renouet de
deux espè-
ces.*

de tres-excellent sidre.

Ameret.

Ameret , duquel les greffes ont esté appor-
tees de Costentin.

Damyon, qui fait sidre fort clair.
Quenouillette petite pome, qui viet fort es-
passe contre le gros de l'arbre & des branches.

Monsieur de Carentonne demeurant à de-
mie lieuë d'Orbec, fait du sidre de Cul-noué,
de Clos ente, & d'Adam pillees ensemble, le-
quel n'est prest à boire que la seconde annee,
& se garde doux, beau, clair & tres-excellent
jusques à la troisième.

Le sidre de pommes douces qu'on veut gar-
der pour la seconde ou troisième annee, se doit
faire de pommes qui ne soyent exactement
meures, il en sera plus rude la premiere annee,
mais il se meurira au vaisseau, & se cuira peu à
peu, comme eust fait la pomme au grenier, &
sera excellent la seconde, & n'aura tant de fe-
ces que celuy qui sera fait de pommes trop
meures.

Le ne m'arresteray longuement à descrire les
pommes sures dont le nombré est quasi incom-
prehensible, aussi bien que des douces, tant na-
ture s'est delectee en la varieté de ce fait. Je di-
ray seulement qu'encores qu'elles soyent de
moindre estoffe, & moins prisées que les dou-
ces & ameres, par ce que le sidre qui s'en fait
est plus difficile à digerer, plus mal plaisant &
de moindre nourriture, il est bon neantmoins,
voire presque necessaire auoir quelques espe-
ces des meilleures en chaque maison, pour l'va-
sage des seruiteurs & gens de peine, & mesme
pour la marine. Car outre que les pommiers
rapportent bien plus souuent, & chargent da-
uantage que les autres qui portent pommes

*Propriété
du sidre fait
de pommes
sures.*
douces ou ameres, le sidre se peut garder trois ou quatre ans sur la mer sans se corrompre, & conuent trop mieux avec le biscuit, & les chairs salées, & desaltere bien davantage que celuy qui est fait de pommes douces.

Heurelial
Heurelial pomme sure, ou pour le moins aigrette, & bonne à faire sidre. Le pommier porte tous les ans à Soquence pres sainte Barbe en Auge.

Bullet.
Bullet est vn pommier qui vient de branches fichees en terre, dans les hayes, & le long, ou sur les fossez, la pomme est grosse, belle & jaune comme Amelot, vn peu longue, & fort sure. Le pommier charge tous les ans : il s'en trouue en la Prieuré de la Rochere, entre Sees & Argenten.

Grand-ville
le.
Grand-ville, pomme sure, jaune estant meure, le pommier porte fort & souuenr, & se defend contre les iniures du ciel.

*Fouc-sau-
age, à
Monterueil
en Coflen-
tin.*
Fouc-sauage, dont i'ay fait mention ci dessus, est pomme ronde, & vn peu platte, assez grosse & rousse, fort sure. Le pommier est de frequent & grand rapport, & le sidre fort sur iusques en la fin de la seconde année : dans lequel temps sa crudité se cuit, de façon qu'il est assez bon la troisième : comme fait aussi le sidre de pommes de Bosc.

*Bosc, pom-
me sure.
Sur bel-
heur, ou ai-
gre-bel-
heur.*
Sur-bel-heur, ou Aigre-bel-heur, se trouve comme i'ay dit à Monterueil.

*Advertif-
fement.*
Le bon mesnager notera que les vaisseaux à sidre, vuides, doyuent estre curieusement lauez & gardez en lieu sec, pour empescher que le sidre ne sente le fust, ou le chancy : & ou le fi-

dre sentiroit trop le fust, il se corrigera faisant bouillir quelque demye liure de clou concassé, en demy eau de sidre doux, pour mettre par la bonde, sur le tuyau de tel sidre : Mais le plus expedient & salutaire seroit corriger le vaisseau ainsi gasté par sa propre medecine , premier & auant que d'y mettre le sidre : laquelle est telle.

Prenez le marc du sidre tiré de nouveau à la presse, & en emplez le vaisseau, y laissant deux iours ledit marc : puis le reietez en la cuue pour en faire du petit sidre. Reiterez cela par trois fois & vous aurez le vaisseau fort bon: car Moyen de faire chan- ger la mau-vaire eau de un vais-seau en l'on met sidre.

je marc s'eschauffant au vaisseau en tirera l'o-

deur vicieuse quelque qu'elle soit.

Pomme de Suye est vne pomme fort seche, & si amere que les pourceaux n'en peuvent pas seulement goustier, on en tire fort peu de jus qui est si espais & visqueux si on le tire sans eau , qu'il n'est prest à boire que la troisième année , & lors il est fort excellent. Fait avec moitié d'eau, il est plus salubre & plustost clarifié, la fleur est facilement gastee par les bruines. On en trouuera des greffes chez le sieur de Mont-sur-vent Plessart , ou de saint Martin, Chirurgien, pres Bricquebec en Costentin.

Pomme de Freschin, douce-amere, fait sidre excellent iusques à la troisième année , & se Freschin pomme su- re. deffend bien la fleur contre les iniures du ciel, le pommier porte dès la deuxième année & souuent : on en trouuera des greffes chez ledit sieur de saint Martin Plessart.

Le ne m'arresteray davantage à descrire par-

tie des ordres des pommes fures , dont le nom-
bre est quasi incomprehensible aussi bien que
des douces. C'est donc assez de la difference
des fidres,tiree de la diuersité des pommes,Re-
uenons à nostre discours.

L'ysage du fidre.

CHAP. IX.

Nous auons descrit les vertus & fa-
ultez du fidre , ensemble les diffe-
rences,& touché en passant l'ysage :
duquel nous deduirons quelques
raisons cy apres. Il a esté tenu pour constant cy
deßsus & bien verifié, qu'il est de chaude tem-
perature,& pour ceste cause il pourra sembler
ennemy des enfans , ausquels Platon & Aristote ,&
toute l'antiquité deffend le vin pour sa
chaleur , n'estimant qu'il soit bon d'adiouster
feu sur feu , & Hypocrate leur prescript viure
humide , pour entretenir & conseruer par cho-
ses semblables leur propre temperature , qui
est chaude & humide. Mais nous auons desia
dit,que le fidre est fort familier à la temperatu-
re de nostre sang , & que sa chaleur n'outrepas-
se la fin du premier ordre des choses chaudes ,
& qui plus est, qu'elle est si bien corrigee par
l'humidité dont elle est accompagnée,que le fi-
dre ne peut nuire à l'homme fain qui en vse
modereement. Je di encores dauantage , pour
Le fidre
est propre
pour les en-
fants respondre à l'objection susdite , que tant s'en
faut que le fidre puisse trop eschauffer les en-

fanſ, ou trop deſſecher leur humidité naturelle, & la iubſtance du foye, comme fait le vin, que tout au contraire il l'entretient, & nourrit mieux que bruuage qui ait iamais eſté uſité, & ne rend la qualité de leur chaleur plus acre que de raiſon, principalement ſi l'eſt des foibles & delicats, ou de ceux qui ſont faits avec certaine portion d'eau: desquels l'uſage me ſembla ſi propre pour les enfans que rien plus.

Nous permettons donc & conseillons aux enfans, & à toute la ieunefſe qui ſeroit de chau-de temperature, de preferer l'uſage du petit fidre à tout autre bruuage, mesmes aux gros fidres des pommes douces : car le petit qui eſt fait & composé de ſuc de pomme & d'un quart d'eau, ou de telle autre proportion que requiert l'eſpece des pommes, ſe cuit & purifie beaucoup pluſtoſt que le gros qui eſt fait sans eau, & eſtant en ſa bonté & perfection, eſt non ſeulement plus facile à digerer, mais auſſi ſe diſtribue plus promptement, humecte & deſalte-re trop mieux ſans notable chaleur, & ſans eu-aporation ou fumee nuifible.

Mais d'autant qu'il ne fe garderoit paraduenture toute l'annee ſans furir, pour le meſlangue d'eau, qui rabbat beaucoup de ſa chaleur & vigueur naturelle, par laquelle il fe fuſt longuement conſerué en ſon intégrité, c'eſt le plus feur le temps des petis fidres paſſé, ſçauoir lors qu'ils commencent à deuenir acides, uſer de ceux qui ſont faits ſans eau, mais bien defequez & bien cuits, y meſlant lors de l'uſage le quart d'eau, plus ou moins ſelon la force du fidre, &

la téperature particulière de celuy qui en boit.

Le bon vin & le bon sidre ont cela de commun, qu'vn voirre de lvn ou de l'autre , meslé avec telle portion d'eau que sa force & crassitude requiert , penetre plus promptement & fede mieux l'alteration que deux sans eau, voire mesme que ne feroit grande quantité d'eau pure & simple : d'autant que lvn & l'autre attenue & subtilie l'eau pour la faire plus promptement penetrer, mesme luy sert de conduite pour la porter és parties solides , qu'elle humecte & amoitit mieux par telle correction, que autre bruuage quelconque,& de ce ie m'en rapporte à l'experience que les alterez en pourront faire, fils m'en veulent croire.

Or si le petit sidre , ou le pur , destrempe de suffisante quantité d'eau, est meilleur pour les enfans, & pour tous autres ieunes hommes de chaude température ; par ce que sans chaleur excessive il desaltere & humecte mieux que le pur, il y a bien plus d'apparence qu'il soit encores plus commode à toutes personnes de chaude & seche température , par ce qu'ils ont plus de besoin d'estre humectez & rafraischis. I'en puis autant affermer de toutes personnes sujettes à obstructions de foye & de mesentaire, à iaunisses , & par interualles à fieures continues, ou tierces, simples ou doubles , & à toute autre maladie chaude & seche : mesme à toutes fluxions ou catharres, dont la cause antecedente viendroit du foye, & des vapeurs du sang.

Ceci demeurera donc pour resolu, que tout bon sidre trempé de telle portion d'eau, que sa

force & vertu requiert, est excellent bruuage pour les enfans, & pour toute personne qui a besoin d'estre humectee sans chaleur notable. Au contraire que le vin leur est fort nuisible, non seulement pour l'excez de sa chaleur, mais encorés plus par ce qu'il desseche. Car l'enfant estant humide, a besoin de regime humide pour sa croissance, qui est empeschee, & sa propre temperature qu'on deuroit entretenir par choses semblables, interrompue & peruertie par la siccite du vin qui luy est contraire.

On peut affoiblir la chaleur du vin par mélange d'eau, mais on ne peut empescher qu'il n'elchauffe, & desseche avec le temps le foye des enfans qui en vsent ordinairement, quelque eau qu'on y mette. Ce qui se verifie par les alterations insatiables, dont la pluspart des enfans qui en vsent à Paris sont surprins, tant trempe puisse-il estre: & par l'inspe~~tion~~ion du foye de ceux qui en ont encouru la mort, lequel i'ay trouué en plufieurs fort sec & aride, mesme violet en sa partie caue, ou est attrachée la vessie du fiel, comme fil y auoit eu quelque inflammation superficiaire, que les Grecs appellent Phlogofis.

Le foye de l'enfant qu'on allaité, ou qui n'agueres a laissé la nourrice, estant chaud, tendre & delicat, s'elchauffe & faltere fort facilement par vsage de vin, si il est longuement continué.

Ceux qui ont attaint l'aage de cinquante ans, desquels la chaleur naturelle commence à se moderer, & le sang à se refroidir, & tous au-

tres qui n'ont le foye trop chaud, ni le cerneau trop rheumatique & catharreux, peuvent boire en tout aage, tout fidre sans eau, tant excellent soit-il, en toute sobrieté toutesfois : autrement il l'enyreroit & exciteroit des maladies de plenitude. Ils peuvent aussi boire du vin trempé selon sa force, l'habitude & l'aage de celiuy qui en vse, mesme selon le temps & la saison, & sa maniere de viure.

*Le fidre est
meilleur
pour les ma-
lades que
le vin.*

Quand aux maladies, si on en excepte les inflammations & fieures continues, & tierces violentes, tant simples que doubles, aux premiers accez desquelles ie ne voudrois permettre vinne fidre, il s'en trouuera peu ou l'on ne puisse gratifier au malade du fidre bien defequé & bien transparent, veu qu'il n'a qualité excessiue qui ne soit aisee à corriger : Car si la maladie procede de chaleur de foye, ou d'obstruction de la vessie du fiel, ou du mesentaire, ou du poulmon, tellement que l'excellent fidre qui n'est gueres moins chaud que le moyen vin François, soit nuisible, il sera facile d'en choisir quelque petit & delicat, lequel on pourra encors affoiblir par mestrange d'eau, selon que la qualité de la maladie, l'aage, & l'habitude du patient le requerront, afin que sans chaleur notable il puisse humecter & desalterer suffisamment, & en nourrissant quelque peu entretenir la force & vertu du malade, pour supporter plus facilement l'effort & la longueur de la maladie.

Au contraire si la maladie est froide & cruë, il n'est difficile de trouuer quelque chaud & puissant

puissant sidre, mais fin, clair & transparent, pour en cuire la cause en lieu de vin, & fortifier & augmenter la chaleur naturelle, sans danger d'inflammation.

Q u e l l e s d e l' u s a g e d u v i n , & à q u e l l e s a a g e s , c o m p l e x i o n s , & m a l a d i e s o n l e d o i t p r e f e r e r a u s i d r e .

C H A P. X.

E vin doit estre preferé au sidre en toute aage, complexion & maladie, où il seroit besoin de régime qui eschauffe & desseche, ou qui desseche sans notable chaleur, par ce que le vin a ceste qualité desiccative assez efficace: Mais qu'on prenne bien garde que la maladie froide ne procede de cause chaude, car en tel cas le sidre deuroit estre preferé au vin.

Le vin sera donc meilleur que le sidre, en toute complexion froide & humide, à tout estomach laxe, mol & humide, principalement si toute l'habitude du corps y consent: à tous melancholiques froids, comme il sera aussi à toutes personnes sexagénaires, qui n'ont le foye intemperé en chaleur: en général à toute complexion, aage & habitude, où il se fait amas de cruditez, pour la débilité de la chaleur naturelle. Le vin a esté à bon droit reputé le laict des vieillards, car comme le laict est aliment très-excellent pour les enfans, aussi est le vin, singulier boire pour toute vieille personne qui y est

*Le vin est
telle, & les
vieillards,*

i

accoustumee. Le laict en nourrissant les enfans, les humecte, & conserue par ce moyen leur temperature naturelle : Le vin nourrissant les vieillards, cuit les cruditez dont ils sont trauaillez, & prolonge leurs iours , i entends pourueu qu'ils n'ayent le foye chaud , & le sang vaporeux : Car à ceux-ci nous conseillons le bon sidre trempé , quelque aage qu'ils ayent , & y trouuons notable allegement de tous leurs catharrès. C'est le sidre gros,doux & espais , & le verd , crud & acide , qu'ils appellent sur , qui n'est commode aux personnes d'aage ; & lequel doit estre delaissé aux hommes de peine & de traueil , comme nous auons cy deslus declaré.

Quand aux malades, il faut que le sidre cede au vin en toutes maladies froides & humides : comme sont pasles couleurs , cruditez d'estomach de cause froide, obstructions, tensions & durtez de ratte , bouffisseures , hydropisies de cause froide, tumeurs oedematiques, lienteries, catharres froids, fieures quartes d'humeur melancholique froid, fieures longues, tierces, simples , ou doubles , impliquees avec cruditez, prouenues de boire excessif, d'eau ou de ptisanne , ou de remedes trop refrigeratifs longue-ment continuez. En general en toutes maladies prouenantes de cause froide , ou entretenues par cruditez. Mais il se trouve grand nombre de maladies froides, qui sont excitees & entretenues par les vapeurs & exhalations de sang, que le vin augmente & multiplie , & par ce moyen entretient la maladie, encores que pour sa chaleur & siccité il semble qu'il en doi-

ue consumer la prochaine cause. Telles sont les gouttes, esquelles on n'a trouué meilleur remede que l'abstinence du vin, & en son lieu l'usage d'eau, ou de decoction de Gayac, fort aqueuse. Tels sont tous catharres & fluxions du cerveau sur le poulmon, ou sur autre partie exterieure ou interieure, faites par voye d'evaporation du foye, des veines & arteres. Telle est toute crudite d'estomach, excitez & entretenue de chaleur excessiue du foye. Il ne faut donc auoir seulement esgard à la cause continente de la maladie pour bien ordonner le regime, mais aussi à l'antecedent qui l'entretient: laquelle estant ostee il est necessaire que la continente destituee de son aliment disparaisse en peu de temps.

 *Des vices des mauvais sidres.*

C H A P. X I.

A C I D I T E', ou sureur, eft le plus commun vice qu'ait le mauuais sidre, & n'eſt autre chose que ce qu'on appelle verdeur des vins. Aussi ont les sidres leurs mesmeſnes incommoditez que les vins verds: ils font (comme il a cy dessus eſté dit) difficiles à digerer, ils oppillent & eſtouppent les veines, ils excitent des vents & cruditez, dont prouennent plusieurs maladies froides & humides, mais il y a difference, car jamais bon vin ne devient verd, ains faigrit plustost, ou perd touzç

i ij

*Quels de-
niennent les
bons fidres
pour le gar-
der trop lo-
guement.*

force & vertu, se reduisant en eau. Mais les bons fidres trop gardez, degenerent souuent en telle acidité & fureur qu'ont ceux qui sont faits de pommes sures. Vray est qu'il y a quelque difference, car la verdeur des fidres de pommes sures se peut vaincre & cuire avec le temps par leur chaleur naturelle, si elle est forte, & que le fidre soit fait sans eau : mais celle des bons fidres trop gardez s'augmente avec le temps, iusques à ce qu'ils perdent finalement verdeur & force, se reduisant presque en eau.

Le fidre sur peut nourrir commodément tout homme de traueil qui a bon estomach, & la chaleur naturelle assez vigoureuse, mesmies seruir de syrop de Lymons aux ieunes hommes, qui ont le foye trop chaud, & le sang vaporeux. Mais il est mal sain à tous ceux qui ont la chaleur naturelle foible, & l'estomach debile, & les veines subiectes à obstructions, à toutes personnes anciennes & oiseuses, ou qui menent vie sedentaire : encors plus s'ils sont trauaillez de maladies froides & humides. Il fait grand tort aux femmes froides qui ne sont bien purgées tous les mois, ou qui sont trauaillees de la matrice : Il est contraire aux intestins, à la matrice, aux nerfs, à la ratte, aux cruditez d'estomach de cause froide : en somme à toute maladie froide & humide, & à toute complexion, ou partie de nostre corps de mesme température.

L'autre vice du fidre est aigreur, auquel sont plus subiects les bons que les mauuais. Et y a certaines pommes desquelles le fidre se gaste facilement, si on ne le melle avec d'autres qui

resistent à tel vice. Ceste qualité s'acquiert souvent par esuent, & est si forte & si aspre qu'on la distingue aussi aisément, d'avec l'acidité ou sureur, qu'on discerne le vert-ius d'avec le vinaigre. Ils appellent tels sidres, aigres simplement, comme nous avons desia dit: ils les gardent hors de leur lie, & y adioustent du sel, comme l'on fait par deçà au vert-ius: Ils ne sont propres qu'aux sautes.

Le tiers vice notable des sidres, est l'espaisseur, crassitude, & obscurité, lors qu'ils doyent estre purifiez & transparens, ce vice procede aucunesfois du naturel de la pomme, le plus souvent du terroir. Je n'ay encores obserué les ordres des pommes desquelles le sidre demeure touſiours gros & trouble. Quand au terroir, on faict assez qu'en tout le Costentin, & Bessin, mesmes au pays d'Auranches, & de Vire, tous sidres se purifient fort bien: & que tout au contraire, on en trouue bien peu de clairs & transparens au pays d'Auge, où la terre est fort gracie.

Or tout sidre trouble & mal clarifié, est comme i'ay dit cy dessus, obstructif & de mauvais uſage pour personnes de qualité qui vivent ſedentairement & en repos: il estouppe donc les veines, & enſie, & partant est encores plus contraire que les furs & acides à ceux qui font enclins à fievres, ſoyent continues, ou intermittentes, ou iaunilles, ou à vomisſemens, ou à grande repletion: mesmes aux femmes qui ne peuvent estre bien purgees tous les nois. Il eſt tollerable & bien nourrissant pour

i. iii

*Les qua-
tes des si-
dres gros,
& mal de-
ſiuez*

gens de peine & de trauail. Ce sont les trois vi-
ces qui se rencontrent ordinairement es mau-
uais sidres : pour lesquels les bons & excellens
ne meritent d'estre blasimez ni reiettez, veu que
ils se trouuent aussi es mauvais vins, pour les-
quels l'antiquité n'a reietté , ni vituperé les
bons.

¶ Réponse aux calomniateurs du sidre.

C H A P . X I I .

RE ST/RE de respondre aux detra-
ctions & calomnies dont les fauoris
de Bacchus surchargent indifferem-
ment tout sidre , voulant persuader
que c'est vn bruuage froid & crud , & partant
difficile à digerer, oppillatif , & de mauvais suc.
Ausquelz pour respondre par ordre, ie di quand
à la température du sidre , qu'il apparoistra à
tout homime qui voudra bien examiner ce que
nous en auons dit cy dessus, qu'elle est chaude ,
pour le moins au preinier degré.

*Dépouy
de Brie, &
autreman
n au bina
ger.*

S'ils prennent le mauvais Poiré qui se fait en
Brie, & es enuirons de Paris, pour sidre: ou que
ils entendent parler des sidres de pommes su-
res , ou de ceux qui sont surs de vieillesse , ou
troubles & grossiers, & qui se noircissent incon-
tinent au voirre, ou au pot, ie feray volontiers
d'accord avec eux : Mais en recompense ie
leur demande si les vins verds ne sont pas
frois, & si pour le vice des ginguets , ils vou-
droyent vituperer les excellens vins François,

ou d'Orleans, ou d'Anjou, ou de Gascongne,
ou d'Espagne? Je croy que non. Aussi pour les
vices des mauvais fidres, dont i'ay parlé ci def-
sus, ne suis-ie d'aduis de repudier les bons.

Les vins verds, & fidres furs, ont bien quel-
que chaleur naturelle en soy, qui eschauffe &
fortifie celuy qui en vse, s'il a l'estomach bon,
& la chaleur forte & vigouruse : mais telle
chaleur est enseuele envne matiere froide, crue
& difficile à digerer. Et partant lvn & l'autre
offense, comme i'ay dit, toute complexion froi-
de & humide, tout estomach debile, en general
toute personne qui a la chaleur naturelle foible
& delicate, se tournant en telles habitudes, en
cruditez & obstructions.

Les fidres du pays d'Auge, encors qu'ils
soyent pour la pluspart furs la seconde annee,
sont neantmoins plus recerchez pour la mari-
ne, que les doux & delicats de Costentin: non
seulement par ce qu'ils se gardent sur l'eau
deux ou trois ans sans se corrompre, mais aussi
par ce qu'en nourrissant les Mafelots, ils les ra-
fraichissent & preseruent des fieures & autres
maladies chaudes, que l'vsage des chairs & pois-
sons fallez, & du biscuit leur attireroit s'ils v-
soyent du vin, ou d'eau puante, telle qu'est sou-
uent celle qu'ils gardent longuement en leurs
vaissceaux.

Le confesse donc librement que les vins &
fidres, verds ou furs, sont froids, (encors que
ils augmentent le sang, & la substance de la cha-
leur naturelle en nourrissant) par ce qu'ils re-
priment l'ardeur des humeurs, & qu'ils sont

i iiiij

quantité d'excremens froids, & complexions froides & debiles , dont plusieurs maladies froides peuvent prendre naissance. Mais quand aux bons fidres de pommes douces, ou ameres, bien defequez & bien prests à boire , ils sont si

A quelle condition on ne doit boire le si-dre sans eau. chauds & si vaporeux, qu'ils ont besoin d'estre moderez de quelque portion d'eau , aussi bien que les moyens vins : principalement si la personne est de chaude & seche temperature, ou autrement subiecte à fluxions & catharres, ou à fieures. Aussi se peuvent-ils garder deux ou trois ans, aussi bien que les bons vins, principalement en grans vaisseaux.

Pour conclusion de ce propos, les bons fidres ne sont si chauds que les bons vins, aussi ne sont-ils pas froids, veu qu'ils eschauffent manifestement : ils sont encors moins cruds , & moins oppillatifs : mais au contraire si faciles à digerer, de si prompte distribution, & si aptes pour la pluspart , qu'ils meritent d'estre nombrez entre les remèdes diuretiques , qui purgent & mundifient les reins, & prouoquent l'vrine.

Les nouueaux , & non purifiez, sont cruds , oppillatifs & flatulens , comme est aussi le moult: mais non ceux qui ayant attaint mi-age & parfaite maturité, sont fins , ou clarifiez & transpasens , sans acidité , & sans autre vice, tiré du vaisseau, ou du foirre, ou d'ailleurs.

Les fidres surs, & les doux qui ne se purifient jamais bien, sont oppillatifs , comme aussi sont les vins verds en froides complexions, les doux mal defequez, & tous autres noirs & gros vins.

Mais parlant des bons fidres , nous auons laissé
les surs & obscurs mal defequez , & les doux
encores cruds pour les gens de peine.

Ils adioustent pour confermer leur mauuaise
opinion, que les fidres sont faits de pommes
froides : en quoy ils se monstrent ignorans de
chose bien notoires. Qui doute que toute chose
douce & aromatique, comme est la pomme
dont on fait le bon fidre , ne soit temperee ou
chaude ? Certainement si l'odeur des bonnes
pommes , ayans attaint parfaite maturité , se
pouuoit longuement reseruer, ou en leur ius, ou
en huyle, elle se trouueroit des plus delicates ,
mais elle consiste en substance si subtile, qu'el-
le feuapore en peu de temps : mais quand la
pomme cruë feroit difficile à digerer, il ne fau-
droit tirer en consequence , que par sa propre
chaleur cuit & purifie, le fidre fust froid & cru.
Les raisins cruds, & le moult , subuertissent l'e-
stomach, & attirent cruditez & ventositez plus
que la pomme , le vin ne laisse pour cela d'estre
chaud & sec.

L'ebullition du fidre consume toute la cru-
dité de la pomme, en laquelle sa chaleur estoit
cachee, & comme ensueulie.

Ils obiectent encors , comme par riscé, que
le fidre fait plustost mal au ventre, qu'à la teste :
en quoý ils monstrent bien qu'ils ne cogneu-
rent iamais bon fidre , car y a il , ie vous prie,
vin François qui remplit mieux la bouche ,
resiouisse & enyure plustost que l'excellent fi-
dre Renouet, ou que le Coüet, ou Ameret? Ils
ont tant de chaleur, de vapeur, & de nourritu-

re, que de huit ou neuf pots on entirera tous-
iours vn pot d' excellente eau de vie.

Finalement ils ont recours au goust du sidre,
disans qu'il est mal-plaisant à boire. Je respons
que ceux qui n'en vferent iamais le pourront
trouuer mal-plaisant pour deux ou trois iours,
ainsi que toute autre chose non accoustumee
est estrange du commencement , mais qu'en
peu de temps ils l'aimeront autant que le vin ,
& y auront autant de plaisir. Je dy davantage ,
que celuy qui ne boit ne vin ne sidre , s'accou-
stumera plustost & plus facilement au sidre
qu'au vin.

Il est difficile de s'accoustumer à la Biere ,
non seulement pour l'amertume qu'elle peut
tirer du Houblon , mais aussi par ce qu'elle re-
presente vn estrange goust, entremeslé d'amer-
tume, fumee & bruslure, qui est presque autant
horrible à ceux qui n'en vferent iamais , que le
goust d'vne medecine laxatiue. Mais le sidre
est si facile , & si plaisant à boire que les petis
enfan: ne le refusent pas. Aussi est-il fort clair
& transparent, de couleur rouge , ou iaune , &
doux en saueur. Ou s'il est hors de douceur , il
a le commun goust des sidres non doux , aussi
facile , ou plus à s'accoustumer , qu'au goust
commun des vins. Mais quel vin peut-on iuger
plus plaisant à boire que le sidre Muscadet ? Il
n'y a homme qui ne iuge de la couleur , du
goust, de l'odeur, que ce ne soit vraye & excel-
lente Muscadelle. Il ne ressent aucunement la
pomme , il resiouit & nourrit autant que vin
pour le moins. Je me tais de plusieurs autres

especes de sidres excellens, & si plaisans à boire, qu'il n'y a vin qui ne leur cède si on y est accustomed.

Ce sont les principales iniures, detractions, & calomnies que les supposts du vin ont peu desgorger à l'encontre de tout sidre, sans limitation aucune, & sans restriction, encores que elles ne puissent estre attribuées qu'au mauuaise comme nous avons cy dessus declaré. Et d'autant que ceux qui en ont parlé ainsi librement, semblent auoir esté induits à telles opinions, pour l'acidité ou sureur qui se trouve en aucun, laquelle ils estiment aussi mal-faisante qu'est l'aigreur des vins, il semble raisonnable de mettre par escrit la difference qui separe l'un d'aucques l'autre, afin que personne n'y soit trompé cy apres.

¶ Quelle difference il y a entre l'aigreur des vins & la sureur des sidres.

CHAP. X I I I.

LE *vin-aigre* ne peut servir que de sauce, ou de medicament, mais les sidres verds & acides, Propriete
du vin-ai
gre, & d'
sidre sur. qu'ils appellent en este prouince *gre, & d'
sidre sur.* forts ou furs, par ce qu'ils ont cette forte qualité de sureur, ou de verdeur: encores qu'ils ne soyent bons pour les personnes d'estat & d'estude, par ce qu'ils sont difficiles à digerer, sont neantmoins bien vendus, & recerchez, tant pour les emuitaille-

mens & prouisions des nauires , que pour les hommes de trauail & de peine , Et se peuuent garder sans encourir autre vice trois ou quatre ans , principalement ceux du pays d'Auge , qui sont plus gros , & de plus grande nourriture que ceux de Costentin .

Nature du vin-aigre. Le vin-aigre est ennemy de l'estomach & de toutes parties nerveuses , desquelles il dissoult la temprature en peu de temps , si on en boit quelques iours , comme ont fait quelques femmes , pour attirer les pasles couleurs , desquelles l'estomach & la matrice , ont esté si bien refroidis & gastez , qu'elles n'ont iamais conceu , ains font tombees en pasles couleurs , & autres infinis tels accidens de cruditez .

Nature du sidre sur. Mais nous auons dit que les sidres verds , ou si vn bon estomach y est accoustumé , ne portent aucune nuisance à gens de peine , non plus que les vins verds : ains au contraire on s'y peut accoustumer sans se precipiter en danger , pourueu que la personne soit ieune & de traual , & qu'elle en prenne l'usage peu à peu .

On pourra donc comparer les sidres , qu'ils appellent surs ou forts , aux vins verds , qui se trouuent fort frequens en ceste France en annee froide & humide , telle qu'à esté ceste cy , non pas aux vins aigres , desquels personne ne se peut nourrir , ni en faire usage ordinaire sans se ruiner . Et semble que ceux qui de douceur viennent à s'enforcir & surir , ne perdent pas pour cela toute leur chaleur & vigueur naturelle , veu qu'ils nourrissent & fortifient ceux qui les peuuent facilement digerer ; mesmes qu'ils

en yurent si on en boit plus que de raison. Ce que ne peuvent faire les vins-aigres, ni le sidre-aigre, qu'ils appellent Aigre, simplement par deçà, ains qu'il y en demeure vne bonne partie ensevelie en leur eau & serosité ainsi alteree, comme la chaleur des vins verds est cachee en vne serosité froide & cruë, qu'elle ne peut promptement cuire & vaincre. Ceci soit donc pour resolu, qu'il n'y a pas moins de difference entre la sureur des sidres & leur aigreur, qu'il y en a entre l'aigreur, & la verdeur des vins: & que beaucoup de sidres viennent surs, ou forts, ou acides, qui n'aigrissent jamais.

Ce sont donc quelquefois les plus excellens & plus delicats sidres qui faigrissent, comme font aussi les plus delicats vins, & ce ou par es-
uent, ou par trop longue garde, plustost que par autre moyen. Et pour eviter tel accident d'ai-
greur, les bons mesnagers meslent quelque Moyen pour empêcher que le sidre n'aigrisse trop tôt. portion de pommes sures avec les douces, des-
quelles ils cognoissent le sidre estre subiect à l'aigreur, trop, afin de le pouuoir plus longue-
ment garder sain & entier.

Or l'aigreur des sidres est bien facile à di-
scerner d'avec leur sureur ou acidité, d'autant
qu'elle est si forte & si aspre qu'elle ne cede en
rien au vin-aigre, duquel l'aigre a l'odeur & le
gouist, ne lui restant pour toutes choses que la
couleur, pour estre pris pour vray vin-aigre,
laquelle aucun qui se meslent d'en trafiquer
luy baillent par Alun, Tournesol, ou Rosette
qu'ils y trempent.

¶ Que l'vsage du sidre rend la vie de l'homme plus longue que celuy du vin.

C H A P . X I I I .

Es't assez de ce propos, recerchons par raisons, & par l'experience des choses passees & presentes, si sous l'vsage du sidre l'homme fain pourra plus longuement prolonger ses iours en bonne sante, que sous le vin.

Tous Philosophes & medecins afferment que la vie de l'homme consiste en l'action de sa chaleur naturelle, & que sa mort n'est autre chose que la suffocation, ou resolution, ou extinction d'icelle, comme Aristote l'a bien definié. Dont il s'ensuit que tant plus longuement la chaleur susdite persistera en action, tant plus fera la vie longue, & au contraire.

Ils tiennent aussi pour certain, que la cause qui nourrit & entretient icelle chaleur naturelle, n'est autre chose qu'une humidité que les Medecins appellent radicale, semblable à quelque substance oleagineuse, & inserée en toutes nos parties solides : laquelle estant consumee, la chaleur s'estaint & defaut incontinent. Ce qu'ils verifient par similitudes, & exemples bien familiers : Ils disent donc que comme la flamme allumee en la meche de la lampe, ou au limignon de la chandelle, est nourrie & entretenue par l'huyle de la lampe, ou par le suif de la chandelle, sans lequel elle festeindroit incon-

tinent, aussi nostre chaleur naturelle est alimentee & soustenue en force & vigueur par l'humidité radicale. Laquelle aussi etant consumee, & defaillant, ladite chaleur s'estaint, & defaut tout à l'instant. Or si tant plus vne cause est forte, tant plus ses effects sont grans, il est nécessaire que tant plus nostre chaleur est forte & acre, tant plustost elle diminue & consume sa propre nourriture, & par consequent, que tant plus on la rendra acre par alimens, bruuages ou medicamens chauds & acres, tant plus on hastrera la mort de la personne. Car (pour suyure l'exemple de l'antiquité) qui doutera que la flamme bien allumee en vne grosse meche; ou en vn gros limignon, ne consume plus tost le suif qui estoit sa nourriture, qu'vne petite bruslant lentement en vn petit limignon? Or n'y a-il boire vsité entre les hommes, qui non seulement rende la chaleur naturelle plus forte que le vin, mais aussi qui soit plus desiccatif.

Il y a donc plusieurs vertus & rares facultez, comme nous auons dit cy deuant, mais il est entaché & deshonoré de ce vice d'abreger la vie de l'homme bien fain, qui en vse sans le corriger, plus ou moins, selon que sa propre température le requiert: Il fortifie & resiouit l'homme, & rend sa vie plus gaillarde, mais il auance sa ruine & destruction par l'excez de ses qualitez, si on n'en vse fait sobrement.

Il aduient donc à l'homme qui fait grand usage de vin sans eau, vn tel malheur qu'on voit tomber sur les arbres, au pied desquels on met

de la chaux viue pour les eschauffer & auancer. Ils en sont si bien fortifiez & resiouis la premiere annee, qu'ils semblent rire aux hommes, produisans fueilles, boutons, fleurs & fructs en plus grande abondance, & beaucoup plustost que les autres: mais ayans ainsi ietté, & poussé à la fois toute leur seue & vigueur, ils se desschent & meurent l'annee suyuante, ou pour le moins ils demeurent sans force & sans vigueur.

Le fidre est de temperature chaude, & resiout, mais il n'aduance pour cela la ruine de l'homme, comme fait le vin: ains le retarde & differe, par ce que sa chaleur n'est si forte ne si acre que celle du vin, ains (comme i'ay dit cy dessus) temperee à la proportion de nostre sang, ou fort proche de telle temperature. Ioint que elle est accompagnée d'une humidité, laquelle ne la corrige pas seulement, mais aussi nourrit mieux, & entretient plus longuement nostre humidité naturelle & substantielle, que bruage qui soit visité.

Le vin a donc en soy deux causes de nostre ruine, qui ne se trouuent au fidre, l'une est l'excès de sa chaleur, par laquelle il rend nostre chaleur naturelle trop acre & trop forte, estant cause par ce moyen qu'elle consume beaucoup plustost l'humidité radicale, de laquelle elle se paist, qu'elle n'eust peu faire de soy-même: L'autre est sa faculté desiccative, par laquelle il demolit peu à peu la temperature que nous tirois de nos parens, qui est chaude & humide.

Au contraire le fidre a deux causes de nostre conseruation, L'une est sa temperature chaude &

& humide , & partant conseruatoire de la nostre : à laquelle elle est fort familiere , & presque semblable . L'autre son humidité alimentaire , qui nourrit & entretient nostre humidité radicale .

Il y a bien pis , C'est que le vin ne consume pas seulement l'humidité naturelle de l'homme , plustost que ne portoit le cours naturel de sa vie , hastant & accelerant par ce moyen ta mort : mais aussi qu'il dessèche souuent la substance du foye , & precipite l'homme qui l'aime en maladies extremes , comme i'ay remarqué en plusieurs qui y estoient adonnez : desquels partie sont tombez en hydropisie , ou dysenterie , ou flux hepaticque , ou iaunisse : partie sont morts de feures lentes vteriques , fecs & arides . Et viennent la pluspart de ceux qui font leur principale nourriture de vin , en tel degoustement de chair , qu'ils n'en peuvent pas feulement porter l'odeur , ains sont contraints continuer leur nourriture par l'usage de vin , se desflechant encores d'autant , & abbregeans leurs iours de plus en plus , par si plaistante & agreeable liqueur . Ce que recognoissant au vin quelques doctes medecins l'ont surnommé doux & plaisant ennemyn , par ce qu'il coupe la gorge & ruine ses amis sans qu'ils y pensent : voire souuent sans qu'ils en sentent rien .

Au contraire , le sidre confortant nostre chaleur naturelle , par sa chaleur presque temperee : mesme entretenant toutes les parties nobles , principalement le foye , en leur propre temperature : non seulement tient tousiours

k

ses fauoris en bon appetit , mais aussi en retardant la consomption de l'humidité radicale, par son humidité naturelle: & alimétaire, qui repare assiduellement ce qui s'en consume par nostre chaleur, entretient treslonguement l'homme sain en santé , & prolonge la vie plus que bruuage dont i'aye iamais eu cognoissance.Ce qu'on pourra remarquer en la vertu & vigoureuse vieillesse d'une infinité d'hommes de cette prouince , de quatre vingts, cent , & six vingts ans, qui ne beurent iamais autre bruuage que eau & sidre.

Or si le vin & le sidre sont les deux meilleurs bruuages , & que l'homme sain se puisse plus longuement entretenir en santé & en vie , tous l'vlage du sidre que du vin : comme à la vérité il le peut faire, Qui doutera que pour ce regard le sidre ne merite le premier lieu entre tous les bruuages vitez ? L'eau seule pourroit estre ici mise en avant , par ce qu'elle reprime l'ardeur de nostre chaleur naturelle, & par ce moyen retarde plus la vieillesse & la mort de l'homme que le vin,ne le sidre.Mais outre qu'elle ne resiouit comme le sidre, & qu'elle ne nourrit l'humidité radicalle , elle a beaucoup d'autres incommodeitez , par lesquelles elle est nuisible à une infinité de personnes , comme nous pourrons dire en son lieu.

Il n'y a donc nécessité aucune d'vser de vin es lieux ou lon a commodité de bons sidres , si ce n'est comme de medecine , pour la guarison de quelques maladies froides & humides , qui ayent besoin de remede chaud & desiccatis: ou

en complexion froide & humide , qui ait besoin d'estre eschauffee & dessechee pour quelque temps : ou apres l'visage d'herbes ou fructs cruds, ou de poisson, ou d'eau, ou de biere, dont il soit besoin de corriger la crudite .

Mais ils reprochent au sidre qu'il est trop humide , & partant nuisible aux complexions humides : mais ils levituperent de ce qui le rend plus recommandable , & de ce que les anciens desirans au vin , ont trouue en l'eau , de laquelle ils le trempent . Et de vray c'est le principal deuoir du boire d'oster la foif en amorsant les parries solides .

L'humidite du sidre est telle que s'ils enysent sobrement , & qu'ils s'y accoustumment peu à peu , tant s'en faut qu'ils en soyent offendez , que ils en seront (comme l'ay dit cy dessus) de plus longue vie . Hypocrate a laisse par escrit que la maniere de viure humide , est commode & convenable aux enfans , aux febricitans , & à ceux qui y sont accoustumez . Nous donnant par là à entendre que le regime humide n'est contrarie qu'à ceux qui n'y sont accoustumez , pour neul qu'ils n'y commettent excez , qui surcharge la chaleur naturelle de cruditez : mais encores que l'humidite du sidre portast quelque dommage à l'homme humide , elle luy seroit d'autant plus tollerable que n'est la chaleur & siccite du vin à celuy qui est de chaude & seche temperature , qu'il est moins perilleux d'estre mouillé que bruslé : d'estre trop humide , que d'auoir les partices nobles trop alterees & dessechees .

k ij

Les inflammations, alterations, durtez, & scroobes de foye, & les gouttes sont bien d'autre importance, que ne seroit vne tumeur cedematique, ou quelque autre maladie de seule crudite, qui se peut cuire & dompter par sobrieté, par purgations, & par usage de quelques petis remedes, qui eschauffent & desflechent.

Les sidres vaporeux envoient au cerneau quelque matière de catharres & fluxions, comme ils disent, mais telles distillations ne sont si ennemis des iointures ou articles, ni du poumon, que celles qui viennent du vin: d'autant que l'humeur excrementeux, n'est si subtil ne si acre. Et qui plus est, y adoustant de l'eau en le buuant on corrige facilement ceste incommodité.

Le vin est si contraire aux nerfs, & aux maladies des iointures, & autres parties nerueuses, que ceux qui ont là goutte, ne le tiennent pas si tost en leur bouche, qu'il ne redouble à l'instant leurs douleurs, se faisant incontinent sentir tel qu'il est, iusques à l'extremité des pieds & des mains.

Il n'est donc propre que pour la vieillesse, & pour les complexions, ou températures froides & humides en toute aage: & quant aux maladies, pour celles qui sont faites de cause froide & humide, & entretenues par icelle. Mais le sidre excellent nourrit commodément toute personne saine, de quelque aage ou complexion qu'elle soit, mesme tout homme detenu de maladies froides. Et le petit où il y a quelque portion d'eau, est aliment & medicamente

fort conuenable en toute complexion & maladie chaude & seche , corrigant l'acrimonie & corrosion de tout humeur,mesme la siccite des parties nobles,& soustenant la force & vigueur naturelle & vitale du malade, par sa vertu alimentaire & cardiaque , tellement que ie puis dire,qu'on ne peut faire meilleure ptisane pour les febricitans qu'est vn petit fidre trempé de moitié d'eau, bien meur , de couleur d'Ambre & transparent , qui n'ait aucun gouft ni qualité estrange.

 Des fidres artificiels.

C H A P . X V .

 N cuit le fidre doux , sortant du pressoir,comme on fait le vin en divers lieux d'Italie , pour le garder longuement doux , sans que le tonnerre, ni la chaleur excessiue de l'Esté le puisse troubler ou aigrir. Celuy qu'on cuit a l'espaisseur de miel, sert aux sauces en lieu de sucre , on en fait aussi de la moustarde semblable à celle d'Anjou,ou de Dijon, excepté la cotleur qui n'est si rouge.

Celuy qu'on garde pour boire , sert en Karesme , & es autres iours maigres , au premier traict du repas , & n'est cuit qu'à la consommation de la tierce partie,ou de la moitié pour le plus. On s'en sert aussi contre les cruditez d'estomach , de cause froide : il n'est moins beau, ni moins plaisant & delicat que fil n'auoit

k ij

DE LA NATVRE

point bouilli, & garde sa douceur toute l'annee.

On fait des sidres medicamenteux , aussi bien que des vins : comme sidre de Sauge , d'Absynthe , de Campane , de Scolopendre , de Pas-d'asne , & autres . I'en escriray quelques-yms , dont i'ay fait espreuve .

*Sidre d'-
Absynthe,
O & de Cam-
pane.*

Prenez racine de Campane cueillie au Printemps , hachee par trenches & sechee , deux liures : Absynthe vulgaire , sec , en ostant la tige , vne liure : sidre de pommes douces venant du pressoir , cinquante liures , Le tout soit mis dans vn baril , afin que le sidre se cuisant par sa propre chaleur , sous la bonde , prenne la vertu de la Campane , & de l'Absynthe .

Ce sidre fait mourir les vers des enfans , il conforte l'estomach , aide la digestion , resoult & consume les ventositiez , cuit & prepare tous humeurs cruds , excite l'appetit , fortifie l'estomach & le foye : mesme la chaleur naturelle de toute la personne : propre pour les melancholiques , hypocondriaques , & pour toute debilite de chaleur naturelle de cause froide . Mais pour en user heureusement , faut auoir esté purgé premierement , si le corps estoit cacoxyme , & encores reiterer ladite purgation vne fois la semaine durant le temps qu'on en vse , afin qu'en sorte que les humeurs vicieux & superflus se cuisent & preparent , on les purge aussi doucement . On en prend trois ou quatre onces au matin , vne heure & demye devant desjuner , & autant devant souper , ou bien on en prend vn petit voire au premier traict du repas . Ceux

qui ont le foye chaud, & les humeurs ardens le
coyuent tremper de decoction de chicoree, les
autres le boyuent pur.

Si on veut cuire le sidre venant du pressoir,
& le bien escumer, & en le cuisant y adiouster
ius de Buglose, & de Borrage, & du sucre, de
chacun deux liures, & ayant assez bouilli le
mettre au baril, avec la Campane, & l'Absyn-
the, il gardera plus longuement sa douceur, &
sera plus vertueux contre la melancholie.

Prenez sidre de pommes douces meures, ve-
nant du pressoir, cinquante liures, ius de Pas-
d'asne, de Scabieuse, de Bugle, de Senicle, & de

*Sidre pour
les pulmo-
naires.*

Renette, vne liure de chacun, faites bouillir
iusques à la consomption desdits ius, & plus, es-
cumant bien le tout : puis le mettez au baril, y
adioustant terre sigille de Bloys, Boilearmene
vne liure de chacun, sucre Rosat quatre liures.
On en vse au matin, & deuant souper trois on-
ces pour dose, pour empescher la corruption
du poumon és phthisiques, mesmes au com-
mencement du past. Si la complexion du pa-
tient est seche & cholerique, on le trempe d'eau
d'orge, ou de decoction de Chicoree.

Prenez cinquante liures de sidre recent de
pommes douces, racines seches d'Arreste-boeuf
*Sidre pour
les reins.*
lauées, & mundees de leur corde, quatre liures,
racine de Guymauve, recente, & de Chardon à
cent testes, de chacun vne liure : racines d'A-
sperges, & de Chien-dent, seches, demye liure
de chacun : Mettez tout en vn baril, puis y ad-
ioustez grains d'Alqueauge en leur maturité,
vne liure, sucre quatre liures. Ce sidre purge

k iiiij

le grauier des reins, & de la vessie : mesme les petits calculs, & preserue de la nephretique. Si (ayant esté purgé par vn bol de Cassé) on en prend trois ou quatre onces à la fois, par cinq ou six matins consecutifs, en decours, si le patient est de trop seche & chaude complexion, on le trempera d'eau d'orge.

Sidre pour purger les menstrues. Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, ius de Persil, d'Hysope, Miel blanc, quatre liures de chacun, faites bouillir à la consomption des ius, puis mettez au baril, y adioustant Hysope, Armoise seche, Mille-pertuis, sec, Melisse seche, vne poignee de chacun, Saffran, le poids d'un escu. Ce sidre excite les purgations menstrueuses fort vertueusement, estant pris au matin trois onces pour dose, par six, ou huit, ou dix jours consecutifs, devant le terme accoustumé.

Sidre pour purger le venere. Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, Scené mundé, & Polypode de Chesne, concassé, deux liures de chacun, faites le tout bouillir deux heures à petit feu, en ostant l'escume : puis le eoulez, & mettez dans le baril, y adioustant semence de fenouil doux, vne once, Canelle concassée, vne once, le tout dans un linge rare & net. Item adioustez y sucre trois ou quatre liures. Ce sidre purge doucement, en prenant trois onces, deux heures devant desieuner, & n'est mal plaisir. Celuy qu'on laissera bouillir dans le baril sous bondé par sa propre chaleur, sera meilleur.

¶ Du Poiré, & de son naturel.

C H A P . X V I .

NOUS auons cy dessus dit que le
bruuage qu'on fait de ius de poires,
n'est proprement appellé sidre, mais
Poiré. Sa façon ne differe de celle
du sidre, excepté qu'il n'est touſiours expe-
dient de garder les poires éſ greniers pour at-
tendre leur maturité, ni de les laiſſer en l'arbre
tant qu'elles tombent de foymefmes, comme
il a eſtē dit des pommes. Car au contraire il ſeu
trouue de plusieurs eſpeces, qui deuennent
pluſtoſt molles que meures, & qui pour cefte
raion font le poiré ſi petit, ſi aqueux, & de ſi
peu de duree, ſi on les garde au grenier, ou que
lon les laiſſe trop long temps en l'arbre atten-
dant leur maturité, qu'il ſembla y auoir plus
de moitié d'eau. Il y en a donc qu'on doit cueil-
lier incontinent qu'elles commencent à meurir,
& à tomber de l'arbre, & les prendre pluſtoſt
ſur le verd que ſur leur trop grande meureté, &
de l'arbre les porter au preſſoir pour les piller,
& en tirer le ius. Les autres veulent eſtre aſſez
meures, & gardees quelques iours au grenier.
Et y en a qui afferment que quant on les feroit
toutes meurir au grenier, comme les pommes,
que le poiré en ſeroit trop meilleur. Ce qu'ils
diſent auoir longuement pratiqué: mais c'eſt
vn paradoxe qu'il faudroit veriſier par bonnes
eſperiences, premier que y adiouſter foym: car

*Du poiré,
& le moyen
de le faire.*

il faudroit excepter pour le moins celles qui deuient aussi tost molles que meures.

Les poires dont on fait ce bruuage, sont pour la pluspart si austeres, si adstringentes, & si rudes à la bouche, que nul n'en peut goustier du commencement, non pas les pourceaux. Les autres sont moins austeres, & font quelques especes des vnes & des autres de si excellent poiré, que non seulement il ressemble de couleur au vin blanc d'Anjou, mais aussi de goust, & de toutes ses autres qualitez: de sorte que souuent les meilleurs gourmets de la France y sont trompez. Les meilleures ordres ou especes que nous ayons par deçà, sont poires de Tahou, rouge & blanc: la poire est petite. Ris de Loup, grosse poire. Raulet, grosse poire. Vinot, petite poire rouge, qui fait le poiré fort vineux: comme aussi le Tahou rouge le fait rouge & vineux. Rouisse, ou Rouesse, poire grosse. On trouuera des greffes en la parroisse de la Vallee, pres la Chapelle Gaultier, qui appartient à M. le Viconte d'Auge: lequel a aussi plusieurs sortes de poire à manger, cuites ou cruës: comme sont, Isambert, Fin oinct, Milan, Piment, Cœur de Roy, Citron, poire de garde. Courbe-espine, poire de Nostre-dame, poire de Roussellet, tres-excellente, mais petite. Il s'en trouue ailleurs d'autres, fort excellentes à poiré, & bien cogneuës, comme Carisy blanc & rouge, Robert, Chastel, Gros-Mesnil, Adam, & autres.

Il varie aussi de bonté, selon les contrees, ceux de la Brie sont rudes & mal-plaisans, &

ont pour la pluspart gouſt de terroir. Rouetteſſe eſt excellent au Pont-leuesque, Paronnel, Vi-not, Rouge d'Auoiné, vers Condé, Pont d'Ouilly, & Escouché.

Quelles poires font meilleures à faire du poiré.

Il ſ'en fait grande quantité éſſenitrons de Cheureufe, de ſaint Germain, de Montfort la Maury, & lieux circonuoisins : entre lesquels on en trouve d'allez bons, de Carify, & de grof-Mefnil, Vinot eſt des meilleurs de cete province. Les plus excellens ſe trouuent près d'Alençon, & d'Argenten, ou i'en ay ſouuent veu de doux & picquant, auſſi plaifiant que vin de Graue, ou d'Anjou, & mesmēs de meilleur vſage que les petis vins blancs François, en année froide & humide, & que tous autres vins verds. Ceux-ci ſe gardent vn an en leur force & vigueur, ou plus : & pour auoir perdu leur liqueur, ne laiſſent d'etre excellens, du gouſt commun du poiré, peu elongné du gouſt commun de vin blanc.

On fait fort peu de poiré en toutes les contrées où les fidres ſont bons & excellens, comme en tout le Coſtentin, Beſſin, & lieux circonuoisins. Et tout ce qu'on y en fait, eſt dédié aux ſeruiteurs & gens de peine, en fa primeur, pendant qu'il eſt doux : car ils ne l'estiment rien depuis qu'il a perdu fa liqueur : pour le plus tard ils le boyuent en Karesme.

Ce bruuage eſtant fait de poires fort austères & aſtrigentes pour la pluspart, ne peut fail- lir d'etre plus adstringent que le fidre. Et de vray, il ſ'en trouve qui l'eſt ſi fort apres auoir perdu fa douceur, que la bouche en demeure

DE LA NATURE

Force, & propriete du bon poiré. plus seche, & plus aspre que si on l'auoit lauee d'eau d'Alun. Les autres le sont moins, ou point selon l'espece des poires, & selon la facon. Car tant plus la poire est prinse sur le verd, tant plus il y a d'astriction & d'austerite au ius: comme il y en a aussi beaucoup plus à celuy qui est fait sans eau, de poires fort austeres, comme sont celles d'Estranguillon: il s'en trouue assez qui n'a non plus d'astriction, ni d'austerite que bon vin blanc, lequel se fait de poires bien meures & bonnes à manger, qui n'ont austere, ains douceur notable: comme sont celles de Cailloüet en Costentin.

Le poiré recent, doux, & non defequé, trouble le ventre, comme fait le moust & le sidre recent, aussi fait-il des cruditez & ventositez en abondance, & pour ceste cause il enfle le ventre, & oppille les veines. Mais apres qu'il est cuit & bien purifié par sa propre chaleur, il est d'assez bon vsage pour la ieunesse, & pour gens de peine & d'exercice, principalement s'il est des bons, qui approchent fort du goust & de la couleur de vin blanc: Car le mauuaise fait des obstructions au foye & en la ratte, & plusieurs cruditez, principalement en tous corps froids & debiles qui ne font grand exercice. Comme il fait aussi en ceux qui sont subjects à iaunisses, à pasles coulcurs, bouffisseures, & fieures erratiques. C'est pourquoi il est fort incommode à toutes personnes desquelles les premières veines festouppent facilement, & à toutes femmes qui ne sont bien purgees tous les mois, & sur tout à celles qui pour auoir la ma-

trice trop froide ne peuvent concevoir : car estant froid & sec il est contraire à la generation. Encores moins le doit-on permettre en maladie froide, faite & entretenué de cause froide, ou en complexion froide & humide. A ceste cause ceux qui ont passé cinquante ans, feront sagement de sen abstenir s'ils n'ont le foye chaud, ou qu'ils ne facent exercice.

Les bons ne se doyent donc defendre aux ieunes gens qui ont la nature bonne & vigoureuse pour les digerer, ni aux autres personnes de trauail : lesquels par exercice excitent & fortifient si bien leur chaleur naturelle, & viuent si sobrement en leurs trauaux, que tout bruuage & aliment tant froid, crud, & rude soit-il, est facilement digéré, & promptement distribué. Il est propre à toutes personnes fort replettes & bien grassettes, d'autant qu'il nourrit moins que le vin & que le sidre : Et outre, que il desseche sans chaleur excessiue.

On le peut aussi permettre en maladies chaudes & choleriques, où il est besoin de quelque boire qui puisse refrener l'ardeur des humeurs : mais non sans eau, s'il est des bons. On le doit preferer au vin, & aux sidres grossiers, en toutes douleurs arthritiques, ou gouttes, & en tous catharres, & fluxions qui sont excitees & entretenuées par l'euaporation du sang & des autres humeurs chaudes. Il fait des excremens par sa vapeur, mais ils sont plus espais & moins fluides ou coulans, que ceux qui prouviennent du vin, & partant moins contraires aux iointures, aux nerfs & aux poulmens.

Entre les bons, ceux qui n'ont adstringion notable, ains douceur comme vin blanc d'Anjou, sont plus estimez & plus plaisans : mais si soint-ils oppillatifs, & plus difficiles à digerer que les autres qui ont perdu leur douceur, qui est cause qu'ils enflent les hypocondres, si ce n'est en aage & temperature chaude & seche, & en Esté durant les chaleurs. Si quelqu'un l'aime doux, qu'il n'en vise que au premier traict du repas, s'asseurant que l'usage en sera plus salutaire lors qu'il aura perdu sa douceur. J'ay permis autrefois l'usage de poiré adstringent bien à propos & heureusement, en la dissentherie, apres les purgations necessaires, lors qu'il estoit bien defequé : mesme en tous faix cholériques.

Il y en a toutesfois qui estiment que le poiré soit aperitif, & facile à digerer, par ce qu'il fait fort vriner bien tost apres qu'on l'a beu. Et pour ces raisons le permettent, non seulement aux fains, mais aussi en plusieurs maladies, es- quelles on abstient ordinairement de vin. Pour ausquels respondre, je confesse bien pour- ueu que le bon poiré, bien meur & purifié, trouue vne bonne & vigoureuse chaleur natu- relle, qu'il est assez facilement digéré & promptement distribué. Mais si le contraire se ren- contre, il fait des cruditez, & enflé, comme j'ay dit cy dessus, fil n'est des excellens hors de douceur. C'est pourquoi je l'ay permis sans eau en toutes complexions chaudes & choléri- ques : & en maladies chaudes destrempé d'eau, iusques en l'aage de cinquante ans : principale-

ment à gens de traueil. Le defendant aux hommes d'aage , & à toutes complexions froides. Et me semble qu'il ne merite d'estre nombré entre les choses aperitives : encores que ie leur accorde qu'il fait beaucoup d'vrine. Car c'est bien autre chose de faire vriner, que d'estre aperitif. Le gland, encores qu'il soit adstringent , si on en prend le poids d'un escu en vin blanc , fait si fort vriner , qu'ils estiment ne se trouuer gueres meilleur remede pour purger le grauier , & le calcul des reins , comme font aussi plusieurs autres remedes adstringens. Est-ce à dire qu'il soit aperitif des obstructions du foye , & de la ratte: & que l'ysage frequent en soit salutaire en telles maladies : comme il est des remedes aperitifs?

Si le poiré a peu de nourriture , il faut bien qu'il ait beaucoup d'excrement sereux. Or sil remplit les veines de serosité, qui doutera qu'il ne soit nécessaire à celuy qui n'vet d'autre brûlage, de faire beaucoup d'vrine, ou deuenir enflé en peu de temps ? C'est vne regle generale, que toute personne qui a la chaleur naturelle forte & vigoureuse, & la vertu expulsoire bonne, vrine fort apres l'ysage de toutes choses qui sont crues & fereuses. Au contraire, si l'estomach est debile , & toute l'habitude froide & humide: & la vertu expulsoire foible , les cruditez, tumeurs cedematiques, bouffisseures, pâles couleurs, hydropisies, durtez de ratte, & autres telles maladies, ne faillent de comparoistre avec le temps. Il faut enfler, & en fin creuer, ou vuidier les eaux & serosités qui viennent du

boire & manger. Et quel chemin y a-il meilleur que l'vrine, ou la sueur, pour vider celles qui sont amassées és veines par l'vsage du poiré? La consequence est mal à propos, ce me semble, de dire que le poiré soit aperitif, par ce que lon pisse beaucoup apres en auoir beu. Car apres auoir beu quantité d'eau, si la chaleur naturelle est vigoureuse, on fait beaucoup d'vrine, encores que l'eau ne soit du rang des choses aperitives.

Le poiré à cause de son adstringtion, ne penetre assez, ni assez tost en la substance des parties solides, pour les humecter, qui est cause qu'on en boit davantage que de vin, ou de sidre, & qu'on vrine aussi davantage: non pas sa vertu aperitive, ou tenuïté d'essence, comme quelques-vns ont eu opinion. Mais quelle ignorance & stupidité seroit-ce de croire que le poiré esprant n'agueres de poires si rudes & si austeres, que les pourceaux n'en peuuent pas gouter, peult estre incontinent changé en chose si aperitive? Il se cuit & purifie par son ebullition, & sa ferosité le purge par lesvrines, assez promptement: s'il est des meilleurs, & que celuy qui en vse ait l'estomach bon, & la chaleur naturelle vigoureuse. Mais s'il est fait de poires austères, sa substance & meilleure partie alimentaire qui demeure en nous, retient quelque vice du naturel adstringent de la poire dont elle est esprante: par lequel non seulement elle oppile lesveines fort manifestement, mais aussi tient le ventre plus dur que le sidre, ne le vin. Qui me fait conclure que le meilleur poiré n'est pas

pas moins eslongné de l'excellence des meilleurs fidres , qu'est la meilleure Biere des bons vins. Soit qu'on ait esgard à la nourriture qui en reuient , & à sa chaleur & vigueur naturelle , dont la nostre est fortifice & entretenue : soit qu'on considere le profit qui en peut reue nir,tant en la precaution,qu'en la guarison des maladies : esquelles on peut vser de lvn & de l'autre. C'est pourquoy l'vsage des meilleurs ne sera permis aux hommes d'estat , & de lettres qui l'aiment , qu'au premier traict du repas. Toutesfois les goutteux s'en contenteront en lieu de vin, pour rendre leurs humeurs plus grossieres , & partant moins fluides , & moins contraires aux iointures.Les autres de moindre estoffe feront delaissé aux hommes de peine & de labeur , qui par l'exercice corrigeront leurs vices : ainsi comme nous leur auons delaissé l'vsage des fidres surs,des ginguets , & de la biere.

Or encores que le bon poiré ne soit si familier à nostre nourriture , ne si salutaire que le bon fidre , si a il chaleur naturelle bien manifeste : par laquelle il fortifie & resiouit celuy qui en vse. Comme il a aussi vne vapeur par laquelle il trauaille le cerueau de celuy qui n'y est accoustumé , & l'enyurera aussi s'il en vfe outre mesure : lvn toutesfois plus que l'autre, selon l'espece de la poire , & aussi felon le terroir.

Et faut entendre que tant plus il est rude & adstringent , tant plus sa vapeur est grosse & difficile à vaincre, ou dissiper : tellement que

I'yuraye qui en est faite est trop plus longue, & beaucoup plus fascheuse, que celle de vin ou de sidre.

On en tire de l'eau de vie, aussi bien que du vin & du sidre, mais beaucoup moins de ce stuy-ci que des autres.

D E L A B I E R E.

C H A P. X V I I.



A Biere, est de si long temps cogneuë & vsitée en toutes les regions froides de l'Europe, que il n'est besoin de m'arrester à descrire que c'est, ni sa façon. Veulx mesmement que quelques medecins des prouvinces où elle est en vsage, en ont escrit des liures tous entiers. Je diray seulement, que l'vsage en doit estre delaissé aux seruiteurs & aux gens de trauail : aussi bien que du sidre sur, du poiré, & des vins verds. D'autant que pour son adustion & crassitude, elle est de si grosse & melancholique nourriture, qu'il n'y a que l'homme de peine qui en puisse estre nourri, sans grandes incommoditez. Aux autres elle fait vne infinité d'obstructions, dont grand nombre de longues, fascheuses & dangereuses maladies, pullulent de iour en autre. Et tant plus elle est espaisse & de grande nourriture, tant plus l'vsage en est dommageable. D'ici

n'aissent fureures quartes, longues, quelquefois de deux ou trois ans, & souuent mortelles. D'ici prend son origine le calcul des reins, & la douleur nephretique, maladie fort cruelle. D'ici viennent obstructions, & duritez de ratte, tensions des hypocondriques, iaunisses noires, vlyceres, ou loups de jambes, le plus souuent incurables, melancholies hypocondriaques, mal caduque, cancer des mammelles, & de la matrice : & si elle est recente, inflammations de reins, & pisse chaude. D'entre lesquelles les fureures quartes longues, les vlyceres des jambes & la nephretique, sont fort familières aux Anglois venans sur l'age.

Il ne faut douter de son adustion, & cest assyde dont sont faites les susdites obstructions, veu qu'elle est faite d'orge, & de froment, ou d'autre bled, trempé en eau tant qu'il germe, puis feché à la chaleur du feu, sur le plancher d'un fourneau, & souuent quasi terreifié. Et finalement moulu en farine, laquelle on cuit en eau avec Houblon.

On sçait assez que tout bled germé est à demi corrompu, & que de là vient qu'il baille à la biere, & à toute decoction qui en seroit faite, vne chaleur & acrimonie, comme de lenain : d'autre part l'adustion, ou brusleure, que la farine retient du feu, par lequel le bled a été desfeché & roussi, & l'odeur de la fumée, se communique aussi à la biere, se faisant bien sentir par un goust estrange de brusleure & de fumée, entremeslee d'amertume, laquelle vient du Houblon ; qui est presque autant horrible qu'une

1 ij

medecine de Rubarbe, à celuy qui n'y est accustomed.

Je sçay que le Houblon est aperitif, & qu'il resiste à la melancholie, & que la biere se purge & purifie par son ebullition: mais l'un ne l'autre ne peut si bien corriger la crassitude, & aduersion qu'elle retient de la farine, faite de bled terrefié, que le sang qui s'en fait ne soit gros & melancholique, & les excremens espais & visqueux. Il s'en fait sans Houblon, qui est blanche, encores plus obstructiue: l'une & l'autre est ordinairement sophistiquée par mestlage de drogues chaudes & corrosiues, comme est la graine de Paradis. Depuis quelques années ils ont commencé à Paris à y mettre de l'herbe appellee Toute-bonne, ou Orualle: & en Angleterre des cendres, & des espices en leur biere blanche, ce qui la rend forte & vaporeuse: mais de tref-dangereux usage à ceux qui en boyuent ordinairement: par ce que tant plus on en boit tant plus on est alteré, & qu'elle dessche le foye.

La plus claire & plus transparente, est la plus salubre, pourueu qu'elle ne soit sophistiquée: mais elle ne doit estre trop recente, ni si vieille qu'elle soit acide.

Toute biere double est de grande nourriture, & bien propre (comme nous auons dit) pour tout homme de peine & de trauail: elle pourroit aussi estre permise quelques iours, pour le moins au premier traict du repas, à ceux qui auroyent besoin d'estre renourris & engraiſſez, pour estre trop attenuez, ou par

longue abstinence & diettes, ou par longues maladies chaudes & seches: mesmes pour humecter ceux qui sont de nature secs & arides, à cause de leur foye chaud & sec.

Et me semble que qui n'auroit autre esgard en à bien engraffer l'homme par bruuage de grande nourriture, pourroit preferer la bonne durable biere à plusieurs especes de vins & de sibres. Mais pour entretenir en bonne santé tout homme de lettres & d'estat, qui mene vie tranquile & sedentaire, principalement s'il est charnu & de bonne habitude, ou trop replet. Il faut qu'elle cede à lvn & à l'autre, pour les obstructions qu'elle fait, & les maladies qui en procedent en telles habitudes. Si quelqu'un d'iceux l'aime, il suffira qu'il en vse au premier traict du repas, par interualle seulement : & encors sera-il bon qu'il choisisse la plus petite & la plus claire, ou pour le moins celle qui est mediocre.

La biere a donc ceste grande & fascheuse incommodité de remplir le corps d'excremens, la pluspart froids, melancholiques, ou pituiteux, dont sont faites grandes obstructions, & d'icelles grand nombre de maladies, la pluspart froides, pituiteuses, & melancholiques. Il y a plus, c'est qu'elle ne rend pas seulement toute l'habitude du corps pesante & melancholique, mais aussi l'esprit plus lourd, plus tardif & grossier.

Il n'y aura donc que la moyenne, & claire biere, faite de bled seché non terrefié, qui soit permise aux hommes sains, lesquels ne font

exercice, & aux malades qui y seront accou-
stumez, la petite, en lieu de ptisane : encors
faudra-il bien prendre garde qu'elle ne soit pas
trop recente, ou trop vieille. Outre, que la re-
cente n'est bien defeuee, elle a encors vne
mauuaise qualité & acrimonie : comme de le-
uain qu'il la rend fort insalubre, mesme fort nui-
sible aux reins. Et la vieille encourt ordinaire-
ment le vice de fureur, ou acidité, comme font
les vieils sidres, qui est cause qu'elle engendre
beaucoup de cruditez, ventositez, & obstruc-
tions. On pourroit aussi viser de la double, en
pleine santé au premier traict du repas, en lieu
de sidre, pourueu qu'elle soit transparente. Car
le vin ou le sidre qu'on boira la corrigera suffi-
samment.

FIN.



*JAC. CAHAGNE SIVS,
Joan. Riolano Medico
Parisiensi, S.*

V M hisce feriatis diebus (Riola-
ne doctiss.) esse à publica mei
muneris professione omnino libera-
tus, legi tuas de Physiologia, & Pa-
thologia commentationes, non illas quidem
typis excusas, sed manu scriptas; quas mihi
Mich. Iagaldus, vnu ex tuis discipulis, idém-
que tui studiosissimus paulò antè legendas de-
derat. Placuit mihi admodum in Physiologia,
de mixtione & forma mixti Philosophica, &
in Pathologia, de morbis formæ Medica disputa-
tio. Placuit egregius vbique seruatus ordo,
concisa breuitas, nihil tamen obscuritatis ha-
bens, nec affectata Latini sermonis elegantia.
Vnus tantum locus vehementer displicuit, in
quo & Philosophi & Medici personam exuisse,
conuictioris verò & maledici induisse visus
es. Cùm enim de cacochyria pituitosa, inte-
riore morborum frigidorum causa ex professo
ageres, temere & inconsideratè de Normanis
obloquutus, lepram albam endemium esse, &
familiarem illis affectum asseris, à communi
causa, quæ est Pomaceum, quo vulgo illi vtun-
tur, contraclum. Ita-ne verò Normani omnes,

1 iiiij

quibus pomaceum pro potu est, sunt elephan-
tici albi? Quod si Syndicus Normaniæ tecum
nunc ageret iniuriarum, tēque in iudicium si-
steret, & pœnas expeteret lœsæ famæ tum to-
tius Prouinciarum, tum singulorum Prouincia-
lium; quibus præsidiis contra tantam vim te-
ipsum præmunires? quo artificio te & noxæ &
infamia eximeres? Expendamus verò quæ-
nam sit, & quām valida ratio, quæ te impulit
ut ita de nobis malediceres. Pomaceum, inquis,
cūm maximam refrigerandi vim habeat, eius
quotidiano vsu Normaniæ iecur usque adeo re-
frigeratur, ut pro laudabili & alimentario san-
guine pituitosum gignat, quo nutritæ singulæ
corum partes euadunt subturnidæ & cedema-
tosæ. Vertitur enim ille in carnem mollem &
albam, qualis est cancerorum; vulgoque lepra
alba nominatur. Hoc quis credat à Riolano
profecta. Pomaceum, inquis, refrigerat. At
quodnam? Sunt enim multæ illius differentiæ.
Quod si absque vlla exceptione in omni po-
maceo refrigerandi vim inesse contendis, quid
hoc dici potest absurdius, & à veritate alienius?
Ut certe pomaceum imbecillum & aquosum,
austerum, acerbum, acidum, & vetustum quod
iam acorem contraxit, refrigerat, id est, remis-
se calefacit; sic potens, dulce, amaritudinis cu-
iudam particeps, & atate medium insigniter
caleficit, tantum abest ut refrigeret. Ideoque
qui suæ valetudinis rationem habent, maximè
si biliosi sint, illud perinde atque vinum debent
diluere, ut eos calor aquæ mixtione terripere-
tur. Est mihi suburbanus ager arboribus poma-

riis consitus, qui mihi generosissimum pomaceum suggesterit, quod & sapore, & calore, & virtute Gallicis vinis, forte & Aurelianensibus non cesserit. Sed quantum possum colligere, nunquam tibi verum & legitimum pomaceum, quale hic bibimus, degustare, imo ne videre quidem contigit. Quæ autem temeritas est, ignota pro compertis, falsa pro veris obtrudere, & prauis opinionibus auditorum mentes imbucere? Hoc certè crimen nihil habet excusationis, nec iustæ, nec quæ vlo modo probari posse videatur. Debuiti verò acre Galeni studium in obseruandis simplicium medicamentorum facultatibus imitatione consequi: ad quas exactè cognoscendas, in alienis regionibus, in quibus illa prouenirent, licet longè remotis, peregrinari solebat, nequid scilicet scriptum relinqueret, quod non oculis vidisset, manibus contrectasset, & lingua explorasset. Nunc cum Lutetia pedem non moueris, nec quale sit nostrum pomaceum, scire vñquam curaueris; de eo tamen tanquam pro tribunali sedens iudicas, nec vñquam à te vñlum, nec exploratum indicta causa condemnas. Quod si ad normam cuiusdam illegitimi pomacei, quod audio apud vos ex acidis pyris contritis & aquæ mistione aspersis confici, nostrum estimes; pariter sis ridiculus ac ego essem, si comparatione vini Normanici, quod Huetium vocamus, (id autem omphacii potius quam vini saporem exhibet) de vini Gallici temperamento pronunciarem. Tantum enim pomaceum Gallicum à Normanico, quantum vinum Nor-

manicum à Gallico bonitate , virtute & præstantia vincitur. Sed esto; donemus pomaceum refrigerandi facultate præditum esse; an ob id assiduus eius usus lepram albam ingenerabit? Rogo te an aquæ potores in eum affectum incurunt? At quis potus aqua frigidior dari potest? Pessimè sane Deus opt. Max. saluti animalium consuluisse, si aqua, quam pro potu illis concessit, ex sua natura lepram albam generaret. Sed hæc nunc sufficerint. Finiam ergo, si prius duo à te postulauero: vnum, ut mihi de violata Normanorum fama satisfasias. Satisficeris autem, si te mihi per literas purgaueris. Hac enim leuissima poena ero contentus; quamuis iniuria publicè illata, publicè deberet expiari. Alterum, ut falsam, quam de nostro Pomaceo conceperisti opinionem, nec ratione, nec experientia stabilitam deponas, & ingenuè tuum errorem confitearis: Quod cum sit generosi animi, habebis etiam ducem Hippocratem; quem non puduit, cum ignorasset numerum futurarum occipitis, publicè suam insciatiā agnoscere. Magnis enim ingenis, multaque nihilominus habituris conuenit etiam simplex veri erroris confessio, præcipueque in eo ministerio, quod utilitatis causa posteris traditur. Interim hoc tibi persuadeas velim, tua scripta plurimi à me fieri, ut in quibus expressam non solum Fernelii, quem tibi ad imitandum proposuisti, sed etiam ipsius Aristotelis effigiem mihi videar intueri. Vale. Cadomi, 3. Calend. Ianuar. 1587.

JACOBO CAHAGNESIO,

Joan. Riolanus S.

ONQVERERIS de iniuria Normanis illata, cum scripsi
vnu Pomacii eos frequenter le-
pram albam incurrere, affirmas-
que te habere pomatum tam
generosum (cum mediani æta-
tem attigit) ut vinum possit æquare. Debebas
hanc litem intendere contra Ioubertum, qui
prius hoc typis excusum in vulgus emiserat.
Dictata enim mea à tam paucis leguntur, ut
pro non scriptis haberri possint:

Non sribit, cuius carmina nemo legit.

Veruntamen quia me in hanc arenam &
contentionem vocas, querimonia tuæ caput
breuiter expendam: tibi que, nisi sis admodum
morosus & difficilis, uno verbo satisfaciam.
Galenus scribit in Alexandria quamplurimos
esse Elephanticos, quia vulgus vescitur carne
afinina. Lusitanis ob aëris inclem tam, Alpi-
nis & Allobrogibus propter vsum frequentem
aquarum frigidarum, quæ scaturiunt e rupibus
bronchocelen esse patriam & vernacula Mam
dicci proceres in scripta retulcrunt. Licet-ne
Alexandrinis cum Galeno, Allobrogibus cum
primæ notæ medicis iniuriarum agere? Mini-
mè, credo, quia gentilitii affectus sunt plebei,

quos locupletes effugint. Angustia rei familiaris cogit plebeculam Nortmanam uti pomatio recenti, crudo, imbecillo: cuius consuetudine, cum degerem Rothomagi (eò impulsus Lutetiae grassantis pestis saevitia) aliquot vidi inferioris Nortmaniae mendicos generali & profunda leuce afflitos. Itaque frustra me fistis ante tribunal veritatis, quia exemplis, ratione & autoritate subnixus, innocens abibo. De meis dictatis quid sentias, parum labore; quia deuota sunt tyronibus, non Apollini & Musis. Pendebant ex ore meo ingenui aliquot adolescentes medicinæ studiosi; interea dum eloquerer quæ veniebant mihi in mentem, excipiebant. Crede mihi, si posteritati illa conseruarem, iam scripta, quinetiam expolita in auditorium attulissem. Bene vale.

JAC. CAHAGNESIVS
G. Lussonio, Medico Pa-
risiensi, S.

PER GRATVM mihi fecisti, quod & meas ad Riolanum, & ad me Riolani literas perferendas curaueris. Nolim vero existimes, si nihil illis respondeam, hanc esse causam, quod verear, ne eum hominem, ut scribis, irritabilem, in me commoueam. Quid enim is mihi faciat

mali? Sed quòd illæ nullum responsum meteantur, ita sunt ieunæ, aridæ, nihil denique minus quam suum authorem repræsentantes. Tam scilicet arduum est, etiam si benè scribas, cùm de re laudabili maledicis, benè dicere. Neque verò crediderim Ioubertum, cuius auctoritate nititur, tam inconsideratè de Normano-rum fama detraxisse. Quod si fecerit, pœnam quæ famosis scriptoribus lege debetur, morte effugit. Et cùm de rebus medicis disseritur, non tam authores, quam experientia fides, & rationum momenta quaerenda sunt. Quòd si Galenus scriptis prodiderit plurimos esse in Alexandria Elephanticos, non ideo Riolanus nō fuerit eximendus. Vera enim erant, quæ Galenus de Alexandrinis; falsissima verò sunt, quæ de Normanis Riolanus euulgauit. Et ut Galenus in Alexandrinorum odium illa esset ementitus; non potuit tamen ab Alexandrinis, quòd esset Pergamæus, in ius vocari. At à nobis Riolanus posset. Licet enim non eiusdem nationis sumus, Franci tamen sumus, vnum Regem agnoscimus, & iisdem legibus tenemur. Porro non eadem est ratio Bronchoceles, quæ Elephantia. Hæc enim fœdus est & infamis morbus, illa non item: ideoque citra infamia notam bronchocele obiici potest, Elephantia non potest. Ob quam causam qui Elephantiam alicui falso exprobrat, actione iniuriarum tenetur, non qui Bronchocelen. Quòd si populares morbi à communi omnibus causa, quæ vel aér est, vel cibus aut potus, quo omnes pariter vtuntur, ortum habeant, cur diuites potius,

quām inopes ab his erunt immunes? Nōnne
causa quāe omnes tangit, omnes pariter afficit?
Nec est verisimile illos mendicos, quorum
Riolanus meminit, leucen albam ex vſu pema-
cei contraxisse. Nostris enim mendicis aquam
ad satietatem bibere licet; pomaceum, quia
denegatur, non licet. Neque legitima est, quam
Riolanus attulit, excusatio. Non enim quic-
quam de pomaceo, nīſi vſu compertum, & ra-
tione stabilitum debuit in medium afferre.
Nunc cūm malo quodam animi impetu, velu-
ti vento concitatus, quæcunque veniebant in
mentem, facta interim nationi nostræ iniuria,
in Pomaceum effuderit, eum pro Philosopho
conuictatorem, pro Medico maledicium agno-
scere cogor inuitus. Hic desinam, nequid gra-
uius iustus dolor à me extorqueat. Vale. Cado-
mi sexdecimo Calend. Februar. 1588.

F I N I S.