

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

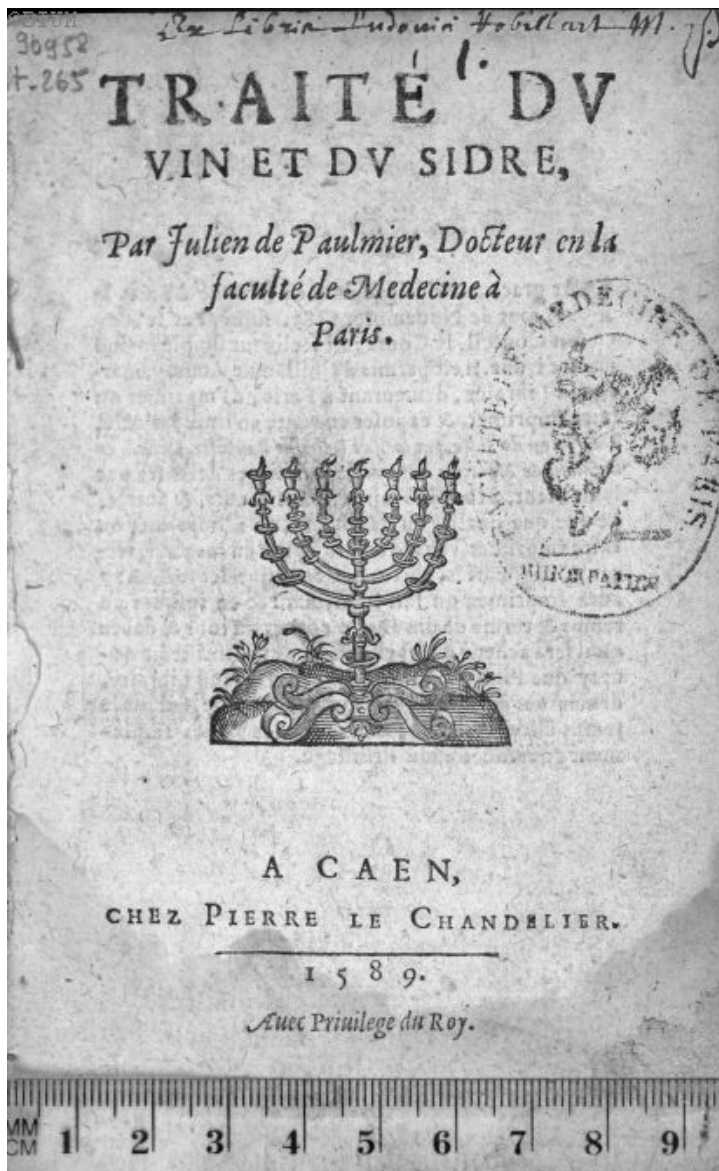
**Le Paulmier, Julien. Traicté du vin et  
du cidre, Par Julien de Paulmier,  
Docteur en la faculté de Medecine à  
Paris**

*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.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?90958x265x01>



### *Extrait du Priuilege.*

**P**Ar 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 queue de cire iaune. Il est permis à Guillaume Auray, marchand 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 defences par ledit Sieur, à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de quelque qualité qu'ils soyent, de n'Imprimer ou faire Imprimer, vendre ou distribuer en ses pays, terres, & seigneuries, autres que ceux que ledit Auray aura Imprimez ou fait Imprimer: & ce iusques au temps & terme de dix ans, à conter du iour & d'abre qu'il sera acheué d'Imprimer. Et a consenti ledit Auray que Pierre le Chandelier, marchand Libraire, demeurant à Caen, iouira dudit Priuilege durant le temps d'iceluy, & non autre: sur les peines amplement contenues audit Priuilege.



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

**M**ONSIEVR, m'estant retiré  
en Normandie il y a quelques  
annees, pour le bon changemēt  
que i'esperois l'air de mon pays  
pouuoir apporter à ma santé, &  
voyant que l'eslongnement 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-  
ures; ie ne sçay quelle curiosité me conuia de  
recercher ce que les anciens auoyent escrit de  
plus remarquable, touchant le vin & son vsage,  
dont ie dressay ce petit discours, pour le con-  
tentement de ceux qui soigneux de leur santé  
seront 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 reuiennent, si chacun ne sçait choi-  
sir pour soy quelque sorte de vin qui s'accom-  
mode 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

quiert. C'est pourquoy i'ay representé ici sommairement la necessité des bruuages en general, leurs différentes, les premiers inuenteurs du vin, son temperament, sa vertu & les incommoditez mesmes qu'il apporte. Et pource que plusieurs demeurent en doute sur la preference des vins estrangers 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 particulierement examiné ces questions, & plusieurs autres qui se sont rencontrees, 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 tēps vsité en Normâdie & en Biscaye, tant pour refuter le mauuais iugemēt que plusieurs en font, & ceux entr'autres qui aiment le vin, plus pour le plaisir que pour la necessité: que pour monstrier aussi aux François & à tous autres qui l'ont ignoré iusqu'ici, combien l'usage en est bon & salutaire. Ioint que ie portois il y a long temps assez impatiemment que l'honneur & la comodité de ce bruuage demeueroit si long temps à couuert, 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, & puisse seruir aux sains & aux malades.

il sera plus propre & plus naturel, au lieu de vin ou de biere; i'ay biē voulu aiouster au discours du vin, vn autre du sidre, du poiré & de la biere, & donner l'vn & l'autre au public, sous la faueur & le bon heur de vostre nom (Monsieur) qui pourrez y prédre 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 François & de nos sidres. Nos peres n'ont eu rien en plus singuliere recommandation que la cognoissance que chacun doit auoir de sa complexion, & le choix des viures, qui peuuent ou nuire ou profiter. Et vous, Monsieur, à leur imitation pourrez tirer de ce liuret cest aduantage qu'il vous seruira si vous le voulez croire, pour la conseruation de vostre santé & plus longue duree de vostre vie: à laquelle ie sçay bien que toute nostre prouince a assez d'intereſt, pour accepter comme sien ce seruice que ie rends au deuoir particulier que ie vous ay. Et de fait, entr'autres considerations qui vous rendent recommandable, l'heureuse reputation que vous auez gagnée en l'acquit de vos charges, & dedans & dehors la Normandie, oblige tous ceux qui cognoissent vos merites, à prier Dieu: comme ie fais, Monsieur, pour vostre longue prosperité & santé, treslongue & heureuse vie.

Vostre tres humble & plus obeissant  
seruiteur, DE PAULMIER.

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

**C**um Dea fecundet grato Pomona liquore  
 Pocula Lenais inuidiosa cadis,  
 Penè tamen nullo populus est nomine Numen,  
 Parte quod ignotum sit meliore sui.  
 Vix bene Neustriaci innotuit ante colonis,  
 Trita quibus replent nectare poma lacus.  
 Hac reliqua tandem gentes exempla secuta,  
 Utiliter natas experientur opes.  
 Dulce rubet Bacchus, flauet Pomona salubre:  
 Est hac utilior, nec minus ora iuuat.  
 Adde quod est tellus non qualibet hospita Baccho,  
 Cum tamen excipiat qualibet ora Deam.  
 Utq; Deam sic te, Palmari, chara ferentem  
 Dona Deæ. Tellus officiosa colet.  
 Ibis per Zephyri metas sublimis, & Euri,  
 Ipse tibi Boreas limes, & Ausfer erit.  
 Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,  
 Qui sereret vites, tigride vectus erat:  
 Ast te fama debet niucis per secula pennis,  
 Et titulis olim cedit vterque tuis.



**C**elestem vidit, visumque Prometheus ignē  
 Clepsit, & ignotum noscere cuique dedit.  
 Sic tu, Palmari, das noscere cuique liquorem,  
 Quem penitus inferior Neustria sola bibit.  
 Nunc patet, exiguus fuerat qui limite clausus,  
 Atque tua fines prorogat arte suos.  
 Contulit humano generi par munus vterque,  
 Non tamen est sortē nactus vterque parem.  
 Nāque per ora volas, Palmari, docta virorum,  
 Caucasus hæret fixus at ille iugis.

IACOBVS CAHAGNESIVS.

### E I V S D E M.

**C**um Neptuno vrbis de nomine Pallas age-  
 bat,  
 Arbitrio litem ponit vterque Iouis.  
 Iuppiter, æternum nomē dabit, inquit, Athenis,  
 Vtibus 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 affert  
 Pacem, dat factæ pacis Oliua notas.  
 Ergo quod maius signo est & imagine corpus,  
 Palladis hoc maior munere Malus erit.

IN LIBROS IVLIANI PAL-  
MARII, MEDICI CLARIS-  
simi, de Vino & Pomaceo.

**T**Andem igitur Francis Pomona inuisa racemis;  
Normanis Dea culta iugis, quia semine foeta  
Fertilis Autumni, sua rura liquoribus implet;  
Facta est imperii, percusso foedere, consors,  
Bacche, tui; inq, tori partem, Lenae, vocasses,  
Si non nupsisset, vel si non virgo maneres.  
Hec meditatus eras pridem consortia regni,  
Palmarii, lumen Normani nobile ruris,  
Fama Parisias inter celeberrime gentes,  
Qui plures reuocas, fera mors quam deprimat Orco.  
Ast experta Deum facilem gens nescia Diua,  
Non prius huic aras meritisque sacrauit honores,  
Agnouitve Deam, placidumve lassere Numen  
Abstulit, spreta quam conscia tadia Bacchum  
Pomona copere sua, gentique negavit  
Praesidium Franca solitum, laticemque Lyaeum,  
Flauentemque Dea iussit libare liquorem.  
Nunc ubi consilium in melius retulere, vocantemque  
Audiuere Deum Franci; tibi promere pacti  
Cura fuit tanti causas, viresque, vicesque  
Imperii, & Diuis communia iura duobus;  
Debeat ut tantum Pomona Francia flaue,  
Purpureo quantum debet Normania Baccho.

NICOLAYS MICHAEL.

TRAITE' DV  
VIN, LIVRE

P R E M I E R.

**N**A TURE 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 peust de iour en iour reparer, & 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 diuise en trois, en esprits, en humeurs, & en parties solides : A l'entretien & conseruation desquels les alimens solides eussent bien satisfait, s'ils eussent peu facilement estre distribuez par tout le corps. Ce que ne pouuant faire à cause de leur crassitude & espaisseur, il a esté necessaire d'y adiouster le bruuage, qui fist voye & seruiust comme de conduite à la partie alimentaire tirée des plus solides viandes, pour la distribuer par toute la masse du corps. Ioint que la siccité

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 & contrariété 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 asseuree, & accord perpetuel: si est-ce que par leur clandestine & mutuelle discorde ils se ruinent l'un l'autre secrettement, de sorte que leur temperature & harmonie, vray ciment de leur vnion, estant dissoulte, le corps quand & quand perit.

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

Tout corps viuant contient en soy vne chaleur tiree de la semence, laquelle est cause de toutes ses fonctions 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

jour 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 necessaire que finalement il defaille du tout, & que la chaleur naturelle destituee de sa pasture s'amortisse & s'esteigne. Or cest inévitable amortissement de nostre chaleur est la mort naturelle & la fin de chaque animant, pour laquelle retarder nous avons dit nature avoir 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 & trouble: Mais apres que par le moyen de sa propre & naturelle chaleur, en bouillant au vaisseau, il s'est cuit, defequé, & purifié, lors à bon droit on l'appelle Vin. Ce n'est donc par vertu de pourriture, ou putrefaction aucune, qu'il se cuit, 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 purifier sans grand travail, excite en ce conflit & labeur, vne chaleur d'autre qualité, vne ebullition & perturbation és susdits excremens, tant qu'elle se les ait affuiettis, vaincus, & euacuez. Tout ainsi

*Mustum.*

*Vinum.*

que durant les crises des fieures salutaires, lors que la force & vigueur de la chaleur naturelle, tasche & s'efforce d'attenuer, cuire, & separer les humeurs cruds & vicieux, d'auec les vtiles, il aduiant 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'auec les vtiles.

En ceste ferueur & ebullition du Moust excitée par la force & vertu de la chaleur naturelle, sans aucune pourriture ou corruption, la chaleur estrangere est domptée & vaincue, les choses de mesme nature sont separees d'auec celles qui sont de diuerses & dissemblables parties, l'humeur superflu & inutile est consumé, les ventositez dissipées, & tout le ius utile tellement cuit, que ce qui estoit peu parauant, crud, flatulent, & de difficile digestion, ayant changé quasi de naturel, deuiant gracieux, benin, & tres-propre pour l'usage de l'homme. Mais pour retourner à nostre discours, le moust cuit, tant qu'il soit consommé de moitié, est nommé Sappa en langue Latine, & celuy qui n'est cuit qu'à la tierce partie s'appelle Defrutum, & l'un & l'autre est encore en usage en quelques lieux de ce Royaume. Mais celuy qu'ils appellent Passum, souloit estre fait de raisin 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 usage.

*Sappa.*

*Defrutum.*

*Passum.*

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

*Oinos.  
Vinum.  
Vin.*

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

Athenes suyuant l'autorité d'Hecatee, croit que la vigne ait esté premierelement trouuee en Ætna, en ceste sorte.

Oristes fils de Deucalion vint regner en Ætna, ou d'auenture 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 appelée, comme qui diroit, la vie, d'autant que le vin reparant soudain les esprits vitaux dissipez, 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 inuenteur du vin. Quand à mon aduis, dès le commencement du monde la vigne a pris sa naissance avec les autres arbres fructiers, encor que nos premiers peres ayent ignoré l'usage du vin, iustques au temps de Noé: Et qu'ainsi soit, il est

*Oinos, qu'on  
dit Oionysis.*

certain qu'en l'Amerique, & en la Floride, mesme presqu'en toutes les autres prouinces du Perou, n'agueres descouuertes, les vignes croissent fort belles, sans l'industrie de l'homme, & portent fort bons raisins, combien que l'usage du vin iusques à ce siecle soit demeuré inconnu aux habitans. Platon tient que le vin a esté nommé Oinos, comme qui diroit Oionysis: c'est à dire, Exultation, ou Iugement: d'autant que le vin augmente tous les sens & le iugement. Et de vray, le vin prins en sobriété ne fortifie pas moins l'esprit que le corps, comme aussi Mnesithce a esté de cest aduis.

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 troisieme, sa faculté desiccative 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'année, & selon les autres differens, qui changent & alterent sa propre température. Les vins d'Espagne, d'Italie, de Languedoc, de Gascongne, & des autres pays chauds & bousillans, eschauffent & dessechent à la fin du second degré, voire iusques au troisieme, si l'année a esté chaude & seche, & qu'ils soyent en leur force & bonté. Mais ceux d'alentour de Paris, de la haute Normandie, de Bourgongne, d'Allemagne, à l'entour du Rhin, & de toutes autres regions Occidentales, & Septentrionales, eschauffent à peine iusques au commencement du second, encores faut-il que ce soit en année

chaude & seche, & lors qu'ils sont en leur perfection, qui aduient à plusieurs dans vn an : car si l'annee a esté froide & pluuieuse, 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 dès la fin de la premiere annee s'aignissent par diminution de leur chaleur naturelle, ou deuiennent poussez par la totale resolution d'icelle. C'est pourquoy ce qui nous a esté laissé par escrit 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 atteint leur bonté & perfection dans trois ou quatre mois, ou pour le plus tard dans leur premiere annee. Veu qu'es regions fort chaudes & ardentes 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 cerueau, s'offencent dauantage par l'vsage du vin vieil qu'on apporte des regions chaudes & seches, d'autant qu'il est plus chaud que le nouveau qui viendrait des mesmes prouinces : Mais du vieil qui croist en la France, comme estant plus froid ou moins chaud & fumeux que le nouveau, ils en reçoient moins d'incommodité. Et de vray, comme le vin nouveau François assez defequé & bien meur, est plus plaissant au goust, aussi est il plus chaud & plus vaporeux, que le vieil. Es regions chaudes, tout le contraire se trouue :

a iiij

Dioscoride est d'aduis que le vin vieil est plus nuisible à ceux qui ont quelque partie interieure offensee. Nous voyons par experience, que le nouveau 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 prouinces 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 se perd & dissipe dans vn an, les plus vertueux s'affoiblissent dans deux ans. Les plus excellens de Gasconne & 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 troisieme annee commencent à se fort affoiblir. Il est bon de s'abstenir des vins vieux, & des nouveaux qui ne sont encore bien defezuez & rafinez, es regions chaudes, d'autant que les vieux eschauffent plus que de raison, & donnent au cerueau. Les nouveaux qui ne sont bien cuits & defezuez, sont 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 és regions chaudes, sans incommodité, 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 & paruenus à leur maturité, sont de bon & salutaire vsage, & neantmoins on doit tenir pour resolu que nos vins vieux sont plus salubres pour les malades, d'autant qu'ils ne sont pas si fumeux ne si chauds, leur chaleur & vapeur s'estant peu à peu affoiblie & dissipée: ioint qu'ils ne blessent pas le cerueau comme les nouveaux, & ceux qui sont encores en leur force & vigueur. Or puis que le moust cause plusieurs cruditez & ventositez, & qu'il est de difficile concoction, comme nous auons dit cy dessus, il est certain fil ne trouble l'estomach excitant quelque flux de ventre, qu'il demeure long temps és hypocondres, lesquels il enfle, y faisant grand amas de phlegme, & de toute autre matiere cruë, dont grand nombre de maladies froides, & de longue duree, prennent leur source & origine.

Au contraire le vin qui est en sa maturité, & 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 hypocondres enflés & tendus à cause des humeurs cruds & flatuositez illec retenues, il oste les obstructions faites par telles cruditez, & augmente la vertu

de toutes les parties organiques, preparant & ouurant le chemin à toute purgation des excremens. 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 aduient qu'il aide la digestion & excite l'appetit. Particulierement il fortifie le cœur, il restaure & repare promptement les esprits naturels & vitaux qui auroyent 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 refueille 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, prins 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 dominant és 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, & és regions froides.

Or comme le vin est à bon droit preferé à tous autres bruvages, aussi apporte-il plus d'incommoditez que nul autre par sa quantité, qualité, ou euaporation. L'enyurement est vne de celles qu'il excite ordinairement par ses vapeurs. L'Ebriété (dit Athenée) oste le iugement aux plus sages parlans inconsiderement, ou ne celans aucune chose, d'où vient le prouerbe 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 Æschyle, que l'acier & le cuyre 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'esprouue 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 cerueau froid & humide, que l'excez 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 & pesans de la teste, qu'ils oublient ce qui est de leur deuoir, deuenans souuent assopis, comme fils estoient morts. Le vin (comme a tres-doctement remarqué Fer-

*Vinum  
non habet  
retinaculum.*

nel, apres Aristote) s'accommodant 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 sauvages, 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 surchargerait trop de bois, & vne lampe ou lon mettroit trop d'huyle. Que si d'auenture 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 fonctions, il rend le corps fort pesant pour la quantité des excréments 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 yuongnes n'est propre à la generation, & que leurs enfans sont mollasses, & lasches de courage: car comme le ieu d'amour excessif diminue les forces, aussi fait le grand excez du vin. Mais reuenons au poinct.

Comme le vin frappant la teste de ses fumées & vapeurs chaudes, & en remplissant le cerueau attire le vice d'ebriété, qui trouble les sens: ainsi lors que ces mesmes vapeurs conuerties en eaux & serositez par la froideur de la teste, si c'est excrement n'est en brief dissipé & resould par vne forte nature, encore que l'enuyrement passe il semble que l'homme soit reuenu à soy, & qu'il se porte bien, si est-ce que telles serositez estans trop long temps enfermées & retenues au cerueau, 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 desquelles il n'est cause que par accident, comme mesme des suffocations soudaines, qui souuent en sont arriuees. Mais si tel humeur par defluxion tombe sur les parties basses, il est cause de plusieurs descentes de catharres, comme de gouttes, raucitez, touffemens, difficultez de re-

spirer, & plusieurs autres accidens tres-facheux. Il est certain que par sa vapeur, quoy qu'il soit prins 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 seulement la bouche, il sentira incontinent ses douleurs s'augmenter & redoubler estrange-ment, 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 sçay quelle obscure antipathie, contre les iointures & autres parties nerveuses, à cause de laquelle il donne plustost sur icelles, attirant souuent les douleurs arthritiques ou gouttes. Dauantage le susdit excrement estant detenu és parties, & corrosif pene- tre fort facilement, & s'insinue és poulmons, les desséchant & vlcérant avec le temps.

Il apporte encores beaucoup d'autres incommoditez plus facheuses, de foy & par sa propre vertu: car estant de temperamēt chaud & sec, sil n'est trempé de beaucoup d'eau, & prins en petite quantité, il desseche & 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 intermittentes que continues, les inflammations des parties interieures, comme l'inflammation du foye, de la ratte, des poulmons, appelée Peri-

*Peripneumonia.*

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

De ceste mesme cause naissent les gratelles, dartres, les galles de saint Main, chancres, & plusieurs sortes d'vlcères. Il faut donc que ceux qui naturellement sont subiects à telles maladies, ou qui par mauuais regime y seroyent ia tombez, s'abstiennent du tout de l'vsage du vin, ou qu'ils boyent 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. I'ay toutesfois souuent expérimenté qu'il est fort conuenable aux complexions froides & humides, trauaillées de longues maladies froides, mesmes quelquefois aux fieures entretenues par cruditez. C'est pourquoy ie suis d'aduis, que quand le medecin sçauant & expert, iugera qu'il pourra seruir au patient, pour la concoction d'une maladie froide, qu'on luy permette : Mais qu'il doit estre estroitement 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'vsage 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 melle trois parties d'eau en vne quartepartie de vin : mais ce n'est que quand on veut se resjouir, sçavoir és 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 mettoient 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 & suyui des medecins. Le Poëte Ebuile introduit Denis parlant de la quantité qu'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 troisieme pour prouoquer le dormir, Ce seroit excez d'en boire dauantage. Apulee dit presque de mesme : à l'opinion desquels semblent s'accommoder 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 & desiccatiuue, il gaste & destruit la temperature des enfans chaude & humide, & laquelle Hippocrate est d'avis qu'on entretienne par regime qui humecte. Or leur foye estant eschauffé & desseché par l'vsage du vin, quoy que fort trempé, ils tombent en flux de ventre Diarrhique, ou Lienterique, & deuiennent secs & 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 temperament chaud & humide : comme les enfans, remplissant leur teste de ses vapeurs & fumees, Platon commande que les enfans s'abstiennent de vin iusques à l'aage de quinze ans, n'estimant qu'il soit necessaire d'adiouster feu sur feu. Depuis cest aage iusques à quarante ans, il permet que ils en vsent pourueu que ce soit fort peu & sobriement. Quarante ans passez il les licencie vn peu dauantage, 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 Plin) a de coustume d'estre vn grand destourbier & empeschement à ceux qui ont charge d'une armee, & pour la mesme raison il doit estre estroittement deffendu à ceux qui font profession des bonnes lettres, & de la Philosophie & Iudicature, excepté es festins & banquets. Aussi fut-il anciennement deffendu 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 Macedoine, Denis le moindre tyran, le Philosophe Xenocrate, Anacreon, & Alcee, Poëtes lyri-

b

ques, Aristophane, Poëte Comique, Anne, Marc Anthoine, l'un des trois gouverneurs souverains, Caton d'Utique, & autres. A raison dequoy les Locrois, & Zephiriens (tesmoin Athenee) estimoyent digne de mort d'vser de vin, comme font aujourd huy les Turcs & Sarrazins, tant de la loy de Mahumet, que pour la coustume ancienne de la nation des Arabes.

Les incommoditez que i'ay proposées 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 recoyue pas grande incommodité. Lors que la mixtion du vin & de l'eau se fait, les parties de l'un & de l'autre sont diuisees en parcelles fort petites, d'ou 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'agite & remue fort, puis premier que de boire qu'il le laisse vn peu rasseoir & reposer, d'autant qu'il apparoit manifestement que tant plus ils sont meslez long temps & exactement, que les qualitez contraires de tous les deux sont d'autant plus diminuees, & vnies ensemble. Voila generalement touchant le vin, maintenant venons à examiner ses differences particulieres.

## D I F F E R E N C E S

### D E S V I N S.

**N**OUS considerons au vin la couleur, la saueur, l'odeur, la faculté & consistance, dont on tire ses principales differences. Pour la couleur, l'un est blanc, l'autre tire sur le roux, qu'ils appellent communement œil de perdrix, l'un rouge, ou claret, l'autre noirastre. *Gilau.*

Le blanc en general est de parties plus subtiles que le claret, 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 vrines, par ce qu'il ne nourrist 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

subtil & chaud, a effects du tout contraires. Le claret, & 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 cerueau. Le claret tient le moyen entre ces deux sortes de vin.

Le blanc, subtil & aqueux, qui n'a rien d'aigre, tel qu'il en croist ici en quantité, est de facile digestion, & de prompt 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 sains qu'aux malades, que celuy qui est subtil & vineux. Mais particulièrement 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 clarets, les noirs de consistance espaisse, & avec cela adstringens: non pas qu'il vueille dire qu'ils puissent estre plus aiseement cuits en l'estomach, ou distribuez plustost que les blancs ou clarets de tenue essence, ou rouffastres, qu'ils appellent de couleur d'œil de perdrix. Cela seroit fort esloigné 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 esloignez. Car le blanc & le rouffastre sont promptement digerez & portez au foye,

mais ils engendrent moins de sang que les gros & rouges, & n'engraissent pas tant. Donc le vin rouffaltre de tenue essence qui coule aisement, tout ainsi qu'il approche fort du naturel & de la vertu du blanc subtil, aussi engendre-il un 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, grossier & adstringent, il reserre & conforte tout estomach foible & mollasse, & relâche & nourrist beaucoup, mais il a ceste incommodité de redoubler les obstructions des reins, du foye, & de la ratte: plus il engendre un sang gros, melancholique, & seculent, estant vray auteur & nourricier de grand nombre de melancholiques maladies. Celuy qui est fort clairret, paillet, & bien transparent, est de nature moyenne. Dioscoride, suyuant l'autorité 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, nourrissent & augmentent beaucoup le corps, mais ils font plus de peine à l'estomach que ceux qui sont de tenue & subtile essence: & d'autant que la distribution s'en fait à peine, & ne se peuuent vider aisement par l'urine, si on en use long temps, ils tendent & enflent ordinairement les hypocondres.

Par ainsi nous concludrons que les vins blancs & clairs de tenue essence, bien meurs & descequez, sont plus excellens, & plus salubres à

b iij.

## DE LA NATURE

tous ceux qui desirerent estre eschauffez, aux vieilles gens pituiteux, ou melancholiques, generalement à toutes personnes de complexion froide, mesmes à ceux qui menent vie oiseuse, en lieu froid, en Hyuer, & en toute autre saison froide, font grand amas d'humeurs froids. Car ils profitent dauantage, & aident mieux la digestion qui se fait en l'estomach, au foye, & es veines, que celuy qui est aqueux ou doux: mais ils donnent ordinairement à la teste, & offensent les nerfs par leurs vapeurs & fumees, remplissant le cerueau, & causant vne infinité de catharres. Parquoy il ne faut douter que ceux qui sont de complexion chaude, & mesme tous autres qui ont la teste humide, & les nerfs foibles & debiles: ou qui sont sujets à fluxion sur les iointures, n'en soyent fort offensez, auxquels le clairer, qui a quelque adstriction, sera beaucoup plus commode, par ce qu'il n'est si fumeux, & qu'il ne remplist le cerueau de tant de vapeurs. Quand aux noirs & grossiers, ils ne sont bons que pour les bourreurs, & autres manourriers, qui ont accoustumé de beaucoup travailler. Il n'y a donc que les blanc & claires de tenue essence, mais petis & aqueux, que les

Olygophores  
roi.

Grecs appellent Olygophores, par ce qu'ils n'ont besoin d'estre beaucoup trempéz d'eau, qu'on puisse boire sans nuisance.

Les petis vins blancs & claires, cruds & acides, ou tels qu'il en croist beaucoup en ceste prouince, en annee froide & humide, sont de fort petite nourriture, & plus difficiles à digerer que ceux que les Grecs appellent Olygo-

phores, dont nous venons de parler. Ils rafraichissent & 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 reste, 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. D'auantage 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 vrines, 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, l'un est doux & gracieux, l'autre acide, chaud, & corrosif, l'un 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 ceste region, en annee froide. En quelques-vns se rencontrent plusieurs qualitez ensemble, tels sont ceux qui ont quelque douceur, avec vne adstriction manifeste, & ceux qui sont verds & adstringens. Tous vins doux en general, soyent blancs ou claires, nourrissent plus que nul autre, & eschauffent mediocrement, mais ils ex-

b iij

citent la soif, ou alteration plus que nuls autres, & outre ils augmentent & amplifient les visceres, principalement le foye, & la ratte, & font plusieurs obstructions, si on en continue l'usage longuement, principalement s'ils sont doux, espais, & mal defequez, & 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 celui 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 pourquoy il sert à l'aspreté du poulmon, de la vessie & des reins: mais particulièrement il est nuisible au foye, d'autant (comme j'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 ramolir & humecter, Et partant il altere principalement ceux qui sont de complexion chaude, seche & cholerique, Et mesme par ce qu'il convertit aisement en bile, comme aussi font toutes choses douces. En recompense il enyure moins, par ce qu'il ne nuist pas tant au cerueau.

Dioscoride dit qu'il est de grosses parties, qu'il ne s'esuapore du corps qu'avec beaucoup de difficulté, & que pour ces raisons il nourrit plus que celui qui est plus subtil. Il passe outre, c'est qu'il afferme qu'il enfle 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. Celui qui est de tenue essence, bien cuit, defequé & transparent, comme celui qu'on apporte d'Anjou ici, lequel garde sa douceur trois ou quatre ans, ne fait pas de tort à la santé comme celui 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 iamure & propre pour l'usage de l'homme.

Tout vin doux nourrit beaucoup, plus ou moins toutesfois, selon la proportion de sa crassitude, & pourtant ceux qui ont besoin de se bien nourrir & refaire en doyent 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 doyent choisir de clair & transparent, chaud & assez vineux, s'ils sont d'habitude froide, & plustost 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.

Galen afferme que nul vin blanc ne peut

eschauffer, & qu'il n'y en a point de doux: mais au contraire nous sçauons par experience que l'on nous en apporte vne infinité des pays chauds, qui sont chauds au troisiéme 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 peuvent 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 s'il brusloit, & qui donne au cerueau & l'estonne, ressentant le naturel d'eau de vie.

*Orne  
s.*

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

le ventre trop dur & referré.

Nous auons parlé du vin blanc verdelet , le claret 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 digerer, & cauſe des ventofitez & trenchées 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 reglees de leurs purgations, ou qui ſont trauaillees des paſſes 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 & ardent, 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 celui qu'on appelle Olygophore, principalement eſtant bien trempé d'eau, n'eſtoit que il eſt difficile à digerer, & qu'il cauſe des obſtructions.

Celuy qui eſt verd, & auſtere ou acerbe, eſt plus nuifible à toutes choſes, il fait peine à digerer, engendre des obſtructions, il ſe purge difficilement par les vrines, & referre le ventre avec le temps toutesfois, & ſe cuit, purifie & meuriſt 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 année 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'es vins la qualité adstringente est séparée de l'acidité ou verdeur comme la bonté du vice, qui me fait croire que es 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 atteinre sa parfaite maturité, principalement en années pluuieuses & froides, desquels les vns sont verds, de matiere tenue & aqueux, les autres rudes & adstringens, de matiere plus grossiere.

Si aux bons vins il suruient tant soit peu d'acidité ou d'aigreur, ils se changent incontinent en vinaigre, & de là en auant 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 cachée & enseuclie en vne matiere crüe, & que leur acidité, ou verdeur, estant domptée 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 soignée se garde, ou par quelque-autre occasion, est

beaucoup pire que celle qui se rencontre és nostres dès leur commencement, cruds & debiles à cause de la foiblesse du Soleil, comme il aduient aussi au verjus. Car l'aigreur de tels excellens vins ne se peut en façon quelconque corriger ni dompter, mais estant dommageable à vn chacun on n'en vse que comme de sauces ou medicamens. Mais encore que la chaleur naturelle ne puisse vaincre l'acidité des nostres, elle n'est neantmoins dangereuse qu'aux complexions froides & humides, & aux vieilles gens, car aux fortes complexions chaudes & seches, accoustumées au trauail, les vins verds & les fidres surs peuuent seruir de boire ordinaire.

Les François & les Normans, ont des noms propres pour bien discerner l'acidité des vins & des fidres, de l'aigreur du vin-aigre : car les François appellent leurs vins cruds verds, non pas aigres, & les Normans baillent à leurs fidres faits de pommes acides, ou aigrettes, vn mot receu entre-eux seulement, sçauoir (sur) interpretans le mot Latin Acefcere, surir, separant par ceste distinction l'acidité, qui ne se peut aucunement corriger, ni tollerer au boire ordinaire, de celle qui peut estre vaincuë, cuite & meurie par la chaleur naturelle, & toleree sans aucune nuifance, 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 appelez, rudes & verds. Ceux qui sont austeres, & par trop rudes & acerbés, reserrent, dessechent, & rendent la gorge aspre, reserrant la langue, & toutes les autres parties de la bouche par leur violente adstriction. Ceux qui sont simplement acides ou verds, n'ont pas tel effect, mais rafraischissent seulement. Le vin acerbe & austere, estant crud, n'est cuit & digeré qu'avec peine, par vn estomach duquel la chaleur est foible, il reserre neantmoins, & apporte adstriction à l'estomach, & pour ceste cause arreste quelquefois le flux de ventre. Le vin verd n'a pas ceste faculté, s'il n'est ensemble adstringent: au contraire il est fort ennemi de l'estomach, & de toutes parties nerueuses & membraneuses, à cause de sa qualité par trop refrigeratiue: laquelle ayant son siege en vne matiere tenue ou subtile, penetre plus auant dans la substance de telles parties, & l'offense par sa froideur, degaste leur propre temperature & force naturelle, de façon que souuent il est cause de cruditez, trenchées, & flux de ventre crud, d'opilations de ratte, & de melancholies hypochondriaques.

Galien tient que les vins acerbés, c'est à dire aspres & rudes, n'eschauffent point: & de vray la saueur austere consiste en matiere moyenne, laquelle participe de terre & d'eau: & l'acerbe, ou aspre & rude, consiste en matiere terrestre & seche, 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 saveur se trouue. és vins, (car elles y sont ordinairement meslees, & n'y a doute que tout vin ne soit de temperament chaud & sec) quand l'auteur susdit asserme que le vin acerbe ou rude, aspre & austere n'eschauffe point, il faut entendre (comme s'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, pourueu 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 matiere cruë, ne se peut soudain faire paroistre, mais en fin elle se manifeste avec le temps. Ce que nous apperceuons aussi en nos vins verds, & en nos sidres acides ou surs, en ce qu'ils ont vertu de nourrir, eschauffer, resjouir, voire mesme d'enyurer les laboureurs, & autres gens de peine & de mestier, qui n'vsent d'autre boire. C'est assez parlé de ceste matiere, 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'eschauffent & s'aignissent au Printemps & en Esté, & que tout au contraire en Hyuer ils se conseruent bien en leur parfaite bonté & integrité, que l'acidité & aigreur naissent de chaleur excessiue: & fortifient leur opinion, disans que les vins foibles estans

remuez ou portez loin, ou mis dans des caues ou celliers, dans lesquelles le Soleil de Midy donne, deuiennent incontinent aigres: au contraire que ceux qui sont conseruez en lieu qui soit seulement ouuert du costé de Septentrion, ne s'aigrissent nullement, comme si le froid estoit conseruateur de leurs qualitez, & la chaleur au contraire les changeast & degastast. Pour auquelz respondre, ie di qu'il aduient aux vins, qui sont naturellement foibles & aqueux, chose semblable à ce qui arriue à vne lampe allumee, & à vn petit feu qui ne fait pas beaucoup de flamme. Car si on expose l'un & l'autre au Soleil durant sa grande chaleur, ou vis à vis d'un grand feu bien allumé, on les verra defaillir & s'obscurcir, ou mesme s'estaindre du tout en peu de temps. Tout vin donc ne s'aigrist pas par la chaleur, mais le plus foible & plus debile seulement, duquel la chaleur estant presque dissipée par la chaleur extérieure plus puissante, s'esuanouist & resould facilement pour la pluspart, d'autant qu'une foible & debile nature ne peut soustenir ni supporter mouuement 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'aigrisse 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

de dans bonnes & fraïſches caues, par l'efficace & vertu de leur chaleur naturelle, domptant & cuiſant peu à peu leur plus cruë & groſſiere matiere, cela arriue en peu de iours à ceux qu'on eſchauffe artiſciellement par mouuement, voiture, chaleur du feu ou du Soleil, ceſte chaleur ſubtiliant & cuiſant ce qu'il y a de plus crud en eux. Car comme la chaleur du Soleil longuement ſupportee, & l'exercice violent continué, rendent vn corps chaud & vigoureux beaucoup plus robuste, ainſi abattent-ils & aterrent vn corps debile & delicat. Pareillement l'agitation & mouuement, la grande chaleur du Soleil & du feu, rencontrans 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 aduenu 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 conſeruee & maintenue en ſon eſtre, par ſa propre & interieure chaleur: comme 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 entrepaſſe les

bornes de mediocrité n'est pas moins nuisible que la froideur trop grande. C'est pourquoy, quand par chaleur extérieure trop violente, la chaleur intérieure du vin, débile & affoiblie & pour la pluspart dissipée, lors il acquiert le vice d'acidité ou d'aigreur. Le même aduient ordinairement quand sa chaleur foible & débile est destruite & estainte par vne extrême 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 vins 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, aisées à digérer, faciles à distribuer, propres aux sains & aux malades, appelez des Grecs Olygophores : mais si délicats qu'on ne les peut transporter que leur petite chaleur ne s'esuanouisse & vienne bien tost à neant. 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 cachée en vne substance grossière, & crüe, de laquelle tant s'en faut qu'elle puisse estre facilement separée, ou estainte, par mouuement ou changement de lieu, que tout au contraire elle montre mieux & plustost sa vertu, & se rend plus vigoureuse, leur matiere trop crüe estant dom-

ptee, cuite & subtilicee par tels mouuemens & transports : mais au contraire la chaleur des petis & delicats , qui sont de tenue ou subtile essence, 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 anciens est receuable touchant ces derniers seulement , estant vray-semblable qu'ils n'auoyent  
jamais veu croistre vins verds en leurs chaudes  
prouinces. Il y a grande difference entre l'ai-  
greur qui suruient 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 vsent longuement,  
& ne peut estre corrigee ni domptee, en sorte  
que le vin qui s'estoit aigri retourne en sa pre-  
miere bonté, & se puisse seurement boire : mais  
l'acidité ou verdeur qui y est dès le commence-  
ment, (pour estre le vin fait de raisins qui n'es-  
toient 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 crüe, elle ne puisse  
se perdre du tout, on peut toutesfois seurement

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 fidres, car du commencement les vns sont acides, ou surs, qu'ils appellent verds, estans faits de pommes naturellement sures ou aigres, ou qui n'estoyent assez meures: comme les vins faits de raisins, encores esloignez 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: desquels 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 peuuent porter beaucoup d'eau s'aigrissent fort promptement estans transportez, ou exposez à la chaleur du Soleil ou du feu, aussi font tous les fidres 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 fidres. Et tant plus leur chaleur est retenue, & comme enseuelie en

une substance plus grossiere & plus rude, tant plus leur vertu s'en 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 transportez 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 acerbes: c'est à dire, rudes & aspres, endurent tout mouuement, se cuisans, attenuans, & meurissans, & se rendans plustost prests à boire que s'ils eussent toujours esté en la cave.

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 cerueau. Et à la verité, tant plus qu'un boire a l'odeur plus forte & les parties plus subtiles, tant plus il blesse le cerueau par ses fumees, & fournit mieux de matiere aux catharres & defluxions. S'il arriue toutesfois qu'on s'yure de boire aspre & adstringent, il n'y a doute que telle yuree ne soit la pire & plus fascheuse de toutes: par ce que leur vapeur grossiere est trop plus difficile à vaincre & dissiper que celle des autres. Quand à nos vins rudes & astringents, tels que se rencontrent ceux de Bourgogne en année froide & humide, comme ils ont

## DE LA NATURE

moins d'odeur & de vapeur que les autres, aussi n'ont-ils pas la force d'enyrer, ni de causer mal de teste, comme a tres-bien dit Galien, des vins austeres de son pays. C'est pourquoy on peut bien permettre aux goutteux, & à tous autres qui seront subjects à catharres froids, de en vser, pourueu que ce soit sobrement & avec meflange 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 ensemble les deux qualitez. Touchant la consistance des vins, l'un est subtil, l'autre est gros & espais, l'autre moyen: le subtil a plusieurs differences, car l'un est fort foible & debile, ressemblant presque à de l'eau, par ce qu'il n'a odeur ni chaleur manifeste, & qu'il approche de sa couleur. Il s'en conuertit 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 & verdelet, fort frequent 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 peuuent boire, principalement l'Esté, comme il a esté dit cy dessus. Il y en a d'autre tres bon, chaud, subtil, & vineux, facile à digerer, & qui se distribue promptement par les veines, mais il ne trauaille pas moins la teste que le blanc, & partant est fort nuisible & incommode à ceux qui sont subjects à fluxions & catharres. Il s'en apporte quantité de Gasconne 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 annee, 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 vingros se digere, & se distribue avec plus de peine, & plus lentement: mais qu'estant vne fois bien cuit & digeré 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 ceste 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 malplaisante. Celuy qui flaire bon, engendre sang bon & louable, estant propre pour recreer les esprits: mais il donne fort à la teste, principalement si il est subtil, clair & transparent, la remplissant de vapeur & de chaleur, offensant par ce moyen toutes parties nerueuses, & trou-

c liij

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. Si est cruch & acide. L'autre d'odeur au vin est un grand signe de foiblesse, & 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 une 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 une 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.

*Polyphore  
191  
Olygophore  
192*

Quand à la vertu, l'un 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 jugement, augmenter fort la chaleur de la fièvre, 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 l'un est verdelet, ayant une qualité ou vertu sensible de rafraîchir, qu'on doit permettre aux complexions cholériques, & en pays chauds principalement, pourveu que

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 és autres vins, car il n'a austerité ou aspreté, ni adstriction, ni douceur, ni chaleur, ni acrimonie, ni odeur forte, qui fait qu'à luy seul de tous a esté donnée ceste prerogatiue d'eiter toutes les incommoditez de l'eau & du vin. Or en croist il de tel en chascque province selon l'opinion de Galien, lequel les Medecins doyuent bien choisir pour les malades.

Cephalat-  
gia.

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 causée de crudité d'estomach: la force naturelle de l'estomach estant 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 puisse conforter l'estomach, d'autant qu'il

Sanies.

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

Reste maintenant à traiter sommairement des differences des vins François, dont nous buuons ordinairement à Paris, prinſes de la diuerſité des regions & prouinces où ils croissent. Nous parlerons premiereſent de ceux qu'on nomme peulierement vins François, qui croissent es enuironſ de Paris, & en toute l'isle de France, & lieux voiſins, leſquels nous eſtimons les meilleurs & plus ſains, pour ceux qui ſont profeſſion des lettres, pour les bourgeois & habitans des villes, bref à tous ceux qui ne travaillent beaucoup, ains menent vie oisue, principalement quand la conſtitution de l'annee garde ſa propre temperature & ſes ſaiſons. Car ils ont qualitez exceſſiues de chaleur & ſiccité, par leſquelles ils puiſſent deſſecher & alterer les parties nobles, comme ceux qu'on appelle de Gaſcongne, ou d'Eſpagne, & des autres regions chaudes & ſeches, & ne donnent pas ainſi au cerueau par leurs vapeurs & fumees, comme ceux de Chasteau-Thierry, & d'Orleans, & la rendent peſante, & ne rempliſſent les veines de ſeroſitez, comme ceux qui ſont cruds, acides & verds, & ne cauſent des obſtructions, ni ne ſont amas d'humeurs melancholiques comme ceux qu'on apporte de Bordeaux par la mer, en partie, qui ſont gros & noirs, & de mauuais vſage les deux premieres annees. Il eſt

bien vray que nos vins François sont de temperament chaud & sec comme les autres: mais ils n'excedent 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, auxquels on permet de boire du vin, l'usage des François plustost que de ceux qu'on appelle des nations estranges, qui offensent ordinairement les parties nobles de ceux de ceste prouince. Or des François les vns sont blancs, les autres rouges, les autres claires & paillets, les plus sains de tous, pourueu qu'ils n'ayent austerité 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, claires, & paillets, lors qu'ils sont bien meurs & defequez, de substance subtile & deliée, & partant se digerent facilement, & se distribuent promptement: mesme prouoquent les vrines, & en nourrissant 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 huitième. Ils commencent presque tous à s'affojblir au commencement de la seconde année. Les rouges & couuerts, quoy que transparens, ne sont de substance si deliée & subtile, que les blancs & claires pailles, aussi nourrissent-ils bien dauantage, Et

partant sont propres à ceux qui menent vie fort laborieuse : encore qu'ils ne soyent si faciles à digérer, ni de si prompt distribution, ni si propres pour prouoquer les vrines. Car l'exercice assidu & le travail continuel, corrige facilement tous tels vices, voire de bien plus grans. D'entre ceux-ci, ceux qui sont aspres & astringens, ne sont bons à boire deuant 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'usage n'en est différé à la deuxième ou troisième année : car lors estans bien cuits & purifiés, ils nourrissent fort bien les hommes de travail, & 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 claret, ni mesme que celui qui de claret tire sur le palle, mais il est digéré, distribué, & vuidé plustost par les vrines. Il a ceste incommodité d'offenser la teste dauantage, & pour ceste cause il est plus ennemi des gouteux, & de tous ceux qui ont la teste foible, subjects à descentes, catharres & fluxions, & qui ont les iointures debiles, que celui qui est rouge & plus couuert, lequel n'a pas tant de vapeurs, & par vne petite adstriction 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 deuiennent bons & vineux. Ceux qu'on appelle vulgairement, verds, tels qu'il s'en trouue quantité en ces regions froides, quand l'annee est froide & humide, soyent blancs ou rouges, pourueu qu'ils ayent ensemble quelque adstriction ou austerité, & vne chaleur puissante cachee en leur matiere cruë, estans long temps gardez, ont de coustume de se cuire & mourir si bien avec le temps, qu'en fin chacun en peut boire seurement & sans incommodité. Les autres qui sont simplement verds, ayans perdu leur debile chaleur au commencement de l'Esté, deuiennent 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 gastent & corrompent. Ils ne sont propres qu'aux seruiteurs, & autres gens de peine & de trauail, & 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 tardieue distribution, ils causent des obstructions, & nuisent principalement à l'estomach, aux intestins, & à la matrice, profitant neantmoins au foye, chaud aux reins, & à la teste debile. Voila generalement touchant les vins François. Quand aux differences qu'on pourroit tirer des villages où ils croissent elles changent presque tous les ans, selon la diuerse temperature

## 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 reserver pour eux, du lieu qu'ils appellent

Après vient celuy de Seurre, l'un & l'autre est rouge, tirant sur le clairer, la seconde année fort vineux, tres-propre pour releuer ceux qui tombent en defaillance, ou mal de cœur, pour auoir trop exercé le ieu de Venus, ou pour autre vacuation desmesuree. Le vin de Vanue, d'Argentueil, de Montmartre, & autres qui croissent aux enuirs de Paris, en terre sablonneuse, sont les plus salubres. Car estans presque tous d'une substance tenue & deliée, sans acidité ou aspreté manifeste, en année principalement chaude & bien reglée, ou temperée en ses saisons, ils sont aisez à cuire & à digérer, 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, consistance, & force, mesmes quelquesfois 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 année de laquelle les saisons bien disposees gardent leur propre temperature, ils sont clairs & d'essence assez tenue & subtile, qui fait que la digestion en est aisée, la distribution prompte, &

d'abondant qu'ils prouoquent les vrines, & ne nuisent point, ou peu, au cerueau, 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 peuuent 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 Bourgogne, sont presque rouges, encore que ils en ayeut de blancs en abondance, mesme adstringens, & quelques-vns assez rudes pour les six premiers mois. A cause de laquelle adstriction resserrent & fortifient l'estomach trop humide & relasché, & n'enuoyent pas beaucoup de vapeurs au cerueau, partant sont fort conuenables aux goutteux, & à tous autres qui sont subjects à catharres & defluxions de cerueau, & 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-

Etion 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 doyuent 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 deuiennent beaucoup meilleurs. Quand l'annee est chaude & sèche, la pluspart d'iceux sont bons à boire dès 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 claret, tirant sur le pasle, est de deliée & 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 eschauffe

chauffe & nourrit bien dauantage que le vin François. I'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 prouinces, & partant l'usage n'en doit estre permis à ceux qui sont subiects à pesanteur, ou douleur d'icelle, à catarrhes & 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 subiects à maladies de cause chaude & seche, comme à tous febricitans, à tous ceux qui sont trauaillez de galle, 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, & generallyment à toutes personnes seches, maigres, & atteneues, à cause de la chaleur excessiue, par laquelle il les eschauffe & desseche outre mesure. Il est bon & salutaire à toutes complexions & maladies froides, excitées & entretenues de causes froides, & à ceux qui sont surprins de Syncope, ou defaillance de cœur, pour auoir trop trauillé au ieu de Venus, ou pour quelque autre excessiue euacuation manifeste. Voila en general touchant le vin d'Orleans: car comme aux autres prouinces le naturel du terroir est cause en partie de la force & generosité, ou de la foiblesse & 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

Psora.

d

Sauctay, ou à la Chapelle saint Hylaïre, ou à saint Memein, le long du Loiret, ou à Chesly. Celuy de la parroisse de Bouc est fort bon aussi : mais il est plus rouge, plus gros, & plus couuert, duquel à ceste occasion on ne boit deuant Pasques. Ceux de Lyuet, de saint Gy, & de Nigray, sont plus delicats & plus petis, plus propres & salubres à toutes personnes qui travaillent 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 specifier : car ils sont grossiers, & de moindre prix. Mais par ce qu'estans remuez & transportez, ils s'affinent & meurissent bien, les marchans les prisent mieux que les autres plus delicats. Ceux d'aupres 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 prouinces. Il est doux, trouble & crud les premiers mois, & lors d'autant qu'il ensie l'estomach, & les hypocondres ou flancs, & qu'il bouche les veines, augmentant le foye, & excitant la soif en complexion bilieuse prin-

ciatement, & mesme qu'il trouble quelques-fois le ventre, on n'en doit vser 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, acquerrant des vertus & facultez du tout contraires au vice de celuy qui est encore doux & trouble. Car il se cuit aiseement dans l'estomach, il coule & se distribue promptement, faisant bien pisser & cracher. Quand l'annee est pluuieuse & froide, ils sont presque tous cruds & ver delets, comme il aduint l'an 1573. 74. 75. 76, & ceste annee 1577.

Les excellens des annees 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 euitier, fors ceux qui sont de grand exercice, & le menu peuple qui gaigne sa vie avec beaucoup de travail.

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

d ij

François dont on boit ordinairement à Paris, il ne s'en rencontroit de plus nuisant au cerueau que celui d'Orleans, & que pour ceste raison il estoit plus ennemi des gouteux, & de tous autres subjects à descentes & catharres, que celui de Gasconne: mais du depuis l'experience m'a fait cognoistre que ceux qui croissent es enuirs de Chasteau-Thierry, soit qu'ils soyent blancs ou clarets, sont beaucoup plus pernicioeux. Et de fait, la pluspart des habitans de ce lieu sont fort gouteux dès la fleur de leur aage, & meurent ordinairement premier qu'ils ayent atteint la vieillesse ordinaire des autres: aussi sont-ils d'essence tres-subtile & delice, de couleur assez passe, plaisans & delectables au goust: mais si vaporeux & penetratifs, qu'ils surpassent tous les autres, comme sont aussi les bons vins de Laon en l'aonnois. Apres ceux-ci vient le vin blanc qui est sans douceur, subtil & vineux, lequel croist es enuirs de Paris. Apres lesquels, ceux de Gasconne, & d'Anjou prennent place. Quand aux vins foibles & aqueux de la France, ce sont les moins mal-faisans au cerueau, & aux arthritiques, & catharreux, puis ceux de Bourgogne, & les François clarets.

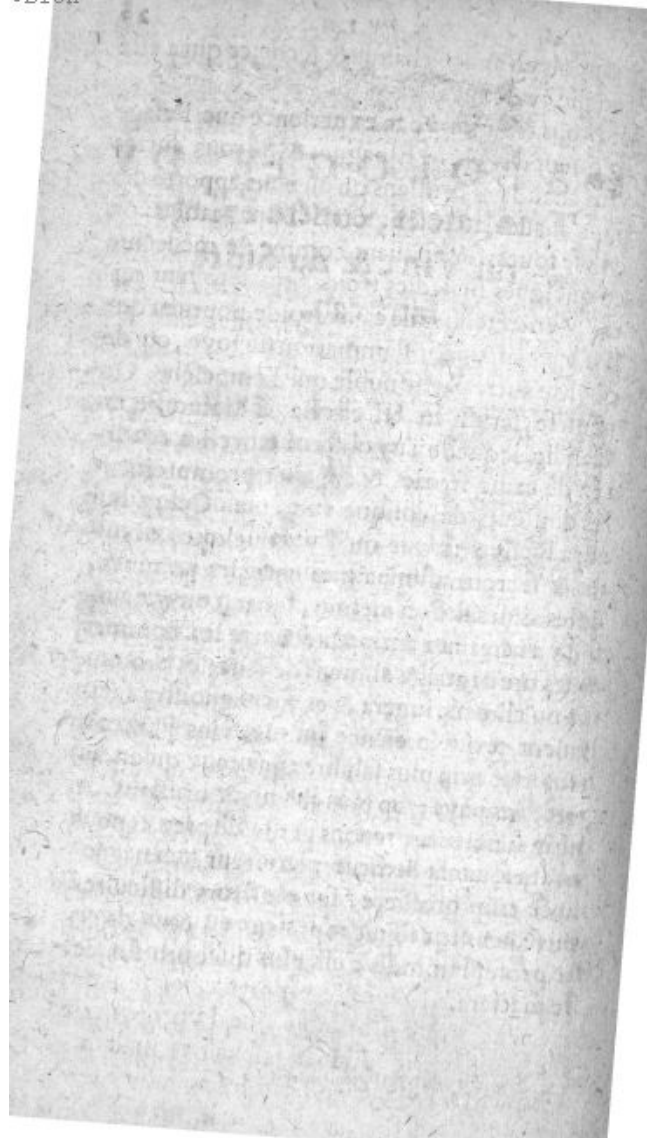
Ceux qu'on apporte de Gasconne en annee chaude & seche, eschauffent & dessechent davantage les parties nobles que ceux d'Orleans: mais à ce que j'ay peu cognoistre par experience ils ne nuisent pas tant au cerueau. En annee froide & humide ils nous sont presqu'autant salubres que ceux de Bourgogne, ou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

François en année chaude & sèche, ce qui a esté touché cy dessus.

Nous trouuons par experience que l'vsage frequent des vins d'Espagne, & de tous autres vins chauds & brullans qu'on nous apporte des pays chauds, nous sont fort dommageables: on en vse toutesfois souuent comme de medecine en quelques maladies froides, qui seroyent faites & 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 cruditez de cause froide, & appaiser promptement les douleurs de colique venteuse. Celuy qui aura bien remarqué qu'il y a quelques occultes & secretes sympathies entre les hommes, & les alimens d'un mesme climat, comme aussi il y a certaines antipathies entre les hommes & les bruuages, & alimens de diuerses provinces ou climats, iugera & en fin cognoistra facilement par experience que les vins François nous sont trop plus salubres que ceux qu'on apporte des pays trop plus chauds & brullans. A quoy si nous ne prenons garde de prez il nous faudra souuent demeurer en erreur, & en ignorance trop grossiere, sur plusieurs difficultez qui se peuuent souuent presenter à ceux de ceste profession. Mais c'est assez discoursu sur ceste matiere.

F I N.

d iij



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



Es histoires anciennes nous re-  
 marquent, que la vie des hom-  
 mes a esté trop plus longue &  
 plus heureuse, pendant qu'ils se  
 sont contentez d'eau, commun  
 boire de tous animaux, que depuis que la vo-  
 lupté & les delices estans entrez au monde, cha-  
 que nation la reiettant, s'est accommodé de  
 quelque bruuage artificiel. Ils ont prins occa-  
 sion de la blasonner, par ce qu'elle estoit sans  
 faueur, ce qui la deuoit (ce me semble) rendre  
 trop plus recommandable: d'autant que les au-  
 tres bruuages, que l'industrie & curiosité des  
 hommes a mis en auant, ont ie ne sçay quelle  
 qualité, par laquelle, en aiguillonnant avec vne  
 indicible volupté, les membranes de la lague &  
 du palais, esquelles gist le siege du goust, ils pro-  
 uoquent l'homme à boire plus qu'il n'en a de be-  
 soin. Et estés chauds & vaporeux, non seulemēt  
 attirent ce tant detestable vice d'yurongnerie:  
 mais aussi vn monde de fascheuses maladies,  
 desquelles l'usage de l'eau les pouuoit exem-  
 d iij

pter. Ils l'accusent aussi d'estre difficile à digérer, & opilative: ce qui se trouueroit autrement si on mettoit peine de choisir & bien discerner la bonne d'auec la vicieuse, & que viuant frugalement, on fust exercé à la mode de l'antiquité, qui en a vſé si heureusement. En ceste inuention & partage de bruuages artificiels, les regions chaudes ont toutes choisi, & retenu iusques à ce siecle, le Vin, comme le plus plaisant & delectable que nature ait iamais produit, fors celles que le Turc a subiuguees, desquelles les habitans suyuant sa religion, sont contrains se contenter de becher. Les froides, ou les raisins ne peuvent atteindre 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 trouue le Sidre estre le bruuage ordinaire des habitans. Duquel d'autant qu'il ne nous a esté rien laissé par escript des liurſ de nos ancestres, i'ay proposé de traduire en nostre langue Françoisse ce que monsieur Paulmier en a ces iours passez mis en lumiere, en langue Latine, apres que i'auray expliqué la cause qui l'a principalement incité à ce faire.

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

Or estant de seiour, & voyant ceux qui v-  
foient 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 les vapeurs du  
sang qui luy sembloient 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, medioerement trempé d'eau, &  
delaisé toutes choses desiccatiues, qu'il apper-  
ceut la defluxion se diminuer peu à peu, & tout  
le corps reprendre sa nourriture, & son premier  
embonpoint. Qui fut cause qu'il commença  
à donner conseil à ceux qui estoient menacez,  
ou desia offenzez de catharres & fluxions, par  
euaporation des parties basses, ou d'obstruc-  
tions 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 desleché & al-  
teré leur foye, que l'hydropisie, ou autre fas-  
cheux accident en estoit à craindre. Et puis as-  
seurer le lecteur, que par cest aduertissement,  
& autres bons remedes, il a (par la grace de  
Dieu) prolongé la vie, & remis en bonne santé  
grand nombre de bons personnages, qui e-  
stoyent au parauant fort valerudinaires: sous l'-  
vsage des bons vins, & des excellens sidres sans  
eau. Neantmoins quelques vns estans de con-  
traire opinion, estiment qu'il ne soit raisonna-  
ble contre la coustume receüe 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 meflange d'eau, pour la correction de sa chaleur, comme le vin: ains plustost de sucre, pour en cuire la crudité. Que les habitans sont pleins d'humeurs 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 mauoisse, 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 és pays bas de Flandres, en Hollande, Zelande, Efcocce, & Angleterre, les sucres, espiceries, & vins excellens sont bien necessaires pour la santé 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 pourceau courte & bonne, est plus plaisante que toute honneste frugalité & attrempance, qui se laissassent emporter à raisons si friuoles, ie n'eusse voulu employer vne seule heure de temps à y respondre: 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 meflange d'eau. J'ay pensé que ce

seroit bien fait, premier que d'entrer és 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 suyans, & confirmees par experience.

C'est chose bien certaine, comme il sera demonstre cy apres, que tout bon sidre, meür & bien defequé, est chaud & humide, tant s'en faut qu'il soit froid & crud, comme ils blasonnent. Or s'il est chaud, quel besoin a-il de meslange 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 sidres ne soyent si chauds que les vins excellens, si eschauffent-ils l'homme suffisamment, voire plus que de besoin, s'il est de chaude complexion, ou trauaillé de quelque chaude maladie. Et qu'ainsi soit, ceux qui n'v-sent d'autre bruuage, ne laissent d'estre subjects à fieures tierces, (s'ils ne le trempent d'eau) ou continues, aussi bien que ceux qui boyuent du vin François: & mesmes à fluxions & catharres, principalement s'ils ont ensemble le foye chaud, & le cerueau humide & debile. Et qui plus est, partie d'iceux ont levisage autant rouge & boutoné, que s'ils ne buoyent que des meilleurs vins de la France. Mais quand la chaleur du sidre seroit si mediocre, que le buuant pur, elle ne peust porter preiudice aux febricitans, ni aux pulmoniques, (ce qui se trouuera faux par bonne experience) la vapeur & ses fu-

mees, par lesquelles il remplit le cerueau, & enyure, ne meritent-elles pas bien d'estre reprimées & corrigées, par meslanges d'eau, quand il est question de fièvre colérique, 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 ostée par son contraire, ou par le contraire de sa cause, qu'aussi elle ne soit augmentée & fortifiée par choses semblables. Qui doutera donc que tout foudre 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 vser sans eau en fièvre aucune, si elle n'est quarte, excitée de melancholie froide: ou autrement tournée en longueur, & impliquée avec cruditez. Encores moins és inflammations de foye, de poulmon, de reins, de la ratte, en pleuresie, squinancie, ophthalmie, & semblables: auxquelles les medecins bien exercez ne doyent prescrire bruuage aucun qui ait chaleur ou vapeur, s'ils ne les veulent redoubler, en attirant phrenesies & alienations d'esprit, & le plus souvent 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 passée, se doit oster par son contraire, ou de sa cause continente: ainsi celle qui se fait encores doit estre extirpée par le contraire de la cause

qui l'excite & entretient. Or est-il que la plupart des fluxions & catharres, qui trauaillent la ieunesse, en laquelle y a si grande abondance de chaleur naturelle, sont excitez & entretenus par la chaleur, vapeur, & exhalation du foye, & des humeurs. C'est pourquoy le principal but de leur curation, consiste en rafraichissement 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, & euaporations du foye & des humeurs faisoient catharreux, lesquels le regime 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'aage: & les vapeurs & fumees des humeurs chaudes, qui les excitoyent, n'ayant plus de cours au cerueau, 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 souvent 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, bruslee en la vessie du fiel, & au mezentaire : il le pourra apprendre des auteurs 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, auxquels ces docteurs fantastiques ne prescriuent autre chose, qu'un excellent hypocras, ou maluoisie, & des huyles chaudes : où il seroit besoin de purger, saigner, humecter, & rafraischir le foye, & la cholere aduste, premiere source de tout le mal. Mais c'est assez de ceci. Venons maintenant au dernier argument.

*Dreynton  
gness*

Je 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, amassees en la vessie du fiel & au mezentaire, j'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 sucres, & espiceries soyent propres pour cuire telles cruditez, atténuer la crassitude de telles humeurs, & diuertir les catharres & fluxions qui viennent de repletion, qu'il n'y a chose plus contraire, à cause des vapeurs & fumees dont ils emplissent le cerveau : comme il appert par les apoplexies, conuulsions, & paralyties qu'ils excitent souuent. Il faut donner or-

dre aux cruditez & fluxions, causees de repletion, par sobriete & attrempance, & par euacuations: non pas les augmenter par vins excellens, sucres, & 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 experimentez medecins, qui ont tousiours plus d'esgard aux causes, qu'aux accidens. Car au contraire si le catharre est excité & entretenu, comme il aduiet ordinairement, par les fumees qui montent au cerueau, & sy conuertissent en eau, le vin est trop plus domageable par ses vapeurs & exhalations, par lesquelles il fournit de matiere 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 es 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 trouuera tant de rousseaux en region de l'Europe, qu'en Angleterre, & Escocce. Argumens certains que pour estre natif en pays froid, on n'est de si froide complexion que ils crient. Et de ceit aduis est Hyppocrate testifiant que la chaleur est plus forte & plus vigoureuse 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 pernicious aux habitans des regions froides, qui ont la chaleur cuite & reserree au dedans, à cause de la froideur de l'air qui les environne, & sont naturalizez aux bieres, ou aux cidres, qu'à ceux des pays chauds, qui ont esté accoustumez aux bons vins, avec le lait de la nourrice, & desquels la chaleur se uapore, & resould assiduelement.

Outre, ceux des regions chaudes ont la substance 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, vaporeux, & desiccatifs. 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 maladies, qui suruiennent aux bons compagnons, que les vins d'Espagne, & tous autres forts vins des pays chauds, sont si pernicious à ceux de ceste

ceste prouince, lesquels ont communément le foye chaud, & le cerueau froid & humide, que ils meritent d'estre estroitement deffendus par le Magistrat, principalement les anneés fort chaudes & 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'auteur 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 & mediocres libes 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 celui du sidre, en baillant mesme la façon, pour satisfaire aux nations qui n'entendirent oncques que c'est.

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

#### CHAP. I.

**D**E s habitans de Paris, de Brie, & de la Haute Normandie, qui est confine tant *Que c'est que sidre.*  
à l'isle de France, qu'à la Picardie, & au  
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-uns l'appellent aussi Pommé, les Biscains Pommade. Car celuy qui est fait de ius de poires, est par eux peculièrement nommé Poiré. C'est donc Sidre, ou Pommé, ou Pommade, vne espece de bruuage vstee & familiere aux Normans, & Biscains: laquelle degoutte de soy mesme, ou est tiree à la presse, de pommes bien pilees par les meules du pressoir.

*La façon  
du sidre.*

Or le pressoir a vne ou deux meules de bois, lesquelles se tournent en rond, par bœufs ou chevaux, dans vne auge de cinquante ou soixante 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 environne, 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 peuuent commodément piler à la fois, remuant à chaque tour des meules, & reiettant sous icelles, ce qu'elles n'attoucheroient assez, afin que tout soit exactement pillé.

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

quatre heures. Les autres estiment que le sidre qui a tant cüué est moins delicat, & moins coloré, & partant ne le font cuuer que douze heures au plus. Mais i'estime la premiere 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 pressoir, & reduit par couches en quarré, entrelaçant entre chasque couche vn petit liêt de foirre, pour empescher que le marc ne fescoule de costé ou d'autre sous la presse: & de là distile par vn esgout, & coule à traïers vn panier ou saz, 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 feschauße tellement en peu de iours, qu'il se cuit & purifie de toute escume, & de ses feces, par longue ebullition, deuenant par apres bruuage salutaire, plaissant & delectable à l'homme qui y est accoustumé: l'vn 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-uns 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, afin qu'il se purge par la bonde, ce qui le rend beaucoup moins fumeux, & partant plus salubre à ceux qui ont le cerueau debile &

c ij

catharreux. Or tant plus le vaisseau est grand , tant plus le sidre 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 fix cens cinquante muys , ou plus.

Après le premier effort de la presse, on la releue pour retailer 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.

*Façon du  
petit sidre.*

Ce fait, on remet tout le marc en l'auge, pour le repiller sous les meules, l'arroufant 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 sidre, pour l'ordinaire des seruiteurs, & des hommes de peine.

Les aucuns ne retailent le marc du gros sidre, 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 sidre, puis l'ayant fait piller avecques les pieds assez longuement, le laissent tremper vingt ou trente heures, pour en tirer le petit sidre, comme il a esté dit.

Du marc de trois tonneaux de sidre pur, on en tire ordinairement vn tonneau de petit, Et pour le faire meilleur quelques-vns y adioustent six ou sept corbeilles de pommes pilles dont on n'a encores rien tiré du ius: Mais ceux qui ne retailent 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'année: lors principalement que les vieux sidres sont rares, ou surs: mettant environ 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 choleriques, sujettes à obstructions & à catharres.

Pour faire excellent sidre, les pommes ne *Fagen des sidres excellens.* doyuent estre pillees, qu'elles ne soyent en parfaite maturité. Celles qui ne sont que demy meures, font sidre petit & verd, encores qu'elles soyent douces: ainsi que les raisins qui n'ont attainé parfaite maturité, rendent vins verds & cruds, de quelque bon complant que soyent les vignes. Or les pommes meurissent en l'arbre, & au grenier ou l'on les garde, tant qu'elles soyent iaunes & odoriferantes. Combien que ie confesse, qu'il soit tousiours meilleur qu'elles ayent leur saoul de l'arbre, si la constitution de l'air, & la saison le permettent: voire qu'elles tombent de soy mesmes, si les pommiers sont tellement fermez & enclos de murailles, ou fossez, que les pommes tombantes ne soyent mangées par le bestiail.

On cognoist qu'il est temps de les cueillir, quand elles tombent de soy mesmes sans grand effort des vents & tempestes, & sans estre vermolees. Et outre qu'elles sont odoriferantes,

e iij

& jaunes ou rouges, ou bazannees, selon le naturel de leur espece. On ne doit donc cueillir toutes sortes de pommes en mesme temps, ains 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 soy mesmes, on ne les doit recueillir pour porter au grenier, que le Soleil n'ait donné dessus, ou pour le moins qu'elles ne soyent seches.

On les doit aussi mettre en diuers monceaux, 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 dauantage, 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 peuuent faire autre que verd & crud.

Toutes sortes de pommes douces meslees ensemble, font bon sidre, mais il s'en trouue plusieurs especes, lesquelles separement sidrees, le font tres excellent.

Dauantage, plusieurs ont obserué certaine proportion de meslange 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'essite 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 s'aigrir, & de noircir au voirre : ce qui se pratique en certaines especes de pommes douces, qui sont 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.

*Sidre de  
pommes trop  
meures.*

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 couvrir 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 liêt mouillez en eau, lesquels s'endurciront t. lle -

*Sidre de  
pommes ge-  
lees.*

c. iij

ment par la gelee, qu'ils empeschent que l'air ne penetre aux pommes : autrement grande quantité de foirre suffira, ou les couittes pleines de plume. En tel cas il est meilleur que le grenier soit couuert de foirre, que d'ardoise ou thuyle, par ce que le feurre rend le grenier plus chaud : les fenestres doyuent estre si bien iointes & estouppees que l'air froid n'y penetre, mesmes les huis. En ceste façon 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 mefnager cognoist par longue experience le temps & la saison de la maturité & cueillette de chaque espee de ses pommes, sans qu'il ait besoin d'en estre enseigné. Il suffira donc d'auoir resolu que les pommes paruenues en bonne maturité doyuent estre mises au pressoir, & pilees chaque espee 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 donné mauuaise odeur, on doit aussi prendre garde que l'auge dont nous auons parlé ci dessus, le pressoir, le feurre dont on vse, & le vaisseau où lon met le sidre, n'ayent aucune mauuaise qualité puante, ou remugle & chanci, par ce qu'on voit ordinairement de bon sidre gaste par tels inconueniens.

On mouille communément ledit feurre en eau, ce qui affoiblist le sidre, parquoy on le mouillera au mesme ius des pommes, où on le mettra sec en vfrage.

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

Toute pomme sèche fait moins de sidre, & plus tardif à se purifier, mais plus excellent & de plus longue garde, & de plus grande nourriture que celui des succulentes. 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 fures & acides, il est verd & aqueux : & partant difficile à digerer, comme vin verd, & de peu de nourriture.

*Sidre de  
pommes se-  
ches.*

Quand à la façon, celui qui est fait sans eau, qu'ils appellent pur, ou gros, tarde trop plus à se cuire & purifier, que celui où l'on en met quelque portion : mais aussi garde-il plus longuement sa bonté & perfection. Car l'eau le fait le plus souvent surir, dans les cinq ou six premiers mois, s'il y en a quantité, ou pour le moins dans la première année, encores qu'il y en ait peu, & qu'il soit tiré de pommes douces. Et pour ceste cause, on n'en doit mettre qu'à celui qu'on veut boire les six premiers mois, & encores 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. J'en ay souvent gousté neantmoins, qui se sont gardez deux ou trois ans sans surir, encores qu'il y eust quelque quantité d'eau, principalement en de bien

*Sidre pur,  
ou gros  
sans eau.*

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

28 *L'inuention du sidre.*

C H A P. I I.

**L**est vray-semblable que l'inuention du sidre soit fort ancienne, veu que de temps immemorial l'usage en est en Biscaye, & en ceste prouince 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'une & l'autre partie se pretend attribuer : dequoy toutesfois iamais homme, que ie sache, n'a laissé aucune chose par escrit. Il est vray-semblable qu'ainsi que selon les Hebreux, Noé ayant espraint premierement la grappe, & trouué le ius bon, a donné commencement au vin, Quelqu'un aussi ayant pillé des pommes, & trouué le ius plaisant, ait donné commencement au sidre, 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 encores fort rude, car les vns concassent les pommes seulement, puis les mettent dans vn vaisseau, avec bonne quantité d'eau, laquelle ayant prins quelque

force & vertu des pommes concassées, & se-  
stât purifiée par ebullition, ils l'appellent pom-  
made, & en boyuent. Les autres froissent seule-  
ment les pommes à petit coup de maillet, puis  
les mettent entières au vaisseau, avec force eau.  
Les autres en tirent le ius, & avec grande quan-  
tité d'eau le mettent aux vaisseaux, pour se cui-  
re & purifier. Les plus aduisez le font comme  
par deçà, & de là en a esté apporté ceste annee  
bonne quantité par la mer à Constances, & au-  
tres lieux maritimes circonuoisins. Il pourroit  
neantmoins sembler que le sidre n'estoit an-  
ciennement si commun en Normandie qu'il  
est de present: d'autant qu'il ne se trouue mo-  
nastere, ne chasteau, ne maison antique, où il  
n'y ait vestiges manifestes & apparentes rui-  
nes des brasseries de Biere, qu'on y souloit faire  
pour la prouision ordinaire. Et n'y a pas cin-  
quante ans qu'à Rouen, & en tout le pays de  
Caux, la biere estoit le boire commun du peu-  
ple, comme est de present le sidre: mais il estoit  
bien raisonnable que la biere cedast à vne li-  
queur si plaisante, & si salutaire qu'est le sidre,  
comme il faudra qu'estant cogneu par les me-  
decins, qu'il prenne pied par toute la France,  
aussi bien qu'en Biscaye, malgré tous les ex-  
cellens 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 remedes 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 priver d'un boire si bon, qui peut croistre sur les chemins, & es ceintures de leurs clofages, sans despenfe & sans fraiz, avec bien peu de diligence. Le vin a d'excellentes vertus & rares proprietes : aussi est-il cause de grans maux, si on en vse sans jugement & discretion. Mais le sidre excellent est plus familier à nostre temperature, & a beaucoup moins d'incommoditez, comme ie demonstrey cy apres si euidentement, que personne qui vueille iuger sans affection, n'en pourra douter.

*L'antiquité du sidre en Costantino.*

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

### *De La temperature du sidre.*

#### CHAP. III.



Un 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 desseche trop, ni ne nuist aucunement à l'homme bien sain, qui en vse sobrement. Et partant elle n'a si grand besoin d'estre affoiblie ou corrigeée par meflange 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 necessaire chercher raisons d'ailleurs. Car c'est la chaleur naturelle du sidre, qui le fait si bien & longuement bouillir, voire jetter 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'une 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'usage 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 s'il en prend outre mesure, autant en fait le sidre. On en tire l'eau ardente, qu'ils appellent eau de vie, aussi fait-on du sidre: voire plus de celuy qui sera excellent, qu'on ne fera de plusieurs vins du cru de la France. J'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 verts, 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 & vapoureux.

C'est donc chose resoluë & certaine, que

*Tout bon  
fidre est  
chaud.*

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 premier ordre des choses chaudes, ou le commencement du second, & le plus fort vin va iusques à la fin du troisieme.

*Le fidre est  
humide.*

Quand à l'humidité du fidre, ie l'ay cogneu par longue experience en plusieurs extenuiez & dessechez, ou par vsage de vins forts & d'alimens, salez & espicez, ou par diettes & regimens desiccatifs, ou par longues maladies cholériques: lesquels apres les purgations necessaires, i'ay mieux & plus promptement remis en chair & en nature, changeant le vin en fidre, que par remede que i'eusse peu inuenter. D'auantage 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 soif, & 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 seroit la chaleur du vin sans eau. C'est assez de la temperature du fidre, venons à ses autres vertus & facultez.

*Des vertus & proprieté singulieres du sidre.*

## CHAP. I I I I.

**T**OUT boire ordinaire doit estre doué de trois facultez singulieres, sans l'une desquelles nul ne peut meriter le premier lieu, ni estre le parangon des autres. La premiere, qu'il soit facile à digerer: la seconde, qu'il penetre promptement: la tierce, qu'il humecte & corrige 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 donnée 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 radicale, de laquelle elle se paist & nourrit, mais elle n'est si facile à digerer, ni de parties assez tenues & subtiles, pour penetrer promptement. Et partant si celuy qui en use n'a la chaleur vigoureuse, & qu'il ne s'exerce, elle demeure longuement en l'estomach & és hypocondres, excitant obstructions, tensions, durtez, & pesanteurs tres-facheuses.

*Les vices  
de l'eau.*

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 humecte comme l'eau

*Le vin es-  
chauffe &  
desseche.*

ou le sidre, qu'il desseche & eschauffe si bien le foye, qu'il en prouient grand nombre de maladies, principalement en chaudes & seches complexions, comme fieures, inflammations, dartres, prurit, & toutes les autres especes de galles & gratelles, hydropysie, disenteries, & semblables.

*La biere est  
oppilante*

La Biere est de grande & forte nourriture, 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 trouue 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 eslongnees, la trauaillent & 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 souuiant sur ce propos auoir veu bon nombre de personnes debiles d'estomach, & subjects à cruditez, affermer que le sidre tel que i'ay descrit leur donnoit moins d'empeschement à l'estomach, que le meilleur vin d'Orleans qu'ils peussent boire: & ay noté que tels personages estoient sanguins à iouës vermeilles, ayant le foye chaud, & l'estomach tendre & delicat.

*Quelques  
vns di-  
rent mieux  
le sidre que  
le vin.*

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 causee & entretenue par l'excessiue chaleur du foye, & par amas de cholere ardante en la vessie du fiel & au mezentaire, comme il aduiant 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 Hy-

*Distribu-  
tion du si-  
dre.*

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

Dauantage on cognoist assez la legereté de  
sa distribution, en ce que l'estomach ne les hy-  
pocondres n'en deuiennent enflez, ni les veines  
oppillees. Ce qu'on peut remarquer en ceux  
qui vsent communément des fins & delicats si-  
dres de Costentin, qui sont pour la pluspart  
sanguins, de couleur viue & vermeille, & ont  
les hypocondres esgalement mollets & obeis-  
sans au tact.

*La plus-  
part des  
Costentinois  
sont san-  
guins &  
vermeil-  
lets.*

Il resteroit de monstrier que le sidre hume-  
cte suffisamment, 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  
tres-vtiles si elles s'y 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 trauail  
avec pain & sidre, sans viande, qu'ils ne fe-  
royent avec plusieurs viandes sans sidre. Et la  
plenitude des biberons, qui tarissent six ou sept  
pots de sidre en rongant vne seule crouste de  
pain, & sont si bien nourris qu'ils creuent de  
graisse. Tout sidre donc nourrist & substat le  
corps, mais l'un plus que l'autre, comme fait  
aussy le vin. Les sidres de pommes sures sont  
cruds & aqueux, & partant de petite nourritu-

*Veut ali-  
mentaire  
du sidre.*

re, comme entre les vins sont les verds qu'ils ont ignominieusement surnommez ginguets, & les poirez faits de poires aspres & reuesches.

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 : celui qui est du goust commun des bons sidres hors de douceur, clair & fort deschargé en couleur, est de plus petite. Le fur, de couleur d'eau, ou de poiré, de tres-petite. Comme donc le vin blanc, ou paille d'œil de perdrix, non doux, ains subtil & delicat, encores 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 reglisse : encores qu'il soit plaisant & plus propre pour l'entretienement de la santé, que celui qui est plus gros, plus haut en couleur & plus doux, est neantmoins de beaucoup plus petite nourriture.

C'est assez de ce propos, venons à ses autres vertus, il a encores ceci de commun avec le vin, 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 resjouit aussi & est cause de liesse, par le moyen d'une vapeur temperée & familiere à la nature, laquelle se

*Le sidre fortifie & excite la chaleur naturelle*

f ij

*Syrop de  
ius de pom-  
mes.*

respend promptement par tous les membres ,  
voire s'insinue iusques aux veines & arteres, &  
és ventricules du cœur, reprimant, dissipant,  
& corrigeant toute vapeur, ou fumee melan-  
cholique. C'est pourquoy nos ancestres ayans  
remarqué ceste vertu & faculté és pommes o-  
doriferantes, & en leur ius, nous en ont compo-  
sé 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 & toute  
autre peruerse qualité de l'humeur melanco-  
lique, aduste & 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  
cuisson du Syrop, & le sidre estant cuit & puri-  
fié par sa naturelle chaleur, retient sa propre  
temperature, & toutes ses autres facultez en-  
tieres.

*Le sidre est  
excellant  
aux melan-  
choliques  
par adu-  
sion.*

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 melancholi-  
que, fait par adustion de cholere & de tous ses  
accidens: Car ayant esté fort trauaillé trois ans  
entiers d'une palpitation de cœur, & d'autres  
accidens familiers aux melancholiques, hypo-  
chondriaques, apres auoir obserué regime ex-  
quis, corrigé par tous moyens possibles, & pur-

gésouuent 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 commué 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 dissipe bien les vapeurs melancholiques & recree l'esprit de l'homme, mais si l'humeur est fait par adustion de cholere, il en empire la cause, la dessechant & bruslant dauantage: Mais le sidre a cela de propre & de peculiar, qu'en corrigeant les accidens de tel humeur, il en amende & adoucit la cause. Car, comme i'ay dit cy dessus, parlant de sa temperature, il humecte mieux tout humeur aduste, mesmes les corps secs & arides, que remede qu'on puisse excogiter, qui n'est pas vne petite prerogatiue.

Outre, il a cela encor commun avec le vin, qu'il est excellent remede de toute syncope ou foiblesse, excitee de grande euacuation, pour les esprits dissipés qu'il repare incontinent: toutes fois en ceci il est inferieur au vin. Il prouoque aussi le sommeil, & rend le dormir doux par la benignité de sa vapeur, voire beaucoup plus que le vin François. Il y a dauantage 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 ex  
cellent pour  
les nourris-  
sances.*

## DE LA NATURE

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

Somme, que si nous osons au vin la faculté desiccative, pour laquelle il est commode à lauer les playes & fomentier 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'vsage de l'homme. Et encores est-il certain que pour l'utilité qu'on tire de la siccité du vin és maladies exterieures, qu'il porte grande incommodité à la pluspart des interieures.

*De la difference des sidres.*

C H A P. V.

**Q**UAND aux vertus & facultez susdites, encores qu'elles se rencontrent en tout bon sidre, si est-ce que selon la difference d'iceux, l'une est en l'un plus grande qu'en l'autre. Pour ceste cause il sera bon de declarer par le menu les principales differences, & leurs peculieres vertus & proprietiez. On les peut tirer comme celles des vins, de leur couleur, du goust, de leur consistance, & de leur vertu ou faculté.

*La couleur  
des sidres.*

Quand à la couleur, tout sidre recent 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 sures, ou autrement destrempé d'eau.

*Couleur  
des sidres  
nouueaux.*

Tout tel sidre est de difficile concoction, il trouble le ventre, & enfle l'estomach & les hypocondres, il oppille & fait grand amas de cruditez & ventosittez, attirant par ce moyen plusieurs maladies longues, comme obstruction & durté de ratte, coliques venteuses, passles couleurs, fieures quartes, &c. Partant nul n'en doit vser 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 Escarlata 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 annee: au parauant 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  
escarlata-  
in.*

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

f iij

vin claiet François. La pomme appelée Sauvage, ou Nostre-dame sauvage, fait sidre excellent & haut en couleur, comme vin paillet la première année.

Après cest escarlatin, & autres sidres de couleur rouge, doit auoir lieu le sidre appelé Ameret, ou d'Ameret, par ce qu'il est fait de pommes ameres : & après cestuy-ci le Muscadet, ainsi appelé, 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.

La couleur du sidre renouuet ou renouuelet vient après celle du muscadet, ainsi appelé pource qu'il est des premiers faits, & des premiers prests à boire. Il est donc quelque peu plus deschargé en couleur que le muscadet, mais beaucoup moins que ceux de couleur d'Ambre, dont nous parlerons cy après. 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 celuy qui est pur & sans eau, mais non pas si puissant. Encores qu'il soit fait sans eau il se pu-

risse fort bien dans le troisieme ou quatrieme mois plus tard, ou plustost selon le terroir.

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

*Pommes de  
Gay.*

Tout sidre haut en couleur, est puissant & de grande nourriture, pourueu que telle couleur ne soit accidentelle, pour estre bas & esuenté, ce que le goust peut discerner. Les vins rouges se diminuans au vaisseau & tirans à l'esuent, passissent, mais les sidres qui sont de couleur d'Ambre rougissent & roussissent du commencement de l'esuent: puis se deschargent si bien qu'ils approchent de la couleur des sidres de pommes sures.

Ceux du pays d'Auge, & autres, obscurs & mal defequez, se deschargent 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 deuiet acide.

Ces trois sidres cy dessus specifiez, & autres qui se trouueront hauts en couleur, puissans & vertueux, sont propres pour ceux qui ont besoin d'estre nourris, eschauffez, & fortifiez, pour ceux qui defaillent par syncopes & foiblesses, & pour les melancholiques froids, d'autant qu'ils reparent & restaurent promptement les esprits dissipez, cuisent & eschauffent tout humeur crud, discutent les vapeurs melancholiques, & resiouissent: mais ils chargent le cerueau & enyurent, si on en boit plus que de raison.

*Sidres de  
couleur d'  
Ambre.*

Après 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, sinon 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 penetrent & passent promptement. Les plus petis & plus delieats 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 santé, 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, s'ils sont faits sans eau, soit que le terroir soit gras en soit cause, soit qu'ils n'ayent esté curieux de faire race de pommes excellentes à sidre, soit qu'ils fassent 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, situé au fonds d'Auge, a ordinairement sidres fins & de couleur d'Ambre, par ce (comme j'ay entendu) que les grefes en ont esté apportées de Costentin, par la curiosité & diligence de ses predecesseurs: & quand à l'autre raison, j'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. Je 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 aigredouces, comme passe-pomme, qui rendent beaucoup de jus, qui est cause qu'ils sont fins, delicats & transparens, faciles à digerer, & de prompte distribution, mais de petite nourriture,

*Sidre de  
pommes aigres  
doucees*

*Beuzeuille  
sur le Vey.*

propres neantmoins pour les malades. De telle couleur sont les sidres de Cheualier, & de pomme-poire du fieur de Beuzeuille sur le Vey. Les sidres de pomme de Renette, & de Cappendu, si on en faisoit seroit si foible, qu'ils perdroyent toute leur force & chaleur dans le troisieme ou quatrieme 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 temperature qui vivent en repos, sans grand exercice: comme sont aussi les petis sidres des bonnes pommes douces, auxquels 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 sures ont si peu de couleur qu'ils ressemblent au Poiré, & sont de peu de nourriture, difficiles à digerer, s'ils ne sont tant gardez que leur chaleur naturelle puisse cuire & vaincre l'acidité & crudité, comme il aduient dans la troisieme année à ceux qui l'ont forte & vigoureuse.

*Sidre de  
pommes  
sures.*

Tous sidres de couleur d'Ambre, & au dessous, bien purifiez & transparens, sont estimez excellens pour l'usage 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 & distribuez: 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 & delicats, qui ont moins de couleur, pourueu qu'ils

n'ayent autre vice d'ailleurs: non seulement par ce qu'ils sont incontinent digerez & distribuez, comme seroit quelque petit vin blanc. Mais aussi qu'ils nourrissent moins & humectent mieux. L'homme de peine doit choisir les plus puissans, qui sont plus hauts en couleur, par ce qu'ils nourrissent & fortifient davantage.

Les plus deschargez en couleur, petis & delicats, se peuuent permettre. aux febricitans & alterez, avec suffisante portion d'eau: non pas ceux qui sont hauts en couleur, forts & fumeux, non plus que le vin: ni mesmes aux catharreux. Tous gros sidres qui ne se purifient iamais suffisamment, & encores ceux qui sont à demi troubles, de couleur d'eau de riuere desbordee par terres labourables, sont dommageables pour les obstructions qu'ils excitent, & les maladies qui en procedent, encores plus ceux qui se noircissent incontinent qu'ils sont hors du vaisseau. C'est assez de la couleur des sidres, venons à la faueur.

*¶ Le goust du sidre.*

C H A P. V I.

**L**E goust du sidre est de plus grande importance pour faire iugement de sa bonté & vigueur que n'est la couleur. Tout bon sidre recent est doux ou amer: Tout bon sidre clair & purifié est doux, ou du goust commun des bons sidres,

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

Les mauuais sidres sont furs ou aigres, ou insipides comme eau. Quelquefois ils ont estrange goust du terroir, ou du vaisseau, ou de quelque autre cause. Tout sidre doux est excellent & de bon vsage, s'il est bien defequé, fin, delicat, & en parfaite maturité. Il nourrit beaucoup, il est facile à digerer & de prompte distribution, propre aux poulmons, aux reins vlce-rez, & à la vessie. Il a toutesfois ceste incommodité qu'il engraisse beaucoup, parquoy il n'est propre aux personnes replettes: mais celuy qui est encores doux & crud, il enfle, oppi-le, & amplifie le foye, encores qu'il soit par ad-venture 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 sidres, peut bien discerner les sidres doux assez cuits par leur propre chaleur, & partant prests à boire, d'avec les autres qui avec leur douceur ont encores quelque crudité, comme elle fait aussi des vins.

Et faut en outre ici noter, qu'entre les sidres 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 s'affoiblir & à surir, tellement qu'on trouuera souuent des sidres sur-doux, ou aigre-doux, sçauoir à demy desia furs, & à demy encores doux: ou n'aguères faits de pommes aigre-dou-

*Sidre ai-  
gre-doux,  
ou sur-  
doux.*

ces. C'est pourquoy ceux-la qu'on a cogneu par longue experience 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 goust des sidres non doux, les vns demi an, les autres vn an ou deux, de telle façon, qu'on peut s'asseurer qu'entre la douceur & l'acidité ou sureur des sidres, il y a vne longue & large espace, en laquelle on remarque grande variété au goust des sidres.

Tout sidre amer est encores crud & loin de sa perfection, car toute amertume de sidre se peut tellement cuire avec le temps, qu'elle se tourne en force & vigueur. Et n'y a doute, que les sidres 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 année. Estans recens ils sont gros & espais, troubles, rudes, & amers, mais ils deuiennent fins, doux & vigoureux, & en fin du commun goust des sidres hors de douceur. Ils eschauffent & nourrissent beaucoup, mesmes resiouissent & enyurent.

*Du sidre amer.*

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

que peu pour l'espece de la pomme, le terroir, l'annee, & 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 surs, ou par mélange d'eau, ou pour estre tant gardez que la plus subtile partie de leur chaleur naturelle se soit resoluë, dissipée, & degastée, le reste d'icelle demeurant caché & enseveli en leur serosité. Il se trouue des pommes surs qui ont assez peu de ius, & partant rendent sidre assez vertueux, duquel l'acidité se peut tellement cuire avec le temps, que dans la troisième année ils deuiennent excellens, du goust commun des bons sidres, comme i'ay noté cy dessus. Tel est le sidre fait des pommes de Fou-sauuage, & de Bosc.

*Pomme de  
Fou-sau-  
uage, & du  
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 foye qui seroit chaud & sec : ils ont beaucoup plus d'excrement 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 pro-  
uiennent

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

Ceux qui sont surs, pour estre faits de pommes surs, & les bons qui n'agueres commencent à surir, se peuuent 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 offensent grandement tous ceux qui ont mauuais estomach, toutes complexions froides & humides, & les personnes qui ont passé cinquante ans, mesme-ment tous ceux qui sont subiects aux obstructions de ratte, passes couleurs, ou autres froides & 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 chaleur naturelle plus forte, enseuelie en leur crudité, comme aussi ont les vins verds, & les poirez.

Le sidre aigre, qu'ils appellent par deçà aigre simplement, n'est employé qu'aux sauces. *Silue 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 deuiant Vappa, que nous disons poussé: Tel sidre doit estre reietté de tous, comme estant pire qu'eau.

Les sidres qui retiennent quelque goust estrange du lieu de leur creu ne sont dangereux, mais ceux qui ont prins cela du vaisseau, moisi & chancy, ou remugle, ou de quelque meslange estrangere, doyuent estre condamnez. Le

boire penetrer promptement es veines & arteres, 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, consistance, & force du sidre.*

C H A P. V I I.

*L'odeur du  
sidre.*



Le Sidre qui est de suave, plaisante & agreable odeur, repare plus promptement les esprits dissipez, & resiouist mieux que celuy qui en est priué: mais aussi est-il plus incommodé 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 & syncope, renourrir & fortifier.

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

*Consistance  
du sidre.*

Quand à la consistance 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 choisiront sidres fins & delicats, lesquels soyent 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 debilité 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 fièvre, 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 fièvre, en general pour ceux qui ont besoin d'estre bien nourris, eschauffez, fortifiez & resiouis.

*De la force  
& vertu  
du sidre.*

Il y a encotes d'autres differences des sidres, qui sont prinſes ou de leur aage, ou de la temperature 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 comprinſes ſous les premieres & 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 conſiſtence, d'odeur & de faculté exquiſe, doit eſtre eſtimé excellent, quelque aage qu'il ait, ou de quelque creu, ou pommage qu'il ſoit. Et au contraire tout ſidre qui n'a couleur, ne gouſt, n'odeur, ne conſiſtence louable, ne vigueur, ne peut eſtre iugé bon, encorés qu'il fuſt du creu de Coſtentin, & des meilleures pommes. Je diray toutesſois brieffuement vn mot de chacu-

g ij

*L'age des  
fidres.*

ne, pour mieux esclarcir ceste matiere.

Quand à l'aage des fidres, nous auons desia dit que les vns se gardent vn an, les autres deux, les autres trois ou quatre: les autres sont prests à boire dans le deuxieme, ou troisieme 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 & nouueau fait, est crud, oppillatif, & difficile à digerer, (comme il a esté dit) & le vieil qui commence à furir, n'est guere moins domageable, & s'il est desia sur, est du tout à reietter à gens delicats. Or l'un est à my-aage, scauoir 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, & selon 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 annee 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, encores qu'il en soit aussi grande rarité que iamais, mais aussi elles ont peu d'odeur, & partant les fidres seront peu vigoureux, & furiront dans la premiere annee. Au contraire en annee bien temperee, ou inclinante à chaleur & humidité, les pommes sont plus grosses & bien nourries, & le fidre plus excellent, pourueu que l'annee ne soit tant fertile que l'arbre

ne les puisse toutes bien nourrir d'aliment assez élaboré. 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, celui 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 celui 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 vieils de faillent.

Celui où il y a portion de pommes sures se purifie assez tost, sans eau, & n'est trop vertueux, pour estre beu pur. Le terroir fait autant à la force & vertu des sidres que des vins, le Costentin 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, prinse 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 delecter 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

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

Je ne m'arrestera à descrire partie des ordres des pommes surs, dont le nombre est quasi incomprehensible aussi bien que des douces, tant nature s'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.

*De Quelles sont les plus excellentes pommes à faire sidre.*

#### CHAP. VIII.

*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 rouge, grosse comme vn œuf ou plus, aigrette comme 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 especes de pommes pillees 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

ciron dedans, il estincelle fort au voirre, & est prest à boire deux ou trois mois apres sa façon. Il est clair, subtil & aperitif comme vin blanc, sans toutesfois offenser le cerueau par ses vapeurs, & sans trop eschauffer le foye, encores qu'on le boyue sans eau: autant different des autres bons sidres plus grossiers, que sont les plus petis vins François, & le plus petit vin d'Aÿ d'auec celui d'Orleans. Il est fort salutaire pour tout homme de lettres & d'estat & qui vit en repos, principalement pour ceux qui sont de complexion chaude, seche & cholerique, & 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 trouue 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 corelee. Le pom-  
mier fleurit des derniers, & neantmoins la  
pomme est des premieres meures, de sorte que  
le sidre s'en peut faire à la my-Septembre: le-  
quel toutesfois est fort tardif à se cuire & puri-  
fier, & partant se peut garder en sa bonté ius-  
ques à la seconde année. Ce sidre est des plus  
excellens & plus beaux, mesme des plus forts  
& vigoureux, de mode qu'estant trempé de  
moitié d'eau il se trouue aussi fort & vertueux  
que le vin François, trempé seulement du tiers.

*Amer-  
doux-  
blanc.*

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 cerueau de tous les sidres, comme est le vin d'Orleans de tous les vins qui se boyent ordinairement en ceste region.

*Amer-doux-verd.*

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

*Menuet.*

Menuet, petite pomme iaune & blanche, & quelque peu rouge, laquelle croist en grappe & tient fort à l'arbre, elle est douce, mais peu succulente: le sidre 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 sidre ne sera fait plustost que le Carefme. Estant meure elle a vne douceur sucree, le sidre est fort clair & iaune, des meilleurs iusques à la seconde année.

*Doux-balon.*

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

*Doux au uesque. A Monterueil.*

Doux-auuesque, & grand nombre d'autres bonnes pommes à sidre, se trouuent en Costentin, entre lesquelles on fait grand cas des ordres suyuantés à Monterueil, qui est à trois lieuës de Saint Lo.

*De Soucy.*

Pomme de Soucy, petite & rouge, bonne à manger cruë, laquelle neantmoins fait sidre

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 se 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. *Cheualier.*

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 meslee avec pomme de Feine. *Auoyne.*

Iean-Almy, pomme iaune, douce & belle, fait sidre excellent, mais si elle est trop meure, trop pillée 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. *Feine.*  
*Iean-Almy.*

Pomme de saint Gilles est verte, belle & douce, comme si elle estoit sucrée, elle a la queue longue, & charge le pommier iusques au gros de l'arbre. *Doux-bel-heur.*  
*Saint Gilles.*

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

Oger, pomme surette ou aigrette, de bonne odeur, & plus plaisante à manger crüe que Passe-pomme, & qui fait neantmoins sidre clair, & de tref-salutaire usage. *Oger.*

Cousinette, petite pomme rouge, bonne à *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 sûres ou aigrettes sont bonnes à manger cruës, comme Passe-pomme : les sidres qu'on en fait sont des premiers prests à boire.

*Pomme cire.*

Pomme-cire, ou pomme à la cire, est douce comme miel, le sidre d'icelle se doit faire à lamy-Aoust, & 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 prins son nom. Le pommier monte en haut & est tost parcreu : la greffe de ceste espee a ceci de propre, à ce qu'ils en disent, qu'elle redresse le pommier sur lequel elle est entee, s'il estoit tortu.

Ils font bien cas en ceste maison de Foucsauage, encôres qu'il soit sur, par ce que le pommier 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 iniures 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.

*Grefse de Monsieur, au logis du sieur de l'Elire pres la merueuse Valongnes.*

Grefse de Monsieur, c'est vne sorte de grosse pomme douce, de la dernière fleuraison, & de la première maturité entre les bonnes. Le sidre se fait au commencement de Septembre. Les

greffes ont esté n'aguères apportees de Biscaye. Monsieur de l'Estre à deux lieues de Valongnes a esté le premier qui les a entees, à ce que j'ay entendu au pays.

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

*Court-daleaume, à Piquaunville.*

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 Piquaunville chez monsieur de la Haulle, pres le Bourg-l'Abbé en Costentin.

*Barbarie.*

Camiere, pomme douce & grosse comme 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.

*Camiere.*

A Morfalines, 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 barreaux à sa suite, dont il vfa tant qu'il peut durer.

*Espice, à Morfalines*

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 Mesailville.*

greffes en Costentin, au Mesnil-vile.

*Escarlate,  
ainsi le fleur  
de Meau-  
tu pres 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 iaune tirant sur le rouge comme petit vin d'Aï. Le pommier est large & en rouë, 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 deuient doux & picquant & ressent fort la canelle. On le fait à la my-October, 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 amere, 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 cerueau de vapeurs on n'en doit boire sans le tremper de la moitié, ou du tiers d'eau.

*Couët.*

Couët, est vne petite pomme à longue & mince queue, 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'October, 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 queue fort courte, & de là elle a pris son nom.

*Cul-noué.*

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

*Becquet.*

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

*Menuet.*

Pepin percé, pomme verte & rouge, de grosseur mediocre, fort douce, mais peu succulente, le sidre en est clair & excellent: le pommier beau, croissant en haut & qui porte souvent,

*Pepin percé à Fourmigny en Bessin.*

Chez les heritiers du feu sieur d'Herondeuille, à Cardonuille y a de plusieurs sortes de pommes excellentes à sidre. Celle qu'ils appellent Sauuage, ou Nostre-Dame-sauuage, fait sidre excellent. Le pommier croist en roué, &

*Nostre-Dame-sauuage, à Cardonuille.*

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 plus tost que Noel: lequel demeure longuement trouble & espais, mais la seconde année il devient si clair & transparent, & si doux qu'il s'en trouue peu de meilleur.

*Haze, à Cardonville.*

Pomme de Haze, longue & iaune comme poire de Serteau, tres-odoriferante, fait sidre grossier la premiere année, tres-excellent la seconde, de couleur d'Ambre: elle corrige les autres avec lesquelles on la mesle au pressoir. On trouuera des greffes chez Pierre Morel à Cardonville, la fleur resiste fort bien aux iniures de l'air.

*Amer-doux rouge ou Couille-barbe, à la Semillierie.*

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

*Pomme de Germaine.*

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

*Le fleur d'Aigneruille.*

Monsieur d'Aigneruille, pres de Treuieres a du sidre que i'estime du tout semblable à celuy de Germaine, il appelle neantmoins 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, & en tout le pays circonuoisin, se trouuent ces fuyuanes sortes de pommes bonnes à sidre.

*L'Abbaye de Longues.*

Marin-Onfroy, le pommier est de fort beau bois, & touffu, plus large que haut, fort chargé de branches, & si espais qu'il se deffend 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 annee, autrement il deuiet sur, plus toutesfois en un terroir qu'en l'autre. Si on melle quelque quantité de pommes de la grosse Barbarie, ou de Doux de Lande, ou d'autres pommes douces qui font sidre grossier, le sidre de ce Marin-Onfroy sera plus excellent, & de plus longue garde.

*Marin-Onfroy.*

Doux de la Lande, ou Blanc-doux, ou Blanchet, par ce que les pommes sont blanches, la premiere annee le sidre de ces pommes demeure trouble & espais, & se noircit au voirre: la seconde il deuiet clair & transparent, neantmoins doux, & des plus excellens.

*Doux de la Lande.*

Doux-Dagorie, pomme moyenne, rouge d'un costé, & verte de l'autre: laquelle approchant de sa maturité iaunit fort. Le sidre est beau & iaune, mais il doit estre beu la premiere annee, par ce qu'il s'aignit aux chaleurs.

*Doux-Dagorie.*

Herouet sidre excellent, moyen entre le transparent & celui qui demeure chaud, vaporeux & de grande nourriture. La pomme est grosse & verte au pommier, mais elle deuiet iaune & fort odoriferanté en sa maturité, elle

*Herouet.*

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 melle 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 Heroüet 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 usage, par ce qu'il est subtil & aperitif, & peu vapoureux: mais il n'est de garde.

*A Cully.* Au village de Cully, à trois ou quatre lieües de Caen, se trouue vne espece de pomme qui fait bon sidre, & des premiers prests à boire, comme le Renouuet, 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, entremeslee 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, & preste à sidrer à la fin de Nouembre, le sidre est grossier & espais la premiere

re

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

*Coqueret  
verd.*

Fueillu, pommier grand, ayant force fueilles, dont la pōme a esté ainsi appelée. 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 sidrer en Novembre. Le sidre est doux, gros & espais du commencement, mais il se defeque, cuit & purifie si bien avec le temps, qu'il est des plus estimez.

*Fueillu.*

A Donnay pres le bois Halbout, se trouue la pomme appelée 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.

*A Donnay  
Doux-veret.*

*Riuiere.*

Chez le sieur de Montagu des Bois, à trois lieues de Constances, on trouue des pommiers de Doux-auuesque, ils sont bas & estendus, & peuuent estre offensez en leurs boutons: mais la fleur venue on se peut asseurer 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.

*A Montagu  
des Bois  
Pommiers de  
Doux-auuesque.*

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

*Sapin.*

garde bon deux ans.

*Amer-  
doux pres  
Caen.*

Il se trouue vne espece d'Amer-doux es environs de Caen, qui est meure à la my-Aoust & preste à sidrer au commencement de Septembre. Le sidre est bon & delicat, des premiers prests à boire.

*Preaux,  
ou Trochet  
A Coulon-  
tes pres Vi-  
re se trou-  
uent de ces  
pommés.*

Preaux est vne pomme de la grosseur d'une grosse noix ou plus, blanche & fort douce, laquelle s'appelle ainsi de Preaux, village situé à trois lieuës de Caen. Elle s'appelle autrement Trochet, ou Troquet, par ce qu'elle est es 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, rouille de l'autre, preste 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 troisieme & quatrieme annee. Le pommier est beau & de grandeur moyenne.

*Pomme de  
Cappe, &  
de sa nature.*

Cappe, pomme ronde, de la grosseur d'un œuf, 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 deuxieme annee, & si le terroir est

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

Et Ozane, qui est une 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, clair et transparent, il se garde bon iusques à la deuxième année, & si d'aventure il surit l'Esté, les chaleurs passées il retourne en son naturel. Il y a aussi une grosse Ozane qui fait fort bon sidre, & s'en trouve à Beuzeville, au lieu de feu Petit pas.

*Ozane grosse & moyenne.*

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

*Massue.*

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

*Guybourg, ou Guybou.*

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

*Varaillie.*

*Barberic,  
ou Barberis.*

Barberic, ou Barberie, pomme grosse & ronde, verte d'un costé, tachée de rouge de l'autre, douce & bonne à manger étant 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 mélange de pommes surs, sur vingt boisseaux de Barberie il en faudroit seulement mettre trois boisseaux de surs, ou six d'aigre-douces. Le pommier est assez grand & de bon rapport, mais il est facilement offensé des brouées & frimats.

*Barberiot.*

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

*Pomme de Saux.*

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

*Doux-Martin.*

Doux-Martin, pomme languette, blanche, esleuée par costes, meure à la saint Michel, douce, peu succulente, le sidre en est doux, orangé ou jaune, excellent la première & seconde année, prest à boire à la saint Jean. Ce sont les meilleures pommes à sidre de la Baronnie de Coulonces, qui est à un lieu de Vire, Venons au pays d'Auge.

*Au logis  
de monsieur  
du Brueil  
en Auge.  
Pomme de  
Renouellet.*

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'excede 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, s'il est fait sans eau : mais sur le troisième il se clarifie & vient assez beau, de couleur rousse, ou entre orangé & roux. On le boit à la primeur, sçavoir dans le deuxième ou troisième mois, ou pour ceste cause on l'a nommé Renouellet. 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 letiers 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 plaissant & plus salulaire que celuy qui est fait sans eau de mesmes pommes.

Guillot-Roger fait sidre tres-excellent & si plaissant, qu'il semble estre aromatizé de Cannelle. *Guillot-R. 2<sup>re</sup>.*

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 Renouuelet, & fait sidre prest à boire en Decembre, plus clair, plus transpa-

*Quelles  
pommes sont  
meilleures  
à faire si-  
dre.*

h. ij.

gent, & moins fumeux que Renouuelet.

*A Tourville.  
le.  
Pomme ap-  
pelle Peau  
de vieille.* A Tourville pres Pont-eau-de-mer, le fleur dudit lieu m'a fait cas d'une pomme qu'il appelle Peau de vieille, la pomme est belle, rouge d'un costé & blanche de l'autre, duquel elle est un peu ridée. 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.  
ge.  
Pomme-  
poire, ou Oignonne.* Chez le fleur de Glatigny en Auge, paroisse de Turgesuille, pres de Toucque, se trouvent ces pommes à bons sidres. Pomme-poire, ou Rouffette, ou Oignonnet, parce qu'elle est ronde comme un oignon, & rouffe: elle fait très-bon sidre & de garde.

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

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

*Sauger-blanc, à Vatteuille en Auge.* Le fleur de Vatteuille en Auge a plusieurs ordres de bones 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 deffend 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'elargissent plus que Sapin, les pommes de ces trois sont attachées au bois des branches, leurs

fleurs sont facilement offesees des iniures du ciel, qui fait que ces pommiers ne portent souuent : mais en rescompense le sidre est tres-bon & delicat, & ne peuuent tels arbres estre offesez des bestes quand ils ont passé six ou sept ans, propres aussi à faire rangees par les champs ou es 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 viue, ni haute, ains obscure : il se fait à la Toussaints, & se garde bon iusques à l'Aoust seulement.

*Douce-ente.*

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 & preste 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.

*A Soquence pres sainte Barbe en Auge. Pomme d'Amelot.*

h iij

*Tard-fleur  
vide deux  
foies.*

Tard-fleury, le pommier est assez grand & de beau bois, il fleurit au mois de May pour le plustost, 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 encores sans fucilles 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 soyent gâtées par les iniures du ciel, qui lors ne sont plus tant à craindre.

*Acoup-ve  
nais.*

Acoup-venant, pommier fort beau, qui vient tost en perfection, & duquel la greffe se peut enter 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, rōugette d'un costé, le sidre bon, doux & delicat, & fort clair.

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

*Rouffette.*

Rouffete fournier, qui fait sidre fort exquis.  
L'ente au gros.

*L'ente au  
gros.*

Blanc sauger, tres-bon pour la secōde année.

*Blanc-sau-  
ger.*

L'ordre de Vay, pomme fort petite.

*Renouet de  
deux eips  
ces.*

Renouet, & Renouellet, diuerses especes de tres-excellent sidre.

*Ameret.*

Ameret, duquel les greffes ont esté apportees de Costentin.

Damyon, qui fait sidre fort clair.

*Damyon.  
Quenouillet-  
tes.*

Quenouillette petite pôme, qui viêt fort es-  
païsse 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 année,  
& se garde doux, beau, clair & tres-excellent  
iusques à la troisième.

*Sidre de  
plusieurs  
pommes.*

Le sidre de pommes douces qu'on veut gar-  
der pour la seconde ou troisième année, se doit  
faire de pommes qui ne soyent exactement  
meures, il en sera plus rude la premiere année,  
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.

*Moyen pour  
faire du si-  
dre de bon-  
ne garde.*

Je ne m'arrestteray longuement à descrire les  
pommes sûres dont le nombre est quasi incom-  
prehensible, aussi bien que des douces, tant na-  
ture s'est delectée en la variété de ce fait. Je di-  
ray seulement qu'encores qu'elles soyent de  
moindre estoffe, & moins prisees 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'v-  
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

*Des pom-  
mes sûres.*

*Proprieté  
du fidre fait  
de pommes  
sures.* douces ou ameres, le fidre se peut garder trois  
ou quatre ans sur la mer sans se corrompre, &  
conuient trop mieux avec le biscuit, & les  
chairs salées, & de salter bien dauantage que  
celuy qui est fait de pommes douces.

*Heureliual* Heureliual pomme sure, ou pour le moins  
aigrette, & bonne à faire fidre. Le pommier  
porte tous les ans à Soquence pres sainte Bar-  
be en Auge.

*Bulot.* Bulot est vn pommier qui vient de bran-  
ches fichees en terre, dans les hayes, & le long,  
ou sur les fossez, la pomme est grosse, belle &  
iaune 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-vil-  
le.* Grand-ville, pomme sure, iaune estant me-  
re, le pommier porte fort & souuenr, & se de-  
fend contre les iniures du ciel.

*Fouc-sau-  
uage, à  
Monterueil  
en Cossen-  
tin.* Fouc-sauuage, dont i'ay fait mention ci des-  
sus, est pomme ronde, & vn peu platte, assez  
grosse & rouffe, fort sure. Le pommier est de  
frequent & grand rapport, & le fidre fort sur  
iusques en la fin de la seconde année: dans le-  
quel temps sa crudité se cuit, de façon qu'il est  
assez bon la troisième: comme fait aussi le fidre  
de pommes de Bosc.

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

*Aduertif-  
siment.* Le bon mesnager notera que les vaisseaux à  
fidre, vuides, doyuent estre curieusement lauez  
& gardez en lieu sec, pour empescher que le  
fidre 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 concafé, en demy seau de sidre doux, pour mettre par la bonde, sur le muy 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 nouueau à la presse, & en emplez le vaisseau, y laissant deux iours ledit marc: puis le reiettez en la cuue pour en faire du petit sidre. Reiterez cela par trois fois & vous aurez le vaisseau fort bon: car le marc s'eschauffant au vaisseau en tirera l'odeur vicieuse quelque qu'elle soit.

*Moyen de faire changer la mauuaise odeur d'un vaisseau on l'on met sidre.*

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

*Pomme de Suye à Mont-sur-vent en Costentin.*

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

*Freschin pomme suue.*

Je ne m'arrestera y dauantage à decrire par-

tie des ordres des pommes sùres, dont le nombre est quasi incomprehensible aussi bien que des douces. C'est donc assez de la difference des sidres, tiree de la diuersité des pommes, Reuenons à nostre discours.

*De l'usage du sidre.*

CHAP. IX.

**N**ous auons descrit les vertus & facultez du sidre, ensemble les differences, & touché en passant l'usage: duquel nous deduirons quelques raisons cy apres. Il a esté tenu pour constant cy dessus & bien verifié, qu'il est de chaude temperature, & 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 choses semblables leur propre temperature, qui est chaude & humide. Mais nous auons desia dit, que le sidre est fort familier à la temperature de nostre sang, & que sa chaleur n'outrepasse 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 sidre ne peut nuire à l'homme sain qui en vse modereement. Je di encores dauantage, pour respondre à l'obiection susdite, que tant s'en faut que le sidre puisse trop eschauffer les en-

*Le sidre  
est propre  
pour les en-  
fants.*

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

Nous permettons donc & conseillons aux enfans, & à toute la ieunesse qui seroit de chaude temperature, de preferer l'usage du petit sidre à tout autre bruuage, mesmes aux gros sidres 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 & desaltere trop mieux sans notable chaleur, & sans evaporation ou fumee nuisible.

Mais d'autant qu'il ne se garderoit par aventure toute l'annee sans surir, pour le meslange d'eau, qui rabbat beaucoup de sa chaleur & vigueur naturelle, par laquelle il se fust longuement conserué en son integrité, c'est le plus seur le temps des petis sidres passé, sçavoir lors qu'ils commencent à deuenir acides, vser 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 sidre, &

la température particulière de celui qui en boit.

Le bon vin & le bon sidre ont cela de commun, qu'un verre de l'un ou de l'autre, mêlé avec telle portion d'eau que sa force & crassitude requiert, pénétre plus promptement & sède mieux l'altération que deux sans eau, voire même que ne feroit grande quantité d'eau pure & simple: d'autant que l'un & l'autre atténue & subtilise l'eau pour la faire plus promptement pénétrer, même luy sert de conduite pour la porter es parties solides, qu'elle humecte & amoitit mieux par telle correction, que autre bruuage quelconque, & de ce ie m'en rapporte à l'expérience que les alterez en pourront faire, s'ils 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 defaltere & humecte mieux que le pur, il y a bien plus d'apparence qu'il soit encore plus commode à toutes personnes de chaude & seche température, par ce qu'ils ont plus de besoin d'estre humectez & rafraischis. J'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: même 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 régime humide pour sa croissence, qui est empeschee, & sa propre temperature qu'on deuroit entretenir par choses semblables, interrompue & peruertie par la siccité 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'eschauffe, & 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 trempé puisse-il estre: & par l'inspection du foye de ceux qui en ont encouru la mort, lequel j'ay trouué en plusieurs fort sec & aride, mesme violet en sa partie caue, ou est attachee la vessie du fiel, comme s'il y auoit eu quelque inflammation superficielle, que les Grecs appellent Phlogosis.

Le foye de l'enfant qu'on allaitte, ou qui n'aguere a laissé la nourrice, estant chaud, tendre & delicat, s'eschauffe & s'altere fort facilement par vsage de vin, s'il est longuement continué.

Ceux qui ont atteint 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 cerueau trop rheumatique & catharreux, peuuent boire en tout aage, tout sidre sans eau, tant excellent soit-il, en toute sobriété toutesfois: autrement il l'enyureroit & exciteroit des maladies de plénitude. Ils peuuent aussi boire du vin trempé selon sa force, l'habitude & l'aage de celui qui en vse, mesme selon le temps & la saison, & la maniere de viure.

*Le sidre 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 sidre, il s'en trouuera peu ou l'on ne puisse gratifier au malade du sidre bien defecqué & bien transparent, veu qu'il n'a qualité excessiue qui ne soit aisée 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 sidre 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 encores affoiblir par mélange 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 & crüe, 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.

*De l'usage du vin, & à quelles aages, complexions, & maladies on le doit preferer au sidre.*

CHAP. X.

**L**E vin doit estre preferé au sidre en toute aage, complexion & maladie, où il seroit besoin de regime 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 laxé, mol & humide, principalement si toute l'habitude du corps y consent: à tous melancholiques froids, comme il sera aussi à toutes personnes sexagenaires, qui n'ont le foye intemperé en chaleur: en général à toute complexion, aage & habitude, où il se fait amas de cruditez, pour la debilité de la chaleur naturelle. Le vin a esté à bon droit reputé le lait des vieillards, car comme le lait est aliment tres-excellent pour les enfans, aussi est le vin, singulier boire pour toute vieille personne qui y est

*Le vin est  
le lait des  
vieillards.*

accoustumee. Le laiët 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 catharres. 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 delaisé aux hommes de peine & de trauail, comme nous auons cy dessus declare.

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 cedematiques, 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 ptisane, ou de remedes trop refrigeratifs longuement continuez. En general en toutes maladies prouenantes de cause froide, ou entretenues par cruditez. Mais il se trouue 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, encorés 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 cerueau sur le poulmon, ou sur autre partie extérieure ou intérieure, faites par voye d'euaporation du foye, des veines & arteres. Telle est toute crudité d'estomach, excitée & 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 disparoisse en peu de temps.

*Des vices des mauvais sidres.*

C H A P. X I,



**L'**ACIDITE', ou sureur, est le plus commun vice qu'ait le mauvais sidre, & n'est autre chose que ce qu'on appelle verdeur des vins. Aussi ont les sidres surs mesmes incommoditez que les vins verds: ils sont (comme il a cy dessus esté dit) difficiles à digerer, ils oppillent & estouppent les veines, ils excitent des vents & cruditez, dont prouiennent plusieurs maladies froides & humides, mais il y a difference, car jamais bon vin ne devient verd, ains faigrit plustost, ou perd toute

*Quels de-  
viennent 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 travail qui a bon estomach, & la chaleur naturelle assez vigoureuse, mesmes 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 : encores plus s'ils sont travailléz de maladies froides & humides. Il fait grand tort aux femmes froides qui ne sont bien purgées tous les mois, ou qui sont travaillées 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 temperature.

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 mesle avec d'autres qui

resistent à tel vice. Ceste qualité s'acquiert souuent par esliuent, & est si forte & si aspre qu'on la distingue aussi aisément, d'avec l'acidité ou fureur, qu'on discerne le vert-ius d'avec le vinaigre. Ils appellent tels sidres, aigres simplement, comme nous auons 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 sauces.

Le tiers vice notable des sidres, est l'espaisseur, crassitude, & obscurité, lors qu'ils doyuent estre purifiez & transparens, ce vice procede aucunesfois du naturel de la pomme, le plus souuent du terroir. Je n'ay encores obserué les ordres des pommes desquelles le sidre demeure tousiours gros & trouble. Quand au terroir, on sçait 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, ou la terre est fort grasse.

Or tout sidre trouble & mal clarifié, est comme i'ay dit cy dessus, obstructif & de mauuais vlsage pour personnes de qualité qui viuent sedentairement & en repos: il estoupe donc les veines, & enfle; & partant est encores plus contraire que les surs & acides à ceux qui sont enclins à fieures, soyent continues, ou intermittentes, ou iaunisses, ou à vomissemens, ou à grande repletion: mesmes aux femmes qui ne peuuent estre bien purgees tous les mois. Il est tollerable & bien nourrissant pour

*Les qua-  
tez des si-  
dres gros,  
& mal de-  
fouez*

gens de peine & de trauail. Ce sont les trois vices qui se rencontrent ordinairement és mauuais sidres : pour lesquels les bons & excellens ne meritent d'estre blamez ni reiettez, veu que ils se trouuent aussi és mauuais vins, pour lesquels l'antiquité n'a reietté, ni vituperé les bons.

*De Responſe aux calomnieux du ſidre.*

CHAP. XII.

**R**EST de répondre aux detractions & calomnies dont les fauoris de Bacchus surchargent indifferement tout ſidre, voulant persuader que c'est vn bruuage froid & crud, & partant difficile à digerer, oppillatif, & de mauuais ſuc. Aufquels pour répondre par ordre, ie di quand à la température du ſidre, qu'il apparoiſtra à tout homme qui voudra bien examiner ce que nous en auons dit cy deſſus, qu'elle eſt chaude, pour le moins au premier degré.

*Des poirés  
de Brie, &  
autres mau  
uais bruuages.*

S'ils prennent le mauuais Poiré qui ſe fait en Brie, & és enuiron de Paris, pour ſidre: ou que ils entendent parler des ſidres de pommes ſures, ou de ceux qui ſont ſurs de vieilleſſe, ou troubles & groſſiers, & qui ſe noirciſſent incontinent au voirre, ou au pot, ie ſeray volontiers d'accord avec eux : Mais en reſcompenſe ie leur demande ſi les vins verds ne ſont pas froids, & ſi pour le vice des ginguets, ils voudroyent 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 sidres, dont i'ay parlé ci dessus, ne suis-je d'aduis de repudier les bons.

Les vins verds, & sidres furs, ont bien quelque chaleur naturelle en soy, qui eschauffe & fortifie celuy qui en vse, s'il a l'estomach bon, & la chaleur forte & vigoureuse : mais telle chaleur est enseuclie en vne matiere froide, crüe & difficile à digerer. Et partant l'un & l'autre offense, comme i'ay dit, toute complexion froide & humide, tout estomach debile, en general toute personne qui a la chaleur naturelle foible & delicate, se tournant en telles habitudes, en cruditez & obstructions.

Les sidres du pays d'Auge, encores qu'ils soyent pour la pluispart furs la seconde annee, sont neantmoins plus recerchez pour la marine, 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 Matelots, ils les rafraichissent & preseruent des fieures & autres maladies chaudes, que l'usage des chairs & poissons salez, & du biscuit leur attireroit s'ils vsoyent du vin, ou d'eau puante, telle qu'est souvent celle qu'ils gardent longuement en leurs vaisseaux.

Je confesse donc librement que les vins & sidres, verds ou furs, sont froids, (encores que ils augmentent le sang, & la substance de la chaleur naturelle en nourrissant) par ce qu'ils reprimant l'ardeur des humeurs, & qu'ils sont

i iij

*Des vins  
verds, &  
des sidres  
furs.*

*A quelle  
condition  
on ne doit  
boire le si-  
dre sans  
eau.*

quantité d'excremens froids, & complexions froides & debiles, dont plusieurs maladies froides peuvent prendre naissance. Mais quand aux bons sidres de pommes douces, ou ameres, bien defequez & bien prests à boire, ils sont si 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 sieures. 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 sidres ne sont si chauds que les bons vins, aussi ne sont-ils pas froids, veu qu'ils eschauffent manifestement: ils sont encores moins cruds, & moins oppillatifs: mais au contraire si faciles à digerer, de si prompte distribution, & si aperi-tifs pour la pluspart, qu'ils meritent d'estre nombrez entre les remedes diuretiques, qui purgent & mundifient les reins, & prouoquent l'vrine.

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

Les sidres furs, & 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 sidres, 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 sidres sont faits de pommes froides : en quoy ils se monstrent ignorans de choses bien notoires. Qui doute que toute chose douce & aromatique, comme est la pomme dont on fait le bon sidre, ne soit temperee ou chaude ? Certainement si l'odeur des bonnes pommes, ayans atteint 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'elle se uapoure en peu de temps : mais quand la pomme cruë seroit difficile à digerer, il ne faudroit tirer en consequence, que par sa propre chaleur cuit & purifié, le sidre fust froid & cru. Les raisins cruds, & le moult, subuertissent l'estomach, & attirent cruditez & ventositez plus que la pomme, le vin ne laisse pour cela d'estre chaud & sec.

L'ebulition du sidre consume toute la crudité de la pomme, en laquelle sa chaleur estoit cachee, & comme enseuclie.

Ils obiectent encores, comme par rusee, que le sidre fait plustost mal au ventre, qu'à la teste : en quoy ils monstrent bien qu'ils ne cogneurent iamais bon sidre, car y a-il, ie vous prie, vin François qui remplisse mieux la bouche, resiouisse & enyure plustost que l'excellent sidre Renouuet, ou que le Coüet, ou Ameret ? Ils ont tant de chaleur, de vapeur, & de nourritu-

re, que de huiſt ou neuf pots on en tirera 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 vſerent 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 dauantage,  
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, entremelſé d'amer-  
tume, fumee & bruſſure, qui eſt preſque autant  
horrible à ceux qui n'en vſerent iamais, que le  
gouſt d'vne medecine laxatiue. Mais le ſidre  
eſt ſi facile, & ſi plaiſant à boire, que les petis  
enſans ne le reſuſent pas. Auſſi eſt-il fort clair  
& transparent, de couleur rouge, ou iauue, &  
doux en ſauueur. 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 cede si on y est accoustumé.

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 attribuees qu'au mauuais comme nous auons cy dessus déclaré. 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 trouue en aucuns, 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'auecques l'autre, afin que personne n'y soit trompé cy apres.

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

#### CHAP. XIII.

**LE** vin-aigre ne peut seruir que de sauce, ou de medicament, mais les sidres verds & acides, qu'ils appellent en ceste prouince sforts ou surs, par ce qu'ils ont ceste 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-

*Propriete  
du vin-aigre, & d  
sidre sur.*

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.

*Naturel du vin-aigre.*

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

*Naturel du sidre sur.*

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

On pourra donc comparer les sidres, qu'ils appellent surs ou forts, aux vins verts, 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

enyurent si on en boit plus que de raison. Ce que ne peuuent faire les vins-aigres, ni le sidre-aigre, qu'ils appellent Aigre, simplement par deçà, ains qu'il y en demeure vne bonne partie enseuclie en leur eau & ferosité ainsi alteree, comme la chaleur des vins verds est cachee en vne ferosité 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 fureur des sidres & leur aigreur, qu'il y en a entre l'aigreur, & la verueur des vins: & que beaucoup de sidres viennent surs, ou forts, ou acides, qui n'aigrissent iamais.

Ce sont donc quelquefois les plus excellens & plus delicats sidres qui s'aigrissent, comme sont aussi les plus delicats vins, & ce ou par esuent, ou par trop longue garde; plustost que par autre moyen. Et pour euer tel accident d'aigreur, les bons mesnagers meslent quelque portion de pommes sures avec les douces, desquelles ils cognoissent le sidre estre subiect à l'aigreur, trop, afin de le pouuoir plus longuement garder sain & entier.

*Moyen pour  
empescher  
que le sidre  
n'aigrisse  
trop tost.*

Or l'aigreur des sidres est bien facile à discerner d'avec leur fureur 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 goust, ne luy restant pour toutes choses que la couleur, pour estre prins pour vray vin-aigre, laquelle aucuns qui se meslent d'en trafiquer luy baillent par Alun, Tournesol, ou Rosette qu'ils y trempent.

*Que l'usage du sidre rend la vie de l'homme plus longue que celui du vin.*

CHAP. XIII.

**E**st assez de ce propos, recherchons par raisons, & par l'expérience des choses passées & présentes, si sous l'usage du sidre l'homme sain pourra plus longuement prolonger ses iours en bonne santé, 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 définie. 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, & insérée en toutes nos parties solides: laquelle étant consumée, la chaleur s'estaint & défaut incontinent. Ce qu'ils verifient par similitudes, & exemples bien familiers: Ils disent donc que comme la flamme allumée 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 s'esteindroit incon-

tiennent, aussi nostre chaleur naturelle est alimentee & soustenue en force & vigueur par l'humidité radicale. Laquelle aussi estant consumée, & defaillant, ladite chaleur festaint, & 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 haltera 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 plustost le suif qui estoit sa nourriture, qu'une petite brulant 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 defecatif.

Il y a donc plusieurs vertus & rares facultez, comme nous auons dit cy deuant, mais il est entaché & deshonneuré de ce vice d'abreger la vie de l'homme bien sain, 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 fort sobrement.

Il aduient donc à l'homme qui fait grand vsage 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 & refiouis la premiere annee, qu'ils semblent rire aux hommes, produisans fueilles, boutons, fleurs & fruiçts en plus grande abondance, & beaucoup plustost que les autres: mais ayans ainsi ietté, & poullé à la fois toute leur seue & vigueur, ils se dessechent & meurent l'annee suyuant, ou pour le moins ils demeurent sans force & sans vigueur.

Le sidre est de temperature chaude, & refiouit, 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 j'ay dit cy dessus) temperee à la proportion de nostre sang, ou fort proche de telle temperature. Toint 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 bruuage qui soit vfité.

Le vin a donc en soy deux causes de nostre ruine, qui ne se trouuent au sidre, 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-mesme: L'autre est sa faculté desiccatiue, par laquelle il demolit peu à peu la temperature que nous tirons de nos parens, qui est chaude & humide.

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

&

& humide, & partant conseruator 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 consomme pas seulement l'humidité naturelle de l'homme, plustost que ne portoit le cours naturel de sa vie, hastant & accelerant par ce moyen la mort: mais aussi qu'il desseche 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 fieures lentes vteriques, secs & arides. Et viennent la pluspart de ceux qui font leur principale nourriture de vin, en tel degoustement de chair, qu'ils n'en peuuent pas seulement porter l'odeur, ains sont contraincts continuer leur nourriture par l'usage de vin, se dessechant encores dauantage, & abbregeans leurs iours de plus en plus, par si plaissante & agreable liqueur. Ce que recognoissant au vin quelques doctes medecins l'ont surnommé doux & plaissant ennemy, par ce qu'il coupe la gorge & ruine les 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 temperée: meisme 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 consommation 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 ceste 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, sous l'usage du sidre que du vin: comme à la verité il le peut faire, Qui doutera que pour ce regard le sidre ne merite le premier lieu entre tous les bruuages vsitez? L'eau seule pourroit estre ici mise en auant, 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 resjouit comme le sidre, & qu'elle ne nourrit l'humidité radicale, elle a beaucoup d'autres incommoditez, par lesquelles elle est nuisible à une infinité de personnes, comme nous pourrions dire en son lieu.

Il n'y a donc necessité aucune d'vsier 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 & desiccatif: ou

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

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

L'humidité du sidre est telle que s'ils en fissent sobrement, & qu'ils s'y accoustument peu à peu, tant s'en faut qu'ils en soyent offensez, que ils en seront (comme j'ay dit cy dessus) de plus longue vie. Hypocrate a laissé par escrit que la maniere de viure humide, est commode & conuenable aux enfans, aux febricitans, & à ceux qui y sont accoustumez. Nous donnant par là à entendre que le regime humide n'est contraire qu'à ceux qui n'y sont accoustumez, pourueu qu'ils n'y commettent excez, qui surcharge la chaleur naturelle de cruditez : mais encores que l'humidité du sidre portast quelque domage à l'homme humide, elle luy seroit d'autant plus tollerable que n'est la chaleur & siccité 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 parties 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 crudité, qui se peut cuire & dompter par sobriété, par purgations, & par vsage de quelques petis remedes, qui eschauffent & dessechent.

Les sidres vaporeux enuoyent au cerueau quelque matiere de catharres & fluxions, comme ils disent, mais telles distillations ne sont si ennemies des iointures ou articles, ni du poulmon, que celles qui viennent du vin: d'autant que l'humeur excrementeux, n'est si subtil ne si acré. Et qui plus est, y adioustant 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 la 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 temperatures 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 & médicament

fort conuenable en toute complexion & maladie chaude & seche, corrigeant l'acrimonie & corrosion de tout humeur, mesme la siccité 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 sidre trempé de moitié d'eau, bien meur, de couleur d'Ambre & transparent, qui n'ait aucun goust ni qualité estrange.

*Des sidres artificiels.*

CHAP. XV.

 N cuit le sidre doux, sortant du pressoir, comme on fait le vin en diuers lieux d'Italie, pour le garder longuement doux, sans que le tonnerre, ni la chaleur excessiue de l'Este 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 couleur qui n'est si rouge.

Celuy qu'on garde pour boire, sert en Carême, & 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

## DE LA NATURE

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

On fait des sidres medicamenteux, aussi bien que des vins: comme sidre de Sauge, d'Absynthe, de Campan, de Scolopendre, de Pas-d'asne, & autres. L'en escriray quelques-uns, dont j'ay fait espreuve.

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

Prenez racine de Campan cueillie au Printemps, hachée par trenchés & séchée, deux livres: Absynthe vulgaire, sec, en ôstant la tige, vne liure: sidre de pommes douces venant du pressoir, cinquante livres, 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 Campan, & de l'Absynthe.

Ce sidre fait mourir les vers des enfans, il conforte l'estomach, aide la digestion, resout & consume les ventosités, 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 debilité de chaleur naturelle de cause froide. Mais pour en vser heureusement faut auoir esté purgé premierement, si le corps estoit cacochyme, & 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 deuant desjeuner, & autant deuant souper, ou bien on en prend vn petit voirre au premier traict du repas. Ceux

qui ont le foye chaud, & les humeurs ardens le doyuent 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 Campana, & l'Absynthe, il gardera plus longuement sa douceur, & sera plus vertueux contre la melancholie.

Prenez sidre de pommes douces meures, venant du pressoir, cinquante liures, ius de Pas-d'asne, de Scabieuse, de Bugle, de Senicle, & de Renette, vne liure de chacun, faites bouillir iusques à la consommation desdits ius, & plus, escumant bien le tout: puis le mettez au baril, y adioustant terre sigille de Bloys, Bolearmene vne liure de chacun, sucre Rosat quatre liures. On en vse au matin, & deuant souper trois onces pour dose, pour empescher la corruption du poulmon es phthisiques, mesmes au commencement du past. Si la complexion du patient est seche & cholerique, on le trempe d'eau d'orge, ou de decoction de Chicoree.

*Sidre pour les pulmoniques.*

Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, racines seches d'Arreste-bœuf lauees, & mundees de leur corde, quatre liures, racine de Guymauue, recente, & de Chardon à cent testes, de chacun vne liure: racines d'Asperges, & de Chien-dent, seches, demye liure de chacun: Mettez tout en vn baril, puis y adioustez grains d'Alquecage en leur maturité, vne liure, sucre quatre liures. Ce sidre purge

*Sidre pour les reins.*

k iij

le grauiier des reins, & de la vessie : mesmes les petis calculs, & preserue de la nephretique. Si (ayant esté purgé par vn bol de Casse) 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 consommation des ius, puis mettez au baril, y adioustant Hysope, Armoise seche, Mille-per-tuis, sec, Melisse seche, vne poignée de chacun, Safran, le poids d'un escu. Ce sidre excite les purgations menstrueuses fort vertueusement, estant prins au matin trois onces pour dose, par six, ou huiet, ou dix iours consecutifs, deuant le terme accoustumé.

*Sidre pour  
purger le  
ventre.*

Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, Scéné mundé, & Polypode de Chefne, concassé, deux liures de chacun, faites le tout bouillir deux heures à petit feu, en ostant l'eskume : puis le coulez, & mettez dans le baril, y adioustant semence de fenouil doux, vne once, Canelle concassée, vne once, le tout dans vn linge rare & net. Item adioustez y sucre trois ou quatre liures. Ce sidre purge doucement, en prenant trois onces, deux heures deuant dejeuner, & n'est mal plaisant. Celuy qu'on laissera bouillir dans le baril sous bonde par sa propre chaleur, sera meilleur.

*De Du Poiré, & de son naturel.*

## C H A P. X V I.

**N**Ous auons cy dessus dit que le  
bruuage qu'on fait de ius de poires,  
n'est proprement appellé fidre, mais  
Poiré. Sa façon ne differe de celle  
du fidre, excepté qu'il n'est tousiours expedient de garder les poires es greniers pour attendre leur maturité, ni de les laisser en l'arbre tant qu'elles tombent de soy-mesmes, comme il a esté dit des pommes. Car au contraire il s'en trouue de plusieurs especes, qui deuiennent plustost molles que meures, & qui pour ceste raison 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 attendant leur maturité, qu'il semble y auoir plus de moitié d'eau. Il y en a donc qu'on doit cueillir 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 feroit trop meilleur. Ce qu'ils disent auoir longuement pratiqué: mais c'est vn paradoxe qu'il faudroit verifier par bonnes experiences, premier que y adiouster foy: car

*Du poiré,  
& le moyen  
de le faire.*

il faudroit excepter pour le moins celles qui deuiennent 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, & sont 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. Raullet, 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 Rousselet, tres-excellente, mais petite. Il s'en trouue ailleurs d'autres, fort excellentes à poiré, & bien cogneuës, comme Carisy blanc & rouge, Robert, Chastel, Gros-Mefnil, 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. Rotieſſe est excellent au Pont-leueſque, Paronnel, Vinot, Rouge d'Auoine, vers Condé, Pont d'Ouilly, & Elſouché.

*Quelles poi-  
res ſont  
meilleures  
à faire du  
poiré.*

Il ſ'en fait grande quantité és enuironſ de Cheureuſe, de ſainct Germain, de Montfort la Maurry, & lieux circonuoifins: entre leſquels on en trouue d'aſſez bons, de Carify, & de groſ-Mefnil, Vinot est des meilleurs de ceſte province. Les plus excellens ſe trouuent pres d'Alençon, & d'Argenten, ou i'en ay ſouuent veu de doux & picquant, auſſi plaiſant que vin de Graue, ou d'Anjou, & meſmes de meilleur vſage que les petis vins blancs François, en annee 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'eſtre excellens, du gouſt commun du poiré, peu eſlongné du gouſt commun de vin blanc.

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

Ce bruuage eſtant fait de poires fort auſteres & aſtringentes pour la pluspart, ne peut failir d'eſtre plus adſtringent que le ſidre. Et de vray, il ſ'en trouue qui l'eſt ſi fort apres auoir perdu ſa douceur, que la bouche en demeure

Force, &  
propriété  
du bon poi-  
ré.

plus sèche, & 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 façon. Car tant plus la poire est prinse sur le verd, tant plus il y a d'astringtion & d'austerité au ius: comme il y en a aussi beaucoup plus à celui 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'astringtion, ni d'austerité que bon vin blanc, lequel se fait de poires bien meures & bonnes à manger, qui n'ont austerité, 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 mauuais 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 passes couleurs, bouffisseures, & fieures erratiques. C'est pourquoy il est fort incommode à toutes personnes desquelles les premieres 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 peuuent conceuoir : car estant froid & sec il est contraire à la generation. Encores moins le doit-on permettre en maladie froide, faite & entretenue de cause froide, ou en complexion froide & humide. A ceste cause ceux qui ont passé cinquante ans, feront sagement de s'en abstenir s'ils n'ont le foye chaud, ou qu'ils ne facent exercice.

Les bons ne se doyuent donc deffendre aux ieunes gens qui ont la nature bonne & vigoureuse pour les digerer, ni aux autres personnes de travail : 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 grasses, d'autant qu'il nourrit moins que le vin & que le sidre : Et outre, que il dessèche sans chaleur excessiue.

On le peut aussi permettre en maladies chaudes & cholériques, où il est besoin de quelque boire qui puisse refrener l'ardeur des humeurs : mais non sans eau, si l'est des bons. On le doit preferer au vin, & aux sidres grossiers, en toutes douleurs arthritiques, ou gouttes, & en tous catharres, & fluxions qui sont excitées & entretenues par l'evaporation 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 prouiennent du vin, & partant moins contraires aux iointures, aux nerfs & aux poulmons.

Entre les bons, ceux qui n'ont adstiction notable, ains douceur comme vin blanc d'Anjou, sont plus estimez & plus plaisans : mais si sont-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 use 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 dissenterie, 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 sains, mais aussi en plusieurs maladies, esquelles on s'abstient ordinairement de vin. Pour ausquels respondre, ie confesse bien pourueu que le bon poiré, bien meur & purifié, trouue vne bonne & vigoureuse chaleur naturelle, qu'il est assez facilement digeré & promptement distribué. Mais si le contraire se rencontre, il fait des cruditez, & enfle, comme j'ay dit cy dessus, si n'est des excellens hors de douceur. C'est pourquoy ie l'ay permis sans eau en toutes complexions chaudes & cholériques : & en maladies chaudes destrempé d'eau, iusques en l'aage de cinquante ans : principale-

ment à gens de trauail. Le defendant aux hommes d'age, & à toutes complexions froides. Et me semble qu'il ne merite d'estre nombré entre les choses aperitiues: 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 grauiier, & 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'usage 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 si l'on remplit les veines de serosité, qui doutera qu'il ne soit necessaire à celuy qui n'vse d'autre bruiage, 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'usage de toutes choses qui sont cruës & sereuses. Au contraire si l'estomach est debile, & toute l'habitude froide & humide: & la vertu expulsoire foible, les cruditez, tumeurs œdematiques, bouffisseures, pafles 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 & serositez 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'usage du poiré? La conséquence est mal à propos, ce me semble, de dire que le poiré soit aperitif, par ce que lon pisse beaucoup après en auoir beu. Car après auoir beu quantité d'eau, si la chaleur naturelle est vigoureuse, on fait beaucoup d'vrine, encorés que l'eau ne soit du rang des choses aperitiues.

Le poiré à cause de son adstriction, ne pentre assez, ni assez tost en la substance des parties solides, pour les humecter, qui est cause qu'on en boit dauantage que de vin, ou de sidre, & qu'on vrine aussi dauantage: non pas sa vertu aperitiue, ou tenuité d'essence, comme quelques-vns ont eu opinion. Mais quelle ignorance & stupidité seroit-ce de croire que le poiré espraint n'agueres de poires si rudes & si austeres, que les pourceaux n'en peuuent pas goûter, peust estre incontinent changé en chose si aperitiue? Il se cuit & purifie par son ebullition, & sa serosité se purge par lesvrines, assez promptement: sil est des meilleurs, & que celuy qui en vse ait l'estomach bon, & la chaleur naturelle vigoureuse. Mais sil est fait de poires austeres, sa substance & meilleure partie alimentaire qui demeure en nous, retient quelque vice du naturel adstringent de la poire dont elle est esprainte: par lequel non seulement elle oppille 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 fortifiée & entretenue: soit qu'on considere le profit qui en peut reuenir, tant en la precaution, qu'en la guarison des maladies: esquelles on peut vser de l'un & de l'autre. C'est pourquoy l'usage 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 seront delaissez aux hommes de peine & de labeur, qui par l'exercice corrigeront leurs vices: ainsi comme nous leur auons delaisé l'usage 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 vse outre mesure: l'un toutesfois plus que l'autre, selon l'espece de la poire, & aussi selon 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

l'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 cestuy-ci que des autres.

## DE LA BIERE.

### CHAP. XVII.



LA Biere, est de si long temps cogneuë & vſitee en toutes les regions froides de l'Europe, que il n'est besoin de m'arreſter à deſcrire que c'eſt, ni ſa façon. Veu meſmement que quelques medecins des prouinces où elle eſt en vſage, en ont eſcrit des liures tous entiers. Je diray ſeulement, que l'vſage en doit eſtre delaiſſé aux ſerviteurs & 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'oſtructions, dont grand nombre de longues, fascheuſes & dangereuſes maladies, pullulent de iour en autre. Et tant plu elle eſt eſpaiſſe & de grande nourriture, tant plus l'vſage en eſt dommageable. D'ici

naissent fieures quartes, longues, quelquefois de deux ou trois ans, & souvent mortelles. D'ici prend son origine le calcul des reins, & la douleur nephretique, maladie fort cruelle. D'ici viennent obstructions, & durtez de ratte, tensions des hypocondres, iaunisses noires, vlcères, ou lours de iambes, le plus souvent incurables, melancholies hypocondriaques, mal caduque, cancer des mammelles, & de la matrice: & si elle est recente, inflammations de reins, & pisse-chaudes. D'entre lesquelles les fieures quartes longues, les vlcères des iambes & la nephretique, sont fort familiares aux Anglois venans sur l'aage.

Il ne faut douter de son adustion, & crassitude 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 seché à la chaleur du feu, sur le plancher d'un fourneau, & souvent 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 leuain: d'autre part l'adustion, ou brusleure, que la farine retient du feu, par lequel le bled a esté deseché & rouffi, & l'odeur de la fumée, se communique aussi à la biere, se faisant bien sentir par vn goust estrange de brusleure & de fumée, entremeslee d'amertume, laquelle vient du Houblon: qui est presque autant horrible qu'une

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

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, & adustion qu'elle retient de la farine, faite de bled terrezié, 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 melleage de drogues chaudes & corrosiues, comme est la graine de Paradis. Depuis quelques années ils ont commencé à Paris à y mettre de l'herbe appelée Toute-bonne, ou Orualle: & en Angleterre des cendres, & des especes en leur biere blanche, ce qui la rend forte & vaporeuse: mais de tres-dangereux vsage à ceux qui en boyuent ordinairement: par ce que tant plus on en boit tant plus on est alteré, & qu'elle dessèche 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 travail: elle pourroit aussi estre permise quelques iours, pour le moins au premier traict du repas, à ceux qui auroient besoin d'estre renourris & r'engraissiez, 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 qu'à bien engraisser l'homme par bruage de grande nourriture, pourroit preferer la bonne double biere à plusieurs especes de vins & de *saibes*. Mais pour entretenir en bonne santé tout homme de lettres & d'estat, qui mene vie tranquille & sedentaire, principalement s'il est charnu & de bonne habitude, ou trop replet. Il faut qu'elle cede à l'un & 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 use au premier trait du repas, par interualle seulement: & encores 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 terreifié, qui soit permise aux hommes sains, lesquels ne sont

exercice; & aux malades qui y seront accoustumez; la petite, en lieu de ptisane: encores faudra-il bien prendre garde qu'elle ne soit pas trop recente, ou trop vieille. Outre, que la recente n'est bien deteequee, elle a encores vne mauuaise qualite & acrimonie: comme de leuain qui la rend fort insalubre, mesme fort nuisible aux reins. Et la vieille encourt ordinairement le vice de fureur, ou acidite, comme font les vieux sidres, qui est cause qu'elle engendre beaucoup de cruditez, ventositez, & obstructions. On pourroit aussi vser de la double, en pleine sante au premier trait du repas, en lieu de sidre, pourueu qu'elle soit transparente. Car le vin ou le sidre qu'on boira la corrigera suffisamment.

F I N.



*JAC. CAHAGNESIVS,*  
*Joan. Riolano Medico*  
*Parisiensi, S.*

**Q**UAM hiſce feriatis diebus (Riolane doctiſſ.) eſſem à publica mei muneris profeſſione omnino liberatus, legi tuas de Phyſiologia, & Pathologia commentationes, non illas quidem typis excuſas, ſed manu ſcriptas; quas mihi Mich. Iagaldus, vnus ex tuis diſcipulis, idemque tui ſtudioſiſſimus paulò antè legendas dederat. Placuit mihi admodum in Phyſiologia, de mixtione & forma mixti Philoſophica, & in Pathologia, de morbis formæ Medica diſputatio. Placuit egregius vbique ſeruatus ordo, concifa breuitas, nihil tamen obſcuritatis habens, nec affectata Latini ſermonis elegantia. Vnus tantum locus vehementer diſplicuit, in quo & Philoſophi & Medici perſonam exuiſſe, conuitiatoris verò & maledici induiſſe viſus eſt. Cum enim de cacoſchymia pituitoſa, interiore morborum frigidorum cauſa ex profeſſo ageres, temere & inconfideratè de Normanis obloquutus, lepram albam endemium eſſe, & familiarem illis affectum aſſeris, à communi cauſa, quæ eſt Pomaceum, quo vulgò illi vtuntur, contractum. Ita-ne verò Normani omnes,

l iiii

quibus pomaceum pro potu est, sunt elephanti albi? Quod si Syndicus Normaniæ tecum nunc ageret iniuriarum, teque in iudicium sifteret, & pœnas expeteret læsæ famæ tum totius Prouinciæ, tum singulorum Prouinciarum; quibus præsidis contra tantam vim te ipsum præmunires? quo artificio te & noxæ & infamiæ eximeres? Expendamus verò quænam sit, & quàm valida ratio, quæ te impulit vt ita de nobis malediceres. Pomaceum, inquis, cum maximam refrigerandi vim habeat, eius quotidiano vsu Normani iecur vsque adeo refrigeratur, vt pro laudabili & alimentario sanguine pituitosum gignat, quo nutritæ singulæ eorum partes euadunt subtumidæ & œdematosæ. Vertitur enim ille in carnem mollem & albam, qualis est cancerorum; vulgòque lepra alba nominatur. Hæc quis credat à Riolano profecta. Pomaceum, inquis, refrigerat. At quodnam? Sunt enim multæ illius differentiæ. Quod si absque vlla exceptione in omni pomaceo refrigerandi vim inesse contendis, quid hoc dici potest absurdius, & à veritate alienius? Vt certe pomaceum imbecillum & aquosum, austerum, acerbum, acidum, & vetustum quod iam acorem contraxit, refrigerat, id est, remissè calefacit; sic potens, dulce, amaritudinis cuiusdam particeps, & ætate medium insigniter calefacit, tantum abest vt refrigeret. Ideoque qui sunt valetudinis rationem habent, maxime si biliosi sint, illud perinde atque vinum debent diluere, vt eius calor aquæ mixtione temperetur. Est mihi suburbanus ager arboribus poma-

riis confitus, qui mihi generosissimum pomaceum suggerit, quod & sapore, & calore, & virtute Gallicis vinis, fortè & Aurelianensibus non cesserit. Sed quantum possum colligere, nunquam tibi verum & legitimum pomaceum, quale hic bibimus, degustare, imò ne videre quidem contigit. Quæ autem temeritas est, ignota pro compertis, falsa pro veris obtrudere, & pravis opinionibus auditorum mentes imbuere? Hoc certè crimen nihil habet excusationis, nec iustæ, nec quæ vlllo modo probari posse videatur. Debuiisti 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 vnquam curaueris; de eo tamen tanquam pro tribunali sedens iudicas, nec vnquam à te vñum, nec exploratum indicta causa condemnas. Quòd si ad normam cuiusdam illegitimi pomacei, quod audio apud vos ex acidis pyris contritis & aquæ mistione asperis confici, nostrum estimas; pariter sis ridiculus ac ego essem, si comparatione vini Normanici, quod Huetium vocamus, (id autem omphacii potius quàm vini saporem exhibet) de vini Gallici temperamento pronunciarem. Tantùm 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 vsus lepram albam ingenerabit? Rogo te an aquæ potores in eum affectum incurrunt? At quis potus aqua frigidior dari potest? Pessimè sanè Deus opt. Max. salutem animantium consulisset, si aqua, quam pro potu illis concessit, ex sua natura lepram albam generaret. Sed hæc nunc suffecerint. Finiam ergo, si prius duo à te postulauero: vnum, vt mihi de violata Normanorum fama satisfacias. Satis feceris autem, si te mihi per literas purgaueris. Hac enim leuissima pœna ero contentus; quamuis iniuria publicè illata, publicè deberet expiari. Alterum, vt falsam, quam de nostro Pomaceo concepisti 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 inscientiam agnoscere. Magnis enim ingeniis, multaque nihilominus habituris conuenit etiam simplex veri erroris confessio, præcipuéque in eo ministerio, quod vtilitatis causa posteris traditur. Interim hoc tibi persuadeas velim, tua scripta plurimi à me fieri, vt 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. Rolanus S.



CONOVERERIS de iniuria Normanis illata, cum scripsi vſu Pomacii eos frequenter lepram albam incurrere, affirmasque te habere pomatium tam generoſum (cum mediam ætatem attingit) vt vinum poſſit æquare. Debebas hanc litẽ intendere contra Ioubertum, qui prius hoc typis excuſum in vulgus emiſerat. Dictata enim mea à tam paucis leguntur, vt pro non ſcriptis haberi poſſint:

*Non ſcribit, cuius carmina nemo legit.*

Veruntamen quia me in hanc arenam & contentionem vocas, querimoniæ tuæ caput breuiter expendam: tibi que, niſi ſis admodum moroſus & difficilis, vno verbo ſatiſfaciam. Galenus ſcribit in Alexandria quamplurimos eſſe Elephanticos, quia vulgus veſcitur carne aſinina. Luſitanis ob aëris inclementiam, Alpini & Allobrogibus propter vſum frequentem aquarum frigidarum, quæ ſcaturiunt e rupibus bronchocelen eſſe patriam & vernaculam Medici proceres in ſcripta retulerunt. Licet-ne Alexandrinis cum Galeno, Allobrogibus cum primæ notæ medicis iniuriarum agere? Minime, credo, quia gentilitii affectus ſunt plebei,

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

JAC. CAHAGNESIUS

G. Luffonio, Medico Parisiensi, S.

**P**ER GRATVM mihi fecisti, quòd & meas ad Riolanum, & ad me Riolani literas perferendas curaue-  
ris. Nolim verò existimes, si nihil illis respondeam, hanc esse causam, quòd verear, ne cum hominem, ut scribis, irritabilem, in me commoueam. Quid enim is mihi faciat

mali? Sed quòd illæ nullum responsum mereantur, ita sunt ieiunæ, aridæ, nihil denique minus quàm 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 Normanorum fama detraxisse. Quod si fecerit, pœnam quæ famosis scriptoribus lege debetur, morte effugit. Et cùm de rebus medicis disseritur, non tam authores, quàm experientiæ fides, & rationum momenta quærenda sunt. Quòd si Galenus scriptis prodiderit plurimos esse in Alexandria Elephanticos, non ideo Riolanus noxæ fuerit eximendus. Vera enim erant, quæ Galenus de Alexandrinis; falsissima verò sunt, quæ de Normanis Riolanus euulgavit. 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 infamiæ notam bronchocele obiici potest, Elephantia non potest. Ob quam causam qui Elephantiam alicui falsò exprobrat, actione iniuriarum tenetur, non qui Bronchocelen. Quòd si populares morbi à communi omnibus causa, quæ vel aër est, vel cibus aut potus, quo omnes pariter utuntur, ortum habeant, cur diuites potius,

quàm inopes ab his erunt immunes? Nónne  
 causa quæ omnes tangit, omnes pariter afficit?  
 Nec est verisimile illos mendicos, quorum  
 Riolanus meminit, leucen albam ex usu pomacei  
 contraxisse. Nostreis enim mendicis aquam  
 ad satietatem bibere licet; pomaceum, quia  
 denegatur, non licet. Neque legitima est, quam  
 Riolanus attulit, excusatio. Non enim quicquam  
 de pomaceo, nisi usu compertum, & ratione  
 stabilitum debuit in medium afferre. Nunc cum  
 malo quodam animi impetu, veluti vento  
 concitatus, quæcunque veniebant in mentem,  
 facta interim nationi nostræ iniuria, in Pomaceum  
 effuderit, cum pro Philosopho conuitiatorem,  
 pro Medico maledicum agnoscere cogor inuitus.  
 Hic desinam, nequid grauius iustus dolor à me  
 extorqueat. Vale. Cado mi sexdecimo Calend. Februar. 1588.

F I N I S.