

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

**Lieutaud, Joseph. Précis de la matiere médicale, contenant ce qu'il importe de savoir sur la nature, les propriétés & les doses des médicaments, tant simples qu'officinaux ; un grand nombre de formules, & un Traité des aliments**

*Avignon : Jean-Albert Joly, 1793.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie 26054-4*



**(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)**  
Adresse permanente : [http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma\\_026054x04](http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma_026054x04)

# PRÉCIS

DE LA

## MATIERE MÉDICALE,

Contenant ce qu'il importe de savoir sur  
la nature, les propriétés & les doses  
des Médicaments, tant simples qu'offi-  
cinaux; un grand nombre de Formules,  
& un Traité des aliments.

---

Par M. LIEUTAUD, Docteur Régent de la Faculté  
de Médecine de Paris, de l'Académie des Scien-  
ces de Paris, & de la Société de Londres.

Nouvelle Edition, revue par l'Auteur.

TOME QUATRIÈME.

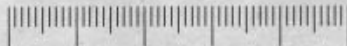


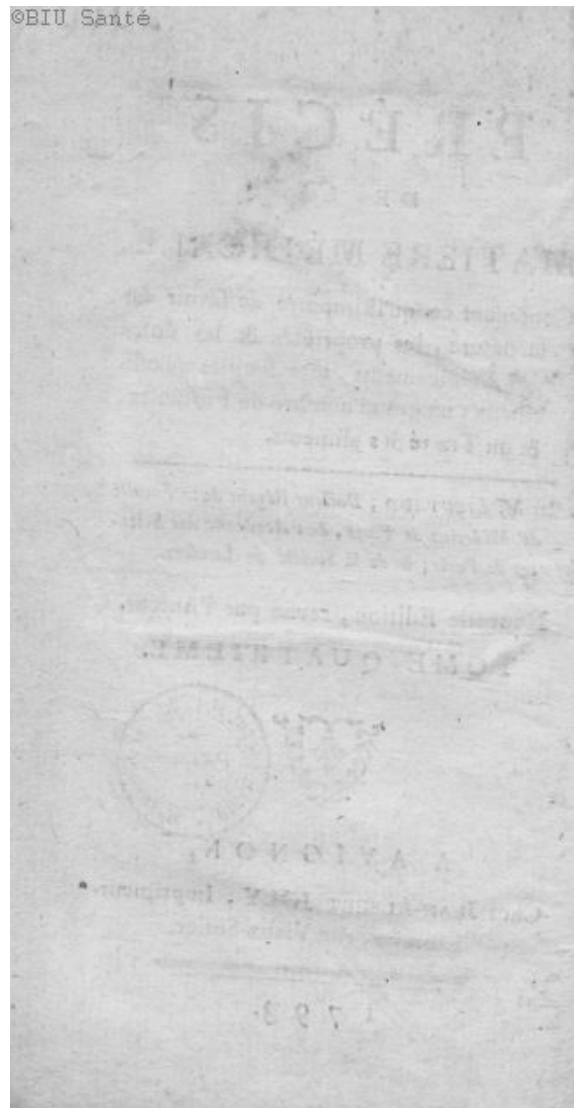
A AVIGNON,

Chez JEAN-ALBERT JOLY, Imprimeur-  
Libraire, rue Vieux-Setier.

---

1793.





---

---

# T A B L E

Des Divisions du Précis de la  
Matiere Médicale.

---

*TOME QUATRIEME.*

*LIVRE TROISIEME.*

Des Aliments & des Boissons.

**I***NTRODUCTION,* page 1

*SECTION PREMIERE.*

Des Végétaux.

<i>Les fromentacées ,</i>	29
<i>Les légumes ,</i>	45
<i>Les fruits ,</i>	73

*SECTION SECONDE.*

Des Animaux.

<i>Les quadrupèdes ,</i>	108
<i>Les oiseaux ,</i>	122
<i>Les poissons ,</i>	145

## T A B L E.

## SECTION TROISIEME.

## Des Affaisonnements.

<i>Les exotiques ou étrangers ,</i>	185
<i>Les affaisonnements indigenes de notre pays ,</i>	191

## SECTION QUATRIEME.

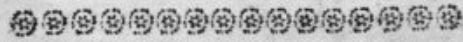
## Des Boissons.

<i>Des Boissons naturelles.</i>	214
<i>Des boissons fermentées ,</i>	223
<i>Des boissons domestiques ,</i>	249

Fin de la Table du quatrieme & dernier  
Volume.



PRÉCIS  
DE  
MÉDECINE



LIVRE TROISIEME.

Des Aliments & des Boissons.

---

INTRODUCTION.

Après avoir fait l'histoire des médicaments, suivant le plan que nous nous étions formé, il ne sera pas hors de propos de parler des aliments qui, indépendamment de leurs vertus nutritives, possèdent encore des propriétés médicinales : en effet, tout le monde convient qu'ils sont également nécessaires dans l'état de santé & en maladie. Par leur usage bien réglé, non-seulement on renouvelle & on répare ce que l'on perd à chaque instant par l'action continuelle des solides, & par l'in-

Tome IV.

A

## T R A I T É

sensible transpiration, mais encore on  
 vient à bout de guérir, & on prévient  
 différentes maladies, contre lesquelles ne  
 peut rien tout le vain étalage des reme-  
 des officinaux. La perfection de la mé-  
 decine, dit *Celse*, est de ne pas employer  
 de médicaments : un aliment convenable  
 & bien choisi est, selon *Pline*, le meilleur  
 de tous les remèdes : *Wedelius* a enfin  
 avancé qu'on pouvoit trouver dans la cuisine  
 des secours plus efficaces que ceux que la  
 pharmacie nous fournit ; mais quelqu'un  
 ignore-t-il que le régime est le plus puis-  
 sant remède qu'on puisse opposer aux ma-  
 ladies : en voilà plus qu'il n'en faut pour  
 justifier le projet de joindre ce petit traité  
 à celui de la matière médicale. Comme  
 la variété des aliments que nous a prodi-  
 gués la main libérale du Créateur est im-  
 mense, il est important d'avoir une con-  
 naissance des bonnes & des mauvaises qua-  
 lités de chacun, eu égard à l'âge, aux  
 saisons, & aux tempéraments. Il semble  
 qu'il faille regarder comme les meilleurs  
 & les plus propres à remplir le but de la  
 nature, ceux dont l'odeur & la saveur  
 sont agréables, & que l'estomac digère  
 avec facilité, pourvu cependant que rien  
 ne s'y oppose de la part des organes de la  
 digestion ; car lorsqu'ils sont dérangés &  
 rûnés, il est clair que le désordre se met

## DES ALIMENTS. §

par-tout, & que la santé se détruit bientôt, sans espoir de la rétablir. Il n'est pas toujours possible de découvrir la cause de ce fâcheux état; elle est souvent cachée sous le plus épais nuage: ce n'est que par les effets bien observés qu'on peut obtenir cette connoissance. Nous n'avons pas de doute sur les aliments qui révoltent l'estomac; mais on sait qu'il se rencontre par-tout des personnes, d'ailleurs en bonne santé, qui, sans autre règle que l'expérience, sont forcées de s'abstenir de certaines choses quelquefois même très-agréables, étant privées, quant à ce point, des connoissances dont la nature a pourvu presque tous les autres animaux. Ce n'est que par cette attention scrupuleuse qu'on peut connoître les forces des agents de la digestion, à l'égard de tel ou tel aliment: en effet, les estomacs sont presque aussi différents entre eux que les traits du visage. Il est impossible de percer dans ces mystères de la nature, à moins que d'être instruit auparavant des forces respectives des organes & des liqueurs destinées à la dissolution des aliments; objet sur lequel il nous a paru à propos de nous arrêter un moment avant que d'entrer en matière.

Personne n'ignore que les aliments portés à la bouche, broyés avec les dents,



4                    T R A I T É

— & détrempés par la salive, lorsque l'ap-  
 ———  
 Introd-  
 uction. pétéit invite à manger, sont précipités dans  
 le ventricule, par le mécanisme de la  
 déglutition : c'est-là que par le secours de  
 la boisson & du suc gastrique, & à l'aide  
 d'une douce chaleur, ils s'attendrissent,  
 se dissolvent, & se changent en une pâte  
 liquide, qui, combinée de différentes ma-  
 tières, imprégnée du fluide nerveux, &  
 participant d'une espèce de vie, coule  
 dans le duodénum, afin que par l'addi-  
 tion de la bile & du suc pancréatique, il  
 en résulte une humeur laiteuse & pres-  
 qu'homogène, qui, se séparant des fèces  
 par une simple filtration, va par des vais-  
 seaux particuliers, se mêler au sang, pour  
 le renouveler & le réparer. Il est bon de  
 remarquer en passant, que cette opération  
 ne demande aucune fermentation, puis-  
 qu'une foule d'expériences déposent que  
 le chyle conserve la nature des aliments ;  
 ce qui n'arriveroit jamais, s'ils subissoient  
 ce mouvement d'effervescence gratuitement  
 imaginée. Cependant, si par quelque cause  
 que ce soit, ils restent trop long-temps  
 dans l'estomac, toute la masse s'échauffe,  
 & les molécules d'air venant à se dégager,  
 elle s'enfle ; d'où résulte le gonflement  
 du ventre, les borborygmes, & la  
 sortie des vents ; mais il est aisé de com-  
 prendre que cette espèce de fermentation

## DES ALIMENTS. 5

est un état de maladie, lequel nuit à la digestion naturelle, bien loin d'en être la cause, comme quelques-uns le pensent: telles sont nos conjectures que nous soumettons très-volontiers aux lumières de ceux qui sont plus versés que nous dans la physique & la chimie.

La salive, très-remplie d'esprits, lesquels, pendant la mastication, se portent à grands flots vers les organes sécrétaires, pénètre les aliments qui ont été broyés, & s'y mêle intimement, pour en faciliter la dissolution. La présence des esprits animaux dans la salive, est démontrée par les phénomènes bien connus des digestions, & sur-tout par les effets surprenants que produit cette liqueur sur ceux qui ont été mordus de différents animaux, soit enragés, soit irrités: il est certain, d'après mille expériences faites par les plus habiles physiciens, qu'elle ne devient mortelle que par l'effervescence & l'embrasement des esprits: par-là il est clair que presque tous les animaux chez lesquels les esprits viennent à s'enflammer à un degré excessif, peuvent contracter cette cruelle maladie: la fait est évidemment prouvé par différentes histoires qui rapportent les suites funestes de la morsure d'oie, de coq, de cheval, d'âne, de sanglier, de loup, de chien nullement

Intro-  
duction.

enragé, & même d'homme. Que les esprits animaux contenus dans la salive contribuent à donner l'énergie à cette liqueur, & la force de dissoudre les aliments, c'est ce dont on ne sauroit douter, si l'on examine avec attention les organes de la digestion, & spécialement les glandes salivaires, dans lesquelles s'infinue un grand nombre de nerfs très-considérables: ce qui explique pourquoi, à la vue d'un mets qui flatte, il se fait une abondante sécrétion de salive: à quoi on peut ajouter que rien n'est plus capable d'exciter un grand abord d'esprits, que la sensation agréable qu'on reçoit en mangeant, sensation dont les philosophes même connoissent le prix. La marche des nerfs qui se distribuent dans ces organes, semble prouver d'une manière invincible que le suc gastrique & le suc pancréatique acquièrent de l'activité par une semblable irradiation des esprits. Outre cela, si l'on observe avec un jugement réfléchi le progrès de l'appétit & de la faim, on verra très-clairement que l'une & l'autre sensations sont excitées par un mouvement particulier des esprits; puisque, d'après beaucoup d'observations, il est constant que chez ceux mêmes qui ont besoin de manger, la faim ne se fait pas sentir, si l'abord des esprits n'a pas lieu, ou est in-

## DES ALIMENTS. 7

régulier : personne, en effet, n'ignore  
qu'il suffit de voir une chose dégoûtante,  
ou d'en entendre parler, pour ne plus sen-  
tir la faim.

Intro-  
duction.

Ce qui montre d'ailleurs la force des esprits à l'égard des fonctions des l'estomac déréglé des filles & des femmes grosses, qui les porte à rechercher avec avidité, non-seulement toutes sortes d'aliments, mais même des choses absurdes; tels sont des fruits verts, des viandes crues & sanglantes, de la terre, du plâtre, des charbons, des cendres, de la laine, du coton, du vieux papier, des cuirs pourris, &c... Ce désir invincible prouve le dérèglement des esprits, état réel de maladie. C'est de la même source que vient cette disposition particulière de la bouche & de l'estomac, par laquelle plusieurs personnes des deux sexes ont de l'aversion & de l'horreur pour quelques aliments qui sont agréables, & d'un usage très-commun pour les autres : horreur si grande, que, s'ils en mangent, malgré leur antipathie, ou par force, ou par hasard, ou par tromperie, il s'ensuit des symptômes très-graves, & que la vie même est quelquefois en danger. Quelques-uns, chose surprenante, ont tant d'aversion pour le pain, qu'ils ne peuvent en supporter l'odeur : d'autres ont un dégoût

A 4

— invincible & particulier pour telle ou telle  
 viande : plusieurs tombent promptement  
 en foiblesse à la vue d'une anguille & d'un  
 hareng , d'une écrevisse , &c... L'aversion  
 pour le lait est si grande chez beaucoup  
 de personnes , qu'elles ne peuvent en voir  
 sans éprouver des envies de vomir : d'au-  
 tres craignent le fromage , dont la vue  
 ou l'odeur les fait tomber en syncope. On  
 remarque enfin la même antipathie à l'é-  
 gard du vin de quelque espece que ce  
 soit , aussi bien qu'à l'égard de différents  
 fruits , dont les autres font leurs délices. Ces  
 exemples surprisants de sympathie & d'an-  
 tipathie ne sont-ils pas une preuve de la  
 mauvaise disposition des esprits ? Ne dé-  
 montrent-ils pas incontestablement que le  
 liquide nerveux dont la salive & les au-  
 tres humeurs servant à la digestion sont  
 également imprégnés , est l'agent le plus  
 puissant , soit pour exciter , soit pour ré-  
 gler l'appétit.

D'après ces notions , on aura peut être  
 une connoissance plus précise des phéno-  
 menes de la digestion : on parviendra sans  
 doute mieux à évaluer les forces de l'es-  
 tomac ; ce qui mettra plus à portée de faire  
 choix des aliments les plus propres pour  
 chaque tempérament. Mais il faut encore  
 considérer la manière dont on a accou-  
 tumé de se nourrir : car , quoiqu'elle pa-

## DES ALIMENTS. 9

roisse exempte de danger, il ne faut cependant pas y compter, à l'égard des aliments mauvais ou pernicious qu'on ne désire que par un goût bizarre & dépravé; puis-que tôt ou tard ils portent dans l'économie animale des désordres qui demandent les secours de la médecine. Quelquefois néanmoins on peut tolérer l'usage des aliments, bien que peu salutaires, auxquels on est accoutumé; un grand nombre de ceux mêmes qui sont le plus occupés du soin de leur santé ne peuvent y renoncer: car une longue habitude devient une seconde nature, qu'on ne contredit pas impunément: ainsi, pour rectifier ce mauvais régime, il faut aller par degrés; il seroit dangereux de le quitter tout-à-coup. D'ailleurs c'est se tromper beaucoup que d'ajouter foi à ce proverbe populaire, que tout est sain pour ceux qui se portent bien; car les aliments trop grossiers & crus, salés, & chargés d'aromates, ou déguisés par l'art des cuisiniers, de même que les liqueurs spiritueuses & fermentées, quelque forte que soit l'habitude, menacent non-seulement de maladies aiguës très-dangereuses, mais encore de chroniques très-opiniâtres: outre ces maux, ceux qui se livrent à l'intempérance, n'ont qu'une vicillesse misérable, si cependant ils y arrivent. Personne n'ignore sans doute

Intro-  
duction.

—  
Intro-  
duction.

que les hommes les plus forts & les plus robustes, chez lesquels la chyli- fication & la sanguifi- cation paroissent se faire parfaitement, sont très-souvent exposés à de tristes accidents. Ceux donc qui veulent jouir d'une santé inaltérable, & vivre long-temps, doivent observer un bon régime, & préférer un mets simple & aisé à préparer, à ceux que la délicatesse & le luxe ont introduits sur nos tables. On cessera d'être surpris qu'il y ait tant de ma- ladies, disoit de son temps *Séneque*, si l'on fait attention au nombre des cuisiniers; tout le monde fait enfin, & dit tous les jours que la gourmandise tue plus d'hom- mes que l'épée; mais cela ne corrige per- sonne. Ceux qui sont livrés à la bonne chère, & qui ne trouvent bon que ce qui est d'un haut goût, s'élevent fortement contre les préceptes de sobriété prescrits par les médecins; préférant le plaisir ac- tuel de satisfaire leur appétit & leurs sens, à l'avantage de se porter bien le lende- main. Une vie agitée & tourmentée par tous les maux de l'esprit & du corps, est elle donc plus heureuse que ce qu'ils appellent le dégoût continuel du régime? Qu'ils interrogent à cet égard ceux que l'expérience & la maturité de l'âge ont instruits! On peut conclure de-là qu'un genre de vie bien réglé tient le premier

## DES ALIMENTS. 21

rang parmi les préceptes salutaires que nous donne la médecine : tel est le sujet du petit traité dont nous allons exposer le plan. Introduction

Une partie des aliments les plus sains est tirée des végétaux ; les principaux sont, sans contredit, les grains que produisent les champs cultivés, & qui diffèrent des autres plantes par leurs épis ; tels sont le froment, le seigle, l'orge, &c. on en fait le pain, dont on auroit bien de la peine à se passer : on prépare encore avec leur farine différents mets, comme des potages, des pâtisseries, &c. Après les blés viennent les semences légumineuses, qui naissent enfermées dans des siliques, tels sont les pois communs, les pois chiches, les lentilles, les haricots, & autres de ce genre : lorsqu'ils sont secs, ils ont besoin d'une coction convenable qui les rend moins venteux & plus aisés à digérer. On doit mettre au nombre des meilleurs aliments les herbes potagères ; telles sont la laitue, l'endive, les épinards, les choux, &c.. De cette classe sont aussi les racines, comme le raifort, la rave, le panais, la carotte, le poireau, l'oignon, &c. auxquels on peut ajouter les pois & les haricots verts, les fruits des plantes cucurbitacées, ceux d'artichauts, &c. Il est bon de remarquer au sujet des



*légumes* que les jardiniers & les cuisiniers donnent ce nom aux plantes filiqueuses, aux cucurbitacées, aux artichauts & aux herbes potageres; mais le bon ordre nous a obligés de placer les premières; ou les plantes à filiques avec les farineux, & de comprendre sous le nom de légumes les autres herbes & racines potageres & les cucurbitacées.

Les fruits des arbres & des arbrisseaux, par leur variété, sont pour nous d'une grande ressource: les premiers sont les cerises, les prunes, les abricots, les pêches, les pommes, les poires, &c... les plus estimés d'entre les seconds sont les raisins, les framboises, les groseilles, auxquels nous ajouterons les fraises. D'ailleurs on les distingue en fruits d'été; tels sont les cerises, les mûres, les fraises, &c... en fruits d'automne, comme les pêches, les prunes, les raisins, &c... en fruits d'hiver; savoir, les poires, les pommes, les châtaignes, &c... Les fruits tendres, doux, d'une saveur agréable, qui ont acquis leur grosseur & leur degré de maturité, fournissent un aliment salutaire, sur-tout, à ceux qui ne boivent point de vin, aux gens de lettres, aux bilieux, & à ceux qui ont des obstructions: on peut même, suivant M. Tissot, en permettre l'usage à ceux qui ont la fièvre;

## DES ALIMENTS. 13

mais on l'interdira aux personnes foibles, & à celles qui sont incommodées de crudités acides. Il n'en est pas de même des fruits précoces, qui n'ont d'autre mérite que d'être peu communs, & de se vendre fort cher; ni des fruits huileux, tels que les olives, les noix, les amandes, les avelines, qui souvent chargent l'estomac: ceux qui sont secs, trop durs, fibreux, ou dont le tissu est compacte & ferré, se digerent encore difficilement, & doivent être regardés comme des substances qui fournissent peu de suc nourricier. Enfin, on confit de différentes manieres les fruits & les autres parties des végétaux, afin qu'ils se conservent longtemps, & qu'on puisse en avoir dans toutes les saisons de l'année: on emploie pour cet effet le sel, le sucre, le miel, le vinaigre, l'eau-de-vie, &c. On juge aisément que leurs bonnes ou mauvaises qualités dépendent principalement de la maniere dont ils sont confits, & que cette préparation les rend ordinairement moins mal sains.

La quantité d'aliments que donne le *regne animal*, n'est pas moins considérable; les zoographes le divisent en trois classes, qui contiennent les *quadrupedes*, les *oiseaux* & les *poissons*. L'expérience a appris qu'ils fournissent une nourriture

Intro-  
duction.

moins salubre, quoique les habitants des villes en fassent un usage très-fréquent, & que plus analogues à nos humeurs, leurs chairs, au rapport de *Sanctorius*, augmentent avantageusement la transpiration. On fait qu'on ne peut pas garder la chair des animaux long-temps, sans l'exposer à une putréfaction, pour laquelle tout le monde a la plus grande horreur; que les végétaux se conserveront long-temps, & que leur pourriture n'a rien de bien rebutant. On conçoit de-là pourquoi les parties animales qui séjournent trop long-temps dans l'estomac, forment souvent des amas putrides, très-nuisibles à l'économie animale: ce n'est peut-être pas d'une autre source que dérivent quelques fièvres d'un mauvais caractère, & plusieurs autres maladies, dont la cause est presque toujours cachée. On fait d'ailleurs qu'une grande partie des habitants de la terre ne mangent pas de viande; que leur vie est plus longue, & exempte de maladies.

Dans la classe des quadrupèdes, on fait plus de cas des jeunes animaux, de ceux sur-tout dont l'accroissement est plus prompt, que des vieux; la chair de ces derniers plus sèche, dure & compacte, ne se digère pas aisément. Ceux qui se nourrissent des fruits de la terre, sont de

## DES ALIMENTS. 15

beaucoup préférables aux carnassiers : ceux qu'on a coupés valent mieux que ceux qui sont entiers. Il faut d'ailleurs avoir égard, non-seulement au pâturage où ils paissent & aux endroits marécageux ou montueux qu'ils habitent, mais encore au ciel, & au climat sous lequel ils vivent : car les animaux des pays chauds, toutes choses égales d'ailleurs, sont les plus estimés. Ceux qu'on élève à la maison, & qu'on engraisse, passent pour être plus délicats & plus sains que ceux qui sont dans les forêts : la chair de ces derniers cependant peut être mangée impunément par des hommes robustes & accoutumés à des travaux rudes ; tels sont les laboureurs, les fossoyeurs, les porte-faix, & tous ceux qui exercent une profession pénible & laborieuse : des viandes trop délicates & trop tendres les nourriroient moins. Enfin il faut regarder comme un mauvais aliment, & de difficile digestion, les parties tenaces & gluantes des animaux ; tels sont les pieds, l'estomac & les intestins, le foie & la rate, la langue & le cœur : les parties grasses, en émoussant les forces de la salive & des liqueurs digestives, résistent à l'action du ventricule, sur-tout si elles sont mêlées avec des acides ; d'ailleurs à un certain degré de chaleur, & après un long séjour dans l'estomac, dont le ton est af-

Intro-  
duction.

soibli, elles contractent une rancidité  
 qui peut être très-nuisible, quoique sou-  
 vent cachée.

Intro-  
 duction.

La seconde classe du regne animal re-  
 garde les volatiles qui le disputent aux qua-  
 drupedes par l'excellence & la délicatesse  
 de leur chair; elle est moins nourrissante,  
 il est vrai, mais elle se digere plus facile-  
 ment. On mange très-communément tout  
 ce qu'on connoît sous le genre de poules,  
 dont les œufs donnent une nourriture très-  
 agréable, & qui se trouvent par-tout. Il  
 faut joindre à la volatile commune des  
 basse-cours les paons, les faisans, les per-  
 drix, les canards, les bécasses, les cail-  
 les, & d'autres oiseaux, tant domestiques  
 que sauvages, lesquels ne cedent point aux  
 premiers en faveur & en qualité; sans par-  
 ler de divers petits oiseaux qui sont regar-  
 dés comme des mets friands, & qui font  
 les délices des tables. Les oiseaux enfin qui  
 vivent en liberté, passent pour être plus  
 sains que ceux qu'on nourrit en voliere,  
 ou dans des basse-cours.

La troisieme classe du regne animal ren-  
 ferme les *poissons*, dont la variété est si  
 grande, que la sensualité y trouve abon-  
 damment de quoi se satisfaire: les ich-  
 thyographes les divisent en poissons de mer  
 & poissons de riviere; les premiers sont  
 moux, cartilagineux, testacés & crusta-

eées, ou couverts d'une écaille particu-  
 liere; les seconds, ou ceux qui vivent <sup>Intro-</sup>  
 dans les eaux douces, se distinguent par <sup>duction.</sup>  
 la même raison en poissons de riviere,  
 de marais, d'étang. Les meilleurs sont  
 ceux qu'on pêche en pleine mer, agitée  
 par le vent; les plus mauvais ceux qui  
 habitent dans les étangs, ou les bassins de  
 la mer qui reçoivent les immondices des  
 villes. Les poissons qui se nourrissent dans  
 les fleuves les plus grands & les plus ra-  
 pides, ou qui se tiennent dans des eaux  
 agitées, & dans celles qui roulent sur des  
 cailloux, sont plus estimés que ceux qui  
 demeurent dans des eaux dormantes, li-  
 moneuses & sales; ces derniers sentent  
 ordinairement la boue. On estime beau-  
 coup les poissons qui habitent la mer &  
 les fleuves, qui, abandonnant la mer, se  
 retirent dans les fleuves, ou qui, sortant  
 des eaux douces, descendent dans la mer.  
 Le pays entre encore pour quelque chose  
 dans cette préférence: en effet, on vante  
 en France & en Angleterre, comme excel-  
 lent, tel poisson dont on ne fait aucun cas  
 en Italie & dans les autres pays chauds,  
 & vice versa. On ne sauroit garder long-  
 temps ces poissons; il n'y a rien qui se  
 corrompe si promptement: aussi la disso-  
 lution dans l'estomac s'en fait en peu d'heu-  
 res. Nous avons dit des quadrupedes &

Intro-  
duction

des oiseaux que les jeunes étoient préférables ; il n'en est pas de même des poissons : les vieux au contraire, jusqu'à un certain point, & les gros, sont les plus favorables & les plus exquis, sur-tout si on les met cuire dans le vin blanc ou rouge. Les poissons d'ailleurs nourrissent plus que les végétaux, mais moins que les oiseaux & les quadrupèdes. Il est bon enfin d'observer à l'égard des poissons, que quelques cétaées ont le sang chaud comme les quadrupèdes : ceci montre l'erreur de ceux qui tirent, de la nature du sang froid, la différence des poissons d'avec les autres animaux ; elle vient plutôt ( cette différence ) de l'huile qui, dans les poissons, fait l'office de graisse, & qui, étant préparée d'une manière particulière, s'emploie par quelques peuples septentrionaux à la place de la meilleure huile d'olives ; cette observation indique assez bien quelle est la nature des poissons, & résout la question qui s'est élevée au sujet des oiseaux qu'on nomme *macreuses*.

A ces notions préliminaires, il est bon d'ajouter quelques réflexions sur les assaisonnements, tant étrangers que de notre pays, imaginés par les gourmands, dont l'usage modéré est non-seulement permis, mais utile & nécessaire. Les chairs des animaux ne sauroient presque s'en passer ;

mais sur-tout les chairs froides & insipides des poissons, qui en deviennent non-seulement plus agréables, mais encore plus salubres; ceci doit s'entendre aussi des légumes crus ou cuits qui ont besoin d'être relevés. Mais on évitera avec soin les mets âcres & de haut goût, qui impriment sur la langue une saveur piquante & aromatique, & qui sont farcis de ces substances exotiques, connues sous le nom d'épices: ces ragoûts, qui font les délices des gourmands, se changent pour eux en poisons: ils communiquent au chyle une mauvaise qualité, & rendent les humeurs âcres, caustiques ou rongeantes, qui, agissant insensiblement sur les petits vaisseaux, y causent un désordre irréparable, favorisent la stagnation des humeurs, & portent le ravage dans toute l'économie animale. Il n'est point douteux que les mets assaisonnés de sel, de poivre, de cannelle, & autres aromates, ne tournent à l'aigre muriatique qui corrompt de différente manière le sang & les humeurs, & donne naissance à une infinité de maladies cutanées & rhumatismales, aux catharres, aux concrétions pierreuses, &c. Il n'est pas moins pernicieux de manger les chairs, tant des quadrupèdes que des oiseaux & des poissons, salées, durcies à la fumée, arides & desséchées pour avoir été long-

Intro-  
duction.



——— temps exposées à l'air ; on convient générale-  
 ment qu'elles fatiguent l'estomac , &  
 qu'elles fournissent un chyl: mal préparé ;  
 il ne faut point chercher d'autre cause du  
 scorbut qui attaque les matelots , les pau-  
 vres & les gens de lettres , &c. Quicon-  
 que veut conserver la santé , doit s'abstenir  
 des bouillons gras , de ces jus forts de  
 viande , nommés *coulis* , des essences , des  
 gelées , composés de viandes fraîches ou sa-  
 lées , inconnus aux Sybarites mêmes & aux  
 Syracusains , mais si employés aujourd'hui  
 par les cuisiniers , pour notre malheur ,  
 & qui , par le feu , acquièrent une âcreté  
 qui ne sauroit manquer de nuire à la santé.  
 On voit par-là que toutes les viandes , de  
 quelque espèce qu'elles soient , simplement  
 rôties , grillées , ou bouillies , sont plus  
 saines que celles qui sont apprêtées par  
 l'art funeste du cuisinier , contre lequel  
 les Stoïciens se sont autrefois si fort éle-  
 vés : il n'est pas moins certain , & tout le  
 monde paroît en convenir , que la faim  
 est de tous les assaisonnements le plus sûr ,  
 & peut-être le plus agréable ; mais je  
 ne sais par quelle fatalité les riches , les  
 grands , les gourmands , & les voluptueux ,  
 ne l'éprouvent presque jamais : quelques-  
 uns même ne rougissent pas de s'occuper  
 de l'art d'apprêter & d'assaisonner les  
 mets ; fonction méprisnable qui fut autre-

fois le partage des plus vils esclaves. L'estomac de ces Apicius, sollicité de tant de manières, par des ragoûts de toute espèce, contracte avec le temps un certain engourdissement, qui le conduit au point d'être dégoûté des mets les plus délicats. Nous ne dirons rien de plus des assaisonnements de notre pays, moins nuisibles, sans doute, que ceux qu'on tire des contrées éloignées.

Les règles que l'hygiène établit pour la conservation de la santé, regardent non-seulement les différentes qualités des aliments, mais encore leur quantité; on fait que les vaisseaux gonflés par l'abord excessif du chyle & du sang, deviennent insensiblement incapables de faire leurs fonctions; il faut qu'il y ait une juste proportion entre la nourriture & les déjections, en sorte qu'on ne prenne pas plus que l'on n'évacue; autrement il est clair que c'est une cause de maladie. Pour prescrire la dose des aliments, il faut avoir égard à l'âge; car les enfants ont besoin de manger plus souvent, parce qu'une plus grande quantité de nourriture est employée pour leur accroissement: dans la vieillesse, au contraire, la transpiration étant moins abondante, la quantité d'aliments doit être moindre. Si cette proportion n'est pas observée, les fonctions animales ne se

Introduction

font plus si bien ; & tôt ou tard les gour-  
 mands sont attaqués de maladies aiguës ou  
 chroniques. Outre cela, l'estomac est trop  
 rempli de nourriture, les orifices se ré-  
 trécissent, en sorte que le pylore, trop  
 serré, ne permettant point la descente des  
 aliments, ils sont forcés d'y demeurer trop  
 long-temps ; ce qui cause des cardialgies,  
 le gonflement des hypocondres, la diffi-  
 culté de respirer, sur-tout, lorsqu'on est  
 couché sur le côté gauche. Le ventricule,  
 accablé du poids des aliments, & hors  
 d'état de travailler à leur élaboration,  
 ne peut que souffrir, & entraîner par sym-  
 pathie le canal intestinal ; de-là naissent  
 des tranchées & différents flux de ventre :  
 dans cet état, le chyle mal broyé, cru,  
 & de mauvais caractère, communique au  
 sang ses vices, qui sont la source d'une in-  
 finité de maux. Il ne suffit point de pres-  
 crire un régime de vie, de connoître l'â-  
 ge ; on doit encore faire attention au sexe,  
 au tempérament, à la taille, au pays mê-  
 me : on apprendra par-là quelle doit-être  
 la mesure propre & naturelle des aliments ;  
 elle n'est bien connue que par ceux qui  
 observent une exacte sobriété, & qui sor-  
 tent de table avec un reste d'appétit. Tel  
 est le véritable moyen de prévenir les ma-  
 ladies, & de parvenir à une longue vie :  
 ce moyen, comme chacun le fait, a réussi

à ces anciens anachoretés, qui sont par-  
 venus à l'âge de cent ans & au-delà, sans  
 ressentir les infirmités de la vieillesse. Intro-  
duction.

Pour fixer la juste quantité d'aliments à  
 prendre, il faut consulter l'estomac; c'est  
 lui qui peut seul en décider. Les enfants  
 qui se contentent à peine du déjeuner, du  
 dîner, du goûter & du souper, ont besoin  
 d'une nourriture plus abondante; en avan-  
 çant en âge, la quantité en sera moins con-  
 sidérable. Vingt-quatre ou trente onces en-  
 viron d'aliments pris de l'un & de l'autre  
 regne, suffisent pour un jour entier à  
 une homme fait bien portant, & d'une  
 taille ordinaire; il faut diminuer quelque  
 chose de cette quantité aux vieillards, aux  
 personnes faibles, aux malades, aux gens  
 de lettres, & à ceux qui mènent une vie  
 sédentaire & oisive. La nourriture, dit  
*Hippocrate*, doit être proportionnée au  
 travail; faute d'exercice, la transpiration  
 diminue, & les aliments portés dans l'es-  
 tomac, se dissolvent & se digèrent moins  
 bien: l'estomac de ceux qui pâlisent sur  
 les livres devient languissant; d'où naît  
 une foule de maux qui assiègent les hypo-  
 condres, & sur-tout cette partie du cer-  
 veau, qu'on nomme *sensorium commune*; la  
 sobriété, l'exercice, & la gaieté en sont  
 les remèdes. Il n'y a personne qui ne con-  
 noisse les signes de l'autropi grande réplé-

tion, tels que l'engourdissement & la pesanteur, qu'on éprouve au sortir de table, ou quelques heures après; l'esprit plus pesant que de coutume, la douleur gravitative de la tête, l'insomnie fatigante & agitée, le penchant excessif au sommeil, la perte de l'appétit, le nausées, les rapports acides & nidoreux, les flatuosités, le flux de ventre, les vents infects, &c... On évite ces incommodités, si l'on ne mange jamais que les aliments du dernier repas ne soient parfaitement digérés & descendus dans les intestins, & qu'il n'en reste plus dans l'estomac; c'est alors que la faim se fait sentir, mais plutôt chez les gens qui travaillent, que chez les oisifs.

On voit par là combien ceux qui s'abandonnent aux plaisirs dangereux de la table, & qui satisfont leur gourmandise irritée par la variété de mets, s'écartent de leur but, en cherchant à donner du relief à leur estomac fatigué & languissant, par des épices, des préparations de haut goût, des vins piquants: bientôt ils porteront la peine de leur intempérance. Mais, disent ces gloutons, ne voit-on pas arriver sans infirmité à une extrême vieillesse beaucoup de gens qui font bonne chère, qui mangent avec avidité, qui contentent leur appétit sur tout, qui tous les jours sont assis à une table délicate & variée,

riée, qui boivent à longs traits du vin & des liqueurs ardentes, qui sont toujours rassasiés & ne connoissent jamais la faim? On trouve peu d'hommes partagés d'une constitution si heureuse, qui, au milieu de cette intempérance, parcourent une longue carrière; l'on peut croire au reste que ceux qui y sont arrivés, l'auroient faite encore plus longue, s'ils eussent vécu sobrement, puisqu'il est prouvé que les délices de la table ont abrégé les jours de plusieurs: car on n'a pas d'exemple qu'un homme d'un tempérament foible & délicat soit parvenu jusqu'à la vieillesse, en se remplissant l'estomac au point qu'il souffre une distention incommode & laborieuse. Ceux donc qui veulent se bien porter, doivent éviter avec le plus grand soin les tables splendides & recherchées, & les parties de débauche, puisque l'homme le plus sobre a de la peine à tenir contre un service où tous les mets sont aussi variés & multipliés que déguisés. Un conseil pour se bien porter, donné par les plus habiles médecins, & autorisé par l'expérience, c'est de ne pas se rassasier à table, & de faire de l'exercice: on est d'autant plus incommode pour avoir trop pris d'aliments, qu'ils ont été avalés avec plus d'avidité. Rien n'entretient davantage cette

mauvaise manière de manger, que cette variété de plats dont on charge les tables, parce qu'on voudroit goûter de tout, & qu'il est très-difficile de ne pas succomber à cette dangereuse tentation.

Intro-  
duction.

Les boissons sont encore soumises aux loix de la diététique : on place au premier rang le lait, qui tire toutes ses propriétés du chyle même de l'animal : la nature de cette liqueur est différente, suivant le pâturage ; car il n'y a personne qui ne sente combien il se trouve de différence entre les plantes de marais & celle des montagnes. La boisson la plus naturelle & la plus commune est l'eau ; un instinct secret porte tous les animaux à la désirer comme une chose nécessaire à leur conservation : cette liqueur, qu'on trouve par-tout, n'est pas du goût de tout le monde, & la gourmandise en a imaginé plusieurs autres qui donnent naissance à une infinité de maux, ou qui entretiennent une mauvaise santé, accompagnée de mille incommodités. Est-il quelqu'un qui ignore le danger que traînent après elles les liqueurs ardentes & fermentées ? Ceux-là s'y exposent, qui rejettent la boisson la plus convenable, & offerte des mains même de la nature. L'expérience nous apprend que ceux qui ne boivent point de vin peu-

vent, sans danger, manger un peu plus  
abondamment de viandes, de fruits & <sup>Intro-</sup>  
d'autres aliments, & parvenir sains & <sup>duction.</sup>  
vigoureux jusqu'à une vieillesse avancée :  
on voit par-là combien est déraisonnable  
& ridicule le conseil d'Avicenne, de s'eni-  
vrer une fois ou deux par mois.

Nous nous garderons bien cependant  
de refuser les éloges qui sont dus au vin  
bien fermenté, ni trop nouveau, ni trop  
vieux, ni doux, ni austère, pas trop ar-  
dent & spiritueux ; mais il faut en faire  
un usage modéré, ou le détremper de  
beaucoup d'eau : dans certaines maladies,  
il peut même être regardé comme un des  
meilleurs remèdes ; mais il est nuisible aux  
enfants & à ceux qui sont d'un tempérament  
chaud, sur-tout lorsque le pouls a un certain  
degré de vitesse. Il est hors de doute que  
le vin nuit plus à la digestion qu'il ne la fa-  
vorise, puisque les viandes qu'on y jette,  
loin de se dissoudre, s'y rident & s'y dur-  
cissent : d'ailleurs il donne lieu à des cru-  
dités acides, sur-tout chez les mélanco-  
liques, sans parler des autres incomodi-  
tés qui sont la suite de l'intempérance & des  
excès ; mais les liqueurs ardentes excitent  
de bien plus grands désordres, sur-tout  
si l'on en boit beaucoup & souvent : on ne  
doit pas regarder, comme des liqueurs plus  
salutaires, la bière, le cidre de pommes &



de poires, & autres liqueurs fermentées  
& enivrantes; ceux qui ont de la passion  
<sup>Intro-</sup> pour elles sont sourds au cri de la raison; <sup>duction.</sup>  
ils voient bien le parti le meilleur; mais  
un penchant trop fort les entraîne. Tout  
le monde sait que l'ivresse fréquente dis-  
pense au marasme & à la langueur univer-  
selle du corps, au tremblement, à l'apo-  
plexie & à l'épilepsie: elle traîne encore à  
sa suite la perte de l'appétit, le calcul,  
la goutte, l'hydropisie, l'ictère, & au-  
tres maladies chroniques, souvent très-  
difficiles à connoître. Enfin, on prépare  
des boissons domestiques avec le thé, le  
café, le chocolat, & autres semblables,  
dont les effets sont différents, eu égard à  
l'âge, au tempérament & à l'habitude.



SECTION PREMIERE.  
DES VÉGÉTAUX.

LES FROMENTACÉES.

**B**LÉ ou FROMENT. *Triticum hyber-*  
*num arifis carens*, C. B. P. Fromenta-  
cées.

Nous ne doutons pas que cette plante excellente, qu'on sème dans nos champs, ne croisse d'elle-même dans la Tartarie : c'est une espèce de graminé désigné par les botanistes sous la dénomination suivante, *gramen triticum spicâ latiore compactâ cristatum*, Bux. Stérile autrefois, cette plante s'est accrue insensiblement par une culture laborieuse, & après plusieurs années, elle a donné ce grain que tout le monde connoît. Parmi les fromentacées, le blé tient le premier rang : avec ces grains réduits en farine, on prépare, de la manière que chacun fait, un pain qui fait la base de nos repas ; quoiqu'on en mange tous les jours, on ne s'en dégoûte point, tant qu'on est en santé ; ils n'en est pas de même des autres aliments ; on regarde même, comme l'avant-coureur & l'annonce

B 3

Pro-  
menta-  
cées.

d'une prochaine convalescence, le désir qu'un malade a de manger du pain. On ne peut enfin s'en passer aisément, que la santé n'en souffre, bien que, suivant le témoignage de *Pline*, les premiers Romains se soient nourris, non de pain, mais de bouillie. Il n'y a point de nourriture qui l'emporte sur le pain tendre de froment fait avec de la bonne farine, exactement pétri, fermenté & cuit dans un four auquel on a donné un degré de chaleur convenable. Le *pain bis* est plus grossier, nourrit moins, & ne convient qu'aux gens robustes, à moins que l'estomac n'y soit accoutumé: le *pain noir* vaut bien moins; il est destiné pour le peuple & les soldats: comme il contient beaucoup de son, il irrite & picote les intestins, & nourrit fort peu. Nous ne dirons rien du pain moisi, ou gâté, ni de celui où il y a de la paille & des ordures; il est tout au plus bon pour les chiens. On fait que le pain en sortant du four, exhale une odeur agréable qui ranime en quelque sorte: si l'on mange du pain avec excès, soit blanc, soit bis, il en résulte souvent des crudités acides: mais il n'est pas vrai, comme l'a prétendu *Riviere*, que de toutes les indigestions, celle du pain soit la plus dangereuse. Le *pain rassis*, ou cuit de la veille, se digère plus aisément que le

tendre : celui qui est encore chaud passe pour nuisible ; il cause une réplétion subite, passe lentement & excite des flatuosités : le pain fait avec le lait est agréable, il est vrai, mais il est regardé comme peu sain. On prépare avec le pain de froment une espèce de bouillie, ou *panade* bonne pour les malades, & pour ceux qui sont en santé : elle n'est pas moins nourrissante pour les enfants. Voici la manière de la faire ; on prend quatre onces de pain fort blanc qu'on laisse tremper durant douze heures, dans une eau que l'on jette ; on met cuire ensuite sur des cendres chaudes, pendant quatre heures, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau : sur la fin de la cuisson, il faut remuer souvent la panade à laquelle on ajoute la quantité suffisante de sel ou de sucre, de beurre ou d'huile.

Avec le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs on fait aussi du pain, mais inférieur au précédent, sans parler du pain de châtaignes, de glands de chêne, ou de hêtre, de battare, & de semences légumineuses. On connoît en Amérique un pain d'un autre genre, désigné sous le nom de *cassave* ; il est fait avec la farine de la racine d'une plante qui est appelée, par *Gasp. Bauhin*, *Manihot Indorum*, vel *Yucca solius eannabinis* : on assure que ce pain égale en

———  
 Fro-  
 menta-  
 cées.

bonté celui de fleur de farine de froment,  
 & surpasse par conséquent tous les autres;  
 en sorte que dans le pays on estime peu le  
 maïs, qui y croît abondamment. Il est  
 bon d'observer que cette racine d'*yucca* est  
 remplie d'un suc très-nuisible & presque  
 vénéneux, qu'on doit exprimer entière-  
 ment sous le pressoir, avant que d'em-  
 ployer la farine. Dans les isles Moloques,  
 & dans d'autres contrées orientales, on  
 fait avec le sagou un pain qui n'est pas  
 à mépriser, & qui ne peut causer du mal.  
 Si l'on veut en savoir davantage sur ces  
 deux sortes de pains, on peut consulter  
*l'Art du Boulanger* donné par M. Ma-  
 louin, connu depuis long-temps par ses  
 autres ouvrages.

Ce qu'on appelle *pâtisserie*, est compo-  
 sé, comme tout le monde sait, de farine  
 de froment, de beurre, d'huile, de graisse,  
 d'œufs, &c... Le plus souvent elle est  
 compacte & serrée, ce qui la rend très-  
 difficile à digérer: les pâtissiers donnent  
 à leurs ouvrages différentes formes, &  
 font entrer dans leur composition diffé-  
 rentes choses, pour les rendre agréables  
 à la vue & au goût, ce sont des gateaux,  
 des brioches, des tartelettes, des échau-  
 dés, des biscuits, des beignets, des bisco-  
 tins, & autres pièces de four, où entrent  
 du sucre, du miel, des aromates, &c. qui

## DES ALIMENTS. 33

flattent plus le goût, qu'elles ne sont salutaires. On prépare encore avec la fleur de farine, de l'eau, du safran & des jaunes d'œufs, une pâte très-utile, qui prend différents noms, suivant la forme qu'on lui a donnée : lorsqu'elle est sous celle de petits vers, elle se nomme *vermicelli* ; & *semoule* lorsqu'elle est réduite en menus grains, sans parler des autres formes qui ne sont guere connues qu'en Italie & en Provence.

Pro-  
menta-  
cées.*Le riz. Oriza, C. B. Pin.*

Ce grain, qui est très-blanc lorsqu'il est dépouillé de son écorce, est mis au nombre des meilleurs aliments ; en effet, c'est presque toute la nourriture de quelques contrées orientales ; il se sème non-seulement en Asie, mais encore dans quelques endroits marécageux de l'Italie. Les Orientaux font avec la farine de riz un pain assez sain, mais qui tourne aisément à l'acide : parmi nous on prépare une espèce de porage très-agréable & très-sain, avec les grains entiers qu'on fait cuire dans du bouillon, ou dans du lait ordinaire, ou avec le lait d'amandes ; ils sont au degré de cuisson convenable, lorsqu'ils crevent, ou qu'ils se réduisent en une pulpe succulente : on prépare aussi avec les grains entiers, cuits à propos dans le jus de viandes & bien gonflés, un mets très-estimé

B 5

Pro-  
menta-  
cées.

chez les Turcs, & très-commun en Pro-  
vence, qu'on nomme *pilau*. On sert en-  
core sur les meilleures tables des mets aussi  
agréables que salubres, préparés avec le  
riz. Cet aliment convient à tout le mon-  
de, & principalement à ceux dont le ven-  
tre est trop relâché; il est utile à ceux  
que rien ne peut rassasier, qui sont incom-  
modés de tout, de douleurs arthritiques,  
qui sont maigres & fluets; qui se plaignent  
d'échauffement, d'affections prurigineuses,  
ou qui sont sujets aux hémorragies. Ce-  
pendant, ainsi que les autres farineux, il  
s'aigrit quelquefois dans l'estomac: mais  
c'est dans ce seul cas qu'il peut nuire à ceux  
qui ont des obstructions.

*Seigle. Secale hybernum, vel majus, C. B. Pin. Secale vulgarius, Park. — Secale vernum, vel minus, C. B. Pin.*

Le seigle est communément employé par  
les habitants des montagnes & des pays  
septentrionaux pour faire du pain; mais  
lorsqu'il est fait avec la farine seule de ce  
grain, souvent mal nettoyé, il est noir &  
pesant, désagréable au goût & de difficile  
digestion; aussi est-il banni de la table des  
riches: cependant quelques boulangers  
prétendent avoir le talent de faire, avec  
la farine seule de seigle, un pain qui égale  
en bonté celui de pur froment. Néanmoins  
le pain de seigle agit en stimulant sur l'es-

## DES ALIMENTS. 35

Stomac & les intestins, & lâche le ventre ;  
 aussi est-il utile à ceux qui sont resserrés, <sup>Fro-</sup>  
 ce qui est cause que, par raison de santé, <sup>menta-</sup>  
 on mêle quelquefois du seigle avec le fro- <sup>cées.</sup>  
 ment ; quoique de ce mélange il résulte  
 un pain d'une qualité inférieure, il n'en  
 est pas pour cela moins sain. Plusieurs per-  
 sonnes font torréfier le seigle comme le  
 café, & en préparent une boisson assez  
 agréable, dont ils obtiennent l'avantage  
 qu'ils en esperent, qui est celui d'avoir le  
 ventre libre. Nous avons parlé dans l'arti-  
 cle de la gangrene externe, de la mauvaise  
 qualité de ces grains de seigle, qu'on ap-  
 pelle *ergot* ou *blé cornu*.

*L'orge. Hordeum polystricum hybernium*  
*(vel vernum) C. B. Pin.*

Personne n'ignore de quel usage est  
 l'orge pour les besoins domestiques : on en  
 fait du pain bien inférieur à celui de fro-  
 ment & de seigle ; quoique peu agréable,  
 les pauvres & les gens de la campagne  
 s'en servent dans les temps de disette ; mais  
 on prépare avec de l'orge mondé, & bien  
 pénétré par une longue coction, un ali-  
 ment qui n'est point à mépriser, qui, à  
 raison de sa viscosité, possède une vertu  
 adoucissante, & fournit une nourriture  
 agréable, également utile en santé & en  
 maladie. Quant aux autres vertus médi-  
 cinales de l'orge, nous ne répéterons point

E 6



Fromenta-  
cées.

ici ce que nous en avons dit dans la matière médicale ; nous parlerons ailleurs de la préparation de la biere , où entre l'orge.

*Epeautre. Zea, Briza dicta, vel Monococcos Germanorum, C. B. P. Hordeum distichum spicâ nitidâ, Zea dictum, Inst. rei herb.*

Avec ce grain , qui tient le milieu entre le froment & l'orge , on fait un pain noirâtre & peu agréable , qui cependant vaut un peu mieux que le pain d'orge ordinaire ; aussi n'est-il pas rejeté par les montagnards : on dit même que les Allemands ont le secret d'en faire un pain aussi blanc que celui de froment , agréable , facile à digérer , mais moins nourrissant. Ce grain , purgé de son écorce qui est , suivant quelques-uns , l'*alica* des anciens , fournit la matière de plusieurs sortes de bouillie , ou gruau , très saines , assez agréables , d'un grand secours pour les personnes maigres & dans un état de marasme. Remarquons en passant qu'on peut employer l'épeautre au lieu de l'orge vulgaire pour la préparation de la biere.

*Avoine. Avena vulgaris, seu alba, C. B. P.*

L'avoine , plus employée pour la nourriture des bêtes de service , que pour celle de l'homme , peut servir dans les temps

## DES ALIMENTS. 37

de disette à faire du pain qui, à la vérité, n'est pas mal fait, mais désagréable & peu nourrissant; il n'y a guere que quelques payfans qui puissent en manger: on en prépare ce qu'on appelle du *gruau*, qui n'est autre chose que l'aveine bien purgée de sa balle & grossièrement broyée; le gruau, comme on fait, est regardé comme un aliment adoucissant, & qui n'est point de mauvais goût; il est même assez estimé pour être prescrit comme un médicament alimentaire.

*Blé de Turquie. Maïs Acofta, Infl. rei herb. Frumentum indicum, maïs dictum, C. B. P.*

Cette espèce de froment, qui a beaucoup plus de viscosité que les autres grains, sert à nourrir différentes nations, sur-tout en Amérique; il est aussi la nourriture des payfans, des matelots, & des gens qui vaquent à des travaux rudes; ils préparent avec sa farine, qui est très-blanche, des espèces de potages agréables pour eux, & point mal-faisant pour les estomacs qui peuvent les supporter; mais il arrive rarement qu'on fasse du pain avec la farine du maïs, à moins que la disette des autres grains ne force d'en mêler avec les autres farines; ce pain est dur, sec, semblable au biscuit de mer, & peu nourrissant: il n'y a que la faim qui puisse le

—  
Fro-  
menta-  
ées.

faire supporter. Le maïs, chez nous, sert ordinairement à engraisser les bestiaux : c'est encore un aliment qui plaît beaucoup aux pigeons de voliere.

*Millet. Milium femine luteo (vel albo), C. B. P.*

On emploie ce grain pour faire du pain dans quelques pays, & particulièrement en Tartarie, où, comme nous l'avons observé, il paroît que croît naturellement le blé qu'on abandonne aux oiseaux & aux bestiaux. Le pain de millet, qui est sec & friable, se mange sans dégoût, si l'on en croit *Nonnius*, avant qu'il soit refroidi; c'est d'ailleurs, avec une douceur fade, un mauvais aliment & peu nourrissant; il se digere difficilement, engendre des flatuosités, & en excitant la sécrétion de l'urine, il rend le ventre paresseux; aussi le réserve-t-on pour la nourriture des petits oiseaux; c'est en effet son seul usage parmi nous, excepté peut-être dans les temps de disette.

*Panis. Panicum vulgare, J. B.*

Ce grain, moins agréable que le millet, est recueilli pour servir de nourriture aux oiseaux; le pain qu'on en fait a une faveur désagréable, & est de mauvaise qualité: aussi n'est il employé qu'en temps de disette pour les pauvres. Les especes de bouillie ou de porage qu'on pré-

pare avec sa farine & du lait ne sont pas estimées davantage, quoiqu'on les estime adoucissantes, & que, comme telles, elles soient prescrites par quelques médecins.

*Sorgo* ou *blé barbu*. *Melica sive sorgum*, Dodon. *Milium arundinaceum subrotundo (vel plano) semine*, *sorgo nominatum*, C. B. P.

On a coutume de ranger dans la classe des grains qui approchent du millet & du panis, le sorgo, espece de blé qu'on sème dans notre pays pour nourrir les pigeons & les autres animaux domestiques: c'est la moins estimée des especes de millet; on en fait rarement du pain, à moins que ce ne soit dans le temps de la plus extrême disette.

*Blé sarrasin*. *Fagopyrum vulgare erectum*, *Inst. rei herb.* *Fruentum sarracenum*, *Manh.*

Ce grain ne sauroit guere avoir place parmi les fromentacées, si on n'en faisoit quelquefois du pain, dans les cas d'une pressante nécessité; son goût n'est pas désagréable, mais il est d'une mauvaise qualité: les pauvres gens préparent avec sa farine des especes de bouillie & des gâteaux qui ne manquent point de saveur, mais qui nourrissent peu. On sème le blé sarrasin dans nos champs, pour en faire

## 40 T R A I T É

— paître l'herbe verte aux bœufs & aux bêtes de charge ; la graine convient encore aux poules , aux poulets , & les engraisse.

Fromentacées.

*Blé noir ou blé de vache. Melampyrum, sive Triticum vaccinum, J. B. Melampyrum purpurascens comâ, Inst. rei herb.*

Cette plante , qu'on sème dans les champs , est destinée sur-tout à la nourriture des bestiaux : elle donne des semences fromentacées qui ne doivent pas être regardées comme des aliments pour les hommes , bien que les pauvres gens de la campagne , dans une extrême disette , mêlent ses grains avec les autres blés pour en faire du pain ; il est noir , défagréable & de mauvaise qualité : ceux qui en mangent ressentent des pesanteurs de tête , comme s'ils avoient mangé du blé ergoté ; quiconque veut conserver sa santé doit s'interdire un aliment si pernicieux.

*Pois carré. Pisum majus quadratum, C. B. P.*

*Pois blanc. Pisum hortense majus, C. B. P.*

*Pois (petit). Pisum vulgare parvum arvense, J. B.*

Parmi les légumes qui se sement , on donne un des premiers rangs aux pois qui , dans leur maturité , sont durs & secs : quoiqu'ils soient du goût de peu de gens.

## DES ALIMENTS. 41

ils fournissent cependant un aliment sain & adoucissant, pourvu néanmoins qu'ils soient bien coits & réduits en purée; ils ne conviennent d'ailleurs qu'aux personnes robustes, & à ceux qui s'exercent à des travaux rudes, lesquels ont besoin d'une nourriture solide, car ils se digerent difficilement, causent des flatuosités & donnent naissance aux obstructions, ce qui fait qu'on abandonne aux pauvres gens ce mets, dont la décoction a la vertu d'ouvrir le ventre. Peut être n'y a-t-il pas moins de danger de manger des pois verts, qu'on attend avec impatience, & qui paroissent sur les meilleures tables, comme un mets recherché & délicat; cependant ils n'incommodent guere ceux qui en usent avec ménagement; mais si l'on en mange avec excès, ils troublent la digestion & occasionnent des vents.

*Pois chiche. Cicer sativum, C. B. P.*

On met au nombre des meilleures semences légumineuses, qui se sement dans les champs, les pois chiches, lesquels sont assez agréables, nourrissants, mais cependant un peu venteux: ils ne se mangent point verts & en herbes comme les pois & les fèves; mais lorsqu'ils sont secs, on en fait des purées qu'on sert sur les meilleures tables. A cause des vertus qu'on lui a reconnues en médecine, & dont

Pro-  
menta-  
cées.

—  
Fro-  
menta-  
ées.

nous avons parlé dans la manière médicale, on prescrit aux malades des bouillons faits avec les pois chiches ; mais l'usage doit en être interdit à ceux qui souffrent des reins, ou de la vessie, les diurétiques leur étant principalement contraires. On dit que ce légume rend propre & ardent aux plaisirs de l'amour ; c'est à ce titre qu'on en donne aux éralons.

*Lentille. Lens vulgaris, C. B. P.*

Parmi les graines légumineuses les meilleures que peuvent manger ceux qui sont en santé, on met avec raison les lentilles, lorsque, par la cuisson sur-tout, elles sont réduites en purée ; c'étoit l'aliment le plus ordinaire des enfants chez les anciens Egyptiens : on dit qu'elles temperent les feux de l'amour, quoiqu'elles nourrissent beaucoup ; mais pour peu qu'on se sente indisposé, il faut s'en abstenir, car on ne les digère pas aisément : elles excitent des vents, favorisent la génération de l'arrabile ; c'est pourquoi elles sont nuisibles aux mélancoliques & à ceux qui sont sujets à des sommeils inquiets. L'usage habituel des lentilles ne convient pas mieux aux cachectiques, à cause des obstructions auxquelles elles disposent, quoique les bouillons qu'on en fait lâchent ordinairement le ventre.

*Haricot ordinaire. Phaseolus vulgaris,*

*Inst. rei herb. Smilax hortensis, J. B.* Fro-  
menta-  
cées.

*Phaseolus minor siliquâ sursum rigen-  
te, Inst. rei herbaria.*

Les haricots paroissent l'emporter sur les autres légumes ; on en mange les siliques vertes & herbacées, aussi bien que les semences mûres & séchées : leur saveur agréable les fait admettre sur les meilleures tables ; lorsqu'ils sont bien cuits, ils se digèrent aisément & nourrissent très-bien ; les siliques vertes de la seconde espèce sont avec raison les délices des Languedociens & des Provençaux, qui les nomment en patois *banetos*. Ces légumes cependant ne sont pas sans danger ; ils contiennent quelque chose de visqueux qui les rend difficiles à digérer pour quelques personnes ; ils causent souvent des flatuosités : ainsi ils ne conviennent point à ceux qui menent une vie oisive & sédentaire, qui sont d'une complexion délicate, ou qui sont sujets au vertige.

*Fèves de marais. Faba, C. B. Faba major hortensis, Park.*

*Faba minor, sive equina, C. B. P.*

Les gourmands estiment ces fèves vertes & encore tendres : la digestion cependant ne s'en fait pas facilement : elles excitent souvent des vents très-incommodes : elles perdent de leur mérite, lorsqu'elles sont seches & arides, & ne ser-



Frumentacées.

vent plus d'aliment qu'au petit peuple ; on peut néanmoins en manger sans crainte, si l'estomac y est accoutumé : dans les autres cas elles passent avec difficulté, ce qui donne naissance aux gonflements & aux tranchées, procure un sommeil turbulent & agité, & nuit beaucoup aux asthmatiques ; c'est pourquoi on les réserve ordinairement pour la nourriture des quadrupèdes domestiques, & sur-tout pour engraisser les pourceaux. En plusieurs endroits même on les sème pour fertiliser les terres, car le labour se donne vers le temps où cette plante commence à fleurir.

*Vesce. Vicia sativa vulgaris, semine nigro, C. B. P.*

Elle fournit une nourriture peu agréable, & dont personne ne fait cas : elle est difficile à digérer, & engendre un chyle épais ; aussi ne paroît-elle pas sur nos tables. Cette graine verte, ou sèche, est réservée pour nourrir les bestiaux : on ne la vend point pour servir d'aliment aux hommes, si ce n'est peut-être lorsque les autres grains viennent à manquer absolument.

*Ers ou orobe. Ervum verum, off. Orobus filiquis articulatis semine majore, C. B. Pin.*

Les médecins s'accordent à rejeter ce

grain amer, très-désagréable & de mauvais suc, bien que la misère, ou une dure nécessité oblige quelque-fois les pauvres gens à s'en nourrir, après l'avoir au préalable fait macérer dans l'eau, où il dépose une partie de son amertume. Nous ne dirons rien des graines de lupin, de fenu-grec, de chanvre, d'une espèce de lathyrus, & de plusieurs autres semblables, qui pourroient aussi, dans une extrême nécessité, servir d'aliment, mais qui, par leurs mauvaises qualités, ne méritent guere de porter ce titre, ou d'entrer dans la liste des choses comestibles: c'est pourquoi on ne les sème dans nos champs que pour en faire pâître la plante aux bœufs & les engraisser.

Légumes.

## LES LÉGUMES.

**L**A LAITUE COMMUNE. *Lactuca sativa vulgaris capitata (vel non capitata)*, J. B.

Laitue romaine. *Lactuca romana dulcis*, J. B.

Laitue à feuilles d'endive. *Lactuca foliis endivia*, C. B. P.

La laitue tient le premier rang parmi les légumes & les plantes cultivées dans nos jardins; en sorte qu'elle est d'un très-

Légumes.
 grand usage, tant dans la cuisine que dans les salades : elle fournit une nourriture fort légère, mais très-douce & très-agréable ; d'ailleurs elle tempere l'ardeur du sang, relâche le ventre, procure le sommeil ; ce qui la rend utile aux jeunes gens, aux personnes sanguines & bilieuses, à ceux qui sont trop portés à l'amour, ou qui sont sujets à la difficulté d'uriner. Les personnes délicates ne s'accoutument point de la laitue crue, non plus que les convalescents, ni les enfants, ni les vieillards : cuite, elle est plus saine, pourvu que l'estomac puisse la supporter : on dit que l'usage trop fréquent de la laitue excite des démangeaisons, ce que je n'ai pourtant pas observé.

*Endive vraie. Cichorium latifolium, sive endivia vulgaris, Inst. rei herb. Scariola Arabium.*

*Endive franche frisée. Cichorium angustifolium, sive endiva angustifolia, Park.*

*Chicorée. Chicorium crispum, Inst. rei herb. Intybus crispa, C. B. P.*

*Chicorée sauvage. Chicorium sylvestre, sive officinarum, C. B. P.*

Ces plantes sont d'un très-grand usage en cuisine, & on en fait, sur-tout l'hiver, des salades fort estimées. Les maraichers couvrent de terre les premières es-

pieces, afin que leurs feuilles deviennent blanches, & perdent leur amertume. Les endives crues, ou cuites, donnent une nourriture légère, mais très-salubre; comme elles sont un peu ameres, elles raniment l'estomac; elles appaisent le bouillonnement du sang & des humeurs, & en corrigeant la mauvaise disposition, elles favorisent toutes les sécrétions, & dissipent quelques fièvres; de toutes les especes de chicorée, c'est la scariole qu'on estime le plus. La chicorée sauvage est plus amere & plus saine, parce que la culture lui ôte une partie de son amertume: elle est employée aux mêmes usages que les autres especes, & possède les mêmes vertus; on s'en sert très-fréquemment en médecine, comme nous l'avons dit. Le pissenlit (*Dens leonis, vel Taraxanum*), qui a aussi un peu d'amertume, n'est point inférieur à la chicorée, dont il ne differe guere que par la couleur de ses feuilles; comme elle, on le mange en salade.

*Epinards. Spinacia vulgaris, capsula seminis aculeata, Infl. rei herb. Lapatum hortense, seu Spinacia semine spinoso, C. B. P.*

Ce légume, dont l'usage est aussi fréquent chez les riches que chez les pauvres, fournit un aliment agréable & facile à di-

Légumes.

gérer ; coupé menu & cuit sans eau , on en fait une pulpe , ou purée qu'on permet même aux malades. Les épinards ne se mangent que cuits ; cependant , lorsqu'ils ne font que sortir de terre , ils peuvent entrer dans les salades : la vertu émolliente que possède toute cette plante , la fait presque regarder comme le plus salubre de tous les légumes : elle calme les tranchées du bas-ventre , & remédie à la constipation ; elle est utile pour la toux , & adoucit l'aspérité de la gorge , & convient assez aux vieillards ; son usage n'est cependant pas absolument sans danger , puisqu'il est souvent suivi de flatuosités : dans certaines dispositions de l'estomac , les épinards excitent des nausées , à moins qu'on ne les assaisonne avec des aromates ; mais ainsi préparés , quoique fort agréables au goût , ils incommode les gens maigres , & sur-tout ceux qui toussent.

*Oseille à feuilles rondes. Acetosa rotundifolia hortensis , C. B. P. Oxalis romana. Dod.*

*Oseille à feuilles oblongues ou vulgaire. Acetosa pratensis , C. B. P. Oxalis vulgaris , folio oblongo , J. B.*

Cette plante , qui est remarquable par sa très-grande acidité , est comptée parmi les meilleurs légumes & les plus usités : elle nourrit peu , mais elle donne de l'appétit ,  
apaise

appaîse la soif, est utile à ceux qui sont —  
 échauffés, émousse l'impétuosité de la bile Légi-  
 exaltée, &, ce qu'il est bon d'observer, met  
 elle s'oppose à la pourriture : elle est sur-  
 tout d'un grand secours dans la cachexie  
 scorbutique, & corrige avantageusement  
 la puanteur de la bouche.

*Chou pommé blanc. Brassica capitata  
 alba, C. B. P.*

*Chou blanc. Brassica alba, vel viridis,  
 C. B. P.*

*Chou pommé rouge ou cabus. Brassica  
 capitata rubra, C. B. P.*

*Chou rouge. Brassica rubra, C. B. P.*

*Chou-fleur. Brassica cauliflora, C. B. P.*

Telles sont les principales especes de  
 choux les plus usités dans les cuisines des  
 pauvres, des riches & des grands. Le blanc  
 & le rouge, à raison du suc grossier qu'ils  
 contiennent, ne sauroient convenir à tout  
 le monde ; ils se digerent difficilement,  
 excitent des rapports fétides, & lâchent le  
 ventre : d'ailleurs on dit qu'ils affoiblis-  
 sent la vue & causent le vertige, sur-tout  
 s'ils ne sont pas bien cuits : en effet,  
 ils sont d'autant meilleurs & plus sains  
 qu'on aura plus souvent renouvelé l'eau  
 dans laquelle on les fait cuire ; car la  
 première eau purge pour l'ordinaire :  
 ils tiennent d'ailleurs un des premiers  
 rangs parmi les aliments tempérants, adou-

Tome IV.

C

—  
Legu-  
mes.

cifiants & anti-acides ; ce qui les rend très-utiles pour les personnes maigres & incommodées de la toux : le *rouge* paroît avoir principalement ces vertus. L'expérience a appris que le chou commun apaise les fumées du vin & dissipe l'ivresse ; ainsi on ne doit pas s'étonner que les buveurs de tous les temps en fassent usage , & le regardent comme un antidote contre la crapule. On n'estime pas moins le *chou-fleur* qui , par sa tendreté & par sa saveur , paroît le disputer aux sommités d'asperges. De la tige du chou , lorsqu'on en a coupé la tête , sortent des rejettons que les Italiens nomment *broccoli* : on les mange crus ou cuits , & apprêtés en différentes manières : mais il est à propos de remarquer qu'on donne aussi le nom de *broccoli* à une espèce de chou absolument différente de ces rejettons.

*Poirée blanche. Beta alba, vel pallefcens qua cicla, off. C. B. P.*

*Poirée rouge. Beta rubra vulgaris, Inst. rei herbaria.*

*Betterave. Beta radice rapa, Inst. rei herb.*

On fait un usage très-fréquent en cuisine des côtes & des feuilles sans faveur des deux premières espèces ; ce sont des aliments peu estimés qui cependant , lorsqu'ils sont cuits à propos , fournissent aux

## DES ALIMENTS. 51

pauvres & aux gens de la campagne une nourriture salubre ; on les sert même quelquefois sur les meilleures tables. Cependant ils fournissent peu de nourriture, irritent quelquefois les entrailles & ouvrent le ventre : on fait plus de cas des racines de la betterave cuites & coupées par tranches ; elles se mangent, comme on fait, en salade, & font du goût de tout le monde. Les blanches comme les rouges, quoiqu'assez saines, ne donnent que peu de nourriture ; il arrive même qu'elles chargent les estomacs délicats, & lâchent quelquefois le ventre.

*Blette. Blitum album & rubrum, C. B. P.*

Cette plante, qui croit d'elle-même dans les champs, se cultive dans les jardins ; il y en a de beaucoup d'espèces. Ses feuilles qui sont insipides, ou d'un goût désagréable, passent pour un mauvais aliment réservé pour le peuple, ou pour ceux qui vivent avec épargne. La blette ne convient qu'aux estomacs robustes, parce qu'elle trouble souvent la digestion & lâche le ventre.

*Arroche ou bonne-dame. Atriplex alba hortensis, sive pallidè virens & rubra, C. B. P.*

La bonne-dame approche beaucoup de la blette ; aussi est-elle mise au nombre des aliments de peu de valeur, sans goût &



— sans faveur ; il n'y a guere que les pau-  
 Légi- vres gens qui en mangent après l'avoir  
 mes. fait cuire : elle nourrit peu , picote l'esto-  
 mac , & lâche le ventre , à moins qu'elle  
 ne soit assaisonnée de vinaigre & d'aro-  
 mates. Aux deux dernieres plantes on peut  
 ajouter la mauve ordinaire & la *lampsane*  
 domestique , lesquelles , au rapport d'*E-*  
*lien* , étoient mises au rang des légumes  
 par les anciens : elles ne sont aujourd'hui  
 d'aucun usage , si ce n'est quelquefois  
 parmi les pauvres de la campagne , qui se  
 trouvent dans la plus grande misere.

*Bon-Henri. Bonus Henricus , J. B. La-*  
*pathum unctuosum folio triangulo , C. B. P.*  
*Chenopodium , Inst. rei herb.*

Cette plante sauvage est regardée com-  
 me un mauvais mets , & dont on fait peu  
 de cas dans les villes : elle n'est cependant  
 pas insipide , puisqu'elle approche beau-  
 coup de la faveur des épinards , sur-tout  
 lorsque la culture lui a enlevé ce qu'elle  
 a de sauvage. On apprête dans les cui-  
 nes des pauvres & des laboureurs le bon-  
 henri de même que les épinards ; mais il  
 est bon d'observer qu'on ne mange guere  
 que les extrêmités , les jeunes pousses &  
 les bourgeons. Il y a bien d'autres espe-  
 ces de patience (*lapathum*) , avec les-  
 quelles on peut assouvir la faim dans des  
 nécessités pressantes. ob usq ob ananilla

*Pourpier. Portulaca latifolia, J. B.* — Légumes.

On met au nombre des aliments les plus doux & les plus rafraîchissants cette plante des jardins, qui est pleine de suc & un peu aigrelette: elle appaise l'effervescence de la bile & du sang, étanche la soif & procure le sommeil: elle entre ordinairement dans les salades, & est fort employée en cuisine. Chacun sait qu'on mâche du pourpier pour faire passer l'agacement des dents.

*Céleri. Apium dulce. Celeri Italarum, Ray. hist.*

*Ache. Apium palustre, vel officinarum, C. B. P.*

La première de ces deux plantes qui ne diffèrent que par la culture, est regardée comme un des aliments les plus agréables, tandis que l'autre est réservée pour les apothicaires. Sa racine & ses feuilles encore tendres entrent dans les salades les plus recherchées, & s'apprêtent de différentes manières dans les cuisines: elles excitent l'appétit, fortifient l'estomac, remédient aux flatuosités, préviennent la pourriture, & excitent l'écoulement de l'urine. L'ache est nuisible à ceux qui sont incommodés de la toux, aux personnes maigres & hypocondriaques; celles qui sont sujettes aux hémorragies doivent également s'en abstenir.

*Cresson alénois. Nasturtium hortense*  
Légumes. *vulgarium, C. B. P.*

Cette plante, qui l'emporte en âcreté sur le cresson de fontaine, approche beaucoup de la moutarde; mais elle est du goût de très-peu de personnes, bien qu'elle entre quelquefois dans les salades: elle excite pourtant l'appétit, & convient dans la foiblesse & le relâchement de l'estomac; il y en a qui croient qu'on peut l'employer utilement contre la cachexie scorbutique.

*Cresson de fontaine. Nasturtium aquaticum vulgare, Parck. Sisymbrium aquaticum, Math. Inst. rei herb.*

Sa saveur est âcre, mais modérée, ce qui le fait entrer dans les salades les plus estimés, & employer de plusieurs façons par les cuisiniers, bien qu'il sente quelquefois un peu la boue: on convient généralement que c'est un mets très-sain. Le cresson de fontaine tient, comme nous l'avons dit ailleurs, le premier rang parmi les meilleurs anti-scorbutiques; néanmoins, ce qu'il est important d'observer, il occasionne quelquefois la dyserie.

*Roquette. Eruca latifolia alba, C. B. P.*

Cette plante très-commune pique fortement la bouche ou la langue; ce qui fait qu'on s'en soucie peu; on la mêle cependant quelquefois dans les salades.

## DES ALIMENTS. 55

avec la laitue ; elle est même employée assez souvent dans la cuisine , parce que sa saveur piquante corrige ce que les autres légumes ont de trop froid : elle rend propre aux plaisirs de l'amour ; elle entretient la chaleur du sang & excite quelquefois la céphalalgie. On comprend aisément par-là pourquoi elle ne convient point à ceux qui sont d'une constitution bilieuse , ou qui sont sujets aux hémorragies.

*Pimprenelle. Pimpinella sanguisorba minor hirsuta, C. B. P.*

On n'emploie guere comme aliment cette plante inodore & presqu'insipide , qui croit par-tout d'elle-même : elle entre néanmoins quelquefois dans les salades avec les autres légumes : mais son plus grand usage est en médecine , on la prescrit fréquemment pour la guérison des maladies chroniques , à cause de sa vertu un peu astringente & tempérante , trop exaltée peut-être par quelques-uns : nous en avons parlé ailleurs.

*Mâche. Valeriana arvensis præcox, humilis, semine compresso ; Moris. Lactuca agnina, Park.*

Les anciens donnoient à cette plante , qui s'éleve peu , & qui croit d'elle-même dans les champs , le nom de légume blanc : elle se cultive aussi dans les jardins pota-

Légu-  
mes. gers ; les premières feuilles , qui sont tendres & ont peu de saveur , se mangent en salade , en hiver & au commencement du printemps , lorsque les autres herbes manquent : elles sont assez saines ; mais tous les estomacs ne s'en accommodent pas.

*Corne de cerf. Coronopus-hortensis, C. B. P.*

Sa saveur est peu agréable ; aussi est-elle placée au dernier rang des légumes agrestes ; quelquefois cependant on la mange crue en salade , lorsque les autres manquent : mais nos cuisiniers , si je ne me trompe , ne l'emploient point.

*Asperge. Asparagus sativa, C. B. P.*

On mange les jeunes pousses de l'asperge des jardins & des prés qui , chaque année , sortent de terre au commencement du printemps ; on les fait cuire dans l'eau sans autre apprêt ; elles fournissent un aliment très agréable & très-sain , mais peu nourrissant ; elles procurent l'écoulement des urines , auxquelles elles donnent une odeur très-fétide , ce qui paroît ne pouvoir arriver que par la dépuracion des humeurs & du sang. Nous remarquerons en passant que certaines personnes mangent de même les jeunes pousses de houblon , & qu'elles sont regardées comme salutaires ; il y en a même qui prétendent

que la bonté de leur suc les rend supérieures aux autres herbes.

*Artichaut commun. Cinara hortensis foliis aculeatis, vel non aculeatis, C. B. P. Carduus, sive Scolymus sativus spinosus, vel non spinosus. J. B.*

*Artichaut à la poivrade. Cinara hortensis non aculeata, capite subrubente, Hort. Reg. Paris.*

*Cardons. Cinara spinosa, cujus pediculi estantur, C. B. P.*

Les têtes écailleuses de ces légumes sont très-conues, & mises au nombre des meilleurs mets; celles des deux premières espèces sont apprêtées de différentes façons par les cuisiniers: quant à celles de la troisième, on les mange ordinairement crues, avec du sel & du poivre: on prend de la quatrième espèce les côtes moyennes des feuilles, que l'art du jardinier fait rendre blanches & tendres; elles se mangent crues, ou cuites, & sont estimées de ceux mêmes dont la table est la plus délicate. Les gourmands sont beaucoup de cas de ce légume, qui cependant n'est pas de facile digestion; aussi reste-t-il long temps dans l'estomac, & cause des flatuosités: d'ailleurs il augmente l'ardeur du sang; il excite à l'amour, & fait rendre des urines abondantes & fétides; il ne convient point par conséquent aux

## T R A I T É

personnes maigres & bilieuses; les mélancoliques doivent s'en abstenir, & les autres en manger avec sobriété.

Melon, *Melo vulgaris*, C. B. P.

Ainsi que les arbres & les arbrustes, quelques plantes herbacées donnent des fruits extrêmement gros; de ce nombre sont principalement les melons choisis: on estime ceux qui ont le plus d'odeur & de saveur, & tout le monde les regarde comme des aliments exquis; ils passent pour être sains, pourvu qu'on n'en fasse pas excès: les melons de la meilleure espèce, qui ne le cèdent point aux fruits les plus recherchés, réparent les forces & nourrissent un peu; de même que les autres cucurbitacées, ils rafraîchissent, & peuvent par ce dernier effet nuire aux vieillards & aux flgmattiques: mais les melons d'une mauvaise qualité peuvent causer beaucoup de mal, par exemple, des fièvres d'un mauvais caractère, la diarrhée, la dysenterie, le coléra, le pissement de sang, &c. De ce que les cucurbitacées parviennent en si peu de temps à une grosseur si considérable, on peut en conclure qu'ils sont tous remplis d'un suc cru & aqueux, qui se corrompt par son long séjour dans l'estomac, ou par toute autre cause: observation que ne

doivent point perdre de vue ceux qui vivent dans la bonne chère.

Concombre. *Cucumis sativus vulgaris*, C. B. P.

Les concombres qui se servent sur toutes les tables ne se mangent jamais crus ; les cuisiniers les apprêtent de différentes manières : ces fruits sont du goût de presque tout le monde ; ils ne contiennent cependant qu'une très-petite quantité de suc nutritif ; quelques estomacs foibles ne peuvent s'en accommoder ; on doit en manger sobrement & les mêler avec d'autres mets ; de peur qu'ils ne pourrissent dans l'estomac ; sans cette attention , leur usage est souvent suivi de fièvres de mauvais caractère , de diarrhée & de dysenterie ; les enfants & les vieillards doivent s'en abstenir : mais ils sont utiles à ceux qui sont très-échauffés , & dont la bile est trop exaltée , aussi bien qu'aux hommes lubriques , ou qui sont d'une complexion amoureuse. Les concombres qui ont de l'amertume doivent être rejetés , parce qu'ils fatiguent l'estomac & excitent des tranchées : ceux de ces fruits qui ont avorté , ou qui sont encore petits , se confisent avec le vinaigre , le poivre & l'anet , & se gardent toute l'année : on les reconnoît sous le nom de *cornichons*. Il est très-important d'être averti qu'on



les colore souvent avec du vert-de-gris ;  
 ou qu'on jette dans le vinaigre une piece  
 de monnoie de cuivre pour leur donner  
 cette belle couleur verte qu'on désire ;  
 cette fraude, qui regarde tant les ca-  
 pres que les cornichons, peut avoir, com-  
 me on le pense bien, des suites très-fa-  
 cheuses.

*Courge ou calebasse. Cucurbita longa,*  
*folio molli, flore albo, J. B.*

*Cucurbita latior, folio molli, flore al-  
 bo, J. B.*

On trouve très-communément dans les  
 jardins ces fruits qui, à raison de leurs  
 qualités & de leur usage, ne différent  
 pas beaucoup de concombres ; ils four-  
 nissent peu de nourriture, & pourrissent  
 aisément dans les premières voies, ce qui  
 n'arrive point que la santé n'en soit alté-  
 rée. Cependant lorsqu'on en fait un usage  
 modéré, ils temperent la férocité des hu-  
 meurs & relâchent le ventre : on en con-  
 fit dans le moût, ou dans le miel ; cette  
 sorte de confiture, quoi qu'en disent ceux  
 qui n'aiment que ce qui est rare & cher,  
 n'est point à mépriser. Nous observerons  
 que les longues si estimées ne se trouvent  
 guere qu'en Italie, en Languedoc & en  
 Provence.

*Citrouille. Pepo vulgaris, Ray. hist.*

*Cucurbita major rotunda, flore luteo, folio aspero, C. B. P.*

Légumes.

La forme des citrouilles qui se trouvent dans tous les jardins, est très-variée ; elle est tantôt longue, tantôt ronde, aplatie, ou anguleuse, &c. ainsi que les autres fruits cucurbitacés ; elles nourrissent peu, modèrent l'effervescence des humeurs, & tiennent le ventre libre : elles subissent aussi une putréfaction, si elles restent trop long-temps dans les premières voies, & leur usage menace de bien des maux ceux qui n'en mangent pas avec sobriété.

*Potiron. Melopepo verrucosus, Inst. rei herb. Cucurbita verrucosa, J. B.*

Ainsi que les autres fruits cucurbitacés, les potirons qui ont quelquefois cinq pieds de circonférence, s'emploient communément en cuisine, & se gardent pour l'hiver ; ils donnent peu de nourriture, mais elle est douce, & tempère l'ardeur du sang ; ils se digèrent aisément, & conviennent à ceux qui ont le ventre resserré : mais ceux qui ont l'estomac foible doivent s'en abstenir, à moins qu'on ne les assaisonne avec le sel, le poivre & les oignons ; mais si on y en met plus qu'il n'en faut, ils perdent leur première qualité, & deviennent un aliment très-chaud, & par conséquent nuisible.

**Pasleque.** *Citrullus folio colocynthidis*  
 Légum. secto, semine nigro, quibusdam Angu-  
 rias, J. B. Anguria, *Citrullus dicta*,  
 C. B. P.

Personne n'ignore que la pulpe de pasleque se mange crue, qu'elle est d'une saveur agréable, & d'une grande utilité pour ceux qui sont altérés & échauffés: on doit cependant manger de ce fruit avec sobriété; autrement il se corrompt aisément dans les premières voies, & occasionne diverses espèces de fièvres, le flux de ventre, le coléra, & autres maladies qu'on guérit quelquefois difficilement.

**Oignon.** *Cepa vulgaris*, C. B. P.

Il y a peu d'aliments plus communs & plus employés en cuisine que la racine bulbeuse de cette plante, dont les botanistes comptent un grand nombre d'espèces: elle se mange crue & cuite. L'oignon cru, mais surtout le rouge, possède une âcreté si grande, que son odeur agit même sur les yeux, & les force de verser des larmes; mais on lui enlève cette âcreté par la cuisson. Ce genre d'aliment aide en quelque sorte à la digestion, quoiqu'il nourrisse peu; il tue les vers, & tient le ventre libre; il est utile contre les humeurs épaisses, visqueuses & acides, qui croupissent dans l'estomac: il convient assez aux vieillards, aux fleg-

## DES ALIMENTS. 63

matiques, & aux scorbutiques; mais il est nuisible aux jeunes gens, aux colériques, & à ceux qui ont le sang bouillant: d'ailleurs il cause des flatuosités, porte quelquefois à la tête, & trouble même le sommeil, ce qui doit s'entendre sur-tout de l'oignon long, rouge & âcre; car le blanc est plus doux: aussi se mange-t-il en dans les pays chauds, comme en Italie & en Provence. Nous parlerons de l'échalotte dans l'article des assaisonnements.

*Porreau. Porrum commune capitatum, C. B. Pin.*

A raison de sa saveur & de ses qualités, le porreau approche de l'oignon, auquel il peut suppléer; il a moins d'âcreté, son goût est moins agréable; il lâche doucement le ventre, & excite l'écoulement des urines; les asthmatiques & ceux qui toussent s'en trouvent bien: on dit qu'il empêche l'ivresse, qu'il éloigne le sommeil & remédie à la stupeur. Cependant le porreau est mis au nombre des aliments les moins estimés, parce qu'il donne un suc visqueux & glutineux, peu capable de nourrir, ce qui fait qu'on n'en mange guère qu'on n'en soit incommodé, sur-tout si l'on passe les bornes de la modération: en effet, il occasionne des flatuosités, rend la tête pesante, & trou-

ble le sommeil ; on dit encore que son usage trop fréquent obscurcit la vue, mais on peut en douter.

Légumes.

*Ail. Allium vulgare & sativum, J. B.*

La bulbe de cette plante est très connue ; c'est le mets familier des matelots & des payfans : comme tel, il n'est guere usité parmi les habitants des villes : mais les cuisiniers l'emploient comme assaisonnement. Plusieurs personnes le détestent, parce qu'il laisse dans la bouche une odeur forte & désagréable, qu'on peut dissiper en mangeant de la raine d'ache, & de persil : c'est un aliment sain pour les vieillards & les flegmatiques ; on le regarde même comme extrêmement utile aux peuples septentrionaux, à ceux qui vivent dans des lieux froids & marécageux, à ceux qui vaquent à des travaux rudes, & aux matelots qui font souvent usage de viandes & d'eaux également gâtées. Pris en petite quantité, l'ail ouvre l'appétit, redonne des forces à l'estomac, tue les vers, chasse les flatuosités, favorise la transpiration, & est bon contre le scorbut ; il est quelquefois utile aux asthmatiques & à ceux qui sont attaqués de fièvres quartes ; il empêche l'ivresse, & dissipe les effets de la crapule : enfin, il résiste à la pourriture, écarte la contagion, en sorte qu'on s'en sert contre les miaf-

## DES ALIMENTS. 65

mes dangereux, dans les temps des épidémies, ce qui lui a mérité le nom de *thériaque des pauvres*, lesquels en effet le mangent cru; il a coutume d'ailleurs d'incommoder l'estomac, de causer la soif & de porter à la tête: son usage est pernicieux aux personnes maigres, bilieuses, & d'un tempérament chaud; il nuit également à ceux qui sont sujets au pissement & au crachement de sang. Appliqué sur la peau, l'ail la corrode, & y excite des vessies: on voit par-là ce que l'on a à craindre de son usage excessif ou journalier; le suc d'ail peut servir de gluten, ou de mastic, & être employé pour procurer la réunion des vaisseaux rompus. Dans l'article des assaisonnements nous parlerons des tubercules qui sortent des racines d'une espece d'ail, & qui sont connus sous le nom de *rocamboles*.

*Rave. Rapa sativa rotunda ( & oblonga ), C. B. P.*

Les gens de la campagne & le bas peuple ont coutume de faire usage, comme aliment, de cette racine charnue, d'un volume peu considérable, mais qui quelquefois parvient à une grosseur démesurée, & dont le poids peut être de quarante ou cinquante livres, & même au-delà: celle qui est oblongue, est d'une saveur plus douce & meilleure; cuite avec de

Légumes.

la viande, elle donne une nourriture assez considérable; mais elle procure souvent des flatuosités, ce qui la fait bannir des tables délicates; elle n'est mangée que par les pauvres qui y sont forcés par la faim.

Légumes.

*Navet. Napus sativus, C. B. P.*

Il diffère peu de la rave par sa forme & ses vertus; mais il a moins de grosseur; sa saveur est plus agréable; aussi est-il employé dans la cuisine des grands, tandis que la rave en est bannie. Le navet, étant moins venteux, se digère plus facilement, & produit un suc plus doux; il est d'ailleurs d'un bon secours pour ceux qui sont atteints de toux & d'enrouement.

*Panais. Pastinaca sativa, latifolia, C. B. P. Elaphoboscum sativum, Tabern.*

La racine épaisse & charnue de cette plante est d'une saveur agréable, douceâtre & un peu aromatique; elle est d'un très-grand usage en cuisine; elle nourrit peu, quoiqu'elle soit à ceux qui sont d'un tempérament froid & pituiteux, provoquant l'écoulement des urines; elle facilite d'ailleurs l'éruption & le retour des règles, & rend propre aux plaisirs de l'amour: ceux dont le sang & les humeurs sont en effervescence doivent s'abstenir du panais, de celui sur-tout qui n'est pas de l'année,

qu'on accuse de troubler le cerveau ; mais nous ne devons pas passer sous silence que souvent, suivant l'observation de *Bauhin*, on cueille la cigüe, ou la cicutaire, au lieu du panais, ce qu'il est important d'observer, afin de ne pas attribuer au panais de mauvais effets dont il est innocent.

*Carotte. Carotta vulgaris, radice flavá, advers. Lobel. Pastinaca tenuifolia, radice luteá (vel albá), C. B. P. Daucus sativus, radice luteá, Inst. rei herb.*

Comme du navet, on fait un usage très-ordinaire de cette racine qui est d'un jaune pâle, & charnue, d'une saveur aromatique & douce ; elle nourrit peu, puisque, par l'ébullition tout son suc se dissipe, elle n'est guere employée que comme assaisonnement dans les bouillons & potages : elle ne convient point à ceux qui sont attaqués de la toux, qui sont maigres, ou d'un tempérament échauffé ; mais on l'estime utile dans les crudités acides, stagnantes dans l'estomac : il y a encore des personnes qui regardent cette racine comme un excellent topique contre les cancers des mamelles, sur lesquelles on applique, sans autre préparation, la rapure de cette racine.

*Scorfonere ou salifis d'Espagne. Scorfonora latifolia, sinuata, C. B. P. Trago-*



— *pogon peregrinum, vel Hispanicum, Gest.*  
Légu- hort.  
mes.

Cette plante croît d'elle-même en Espagne, où elle vaut mieux que dans nos climats. Sa racine est employée par les cuisiniers comme un aliment léger, mais agréable & salubre : cependant quelques estomacs foibles la digèrent difficilement : elle excite un peu la transpiration ; ce qui la fait estimer comme médicament pour faciliter l'éruption de la petite vérole & de la rougeole. Ceux qui sont attaqués de la poitrine, & qui ont des chaleurs d'entrailles, n'en doivent faire usage qu'avec beaucoup de circonspection.

*Salsifs des pauvres. Tragopogon purpureo-ceruleum, parvo folio, quod artifi vulgò, C. B. P. Barbula hirci, flore purpureo, Cramer.*

La racine de cette plante, qui est d'une saveur agréable ; est employée comme aliment par le peuple : elle entre dans les salades, ou simplement cuite dans l'eau, on la mange avec le beurre & les aromates ; c'est une nourriture qui est adoucissante ; mais elle ne se digère pas aisément ; elle n'est cependant pas nuisible, & peut être même d'un bon secours pour ceux qui toussent, ou qui sont dans le marasme.

*Radis. Raphanus major, orbicularis, vel rotundus, C. B. P.* Légu-  
mes.

*Raisfort ou rave des Parisiens. Raphanus minor oblongus, C. B. P.*

On mange crue l'une & l'autre racine ; comme aliment, elle est du goût de tout le monde, par ce qu'elle pique agréablement la langue : elle facilite la sortie des urines, & est utile dans l'affection scorbutique. Le raisfort néanmoins étant un peu venteux, ne se digere pas aisément par ceux dont l'estomac est foible ; quelquefois même il cause des rapports nidoreux.

*Cran ou grand raisfort. Raphanus rusticanus, C. B. P. Cochlearia folio cubitali, Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est dense & ferme, se divise difficilement sous la dent, à cause de sa saveur fort âcre, mais pourtant agréable ; on la mange au lieu de moutarde pour exciter l'appétit : elle facilite la coction des aliments ; elle est d'une très-grande utilité aux scorbutiques & aux cachectiques ; mais elle est nuisible aux tempéraments chauds & bilieux.

*Raiponce. Rapunculus esculentus, C. B. P. Campanula radice esculenta, flore cœruleo, Inst. rei herb.*

Son nom latin est dérivé de celui de *rapa*, comme qui diroit *rapa parva* ( petite

Légumes.

rave.) Sa racine est à peine de la grosseur du doigt : les cuisiniers en font peu d'usage, & la mettent au nombre des aliments de peu de valeur. Le peuple mêle dans les salades d'hiver la racine légèrement cuite de cette plante avec les feuilles tendres dont le goût est assez agréable : elle donne de l'appétit, & des forces à l'estomac relâché ; mais elle nourrit peu, bien qu'on dise qu'elle augmente le lait des nourrices.

• *Chervi* ou *racine sucrée*. *Sisarum Germanorum*, C. B. *Sifer sativum*, *Inst. rei herb.*

Cette racine, qui est blanche & d'une saveur douce & agréable, est souvent employée en cuisine ; elle est du goût de beaucoup de personnes : elle fournit une nourriture saine qu'on donne aux convalescents : on dit qu'elle rassasie, quoiqu'elle nourrisse peu. Quelques-uns en vantent l'usage dans le crachement & le pissement de sang, ce qui, suivant nous, mériteroit d'être appuyé sur un plus grand nombre d'expériences, d'autant plus que quelques-uns la regardent comme aphrodisiaque. Il est bon de remarquer que huit onces du suc de cette racine donnent une once & demie d'un excellent sucre.

*Topinambours* ou *poires de terre*. *Batata canadensis*, *Parl.* *Helianthemum tuberosum indicum* ; C. B. P. *Corona solis*

*parvo flore, tuberosa radice, Inst. rei herb.*

Les racines de cette plante qui s'éleve assez haut, fournissent des tubercules, ou bulbes bons à manger, au nombre de quarante ou cinquante, & même plus, dont quelques-uns même sont aussi gros que le poing. Ces tubercules qu'on mange crus ou cuits, sont remplis d'un suc épais & visqueux; ils passent pour un aliment de peu de valeur, venteux & de difficile digestion; ce qui fait qu'on ne les sert point sur les bonnes tables, bien qu'ils nourrissent beaucoup, & qu'ils appaisent la faim; cependant ils ne sont pas à mépriser lorsqu'ils sont apprêtés, par un bon cuisinier. A raison de leur saveur douceâtre & agréable, on dit qu'ils calment les âcretés de la poitrine; ont-ils réellement cette vertu? l'expérience seule peut le confirmer. Les gens foibles, ceux qui mènent une vie sédentaire doivent s'en abstenir, parce qu'on ne les digère pas aisément, & qu'ils causent quelquefois des obstructions.

*Pomme de terre. Pattata virginiana, Park. Solanum tuberosum esculentum, C. B. P. Papas americanum, J. B.*

Cette plante d'Amérique, qui se cultive dans les jardins & dans les champs, donne aussi des tubercules bons à manger, qui sortent au nombre d'environ qua-

Légu.  
mes.

Lége-  
mes.  
 tante des racines qui se répandent au loin ;  
 ils sont également estimés des riches &  
 des pauvres : leur saveur est assez agréa-  
 ble ; ils se digerent aisément , & ne pa-  
 roissent pas moins propres à fournir un  
 aliment solide que les châtaignes , mais  
 il faut prendre garde de passer les bornes  
 de la sobriété. Cependant les pommes de  
 terre , étant pourvues d'une vertu anodi-  
 ne , peuvent amortir l'effervescence des  
 humeurs.

*Pattate d'Espagne. Pattata officinarum ,*  
*C. B. P. Convolvulus indicus radice tu-*  
*berosâ , eduli , cortice rubro. Pattatus*  
*dictus. Parad. batav.*

Cette plante du Pérou se cultive aussi  
 dans nos jardins : sa racine est bonne à  
 manger ; elle est d'une saveur agréable ,  
 & d'un bon suc ; elle se mange crue ou  
 cuite ; mais par la coction , elle acquiert  
 plus de goût , & devient plus saine :  
 on l'estime encore davantage rôtie : on la  
 met avec raison au nombre des aliments  
 doux & tempérants.



LES

## LES FRUITS.

**F**IGUE FLEUR-GRISE. *Ficus sativa*, fructu præcoçi, pallidè virenti, intus rosèo, Inst. Fruits. rei herb.

*Figue cordeliere.* *Ficus sativa*, fructu præcoçi subrotundo, albido, striato, intus rosèo, Inst. rei herb.

*Figue de Marseille.* *Ficus sativa*, fructu parvo, serotino, albido, intus rosèo, mellifluo, cute lacerà, Inst. rei herb.

*Figue violette.* *Ficus sativa*, fructu majori violaceo, oblongo, cute lacerà, Inst. rei herb.

Nous ne parlerons pas d'une infinité d'autres especes qui peuvent se rapporter aux précédentes. Les figues qui viennent dans les pays chauds & tempérés, tiennent le premier rang parmi les fruits les plus savoureux & les plus exquis : elles fournissent une nourriture douce, & lâchent le ventre ; elles soulagent ceux qui sont incommodés de la toux, & ne sont pas moins utiles aux personnes qui ont des pierres dans les reins. Les figues précoces sont moins estimées que celles d'automne ; c'est avec raison qu'on regarde ces dernières comme plus saines : cependant leur usage excessif est pernicieux ; on sait

Tome IV,

D

par expérience, qu'oultre les embarras  
 Fruits. qu'elles occasionnent dans les premières  
 voies, elles donnent encore quelquefois  
 lieu à des affections cutanées. Les figues  
 seches (*carica*) valent moins que celles  
 qui sont récemment cueillies; elles doivent  
 être choisies grasses, sans être saupoudrées  
 de farine, comme cela est ordinaire. Ce  
 n'est point nous écarter de notre objet  
 que d'observer que le sycombre (*Sycomor-  
 us, sive Ficus aegyptia, Park*), ap-  
 proche assez du figuier: son fruit qui,  
 pour le dire en passant, tient le milieu en-  
 tre la mûre & la figue, & qui est d'un  
 usage commun parmi les Orientaux, &  
 principalement chez les Egyptiens, nour-  
 rit fort peu, & ne convient pas aux esto-  
 macs foibles; cependant il possède la pro-  
 priété d'amollir & de lubrifier: nous ne  
 dirons rien de ses autres vertus médi-  
 cinales.

*Cerise. Cerasus sativa, fructu rotundo,  
 rubro & acido, Inst. rei herb.*

*Griottier. Cerasus sativa, fructu majori,  
 Inst. rei herb.*

*Bigarotier. Cerasus major fructu mag-  
 no, cordato, Ray. Hist.*

*Cerisier. Cerasus major ac sylvestris,  
 fructu subdulci nigro, C. B. P.*

Parmi le nombre presque infini d'especes  
 de cerisiers, nous ne parlerons que des

plus communes, dont les fruits diffèrent par leur nature. En effet, les cerises de la première & de la seconde espèce sont regardées comme les plus saines; les deux autres espèces sont d'une mauvaise qualité. Les cerises de jardin de la première espèce sont plus grosses & plus succulentes que celles des champs; elles sont aussi d'une saveur plus agréable: on les mange les unes & les autres sans danger, si les forces de l'estomac le permettent; elles humectent & apaisent la soif; mais les cerises douces, les amères, celles dont la chair est dure & compacte, sont très-inférieures aux autres, elles engendrent des humeurs putrides, des vers, différentes espèces de fièvre; aussi les place-t-on parmi les mauvais aliments.

*Mûrier. Morus fructu nigro, C. B. P.*

Les mûres, dans leur parfaite maturité, qui ne sont point acerbées, & qu'on cueille avant le lever du soleil, sont mises au nombre des fruits les plus suaves & les plus sains; on en permet quelquefois même l'usage aux malades; c'est ce qui les fait nommer par les Provençaux & les Languedociens *amourès de malade*; en effet, elles étanchent la soif, temperent l'ardeur de la bile, & entretiennent l'appétit; elles conviennent aux jeunes gens & aux tempéraments sanguins; mais les



— vieillards & les flegmatiques doivent en  
Fruits. manger avec sobriété.

*Prune de Damas. Prunus fructu majore  
dulci & atro-cæruleo, C. B. P.*

*Perdrigon. Prunus fructu subnigro ;  
carne durâ, C. B. P.*

*Prune jaune. Prunus fructu coloris ceræ  
ex candido in luteum pallescente, C. B. P.*

*Prune de la Reine-Claude. Prunus  
fructu parvo ex viridi flavescente, C. B. P.*

*Brignole. Prunus fructu ex flavo tubef-  
cente, mixti saporis, & gratissimo, C.  
B. P.*

Tout le monde fait que les especes de  
prunes sont très-nombreuses ; nous ne rap-  
portons ici que les plus connues. Les mé-  
decins font cas des prunes douces & qui  
exhalent une odeur suave, qui ne sont  
point acerbés & qui sont récemment cueil-  
lies : elles moderent la fougue du sang,  
& lâchent quelquefois le ventre : les meil-  
leures de toutes, celles qu'on fait venir se-  
ches, sont sans contredit les prunes de  
Damas ; à celles-ci ne sont peut-être pas in-  
férieures les brignoles qu'on nous apporte  
entassées dans des cabas, après en avoir  
ôté la pellicule & le noyau : elles ont  
une saveur un peu acide, & quasi vi-  
neuse : séchées à propos, elles se conser-  
vent un an & plus : elles fournissent un  
aliment très-agréable & sain, qui, dans

le carême sur-tout paroît sur les tables les mieux servies; mais il faut avoir soin de les bien mâcher, & de ne pas en manger une trop grande quantité; en observant ces deux choses, on en permet l'usage aux malades mêmes, cuites ou crues, dans la vue d'ouvrir le ventre. Les pruneaux de Tours sont encore très-estimés & plus faciles à digérer que les brignoles; mais ils ont une espèce de goût médicamenteux qui ne plaît pas à tout le monde. On observera en passant qu'à ces fruits ressemblent beaucoup les sebestes (*sebestena*); elles sont le produit d'un arbre des Indes désigné sous ce nom, *Prunus malabarica fructu racemoso, calyce excepto*, Ray, *Hist.* Peu différentes des prunes, & nouvellement cueillies, elles sont mises au nombre des aliments agréables par les Syriens, par les Egyptiens, par les Italiens même; mais seches, telles qu'on les trouve dans nos boutiques, bien qu'on puisse les manger, elles ne sont plus regardées comme aliments.

*Abricotier. Armeniaca fructu majori (vel minori), nucleo amaro (vel dulci), Inst. rei herb.*

Les abricots (*mala armeniaca*), dont nous venons de désigner les deux espèces plus connues, différent beaucoup entre eux en saveur & en grosseur, ce qui dépend

de la température de l'air, des qualités du sol & de la culture; ils tiennent un des premiers rangs parmi les meilleurs fruits: mais, ainsi que ceux dont la durée est courte, ils nourrissent fort peu. Les abricots, avant leur maturité, redonnent des forces à l'estomac, mais ils agacent les reins: ceux qui sont bien mûrs, & d'une bonne qualité, amollissent, adoucissent, & passent pour un aliment très-agréable; mais ils se pourrissent aisément dans l'estomac, & excitent souvent des fièvres, sur tout si l'on passe les bornes de la tempérance; ce qui fait que la plupart des médecins, sans avoir égard aux différents degrés de bonté, les rejettent absolument comme pernicieux, & comme un aliment équivoque, lequel, en flattant le goût, agit soudainement sur l'économie animale. Les abricots perdent leurs mauvaises qualités, si on les fait cuire, & si on les confit avec le sucre; ce sont alors des fruits excellents & salubres, qu'on sert sur les tables les plus somptueuses.

*Pécher. Persica molli carne, vulgaris, viridis & alba, C. B. P.*

*Pavie. Persica fructu magno globoso carne durâ & saccharatâ, Inst. rei herb.*

*Avant-pêche. Persica precoci fructu, praeoqua dicta, Inst. rei herb.*

Il y a bien d'autres espèces de pêches

dont nous ne parlerons point, afin de ne pas nous écarter de notre plan. Les pêches (*mala persica*), qui font les délices de toutes les nations, sont très-saines lorsqu'on les cueille dans leur parfaite maturité; que la chair en est molle, succulente, d'une saveur agréable, & exhalant une odeur suave: on préfère les tardives aux précoces; les meilleures sont celles dont le noyau s'enlève aisément. Ainsi que les autres fruits d'été, les pêches nourrissent peu, & tiennent le ventre libre; dans certains estomacs, elles pourrissent aisément; il faut les manger nouvellement cueillies, attendu qu'elle conservent à peine pendant deux jours leur saveur propre & naturelle. Quoiqu'elles soient moins pernicieuses que les abricots, elles excitent quelquefois des tranchées, la diarrhée, & la dysenterie; on leur ôte ce qu'elles peuvent avoir de dangereux, en les mangeant avec du sucre, ou en les faisant cuire. Leur nom latin, *persica*, prouve assez qu'elles viennent originairement de la Perse; mais on peut douter qu'elles soient un poison dans ce pays comme on le croit communément.

*Reinette. Malus sativa, fructu rotundo, à viridi pallecente, acido-dulci, Inst. rei herb.*

*Pomme-rose. Malus sativa fructu orbiculato, adorato, Inst. rei herb.*

*Calville. Malus sativa fructu magno, intensivè rubente, viola odore, Inst. rei herb.*

*Pomme-d'api. Malus sativa, fructu splendide purpureo, Inst. rei herb.*

Nous passerons sous silence le nombre infini d'espèces différentes de pommes ; celles-ci sont les plus communes & les meilleures. Ces fruits (*pomma sive mala*) diffèrent beaucoup entr'eux, & par leur nature & par leurs degrés de bonté. On peut regarder comme les plus saines celles qui flattent également par leur odeur & par leur saveur ; il faut les choisir bien mûrs, douces, non véreuses, légèrement acides, ou vineuses, agréablement odorantes ; telles sont les reinettes : on s'abstiendra de manger celles qui sont insipides, acerbes, inodores ; elles fatiguent & inquiètent l'estomac, & causent des vents ; les pommes bien choisies donnent une nourriture légère, mais saine ; elles ne se digèrent pas aisément, parce que leur chair est compacte, & demande à être bien mâchée. Si l'on en mange en trop grande quantité, elles peuvent causer des palpitations & même le cochetmar : elles sont plus saines & plus agréables cuites, ou en compote, ou sous la forme de gelées : en

## DES ALIMENTS. 81

cet état, elles conviennent davantage aux estomacs foibles, & sont moins venteuses. Fruits.  
On fait peu de cas des pommes d'été; elles sont même nuisibles: on conserve long-temps celles d'hiver, jusqu'au printemps même; afin qu'elles puissent déposer leur âcreté naturelle, ou acquérir une parfaite maturité. Ajoutons qu'on tire des pommes écrasées & mises sous la pressoir, un suc qui, après avoir fermenté comme le vin, & déposé ses feces, prend le nom de cidre ou pommé; nous en parlerons dans l'article des boissons.

Poire muscate. *Pyrus sativa, fructu aestivo, parvo, racemoso, odoratissimo, Inst. rei herb.*

Muscat-robot. *Pyrus sativa, fructu aestivo turbinato, carne tenera saccharata, Inst. rei herb.*

Poire royale. *Pyrus sativa, fructu aestivo, globofo, sessili, ex albido flavescente, saccharato, odorato, Inst. rei herb.*

Bon-chrétien d'été. *Pyrus sativa, fructu aestivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido, odorato, Inst. rei herb.*

Beurré. *Pyrus sativa, fructu autumnali suavissimo, in ore liquecente, Inst. rei herb.*

Poire de neige ou doyenné. *Pyrus sa*

## § 2. T R A I T É

**Fruits.** *tiva* fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.

*Bon-chrétien d'hiver.* *Pyrus sativa* fructu brumali, magno, pyramidato, è flavo non nihil rubente, Inst. rei herb.

*Saint-Germain.* (la) *Pyrus sativa* fructu brumali longo, viridi flavescente, in ore liquescente, Inst. rei herb.

*Cresane.* (la) *Pyrus sativa* fructu brumali, sessili, è viridi flavescente maculato, utrinque umbiculato, in ore liquescente, Inst. rei herb.

Outre ces especes les plus estimées & les plus connues, les botanistes en comptent bien d'autres, mais très-inférieures, dont il nous paroît fort inutile de faire ici l'énumération. Les poires (*pyra*) ont, comme on fait, différents degrés de bonté, qui dépendent du climat, de l'exposition du sol, de la culture: on vante particulièrement celles qui sont bien mûres, & dont la chair est fondante; on fait moins de cas de celles qui sont insipides & inodores, acides, acerbes, dures & pierreuses. Les poires cuites valent mieux que les crues, & sont plus convenables aux estomacs foibles: confites avec le sucre, elles fournissent une nourriture très-agréable & salutaire; séchées au soleil, au four, elles sont de difficile digestion, & regar-

dées comme mauvais aliment. Nous remarquerons qu'on a cru mal-à-propos que les poires étoient nuisibles aux calculeux, par la raison que la plupart sont pierreuses; car outre que ces grains sablonneux sont absolument différens du calcul de la vessie, on sait que diverses substances pierreuses, telles que les coquilles d'œuf & d'escargot, la pierre judaïque, les yeux d'écrevilles, sont mis au nombre des lithontripiques.

Fruits.

Coignassier femelle. *Cydonia fructu oblongo, leviori*, *Inst. rei herb.* *Cotonea malus*, J. B.

Coignassier mâle. *Cydonia fructu brevior & rotundior*, *Inst. rei herb.*

Coignassier sauvage. *Cydonia angustifolia vulgaris*, *Inst. rei herb.*

Le coing (*malum cydonium*) passe, lorsqu'il est cru, pour un aliment grossier & désagréable; mais cuit, rôti, confit avec le sucre, le miel & le moût, c'est un aliment fort agréable, qui remédie aux crudités visqueuses, & qui ne le cede à aucune substance pour ranimer l'estomac. Les coings sont utiles contre le flux de ventre, les diabetes, & à ceux qui sont sujets aux hémorragies, dans le cas cependant où il est permis de l'arrêter; on dit même qu'ils donnent de la gaieté, & qu'ils empêchent les fumées du vin de

D 6



se porter à la tête : les confiseurs enfin  
 Fruits. les font entrer dans un grand nombre de  
 dragées, conserves, confitures, &c. On  
 en prépare un vin nommé *vinum cydonia-*  
*tum* ; très-estimé contre la foiblesse de  
 l'estomac. Nous ne parlerons pas ici des  
 autres vertus médicinales du coing ; nous  
 en avons fait mention ailleurs : mais il est  
 bon de remarquer que le coing, comme  
 tous les autres aliments astringents, mangé  
 avant le repas, rend le ventre moins lâ-  
 che, & que, pris au contraire après le re-  
 pas, il favorise la descente des aliments,  
 & empêche les rapports, resserrant l'ori-  
 fice supérieur de l'estomac.

Grenadier. *Malus punica sativa*, C. B.

P. *Malus punica sativa fructu dulci*, C.

E. P. *Malus punica sativa fructu medii*  
*quasi saporis*, C. B. P.

Les grenâtes (*mala granata*) sont aci-  
 des, doux, moyennement acides & dou-  
 ces à la fois, ou vineuses, & quelquefois  
 astringentes : on s'en fait rarement comme ali-  
 ment, quoique le suc de celles qui sont  
 douces sur-tout, soit agréable pour bien  
 des personnes : celles qui sont acides exci-  
 tent l'appétit, arrêtent le vomissement &  
 le flux de ventre ; mais elles agissent sur  
 les dents & le poulmon : les douces ont  
 une vertu tempérante, & font de quelque  
 utilité à ceux qui toussent. On emploie

## DES ALIMENTS. 85

souvent les unes & les autres pour calmer l'ardeur de la soif chez les malades ; il a été parlé ailleurs de leurs autres vertus médicinales. Fruits.

*Orange douce. Aurantium dulci medullâ vulgare, Ferr. Hesper. Inst. rei herb.*

*Orange amere. Aurantium acri medullâ vulgare, Ferr. Hesper. Inst. rei herb.*

Les oranges (*mala aurantia*) ainsi nommées à cause de leur couleur d'or, lorsqu'elles sont douces & bien mûres sont, chez les Chinois sur-tout, du nombre des aliments les plus agréables : coupées par tranches, & saupoudrées de sucre, après en avoir ôté l'écorce, elles se servent sur les tables ; elles se mangent aussi de toute autre manière : elles excitent l'appétit, appaisent la soif, modèrent l'effervescence du sang ; elles sont utiles aux scorbutiques, & sont de la classe des anti-putrides ; aussi les regarde-t-on comme très-salubres, lorsqu'elles sont bien choisies, & qu'on en prend avec modération ; autrement elles fatiguent l'estomac, troublent le ventre, & nuisent très-fort à ceux qui sont incommodés de la toux. Les oranges acides, ainsi que les autres espèces qui en approchent, sont mises au nombre des assaisonnements : on prépare avec ce suc, délayé dans l'eau & adouci

avec le sucre, une boisson très-agréable ;  
 Fruits. qu'on appelle *orangeade* ; leur écorce con-  
 fite est très-estimée & passe pour un bon  
 stomachique ; on fait aussi une conserve  
 de fleurs d'oranges qui rétablit les forces  
 de l'estomac, du cœur & du cerveau : on  
 reconnoît les mêmes vertus dans l'eau de  
 fleurs d'oranges, qu'il faut mettre au nom-  
 bre des assaisonnements les plus sains.

*Citronnier. Citreum vulgare, Ferr. Hesper. Infl. rei herb. Malus media, C. B. P.*

Les citrons (*mala citrea*) par leurs ver-  
 tus & par leur saveur, approchent beau-  
 coup des limons dont il sera parlé plus  
 loin ; c'est pourquoi ils sont également  
 destinés pour l'usage des tables, de la cui-  
 sine & de la médecine ; son écorce, qui  
 est fort épaisse, se confit avec le sucre,  
 & est du nombre de friandises recher-  
 chées ; elle ranime l'estomac, & aide la  
 digestion des aliments : on emploie prin-  
 cipalement à cet usage les especes de citron  
 connues sous le nom de *cédrot* & de *pon-  
 cire*. Tout le monde sait que le citron pi-  
 qué de cloux de girofle est un prophylac-  
 tique contre la contagion. Nous avons  
 parlé ailleurs de ses autres vertus médi-  
 cinales : il convient d'observer en passant,  
 que les limons, que nous renvoyons à  
 la classe des assaisonnements, diffèrent  
 peu des citrons ; ils ont seulement une

forme plus ronde, & l'écorce plus mince. —

*Palmier ou dattier. Palma dactylifera* Fruits.  
*major, vulgaris; Sloan. Jamaïc. Palma*  
*vulgaris, Park.*

Les dattes fraîches (*dactili*) fournissent une nourriture fort agréable aux Orientaux, & spécialement aux Africains; mais elle n'est pas sans danger, puisque l'usage habituel qu'en font ces peuples, les prive, ainsi qu'on nous l'assure, de leurs dents avant l'âge, & leur donne le scorbut; on ne doit pas regarder comme plus saines les dattes seches, telles qu'on nous les apporte; leur tiffure dure & épaisse les rend difficiles à digérer; il faut les choisir molles, humides, douces, ou d'une saveur agréable, & prendre garde qu'elles ne soient acides, ou rances: cependant on en mange avec modération, & rarement; car elles engendrent des flatuosités & des obstructions.

*Jujubier. Ziziphus. Dodon. Pempt. & Inst. rei herb. Zizipha sativa, J. B.*

Les jujubes (*jujuba*), qui ont exactement la forme des olives, & qui croissent dans les pays chauds & tempérés, paroissent rarement sur les tables; c'est une es-  
pece de friandise qu'on abandonne aux femmes & aux enfants: cependant leur saveur est assez agréable; elles fournissent un suc doux & légèrement nourrissant:

## §§ T R A I T É

elles procurent du soulagement dans l'affaiblissement de la trachée-artère, & appaisent l'ardeur d'urine; mais elles surchargent les estomacs foibles, & excitent les flatuosités. Nous avons parlé ailleurs de son usage en médecine.

Maronnier. *Castanea sativa*, C. B. P.

Châtaignier. *Castanea sylvestris*, que peculiariter *castanea*, C. B. P.

Les fruits de ces deux espèces d'arbres, dont les plus gros se nomment *marons*, & les plus petites *châtaignes*, ne diffèrent que par leur grosseur. Bouillis, rôtis, ou cuits sous la cendre chaude, ils passent pour un aliment agréable & salubre; ils font la nourriture des habitants de la campagne; on les sert sur les meilleures tables; les cuisiniers mêmes les mettent dans leurs ragoûts: il y en a qui pensent que les glands, dont se nourrissoient anciennement les hommes, ne sont autre chose que les châtaignes; mais outre qu'il est difficile qu'on ait confondu ces deux fruits, il est très-certain qu'en plusieurs lieux, chez les Espagnols, par exemple, & chez quelques nations des Alpes, il se trouve des glands bons à manger, qui ne le cèdent point aux châtaignes en faveur & en bonté; il y a même dans certaines contrées méridionales d'Espagne, & sur-tout dans le royaume de Grenade, des glands qui l'em-

portent par leur goût sur les meilleures  
avelines. Les châtaignes conviennent à ces Fruits.  
gens affamés & voraces, dont rien n'est  
capable d'appaiser la faim; autrement on  
a remarqué qu'on ne pouvoit en manger  
sans risque, sur-tout si l'on en prend jus-  
qu'à être rassasié. En effet, les estomacs  
foibles les digerent difficilement; elles  
occasionnent souvent des flatuosités; elles  
rendent souvent le ventre paresseux: elles  
doivent être interdites aux cachectiques  
& à ceux qui sont tourmentés de coliques  
néphrétiques, ou d'embaras dans les reins.  
On conserve long-temps les châtaignes  
dépouillées de leur écorce, afin d'en avoir  
en tout temps pour l'usage de la cui-  
sine; sechées & réduites en farine, on en  
fait du pain de mauvaise qualité, dont  
la digestion est difficile; aussi ne peut-il  
convenir qu'aux gens robustes & aux pay-  
sans; on en prépare en différents con-  
trées de l'Italie des especes de purées,  
ou bouillies fort agréables, mais qu'on a  
de la peine à digérer: on forme encore  
avec les châtaignes une espece de chocolat  
qui n'est point à mépriser; pour cela on  
met cuire les plus grosses châtaignes dans  
de l'eau-de-vie, afin de les dépouiller de  
leur écorce & de leur pellicule; on les  
laisse bouillir ensuite dans huit onces de  
lait: après avoir passé cette pulpe, on la

repose sur le feu pour y bouillir avec suffisante quantité de lait, du sucre, & un peu de cannelle; on agite enfin la liqueur avec la spatule à chocolat, afin de la rendre mousseuse: c'est un bon aliment pour les personnes foibles & convalescentes; il n'est pas moins avantageux à ceux qui sont phibisiques, & en consommation.

*Noyer. Nux juglans, sive regia, vulgaris, C. B. P.*

Les noix (*nucis*) se mangent vertes, ou mûres. Les cerneaux flattent le palais par leur douceur & leur faveur; mais ils fatiguent très-souvent l'estomac, & se digèrent avec difficulté: dans leur parfaite maturité, les noix sont bien moins agréables; c'est la nourriture des pauvres & des paysans. Si on la mêle avec d'autres aliments, & si on n'en mange pas trop, elles passent pour être saines, & pour exciter l'appétit: autrement la digestion s'en fait difficilement; elles nourrissent peu & donnent un mauvais chyle: elles nuisent à ceux qui sont tourmentés de toux & d'enrouement, aussi bien qu'aux personnes maigres, colériques & mélancoliques: souvent même elles occasionnent le mal de tête: les rances sont encore plus pernicieuses. Il n'en est pas ainsi des noix vertes, avant que leurs écales soient devenues ligneuses: confites avec le sucre, elles ont une faveur

## DES ALIMENTS.

91

très-agréable, & rétablissent les forces de l'estomac : si l'on en mange avec sobriété, elles ne sont nullement nuisibles : enfin, on tire des noix mûres une huile ordinairement désagréable, dont on se sert rarement en cuisine : son usage est presque restreint au mélange des couleurs pour les peintres, ou pour brûler. Cependant lorsqu'on veut la faire avec beaucoup de soin, elle ne le cède point à l'huile d'olives, tant pour les salades, que pour l'usage de la cuisine.

*Amandier. Amygdalus sativa fructu majori, C. B. P. Amygdalus dulcis putamine molliore, C. B. P. Amygdalus amara, C. B. P.*

Les amandes douces (*amygdala dulces*) sont également d'usage, & pour la cuisine, & pour la médecine; vertes, & avant leur parfaite maturité, elles se servent sur les meilleures tables; mûres, elles y paroissent fort rarement, si ce n'est en cérémonie : les unes & les autres se digerent difficilement, & peuvent engourdir l'estomac. Cependant elles nourrissent assez, elles engraisent même; car elles temperent l'acrimonie des humeurs, & conviennent aux personnes maigres, procurent le sommeil, & sont utiles dans les maladies des nerfs. Les confiseurs & les pâtisseries en font un très-grand usage.

Fruits.



—  
Fruits. broyées, ou écrasées avec du sucre & de l'eau-rose, on en fait des *massépains*. Ces gâteaux d'amandes, qu'on nomme *macarons*, sont un composé d'amandes, de fleur de farine, d'œufs & de sucre. Il n'y a personne qui ne connoisse les *amandes sucrées*, dont on forme des assiettes de desserts, & qu'on distribue principalement aux enfants : on estime beaucoup celles qu'on nomme *pralines*, lesquelles se préparent avec du sucre brûlé. Les amandes amères ont une vertu stomachique & anthelminthique; elles irritent cependant quelquefois les nerfs de l'estomac, aussi-bien que le ventricule des oiseaux & de quelques quadrupèdes. Les cuisiniers néanmoins, les confiseurs & les pâtissiers en font un grand usage, & les mets où elles entrent sont agréables. Nous nous sommes ailleurs assez étendus sur leurs vertus médicinales.

*Noisetier. Corylus sativa fructu albo minore, sive vulgaris, C. B. P. Corylus sativa fructu rotundo maximo, C. B. P.*

Les noisettes ou les avelines (*nucis avelanæ*), dont la saveur est agréable, & qu'on préfère aux amandes, donnent une nourriture douce, mais fort légère; elles appaisent l'âcreté des humeurs, quoiqu'on prétende qu'elles excitent à l'amour: elles se digèrent difficilement, fatiguent l'es-

## DES ALIMENTS. 93

comac, portent quelquefois à la tête, & irritent les nerfs, si l'on n'a pas soin de les bien broyer avec les dents, ou si l'on en mange trop. Elles se servent rarement sur les grandes tables : mais elles sont ordinairement les mets des gens de la campagne : celles qui sont nouvelles, & qui n'ont pas encore atteint leur maturité, passent pour avoir meilleur goût, & pour être plus saines ; mais la coction s'en fait encore plus lentement dans l'estomac.

*Pistachier. Pistachia peregrina fructu racemosa, seu Terebinthus indica Theoph. C. B. P.*

Les pistaches (*nucis pistachia*) fournissent un aliment fort agréable, & sont plus estimées que les amandes & les avelines ; si elles nourrissent peu, du moins elles ne font point de mal, pourvu qu'on soit attentif à les bien mâcher, & que les forces de l'estomac puissent les soutenir : elles sont utiles contre la toux & contre les affections des reins, lors sur-tout qu'on en mange avec sobriété ; mais leur usage excessif & habituel peut nuire à l'estomac, & exciter la céphalgie & le vertige. Ainsi que les amandes, on les recouvre de sucre, & on les mêle avec les autres dragées.

*Sorbier ou cormier. Sorbus fativa, C. B. P. Sorbus legitima, Clus.*

**Fruits.** Les cormes (*forba*), avant leur parfaite maturité, ou avant qu'elles aient acquis la mollesse qu'elles doivent avoir, sont si acerbes, que personne ne veut même y goûter; aussi sont-elles mises au nombre des mauvais aliments, & abandonnées aux paysans & aux pauvres: elles ont cependant une saveur assez agréable, si on les tient quelque temps suspendues en l'air, ou si on les mange bien mûres, ou molles; mais elles nourrissent peu: elles sont utiles à ceux dont le ventre est trop lâche; d'ailleurs on en fait peu de cas.

*Néflier. Mespilus germanica, folio laurino non serrato, C. B. P.*

*Azerolier. Mespilus apii folio laciniato C. B. P. Azarolus, Casal.*

Les nèfles (*mespila*) sont regardées comme un aliment de peu de valeur, désagréable, mal sain, & qui n'est connu que des pauvres, bien que dans leur maturité & molles, elles déposent en partie leur saveur acerbe; elles surchargent l'estomac, resserrent le ventre, & donnent un suc très épais, très-noisib'e dans la cachexie & dans les obstructions. Les azéroles (*azarola*), c'est-à-dire celles qu'on cultive dans les jardins, doivent être comptées parmi les aliments de peu de valeur & mal-sains: quant aux sauvages ou aux

## DES ALIMENTS. 95

Fruits de l'épine blanche (*oxiacantha*), elles sont abandonnées aux enfants & aux oiseaux; aussi faut-il les effacer de la liste des aliments. Fruits.

**Cornouiller.** *Cornus kortensis* mas. C. B. P.

Les cornes (*cornea*) sont de la grosseur d'une olive moyenne, & en ont la forme; leur saveur est un peu acide & astringente; elles ne peuvent convenir qu'aux estomacs très-robustes: on ne s'en sert guere comme aliment, à moins qu'on ne les mange avec du sucre. Au reste, elles ne plaisent qu'aux habitants de la campagne & au bas peuple, ou aux enfants avides & gourmands, qui en font très-souvent incommodés.

**Alizier.** *Prategus folio subrotundo serrato subtus incano*, *Inst. rei herb.* *Sorbus alpina*, J. B.

Le fruit de cet arbre qu'on trouve dans les lieux froids & montagneux, est acerbe lorsqu'on le cueille; mais gardé, il acquiert par la maturité de la mollesse, une odeur qui n'est pas désagréable; aussi les gens de la campagne en mangent, & le conservent même pour l'hiver, de même que les cornes; il n'est pas mal fait; il facilite même l'expectoration & calme la toux.

**Arbousier.** *Arbutus folio serrato*; C. B. P.

**Fruits.** Cet arbre des forêts, qui conserve sa vertu pendant l'hiver, de couleur d'écarlate, mais d'une douceur désagréable, est nauséabonde; il n'y a que les pauvres gens & ceux qui ne le connoissent pas qui osent en manger; car il trouble le ventre, & fournit un chyle de mauvaise qualité: ainsi il doit être effacé de la liste des aliments.

*Olivier d'Espagne. Olea fructu maximo, Inst. rei herb.*

*Olive picholine. Olea fructu oblongo minori, Inst. rei herb.*

Parmi les différentes especes d'arbres qui portent des olives bonnes à manger, nous ne ferons mention que de ces deux, qui sont les plus communes, & qui sont les meilleures du territoire d'Aix: on cueille les olives vertes, avant qu'elles aient acquis par la maturité une couleur brune ou noirâtre, & on les confit dans de la saumure ou autre liqueur appropriée: celles qui l'emportent sur les autres, se nomment *picholines*; il est à propos de donner en passant la maniere de les préparer, qui est peu connue. Vertes & bien choisies, on les fait macérer durant vingt-quatre heures dans une lessive de chaux vive & de cendres de bois de chêne: on les jette aussi dans de l'eau douce, que l'on renouvelle tous les jours, & où on

on les laisse pendant neuf jours & plus, jusqu'à ce qu'elles aient déposé leur amertume naturelle, & qu'elles soient devenues presque insipides: on les confit ensuite dans de la saumure ou eau salée, dans laquelle un œuf puisse surnager; elles ne sont bonnes à manger qu'au bout d'un mois: c'est alors qu'elles sont très-estimées des gourmands & des buveurs. De quelque manière qu'on prépare les olives, elles fournissent un mauvais aliment, parce que leur tiffure fibreuse les empêche d'être facilement digérées; étant par conséquent obligées de faire dans l'estomac un long séjour, elles prennent un caractère d'âcreté qui les rend nuisibles pour les personnes maigres, & pour ceux qui ont des chaleurs d'entrailles. Cependant elles excitent l'appétit, & conviennent quelquefois à ceux qui sont tourmentés de nausées & de crudités acides; mais le plus souvent elles entrent comme assaisonnement dans certains mets, selon le goût des personnes: on tire des olives mûres une huile dont on fait un grand usage dans les boutiques & dans les cuisines; lorsqu'elle est douce, nouvelle, & qu'elle n'a point passé par le feu, elle est fort saine; mais elle cesse de l'être, si elle n'a point ces qualités. Il en sera parlé plus amplement dans l'article des assaisonnements.

Tome IV.

E

*Carougiar. Siliqua edulis, C. B. P. Cæ-*  
*Fruits. ratoria. Dod. Pempt.*

Les carouges (*siliqua*) n'ayant qu'une faveur fade, méritent à peine d'être au nombre des aliments : souvent d'ailleurs ils nuisent à l'estomac ; ce qui fait qu'ils ne se trouvent guere employés que dans les boutiques, pour la composition d'un syrop béchique dont on fait un grand usage en Italie. Comme aliment, ils sont abandonnés aux pauvres & aux enfants, à moins qu'on ne les donne aux pourceaux pour les engraisser.

*Hêtre. Fagus, Dod. Pempt. & Inst. rei herb.*

Il y a long-temps qu'on a rayé de la liste des aliments les noix de hêtre, dont les premiers habitans de la terre se nourrissoient, ainsi que des glands de hêtre, avant qu'ils aient eu connoissance des fromentacées. Les noix de hêtre cependant ne déplaisent point au petit peuple & aux pauvres, dans le temps de disette ; si l'on en mange trop, elles causent, de même que l'ivraie, le vertige ; mais les laboureurs ne les emploient ordinairement qu'à engraisser les pourceaux & les autres animaux domestiques ; les loirs, les rats, les écureuils les aiment passionnément, aussi bien que les grives & autres petits oiseaux.

## DES ALIMENTS. 99

Raisin de Damas. *Vitis Damascena*, Fruits.  
Hort. reg. Paris.

Chasselas blanc. *Vitis uvâ peramplâ*,  
acinis albidis, dulcibus & durioribus, Inst.  
rei herb.

Chasselas noir. *Vitis uvâ peramplâ*,  
acinis nigricantibus & rubentibus, Inst.  
rei herb.

Courdelais. *Vitis uvâ peramplâ*, aci-  
nis ovatis albidis, Inst. rei herb.

Marroquin. *Vitis Africana duracina*,  
J. B.

Rognon de coq. *Vitis pergulana*, aci-  
nis prunorum magnitudine & formâ,  
C. B. P.

Muscat. *Vitis apiana*, C. B. P.

La ciouat. *Vitis lacinitatis foliis*. Cor-  
nut.

Raisin de Corinthe. *Vitis Corinthiaca*;  
sive *apyrina*, J. B.

Nous ne parlerons pas des autres espèces qui peuvent se rapporter à celles-ci ; cette énumération appartient à la botanique. Parmi les fruits d'automne qui se mangent, les raisins tiennent le premier rang ; lorsqu'ils sont bien mûrs, & d'une faveur agréable, ils nourrissent abondamment, étanchent la soif, engraisserent même ; ils se digèrent avec facilité, excepté cependant leurs pellicules, qui émoussent les forces de l'estomac, & qui se ren-





## T R A I T É

Rais presque comme on les a prises, de même que les pepins, que plusieurs ont raison de ne pas avaler. Les raisins sont bons pour les personnes maigres, & pour ceux dont le ventre est resserré, pourvu qu'ils soient mûrs, doux, & mangés avec modération; mais si l'on passe les bornes de la sobriété, ils troublent le ventre, causent des flatuosités & des rapports, mettent la bile en mouvement, excitent des diarrhées & autres flux de ventre. Ceux qui ne sont point mûrs, ou qui sont acerbés, nourrissent moins, donnent des tranchées, & resserrent le ventre. Conservés long-temps sur de la paille ou suspendus au plancher, les raisins acquièrent un certain degré de maturité, & perdent un peu de leur acide; ce qui les fait regarder comme plus sains: aussi en permet-on l'usage aux malades affoiblis. On vante beaucoup les raisins secs de Damas ou de Corinthe; ceux de Provence, de Languedoc & de Guienne, qu'on prépare en les plongeant dans l'eau chaude, ne leur sont pas inférieurs, lorsqu'ils sont bien choisis. Les uns & les autres fournissent un aliment assez bon: on préfère ceux qui sont gros & charnus, les maigres ne valent rien: les Italiens & les Provençaux les font entrer comme assaisonnement dans quelques-uns de leurs

ragouts. Au reste, on connoît les vertus des raisins secs contre la toux & l'enrouement; mais tout le monde ne fait pas qu'ils nuisent souvent aux bilieux, & qu'ils entretiennent l'ardeur du sang; qu'ils affectent les dents & les gencives, qu'ils disposent à la pourriture, & qu'ils causent quelquefois des fièvres vermicifuges. Nous parlerons ailleurs du vin, du sapa, du verjus, du vinaigre, &c.

Fruits.

*Fraisier. Fragaria vulgaris, C. B. P.*

Les fraises (*fraga*), à raison de leur faveur & de leur bonté, l'emportent de beaucoup sur les fruits du mûrier, de la ronce & de l'arboisier, desquels elles ont exactement la forme. Tout le monde regarde les fraises comme un fruit très-sain & très agréable: elles sont utiles aux jeunes gens, à ceux qui sont altérés, & aux colériques: elles peuvent cependant nuire aux estomacs foibles, à moins qu'on ne les mange avec du vin & du sucre; car elles se pourrissent quelquefois dans les premières voies qui sont dans une mauvaise disposition: on les mange seches avec du sucre, ou on les arrose avec de la crème, du vin, ou de l'eau. Nous observerons, d'après quelques gourmets, que les fraises des bois sont très-supérieures à celles des jardins, tant par la faveur, que par leur odeur.

*Framboisier. Rubus idaeus spinosus, C.*  
Fruits. B. P.

Quoique les framboises (*frambasæ*), ne soient pas du goût de tout le monde, elles sont cependant recherchées de quelques-uns, & méritent qu'on en fasse cas; aussi les sert-on sur les meilleures tables, pour y être mangées avec du sucre: elles étanchent parfaitement la soif, & on peut les permettre même pendant la fièvre: elles sont encore utiles aux scorbutiques; mais on doit en éviter l'excès. Aux framboises se rapportent les fruits peu estimés d'un arbruste désigné par les botanistes sous le nom de *rubus vulgaris fructu nigro, C. B. P.* (la ronce.) Ces fruits, qu'on appelle en français *mûres de renard* ou *de buisson*, & qui sont très connus des enfants voraces & des paysans, passent pour un aliment de peu de valeur & malsain, qu'on n'apporte point dans les villes.

*Groseiller blanc épineux. Grossularia fructu maximo hispido, margaritarum ferè colore, Ray. H. st. Ribes ramis aculeatis erectis, fructu hispido, Roy. Lugd. batav. Grossularia simplici acino, vel spinosa sylvestris, C. B. P. Ribes ramis aculeatis erectis, fructu glabro, Roy. Lugd. bat. Uva crispa, Dodon.*

Les fruits de ces deux espèces, qui sont connus sous le nom de *groseilles perlées*,

diffèrent beaucoup par leur forme & par leur saveur, des communes dont nous parlerons dans l'article qui suit. Lorsqu'elles sont mûres, jaunissantes, & presque transparentes, elles sont très agréables au goût, & contiennent un suc vineux : prises avec modération, elles rafraîchissent ; mais elles nourrissent peu, & paroissent rarement sur les tables délicates. Avant leur maturité, on en exprime un suc qui est préférable au verjus, & qui, comme lui, est employé dans les cuisines.

*Großeiller rouge & blanc des jardins, Ribes vulgaris acidus ruber, J. B. Grosfularia multiplici acino, non spinosa, hortensis, rubra (vel alba) sive Ribes, off. C. B. P.*

Les groseilles rouges & blanches (*grosfularia*) ne se mangent pas volontiers, à moins qu'on ne les saupoudre de sucre, à cause de leur extrême acidité, ou bien on en prépare une gelée très-agréable & connue de tout le monde. De quelque manière qu'on en fasse usage, elles dissipent l'ardeur de la soif, excitent l'appétit, fortifient l'estomac, temperent l'âcreté de la bile, préviennent la putridité, ou la corrigent ; elles sont encore utiles dans les maladies de la peau, & arrêtent le flux de ventre : mais les cachectiques, les mélancoliques, & ceux qui ont le

ventre resserré, doivent en user sobrement. On a parlé dans la matière médicale du groseiller à fruit noir, qu'on nomme *caffis*.

*Épine vinette. Berberis dumetorum, C. B. P. Spina acida, seu oxyacantha, Dodon.*

Les baies de cet arbrisseau, desquelles l'extrême acidité doit être tempérée avec le sucre, sont plus employées en médecine que dans les cuisines, à moins que ce ne soit comme assaisonnement. Si l'on en mange modérément, elles apaisent la soif, augmentent l'appétit, & arrêtent le vomissement; mais elles sont nuisibles aux tempéraments pituiteux, & dans les engorgements des viscères.

*Mayenne. Melongena fructu oblongo (vel incurvo), Inst. rei herb. Solanum pomiferum, J. B.*

Les fruits de ces deux espèces, lesquels ont la forme d'un concombre, entrent quelquefois, crus ou cuits, dans les salades; mais outre qu'ils sont du goût de très-peu de personnes, on les regarde comme mal-sains; ils troublent même quelquefois le cerveau, ce qui les a fait nommer par les anciens *mala insana* (*pommes qui rendent fou.*) Ainsi, quiconque veut conserver sa santé, doit s'abstenir de ces fruits, bien qu'on nous dise qu'ils soient

## DES ALIMENTS. 105

Un usage très-fréquent chez les Egyptiens, lesquels, peut être, diminuent leur qualité déléterer par une façon particulière de les assaisonner. Fruits.

*Pomme dorée ou pomme d'amour. Lycopersicon Galeni, Inst. rei herb. Solanum pomiferum fructu rotundo, striato, molli, C. B. P.*

On regarde comme un aliment de très-mauvaise qualité ce fruit, très-agréable d'ailleurs à la vue par sa forme & par sa couleur; aussi les personnes prudentes s'en interdisent-elles l'usage, quoique les Italiens ne craignent point d'en manger en salade, assaisonné d'huile, de sel & de poivre, comme les concombres: mais je ne crois pas qu'on trouve parmi nous quelqu'un qui ait la hardiesse d'en goûter, lors sur-tout qu'il aura senti l'odeur forte de la plante, qui rend ce fruit très-susp. &c.

*Ananas. Ananas Acostw, Commel. Hort. Cardus brasiliensis foliis aloës, C. B. P. Ananas aculeatus fructu pyramido, carne aurea, Inst. rei herb. Ananas aculeatus fructu conico, carne aurea, Pluk. Ananas lucidè virens, folio vix serrato, Dillen, Eltham. Ananas aculeatus, Pitta dictus, Plumer.*

On cultive chez nous cette plante d'Amérique qui, par sa figure, approche

beaucoup de l'arrichaut, & dont nous  
 rapportons les principales especes : on la  
 tient dans les serres vitrées, qu'on échauffe  
 avec le feu ; c'est le seul moyen de la con-  
 server l'hiver. Son fruit, qui ressemble  
 assez à la noix du pin, & qui égale quel-  
 quefois le melon en grosseur, est porté  
 au sommet de la tige : il est vert d'a-  
 bord ; mais en mûrissant, il prend une  
 couleur jaune, & acquiert une odeur très-  
 agréable, & une saveur un peu acide,  
 douce cependant, & presque vineuse.  
 Après en avoir ôté l'écorce, on le coupe  
 par tranches ; les personnes attentives les  
 laissent macérer dans le bon vin, afin de  
 leur ôter la qualité corrosive, dont on  
 n'a pas tort de soupçonner cet aliment.  
 En effet, il attaque souvent les dents,  
 rend les gencives sanguinolentes : d'ail-  
 leurs, si on laisse l'espace d'une demi-  
 ligne la lame d'un couteau dans sa chair,  
 on s'en retire insensiblement rongée ; ce  
 qui paroît annoncer la présence d'un suc  
 très-âcre : c'est donc avec raison qu'on  
 croit qu'il renferme quelque chose de vi-  
 rulent. La saveur de l'ananas, sans doute  
 trop vantée, est agréable, & approche,  
 suivant le goût de chacun, de celle du  
 melon, de la pêche, de l'abricot, de la  
 pomme de reinette, &c. De tout ce que  
 nous venons de dire, il résulte qu'on peut

douter de la salubrité de ce fruit, surtout dans nos contrées, quoi qu'en disent ceux qui font leurs délices des choses rares & chères. On nous apporte de l'Amérique l'ananas confit, & ce n'est pas un petit ornement pour les tables les plus somptueuses: mais son usage est-il absolument sans danger? c'est ce que l'expérience seule a droit de décider.

Fruits.







SECTION II.  
DES ANIMAUX.

LES QUADRUPÈDES.

**L** Quadrupèdes. **E** BŒUF (*bos*) tient le premier rang parmi les quadrupèdes domestiques. Tout le monde fait que cet animal coupé en est plus propre à être engraisé & pour le labour ; qu'il retient alors le nom de *bœuf*, & qu'il s'appelle *taureau*, lorsqu'il est entier. La chair de ce dernier est très-seche, d'une saveur désagréable, de difficile digestion, & n'est pas même du goût des payfans ; mais celle du bœuf, bouillie, ou préparée de toute autre manière par les cuisiniers, répare les forces & est placée parmi les meilleurs aliments, pourvu qu'elle soit de bonne qualité ; cependant les personnes grasses, & qui ne font point d'exercices, n'en doivent manger, & surtout de l'aloyau (*costa bubula*), qu'avec sobriété. Le bœuf salé ou séché à la fumée, fatigue l'estomac, fournit une mauvaise nourriture, qui convient à peine aux personnes les plus robustes, c'est-à-

dire, aux payfans, aux laboureurs, aux fossoyeurs, aux porte-faix, &c. La *vacche* (*vacca*) donne une chair de mauvaise qualité, dure & sans suc, principalement lorsqu'on la mène à la boucherie trop vieille; la cuisson la durcit plutôt qu'elle ne lattendrit: aussi cette viande est absolument abandonnée aux gens de la campagne & aux pauvres. On fait grand cas du *veau* (*vitulus*), dont la chair est très-agréable & très-salubre; rôtie, bouillie, ou préparée de telle manière qu'on voudra, c'est une excellente nourriture: elle lâche le ventre, convient aux personnes foibles, sédentaires, & affectées de la poitrine: le *veau de lait*, celui de deux mois sur-tout, est préféré avec raison à celui qu'on a sévré; le veau enfin, est sans contredit un aliment des plus estimés, pourvu qu'il soit de bonne qualité. La chair de *buffle* (*bubalina caro*), dont on fait usage chez quelques peuples orientaux, & dans quelques cantons de l'Italie, approche beaucoup de celle de la vacche: elle ne paroît point sur les tables bien servies, à cause de sa saveur fade & du suc grossier qu'elle contient: on la laisse toute entière aux payfans, aux porte-faix, aux fossoyeurs, & à tous les gens qui vaquent à des travaux rudes & pénibles.

Le *mouton* (*vervex*), est ainsi ap-

— Quant drape- des. pellé pour le distinguer du *belier* (*aries*) destiné à la propagation de l'espece; on met la chair du mouton parmi les aliments les plus exquis; c'est aussi un des plus communs; il paroît convenir à tout le monde, de quelque maniere qu'il soit apprêté, bouilli, grillé, rôti: de toutes les viandes du même genre, c'est celle qui est la plus propre, dit *Sanctorius*, à favoriser la transpiration. Quant à la chair du *belier*, elle est absolument bannie de la table des habitants des villes, à cause de sa dureté, de son odeur forte, & de sa saveur vireuse: elle ne sert guere de nourriture qu'aux payfans & aux pauvres gens. La chair de *brebis* (*caro ovilla*), qu'on ne sert point sur les tables délicates, n'est ni plus salubre, ni d'un meilleur goût; mais on regarde comme un mets excellent la chair d'*agneau* (*caro agnina*), qui fournit un suc doux & de bonne qualité; elle est cependant nuisible aux estomacs foibles, & lâche fort souvent le ventre, sur-tout si l'on en mange en trop grande quantité: enfin les personnes pituiteuses, & les flegmatiques, doivent s'en abstenir.

Le *porc* (*sus*), cet animal domestique, immonde, qui se nourrit d'ordure, & se vautre dans la boue, & qu'on coupe pour l'engraisser, fournit, outre le lard,

## DES ALIMENTS. III

dont les cuisiniers ne sauroient se passer, —  
 une chair très-agréable au goût : on fait <sup>Qua-</sup>  
 avec ses entrailles différents mets ; ses in- <sup>drupe-</sup>  
 testins servent d'enveloppe à quantité de <sup>des.</sup>  
 préparations, qui sont estimées comme de  
 friands morceaux. La chair de porc, plus  
 dense, & plus ferme que les autres, &  
 d'un excellent goût d'ailleurs, procure une  
 nourriture à ceux qui vaquent à des tra-  
 vaux rudes ; mais il faut en manger avec  
 sobriété, autrement elle devient plus nu-  
 sible qu'utile ; car la digestion n'en est  
 pas aisée ; elle fatigue d'ailleurs l'estomac,  
 & diminue la transpiration : l'usage en  
 doit être interdit à ceux qui sont tour-  
 mentés de douleurs de goutte, ou de né-  
 phrétique, ainsi qu'à ceux qui sont sujets  
 aux fièvres putrides, ou aux affections cu-  
 tanées. On a coutume de saler & de faire  
 macérer à la fumée la chair de pourceau,  
 ainsi que celle de bœuf : tout le monde  
 connoît les *jambons (petasones)*, qui for-  
 moient autrefois une partie du service des  
 tables pour aiguïser l'appétit : bien qu'on  
 les mette au rang des mets les plus friands,  
 il n'y a cependant rien de si mal-sain pour  
 les personnes maigres, pour les tempéra-  
 ments chauds, ainsi que pour ceux qui ont  
 une disposition au scorbut, à la pierre,  
 à la goutte, à l'asthme, &c... Il en faut  
 dire autant des *saucissons (agumenta)*.

— & des autres préparations de ce genre ;  
 Qu'a- si vantés par les gourmands , & si agréa-  
 drope- bles à tout le monde ; ils ne conviennent  
 des. qu'à ceux qui jouissent d'une santé &  
 d'une constitution robuste ; les autres n'en  
 usent pas impunément , puisque les vian-  
 des spécifiquement pesantes ne sont point  
 saines , quoique l'art de cuisiner sache  
 les rendre agréables au goût : on n'a pas  
 moins de reproches à faire au lard , dont  
 on se sert comme d'assaisonnement pour  
 rendre les mets plus gras & plus succu-  
 lents : je ne dis rien du lard rance , parce  
 que personne n'ignore combien il est per-  
 nicieux. A l'égard des cochons de lait  
 ( *porcelli lactenses* ) , qu'on met sur les  
 tables les plus recherchées , ils surchar-  
 gent l'estomac : l'on convient généralement  
 qu'ils fournissent une nourriture mal-saine.

Le sanglier ( *aper* ) n'est autre chose  
 qu'un porc sauvage , dont la chair appro-  
 che de celle du cochon domestique. La  
 chair du sanglier est cependant moins esti-  
 mée , parce qu'elle est plus dense , plus  
 sèche , plus dure , & de mauvaise qualité :  
 bien qu'on la préfère à celle du cerf ( *caro-  
 cervina* ) , elle ne convient néanmoins  
 qu'aux gens robustes , & qui s'exercent à  
 des travaux pénibles ; les personnes fai-  
 bles , délicates , comme ceux qui mènent  
 une vie sédentaire , doivent donc s'en

abstenir, à cause des humeurs grossières qu'elle engendre, lors sur-tout que le sanglier est vieux; ce qui doit s'entendre également de la chair de la laie (*scrophula sylvestris*). Quant au marcastin (*porcellus sylvaticus*), sa chair est tendre & plus agréable; on le sert comme un morceau friand sur la table des grands, quoique les médecins en défendent l'usage, comme d'un mauvais aliment; & l'expérience a fait voir plusieurs fois que c'étoit avec raison.

Le lievre (*lepus*) & le levrant principalement (*lepusculus*), tiennent le premier rang parmi les animaux sauvages, bons à manger; aussi les voit-on souvent sur les tables délicates & bien servies: leur chair cependant fournit un aliment fort équivoque. Le levrant se mange ordinairement rôti; le lievre se sert apprêté de différentes façons par les cuisiniers & les pâtissiers. Leur chair, quoique très-agréable au goût, ne convient point à ceux qui sont lents & pesants, qui ont de la disposition au sommeil, ou menent une vie oisive: elle ne convient pas davantage aux cachectiques & aux mélancoliques, parce qu'elle donne un suc trop épais; ce qui regarde spécialement le vieux lievre, dont on fait généralement peu de cas, si ce n'est pour être mis en pâté.

— *Le lapin (cuniculus)*, par sa forme, ressemble assez au lievre; mais il en differe beaucoup par sa saveur; les fiands en font cas: rôti, en pâté, ou apprêté de toute autre maniere, il est servi sur les meilleures tables, car sa chair qui est blanche, tendre, & d'un goût très agréable, ne le cede point, sur-tout l'hiver, à celle du lievre; elle passe même pour être plus saine: ce qui doit s'entendre cependant du lapin jeune, & qui habite les pays montagneux: celui qu'on nourrit dans les garennes lui est fort inférieur & n'est nullement estimé de ceux qui aiment la bonne chere.

*Le bouc (hircus)* & la *chevre (capra)* ont une chair dure & seche, que l'estomac digere mal; aussi est elle regardée comme un mauvais aliment qu'on abandonne au peuple; mais le bouc coupé & engrassé ensuite, fournit une viande plus salubre, & qui vaut mieux que celle de brebis. Le *chevreau (hædus)* qui est gras, & de bon goût, ne le cede point à l'agneau: on le mange rôti; il va de pair avec les autres animaux quadrupedes par sa bonté, sur-tout au printemps, & avant qu'on l'ait sevré.

*Le chevreuil (capreus)* & la *chevrette (caprea)*: le mâle, par sa forme & son bois rameux, ressemble assez au cerf,

## DES ALIMENTS. 115

mais il est beaucoup moins grand. La chair du chevreuil est d'une faveur agréable & d'un bon suc; à ce titre, elle est préférable à celle des autres bêtes fauves: on fait que son faon, dont les chasseurs font beaucoup de cas, est très-tendre, très-délicat, & aisé à digérer. On mange également la chair du *chamois* (*rupicapra*), & du *daim* (*dama*), qui cependant vaut moins, & n'est guère du goût que des chasseurs; elle ne diffère pas beaucoup de celle du bouc, quoiqu'elle soit un peu plus délicate.

Le *cerf* (*cervus*), dont la femelle qui se nomme *biche* (*cerva*), n'a point de bois, fournit pour les grands & pour les chasseurs un aliment agréable; pourvu néanmoins que l'animal soit jeune: en effet, la chair des vieux cerfs est dure, grossière & de difficile digestion: elle engendre un suc de mauvaise qualité: les vieillards, les personnes foibles & les mélancoliques doivent s'en abstenir. Mais le faon donne une viande humectante, tendre, de bon goût & salubre; il se sert sur la table des riches & des grands, dont il fait les délices & l'ornement. Personne n'ignore qu'on prépare avec la corne de cerf une gelée d'usage en médecine.

L'*ours* (*ursus*), ainsi que la femelle, est mis au nombre des aliments chez quel-

Quadrupèdes.



Quadrupèdes. — ques peuples septentrionaux, de même que parmi les Suisses, les Savoyards, & les habitants des Alpes, qui s'occupent de la chasse : ceux qui y sont accoutumés, en trouvent la chair agréable ; elle n'est cependant pas du goût des friands, qui la regardent comme mauvaise & peu saine, résistant à l'action de l'estomac, & formant un chyle grossier ; mais on dit que la chair de leurs petits est plus savoureuse, plus délicate, & de meilleur suc, ce qui paroît assez vraisemblable.

Aux quadrupèdes domestiques il est à propos d'ajouter le chameau (*camelus*), le cheval (*equus*), l'âne (*asinus*), le chien (*canis*), le chat (*felis*), desquels on peut manger la chair, lorsque la nécessité y oblige. En effet, on dit que celle de chameau, qui est d'une saveur agréable pour les peuples orientaux, & dont mangent fréquemment les Arabes & les Africains, fournit un suc louable : cependant, comme elle est dense & compacte, elle se digère difficilement ; ainsi elle ne paroît convenir qu'aux estomacs forts & robustes. La chair de cheval, dont faisoient autrefois leur nourriture les Sarmates, les Scythes & les Geres, connus aujourd'hui sous le nom de Tartares, passe pour un mauvais aliment : on ne la mange pas dans nos contrées, excepté dans les

## DES ALIMENTS. 117

villes assiégées, & dans les temps de famine. La chair d'*âne* est inférieure à celle de cheval, & détestée de tout le monde; sa faveur est désagréable, & la digestion s'en fait mal; il faut donc en rejeter absolument l'usage, à moins qu'on n'y soit forcé par la disette des vivres, & par une grande famine; ce que les voyageurs attestent arriver fréquemment en Egypte. L'usage de la chair du *chien* n'est pas plus sûr: on dit cependant que les Chinois en mangent, & qu'ils l'exposent en vente dans les marchés; sa faveur désagréable est cause qu'on la rejette généralement en Europe, & qu'on ne la mange que dans la nécessité la plus urgente: il n'en est cependant pas de même de la chair des chiens coupés, qui est estimée chez quelques nations. Celle du *chat* vaut mieux; sa faveur est plus agréable; il y en a même qui prétendent qu'elle approche de celle du lièvre; de sorte qu'on en mange en plusieurs endroits de France, d'Espagne, & d'Italie, sans y être forcé par la famine. Les anciens ne méprisoient pas la chair des animaux dont nous venons de parler, bien que d'une qualité fort médiocre, puisqu'*Hippocrate* disserte sur la chair des chiens, des renards, des chevaux, &c. On peut enfin ajouter à la classe des bêtes sauvages, le *renard* (*vulpes*),

la martre (*martes*), l'écureuil (*sciurus*),  
 le bléreau (*meles*), le hérisson (*echi-  
 nus*), quelques especes de rats, & autres  
 animaux semblables, dont on a coutume  
 de manger, suivant les occasions, & dans  
 les nécessités pressantes. Les frugivores,  
 tels que l'écureuil, le bléreau, &c. sont  
 les plus salubres & de meilleur goût; &  
 on les sert même par choix sur quelques  
 tables.

Outre la chair musculaire des quadru-  
 pedes, on mange encore différentes par-  
 ties, savoir, le foie & la rate, l'esto-  
 mac & les intestins, les reins & les glandes,  
 le cœur & les poumons, la langue  
 & les extrémités, le cerveau & la moelle,  
 la graisse & le sang. Nous allons nous  
 arrêter un moment sur chacun de ces  
 objets.

Le foie est en général difficile à digé-  
 rer, fournit un suc louable, mais gros-  
 sier: cependant pour juger de son degré  
 de bonté, il faut avoir égard à l'espece,  
 à l'âge, à la nourriture. Le foie des jeu-  
 nes animaux, qu'on a mis paître dans  
 d'excellents pâturages, est regardé avec  
 raison comme le meilleur: on vante d'ail-  
 leurs extrêmement celui de quelques oi-  
 seaux, ainsi que celui du veau, de l'a-  
 gneau, du cochon, &c. La rate, à cause  
 de sa substance spongieuse & fongueuse,

## DES ALIMENTS. 119

est un mauvais aliment, d'une saveur désagréable, & qui se digere fort difficilement : aussi est il banni des bonnes tables. Ceux qui ont l'estomac foible, ou des obstructions, doivent s'abstenir du foie & de la rate, qui ne peuvent être d'ailleurs pour les autres qu'un aliment mal-sain.

L'estomac & les intestins, de même que les autres parties membraneuses, telles que l'épiploon, le mésentère, &c. ne sont nullement estimés par les médecins, parce qu'ils donnent une nourriture grossière & glutineuse, laquelle convient seulement à ceux qui sont très-robustes, & qui vaquent à des travaux rudes : on fait avec les intestins diverses préparations, telles que *boudins*, *saucisses*, *andouilles*, *cervelas*, &c. mets communs à toutes les tables ; & qui, étant assaisonnés de sel, de poivre & d'aromates, se digerent avec peine ; qui d'ailleurs fournissent un suc trop épais, âcre & de mauvaise qualité : ainsi l'usage doit en être défendu aux personnes délicates, aux valétudinaires, & à ceux qui sont menacés d'obstructions.

Les reins & les glandes, dont la substance est dense & dure, se digerent difficilement ; ils fournissent un suc épais & de médiocre qualité, lors sur-tout qu'ils sont tirés d'un animal fort vieux.

Quadrupèdes. Quelques glandes néanmoins d'un tissu plus lâche, sont plus tendres, plus aisées à digérer, & peuvent même passer pour de bons aliments.

Le cœur, dont la substance est fibreuse, compacte & dure, s'il est tiré sur-tout de vieux animaux, résiste long-temps à l'action de l'estomac; il donne un suc épais, difficile à digérer, quoiqu'il soit d'ailleurs très-nourissant. Il n'en est pas de même du poumon, dont le tissu mou & fongueux se dissout facilement dans l'estomac, mais il nourrit peu: on estime les poumons de veau & d'agneau, pourvu cependant qu'ils ne soient pas trop chargés d'assaisonnements. Les gourmands font grand cas du poumon de porc; mais la digestion n'en est pas facile, & il ne fournit pas un suc louable.

La langue ainsi que le cœur, à raison de sa substance dense & fibreuse, résiste long-temps à l'action des forces digestives, & fatigue les estomacs foibles; on préfère aux autres langues celles de mouton, de veau, de chevreau; celle de bœuf se sale, & peut se garder toute l'année; c'est un mets agréable pour les buveurs: mais il est peu sain.

Il faut mettre au nombre des aliments pernicieux les extrémités des quadrupèdes, dans lesquelles il n'y a point de sang

fang, & qui sont composées de ligaments, de tendons & de membranes; le suc lent & épais qu'elles renferment les rend nuisibles aux mélancoliques & à ceux qui sont menacés d'obstructions. Les personnes délicates & foibles doivent aussi s'abstenir de cette espèce de nourriture, qui est d'ailleurs insipide, à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements ordinairement mal sains: mais on prépare avec ces parties des gelées agréables, qu'on permet aux malades même.

La *cervelle* est un mets peu estimé & insipide, on la digère difficilement, & il paroît qu'à raison de sa viscosité, elle s'attache aux parois de l'estomac: on préfère au reste celle de veau, d'agneau, de mouton, de porc & de lievre. On peut manger sans inconvénient la *moelle* des os, pourvu que ce soit avec sobriété: on dit même qu'elle est de quelque secours aux scorbutiques qui sentent une crépitation dans les os: mais si l'on en prend outre mesure, elle fatigue l'estomac, & excite des nausées.

La *graisse* est plutôt réservée pour servir d'assaisonnement naturel aux chairs, que pour servir d'aliment: elle est fort agréable au goût, lorsqu'on mange avec modération celle qui est attachée à la viande; autrement, ainsi que la moelle, elle

se digere avec difficulté, cause des nau-  
 fées, & diminue l'appétit. Les colériques  
 & ceux qui sont d'un tempérament chaud,  
 doivent s'interdire les viandes trop grasses.  
 Tout le monde sait que les sain-doux, lorsqu'ils  
 sont devenus rances, sont pernicieux, & qu'ils  
 causent des rapports nidoreux; on n'ignore pas  
 non plus qu'ainsi que le *lard*, ils sont partie des  
 assaisonnements. Le *sang* enfin, de quelque  
 maniere qu'il soit préparé, est un mauvais  
 traitement qui se digere difficilement; il en  
 faut dire autant de celui du porc dont on fait  
 le boudin, mais si estimé des personnes voraces,  
 gourmandes ou imprudentes, puisque pour être  
 digéré, il a besoin d'un estomac des plus  
 robustes. Nous ne dirons rien du lait, parce  
 que nous en avons parlé dans l'article des  
 adoucissans, & qu'il entre plus naturellement  
 parmi les boissons, qui termineront ce traité.

---

### L E S O I S E A U X.

**L**E COQ de nos pays (*gallus*), & la poule (*gallina*) tiennent, avec raison, le premier rang parmi les oiseaux domestiques, puisqu'ils sont d'un usage très-fréquent, non-seulement à cause de l'excellence de leur chair & des bouillons

restaurants qu'on en prépare, mais encore à cause des œufs, qui fournissent un aliment qui, pour être très-commun, n'en est pas moins estimé. La chair de ces oiseaux, encore jeunes & engraisés, passe pour excellente, & donne une nourriture douce & salutaire à ceux qui sont en consommation, aux personnes incommodées de toux habituelle, & aux convalescents. Il n'en est pas de même de celle des oiseaux trop vieux & trop lubriques; elle est dense, dure, trop sèche pour être aisément mangée & broyée sous les dents, & elle se digère avec peine; c'est cependant un assez bon aliment, lorsqu'on est parvenu à l'attendrir par le temps & une cuisson convenable. Le *chapon* (*capo*), ou coq coupé, se met, à juste titre, au nombre des mets les plus exquis: sa chair est de facile digestion; elle fournit un suc louable, nourrit parfaitement jusqu'à donner de l'embonpoint: on en estime beaucoup le foie, qui l'emporte infiniment sur celui du veau. Après le chapon vient le *poulet* [*pullus gallinaceus*], celui de trois mois sur tout, & qu'on a engraisé; sa chair, qui est fort tendre, se digère très-promptement, & fournit un suc des plus doux: c'est l'aliment familier des personnes foibles & valétudinaires; il n'est pas moins du goût



de ceux qui se portent bien, & même des  
Oiseaux gourmets.

*Les œufs de poule ( ova gallinacea )* l'emportent sur les autres ; savoir, sur ceux de faisans, de dindes, de paons, d'oies, & sur tous ceux enfin qui se mangent. Les œufs d'autruche, dont les Africains font leur nourriture, sont les moins de tous ; ils n'appartiennent pas à notre objet, non plus que ceux de tortue si vantés chez les Américains. Personne n'ignore combien sont estimés des grands & du peuple les œufs frais, qui se mangent à la mouillette, ou qui se prennent en les humant : c'est une excellente nourriture pour les convalescents ; pour ceux qui sont tourmentés de crudités acides, pour les vieillards, pour les enfants, pour tout le monde en un mot ; car ils contiennent ce qu'une lymphe transparente & gélatineuse a de mieux préparé, à laquelle on donne le nom de *blanc* [ *albumen* ], & qui constitue la matière prochaine de la nutrition. A l'égard du jaune, c'est une substance grasse & fort douce, qui donne une nourriture très-salubre : cependant elle paroît favoriser la génération de la bile, & être par conséquent peu convenable aux tempéramens bilieux, de même qu'à ceux qui sont portés à l'amour : les œufs mollets ou cuits en consistance de

miel, passent pour avoir plus de faveur, & sont également nourrissans : les œufs durs, & qu'on a fait cuire par une longue ébullition, fortifient l'estomac, resserrent le ventre, & arrêtent l'hémorragie. On ne connoît point d'aliment plus commun que les œufs ; on ne finiroit point si l'on vouloit faire l'énumération des différens mets que préparent avec les œufs les cuisiniers, les pâtissiers, les confiseurs, &c. &c. Ce que nous venons de dire des œufs, doit s'entendre de ceux qui sont frais ; car ceux qui sont vi-ux, ou à demi-pourris, sont regardés avec raison comme très-pernicieux, & rejetés comme de mauvais aliments. On n'ignore pas enfin que c'est avec les œufs & la farine que les cuisiniers font la liaison des ragouts de viandes & de poissons, qui sont les délices des personnes les plus friands.

§ La pintade (*gallus & gallina guineensis*) approche de la taille du chapon. Il n'y a pas encore long-temps qu'on élève parmi nous cet excellent oiseau, dont la chair se digere aisément, & qui fournit une très-bonne nourriture ; il ne le cede point en faveur aux oiseaux du même genre, ni même au chapon : aussi est-il servi sur les tables les plus recherchées ;

c'est le mets désiré des gourmands & des Oiseaux plus friands.

*Coq & poule d'Inde* [ *gallus & gallina indica.* ] On met au nombre des meilleurs aliments cet oiseau domestique, qui, quoiqu'étranger, est aujourd'hui très commun parmi nous. Sa chair est de bon goût & de facile digestion, pourvu cependant que l'oiseau soit jeune, & tué depuis quelques jours, avant que de le servir sur table; il est du goût de tout le monde; sa chair convient à toutes sortes de personnes, & fournit une nourriture excellente. Ainsi que les autres animaux, le coq d'Inde trop vieux a une chair dure, sèche, & qui se digère avec difficulté; mais toutes choses égales, la femelle est réputée avoir plus de saveur & de délicatesse.

*Le paon* [ *pavo vel avis Junonis* ], le plus beau des oiseaux, est rarement sacrifié sous le couteau du cuisinier pour être servi sur les tables, à moins que ce ne soit pour paroître dans des festins magnifiques & somptueux; il approche du coq d'Inde par son excellence & son bon goût; quelques-uns même regardent la chair du paon comme un manger plus délicat; ce qui doit s'entendre de celui qui est jeune & engraisé: autrement la chair est dure, fibreuse, difficile à digérer. Les anciens

Romains en faisoient leurs délices ; cette ———  
 estime étoit-elle fondée sur la rareté, la Oiseaux  
 beauté, l'élégance de cet oiseau ; c'est  
 ce dont on peut douter. Enfin, il n'est  
 pas hors de propos d'observer que la chair  
 de paon se conserve plus long-temps qu'au-  
 cune autre.

*Le faisan* [ *phasianus*, sive *gallus syl-  
 vestris* ] a été autrefois apporté de la  
 Colchide, aujourd'hui la Mingrelie en  
 Europe : le mâle est de la grandeur de no-  
 tre coq domestique ; il l'emporte en bonté  
 sur tous les oiseaux du genre des poules ;  
 sa faveur le fait mettre par les friands au-  
 dessus de ce qu'il y a de plus délicat ; ils  
 ne tarissent pas sur les éloges qu'ils lui  
 donnent : sa chair est aisée à digérer :  
 elle fournit un excellent suc, qui nour-  
 rit très-bien. Aussi ce mets exquis, qui n'a  
 peut-être pas d'égal, convient-il sur-tout  
 aux personnes foibles, & même aux con-  
 valescents.

*Le faisan de montagne* [ *urogallus*,  
 vel *phasianus montanus* ] est plus haut que  
 le précédent, mais il lui est inférieur en  
 bonté : on le sert cependant sur les meil-  
 leurs tables, quoiqu'il égale à peine en  
 faveur & en délicatesse le coq d'Inde : sa  
 chair en effet, est un peu sèche & dure,  
 ce qui la rend de difficile digestion : elle

est pourtant d'une saveur agréable & d'un bon suc.

Oiseaux

*La perdrix [ perdix ]* : l'une, comme on fait, est rouge; on la regarde comme un manger délicieux: l'autre est grise; elle est inférieure à la première en saveur & en bonté. La perdrix tient le premier rang parmi les morceaux les plus friands: elle fait l'ornement des plus grandes tables. La chair des perdreaux est tendre, & d'un goût excellent: elle donne un très-bon suc: la perdrix de cinq à six mois est également estimée; il n'en est pas ainsi des vieilles: elles surchargent l'estomac des personnes foibles & des convalescents; elles nourrissent cependant beaucoup. Les jeunes perdrix se mangent rôties, & arrosées du suc d'orange: les cuisiniers mettent les plus vieilles en ragoût, ou en pâté; préparées de l'une ou de l'autre manière, elles se mangent avec délices, & rassasient parfaitement.

*Le francolin [ attagena ]*, qui se trouve auprès du champ d'Hercule [ *la craie* ] aux environs d'Arles, & qu'on nomme dans le pays *grandoulo*, est plus grand que la perdrix: sa chair est blanche, tendre, d'un goût excellent, facile à digérer, & fournissant un très-bon suc; il est plus rare que la perdrix, mais plus estimé, & fait l'ornement des repas splendides. La

*gallinotta*, des bois, [*attagen*, *Gestn.* vel *Oiseaux*]  
*gallina corylorum*, *Aldrovand.*] en ap-  
 proché : on la trouve fréquemment au pied  
 des Alpes ; dans les endroits principale-  
 ment où croissent abondamment le cou-  
 drier & la ronce : elle est à peu près de  
 la taille de la poule ; comme elle va pres-  
 que de pair pour la saveur avec la perdrix  
 & le faisan, on la met avec raison au  
 nombre des oiseaux les plus exquis.

Les pigeons [*columbi* & *columba*],  
 tant mâles que femelles, ont place parmi  
 les meilleurs aliments ; mais ils sont bien  
 inférieurs aux poules & aux poulets. La  
 chair de pigeon, quoique très-savoureu-  
 se, a quelque chose de dur & de sec ; plus  
 molle que tendre, elle se digère difficile-  
 ment, & fournit un suc fort chaud, nu-  
 sible aux jeunes gens, aux personnes  
 maigres, & à ceux qui sont d'un tem-  
 pérément bilieux ; ce qui doit principa-  
 lement s'entendre des vieux pigeons ; les  
 jeunes en effet causent moins de mal ;  
 mais cette nourriture est rarement salu-  
 taire. Les pigeonneaux [*pipiones*, vel  
*pulli columbini*] sont plus tendres & plus  
 aisés à digérer ; mais ils sont plus esti-  
 més qu'ils ne le méritent par quelques  
 gourmets.

Le pigeon ramier [*palumbus* & *pa-  
 lumba*] doit se rapporter au genre des pi-

**Oiseaux** geons sauvages. Cet oiseau est estimé, & se sert sur les meilleures tables, avec les mets les plus friands : cependant il est inférieur à la perdrix en ce que sa chair est un peu sèche & dure, & qu'elle ne se dissout pas aisément dans l'estomac ; mais à raison de sa saveur fort agréable, elle passe pour salubre, c'est par-là que le pigeon ramier l'emporte sur celui des champs.

*La tourterelle [turtur]* qui est aussi un oiseau du genre des pigeons sauvages, n'est point à mépriser, soit à raison de son goût, soit à raison de sa salubrité ; sa chair même va de pair, pour la bonté avec celle des oiseaux congénères ; peut-être même se digère-t-elle plus facilement. Au reste, il paroît constant que les pigeons domestiques sont une nourriture très-salubre ; mais que les sauvages en donnent une plus sèche & plus chaude, bien que plus agréable au jugement de nos gourmets.

*Le vanneau [vanellus]* est un oiseau de la taille du pigeon ; son plumage est agréable, & sa tête ornée d'un panache, ou huppe ; il habite auprès des eaux, à cause des vers qui sont sa nourriture ordinaire. On le sert sur les tables les plus délicates, parce que sa chair est tendre & facile à digérer, qu'elle est d'une saveur

agréable & d'un bon suc. il y a des personnes qui prétendent que le vanneau l'emporte sur le pluvier par l'excellence de sa chair ; mais ceux qui savent juger des bons morceaux, sont d'un sentiment tout différent.

Oiseaux

Le pluvier (*pluvialis*), de même que le vanneau dont il paroît être congénère, & qui est de la même grandeur, habite aussi le long des lacs & des fleuves. Cet oiseau se sert sur les meilleures tables ; ce n'est pas sans raison, puisque sa chair est tendre & d'un très-bon goût : en sorte qu'on le met au nombre des morceaux friands. Nous observerons qu'il y a plusieurs espèces de pluviers, parmi lesquels on préfère principalement, tant à raison de sa saveur, que de sa délicatesse, celui qui est d'une couleur cendrée, marqué de taches d'or.

La bécasse [*rusticola*], est regardée par beaucoup de personnes comme un mets des plus agréables & des plus savoureux ; elle va presque de pair avec la perdrix & le francolin. Sa chair fait les délices de ceux qui aiment la bonne chère ; ils mangent sur-tout avec avidité les excréments, qu'on reçoit sur une tranche de pain grillé, tandis qu'elle est à la broche ; ils mettent ce pain, qui en est imbibé, au-dessus des plus friands morceaux. On n'esti-

F 8



Oiseaux  
 me pas moins la *bécassine* [*rusticula minor*], qui paroît aussi sur les tables les mieux servies. La chair de ces deux espèces d'oiseaux, bien qu'agréable au goût, ne se digere pas aisément; aussi convient-elle peu aux personnes foibles & aux convalescens.

La poule d'eau [*gallinula aquatica*], dont les ornithologues distingent différentes espèces, mérite un rang distingué parmi les meilleurs mets; aussi paroît-elle avec honneur sur les tables délicates, pourvu néanmoins qu'elle soit jeune & grasse: autrement sa chair est dense, dure, & de difficile digestion; elle fournit un assez bon suc; quoiqu'elle sente quelquefois la boue & le poisson.

Le héron (*ardea*), oiseau célèbre par le combat opiniâtre que les chasseurs le mettent à portée de livrer à l'épervier, ou au faucon, pour le plaisir des grands, paroît rarement sur les tables. Lorsqu'il a acquis sa grandeur ordinaire, sa chair est dure & fibreuse, & de difficile digestion, avec quelque odeur de poisson: cependant cet oiseau jeune n'est point désagréable au goût, & se digere aisément.

Le canard (*anas*) est un des oiseaux domestiques le plus connu: la femelle se nomme *cane*. Il est plus ou moins estimé, selon son âge, ou les lieux qu'il fréquente.

En vieillissant, sa chair devient dure, compacte, difficile à digérer, & d'un suc mauvais & visqueux : celle de celui qui est jeune, étant plus tendre & de meilleur goût, passe pour être plus saine. Les canards qui vivent à l'air, hors des villes, l'emportent de beaucoup sur ceux qui sont élevés dans l'intérieur des villes, où ils se nourrissent souvent d'ordures & d'immondices. C'est avec raison qu'on fait plus d'estime du *canard sauvage* (*anas sylvestris*) ; la chair de celui-ci a plus de saveur que celle de l'oie ; elle est plus salubre, & plus aisée à digérer : on ne doit pas en être surpris, parce que les oiseaux qui vivent en liberté, trouvent dans les champs une nourriture bien plus avantageuse & plus convenable, & font plus d'exercice. Enfin, on vante les œufs de canards qui, selon quelques-uns, ne le cèdent en rien à ceux des poules.

La *farcelle* (*querquedula*), qui peut se rapporter au genre des canards sauvages, tient un des premiers rangs parmi les aliments les plus recherchés : sa chair, par sa saveur & sa délicatesse, le dispute à celle du canard. La dissolution cependant ne s'en fait pas facilement dans l'estomac ; aussi son usage peut être nuisible aux personnes foibles & aux convalescents, à

— moins qu'ils n'en mangent avec précaution  
Oiseaux & sobriété.

*L'outarde ( ois , vel bistarda. )* Les habitants d'Arles l'appellent *starde*, nom qui lui vient de ce que sa démarche est lente, à cause de sa grosseur; car cet oiseau est aussi gros que le coq domestique, & pèse jusqu'à quinze livres; aussi a-t-il de la peine à prendre son vol, ce qui fait qu'il est souvent saisi par les chiens, avant que d'être porté sur ses ailes. Sa chair est noirâtre, un peu plus dure que celle du canard, & d'une saveur moins agréable; elle s'attendrit cependant en la gardant quelque temps avant de la manger; elle se digère alors avec moins de peine, & devient plus propre à servir d'aliment; elle acquiert même une saveur qui plaît. Aussi cet oiseau rare est-il servi comme un mets recherché sur les bonnes tables.

*L'oie ( anser domesticus )*, qui se plaît dans les eaux, & s'élève rarement, est regardée comme un des oiseaux dont on tire le plus d'utilité: elle fournit des pouffins & des œufs bons à manger; elle donne encore un duvet propre à faire des couffins, & à garnir des lits, aussi bien que des plumes à écrire, &c.... On dit que les oies sont des gardiennes très-fidèles: à ce titre, elles étoient très-estimées des anciens; elles ne l'étoient pas moins, si

l'on en croit les historiens, par leur sagacité supérieure à celle de beaucoup d'animaux. La chair de l'oie est agréable, quoiqu'elle soit dure & sèche, de difficile digestion, & de mauvais suc; ce qu'il faut seulement entendre de celle qui est parvenue à une grosseur naturelle, ou qui est vieille: cependant on regarde comme un morceau friand, & l'on sert sur les tables des grands, les oies jeunes & engraisées, ainsi que les poussins, quoique leur suc ne soit pas des meilleurs. Plusieurs font grand cas du foie de cet oiseau, qui néanmoins est fort inférieur à celui des poullets & des chapons. La chair d'oie salée & séchée à la fumée, est un aliment de mauvaise qualité & de difficile digestion, bien qu'elle soit recherchée par les buveurs; elle altere, resserre le ventre, & engendre des obstructions: ainsi les mélancoliques & les valétudinaires doivent s'en abstenir avec grand soin. Il est bon d'observer qu'on estime infiniment davantage l'oie sauvage, dont la chair a plus de saveur, & qui est plus facile à digérer & plus saine.

*Le cygne (cygnus)*, qui se fait principalement remarquer parmi les oiseaux aquatiques par son plumage blanc de neige, acquiert & surpasse la grosseur de l'oie. Sa chair est dure, noire, difficile à digérer,

sur-tout s'il est vieux ; mais les petits sont  
 Oiseaux mis au nombre des morceaux les plus dé-  
 licats, & se servent dans les festins : c'est  
 cependant une nourriture peu salubre.

*Le plongeon (mergus)* Cet oiseau de  
 mer approche de la grandeur de l'oie, &  
 habite les contrées septentrionales. Sa chair  
 est dure, huileuse, d'un goût désagréa-  
 ble, & par conséquent peu estimée : les  
 médecins en interdisent l'usage, à cause  
 du mauvais suc qu'elle fournit. Nous ne  
 parlerons pas de beaucoup d'autres oiseaux  
 de mer & de rivière, qui en approchent,  
 & qui ne sont pas plus recherchés.

*Le foulque (fulica)*, qu'on nomme  
*frauco* aux environs d'Arles, est beau-  
 coup plus petit que le canard ; mais il lui  
 ressemble par la forme de son corps. Sa  
 chair est dure, & d'une saveur désagréa-  
 ble ; elle a une odeur forte & agreste :  
 elle se digère d'ailleurs avec beaucoup de  
 peine. Celui de mer vaut mieux que les  
 autres ; bien qu'il soit du goût de peu de  
 personnes, & qu'il révolte les palais dé-  
 licats. L'oiseau que nous appelons *ma-  
 creuse*, & qui mérite par sa célébrité que  
 nous en fassions mention, ne diffère point,  
 ou fort peu du foulque ; bien qu'on pré-  
 tende que la macreuse dépose ses œufs  
 dans l'eau, & que si le flux vient à les cou-  
 vrir de limon, elle y en dépose de nou-

veaux, pendant que le foulque fait son nid dans les joncs & les roseaux ; nous laissons aux naturalistes le soin d'éclaircir ce fait. La chair de la macreuse est d'un goût désagréable, & sent un peu le poisson ; l'usage en est permis en carême, comme celle des poissons : la chair de la macreuse est imprégnée d'huile, & non pas d'une véritable graisse. Nous avons déjà observé qu'en cela consistoit la différence qui se trouve entre les oiseaux aquatiques & les poissons.

La pie (*pica*), aussi connue par son babil que par son penchant à dérober, s'appriivoise aisément : elle a une chair dure, insipide, & de mauvais suc, en sorte qu'on en fait rarement usage comme aliment ; il n'y a guère que les habitants de la campagne & les pauvres qui en mangent. L'espèce de pie qui est nommée par *Willughby*, *pica glandaria*, & par les Languedociens & les Provençaux *gagé*, n'est pas plus propre à servir de nourriture ; apprivoisée & instruite, elle apprend à articuler des mots : c'est à ce titre qu'elle tient un rang avantageux parmi les oiseaux.

Le geai (*graculus*, vel rectius *garrulus*, à *garrulitate*), nommé par les Provençaux *graino*, est un oiseau noir de la famille des pies, lequel, dit-on, parvient à imiter le

— langage des hommes ; on ne le sert pas sur la table des gens aisés, parce que sa chair est dure & insipide : on le laisse absolument au petit peuple : on peut douter s'il est différent de la pie glandaire.

*La caille (coturnix)*, qui est d'une saveur très-agréable, & réservée pour les bonnes tables, fournit un excellent suc, sur-tout au commencement de l'automne. Quelques-uns cependant ne veulent point de cet oiseau lorsqu'il est trop gras, à cause d'une certaine saveur fade, qu'on peut cependant corriger avec des aromates : c'est par la même raison que les médecins en désapprouvent l'usage. Il y a une autre espèce de caille qui en Italie & en Provence, se nomme *rei de caïo*, comme qui diroit *reine des cailles* : elle se sert sur les tables des grands, bien que sa saveur n'ait rien qui la rende estimable.

*La grive (turdus)*, en Provençal *tourdre*, est plus petite que la caille, mais elle ne lui cede point en bonté. Cet oiseau, engraisé de raisin & de baies de genievre, est un aliment qui plaît à tout le monde, & qui passe pour salubre. Il y a une autre espèce de grive plus petite, que les Provençaux nomment *tourdre gavoue* ; elle habite de même sur les lieux montueux ; sa chair a un peu d'amertume, aussi est-

elle moins agréable, bien qu'elle ne fournisse pas un mauvais suc. Oiseaux

*L'ortolan.* (*hortolanus*), qui est un oiseau fort connu dans la France méridionale, & qui est de la grosseur de la caille, est mis au nombre des aliments les plus exquis; il est quelquefois tellement chargé de graisse, que certains estomacs en sont fatigués jusqu'aux nausées, il fournit d'ailleurs un suc sain & louable.

*Le merle* (*merula.*) Son plumage est noir (car il est fort rare qu'on en trouve de blanc); il paroît approcher de la grive; il l'égale ou surpasse en grosseur, & n'est guere moins estimé; cependant les friands trouvent que sa chair n'est pas de la meilleure qualité. Il est bon de savoir que le merle pris aux filets, & engraisé ensuite, l'emporte sur les autres.

*L'étourneau* (*sturnus*), qui est agréable par la variété des couleurs de son plumage, égale le merle en grandeur: on le met au nombre des mauvais aliments, parce qu'il se nourrit souvent de charogne; sa chair a quelque chose d'amer; elle se digere difficilement, & exhale une odeur désagréable: cependant au temps des vendanges, lorsqu'il s'est engraisé en mangeant des raisins, il a un meilleur goût; quelques-uns même l'estiment alors.

*Le bequefigue* (*ficedula*), engraisé



— dans la saison qui lui est propre, est placé  
 Oiseaux au rang des morceaux délicats, & se sert  
 sur les bonnes tables; il fournit alors un  
 bon suc: dans les autres temps, il n'est pas  
 supérieur aux autres petits oiseaux. On  
 doit rapporter au genre des bequefigues,  
 1°. le moineau, nommé par *Aldrovande*,  
*passer arundinaceus*, & *boufcallo* par les  
 Languedociens & les Provençaux; il ne le  
 cede pas en faveur à ceux du même gen-  
 re: 2°. une espece d'alouette, désignée  
 par *Aldrovande* sous le nom de *alauda*  
*congener*, & connue à Marseille sous celui  
 de *chipardris*; par son agréable saveur  
 elle l'emporte sur les oiseaux de même na-  
 ture: 3°. l'oiseau que les Provençaux ap-  
 pellent *queoublanc* (*œnanthe*, *Aldrov.*),  
 a le goût délicat des bequefigues. On con-  
 noît bien d'autres petits oiseaux, qui, étant  
 fort gras au temps des vendanges, pas-  
 sent même parmi les chasseurs pour des  
 bequefigues, & ne sont guere moins  
 estimés.

L'alouette (*alauda vulgaris*), que les  
 Parisiens appellent *mauviette*, nom qu'on  
 donne aussi à une petite espece de grive,  
 connue en Provence sous celui de *cauquil-*  
*lado*. L'alouette est plus petite que la gri-  
 ve, d'un goût agréable, de facile diges-  
 tion; elle se sert sur toutes les tables,  
 pourvu qu'elle soit bien grasse: c'est alors

## DES ALIMENTS. 141

qu'elle fournit un suc très-louable ; mais il faut prendre garde d'en manger les osselets ; ils causent quelquefois des tranchées ; on fait ordinairement rôtir les alouettes ; on les met aussi en pâté. Il y a une autre espèce d'alouette, nommée en français *farlouse*, en provençal *pivo*, & en latin *alauda pratorum*, qui a le goût des meilleurs bequefigues, & paroît sur les tables les plus délicates. On regarde aussi comme une espèce d'alouette un petit oiseau appelé *beluido* par les Marseillais : il ne le cede pas aux précédents en bonté ; il fait les délices des festins les plus délicats : c'est aussi un mets de bon suc & très-agréable pour l'estomac languissant des malades. On doit rapporter enfin, au genre des alouettes, le petit oiseau nommé *calandra* ; les oiseliens les attirent par le moyen d'un miroir mobile, afin d'en tuer plusieurs d'un seul coup : c'est un aliment d'un goût assez agréable, & qu'on peut manger sans crainte.

Le rouge gorge (*rubecula*), que les Languedociens nomment *rigaou*, flatte agréablement les oreilles par la douceur de son chant ; sa chair n'est pas inférieure à celle du bequefigue ; elle donne une nourriture salubre. Un autre oiseau que les Provençaux nomment *queourouge* [*rutililla*], approche beaucoup du rouge-gorge ;

Oiseaux

il a à-peu-près la même saveur, & se sert sur  
 Oiseaux les bonnes tables.

*Le coucou* [*cuculus*], qui est connu par ses cris monotones & désagréables, & qu'on dit déposer ses œufs dans le nid des autres oiseaux, est carnassier; aussi n'est-il pas de bon goût, ni de facile digestion: il n'y a guère que les gens de la campagne & les pauvres qui en mangent.

*Le pivert* [*picus viridis*] fait entendre un bruit singulier en frappant les arbres de son bec, pour y faire la recherche des fourmis & des vermineux. La maigreur habituelle de cet oiseau a donné lieu à ce proverbe provençal, *es maigre coumo un pi*, en parlant d'un homme exténué & défait; c'est-à-dire, *tu es maigre comme un pivert*. Il est cependant mis au nombre des oiseaux qui se mangent, bien que sa chair, peu savoureuse, ne soit pas du goût de plusieurs personnes, & qu'elle soit nuisible à quelques gens délicats. On peut rapporter à la famille des piverts, 1°. l'*auriol* [*oriolus*], qu'on croit mal-à-propos suspendre son nid; il est de meilleur goût que le précédent, & l'emporte sur lui en bonté: 2°. le *turcot* [*torquilla*, vel *jinx*], qui est nommé par les Provençaux *longo lengo*, à cause de la longueur de sa langue, qu'il fait sortir fort loin hors de son bec pour attraper les fourmis dont

il se nourrit ; il est assez estimé dans la bonne saison : 3°. la *huppe* (*upupa*), nommée par les Provençaux *petugo*, laquelle est avidement recherchée par quelques-uns, bien qu'elle ne l'emporte peut-être pas sur les autres qui en approchent.

Le *moineau* (*passer*, en provençal *passeron*) s'apprivoise & devient familier : sa chair n'est pas délicate, elle a même un peu d'amertume ; ce qui fait qu'on ne l'estime guère, & qu'on la regarde comme un mauvais aliment, qu'on abandonne aux laboureurs & autres gens de la campagne. On fait plus de cas d'un moineau de montagne d'une autre sorte (*passer montanus*, *Willughby*), que les Provençaux ont nommé *darnagas*, à cause de sa stupidité : c'est un mets d'un goût assez agréable, & d'un bon suc. On connoît un oiseau différent des précédents, nommé en français *roitelet* (*passer troglodites*, *Gesner*), & en provençal, *petoué* ; il pèse au plus trois gros avec les plumes ; il est mis au nombre des oiseaux bons à manger.

L'*hirondelle* (*hirundo*) est à peine regardée comme aliment ; les pauvres sont les seuls qui osent en manger : sa chair est dure & sèche, & par conséquent peu saine, & d'une saveur désagréable.

Il y a encore une infinité d'autres petits oiseaux recommandables par leur chant,

Oiseaux

— par leur agrément, ou par la variété de leur plumage, qui se nourrissent en cage ; mais, quoique bons à manger, on les voit peu servir d'aliment. De ce genre sont le *chardonneret* (*carduelis*), si connu par son chant mélodieux ; la *linotte* (*linaria*), dont la voix est aussi très-agréable ; le *rossignol* (*luscinia*) ; le *serin* (*serinus*) ; la *mésange* (*parus*) ; le *tarin* (*citrinella*) ; le *pinçon* (*fringilla*) le *canari* (*passer canarius*) ; le *verdon* (*curruca*) ; auxquels on peut ajouter un grand nombre d'autres décrits par les ornithologues, lesquels dans l'occasion, ou suivant la fantaisie de chacun, peuvent se manger. Peut-on le faire avec sûreté ? c'est ce dont l'expérience seule doit décider.

Nous ne parlerons point des autres oiseaux comestibles qui, eu égard à leur rareté, ou à leur mauvaise qualité, ne sont presque jamais employés comme aliment ; tels sont la *grue* (*grus*) ; la *cicogne* (*ciconia*) ; le *pelican* (*onocrotalus*) ; le *flamand* (*phanicopterus*), &c.



LES

## LES POISSONS.

**L**E THON (*thunnus*, *Aldrov. sive pelamis*, *Willughby*), est un grand poisson qui pèse environ cent livres : au commencement de l'été il sort de l'océan, pour se rendre dans la méditerranée, où on en prend beaucoup ; il est très estimé, & fournit une bonne nourriture, au jugement de tout le monde : sa chair approche beaucoup de celle du veau par le goût ; il rassasie extrêmement, ce qui fait qu'il faut en manger avec sobriété ; car ceux qui ont l'estomac délicat & foible ne le digèrent pas aisément. On sale sa chair, ou on emploie tout autre moyen pour la conserver, & la transporter dans toute l'Europe, sous le nom de *thon mariné*, qui est fort recherché des gourmets ; mais on comprend assez que cette chair, bien que d'un goût agréable, est d'une qualité très-équivoque.

L'esturgeon (*sturio*, *Aldrov. vel acipenser*, *Rondel.*), poisson de mer, remarquable par sa longueur, & qui pèse quelquefois jusqu'à cent cinquante livres, entre dans les grands fleuves, dans lesquels on le prend lorsqu'il les remonte. On le met au nombre des morceaux les

Tome IV.

G

Poif-  
sons.

plus recherchés, sur-tout dans le temps de la canicule; sa chair pendant est dure & dense, fort grasse & visqueuse: elle ressemble beaucoup à celle du veau par sa saveur, & en a l'apparence; elle se digere difficilement, & engendre un suc épais; c'est pourquoi elle ne convient point aux personnes foibles, ni aux convalescens: celui qui vit en pleine mer passe pour être meilleur que celui qui se trouve le long des côtes. L'esturgeon salé est de très-mauvaise qualité, bien qu'il soit du goût des buveurs & des gourmands: il est bon de savoir enfin que ce poisson, de même que plusieurs autres, fournit l'ichthyocolle.

*Le saumon (salmo, Rondel.)*, qui vit long-temps hors de l'eau, est un des meilleurs poissons: sa longueur est environ de six pieds; il pese jusqu'à trente & quarante livres, & même plus: on le prend dans les fleuves qu'il remonte en sortant de la mer; sa chair est rougeâtre, tendre, grasse, d'une saveur agréable & d'un bon suc, à moins qu'il ne soit trop vieux. Il faut cependant en manger avec sobriété; autrement il surcharge l'estomac, excite des nausées, ou relâche le ventre, à cause de sa substance grasseuse. Le saumon salé, ou durci à la fumée, perd sa première saveur, ce n'est plus qu'un aliment com-

mun, qui est presqu'absolument réservé pour le peuple. Le *saumonseau* (*salmarinus*) qui ne paroît différer du saumon que par l'âge, ne pèse guère que deux ou trois livres; il l'emporte en faveur & en délicatesse sur les poissons de rivière & de mer: aussi donne-t-il une nourriture très-salubre; dont on permet quelquefois l'usage à ceux même qui ont la fièvre: on croit qu'il naît dans la mer, d'où il passe dans les fleuves, en suivant les père & mère; on pense encore qu'il n'y prend point de croissance, & qu'il y reste nain: les pêcheurs les plus instruits conjecturent qu'il grandit promptement, s'il peut rentrer dans la mer.

Le *dauphin* ou *marfouin* (*delphinus*, *Rondel. phocæna*, *Gesn. vulgò porcus marinus*) est un grand poisson, dont la forme est bien différente de celle que lui donne le caprice des peintres & des sculpteurs; il pèse jusqu'à cent livres & plus; on le prend dans la méditerranée avec les thons; il se vend dans les marchés avec ces poissons; en sorte qu'on peut y être trompé, si l'on n'y fait pas attention: sa chair qui a une odeur sauvage, est plus dure & moins agréable que celle du thon; elle se digère difficilement; elle n'est cependant pas à mépriser: mais lorsqu'elle est salée, c'est un aliment de mauvais



gout & mal-sain, qu'on abandonne entièrement au petit peuple.

Pois-  
sons.

*L'espardon ou empereur (xiphias, Plin. seu gladius, Salviani), est nommé par les Marseillais *pei espaso*. Ce poisson de mer, presque cetacée, est long de quinze pieds, il est très-remarquable par son museau allongé en forme d'épée : sa chair est bonne à manger ; mais elle a une saveur désagréable, & se digère difficilement. Ainsi que le dauphin, on le mange souvent pour le thon : lorsqu'il est vieux, sa chair est dure & insipide, à moins qu'on ne le corrige par des assaisonnements de haut goût ; il n'en est pas de même du jeune qui va de pair avec le thon pour la bonté : on coupe l'espardon par morceaux, & on le sale pour la nourriture du peuple. Nous observerons qu'on en trouve une autre espèce dans l'Inde occidentale, dont le museau est allongé en forme d'épée dentelée : on en mange également la chair, laquelle surpasse en bonté celle de l'espardon de nos mers : sa hure est sur-tout estimée par les gourmets.*

*Ombre ou maigre (umbra, vel sciama, Jonst.) Ce poisson, de l'une & l'autre mer, que les Languedociens appellent *umbrino*, & qui est de la longueur de six pieds, & du poids d'environ soixante*

livres, a coutume d'entrer dans les fleuves : on le sert sur les meilleures tables : plus il est gras, plus il est délicat : la chair cependant ne se digere pas aisément, bien qu'elle fournisse d'ailleurs un excellent suc. Pois-  
sons.

*Le lamantin (manatus, Aldrov. vel vacca marina)*, grand poisson de mer, de quinze pieds de long, qui habite la pleine mer, & dont la chair est ferme & d'une saveur très-agréable ; c'est par-là qu'il ne le cede point au thon, & qu'il passe pour très-sain. Ce poisson est extrêmement chargé de graisse, dont les cuisiniers font usage en place de lard, & qui a même cet avantage sur ce dernier, qu'elle se rancit plus difficilement.

*L'ausen des Allemands (huso, Mar-sill.)*, poisson de mer & de fleuve, qui passe de la mer noire dans le Danube ; il pèse environ cinquante livres. Quelques naturalistes le rapportent au genre des étacées ; les autres le regardent comme une espèce d'esturgeon ; mais on en fait peu d'usage comme aliment ; car la chair, quoiqu'agréable, se digere difficilement, & fournit un suc de mauvaise qualité ; celle qu'on a salée est encore plus mauvaise : aussi est-elle tout-à-fait abandonnée au petit peuple. Nous remarquerons que ce poisson est de diverses espèces, lesquelles ont di-

vers degrés de bonté; il s'en trouve une  
 Poif- sur-tout très-concue des pêcheurs, laquelle  
 sons. est très-agréable au goût, & le cede à  
 peine à l'esturgeon: cette différence vien-  
 droit-elle de l'âge de ce poisson? C'est  
 ce que nous n'examinerons pas. Les œufs  
 salés de l'aufen sont estimés; ils sont même  
 les délices de quelques buveurs: on tire aussi  
 l'ichthyocolle de ce poisson.

*Silure ( glanis, Salviani, qui silurus, Plinii. )* C'est aussi un poisson qui habite le Danube; il est très-féroce & très-vorace; il dévore les plus grands poissons, & n'épargne pas même les hommes; il pèse jusqu'à deux cents livres: sa chair est grasse & dure, mais d'une saveur peu agréable; elle est presque sans arêtes; ce qui fait qu'elle est du goût de plusieurs personnes, & qu'on la voit paroître avec plaisir sur les tables: salée, elle est assez estimée du peuple: en cet état néanmoins, il est constant qu'elle se digere difficilement, & qu'elle est remplie d'un suc de mauvaise qualité.

*Petit chien de mer ( galeus canis, Rondel. pal des Marseillais. )* Poisson de la méditerranée, qui pèse environ quinze livres, dont la chair flatte peu le palais, & se digere avec difficulté; de sorte qu'on a de la peine à le compter parmi les poissons bons à manger: sa peau, qui est dure

DES ALIMENT S. 151  
 comme celle du chien de mer d'Amérique, est employée par plusieurs artisans : elle sert principalement à polir des ouvrages en bois. Poif-  
sons.

*La truite (trutta, Rondel.)* a un pied & demi de longueur, & pèse six à huit livres; elle tient le premier rang parmi les poissons de rivière les plus agiles & les plus excellents: elle ne le cède point au saumon en bonté, lors sur-tout qu'elle est pêchée l'été dans une eau limpide. Il y a deux espèces de truites très-conues; l'une peu estimée, marquée de taches noires, & dont la chair est molle, blanche, peu savoureuse, & participante d'une certaine viscosité; l'autre très-estimée, marquée de taches rougeâtres: sa chair est ferme, friable, d'une saveur agréable, approchant de la chair des quadrupèdes, exempte de graiss: & de viscosité, facile à digérer, & très-saine; c'est un mets des plus friands & des plus recherchés, tant à cause de son excellence que de sa salubrité. Il y a même des personnes qui veulent que ce poisson, eu égard à son bon goût, l'emporte sur-tous les autres, & qu'on peut même le permettre aux malades, pourvu cependant qu'on le mange au sortir de l'eau, autrement il perd de son mérite, & se pourrit aisément. Il faut remarquer que la truite

Pois-  
sons. de lac parvient à une extrême grosseur, étant quelquefois du poids de cinquante livres. La truite saumonée (*trutta taurina*, Willughby) ne le cede point à celle dont nous venons de parler; elle se sert aussi sur les tables les plus délicates.

Alose (*alosa*, *Salviani*, *sive triffa*, *Rondel.*), poisson marin, du nombre de ceux qui remontent les fleuves; il est le plus souvent long de deux pieds, & parvient quelquefois à la grandeur du saumon; il a coutume de devenir gras dans l'eau douce: c'est alors qu'il seroit regardé comme un des meilleurs poissons, tant parce qu'il est d'une saveur agréable, que parce qu'il se digere aisément, si sa chair n'étoit pas farcie d'un millier d'épines qui incommodent en la mangeant. Outre cela, s'il est trop long-temps gardé, il prend une saveur piquante; il irrite & agace alors les nerfs, & excite quelquefois des affections cutanées. L'alose qu'on pêche à la mer est très inférieure à celle de rivière; sa chair est maigre, aride, peu savoureuse, de difficile digestion; comme elle est quelquefois un peu âcre, elle attaque les dents & les gencives, ce qui fait qu'on ne doit pas être surpris si les aloses de Lyon valent mieux que celles de Marseille.

Le turbot (*rhombus levis*, *vel aculea-*

*tus*, *Rondel.*) Son nom latin lui vient de sa forme rhomboïdale : c'est un poisson de mer, large & plat, dont la chair est blanche, ferme, facile à digérer, d'un excellent goût ; aussi est-il très-estimé, & regardé avec raison comme un mets délicat qu'on sert sur les tables les plus somptueuses : il est d'ailleurs salubre ; c'est pourquoi nous lui donnons assez convenablement le nom de *faisan de mer*.

*La raie* (*raya*, *Rondel.*) dont les ichthyographes distinguent plusieurs espèces, est un poisson de mer très-commun, qui habite sur les côtes, & qui se plaît dans les eaux bourbeuses ; il est très-large, plat, cartilagineux ; sa chair est ferme & très-dure, si on le mange au sortir de l'eau : un peu gardée, elle est tendre, plus friable, & d'un goût agréable ; elle n'est cependant pas facile à digérer ; néanmoins elle donne un suc assez louable. On préfère à celle-ci la *raie bouclée* (*raya clavata*), que les Marseillais nomment *clavelado* ; elle est plus petite, & a plus de faveur, peut-être même est-elle plus saine. La raie salée, & séchée à la fumée, ou au soleil, est un mauvais aliment uniquement abandonné au petit peuple.

*Pasténague* (*pastinaca marina*, *Rondel.*) est une espèce de raie, pesant environ dix livres ; elle a une queue,

Poif-  
sons.

droite & épineuse, ou munie d'un aiguillon osseux très-aigu, armé de chaque côté de dents en forme de scis; elle pique avec ce dard empoisonné, non-seulement les poissons, mais encore les hommes, & cette piqure peut être mortelle; ce qui fait qu'on ne l'expose jamais en vente, sans lui avoir coupé la queue; sa chair a peu de goût; elle résiste long-temps à l'action des sucs digestifs, & ne sert guere de nourriture qu'au petit peuple.

*La torpille (torpedo, Rondel.)*, connu à Marseille sous le nom de *dormilouse*, & qu'on a ainsi appelée à cause de la stupeur qu'elle fait éprouver à ceux qui la touchent, est un poisson de mer cartilagineux, rond, plat, pesant environ cinq livres; elle a l'apparence de la raie, & possède des qualités différentes, suivant les lieux où elle se trouve. Dans les mers septentrionales, sa chair est tendre, agréable, & fournit un bon suc: elle passe au contraire pour être peu saine dans les climats chauds; il est même défendu par ordonnance du magistrat dans quelques villes d'Italie d'exposer ce poisson en vente.

*La perche (perca major & minor, Aldrov.)*, qui est longue de huit à dix pouces, & qui pèse deux ou trois livres, est un poisson de riviere fort connu: sa chair est tendre & assez agréable; elle a

cependant quelque chose de visqueux & de glutineux ; d'ailleurs elle est saine, & plusieurs médecins en permettent l'usage aux malades mêmes. On fait plus de cas de celle qui est jeune, ou de moyen âge, & qui habite dans un fleuve dont les eaux sont limpides, & coulent avec rapidité ; aussi celles que l'on pêche dans le Rhône auprès d'Arles, sont-elles d'un goût exquis : mais les vieilles, celles qui vivent dans les eaux marécageuses, ont une chair dure & glutineuse, & par conséquent difficile à digérer. On prend dans la mer une espèce de perche peu différente de la première ; mais elle est moins bonne que celle de rivière. Ajoutons que les ceufs de perche sont assez estimés ; ils donnent cependant quelquefois des nausées.

*Le brochet (Lucius, Aldrov. vel lupus aquaticus, parce qu'il dépeuple les lacs & les étangs) habite dans les eaux douces ; sa grandeur n'est pas constante ; mais elle ne va guere au-delà d'un pied & demi ; cependant on a vu des brochets de soixante livres. On abandonne au peuple ceux qui vivent dans les étangs, les lacs, les eaux marécageuses, & les bassins ou viviers : on fait cas de ceux qu'on pêche dans les fleuves purs & rapides ; c'est alors que leur chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable & salubre : le foie est également*



estimé. Les petits brochets passent pour être plus tendres & plus favoureux ; les vieux sont d'un goût désagréable , & difficiles à digérer. La bonté de ce poisson dépend encore des lieux ; car on en fait moins de cas en Espagne , en Italie , & dans les autres pays chauds , où il passe pour dur & insipide , qu'en France & en Angleterre. Il ne faut pas oublier de dire que les œufs de brochets , ainsi que ceux de barbeau , sont mal-sains & causent des nausées.

*La carpe* [ *cyprinus* , *Rondel.* ] , poisson de riviere fort commun , pese cinq à six livres ; mais comme elle vit fort longtemps , elle parvient quelquefois à une longueur & une grosseur démesurée ; car on en pêche dans les plus grands fleuves qui ont quatre pieds de long , & qui pesent vingt-cinq livres. Sa chair est grasse , molle , glutineuse ; elle a peu de saveur , à moins qu'elle ne soit relevée par des assaisonnements ; on la regarde même comme peu saine. Les vieilles carpes , celles sur-tout qu'on a gardées dans des viviers bourbeux , sont mises au nombre des aliments de mauvaise qualité : celles qui sont de moyen âge , revêtues de larges écailles , & qui brillent d'une couleur dorée , se servent sur les bonnes tables ; on trouve même des personnes qui les estiment com-

me un mets excellent , pourvu néanmoins qu'elles soient pêchées dans une eau courante & limpide : on fait cas des œufs de carpe ; ils passent même pour être sains. Pois-  
sons.

*La brame ( cyprinus latus , Rondel. )* , qui approche de la carpe , est un poisson fort large & très-plat , du poids d'environ six livres ; sa chair est molle , assez grasse , d'une saveur peu agréable , quoique plusieurs en fissent cas. Nous laissons aux gourmets le droit de décider laquelle des deux , de la carpe ou de la brame , l'emporte en bonté.

*La tanche ( tinca , Salv. )* , dont la couleur tire sur le vert noirâtre , ne pèse guère au-delà de deux ou trois livres ; elle a rarement plus de dix à douze pouces de longueur ; elle aime moins les eaux pures & courantes , que les eaux bourbeuses , limoneuses & troubles des lacs & des étangs ; c'est pourquoi elle a une chair molle , mucilagineuse , désagréable , d'un suc mauvais & visqueux , qui est très-pernicieux , surtout dans les cas d'engorgement & d'obstructions des viscères : aussi est-elle regardée comme un aliment de peu de mérite , & son usage est défendu par les médecins : elle ne manque cependant pas de saveur , si l'on a eu soin de la bien purger de sa mucosité , & de lui enlever son odeur matécageuse. Nous parlons ici de la

—  
Poif-  
sons.  
tanche de riviere; celle de mer est plus  
mauvaise encore, & ne peut servir d'ali-  
ment qu'aux plus pauvres gens.

*L'anguille* (*anguilla*, *Salviani*) est vivipare, de même que la vipere. C'est un poisson de riviere qui se trouve quelquefois emporté dans la mer par le courant; mais il en sort ensuite pour remonter dans son élément propre: on en trouve qui pèsent jusqu'à quatre livres & au-delà: elle aime les eaux bourbeuses & dormantes, sous lesquelles elle se tient; sa chair est douce, blanche, grasse, visqueuse, un peu flatteuse, & difficile à digérer, mais d'une saveur agréable & d'un bon suc. Les anguilles passent pour être fort saines, lorsqu'elles sont pêchées dans une eau pure & limpide; il n'en est pas ainsi de celles qui vivent dans des étangs bourbeux & limoneux; elles donnent un suc mauvais & nuisible. L'anguille de mer, toutes choses égales d'ailleurs, est inférieure à celle de riviere. Observons enfin que les anguilles vivent long-temps hors de l'eau; elles vont jusqu'au quatrième & même jusqu'au cinquième jour, lors sur-tout que le vent du nord souffle.

*La lamproie* (*lampetra*, *Rondel.*) qui par sa forme differe peu de l'anguille, est un poisson qui vit dans les rivieres & dans la mer. La chair de celle qu'on pê-

che dans les rivières est grasse, d'une saveur agréable, mais un peu tenace & glutineuse; ce qui fait qu'elle est de difficile digestion: elle produit d'ailleurs un mauvais suc. Mais la lamproie marine (*murena nonnullis*) semblable par la saveur & la figure à celle de rivière, dont elle ne paroît différer que par la grandeur, pesant en effet dix livres & plus, a une chair blanche, soutenue par un millier de petites épines, molle & glutineuse, d'un assez bon goût néanmoins, mais mal-saine. On préfère les plus grandes, pêchées au printemps, qu'on sert sur les meilleures tables. Les mélancoliques, les flegmatiques & les vieillards, aussi-bien que les calculeux & les gouteux doivent s'abstenir de ces deux espèces de poissons. Nous ne dirons rien de la lamproie salée; elle est proscrite par les médecins, quoique très-estimée par les buveurs.

*La lotte* (*lota*, *Salviani*, vel *mustella fluviatilis*, *Aldrov.*) est un poisson d'étang & de rivière, couvert d'une mucosité qui le rend très-glissant; il a de neuf à dix pouces de longueur, & ressemble assez à la lamproie. Sa chair est tendre, de bon goût & même saine. Les Lyonnais & les Dauphinois en font beaucoup de cas. Cependant il est bon de savoir que les crûs portent le trouble dans les premières voies.

Poif-  
sons. & qu'ils sont réputés mal-sains, ainsi que  
ceux de la barbue, dont nous parlerons  
plus bas.

*La grive de mer (turdus, Rondel.),* que les Provençaux appellent *tourdre*, est un poisson qui se trouve sur les côtes, & qui est remarquable par la variété de ses couleurs; on en distingue de plusieurs especes: communément il a six pouces de longueur; quelquefois, mais rarement, on en voit d'un pied & demi. Sa chair est molle, mais tendre & friable, facile à digérer & saine, d'une saveur agréable: elle donne un suc léger & qui passe aisément. Les autres especes très-multipliées, dont parlent les ichthyographes, sont encore estimées par leur goût & même leur salubrité.

*La morue (morhua vulgaris, Bellon. asellus major, Willughby),* poisson très-connu de la mer du nord, dont on ne trouve absolument point dans la méditerranée; sa chair est blanche, ferme, d'une saveur agréable, pourvu qu'on la mange fraîche. Il n'en est pas de même lorsqu'elle a été conservée dans la saumure; elle est alors dure & coriace, & se digere difficilement. La morue salée & desséchée, connue sous le nom de *merluce*, est de pire qualité; elle se vend pour servir de nourriture aux pauvres gens: ceux qui

ont l'estomac foible, ou qui font d'un tempérament chaud, ne peuvent supporter cet aliment, qui ne convient qu'à ceux qui vaquent à des travaux rudes & pénibles; cependant, bien choisie & bien apprêtée, elle plaît à quelques personnes, qui passent même pour avoir le goût délicat.

*Le loup marin* (*lupus marinus*, *Salviani*), par sa forme & la couleur rouge de sa chair, diffère peu du saumon; mais il est plus petit, & on en voit très-peu qui pèsent vingt-livres: sa chair est agréable, tendre & friable, d'un bon suc. De la mer il passe souvent dans les fleuves; ceux qu'on y pêche sont les plus estimés; il fournit une nourriture agréable, adoucit l'âcreté des humeurs, & amollit un peu le ventre: on sale les ceufs du loup marin, qu'on sert sur les tables sous le nom de *poutargue*; les buveurs en font un très-grand cas.

*La sole* (*sola*, *Aldrov.*), poisson de mer fort connu, plat & oblong, qui tire son nom de sa ressemblance avec la femelle d'un soulier; sa chair est blanche, tendre, d'un goût exquis, & de facile digestion, en sorte qu'elle tient, sans contredit, le premier rang parmi les poissons les meilleurs & les plus sains; c'est avec assez de raison que quelques-uns la nomment *perdrix de mer*: on en permet

l'usage aux malades mêmes, pourvu néanmoins qu'on ne la fasse pas frire, maniere ordinaire de la manger.

Poif-  
sous.

*Le rouget ( erythrinus , Rondel. five rubellio , Gesn. )*, poisson de mer très-vanté, que les gourmands regardent comme un mets délicieux, & qui, par cette raison, est réservé pour la table des riches: on en voit rarement qui aient plus de six pouces; sa chair est blanche, tendre, très-agréable au goût des plus délicats, facile à digérer: elle donne un fort bon suc; elle remédie à la diarrhée, & rétablit les forces: on dit de plus qu'elle tempere l'âcreté des humeurs, & qu'elle convient par conséquent à ceux qui sont incommodés de la toux. Il est à propos d'observer qu'on connoît sous le nom de *rouget* un autre poisson de mer peu propre pour servir d'aliment; c'est celui qui est appelé *lyra* par *Rondelet*.

*Pagel ( pagrus ; Rondel. )* qu'on nomme en Provence *pageou*, est un poisson de mer très-connu sur la méditerranée, dont il habite les côtes: par sa forme & par sa couleur, il approche beaucoup du rouget (*erythrinus*); mais il est plus rond & plus large; sa chair est tendre & agréable: elle vaut cependant moins que celle du rouget. Les Languedociens appellent *picho pageou* un poisson du même genre,

qui vit dans la mer & dans les fleuves, qui n'est pas moins estimé.

*Le maquereau (scombrus, Salviani),* que les Marseillais nomment *aurueou*, poisson de mer long de dix à douze pouces, qui se pêche le long des côtes; sa chair est dense, presque sans suc, un peu visqueuse, difficile à digérer, & qui surcharge l'estomac; elle est d'ailleurs d'un goût très-agréable, & assez saine lorsqu'on la digère bien. Il est bon d'observer que ce poisson est moins ferme, plus gras & plus délicat dans la méditerranée que dans l'océan, & qu'il est bien meilleur au printemps, où pour l'ordinaire il est engraisé. A cette espèce se rapporte un maquereau bâtard (*scombrus purius, vel trachurus, Rondel.*), que les Marseillais appellent *suvereau*; sa chair est plus dure, plus visqueuse, de moindre qualité; plusieurs cependant en mangent volontiers.

*Brame de mer ou dorade (aurata, Aldrov.)*, connu à Marseille sous le nom d'*aurado*, est un poisson des deux mers qui habite le long des côtes; on le trouve néanmoins plus fréquemment dans la mer méditerranée; il pèse deux ou trois livres, quelquefois même huit & au-delà; en quelques endroits il va presque de pair avec la truite & le saumon; aussi est-il mis au nombre des meilleurs poissons; sa

Pois-  
sons.



—  
 Poif-  
 sons.  
 chair est blanche, un peu dure, d'une sa-  
 veur très-agréable, & fournissant une nour-  
 titure abondante & bonne; mais elle n'est  
 pas aisée à digérer, principalement pour les  
 estomacs foibles.

*Le sparralon des Marseillais (sparus, Rondel.)* diffère peu de la dorade par sa grandeur, puisqu'il excède rarement neuf ou dix pouces; ce poisson se trouve sur les côtes de la mer, où on le pêche avec la dorade dans les endroits nommés *bourdigos*. Sa chair est assez tendre & savoureuse, facile à digérer, & salubre; aussi paroît-il sur les tables les mieux servies.

*Le merlan (asellus, Rondel.)*, que les Marseillais appellent *marlus*, est un poisson de mer qui habite le plus ordinairement les côtes; il est long d'environ un pied, fort connu, assez commun. Sa chair est blanchâtre, tendre & friable, très-légère, d'une saveur agréable, facile à digérer, même par les estomacs les plus délicats, qui ne peuvent supporter les autres aliments. Mais ce que nous venons de dire, doit s'entendre du merlan qui a vécu dans une eau pure & limpide; car celui que l'on pêche sur les bords, dans des endroits bourbeux & remplis d'herbages, est bien inférieur.

*Barbus (barbus, Salviani, vel mullus fluviatilis, Bellon)*, est un poisson de

riviere, large, qui pese trois livres environ, & même plus; car dans le Rhône, auprès d'Arles, on en pêche souvent qui vont jusqu'à dix livres: sa chair est molle & friable, agréable, facile à digérer, & saine; mais elle nourrit peu. Si cependant ce poisson est pris dans un fleuve bourbeux, sa chair est dure & insipide. Une observation importante, c'est qu'en vidant ses entrailles, il faut être très attentif à emporter les œufs, de peur qu'on ne les mette cuire avec le poisson: en effet, si l'on en mange, ils excitent un vomissement, accompagné de tranchées, & troubent le ventre, à la maniere de purgatifs drastiques.

*Le scorpion de mer (scorpius marinus, Ray)*, appelé par les Marseillais *rascasso*, n'a pas reçu ce nom à cause de sa ressemblance avec le scorpion ordinaire, mais à cause des pointes vénéneuses, dit-on, dont il est hérissé, & avec lesquelles il blesse ceux qui le touchent. Ce poisson, qui est du poids d'environ deux livres, a une chair dure, presque cartilagineuse, assez agréable au goût, mais difficile à digérer, & nourrissant fort peu.

*La vergadelle (salpa, Rondel.)*, ainsi nommée parce que son corps est comme vergetté de lignes dorées, argentées & rouges, est un poisson de la méditerranée

qui habite le long du rivage ; il est large ; & pese environ deux livres. Sa chair, dure & insipide, déplaît à tout le monde ; cependant on la fait communément saler & sécher pour l'usage des pauvres gens, sous le nom de *merluche*, dont la texture est plus dure que le bois, en sorte que l'on est obligé de la battre fortement avant que de la faire cuire. Remarquons en passant, qu'ouïre la morue dont on fait la *merluche* ordinaire, on vend dans les marchés différents poissons séchés sous le même nom.

*Baudroie (rana piscatrix, Bellon)*, est un poisson de mer long d'un pied & demi, & même plus, qui est très-remarquable par sa tête monstrueuse. Sa chair est muqueuse, insipide, ou d'un mauvais goût ; aussi elle est presque universellement rejetée, & mise au rang des aliments qu'on sert rarement sur les bonnes tables.

*Le camus (naso, Gesner)*, poisson de rivière, ainsi nommé de ce que son museau est camus & obtus ; il est plus oblong & plus tendre que la carpe, & pese deux ou trois livres. Comme sa chair est blanche, molle, presqu'insipide, parf. mée d'arêtes, ce poisson est un de ceux dont on fait peu de cas, & n'est en usage que chez les pauvres. Il est bon de savoir que ce poisson, encore très-petit, & pesant à

peùe une demi livre, est nommé par les anciens *alburnus*.

*Mustela* (*mustela vulgaris*, *Rondel.*), est peut-être une espèce de morue que les Allemands appellent *pisgurn*. Ce poisson, qui habite les lacs & les lieux marécageux, est oblong & rond, le plus souvent d'un pied; mais il va quelquefois jusqu'à quatre, & pèse alors six livres: sa chair est un peu roussâtre, ayant une odeur herbacée & de marécage, un peu dure & visqueuse; c'est un aliment des plus vifs & uniquement abandonné au petit peuple: cependant ce poisson, vivant dans les rivières; & qui se tient parmi les cailloux, a une chair plus délicate & plus salubre; on en vante sur-tout le foie.

*Le muge* ou *mulet* (*mugil*, *vel cephalus*, *Rondel.*), connu à Marseille sous le nom de *mujou*, est un poisson fort commun dans la méditerranée, & remarquable par l'extrême grosseur de sa tête; il pèse une ou deux livres: sa chair est d'un goût assez agréable, mais difficile à digérer & surchargeant quelquefois l'estomac; elle donne d'ailleurs un bon suc, & nourrit abondamment, pourvu qu'on mange ce poisson bien frais; car au bout de six heures environ, il commence à se gâter; il entre quelquefois dans les fleuves, où il s'engraisse au point que sa chair

devient fade : on prépare avec ses œufs Poif. falés un mets très-vanté des buveurs, & connu fous le nom de *poutargue*.

*Le barbeau* ou *furmulet* (*mullus*, *Aldrov.*), que les Languedociens appellent *cavillo*, est un poiffon de mer, d'un pied, oblong, pefant environ deux livres ; il a une efpece de barbe, ainfi que la barbue, dont nous avons déjà parlé, & fe trouve en pleine mer, & le long des côtes. Sa chair est ferme, exempte de viscofité, d'une faveur allez agréable, mais de difficile digeftion ; elle est cependant faine & d'un bon fuc. Le barbeau étoit très-eftimé des anciens ; il n'a pourtant rien qui doive le faire préférer au loup marin, à l'efturgeon, à la dorade, ou à d'autres poiffons femblables : quelquefois même il est fi gras qu'il donne du dégoût & des naufées ; mais fon foie est regardé comme un mets délicat pour les gourmets : on fale auffi les œufs qui de même que ceux du loup marin, du muge & d'autres poiffons, fe vendent au marché fous le nom de *poutargue*.

*Le milan de mer* (*milvus*, *Rondel.*), que les Marseillais appellent *galino*, est un poiffon de mer qui fe trouve fur les côtes, & pefe environ deux livres ; fa chair est dure, défagréable & mal-faine :  
auffi

aussi est-il regardé comme un aliment de peu de valeur.

Pois-  
sons.

*Petite morue (merlucius, sive callarias, Jonston)*, poisson de mer long d'un pied & demi, dont la chair est blanche & friable, d'une saveur assez agréable & assez aisée à digérer; ce qui lui donne rang parmi les aliments estimés, ou qu'on sert sur les meilleures tables.

*La dorée (faber, sive gallus marinus, Rondel.)*, se nomme à Marseille *truio*, à cause de sa voracité. Ce poisson, qu'on trouve quelquefois sur les côtes, est très-commun dans la méditerranée; il est plat, excède rarement la longueur d'un pied & demi; il est assez estimé, sa chair ayant du goût, étant d'ailleurs tendre & friable, & d'un bon suc.

*La vive (draco marinus, Salviati)*, poisson de mer qui habite le long des côtes; son dos est hérissé de pointes venimeuses: elle vit long temps hors de l'eau; sa chair est ferme, blanche, tendre & friable, ce qui la rend facile à digérer; elle est d'une saveur assez agréable & de bon suc: on la met au nombre des meilleurs poissons.

*L'escarbot de mer (cantharus, Rondel.)*, qu'on appelle en Provence *canthano*, est un poisson de la méditerranée, qui se pêche sur les bords; il se plaît dans les

Tome IV.

H

— endroits limoneux ; il habite sur-tout dans  
 Poif- les ports ; il ressemble par sa forme à la  
 sous. dorade : sa chair est molle , humide , in-  
 sipide , & de mauvais suc , raison pour  
 laquelle on le regarde comme un des plus  
 vils aliments dont les pauvres même ont de  
 la peine à manger.

*Aiguille ( acus marinus , Salviani ) :*  
 ce poisson , qui est le plus souvent long  
 d'un pied , est à peine épais comme le  
 doigt : sa chair , remplie d'épines & d'a-  
 rêtes , est sèche , & par conséquent à  
 peine mangeable , & de difficile digestion :  
 c'est pourquoi on ne le voit point sur  
 les tables bien servies , & on l'abandonne  
 au petit peuple.

*La limande ( passer squamosus , Al-  
 drov. )* dont on compte diverses espèces ,  
 est un poisson de mer qui , par sa forme ,  
 ressemble assez bien à la petite sole : sa  
 chair est très-blanche , molle & tendre ,  
 ou légèrement glutineuse , d'un assez bon  
 goût , facile à digérer , & fournissant un  
 suc louable ; elle est d'ailleurs utile à ceux  
 qui sont incommodés de la toux , & sou-  
 lage ceux qui ont le ventre serré. A la  
 limande se rapporte le *carrelet* , ou la  
*plie ( passer levis , Aldrov. )* , poisson  
 large & très-plat , qui de la mer passe dans  
 les étangs & dans les fleuves : sa chair est  
 blanche , ferme , de bon goût , facile à

digérer; comme elle est un peu visqueuse, elle amollit le ventre: on le fait sécher à l'air, pour le transporter en différents endroits; mais en cet état, c'est un aliment de peu de valeur.

*Le fargué* des Marseillais & des Languedociens (*fargus*, *Salviani*), poisson qui habite les côtes de la méditerranée, & qui pèse autour d'une livre; sa chair ne manque pas de saveur, mais elle est un peu dure, & les estomacs foibles la digèrent difficilement; cependant elle fournit un suc assez sain, mais peu nourrissant. On prend avec le fargué plusieurs poissons qui, par leur forme, n'en paroissent pas fort différents, & qui se vendent sous le nom générique de *rochaou*.

*Le nigroil* (*melanurus*, *Gesf.*) est ainsi nommé de ce que sa queue est noire; c'est l'*oblado* des Marseillais. Ce poisson de mer, qui a rarement plus de neuf à dix pouces de longueur, habite le long des côtes; il approche beaucoup du fargué, avec lequel on le vend indifféremment dans les marchés; c'est un aliment de peu de valeur.

*La sardine* (*sarda*, *vel sardina*, *Rondel.*), poisson fort connu de l'une & l'autre mer, d'un goût très-agréable, & regardé comme un morceau des plus exquis, se digère aisément, & fournit un



suc louable, pourvu cependant qu'on le  
 mange frais; autrement il contracte une  
 acreté nuisible. Mais la sardine salée ou  
 desséchée à la fumée, pour être trans-  
 portée en différents endroits du monde,  
 perd toutes les bonnes qualités, & les  
 médecins en défendent l'usage: ils la re-  
 gardent alors comme aussi pernicieuse que  
 le hareng & l'anchois: c'est un aliment  
 peu estimé, qu'on abandonne au petit  
 peuple.

Poif-  
 sons.

*Le hareng ( halec, Charleton, ha-  
 rengus, Rondel. )*, petit poisson de mer  
 qui se pêche sur les côtes; sa chair est  
 remplie de piquants ou d'arêtes fines très-  
 incommodes; il est d'ailleurs friable, &  
 assez agréable, facile à digérer, & d'un  
 bon suc, pourvu néanmoins qu'on le  
 mange frais. Il n'en est pas de même du  
 hareng salé, ou du hareng foret, qui,  
 plus sec & plus dur, se digere alors plus  
 difficilement, & engendre un mauvais suc.  
 Aussi est-il regardé comme un fort mau-  
 vais aliment abandonné au peuple.

*Le moulé ( phycis, Rondel. )* est un  
 petit poisson de la méditerranée, qui se  
 trouve le long des rochers; sa chair est  
 molle, d'une saveur qui n'est pas désa-  
 gréable, & d'un assez bon suc: cepen-  
 dant on ne la sert point sur les bonnes

tables; elle est mise au rang des aliments  
les plus vils. Poif-  
soas.

*Le goujon (gubius, Aldrov.)* est un petit poisson, tantôt de mer, tantôt de fleuve & d'étang, remarquable par la grosseur de sa tête, se tenant ordinairement dans la boue, dont il se nourrit, ainsi que des cadavres pourris. Sa chair, qui a une mauvaise odeur, est molle & insipide, humide & visqueuse, nauséabonde & mal-saine: aussi est-il mis au nombre des mauvais aliments: on le vend même rarement au marché, à moins qu'il ne se trouve mêlé avec d'autres poissons.

*La loche (gobites, Rondel.)*; il y en a de deux sortes; l'une est barbe, l'autre est armée de piquants. La première, la *loche franche*, est un petit poisson de rivière, qui aime les endroits pierreux, & qui n'excede guere la longueur & la grosseur du doigt: sa chair est un peu dure, d'une saveur assez agréable, & d'un assez bon suc. La seconde, la *loche à piquants*, est un petit poisson de rivière qu'on place parmi les plus vils aliments, à cause de sa chair, qui a peu de goût, remplie de petites épines, & à peine bonne à manger.

*L'éperlan (sperlanus, Rondel.)*, connu à Marseille sous le nom de *pei argentin*, est un petit poisson de mer & de

riviere, qui excède à peine la grosseur du  
 Poif- doigt, d'une couleur argentée; sa chair  
 sons. est molle, friable, d'une saveur très-agréa-  
 ble, & ayant une odeur qui tire sur la  
 violette; ce qui fait que ce poisson est ap-  
 pélé par quelques uns *violette de mer*. L'é-  
 perlan est aisé à digérer; mais il nourrit  
 peu.

*La gélinotte de mer ( cuculus , Ron-  
 del. )*, qu'on appelle à Marseille *galine-  
 to*, est un très petit poisson de la médi-  
 terranée, très connu, qui est mis au nom-  
 bre des aliments vils & de peu de valeur,  
 à cause de sa chair dure, sèche & un peu  
 visqueuse, bien qu'elle ait assez bon goût,  
 aussi la laisse-t-on uniquement pour l'usage  
 du petit peuple.

*La bogue des Marseillais (boops Op-  
 piani)*, petit poisson de mer qui ressem-  
 ble beaucoup au hareng: sa chair est ten-  
 dre & facile à digérer; elle donne un  
 très bon suc, au point qu'on accorde aux  
 malades même la permission d'en manger,  
 & qu'on le sert sur les bonnes tables.

*Le foireux (mœna, Rond. )*, en pro-  
 vençal *cagareau*; nom qui lui vient de  
 la propriété qu'il a de relâcher le ventre.  
 C'est un petit poisson de mer, semblable  
 à la bogue, mais peu estimé; c'est un  
 aliment mauvais & de peu de valeur: on  
 le sale ordinairement de la même maniere

que les harengs : on le mêle même avec eux  
pour l'usage du peuple. Pois.

*Aphia.* Sous ce nom générique, *Aristote* comprend divers petits poissons, dont le premier est l'anchois (*halecula*, *Bellon*) ; après en avoir ôté la tête & les entrailles, on le confit dans la saumure : le second, si je ne me trompe, est celui que *Rondelet* désigne sous le nom de *membradas*, & que les Marseillais appellent *seoucle* ; il est très-commun dans la méditerranée : le troisième est celui que les Provençaux nomment *meleto* (*antherina*, *Rondel.*) : le quatrième est connu sous le nom de *petres* (*anthia forte species*, *Rondel.*) Tous ces petits poissons ne sont regardés que comme des aliments vils & de peu de valeur : ils sont cependant d'un assez bon goût, & donnent un suc louable ; mais ils nourrissent peu.

*Ablettes* (*alburni*), célébrées par *Auson*. On donne ce nom à différents petits poissons de rivière & de lac, courts & déliés, d'une couleur blanchâtre, dont la chair molle, & d'une saveur désagréable, sent la boue. On regarde comme étant du même genre, & on vend comme tels la *loche à piquants*, le *camus* encore jeune, la *petite ablette*, & autres petits poissons peu estimés, qu'on abandonne au peuple.

## POISSONS IRRÉGULIERS.

**L***A seche* ou *boufron* (*sepia*, *Rondel.*), nommé *supi* par les *Marseillais*, est un faux poisson de mer, long d'un pied à un pied & demi, d'une figure horrible, approchant du polype dont nous parlerons tout à l'heure; il a sur son dos un os spongieux, très-connu des ouvriers; il porte dans un follicule placé proche de l'estomac, une liqueur particulière, noire comme de l'encre, qu'il lâche pour se rendre invisible; car une ou deux gouttes de cette liqueur est capable de teindre plusieurs mesures d'eau. Sa chair, qui est mangeable, est dure, peu agréable, & difficile à digérer; elle resserre le ventre, ce qui la fait regarder comme un mets vil & mal sain. Les *supions* des *Provençaux*, qui n'excedent guere la longueur du pouce, paroissent être de même nature: la friture les rend assez agréables au goût; mais cette nourriture n'est pas saine.

*Polype* (*polypus*, *Rondel.*), que les *Marseillais* nomment *pourpre*, est un poisson de mer, d'une forme bizarre; il habite le long des côtes; il est du genre des poissons mous, & se fait remarquer

par la grandeur de ses jambes : d'ailleurs, par sa forme & par son extérieur, il approche de la seche & du calmar ; il contient aussi dans le ventre une liqueur très-noire. Sa chair n'est pas plus estimée que celle de la seche, & son usage n'est pas plus sûr.

*Calmar ou tante ( loligo , Salviati ) , tauteno des Provençaux ,* parvient rarement jusqu'à trois pieds de longueur ; il a sa tête placée entre les pieds & le ventre : on le met dans la classe des poissons mous ; il n'habite point comme le polype & la seche le long des côtes, mais il se tient en pleine mer ; il a aussi dans le ventre une liqueur très-noire : par sa forme propre & irrégulière, il approche de la seche : on n'en fait pas plus de cas, parce que sa chair se digere avec difficulté, & qu'elle fournit un suc épais & visqueux : on le voit cependant sur quelques tables bourgeoises ; le petit calmar sur-tout est assez estimé, pourvu qu'on le fasse cuire avec sa liqueur noire.

*Ecrevisse de mer ( astacus marinus , Rondel. ) ,* appelée lingombau par les Marseillais, est du genre des crustacés. La chair de cette espèce de poisson, dont tout le monde connoît la forme, est dure & dense, & par conséquent difficile à digérer ; elle ne donne cependant pas un

mauvais suc. Il est bon de remarquer que l'usage des écrevisses de mer & de rivière, des moules, des ourlins & d'autres poissons approchant, est assez souvent suivi d'efflorescences cutanées, peu durables à la vérité, mais quelquefois accompagnées de fièvre, qu'on a souvent l'imprudence d'attaquer par des remèdes donnés au hasard.

L'écrevisse de rivière (*astacus fluviatilis*, Rondel. vulgò *cancer fluviatilis*), est fort estimée par les friands, sur-tout lorsqu'elles sont grasses & grosses, & pêchées vers le temps de la pleine lune; elles ont cependant une chair dure & dense; aussi est-elle difficile à digérer, bien qu'elle soit salubre. En effet, elle sert avantageusement à la dépuracion du sang, & dispose au sommeil; elle est utile aux phthiques, aux asthmatiques, aux mélancoliques & aux scorbutiques. On apprête les écrevisses de rivière de différentes manières; elles entrent dans les ragoûts & dans les piéces de pâtisserie, & se servent sur les tables les plus somptueuses.

Le homard (*cancer marinus*, Gesn.), nommé langouste par les Marseillais, paroît différer seulement par la grosseur de l'écrevisse de rivière qu'il surpasse en bonté; sa chair est dure & difficile à digérer;

mais d'ailleurs elle est d'un bon suc & d'une saveur agréable. Il est à propos d'observer qu'il y a d'autres especes d'écrevisses qui servent de nourriture au peuple; la plus connue est celle que les Provençaux appellent *favouillo*, & qu'il faut mettre au nombre des plus vils aliments.

La *chevrette*, que les Marseillais nomment *sautaire* (*squlla*, *Rondel.*) est une espece d'écreville de mer, qui excède au plus la grosseur du pouce, & habite dans les lieux limoneux de la méditerranée; elle ne tient pas le dernier rang parmi les poissons crustacés bons à manger; sa chair en effet est molle & tendre, d'une excellente qualité; elle est utile aux gens maigres. Au reste les zoographes en distinguent diverses especes qui, à raison de leur bonté, different beaucoup entre elles; il y en a même dont les friands font beaucoup de cas, mais que les médecins n'approuvent pas toujours.

*Oursin* ou *châtaigne de mer* (*echinus marinus*, *Rondel.*) est un coquillage qui a peu de solidité, de forme un peu sphérique, armé de tous côtés d'aiguillons, ou de pointes, lequel renferme un petit poisson en forme d'étoile, bon à manger, & servi sur les meilleures tables. Ainsi que l'huître, on mange cru ce poisson d'un goût très-délicat, sur-tout dans la



— Poif. fons. saison où il est rempli d'œufs ; il favorise merveilleusement la digestion , mais il donne un suc de mauvaise qualité : aussi est-il mal-fain , à moins que l'on n'en mange avec sobriété.

L'*huitre* (*ostreum*) tient un des premiers rangs dans la classe des testacées. Sa chair est molle & extrêmement visqueuse ; elle se fond bientôt dans l'estomac , & se digere fort aisément ; mais elle engendre un mauvais chyle , peu favorable à la nutrition & à la transpiration , & nuisible aux pituiteux. Les huîtres , à raison d'un certain sel qu'elles contiennent , excitent l'appétit , portent à l'amour , sur-tout si on les mange crues ; il faut cependant regarder comme plus saines celles qui sont cuites. Ceux enfin qui se trouvent incommodés pour avoir mangé trop d'huîtres doivent avoir recours au lait chaud.

La *moule* ou *moule* (*mitulus*, *Rondel.*) , petit coquillage de mer , à valve , d'un bleu noirâtre , lequel renferme un petit poisson de la grosseur d'une fève , & nageant dans une eau salée. Quoique cet aliment ne soit point désagréable pour sa saveur , il fourroit cependant un mauvais suc ; car il est glutineux & visqueux : ce qui fait , comme je l'ai déjà insinué , que l'usage des moules donne

naissance à une espèce de maladie cutanée, purigineuse, mais de peu de durée; il cause des anxiétés, des défaillances, des sueurs froides, l'enflure du visage & des extrémités, & autres symptômes qui demandent quelque fois des émétiques & des cordiaux, sans parler des fièvres & des obstructions qu'entraîne fort souvent l'usage journalier & immodéré de ce coquillage. On estime davantage une petite espèce de moule, connue sous le nom de *datte de mer* (*pholas*): elle se trouve nichée dans les rochers, d'où on ne l'arrache qu'avec peine. Nous ne dirons rien d'une autre espèce de moule de rivière, qu'on peut manger aussi, mais dont on fait peu de cas.

*Les fions* (*tellinæ*); les Provençaux les appellent *clauiffos*; ce sont de petits coquillages bivalves, les uns d'une forme, les autres d'une autre, très-communs sur les bords de la mer méditerranée; ils contiennent un petit poisson bon à manger, d'une saveur assez agréable, mais d'un mauvais suc, qui est mis au rang des mauvais aliments, & qu'on laisse pour l'usage seul du petit peuple.

*Les limaçons* (*limaces terrestres*), ainsi appellés de ce qu'ils sont engendrés dans la boue, & qu'ils y vivent, sont regardés comme des aliments insipides, &

Pois-  
sons.

de peu de valeur, qui n'ont de mérite qu'autant que l'art du cuisinier leur en donne. A cause de leur substance visqueuse & glutineuse, ils se digèrent difficilement, & fournissent un aliment de mauvaise qualité : cette nourriture insipide & absurde, ne convient tout au plus qu'aux personnes robustes, & qui sont occupées à des travaux rudes : elle ne plaît guere qu'à ceux dont le goût est bizarre ; mais on en fait des bouillons fort doux, qui peuvent appaiser la toux & remédier au feu de la poitrine. On préfère les limaçons de vigne, & les plus petits, & l'on rejette les gros, qu'on nomme en Provence *scaragoou*. Il est bon de sçavoir que les Romains regardoient ces limaçons comme un excellent mets, qu'ils relevoient apparemment par la sauce qu'ils y faisoient, en sorte qu'ils avoient formé des viviers pour les y nourrir.

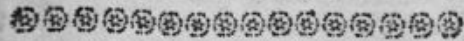
*La tortue (testudo)* : on en compte trois especes ; une de mer, une de terre, & une de marais : la premiere, qui acquiert quelquefois une grosseur démesurée, a une chair dont on mange très fréquemment dans les Indes orientales & occidentales ; bien qu'elle soit difficile à digérer, elle fournit cependant un assez bon suc : on mange aussi les œufs de cette especes de tortue dont on fait même

assez de cas. La tortue de terre & celle de marais, qui diffèrent peu entr'elles, ont également une chair bonne à manger, laquelle cependant n'est pas souvent employée par les cuisiniers; parce que, de quelque façon qu'on l'apprête, elle est toujours dure, coriace & visqueuse, surtout lorsqu'elle a habité dans la boue; ce qui fait que les tortues sont du goût de peu de personnes, & qu'elles sont renvoyées dans les boutiques d'apothicaires, afin d'en préparer des bouillons adoucissants destinés pour les phthifiques & les personnes en consommation: nous en avons parlé dans la matière médicale.

*La grenouille (rana)*, connue en Provence sous le nom de *reinetto*, mérite à peine d'être mise au nombre des aliments: on emploie quelquefois celles qui habitent le long des eaux courantes, ou qui se trouvent dans les rivières & dans les fleuves: mais on rejette comme nuisibles les grenouilles qui ont établi leurs demeures dans les étangs & dans les marais; on ne fait pas plus de cas des grenouilles vertes qui vivent dans les roseaux & les gazons. Les cuisiniers choisissent parmi les premières celles dont la chair est blanche, tendre, & d'un bon goût; ils n'en prennent que les cuiss. s, qui sont regardées comme

— un aliment agréable & adoucissant. C'est  
Pois. à ce titre qu'on en prépare souvent des  
sons. bouillons pour les personnes maigres &  
phthifiques ; ils sont sur-tout utiles à ceux  
qui ont perdu le sommeil.





SECTION III.  
DES ASSAISONNEMENTS.

LES EXOTIQUES ou ÉTRANGERS.

**T**OUT le monde connoît les assai-  
sonnements, tant exotiques qu'indigènes, &  
personne n'ignore que les premiers, ap-  
portés des pays fort éloignés, sont la can-  
nelle, le girofle, le gingembre, le poivre  
& la noix muscade, auxquels on peut  
ajouter le galanga, les cubebes, le car-  
damome, & plusieurs autres qui sont, si  
je ne me trompe, très-rarement employés  
par nos cuisiniers, parce qu'ils sont infé-  
rieurs en faveur & en vertu. Les premiers  
sont donc d'un usage très-commun, non-  
seulement pour assaisonner les mets, afin  
de les rendre plus agréables, mais encore  
pour apprêter différents ragoûts qui ont  
besoin d'être relevés : si l'on en use avec  
sobriété, ils rétablissent l'estomac languis-  
sant, & facilitent la digestion des ali-  
ments ; ils chassent quelquefois les vents,  
& sont avantageux pour les personnes  
foibles & pituiteuses ; ils fondent & di-

Assai-  
sonne-  
ments.

visent les matieres glaireuses de l'estomac ;  
 ils fortifient le cerveau , les nerfs & le  
 cœur , & augmentent la vigueur du corps :  
 ce qui fait que ces substances employées  
 avec précaution , sont très-convenables aux  
 personnes d'un tempérament froid & pitui-  
 teux ; mais si l'on n'est pas circonspect  
 sur l'usage de ces aromates étrangers , ils  
 peuvent causer beaucoup de mal , sur-  
 tout lorsque le sang est trop bouillant ,  
 que la bile est exaltée , & que les organes  
 trop secs sont susceptibles d'irritabilité. Les  
 jeunes gens enfin , les mélancoliques ,  
 ceux qui sont incommodés de la toux ,  
 doivent s'en abstenir. Nous terminerons  
 la liste de ces substances exotiques par  
 le sucre , quoiqu'il soit tout-à-fait diffé-  
 rent des premiers , tant par sa nature , que  
 par ses propriétés.

*La cannelle ( cinnamomum )* très-re-  
 marquable par son odeur & par sa saveur  
 aromatique , est l'écorce d'un arbre de l'île  
 de Ceylan , assez ressemblant au laurier ,  
 suivant *Linnaeus* : elle tient presque le pre-  
 mier rang parmi les assaisonnements les  
 plus agréables & les plus usités ; elle  
 excite l'appétit , & facilite la digestion  
 des aliments ; elle est utile aux pituiteux ,  
 & à ceux qui sont sujets aux flatuosités ,  
 aux crudités muqueuses & aux flux de  
 ventre ; outre cela , elle réveille les for-

ees du cerveau, du cœur & de l'estomac. —  
 Cependant cette espece d'affaifonnement <sup>Affaifonne-</sup>  
 doit être défendu aux mélancoliques, aux <sup>ments.</sup>  
 personnes délicates & à ceux qui sont  
 incommodés de la toux, ou qui sont d'un  
 tempérament sanguin & colérique; puis-  
 que son usage journalier ou excessif,  
 entretient & augmente l'effervescence du  
 sang, & excite le bouillonnement de la  
 bile.

*Le gingembre (zingiber)*, suivant les  
 botanistes les plus modernes, est la racine  
 d'un certain amome arondinacé de l'Inde,  
 d'une odeur très agréable, & d'une sa-  
 veur piquante. Le gingembre, soit natu-  
 rel, soit confit, le dispute à la cannelle,  
 à raison de ses vertus, & il n'est pas  
 moins employé dans les cuisines: quand  
 on en fait un usage modéré, il rétablit les  
 forces de l'estomac & des autres organes;  
 d'ailleurs il porte l'inflammation dans le  
 sang, & met la bile en mouvement; ce  
 qui fait qu'on l'interdit à ceux qui sont  
 d'un tempérament chaud & bilieux: de  
 même qu'aux phthifiques, & à tous ceux  
 qui sont incommodés de la poitrine.

*Les cloux de girofle (caryophilli)*  
 sont les fleurs non épaouies d'un certain  
 arbre de l'Inde, qui a l'apparence du lau-  
 rier, selon *G. Bauhin*; ils sont d'une odeur  
 très-suave, & d'une saveur aromatique,



— & passent pour un assaisonnement des  
 Affai-  
 sonne-  
 men s. meilleurs, malheureusement trop prodigé par les cuisiniers des grands. Ainsi que les aromates précédents, ils relevent les forces & le ton de l'estomac & des autres parties, ce qui les rend utiles aux personnes foibles & valétudinaires; mais ils causent beaucoup de mal lorsque le sang est en effervescence, & la bile trop exalrée. Dans l'état même de la meilleure santé, leur usage long-temps continué n'est pas exempt de danger; car avec le temps ils portent à l'économie animale des coups cachés, mais destructeurs: les gourmands & les friands, qui cherchent à l'emporter sur les autres dans le choix des ragoûts, doivent se défier de ces aromates perfides.

*Le poivre (piper)* est un fruit très-varié, d'une plante grimpante de l'Inde, qui porte le même nom; c'est l'assaisonnement le plus connu, tant dans la cuisine des pauvres, que dans celle des riches; on ne peut pas plus se passer de poivre sur les tables que de sel; il pique la langue par une saveur âcre, brûlante & aromatique; aussi possède-t il les mêmes propriétés & vertus que les autres aromates: comme eux, il favorise particulièrement la digestion des aliments: on avale avec le même avantage les grains de poivre en-

tiers dans la foiblesse de l'estomac : mais son usage mal-entendu peut porter l'incendie dans le sang & dans les humeurs, ce qui donne lieu à une infinité de maladies aiguës, ou chroniques, qui donne de l'occupation aux médecins. Nous ne dirons rien de cette opinion ridicule que le poivre est rafraichissant.

*La muscade ( nux moschata )* est un fruit de la grosseur d'une petite noix, qu'on apporte des Indes orientales, & qui est recouverte d'une enveloppe particulière, connue sous le nom de *macis*. La muscade est d'une odeur aromatique, mais douce; d'une saveur un peu âcre, mais suave; elle tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus doux & les plus tempérés. Outre le goût agréable qu'elle donne aux mets, elle favorise la digestion, elle est utile aux personnes foibles, pourvu qu'on en fasse usage à propos & avec modération; autrement elle met le sang en mouvement, & irrite les viscères déjà échauffés: ce qu'il faut entendre aussi du *macis*, dont l'odeur est plus pénétrante & la saveur plus âcre, & qui est par conséquent plus à craindre pour les gens secs & échauffés. Tout le monde fait que les Indiens eux mêmes confisent dans le sucre la noix muscade, qui plaît

beaucoup aux friands, & qui n'est point  
 dépourvue de vertu.

Affai-  
 sonne-  
 ments.

*Le sucre ( saccharum )* inconnu aux  
 anciens Grecs, est le suc exprimé d'une  
 espece de canne dont nous avons parlé  
 dans la matière médicale, que l'industrie  
 a converti en une espece de sel; c'est l'af-  
 faisonnement le plus agréable & le plus  
 doux, pour les substances fades & insi-  
 pides, qu'il rend très-gracieuses; soit qu'on  
 s'en serve sur-le-champ, soit qu'on l'em-  
 ploie pour la pâtisserie, ou pour con-  
 server différents fruits; aussi bien que des  
 racines, des tiges, des écorces, &c. qui  
 font, en cet état, les délices de tout le  
 monde, & qui ornent les desserts; cepen-  
 dant l'usage trop long-temps continué,  
 ou excessif de ces friandises, n'est pas  
 exempt de danger: mais le sucre, pris  
 avec modération, est bienfaisant; car il  
 adoucit l'âcreté des humeurs, émousse quel-  
 quefois les acides, mitige la salure des  
 liqueurs, tempere ce qu'elles ont d'auf-  
 tere & d'acerve, aide à la digestion,  
 & relâche un peu le ventre: il est utile  
 aux vieillards, & paroît être avantageux  
 contre la toux & l'enrouement; il y en  
 a cependant qui soutiennent que son trop  
 long usage est nuisible aux poumons, ce  
 qui pourtant n'est pas encore bien dé-  
 cidé. L'expérience nous a appris néan-

## DES ALIMENTS. 191

moins que le sucre ne convenoit pas à tout le monde ; il nuit en effet aux colériques ; la chaleur de l'estomac lui fait quelquefois contracter de l'acidité : dans les enfans, il favorise la génération des vers, il cause même la puanteur de la bouche ; il gâte les dents qu'il carie & qu'il noircit ; enfin, son usage immodéré met le sang en mouvement, dessèche les viscères, & entretient l'affection scorbutique.

## LES ASSAISONNEMENTS

## INDIGENES OU DE NOTRE PAYS.

**I**ls sont tirés des trois regnes, & leur usage, ainsi que celui des exotiques, ne doit pas être défendu, lorsqu'il est modéré ; mais l'abus qu'on fait ordinairement des uns & des autres, ne fait qu'irriter l'appétit, en communiquant aux aliments une mauvaise qualité : on peut même dire que c'est la source de presque toutes les maladies ; puisqu'indépendamment du très-pernicieux effet qu'ils produisent dans le sang & les humeurs, ils excitent une faim dévorante, & qu'on ne peut assouvir qu'en surchargeant l'estomac d'une quantité considérable d'aliments : par-là les forces des organes de la diges-

tion sont lésées, & les aliments mal élaborés ne donnent qu'un mauvais chyle. Cependant les acides, qui méritent d'être distingués des autres assaisonnements, peuvent prévenir, lorsqu'on en use sans excès, la pourriture, tant des aliments qui séjournent dans les premières voies, que des humeurs qui roulent avec le sang dans nos vaisseaux : mais nous bornerons ici ces généralités, pour ne pas rapporter ce que nous serons obligés de dire dans les articles suivants.

*Le sel commun ( sal marinum , vel culinare ) est l'assaisonnement le plus usité pour les mets, le plus nécessaire, & dont on ne sauroit presque se passer. C'est le seul qui se tire du regne minéral ; il donne de la saveur aux aliments, il excite l'appétit, il aide à la digestion, lâche le ventre, & provoque l'écoulement des urines, pourvu qu'on ne passe pas les bornes de la modération dans son usage ; mais il entraîne après lui bien des incommodités, si l'on en prend mal-à-propos, à contre-temps, ou en trop grande quantité, sur-tout lorsque le feu l'a rendu âcre ; car il excite la soif, dessèche les intestins & l'estomac, brûle le sang & les viscères ; il engendre le scorbut & le calcul, cause des affections prurigineuses de la peau, dispose aux obstructions, & les augmente ;*

augmente; il nuit aux nourrices, & est  
 enfin très-préjudiciable aux personnes mai- <sup>Assai-</sup>  
 gres, à ceux qui sont tourmentés par la <sup>sonne-</sup>  
 toux, & principalement aux phthifiques. <sup>ments.</sup>

Outre son usage journalier, tant sur les tables que dans les cuisines, le sel est ordinairement employé pour préserver de la pourriture certaines substances, telles que les viandes, les poissons, le beurre, le fromage, &c... mais les chairs des quadrupes & des poissons qu'on conserve par ce moyen, deviennent plus dures, plus denses, & p'us difficiles à cuire; elles enflamment le sang, & augmentent le volume de la bile; en sorte que leur usage, trop long-temps continué, lors sur tout qu'on n'a pas l'attention de les faire bien macérer avant que de les mettre cuire, corrompt entièrement les humeurs qui contractent une disposition scorbutique. Ces aliments salés doivent être évités avec le plus grand soin par ceux dont les humeurs tendent à l'alkalescence; cette disposition du sang se manifeste par la chaleur du corps, la puanteur de la bouche, aussi bien que par celle de la sueur, de l'urine & des excréments. Les viandes rances salées doivent être regardées comme les plus mauvaises; elles peuvent contracter cette mauvaise qualité lorsqu'elles restent trop long-temps dans l'estomac, aussi bien que le

Tome IV.

I

lard, les graisses, les huiles, &c. qui dans cet état deviennent très-pernicieuses.

Assai-  
sonne-  
ments.

*Le vinaigre (acetum)*, dont l'usage est si connu, est d'autant plus fort & plus estimé, qu'on l'a préparé avec du bon vin. Outre les salades dans lesquelles il entre, il sert encore à assaisonner les poissons, les chairs, les légumes, & une infinité d'autres choses. Cet assaisonnement est très-sain; en effet, pris avec sobriété, il redonne des forces à l'estomac, & aiguise l'appétit; il tempère l'effervescence de la bile, il appaise le vomissement, le hoquet & l'hémorragie, il résiste à la pourriture, il corrige l'infection de l'air; aussi est-il très-vanté dans les temps de peste; ceux enfin qui ont trop d'embonpoint doivent en faire usage. Cependant il peut nuire; car les vieillards, les mélancoliques, & les femmes hystériques, ne se trouvent pas bien de cet assaisonnement; il incommode encore les personnes maigres & tourmentées par la toux. On prépare un vinaigre excellent, en y faisant infuser des roses, des ceillels de jardin, des fleurs de sureau & d'orange, de l'ail, de l'estragon, des framboises, &c. Ces substances différentes, ou augmentent la force, ou lui donnent de l'agrément: on estime encore beaucoup le vinaigre concentré par la glace.

*Le verjus (omphacium) est le suc exprimé des raisins verts, qu'on a le soin de passer, & qu'on met dans un vase bien bouché pour le besoin; on s'en sert, comme du vinaigre, dans les cuisines, & pour l'apprêt de différents mets, des viandes sur-tout, & du poisson; il fortifie l'estomac, & excite l'appétit; il fait cesser les nausées, & arrête le flux de ventre; il tempère l'ardeur des entrailles, & l'effervescence de la bile, il s'oppose à la pourriture; mais il est nuisible pour ceux qui sont maigres, & pour ceux qui sont sujets à la toux; son usage excessif est pernicieux à tout le monde: cependant le verjus est moins à craindre que le vinaigre. Il est bon de savoir que les anciens faisoient épaisir au soleil, en consistance de rob, leur verjus, qui d'ailleurs possédoit les mêmes vertus.*

*Les limons (limones) sont les fruits du limonier, arbre que les botanistes désignent sous cette phrase (limon vulgaris, Ferr. Hesper. & Inst. rei herb. Malus limonia acida, C. B. P.) Ces fruits sont également estimés pour la table, pour la cuisine, & pour les boutiques d'apothicaires; ils fournissent un suc acide qui tient le premier rang parmi les assaisonnements les plus agréables; on emploie au même usage les citrons & les oranges acides*



— dont nous avons parlé ailleurs. Personne  
 Assai- n'ignore qu'on prépare avec le suc de li-  
 sonne- mon une boisson très-gracieuse, connue  
 ments. sous le nom de *limonade*; elle étanche la  
 soif, modere & calme l'ardeur du sang,  
 redonne du ton & de la force aux orga-  
 nes de la digestion; elle est d'ailleurs fort  
 bonne contre le scorbut.

*L'huile d'olives (oleum olivatum)* se  
 tire par la trituration de ces fruits dans  
 leur maturité, c'est-à-dire, lorsqu'ils ont  
 acquis une couleur brune & noirâtre; on  
 en exprime une quantité d'autant plus  
 grande, mais de moindre qualité, que les  
 olives sont plus grosses & plus mûres,  
 qu'on les garde plus long-temps en tas,  
 où elles suent, & qu'on tarde davantage  
 à les mettre sous le pressoir. Les olives  
 vertes, ou à demi-mûres, cueillies avant  
 qu'elles aient une couleur brune, & por-  
 tées au pressoir sur-le-champ, fournissent  
 une huile de la première qualité & d'un  
 goût exquis; mais conservée au-delà de  
 l'année, cette huile perd ce qu'elle a d'a-  
 gréable, & devient mal-saine. Il n'y a  
 personne qui ne connoisse l'usage de l'huile  
 tant dans les salades que dans les cuisines,  
 où on l'emploie à la place de beurre, en  
 sorte qu'elle est la matière ordinaire des  
 assaisonnements dans les pays chauds, où  
 les olives se cultivent. C'est avec raison

que l'on regarde comme bienfaisante l'huile d'olives de la première qualité, savoir, lorsqu'elle est douce, récente, d'une saveur agréable, & prise avec modération : mais il n'en est pas de même de l'huile cuite, sur-tout dans la poêle; le feu la rend âcre & caustique, ce dont tout le monde convient : c'est pourquoi elle est très-nuisible aux bilieux, à ceux qui sont incommodés de la toux, & aux personnes maigres. On exprime de la même manière des noix bien mûres une huile dont les peintres font un grand usage, & dont on se sert aussi pour brûler : elle est encore employée dans la cuisine de quelques gens de campagne & des pauvres. Cependant elle n'est pas méprisée par les riches, lorsqu'elle a été exprimée de noix bien choisies, & qu'elle est récente; elle va de pair alors pour la bonté avec l'huile d'olives, & entre même dans les salades.

Le beurre (*butyrum*), comme tout le monde sait, est la portion la plus grasse & la plus douce du lait de vache, qui prend de la consistance, & se fond sur un petit feu. Le meilleur beurre est celui qui est jaunâtre, nouveau, & fait au mois de mai; celui qui est vieux salé est de moindre qualité; cru, il est bienfaisant; mais par une longue coction il acquiert, de même que l'huile, une certaine âcreté

Assai-  
sonne-  
ments.

qu'il faut corriger avec les acides : aussi plusieurs personnes en sont-elles incommodées. On emploie généralement le beurre dans les cuisines pour l'appêt des aliments ; on le croit même plus sain que l'huile ; bien qu'il ait moins de saveur : il est d'ailleurs mis au nombre des aliments ; car il nourrit, & engraisse même : outre cela, il adoucit les âcretés de la poitrine, apaise la toux, & amollit un peu le ventre : lorsqu'on en prend avec excès il affoiblit l'estomac, éteint l'appétit, & excite des nausées, sur-tout dans les cas de crudités acides muqueuses, & de flatuosités. Le beurre salé, comme nous l'avons déjà insinué, est de qualité bien inférieure ; mais il est très-pernicieux lorsqu'il est rance, désagréable au goût ; il foment l'âcreté du sang & des humeurs ; de sorte qu'on doit l'éviter avec le plus grand soin. Nous avons parlé ailleurs de la graisse & du lard, qui servent aussi d'assaisonnement, ainsi que de ces jus de viande, connus sous les noms de *coulis*, *d'essences*, &c.

*Le miel (mel)*, dont nous avons déjà parlé dans la matière médicale, est un assaisonnement dont les anciens faisoient le plus grand usage, mais qui est aujourd'hui bien moins employé, depuis qu'on a trouvé le sucre : on s'en sert cependant

encore pour confire quelques fruits; les pâtissiers & les confiseurs préparent avec le miel des tourtes, des gâteaux, & autres friandises recherchées; mais on en fait un plus grand & un plus fréquent usage en médecine, comme nous l'avons dit ailleurs: il faut le choisir pesant, blanc, doux, d'une odeur suave, tel que ceux d'Espagne, de Narbonne, &c. nouveau, & du printemps: il est d'abord liquide; il s'épaissit avec le temps, & est alors moins estimé, parce qu'en vieillissant, il contracte une certaine amertume: on fait moins de cas de celui qui donne beaucoup d'écume lorsqu'on le fait cuire; il doit ses vertus & ses qualités aux plantes d'où les abeilles le tirent: le thym, le romarin, la sarriette, le serpolet, l'origan, & autres plantes qui en approchent, sont regardées comme les meilleures pour l'ouvrage de ces insectes. Le miel n'est point contraire à l'estomac; il est utile contre la toux & l'asthme; il convient aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament froid, & aux personnes affectées de catarre; il favorise l'écoulement de l'urine, & lâche souvent le ventre: mais il est nuisible aux jeunes gens, aux sanguins & aux bilieux; il occasionne des vents & des tranchées, sur-tout s'il n'a pas été bien écumé. Il est bon de savoir

qu'on tire du miel, ainsi que du sucre, par l'analyse, un sel vitriolique, qui a la force de corroder les pierres même.

Affai-  
sonne-  
ments.

*Le sapa* des anciens, qui est le suc de tous les fruits épaissi par la coction, s'entend particulièrement du moût qu'on tire des raisins blancs & bien mûrs, cuits en consistance de sirop, c'est-à-dire, jusqu'à l'évaporation des deux tiers de la liqueur: on l'appelle aussi *rob*; d'où vient le nom du *ru* que les Provençaux lui donnent. C'est avec le moût, ainsi qu'avec le miel & le sucre, qu'on confit différents fruits, tels que les coings, les poires, la chair du concombre, de la citrouille, &c. Par ce moyen très-simple, & fort connu dans les pays chauds, on conserve au-delà de l'année ces fruits, qui ne le cedent point en faveur & en bonté aux autres especes de confitures, & qui passent pour fort saines, & convenables à ceux qui ont l'estomac faible. Outre cela, avec le moût épaissi en consistance d'extrait, on fait cette espece de rob qu'on appelle *raisiné*, d'une faveur douce, un peu acide, très-agréable dans les pays chauds, à cause de l'excellence des raisins; dans les autres pays, c'est un aliment moins estimé. Il ne fera point inutile d'observer qu'avec le sapa & le vin, mêlés à une certaine proportion, quelques fripons composent des

vins qu'ils vendent pour celui de Crete, de Malvoisie, &c.

*La moutarde* (*Sinapi rapi folio*, C. B. P. *Sinapi hortense*, Cord. *Sinapi apii folio*, C. B. P. *Sinapi alterum sativum*. Adv. Lobel.) Des semences de l'une & l'autre espèce, broyées avec du vin, du moût & du vinaigre, on prépare un assaisonnement très-usité dans les contrées septentrionales, très-agréable & sain; il est utile dans la disposition au scorbut, ainsi que dans les cas où les humeurs sont visqueuses & pituiteuses; il provoque l'appétit, aide à la digestion, mais il excite quelquefois la dysurie: il est bon d'en être averti.

*L'estragon* (*Dracunculus esculentus*, vel *hortensis*, C. B. P. *Abrotanum mas lini folio acriori & odorato*, Inst. rei herb.) On estime beaucoup cette plante aromatique & d'une saveur très-suave, dont les sommités encore tendres se mêlent avantageusement dans les salades de laitue & de pourpier: on s'en sert également dans différents ragoûts comme assaisonnements. L'estragon rétablit les forces de l'estomac, & aide à la digestion des aliments: il est encore compté parmi les anti-pu-trides & les vermifuges; mais il ne convient point aux personnes maigres, ni à celles qui sont incommodées de la toux,

ni aux tempéramens bilieux, & portés à l'amour.

Affai-  
sonne-  
ments.

L'ail (*Allium sativum*, C. B. P. *Allium vulgare sativum*, J. B.)

Rocamboles (*Allium sativum alterum*, sive *allioprasum*, *caulis summo circumvoluto*, C. B. P.)

Nous ne dirons rien de la première espèce dont nous avons parlé dans l'article des aliments : la seconde, qui ne doit être placée que parmi les assaisonnements, possède les mêmes vertus, mais à un degré plus foible : elle communique aux mets une saveur très-agréable, donne de l'appétit, & corrige les crudités acides. Les Espagnols en usent beaucoup, & nous n'en faisons guère moins de cas : cependant ceux qui sont d'un tempérament chaud & bilieux, ne doivent manger de l'une & de l'autre espèce qu'avec modération & avec précaution ; car il est prouvé par une foule d'expériences, que son usage, trop long-temps continué, porte l'incendie dans le sang, ou qu'il le dispose à s'enflammer.

Echalotte (*Cepa ascalonica*, Matt. *Porrum sativum juncifolium*, C. B. P.)

Ciboule (*Cepa fissilis*, Matt. Lug.)

L'une & l'autre espèce est très-connue des cuisiniers ; elles sont d'une saveur très-agréable, aiguissent l'appétit, & rétablif-

sent les forces languissantes de l'estomac, corrigent l'acidité des humeurs qui y crou-  
pissent, favorisent la sécrétion de l'urine & celle des autres fluides; elles sont enfin utiles aux scorbutiques, & tuent les vers; mais l'usage en est interdit aux bilieux & à ceux chez qui le sang est trop bouillant.

Affai-  
sonne-  
ments.

*Passé-rage* (*Piperitis*, sive *lepidium vulgare*, Park. *Lepidium latifolium*, C. B. P. *Raphanus sylvestris officinarum*, Adv. Lobel.

Cette plante tire son nom latin du mot *piper* (le poivre) dont elle a la saveur âcre, principalement dans sa racine: elle fortifie l'estomac affaibli, & remédie quelquefois au défaut d'appétit: outre cela, elle dissipe les flatuosités, & est bonne contre la cachexie: on l'emploie cependant rarement dans les cuisines, parce que l'on a d'autres assaisonnements plus agréables & plus estimés.

*Sarriette*. (*Satureia sativa*, J. B. domestica, Horti Eystet.)

On place au nombre des assaisonnements les plus familiers cette plante âcre & aromatique, laquelle communique aux ragouts une saveur des plus agréables; elle excite l'appétit, & favorise la sécrétion de l'urine; mais les jeunes gens ne doivent pas en user sans réserve, & principale-



ment ceux qui se plaignent de chaleur  
d'entrailles.

Affai-  
sonne-  
ments.

*Anet* (*Anethum hortense*, C. B. P.)

La semence de cette plante, dont l'o-  
deur est agréable, est employée pour assai-  
sonner plusieurs mets, ce qui entretient  
l'appétit, & favorise la digestion des ali-  
ments : elle est utile aux cachectiques &  
aux fligmatiques, c'est un bon remède  
contre le hoquet, & pour rendre les for-  
ces à ceux qui les ont perdues. Ceux qui  
ont des ardeurs d'entrailles, ainsi que les  
gens maigres, ou qui sont sujets à la toux,  
doivent s'en abstenir.

*Anis*, grand & petit, (*Anisum herba-  
rii seminis majore, vel minore*, C. B. P.  
*Apium anisum dictum, semine suave-  
olenti majori, vel minori, Inst. rei herb.*)

Les semences de l'une & l'autre plante  
sont très-connues, non-seulement des cui-  
siniers, mais encore des confiseurs, qui  
savent les couvrir de sucre, & qui les  
font entrer dans les dragées : outre leur  
saveur, qui est très-agréable, elles corri-  
gent l'haleine forte & puante, fortifient  
l'estomac, & remédient aux flatuosités ;  
enfin, on dit qu'elles favorisent la secré-  
tion du lait : mais ceux qui se plaignent  
d'échauffement doivent en craindre l'usage.

*La coriandre*, grande & petite, (*Co-  
riandrum majus & minus*, C. B. P.)

Les semences de l'une & l'autre espece font d'usage ; mais on estime davantage celles de la premiere : de même que celles de l'ans, elles sont fort souvent employées par les cuisiniers, les confiseurs, qui les recouvrent de sucre, & en font des dragées ; elles fortifient le cerveau, & sont utiles à ceux qui sont ataqués de vertiges ; elles corrigent la puanteur de la bouche, aident la digestion des aliments, & chassent les vents. La coriandre ne vaut rien pour ceux qui sont d'un tempérament bilieux.

*Le carvi ( Carvi, Casalp. Inst. rei herb. Cuminum pratense, Carvi officinarum, C. B. P.)*

De même que des semences d'anet & d'anis, les cuisiniers se servent, mais rarement, si je ne me trompe, des semences aromatiques de carvi, lesquelles aident à la digestion, réchauffent l'estomac & dissipent les vents : elles corrigent aussi la puanteur de la bouche ; mais elles nuisent aux jeunes gens & à ceux qui sont d'un tempérament chaud. Les confiseurs en usent encore comme des précédentes.

*Fenouil des vignes ( Feniculum vulgare minus, acriori & nigriori semine, C. B. P.)*

*Fenouil doux ( Feniculum dulce, majore & albano semine, J. B.)*

Les semences de ces deux especes, ainsi

que celles des plantes précédentes, sont très-souvent employées par les cuisiniers & les confiseurs, & elles paroissent avec les autres fuceries pour l'ornement des desserts, elles favorisent la digestion des aliments, remédient aux flatuosités, & aident la sécrétion du lait; elles sont utiles dans la cachexie & dans l'engorgement des visceres: les asthmatiques & ceux qui sont atteints de vertiges s'en trouvent bien; on dit même qu'elles aiguisent la vue. Le fenouil, ainsi que les autres plantes semblables, doit être employé avec précaution par ceux qui sont sujets à l'effervescence du sang & des humeurs.

*Perfil ( Petroselinum vulgare, Parck. Apium hortense, seu petroselinum vulgè, C. B. P. )*

Il n'y a point de plante légumineuse plus familière aux cuisiniers que le perfil, à cause de la faveur agréable qu'il communique aux aliments, ce qui fait qu'il est très-ordinairement employé comme assaisonnement; il excite l'appétit, corrige la puanteur de la bouche, dissipe les flatuosités, & est utile aux cachectiques & aux mélancoliques; mais ceux qui sont d'un tempérament chaud, & sujets aux hémorragies, doivent en user avec précaution: on dit enfin que l'usage immodéré de cette plante attaque le cerveau,

qu'elle cause même l'épilepsie ; mais cette opinion n'est pas, à ce que je crois, appuyée sur assez d'observations.

*Cerfeuil* ( *Cerfolium*, *Matth. Charo-*  
*phyllum sativum*, *C. B. P.* )

Cette plante, également agréable par son odeur & par sa saveur, est d'un très-grand usage en cuisine, comme assaisonnement ; & comme elle flatte beaucoup le palais, elle entre aussi dans les salades ; elle est utile à ceux qui sont foibles ; elle rétablit les forces de l'estomac, & s'oppose à la pourriture ; elle donne de la vigueur & excite des desirs amoureux : on voit par-là que le cerfeuil ne convient point aux personnes exténuées, & d'un tempérament bilieux.

*Baume des jardins* ( *Mentha hortensis verticillata*, *ocimi odore*, *C. B. P.* )

Cette plante, qui est d'une odeur très-agréable, entre dans la classe des assaisonnements, & est fréquemment employée par les cuisiniers pour donner à différents mets plus de goût. A cette plante se rapportent différentes plantes aromatiques qui en approchent beaucoup ; telles que la citronnelle [ *melissa* ], le serpolet [ *serpillum* ], la sauge [ *salvia* ], la marjolaine [ *majorana* ], le basilic [ *ocimum* ], le pouliot [ *pulegium* ], le calament [ *calamintha* ], le thym [ *thymus* ], l'hysope [ *hyssopus* ]

Assaisonnements.

— Affai-  
sonne-  
ments.  
sopus ], le romarin [ *rosmarinus* ], l'au-  
rone [ *abrotanum* ], les feuilles de laurier  
[ *lauri folia* ], &c.... Toutes ces plantes,  
qui sont très-odorantes, dont nous venons  
de parler ailleurs, & que nous nous con-  
tentons d'indiquer ici, possèdent à peu-  
près les mêmes vertus, & sont employées  
presque de même dans les cuisines.

Le safran [ *Crocus sativus*, C. B. P.  
*Crocus verus sativus autumnalis*, Park. ]

On fait usage de ses étamines qui sont  
d'un jaune rougeâtre, & exhalent une  
odeur douce & très-agréable : on emploie  
ordinairement le safran qui vient chez nous ;  
mais tout le monde convient que l'oriental  
l'emporte de beaucoup sur le nôtre : il  
aide à la digestion des aliments, répare  
les forces, est utile aux asthmatiques & à  
ceux qui sont incommodés de la toux, &  
procure enfin le sommeil : on ne le croit  
pas cependant exempt de danger, car plu-  
sieurs femmes ont de l'aversion pour cette  
plante, qui porte quelquefois à la tête &  
l'affecte ; bien plus, si l'on en prend outre  
mesure, elle peut causer une espèce d'i-  
vresse : on en prépare enfin une sorte de  
teinture spiritueuse, connue sous le nom  
de *scubac* qui, bien que fort vantée, pa-  
roît, si je ne me trompe, être un peu  
tombée.

Caprier [ *Capparis spinosa*, fructu mi-  
nore, folio rotundo, C. B. P. )

C'est mal-à-propos que quelques personnes regardent les capres (*cappares*) comme les fruits de cet arbrisseau épineux ; puisque ce n'est autre chose que les petites têtes, ou les rudiments des fleurs pas encore épanouies ; macérées & conservées dans le vinaigre, elles passent pour un assaisonnement qui convient à beaucoup de mets & sur-tout aux poissons, pourvu néanmoins qu'on n'emploie point de vert-de-gris pour leur communiquer une belle couleur verte, ce que je fais n'arriver que trop souvent. Les capres excitent l'appétit, & sont utiles à ceux qui ont des obstructions ; elles font uriner, bien qu'elles paroissent être un peu astringentes. Il est bon d'observer qu'on confit de la même manière la fleur de genêt encore verte (*genista florum rudimenta adhuc virentia*), les fleurs de la capucine (*flores cardamindi*) les cornichons (*cucumeres abortivi, corniculorum instar contorti*), & que ces assaisonnements sont employés de différentes manières par les cuisiniers, & donnent un bon goût aux salades dans lesquelles on les fait entrer.

*Champignons de couches (Fungus campestris albus supernè & infernè rubens, J. B. Fungus vulgatissimus, esculentus, Lobel. Icon.)*

— Moufferons (*Fungi verni, odori & esculenti, J. B.*)

Assai-  
sonne-  
ments.

Parmi plusieurs especes qu'on peut manger, nous ne faisons mention que de ces deux, parce que les autres se distinguent difficilement des champignons vénéneux. La gourmandise, qui ne connoît point les précautions, met au nombre des mets les plus friands les champignons, quoiqu'ils soient insipides, & d'une saveur bizarre. Tout le monde convient que les champignons fournissent une mauvaise nourriture; on peut d'ailleurs se tromper sur le choix, parce qu'il s'en rencontre plusieurs especes qui ont l'apparence des champignons bons à manger, lesquels sont très-dangereux, & peuvent même causer la mort, comme on en a des exemples. Parmi les champignons bons à manger, on croit qu'il n'y a rien à craindre de ceux qui paroissent dans les vingt-quatre heures, & qu'on cueille sur-le-champ, ou avant qu'ils soient entièrement développés: on doit regarder comme vénéneux ceux qui sont jaunes, ou qui ont contracté une odeur désagréable, ou qui en les lavant déposent leur couleur naturelle; en effet, ils bouleversent l'estomac, occasionnent la suffocation, & entraînent souvent après leur usage la paralysie & l'apoplexie. Différentes observations enân

nous apprennent que des assemblées entières ont péri pour avoir mangé de ce mauvais & pernicieux aliment; il y a même des champignons si puissamment vénéneux que leur odeur seule cause la mort.

Alfai-  
sonne-  
ments.

*La morille ( Boletus esculentus , rugosus , albicans , & quasi fuligine infestus , C. B. P. )*

Quoique la morille, qu'on appelle en quelques lieux *orange*, par son extérieur & par sa forme diffère du champignon, elle en approche beaucoup cependant, à raison de ses propriétés: son usage n'est pas plus sûr; aussi les personnes prudentes n'en mangent-elles qu'avec la plus grande circonspection; mais les gourmands, qui regardent les morilles comme fort innocentes, agissent bien différemment; aussi sont ils souvent punis de leur imprudence, comme on l'a cru cent fois, & que je l'ai observé moi-même: il est donc certain, qu'à tous les âges, & dans tous les tempéraments, il y a plus d'inconvénient que d'avantage à manger des champignons & des morilles qui, par un goût dépravé & mal entendu, sont par-tout les délices des plus grandes tables.

*Les truffes ( Tubera , Matthioli )* naissent abondamment dans les lieux sablonneux & secs de l'Italie & de la France méridionale: on les tire de terre principale-



Affai-  
sonne-  
ments.

ment au printemps. On compte parmi les mets les plus exquis & du meilleur goût ces racines qui n'ont ni tiges ni feuilles ; elles ont une odeur très-agréable, & méritent le premier rang parmi les assaisonnements, & sont très-recherchées pour la table des grands. Les truffes se mangent crues ou cuites ; les cuisiniers les apprêtent de différentes manières, pour rendre ce mets encore plus friand : elles résistent long-temps à l'effort des organes de la digestion ; aussi troublent-elles fort souvent l'estomac ; elles occasionnent des vents & des tranchées, fournissent un mauvais suc & peu propre à la nutrition, & donnent de l'ardeur pour les plaisirs amoureux ; les jeunes gens, les bilieux & les mélancoliques doivent s'en abstenir, ou en manger avec précaution, sur-tout ceux qui les aiment avec plus de passion.

*Pin ( Pinus sativa , C. B. P. Pinus urbana , vel domestica , Park. )*

Les noix de pin ( *les pignons* ) sont également employées comme remède & comme aliment ; elles entrent fort souvent, en qualité d'assaisonnement, dans les ragoûts des Italiens & des Provençaux. Lorsqu'elles sont récentes, elles flattent le palais & l'estomac ; mais lorsqu'elles ont été gardées, elles contractent une rancidité nuisible. Ainsi que les amandes, on les recou-

vre de sucie, & elles tiennent un des premiers rangs parmi les friandises: elles donnent pour les personnes maigres un aliment doux, & procurent quelque soulagement dans la toux. Aux divers assaisonnements dont nous avons parlé, on peut ajouter les *eaux de fleurs d'oranges & de roses*, lesquelles mêlées à certains aliments leur communiquent de l'agrément, sans parler de leurs vertus médicinales qu'on a appliquées ailleurs.

Assaisonnements.



---



---

 SECTION IV.  
 DES BOISSONS.
 

---



---

## DES BOISSONS NATURELLES.

**L** nous reste à parler, pour terminer cet ouvrage & ce traité, des boissons, parmi lesquelles l'eau & le lait sont les plus naturelles aux hommes de tous les temps & de tous les pays; c'est pourquoi nous les avons mises à la tête de toutes les autres: nous y joindrons les liqueurs fermentées, & qui sont l'ouvrage de l'art; telles sont le vin, la biere, le cidre, &c. Nous finissons cet article par quelques autres qui se préparent sur-le-champ avec des substances étrangères; boissons qu'on peut appeller domestiques, & dont nous faisons un très-grand & très-fréquent usage. Nous renverrons à la matiere médicale ces boissons de toute espece dont on n'use qu'en temps de maladie: nous ne dirons rien non plus des bouillons qui appartiennent au traité des aliments.

*L'eau commune ( aqua ) est, quoi qu'on en puisse dire, la meilleure de toutes les*

boissons, soit pour étancher la soif, soit pour servir de véhicule naturel aux aliments; elle est également utile aux malades & aux personnes en santé: on peut même la considérer pour l'usage journalier & nécessaire qu'on en fait, comme le principal soutien de la vie. Les végétaux en ont besoin pour germer, & ne peuvent s'en passer; il n'y a donc rien de si utile dans la nature. La meilleure eau, celle qui réunit tous les avantages de salubrité, est celle qui est limpide, légère, inodore, sans saveur, qui, exposée sur le feu, s'échauffe en peu de temps, & se refroidit aussi promptement lorsqu'on l'en retire; qui pénètre les légumes & les cuit, qui dissout aisément le savon, & qui est très-propre pour laver & nettoyer le linge. Les eaux de fleuves, de fontaines jaillissantes, ou qui coulent sans aucune interruption, celles de pluie l'emportent sur les autres; les eaux de puits, ou qui coulent sous terre, sont moins estimées; on regarde comme nuisibles celles de neige; les plus mauvaises de toutes sont sans contredit celles d'étang, de marais & de lacs. C'est avec raison que *Boerhaave*, d'après *Galien*, avertit de se défier de l'eau qui coule dans des canaux de plomb; l'expérience a

Bois-  
sons.

— appris plus d'une fois qu'elle en souffroit  
Boif. une altération.

cons.

L'eau extrait admirablement bien le suc des aliments, & fournit au suc nourricier un véhicule convenable; elle délaie les humeurs épaissies & salées, & entretient les pores de l'habitude du corps ouverts: elle convient aux enfants, aux nourrices, aux jeunes gens; à ceux qui sont d'un tempérament chaud, aux mélancoliques, & à ceux qui vaquent à des travaux & à des exercices rudes & pénibles: on ne doit pas la regarder comme absolument incapable de nourrir, puisqu'il est constant qu'une infinité d'hommes & sur-tout les mélancoliques ont, par son usage, prolongé leur vie durant vingt & trente jours & même au-delà. Cependant, l'eau bue en grande abondance, principalement le matin, affoiblit les viscères, & occasionne quelquefois l'hydropisie; car les praticiens n'ignorent pas que l'engorgement œdémateux des jambes augmente sensiblement par l'eau prise en trop grande quantité, ce qu'il est bon de remarquer en passant. L'eau très-froide, qu'on rend telle avec de la glace, ou de la neige, est nuisible à plusieurs personnes, & sur tout à ceux qui sont affectés de la toux, ou bien elle attire la stupeur sur les estomacs foibles, ce  
qui

qui détruit sensiblement les fonctions de cet organe & le rend inepte à la digestion ; cependant son usage est avantageux en Italie , en Espagne , dans la France méridionale , & autres pays chauds. L'eau d'ailleurs est inférieure au vin, si par quelque cause que ce soit il y a de l'amertume dans la bouche ; mais elle est bonne dans les crudités acides de l'estomac , observation bien constatée par les buveurs d'eau , qui jouissent encore du très-précieux avantage d'être moins sujets à la céphalgie ou vertige , & aux maladies convulsives , ainsi qu'aux tremblements & à l'apoplexie ; qui de plus ne connoissent pas la goutte & le rhumatisme , le calcul , les hémorrhoides , &c. On corrige de différentes manières les mauvaises qualités de l'eau ; 1°. par la décoction , ou par la simple ébullition , qui lui ôte , comme on dit , sa crudité ; on peut , ainsi que quelques-uns le pratiquent , y ajouter la corne de cerf calcinée , qui par sa qualité absorbante , se charge des matières étrangères qui se précipitent avec elle , lorsqu'on laisse reposer la liqueur ; 2°. par la filtration , moyen qui la rend beaucoup plus tenue & plus liquide ; 3°. en la laissant déposer , elle se dépouille par-là de toute partie hétérogène , & en devient ensuite plus salubre ; 4°. on la fait enfin distiller

Bois-  
font.

pour l'avoir aussi pure & aussi légère que  
Bois l'eau de pluie.

sons. *Le lait ( lac )*, celui de vache principalement, de brebis & de chèvre, est une boisson très-agréable, que toutes les nations d'ailleurs mettent au nombre des aliments les plus doux & les plus exquis; pourvu néanmoins qu'il soit de bonne qualité: c'est la nourriture ordinaire des enfants; il convient aussi aux adultes qui, par son usage, semblent rajeunir, s'ils le prennent pur & seul: car c'est avec le lait qu'on répare les corps maigres & épuisés, pourvu qu'il soit parfaitement exempt de salure & d'acidité, & qu'il soit tiré d'une femelle jeune, qui ne soit point pleine, & qui ait été nourrie d'herbages verts & de bon suc. Lorsque ces conditions se trouvent réunies, il est utile non-seulement aux phthiques, mais encore aux gouteux; il remédie même à la diarrhée & à la dysenterie. Les fiévreux, les bilieux doivent s'en abstenir; on le défend encore à ceux qui ont des engorgements dans les viscères; aux catarreux, aux pituiteux & aux vieillards. Tout le monde fait que le lait se coagule dans l'estomac, lorsqu'il y rencontre une saburre acide, & dans l'état de fièvre: on n'ignore pas non plus qu'on empêche son acescence dans le ventricule en y mêlant du suc de cerfeuil.

On épaissit, ou on coagule le lait cru, ou cuit, par le moyen de la *présure*, substance très-connue, qui n'est autre chose qu'une matière caseuse, laquelle se trouve dans l'estomac de l'agneau, ou du veau. Le lait épaissi de cette manière est appelé par quelques-uns *colostrum* (en français, *lait caillé*), ce qui fait donner l'épithète de *colostrati* aux enfants dans l'estomac desquels le lait vient à se coaguler. On sert d'ailleurs le *lait caillé* comme entremets; il passe pour une nourriture très-agréable & salubre, pourvu que l'estomac puisse le supporter: on fait aussi avec le lait de brebis & celui de chevre du caillé qui est d'un usage très-familier en Italie, en Languedoc & en Provence. Ce qu'on appelle *fromage à la crème*, est du lait caillé qu'on a préparé avec de la crème: c'est un aliment de très-bon goût, dont on n'a rien à craindre, pourvu cependant qu'on n'en prenne une trop grande quantité. La partie la plus grasse du lait qu'on en sépare d'une manière très-connue, se nomme *beurre*; on le mange seul, & il est employé comme assaisonnement: il en a été parlé plus haut. Mais la *crème*, ou la fleur du lait (*cremor*, *vel flos lactis*) est une substance grasse, huileuse, qui nage à la superficie du lait: elle possède à-peu-près les mêmes vertus



Bois  
cons.

& les mêmes qualités que le beurre ; elle diffère de celui-ci , en ce que le beurre est factice , & que la séparation s'en fait par art , au-lieu que la crème nage naturellement & comme d'elle-même à la superficie. La crème que l'on tire principalement du lait de vache est très-agréable au goût : de même que le lait , elle se sert sur les tables , & est employée dans la cuisine : son usage n'est cependant pas exempt de danger , lors sur-tout qu'on s'écarte des règles de la sobriété.

C'est avec le lait caillé & salé qu'on fait le *fromage* dont nous sommes obligés de placer ici l'article. Il y a bien des sortes de fromages , eu égard à la nature du lait , & au pays où on le fait : le meilleur est celui qu'on tire du lait de vache , ou de brebis ; celui de chevre lui est inférieur : le moins estimé de tous est celui dans la composition duquel il n'entre rien de la substance butyreuse. Le fromage fait avec le lait de vache nourrit convenablement , mais il se digère difficilement ; celui de brebis fournit moins de nourriture , mais la digestion en est plus aisée ; celui de chevre est digéré sans beaucoup de difficulté , mais il donne un suc plus âcre & peu propre à substantier. Le fromage , pour être bon , ne doit être ni trop nouveau , ni trop vieux ; si l'on en mange avec mo-

dération, il est assez sain ; il favorise même la digestion, & nourrit très bien : trop nouveau, il pèse sur l'estomac & cause des flatuosités ; trop vieux, trop dur, trop sec & d'une saveur piquante, il met le sang en mouvement ; quelquefois même la rancidité & l'âcreté qu'il contracte, causent des érosions sur la langue & le gosier, en sorte qu'il est à craindre qu'il n'opere la même chose sur l'estomac & sur les intestins. On regarde comme le plus mauvais de tous celui qui est puant & pourri, bien qu'il soit très-estimé par les buveurs & les grands mangeurs, comme étant capable d'aiguïser l'appétit : celui qui est gras & butyreux, qui est léger, avec des cavités, est plus suave & plus salubre que celui qui est dur, sec & compacte, ou dépourvu de crème & de beurre. De quelque qualité qu'il soit, il est nuisible pour les calculeux, les mélancoliques, & ceux qui ont des obstructions ou le ventre paresseux. Il faut bien prendre garde enfin de faire excès de fromage, quel qu'il soit, car suivant un axiome connu, le meilleur est celui dont on en mange très-peu. Les plus estimés sont ceux d'Italie, parmi lesquels le Parmesan & le Milan tiennent le premier rang ; de Hollande, savoir d'Amsterdam & de Rotterdam ; de Suisse, &

Bois-  
sous.

— sur-tout ceux de *Gruiere* & de *Berne*, des-  
 Bois- que's différent peu les fromages qui se  
 font. font en Savoie. La France en fournit aussi  
 d'excellents; la Lorraine & la Bourgo-  
 gne en donnent une espece qui n'est pres-  
 que point différente de celui de Suisse.  
 On compte encore parmi les bons froma-  
 ges ceux de Brie, dont un des meilleurs  
 est celui qu'on nomme de *Maroles*; ceux  
 des environs d'un bourg de Dauphiné  
 nommé *Sassenage*; ceux de Guienne au-  
 près de la ville de *Roquefort*; ceux de  
 Forez auprès de *Roche*; ceux d'Auver-  
 gne, & autres lieux dont les pâturages ex-  
 cellents fournissent aux bestiaux une nourri-  
 ture forte & abondante.

Mais pour revenir à mon objet, on sait  
 que plusieurs personnes ont de l'aversion  
 pour le laitage, aversion fondée sur une  
 disposition particulière de l'estomac, &  
 que dans cette circonstance c'est une es-  
 pece de poison. Rien de si nuisible en ef-  
 fet que le lait de mauvaise qualité; car  
 tantôt il se change en un acide très-âcre  
 & qui tient presque de la nature du vert-  
 de-gris, & tantôt en un coagulum des  
 plus pernicieux; d'autres fois il se putréfie  
 & lâche le ventre: dans l'un & l'autre  
 cas ses effets se manifestent par des rap-  
 ports acides & nidoreux. Enfin, avec le  
 lait, la crème, le beurre & le fromage,

on prépare une infinité de mets qui plaisent presque à tout le monde : car le laitage est employé, non seulement par les cuisiniers, dans différents mets ; on s'en sert encore pour faire des tartelettes, des tourtes, des gâteaux, &c. qui sont généralement estimés. Quant aux vertus médicales du lait & du petit-lait, nous en avons traité ailleurs.

---

#### DES BOISSONS FERMENTÉES.

**P**ERSONNE n'ignore que le *vin* (*vinum*) est le suc des raisins, qui se perfectionne par la fermentation, & qui, par le repos, devient limpide, en déposant au fond des tonneaux des fesses grossières : ce seroit nous écarter de notre objet que de décrire l'art particulier avec lequel on compose différentes sortes de vins ; nous dirons seulement que le bon vin, qui n'a pas été falsifié, c'est-à-dire, celui qui plaît également par sa couleur, sa limpidité, son odeur & sa saveur, qui ne cause aucun déboire, & qui n'attaque ni la tête ni les pieds, fournit une boisson très-agréable, & est d'une très-grande utilité en cuisine ; il nourrit beaucoup, apaise la soif, ce qui le fait regarder comme très-salutaire & très-avantageux pour les

vieillards & les personnes foibles. Outre  
 cela on l'appelle le germe & la source de  
 l'esprit, & le miroir de l'ame, pourvu  
 néanmoins qu'on en boive avec modé-  
 ration; il fait la consolation de ceux qui  
 sont enfoncés dans de profondes médita-  
 tions, ou abattus par le chagrin, & passe  
 pour un somnifere des plus agréables. Ceux  
 qui aiment la table, & les buveurs, pro-  
 digent les plus grands éloges à cette li-  
 queur, sans laquelle la vie leur paroît  
 insupportable: comment en effet ne pas  
 estimer une boisson la plus agréable, qui  
 dissipe la plus noire mélancolie, qui dé-  
 ride le front & rend quelquefois éloquent,  
 & qui, prise avec sobriété, convient à  
 tout le monde, & sur-tout aux Asthma-  
 tiques? Mais si l'on considère cette liqueur  
 en elle-même dans un autre point de vue,  
 on ne peut pas s'empêcher d'avouer qu'elle  
 est très-pernicieuse, non-seulement à cause  
 de l'ivresse honteuse qu'elle cause, vice  
 qui a fait le déshonneur de plusieurs per-  
 sonnes, & qui a obscurci la gloire de  
 leurs belles actions; mais encore à cause  
 des coups sensiblement destructeurs qu'elle  
 porte à l'économie animale, lorsqu'on en  
 boit outre mesure. De l'usage immodéré  
 du vin s'ensuivent bien des maux; tels  
 que l'ardeur du sang, des fièvres opiniâ-  
 tres, l'hydropisie, la phthisie, la lethar-

gie, l'apoplexie, la paralysie, autres incommodités très communes aux grands <sup>Bois-</sup> buveurs & aux ivrognes de profession, qui <sup>fous.</sup> ont ordinairement le visage couperosé, les yeux enflammés & rouges. Ceux enfin qui se plaignent de crudités, doivent s'abstenir du vin, aussi-bien que ceux qui touffent continuellement, & qui sont exposés aux maladies que nous venons de nommer. Les anciens pensoient là-dessus à-peu-près comme nous : Cicéron, pour ne pas citer toujours des médecins, convenoit des bonnes qualités du vin ; mais il ajoutoit que les mauvaises les surpassoient de beaucoup, d'où il croyoit pouvoir conclure qu'il étoit incomparablement plus avantageux de s'en priver : mais ce conseil, ainsi que les meilleures regles, doit avoir ses exceptions.

De ce qui vient d'être dit, on peut juger que tantôt l'eau, tantôt le vin, suivant les dispositions où l'on se trouve, fournissent une boisson plus ou moins salubre ; c'est pourquoi il n'est point surprenant de trouver par-tout des personnes qui ne boivent que de l'eau, & d'autres qui jouissent d'une bonne santé ; & quelques-uns parmi ceux qui boivent du vin largement sans être incommodés, parvenant jusqu'à une vieillesse fort avancée, bien que le vin abrège souvent la carrière de ceux qui en prennent

K 5

avec excès. Les jeunes gens doivent être très-modérés sur l'usage du vin : il convient davantage dans un âge plus avancé, pourvu que rien ne s'y oppose : on prétend encore que c'est le lait des vieillards ; mais on rabattra beaucoup de cette bonne opinion, lorsqu'on saura que la plupart des maladies, dans un âge avancé, reconnoissent la sécheresse des nerfs, des vaisseaux, des muscles, des tendons, des ligaments & des membranes, comme l'observation anatomique le démontre ; or, on aura de la peine à nous persuader que le vin, mieux que l'eau, soit propre à prévenir cet état. C'est avec raison qu'on regarde l'eau comme beaucoup plus salutaire que le vin, dans les constitutions chaudes, & sur-tout l'été. Quand on est accoutumé au vin, & qu'on n'en ressent aucune incommodité, il est permis de le préférer à l'eau ; il vaut mieux encore pour les personnes foibles, & pour celles dont l'estomac est froid & délicat ; mais les fébricitants, ceux qui sont sujets à de fréquentes douleurs de tête, les gouteux, les calculeux, &c. doivent s'en abstenir. Il est bon d'ajouter qu'on a encore à craindre la fraude de quelques marchands de vin qui mélangent & falsifient leurs vins, & les rendent par-là encore plus nuisibles. Il ne faut pas au reste

boire des vins éventés, ni ceux que les chaleurs de l'été ont fait tourner, ou qui sont gâtés par toute autre cause. La moins bonne de toutes les boissons est celle que nous appellons *piquette* (*lora, vel posca, vel vinum secundarium*): on la prépare en versant de l'eau sur le marc, qu'on y laisse infuser & qu'on remet ensuite sous le pressoir; cette boisson, dont le peuple seul fait usage, & qui ne mérite pas le nom de vin, ne se conserve pas au delà de l'hiver; elle trouble d'ailleurs l'estomac & cause des tranchées: ceux-là sur-tout doivent s'en abstenir qui ont des engorgements dans les visceres.

Il y a une infinité de sortes de vins qui diffèrent entr'eux à raison de la couleur & de la consistance, de la saveur & de l'odeur, de l'âge & du sol: la manière de le faire & le choix des especes de raisin y entrent encore pour beaucoup. A raison de leur couleur, les vins sont blancs, rouges ou pâles: les blancs portent peu d'eau; ils se distribuent promptement dans tout le corps, & font uriner; on les croit utiles aux gens de lettres, & à ceux qui se plaignent des douleurs de tête; mais leur usage journalier & excessif affecte ordinairement les organes de la digestion. Les rouges portent bientôt à la tête & enivrent; ils sont, à la vérité, plus



nourrissants, & réparent les forces; mais  
 Bois- ils donnent naissance aux obstructions; ils  
 sons. occasionnent des amas de sérosités, & sur-  
 tout le calcul, lorsqu'ils sont trop foncés  
 & mal clarifiés. Les *paillets* & les *clairrets*  
 tiennent le milieu, ils conviennent assez  
 aux vieillards, aux pituiteux & à ceux qui  
 mènent une vie sédentaire; mais ils sont  
 nuisibles aux bilieux & à ceux qui sont  
 exténués par le travail, la faim & la trif-  
 tesse; souvent enfin ils excitent des dou-  
 leurs de tête, & attaquent les nerfs.

Quant à leur *consistance*, les vins sont  
 épais, ténus ou moyens; les *épais* sont  
 remplis de tartre, fortifient l'estomac &  
 nourrissent davantage; ils sont d'un bon  
 secours à ceux qui sont foibles ou pressés  
 de la faim, aussi-bien qu'à ceux qui va-  
 quent à des travaux pénibles: les *vins lim-  
 pides* passent plus aisément, & remédient  
 aux obstructions, pourvu cependant qu'ils  
 ne piquent pas trop fort la langue; ils sont  
 encore convenables aux gens de lettres; les  
*moyens* possèdent les vertus de ces deux  
 espèces; ils sont d'un plus grand usage, &  
 servent sur-tout de boisson ordinaire.

Eu égard à leur *saveur*, les vins sont  
 doux, acides, austères & insipides: les  
*doux*, connus sous le nom de *vins de  
 liqueurs*, passent pour modérés, ils lâ-  
 chent le ventre, nourrissent parfaitement &

troublent moins le cerveau ; ils sont utiles aux personnes maigres & incommodées de toux ; ils favorisent l'expectoration , mais ils passent lentement , à moins qu'ils n'aient un peu de montant , ce qui les fait regarder comme nuisibles pour ceux qui ont les viscères obstrués , aussi-bien que pour les bilieux & ceux qui sont sujets aux flatuosités ; ceux enfin qui éprouvent de fréquents retours de fièvres doivent s'en abstenir. Les vins *acides* temperent l'ardeur du corps , & s'opposent à la pourriture ; mais ils causent des flatuosités , troublent le ventre & excitent des tranchées. Les vins *âcres* & *acerbes* fortifient l'estomac & resserrent le ventre ; comme ils passent très-lentement , ils favorisent la naissance des obstructions , & irritent les poumons. L'odeur est encore un moyen de distinguer les vins ; les plus exquis en ont une suave , & qui approche de celle de la framboise ; comme ils réparent promptement les forces , ils conviennent aux vieillards ; d'où il faut conclure que ceux qui exhalent une mauvaise odeur ne sont pas sains.

A raison de l'âge , les vins *nouveaux* , des trois premiers mois surtout , qui conservent encore la douceur désagréable du moût , passent difficilement ; & ce long séjour dans les premières voies cause l'an-

Bois-  
sons.

flure des hypocondres, rend le sommeil  
 inquiet, agité & turbulent; les vins trou-  
 bles & trop épais, qui n'ont point encore  
 déposé leur lie, engendrent des obstruc-  
 tions, & donnent quelquefois naissance  
 à la pierre: lorsqu'il a passé trois ou qua-  
 tre mois, on l'appelle *vin de l'année*; ce  
 n'est guere la boisson des personnes aisées  
 ou riches. Les vins *vieux & adoucis* de-  
 viennent balsamiques, & fortifient l'esto-  
 mac; mais ils portent à la tête & irritent  
 les nerfs, à moins qu'on ne les trempe  
 beaucoup, & qu'on n'en boive avec mo-  
 dération. On doit estimer comme les plus  
 salubres ceux de moyen âge, c'est à-dire,  
 ceux de deux, de trois ou de quatre ans,  
 que nous nommons *vin de deux, trois*  
*ou quatre feuilles*; ce sont sans contre-  
 dit les meilleurs, tant pour ceux qui se  
 portent bien que pour les malades. Quand  
 on les garde trop long temps, ils se dé-  
 tériorient & perdent leur qualité, ils de-  
 viennent insipides & comme sans force,  
 ils contractent même une certaine amer-  
 tume, & de l'acidité. Il n'en étoit pas  
 ainsi de ces vins durables & perpétuels  
 des anciens qui, par une préparation par-  
 ticulière, approchoient de la consistance  
 du miel, & acquéroient même de la  
 dureté, avec peu d'amertume: en cet  
 état ils se conservoient cent ans & au-

d-là ; ils parvenoit à ce degré d'épaiffissement, non-feulement par vétusté, mais <sup>Boiffons.</sup> parce qu'on les faisoit avec des raisins à demi-cuits par la coction & par différents mélanges : ces vins pouvoient porter vingt parties d'eau. On ne doit donc plus être surpris de ce qu'on raconte des vins d'Arcadie, tellement desséchés dans des outres par la fumée, qu'on n'en buvoit qu'après en avoir fait dissoudre la rapure dans de l'eau.

La différence des vins, tirée du *sol* ou du pays, est encore infinie ; nous nous contenterons ici d'en rapporter les principales especes. Parmi les vins grecs, tant vantés par les anciens & les modernes comme une boisson exquise & délicate, on compte celui de *Chypre* (*vinum Cyprium*), qui se garde très-long-temps, qui est balsamique, & fort agréable à ceux qui y sont accoutumés, bien qu'il sente un peu la poix : non pas que ce goût lui soit propre & naturel ; mais il lui vient des tonneaux où il est enfermé ; il redonne des forces à l'estomac, & est utile pour ceux qui sont foibles : tout le monde peut en boire sans danger, pourvu que ce soit avec sobriété ; mais ce vin, qu'on trouve partout, est rarement naturel & pur. Le vin de *Candie* (*vinum Creticum*), est placé au nombre des vins les plus exquis par nos gourmets, principalement le *muscat*, & la

malvoïse ; ce dernier n'est autre chose que  
 Bois- du mulcat cuit ; le vin de Candie n' le  
 fons. cede point au vin de Chypre , & possède  
 les mêmes vertus. Celui de *Stancou* (*vinum Coum*), qui est assez doux, fort agréable, & d'une odeur très-suave, diffère peu des précédents. Celui de *Chio* (*vinum Chium*), soit muscat, ou malvoïse, est très vanté par les fins buveurs : on l'estime même plus que le vin de Candie ; celui de *Mételim* (*vinum Lesbium*), le dispute en bonté aux précédents ; mais on apporte rarement chez nous ce vin qui n'a point de pareil, & qu'on peut comparer au nectar. Ajoutons à ceux-ci les vins de Perse & de Hongrie : parmi les premiers nous n'en connoissons qu'une espece, c'est celui de *Schiras* (*vinum Schirasium*), très-vanté par les voyageurs ; il n'est transporté en Europe que pour les tables de quelques grands seigneurs. Les vins de Hongrie sont plus communs parmi nous ; le plus estimé d'entr'eux est sans contredit celui de *Tokai* (*vinum Takaviense*), lequel, à raison de son sol, va de pair, au jugement de nos Apicius, avec celui de Canarie, dont il a la faveur & les vertus ; mais il ne souffre point l'impression de l'air, & se trouble aisément, à moins qu'il ne soit de la première qualité, ou qu'il ne soit tiré des pays montagneux.

Le premier d'entre les vins d'Italie, est celui d'*Albe* (*vinum Albanum*), ainsi nommé d'un territoire où furent jettés les premiers fondemens de Rome. Ce vin, très-vanté par les anciens, & qui faisoit les délices de leurs festins, le cédoit à peine à celui de Falerne; il est encore estimé aujourd'hui sans être aussi violent; mais il est agréable à l'estomac; sa saveur est douce, point graisseuse, ni âpre; il ne porte point à la tête & passe facilement, en sorte qu'on permet aux malades l'usage du rouge comme du blanc. Parmi les vins qui approchent de celui-ci, on compte celui de *Monte-Fiascone* dans la Toscane (*vinum Faliscinum*), lequel diffère peu de celui d'Albe; il a une saveur très-agréable, & passe pour fort salubre, pourvu qu'on en prenne avec modération. On donne de grands éloges au vin de Florence (*vinum Florentinum*), sur-tout au muscat, & il le dispute en excellence & en bonté aux vins grecs. Celui de *Pérouse* (*vinum Perusianum*) approche beaucoup de celui de Florence; il est fait avec le raisin muscat; il se transporte dans toute l'Europe pour être bu aux tables des riches. Celui de *Marciminien* dans l'état de Venise (*vinum Vicentinum*), est doux & piquant, excellent & salubre, & n'est pas même interdit aux gouteux. Les vins de

Bois-  
fons.

——— Naples, parmi lesquels tiennent le premier  
 Bois. rang ceux qu'on appelle *lacryma de Gal-*  
 leiti & *Chiarello piquante*, sont d'une  
 très-belle couleur rouge & d'une odeur suave ;  
 comme ils sont légers & assez doux, ils possèdent  
 une vertu tempérée, ils passent aisément, & l'emportent  
 presque sur tous les vins d'Italie. A ceux-là on peut  
 ajouter celui de Tarente, celui de Syracuse, &  
 une infinité d'autres qui ne sont point sans  
 mérite, mais qui, je crois, sont rarement  
 apportés dans notre pays. Nous ne disons  
 rien des vins de Marogna, de Thasso, de  
 Nicouri, de Smyrne, de Falerne, de  
 Sezza, de Cécube, de Massique, de Gaurus,  
 & autres extrêmement vantés par les  
 anciens Grecs & les anciens Romains. André  
 Baccius en a parlé fort au long ; ils ne sont  
 pas aujourd'hui en usage ; on ne connoît  
 que leur nom ; il seroit donc inutile de nous  
 en occuper. Nous devons observer que les  
 vins d'Italie sont plus doux que les autres,  
 parce que pour les faire on choisit des  
 raisins mûrs & un peu séchés à l'air.

Parmi les vins d'Espagne, les plus estimés  
 sont, celui de Malaga (*vinum Malacense*),  
 lequel est gras & se conserve long-temps ;  
 on en transporte une immense quantité  
 dans toute l'Europe : il relève les forces  
 abattues, ce qui le rend très-utile

aux personnes foibles & convalescentes. Il est bon de savoir qu'on fait passer beaucoup d'hydromel pour du vin de Malaga. Celui d'*Alicante* (*vinum Alonense*), est rouge, épais, agréable, & d'un grand secours pour ceux qui sont épuisés de lassitude & de fatigue, il n'a point de pareil quand il s'agit de rétablir l'estomac : le *vin de teinte* ne diffère point de ceux-là. Il faut mettre au nombre des plus excellents vins d'Espagne celui de *Xérés* (*vinum Xerense*), il convient sur-tout aux personnes foibles. Le vin de *Rota* (*vinum Rotanense*), si vanté pour redonner des forces, en approche beaucoup. Nous pouvons ajouter aux vins d'Espagne celui des *Canaries*, qui est léger, très-vanté, & qui se garde long-temps; il est fait de moût cuit des raisins muscats; il paroît l'emporter sur toutes les autres especes de malvoisie, & possède les mêmes vertus. Le vin de *Madere* ne le cede point à celui des *Canaries*; c'est un des meilleurs & des plus exquis. Il est bon de savoir que presque tous ces vins, tant d'Espagne, que des îles dont nous avons parlé, sont cuits, ce qui fait qu'ils peuvent se garder long-temps; qu'ils sont très-agréables à l'estomac, & qu'ils relevent les forces abattues: leur usage n'est cependant pas sans danger pour les tempéramens chauds, ou bilieux; dans

Bois-  
sons.



— toutes les circonstances on doit en user  
 Boi- raieusement & avec sobriété.  
 fous.

Les vins d'Allemagne sont d'un caractère différent ; celui du Rhin (*vinum Rhenanum*), qui tient le premier rang parmi eux, est ainsi nommé, parce qu'il vient sur les bords de ce fleuve ; il est coulant, doux avec une forte d'acidité ; il passe fort aisément, & possède une vertu tempérée ; on le croit même utile aux scorbutiques. Le vin de la Moselle (*vinum Mosellanum*) ne le cede point à celui du Rhin ; on lui reconnoît à-peu-près les mêmes vertus. De celui-ci approche beaucoup le vin du Mein (*vinum Moenanum*), qui croît auprès de ce fleuve, & qui se vend fort souvent pour celui du Rhin. Nous ne dirons rien de ceux du Baccarach, très-vantés d'ailleurs, de Necker, & autres vins d'Allemagne, qu'on ne trouve point chez nos marchands.

Il est temps de passer aux vins de France : on donne avec raison le premier rang à celui de Bourgogne (*vinum Burgundiacum*), qu'on boit le plus communément à nos tables ; il a de la force & du corps, il est très-agréable ; il se conserve long-temps sans rien perdre de ses qualités, & supporte l'eau ; il nourrit fort bien, réchauffe l'estomac, & ne porte point à la tête, à moins qu'on en boive avec excès : on le transporte dans toute l'Europe, & il se

garde deux ou trois ans. Parmi les vins de Bourgogne, on vante extrêmement celui de *Baune* (*vinum Belnense*) qui l'emporte presque sur tous ceux de cette contrée. Le vin de *Lyon*, & principalement celui de *Condrieu* (*vinum Lugdunense*), qui est fort & exquis, n'est point inférieur à celui de Bourgogne; il peut se garder plus long-temps. Celui de *Champagne* (*vinum Campanum*) qu'on fait dans les grands repas, est léger & chaud dans la bouche; son odeur est très-agréable; il est doux & un peu acide; il n'est guere capable de supporter l'eau; il ranime les esprits, fait couler les urines; cependant il enivre aisément: on le transporte dans les pays les plus éloignés. Le vin de *Bordeaux* (*vinum Burdigalense*), & sur-tout de *Grave* & de *Pontac*, qui est tantôt jaunâtre, tantôt un peu noir, ayant du corps, légèrement âpre, agréable à l'estomac, nourrir beaucoup, enivre difficilement. Celui d'*Orléans* (*vinum Aurelianense*), est blanc & rouge, vineux, agréable, & de consistance moyenne; mais il enivre aisément: il n'est dans son état de perfection que la seconde année; alors il peut se conserver cinq & même six ans. Le vin d'*Anjou* (*vinum Andegavum*) qui, le plus ordinairement, est blanc, doux & vineux, est estimé & se garde long-temps: celui de *Poitou* (*vinum*

Bois-  
sons.

— *Piclavienſe*), qui eſt blanc & foible, légèrement acerbe & un peu acide, approche beaucoup des vins du Rhin : celui de *Paris* (*vinum Pariſinum*) a peu de faveur ; on n'en fait pas grand cas, il ne porte guere l'eau, il n'eſt bon que vieux, il ſert communément de boiſſon aux perſonnes les moins aiſées, cependant on le donne rarement pur ; on le vend dans les tavernes, ſous un autre nom, mélangé & frêlaté.

Mais les vins du *Dauphiné*, du *Languedoc* & de *Provence*, ſont bien ſupérieurs aux autres vins de France dont nous venons de parler. Parmi ceux du *Dauphiné*, on donne les plus grands éloges à celui qu'on appelle de l'*Hermitage* ; il a une légère couleur rouge ; il eſt agréable à l'eſtomac, d'une faveur des plus exquises, cependant avec quelque ſorte d'âpreté : il paſſe d'ailleurs pour être ſain. On n'eſtime pas moins celui de *Côte-rôtie* ſi recherché des fins buveurs. Le *Languedoc* produit des vins qui ne ſont pas inférieurs aux précédents : le plus fameux eſt connu ſous le nom de vin de *Frontignan*, ſoit blanc, ou muſcat ; il l'emporte peut-être ſur tous les vins de France : on ne célèbre pas moins le vin de *Lunel*, dont il y a auſſi de deux ſortes, blanc & rouge, & qui poſſede les mêmes qualités ; ſans parler du vin de *Tavel*, ni

d'une infinité d'autres produits dans des lieux à peine connus. La *Provence*, fertile en vignes excellentes, & de toute espèce, fournit des vins forts & ardents, rouges, blancs, légèrement colorés : jaunâtres & muscats, qu'on doit toujours trapper si l'on ne veut pas qu'ils portent à la tête. Les meilleurs & les plus exquis sont les vins de la *Marque* & de *Géménos*, proche Toulon; ceux de *Barbantane* & de *Crau*, proche d'Arles; ceux de *Riès*, de *Roquevair*, d'*Aubagne* & de *Cante-perdrix*; les vins blancs de *Cassis*, de *Marignane* & de *Canes*; les vins muscats de *S. Laurent*, de la *Ciotat* & de *Cuers*; & beaucoup d'autres dont la saveur est très-agréable, & qui rétablissent merveilleusement les forces abattues : ces vins l'emporteroient peut-être sur tous ceux de France, & sur d'autres si vantés d'ailleurs, si l'on pouvoit aisément les transporter, & s'ils étoient de garde. Nous pourrions nommer ici un plus grand nombre de vins, tant étrangers, que de France; mais comme ils sont très-peu connus dans le commerce, & qu'ils peuvent d'ailleurs se rapporter à ceux dont nous avons parlé, nous ne nous y arrêterons pas davantage.

Le vin cuit (*carenum . vel vinum decoctum*), très commun en Italie, en Languedoc & en Provence, se fait avec du moût

Bois-  
sons.

de raisins blancs, choisis & bien mûrs, cuit jusqu'à la diminution de deux tiers, & écumé avec soin, puis fortement agité, tandis qu'il est chaud, jusqu'à ce qu'il soit refroidi: on garde ce vin dans des tonneaux; il se conserve très-long-temps & fournit une boisson des plus agréables, qui est extrêmement utile aux personnes foibles & convalescentes, & ne cause de mal à qui que ce soit, pourvu qu'on en boive à propos, & avec modération. Si l'on emploie pour le préparer du moût de raisins muscats, il en résulte un vin très-exquis nommé *malvoisie*: ce nom, ainsi que nous l'avons déjà insinué, est donné à différents vins étrangers fort vantés, auxquels ne sont pas inférieurs les malvoisies de Languedoc & de Provence, qui, transportés à Paris, y sont débités par les marchands sous les noms de différents vins étrangers.

Comme notre objet a été de nous borner aux connoissances utiles, nous ne parlerons pas de plusieurs sortes de vins qu'on prépare aux Indes orientales & occidentales avec le suc de diverses sortes de végétaux, & qui ne peuvent que contenir notre curiosité, n'étant, si je ne me trompe, jamais transportés en Europe: mais il est bon de dire quelque chose d'une infusion vineuse, autrefois fort célèbre, & aujourd'hui peu usitée, désignée chez nous

sous

sous le nom d'*hipocras* (*vinum hippocratum*) ; pour le faire , on prend une once de canelle bien concassée , un scrupule de noix muscade , une livre de sucre blanc ; on met infuser le tout pendant vingt-quatre heures dans six livres d'excellent vin rouge , ou blanc ; après l'avoir filtré deux ou trois fois , on le conserve pour l'usage. Ce breuvage plaît à quelques-uns ; il convient aux personnes foibles & aux convalescents , il rétablit les forces de l'estomac & aide à la digestion ; cependant son usage doit être interdit à ceux qui se plaignent de chaleur d'entrailles : on fait que rien n'est si pernicieux dans cette circonstance , que les choses chaudes , & les aromates.

*L'eau-de-vie* ou *l'esprit-de-vin* (*aqua vita* , *vel spiritus vini*) , que le petit peuple nomme *brandevin* , se tire par la distillation du vin , aussi bien que de la bière , du pommé , du poité , de l'hydromel vineux , & d'autres liqueurs fermentées : on rend cette liqueur plus subtile par les distillations répétées. Les anciens étaient si tempérants , qu'ils ne buvoient point de vin & en modéroient la force avec de l'eau ; aujourd'hui , afin de le boire plus pur , on a recours à l'art pour lui ôter l'eau qu'il contient naturellement : cependant cette liqueur très-chaude & très-pénétrante dont l'usage entraîne la perte & la destruction

de la fanté, fait les délices des payfans,  
 des porte-faix, des matelots & du bas  
 peuple; mais les plus riches boivent diffé-  
 rentes liqueurs ardentés dont la bafe est  
 l'eau-de-vie; liqueurs perniciofes avec  
 lesquelles on avale un poifon très-deftroc-  
 teur. L'eau-de-vie ordinaire, bue à pro-  
 pos & à une dofe convenable, a pourtant  
 fon mérite, car elle fortifie l'eftomac,  
 difsipé les vents, répare promptement les  
 efprits épuifés par la veille, par la faim  
 & par toute autre caufe; elle rétablit les  
 forces, & s'oppofe à l'infection de l'air:  
 néanmoins fon ufage journalier & excelfif  
 devient très-nuifible; car outre l'ivrefle,  
 la plus dangereufe de toutes, elle éteint  
 infenfiblement la chaleur naturelle, affoi-  
 blit le ton de l'eftomac & détruit l'appétit,  
 defleche les organes & coagule les hu-  
 meurs, à l'exception de l'urine & de la  
 bile; d'où s'enfuivent la cachexie, les  
 obftuctions, l'hydropifie, les tremble-  
 ments des membres, l'imbécillité, &c.  
 L'eau-de-vie ne fait pas feulement la bafe  
 des différentes liqueurs fi vantées par les  
 buveurs, elle fert encore pour confire &  
 pour conferver toutes fortes de fruits; &  
 par le plus funefte de tous les abus, elle  
 eft fouvent employée par les cuifiniers. Cha-  
 cun fait enfin qu'on fait ordinairement avec  
 une livre d'eau-de-vie, de fucre & trois

livres de limonade, cette boisson si familière & si agréable aux Anglois, & qu'on nomme *punch* : on jugera sur cette recette qu'elle ne sauroit être saine, au moins pour le plus grand nombre; mais je laisse aux médecins du pays, & mieux instruits, le soin de discuter les bons & les mauvais effets.

*La biere (cerevisia)* est une liqueur faite avec l'orge, ou tout autre froment, avec l'eau & le houb'on, & qui devient claire ensuite après une fermentation convenable; elle sert de boisson au lieu de vin à différents peuples septentrionaux, chez lesquels il ne croit point de vignes: on laisse macérer ces grains jusqu'à ce qu'ils se gonflent & commencent à germer; on les met ensuite sécher au soleil, ou au four, afin de pouvoir les réduire en une farine grossière, qu'on fait cuire dans l'eau; on passe la liqueur, & l'on remet la colature sur le feu avec des fleurs de houb'on, on l'agite & on la coule de nouveau; enfin après avoir ajouté de la levure de biere, on la laisse fermenter; lorsque la liqueur a déposé ses feces, & est bien éclaircie, on l'enferme dans des tonneaux. Ainsi que le vin, la biere enivre, si l'on en boit avec excès; d'ailleurs elle n'est point mal-saine pour ceux qui y sont accoutumés: on a même remarqué que les peuples qui en



Boif-  
sons. usent sont ordinairement plus grands & plus forts que les autres hommes : il n'est donc point douteux qu'elle ne nourrisse beaucoup, qu'elle n'engraisse même; outre cela elle étanche la soif, porte au sommeil, & paroît calmer l'ardeur du sang; de sorte que les médecins expérimentés en permettent l'usage, même à quelques fiévreux, pourvu qu'elle soit limpide, d'une belle couleur, d'une saveur agréable, ni trop nouvelle, ni trop vieille: elle n'est pourtant point exempte de danger, car elle cause souvent des flatuosités, gonfle le ventre & les hypocondres, & excite des tranchées; elle passe difficilement, fatigue l'estomac, agace les nerfs, attaque les reins & la vessie, & donne lieu à une fausse gonorrhée, sans parler des obstructions & du calcul qu'elle favorise: il faut cependant convenir que ces maux sont principalement occasionnés par la bière de mauvaise qualité, par celle qui est aigre & corrompue. Nous avons déjà insinué qu'il y avoit différentes manieres de préparer la bière, d'où il résulte qu'elle a différentes qualités, lesquelles dependent aussi du degré d'ancienneté, du lieu des eaux: la meilleure est celle qui se fait dans les pays septentrionaux.

*L'hydromel vineux (hydromel vinosum),*  
ainsi nommé, pour le distinguer de celui

des boutiques, dont nous avons parlé dans la matière médicale, n'est autre chose que du miel dissous dans de l'eau, dans la proportion qu'un œuf puisse se soutenir au-dessus de la liqueur; après l'avoir fait cuire, écumer, puis fermenter, on l'enferme dans des tonneaux comme le vin. L'hydromel le plus estimé diffère peu du vin d'Espagne par sa saveur; ainsi on ne doit pas être surpris que cette liqueur fasse les délices des habitants de la Lituanie, de la Pologne & de la Moscovie; on la préfère même au meilleur vin: on en prépare dans ce pays une si grande quantité, qu'on n'a presque pas besoin d'autre boisson. L'hydromel n'est pas mal-sain, si l'on en boit avec modération & à propos; car il réveille l'appétit languissant, lâche le ventre: on dit même qu'il convient aux phthiques & à ceux qui sont en consommation; lorsqu'il est nouveau cependant, il cause des nausées, & trouble le ventre; il enivre d'ailleurs aussi-bien que le vin & la bière.

*Le cidre (pomaceum)* se prépare avec certaines pommes acides, à peine mangeables, ou cueillies avant leur parfaite maturité, écrasées & mises ensuite sous le pressoir: on laisse fermenter ce suc ainsi exprimé, & déposer exactement ses feces, afin

qu'il devienne clair & limpide ; il est portable lorsqu'il est doux avec un certain piquant : en cet état, il est peu inférieur au vin, tant par sa saveur, que par ses effets. Suivant la qualité & la nature des pommes, & le temps qu'on l'a gardé, le cidre est plus ou moins estimé : celui qui est bien fait, sur-tout celui de Normandie, peut se conserver sans se gâter pendant trois ou quatre ans : lorsqu'il est parvenu à un certain degré de vieillesse, il passe pour être meilleur ; il enivre comme le vin, si on en prend outre mesure ; cette ivresse même est de plus longue durée & plus dangereuse que tout autre : d'ailleurs, le cidre ne cause point de mal ; car dans les lieux où il sert de boisson ordinaire, les hommes y sont sains, forts, & ont une couleur vermeille : il attaque moins le genre nerveux que le vin ; on dit même qu'il est utile aux mélancoliques & aux scorbutiques, aux personnes maigres, ainsi qu'aux vieillards. Parmi les pommes destinées à faire le cidre, les meilleures sont celles qui sont rougeâtres & cannelées, bien qu'elles soient d'un goût désagréable, & qu'elles approchent beaucoup des pommes sauvages. En effet, le cidre, fait des pommes acerbés, se conserve plus long-temps, pourvu néanmoins qu'elles aient acquis une certaine maturi-

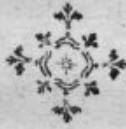
ré, autrement il s'aigrit; mais si l'on emploie des fruits d'été, & de ceux qui durent peu, le cidre qu'on en tire ne demeure pas long-temps dans sa vigueur, & se gâte bientôt.

*Le poiré (piraceum)*, est une liqueur vineuse, faite avec des poires acerbes; on en tire le suc des poires de la même manière que celui des pommes; on le laisse ensuite reposer & fermenter, jusqu'à ce que les feces soient tombées au fond du vase, & que la couleur soient devenue limpide & claire: on le porte ensuite au cellier, ainsi que le vin & le cidre; mais au commencement de l'été le poiré perd sa force & s'aigrit; plus les poires qu'on emploie sont acerbes, plus il se garde long-temps; mais aussi moins il est bon. Le poiré approche un peu du vin blanc; il est plus vineux que le cidre; mais sa douceur déplaît à beaucoup de gens, ce qui fait qu'on abandonne aux plus pauvres cette boisson, avec laquelle ils s'enivrent souvent, comme avec le vin & les autres liqueurs fermentées. Le cidre & le poiré, toutes choses égales d'ailleurs, paroissent causer moins de mal que le vin; cependant le poiré passe pour favoriser la génération des vers, & resserrer le ventre. Par la distillation on tire du poiré, de même que

L 4

Bois-  
sons.

du cidre & de la biere une liqueur très-  
pénetrante, qui, comme nous l'avons déjà  
remarqué, possède à-peu-près les mê-  
mes qualités que l'eau-de-vie, ou l'esprit-  
de-vin.



## BOISSONS DOMESTIQUES.

**L**E THÉ (*thea*) : on connoît sous ce nom des feuilles un peu vertes, ou brunes d'un arbrisseau de la Chine & du Japon, qui au rapport de *Plukenet*, a l'apparence du *fulain*, dont on trouve une excellente figure dans *Koempfer* : on torréfie ces feuilles dans un four pour leur ôter, dit-on, leur mauvaise qualité. Tout le monde sait qu'on nous les apporte vertes & roulées, qu'elles servent à préparer une boisson que quelques personnes trouvent fort agréable, mais dont les vertus ne sont guere sensibles, si ce n'est qu'elle contribue un peu à réchauffer la tête, & à dissiper l'ivresse : il y en a qui croient qu'on peut empêcher par ce moyen que le lait ne se caillé dans l'estomac. Quant aux autres propriétés qu'on lui donne, ne sont-elles pas plutôt dues à l'eau chaude ? Cependant son usage immodéré affoiblit l'estomac, irrite les nerfs, & cause le tremblement, ce qui fait que les médecins en proscrivent l'usage ; de ce nombre sont *Koempfer*, *Triller* & *Tiffot*, & nous nous rangeons volontiers de leur côté. Il y a d'ailleurs une grande quantité de plantes indigenes, telles que la véroni-

L 5

Bois-  
sons.

que, la mélisse, la sauge, &c. avec lesquelles on peut préparer des boissons agréables & moins dangereuses : on verse pour faire le thé, sur une pincée environ de ces feuilles, une livre d'eau bouillante, & l'on boit cette infusion bien chaude, après y avoir mis du sucre, sans lequel on n'y trouveroit guère que le goût de l'eau chaude : quelques-uns, pour la rendre plus agréable, y ajoutent du lait.

Le café (*caffetum*), est un grain assez connu, de figure ovale, qu'on nous apporte des deux Indes ; il est double dans la coque qui est le fruit d'une espèce de jasmin de l'Inde, dont il est fait mention dans les mémoires de l'académie des sciences. Tout le monde fait qu'avec ces grains torréfiés, à la dose d'une once pour chaque livre d'eau, on prépare une boisson fort agréable, & à laquelle on donne le même nom. Le café, dont on faisoit il y a quelque temps le plus grand usage, mais qui a beaucoup perdu aujourd'hui de son crédit, aide un peu à la digestion des aliments ; ce qui le rend utile à ceux qui ont beaucoup mangé ; il dissipe l'ivresse, fait quelquefois couler les urines & les règles & ouvre le ventre. On dit qu'il convient aux vieillards, à ceux qui ont beaucoup d'embonpoint, ou à ceux qui menent une vie sédentaire ; aux gens de lettres, à ceux

qui ne boivent que de l'eau , aux pituiteux ,  
à ceux qui sont sujets aux catarrhes & au <sup>Bois-</sup> au  
vertige , à ceux enfin qui sont trop por-  
tés au sommeil : on prétend encore qu'il  
amortit les desirs vénériens . & qu'il pré-  
vient le rachitis ; il est nuisible aux jeunes  
gens , aux personnes maigres , aux bilieux ,  
aux mélancoliques , aux scorbutiques &  
dans tous les cas d'hémorragies : les fem-  
mes sujettes à faire des fausses couches ,  
les hystériques , celles qui ont des fleurs  
blanches doivent s'interdire l'usage du café ;  
il agace fortement les nerfs , empêche de  
dormir , excite chez quelques-uns le trem-  
blement & la paralysie , il cause des éré-  
sipelles , & d'autres éruptions cutanées.  
Quant à la maniere de préparer cette boif-  
son , elle est très-connue : il seroit inutile  
par conséquent de nous y arrêter ; mais il  
est à propos d'observer que si dans douze  
onces de cette infusion , réduites à trois , on  
mêle une égale quantité de suc de limons ,  
on obtient un excellent fébrifuge dont l'ef-  
ficacité est prouvée par un grand nombre  
d'expériences : nous en avons parlé ailleurs.  
A tout ce qui vient d'être dit , il est bon  
d'ajouter que plusieurs emploient , à la ma-  
niere du café , le seigle , l'orge , les fèves ,  
&c. & que la boisson qu'on en prépare  
n'est point désagréable , & approche assez  
de celle où entre le café. Nous dirons en-



Boif-  
sons.

core qu'il y a des gens qui emploient les grains de café non torréfiés; en voici le procédé: prenez un gros de café cru en poudre, qu'on mettra bouillir pendant un demi quart d'heure dans huit onces d'eau: après avoir couvert le vase, on laissera reposer la liqueur jusqu'à ce qu'elle soit claire & limpide; on la boira alors chaude, peu-à-peu, comme le café ordinaire: cette boisson, dont la saveur est, à ce qu'on prétend, agréable & d'une belle couleur citrine, favorise la digestion, dégage la tête, tempère l'âcreté de l'urine, & passe pour être utile dans la toux.

*Le chocolat (chocolatum)* qu'on peut mettre également, & parmi les aliments, & parmi les boissons, est composé, comme chacun sait, de cacao torréfié, de vanille & de sucre bien broyés & bien mêlés. Personne n'ignore aussi qu'on dissout une once de cette masse dans six onces d'eau bouillante, & qu'on la remue fortement avec une spatule de bois d'une forme particulière, jusqu'à ce qu'elle devienne écumeuse: on a alors une boisson appelée *chocolat*, qu'on prend chaude, & qui est très-usitée parmi nous; au lieu d'eau on peut employer du lait de vache, ou du lait d'amandes; on y ajoute, si l'on veut, pour la rendre plus agréable, des aromates, comme du poivre, du girofle, de l'anis,

de l'ambre gris, du musc, &c. mais ces ingrédients communiquent souvent au chocolat des qualités nuisibles; il est plus sain, s'il est fait seulement avec le cacao & le sucre, auxquels on aura ajouté un peu de vanille: on donne à cette préparation plus simple le nom de *chocolat de santé*; il est stomachique & pectoral; nouvellement fait de cette manière, il est bon pour les vieillards, les personnes foibles & les convalescens, aussi bien que pour ceux qui sont exténués après un travail long & pénible; il nourrit en effet; il rétablit les forces, & favorise la digestion; il est utile à ceux qui toussent, & même aux phisiques, pourvu cependant qu'il n'y ait pas trop d'aromates. Cependant le chocolat est nuisible aux hypocondriaques, aux gens de lettres & à ceux qui n'y sont pas accoutumés; il est à craindre que son usage, trop long-temps continué, ne cause des obstructions au foie; ce que l'expérience ne prouve que trop: si l'on en prend plus-souvent qu'il ne faut, ou en trop grande quantité, quelqu'excellent qu'il soit, il peut exciter des nausées, & même le vomissement; on n'est pas assuré de la vertu des autres espèces de chocolat que chacun compose à sa manière. Nous avons fait mention, en parlant des châtaignes, d'une sorte de chocolat, qui se prépare sur-le-champ.

Boif-  
sons.

Bois-  
sons.

Pour ne pas tomber dans des répétitions inutiles, nous n'ajouterons rien à ce que nous avons dit dans la matière médicale, au sujet de l'orgeat, de l'amandé, de la limonade, &c. nous remarquerons seulement que ces boissons que l'on prend à la glace, ne sont pas sans danger, si on en fait un usage excessif, puisqu'elles peuvent occasionner la stupeur de l'estomac; d'où s'ensuit insensiblement la lésion de l'organe principal de la digestion: elles sont cependant moins pernicieuses, si on les prend peu-à-peu; la raison en est évidente; nous ne parlerons pas non plus de plusieurs autres sortes d'aliments & de boissons très-usitées parmi certaines nations, & inconnues chez nous, de peur de grossir mal-à-propos notre ouvrage de choses qui nous sont étrangères, & qui peuvent tout au plus satisfaire notre curiosité.

*Fin du quatrieme & dernier Volume.*



# TABLE DES MATIÈRES

Contenues dans les quatre Volumes.

( N. B. Les chiffres romains indiquent le Tome , & les arabes , la page. )

## A

<b>A</b> BLETTES, poissons,	Alkékenge, II,	189
Tome IV, page	175	
Abricotier, IV,	Alléluia, plante, I,	67
Aborbants, II,	Alliaire, II,	392
Abfynthe, II,	Aloès de trois fortes, II,	258
Acacia commun & d'Égypte, I,	lavé, II,	262
341	Alofe, IV,	152
Acanthe, III,	Alouette, IV,	140
Ache, III, 307, IV,	Aloyau, IV,	108
53	Alouine, voyez Abfynthe.	
Acoras verus, I,	Alan, III,	117
311	Amadou, voyez Agarie.	
Adiante, II,	Amande, IV,	91
277	Amandé adouciffant, I,	31
Adouciffants internes, I,	bêchique, II,	269
24	Amandes douces & ameres,	
externes, III,	I,	39
44	Ambre gris, II,	421
Afringents internes, I,	jaune, III,	93
322	Ambroife, I,	214
externes, III,	Amuni de Crète, II,	106
127	Ammoniac, gomme, I,	273
Æthiops martial, I,	fel, I,	134
256	Amome en grappes, II,	101
minéral, I,	Analeptiques, I,	295
288	Ananus, IV,	105
Agarie, de deux fortes, II,	Anchois, IV,	175
59	Ancolie, III,	289
de chêne, III,		
135		
Agnes, fa chair, IV,		
110		
Agnus castus, II,		
396		
Aigremoine, I,		
93		
Aiguille, poiffon, IV,		
170		
All, III, 391, IV, 64,		
202		
Alexiteres, I,		
206		
Allier, IV,		
95		

Ane : sa chair, IV, 116	Apozeme, béchique, II, 271
Aneth, I, 104, IV, 204	carminatif, II, 86
Angélique, III, 290	cathartique, II, 39
Anguille, IV, 158	céphalique, II, 411
Anis, II, 104, IV, 204	dépuratif, I, 140
Anus : ses remèdes, III, 348	diurétique doux, II, 184
Anodins internes, II, 348	externes, III, 58
externes, III, 58	vif, II, 202
Anodin minéral, II, 373	emménagogue, II, 228
Anthelminthiques, II, 117	fébrifuge, I, 115
Antimoine, I, 200	hépatique, II, 248
crud, I, <i>ibid.</i>	pectoral incisif, II, 314
diaphorétique, I, 202	résolutif, II, <i>ibid.</i>
Anti-acides, II, 136	vulnéraire, II, 198
Anti-dysentériques, II, 151	purgatif, II, 39
Anti-émétiques, I, 4	rafraîchissant, I, 61
Anti-épileptiques, II, 377	résolutif, I, 353
Anti-herctiques, de Poterius, II, 328	stomachique, 86
Anti-hystériques, II, 377	styptique, I, 330
Anti-paralytiques, II, 406	tempérant, I, 87
Anti-puteides internes, I, 54	vermifuge, II, 123
externes, III, 192	vulnéraire, I, 353
Anti-scorbutiques, I, 160	Arbousier, IV, 95
Anti-septiques internes, I, 54	Arcane corallin, I, 294
externes, II, 192	Argent vif, III, 408
Anti-spasmodiques, II, 176	Argentine, I, 124
Apéritifs, I, 228	Aristolochie ronde & longue, II, 233
Aphia, IV, 175	Armolle, II, 392
Apozeme : ce que c'est, I, 10	Arrête-bœuf, II, 208
adouçillant, I, 34, II, 271	Arroche, IV, 51
alexiterre, I, 212	Artichaud, IV, 57
analeptique, I, 301	Asperge, II, 207, IV, 56
anti-dysentérique, II, 159	Asta-foetida, III, 346
anti-putride, I, 61	Astoupillant, II, 348
anti-scorbutique, I, 165	Astringents internes, I, 322
anti-spasmodique, III, 383	externes, III, 127, 250
apéritif, I, 237	Avoine, voyez Avoine.
astringent, I, 330	Avellines, IV, 92
	Aulne, III, 413
	Aunée, I, 309
	Avoine blanche & noire, II, 280, IV, 36

DES MATIÈRES.		257	
Aurado, IV,	163	Baume de Tolu, I,	365
Auriol, IV,	142	efficinaux, I,	349
Aurone, II, 94, IV,	208	anti-apoplectique, III,	111
Aurouou, IV,	163	d'Arcéus, III,	111
Aufen, poisson, IV,	149	du Commandeur, II,	113
Azerolier, IV,	94	de Fioraventi, III,	123
B		hypnotique, III,	262
BAIN MARIE, I,	11	de Lucatel, II,	303
Bains, III,	4	nervin, III,	155
pour la paralysie, III,	401	de soufre snifé, II,	304
aromatiques, III,	9	térébenthiné, <i>ibid.</i>	
artificiels, III,	401	tranquille, III,	69
chauds artificiels, III,	<i>ibid.</i>	verd, III,	184
domestiques, III,	4	universel, I,	113
émollients, III,	400	Baumes magistraux, d'alun,	
froids, III,	6	III,	119
d'eau de mer, III,	9	Baume du Samaritain, III,	<i>ibid.</i>
d'eau minérale chaude,		des jardins, IV,	207
III,	8	valénaire externe, III,	119
de marc d'huile, III,	9	Bains de genievre, II,	85
de pieds, III, II,	386	de laivelle, I,	340
de rivière, III,	5	de laurier, II,	92
de sable, III,	10	de nerpun, II,	55
de vapeurs, III,	8	Bdellium, gomme, III,	347
Herbotine, graine, II,	152	Bec de grue, voyez Herbe	
Barbeau, IV,	168	à Robert,	
Barbac, IV,	164	Bécasse, IV,	131
Bardane, I,	146	Béonifine,	<i>ibid.</i>
Basile, onguent, III,	111	Béocabunga, I,	173
plante, III, 150, IV,	207	Béchiqes, II,	263
Bas-ventre; ses topiques,		Bédoido, IV,	141
III,	313	Béon blanc, II,	415
Bacete d'Espagne, IV,	72	Bélier, IV,	110
Baudroie, IV,	166	Belladone, III,	87
Baume, I,	340	Bénédicté laxative, III,	374
de Copahu, I,	356	Benjoia, II,	323
de Justice, ou de la		Benoite, I,	310
Mecque, I,	362		
du Canada, II,	213		
du Pérou, I,	364		

Beque-figue, IV, 139	Bol alexitere, I, 213
Berle, I, 172	analeptique, I, 307
Betterave, IV, 50	astringent, I, 322
Bétoine, II, 416	anti-dysentérique, II, 160
Beurre ordinaire, III, 49	anti-spasmodiq. II, 385
IV, 197	apéritif, I, 222
de cacao, II, 102	calmant, II, 360
d'antimoine, III, 187	céphalique, II, 413
Bézoar animal & minéral,	comprimant, II, 160
I, 222	cordial, II, 334
occidental, I, 223	dépurant, I, 144
Biche, IV, 115	diaphorétique, I, 189
Bière, IV, 243	diurétique vif, II, 105
Bigarade ou orange amère,	émétique, I, 9
IV, 85	emménagogue, II, 231
Bigarotier, IV, 74	fébrifuge, I, 119
Bijon, térébenthine, III, 92	hépatique, II, 251
Bitume de Judée, III, 95	hydragogue, II, 41
Blanc de baleine, III, 52	incisif, I, 268
d'œuf, III, 237	pectorale béchique, II, 275
de plomb, ou céruse,	vulnérable, II, 300
III, 163	purgatif, II, 41
Blanc-manger, I, 304	résolutif, I, 355
Blanc-raïsin, onguent, III, 407	stomachique, II, 90
Bled commun, IV, 29	styptique, I, 322
barbu, ou fergo, IV, 39	vermifuge, II, 125
noir, ou de vache, IV, 40	vulnérable, I, 355
sarrafin, ou fogopyrum,	Bon-henri, plante, IV, 42
IV, 39	Bonne-dame, plante, IV, 51
de Turquie, ou maïs,	Borax, I, 282
IV, 35	Bouc, sa chair, IV, 114
Bléreau, sa chair, IV, 118	Bouche, ses remèdes, III, 371
Bœuf, sa chair, IV, 108	Bouffron, poisson, IV, 176
Blette, IV, 51	Bougies, III, 339
Bois de gaïac, I, 195	Bouillon-blanc, plante, III, 378
de lentisque, III, 286	Bouillon, ce que c'est, I, 11
néphrétique, II, 190	adouçifiant, I, 34, 40,
Boissons, IV, 214	II, 39
Bogue, poisson, IV, 174	analeptique, I, 301
Bol, ce que c'est, I, 16	anti-scorbutique, I, 166
d'Arménie, II, 172	
absorbant, II, 143	

DES MATIERES.		259
Bouillon, anti-spasmodique,		50
II,	384	Brunelle, I,
apéritif, I,	237	Bryone, <i>idem.</i>
astringent, I,	331	Bulle, à chair, IV,
calmant, I,	34	Bugle, I,
céphalique, II,	413	Buglosse, <i>idem.</i>
dépurant, I,	141	Buis, <i>idem.</i>
diaphorétique, I,	183	
diurétique dans les ma-		C
ladies chroniques, II,	204	CABARET, plante, II,
emménagogue, II,	229	Cacao, <i>idem.</i>
fébrifuge, I,	116	Cachou, <i>idem.</i>
fortifiant, I,	302	Cadmie, ou pierre calami-
hépatique, II,	250	naire, III,
laxatif, <i>idem.</i>	39	Cadmie, ou thuthie, <i>idem.</i>
pectoral béchique, <i>id.</i>	241	Café, IV,
incisif, <i>idem.</i>	314	Cagareou, poisson, <i>id.</i>
purgatif, <i>idem.</i>	39	Caille, oiseau, <i>idem.</i>
rafraichissant, I,	40, 62	Caillé, ou lait caillé, <i>idem.</i>
résolutif, <i>idem.</i>	354	Caille-lait, herbe, II,
stomachique, <i>idem.</i>	87	Calament, herbe, <i>idem.</i>
styptique, <i>idem.</i>	33	IV,
sudorifique, <i>idem.</i>	188	Calamine, pierre, III,
tempérant, <i>idem.</i>	88	Calamus aromaticus, I,
vulnéraire, <i>idem.</i>	354	Calandra, IV,
Boule de mars, III,	125	Calebasse, <i>idem.</i>
Boules fistalogues, <i>idem.</i>	282	Callac, ( tisane de ), I,
Bouquetin ( sang de ), II,	324	Calmar, poisson, IV,
Bourgène, arbre, III,	402	Calmans anodins, II,
Bourguépine ou nerprun, II,	55	anti-spasmodique, <i>id.</i>
Bourreche, I,	92	dessicatifs, III,
Bourse à berger, <i>idem.</i>	117	détersifs, <i>idem. ibid.</i>
Boufcallo, IV,	140	Calmans ophthalmiques,
Brandevin, ou Eau-de-vie,		<i>idem.</i>
<i>idem.</i>	241	répercussifs, <i>idem.</i>
Brame, poisson, III,	157	résolutifs, <i>idem. ibid.</i>
Brancursine, <i>idem.</i>	38	spécifiques, <i>idem.</i>
Brebis, IV,	110	Camomille, <i>idem.</i>
Brignoles, <i>idem.</i>	76	Camphre, II,
Brochet, <i>idem.</i>	155	Camphrèz, <i>idem.</i>



Camus, poisson, IV, 166	Cataplasme anti-putride, III, 196
Canard, <i>idem.</i> , 132	anti-septique, <i>id. ibid.</i>
sauvage, <i>idem. ibid.</i>	anti-septique, pour les parties génitales, <i>id.</i>
Canari, oiseau, <i>idem.</i> , 144	337
Cannelle fine, I, 319, IV, 186	cathérétique, <i>idem.</i> , 175
blanche, II, 419	digestif, <i>idem.</i> , 108
Cantharides, III, 182	diffusif, <i>idem.</i> , 79
Cantheno, poisson, IV, 169	diurétique, <i>idem.</i> , 321
Capillaires, herbes, I, 97	émollient, <i>idem.</i> , 34
blanc, ou filicula, <i>ibid.</i>	pour l'esquinancie, <i>id.</i>
Capillaire de Montpellier, ou adiantum, II, 277	297
Capillaire commun, ou filicula, I, 97	pour étouffer le lait, <i>id.</i>
Capillaire de Canada, ou adiantum, II, 277	305
Caprier, I, 247, IV, 208	pour les entorses, <i>id.</i>
Cardamome, I, 317	385
Cardons, IV, 57	pour la goutte sciatique, <i>id.</i>
Carline, I, 148	<i>ibid.</i>
Carminatif, II, 78	psorique, <i>idem.</i> , 398
Carotte, IV, 67	purgatif, <i>idem.</i> , 123
Carouge, II, 283, IV, 98	répercussif pour le scrotum, <i>idem.</i> , 336
Carpe, IV, 156	résolutif, <i>idem.</i> , 79
Carthame, II, 53	ophtalmique, <i>idem.</i> , 235
Cascaville, I, 132	pour le scrotum, <i>idem.</i>
Carvi, II, 106, IV, 205	336
Cassave de l'Amérique, IV, 31	pour les mamelles, <i>id.</i>
Casse, II, 57	306
Cassia lignea, I, 320	sédatif, ou calmant, <i>id.</i>
Cassis, I, 69	109
Castoreum, II, 398	vermifuge, <i>idem.</i> , 320
Cataplasme, ce que c'est, III, 15	Catapuce, II, 53
Cataplasme anodin, <i>idem.</i> , 63	Cathartique, <i>idem.</i> , 21
anodin ophtalmique, <i>idem.</i> , 234	Cathérétiques, III, 168
astringent, <i>idem.</i> , 132	Catholicon, électuaire, II, 73
anti-apoplectique, <i>idem.</i> , 209	Cavillo, poisson, IV, 168
anti-pleurétique, <i>idem.</i> , 299	Cauquillado, <i>idem.</i> , 140
	Cautere, III, 25
	actuel, <i>idem.</i> , 26, 170
	Cédrat, IV, 86
	Céleri, <i>idem.</i> , 53
	Cendres gravelées, III, 191

DES MATIERES.		261
Cendres de sarment de vigne, III,	390	Chervi, ou racine sucrée, IV, 70
Centaurée ( petite ), I,	115	Cheval, sa chair, <i>idem.</i> 116
Centinode, <i>idem.</i>	337	Chevre, <i>idem.</i> 114
Céphaliques, II,	406	Chevrette de mer, <i>idem.</i> 179
Cérat adoucissant magistral, III,	48	Chevreuil & Chevrette, <i>id.</i> 114
Cérat astringent magistral, <i>idem.</i>	133	Chicorée, <i>idem.</i> 46
blanc de Galien, <i>idem.</i>	57	sauvage, I, 91
de pierre calaminaire, <i>idem.</i>	166	Chien, sa chair, IV, 116
de Saturne, <i>idem.</i>	120	de mer, <i>idem.</i> 150
Cerf, IV,	115	Chiendent, plante, I, 90
Cerfeuil, <i>idem.</i>	207	Chipardris, oiseau, IV, 140
Cerifes, <i>idem.</i>	74	Chocolat, <i>idem.</i> 250
Cerneaux, <i>idem.</i>	90	Chou, <i>idem.</i> 49
Céruse, III,	163	rouge pommé, II, 276
Cétarac, II,	258	IV, 49
Cévadille, III,	404	marin, ou soldanelle, II, 52
Chacril, I,	132	fleur, IV, 49
Chameau : sa chair, IV,	116	Ciboule, <i>idem.</i> 202
Chamois : sa chair, <i>idem.</i>	115	Cidre, I 70, IV, 245
Champignons, <i>idem.</i>	209	Cigogne, IV, 144
Chanvre, son huile, III,	42	Ciguë, remède, III, 85
Chapon, IV,	123	Cimolée, terre des conte- liers, <i>idem.</i> 343
Charbon de terre, III, 96		Cinabre naturel & artifi- ciel, I, 290
Chardon-béni, I, 193		d'antimoine, <i>idem.</i> 291
roland, <i>idem.</i> 245		Cire à cacheter, III, 289
Chardonneret, oiseau, IV,	144	Croëne, empiâtre, <i>idem.</i> 99
Charvi, <i>idem.</i> 205		Citronelle, ou mélisse, II, 393, IV, 207
Chastélas, raisin, <i>idem.</i> 99		Citronnier, I, 72, IV, 86
Châtaignier, <i>idem.</i> 88		Citrouille, IV, 60
Châtsigne de mer, <i>idem.</i> 179		Civette, II, 399
Chat, sa chair, <i>idem.</i> 116		Clavelado, IV, 153
Chausse-trape, II, 209		Clauviflos, <i>idem.</i> 181
Chaux, III, 387		Cloportes, I, 250
Chélidoine, <i>idem.</i> 403		Clous de girofle, II, 99
		IV, 187
		Clystere, III, 19
		adoucissant, <i>idem.</i> 355

Clystere anodin, III, 359	Contrayerva ( racine de ), I, 215
astringent, <i>idem.</i> 360	I, 173
anti-hystérique, <i>idem.</i> 366	Contre-vers, II, 122
anti-septique, <i>id.</i> 361	Cq, IV, 126
carminatif, <i>idem.</i> 358	d'Inde, <i>idem.</i> 278
détertif, <i>idem.</i> 360	Coquelicot, II, 189
émollient, <i>idem.</i> 356	Coqueret, <i>idem.</i> 149
fébrifuge, <i>idem.</i> 366	Coquillages, <i>idem.</i> 144
laxatif, <i>idem.</i> 357	Corail, <i>idem.</i> 133
nourrissant, <i>idem.</i> 367	Coralline, <i>idem.</i> 129
pour les accès de néphrétique, <i>idem.</i> 365	Cordiaux, <i>idem.</i> 105, IV, 204
pour la colique minérale & végétale, <i>id.</i> 364	Cormier, II, 166, IV, 91
pour le ténésme, ou les éprintes, <i>idem.</i> 363	Corne de cerf, I, 221
rafraîchissant, <i>id.</i> 354	préparée, II, 148
stimulant, <i>idem.</i> 362	plante, IV, 56
vermifuge, <i>idem.</i> 364	Corne de pied d'élan, II, 40
Cochénille, II, 216	Cornichons, IV, 59, 101
Cochléaria, I, 170, III, 290	Cornouiller, II, 167, IV, 95
Cochon de lait, IV, 112	Coronopus hortensis, III, 56
Coignassier, II, 168, IV, 83	134, IV, 206
Collyre, ce que c'est, III, 17	Cosmétiques, III, 312
de Charas, <i>idem.</i> 243	Costus arabe, I, 142
de Lanfranc, <i>id.</i> 123	Concou, IV, 151
adouçissant, <i>idem.</i> 228	Couleuvre, I, 248
desiccatif & détertif, <i>id.</i> 231	Couleuvrière, ou bryone, <i>idem.</i> 248
Collyre discouff, <i>idem.</i> 230	Coulis des cuisines, IV, 21
répercussif, <i>idem.</i> 228	Couperose blanche, <i>idem.</i> 241
résolutif, <i>idem.</i> 230	Couronne impériale, <i>idem.</i> 37
Coloquinte, II, 59	Courge, IV, 60
Concombre des jardins, IV, 59	Crâne, remède, II, 217
sauvage, III, 301	Crapaud, remède, <i>id.</i> 217
Confection alkerzés, II, 341	Craie, <i>idem.</i> 147
d'hyscinthe, <i>ibid.</i>	Crème, ce que c'est, I, 12
hamec, II, 73	adouçissante, <i>idem.</i> 35
Confoude ( grande ) I, 335	analeptique, <i>idem.</i> 304
	de lait, IV, 219
	de pain, III, 56

DES MATIÈRES.		263	
Crème de riz & d'orge, III,	74	Détersifs externes, III, 113	
de terre, I,	104	Diacode, ou sirop de pavot,	
Cresson alénois, III,	255	II,	
IV,	54	Diagrède, I,	
Cresson d'eau, I, 171, IV,	54	Diapalme, emplâtre, III, 167	
Cristal minéral, II,	374	Diaphané, <i>idem.</i>	
Cubebes, <i>idem.</i>	100	Diaphorétiques, I,	
Cuscuta, <i>idem.</i>	107	Diaphorétique minéral, <i>id.</i>	
Curage, ou perficaria, I,	273	Diaprem, II,	
Cuscuta, <i>idem.</i>	150	Diatcordium, <i>idem.</i>	
Cynoglossé, III,	122	Dicéme blanc, ou fraxi-	
Cygne, IV,	135	nelle, <i>idem.</i>	
D			
DAIM, IV,	115	Dicéme de Crète, I,	
Dattes, II, 283, IV,	87	Diète blanche, <i>idem.</i>	
de mer, <i>idem.</i>	181	Digestifs, III,	
Darnagas, IV,	143	Dicussifs, <i>idem.</i>	
Daucus de Crète, II,	107	Diurétiques dans les mala-	
Dauphin, IV,	148	dies aiguës, II,	
Décoction, ce que c'est, I,	9	dans les chroniques,	
absorbante, II,	141	<i>idem.</i>	
anti-dysentérique, <i>id.</i>	156	externes, III,	
béchique, <i>idem.</i>	269	Dômpte-venin, I,	
blanche, I,	327	Dorade, poisson, IV,	
diaphorétique, <i>id.</i>	186	Dorado, <i>ibid.</i>	
émétique, II,	6	Dorée, poisson, <i>idem.</i>	
purgative, <i>idem.</i>	29	Doses, manière de les dé-	
sudorifique, I,	186	terminer, I,	
vomitiva, <i>idem.</i>	6	leur tableau, <i>idem.</i>	
vulnéraire externe, III,	117	Douche, II,	
Delavans, I,	24	Dormillouse, poisson, IV,	
Demi-bain, III, 10,	400	154	
Dent-de-lion, I,	92	E	
Dentelaire, III,	180	EAU commune, IV,	
Dépilatoires, <i>idem.</i>	399	Eaux distillées, I,	
Dépurgans, I,	136	minérales froides, <i>idem.</i>	
Désicatifs, III,	157	de Boulogne, II,	
		de Cranfac, I,	
		de Forges, II,	
		de Meine, I,	
		de Miers, II,	
		de Montreïn, I,	
		de Pally, II,	

Eaux de Pongues, I,	102	Eaux impériale, II,	344
de Provins, II,	240	de luce, III,	259
de Sainte-Reine, I,	78	de lys, II,	289
de Sedlitz, II,	64	de fleurs d'oranges, I,	175
de Seltz, I,	152	de frai de grenouilles,	
de Spa, <i>idem.</i>	153	III,	54
de Vals, <i>idem.</i>	77	mercurielle, ou escaro-	
de Vesoul, <i>idem.</i>	79	tiques, <i>idem.</i>	186
d'Youfet, <i>idem.</i>	153	des trois noix, I,	229
thermales, <i>idem.</i>	277	ophtalmique, III,	240
d'Aix en Provence, II,	241	phagédénique, <i>idem.</i>	186
d'Aix-la-Chapelle, I,	280	de Rabel, I,	143
de Saint-Amand, <i>idem.</i>	154	de la Reine de Hongrie,	
de Bagnière - Luchon,		III,	257
<i>idem.</i>	280	de roses, II,	52
de Bagnières, III,	94	styptiques, III,	256
de Bagnols, <i>idem.</i>	406	thériacale, II,	343
de Barege, I,	278	de-vie, <i>id.</i> 241, IV,	337
de Baraluc, II,	109	vulnérable, III,	99
de Bonnes, <i>idem.</i>	326	<i>magistrales,</i>	
de Bourbon l'Archam-		acidule, I,	57
bault, <i>idem.</i>	260	alumineuse, III,	130
de Bourbon Lanci, I,	133	anti-dysentérique, II,	154
de Bourbonne, <i>idem.</i>	155	anti-spasmodique, ou	
de Coterets, II,	111	camphrée, <i>idem.</i>	380
de Dax, III,	154	astringent, III,	252
de Digne, I,	281	camphrée, II,	380
de Luxeuil, II,	420	cathérétique, III,	175
du Mont d'Or, <i>id.</i>	325	détergène pour la bou-	
de la Motte, I,	67	che, <i>idem.</i>	281
de Plombière, II,	110	de goudron, II,	112
de Vichi, <i>idem.</i>	251	de riz, d'orge, &c. I,	
<i>officinales,</i>		32, II,	154
de chaux, III,	387	diurétique douce, <i>idem.</i>	180
de canelle, II,	342	émétique, <i>idem.</i>	7
des Carmes, <i>idem.</i>	400	ferée, I,	274
divine, cordiale, <i>idem.</i>	344	hépatique, II,	247
de Fernel, déter-		mercurielle vermifuge,	
III,	126	<i>idem.</i>	121
		minérale purgative, <i>id.</i>	17

DES MATIÈRES.		265
Eaux minérale artificielle,	Emolliens, II,	31
I,	Empereur, poisson, IV,	148
nitrée, <i>idem.</i>	Emplâtre de l'Abbé de	57
de poulet, de veau,	Gratte, III,	57
&c. I, 30, 40, II,	de bétouine, <i>idem.</i>	216
356	de blanc de baleine, <i>id.</i>	312
de rhubarbe, I,	de cérufe, <i>idem.</i>	166
II,	de ciguë, <i>idem.</i>	97
sucrée, I,	de croûne, <i>idem.</i>	99
vermifuge, II,	contre la goutte, <i>idem.</i>	117
de - vie allemande, <i>id.</i>	de diabotanium, <i>idem.</i>	97
33	de diachylon, <i>idem.</i>	112
vitriolique, III,	de diapause, <i>idem.</i>	167
130	divin, <i>idem.</i>	125
Ecaille d'holstre, II,	épitastique, <i>idem.</i>	184
145	de grenouilles, <i>id.</i>	342
Ecailles préparées, <i>id.</i>	manus Dei, <i>idem.</i>	98
148	de mélilot, <i>idem.</i>	44
Echalotte, IV,	de minium, <i>idem.</i>	310
202	de mucilage, <i>idem.</i>	43
Eclair, III,	de Nuremberg, <i>idem.</i>	167
403	odontalgique, <i>id.</i>	210
Ecorce de grenade, II,	du Prieur de Cabrières,	329
167	<i>idem.</i>	387
de Winter, <i>idem.</i>	favonneux, <i>idem.</i>	320,
419	stomachique, <i>id.</i>	324
Ecrevisse de mer, IV,	styptique, <i>idem.</i>	157
177	de Tachenius, <i>id.</i>	390
de riviere, I, 150, IV,	Magistreaux externes.	48
178	Empiâtre adoucissant, III,	323
Ecureuil, sa chair, IV,	anti-hystérique, <i>id.</i>	178
118	cathérétique, <i>id.</i>	211
Ecusson stomachique, III,	contre la teigne, <i>idem.</i>	161
318	desiccatif, <i>idem.</i>	106
Eglantier, I,	digestif, <i>idem.</i>	82
68	diffusif, <i>idem.</i>	36
Elan, son pied, II,	émolliens, <i>idem.</i>	M
400		
Elatérium, <i>idem.</i>		
71		
Electuaire lénitif, <i>idem.</i>		
73		
de baies de laurier, <i>id.</i>		
402		
diaphœnic, III,		
337		
Elémi, gomme, II,		
111		
Elixir de Garus, <i>idem.</i>		
115		
de propriété, <i>idem.</i>		
404		
de Stoughton, I,		
115		
Ellébore noir, II,		
11		
blanc, III,		
254		
Embrocation, ce que c'est,		
<i>idem.</i>		
11		
résolutive, <i>ibid.</i>		
anti scorbutique, III,		
398		
Emétiques, II,		
1		
Emménagogues, <i>idem.</i>		
222		
Tome IV.		

Emplâtre maturatif, II, 106	Epithème stomachique, III, 317
odontalgique, III, 225	Epithym, I, 150
résolatif, pour les mamelles, <i>idem.</i> 307	Eponge d'églantier, <i>idem.</i> 68
stomachique, <i>idem.</i> 324	Epurge, II, 53
vermifuge, <i>idem.</i> 321	Ergot, sorte de seigle, III, 90
Emulsion, ce que c'est, I, 14	Erhines, <i>idem.</i> 247
absorbante, II, 141	Ers, plante, III, 107, IV, 44
adouçissante, I, 33	Escarbot, IV, 169
alexitere, <i>idem.</i> 210	Espadon, poisson, <i>id.</i> 148
analeptique, <i>idem.</i> 301	Espirit céphalique pour le nez, III, 252
anodine, II, 358	de cochéarias, <i>id.</i> 290
astringente, I, 328	de fleurs de saureau, <i>id.</i> 100
béchuque, II, 268	de genievre, I, 321
carminative, <i>idem.</i> 85	de Mindérere, II, 219
cathartique, <i>idem.</i> 32	de nitre dulcifié, I, 81
diaphorétique, I, 185	de sel, III, 202
diurétique douce, II, 183	de sel ammoniac, <i>id.</i> 258
fébrifuge, I, 113	de sel ammoniac succiné, <i>idem.</i> 259
purgative, <i>idem.</i> 32	de sel dulcifié, I, 82
rafraichissante, <i>idem.</i> 60	de succin, II, 218
stomachique, II, 85	de soufre, I, 80
styptique, I, 328	de térébenthine, III, 203
sudorifique, <i>idem.</i> 185	de vin, II, 338
Encens, III, 215	de vin camphré, III, 201
Enchois, IV, 175	de vitriol, I, 81
Endive, <i>idem.</i> 46	volatil de corne de cerf, II, 425
Epeautre, <i>idem.</i> 36	de viperes, I, 217
Eperlan, poisson, III, 173	Esquine, <i>idem.</i>
Epices, <i>idem.</i>	Essence d'écorce de citron, II, 116
Epinars, IV, 48	anti-hystérique, <i>idem.</i> 405
Epine-vinette, I, 67, IV, 104	de girofle, III, 294
Epithème, ce que c'est, III, 13	de thym, <i>ibid.</i>
anti-hystérique, <i>idem.</i> 323	
anti-pleurétique, <i>idem.</i> 299	
astringent, <i>idem.</i> 131	
cathérétique, <i>idem.</i> 175	
sédatif, <i>idem.</i> 210	

DES MATIERES. 267	
Essence de gayac, III, 295	Flions, coquilles, IV, 181
Estragon, II, 95, IV, 201	Foieus de mer, <i>idem.</i> 174
Esturgeon, IV, 145	Fomentation : ce que c'est
Etule, II, 45	III, 12
Ether vitriolique, III, 218	adoucesante, & fumi-
Etourneau, IV, 139	gation, <i>idem.</i> 369
Evoves, III, 8	anodine, <i>idem.</i> 62
Eupatoire d'Avicenne, II, 255	anti-putride, <i>idem.</i> 195
de Mesué, <i>idem.</i> 256	anti-septique, <i>ibid.</i>
des Grecs, I, 93	astriigente, III, 132
Euphorbe, III, 181	astriigente & bains de
Euphrase, <i>idem.</i> 244	vapeurs, <i>idem.</i> 369
Extrait de genièvre, II, 98	contre la tympanite,
de mars, I, 254	III, 323
d'opium, ou de Lau-	digestive, <i>idem.</i> 303
dandum, II, 370	diffusive, <i>idem.</i> 77
de ciguë de Storck,	émolliente, <i>idem.</i> 34
III, 85	322
Extrémités ; leurs remedes,	fortifiante, <i>idem.</i> 167
III, 379	pour les démangeai-
F	sons, <i>idem.</i> 358
FAISAN, IV, 117	pour les enflures œdé-
de montagne, III, <i>ibid.</i>	mateuses, <i>idem.</i> 384
de mer, IV, 154	pour les entorses, <i>id.</i>
Faon, <i>idem.</i> 115	385
Faroufe, <i>idem.</i> 141	pour la goutte, <i>ibid.</i>
Favonille, <i>idem.</i> 179	pour les panaris, III, 383
Fébrifuge, I, 108	pour les tumeurs blan-
Fécales, <i>idem.</i> 249	ches, <i>idem.</i> 384
Férouil, III, 14, 205	rafratchissante, <i>id.</i> 322
Fenu-grec, <i>idem.</i> 91	résolutive, <i>idem.</i> 77
Fer, ou mars, I, 252	résolutive pour le scro-
Fève de marais, III, 107,	tum, <i>idem.</i> 335
IV, 43	stomachique, <i>idem.</i> 316
Filipendule, II, 209	Fondant, <i>idem.</i> 72
Figues, IV, 73	Fortifiant, <i>idem.</i> 137
grasses, II, 108	Eougere, II, 128
Flamand, oiseau, IV, 144	Foulque, IV, 136
Fleur de muscade, I, 220	Foie, ses remedes, II, 214
de benjoin, II, 328	des animaux, aliment,
martiale, de sel ammo-	IV, 118
niac, I, 263	d'antimoine, II, 20
de soufre, II, 305	Frai de grenouille, III, 54
	Fraisier, I, 64, IV, 101
	M a





DES MATIÈRES. 269	
Graine de perroquet, II, 53	Herbe vulnéraires, I, 362
Grains de vie, <i>idem.</i> 75	Hérition de terre, IV, 118
Grain, oiseau, IV, 135	Hermodactes, II, 49
Grailles, III, 51	Herniole, <i>idem.</i> 187
Grandoulo, oiseau, IV, 128	Méron, oiseau, IV, 132
Grand railfort, II, 107, IV, 69	Hêtre, <i>idem.</i> 98
Grande confoude, I, 305	Hirondelle, <i>idem.</i> 143
éclaire, III, 403	ton nid, III, 302
Gratecol, I, 68	Hippocras, IV, 241
Gratiolo, III, 372	Honar, poisson, <i>idem.</i> 178
Grenade, II, 167, IV, 84	Houblon, II, 254
Grenouille, I, 41, IV, 183	Houx, petit, I, 246
Griotier, IV, 74	Huile d'amandes douces, I, 51
Grive, <i>idem.</i> 138	d'amandes ameres, III, 270
de mer, <i>idem.</i> 161	de ben, II, 312
Grofeilles rouges, I, 169	de buis, I, 193
IV, 103	de camomille, III, 43
blanches, ou perlées, IV, <i>ibid.</i>	de camphre, <i>idem.</i> 205
Grusu, I, 98, IV, 34	essentielle de canelle, II, 346
Grue, oiseau, IV, 144	de chanvre, III, 43
Gui de chêne, II, 377	de fourmis, <i>idem.</i> 316
Guinauve, I, 36	de gayac, <i>idem.</i> 295
<b>H</b>	de gentivre, I, 367
HARENG, IV, 172	de girofle, III, 294
Haricot, <i>idem.</i> 42	de jusquiame, <i>idem.</i> 300
Hellébore blanc, III, 254	de lavande, II, 423
Hématite, pierre, <i>id.</i> 141	de laurier, III, 270
Hépatique, plante, II, 256	de lin, II, 55
Hépatiques, remèdes, <i>idem.</i> 243	de lis, III, 42
Herbe aux chantres, <i>idem.</i> 321	de mille-pertuis, <i>idem.</i> 122
aux chats, <i>idem.</i> 135	de myrrhe par défai- lance, <i>idem.</i> 204
aux cuillers, I, 170	de noix, <i>idem.</i> 108
dorée, II, 285	d'œuf, <i>idem.</i> 54
à pauvre homme, III, 372	d'olives, II, 47, IV, 196
aux poix, <i>idem.</i> 408	de pétrole, III, 327
aux puces, II, 279	de petits chiens, <i>idem.</i> 155
à Robert, III, 299	de rue, <i>idem.</i> 344
	rosat, <i>idem.</i> 96
	M 3

Huile de safran, III, 328	Infusion déterfive pour la
de scorpions, <i>idem.</i> 325	matrice, III, 340
du succin, <i>idem.</i> 344	déterfive pour les oreil-
de tartre par défaillon-	les, <i>idem.</i> 265
ce, <i>idem.</i> 404	fébrifuge, I, 114
de térébenthine, <i>idem.</i>	pour l'uretère, III, 338
203	stomachique, I, 86
de thym, <i>idem.</i> 294	vermifuge, II, 123
de vers de terre, <i>idem.</i>	Ipecacuanha, <i>idem.</i> 13
302	lris commune, III, 253
de vitriol, I, 81	de Florence, <i>idem.</i> 198
Huitres, IV, 180	Ivette, herbe, II, 417
Hupe, oiseau, III, 355	Ivoire, I, 199, II, 147
Hydragogues, II, 75	
Hydromel, vineux, IV, 245	I
pectoral béchique, II, 266	JALAP, II, 47
pectoral incisif, <i>id.</i> 319	Jambons, IV, 111
pectoral vulnéraire, <i>id.</i>	Jaune d'œuf, III, 217
296	Joubarbe, <i>idem.</i> 217
purgatif, <i>idem.</i> 29	Jujubes, II, 183, IV, 87
Hypnotiques, <i>idem.</i> 347	Julep: ce que c'est, I, 13
Hypociste, <i>idem.</i> 170	alexitere, <i>idem.</i> 210
Hypocis, II, 321, IV, 207	Juleps anodins, II, 357
Hystériques, remèdes, II, 175	anti-dysentérique, <i>id.</i>
	157
	anti-épileptique, <i>idem.</i>
	380
IMPÉRATEUR, I, 169	anti-spasmodique, <i>idem.</i>
Incisifs, remèdes, <i>id.</i> 264	<i>ibid.</i>
Incrassants, <i>idem.</i> 24	béchique, <i>idem.</i> 267
Infusion, ce que c'est, <i>id.</i> 9	céphalique, <i>idem.</i> 410
adouçissante, III, 264	cordial, <i>idem.</i> 333
anti-dysentérique, II, 155	diurétique doux, <i>idem.</i>
anti-scorbutique, I, 164	183
astringente pour la ma-	pectoral vulnéraire, <i>id.</i>
trice, III, 341	298
calmante pour la ma-	incisif, <i>idem.</i> 310
trice, <i>idem.</i> 340	rafratchissant, I, 59
évacuative, II, 86	tempérant, <i>idem.</i> 86
contre la surdité, III, 265	Jusquiamme, III, 300
dépurative, I, 140	
déterfive, III, 252	K
	KALI, ou soude, I, 276

DES MATIÈRES. 271	
Karabé, ou ambre jaune, III, 214	Léitif électuaire, II, 73
Kermès, ou grains d'écarlate, II, 339	Lentille, IV, 42
minéral, <i>idem.</i> , 17	Lentisque, <i>idem.</i> , 286
Kynorodon, I, 68	Lesive diurétique, vive, II, 212
	Lierre terrestre, <i>idem.</i> , 300
	Lievre, IV, 213
	Lilium de Paracelse, II, 345
L	
LADDANUM, III, 152	Limaçon, III, 219, IV, 181
Lait: sa chair, IV, 113	Limande, IV, 170
Laine grasse, III, 302	Limaille de fer, I, 252
Lait, ce que c'est, I, 43	Limon, I, 70, IV, 195
IV, 218	Limonade, IV, 496
caillé, 219	Lin, plante, I, 38
de femme, I, 47	Linatre, III, 379
d'âne & de jument, <i>ibid.</i>	Lingoumbaou, écrevisses, IV, 177
de chevre, <i>ibid.</i> , 48	Liniment: ce que c'est, III, 16
de vache, I, 48	adoucissant, <i>idem.</i> , 48, 323
de brebis, <i>ibid.</i>	adoucissant pour l'aërs, <i>idem.</i> , 369
de poule, III, 217	anodin, <i>idem.</i> , 63
virginal, <i>idem.</i> , 222	anti-pleurétique, <i>idem.</i> , 298
Laitue, I, 66, IV, 45	anti-puante, <i>idem.</i> , 197
pomée, I, 66	anti-septique, II, <i>ibid.</i>
romaine, I, 66, IV, 45	astriquant, III, 133
Lamantin, poisson, IV, 149	cathérétique, <i>id.</i> , 177
Lamproie, <i>idem.</i> , 148	contre la teigne, <i>id.</i> , 212
La gue de cerf, plante, II, 154	contre l'eliquinancie, III, 281, 297
de chien, plante, III, 212	desiccatif, III, 161
Langouste, IV, 172	digestif, <i>idem.</i> , 81
Lepin, <i>idem.</i> , 114	diurétique, <i>idem.</i> , 321
Lavande, II, 418	émollient, <i>idem.</i> , 36
Lavement, voyez Clystère.	pour le nez, <i>id.</i> , 253
Laudanum, II, 369	fortifiant, <i>idem.</i> , 143
liquide, <i>idem.</i> , 372	pour la gangrene, <i>id.</i> , 282
Lauréole, <i>idem.</i> , 55	pour la chute du boyau, III, 170
Laurier, II, 208, IV, 97	
cerise, II, 98	
royal, <i>idem.</i> , <i>ibid.</i>	
Laxatifs, <i>idem.</i> , 21	



DES MATIERES.		273
Mastic, IV,	287	Mixtion à fumer, III, 283
Matricaire, II,	214	anti-épileptique, II,
Mauve, III,	37	céphalique, <i>idem.</i> 410
Mauviette, IV,	140	cosmétique, III, 212
Maturatifs, III,	100	Moëlle, IV,
Mayenne, fruit, IV,	104	Moëlles, III,
Mecoacan, II,	48	Moineau, IV, 140, 143
Meleto, poisson, IV,	175	Morelle ou Solanum, III, 66
Meillot, III,	376	Morille, espece de Cham-
Méliste des jardins, II,	393	pignon, IV,
sauvage, <i>idem.</i>	187	Mors du diable, plante,
Melon, IV,	57	I,
Membradas, <i>idem.</i>	173	191
Menthe, <i>idem.</i>	309	Morue, IV, 160, 169
Mercuré, <i>idem.</i>	408	Mouches cantharides, III,
de vie, II,	19	182
doux, I,	284	Moule ou Moucle, IV, 180
précipité, III,	187	Moulé, poisson, IV, 172
Mercurielle, <i>idem.</i>	372	Mouron mâle & femelle
Merfier, IV,	74	II,
Merlan, <i>idem.</i>	164	301
Merle, <i>idem.</i>	139	Moëlle marine, <i>idem.</i> 133
Merluche, <i>idem.</i>	160	Mouffrons, IV,
Méfange, <i>idem.</i>	144	210
Meum, III,	311	Moutarde, III, 201, IV,
Meure de renard, IV,	102	180
Meures, III,	286	Mouton, III,
Meurier, II, 127, IV,	75	109
Miel commun, II, 287, IV,	198	Mucilages, II,
anthofat, III,	376	adouçifiants, <i>idem.</i> 46
mercurial, <i>ibid.</i>		Muge ou Mulet, poisson,
de romarin, <i>ibid.</i>		IV,
rosat, III,	288	167
violat, <i>idem.</i>	372	Muguet, II,
vitriolé, <i>idem.</i>	119	396
Milan de mer, IV,	168	Mujou, IV,
Mille-feuille, I,	360	167
Mille-pertuis, <i>idem.</i>	356	Mulet, <i>ibid.</i>
Millet, IV,	38	Murier, II, 127, IV, 75
Minium, III,	310	Musc, III,
Mithridate, confectiō, II,	402	268
Mixtion, ce que c'est, I,	20	Muscade, I, 189, IV, 316
		Muscet, raisin, IV,
		99
		Mustele, <i>idem.</i>
		167
		Myrobolans, II,
		169
		Myrrhe, III,
		199
		Myrtille, I,
		140
		N
		NARCOTIQUES, II,
		348
		Nard celtique, I,
		115



## DES MATIÈRES. 275

Opist hépatique, II, 252	
incisif, I, 270	
pectorat incisif, II, 318	
purgatif, <i>idem.</i> , 43	
résolutif, I, 356	
stomachique, II, 91	
styptique, I, 333	
tempérant, <i>idem.</i> , 89	
vermifuge, II, 127	
vulnéraire, I, 356	
Opium, II, 368, III, 66	
Oranges douces & aigres, I, 174, IV, 85	
Orcanette, III, 84	
Oreilles d'hommes, II, 10	
leurs remèdes, III, 262	
Orge, I, 35, IV, 97	
perlé & mondé, I, 97	
Orges, II, 269	
Origan, III, 152	
Orobe, <i>idem.</i> , 107	
Oronges, champignons, IV, 211	
Orpin, III, 391	
Ortie, (grande & petite), I, 338	
Ortolan, IV, 139	
Orevale, II, 236	
Orviétan, I, 226	
Os de sèche, III, 221	
du cœur de cerf, I, 212	
Oseille, I, 48, IV, 65	
Ostéocolle, III, 154	
Oumbrino poisson, IV, 148	
Ours, sa chair, <i>idem.</i> , 117	
sa graisse, III, 51	
Oursin, IV, 180	
Outarde, oiseau, <i>idem.</i> , 114	
Oxyerat, I, 74	
Oxymel commun, III, 288	
scillitique, II, 217	
Oie, IV, 134	
	P
PAGEL, poisson, IV, 162	
Pain, <i>idem.</i> , 30	
à coucou, I, 67	
de pourceau, III, 84	
Paliure, II, 188	
Palmier, IV, 87	
Panacée mercurielle, I, 285	
Panais, IV, 66	
Penicaut, I, 245	
Panis, IV, 38	
Pason, <i>idem.</i> , 126	
Pareira brava, II, 185	
Parfum pour la matrice, III, 341	
Pariétaire, II, 186	
Parties génitales, leurs remèdes, III, 330	
Pas-d'âne, II, 278	
Passe-rage, III, 403, 203	
Passeron, IV, 143	
Pastenaque, poisson, <i>idem.</i> , 154	
Pastèque, <i>idem.</i> , 62	
Pastilles, ce que c'est, I, 16	
mercurielles, III, 412	
Pâte de guimauve, II, 294	
d'amandes, I, 53	
Pâtisserie, IV, 32	
Patience, I, 146	
Pavie, IV, 78	
Psamoulo, I, 98	
Pavor blanc, II, 362	
rouge, <i>idem.</i> , 279	
Peau, ses remèdes, III, 392	
Pêcher, II, 78, IV, 131	
Pectoraux incisifs, II, 306	
résolutifs, <i>idem.</i> , 307	
vulnéraires, <i>idem.</i> , 294	
Pédiluves assoupissants, III, 386	





DES MATIÈRES.		277
Pilules cathartiques, II, 44	Polype, poisson, IV, 176	
céphaliques, <i>idem.</i> 415	Polype, II, 44	
dépuratives, I, 145	Polytric, <i>idem.</i> 157	
diaphorétiques, <i>id.</i> 189	Pomme, IV, 80	
diurétiques vives, II, 26	de reinette, I, 70, IV, 80	
emménagogues, <i>id.</i> 232	d'amour, IV, 105	
fébrifuges, I, 122	de coloquinte, II, 59	
hépatiques, II, 252	épineuse, III, 65	
incisives, I, 271	de pin, IV, 212	
pectorales incisives, II, 319	de terre, <i>idem.</i> 71	
purgatives, <i>idem.</i> 44	Pommade, ce que c'est, III, 221	
stomachiques, <i>idem.</i> 92	adouçissante, <i>idem.</i> 47	
stomatiques, I, 189	pour les mamelles, <i>id.</i> 306	
Piment ou Boutrys, II, 93	cosmétique, <i>idem.</i> 213	
Pimprenelle, I, 95, IV, 55	vulnéraire externe, <i>id.</i> 119	
Pin, IV, 212	Poncyre, fruit, IV, 86	
Pingon, oiseau, <i>idem.</i> 144	Porc, sa chair, <i>idem.</i> 110	
Pinsade, <i>idem.</i> 125	sa graisse, III, 51	
Piquette, <i>idem.</i> 227	Porreau, IV, 63	
Piscurn, poisson, <i>idem.</i> 167	Portion : ce que c'est, I, 12	
Pissenlit, I, 92	absorbante, II, 142	
Pistache, II, 281, IV, 98	adouçissante, I, 32	
Pivert, oiseau, IV, 142	alexitere, <i>idem.</i> 211	
Pivoine, II, 390	anodine, II, 359	
Plantain, III, 238	anti-dysenter, <i>id.</i> 158	
Plie, poisson, IV, 170	anti-épilept. <i>idem.</i> 382	
Plomb, III, 165	anti-spasmodique, <i>ibid.</i>	
Plongeon, oiseau, IV, 136	astringente, I, 329	
Pluvier, <i>idem.</i> 131	carminative, <i>idem.</i> 85	
Poiré, <i>idem.</i> 247	cathartique, <i>idem.</i> 37	
Poires, <i>idem.</i> 81	céphalique, II, 411	
de terre, <i>idem.</i> 70	cordiale, <i>idem.</i> 132	
Poirée, plante, III, 39, IV, 50	diurétique douce, <i>idem.</i> 184	
Pois de plusieurs sortes, IV, 40 & 41	vive, <i>idem.</i> 202	
Pois-chiche, II, 77, III, 257	émétique, <i>idem.</i> 8	
Poivre, III, 291, IV, 189	emménagogue, <i>id.</i> 227	
d'eau, I, 274	incisive, <i>idem.</i> 168	
Poix, III, 109	purgative, I, 37	
Tome IV.	stiptique, <i>idem.</i> 329	
	stomachique, <i>idem.</i> 85	
	N	

278 T A B L E	
Poison tempérante, I, 87	Poudre émétique, II, 9
vermifuge, II, 112	emmenagogue, <i>id.</i> 130
vomitif, I, 8	fébrifuge, I, 118
Potiron, IV, 62	hépatique, II, 151
Poudre, ce que c'est, I, 16	Hydragogue, <i>id.</i> 40
des Chartreux, II, 17	hypnotique, <i>id.</i> 360
de Santonelli, <i>id.</i> 142	lucifuge, I, 268
<i>Officinales.</i>	pectorale incisif, II, 316
Poudre d'algatoih, II, 19	vulnératre, I, 355, II, 300
anti-spasmodique, <i>id.</i> 384, 401	purgative, II, 40
contre les vers, <i>id.</i> 135	résolutive, I, 355
cornachine, <i>id.</i> 71	stomachique, II, 89
de bois vermoulu, III, 162	sudorifique, I, 188
de Guttete, II, 401	tempérante, <i>id.</i> 89
de Palmarius, I, 224	vermifuge, II, 114
de pinces d'écrevisse, ou de la Comtesse de Kent, <i>id.</i> <i>ibid.</i>	vomitif, <i>id.</i> 9
de vers de terre, III, 68	vulnératre, I, 355
de vipères, I, 203	<i>Magistrales externes.</i>
tempérante, <i>id.</i> 103	Poudre astringente, III, 133
<i>Magistrales.</i>	pour l'anus, <i>id.</i> 371
Poudre absorbante, II, 142	pour le nez, <i>id.</i> 251
alexitere, I, 212	cathérétique, II, 178
analeptique, 306	céphalique, III, 251
anodine, II, 360	contre les poux, <i>id.</i> 309
anti-spasmodique, <i>id.</i> 384	de Saturne, <i>id.</i> 68
astringente, I, 331	desiccative, <i>id.</i> 161
<i>Magistrales internes.</i>	ophtalmique, <i>id.</i> 254
Poudre anti-diarrhét. II, 160	pour la lètte relâchée, <i>id.</i> 281
anti-dysentérique, <i>ibid.</i>	sternutatoire, <i>id.</i> 251
apéritive, I, 141	Poulain, IV, 116
cathartique, II, 40	Poule, sa chair, <i>id.</i> 111
céphalique, <i>id.</i> 413	sa graisse, III, 51
dépurative, I, 143	d'eau, IV, 132
desiccative, III, 161	d'Inde, <i>id.</i> 116
de vipères, I, 203	Poulet, I, 40, IV, 123
d'Helvétius, <i>id.</i> 331	Pouliot, II, 417, IV, 107
diaphorétique, <i>id.</i> 188	Poucelets ou Cloportes, I, 250
diurétique vive, II, 205	Pourpier, III, 284, IV, 53
	Pourpre, poillon, IV, 176
	Poutargue, <i>id.</i> 168
	Pralines, II, 138

DES MATIERES.		279
Précipité blanc, III,	187	Rave des Parisiens, IV, 69
rouge, <i>idem.</i>	188	Régliste, II,
jaune, I,	287	Régule, I,
Prêle, <i>idem.</i>	336	Rei de caso, IV,
Primevere, II,	396	Reine des prés, I,
Prunes, IV,	76	Raineto ou Grenouille, IV,
Pruniaux, II,	282	Remede de M. Baviile, II,
Pulmonaire, <i>idem.</i>	275	
de chêne, <i>idem.</i>	302	de Mouret, I,
Pupch, IV,	243	du Prieur de Cahieres,
Purgatifs, II,	21	<i>idem.</i>
Pyrethre, III,	293	de Stephens, II,
Pyrole, I,	359	de Rotrou, I,
		Renard, la chair, IV,
Q		Renouée, I,
QUARRELET, poisson, IV,	170	Répercussifs, III,
	170	Réine de g. Jac, I,
Queou blanc, oiseau, <i>idem.</i>	140	de jalap, II,
rouge, <i>idem.</i>	141	de scammonée, <i>id.</i>
Queue-de-cheval ou Prêle,		Résolutifs internes, I,
I,	336	externes, III,
Quinquina, <i>idem.</i>	127	Rhapontic, II,
Quintefeuille, <i>idem.</i>	121	Rhabarbe, <i>idem.</i>
Quintessence d'abiynthe, <i>id.</i>	116	des Moines, <i>idem.</i>
		Rhiz domestique, III,
R		Ricin, I,
RACINE sterc, IV,	70	Rigaou, oiseau, IV,
vierge, III,	83	Riz commun, I, 99, IV,
Radis, IV,	69	
Rais schistans, I,	53	Rob, IV,
Rais, poisson, IV,	153	Rocamboles, <i>idem.</i>
Raisfort, II, 69, IV,	207	Rochaou, <i>idem.</i>
(le grand,) I,	168	Rogagn de con, raisin, <i>id.</i>
Raisin, (es especes), IV,	99	
Raisin sec, II,	282	Roiotelet, oiseau, <i>idem.</i>
Raisiné, IV,	200	Romarin, III, 149, IV,
Raponce, <i>idem.</i>	69	
Rascaso, poisson, <i>idem.</i>	165	Ronce, III,
Rats des animaux, aliment,		Roquette, I, 173, IV,
<i>idem.</i>	118	sauvage, I,
Rave commune, II,	275	Roses pâles, II,
IV,	65	de Provins, <i>idem.</i>
		Roisau, <i>idem.</i>
		aromatique, <i>idem.</i>

280		T A B L E	
Roffignol, IV,	144	Saffrafas, I,	197
Rotrou, son remède, I,	192	Sauciflons, IV,	113
Rouget, poiffon, IV,	162	Sauge, ( grande, ) I,	314
Ru ou Rob, <i>idem.</i>	200	IV,	207
Rubéfiens, III,	386	( petite, ) I,	314
Rue domestique, <i>idem.</i>	238	Saumon, IV,	146
sauvage, <i>ibid.</i>		Savon, I,	275
S			
SABINE, II,	237	Sauraire, IV,	179
Stomachique, III,	318	Sauve-vie, herbe, II,	322
Safran ordinaire, II,	238	Saxifrage, <i>idem.</i>	211
IV,	208	Scabieufe ordinaire, I,	219
bâtard ou Carthame,		ou Mort du diable, <i>id.</i>	190
II,	53	Scammonée, II,	63
de mars apéritif, I,	254	Scargot ou Limaçon, IV,	181
aftringent, <i>idem.</i>	325	Scaragoou,	182
animoiné, <i>ibid.</i>		Sceau de notre - Dame,	
des métaux, II,	20	plante, III,	83
des Indes, ou Curcu-		de Salomon, <i>idem.</i>	329
ma, <i>idem.</i>	251	Scille, II,	210
Sagon, I,	99	Scolopendre, <i>idem.</i>	254
Saignée, III,	21	Scordium, III,	199
Sal-p, I,	314	Scorpion, son huile, <i>idem.</i>	325
Salle parelle, <i>idem.</i>	170	de mer, IV,	165
Salpêtre, II,	191	Scorfonere, I, 213, IV,	67
Salûfi, I, 213, IV,	67	Scrophulaire, III,	88
Sang de bouquetin, II,	325	Scubac, IV,	208
de dragon, III,	176	Sébastes, II,	282
de pigeon, <i>idem.</i>	215	Seche, fa char, IV,	176
Sangler, IV,	112	son os, III,	221
Sangue, III,	23	Seigle, III, 90, IV,	34
Sanguine, pierre, <i>idem.</i>	142	Sel ammoniac, I,	124
Sanicl, I,	358	commun, IV,	192
Santal, <i>idem.</i>	318	d'Angleter, III,	259
Santoline, II,	131	de duobus, I,	106
Sapa, IV,	200	d'Epfon, II,	67
Sapin, I,	173	de genêt, I,	257
Sapinette, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>	de Glauber, <i>idem.</i>	105
Sarcelle, oifeau, IV,	133	de la Rochelle, ou de	
Sarcocolle, III,	153	Saignette, II,	76
Sardine, IV,	171	de mars de Riviere, I,	244
Sargué, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>		
Sarricte, III, 150, IV,	203		

DES MATIERES.		281	
Sel de saturne, III,	20	Sparadrap, III,	112
de Sendnitz ou de Bo-		escarotique, <i>idem.</i>	185
hème, II,	68	Sparalon, poisson, IV,	164
de tartre, <i>idem.</i>	149	Spicnard, II,	335
essentiel, I,	259	Spode, <i>idem.</i>	149
gemme, III,	311	Squine, I,	189
Ixiviel, I,	258	St. philaigre, III,	403
polychreste, II,	76	Sarde, oiseau, IV,	134
purgatif amer, <i>idem.</i>	67	Stechus arabique, II,	418
sédatif de Homberg,		Sternutatoires, III,	249
II,	375	Stomachiques, II,	78
végétal, I,	260	Stoughton, son élixir, <i>idem.</i>	115
volatil de corne de cerf,			
III,	260	Styrax colamite, <i>idem.</i>	324
de fuccin, II,	406	liquide, <i>idem.</i>	109
Semence contre les vers,		Styrax,	<i>ibid.</i>
<i>idem.</i>	132	Styptiques, I,	322
Semences froides, I,	37	Sublimé doux, <i>idem.</i>	284
Semoule, IV,	33	corrosif, III,	189
Seneka, I,	218	Suc des plantes, I,	13
Senigon, III,	38	d'acacia du Levant, <i>id.</i>	341
Séné, II,	50	anti-scorbutique, <i>idem.</i>	163
Senoué, IV,	242	apéritif, <i>idem.</i>	236
Seria, oiseau, <i>idem.</i>	144	astringent, <i>idem.</i>	328
Serpentaire de Virginie, I,		d'hypociste, II,	170
	113	opthalmique, III,	234
Serpolet, III, 207, IV,	150	purgatif, I,	33
Serbi, I,	213	résolutif & déter. III,	254
d'Espagne, IV,	67	styptique, I,	328
des pauvres, <i>idem.</i>	68	Succin, III,	214
Silure, poisson, <i>idem.</i>	150	Succise, plante, I,	191
Simarouba, II,	170	Sucré, II, 189, IV,	285
Sinapisme, III,	383	canot, II,	292
Soldanelle, I,	52	d'orge, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>
Sole, IV,	161	de lait, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>
Son, III,	371	rosat, III,	377
Sophia Chirurgorum, I,	319	de Saturne, <i>idem.</i>	70
Sorbier, IV,	93	vermifuge, II,	135
Sorgo ou Bled barba, <i>idem.</i>			
	39	Sudorifiques, I,	179
Souchet long, I,	311	Sumach, <i>idem.</i>	339
rond,	<i>ibid.</i>	Supi, poisson, IV,	176
Souci, II,	237	Supious,	<i>ibid.</i>
Soude, I,	276		
Soufre, III,	405		

Suppositoires, ce que c'est, III, 20	Sirope de myrthe composé, II, 174
anodin, <i>idem.</i> 368	de nénéphar, <i>idem.</i> 367
astringent, <i>idem.</i> 369	de nerpiou, <i>idem.</i> 69
stimulant, <i>idem.</i> 367	d'oëller, <i>idem.</i> 341
vermifuge, <i>idem.</i> 368	de pavot blanc, <i>idem.</i> 367
Suppuratifs, <i>idem.</i> 100	de pied de chat, <i>idem.</i> 290
Sureau, II, 213	de pomme, <i>idem.</i> 69
Surmulet, poisson, IV, 168	de quinquina, I, 135
Serveveau, poisson, <i>idem.</i> 163	de roses composé, II, 69
Suie, II, 398	psées, <i>idem.</i> <i>ibid.</i>
Sirope d'absynthe, <i>idem.</i> 133	seches, <i>idem.</i> 174
d'althéa, <i>idem.</i> 290	de stœchas, <i>idem.</i> 422
anti-scorbutique, I, 178	de tussilage, <i>idem.</i> 290
d'armoife, II, 243	de vélar, <i>idem.</i> 326
de bétoune, <i>idem.</i> 422	de vin brulé, <i>idem.</i> 336
de capillaire, <i>idem.</i> 289	de violette, <i>idem.</i> 291
de chicorée, I, 103	
composé, II, 70	
des cinq racines, I, 254	
de cochlearia, <i>id.</i> 179	
de coings, II, 171	
de grande confoude, <i>idem.</i> 303	
de coquelicot, I, 203	
émétique, II, 15	
d'épine vinette, I, 80	
de fleurs d'oranges, <i>id.</i> 176	
de pêchers, II, 134	
de pe-tiane, <i>idem.</i> 261	
de Glauber, <i>idem.</i> 14	
de grenade, I, 342	
de grof-illes, <i>idem.</i> 79	
de guimauve, II, 290	
d'herbe aux chèvres, <i>idem.</i> 326	
de korabé, <i>idem.</i> 368	
de limons, I, 79	
minéral astringent, II, 175	
de mercuriale, <i>id.</i> 261	
de mûres, III, 287	
	T
	TABAC, III, 326
	Tablettes all-nenteuses, I, 308
	anti-dyentériques, II, 163
	béchiqnes, <i>idem.</i> 293
	de guimauve, <i>idem.</i> 294
	d-soufre, <i>idem.</i> 327
	stomachiques, <i>id.</i> 92
	Tabouret, herbe, I, 337
	Tecanique, gomme, III, 219
	Tamarin, II, 58
	Tamarisc, <i>idem.</i> 214
	Tansie, <i>idem.</i> 130
	Tante, poisson, IV, 177
	Tarin, oiseau, <i>idem.</i> 144
	Tartre, II, 215
	chilibé, I, 261
	émétique, <i>idem.</i> 16
	martial, <i>idem.</i> 261
	soluble, <i>idem.</i> 262

DES MATIÈRES. 283			
Tartre vitriolé, <i>idem.</i>	107	Tifane anti-dysentérique,	
Taureau, sa chair, IV,	108	II,	154
Taurino, poisson, <i>id.</i>	177	anti-épileptique, <i>idem.</i>	380
Teinture d'abrynthé, II,		anti-scorbutique, I,	162
	136		162
d'aloés, III,	202	anti-spasmodique, II,	380
analeptique, I,	300	spéritive, I,	235
anti-dysentérique, II,		attringente, <i>idem.</i>	325
	155	béchuque, II,	206
de castoreum, <i>id.</i>	400	cathartique, <i>idem.</i>	30
de girofle, <i>idem.</i>	345	de Castac, I,	156
de mars tartaritée, I,		de vinache, <i>idem.</i>	158
	254	diaphorétique, <i>id.</i>	184
de myrrhe, III,	201	dépurative, <i>idem.</i>	138
de roses, I,	317	diurétique douce, II,	180
de safran, II,	243		180
stomachique, <i>idem.</i>	88	vive, <i>idem.</i>	200
de succin, <i>idem.</i>	401	emménagogue, <i>id.</i>	217
Tempérants, I,	83	fébrifuge, I,	112
Tenche, poisson, IV,	157	hépatique, II,	247
Térébenthine commune de		pectorale adoucissante,	
Venise, III,	92	II,	266
de Chio, II,	190	pectorale incisive, <i>id.</i>	309
Terre des couteliers, III,		pectorale vulnérable, <i>id.</i>	296
	343	purgative, <i>idem.</i>	30
foliée de tartre, I,		rafraîchissante, I,	58
	262	résolutive, <i>idem.</i>	352
du Japon, II,	171	royale, II,	30
de Lemnos, III,	142	sudorifique, I,	184
figlée, <i>ibid.</i>		symplicite, <i>idem.</i>	325
Thé de la Chine, IV,	249	tempérante, I,	85
de l'Europe, I,	149	vermifuge, II,	121
de Mexique, II,	55	vulnérable, I,	352
Thériaque, I,	225	Tithymale, II,	52
des Allemands, II,	99	Toniques, I,	295
des pauvres, III,	391	Topinambours, IV,	70
Thou, poisson, IV,	145	Topiques stomachiques, III,	316
Thym, III,	151		316
Tymède, I, 179, III,	61	tormentille, VI,	161
Thulleal, ses fleurs, II,	194	Torpille, sa chair, IV,	154
Tifane, ce que c'est, I,	9	Tortelle, II,	321
adouçissante, <i>idem.</i>	32		
alexitére, <i>idem.</i>	210		
analeptique, <i>idem.</i>	300		
anodine, II,	357		



284		T A B L E	
Tortue, I, 40, IV, 181	Vergadelle, poisson, IV, 165		
Tourdre, oiseau, <i>idem.</i> 138	Verge dorée, I, 249		
poisson, <i>idem.</i> 160	Verjus, IV, 195		
Tourterelle, <i>idem.</i> 130	Vermicelli, <i>idem.</i> 31		
Toute-bonne, plante, II, 236	Vermifuges, II, 117		
Trainasse, herbe, I, 337	Vermillon, I, 290		
Traite hépatique, <i>idem.</i> 96	Véronique, <i>idem.</i> 149		
Trochiques, ce que c'est, I, 16	Vers de terre, II, 68		
alhandal, II, 74	Verre d'antimoine, <i>idem.</i> 20		
d'agacic, I, <i>ibid.</i>	ciré, <i>idem.</i> 176		
blanc Rhazis, III, 244	Verrée, ce que c'est, I, 13		
de Gordon, I, 367	absorbante, II, 141		
de minium, <i>idem.</i> 186	adoucissante, I, 32		
de karabé, <i>idem.</i> 143	analeptique, <i>idem.</i> 301		
stomachiques, II, 78	anodine, II, 358		
Truffes, III, 211	anti-dysentérique, <i>idem.</i> 158		
Trujo, poisson, IV, 169	anti-épileptique, <i>idem.</i> 381		
Traite, <i>idem.</i> 151	anti-scorbutique, I, 167		
Turbith végétal, II, 49	astringente, <i>idem.</i> 327		
minéral, II, 49	béclique, II, 262		
Turbot, IV, 152	carminative, I, 84		
Turcot, III, 142	cathartique, <i>idem.</i> 34		
Turquette, II, 187	cordiale, II, 333		
Tussilage, <i>idem.</i> 278	diaphorétique, I, 185		
Tuthie, III, 241	diurétique douce, II, 183		
	visc, <i>idem.</i> 201		
V	émétique, <i>idem.</i> 7		
VACHE, sa chair, IV, 109	éméracogène, <i>idem.</i> 217		
son lait, I, 48	fébrifuge, I, 113		
Valériane des jardins, II, 391	pectorale incisive, II, 312		
sa vege, <i>idem.</i> <i>ibid.</i>	purgative, <i>idem.</i> 34		
Vanneau, IV, 130	réductrice, I, 352		
Vanille, I, 318	stomachique, II, 84		
Vapeur fortifiante, III, 148	gyptique, I, 322		
contre la surdité, <i>ibid.</i> 265	sudorifique, <i>idem.</i> 185		
veau, sa chair, IV, 109	vermifuge, II, 111		
Vélar, II, 311	vomitive, <i>idem.</i> 7		
Ventouses, III, 24	vulnérable, I, 352		
Vert-de-gris, <i>idem.</i> 164			
Vesdon, IV, 144			

DES MATIÈRES.		285	
Verveine, III,	227	Vin de Marcimilien, <i>id.</i>	213
Vésicatoires, <i>idem.</i>	168	de la Marque, IV,	219
Vesoe, IV,	44	de Marignan, <i>id.</i>	<i>ibid.</i>
Vif-argent, III,	408	du Mein, <i>idem.</i>	216
Vigne blanche, I,	248	de Metelin, <i>idem.</i>	212
Vin, IV,	223	de Monté-Fiatcone, <i>id.</i>	<i>id.</i>
d'abyntie, II,	134		213
d'Albe, IV,	233	de la Moselle, <i>idem.</i>	<i>id.</i>
d'Alicante, <i>idem.</i>	235		216
d'Anjou, <i>idem.</i>	238	de Mouret, I,	176
d'Aubagne, <i>idem.</i>	219	moût, IV,	212
de Babantane, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>	d'Orléans, <i>idem.</i>	217
de Beaune, <i>idem.</i>	237	de Paris, <i>idem.</i>	218
de Bordeaux, <i>id.</i>	<i>ibid.</i>	de Péroule, <i>idem.</i>	214
de Bourgogne, <i>idem.</i>	236	de Poitou, <i>idem.</i>	217
des Canaries, <i>idem.</i>	235	de Pontac, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>
de Canes, <i>idem.</i>	239	du Rhin, <i>idem.</i>	216
de Candie, <i>idem.</i>	211	de Rès, <i>idem.</i>	239
de Cantoperdix, <i>idem.</i>	219	de Rota, <i>idem.</i>	215
		de Roquevaire, <i>id.</i>	239
de Cassis, III,	<i>ibid.</i>	de Saint-Laurent, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>
de Champagne, IV,	237	de Schiras, <i>idem.</i>	212
dit chiarello picanté,	234	de Sclon, <i>ibid.</i>	<i>id.</i>
<i>idem.</i>	234	de Stancou, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>
de Chio, <i>idem.</i>	232	de Tavel, <i>idem.</i>	218
de Chypre, <i>idem.</i>	231	de Tointe, <i>idem.</i>	215
de la Clotat, <i>idem.</i>	239	de Tokai, <i>idem.</i>	212
de Condrieux, <i>id.</i>	237	de Xeres, <i>idem.</i>	215
de Côte-rôtie, <i>id.</i>	238		
de Craux, <i>idem.</i>	239	Vins officinaux.	
de Cuers, <i>idem.</i>	<i>ibid.</i>	d'abyntie, II,	134
de Florent, <i>idem.</i>	213	brûlé, <i>idem.</i>	336
de Frontignan, 218		coit, IV,	210
de Gemenos, IV, 239		émétique, II,	15
de Grave, <i>idem.</i>	237	de Mouret, I,	176
de l'Hermitage, <i>idem.</i>	238	scillitique, II,	211
dit Iseryma de Galliti,	234		
<i>idem.</i>	234	Vins Magistraux.	
de Lunel, <i>idem.</i>	238	analeptique, I,	306
de Madere, <i>idem.</i>	215	anti scorbutique, <i>idem.</i>	109
de Malaga, <i>idem.</i>	234	apéritif, I,	239
		détertif, III,	118
		diurétique vis, II,	203
		emménagogue, <i>id.</i>	219
		fébrifuge, I,	218

Winter Cannelle Blanches. 419

286

Vin pectoral incisif, II, 345	Vulnéraires externes, II, 147
stomachique, II, 87	pour la poitrine, II, 147
vermifuge, <i>idem</i> , 124	de Suisse, I, 364
vulnéraire externe, III, 113	Vulvaria, III, 328
Vinaigre, I, 73, IV, 194	Y
de Saturne, III, 222	YEBLE, III, 89
de Goulard, <i>id.</i> , 120	Yeux, leurs membranes, <i>idem</i> , 225
des quatre voleurs, <i>id.</i> , 257	Yeux d'écrevilles, II, 140
Violettes, <i>idem</i> , 39	Yvette, <i>idem</i> , 417
de mer, IV, 174	Yvoire, I, 199
Vipère, ses propriétés, I, 151	brûlé, II, 147
Vipérine, <i>idem</i> , 123	Z
Virriol, III, 140	ZÉNOBIÈRE longue, I, 217
Vive, poisson, IV, 179	<i>ibid.</i>
Vomitifs, II, 1	
Urine, ses propriétés, III, 94	
Vulnéraires internes, I, 347	

Fin de la Table des Matières.

