

*Bibliothèque numérique*

**medic@**

**Buc'hoz, Pierre Joseph. Dissertations sur l'utilité et les bons et mauvais effets du tabac, du café, du cacao et du thé**

*Paris : de Bure, 1788.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie RES 14829*



**(c) Bibliothèque interuniversitaire de médecine (Paris)**  
Adresse permanente : [http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma\\_res014829](http://www.bium.univ-paris5.fr/hist/med/medica/cote?pharma_res014829)

Res 14829

# DISSERTATIONS

SUR L'UTILITÉ,  
ET LES BONS ET MAUVAIS EFFETS  
DU TABAC, DU CAFÉ, DU CACAO  
ET DU THÉ,

ORNÉES DE QUATRE PLANCHES

EN TAILLE-DOUCE;

PAR M. BUC'HOZ,

*Médecin de MONSIEUR, Frere du Roi, ancien Médecin  
de Monseigneur Comte D'ARTOIS, & de feu Sa  
Majesté le Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de  
Bar, Membre de plusieurs Académies, tant Etrangères  
que Nationales.*

SECONDE ÉDITION.

Prix trois livres dix sols.



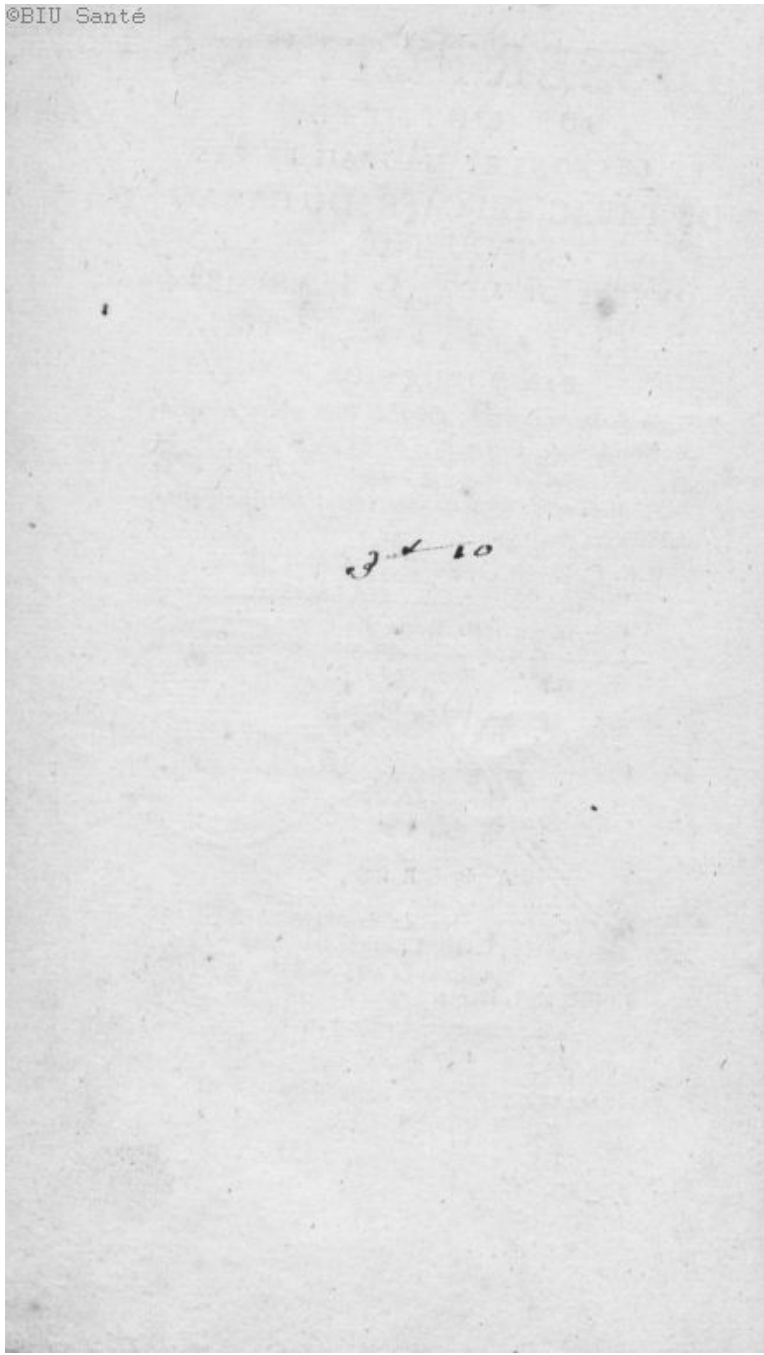
A PARIS,

Chez { L'AUTEUR, rue de la Harpe, n°. 109.  
DE BURE, l'aîné, Libraire, rue Serpente,  
ET la Veuve TILLIARD, & Fils, Libraires,  
rue de la Harpe.

1788.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILÈGE DU ROI.







## PRÉFACE.

LES Dissertations dont nous donnons ici une nouvelle édition, sont au nombre de cinq, & extraites de notre *Histoire-Générale & Economique des Plantes*. Le Public a paru désirer de les voir réunies dans un volume portatif; c'est pour nous y conformer que nous les publions sous ce format *in-8°*. Nous avons joint à ces Dissertations quatre Planches gravées, qui représentent les figures des plantes dont il y est fait mention. Un Pyrate Liégeois, pour nous enlever les fruits de nos travaux, a publié une contrefaçon de quatre de ces Dissertations, qui est très-fautive & sans aucune planche; pour prouver au Public notre désintéressement, nous nous contentons de nos déboursés, & nous donnons ce Recueil de Dissertations, quoiqu'il soit

*P R É F A C E.*

orné de quatre Planches en taille-douce,  
pour le prix modique de trois livres dix  
sols. Nous parapherons cette édition de  
notre propre main, pour la distinguer de  
la contrefaçon.





# DISSERTATION

## SUR LE TABAC,

*Et sur ses bons & mauvais effets.*



CE genre de plante, connu sous le nom de *Nicotiana*, *Tourn. Tabacum mexic. Tornabona*, *Casalp, cassin J. B. Blennochoës, pachyphylla*, *Renealm. Tamaka Seneg.*; en françois, *Tabac*, *Petun*. Son caractère est d'avoir le périanthe du calice monophyte, oval, à demi fendu en cinq, persistant; la corolle est monopétale, infundibuliforme; le tube est plus long que le calice; le limbe est ouvert, à demi fendu en cinq, à cinq plis; les filamens des étamines sont au nombre de cinq, en forme d'alènes, presque de la longueur de la corolle, montans; les anthères sont oblongues, le germe du pistil est oval; le stiel est filiforme, de la longueur de la corolle; le stigmate est en tête, échancré; le péricarpe est une capsule ovale, rayée de chaque côté, à deux loges, s'ouvrant par le sommet; les réceptacles sont à demi ovales, pointillés, attachés à la cloison; les semences sont nombreuses, en forme de reins, ridées. Ce genre varie par la figure de ses

A

feuilles & de ses fleurs, qui sont, ou pointues, ou obtuses : il fait partie de la cinquième classe du système du Chevalier de Linné, qui comprend les plantes pentandriques, & du premier ordre de cette classe, destinées aux monogyniques : cet auteur en admet sept espèces.

La première espèce est le tabac ordinaire : *Nicotiana Tabacum*. *Nicotiana foliis lanceolato-ovatis sessilibus decurrentibus, floribus acutis*. Linn. *syft. plant. edit. Reich. t. 2, p. 502. Mat. Med. 64. Mill. dict. n°. 2. Black., t. 146, Kniph. Cent. 4 t. 45. Ludw. Eccl. t. 167. Knor. Del. 1, t. T. 2 Sabb. Hort. 1, t. 89. Nicotiana foliis lanceolatis. Hort. Cliff. 56. Hort. Upsl. 45. Roy. Lugdb. 423. Sp. plant. 1, p. 180. Nicotiana major latifolia. Bauh. pin. 169. Blennochoes Reneal. Spec. 37 ; en allemand, *Tabak* ; en anglois, *Tobaco* ; en italien, *Tabacco*. La racine de cette espèce est rameuse, fibreuse, blanchâtre ; la tige s'élève depuis trois jusqu'à cinq pieds, grosse d'un pouce, ronde, velue, branchue, remplie de moëlle ; les feuilles sont alternes, larges, lancéolées, nerveuses, velues, glutineuses, adhérentes par leur base, courantes ; les fleurs naissent au sommet, rassemblées en bouquet, infundibuliformes, dont le tube est plus long que le calice, le lymbe ouvert, divisé & replié en cinq parties ; la corolle est rougeâtre ; la capsule du fruit est remplie d'un si grand nombre de petites semences, qu'on y en a compté jusqu'à mille, & qu'au rapport de J. Ray, un seul pied de tabac a produit 36000 grains. Cette espèce est représentée dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 146 ; dans la quatrième centurie de Kniphof, pl. 55 ; dans l'*Eëtÿpa vegetab.* de Ludwig, pl. 167 ; dans le *Thesaurus rei herbariæ* de Knorr, t. 1, pl. T. 11 ; dans l'*Hortus romanus*, t. 1, pl. 39 ; dans le *Specimen**

de Renealme, pl. 38 & dans nos *Dons merveilleux dans le règne végétal*, t. 1, pl. 7. Elle croît naturellement dans l'Amérique, d'où elle nous a été apportée, en 1560. Si on la préserve des gelées, elle est vivace.

Le tabac est une plante si usuelle, que presque tout le monde en fait usage. La nature n'a jamais rien produit qu'on ait employé si universellement & si rapidement. Deprades, qui nous a donné l'histoire du tabac, prétend que les Espagnols furent les premiers qui connurent cette plante; ils la découvrirent à *Tabacco*, province du royaume d'Yucatan, où elle croît naturellement. Fernandez de Tolède en envoya, en 1560, de la semence en Espagne & en Portugal: l'année suivante, Mr. Nicot, Ambassadeur de France dans ce dernier royaume, fit semer dans son jardin la graine de cette plante, qu'un Gentilhomme, Garde des Chasses de Sébastien, Roi de Portugal, lui avoit donnée; elle y crût parfaitement bien, & s'y multiplia beaucoup; ce fut pour lors, qu'un des Pages de cet Ambassadeur fit par hasard l'essai de cette plante; il en appliqua le jus & le marc sur un ulcère malin, connu sous le nom de *noli me tangere*, qu'un de ses parens avoit au nez, en peu de temps il fut guéri. Cette guérison se fit sous les yeux même de l'Ambassadeur, & des plus habiles Médecins du pays, qui en voulurent être les témoins oculaires. Peu de tems après il se présenta une autre occasion, pour faire usage de cette herbe; le cuisinier du même Ambassadeur se coupa presque entièrement le pouce avec un grand couteau de cuisine; le Maître d'Hôtel eut recours à cette plante, & la plaie fut guérie, après cinq ou six appareils; ces deux cures mirent en peu de tems la Nicotiane en réputation.

A a



A Lisbonne on ne parloit que de cette plante ; un Gentilhomme de campagne , ayant depuis deux ans un ulcère à la jambe , tâcha par tout moyen de se procurer de cette herbe ; il n'en eut pas fait usage pendant dix ou douze jours , qu'il en fut radicalement guéri. Une femme , dont le visage étoit entièrement couvert d'une dartre encroûtée , fut guérie par cette plante , en en appliquant le jus & le marc , pendant huit jours , sur la partie malade. Le fils d'un Capitaine ayant les écrouelles , pour la guérison desquelles on vouloit l'envoyer en France , vint consulter l'Ambassadeur , qui l'en dissuada , en lui conseillant de faire usage de l'herbe miraculeuse qu'on cultivoit dans ses jardins ; il ne s'en eut pas plutôt servi , qu'il s'aperçut d'un grand changement , & enfin d'une guérison radicale. Mr. Nicot , voyant des phénomènes de cette plante si merveilleux & si souvent réitérés , ayant d'ailleurs été instruit que Madame de Montigny étoit morte à Saint-Germain-en-Laye d'un ulcère aux mammelles , auquel on n'avoit pu apporter aucune guérison , & que Madame la Comtesse de Ruffa avoit le visage couvert d'une dartre , qu'aucun médicament n'avoit pu guérir , s'empressâ de faire part de cette plante à sa patrie ; il en envoya à François I , son Maître , & à la Reine mère , nommée *Cathérine de Médicis* , avec la façon de la cultiver & de l'employer ; depuis ce tems , on a cultivé cette plante en France.

Amurat IV, Empereur des Turcs , le Grand-Duc de Moscovie & le Roi de Perse , défendirent l'usage du tabac à leurs sujets , sous peine de la vie , ou tout au moins d'avoir le nez coupé.

On trouve une bulle d'Urbain VIII , par la-

quelle il excommunie ceux qui prennent du tabac dans les églises : si cette bulle n'a pas été révoquée, combien n'y a-t-il pas d'excommuniés, sans le sçavoir, parmi les Catholiques Romains ?

Jacques Stuard, Roi d'Angleterre, a composé lui-même un traité contre l'usage du tabac. Le père Labat, Jacobin, dans son voyage d'Amérique, rapporte que cette plante fut comme une pomme de discorde, qui alluma une guerre très-vive entre les savans.

Mr. Fagon, premier Médecin de Louis XIV, s'en déclara l'antagoniste ; il composa contre cette plante, plusieurs ouvrages, entr'autres une thèse fameuse, qui a été soutenue plusieurs fois dans les écoles de Médecine de Paris : on rapporte de ce premier Médecin, qu'il prenoit sans cesse du tabac, dans le tems même que, par de nouveaux argumens, il cherchoit à fermer la bouche à ses adversaires; un pareil exemple étoit une apologie, ou plutôt un syllogisme, qui pouvoit renverser aisément son système ; aussi disoit-on à ce Médecin de mettre son nez d'accord avec son argumentation.

« Quel a été l'homme assez téméraire, dit Mr. Fagon, dans cette thèse, pour essayer le premier un poison plus redoutable que la ciguë, plus terrible que le pavot & plus funeste que la jusquiame & la mandragore ; lorsqu'il a ouvert sa tabatière, il ne sçavoit pas qu'il ouvroit la boîte de Pandore, d'où devoient sortir mille maux plus cruels les uns que les autres ; & en effet, aussi-tôt qu'on en a pris, pour la première fois, on ressent un trouble qui semble nous avertir de la présence d'un poison que nous venons de prendre : l'estomac est renversé par les nausées & les vomissemens ; la tête est faillie d'une

« ivresse qui lui occasionne des étourneimens & des  
 « étourdissemens ; les yeux sont couverts de ténè-  
 « bres semblables au voile que tire la mort au der-  
 « nier instant de la vie ; le corps entier éprouve un  
 « frissonnement semblable à celui de la fièvre ; le  
 « cœur lui-même se ralentit dans son action , &  
 « quelquefois la suspend ; en un mot , la mémoire ,  
 « le jugement & tous les sens sont troublés ,  
 « lorsqu'on fait malheureusement l'épreuve du  
 « tabac.

« Peut-on , continue Mr. Fagon , ne pas être  
 « épouvanté de pareils symptôme ; & un homme  
 « de bon sens voudra-t-il exposer sa vie , pour se  
 « familiariser avec son bourreau ? Il abandonnera  
 « cette triste ressource aux malheureux , pour chaf-  
 « ser leurs ennuis dans leurs travaux , leurs misères  
 « & leurs tourmens. Il ne se laissera pas séduire  
 « par les funestes appas d'une poudre qui lui gâte  
 « le nez , & d'une fumée qui lui salit la bouche ;  
 « si par malheur , malgré tous ses conseils , il  
 « cherche à s'en faire une dangereuse habitude ,  
 « alors tous les efforts de la raison , & tous les  
 « avis sont inutiles , il ne peut plus se débarras-  
 « ser de cet ennemi : pernicieuse volupté , qui  
 « semble aveugler ceux que tu as préoccupés !  
 « Tous les autres plaisirs entraînent avec eux une  
 « satiété qui les affoiblit ; il n'y a que celui de  
 « prendre du tabac qui dégénère en une malheu-  
 « reuse nécessité. Le nez , cet organe destiné pour  
 « être l'instrument de l'odorat , n'est pas fait pour  
 « servir d'égoût à toutes les humeurs qu'il plait  
 « d'y attirer par la force. Il est vrai que , dans  
 « l'enfance & la vieillesse , les humeurs se portent  
 « plus abondamment vers la membrane pituitaire ;  
 « mais , dans un âge mûr , se provoquer un ca-  
 « tharre continuel , c'est placer trop près du siège

" de l'ame , un réceptacle d'immondices ; c'est  
 " dépouiller le sang d'une férosité qui lui est né-  
 " cessaire ; c'est appeller au plus vite une mort  
 " qui ne venoit qu'à pas lents : une pareille pas-  
 " sion doit être regardée comme celle qui nous  
 " porte vers le sexe ; l'une est pour les narines  
 " ce que l'autre est pour le sentiment de la géné-  
 " ration : on a dit que ce dernier attrait étoit une  
 " courte épilepsie ; on pourroit dire que le pre-  
 " mier est une épilepsie continuelle ; les fréquens  
 " étarnuemens ne sont-ils pas de véritables convul-  
 " sions , qui peuvent déranger les fonctions qui se  
 " font dans les parties fort éloignées de la tête ?  
 " Pour se convaincre de cette vérité , il suffit de  
 " jeter les yeux sur les femmes hystériques , ou  
 " sur les vaporeux , qui perdent connoissance  
 " pour avoir senti la moindre odeur ; cependant ,  
 " malgré toute sa sévérité , Mr. Fagon ne peut  
 " s'empêcher d'admettre , dans le tabac , quelques  
 " bonnes qualités ; mais , plus ces qualités sont  
 " admirables , plus elles sont redoutables : il faut  
 " craindre nos ennemis dans les tems même qu'ils  
 " viennent à nous les mains chargées de présens :  
 " *Timeo Danaos , vel dona ferentes.*

Cependant , si l'on en croit ceux qui ont en-  
 trepris la défense du tabac contre Mr. Fagon  
 & ses antagonistes , cette plante est le plus riche  
 trésor qui soit venu du pays de l'or ; elle  
 réunit en elle ce que les autres plantes n'ont  
 que séparé. La nature , si merveilleuse en ses  
 productions , a eu tort , disent-ils , de la cacher  
 pendant six mille ans à la plus belle partie du  
 monde ; elle fut , pour ainsi dire , injuste de la  
 reléguer pendant si long-tems parmi les sau-  
 vages & les barbares , & d'avoir plus d'indul-  
 gence pour eux que pour nous : enfin , le ta-

## 8      D I S S E R T A T I O N

bac, continuent-ils, marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.

Le nom vulgaire de tabac, qu'on a donné à cette plante, tire son étymologie du pays d'où il nous a été apporté. Les naturels du pays lui ont donné celui de *Petun*, que nous avons latinisé en *petunum*. Tout le monde fait que les noms de *Nicotiane*, d'*Herbe de grand-Prieur* & d'*Herbe à la Reine*, ne lui sont venus, que parce que Mr. Nicot, Mr. le grand-Prieur, & la Reine Cathérine de Médicis, ont été les premiers qui l'ont mis en réputation. Le Cardinal de Sainte-Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tornabon, Légat en France, qui la firent connoître en Italie, lui acquirent le nom d'*Herbe de Sainte-Croix* & de *Tornabonne*. Plusieurs la nomment la *Buglose* ou la *panacée antarctique*; d'autres, l'*herbe sacrée* ou *sainte*, à cause de ses vertus miraculeuses. Quelques Botanistes, par rapport à sa vertu narcotique, qui lui est commune avec la jusquiame, en ont fait une espèce, & l'ont nommée la *Jusquiame du Pérou*; mais ils ont tort, elle n'en a ni le port, ni la fleur, ni la configuration.

Les auteurs qui ont écrit sur cette plante, sont Magneuzes, Thorius, Gilles Éverhard, Simon Pauli, qui s'est totalement déclaré son antagoniste; Jacques I, Roi d'Angleterre, Schroder, Charles Etienne, Jean Libulduus, Victor Pella, Beverstein, Maradon, Scriverius, Lauremberg, Alfradius, Cohausen, de Prades, Jean Liebault, Dubois, &c.

Pour ce qui concerne la culture du tabac, rien n'est plus facile; il demande une terre grasse & humide, exposée au midi, labourée & mon-

dée avec du fumier consommé : Il se sème à la fin de Mars ; vous faites un petit trou en terre de la grosseur d'un doigt ; vous y jetez dix ou douze grains de tabac, & vous rebouchez le trou ; lorsqu'il est levé, vous arrosez la plante pendant le tems sec, & vous la couvrez avec des paillassons pendant le grand froid ; comme chaque grain pousse une tige, il faut en séparer les racines ; lorsque la plante est parvenue à la hauteur de deux ou trois pieds, vous coupez le sommet de chaque tige, avant qu'elle fleurisse, & afin qu'elle se fortifie, vous arrachez celles qui sont piquées de vers, ou qui veulent le pourrir. Comme on ne fait usage que des feuilles de tabac, pour connoître si elles sont mûres, il faut qu'elles se détachent facilement de la plante ; c'est pour l'ordinaire sur la fin d'Août ; vous cueillez pour lors les plus belles, vous les enfiler par la tête, vous en faites des paquets, & vous les mettez sécher dans un grenier ; vous laissez la tige en terre, pour donner le tems aux autres feuilles de mûrir ; vous gardez quelques tiges, que vous ne pincez pas, afin d'avoir de la semence pour l'année suivante, que vous pouvez conserver jusqu'au mois d'Avril : on appelle les paquets de feuilles, *magnotes* ou *manoques*.

Il s'agit actuellement d'entrer dans le détail des différentes préparations du tabac : on commence d'abord par détacher les *manoques* ; on choisit, parmi les bottes des feuilles, celles propres à faire des robes. Les robes sont les feuilles les plus longues & les plus larges, destinées à recouvrir les rolles ; on mouille les feuilles avec un balai servant d'asper soir ; de-là on les passe à l'atelier des écôteurs ; pour ce qui

## 10 DISSERTATION

est des autres feuilles, on les amasse par couche, qu'on a aussi soin d'asperger : cette mouillade se fait pour l'ordinaire à rez-de-chauffée ; on transporte ensuite les feuilles au premier étage, où il y a plusieurs petits enfans, qui sont occupés à les écôter, c'est-à-dire, à en ôter la côte longitudinale ; ils jettent les feuilles écôtées dans un panier, & les côtes derrière eux, qu'on rassemble pour brûler ; ce qui fait de fort bonnes cendres, qui sont même trop fortes pour lessiver le linge ; les feuilles écôtées, on en fait des boudins & on les file. Ce travail se pratique ordinairement, sur une table fort élevée, & divisée par des cloisons, en quatre parties égales, qui sont les places d'autant d'ouvriers : chaque ouvrier prend une certaine quantité de feuilles proportionnée à la grosseur qu'il veut donner au boudin ; il les comprime par un premier tord, & les fait passer ensuite, à l'ouvrier fileur, pour être filées les unes au bout des autres : celui-ci est servi par deux petits enfans, dont l'un lui fournit les boudins, & l'autre les robes pour les unir ; un troisième fait tourner le rouet ; ordinairement le fileur a soin de se frotter les mains avec une éponge imbibée d'huile d'olive, pour que le boudin roule avec plus de facilité entre elles & la table ; lorsque le rouet est entièrement chargé, on le dévide pour faire passer le tabac au rolleur, qui est celui qui forme les rolles : les rolles sont, comme tout le monde le fait, des pelotes où le boudin est roulé plusieurs fois sur lui-même : voici la manière dont on les forme.

Le rolleur a devant lui, sur une table, un instrument qu'on nomme *matrice*, garni de deux chevilles de bois, & ayant saisi un bout de bou-

din, il l'applique à côté d'une des chevilles, & forme un écheveau composé de trois tours; il lie en trois endroits cet écheveau avec de la ficelle, & le retire ensuite de dessus la matrice; c'est cet écheveau qui occupe le centre du rolle, & en forme le noyau. Pour achever de le former, le rolleur attache le bout du boudin à une des extrémités, avec une petite cheville de bois, & continue de tourner le boudin autour du noyau, jusqu'à ce qu'il soit tout couvert: on forme ainsi trois, quatre ou cinq couches les unes sur les autres, dont on observe de bien ferrer & cheviller les différens tours; on met ensuite ces rolles sous la presse pour les comprimer & les égaler: cette presse est composée de deux fortes tables de bois d'orme, qu'on approche l'une de l'autre, par le moyen de deux vis. Le tabac ainsi préparé, est celui dont on fait usage pour fumer.

Pour ce qui est du tabac que l'on veut mettre en poudre, on commence par en former des carottes, ce qui demande un autre travail; il faut d'abord couper le rolle en plusieurs longueurs égales; l'ouvrier qui est chargé de ce travail se nomme *coupeur*: il est debout devant une table solide, recouverte d'une planche sur laquelle il tire à lui le bout du boudin d'un rolle, qu'il a forcé auparavant de monter sur une machine à pivot, & l'ayant étendu, il applique dessus une mesure pour le couper, & en former des longueurs égales; ce qu'il continue jusqu'à ce que le rolle soit entièrement coupé, & il met ses longueurs dans des tasses à ce destinées.

Dans la manufacture de tabac établie en Lorraine, on a la méthode de faire détordre



## 12      D I S S E R T A T I O N .

les longueurs aussi-tôt qu'elles sont coupées, ce qui fait que les carottes qui en sont composées, ne paroissent être formées que d'une seule. Nous ne pouvons nous empêcher d'approuver cette manœuvre, qui se pratique rarement dans les autres manufactures. Tous les jours on fabrique dans cette manufacture, près de quinze cens livres de tabac, uniquement pour la consommation de la province. Tout ce que nous avons rapporté ici sur le travail du tabac, a été observé par nous-mêmes, pour pouvoir en rendre un compte plus exact au public.

Les longueurs, ou bouts de tabac, étant donc détorts, on les met dans des moules composés de deux pièces de bois creusées en gouttières demi-cylindriques; on en joint ordinairement huit longueurs en chaque moule, qu'on a soin de graisser auparavant avec de l'huile d'olive: on pose ces moules sur une table au nombre de douze, & on range cinq tables l'une dessus l'autre; on met ensuite ces tables sous une presse, qu'on ferre par le moyen d'un levier de fer, à l'extrémité duquel est une grosse corde qui se roule autour d'une vis, à laquelle est appliquée la puissance motrice; on laisse ainsi les moules, pendant vingt-quatre heures, sous la presse; il y a dans la manufacture de Nancy, deux rangs de six presses chacun. Les vingt-quatre heures passées, on retire les carottes du moule, on les enveloppe aussi-tôt d'un ruban de fil tourné en spirale; on les envoie de-là au ficelleur, & ensuite au pareur, qui, avec un couteau, coupe & ébarbe les extrémités des carottes. On fait usage de cette espèce de tabac, ainsi préparé, pour pulvériser: c'est ici le lieu de parler des différens tabacs

d'odeur, & de la façon de les purger; car tout le monde fait la méthode de les réduire en poudre : ainsi nous la passerons sous silence.

Pour purger le tabac il faut commencer par ajuster une toile forte & bien ferrée dans une cuvette qui ait un trou au-dessous, que vous pouvez déboucher à volonté, pour en faire couler l'eau; cette toile sera rangée de façon qu'elle couvre tout le dedans de la cuvette, & qu'elle soit arrêtée en-dehors autour de barils. Vous mettez pour lors dedans votre tabac pulvérisé & de l'eau par dessus; quand il aura trempé vingt-quatre heures, vous égouttez l'eau, vous en remettez ensuite de l'autre jusqu'à trois fois, après quoi vous passez le tabac dans votre toile, pour en exprimer l'eau le plus que vous pouvez; le tabac ainsi préparé, faites-le sécher au soleil, sur des claies d'osier, couvertes de toile très-ferrée; vous le mettez de nouveau dans la cuvette, avec suffisante quantité d'eau de senteur, telle que celle de fleurs d'orange, ou d'eau d'orange, vous laissez ainsi, pendant l'espace de vingt-quatre heures, au bout duquel tems vous en exprimez l'eau, & vous le faites sécher au soleil; vous le remuez pour lors de tems en tems, & l'arrosez encore d'eau de senteur : par toutes ces précautions vous disposez le tabac à recevoir l'odeur des fleurs. Si vous le voulez moins parfait, ou perdre moins de tabac, vous pouvez ne le passer qu'une fois à l'eau, pourvu qu'au moment que vous le faites sécher au soleil, vous le remettiez plusieurs fois en pâte, en l'arrosant deux ou trois fois d'eau de senteur.

Après avoir ainsi purgé votre tabac, vous avez une caisse garnie de papier sec, au fond

## 14 DISSERTATION

de laquelle vous faites un lit de tabac de l'épaisseur d'un pouce, ensuite un lit de fleurs, soit de tubéreuse, soit de jasmin, soit d'orange, qui sont celles qui communiquent plus aisément leur odeur; vous continuerez ainsi les lits, tant & si long-tems que vous aurez de tabac. Après avoir laissé les fleurs ainsi rangées, pendant vingt-quatre heures, vous les séparez, en tamisant le tabac, & vous en remettez d'autres; ce que vous continuerez plusieurs fois, jusqu'à ce que votre tabac ait assez d'odeur; vous le mettez pour lors dans des boîtes afin de le conserver.

Quand on veut donner au tabac l'odeur de rose & de girofle, on ôte artitement le calice & le pistil de la rose, on y substitue un clou de girofle, sans écarter les feuilles qui sont entassées & pressées; on met les boutons, ainsi préparés, dans un vaisseau de verre, que l'on bouche hermétiquement; on l'expose un mois ou environ au soleil, & on se sert de ces boutons au lieu d'autres fleurs, pour ranger sur les lits de tabac. Si vous voulez avoir du tabac de mille-fleurs, mêlez ensemble une quantité de fleurs de différentes odeurs, de façon qu'elles soient si bien ménagées les unes avec les autres, qu'il n'y en ait aucune dont l'odeur prédomine.

On prépare aussi du tabac à odeur de civette. Prenez, pour le faire, un peu de civette dans la main, avec un peu de tabac; étendez de plus en plus cette civette, en la brisant dans la main avec du nouveau tabac, & l'ayant ainsi mêlé & remêlé, en le remaniant, mettez le tout dans sa boîte; vous en agirez de même pour les autres odeurs. Pour ce qui est du tabac ambré, il faut faire chauffer le cul d'un mortier, & y broyer

vingt grains d'ambre , en y ajoutant peu à peu une livre de tabac , que l'on manie ensuite entre les mains , pour bien mêler l'odeur. On fait différemment le tabac d'odeur à Rome , à Malte & en Espagne. A Rome , on prend du tabac parfumé aux fleurs , on le met dans un mortier , on verse dessus du vin blanc , on y ajoute ensuite des essences d'ambre & de musc , ou telles autres qu'il plaira : on remue le tabac , & on le frotte entre les mains.

A Malte , on ne prend que du tabac parfumé à fleurs d'orange ; on le parfume à l'ambre , ainsi qu'il a été dit en parlant du tabac ambré , on y ajoute ensuite quelques grains de civette , que l'on broie avec un peu de sucre dans un mortier , & que l'on mêle avec le tabac : ordinairement on met dix grains de civette pour une livre de tabac. Il y a encore à Malte une autre façon de faire le tabac à odeur : on prend des racines de rosier & de réglisse , on ôte la première peau de chacun à discrétion , on met les deux racines en poudre , & on les passe par un tamis , ensuite on lui donne l'odeur qu'on souhaite ; ou bien on le manie , soit avec un peu de vin blanc , soit avec de l'eau-de-vie , ou tant soit peu d'esprit-de-vin.

Pour faire le tabac parfumé à la façon d'Espagne , broyez dans un petit mortier environ vingt grains de musc , avec un peu de sucre ; ajoutez-y peu à peu du tabac au poids d'une livre ; broyez dix grains de civette ; remêlez , ensuite le tabac pour le charger de cette odeur ; maniez enfin le tout ensemble ; vous pouvez encore y ajouter vingt grains de vanille : ceux qui aiment l'odeur plus douce dans le tabac , peuvent mettre plus de tabac & moins de parfum.

Il faut tenir bien enfermés les tabacs d'odeur, de peur qu'ils ne s'éventent ; la plupart de ces tabacs sont fort nuisibles ; nous n'en conseillons pas l'usage.

Le tabac en poudre est à présent fort à la mode ; on s'en sert presque par-tout ; mais nous voyons que ceux qui en prennent avec excès, deviennent stupides & hébétés. Ceux au contraire qui en discontinuent l'usage, après s'en être long-tems servi, tombent dans des langueurs & des chagrins mortels : il est par conséquent important d'éviter de nous rendre esclaves de certaines habitudes, qui ne manquent pas souvent de devenir pernicieuses ; c'est pourquoi, dès qu'on s'est habitué à l'usage du tabac en poudre, il n'est guère possible de se l'interdire, & , quoique souvent il soit nuisible à notre constitution, & très-rarement utile, néanmoins il nous devient indispensablement nécessaire par l'habitude que nous en avons contractée. Cependant on peut dire, & avec raison, que le tabac, pris par le nez, est un très-bon sternutatoire, pourvu qu'on en prenne modérément ; il excite l'éternuement, & procure une abondante évacuation de sérosités, sur-tout aux personnes qui n'y sont pas habituées : il est par conséquent très-bien indiqué dans l'apoplexie, la paralysie, les catharres, les fluxions & la migraine.

On prétend que le tabac nous fait supporter plus facilement la faim : si le fait est vrai, cela ne peut provenir que de l'irritabilité qu'il occasionne aux fibres nerveuses, dont le mouvement ne contribue pas peu à la digestion. Oleus Borrochius rapporté, dans une lettre écrite à Bartholin, qu'une personne s'étoit tellement desséchée le cerveau à force de tabac, qu'après sa  
mort,

mort, on ne trouva, dans la tête, qu'un petit grumeau noir, composé de plusieurs membranes. Le Docteur Joseph Lanzoni dit avoir connu un soldat, qui usoit par jour trois onces de tabac en poudre, ce qui lui fut si pernicieux, qu'à l'âge de trente-deux ans, il commença à être attaqué de vertiges, qui furent bientôt suivis d'une apoplexie violente & mortelle. Le même auteur fait aussi mention d'une personne, que l'usage immodéré du tabac d'Espagne rendit aveugle, & ensuite paralytique. Mr. Chomel, dans son histoire des plantes, nous assure qu'un de ses amis ayant considérablement pris du tabac par le nez, à trop forte dose, tomba dans le moment en défaillance, avec une sueur froide, & des accidens qui firent craindre pour sa vie.

Le Docteur Hill, qui s'est déclaré un des plus forts antagonistes du tabac, appuie son sentiment sur l'exemple d'une dame, à qui l'usage immodéré du tabac causa la mort : cette dame, dit-il, après avoir pris la valeur d'un quarteron de tabac, d'une espèce plus âcre qu'à l'ordinaire, sentit une étrange douleur le long du cartilage de la narine gauche ; elle quitta cette espèce de tabac, & continua d'en prendre de l'autre en même quantité qu'auparavant : au bout de quelque tems, sans qu'elle se fût aperçue d'aucune tumeur, il s'écoula de sa narine une matière d'une odeur insupportable ; elle abandonna le tabac, l'écoulement ne cessa point, elle appella vainement le chirurgien à son secours, le mal s'accrut ; il se détacha même de tems en tems quelques particules du cartilage : la mort enfin termina toutes ses douleurs, que tout l'art des Médecins & des Chirurgiens n'avoit pu soulager. Tous ces exemples prouvent les

B

effets funestes du tabac, lorsqu'on en fait excès ; il en est de même des meilleures choses, l'excès en est toujours nuisible ; nous ne devons pas pour cela rejeter totalement le tabac ; il est un très-bon céphalique, qui réveille l'imagination, & réjouit le cœur.

Depuis peu, on a la méthode de faire usage de petites boulettes de tabac, qu'on infère dans les narines, & qui produisent, à ce qu'on prétend, des effets merveilleux ; on se sert pour cet usage du tabac du Brésil, préférablement à tout autre ; les feuilles de ce tabac sont pour l'ordinaire renfermées dans des boîtes de plomb, pour conserver leur fraîcheur ; on les déplie, on les étend, & on en fait de petites boulettes longues, qu'on introduit pendant quelque tems dans la narine ; elles attirent beaucoup d'eau & de pituite, déchargent la tête, préviennent les catharres & rendent la respiration plus libre & moins gênée. Plusieurs laissent les boulettes dans le nez pendant la nuit, mais l'on a observé qu'elles occasionnoient des vomissemens le lendemain matin.

Outre l'usage journalier du tabac en poudre, rien n'est plus commun que de le fumer ; pris de cette façon, il est très-bon pour les pituiteux & les mélancoliques ; il évacue doucement une partie des sérosités superflues ; il provoque une ample sécrétion de la salive ; il adoucit le chagrin & calme les grandes agitations de l'esprit ; c'est ce qui a donné lieu à ce fameux sonnet.

Doux charme de ma solitude,  
Fumante pipe, ardent fourneau,  
Qui purges d'humeurs mon cerveau,  
Et mon esprit d'inquiétude.

Tabac, dont mon ame est ravie,  
Lorsque je te vois perdre en l'air,

Aussi promptement qu'un éclair,  
Je vois l'image de ma vie.

Je remets dans mon souvenir  
Ce qu'un jour, je dois devenir,  
N'étant qu'une cendre animée.

Tout d'un coup, je m'aperçois  
Que, courant après ta fumée,  
Je me perds aussi bien que toi.

Dans les éphémérides d'Allemagne de l'année 1684, on rapporte qu'un homme fut guéri des ulcères des jambes par la fumée du tabac. Voici l'observation, telle que la donna le docteur Jean-Christien Frommanus : un fripier, dit-il, de Cobourg, homme fort & d'une taille bien proportionnée, étant allé à Schalcovie, où règnait une fièvre maligne, fut attaqué à son retour de la même maladie, & m'envoya prier par sa femme de lui indiquer quelque remède qui pût lui procurer du soulagement. Je demandai d'abord à cette femme, quels étoient les principaux symptômes qui accompagnoient la maladie de son mari ; elle me dit que non-seulement il avait une fièvre violente, mais que tout son corps étoit couvert de petites vésicules. Je lui conseillai de faire usage des remèdes bésoardiques, qui lui procurèrent en effet une sueur qui fit disparaître toutes ces petites pustules, & l'étant allé voir quelque tems après, lui ayant fait quelques questions sur son tempérament, sur sa manière de vivre, & sur l'état où il étoit avant d'être attaqué de cette fièvre, il me fit réponse qu'il avoit eu autrefois, pendant long-tems, des ulcères aux jambes, & que sa femme, m'ayant déjà consulté sur cette maladie, comme elle venoit de le faire pour la fièvre, je lui avois répondu que, comme il me paroïssoit que son mari étoit d'un tempérament

B 2



phlegmatique , & qu'il n'étoit pas en état de faire de la dépense , je lui conseillois feulement de s'accoutumer à fumer du tabac ; je suivis votre conseil , me dit-il , je fumai tous les jours , ce que je n'avois jamais fait jusqu'alors ; dans l'espace d'un mois , ces ulcères se desséchèrent insensiblement , & je me trouvai parfaitement guéri.

Un homme de grande considération , dit l'auteur de la Collection académique de Dijon , m'a raconté que , dans sa jeunesse , faisant pour lors ses études à Ratisbonne (*je ne rapporte ce fait que pour confirmer l'observation précédente*) , dont le collège étoit fort éloigné de la maison où il demuroit , & , ne s'étant pas assez précautionné contre la rigueur du froid , ses jambes s'étoient ulcérées en différens endroits , & que ces ulcères se fermoient & se rouvroient insensiblement , mais qu'étant entré ensuite à l'Académie , & ayant contracté l'habitude de fumer , ces ulcères s'étoient peu à peu guéris , & ne s'étoient plus rouverts depuis ; & en effet le tabac est regardé comme un bon phlegmagogue , qui procure l'évacuation de la pituite par le nez , les crachats , le vomissement & les selles ; si elle est trop épaisse , il la dissout & l'atténue par le sel âcre qu'il contient , & la dispose ainsi à être plus facilement évacuée.

Cependant , malgré les bons effets que peut procurer la fumée du tabac , son usage immodéré peut causer mille maux , & même la mort ; nous ne rapporterons ici qu'un exemple funeste de l'excès de la fumée du tabac , pour être plus courts. Deux jeunes Hollandois dispuoient , entr'eux à qui fumeroit le plus grand nombre de pipes ; mais l'un en ayant fumé dix-sept , &

l'autre dix-huit, ils tombèrent tous les deux par terre, comme s'ils eussent été frappés d'apoplexie : l'un mourut sur le champ & l'autre deux ou trois heures après.

En France, les personnes du sexe fument rarement ; il n'est pas même décent de le faire en compagnie, par rapport aux odeurs désagréables que répand le tabac, & qui peuvent devenir nuisibles à bien des personnes ; c'est la raison pour laquelle plusieurs ont la coutume de le mâcher par préférence. Une longue expérience démontre que le tabac mâché est un cordial très-salutaire ; il ranime les vieillards & produit souvent de bons effets dans les obstructions méésentériques ; il ne donne d'ailleurs aucun mauvais goût à la bouche, ne gâte pas les dents & réveille l'appétit, ce qu'on ne peut pas dire du tabac fumé. Un Médecin de Newcastle a guéri son épouse d'un asthme, en lui faisant souvent mâcher du tabac.

Il est à observer que rien n'est plus propre à nous faire maigrir, que de demeurer habituellement dans un lieu rempli de tabac. Mr. Cholmel dit avoir connu une personne qui a été obligée de quitter pour cette raison son domicile. On a publié en 1762, dans la trente-deuxième feuille de la Gazette salutaire, trois observations qui confirment cette assertion.

Un débitant de tabac, lit-on dans cette Gazette, eut l'imprudence de mettre une petite fille de quatre ou cinq ans, coucher dans une chambre où étoit son tabac en corde & en poudre : l'enfant commença à vomir au bout de quelques heures ; ce fut un motif à ces bonnes gens pour faire rester l'enfant au lit ; quelques heures après, cette petite victime de la bonté

paternelle tomba dans l'affoûpiffement , & il lui furvint enfuite de légères convulfions , qui commencèrent à inquiéter fes père & mère ; les convulfions étant devenues plus confidérables , ils m'envoyèrent prier , dit l'obfervateur , de la fecourir : en arrivant dans la chambre où étoit cette petite malade , je fus frappé de la violence de fes convulfions ; je m'aperçus à l'inftant de la caufe de ces funeftes effets , par l'odeur vive & frappante du tabac : je déclarai que la perte de cet enfant étoit certaine & prochaine , & qu'elle n'étoit réduite à ce dangereux état , que pour avoir couché dans cette place , infectée par la forte odeur du tabac : je fis enlever la malade de la chambre , je lui frottai le vilage , les lèvres & les narines avec du vinaigre , & lui en fis avaler un peu , ce qui lui rappela la connoiffance pour un inftant , mais l'enfant mourut peu de tems après.

Un Monsieur de mes amis , continue l'obfervateur , m'a affuré n'avoir jamais oublié qu'ayant la petite - vérole dans fa jeunefle , fa garde avoit rapé du tabac auprès de lui , qu'il avoit été frappé fi vivement de cette odeur , que les puftules de la petite - vérole étoient prefque rentrées fur le champ , & que cette répercuffion l'avoit mis dans un grand danger , dont il ne s'en retira que par une nouvelle éruption de virus variolique.

Une perfonne amufoit avec fa tabatière un enfant de qualité de quatre ou cinq ans , qui étoit encore au lit ; elle lui donna trop complaifamment cette boîte ; l'enfant ne tarda pas à l'ouvrir , & le tabac fut répandu en grande partie , fur fon vilage ; la douleur des yeux , qui en étoient couverts , fit jeter de grands cris à l'enfant ,

& il avala une partie du tabac qui étoit tombé sur sa bouche ; peu de tems après il eut des convulsions , qui durèrent fort long-tems ; les boissons délayantes & adoucissantes , qu'on lui donna , lui sauvèrent la vie pour un moment , mais il a été sujet , depuis cet accident , à avoir de fréquentes convulsions & des battemens de cœur terribles. A l'ouverture du corps , il s'y est trouvé des polypes très-durs dans les sinus & les ventricules du cœur.

Les feuilles de tabac sont émétiques & purgent violemment ; on l'emploie rarement à l'intérieur : les essais qu'on en a voulu faire ont été suivis d'accidens. Cependant on en prépare un sirop , dont on fait usage dans l'épilepsie & dans les maladies du même genre ; Rivière en a vu de bons effets. Ce sirop , qu'on nomme de *Quercetan* , est aussi très-bon dans l'asthme & la toux opiniâtre : il procure une expectoration facile & abondante , sans faire vomir. Le tabac perd sa force émétique par la digestion qu'on fait du suc de ses feuilles dans l'hydromel & l'oxymel , pendant deux ou trois jours.

Il y a deux sortes de sirops de tabac : le simple , dont la dose est depuis une demi-cuillerée jusqu'à une cuillerée pendant quelques jours , & le composé , qui se prescrit , depuis une once jusqu'à deux , & dans lequel entrent des plantes béchiques , telles que le capillaire , le tussilage & , quelquefois même , le féné & l'agaric. Melchior Forcht , Médecin allemand , vante beaucoup , dans le vomique du poumon & l'ampyrème , la décoction du tabac mêlé avec le sucre.

On fait plus souvent usage du tabac en lavement , dans les maladies soporeuses , lorsqu'il s'agit d'exciter fortement l'action des fibres :

la dose, pour l'homme, est depuis deux gros jusqu'à une demi-once. Mr. Chomel observe que ces lavemens produisent quelquefois des effets aussi fâcheux que les purgatifs les plus violens ; il dit même avoir vu des malades qui, ayant pris de ces lavemens dans les affoupissemens léthargiques, avoient enfin recouvré le sentiment & la connoissance, mais étoient tombés ensuite dans des convulsions accompagnées de vomissemens, de sueurs froides, d'un pouls foible & frémissant, & d'autres accidens funestes, quoiqu'ils eussent rendu le remède aussi-tôt après qu'ils l'avoient reçu, & si on n'y avoit porté secours, ils auroient péri infailliblement ; l'eau tiède, le lait & l'huile d'amandes douces, ont fait pour lors des merveilles : il ne faut donc prescrire ces lavemens, qu'avec beaucoup de circonspection.

On se sert du tabac en fumigation ; les personnes sujettes aux vapeurs, en sont promptement soulagées, en respirant la fumée. Les Indiens en font souvent usage ; ils ont même des espèces de cornets faits de joncs ou de cannes, au moyen desquels ils reçoivent, par la bouche, la fumée du tabac.

Un auteur digne de foi prétend que la fumée reçue dans le vagin, apaise à l'instant les accès de la passion hystérique, ce qui confirme ce que nous venons de dire précédemment ; on introduit aussi la fumée du tabac dans les intestins par l'anus : ce remède est très-bien indiqué dans les constipations opiniâtres, dans la passion iliaque & dans les hernies. Heister le recommande beaucoup dans ce cas, & dit en avoir vu de bons effets. Il décrit l'instrument destiné à faire cette espèce de fumigation, & en donne la

figure. Beuchier assure que ce secours est très-utile pour ranimer les noyés ; on a même rappelé par-là à la vie des gens qu'on croyoit morts, parce qu'ils avoient été long-tems sous l'eau. Un Docteur anglois prétend que ceux qui habitoient, pendant la peste qui affligea Londres en 1665 & 1666, des maisons où il y avoit beaucoup de tabac, en furent préservés.

Extérieurement, les feuilles de tabac sont vulnérinaires, détersives ; elles mondifient les vieux ulcères ; on les applique fraîches sur la plaie. Le P. Antoine Neira, Jésuite, assure que dans le Brésil, où il a passé trente-deux ans, le remède le plus usité pour les blessures est le suc des feuilles de tabac. Nicolas Monardot rapporte que les Indiens guérissent les blessures faites par les flèches empoisonnées des Cannibales avec ce suc, qui non-seulement empêche l'effet du venin, mais arrête encore l'hémorrhagie, & fait cicatrifer les plaies fort vite ; on fait communément entrer les feuilles de tabac dans les huiles, les baumes & les onguens ; nous avons vu opérer sous nos yeux, avec la nicotiane de la troisième espèce, dont nous parlerons ci-après, tant de cures merveilleuses, que le simple exposé surpasseroit beaucoup les bornes qu'on doit se prescrire dans une dissertation. Mr. Buc'hoz, père, a guéri à Marly, village à une lieue de Metz, & dans les villages circonvoisins, avec la nicotiane, qu'il cultivoit pour lors dans son jardin, plusieurs blessures, plaies, ulcères invétérés & incurables, charbons, gangrènes & cancers ; tantôt il employoit cette herbe fraîche, tantôt distillée & en onguens ou baumes.

L'on tire du tabac, par le moyen de la chimie, un esprit, une huile & un sel : l'esprit est

un puissant vomitif ; la dose est depuis deux gros jusqu'à quatre , dans des liqueurs appropriées ; on s'en sert extérieurement pour les dartres , la galle & autres maladies de la peau. L'huile du tabac est très-vénimeuse ; introduite dans les plaies , elle cause de fâcheux accidens ; cependant elle est très-bonne contre la gratelle & les dartres. On en incorpore un gros avec deux onces d'axonge , & on s'en sert en liniment. Son sel se prescrit depuis quatre grains jusqu'à douze , dans des liqueurs convenables ; il est sudorifique , & quelquefois même diurétique : on prétend qu'il est alkalin. Quelques chimistes allemands appuient ce sentiment sur plusieurs observations & procédés.

Willis recommande l'usage du tabac dans les camps & armées , tant pour suppléer aux vivres , que pour préserver & guérir les soldats de plusieurs maladies , tant internes qu'externes. En Italie , on ordonne la semence du tabac pour appaiser le priapisme ; on prétend que cette plante a une vertu narcotique , ce qui n'est pas encore suffisamment constaté.

Quand on donne le tabac en semence aux chevaux , c'est depuis une once jusqu'à deux.

1°. Prenez de la racine de valériane & des feuilles de tabac , de chacune deux gros ; réduisez le tout en poudre subtile , & ajoutez-y des huiles distillées de lavande & de marjolaine , de chacune trois gouttes ; faites usage de cette poudre en guise de tabac seul contre la foiblesse de la vue.

2°. Prenez des feuilles fraîches de tabac , une once ; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau , à la consommation d'un tiers ; mettez -y sur la fin des feuilles de mauve , de branche-urline & de violettes , de chacune une poignée ; coulez le

tout, & ajoutez-y trois onces de sucre blanc; faites une tisane anti-asthmatique, dont il faut prendre trois verres par jour.

3°. Prenez des feuilles de mercuriale, de mauve & de pariétaire, de chacune une poignée, du fené & de la pulpe de coloquinte, de chacun deux gros; des feuilles de tabac un demi-gros, faites bouillir le tout dans une suffisante quantité d'eau commune, & ajoutez, dans une livre de la colature, du vin émétique trouble & du miel mercuriel, de chacun trois onces, le tout pour un lavement antinarcotique, ou contre les affections soporeuses.

4°. Prenez des racines d'iris de Florence, trois gros; des feuilles sèches de bétoine & de muguet, de chacune un gros; du tabac, deux gros: pulvérisez le tout exactement, & le mêlez pour un sternutatoire.

La nicotiane est ennemie des poux & des puces, suivant J. Bauhin: on prétend que sa fumée éloigne toute sorte d'insectes, même les punaises. On a observé que sa poudre est mortelle aux lézards, sang-sues & limaçons.

La seconde espèce, est la nicotiane en arbrisseau: *Nicotiana fruticosa*. *Nicotiana foliis lanceolatis subpetiolatis amplexicaulibus, floribus acutis, caule frutescente*. Linn. syst. plant. edit. Reich. t. 1, p. 502. *Nicotiana foliis lineari-lanceolatis-acuminatis semi-amplexicaulibus, caule fruticoso*. Mill. dict. Cette espèce est très-semblable à la précédente; on la prendroit même pour une variété, excepté seulement que sa base persiste. Sa tige est par conséquent ligneuse, ses feuilles sont lancéolées, pétiolées, amplexicaules, ses fleurs sont aiguës. Elle croît au Cap de Bonne-Espérance, dans la Chine; sa culture est la



même que celle de la précédente ; il faut seulement la mettre , pendant l'hiver , dans la ferre ; ses propriétés sont pareillement les mêmes.

La troisième espèce est la vraie nicotiane , l'Herbe à la Reine : *Nicotiana rustica*. *Nicotiana foliis petiolatis ovatis integerrimis floribus obtusis*. *Linn. syst. plant. edit. Reich. t. 2, p. 523*. *Mill. Dict. n°. 6*. *Blackw., t. 437*. *Kniph. Cent. 3, n°. 95*. *Sabb. Hort. 2, t. 90*. *Nicotiana foliis ovatis*. *Hort. Cliff. 56*. *Hort. Upsl. 45*. *Roy. Lugdh. 423*. *Sp. plant. 1, p. 280*. *Nicotiana minor*. *Bauh. pin. 170*. *Pachyphylla*. *Renzalm. Specim. 40*. La racine de cette espèce est quelquefois simple & grosse comme le doigt, quelquefois fibreuse, toujours blanche ; sa tige s'élève à la hauteur de deux pieds ; elle est ronde, velue, solide, glutineuse ; ses feuilles sont moins grandes & plus épaisses que celles de la première espèce, obtuses par le bout, avec de courts pétioles, plus glutineuses, couvertes d'un duvet très-fin ; les fleurs naissent au sommet, disposées en manière de tête, d'une couleur jaune & pâle ; son fruit est arrondi ; ses semences sont menues & rondes. Cette plante est représentée, dans la nouvelle édition de Blackwel, pl. 437 ; dans la troisième centurie de Kniphoff, n°. 65 ; dans l'*Hortus romanus*, t. 1, pl. 90, & dans notre *grand Jardin de l'Univers*, pl. 23, d'où nous avons tiré la figure pour la représenter dans cette dissertation. Elle est annuelle, & croît naturellement dans l'Amérique : on la cultive à présent dans les jardins de l'Europe ; c'est l'espèce la plus usitée dans la médecine chirurgicale, & celle dont mon père se servoit pour guérir les blessures, plaies & ulcères & pour distiller.

1°. *Eau de Buchoz*. On prend des feuilles de

*nicotiane*, d'aristoloche, d'illecebra & de morelle, de chacune parties égales, on mêle & on hache le tout ensemble; ensuite on le met dans un vase bien bouché & on l'imbibe de vin blanc, en sorte que le vin surpasse d'un bon pouce; on laisse le mélange en digestion pendant quinze jours, & on le distille suivant l'art.

La première eau qui en provient est très-spiritueuse, vulnéraire, anti-septique, & très-propre à être employée contre toute sorte de plaies, de blessures, de contusions, contre les ulcères, tant invétérés que nouveau, & même contre la gangrène: elle seroit par conséquent d'une grande utilité dans les armées & dans les hôpitaux militaires.

2°. Prenez feuilles de bétoine, de marjolaine & de nicotiane, de chacune deux gros; mettez-les en poudre & les passez, pour un errhin, à prendre dans le catharre & l'apoplexie.

3°. Prenez racines d'iris commun un gros, feuilles de bétoine, d'hyssope, de nicotiane, de chacune une demi-poignée; fleurs de muguet une pincée; mettez le tout en poudre, pour un errhin, à prendre de tems en tems en guise de de tabac.

4°. Prenez du suc de nicotiane, trois onces; de la cire jaune, pareille quantité; de la résine de pin, une once & demie; de la térébenthine, une once; de l'huile d'olive, une quantité suffisante pour former un cérat, auquel on ajoutera du mercure précipité blanc: ce cérat convient dans les ulcères anciens, malins & calleux: il les modifie & les cicatrise.

La quatrième espèce est la nicotiane paniculée: *Nicotiana paniculata*. *Nicotiana foliis petiolatis, cordatis integerrimis, floribus paniculatis, obtu-*

*fs, clavatis. Linn. Syst. plant. edit. Reich., p. 503. Mill. Dict. n° 8. Kniph. Cent. 2, n° 48. Nicotiana foliis cordatis, floribus paniculatis, tubis clavatis. Sp. pl. 2, p. 280. Nicotiana minor, folio cordiformi, tubo floris prælongo. Fevill. Peruv. 1, p. 717.* Cette espèce diffère de la troisième par la tige, qui est plus tendre, plus haute, & qui est paniculée; par ses corolles, qui sont plus étroites, ayant le limbe très-court & très-obtus & le tube long, en massue, & par ses calices & capsules, qui sont aiguës. Cette espèce est représentée dans la seconde centurie de Kniphoff, n° 48, & dans le premier volume des Plantes du Pérou, par Fevillée, pl. 10.

La cinquième espèce, est la nicotiane brûlante: *Nicotiana urens. Nicotiana foliis cordatis, crenatis, racemis recurvatis, caule hispido pruriginoso. Linn. syst. plant. edit. Reich. t. 2, p. 503. Syst. veg. 285. Nicotiana foliis petiolatis cordatis crenatis, racemis recurvatis, caule aculeo periginoso frutescente: Linn. Sp. plant. 2, p. 269. Nicotiana arborefcens spinosissima, flore exalbido. Plum. Spec. 3. ic. 211.* Cette espèce est un arbre, sa tige est très-épineuse, les feuilles sont petites en forme de cœur, crennelées; les grappes sont unilatérales, repliées; les corolles sont campanullées, blanches. Cette espèce est représentée dans les plantes de P. Plumier, par Burmann, pl. 211. Elle croît naturellement dans l'Amérique méridionale. Elle se multiplie par graines. Il lui faut la couche de tan & la serre chaude, pour réussir dans nos climats.

La sixième espèce est la nicotiane glutineuse: *Nicotiana glutinosa. Nicotiana foliis petiolatis, cordatis, integerrimis, floribus racemosis, secundis subringentibus. Linn. syst. plant. edit. Reich. t.*

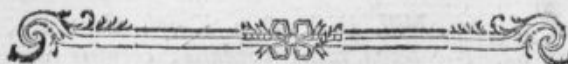


NICOTIANA RUSTICA. *Linu.*

2, p. 103, Mill. *Diâ.* n<sup>o</sup>. 9. Kniph. *Cent.* 20, n<sup>o</sup>. 65. *Nicotiana foliis cordatis, corollis racemosis subringentibus, calicibus inæqualibus.* *Sp. plant.* 1, p. 281. *Nicotiana militaris.* *Ad. Holm.* 2753, p. 41. Les feuilles de cette espèce sont plus courtes, plus larges, plus glabres, plus glutineuses; les fleurs sont rangées en un petit nombre de grappes longues; les corolles sont presque les mêmes que celles de l'espèce suivante, mais plus inégales & presque mafquées; les étamines sont réfléchies vers le côté supérieur; un des lobes du calice est deux fois plus grand que les autres. Cette espèce est représentée dans la dixième centurie de Kniphoff, n<sup>o</sup>. 65, & dans les Mémoires de l'Académie de Stockholm, année 1751, pl. 2. Elle est annuelle, & habite le Pérou, suivant Mr. Bernard de Jussieu.

La septième espèce, est la nicotiane naine: *Nicotiana pusilla. Nicotiana foliis oblongo ovalibus radicalibus, floribus racemosis acutis.* *Linn. syst. plant. edit. Reich.*, tom. 1, p. 504. *Nicotiana foliis ovato-lanceolatis, obtusis, rugosis, calicibus brevissimis.* *Mill. icon.* 293, fig. 2. Les feuilles de cette espèce sont oblongues, ovales, radicales; les fleurs sont en grappes, aiguës, leurs calices sont très-courts. Elle est représentée dans le Dictionnaire de Miller, pl. 193, fig. 2. Elle croît naturellement à la *Vera-Cruz*.





## DISSERTATION

## SUR LE CAFÉ,

*Sa culture, ses différentes préparations & ses propriétés, tant alimentaires, que médicinales.*



**L**E Café est connu, en botanique, sous les noms de *Kavé. Celf. Bon. Prosp. Alp. Carinta. Hort. Malab. 10 jasmineum Coffa. juss. Coffæa. Linn.* Son caractère est d'avoir le périanthe du calice à quatre dents très-petit, supérieur; la corolle est monopétale, en forme d'entonnoir. Le tube est cylindrique, menu, plusieurs fois plus long que le calice; le limbe est plane, partagé en cinq, plus long que le tube, ayant les découpures lancéolées & les côtés repliés; les filamens des étamines sont au nombre de cinq, en forme d'alènes, posés sur le tube de la corolle; les anthères sont linéaires, couchées de la longueur des filamens; le germe du pistil est un peu rond, inférieur; le stiel est simple, de la longueur de la corolle; les stigmates sont au nombre de deux, réfléchis, en forme d'alènes, un peu gros; le péricarpe est une baie un peu ronde, ombiliquée par un point; les semences sont au nombre de deux, elliptiques, hémisphériques, bossues d'un côté, planes de l'autre, enveloppées par un épiderme.

Murray



*Coffea sylvestris. Le Caffé sauvage en fruit.*

Murray, dans sa quatrième édition du *Syftema Vegetabilium* de Linné, n'en rapporte que deux espèces; mais Mr. Aublet en indique deux nouvelles dans son histoire des plantes de la Guyane Françoise; c'est pourquoi nous en rapporterons ici quatre espèces; le Café fait partie de la cinquième classe de Linné, destinée aux plantes pentendriques monogyniques.

La première espèce est le Café d'Arabie, *Coffæa Arabica*, *Coffæa Floribus quinque-fidis*, *baccis dispermis*. Linn. *syst. veg. edit. Reich. t. 1*, p. 478, *ameon. Aca. 6*, *mat. med. 62*. Mill. *dic. n.º 1*, *ellis monograph. Lond. 1774. Blackw. t. 337*. Kniph. *cent. 11*, *n.º 32*, *regn. Bot. Coffæa hort. Cliff. 59. hort. Ups. 42. Roy. Lugdb. 239, jasmineum Arabicum lauri folio, cujus semen apud nos Coffe dicitur. juss. Ad. 1713*, p. 388, *t. 7*, *jasmineum Arabicum, castanea folio, flore albo odoratissimo. Till. Pis. 87, t. 32*, *Evonymo similis Ægyptiaca, fructu baccis lauri simili bauh. Pin. 498. Pluk. phytog. 272, fig. 1. Bon. Alp. Ægypt. 36, t. 36, Arabscher Coffee Baum. Linn. phlanzenlist. 1, p. 267.*

Dans ce Café, les feuilles sont garnies en-dessous d'un point sécrétoire aux ailes des nerfs des côtes. Mr. de Jussieu nous a très-bien décrit cet arbre, dans un mémoire qu'il a lu à l'Académie, en 1713. Cet arbre avoit, dans l'état où il étoit au jardin du Roi, lors de sa description, cinq pieds de haut & un pouce de grosseur; il donne des branches qui sortent d'espace en espace de toute la longueur de son tronc, toujours opposées, deux à deux, & rangées de manière qu'une puisse croiser l'autre; elles sont souples, arrondies, noueuses par intervalles, couvertes, aussi bien que le tronc, d'une écorce

C



blanchâtre fort fine, qui se gerce en se desséchant : leur bord est un peu dur & douceâtre au goût ; les branches inférieures sont ordinairement simples, & s'étendent plus horizontalement que les supérieures, qui terminent le tronc, lesquelles sont divisées en d'autres plus menues, qui partent des aisselles des feuilles, & gardent le même ordre que celles du tronc ; les unes & les autres sont chargées en tout tems de feuilles entières, sans dentelure, ni crénelure dans leur contour, aiguës par les deux bouts, opposées deux à deux, qui sortent des nœuds des branches, & ressemblent aux feuilles de laurier ordinaire, avec cette différence qu'elles sont moins sèches & moins épaisses, ordinairement plus larges, plus pointues par leur extrémité, qui souvent s'incline de côté ; qu'elles sont d'un beau verd-gai & luisant en-dessus, verd-pâle en-dessous, & d'un verd-jaunâtre dans celles qui naissent ; qu'elles sont ondées par les bords, ce qui vient peut-être de la culture, & qu'enfin leur goût n'est point aromatique, & ne tient que de l'herbe ; les plus grandes de ces feuilles ont deux pouces environ dans le fort de leur largeur, sur quatre à cinq pouces de longueur, leurs queues sont fort courtes. De l'aisselle de la plupart des feuilles naissent des fleurs jusqu'au nombre de cinq, soutenues par un pédicule court ; elles sont toutes blanches, d'une seule pièce, à peu près du volume & de la figure de celles du jasmin d'Espagne, excepté que le tuyau est un peu plus court, & que les découpures en sont plus étroites & sont accompagnées de cinq étamines blanches à sommets jaunâtres, au lieu qu'il n'y en a que deux dans nos jasmins ; les étamines débordent le tuyau de leurs fleurs & entourent

un fil fourchu , qui surmonte l'embryon ou pystil , placé dans le fond d'un calice verd , à quatre pointes , deux grandes & deux petites , disposées alternativement ; ces fleurs passent fort vite , & ont une odeur douce & agréable ; l'embryon , ou jeune fruit , qui devient à peu près de la grosseur & de la figure d'un bigarreau , se termine en ombilic , & est verd-clair d'abord , puis rougeâtre , ensuite d'un beau rouge , & ensuite rouge-obscur dans sa parfaite maturité : sa chair est glaireuse , d'un goût désagréable , qui se change en celui de nos pruneaux noirs & secs , lorsqu'elle est séchée ; & la grosseur de ce fruit se réduit pour lors en celle d'une baie de laurier. Cette chair sert d'enveloppe à deux coques minces , ovales , étroitement unies , arrondies sur leur dos , applanies par l'endroit où elles se joignent , de couleur d'un blanc jaunâtre , qui contiennent chacune une semence calleuse , pour ainsi dire ovale , voûtée sur son dos & plate du côté opposé , creusée dans le milieu & dans toute la longueur de ce même côté , d'un sillon assez profond ; son goût est tout à fait pareil à celui du Café qu'on nous apporte d'Arabie ; une de ses deux semences venant à avorter , celle qui reste acquiert ordinairement plus de volume , a ses côtés plus convexes , & occupe seule le milieu du fruit.

Mr. le Chevalier de Linné , qui a fait un genre de cette plante , prétend qu'on ne peut la rapporter au genre du jasmin , si on examine sa corolle , le nombre & la situation de ses étamines , l'emplacement de son germe & les propriétés de son fruit ; il ajoute que le Café n'a pas plus de rapport au jasmin que le lierre ou le chêne : voyez la description générique que nous

avons donnée de ce genre, d'après Mr. le Chevalier de Linné.

Le Café d'Arabie est représenté dans la nouvelle édition de Blankwel, pl. 337 ; dans l'onzième centurie de Kniphoff, n°. 32 ; dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris, année 1713, pl. 7 ; dans la *Phytographie* de Plukenet, pl. 272, fig. 1 ; dans l'*Hortus pisanus* de Tilli, pl. 32 ; dans l'histoire d'Egypte, par Alpin, pl. 36, & dans nos *Dons merveilleux* & diversément coloriés dans le règne végétal, pl. 132 & 164.

Le Café qui vient actuellement dans l'Arabie heureuse & l'Ethiopie, croît dans son pays natal, & même à Batavia, jusqu'à la hauteur de quarante pieds ; mais le diamètre de son tronc n'excède pas quatre à cinq pouces ; on en recueille à la main, deux ou trois fois l'année, des fruits mûrs, que l'on fait sécher pour en avoir la graine & que l'on retire de la coque, en la battant avec un pilon de bois, dans un mortier fait en entonnoir ; on sépare la coque & la poussière de la graine par le moyen d'un van ; on voit sur les arbres, en toutes les saisons, des fruits, & presque toujours des fleurs ; les vieux pieds donnent moins de fruits que les jeunes, qui en donnent dès la troisième ou la quatrième année de son accroissement.

Mr. Benjamin Meseley, Docteur en Médecine, a publié en 1785, en anglois, à Londres, des observations sur les propriétés & les effets du Café ; cet auteur, fondé sur l'autorité d'un manuscrit arabe, conservé dans la bibliothèque publique du Roi à Paris, observe que le Café, quoiqu'originaire de l'Arabie heureuse, étoit en usage en Afrique & dans la Perse long-tems avant

que les Arabes en firent une boisson ; mais enfin son usage se répandit d'Eden dans toute l'Arabie , & les autres parties de l'empire ottoman , jusqu'à ce que , sous le règne de Soliman le grand ( en 1554 ) , il fut introduit à Constantinople , & environ un siècle après , à Londres & à Paris , ainsi que nous l'observerons ci-après. Le Café , ainsi que tous les autres sujets de fantaisie & d'enthousiasme , a essuyé des révolutions. Le Grand-Mufti de Constantinople , irrité de ce que les Mosquées fussent abandonnées pour les Cafés , déclara formellement que l'infusion de cette graine étoit comprise dans la loi de Mahomet , qui interdit l'usage des liqueurs fortes. En Angleterre , sous le règne de Charles II , en 1675 , les Cafés furent fermés , comme des séminaires de sédition ; cependant , on a continué à boire de cette liqueur , & on dit qu'à Constantinople on en use annuellement pour une somme plus considérable que celle qu'on dépense à Paris pour le vin. Selon Boërhaave , le Gouverneur hollandois fut le premier , qui , s'étant procuré des bayes récentes de ces arbres , en planta à Batavia , & en 1699 , une plante qu'on avoit envoyée de-là à Amsterdam , y portoit graine ; les semences ont ensuite fourni toutes les Indes occidentales.

Il paroît que le premier pied du Café qui a été cultivé au jardin du Roi à Paris , y a été apporté par Mr. de Reffons , Officier d'artillerie ; mais ce pied ayant péri , Mr. Bancras , Bourgmestre d'Amsterdam , envoya , en 1714 , à Louis XIV un pied de café , dont l'histoire est intéressante , parce qu'il fut le père des premières plantations de Café dans nos îles de l'Amérique. En 1716 , des jeunes plants élevés

## 38 DISSERTATION

des graines de ce pied, furent confiés à Mr. d'Ifemberg, Médecin, pour les transporter dans nos colonies des Antilles; mais ce Médecin étant mort peu de tems après son arrivée, cette tentative n'eut pas le succès qu'on en attendoit; c'est à Mr. de Clieux que les îles ont l'obligation d'avoir formé de nouveau, en 1720, le projet d'enrichir la Martinique de cette culture, & on doit à ses soins la réussite de ce second essai. Ce bon citoyen, pour lors Capitaine d'infanterie & Enseigne de vaisseau, s'étoit procuré, par le crédit de Mr. Clieux, premier Médecin, un jeune pied de Café, élevé de la graine de café, conservé au jardin du Roi, s'embarqua pour la Martinique; mais je crois devoir laisser Mr. de Clieux rendre compte du succès de son entreprise, dans l'extrait d'une lettre qu'il a écrite à Mr. Aublet, Botaniste du Roi, le 22 Février 1774.

„ Dépositaire de cette plante, si précieuse pour moi, je m'embarquai avec la plus grande satisfaction; le vaisseau qui me porta étoit un vaisseau marchand, dont le nom, ainsi que celui du Capitaine qui le commandoit, se sont échappés de ma mémoire par le laps de tems; ce dont je me souviens parfaitement, c'est que la traversée fut longue, & que l'eau nous manqua tellement que, pendant plus d'un mois, je fus obligé de partager la foible portion qui m'étoit délivrée, avec le pied du Café sur lequel je fondois les plus heureuses espérances, & qui faisoit mes délices. Il avoit d'autant plus besoin de secours, qu'il étoit extrêmement foible, n'étant pas plus gros qu'une marcote d'ocillet. Arrivé chez moi, mon premier soin fut de le planter avec attention dans le lieu de mon jardin le plus

favorable à son accroissement ; quoique je le gardasse à vue , il pensa m'être enlevé plusieurs fois , de manière que je fus obligé de le faire entourer de piquans , & d'y établir une garde jusqu'à sa parfaite maturité ; le succès combla mes espérances ; je recueillis environ deux livres de graines , que je partageai entre toutes les personnes que je jugeai les plus capables de donner les soins convenables à la prospérité de cette plante. La première récolte se trouva très-abondante ; par la seconde on se trouva en état d'en étendre prodigieusement la culture ; mais ce qui favorisa singulièrement sa multiplication , c'est que , deux ans après , tous les arbres de cacao du pays furent déracinés , enlevés & radicalement détruits par la plus horrible tempête , accompagnée d'une inondation qui submergea tout le terrain où les arbres étoient plantés ; terrain qui fut sur le champ employé , avec autant de vigilance que d'habileté , en plantation de cafiers , qui firent merveille & mirent les cultivateurs en état de le répandre , & d'en envoyer à St. Domingue , à la Guadeloupe & aux Isles adjacentes , où depuis il a été cultivé avec le plus grand succès. »

Ce fut à - peu - près dans le même tems que le Café fut apporté à Cayenne en 1719. Un fugitif de la colonie François , regrettant ce pays , qu'il avoit quitté pour se retirer dans les établissemens hollandois de la Guyane , & désirant revenir avec ses compatriotes , écrivit de Surinam , que , si l'on vouloit le recevoir & lui pardonner sa faute , il apporteroit des graines de Café en état de germer , malgré les peines rigoureuses prononcées contre ceux qui fortoient de la colonie avec pareilles graines ; sur la parole

qu'on lui donna , il arriva à Cayenne , avec des graines récentes , qu'il remit à Mr. d'Albon , Commissaire ordonnateur de la marine , qui se chargea de les élever ; ses soins eurent le meilleur succès ; les fruits qu'eurent bientôt ces arbres , furent distribués aux habitans , qui en peu de tems multiplièrent les Cafiers , au point d'en faire une culture lucrative.

La compagnie des Indes à Paris envoya en 1717 , à l'Isle de Bourbon , par Mr. Dufouger Gremer , Capitaine de navire de St. Malo , quelques plantes de Café Moka , qui furent remises à Mr. Desforges Boucher , Lieutenant de Roi de cette île ; il paroît qu'il n'en restoit en 1720 qu'un seul pied , dont le produit fut tel cette année-là : que l'on mit en terre , pour le moins 15000 fèves de Café.

La seconde espèce est le Café occidental , le Café de St. Domingue *Cofea occidentalis* ; *Cofea floribus quadrifidis* , *baccis monospermis*. Linn. *Syst. plant. edit. Reich.* , t. 1 , p. 479 ; Jacq. *Americ.* 67 , t. 47 , edit. 2. *piçl.* p. 37 , i. 68 ; *pavetta foliis oblongo - ovatis oppositis* , *stipulis setaceis* ; Brow. *Jam.* 172 , t. 6. fig. 1 , *jasminum arborefcens* , *laurifoliis* , *floré albo odoratissimo* ; Plum. *spec.* 17 , jc. 156 , fig. 2 , *abendlændischer Coffebaum*. Linn. *Pfl.* 1 , p. 273. Cet arbrisseau est droit , rameux , haut de six pieds ; ses feuilles sont lancéolées , ovales , se terminant en pointes obtuses très-entières , luisantes , pétiolées , opposées dans les plus petits rameaux seulement , les plus jeunes d'un quart de pouce ; les stipules sont en alènes , pointues , droites , opposées entr'elles & alternes aux pétioles ; les grappes sont en panicules , quelquefois terminales , souvent aussi axillaires , garnies de fleurs très-odorantes ; leur corolle est

blanche comme neige & fendue en quatre, tandis que celle de la précédente espèce est fendue en cinq.

Cette espèce croît dans l'Amérique septentrionale, à St. Domingue, auprès du Cap François & dans les forêts de la Guyane; elle est représentée, dans les plantes de l'Amérique, par Jacquin, pl. 47, dans sa deuxième édition coloriée, pl. 68; dans l'histoire de la Jamaïque, par Browne, pl. 6, fig. 1, & dans les plantes du P. Plumier, par Burmann, pl. 156 fig. 2.

En parlant de la première espèce de Café, c'est-à-dire de celui d'Arabie, nous avons déjà rapporté quelques anecdotes sur son histoire, & principalement sur la manière dont on a introduit sa culture dans nos colonies; mais nous n'avons encore fait qu'ébaucher ce qui peut concerner un arbre dont le fruit paroît actuellement fournir en Europe une boisson, qu'on y regarde comme de première nécessité: nous nous étendrons donc ici plus au long sur l'histoire de cet arbre, après quoi nous rapporterons la manière dont on le cultive pour l'utilité, dans nos établissemens américains, & pour l'agrément, en France dans nos terres; après quoi nous en donnerons l'analyse chimique; nous en ferons ensuite l'apologie, d'après un mémoire qu'un anonyme nous a communiqué, dans notre *Journal de la Nature considérée*, & nous finirons par ses propriétés alimentaires & médicinales & par quelques observations sur ces mêmes propriétés.

Le caféier, dit Mr. l'Abbé Raynal, dans son *Histoire philosophique & politique des établissemens des Européens dans les deux Indes*, vient ordinairement de la haute Ethiopie, où il a été



connu de tems immémorial & où il est encore cultivé avec succès. Mr. le Grené de Mezières, un des Agens les plus éclairés que la France ait jamais employés aux Indes, a possédé de son fruit, & en a fait souvent usage; il l'a trouvé beaucoup plus gros, un peu plus long, mais verd, presque aussi parfumé que celui qu'on a commencé à cueillir dans l'Arabie, vers la fin du quinzisième siècle.

On croit communément qu'un Mollach, nommé Chapely, fut le premier Arabe qui fit usage du Café, dans la vue de se délivrer d'un assoupissement continuel, qui ne lui permettoit pas de vaquer convenablement à ses prières nocturnes; ses Dervis l'imitèrent; leur exemple entraîna les gens de loi; on ne tarda pas à s'apercevoir que cette boisson purifioit le sang par une douce agitation, dissipoit les pesanteurs de l'estomac, égayoit l'esprit, & ceux qui n'avoient pas besoin de se tenir éveillés, l'adoptèrent. Des bords de la mer rouge, il passa à Médine, à la Mecque, & par les pèlerins, dans tous les pays mahométans.

Dans ces contrées, où les mœurs ne sont pas aussi libres que parmi nous, on imagina d'établir des maisons publiques, où se distribuoit le Café. Celles de Perse devinrent bientôt des lieux infâmes, & lorsque la Cour eut fait cesser ces dissolutions révoltantes, ces maisons devinrent un asyle honnête pour des gens oisifs, & un lieu de délassement pour les hommes occupés; les politiques s'y entretenoient de nouvelles, les poètes y récitoient leurs vers & les Mollachs leurs sermons; la boisson du Café éprouva long-tems des persécutions à Constantinople, ainsi que nous l'avons déjà observé. mais depuis le seizième

siècle, l'usage en est devenu général dans tous les états du Grand-Seigneur.

Au commencement du siècle dernier, quelques négocians d'Hollande & d'Angleterre, qui avoient pris le goût du Café au levant, le firent connoître dans leur patrie; mais il ne le fut à Marseille qu'en 1648. Thevenot, fameux voyageur, étant de retour de ses courses, en 1658, régaloit de Café ses plus chers amis; enfin, en 1669, Soliman-Aga, ayant été envoyé par le Grand-Seigneur en Ambassade à Louis XIV, distribua aux dames de Paris, suivant l'usage de sa patrie, la liqueur de Café; quoique la couleur en fût noire, le goût âpre & amer, la singularité & la nouveauté le firent réussir. Après le départ de Soliman-Aga, on chercha à se procurer du Café & à le prendre à la turque; quoiqu'on imitât mal la façon de faire cette liqueur, l'usage ne laissa pas d'avoir lieu; on imita les cabarets vernis; on se procura des tasses de porcelaine & des serviettes à frange d'or, avec lesquelles les Turcs le servoient; cette mode passa des maisons particulières, dans les boutiques; un Arménien, nommé Pascal, établit en 1672 un café à la foire St.-Germain, & la foire finie, il le transporta au Quai de l'Ecole, où il fit une assez belle fortune; mais ses successeurs ne réussirent pas de même, & ce ne fut qu'au commencement de ce siècle, qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la gloire des Cafés; il se procura, comme Pascal, une boutique à la foire St.-Germain, qui, étant superbement dorée, attira la meilleure compagnie de Paris, qu'il y fixoit, pendant toute sa durée, par son attention à ne lui présenter que de bonnes marchandises. Il ajouta au débit du Café, celui du thé, du chocolat & des liqueurs

chaudes de toute espèce ; enfin , il s'établit dans une salle très-propre , vis à vis la comédie françoise , & son café étoit encore , il y a trente ans , le rendez-vous des amateurs de spectacles & le champ de bataille des disputes littéraires.

L'établissement des cafés de Paris a fait tomber les cabarets , où autrefois les honnêtes gens s'assembloient sans scrupule ; ils prirent l'habitude d'aller passer quelque tems aux cafés , parce qu'ils y trouvoient des personnes instruites , des nouvellistes , & quelquefois la meilleure compagnie , avec qui ils pouvoient utilement & agréablement passer quelques heures ; mais ces beaux jours sont actuellement passés ; comme aujourd'hui ces lieux sont remplis de gens suspects , la bonne compagnie les a condamnés , ainsi que les cabarets ; & les musées , établis depuis peu à Paris , les ont remplacés.

Les ennemis du café lui attribuent les propriétés dangereuses de l'opium ; ils prétendent d'abord qu'il fouette le sang , & qu'il finit ensuite par le coaguler ; il est certain que l'excès de cette liqueur est contraire aux nerfs ; Willis , Médecin anglois , soutient qu'à la fin il rend paralytique ; personne n'ignore les bons mots d'une favorite d'un Roi de Perse , qui , voyant à travers ses jalousies les écuyers & les palefreniers , très-embarrassés pour venir à bout d'un cheval entier , dit que si on vouloit le rendre docile & tranquille , on n'avoit qu'à lui faire prendre du café ; elle savoit bien que le Sultan , son seigneur , en prenoit habituellement.

Outre le café , qui nous vient de l'Arabie , nous en tirons de notre île de Bourbon d'une très-bonne espèce , depuis 1726 , & beaucoup plus encore de la Martinique & des autres îles Antil-

les. Nos Américains soutiennent qu'il est aussi excellent que celui du levant ; mais c'est ce dont ne conviennent pas nos gourmets de cette liqueur. Cependant, si nos colonies n'avoient pas cultivé l'arbusse du Café, il seroit impossible que la France puisse s'approvisionner de la quantité de Café qu'on est dans l'usage d'y consommer ; nous serions obligés d'avoir recours au feigle brûlé, & aux autres faux Cafés, parmi lesquels le feigle est encore le moins dangereux ; il est à propos, à cette occasion, de raconter quelle a été l'origine de la fortune d'un homme qui est encore dans le nord de l'Europe, & qui y est considéré en raison de ses richesses & de ses talens.

Il faisoit un commerce assez médiocre, dans une province d'Allemagne, où le goût du Café s'étoit introduit avec une fureur si étonnante, que les Fermiers du Prince ne pouvoient suffire à en fournir les boutiques, quoiqu'ils trompassent autant qu'ils pouvoient les amateurs, en donnant du Café des îles pour le Moka, & de petites fèves, & autres méchans grains pour du vrai Café ; tandis qu'à ce sujet les plaintes se multiplioient contre les marchands privilégiés du Café, l'homme dont il est question, fit une spéculation hardie, qui lui réussit merveilleusement ; il commença par proposer au Prince de lui donner la Ferme du Café à un prix plus haut que ses prédécesseurs, & il l'obtint ; ensuite il annonça que, pour la plus grande commodité, il distribueroit son Café tout brûlé, & par petits paquets, dont chacun seroit suffisant pour faire une tasse ; sa proposition fut goûtée ; il eut de ces paquets un débit considérable, & on trouva son Café excellent ; le Fermier fit une grande fortune, & ce ne fut que long-tems après que l'on apprit son secret, qui consistoit à

## 46      D I S S E R T A T I O N

vendre du seigle brûlé pour du Café ; au reste personne n'en fut incommodé , & cette opération n'est pas plus coupable que celle de frêlater le vin , pourvu qu'on n'y fasse rien introduire de nuisible à la santé.

On a été long-tems en usage dans l'île de Bourbon, de prendre dans les caffèteries les jeunes plants qui naissent des fruits tombés ; c'est un abus , & l'expérience a prouvé que les plants languissent pendant long-tems après leur transplantation. Les sèms doivent être faits en plein champ, après avoir donné à la terre qu'on leur destine, plusieurs façons, & l'avoir engraisée , non pas avec du fumier , mais avec du terreau ; on disposera le terrain en planches, sur lesquelles on tracera des sillons d'un demi-pouce de profondeur , & qui seront espacés de sept à huit pouces ; on jettera dans les sillons le fruit dépouillé de sa coque ; on éloignera chaque grain de son voisin de trois pouces de distance , & on le recouvrira de terre ; on choisira les graines bien mûres & fraîches ; dès qu'elles sont desséchées , elles ne lèvent plus.

Pour enlever la pulpe , les nègres convalescens ou infirmes passent un cylindre de bois sur la cerise , lorsqu'elle est rouge ; ils écrasent la pulpe & la séparent du grain ; les graines qu'on destine à être plantées ne doivent pas rester amoncées pendant long-tems ; la pulpe fermenteroit , & la fermentation nuiroit au germe. A mesure que le grain est dépouillé de sa pulpe, il est mis dans de la cendre , qui s'attache à l'enveloppe de la sève par l'intermède du suc visqueux fourni par la pulpe , & cette cendre empêche que les graines ne se collent les unes contre les autres , ce qui facilite les semailles.

Quelques cultivateurs ont pensé qu'il étoit plus à propos de planter les graines entières, c'est-à-dire, avec leur pulpe. Lorsque la pulpe se dessèche en terre, elle met un obstacle à la sortie du germe. Il arrive pour l'ordinaire que l'une des deux fèves renfermées dans l'enveloppe commune, germe avant l'autre. Les deux feuilles féminales sont renfermées dans l'enveloppe coriace, qui est particulière à chaque fève. La tige qui vient de naître porte cette enveloppe avec les feuilles, & pousse le grain lui-même hors de terre; comme l'enveloppe commune, particulière à chaque fève, est contenue dans l'enveloppe commune aux deux fèves, il résulte nécessairement de trois choses l'une, ou que la tige tendre du plant n'a pas assez de force pour soutenir le poids de la seconde fève & de la pulpe, indépendamment de la terre qui les recouvre, & alors le plant périt ou bien, si un vent trop fort agite cette masse sans défense, il casse la tige encore tendre; enfin, si la seconde graine, dont la germination a été tardive, est passée sur terre, elle s'y dessèche & périt par l'action du vent & du soleil.

La saison la plus avantageuse pour faire les sémis, est celles des mois de mars, avril, mai & juin, parce que les plantes qui en proviennent, n'ont à supporter que la chaleur du soleil d'hiver de ces cantons, & sont par conséquent déjà assez forts lorsque les ardeurs de l'été se font sentir, tandis que les plantes, qui naissent en décembre & en janvier, sont exposées aux chaleurs les plus fortes dès le moment de leur naissance, ce qui en fait périr beaucoup.

Il est très-essentiel de ne laisser aucune mauvaise herbe; on les arrache au pic, & non à

la pioche , parce que le peu de distance avec les rayons ne permet pas ce genre de travail.

On arrose les fémis du Café , non-seulement pour les garantir de la sécheresse , mais encore pour accélérer leur végétation ; les arrosements du soir sont préférables à ceux du matin & de la journée. Si on est près d'une rivière , on peut faire courir l'eau près des plates-bandes , qui doivent être dans ce cas très-étroites , pour qu'elles puissent être humectées entièrement par l'eau courante. Pour arroser par irrigation , on dispose les sentiers de manière qu'ils soient plus élevés qu'elles , & on fait couler l'eau dans celles-ci , ou bien on se contente d'élever seulement les bords d'un carré , & on l'inonde tout à la fois , ayant attention , dans l'un & l'autre cas , que les plantes ne soient point submergées. La troisième manière d'arroser , consiste à disposer les plates-bandes de façon qu'elles soient un peu plus élevées que les sentiers qui les séparent ; on conduit le filet d'eau dans le premier sentier , à l'extrémité duquel on met un peu de terre pour arrêter l'eau : des enfans entrent dans ce sentier , & , avec des calebasses pleines d'eau , ils la répandent sur les plates-bandes , à droite & à gauche , jusqu'à ce qu'elles soient bien humectées.

Les deux premiers moyens sont les plus prompts & les plus faciles , mais pas aussi avantageux que le troisième ; si le terrain de la caféterie est trop humide , le plant jaunit , sa végétation est lente & il est peu propre à la transplantation.

Il arrive presque toujours que les colons manquent souvent de plant pour cultiver leurs transplantations : ce défaut retarde leurs travaux , & recule leur récolte , on sent tous les inconvéniens qui

qui résultent d'en aller chercher fort loin , & de changement de terrain ; il vaut donc mieux avoir des milliers de plants de trop dans les pépinières , que d'en manquer.

Il est nécessaire de faire des sémis tous les ans , afin de remplacer les sujets qui ont péri par les coups de soleil , les sécheresses , les gros vers , les poux , assez connus dans nos îles , & les araignées , qui détruisent assez souvent les arbres les plus vigoureux dans les cafétérias , mais sur-tout dans les premières années de leur transplantation.

Les sémis donnent quelquefois des variétés , & il peut en résulter des découvertes.

Les deux petits Cafés , confondus à Bourbon sous les noms d'*Adon* , d'*Oden* ou d'*Ouden* , dont la qualité est supérieure , ne sont que des variétés , que l'on doit vraisemblablement à la culture. Si on désire multiplier les variétés que l'on obtient par ce moyen , il faut employer la greffe.

Il a paru , il y a quelques années , un petit scarabé noir , qui ronge les feuilles des Cafés. Cet insecte est plus à craindre dans les pépinières , que dans des cafétérias fermées ; il y a lieu de croire qu'il a été apporté du Cap de Bonne-Espérance. Les Hollandois mettent le soir sur les arbres des cornets de papier ou de feuilles , dans lesquels ces insectes vont nicher en foule pendant la nuit : on retire les cornets de grand matin , & l'on détruit les scarabés qu'ils contiennent. On peut joindre à cette méthode celle de secouer les arbres ; ces insectes tombent par terre & on les tue.

Un autre insecte blanc , qu'on nomme *pou* à l'Île de France , s'attache aux branches , aux feuilles & même aux racines des Cafés ; il les

D



fait languir, & on ne voit guères de ces poux que dans les sémis qui sont placés dans des terrains secs & arides : lorsqu'on les arrose souvent, il ne paroît plus de poux.

On a essayé de former des caféteries en plantant des graines dans les champs : ce moyen ne peut avoir de succès que dans des quartiers pluvieux ; cependant, comme les Cafés qui n'ont pas été transplantés, conservent leur pivot, ils résistent mieux aux ouragans.

Soit qu'on plante le Café de graines pour rester en place ; soit qu'on le transplante, on ne doit cultiver dans le même champ que du maïs & de petits pois, en éloignant ceux-ci des plants, & en ramant les autres, pour qu'ils ne cherchent point à s'attacher aux Cafés, encore ne doit-on le faire que pendant les deux premières années, après, lesquelles on ne doit rien cultiver du tout parmi les Cafés. Les pois du Cap sont sujets aux poux & les communiquent aux arbres. *L'ambrovide* lui-même, arbrisseau légumineux, dont on fait tant de cas à Bourbon, est également sujet aux poux, & c'est peut-être à l'usage où l'on est dans cette île d'abriter les jeunes Cafés avec cet arbrisseau, que les colons doivent la ruine de leurs caféteries par les insectes.

La saison la plus avantageuse pour transplanter les plants de Café, c'est celle des mois de juin, juillet & août ; c'est alors qu'ils ont en général le moins de sève. & c'est aussi le tems le plus froid de l'année dans ces climats. Si on avoit dans ses pépinières une quantité si abondante de plants, on pourroit tenter la transplantation dans la saison des pluies, c'est-à-dire, dans les mois de janvier, février & mars.

Il y a deux façons générales de transplanter le Café ; l'une , qui est la plus sûre & la plus profitable , mais la plus longue & la plus laborieuse , est de le transplanter avec sa motte de terre. C'est la plus sûre , en ce que tous les plants réussissent en général , & c'est la plus profitable par deux raisons. 1<sup>o</sup>. Il faut une quantité bien moindre de plants , puisqu'ils sont moins sujets à périr. 2<sup>o</sup>. Ils ne souffrent point de la transplantation , & par conséquent leur végétation n'en est point , ou presque point , ralentie. Pour cette méthode , on se sert d'un déplantoir , qui enlève facilement le plant avec sa motte , & on coupe l'extrémité du pivot , quand il dépasse. On mêle du terreau ou de la meilleure terre des environs dans le trou , & on le remplit : si la terre des fonds est trop sèche , il faut l'arroser quelque tems auparavant le moment de la transplantation.

La seconde méthode consiste à enlever les plants à nu ; c'est-à-dire , sans prendre la peine de conserver leurs mottes de terre ; mais , avant de traiter de cette transplantation , il convient de parler du terrain propre à une caféterie.

Les terres fortes , marécageuses , marneuses , argileuses doivent être rejetées ; les Cafés aiment les terres légères , les rocailles , les pierres & les grandes chaleurs : s'ils paroissent plus vigoureux , & prospèrent mieux dans les quartiers pluvieux , ils n'ont pas l'avantage de la quantité , & surtout de la qualité. Les terres rouges , à l'Île-de-France , mêlées de pierres & de grosses pierres , sont en général les plus propres à la plantation des caféteries : dans les quartiers secs , ils ne réussissent pas dans les terres rouges , franches & pro-

fondes, elles se desèchent trop promptement; dans les quartiers pluvieux, ils réussissent dans les mêmes terres. Les terres noires, qui couvrent la glaise à trois ou quatre pouces de profondeur, ne conviennent pas aux Cafés.

Quelques particuliers forment leur caféterie, par petits champs au milieu des forêts; & l'on a remarqué que les Cafés, placés le long des bois, abrités du soleil levant & de vents généraux, venoient plus promptement & étoient plus beaux que les autres. La beauté est illusoire, ils rapportent moins que les autres, & leurs fruits sont d'une qualité bien plus inférieure. Les Cafés veulent le soleil & l'air, sans cela point de récoltes abondantes, point de fruits parfumés. Il vaudroit donc mieux donner aux champs des Cafés, dans les quartiers secs la figure d'un parallélograme étroit, allongé, enfermé dans la forêt, de façon qu'il présente les grands côtés à l'est, & qu'il s'étendît du nord au sud. Il faudroit pratiquer, de cent cinquante en cent cinquante toises, des allées droites, larges, qui partageroient le parallélograme en plusieurs autres, & qui traverseroient les deux litières des bords opposés à la plantation elle-même. Pour éviter en partie les effets des vents du nord & du sud, qui enfileroient toute la plantation, il seroit à propos de planter des arbres, soit alignés, soit en charmilles, dans toutes les allées, qui deviendroient elles-mêmes un objet d'agrément & d'utilité, tels que le manguier, le bois noir, le margozier, le lilas de Chine, le badonier & sur-tout pour les quartiers pluvieux, le cannellier de Cochinchine, qui donneront de l'abri dès les cinquième, sixième & septième années.

Les allées procurent un libre courant d'air favorable à la végétation; les mouvemens de cet air sont modérés dans les tems orageux; enfin, elles facilitent le transport des fruits dans les tems de la récolte.

Dans les quartiers pluvieux, on feroit mieux de donner plus de largeur au parallélograme, & aligner les allées davantage entr'elles. Il n'est pas rare d'y voir des Cafés pousser avec vigueur, & périr subitement, comme étouffés par l'abondance de la féve. Les saignées faites au sol y deviennent plus ou moins indispensables.

L'opinion générale des Iles de France & de Bourbon, est que l'on doit placer les plants de Café à sept pieds & demi de distance en tout sens; mais cette distance doit cependant être subordonnée à la nature du sol & à la force qu'il donne à la végétation.

La transplantation exige à peu près les mêmes précautions dans tous les quartiers, & elles sont plus nécessaires dans les quartiers secs que dans les autres. On commencera, s'il est possible, par préparer d'avance les trous destinés à recouvrir les plants. L'influence de l'air rendra meilleure la terre des fonds de ces trous. Dans les quartiers secs, il faut profiter des jours pluvieux pour ouvrir les trous, & ils doivent y être moins larges que dans les quartiers humides, puisque, dans ces derniers, les arbres y deviennent plus vigoureux. Dans les terres nouvellement défrichées, les trous doivent y être plus considérables, parce qu'elles se trouvent remplies de grosses & de petites racines d'arbres, qu'il importe d'enlever. Elles servent de pâture aux vers blancs; qui attaquent celles du Café, & sur-tout le pivot, & font périr l'arbre. D 3

On a remarqué que les vers blancs attaquent de préférence les takamakakas & les palmistes. Il faut donc avoir attention de brûler les tiges de ces deux arbres, & même leur tronc. Lorsqu'on fera le défrichement, on arrangera le bûcher sur les troncs de ces arbres, & on y mettra le feu.

Le choix des plants est très-important pour la transplantation : quelques-uns pensent que ceux de cinq à six pouces étoient préférables, & l'expérience a prouvé que les plants forts réussissent mieux. Les plants de deux à trois ans réussissent mieux à la transplantation, mais elle seroit longue & dispendieuse.

Il y a trois précautions essentielles à prendre dans la transplantation : la première est d'enlever les plants avec le plus de racines qu'on pourra : la seconde est de couper le pivot en bec de flûte sur le lieu de la transplantation & la tête du plant. Cette dernière opération n'est pas adoptée de tous les colons ; & ils ont tort. La troisième après avoir coupé les deux extrémités du plant, on le présentera dans le trou, on y ramènera peu à peu la terre, non celle que l'on en aura tirée, mais celle qui se trouve aux environs, sur la superficie du terrain, parce que c'est la meilleure, & on fouillera doucement avec la main, dans le trou & contre les racines, à mesure qu'on mettra de la terre, ayant soin de bien étendre les racines ; de prendre garde qu'elles ne soient point ramassées en paquets, ou pressées contre le pivot. On fera bien de mêler, avec cette terre, du terreau ou de la cendre.

Lorsqu'immédiatement après la transplantation il survient un soleil ardent qui dure plusieurs jours ; on doit, au moins une fois, faire arroser les plants.

Les soins qu'exigent les Cafés, une fois plantés, jusqu'au tems de la récolte, consistent principalement à entretenir le terrain bien net, surtout au pied des Cafés : ils deviennent jaunes & languissans dès qu'ils sont gagnés par les herbes ; & on est assez généralement dans l'usage de brûler toutes les mauvaises herbes, après qu'on les a arrachées, parce qu'on s'est apperçu qu'elles pouffoient presque toutes sur le terrain, où on les avoit dispersées, quand il survenoit de la pluie. Il est plus avantageux d'en tirer parti en les étendant aux pieds des Cafés, pour engraisser la terre ; par ce moyen il n'en croîtra point de nouvelles, pendant long-tems sous celles qui sont entassées, mais il faut qu'elles forment un lit assez épais ; d'ailleurs, on aura moins à faire dans le second binage, qui pour lors n'est plus aussi pressé, ni aussi essentiel qu'est le premier. Pourvu que les jeunes cafiers ne soient point étouffés, on doit peu s'inquiéter de tout ce qui croîtra dans les intervalles laissés entr'eux ; & on étendra au pied des Cafés toutes les productions qu'on cultivera dans la caféterie.

Toutes les fois qu'on nettoiera le terrain, on arrachera les herbes avec la main plutôt qu'avec la pioche ; qui couperoit les racines capillaires qui partent du collet de la plante, à moins que les plants ne soient tenans & trop enracinés.

La glaise, les dépôts de rivière sont les meilleurs engrais pour les quartiers secs. Dans ces mêmes quartiers, on doit détruire toutes les branches gourmandes ; elles affament les bonnes branches : dans les terrains humides, ces gourmandes sont moins à redouter. D 4

Lorsqu'on trouvera sur les arbres du bois mort, ou des branches vertes à demi-rompues, on les taillera au vif, & on appliquera sur la plaie de la terre humectée.

Dès qu'un arbre de Café jaunit par les feuilles, c'est une preuve qu'il est malade. Il faut dans ce cas fouiller la terre au pied de l'arbre, & chercher si les racines, & sur-tout si la partie pivotante qu'on lui a laissée, ne sont pas attaquées par quelque ver. Quelquefois les racines sont dévorées par les poux blancs; la terre, réduite en boue, les tue en frottant les parties affectées. Dans ce cas, comme dans le premier, il convient de changer la plus grande partie de la terre qui entoure l'arbre, & de lui en substituer de nouvelle, mêlée de cendre & de terreau; enfin, arroser aussitôt après, si le terrain est sec.

Si ce moyen ne ranime pas l'arbre languissant, il convient de le receper; il poussera plusieurs rejetons, & quand ils seront bien assurés, on les coupera tous, en ne conservant que les plus forts; cependant, il ne faut pas tout abattre le même jour, mais successivement & à plusieurs jours de distance. Si le recepage ne réussit pas, c'est le cas d'arracher l'arbre, de faire un nouveau trou, plus grand & plus profond que le premier, d'en changer la terre; enfin de laisser le trou exposé au soleil & aux pluies pendant plusieurs mois.

Lorsqu'on voit des poux sur les branches, sur les feuilles & sur les fruits du Café, on doit présumer que les feuilles en sont également attaquées; on piochera aux pieds, on y jettera beaucoup de cendre & du terreau, & on frotera les raci-

nes & les branches avec de la boue, ainsi qu'il a été dit plus haut.

Les cañiers sont quelquefois affectés d'une maladie singulière; les feuilles, les branches & souvent même les fruits, sont en grande partie couverts d'une matière noire, qui s'y fige & se dessèche. L'évaporation de la sève en est interceptée; les arbres âgés sont plus sujets que les jeunes à cette maladie, qui n'est pas fort nuisible.

On est dans l'usage à Bourbon, & même à l'île de France, de ne pas relever les arbres renversés par les ouragans: on se contente de chauffer à la hâte les racines découvertes; ces arbres poussent des branches gourmandes, qui s'élèvent perpendiculairement. On laisse prospérer une ou deux de ces branches, & on coupe le reste. La plupart de ces arbres périssent, quoiqu'on ait beau chauffer les racines. S'il survient un second ouragan, la caféterie est perdue. La meilleure méthode est de se hâter de relever les arbres renversés, & de chauffer avec soin ceux qui sont sur pied, aussi-tôt après l'ouragan.

L'usage a prévalu d'étêter les arbres après trois ans de transplantation, afin que leurs branches s'étendent davantage, & que la récolte soit plus facile; mais il ne suffit pas d'étêter l'arbre une seconde fois. Quand on a coupé le sommet de la tige qui s'élève perpendiculairement, il sort deux jets droits, immédiatement au-dessus des deux dernières branches latérales qu'on a conservées; ces deux jets forment deux nouvelles tiges, & celles-ci à la longue s'élèvent très-haut, au point qu'on ne peut atteindre avec la main le fruit qui croît sur les branches du sommet. Il faudra encore recouper ces deux jets;



& , comme ils feront remplacés par d'autres , on coupera annuellement les jets perpendiculaires qui partiront du tronc ; par ce moyen on viendra à bout de tenir l'arbre à la même hauteur , ainsi qu'on le pratique pour les haies , qu'on est obligé de tailler sans cesse , quand on veut les tenir au même niveau. La meilleure saison de pratiquer la taille est celle des mois de mai & juin , c'est alors que les Cafés en général ont moins de sève.

Il est hors de doute , que l'arbre auquel on laisseroit prendre son accroissement , donneroit des fruits de meilleure qualité que l'arbre étêté ; mais les derniers sont moins exposés aux ouragans & leur récolte plus facile. Les arbres livrés à eux-mêmes sont plus précoces.

Lorsque les cafiers sont sur leur retour , qu'ils portent du bois mort & donnent peu de fruits , il faut pour lors les receper tous , le plus près de terre que l'on pourra , dans les mois de juin , juillet & août , en même tems labourer les pieds , & y mettre de l'engrais. Ces arbres sont en bon rapport environ pendant quarante ans.

La récolte dédommage le cultivateur de ses peines , & les soins qu'elle exige se réduisent à cueillir le grain dans sa parfaite maturité ; elle se connoît à la couleur de la cerise. Quand elle est d'un rouge bien foncé , & qu'elle commence à brunir , il est alors tems de le cueillir : cependant ce n'est pas la marche que l'on suit ; on cueille mal à propos le grain mûr & celui qui ne l'est pas.

La manière de dessécher les cerises n'est point indifférente ; on se contente , dans nos colonies , de les dessécher à l'air & au soleil ; dans quel-

ques-unes on bat la terre avec des demoiselles ; & on étend toutes les cerises du Café sur cette aire ; d'autres y répandent un peu de cendre ou bien les jettent sur le gazon : la terre communique assez souvent au grain une odeur désagréable. Les colons aisés font paver leur aire, en lui donnant un peu de pente pour l'écoulement des eaux ; cette méthode est préférable aux autres.

On étend le Café sur l'aire tous les matins, & le soir il est mis en tas, recouvert avec des nattes faites de feuilles de *yoakas*, afin de le garantir, pendant la nuit, de la pluie qui retarde la dessiccation. Cet usage a un grand inconvénient ; le Café en tas fermente, sa dessiccation est plus lente, & nuit à la qualité de la fève ; il vaudroit mieux, sur-tout dans les quartiers secs, laisser les grains épars sur l'aire ; les couvrir de nattes pendant la nuit, & dans le jour, s'il survient de la pluie. On a l'attention de passer souvent les rateaux sur les tas de Café, afin que tour à tour les grains soient exposés au soleil : de toutes les méthodes, celle qui paroît mériter la préférence, est de sécher la cerise dans une étuve. Le dessèchement est plus sûr, plus prompt & plus complet. L'étuve ne doit point être aussi vaste qu'on pourroit le penser, parce que le Café d'une plantation ne se récolte pas tout à la fois.

Lorsque le grain est desséché, il faut l'émonder ; on a plusieurs moyens pour y parvenir : les uns le pilent à force de bras dans un mortier de bois ; la main-d'œuvre est longue & pénible & le Café est sujet à être écrasé ; d'autres se servent de moulins à vent ou de moulins à

## 60 DISSERTATION

eau ; ces derniers sont préférables , à cause de la continuité & de l'égalité du mouvement. Lorsque la pulpe est levée , on lave les fèves & on les met sécher au soleil , on les dépouille de leur enveloppe coriace , en les pilant ; enfin on les vanne.

Après cette opération , il faut encore dessécher le Café avant de le mettre dans des sacs ; ici l'étuve est excellente ; si on le dessèche à l'air libre , l'opération est plus longue & plus casuelle. Certains colons ne prennent pas tant de précautions ; alors il contracte une odeur qui diminue sa qualité ; au sortir de l'étuve , il doit être exposé à l'air , & ensuite mis dans des sacs.

La culture du Café , que nous venons de rapporter , est extraite du cours d'agriculture de Mr. l'Abbé Rosier , qui lui-même l'a extraite d'une lettre sur la culture du Café , adressée à M. le Monnier sans nom d'auteur ; cette lettre est insérée dans l'histoire universelle du règne végétal , dont nous donnons actuellement une deuxième édition , totalement refondue par dissertations particulières , qui réunies , formeront le corps complet de l'ouvrage , & qu'on pourra séparer à volonté.

Mr. Aublet a fait quelques observations relatives aux avantages & aux désavantages des différentes cultures du Café ; il dit , entr'autres choses , avoir remarqué que l'arbre du Café , qui est abrité des vents , garanti de la grande ardeur du soleil , & planté dans un terrain entretenu dans une humidité modérée par la nature du sol , ou fréquemment arrosé par des rigoles , croît plus promptement , devient plus vigoureux , donne plus de fruit , est moins sujet à être ata-

qué ou endommagé par les pucerons, & dure davantage que lorsqu'il se trouve battu des vents, exposé à l'ardeur du soleil, planté dans un terrain aride, & qu'il n'est arrosé que par les pluies, ce qui paroît opposé à ce que nous avons dit.

On observe assez généralement, ajoute Mr. Aublet, que les plantes d'une même famille se plaisent dans un sol & à une exposition du même genre. La plupart des plantes de la famille des rubiacées, à laquelle le café paroît appartenir, aiment les terrains frais, les abris des grands arbres, des broussailles profitent peu au grand soleil, ne souffrent pas la taille, si ce n'est d'être rabattues & coupées près de terre; il est rare qu'on trouve ces plantes isolées ou exposées à l'ardeur du soleil, non plus que dans les terrains bien sujets à être inondés. Mr. Aublet diffère totalement de la méthode que nous avons rapportée ci-dessus, comme on peut le remarquer.

Voyons actuellement comment on doit s'y prendre pour cultiver cet arbre en Europe, & spécialement en France. Si on ne met point en terre la semence toute récente du Café, il ne faut point espérer de la voir germer, mais, en l'y mettant aussi-tôt, elle lève six semaines après: ce fait justifie les habitans du pays, où se cultive le Café, de la malice qu'on leur a imputée, de tremper dans l'eau bouillante ou de faire sécher au feu tout ce qu'ils débitent aux étrangers, dans la crainte que, venant à élever comme eux cette plante, ils en perdissent un revenu des plus considérables. La germination de ces semences n'a rien que de commun; à l'égard du lieu où cette plante peut se conserver en France, comme il doit y avoir du rapport avec

le pays où elle croît naturellement, & où l'on ne ressent point d'hiver, on a été obligé jusqu'ici de suppléer au défaut de la température de l'air & de climat, par une serre à la façon de la Hollande, sous laquelle on fait un feu modéré, pour y entretenir une chaleur douce, & l'on a observé que, pour prévenir la sécheresse de cette plante, il lui falloit de tems en tems un arrosement proportionné & modéré; car le trop d'humidité lui est également nuisible: il pourrit ses racines, les dépouille de ses feuilles & les fait périr; la chaleur habituelle, dans laquelle on la tient, doit être au même degré que celle de l'ananas. Trois semaines après que le Café est levé, le jeune plant qui en provient est bon à être transplanté: chaque baye produit ordinairement deux pièces, qu'il est à propos de séparer de bonne heure.

Lorsque l'arbre à Café est malade, il transsude de ses feuilles une liqueur qui attire les insectes, & ceux-ci ne l'abandonnent point, jusqu'à ce qu'il soit entièrement mort; on ne les détruit point avec des lotions, qui réussissent en d'autres cas; le mieux est de changer la terre & bien visiter les racines; après quoi les lotions pourront être utiles. Il est presque aussi nuisible au Café, dit Miller, d'être trop à l'air dans son pot, que d'y être mouillé sans discrétion; du moins est-il vrai qu'en gênant un peu l'extension des racines, on oblige l'arbre à donner plus de fruits. La meilleure terre qu'on puisse lui donner, est celle de nos potagers, ayant soin de l'entretenir meuble. On choisit toujours l'été pour le changer de pot; en le transplantant, on ménage les racines, on se contente d'en ôter

les fibres malades ou endommagées, & de recouvrir celles qui sont trop près du pot.

L'arbre élevé de semences donne du fruit, dès l'âge de dix-huit mois dans les pays chauds; ce n'est qu'entre les tropiques, que le Café peut vivre en pleine terre; en vain se flatteroit-on de le laisser en plein air durant nos belles saisons; quoiqu'il parût s'y bien porter, les feuilles tomberoient bientôt dans les serres, l'arbre languiroit pendant tout l'hiver, si même il ne périssoit pas. On peut faire des boutures & des marcottes de Cafier, mais elles ne profitent que lentement, & ne donnent jamais que des arbres médiocres.

Ce seroit un honneur pour le Café, dit l'auteur anonyme d'un éloge du Café, inféré dans notre *Nature Considérée*, 1777, t. 3, de se trouver dans la quatrième églogue de Virgile, sous le nom de *colocasia* (*mixtaque videnti colocasia fundet cacantho*). La terre vous fera présent de colocasia, mêlé de l'agréable acanthe ou brancurline; & en ce cas le Café meritoit, par ses qualités rares, d'être compris dans le rang de tant de choses merveilleuses, dont ce Poëte fait le dénombrement dans cette belle églogue, & que devoient donner à ce tems fortuné le titre de *règne de Saturne renouvelé*; règne de Saturne, nommé le siècle d'or; mais de tout ce qui peut se dire là-dessus, c'est qu'à faire le parallèle du Café & du colocasia, ils se trouvent un peu parens. Le colocasia est une fève distinguée des autres, & qui a une qualité qui la rend stomacale. Ces circonstances conviennent au Café, qui est aussi une fève éminente, & une fève très-propre à guérir les maux d'estomac; jusques-

là il y a de la ressemblance, mais d'autre part le colocasia est une fève d'Égypte, & le Café une fève d'Arabie; de plus, le colocasia est une fève, dont la racine, les feuilles & les fleurs, selon la description que Dioscoride en fait, sont différentes de celles du Café.

Il est encore vrai que le Café n'étoit point en usage sous l'Empire d'Auguste; cette plante merveilleuse de l'Asie a demeuré assez long-tems cachée, par un fort semblable à celui de Cyrus, qui a été un grand monarque de cette belle partie du monde. Cyrus, comme on fait, ne passa, durant plusieurs années, que pour un simple berger; mais enfin la période du véritable état de la personne arriva; il fut reconnu pour ce qu'il étoit, & il devint le maître de l'Asie. Telle a été la condition du Café; il a été ignoré pendant plusieurs siècles, quoiqu'il ne le fût pas dans les fables de l'Arabie heureuse; enfin, le tems vint de le faire distinguer, ce qui arriva, dit-on, par le moyen de *Scioldré* & d'*Ardrus*; &, depuis la découverte qu'ils en firent, il a commencé à régner & règne toujours sur les autres légumes, par ses qualités singulières. Le Café est donc devenu, depuis environ deux cens ans, le breuvage ordinaire & délicieux des peuples du levant; l'usage en est si universel & si nécessaire, qu'un homme, lorsqu'il se marie, est obligé de donner des assurances à sa femme, qu'elle ne manquera pas de Café avec lui.

L'alcoran de Mahomet défend à ses sectateurs aussi sévèrement de boire du vin, que la loi de Moïse défendoit aux Juifs de manger du cochon: mais ils n'ont pas de peine à soutenir la rigueur de l'abstinence du vin en lui substituant le Café;  
ils

ils prétendent même que le Café a une grande préférence sur le vin, parce qu'il en a les bons effets, & qu'il n'en a pas les mauvais. S'il en faut croire les phyficiens, la chaleur naturelle opère dans l'estomac la distillation du vin, de la même manière qu'elle se fait dans l'alambic, en lui donnant le même degré de feu; alors, dit-on, l'esprit-de-vin se sépare, il entre dans les veines, il agite le sang & blesse les membranes du cerveau; ce qui reste dans l'estomac n'est plus que du vinaigre, autrement le tartre du vin, & ce tartre, par sa résidence, peut causer, dans les reins la gravelle; dans les intestins la colique, dans les articulations la goutte; effets étrangers, & quelquefois funestes du vin, qui non-seulement ne se rencontrent point dans l'usage du Café, mais de plus, qui peuvent être corrigés par le Café même, dont les excès ne font pas à craindre, & dont toutes les impressions sont bénignes & salutaires.

Aussi toute l'Asie fait un si grand cas du Café, qu'il semble qu'elle ait eu de la peine à se résoudre d'en faire part à l'Europe. Il y a longtemps que l'Europe tire de l'Asie des diamans, des perles, de riches étoffes de soie, des pièces de coton travaillées finement, des porcelaines, du corail & plusieurs autres choses, qui sont rares & d'un grand prix; mais, comme si le Café eût été plus cher, plus précieux à l'Asie, que tout ce qu'on vient de nommer, & qu'il fût son véritable trésor, elle l'a tenu caché fort longtemps; elle gardoit tout pour elle; car enfin nous n'avons du Café dans l'Europe, que depuis près d'un siècle, & encore à présent, on nous le fait beaucoup attendre.

E



## 66 DISSERTATION

Cette reine de fèves voyage pour ainsi dire en princesse; elle ne fait pas de longues traites: d'Yemen, où croît le Café, on l'apporte à Moka, on le charge sur des barques pour Gedda, port de l'Arabie Pétrée; de-là on le transporte dans des vaisseaux & dans des galères, à Suez, autre port qui est à l'entrée de la Mer rouge; enfin on charge le Café sur un grand nombre de chameaux, qui le portent au Caire, & du Caire, on l'envoie à Alexandrie, où diverses nations de l'Europe le vont prendre, pour en faire, dans leur pays, un commerce considérable; car on a le même empressement pour le Café que pour le blé; on s'intéresse à son abondance & à son prix, comme on fait par-tout pour le blé, & on craint d'en manquer comme du pain, lorsqu'il devient rare & très-cher; les nouvelles de sa rareté & sa cherté, font des nouvelles affligeantes pour le public.

On peut considérer la dignité du Café par rapport à l'une des qualités de l'or, qui, étant le plus dur des métaux, a, au-dessus d'eux, la prérogative de posséder une substance plus compacte, & moins corruptible. Le Café a de même une solidité que n'ont point les autres fèves; on ne sauroit l'amollir, ni en le faisant tremper, ni en le faisant cuire; il résiste, par une dureté extrême, aux deux élémens si puissans de l'eau & du feu, & cette solidité du Café, qui ne peut être surmontée pour l'usage qu'en le brisant, lui sert à bien garder son trésor; je veux dire, à conserver précieusement sa vertu balsamique, de peur qu'elle ne s'évapore avant de l'employer.

On a reconnu, en faisant chimiquement l'analyse du Café, ainsi que nous le rapporterons ci-

après, qu'il y aussi du soufre: on fait que la vertu du soufre est admirable, qu'il y a une huile (*l'huile est nourrissante*) & qu'il y a un sel propre à raréfier les humeurs, & à délayer celles qui sont épaissées & aqueuses; sel enfin qui aide le sang à circuler: on assure même que la substance volatile a ses parties, à peu près de même grosseur, de même configuration & de même mouvement, que sont celles des esprits vitaux.

C'est aussi une excellence du Café, que, lorsque le feu ouvre les pores de cette admirable fève, & qu'il en fait exhaler le phlegme, qui tient embarrassés les esprits du Café, il se répand un parfum singulier, qui est charmant & qui fortifie.

La fumée & la vapeur, qui font sentir ce parfum, sont si précieuses aux Orientaux, qu'ils n'en veulent rien laisser perdre dans l'air: tandis que le Café est chaud, qu'on ne peut pas encore le prendre, ils présentent à leurs yeux, l'un après l'autre, la vapeur du Café, ce qui, disent-ils, fortifie la vue lorsqu'elle est foible, & ils reçoivent ensuite cette vapeur dans leurs oreilles, où elle guérit les maux qu'on y a, & prévient de ceux qui pourroient venir.

La vertu générale du Café est de présider sur le tempérament, quoiqu'il soit bilieux, ou mélancolique; de tempérer la masse du sang, de corriger les humeurs froides, pituiteuses & salines, de dessécher les sérosités, d'être d'un grand secours contre les incommodités qui naissent d'une réplétion universelle du corps, & d'une grosseur extraordinaire du ventre, de détacher les plegmes pour les expulser, de guérir les rhumes, d'être un restaurant merveilleux dans un état de

## 68      D I S S E R T A T I O N

foiblesse, & un puissant cordial dans les défaillances: enfin, le Café a en général la faculté de défendre l'intérieur du corps des eaux qui pourroient l'inonder, & de combattre les maladies qui lui viennent des membranes, des nerfs & des esprits mal disposés.

Les vertus spécifiques & particulières du Café sont principalement pour la tête & pour l'estomac; il soulage infailliblement tout le monde du mal de tête, quelque furieux qu'il soit; il y en a des exemples surprenans, jusqu'à voir des personnes guéries qu'on étoit prêt de trépaner, ne sachant plus que leur faire dans leurs douleurs vives & aiguës; l'expérience confirme tous les jours cette vertu céphalique du Café, lorsqu'elle est suprême; pour moi, je n'ai ma tête en repos, & je ne me suis point délivré d'une migraine horrible, que depuis que je prends du Café, & si je suis quelques jours sans en prendre, je sens mon mal revenir dans toute sa force, avec les symptômes de vomissement & de dévoiement, desquels il n'y a que le recours du Café qui puisse me guérir.

On prétend qu'il est même un préservatif certain contre l'apoplexie & la paralysie, empêchant qu'il ne se fasse dans le cerveau des obstructions fatales, & s'opposant à ce qu'il n'arrive des suffocations extraordinaires par de grosses fluxions qui tombent sur la gorge, causent des morts subites: enfin, le Café tient toujours la tête en bon état, il en dissipe les nuages, & y établit une sérénité ferme & constante, dont se ressentent la mémoire & le jugement; aussi, les Levantins, qui ont une longue expérience des vertus du Café, n'entrent point dans le Divan,

sans en avoir pris, ayant éprouvé qu'ils en ont l'esprit plus net & la mémoire plus présente, pour réfléchir sur les affaires, & pour pénétrer.

Le Café est encore merveilleux pour l'estomac; c'est là, pour ainsi dire, son autre scène, sur laquelle il fait paroître d'autres vertus. Quand les fibres de l'estomac sont relâchés, il les resserre par un acide qu'il tient de son amertume; il perfectionne le chyle & absorbe les crudités; il s'oppose aux coagulations, il dissipe les fluxions, il arrête les vomissemens dangereux, il consume les matières morbifiques; enfin, le Café nettoie & purge l'estomac de tout ce qui pourroit y causer de la corruption.

On a aujourd'hui plus besoin que jamais du Café, à cause des vapeurs nouvelles & surprenantes dont se plaignent les hommes & les femmes. Outre celles qui viennent aux femmes des affections hystériques, il s'est élevé d'autres, communes à l'un & à l'autre sexes, lesquelles on ne connoissoit pas autrefois; elles sont excitées par une infinité de liqueurs nouvellement inventées, & que la volupté a mises à la mode, le rossolis, les ratafiats, l'eau de mille-fleurs, & tant d'autres; ne se prennent pas impunément. Toutes ces compositions délicieuses se font bien payer du plaisir qu'on a de les boire; elles élèvent d'étranges vapeurs, dont les symptômes sont cruels, & dont on craindroit davantage les suites, sans le pouvoir qu'a le Café de surmonter ces vapeurs & de les abattre.

Le Café fait du bien à toute sorte de personnes; il purge les reins de cette matière gravelleuse qui peut causer la pierre; il soulage beaucoup les goutteux, étant capable de résoudre ces no-

doités qui leur mettent les fers aux pieds & aux mains. Le Café est utile à ceux qui parlent en public, à ceux qui voyagent & à ceux qui relèvent de maladie; ceux-là en ont la mémoire plus sûre, leur voix plus forte & leur action plus libre; les autres fatiguent avec moins de peine & souffrent moins du changement d'air & de la mauvaise nourriture, & ces derniers reprennent plutôt leurs forces, leur premier visage & leur embonpoint; quelquefois même le Café leur fait du bien par avance, les guérissant de la fièvre, que les remèdes n'avoient pu vaincre, Après ce que je viens d'établir des merveilles du Café, on conçoit aisément que, si l'Arabie Heureuse, qui est sa patrie, n'avoit pas le titre d'heureuse, cette incomparable fève le lui procureroit; elle le lui augmente au moins pas les grands avantages qu'en reçoit le genre humain. Je tiens aussi que, si Pythagore eût connu l'excellence miraculeuse du Café, il se seroit bien gardé de faire ce préjudice aux hommes, de le comprendre dans sa défense, si fameuse des fèves: *Abstenez-vous des fèves*. Il y auroit eu assurément une exception privilégiée pour l'usage de celle du Café.

Les connoisseurs disent que, pour avoir du bon Café, il faut prendre du dernier venu, comme étant le plus frais, car son suc se dessèche à mesure qu'il vieillit; il faut aussi que la fève soit pleine & bien nourrie, & que sa couleur soit d'un jaune foncé; enfin, le plus léger est le meilleur.

On doit regarder comme une fable ce que quelques-uns disent, qu'il faut que le Café ait passé par le feu, pour amortir son germe, avant

de nous être envoyé. Sa vertu égale dans l'Europe comme dans l'Asie, réfute cette erreur; de plus, on reçoit souvent du Café avec sa première écorce, laquelle le feu n'auroit pas laissée, & cette première écorce ôtée, la couleur n'est pas différente du Café, qui n'a que la seconde.

Pour ce qui est de la préparation, elle dépend principalement de la torréfaction, qui en est le grand article; elle doit se faire avec un feu de braise sans flamme. La braise du charbon est la meilleure, elle est plus vive, & avance davantage la coction, &, par ce moyen, elle diminue la perte qui arrive par l'exhalaison: il faut agiter continuellement les fèves, & les tourner toutes, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur tannée un peu obscure. Si le Café étoit trop rôti, il y auroit une grande privation de ses esprits, &, s'il ne l'étoit pas assez, il y en auroit encore une partie engagée dans la matière.

Les fèves tirées de dessus le feu, doivent être tenues couvertes. On les doit aussi laisser un peu refroidir, autrement elles empâteroient le moulinet, où on les met pour être brisées; il est bon de passer la farine dans un tamis, pour en séparer le son; un quart-d'once de cette farine suffit pour deux tasses; &, afin de ne pas s'y méprendre, il est bon d'avoir une petite mesure, ou d'argent, ou de fer blanc. Plusieurs se servent de cafetières du Levant, lesquelles on nomme de quatre métaux; mais, comme elles sont de cuivre, & sujettes à être détamées & à faire du verd-de-gris, qui est un poison fort dangereux, le plus sûr & le plus propre, est d'avoir une cafetière d'argent. L'ébullition ne doit point passer la troisième partie d'un quart-

d'heure, car si elle dure davantage, il s'échappe plusieurs parties volatiles: prenez garde dans l'ardeur de l'ébullition, que l'écume exaltée ne sorte de la cafetière, car ce seroit du Café perdu, du Café inlipide, & qui est privé de sa force & de sa bonté.

L'eau est le véhicule du Café, comme le vin est celui du *quinquina*; l'eau de rivière est meilleure que celle de fontaine, & l'eau de la Seine l'emporte sur celle des autres rivières, parce qu'elle est un peu purgative: enfin, si on ne prend pas le Café par amusement, comme on le fait ordinairement avec les femmes, mais par un motif sérieux de santé, il faut prendre le Café en Café, je veux dire sans sucre; car autrement le Café n'est plus un simple, mais un mixte: de plus le sucre échauffe, & lui emporte son amertume, qui est le principe de ses meilleurs effets; ce n'est plus aussi du Café, c'est du sirop: il vaudroit autant employer ce sucre à faire des dragées de Café, comme on fait des pastilles ambrées de chocolat. Le Café doit être pris, comme potable, sans y rien mêler; il faut encore en séparer le marc, en le précipitant au fond avec quelques gouttes d'eau froide, car le marc est la lie & la partie grossière du Café, qui peseroit sur l'estomac, & lui feroit beaucoup de mal. On ne doit donc prendre que la teinture du Café, une teinture simple & toute pure, & cette teinture étant bien faite, est merveilleuse, car elle ne contient que les parties les plus sensibles, les plus douces & les plus sulfureuses de cette sève si salutaire, à la réserve de quelques corpuscules ignés, qui volatilisent ses parties de quelques particules arides, qui font la saveur de

cette teinture & de quelques substances terrestres, qui servent à lier la matière volatile, & à lui donner une consistance. On doit boire cette teinture du Café la plus chaude que l'on pourra, & à plusieurs reprises & gorgées, comme on voit boire les oiseaux dans leur petit abreuvoir. Il me semble que les tasses de coco sont fort propres à cela, car les bords de ce bois des Indes ne prennent pas tant de chaleur, que les porcelaines; elle demeure toute entière dans le Café pour sa perfection.

Il ne faut pas oublier ici de répondre à l'accusation qu'on forme contre le Café, en disant qu'il empêche de dormir: le Café est semblable au caducée de Mercure (*dat somnos, adimitque, ÆNEID. 4*). Il fait dormir & il réveille, &, comme cette double propriété ne fait point de tort au caducée de Mercure, elle n'en fait point aussi au Café. J'éclaircis la matière dans trois sujets différens, à l'égard de ceux qui sont dans un assoupissement qui tend à la léthargie; si le Café les tire de cet état, & les tient éveillés, ce n'est pas là les empêcher de dormir, c'est les empêcher de périr. Ce qui se fait alors n'est point un mal, c'est un remède, c'est une force pour la vie.

2°. A l'égard de ceux qui souffrent une grande agitation d'esprit, agitation causée par une cruelle migraine, ou par quelque autre mal violent; si le Café intervient, c'est pour calmer l'orage, & pour remettre les esprits dans leur situation, état qui pour lors est suivi d'un sommeil doux & tranquille, que le Café lui a procuré.

Enfin, à l'égard de ceux qui ne sont ni léthargiques, ni tourmentés de migraine, s'il arrive qu'ayant pris du Café, ils ne s'endorment pas



dans le lit, ce n'est pas une insomnie, c'est une veille; ce n'est pas empêcher le sommeil, c'est rendre le sommeil non nécessaire; les pores du cerveau, que le Café tient ouverts, donnent un grand passage aux esprits, qui, étant formés, n'ont pas besoin de sommeil pour les faire naître. Employons ici le sens d'une fable: Junon avoit, dit-on, une petite corne d'huile, dont deux ou trois gouttes faisoient vivre deux ou trois mois sans manger, accusera-t-on cette petite corne d'empêcher de manger, lorsqu'elle ôtoit le besoin de manger? C'est là la perfection véritable du Café; il ne combat pas alors le sommeil, mais il en est un supplément, il ne cause pas les inquiétudes & les peines de ne pas dormir, mais il met dans un état de force & de vigueur, où la nuit devient le jour, où l'on peut agir & travailler avec une disposition plus aisée, & plus vive, que celle qu'on attendoit du sommeil.

J'ai commencé, dit l'anonyme, par un passage de Virgile, je finis par un autre passage de ce grand Poète: *verè fâris fâris est*. On sème, disoit-il, les fèves dans le printems; je dis, à la gloire du Café, cette merveilleuse fève; qu'elle fait elle-même un printems dans la vie de l'homme, à qui elle forme une santé toujours fraîche & fleurie, & dans laquelle on se plaît, & on jouit commodément de soi-même. Pour conclusion, on peut dire que le Café, par son excellence & par sa vertu, telle que je le viens de représenter, est préférable à l'usage du thé, autant que le fruit l'emporte sur la feuille, & au chocolat, autant que le simple est plus naturel que le composé. »

L'Académie royale des Sciences a fait l'analyse du fruit du caféier, qui est la seule partie en usage; trois livres de Café étant torrifiées comme il convient, se sont trouvées diminuées de la quatrième partie de leur poids; on a fait bouillir légèrement deux livres quatre onces de ce Café, ainsi brûlé & réduit en poudre, dans douze livres d'eau limpide; cette décoction, séparée du marc, versée par inclination, & distillée lentement au bain de vapeur, a donné six livres & neuf onces de liqueur limpide, qui étoit d'abord insipide, qui a donné ensuite des marques d'un peu d'acide, & enfin d'un acide violent. La masse qui est restée dans l'alambic, réduite à la consistance d'un extrait solide, pesoit dix-sept onces, deux gros, laquelle étant distillée par la cornue, a donné cinq onces, un gros, soixante grains de liqueur acide; deux onces, trois gros, trente grains de liqueur âcre ou alkaline, avec une portion de sel volatil urinaire; une once, cinq gros & demi grain d'huile d'une consistance épaisse.

La masse noire, qui est restée dans la cornue, rarifiée & spongieuse, pesoit quatre onces, un demi-gros, laquelle étant calcinée pendant plus d'onze heures, soit au feu de réverbère, soit dans le creuset, est demeurée encore noirâtre; elle a répandu de la fumée & de la flamme pendant tout le tems, & elle a été réduite à une once, trois gros; étant ainsi calcinée, on en a retiré par la lixiviation sept gros, soixante-dix grains de sel alkali-fixe, qui avoit l'odeur & le goût de soufre. La perte des parties dans la distillation à la cornue, a été de trois onces, six gros, quarante-huit grains, & dans la calcina-

tion, les parties qui se sont évaporées en fumée & en flamme, ont été de deux onces, cinq gros, trente-six grains.

Il est clair, par l'analyse de cette teinture, qu'une demi-once de Café brûlé contient un gros, soixante-huit grains, d'un extrait épais, cinquante grains environ de sel acide, huit grains de sel volatil urineux, treize grains d'huile, qui approche de la consistance de la graisse; huit grains de sel fixe, & quatre grains de cendre ou de terre; mais la poudre, tirée après la décoction, & bien séchée, pesoit seulement vingt-trois onces, six gros, & par conséquent il y a plus de douze onces de cette poudre dissoute dans la décoction.

Ensuite cette poudre, qui faisoit le marc après la décoction, étant distillée dans la cornue, il est sorti cinq onces, un gros, quarante grains de liqueur, qui a donné des marques d'un pur acide, & de beaucoup plus d'alkali: six onces, sept gros, trente-six grains d'huile épaisse & de la consistance de la graisse, trente-huit grains de sel volatil. On a retiré de la cornue six onces, quatre gros d'une masse noire, laquelle étant calcinée pendant huit heures, a laissé quatre gros, vingt-quatre grains de poussière d'un gris cendré, dont on a retiré, par la lixiviation, vingt-quatre grains d'un sel qui n'étoit pas purement alkali, mais salé; ainsi les parties qui se sont dissipées & perdues dans la distillation, égalent le poids de cinq onces, vingt-cinq grains, & dans la calcination, cinq onces, sept gros, quarante-huit grains.

On peut conclure de ces analyses du Café, que sa vertu dépend principalement d'une huile

épaisse empyreumatique, mais qui se raréfie très-fort, & qui s'est chargée de particules de feu, en le torrifiant avec une portion assez considérable de sel volatil urineux.

Les bons effets du Café dépendent en partie du choix des grains; on préfère, dans les Cafés de nos îles, les grains petits & verdâtres, à ceux qui sont plus gros & presque blancs; ceux-ci ont une meilleure odeur. M. Otter rapporte que les Orientaux font peu de cas du *Café de Java*, & qu'ils lui préfèrent celui de nos îles françoises; il est en effet meilleur pour le goût, & plus beau à l'œil, imitant celui de Moka pour le volume & la figure du grain, aussi bien que pour la couleur, quand il est bien choisi: cet auteur ajoute que notre Café a beaucoup perdu du goût de terroir qu'il avoit ci-devant, & l'on est persuadé qu'il deviendra meilleur, à mesure que les arbres vieilliront.

Prosper Alpin dit que les Egyptiens en boivent pendant tout le jour, mais qu'ils en prennent, le matin à jeun, de très-chaud, en l'avalant par gorgées; il mettent bouillir, dans vingt livres d'eau, une livre & demie de grains de Café mondé de son écorce & rôti au feu; il y en a qui, après avoir pulvérisé la graine rôtie, ne la laissent pas infuser, mais la font bouillir jusqu'à réduction de moitié, puis la passent & la gardent dans des pots de terre bien bouchés, d'où ils en tirent à chaque fois ce qu'ils veulent consommer, mais elle doit avoir perdu tout son parfum.

Les Arabes prennent le Café presque aussitôt qu'il a été bouilli, sans le laisser reposer, toujours sans sucre, & dans de fort petites tasses;

il y en a parmi eux qui enveloppent la café-tière d'un linge mouillé, en la retirant du feu, ce qui fait d'abord précipiter le marc du Café & rend la boisson plus claire; il se fait aussi par ce moyen une crème au-dessus; &, lorsqu'on verse dans les tasses, il fume davantage & forme une espèce de vapeur grasse, que les Arabes se font un plaisir de recevoir, à cause des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de distinction de ce pays-là ont une autre manière qui leur est particulière; ils ne se servent point de la fève du Café, mais seulement des écorces ou coques, en la manière suivante: on prend l'écorce de Café parfaitement mûre; on la brise, & on la tient dans une petite poêle ou terrine, sur un feu de charbon en la tournant, pour qu'elle ne se brûle pas, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur; en même tems on fait bouillir de l'eau dans une café-tière; quand l'écorce est prête, on la jette dedans, & on laisse bouillir le tout, comme le Café ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bière d'Angleterre, il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre, parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, qu'au contraire on y sent une douceur agréable, cette boisson s'appelle *Café à la Sultane*, on en fait un grand cas dans tout le pays; on tient ces écorces dans des lieux fort secs & bien fermés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Pierre de la Vallée dit, que les Turcs prennent toujours le Café très-chaud après le repas, & qu'ils mangent en même tems de la graine de melon. Thevenot rapporte que quelques-uns

mettent, dans le Café, des clous de girofle & des grains du petit cardamome, & d'autres du sucre, mais que ces mélanges en altèrent la vertu & la salubrité.

Selon Prosper Alpin, ceux des Egyptiens, qui usent d'écorces du Café, en mettent beaucoup moins que ceux qui emploient la graine même; ils en mettent, les uns six onces, les autres neuf, pour vingt livres d'eau de fontaine, qu'ils font bouillir & réduire à la moitié; ils en avalent le matin, à jeun, goutte à goutte un verre, ou même plus; on en prend, pour chaque personne, environ le tiers d'une cuiller à bouche que l'on jette dans un grand verre d'eau bouillante; on y ajoute un peu de sucre, & après l'avoir laissé bouillir un moment, on verse dans les tasses.

Le Café récemment cueilli, puis brûlé & bouilli ensuite, donne une liqueur plus gracieuse que celle du Café sec. Miller dit en avoir fait avec du Café élevé en Angleterre, qu'elle surpassoit notre meilleur Café Moka, & que cette différence, par rapport au grain sec ou récent, s'observe de même en Amérique.

Après avoir rapporté, dans l'éloge du Café, le sentiment d'un anonyme, nous croyons devoir ici dire ce que nous en pensons; il est certain que le Café, pris en infusion, anime & purifie le sang; il est très-bien indiqué pour les vents, la galle, le scorbut, les obstructions, les rétentions des règles, diverses indispositions de la matrice, les maladies froides du cerveau, l'assoupissement, la tristesse, la migraine, pour faciliter la digestion, prévenir la goutte & l'hydropisie; on en reçoit la vapeur par les yeux,

pour en détourner les fluxions, & par le oreilles, pour dissiper les vents & les brouillemens; le Café est même employé pour la pierre, la suppression d'urine, la dysenterie; la lienterie, les échymoses; il ôte la mauvaise odeur de la sueur & celle des médicamens dépilatoires; quelques auteurs ne craignent point de le conseiller généralement, pour remédier à l'ébullition du sang, à l'abattement des forces, &c. Il peut être utile à ceux qui mangent beaucoup de fruits. Le P. Malebranche rapporte qu'un homme, tombé en apoplexie, fut guéri par plusieurs lavemens de Café. Certains physiciens ont prétendu qu'une grande partie de ses propriétés ne font que les effets de l'eau chaude qui sert de véhicule au Café; car, disent-ils, lorsqu'on mange le Café à sec, l'on n'éprouve point la même vivacité dans les esprits, que lorsqu'on prend la même poudre de Café bouillie dans de l'eau; chacun peut aisément se convaincre du contraire.

Au reste, les avis sont très-partagés sur le Café, & le plus grand nombre de Médecins en blâme l'usage habituel. Il y a des personnes qui en contractent une espèce de tremblement; d'autres sont devenues sujettes à des maux de tête, qui les rendoient inhabiles à tout, & qui n'ont cessé qu'après une privation absolue du Café. On voit des gens que cette boisson jette dans des veilles continuelles, qui les font dépérir; peut-être aussi n'ont-ils pas été assez réservés sur son usage & sur le tems de le prendre: pour l'ordinaire ce sont des tempéramens, ou sanguins, ou mélancoliques, ou tous deux ensemble. On observe que les caractères pesans, sérieux, sédentaires, dont les alimens sont grossiers, & qui  
ne

ne font pas usage de liqueurs spiritueuses, se trouvent bien de prendre beaucoup de Café; tels sont les Turcs, encore ne le prennent-ils qu'après l'opium, ou après avoir mangé. Les plaisirs du ferrail & l'opium peuvent même leur rendre cette boisson nécessaire.

Hoffman & Schultz disent que c'est l'usage du Café, qui a rendu le pourpre milliaire si fréquent, particulièrement à la suite des couches, à cause que cette boisson met trop le sang & les humeurs en mouvemens.

Il est certain que le Café à l'eau détermine plus abondamment toutes les espèces d'hémorragies & empêche, plus ou moins, d'aller à la selle; pris au lait ou à la crème, il fait aller plus fréquemment & avec moins de peine à la garde-robe; mais il y a peu de boissons qui affectent plus singulièrement la lymphe, que cette combinaison du Café avec le sucre & la crème, & qui produisent un effet si prompt. Non-seulement elle occasionne tôt ou tard les fleurs blanches, mais, quand on en a habituellement, il est fort ordinaire de sentir cet écoulement augmenter, presque dans l'instant où l'on prend du Café à la crème: s'il y a des meres assez vigoureuses pour ne pas contracter cette infirmité, on voit quelquefois leurs filles y être sujettes dès l'âge de dix ou douze ans.

Simon Pauli dit que le grand usage du Café énerve le corps & l'esprit même, en desséchant insensiblement par l'abondance de son soufre; cependant une thèse, soutenue sous M. de Jusseu, regarde l'usage du Café comme très-convenable aux personnes studieuses. M. Cofnier, ancien Médecin de la Faculté de Paris, a fait sou-

F



tenir une thèse, qui assure que cette boisson est salutaire à tout âge & à toute sorte de tempéramens dans l'un & l'autre sexes. Au reste, il peut arriver, comme dans les meilleures, choses, que l'habitude & l'excès le rendent inutile & même préjudiciable. Chacun doit consulter ses dispositions, & se priver du Café, dès qu'il en aperçoit quelques mauvais effets.

Quand on prend le Café par remède, comme pour la migraine, il est utile d'en prendre d'abord pendant un mois entier, tous les matins, ensuite deux fois par semaine, après quoi une fois.

M. Loob fait un grand cas des vertus du Café: en lisant, dit Loob, l'histoire des plantes de Ray, j'y remarque ce passage: *Non nullos novi meorum à nephritide cruciatos, qui nullum incommodum inde amplius persenserunt, postquam potum Coffæ satis, magna copia quotidie assumpsere.* (*Hist. plant. pag. 85.*) Comme j'étois fort tourmenté depuis long-tems des douleurs de la pierre, je résolus d'essayer ce remède, & de prendre chaque jour la valeur d'une demi-pinte d'excellent Café. Je commençai de faire usage de cette boisson en 1722, & depuis ce tems-là, jusqu'en 1738, je ne me rappelle plus d'avoir eu plus de deux accès de néphrétique, encore étoient-ils beaucoup plus supportables que ceux que j'avois eus auparavant.

On prépare le Café de différentes façons soit pour boisson, soit comme aliment.

1°. *La préparation du Café en boisson.* On fait brûler ou rôtir le Café dans une poêle de terre vernissée; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite sans cesse avec une spatule ou cuiller de bois,

ou bien en remuant la poêle, jusqu'à ce qu'il soit d'un violet tirant sur le noir; puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une cafetière; quand cette eau bout, on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre sur une livre d'eau, on remue en même tems l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Café, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la cafetière, ce qui ne manqueroit pas d'arriver; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la forte ébullition; il est même à propos de retirer une tasse d'eau avant de mettre la poudre dans la cafetière; on y renverse cette eau à différentes fois, pour abattre le Café à mesure qu'il monte; on remet ensuite la cafetière au feu, où on la laisse près d'un quart-d'heure, ensuite on la retire, pour laisser éclaircir la liqueur; quand elle est claire, on la verse bien chaude dans des tasses, & on la boit, après y avoir mis du sucre pour corriger l'amertume, qui est désagréable à ceux qui n'y sont pas habitués: lorsque le Café a bouilli, il faut toujours le tirer au clair, si on veut le garder; alors même plus on le fait chauffer, plus il perd de sa qualité; il ne fait que noircir & devenir foible. Pour bien clarifier le Café, on peut y jeter un petit morceau de sucre, ou plutôt un peu de corne de cerf en poudre, ce qui opère promptement.

On fait d'excellent Café en le mettant moulu dans une cafetière d'argent échauffée, y versant ensuite de l'eau bouillante, & remuant bien avec une cuiller, on le verse aussi-tôt qu'il est reposé; de cette façon, il n'est point âcre,

& il a beaucoup de parfum ; il faut mettre la dose un peu forte.

2°. *Le Café à la grecque.* Pour faire le Café à la grecque , il faut mettre dans une chauffe un peu claire la quantité de Café réduite en poudre ; qu'on juge nécessaire , & vider par dessus la quantité nécessaire d'eau bouillante , laisser le tout reposer , & servir très-chaud. Si on n'a point de chauffe , lorsque l'eau sera bouillante dans la cafetière y jeter la poudre , la remuer avec une cuiller , laisser reposer près du feu , & tirer au clair.

En suivant exactement ce procédé , on verra , sur la surface de la liqueur , l'huile surnager , & le Café sera aromatisé. Lorsqu'on fait bouillir le Café , l'huile essentielle s'évaporerait ; que fera-ce donc quand on fera rôtir le grain à grand feu ? le Café trop brûlé a un goût amer , fort , & il échauffe prodigieusement.

Dans les grandes maisons , on a coutume de le clarifier avec la colle de poisson ; la liqueur , il est vrai , est plus agréable à la vue ; mais cette colle s'est unie avec l'huile essentielle , se l'est appropriée , & en a dépouillé le Café ; cependant c'est la seule partie aromatique & agréable.

3°. *Préparation du Café non brûlé.* Cette préparation consiste à tirer la teinture du Café , comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Café en fèves , & bien mondé de son écorce ; faites-le bouillir pendant un demi-quart-d'heure au plus dans un demi-septier d'eau ; retirez ensuite du feu cette liqueur , qui aura pris une belle couleur brune , & , après l'avoir laissé reposer un peu de tems , vous la boirez chaude , avec du sucre ; on peut encore employer une deuxiè-

me & troisieme fois le même Café dont on s'est déjà fervi.

4°. *Café à la Sultane.* Nous en avons rapporté le procédé dans le cours de cette Dissertation.

5°. *Nouvelle préparation du Café.* Gardez chaque jour le marc de votre Café, faites-le bien sécher à l'air, & conservez-le dans un lieu sec; lorsque vous en aurez une certaine provision, mettez-le dans un creuset, que vous exposerez à un feu de calcination, afin que ce marc puisse être réduit en cendres très-blanches; vous conserverez ces cendres dans une boîte de buis, bien fermée, & dans un endroit qui ne soit point humide; quand vous voudrez en faire usage, voici le procédé qu'il faudra suivre: vous prendrez le marc de votre dernier Café; sur trois livres de marc vous mettrez trois cuillerées de cendres, dans une pinte d'eau, vous ferez bouillir le tout à bouillons lents, une petite demi-heure, après quoi vous laisserez refroidir & reposer, vous filtrerez au papier cette liqueur, qui sera très-claire, & qui prendra la place de l'eau simple, que vous aviez employée à faire votre Café. Si les opérations énoncées ont été bien faites, en mettant dans cette liqueur la dose du Café ordinaire, vous aurez une boisson beaucoup plus forte & plus agréable. Tous ces petits soins paroîtront peut-être embarrassans, mais on assure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

6°. *Crème du Café.* Mettez une pinte de crème dans une casserole, avec un morceau de sucre, & deux cuillerées de Café moulu; faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu; prenez en-

fuite deux ou trois gésiers de volaille, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez, mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau, avec un verre de votre crème de Café, près du feu ou sur de la cendre chaude: ce mélange fait, jetez-le dans le reste de la crème de Café, & passez promptement le tout deux ou trois fois par l'étamine; placez ensuite votre plat sur la cendre chaude, mettez-y la crème & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus; lorsque la crème sera prise, vous la mettez dans un lieu frais, & la servirez pour entremets, chaude ou froide; vous pourrez aussi la servir à la glace.

7°. *Autre façon.* Prenez du Café ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses, faites-le bouillir dans une cafetière, avec de l'eau; quand il sera reposé, tirez-le au clair, mettez-le ensuite avec une chopine de crème & un quarteron de sucre, faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs, & plein une cuiller à Café de farine; passez votre crème au tamis, & la faites cuire au bain-marie: cette crème est aussi saine qu'agréable.

8°. *Cannelons glacés de Café.* Pour faire six cannelons, pesez deux onces d'eau, vous mettez cette eau dans une cafetière; lorsqu'elle bouillira, vous y jetterez au moins six onces de Café, pour en faire du Café, comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien reposé & tiré au clair, vous le mettez dans de la crème, que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de sucre; vous mesurerez votre crème avant de la faire bouillir, il en faut la mesure de quatre cannelons; faites bouillir la crème avec le Café & le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée

d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu ; vous la mettez ensuite dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

9°. *Fromage glacé de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire ; il en faut prendre six onces par chopine ; lorsqu'il sera bien reposé & tiré au clair, prenez une pinte de crème, qui puisse aller sur le feu ; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre, & le Café que vous aurez tiré au clair ; faites faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours ; vous mettez ensuite votre crème dans une sablière, pour la faire prendre à la glace.

10°. *Gaufres de Café.* Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre, deux œufs frais, une bonne cuillerée de Café passé au tamis ; mêlez le tout ensemble, en y mettant peu à peu de la crème double, jusqu'à ce que votre pâte soit de bonne consistance, sans être ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la versant avec la cuiller ; faites chauffer le gauffrier sur un fourneau, & frotez-le des deux côtés avec de la bougie blanche ou du beurre, pour le graisser ; vous y mettez ensuite une bonne cuillerée de votre pâte, fermez le gauffrier pour le mettre sur le feu ; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournerez de l'autre ; lorsque vous croyez que la gauffre est cuite, vous ouvrez le gauffrier, pour voir si elle est de belle couleur dorée, & également cuite ; vous l'enlevez tout de suite pour la poser sur un rouleau ; appuyez la main dessus, pour lui faire prendre la forme du rouleau, laissez-y jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle

F 4

qui est sur le rouleau, & vous y mettez à mesure celle que vous retirez du gauffrier; lorsqu'elles seront toutes faites, vous mettez le tamis où sont les gauffres, à l'étuve, pour les tenir sechement, jusqu'à ce que vous les serviez.

11°. *Glace de Café.* Faites bouillir deux ou trois bouillons, six onces de Café, avec une chopine d'eau; lorsqu'il fera reposé, vous le tirerez au clair & vous le mettez bouillir avec trois demi-septiers de bonne crème, & trois quarterons de sucre, vous le ferez bouillir, en le remuant toujours, jusqu'à ce que votre crème soit diminuée d'un tiers; vous l'ôterez du feu pour le mettre dans une terrine, jusqu'à ce que vous le fassiez prendre à la glace.

12°. *Mouffe de Café.* Faites du Café comme à l'ordinaire; prenez-en six onces, que vous mettez dans une chopine d'eau; laissez-le reposer au moins une bonne heure, avant de le tirer au clair; vous y mettez six jaunes d'œufs frais, que vous y démêlez sans le remettre sur le feu; ajoutez-y trois demi-septiers de crème & une livre de sucre, mêlez bien le tout ensemble, &, lorsque le sucre sera fondu, vous finirez vos mouffes. Nous n'avons rapporté tous ces différens procédés, que pour ne rien laisser désirer à nos Lecteurs sur le Café; nous en ferons de même dans nos différentes dissertations sur les plantes alimentaires.

Le Café en fève est susceptible de prendre toutes les odeurs des corps qui l'environnent, & l'humidité lui est très-pernicieuse; la meilleure manière de le conserver est de le tenir suspendu dans un sac, & attaché à quelques poutres d'un grenier ou de tel autre endroit, où

il règne un grand courant d'air ; le Docteur Hermand , Médecin de Nancy , grand amateur de Café , avoit soin de le tenir ainsi suspendu pendant cinq ou six ans , & il n'en faisoit usage qu'après ce laps de tems ; il étoit pour lors aussi bon que le Café Moka.

L'Abbé Rolier dit avoir fait nombre d'expériences , pour parvenir à enlever , à certains Cafés , le goût qu'on nomme vulgairement *mariné* ; une seule , dit-il , lui a passablement réussi ; elle consiste à le jeter dans l'eau bouillante , l'y laisser quelques minutes , la vider , & exposer ce grain au grand soleil ou dans une étuve , ce qui vaut encore mieux , enfin de le conserver suspendu ; le même procédé est utile pour les Cafés verts.

On supplée quelquefois au Café ; on emploie en sa place , ou du feigle brûlé , ou des racines de chicorée coupées par morceaux ; aussi brûlées , ou même des pommes de terre ; on prépare pour cet effet ces dernières de la manière suivante : Il faut prendre une certaine quantité de pommes de terre , ou patates , que l'on fera bouillir pendant très-peu de tems , afin d'en pouvoir ôter la peau avec facilité ; dès qu'elles seront refroidies , on les coupera en tranches assez minces , qu'il faut étendre sur une planche de chêne ou sur une plaque de fer , pour les faire sécher commodément dans un petit four , tel que celui qui est au-dessus de nos poëles : on tourne ces morceaux de pommes de terre , pour les faire mieux dessécher , & , lorsqu'on y est parvenu , ils sont propres à l'usage auquel on les destine , ou pour les conserver , ou les torréfier ; ensuite on les brûle , comme le Café



ordinaire, sans excès, & on les réduit poudre au moulin; il faut mettre un blanc d'œuf sur huit tasses de cette poudre, pour donner une sorte de consistance aux pommes de terre moulues; la boisson se prépare, comme le Café; avec du lait & du sucre; elle est extrêmement saine, n'échauffe point comme le Café, & paroît beaucoup plus analogue à notre climat & à notre constitution.

La troisième espèce de Café est le Café à panicule. *Cofea paniculata*. *Cofea ramis quadrangularibus; foliis angulatis, ovato oblongis, acutis, corollis quadrisidis*. Aublet, 125, & par les Garipous, *voya virouga*. Le tronc de cet arbre s'élève à sept ou huit pieds, sur cinq à six pouces de diamètre; son écorce est grisâtre, ridée & gercée; son bois est dur & blanchâtre; à mesure qu'il se prolonge, il pousse des branches opposées, rameuses, noueuses, à quatre angles; les rameaux sont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles opposées & disposées en croix; elles sont vertes, lisses, entières, luisantes, fermes, ovales, terminées par une longue pointe; les plus grandes ont huit pouces & demi de longueur, sur trois & demi de largeur, leur pédicule est court; entre la naissance des deux pédicules opposés, il y a de chaque côté une stipule large & aiguë, qui tombe bientôt après le développement des feuilles; les fleurs naissent à l'extrémité des rameaux sur une panicule, dont la tige & les branches sont à quatre angles; le calice est très-petit, d'une seule pièce, évasé à son limbe, qui est marqué de quatre petites pointes; la corolle est blanche; monopétale, attachée sur l'ovaire autour d'un disque;

son tube est long, partagé en quatre tubes larges & aigus; les étamines sont au nombre de quatre, placées sur la paroi interne & moyenne, du tube, au-dessus des ses divisions; leur filet est court, l'anthere est longue & a deux bourses, qui s'ouvrent en deux valves. Le pistil est un ovaire, qui fait corps avec le calice, il est couronné d'un disque, du centre duquel sort un fil terminé par un stigmate à deux lames bleuâtres; l'ovaire devient une baie bleuâtre, d'une substance charnue, qui contient deux semences appliquées l'une contre l'autre, marquées d'un sillon longitudinal; souvent il y a une des semences qui avorte. Les fleurs de cet arbrisseau exhalent une odeur, qui a beaucoup de rapport à celle de la jacinthe cultivée.

Cette espèce est représentée dans l'Histoire des plantes de la Guyane Françoisé, par M. Aublet, pl. 58; elle croît naturellement dans les grandes forêts de la Guyane, qui s'étendent sur les bords de la Crique des Galibis.

La quatrième espèce est le Café de la Guyane, *Coffea Guianensis*, *Coffea Floribus quadrifidis*, *baccis exiguis*, *violaceis*, *dispermis*. Aublet, 150. Cet arbrisseau poussé de la racine une tige ligneuse, noueute, branchue & rameuse, qui s'élève à un ou deux pieds; ses branches & ses rameaux sont garnis, à chaque nœud, de deux feuilles opposées & disposées en croix; celles-ci sont vertes, lisses, fermes, luisantes, entières, ovales & terminées en pointe; leur pédicule est très-court; dans l'intervalle d'un pédicule à celui qui est opposé, il y a une petite stipule longue, pointue, roide & verte, au-dessous de laquelle est une côte saillante, qui s'étend d'un

noëud à l'autre ; les plus grandes feuilles ont deux pouces de longueur sur neuf lignes de largeur. Les fleurs naissent à l'aisselle des feuilles , plusieurs ensemble ; elles sont petites & blanches ; le calice est d'une seule pièce, qui se divise , à son limbe , en quatre lanières roides & aiguës ; la corolle est monopétale , attachée sur l'ovaire autour d'un disque ; son tube est long de deux lignes , son pavillon est partagé en quatre lobes aigus ; les étamines sont au nombre de quatre , placées à la paroi interne & inférieure du tube , au-dessus de ses divisions ; leurs filets sont courts , l'anthere est longue & a deux bourfes ; le pystil est un ovaire arrondi , qui fait corps avec le fond du calice ; il est couronné d'un disque , du centre duquel sort un fil , terminé par un stigmate à deux lames ; l'ovaire devient une baie sphérique , violette , qui contient deux femences coriaces , convexes d'un côté & applaties de l'autre ; elles sont renfermées dans un calice. Cette espèce est représentée dans la cinquante-septième planche de l'Histoire des plantes de la Guyane Françoisë , par M. Aublet ; elle croît dans la Guyane , dans les grandes forêts d'Orap.





*Theobroma Cacao, Linn. Le Cacaotier.*



DISSERTATION  
SUR LE CACAO,  
SUR SA CULTURE,

Et sur les différentes Préparations de  
Chocolat.



CE genre de plante, connu sous les noms botaniques de *Theobroma* Linn. *Guazuma* Plum. *Cacao* Tourn.; en françois, *Cacao*, *Cacaotier*, *Cacaoyer*, *Cacoyer*; en anglois, *Chocolate nut tree*, & trivialement, *le Mets des Dieux*, a pour caractère d'avoir le périanthe du calice réfléchi, s'étendant, à trois folioles ovales, concaves, qui tombent; les pétales de la corolle font, au nombre de cinq nervures, concaves, en forme de casque; chacun est une foie fendue en deux, cornue; le nectaire est campanulé, droit, s'étendant, plus petit que les pétales, composé de cinq folioles, ovales, lancéolées, réunies: les filamens des étamines font en forme d'alènes, de la longueur du nectaire, auquel ils font attachés en forme de rayons; chacune est fendue en cinq au sommet; les anthères font, au nombre de cinq dans chaque étamine, couvertes de la voûte des pétales; le germe du pistil est ovale; le fil est, en forme d'alène, de la longueur du nectaire; le stigmate est simple; l'écorce

du péricarpe est ligneuse, inégale, raboteuse, à cinq côtés, renfermant intérieurement des semences, aussi de cinq côtés. Les semences sont charnues, ovales, nombreuses. M. le Chevalier de Linné en admet deux espèces, dont l'une est le vrai cacao de Tournefort, à fruit oblong, à cinq angles, alongé de chaque côté; & l'autre est le guazumier de Plumier, à fruit globuleux, raboteux de chaque côté par des tubercules, & dont l'écorce est perforée en forme de crible à quatre loges: il les a rangées dans la 18e. classe de son Système sexuel, qui comprend les plantes polyadelphiques, pentandriques.

Le Cacaotier de Tournefort se nomme *Theobroma Cacao*, *Theobroma foliis integerrimis*, Linn. Syst. Pl. edit. Reich. t. 3, p. 582. Murray, edit. XIV, p. 696. Cliff. 397. Mat. med. 176. Jacq. observ. t, p. 2. Idem, Americ. Picl., p. 204, Cacao. Clus. exot. 55. Sloan, Jam. 134. Hist. 2, p. 25, t. 260. Mer. Surin. 26, t. 26 & 63. Geoffr. Mat. 409. Catesb. Car 3, p. 6. Blackw. t. 373. Mill. Dict. Arbor. cacaocifera Americana. Pluk. Alm. 40, p. 268, fig. 3. *Amygdalis similis guatimelensis*. Bauh. Pin. 442. *Der Wahre cacaoboum*. Lin. Pflanzen, Syst. 2, p. 224, t. 14. Les feuilles de cette espèce sont très-entières, suivant Linné, dans la dissertation sur les plantes de Surinam, qu'il a publiée en 1776. Son calice est à cinq feuilles lancéolées; les pétales sont au nombre de cinq, en voûte, ovales, pétiolées; la découpure terminale est étendue; les étamines fertiles sont solitaires sous chaque pétale intérieur; l'anthère est quadruple; les autres étamines sont, au nombre de cinq,

alternes, aplatiés sous le germe, stériles; le germe est supérieur; le fil est simple. Cet arbre vient sans culture dans l'Amérique méridionale, aux Antilles: il est représenté dans l'histoire de la Jamaïque, par Sloane, t. 2, pl. 160; dans l'histoire des Insectes de Surinam, par Mlle. de Mérian, pl. 26 & 63; dans l'histoire de la Caroline, par Catesby, t. 3, pl. 6; dans les nouvelles éditions des plantes de Blackwel, pl. 373; dans l'Almag. de Plukenet, pl. 268, fig. 3; parmi les plantes peintes de l'Amérique, par Jacquin; & dans notre Jardin d'Eden, t. 1, pl. 65. Suivant Reichard, cet arbre appartient à la pentandrie, puisque les filamens de sa fleur ne sont pas réunis.

Mlle. de Mérian dit avoir trouvé sur le cacaotier; plusieurs chenilles noires rayées de rouge, tachetées de petits points noirs, qui se nourrissoient de ses feuilles, & qui se changeoient en des phalènes blanches, rayés & tachetés de noir. Elle a aussi trouvé, sur le même arbre, une grande chenille d'un vert-jaunâtre, dont le corps étoit couvert de poils aigus, verts vers la racine, & jaunes vers la pointe, qui se transforma en une nymphe brune, d'où sortit un phalène couleur de rose, dont les ailes de dessous avoient deux grandes taches blanches, bordées de noir, & au milieu desquelles il y avoit trois taches aussi noires, l'une grande, l'autre plus petite & triangulaire. La chenille est très-venimeuse, suivant Mlle. de Mérian; car elle la blessa aux doigts dont Mlle. de Mérian la toucha: ses doigts devinrent aussi-tôt pourpres & livides, & lui causèrent une grande douleur, qui se communiqua à la main & jusqu'au coude. Elle eut

d'abord recours au remède ordinaire de l'huile de scorpion, & en moins d'une demi-heure, elle fut guérie. Mlle. de Mérian l'ayant examinée avec le microscope, elle remarqua que cette chenille étoit couverte de pointes & d'épines courtes & épaisses par le bas, hautes & fines par le haut. Probablement que ces pointes noires s'étant rompues, étoient restées dans la chair, & y avoient causé cette espèce de venin, qui, à proprement parler, n'en est point. L'huile de scorpion a toujours passé à Surinam pour un remède certain contre les piqûres de chenilles & d'insectes. Mlle. de Mérian a représenté la première de ces chenilles, avec ses métamorphoses, dans la 26e. planche de ses Insectes de Surinam; & la seconde, dans la 63e. planche.

On lit, dans le dictionnaire économique, une description très-détaillée du cacaoier, qui nous a paru mériter d'être rapportée dans cette dissertation, pour mieux faire connoître cet arbre à nos lecteurs. On trouve, dans la plupart des terres situées entre les Tropiques, des forêts entières de cacaoyers ou cacaoiers, qui sont en général grands, gros & extrêmement branchus. Ceux qu'on cultive sont moins hauts, parce qu'on les assujettit.

Le cacaoyer pique dans la terre, par un pivot qui s'étend à une profondeur considérable. A l'origine de ce pivot, sont des racines fibreuses; qui rampent près de la superficie de la terre: l'écorce du tronc & des branches est plus ou moins brune, suivant l'âge des arbres, mince, passablement unie, & assez adhérente au bois, qui est léger, blanchâtre, poreux, souple, & dont toutes les fibres sont bien droites. En quel-  
que



que faisons que l'on coupe ou taille le cacaoyer, on le trouve abondant en sève ; & , lorsqu'il y en a peu , l'arbre est sur son déclin.

Les feuilles naissent une à une , dans l'ordre alterne , sur un même plant. D'abord rousfes & fort tendres , elles deviennent plus dures & d'un verd plus ou moins gai , à mesure qu'elles vieillissent ; cependant le dessus est toujours plus foncé que le dessous : elles sont pendantes , entières , sans dentelures , lisses , terminées en pointes aiguës , peu différentes des feuilles du citronnier , divisées , sur leur longueur , en deux parties égales , par une forte nervure , d'où fortent , de part & d'autre , des fibres obliques assez sensibles. Le volume de ces feuilles varie suivant le degré de vigueur des arbres ; tantôt elles ont plus de vingt pouces de long , sur environ six de large à leur partie moyenne ; tantôt elles n'en ont que neuf sur quatre ; & d'autres ont des proportions relatives à l'un de ces deux extrêmes. Le pédicule qui les soutient peut avoir une bonne ligne de diamètre , environ un pouce & demi de longueur , & est renflé par les deux bouts. Les feuilles ne tombent que successivement , & à mesure que d'autres les remplacent. L'arbre ne paroît jamais dépouillé.

Les fleurs sont très-petites & sans odeur ; elles naissent par bouquets , depuis le pied de l'arbre jusques vers le tiers des grosses branches. Celles du tronc sortent des endroits où subsistent les vestiges de l'articulation des feuilles que l'arbre a produites. Dans sa jeunesse chaque fleur est portée par un péduncule foible , long de sept à huit lignes , garni de poils très-courts. Le bouton est à peu près fait en cœur , pâle , à cinq

G

ans , haut d'environ trois lignes , sur deux tout au plus de diamètre. Quand la fleur est épanouie on apperçoit un calice composé de cinq pièces étroites , terminées en pointes aiguës , creusées en cuilleron , tantôt d'un blanc de jasmin dans leur totalité ; tantôt pâles au-dehors , & intérieurement lavées de couleur de chair. Ce calice peut avoir quatre lignes de haut , & chaque pièce environ deux lignes de diamètre dans sa plus grande largeur : les pétales sont au nombre de cinq , disposés en rose , composés pour ainsi dire de deux parties , dont la première , attachée à la base du pistil , est creusée en forme de casque ou de nacelle , d'un blanc sale en-dedans & au-dehors , mais intérieurement coupée de bas en haut par trois lignes purpurines , qui s'élèvent jusques vers les deux tiers de sa hauteur. A l'extrémité supérieure & postérieure de ce casque commence l'autre partie du pétale , qui représente une espèce de spatule , presque faite en cœur , selon le P. Plumier , fort étroite , mais qui s'élargit à mesure qu'elle descend le long de la partie postérieure de la nacelle , vers le milieu de laquelle elle se jette horizontalement en-dehors. Cette seconde partie du pétale est d'un jaune pâle. Le contour du calice est occupé par le pistil , formé d'un embryon à peu près ovale , & d'un fil blanc très-menu. La base du pistil est environnée de cinq filets droits , bruns , longs d'environ quatre lignes , assez gros à leur origine , & terminés en pointes. De cette même base sortent pareillement quatre étamines , qui sont des filets plus petits , lesquels se jettent , en forme d'arc , avec leurs sommets , dans la concavité de la première partie de chaque pétale : l'embryon

## SUR LE CACAO.

99

devient, dans l'espace de quatre mois, un fruit plus ou moins long, nommé *cabosse* en quelques endroits, fait en concombre, communément long de six à sept pouces, sur trois de diamètre, presque toujours profondément sillonné sur toute la longueur en neuf ou dix endroits, parfumé de verrues, terminé à sa partie inférieure par une pointe courbe, & suspendu par le péduncule de la fleur, qui est tant soit peu alongé, & qui a acquis la grosseur d'une de ces plumes d'oie, dont on se sert communément pour écrire. Tantôt ce fruit est d'abord très-vert, il pâlit ensuite, puis jaunit en mûrissant; tantôt il commence par être d'un rouge vineux & foncé, principalement sur les côtes qui dominent les sillons, & devient par degrés plus pâle & plus clair; tantôt, après un mélange confus de rouge & de jaune, les teintes se décidant, forment un rouge pâle, varié de jaune foncé. D'autres fois les nuances de verd & de blanc, les teintes se décidant, forment un rouge pâle varié de jaune foncé; d'autres fois les nuances de verd & de blanc, qui produisent par gradation une sorte de jaune, se terminent, dans le tems de la maturité, par un rouge foncé, mais parfumé de petits points jaunâtres. Ces couleurs ne pénètrent pas beaucoup dans l'écorce du fruit. Cette écorce, que l'on nomme *coffe* dans les îles, est épaisse de trois à six lignes, suivant la grosseur des fruits & l'âge de l'arbre: elle renferme, dans l'épaisseur de près d'un pouce, une substance pulpeuse, d'abord ferme, blanche & un peu teinte de rouge; ensuite prenant une consistance plus légère, cette pulpe semble être un duvet fort blanc, accom-

G 2

pagné d'un mucilage plus ou moins abondant ; qui a une saveur acidule , approchant de celle des pepins de grenade ; au milieu sont les semences , tantôt assez ressemblantes aux fèves de marais , tantôt moins grandes , moins applaties , à peu près de la même forme que les feuilles de l'arbre , plus grosses par l'extrémité qui tient au *placenta*. Ce *placenta* paroît être produit par le péduncule qui , se prolongeant , forme un axe auquel répondent des colonnes , sur lesquelles sont rangées les semences par étage. Le nombre de ces semences varie beaucoup , de vingt à quarante. Leur parenchyme est blanc , quelquefois un peu teint de rouge , compact , charnu , mollet , lisse , très chargé d'huile , amer , d'un goût styptique , assez pesant relativement à son volume , très-friable entre les doigts , & formé de deux lobes repliés l'un dans l'autre , au milieu desquels est le germe placé à leur gros bout. La pellicule de ces amandes est lisse , très-mince , & de même couleur que le parenchyme ; mais en séchant elle devient d'un rouge brun : ce sont les amandes qui servent à faire le chocolat.

Les auteurs qui ont écrit sur le Chocolat , sont M. de Caylus , qui a fourni des mémoires à M. Mahadul pour la rédaction de son *Histoire naturelle du cacao* , imprimée à Paris en 1719 ; le P. Labat , dans son *Voyage aux îles de l'Amérique* ; Dampier ; M. Artur , Médecin du Roi , à Cayenne , dans un mémoire inséré dans le premier volume du *Dictionnaire économique* , seconde édition , d'où nous avons tiré les descriptions ci-dessus : Miller , dans son *Dictionnaire du Jardinier* , traduit par M. le Président Chazelle , dont il paroît déjà trois volumes

in-4<sup>o</sup>; l'Abbé Rosier, dans son *Cours d'Agriculture*, qui s'est servi du mémoire de M. Artur; M. Sonnerat, dans son *Voyage à la Nouvelle-Guinée*; M. Sloane, dans son *Histoire de la Jamaïque*; M. Navier, Médecin de Châlons-sur-Marne, & d'autres. Nous allons actuellement rapporter la culture du cacaoïer, tant dans nos îles qu'en Europe. Nous tirerons celle de nos îles du mémoire de M. Artur; & celle d'Europe, du Dictionnaire du Jardinier, par Miller. On nomme *cacaoyère*, ou *cacaoïère*, un plant ou verger de cacao. Ces arbres demandent une terre qui ait du fond, qui soit plus forte que légère, fraîche, bien arrosée, mais non pas noyée. Ils réussissent mal dans une terre argileuse: le sol qui leur convient le mieux, est une terre noire ou rougeâtre, alliée d'un quart ou d'un tiers de sable, avec quantité de gravier. Dans les terrains plus forts & plus humides, le cacao devient grand & vigoureux, mais il rapporte moins, les fleurs y étant fort sujettes à couler, à cause du froid & des pluies fréquentes.

On est assez dans l'usage de défricher les terrains pour y établir de *cacaoyers*. Quand on prend les terres qui ne sont que reposées, ces arbres durent peu; & ne rapportent communément que des fruits médiocres, & en petite quantité.

Miller indique les ravines formées par les eaux, comme étant des emplacements favorables, d'ailleurs les arbres y trouvent un abri naturel; que l'on est obligé de leur procurer par l'art dans d'autres positions: cependant il y a lieu de douter que les ravines puissent les garantir du vent, qui leur est très-préjudiciable. D'ail-

leurs les cacaoyers pourroient être trop ferrés dans ces endroits : ces arbres délicats ont besoin d'une certaine étendue d'air qui les environne.

Trop ou trop peu d'air, les vents & l'ardeur du soleil, peuvent beaucoup nuire aux cacao. On tâche de prévenir ces inconvéniens par la disposition du terrain. L'étendue que l'on a trouvé être avantageuse à une cacaoyère, est d'environ à peu près cent toises. Si le terrain est plus grand, on le divise en plusieurs carrés réduits à cette proportion, & chaque carré doit être environné de bonnes haies.

Si la cacaoyère n'est pas au milieu d'un bois, ou que dans ce bois même elle soit découverte par quelque endroit, on l'abrite par de grands arbres capables de résister à l'impétuosité des vents. Ces lières peuvent être formées de grands arbres ; mais on a lieu de craindre, que, dans les cas où un ouragan les abattroit, leur chute ne fût périr beaucoup de cacaotiers ; c'est pourquoi il est peut-être préférable de planter au dehors de la cacaoyère, plusieurs rangs de citronniers, de corosoliers ou de bois immortels, qui, étant plus flexibles, diminuent la force du vent, ou dont la chute ne peut faire grand tort aux arbres voisins. D'autres couvrent encore les lières mêmes avec quelques rangs de bananiers ou de bacoviers, qui sont les figuiers des îles, arbres qui croissent fort vite, garnissent beaucoup, forment un très-bon abri, & donnent des fruits excellens.

M. l'Abbé Rosier, dans son Cours d'Agriculture, ajoute aux moyens indiqués, la plantation du bambou. Ce roseau croît fort vite, s'élève très-haut, fournit beaucoup ; & c'est par

son secours, que les Hollandois, au cap de Bonne-Espérance, garnissent leurs plantations. Ses feuilles sont très-utiles pour les animaux, ainsi qu'il en sera fait mention dans notre dissertation sur le bambou ; & les nègres sont friands de sa moëlle spongieuse. Il croît dans l'Inde & dans l'Afrique ; & , en 1759, l'escadre de M. de Bompert le transporta dans les îles du vent de l'Amérique, où il a prodigieusement multiplié. Il se reproduit par bouture, chaque nœud portant le germe de la racine & des jets. Plus il fait chaud, plus la végétation est étonnante : chaque brin, gros comme le bras ou la jambe, s'élève, dans l'espace de quelques mois, de quarante ou cinquante pieds de hauteur. Lorsque les souches sont suffisamment espacées, elles peuvent produire jusqu'à cent jets & plus.

Pour défricher un terrain, on brûle les plantes & les arbrustes qui ont été arrachés, ainsi que les arbres abattus ; puis on laboure à la houe, le plus profondément qu'il est possible : on ôte toutes les racines que l'on rencontre, & on applatit la surface.

Le terrain étant préparé, on prend les alignemens avec un cordeau, divisé par nœuds, à côté de chacun desquels on plante un piquet ; en sorte que tout l'ensemble forme un quinconce.

On garnit la cacaoyère, soit en graine soit en plant : le cacao se multiplie même par bouture à Cayenne ; mais le succès en est beaucoup moins certain. Lorsque le terrain est déjà fatigué, ou qu'il est rempli de fourmis & de criquets, &c., on préfère d'y mettre du plant. Ce plant doit être un peu fort, afin que les insectes l'endommagent moins.

Tandis qu'on abat les arbres du terrain où l'on veut planter le cacao, on fait, le plus près qu'il est possible, une pépinière, qui, n'occupant qu'un petit espace, peut être facilement garantie des animaux nuisibles. On doit choisir cette pépinière dans un endroit voisin de quelque rivière ou d'un marécage, afin de pouvoir l'arroser sans peine, car on la commence en été. On y met les graines à six pouces les unes des autres, quelques mois après; c'est-à-dire, vers le commencement de l'hiver; dès que les premières pluies ont humecté la terre à une certaine profondeur, on coupe la terre tout autour, à trois pouces de chaque arbre, que l'on transporte, ainsi dans des paniers à l'endroit qu'on lui a destiné. L'arbre peut avoir alors la grosseur du petit doigt, & deux ou trois pieds de hauteur. Avant de le planter, on rogne son pivot, s'il excède la motte; sans cela il se courberoit, & feroit périr l'arbre.

Dans les endroits où la terre n'a pas assez de corps pour pouvoir s'enlever ainsi que l'arbre, on élève les graines dans de petits mannequins remplis de terre, & plus profonds que larges; ensuite on transporte ces mannequins dans les trous de la cacaoyère. L'usage des mannequins a néanmoins quelques incommodités. Comme ils ne contiennent qu'une petite quantité de terre, la chaleur la pénètre & la dessèche, ce qui fait que la graine ne se développe pas sitôt ni si bien qu'en pleine terre. On pourroit les tenir plongés dans d'autre terre, mais ils périroient promptement. Une autre incommodité de ces mannequins ou *caurcauroux*, est que si on tarde un peu à les transplanter, les



racines en fortent, &, alors cet excédent, privé de nourriture, demeure exposé à la chaleur de l'air & s'y desèche.

Les graines du cacao ne peuvent bien réussir, que dans des terrains absolument neufs, parce qu'ils fournissent beaucoup moins d'herbe, & que la violence & la durée du feu qui a consumé les arbres, a en même tems dissipé les fourmis, les criquets, &c. Ils sont du moins plus rares dans la première année. Pour planter la graine, on choisit un tems de pluie, ou actuelle, ou prochaine. On cueille des coffes mûres, & on en tire la graine, pour la mettre aussitôt en terre. Cette opération se fait, ou à la fin de juin, ou à la fin de décembre. On met deux ou trois amandes à quelques pouces les unes des autres, autour de chaque piquet, à deux ou quatre pouces de profondeur, ce qui se fait aisément avec le piquet même, quand la terre est nouvellement labourée, sinon l'on remue légèrement la terre avec une espèce de houlette; on coule chaque amande dans son trou, le gros bout en bas, & on la couvre d'un peu de terre. Comme il en manque toujours plus ou moins, les furnuméraires de celles qui ont bien levé ensemble dans un même bouquet, peuvent servir à regarnir les places vides, ou être plantées ailleurs.

On ne fait guères le choix des brins qui doivent rester en place, que lorsqu'ils ont quinze à vingt-quatre pouces de haut. Ceux que l'on retranche doivent être levés avec dextérité, pour n'offenser ni leurs racines, ni celles des arbres dont on les sépare, & même ne déranger aucune de celles-ci, parce que le cacaoyer est

extrêmement délicat. On les replante aussi-tôt, avec la précaution de ne laisser aucune racine dans une position qui les oblige à se courber. Il est plus avantageux de mettre dans les quinze jours de nouvelles graines à la place de celles qui ont péri, ou pour suppléer aux pieds languissans.

La distance qu'il convient de laisser entre chaque arbre, n'est point encore déterminée. On plante de cinq à douze ou quinze pieds, sur-tout lorsqu'on plante dans les endroits montueux. Ceux qui les mettent près les uns des autres, observent que les cacaoyers, tenus de cette manière dans nos îles, donnent beaucoup plus de fruit qu'on n'en recueille dans la terre ferme, où les arbres, plus éloignés, emploient une plus grande partie de leur sève à se fortifier eux-mêmes; en sorte qu'ils n'ont sur ceux des îles, que l'avantage de la hauteur & de la grosseur. Il est constant que les arbres, plantés près à près, couvrent plutôt les terrains; & qu'espacés à huit pieds, chacun d'eux peut faire une ombre de plus de trente pieds de circonférence. En trois ou quatre ans les herbes cessent d'y croître; le travail se réduit à ôter les guys; à détruire les insectes; au moyen de quoi, sans multiplier les bras, on peut replanter ailleurs une assez grande quantité d'arbres, & augmenter par progression, dans peu d'années, le nombre de ses cacaoyères. Plus les arbres sont éloignés les uns des autres, plus l'on est long-tems assujéti à sarcler & à nettoyer le terrain; ainsi en plantant près à près, on peut avoir vingt-quatre mille pieds d'arbres rapportans; au lieu que d'autres, avec les mêmes forces & dans un terrain également bon, n'en auront que huit mille.

Les arbres, qui ne tardent pas à se toucher & à entrelacer leurs branches, semblent être plus en état de se soutenir mutuellement pour résister au vent. Leur abri réciproque fait que la pluie en détruit moins de fleurs, & qu'ils rapportent plutôt. Enfin, dans le cas où quelques-uns viennent à périr, le vide est moins sensible. Au contraire lorsqu'ils sont à douze ou quinze pieds de distance, un ou deux arbres qui périssent, forment un grand vide, que les branches voisines ne rempliront presque jamais, & qui laissent, pendant plusieurs années, beaucoup d'autres exposés à toute l'action du vent.

On a dit que l'ardeur du soleil pouvoit nuire aux cacaoyers, sur-tout dans les terres argileuses, & dans celles où le sable domine. On a vu ci-devant qu'une cacaoyère ne peut pas bien réussir à cause de la qualité du sol, dans un terrain argileux, parce que les racines ne peuvent pas pivoter. Pour ce qui est des terres sèches & légères, le jeune plant y souffre beaucoup du soleil, si on ne met à ses côtés deux rangées de manioc, à un pied & demi des cacaoyers; ce que l'on fait en même tems que l'on plante le cacao, soit un mois ou six semaines plutôt. Cette dernière méthode fait que le cacao se trouve abrité en levant, & que les mauvaises herbes n'ont pas le tems de prendre le dessus. C'est ici le cas d'employer le bambou, & de le substituer au manioc. L'autre pratique exige de sarcler souvent, jusqu'à ce que le manioc soit assez fort pour étouffer les herbes. Au bout de quinze mois, lorsqu'on fait la récolte du manioc, on en replante d'autres sur une rangée, seulement au milieu de chaque allée, & on garnit le reste du

terrein en melons d'eau, concombres, giraumons, ignames, patates, choux caraïbes. Toutes ces plantes couvrent la surface, empêchent la production des herbes, & fournissent en même tems de quoi nourrir les nègres : il est à propos de détourner ces plantes, lorsqu'elles approchent des cacaoyers. Quelques cultivateurs ménagent des rigoles dans la cacaoyère, pour arroser le pied du jeune plant durant la saison, jusqu'à ce que son pivot soit parvenu à une profondeur où il trouve une humidité habituelle. Le vent est bien plus dangereux pour les cacaoyers que le soleil. On a déjà parlé des abris que l'on forme soigneusement autour du terrain, avec les arbres, il est encore à propos d'en planter d'autres parmi les cacaoyers. Les plus convenables sont les *bananiers* & les *bacoviers* ; arbres, d'ailleurs très-utiles, mais trop négligés. Ils sont à peu près de la hauteur des cacaoyers, & acquièrent toute leur perfection en douze ou quinze mois. Le tronc a environ quinze à dix-huit pouces de circonférence, & n'est composé que des côtes des premières feuilles, qui se couvrent les unes les autres, comme les écailles de poisson. Les feuilles, qui forment un assez gros bouquet à la cime de l'arbre, ont cinq à six pieds de long, sur une largeur proportionnée. Ces arbres donnent quantité de rejets, qui atteignent bientôt la hauteur & la grosseur des arbres mêmes, & qui, tous ensemble, font une masse de quinze à vingt pieds de tour ; enfin, ils sont toujours très-aqueux, & tiennent toujours la terre fraîche & humide ; ce qui convient très-fort au cacaoyer : il est vrai que ces arbres ne rapportent qu'une seule fois, & qu'ils périssent dès que le fruit est

coupé ; mais on peut dire qu'ils ne meurent point, les rejets les remplaçant toujours avec avantage, & donnant des fruits au bout de huit mois : tout cela dédommage amplement des frais de la cacaoyère.

On peut donc environner les carrés par une ou deux rangées de ces arbres, plantés à cinq ou six pieds l'un de l'autre, & en former d'autres rangées dans la pièce.

Il y a des endroits, où l'on met du maïs, du manioc & des cotonniers, parmi les cacaoyers, pour les abriter du vent : mais ces plantes font assez long-tems à acquérir une certaine hauteur, qui n'est jamais fort considérable. Le maïs & le manioc, qu'il faut cueillir au bout de quelques mois, laissent alors les cacaoyers sans abri : le manioc sert à prévenir le mal que les cacaoyers reçoivent des fourmis ; elles préfèrent cette plante.

La graine de cacao est ordinairement de sept à douze jours en terre, avant de lever. Ses progrès varient beaucoup, selon les terrains. A mesure que le jeune arbre grandit, le bouton, qui avoit constamment terminé la tige, se partage en plusieurs branches, dont le nombre est communément de cinq, & c'est ce qu'on appelle *la couronne de l'arbre*. S'il y a moins de branches, on croit devoir l'étêter, pour donner lieu à la formation d'une nouvelle couronne, meilleure que la première. On coupe les branches qui excèdent ce nombre, comme pouvant faire prendre à l'arbre une forme défectueuse. Ces branches produisent une multitude de rameaux & s'étendent horizontalement. Le tronc continue de croître & de grossir, & les feuilles ne viennent plus que sur les branches.

Les cacaoyers ne sont pas plutôt couronnés, que de tems en tems, ils poussent un peu au-dessous de leur couronne, de nouveaux jets, appelés *rejetons*. Si on abandonne ces arbres, sans les gêner dans leurs productions, ces rejetons forment bientôt une seconde couronne, sur laquelle naît ensuite un nouveau rejeton, d'où il en sort une troisième, &c., au moyen de quoi la première couronne est presque anéantie. L'arbre s'effile, en s'élevant considérablement, & toutes ses branches s'étendent à droite & à gauche; en sorte que l'arbre paroît comme un gros buisson, sans tronc. Ceux qui cultivent le cacao préviennent ces productions, nuisibles aux récoltes du fruit, en rejetonnant, c'est-à-dire châtant tous les rejetons, lorsqu'ils sarclent, ou dans le tems de la récolte.

On arrête le cacaoyer à une hauteur médiocre, non-seulement pour avoir plus de facilité à recueillir, mais encore pour qu'il soit moins tourmenté des vents: cette hauteur varie selon les endroits.

L'âge auquel il commence à fleurir & à donner des fruits n'est pas fixe; c'est ordinairement après dix-huit mois ou deux ans. Ceux qui sont plantés, en donnent quatre ou cinq mois plutôt; ils sont couverts de fleurs & de fruits pendant toute l'année; cependant on en fait deux récoltes principales: une en décembre, janvier & février; l'autre pendant les mois de mai, juin & juillet. On estime sur-tout la récolte d'hiver; cependant l'humidité de la saison doit rendre les fruits plus difficiles à sécher & à se conserver: le fruit est environ quatre mois à se former & à mûrir. Le signe de maturité est, lorsque le

fond des fillons a entièrement changé de couleur, & que le petit bouton d'en bas du fruit est la seule chose qui paroisse verte; on cueille pour lors le fruit.

Pour faire la récolte, on met un nègre à chaque rangée, pour abattre les fruits; mais, avec une fourche de bois, on les arrache à la main: tantôt le même nègre les met à mesure dans un panier; tantôt ce panier est entre les mains d'un autre, qui le suit, & qui va vider le panier au bout de la file.

Tout étant ramassé & mis par piles, on casse les coques sur le lieu même, au bout de trois à quatre jours: on dégage les amandes d'avec le mucilage & tout ce qui les environne, & on les porte à la maison. Les coques, en demeurant dans la cacaoyère, s'y pourrissent, & peuvent ensuite servir d'amendement; mais on doit prendre garde qu'il ne s'y amasse pas d'insectes. On feroit grand tort aux plantes, près desquelles on les charieroit. Les feuilles des cacaoyers amendent pareillement la terre, soit lorsqu'on les enfouit par les labours, soit que, demeurant éparfées à sa superficie, elles concentrent l'humidité.

Aussi-tôt que les amandes sont arrivées à la maison, on les entasse dans des paniers, ou dans de grandes auges de bois, & à quelque distance de la terre; on les y laisse suer pendant quatre ou cinq jours, plus ou moins, bien couvertes de feuilles de balisier ou de bananier, ou avec quelques nattes affujeties avec des planches ou des pierres: on les y retourne soir & matin. Durant cette fermentation elles deviennent d'un rouge obscur. Après ce tems, on les expose, pendant quelques heures, à un soleil vif & ar-

dent, sur des claies ou dans des caisses plates, dont le fond est à jour, afin de dissiper un reste d'humidité qui pourroit les gâter : on les y remue & retourne fréquemment ; ensuite on achève de les faire sécher à un soleil plus modéré, ayant soin de les mettre à couvert pendant la nuit, & lorsque le tems est humide ou pluvieux. Quand les amandes sont bien sèches, on les garde dans des futailles, dans des sacs ou au grenier, jusqu'à ce qu'on ait l'occasion de les vendre. M. Artur approuve beaucoup, qu'avant de les ferrer on les mette tremper une demi-journée dans l'eau de mer, & qu'on les fasse sécher une seconde fois.

Une cacaoyère bien tenue produit considérablement. Les plantes qui servent à la garantir d'accidens, remboursent les frais de sa plantation & de sa culture. Ces frais se réduisent à la nourriture de quelques nègres, qui peuvent presque vivre avec les productions destinées principalement à favoriser & conserver les cacaoyers. Les amandes de cacao sont donc un gain bien réel. En évaluant le produit de chaque arbre à deux livres d'amandes sèches, & leur vente à 7 sols 6 deniers par livre, on retire 15 sols de chaque arbre. Vingt nègres peuvent entretenir cinquante mille cacaoyers.

Pour maintenir les cacaoyers en bon état, pendant 20 ou 30 années, il faut avoir soin de leur donner deux façons tous les ans, après la première récolte d'été, un peu avant la saison des pluies ; savoir, 1°. de les rechauffer de terre chaude, après avoir bien labouré tout autour : cela empêche que les petites racines ne prennent l'air & ne se desèchent. 2°. La seconde opération



tion est de tailler le bout des branches quand il est sec, & de couper, tout près de l'arbre, celles qui sont beaucoup endommagées; mais il ne faut point penser à raccourcir les branches vigoureuses, ni faire de grandes plaies. Comme ces arbres abondent en sucs laiteux & glutineux, il se feroit un épanchement qu'on auroit bien de la peine à arrêter, & qui les affoiblirait beaucoup.

Les cacaoyers ont pour ennemis, les hannetons, les ravets, diverses sortes de fourmis, des espèces de sauterelles nommées *criquets*. Les criquets mangent les feuilles, & par préférence les bourgeons, ce qui fait périr l'arbre, ou du moins le retarde de beaucoup. Jusqu'à présent, on n'a point connu d'autres moyens de s'en garantir, que de les faire chercher soigneusement, pour en détruire le plus qu'il est possible.

Les fourmis blanches, nommées à Cayenne poux de bois, font un grand dégât, & les fourmis rouges encore plus; en une seule nuit elles ont quelquefois ravagé de vastes plantations; elles s'attachent principalement aux jeunes arbres. On les détruit en jettant quelques pincées de sublimé corrosif dans leur nid ou sur leur route; celles que le sublimé touche, périssent en peu de tems & portent encore la contagion & la mort parmi les autres, en se mêlant avec elles dans leurs nids.

Quant aux fourmis rouges, un moyen de les détruire est de fouiller la terre, & de jeter quelques pots d'eau bouillante dans les fourmilères que l'on rencontre.

M. l'Abbé Rosier, dans son Cours d'Agriculture, donne un autre moyen. Après avoir dé-

H

couvert le nid des fourmis, il faut, dit-il, couvrir avec un peu d'huile la surface du terrain criblé de trous; mais auparavant il faut la mouiller légèrement, afin que, si la terre est sèche, elle n'absorbe pas l'huile & tous les insectes quelconques, couverts d'huile, périssent: comme ils ont tous l'ouverture de leur poumon, ou trachée artère, sur le dos, près du corcelet, cette huile bouche la trachée; l'animal ne peut plus respirer, & périt.

On cultive quelquefois les cacaoyers en Europe, par pure curiosité; il faut pour cela que les noix soient plantées dans l'Amérique même, aussi-tôt qu'elles sont recueillies, dans des caisses pleines de terre, parce que sans cela leurs germes périroient avant d'arriver. On tient les caisses à l'ombre, & on les arrose fréquemment, afin d'avancer la végétation. Quinze jours après, elles commencent à pousser hors de terre: on les arrosera pour lors pendant la sécheresse, & on les placera à l'abri des rayons du soleil, qui font d'autant plus de tort à ces plantes, qu'elles sont plus jeunes. On arrache avec soin toutes les mauvaises herbes qui pourroient les étouffer. Lorsque ces jeunes plantes sont devenues assez fortes pour pouvoir être transplantées, on les embarque dans le navire, & on les place à l'abri de vents forts, de l'eau salée & de la grande chaleur du soleil. Pendant la traversée, on les arrose souvent cependant peu à la fois, mais si on traverse un climat froid, il faut avoir la précaution de les abriter autant qu'il est possible, on ne les arrosera même plus qu'une fois par semaine.

Les jeunes arbres, arrivés une fois à leur

destination, on les tire avec soin des caisses ; on les transpose séparément dans des pots remplis de terreau : on enfonce ces pots dans une couche de tan, de chaleur tempérée : on en couvre les vitrages pendant la chaleur du jour, pour les abriter des rayons du soleil, & on les arrose souvent & modérément : on laisse ces pots dans la couche, jusqu'à la Saint-Michel, on les transporte pour lors dans la serre chaude, & on les enfonce dans l'endroit le plus chaud de la couche de tan. Pendant l'hiver, on les arrose fréquemment, mais toujours modérément. En été on les arrose plus souvent ; mais, comme les cacaoyers ne peuvent subsister en plein air dans nos climats, même pendant la saison la plus chaude de l'année, il faut les garder constamment dans la serre chaude, en lui donnant néanmoins beaucoup d'air pendant l'été, & beaucoup de chaleur pendant l'hiver. A mesure que les jeunes plantes grandissent, on les met dans de plus gros pots, sans déchirer ni froisser leurs racines ; car il n'en faut pas souvent davantage pour les faire périr ; il faut aussi éviter de les mettre dans des pots trop grands : on aura aussi soin de laver & de nettoyer exactement les feuilles, qui sont sujettes à se charger d'ordures, occasionnées par de petits insectes qui s'y rassemblent. En suivant exactement toutes ces précautions, on parviendra à conserver cet arbre & à le faire fleurir en France, mais il aura de la peine à y donner du fruit.

Le principal objet pour lequel on cultive les cacaoyers, est la grande confection des amandes, pour faire du chocolat, liqueur nourrissante & gracieuse.

## 116 DISSERTATION

Les Américains, avant l'arrivée des Espagnols, faisoient une liqueur avec le cacao, délayé dans de l'eau chaude, assaisonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs, pour en augmenter le volume: tout cela joint ensemble donnoit à cette composition un air si brun, & un goût si sauvage, qu'un soldat Espagnol disoit, qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à se faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure: ils appelloient cette liqueur *chocolat*, & nous en avons conservé le nom à la pâte que nous faisons avec le cacao.

Pour la faire, on dépouille les amandes du cacao de leur écorce par le feu; on les pèle, on les rôtit dans un mortier bien chaud, & on en forme une pâte, qu'on mêle avec presque poids égal de sucre. Le chocolat, ainsi préparé, s'appelle *chocolat de santé*. Quelques personnes prétendent qu'il est bon d'y mêler une légère quantité de vanille, qui en facilite la digestion, par sa vertu stomachique & cordiale. Lorsqu'on veut un chocolat qui flatte plus agréablement les sens, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouffes de vanille & des bâtons de cannelle pilés & tamisés: on broie le tout de nouveau, & on le met en tablettes ou en moules: ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'essence d'ambre. Lorsque le chocolat se fait sans vanille, la dose de la cannelle est de deux gros par livre de cacao; mais lorsqu'on emploie la vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met deux ou trois gouffes dans une livre

de cacao. Quelques fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre; mais les gens sages doivent être attentifs à n'en point user, qu'ils n'en sachent la composition.

Dans notre Journal, de la *Nature considérée*, 1778, nous avons rapporté une nouvelle manière de composer le chocolat, qu'on dit de beaucoup préférable pour les personnes délicates.

1°. On ne fait point brûler le cacao, mais on le fait tremper dans de l'eau bouillante, qu'on change plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on puisse dépouiller la fève. 2°. On lave le cacao avec de l'eau froide, lorsqu'il est bien épluché. 3°. On met, sur quatre livres de cacao, une demi-livre d'amandes douces, dépouillées de leurs enveloppes. 4°. On fait mettre ce mélange au four, ensuite on le pile avec soin. 5°. On met sur ce mélange quatre livres de belle cassonade, & l'on broie le tout; on y ajoute ensuite deux clous de girofle & deux gros de cannelle en poudre.

Marie-Thérèse d'Autriche, épouse de Louis XIV, a introduit la première en France, l'usage du chocolat.

Dans nos îles Françaises, on fait des pains de cacao, pur & sans addition. Lorsqu'on veut prendre du chocolat, on réduit les tablettes en poudre, & l'on y ajoute plus ou moins de cannelle, de sucre en poudre & de fleurs d'orange: le chocolat, ainsi préparé, est d'un parfum exquis & d'une grande délicatesse. Quoique la vanille soit très-commune aux îles, on ne s'en sert pas pour le chocolat.

Les amandes de cacao fournissent encore une huile par expression, qui s'épaissit naturellement,

## 118      D I S S E R T A T I O N

& reçoit le nom de beurre : on s'en sert à Cayenne pour la cuisine. Le P. Labat veut que les amandes pilées soient jetées dans une grande quantité d'eau bouillante, afin que leur huile furnageant soit plus facile à recueillir : ensuite, lorsqu'il ne s'en élève plus à la surface de l'eau, on exprime fortement le marc, en l'arrosant encore d'eau bouillante. Cette méthode ne convient qu'à l'Amérique, où les amandes récentes abondent en huile ; mais, comme elles arrivent sèches en Europe, & conséquemment privées d'une portion considérable de leur humidité, on est obligé de les torréfier avant de les piler ; &, quand elles ont bouilli à grande eau, pendant une demi-heure, on passe le tout, encore bien chaud, & on l'exprime avec force : l'huile se rassemble à la surface de la liqueur ; si elle n'est pas suffisamment pure, on la fait passer dans plusieurs eaux chaudes ; l'huile se fige par le refroidissement.

L'huile de cacao se conserve très-longtems, sans devenir rance ; elle n'a point d'odeur, est assez blanche & d'une saveur agréable ; aussi la préfère-t-on, pour les médicamens internes, au blanc de baleine ; elle est très-peçtorale ; elle entre dans l'opiat amiphthysique de Marquet : on peut aussi l'employer aux mêmes usages que l'huile d'olive. La douleur des hémorroïdes cesse quelquefois promptement, quand on y applique du coton imbibé de cette huile. Les personnes qui y sont sujettes, peuvent utilement faire usage de ce remède, deux ou trois fois par mois, pour prévenir le retour des accès, & faire fluer doucement les hémorroïdes. Les Créoles Espagnoles s'en servent pour embellir leur peau, & en ôter les rougeurs & boutons.

On fait, avec les amandes de cacao préparées à peu près comme les noix de Rouen une confiture excellente, propre à fortifier l'estomac, sans trop l'échauffer. Quant à la pulpe qui se trouve entre la coque & les amandes, on en bat le mucilage pour le réduire en crème qui, saupoudrée d'un peu de sucre, & légèrement arrosée d'eau de fleurs d'orange, fournit un mets très-rafraîchissant. Cette crème, sans sucre, ni eau de fleurs d'orange, est employée, comme l'huile de cacao, avec un papier brouillard par dessus, pour toutes les maladies de la peau. M. Artur rapporte que l'on fait quelquefois dissoudre dans de l'eau l'espèce de duvet qui accompagne le mucilage, pour obtenir une liqueur douceâtre, qui s'aigrit facilement. Cette acidité lui fait perdre une saveur dégoûtante, qu'elle a d'abord: mais ce n'est toujours qu'une boisson qui puisse convenir à des Nègres & à des Créoles.

Le chocolat n'est pas seulement alimentaire, mais il est encore médicamenteux: il convient, dans les maladies chroniques, en raison de ses qualités réunies d'oléagineuses, de balsamiques & de toniques. Il est également salutaire aux personnes qui sont atteintes de scorbut, ou qui y ont des dispositions. Sa faculté, douce & onctueuse, en fait aussi un excellent remède contre les âcretés & les fontes pituiteuses catarrhales, qui irritent la gorge, ainsi que les parties supérieures de la trachée artère, qui excitent des toux violentes: on laissera, dans ce cas, fondre doucement dans la gorge, & de tems en tems, un peu de tablette de chocolat. Ce remède est assurément supérieur pour ces maladies, à toutes les tablettes de guimauve, & pour le

moins aussi gracieux au goût : c'est encore un aliment convenable pour toutes les personnes attaquées de ce pernicieux dessèchement, qui conduit à la phthysie & à la consommation. La propriété onctueuse, tempérante & inaltérable du chocolat, pris habituellement, à plusieurs fois par jour, peut tenir lieu, à ces fortes de maladies, du meilleur remède qu'on puisse leur procurer, surtout si l'on y joint l'usage des végétaux farineux, des nitreux, des aqueux, tels que les laitues, les épinars, les chicorées, les borraginées, les comcombres, & autres plantes de la même classe, de même que les fruits bien choisis ; il n'est pas douteux qu'il se trouve beaucoup de maladies qui passent pour incurables, & dont on pourroit néanmoins parfaitement se guérir, telles que sont les fièvres hectiques, consomptives, scorbutiques goutteuses, rhumatismales, & autres de pareille nature, si les malades pouvoient avoir la constance de se soumettre à un pareil régime, & de se laisser diriger en tout par un Médecin prudent & éclairé.

On peut encore tirer de grands avantages du chocolat, contre la phthysie pulmonaire, ou contre toute autre, qui seroit occasionnée par la présence d'un amas purulent dans quelques viscères. La grande quantité des sucs oléagineux, muqueux, que le chocolat fournit au sang, ne peut en effet manquer de corriger l'âcreté purulente, dont il seroit imprégné au moins autant que cette humeur septique en est susceptible. Nous ne connoissons réellement aucun remède plus propre que celui-là pour envelopper & émousser les âcretés quelconques, pour en réprimer les impressions malfaisantes & destruc-



tives, & empêcher l'action irritante que les fucs dégénérés du sang ont coutume de faire, dans de pareilles maladies. Les phthifiques trouvent, dans l'usage d'un bon chocolat bien préparé, un aliment médicamenteux, qu'en vain ils s'efforceroient de chercher ailleurs. Si de pareils malades s'assujétissoient à ne prendre, pour nourriture, que du chocolat & des crèmes faites avec des substances farineuses & adoucissantes, telles que la semoule, le fagou, le vermicel, le gruau de Bretagne, & autres de cette nature, il est certain qu'il en guériroit beaucoup plus, par le secours de pareils alimens, que par l'usage de quelque lait que ce soit: en un mot, le chocolat bien préparé, est tout à la fois un excellent aliment, & un très-bon remède stomachique, tant en raison de ses parties extractives connues, que des fels savonneux, balsamiques, digestifs, dont il est rempli: il est également pectoral, eu égard à la quantité de fucs butyreux, doux & inaltérables, qu'il contient: il a en outre une propriété singulière & bien précieuse, c'est de donner aux battemens du cœur & des artères, un développement, qui rend le pouls ample, souple & vigoureux, sans en accélérer les pulsations; il a même cela de commun avec le quinquina. On peut aussi très-bien le prescrire, comme fébrifuge, dans les fièvres intermittentes, & dans d'autres fièvres, qui reconnoissent pour cause l'épuisement, les langueurs, l'atonie, ou le défaut d'action des solides nerveux; dans ce dernier cas, il opère avec énergie par son principe huileux, fin, éthéré, rempli d'esprits recteurs. Feu M. Navier, Médecin de Châlons-sur-Marne, nous a fait part d'une observation qui prouve

le bon effet du chocolat sur deux personnes épuisées, qui étoient de l'un & de l'autre sexes. Ces personnes étoient tombées dans un état de langueur & de maigreur extraordinaire, ayant une fièvre lente habituelle, ne pouvant soutenir, ni garder aucun aliment. La femme avoit surtout été réduite à toute extrémité, par des pertes abondantes. On a mis ces malades à l'usage du bon chocolat, préparé à l'eau, pour tout remède & pour toute nourriture; moyen sans contredit bien simple, mais qui néanmoins a eu assez d'efficacité pour les rétablir parfaitement, au grand étonnement de ceux qui les avoient vus dans leur état de dépérissement. La femme avoit même un pouls si petit, qu'il s'effaçoit sous le moindre tact: elle ne pouvoit prendre exactement quatre cuillerées de bouillon, sans en éprouver un travail qui la mettoit en sueur, & la faisoit tomber en foiblesse. Après quelque tems de l'usage du chocolat, qu'on lui donnoit, d'heure en heure par cuillerée, comme on fait une potion cordiale, le pouls a commencé à se développer & à devenir grand: la malade n'éprouvoit ni travail, ni foiblesse, en prenant de son nouvel aliment: on en augmenta la quantité par degrés: on l'a rendu ensuite plus adoucissant, en y mettant un huitième de lait, & successivement après plus nourrissant, en y ajoutant un peu de jaune d'œuf, & toujours sans pain, ni aucune autre substance solide quelconque. Au bout d'environ six semaines ou deux mois, cette malade avoit recouvré assez de force & de santé, pour passer doucement à l'usage des nourritures ordinaires, pour reprendre ses occupations, & pour devenir mère un an après.

Il faut néanmoins observer que, pour que le chocolat puisse devenir une nourriture ou un remède salutaire, il ne faut pas que les premières voies se trouvent imprégnées de mauvais levains ; & en effet quand elles se trouvent engorgées, ou comme enduites de matières vilqueuses, rien n'est plus à propos, que de remédier à ces vices, avant de passer à l'usage du chocolat.

Un des Rédacteurs du nouveau Dictionnaire économique, dit avoir fait, avec de bonne pâte de chocolat, une espèce de teinture, en la faisant bouillir doucement dans beaucoup plus d'eau qu'on n'en met communément pour faire une tasse de chocolat. Cette liqueur se chargea d'une huile légère, qui lui servit à procurer une crise de fièvre bénigne & des crachats, à un malade d'une fluxion de poitrine, en qui paroissent presque tous les symptômes d'une mort prochaine ; il lui donna, de quatre en quatre minutes, une cuillerée à café de cette teinture chaude, & alternativement une semblable cuillerée de bon vin vieux, puis, de loin en loin, un peu de bouillon ; ce qui le guérit parfaitement.

Les amandes de cacao paroissent pouvoir bien s'allier avec celles d'acajou, suivant quelques expériences du P. Labat.

Nous ne pouvons nous empêcher ici de rapporter les différentes préparations qu'on fait avec le chocolat, pour ne rien laisser à désirer à nos lecteurs, quoique quelques-uns mal-intentionnés soient disposés à regarder ce détail comme trivial. Dans un ouvrage économique, rien ne doit être négligé ; & nous travaillons ici plutôt pour tous les lecteurs indistinctement, que pour

de vrais favans, dont le nombre est bien petit dans ce siècle, quoique tout le monde veuille passer actuellement pour tel.

La première de ces préparations est la *manière, même la plus usitée, de le préparer*. Pour en faire quatre tasses, il fait mettre quatre tasses d'eau dans une chocolatière, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper, le plus mince que faire se pourra, sur un papier: si on l'aime sucré, on prendra un quarteron de sucre, ou du moins trois onces, qu'on concassera & qu'on mêlera avec le chocolat; lorsque l'eau bouillira, on y jettera le tout, & on remuera bien avec le bâton à chocolat; on mettra ensuite ce mélange devant le feu, si on veut, & lorsqu'il montera, on le retirera pour qu'il ne s'en aille pas par dessus: on le fouettera bien avec un bâton, pour le faire mousser: à mesure qu'il moussera, on le versera dans des tasses, l'une après l'autre; si l'on n'en veut qu'une tasse, il ne faut qu'une once de chocolat. Si on veut du chocolat au lait, au lieu d'eau on y mettra du lait.

La seconde méthode de *préparer le chocolat*, est de ratifler la pâte pure avec un couteau, ou de la froter avec une rape plate, si cette pâte est sèche, pour que la rape ne se graisse pas. On prend, pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de cannelle en poudre, passées, au tamis de soie, & une once de sucre pulvérisé: on met ce mélange dans une chocolatière, avec un œuf frais entier, & on remue bien, avec le moulinet, jusqu'à ce que le tout soit en consistance de miel liquide; ensuite, on y verse huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, selon son goût, pendant qu'on agite forte-

ment le moulinet, pour le bien incorporer avec le reste ; après quoi on met le chocolat sur le feu, ou au bain-marie ; & , dès que le chocolat monte, on retire la chocolatière ; on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verse dans des tasses, à diverses reprises ; c'est l'œuf qui fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur on peut, immédiatement avant de la verser, y mettre une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, où on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre. Ce chocolat est très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point ; d'ailleurs il ne fait aucun sédiment dans la chocolatière ni dans les tasses.

Une troisième préparation, qu'on fait avec le chocolat, est le *biscuit de chocolat*. Pour la faire, on fouette des blancs d'œufs en neige ; on y mêle ensuite autant de chocolat qu'il en faut pour leur donner le goût & la couleur du sucre en poudre & de la fleur de farine : on fait du tout une pâte souple : on en forme les biscuits, & on fait cuire à une chaleur modérée.

La quatrième est la *pastille de chocolat*. Pour une livre de sucre fin, vous faites fondre une once de gomme adraganthe avec un peu d'eau ; lorsqu'elle sera fondue, passez-la à travers une serviette ; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec deux tablettes de chocolat ; pilez & passez au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de sucre fin passé au tambour ; pilez le tout ensemble, en mettant le sucre peu à peu jusqu'à ce que cela vous fasse une pâte maniable ; ensuite vous l'ôtez du mortier, pour en former des pastilles de la grandeur & du dessin qu'on jugera à propos, ou des

grains de blé, de café, de pois de lentille, des coquillages, & autres choses, à volonté.

La cinquième préparation est ce qu'on nomme *cannelons glacés de chocolat*: pour faire six cannelons vous en remplirez quatre avec de la bonne crème; mettez cette crème sur le feu, pour la faire bouillir; vous y mettrez ensuite une livre de sucre; vous prenez trois quarterons de chocolat, que vous faites fondre dans l'eau, en le mettant sur le feu dans une poêle; & le remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie, vous y ajoutez six jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble; mettez-y aussi de la crème: lorsque vous aurez bien mêlé le tout, vous le passerez au tamis pour le mettre dans une sablotière. & pour le faire prendre à la glace: quand la crème est prise, vous le travaillez pour le mettre dans les moules & cannelons, que vous enveloppez de papier, & pour les remettre à la place, dans un vaisseau qui ne retienne point l'eau; lorsque vous serez prêt à servir, vous leur ferez quitter le moule.

La sixième préparation est la *mouffe de chocolat*. Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez sur un petit feu doux; remuez-le avec une spatule; quand il sera bien fondu, & réduit comme une espèce de bouillie, vous le retirerez de dessus le feu, pour y mettre six jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans: vous y mettrez ensuite une pinte de bonne crème, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoutez-y une demi-livre de sucre; mettez le tout ensemble dans une terrine: lorsque le sucre sera fondu, & que la crème sera rafraîchie, vous finirez les mouffes.

La septième préparation, est la *conserve de chocolat*. Prenez deux onces de chocolat rapé; faites cuire une livre de sucre à la première plume, & mettez-y votre chocolat; remuez-le pour la délayer, & dressez votre conserve toute chaude.

La huitième préparation est le *massépain de chocolat*. Echaudez deux livres d'amandes douces; tenez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de sucre à la plume; mettez-y vos amandes; desséchez la pâte à petit feu; tirez-la de la poêle, & mettez-la refroidir: quand elle sera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis; & un blanc d'œuf, & vous manierez le tout ensemble: vous pourrez former une abaisse d'une partie de la pâte; vous la découperez avec des moules de fer blanc; vous en passerez à la seringue; vous pourrez glacer d'une glace royale ceux qui seront découpés.

La neuvième préparation est la *crème de chocolat*. Il faut mettre sur un demi-septier de crème une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais & trois onces de sucre; détrempez le tout ensemble; faites-le bouillir & consommez d'un quart, en le tournant avec une spatule; vous y mettez ensuite du bon chocolat rapé, autant qu'il en faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur; après quoi vous lui donnerez cinq ou six bouillons; vous la passerez par un tamis, & vous la dresserez pour la servir froide.

La dixième préparation est la *glace de chocolat*. Vous prenez trois demi-septiers de crème, & un demi-septier de lait, que vous faites bouillir avec trois quarterons de sucre; vous aurez une demi-livre de chocolat, que vous ferez fondre dans

de l'eau, en le mettant dans une poêle sur le feu ; vous remuerez avec une spatule ou cuiller de bois, & vous ferez réduire le tout, jusqu'à ce qu'il soit en bouillie : il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs, que vous délayerez bien avec du lait & de la crème, & que vous verserez dans la poêle, avec le chocolat, pour les mêler ensemble ; il faut ensuite les verser dans une terrine, jusqu'à ce que vous soyez prêt à mettre à la glace.

L'onzième préparation est la *crème de chocolat au bain-marie*. Délayez une once de chocolat rapé, avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoutez-y une chopine de crème & un demi-septier de lait ; mêlez bien le tout ; ajoutez-y du sucre à discrétion ; faites bouillir de l'eau dans une casserole ; mettez dessus le plat où vous aurez dressé votre crème, en sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez que quand la crème fera prise.

La douzième est le *fromage de chocolat*. Prenez une demi-livre de bon chocolat ; mettez-y environ un demi-septier d'eau, pour la faire fondre sur le feu ; vous aurez soin de remuer toujours, avec une spatule ; quand vous verrez qu'il sera bien fondu & réduit comme un bouillie légère, vous y mettrez six jaunes d'œufs, que vous délayerez bien dedans ; vous mettrez une pinte de bonne crème ; faites-lui faire un bouillon ; mettez-y une demi-livre de sucre ; ensuite vous mettez la crème dans la poêle où est votre chocolat, que vous remuerez bien ensemble sur le feu ; lorsque les œufs seront pris, mettez votre crème dans une sablière, pour la faire prendre  
à la



à la glace, que vous travaillerez à la houlette, & la mettez ensuite dans un moule de fromage, pour la remettre à la glace.

La treizième préparation est la *crème veloutée au chocolat*. Prenez six tablettes de chocolat; coupez-les bien minces; prenez trois demi-septiers de crème, & un demi-septier de lait, que vous mettez dans une casserole, avec une écorce de citron verd-cannelle en bâton & coriandre; faites réduire aux deux tiers, & mettez-y votre chocolat, faites faire quelques bouillons; retirez, passez dans une serviette mouillée; quand elle sera un peu plus tiède, délayez-y comme un pois de préférence, & faites la prendre sur des cendres chaudes: on peut la servir froide, si l'on veut.

La quatorzième est le *chocolat en olives*. Pilez dans un mortier une tablette de chocolat; lorsqu'il est fin, vous y mettez trois blancs d'œufs, avec du sucre en poudre; il en faut suffisamment, pour que vous puissiez en former une pâte; pilez le tout ensemble & ajoutez-y du sucre, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; retirez-la du mortier, pour la mettre sur une table avec du sucre fin; coupez-en de petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans la main avec du sucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les à mesure sur des feuilles de cuivre; faites-les cuire dans un four doux.

La quinzième sont les *dragées de chocolat*. Faites tremper un peu de gomme adraganthe dans un peu d'eau; lorsqu'elle est fondue & bien épaisse, passez-la au travers d'un linge, en pressant fort, pour qu'elle passe toute; mettez-la dans

un mortier, avec du chocolat en poudre & du sucre fin, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez cette pâte sur une table poudrée de sucre fin; abattez-la avec un rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu; coupez-en de petits morceaux, pour les arrondir, de la grosseur d'un pois; mettez-les sécher à l'étuve; lorsqu'ils seront secs, vous les couvrirez de sucre, comme on a coutume de faire pour les dragées.

La seizième est le *diablotin de chocolat*. Prenez du bon chocolat; s'il est trop sec, mettez-le amollir à l'étuve; ajoutez-y un peu d'huile d'olive, pour le bien travailler avec une cuiller; vous en prenez de petits morceaux, que vous roulez dans vos mains, pour en faire de petites boulettes grosses comme des noisettes, & que vous mettez sur de petits carrés de papier, à la distance égale d'un bon pouce; quand votre feuille est remplie, vous prenez votre papier de coin en coin; vous en appuyez un sur la table, & l'autre, que vous secouez pour les aplatis, afin qu'ils se glacent d'eux-mêmes; vous les glacez, si vous voulez, avec de la nompaille blanche, & vous les piquez tous avec du canevas; vous les faites sécher à l'étuve.

La seizième préparation est l'*eau de chocolat*. Prenez du cacao & de la vanille; faites-les rôtir, comme si vous vouliez faire du chocolat; broyez ensuite le cacao, & laissez la vanille sans la piler, mettez-les ensuite dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; distillez-les à un feu ordinaire, & ne tirez point de phlegme; quand vos esprits seront tirés vous les mettrez dans un sirop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du

sucre fondu dans de l'eau fraîche; vous passerez la liqueur à la chauffe; & , quand elle sera claire, vous la conserverez pour le besoin: la dose, pour la recette, est de deux onces de cacao, d'un gros de vanille, de trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, d'une livre & demie de sucre; & de deux pintes, trois demi-septiers d'eau.

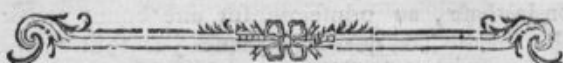
■ Nous avons donné ci-dessus, pour seconde espèce du genre du cacaotier, le guazumier de Plumier, *Theobroma Guazuma*, *Theobroma foliis ferratis*. Linn. *Syst. Plant. edit. Reich. t. 1, p. 582.* *Systema veget. Murray, edit. XIV, p. 696* Linn. *Mantiss. 445.* Roy. *Lugdb. B. 47.* Mill. *dict. Guazuma arbor ulmifolia, fructu ex purpura nigro.* Plum. *gen. 36, icon. 144.* *Cenchramedia Jamaicae ulmifolia, fructu ovali integro verrucoso.* *Plux. Alm. 92, alni fructu morifolia arbor: Flore pentapetalo flavo.* Sloan *Jam. 135, hist. 2, p. 18* Rai, *Dendr. 11, de Guazuma.* Linn. *Pfl. Syst. 2, p. 223;* en françois, l'orme de l'Amérique.

Les feuilles de cet arbre sont parfémées de coton; on n'y remarque point de bouton: sa feuillaison est enveloppée au bord par des espèces de dents de scie pliées, imbriquées: les feuilles sont alternes, pétiolées, en forme de cœur, drapées obtusément & inégalement à dents de scie pointues, à trois nervures raboteuses, veineuses, luisantes, pendantes, semblables aux feuilles d'ortie; les stipules sont opposées, en forme d'alènes, lancéolées près les rameaux, ayant à l'extérieur un pore qui donne du miel. Les pétioles sont cylindriques, six fois plus courts que les feuilles, plus épais vers la feuille;

les fleurs font en bouquets, semblables à celles de la d'Ayen; les pétales font jaunes, à deux arêtes pourprées; les anthères font au nombre de trois, & non de cinq, gemelles en chaque filament, entre les crans du nectaire campanulé, le fil est fendu en cinq au sommet, aigu: cet arbre dort par ses feuilles, qui font totalement penchées sur des pétioles ferrés. Cette espèce croît naturellement parmi les campagnes de la Jamaïque; elle est représentée dans les plantes de Plumier, pl. 144: dans l'*Almagestum* de Plukenet, pl. 77, fig. 2; dans nos *Dons merveilleux & diversément colorés de la Nature, dans le règne végétal*, t. 2, pl. 133; & dans notre *Jardin d'Eden, aussi*, t. 2, pl. 130. dans le *Systema naturæ* de Linnæus, t. 3, édit. XII, le *theobroma angusta* faisoit une troisième espèce du genre du cacao-tier; mais M. Linné fils l'a tiré de ce genre, pour en faire un genre particulier, sous le nom d'*abroma*; il auroit encore très-bien fait d'en tirer le guazumier de Plumier, dont le fruit est bien différent de celui du cacao-tier, & qui, par cette raison, devrait constituer un autre genre. Le bois du guazumier est blanc & flexible; on en fait des cercles pour les tonneaux. Ses feuilles & son fruit, forment une nourriture excellente pour le bétail; aussi, lorsque les propriétaires arrachent les bois & défrichent la terre pour la cultiver, ils ont grand soin d'y laisser les guazumiers, pour fournir de la nourriture à leur bétail, dans les tems de sécheresse & de disette de fourrage. On cultive cet arbre dans les jardins des curieux. Il se multiplie par semence, qu'on se procure aussi fraîche qu'il est possible, du pays, où cet arbre croît naturellement:

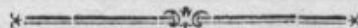
on la sème , au printems , sur une 'bonne couche chaude , & quand les jeunes jets font assez forts pour être levés ; on ies met chacun dans un petit pot , qu'on enfonce dans une couche chaude de tan : on aura la précaution de les garantir du soleil , jusqu'à ce qu'ils soient repris ; au surplus , on les gouvernera de la même manière qu'on gouverne les cafétiens en Europe. Voyez notre *Dissertation sur le cafétiens*.





DISSERTATION  
 SUR LE THÉ,  
 SUR SA RÉCOLTE,

*Et sur les bons & mauvais effets de son  
 Infusion.*



**L**E caractère générique du Thé suivant le célèbre de Linné, est, d'avoir le périanthe du calice à cinq ou six folioles, très-petit, plane; les folioles sont rondes, obtuses, persistantes; les pétales sont au nombre de six, ronds, concaves, égaux, grands; les filamens des étamines sont nombreux, aux environs de deux cens, en forme de filets, plus courts que la corolle; les anthères sont simples; le germe du pistil est à globule, à trois côtes; le styl est, en forme d'âlène, de la longueur des étamines, le stigmate est triple, le péricarpe est une capsule composée de trois globes, à trois loges, s'ouvrant en trois par le sommet; les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses par l'intérieur.

Le Chevalier de Linné en distingue deux espèces, le Thé bhout & le Thé vert; le Thé bhout est connu en botanique, sous les noms de *Thea bohea*, *Thea floribus sexapetalis*. Lin.



THEA BOHEA. Linn.

*Syst. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 589. Murray, Veget. edit. XIV, p. 495. Hort Cliff. 204, mat. med. 7, p. 239. Hill. exot., pl. 22. Blackw. t. 352. Thee. Kæmpf. Jap. 605. Thee frutex. Bart. act. 4, p. 1, t. 1. Bont. Jav. 87, t. 88. Barr. Rar. 128, T. 904. Lettsom. dissert. Lugdb. 1769, t. 1, fig. 1 & 2. The finensium. Bœyn. Cent. 111, t. 112. It. 17, t. 3. Poccone musæum, 114, t. 94. Thea. Bauh. Pin. 197. Evonymo affinis arbor Orientalis nucifera, flore rosæo. Pluk. Alm. 139, t. 88, fig. 6, der Braune Thee, oder Theebou. Linn. Pflanzen, Syst. 4, p. 19.*

Les feuilles de cette espèce sont elliptiques, alternes, consistantes, lissés un peu obtusés, découpées obtusément à dents de scie, ayant leurs pétioles courts, cylindriques en dessus, bossus; on ne remarque aucun stipule.

La seconde espèce est le Thé vert. *Thea viridis, Thea floribus enneapetalis. Linn. Syst. Plant. edit. Reich. t. 2, p. 589. Murray, Syst. veget. edit. XIV, p. 499 Hill. exot., t. 22. Thea finensis. Black., t. 351, der Grune Thee Lin. Pflanzen Syst. 4, p. 22.* Les feuilles de cette espèce sont plus longues, tandis que celles de l'espèce précédente sont plus courtes; les fleurs à cinq pétales, les styls sont au nombre de trois, conglutinés, sans être simples. Ces deux arbrisseaux croissent dans la Chine & au Japon: la première espèce est représentée dans les *Amœnitates Academicæ*, de Linné, t. 7, pl. 4; dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22; dans l'herbier de Blackwel, pl. 352; dans les *Amœnitates Exoticæ*, de Kempfer, pl. 606; dans les mémoires de Bartholin, pl. 1; dans Bontius, pl. 88; dans les plantes rares de Barrelier;



pl. 904; dans la dissertation de Lettsom, pl. 1, fig. 1 & 2; dans les centuries de Breynius, pl. 17; dans le muséum de Boccone, pl. 94; dans l'*Almagestum* de Plukenet, pl. 88, fig. 6; dans nos *adons merveilleux* dans le règne végétal, pl. 160; dans nos *plantes nouvelles*, pl. 29 & 30; & dans notre grand *jardin de l'univers*, pl. 30 & 40. La seconde espèce est représentée dans les plantes exotiques de Hill., pl. 22, & dans l'herbier de Blakwel; pl. 351.

Nous allons actuellement rapporter la description qu'en donne le docteur Coakley: Lettsom dans la dissertation qu'il a publiée sur cet arbrisseau; il fait partie, suivant lui, de la classe treizième de Linné, qui comprend les plantes polyandriques, & de l'ordre troisième de cette classe, destinée aux plantes trigyniques, quoique, dans tous les ouvrages imprimés de Linné, il soit placé dans l'ordre des modogyniques; le périanthe du calice de la fleur est à cinq pièces, fort petit, plane, ayant ses segmens ronds, obtus, permanens; la corolle est à six pétales; elle varie cependant; car on en a trouvé à trois pétales & à neuf pétales; ces pétales sont ronds, concaves, dont deux extérieurs, plus petits, enveloppant la fleur avant qu'elle soit épanouie, & les quatre intérieurs grands, égaux, recourbés avant qu'ils tombent. Les filets des étamines sont nombreux, au nombre de deux cens; il s'en est trouvé au nombre de deux cens quatre-vingts; ils sont attachés à la base du germe, filiformes, plus courts que la corolle, les anthères sont en forme de cœur, à deux loges; le germe est globuleux, triangulaire; les styls sont ronds, au nombre de trois, vers la

base, en forme d'âlène, recourbés; de la longueur des étamines, ferrés l'un contre l'autre, & ne formant pour ainsi dire qu'un seul corps au centre des étamines qui les environnent, ce qui a donné lieu à l'erreur du Chevalier de Linné; mais les styls, après que les pétales & les étamines sont tombées, s'éloignent les uns des autres, s'écartent, & , lorsqu'ils ont acquis une certaine longueur, ils se flétrissent sur le germe; les stigmates sont simples; le péricarpe est une capsule formée de trois corps globuleux réunis ensemble, à trois loges, s'ouvrant à la partie supérieure en trois directions. Les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses à la partie intérieure; le tronc est branchu, ligneux, presque cylindrique; les auteurs varient sur sa hauteur: Kempfer dit en avoir vu qui avoient une aune de hauteur; les branches sont alternes, placées sans ordre régulier, un peu roides, tirant sur le cendré, rougeâtres au sommet; les pédoncules des fleurs sortent des aisselles des feuilles, sont alternes, solitaires, courbées, à une fleur, augmentant en grosseur vers leur extrémité, n'ayant qu'une seule stipule en forme d'âlène, presque perpendiculaire; il est à observer que les boutons à fleur naissent droits, qu'ils s'inclinent ensuite jusqu'au moment de la fleuraison, où la fleur redevient pour lors droite; les fleurs passées, les boutons reprennent l'inclinaison qu'ils avoient avant leur fleuraison; les feuilles sont alternes, elliptiques, découpées obtusément à dents de scie, ayant leurs bords recourbés entre les dents, échancrées à la pointe, très-entières à la base, glabres, luisantes, à bulles, veineuses en dessus, consistantes, pétio-

lées, à pétioles très-courts, & cylindriques en dessous, bossues ou voûtées & planes, cannellées en dessus. M. Lettsom prétend que cet arbrisseau n'a qu'une seule espèce, & que la différence du Thé vert & du Thé bhout dépend de la nature du sol, de la culture, & de la manière de sécher les feuilles; on a même observé que l'arbrisseau du Thé vert, planté dans le pays où étoit le Thé bhout, a produit le Thé bhout, &, *vice versa*, M. Fougereux de Bondaroy pense différemment sur les espèces du Thé; il en admet plusieurs espèces dans sa dissertation, qui, sans contredit, ne sont que des variétés.

Quoique la plante du Thé vienne en Chine & au Japon, cependant en général on n'importe en Europe que le Thé de la Chine; les seuls Hollandois vont au Japon, & on fait qu'ils ne nous en apportent que très-peu. Il n'y a pas plus de cent ans que nous connoissons cette substance en France; ce sont les mêmes Hollandois, qui les premiers ont commencé à s'en servir, & qui en ont répandu l'usage dans l'Europe. Nous ignorons quel fut le premier motif qui engagea les naturels de ces contrées à se servir du Thé infusé; mais il est vraisemblable que la première intention fut de corriger l'eau, qu'on dit être faumâche & de mauvais goût dans plusieurs endroits de ces climats. Le Docteur Kalm nous donne une preuve authentique des bons effets du Thé en pareilles circonstances, dans son voyage dernier de l'Amérique. Le Thé, dit-il, a différens degrés d'estime chez les différentes nations, & je pense que nous nous porterions aussi bien, & que nos bourses en seroient beaucoup mieux, si nous n'avions ni Thé ni Café; cependant,

ajoute-t-il, je dois être impartial, & je ne puis me dispenser de dire, à la louange du Thé, que, s'il est utile, il doit l'être certainement pendant l'été, dans des voyages comme le mien, au travers d'un pays désert, où l'on ne peut porter ni cidre, ni autres liqueurs, & où en général l'eau n'est point potable, en ce qu'elle est infectée d'infectes; en pareil cas elle est fort agréable, quand elle a bouilli, & qu'on la boit avec du Thé qu'on y a infusé; je ne puis assez vanter le goût délicat qu'elle acquiert, étant ainsi préparée; elle ranime, au-delà de toute expression, un voyageur épuisé; je l'ai éprouvé moi-même, ainsi que plusieurs personnes qui ont parcouru les forêts désertes de l'Amérique; dans des voyages aussi fatiguans, le Thé est aussi nécessaire que les vivres.

La Compagnie Hollandoise des Indes Orientales introduisit la première le Thé en Europe, au commencement du siècle dernier, & le Lord Arlinton, le Lord Ossary en emportèrent de Hollande en Angleterre une quantité considérable, vers 1666. Bientôt il fut adopté par des gens d'un rang distingué, & depuis cette époque, son usage est devenu universel par degrés; & en effet il est certain qu'avant ce tems, l'usage du Thé, même dans les Cafés publics d'Angleterre, étoit assez répandu; car, en 1660, on y avoit proposé un droit de huit deniers par gallon de cette liqueur, faite & vendue dans tous les Cafés; c'est un droit à peu près pareil, que le Roi d'Angleterre a voulu de nos jours établir sur le Thé, dont les Anglois Américains faisoient grande consommation, & qui a occasionné la désunion de ces colons Anglois de leur

mère-patrie, & les a engagés à s'établir en république indépendante.

Dès 1679, Cornelius Bontehoë, médecin Hollandois, publia un traité, dans sa langue, sur le Thé, le Café & le Chocolat; il s'y annonce comme un vrai protecteur du Thé; il ne pense pas qu'il puisse faire aucun tort à l'estomac, quand on en prendroit à l'excès, même jusqu'à cent & deux cens tasses par jour; ce qui est un peu exagéré. Les autres auteurs, qui ont écrit sur le Thé, sont Linné, Kempfer, Bartholin, Breynius, Bocone, Bauhin, Plukenet, Bontius, Maffœurs, Trigont, Hugues de Linscot, Bernard Varen, Alexandre de Rhode, Tulpius, les auteurs des Lettres édifiantes, Olearius, Vormius, Jonquet, Simon Pauli, Nicuzofs, Kircher, le père le Comte, Chamberlein, Scheuchzer, le père Labat, Mafon, l'abbé Pluche, le père Duhalde, Neuman, Chambers, Onbeck, Tissot, Valmont de Bomare, Milan, M. Fougeroux de Bondaroy, M. Lettsom, Buc'hoz, dans sa *Nature considérée* & plusieurs autres.

Nous sommes principalement redevables à Kempfer des détails certains que nous avons, sur la méthode de cultiver cet arbrisseau; il l'a puisée dans le pays même, au Japon. Kempfer nous dit, que cette plante n'exige aucun jardin, ni aucun terrain particulier, & qu'elle est cultivée sur la lisière des campagnes, sans aucun égard au sol; ses semences sont renfermées dans une capsule, communément au nombre de six, mais elles n'excèdent point celui de douze ou de quinze; on en plante pêle-mêle plusieurs dans un trou, à quatre ou cinq pouces de profondeur,

à une certaine distance les unes des autres : ces semences contiennent une grande quantité d'huile, qui devient bientôt rance ; à peine en germe-t-il une cinquième partie ; inconvénient qui nécessite à en planter plusieurs ensemble.

Dans l'espace d'environ sept ans, cet arbrisseau croît à la hauteur d'un homme ; mais comme, dans cet état, il ne porte que peu de feuilles, & qu'il croît lentement, on le rabat ; cette opération donne naissance à un si grand nombre de feuilles & de rejetons l'été suivant, que les propriétaires font abondamment dédommagés de ce sacrifice. Quelques-uns diffèrent à le rabattre, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à la dixième année.

D'après les connoissances qu'on peut tirer des auteurs, & des voyageurs les plus estimés, on cultive, & on prépare cet arbrisseau en Chine de la même manière qu'au Japon ; mais, comme les Chinois exportent une quantité considérable de Thé, ils en plantent des champs entiers, soit pour fournir les marchés étrangers, soit pour leur propre consommation ; la province de Fokien est la principale, qui fournit l'empire de la Chine & l'Europe de cette denrée.

Cet arbrisseau se plaît particulièrement dans les vallées, sur les collines & sur les rivières ; où il jouit de l'exposition du soleil du midi, quoiqu'il supporte des variations considérables de chaud & de froid, quoiqu'il fleurisse au nord de Peking, qui est presque dans la même latitude de Rome, aussi bien qu'à Quanton.

On avoit tenté anciennement de multiplier l'arbre du Thé par des graines tirées de la Chine ou du Japon ; mais, faute de précautions sans

doute, ces graines nous sont toujours parvenues rances & hors d'état de lever. Cependant on ne peut pas penser que les habitans de ces contrées, jaloux de cette possession, ne laissent fortir les semences qu'après les avoir fait sécher, & s'être assuré qu'elles ne germeront pas, puisque, ayant essayé depuis quelques années, de mettre dans le sable les graines aussi-tôt qu'elles ont été recueillies, & les ayant fait germer pendant la traversée, cet expédient a très-bien réussi; M. le Chevalier de Linné a reçu de la Chine, en 1763, des semences de Thé, qui ont très-bien poussé.

Les Anglois, qui s'occupent vivement de cet objet, ayant adopté ce moyen, tirent aujourd'hui de Chine, des pieds & des semences de Thé, & ils réussissent à multiplier cette plante chez eux. Ce qui leur a mieux réussi, a été de mettre les graines dans du sable humide, contenu dans une caisse, que l'on a soin d'arroser pendant la traversée. Ils apportent également de Chine, de jeunes pieds de Thé, qu'ils conservent dans de la terre humide; mais les semences leur ont paru jusqu'ici plus propres à féconder leur entreprise, & à multiplier cet arbre précieux. L'on peut donc croire avec raison qu'il eût été facile, en employant ces précautions, de transporter plutôt cet arbre en Europe. Cet arbrisseau, que les Anglois mettent en espalier; commence à permettre qu'on en fasse des marcottes, & par conséquent à devenir plus commun. Feu M. le Chevalier Janssen, connu par son zèle pour enrichir la France de nouvelles plantes, en a tiré un pied d'Angleterre, & après lui, plusieurs Seigneurs François. Cet

arbriffeau a fleuri à Paris, au jardin du Roi, chez M. le Duc de Brillac, & chez M. le Marquis de Turgot.

Voyons actuellement comment se fait la récolte des feuilles du Thé : lors de la saison propre à leur cueillette, on loue des ouvriers, qui, accoutumés à ce travail, qui leur fournit les moyens de subsister, sont très-habiles & très-prompts à remplir cette tâche ; ils ne les arrachent pas par poignées, mais une à une, en observant de grandes précautions.

Quelque minutieux que ce travail puisse paroître, ils en ramassent depuis quatre jusqu'à dix ou quinze livres par jour. Kempfer détaille les différentes époques où on cueille ordinairement les feuilles : la première commence au midi de la nouvelle lune, qui prend en l'équinoxe du printems, formant le premier mois de l'année Japonoise, & tombe vers la fin de notre mois de Février, ou le commencement de Mars. Les feuilles ramassées dans ce tems, sont appellées *Ficki Tsjaa*, ou *Thé en poudre*, parce qu'on les pulvérise, & qu'on les met tremper dans l'eau chaude ; ces feuilles, jeunes & tendres, n'ont que quelques jours de pousse, quand on les cueille, &, eu égard à leur rareté & à leur prix, elles sont réservées pour les Princes & les gens riches. Cette espèce s'appelle *Thé Impérial*.

On appelle aussi un Thé de même nature, *Udifi Tsjaa*, ou *Tacke Saski*, des lieux particuliers où il croît ; les soins particuliers, & les attentions scrupuleuses qu'on observe pour cueillir les feuilles du Thé dans ces lieux, méritent bien qu'on en fasse mention.



Udſi eſt une petite ville du Japon, ſur le bord de la mer, & qui n'eſt pas fort éloignée de Meaco. Dans le diſtrict de cette petite ville, ſe voit une montagne agréable, qui porte le même nom; elle paſſe pour jouir du terrain & du climat le plus favorable à la culture du Thé; auffi eſt-elle enfermée de haies, & environnée d'un foſſé fort large, pour la plus grande ſûreté. Ces arbriffeaux forment, ſur cette montagne, un plan régulier, eſpacé par des allées. Il y a des perſonnes prépoſées pour veiller ſur ce lieu, & garantir les feuilles de la pouſſière & de toute injure de l'air. Les ouvriers, qui doivent en cueillir les feuilles, quelques ſemaines avant de commencer cette beſogne, ſ'abſtiennent de toute nourriture groſſière, & de tout ce qui pourroit porter aux feuilles le plus léger dommage; ils les cueillent avec l'attention la plus exacte, & avec des goûts fins. On prépare enſuite cette eſpèce de *Thé Impérial*, ou de *Fleur de Thé*, & il eſt eſcorté par le Surintendant des travaux de cette montagne, avec une forte garde & un nombreux cortège, juſqu'à la Cour de l'Empereur, pour l'uſage de la famille Impériale.

La ſeconde cueillette ſe fait, dans le ſecond mois des Japonois, vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril. Quelques-unes des feuilles, à cette époque, ont atteint leur perfection, d'autres ne ſont pas encore arrivées à leur entière croiſſance; mais cependant, on les cueille toutes indifféremment, & après, on les trie & aſſortit dans différentes claſſes, ſuivant leur âge, leurs proportions & leur bonté. On ſépare avec un ſoin particulier les plus jeunes, & on les vend ſouvent pour la première cueillette, ou  
pour

pour le Thé Impérial; le Thé cueilli dans ce tems, s'appelle *Thoosjaa* ou *Thé Chinois*, parce qu'on en fait une infusion, & qu'on le prend à la manière Chinoise. Il est partagé, par les négocians & les marchands de Thé, en quatre fortes qu'ils distinguent par autant de dénominations.

La troisième & dernière cueillette, se fait au troisième mois des Japonois, lequel tombe aux environs de notre mois de Juin, lorsque les feuilles sont fort touffues, & qu'elles sont parvenues à une entière croissance. Cette espèce de Thé appellée *Bontajaa*, est la plus grossière, & est réservée pour le peuple.

Quelques-uns se renferment dans deux cueillettes par an; la première & la seconde correspondent à la seconde & à la troisième dont nous avons parlé; d'autres n'ont qu'une cueillette générale, qu'ils font aussi dans le même tems que se fait la troisième & dernière, dont il a été question; cependant ils forment différens assortimens de ces feuilles.

Nous avons observé que cet arbrisseau croît fréquemment sur les revers des montagnes, & sur des lieux escarpés, où il est communément dangereux, & quelquefois impraticable de cueillir les feuilles, qui sont souvent le Thé le plus précieux. Les Chinois en quelques endroits emploient un moyen singulier pour surmonter ces difficultés. Les endroits escarpés sont habités par une grande espèce de singe; ils agacent, ils irritent ces animaux; pour se venger, ces singes brisent les branches; on rassemble ces branches, & on en cueille les feuilles. Quelques peintures Chinoises, qui représentent les procédés de

K

cueillir & de préparer le Thé, semblent donner une idée de cette méthode ingénieuse de parvenir à le cueillir dans des lieux si difficiles à aborder ; & depuis on a appris d'un Capitaine fort curieux , & homme de mérite , qui a été fort long-tems au service de la Compagnie , & qui a voyagé souvent à la Chine , que cette manœuvre est un fait avéré.

Les Chinois cueillent le Thé dans une certaine saison ; nous ne sommes pas bien informés si c'est dans le même tems qu'au Japon ; mais il est probable que la moisson du Thé se rapporte aux mêmes époques, en ce que ces peuples ont entr'eux une fréquente correspondance , & qu'ils ont un commerce considérable, ouvert les uns avec les autres.

Il y a des bâtimens publics , des cabarets à Thé , pour le préparer : toute personne , qui n'a pas les commodités convenables , ou qui manque de l'intelligence nécessaire à cette opération , peut y porter les feuilles , à mesure qu'elles sèchent. Ces bâtimens contiennent depuis cinq jusqu'à dix ou vingt petits fourneaux , hauts d'environ trois pieds ; chacun d'eux porte une platine de fer , large & plate , ronde ou carrée , attachée sur le côté , qui est au dessus de la bouche du fourneau ; ce qui garantit tout à fait l'ouvrier de la chaleur du fourneau , & empêche les feuilles de tomber. Des ouvriers , assis autour d'une table longue & basse , couverte de nattes , sur lesquelles on met les feuilles , sont occupés à les rouler. La platine de fer échauffée , jusqu'à un certain degré , par un petit feu allumé dans le fourneau qui est au dessous , on met sur cette platine quelques livres de feuilles nouvellement

cueillies. Ces feuilles, fraîches & pleines de suc, pétillent, quand elles touchent la platine, & c'est l'affaire de l'ouvrier, de les remuer avec toute la vivacité possible, & avec les mains nues, jusqu'à ce qu'elles deviennent si chaudes, qu'il ne puisse pas aisément en supporter la chaleur : alors ils enlèvent les feuilles avec une sorte de pelle, qui ressemble à un éventail, & les versent sur des nattes. Ceux destinés à les mêler, en prennent une petite quantité à la fois, les roulent dans leurs mains, & dans une même direction, tandis que d'autres les éventent continuellement, afin qu'elles puissent se refroidir le plutôt possible, & conserver leur frisure plus long-tems.

Ce procédé est répété deux ou trois fois, ou plus souvent, avant qu'on mette le Thé dans les magasins, afin de faire disparaître toute l'humidité des feuilles, qu'elles puissent conserver plus parfaitement leur frisure ; à chaque répétition on chauffe moins la platine, & cette opération s'exécute plus lentement, & avec précaution : alors le Thé est trié & déposé dans les magasins, pour l'usage domestique ou l'exportation.

Comme les feuilles du Thé *Fiski* doivent être ordinairement réduites en poudre avant qu'on en fasse usage, elles doivent être rôties à un plus grand degré de sécheresse. Quelques-unes de ces feuilles, étant cueillies fort jeunes, tendres & petites, on les plonge alors dans l'eau chaude ; on les en ôte sur le champ, & on les fait sécher sans les rouler.

Les gens de campagne n'y font pas tant de façon ; ils préparent leurs feuilles dans des vases

de terre. Cette opération toute simple répond à toutes les autres indications, leur occasionne moins d'embarras, moins de dépense, & leur facilite le moyen de vendre à meilleur marché.

Enfin, pour compléter la préparation, après que le Thé a été gardé quelques mois on le tire des vases où on l'avoit renfermé, & on le sèche une seconde fois, sous un feu doux, afin qu'il soit dépouillé de toute l'humidité qui pourroit s'y trouver encore, & qu'il auroit pu contracter depuis la première opération.

Le Thé commun est contenu dans des pots de fer, dont l'ouverture est étroite; mais la meilleure sorte de Thé, celui dont font usage l'Empereur & les grands de l'Empire, est renfermé dans des vases de porcelaine ou de la Chine. Le Bontjaa, ou le Thé le plus grossier, est mis, par les gens de la campagne, dans des corbeilles de paille, faites en forme de barils, qu'ils placent sous les toits de leur maison, près de l'ouverture où la fumée s'échappe, & s'imaginent que le Thé n'en souffre aucun dommage.

Tel est le précis du détail que nous devons à Kempfer, de la méthode qu'emploient les Japonois, pour cueillir & préparer leur Thé.

Dans les relations de la Chine, les auteurs ont parlé fort légèrement, & de sa culture, & de sa préparation. Le père le Comte, dans ses nouveaux Mémoires sur l'état présent de la Chine, observe que, pour avoir de bon Thé, on doit cueillir les feuilles encore petites, tendres & pleines de sève. Communément ils commencent à les cueillir en Mars ou Avril, suivant que la saison est plus ou moins avancée; ensuite ils les exposent à la vapeur de l'eau

bouillante, pour les amollir, &, dès qu'elles ont subi cette préparation, ils les étendent sur des plaques de cuivre, mises sur le feu, qui les sèche par degrés, jusqu'à ce qu'elles brunissent & qu'elles se roulent d'elles-mêmes, de la manière que nous les voyons

Cependant il est certain, d'après les papiers Chinois, qui représentent une peinture fidelle, quoique grossièrement exécutée, de tous les procédés successifs qu'ils emploient, que l'arbrisseau du Thé, croît en grande partie dans les pays montagneux, sur les sommets des rochers, & sur des rives escarpées, inaccessibles en plusieurs endroits; & il sembleroit, à en juger, par les peines, que se donnent les Chinois, à former des sentiers, à établir une sorte d'échafaud, & à appeller à leur secours la vengeance des singes, que ces lieux ont le privilège de fournir le Thé le plus précieux; il paroît, par les peintures, que cet arbre ne s'élève guères qu'à la hauteur de l'homme. Les ouvriers qui cueillent les feuilles, ne sont jamais représentés qu'à terre. A la vérité ils font usage de bâtons crochus; mais les bâtons semblent plutôt destinés à attirer les branches à eux, quand ces arbrisseaux sont suspendus au dessus des rivières, des ruisseaux ou au dessus des lieux inaccessibles, que de faire plier presque à terre les têtes, ou les branches supérieures de ces arbrisseaux.

Dès que les feuilles sont cueillies, ils les trient, en forment divers assortimens, & ils les préparent, presque de la même manière que les Japonois le pratiquent. Ils bâtissent des poëles semblables à ceux qu'on voit dans les laboratoires de chimie, ou dans les grandes cuisines,

K 3

## 150 DISSERTATION

où les hommes travaillent & roulent les feuilles sur les platines mêmes. Il semble aussi qu'ils les font sécher deux fois. Ils les séchent aussi au soleil, après les avoir étendues dans des vaisseaux de peu de fond, ils les vannent, séparent les grandes feuilles des plus petites, & les nettoient de toute la poussière qui pourroit y être répandue.

Les Chinois mettent les plus belles sortes de Thés dans des vaisseaux coniques, semblables à des pains de sucre, faits de tutenaque, d'étain ou de plomb, revêtus de fines nattes de bambou, ou dans des boîtes de bois carrées, & recouvertes de plomb laminé, de feuilles sèches & de papier. C'est de cette manière qu'il est exporté dans les pays étrangers. Le Thé commun est mis dans des pots, dont on le retire pour l'emballer dans des boîtes ou des caisses, aussi-tôt qu'il est vendu aux Européens.

On ne doit pas oublier une circonstance qui leur fait honneur; lorsque la moisson du Thé est finie, chaque famille ne manque pas d'en témoigner sa reconnaissance à l'Être bien-faisant, de qui ils tiennent cette précieuse récolte.

On a déjà observé que, lors de la cueillette des feuilles, on les trie, & on en compose différens assortimens, & que les soins qu'on apporte à la préparation les multiplient; par ce moyen on peut en augmenter considérablement les variétés; parmi nous ces distinctions sont beaucoup limitées; en général, nous ne connoissons que trois sortes de Thés verts & cinq de Thés bhouts.

Les Thés de la première sorte sont, 1°. l'Impérial, ou fleur de Thé, avec des feuilles larges, délicates, d'un verd gai, d'une odeur foible, délicats. 2°. *L'Hy-tiann*, ou *Hi-toong*, que nous

connoissons par le nom de *Thé hyfon*, ainsi appelé d'un marchand des Indes Orientales, lequel est le premier qui l'ait apporté en Europe; ses feuilles sont étroitement roulées & petites, d'une couleur verte tirant sur le bleu.

1°. Le *Thé finglo* ou *fanglo*, qui reçut son nom, comme plusieurs autres Thés, du lieu où il est cultivé.

Les Thés bhouts sont, 1°. le *Soochout*, ou *Sutchouy*, que les Chinois appellent *Saatyang*, ou *Su-tyann*; il donne une infusion de couleur verd-jaunâtre.

2°. Le *Comho*, ou *Soumlo*, ainsi appelé du lieu où il est cueilli; c'est un Thé qui a un grand parfum, & une odeur violette. Son infusion est pâle.

3°. Le *Conge*, ou *Bong-fo*; il a une feuille plus large que le suivant, & l'infusion en est d'une couleur plus foncée; il ressemble au *Thé bhout* par la couleur de la feuille.

4°. Le *Pecko*, ou *Pakoe*, appelé par les Chinois *Back-ho*, ou *Pack-ho*; on le connoît aux petites fleurs blanches qu'on y a mêlées.

5°. Le *Bhout* commun, appelé *Moji* par les Chinois, a les feuilles d'une seule couleur.

On a aussi importé une sorte de Thé, d'une forme différente du précédent, faite en gâteau ou en boules, de différentes grosseurs.

1°. Le plus gros gâteau que j'aie vu, dit *Letfom*, pèse environ deux onces; ce Thé ressemble, par l'infusion & par le goût, au bon Thé bhout.

2°. Une autre sorte, qui est une espèce de Thé verd, qu'on appelle *Tio-té*; il est voûté & rond, & ressemble assez à des pois.



3°. La plus petite espèce, ainsi fabriquée, est appelée *Thé poudre à canon*.

Les Chinois préparent un extrait de Thé, qu'ils débitent comme une médecine, dissout dans une grande quantité d'eau, & lui attribuent plusieurs effets merveilleux dans les fièvres & autres maladies, quand ils veulent procurer une transpiration abondante; ils fabriquent quelquefois cet extrait en petits gâteaux, qui ne sont pas plus grands qu'une pièce de six sols, ou en rouleaux d'une grandeur considérable.

Nous avons déjà dit qu'il n'y a qu'une seule espèce de cet arbrisseau, qui fournisse toutes les variétés de Thés: Kempfer, qui est de cette opinion, attribue ces différences du Thé au sol, à la culture de cette plante, à l'âge des feuilles, quand elles sont cueillies, & à leur préparation. Ces circonstances peuvent avoir plus ou moins d'influence particulière, quoiqu'on puisse douter qu'elles rendent compte de toutes les variétés qu'on observe dans le Thé.

J'ai fait infuser, dit Lettsom, toutes les espèces de Thés verts & de Thés bhouts que j'ai pu me procurer; j'ai étendu les différentes feuilles sur du papier, pour comparer leur grandeur, leur forme, leur contexture, & pour tâcher de déterminer leur âge. J'ai trouvé que les feuilles du Thé verd étoient aussi larges que celles du Thé bhout, & presque aussi fibreuses. Ces observations me firent soupçonner que la différence ne dépend pas tant de l'âge, que d'autres circonstances.

Nous savons qu'en Europe, le sol, la culture & l'exposition, ont une grande influence sur toutes les espèces de végétaux. La différence est

souvent frappante dans la même province, & même dans le même canton; mais au Japon, & particulièrement dans le continent de la Chine, ces circonstances doivent être encore plus remarquables, puisque, dans quelques endroits, l'air y est très-froid; dans d'autres il est modéré, & même chaud excessivement. Nous sommes persuadés que les procédés de la manipulation doivent y entrer pour beaucoup. M. Lettsom a séché les feuilles de quelques plantes d'Europe, suivant la méthode usitée à la Chine; elles ressembloient si fort au Thé étranger, qu'on a vu, & qu'on a bu, sans aucune espèce de soupçon, l'infusion faite avec ces mêmes feuilles. Dans ces préparations, les feuilles ont conservé une frisure parfaite & un beau verd, semblable au meilleur Thé verd; & d'autres, préparées dans le même tems, ressembloient plus au Thé bhout.

Cependant il ne faudroit pas trop s'attacher aux résultats de quelques expériences, ni interdire des recherches ultérieures sur un sujet, qui peut, dans la suite de tems, devenir un objet d'un intérêt plus immédiat.

Nous pouvons toujours essayer de découvrir si on n'emploie pas quelque artifice sur le Thé, avant son exportation en Europe, à l'effet de produire cette différence de couleur & de parfum, particuliers à quelques espèces; on a trouvé représentés, dans une suite de papiers Chinois, les procédés de la préparation du Thé, & entr'autres les figures de plusieurs personnes occupées vraisemblablement à trier les différentes sortes de Thés, à les sécher au soleil, & environnées de plusieurs vaisseaux remplis d'une

substance fort blanche, & en grande quantité. On ne fait quel est l'usage auquel on l'applique, ni quelle est cette substance. Cependant il y a tout lieu de douter qu'on l'emploie dans la fabrication du Thé.

Quelques personnes, soupçonnant que le Thé a été préparé sur une platine de cuivre, ont attribué son beau verd aux parties métalliques qui s'en détachent; mais, si cette supposition a quelque fondement, l'alkali volatil, mêlé avec l'infusion de Thé, détruiroit la plus légère portion de cuivre, en rendant l'infusion bleuâtre.

D'autres, avec moins de vraisemblance, ont attribué le verd du Thé à la couperose verte, mais cet ingrédient, ce vitriol factice, qui n'est qu'un sel de Mars, teindroit sur le champ les feuilles en noir; & l'infusion du Thé seroit d'une couleur pourpre foncé. N'est-il pas plus probable qu'ils emploient, pour lui donner cette couleur, quelque teinture verte, extraite de quelque substance végétale?

Les Chinois ni les Japonois; ne font jamais usage du Thé, qu'il n'ait été auparavant conservé, au moins un an, parce qu'ils prétendent que, lorsqu'il est encore nouvellement cueilli, il est narcotique & trouble les sens. Les premiers versent de l'eau chaude sur le Thé, & en tirent l'infusion, comme on le pratique en Europe; mais ils le boivent tel qu'il est, & sans y ajouter, ni sucre, ni miel.

Les Japonois réduisent le Thé en poussière fine, en en broyant les feuilles dans un petit moulin. Cette poudre est mêlée avec de l'eau chaude, en consistance d'une bouillie claire, qu'ils hument à plusieurs reprises: c'est celui dont par-

ticullièrement font usage les grands & les gens riches ; il est fait & fervi de la manière suivante.

On étale , devant la compagnie , les ustensiles de la table à Thé , & la boîte dans laquelle est renfermé le Thé en poudre ; on tire de la boîte autant de poudre qu'il en pourroit contenir sur la pointe d'un petit couteau ; on la jette dans chaque tasse , & on la mêle & remue avec un instrument à dents , arûstement fait , jusqu'à ce que la liqueur écume ; alors on la présente à la compagnie , qui la hume à diverses reprises , tandis qu'elle est chaude. Suivant le père Duhalde ; cette méthode n'est pas particulière aux Japonois , mais elle est aussi d'usage dans quelques provinces de la Chine.

Les gens du peuple , qui se servent d'un Thé plus grossier , le font bouillir quelque tems dans l'eau , & font usage de cette liqueur pour leur boisson ordinaire. Dès le matin , on remplit un chauderon d'eau , on le met sur le feu , & on jette dans le chaudron du Thé mis dans un sachet ; ou bien , ils ajustent une corbeille proportionnée au chauderon ; qu'on a soin d'assujétir au fond du vaisseau , afin qu'on puisse l'eau sans aucun embarras. Le *Bontsjaa* est le seul qu'on emploie de cette manière , parce qu'une simple infusion n'en pourroit pas détacher ses principes fixes & les particules résineuses.

Le Thé est la boisson ordinaire de tous les gens de travail en Chine. On ne les voit guères représentés , à quelque travail que ce soit , qu'on ne leur apporte la théière & les tasses & qu'on ne les voie placées à terre à côté d'eux. Les moissonneurs , les batteurs en grange & tous ceux qui travaillent dans les maisons ou au dehors , ne font jamais sans cette compagnie.

L'usage de boire du Thé est devenu presque universel en Europe ; ainsi tout homme peut être regardé comme juge compétent de ses effets , au moins relativement à sa santé ; mais , comme les tempéramens des hommes varient en raison des individus , l'infusion de cette liqueur doit produire différens effets , ce qui est la vraie source d'un si grand nombre d'opinions à ce sujet.

Ceux qui ont formé une fois un préjugé contre le Thé , laissent prendre à cette prévention un trop fort ascendant sur leur jugement , & condamnent cet usage , comme étant universellement pernicieux. Ceux qui se jettent dans l'autre extrémité , voudroient que leur expérience particulière eût l'extension d'une loi générale , & attribuent à cette infusion , les vertus les plus illimitées. Cette contrariété d'opinions a particulièrement partagé les médecins , ce qui arrivera sur-tout toutes les fois que les préjugés & les suppositions prendront la place des expériences & des faits rapportés avec impartialité.

Cependant quelques médecins évitent de tomber dans les deux extrêmes ; sans louer le Thé , ni le décrier en général , ils en admettent l'usage , quoiqu'ils connoissent bien les inconvéniens qui en peuvent résulter. Fixer & déterminer les bornes du bien & du mal dans l'espèce présente , est l'ouvrage d'un esprit éclairé & dépouillé de toute prévention. Nombre d'hommes d'âge , de constitution , de tempérament différent , en font usage pendant le cours d'une longue vie , sans s'appercevoir d'aucun mauvais effet ; d'autres au contraire en éprouvent plusieurs inconvéniens.

Il est difficile de tirer des conséquences certai-

nes des expériences faites sur cette herbe. Les parties qui semblent produire ces effets opposés nous échappent, l'analyse ne nous en donne que les parties les plus grossières; le Docteur Coakley Lettsom a fait les expériences suivantes, avec l'attention la plus suivie; mais elles ne nous apprennent pas suffisamment en quoi consiste cette propriété agréable, relâchante & sédative, qui est, pour un si grand nombre, douée d'une vertu qui les ranime; ni pourquoi quelques-uns en éprouvent plusieurs effets désagréables; l'observation doit servir de flambeau dans cette recherche difficile, bien plus que la simple expérience.

J'ai pris, dit le Docteur Lettsom, quantité égale d'une infusion d'excellent Thé verd & de Thé bhout commun, également forte; une même quantité de la liqueur, qui me restoit après la distillation, & d'eau simple, chacune desquelles, contenues dans des vaisseaux séparés; j'ai mis deux drachmes de viande de bœuf, qui avoit été tué depuis environ deux jours; le bœuf, qui avoit été plongé dans l'eau simple, devint putride en quarante-huit heures; mais les portions qui avoient été mises dans les deux infusions de Thé, & dans le résidu de la distillation, n'annoncèrent aucun signe de putrefaction, qu'environ soixante-douze heures après.

2°. Dans les fortes infusions de toutes les espèces de Thés verds & de Thés bhouts, que j'ai pu me procurer, j'ai mis égale quantité de sel de Mars, qui sur le champ a teint les infusions d'une couleur pourpre foncée. Il est évident, par ces deux expériences, que le Thé verd & le Thé bhout possèdent une vertu antiseptique & a af-

trigente, lorsqu'ils sont appliqués à la fibre d'un animal mort.

Cependant, comme j'ai souvent observé, continue le Docteur Lettöm, que l'usage du Thé, particulièrement du beau Thé verd, dont le parfum est plus volatil, produisoit un relâchement remarquable sur plusieurs personnes d'un tempérament foible & délicat, je me suis déterminé à pousser plus loin mes recherches.

1°. J'ai distillé une demi-livre du meilleur Thé verd & qui avoit le plus de parfum, avec de l'eau simple, & j'en ai tiré une once d'une eau très-odorante & très-claire, dépouillée d'huile, & qui, après l'essai, n'a donné aucun signe de qualité astringente.

2°. Le résidu de la liqueur, après la distillation, a été évaporé jusqu'à la consistance d'extrait; il étoit légèrement odorant, mais avoit un goût fort amer, styptique ou astringent. La quantité de l'extrait pesé, a donné environ cinq onces & demie.

Pour troisième expérience, on a injecté dans la cavité de l'abdomen, & dans le tissu cellulaire d'une grenouille, environ deux drachmes de l'eau odorante distillée. En vingt minutes la patte de derrière de la grenouille parut fort affectée; survint bien-tôt après une perte totale de mouvement & de sensibilité; l'affection du membre continua pendant quatorze heures, & l'engourdissement universel dura environ neuf heures; après quoi l'animal recouvra par degré sa première vigueur.

On injecta de même une partie du résidu du Thé verd, mais il ne produisit aucun effet sensible.

Pour quatrième expérience, j'ai injecté quelques gouttes de l'eau distillée odorante sur les nerfs sciatiques, mis à nu; j'ai de même injecté la cavité de l'abdomen d'une grenouille; dans l'espace d'une demi-heure les extrémités devinrent paralytiques & insensibles, &, environ une heure après, la grenouille mourut.

J'appliquai de même le résidu de la distillation à une autre grenouille, & il n'en résulta aucun effet sédatif ni paralytique sensible.

L'extrait dissout dans l'eau, & appliqué aux mêmes parties, avec les mêmes circonstances, n'eut point de suites remarquables.

2°. On peut conjecturer de ces expériences, que les parties relâchantes ou sédatives, du Thé, dépendent beaucoup de ses principes volatils odorans, qui abondent, sur-tout dans le Thé verd, dont le parfum est plus exalté.

La pratique des Chinois ajoute une nouvelle autorité à ces expériences: ils ne font point usage de cette plante, qu'elle n'ait été gardée au moins douze mois, ayant remarqué qu'elle possède une vertu narcotique & vénéimeuse.

Il y a des arbres dont l'ombre est chargée de molécules si dangereuses, qu'on ne peut s'étendre sur le gazon, aux pieds de ces arbres, sans éprouver de violentes douleurs de tête; sur la cime élevée de l'Hélicon, on voit un arbre, dont la fleur tue un homme par la malignité de son odeur.

Quelqu'incertaines que puissent être les tentatives faites pour déterminer avec précision les effets du Thé, d'après ces seules expériences, observons & tâchons de rassembler des faits qui puissent nous mettre en état de juger des effets



qu'il produit sur la constitution humaine, & d'en tirer les conséquences les plus claires sur les degrés de salubrité, & sur les dangers qui peuvent en résulter.

Le long & constant usage du Thé, comme faisant partie de notre régime, nous fait négliger de rechercher s'il possède quelques propriétés médicinales. Nous tâcherons de le considérer sous ces rapports.

Le plus grand nombre de personnes qui jouissent d'une bonne santé, ne se trouvent point sensiblement affectées par l'usage du Thé : elles le regardent comme un restaurant agréable, qui les rend propres au travail, rétablit leurs forces épuisées. Il y a des exemples des gens qui en ont bu, depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse, qui ont toujours mené une vie active, sans supporter de grands travaux, qui ne se sont jamais aperçus que son constant usage leur fût nuisible, & qui n'ont jamais ressenti aucune incommodité qu'ils pussent imputer aux effets de cette liqueur.

En pareille circonstance, ces personnes de l'un & de l'autre sexes pour la plupart, se portoit bien, étoient agissantes, & d'une constitution tempérée; quelques-unes, d'une complexion moins robuste, se plaignent cependant d'incommodité, que les partisans même du Thé attribuent à cette plante. Elles se plaignent qu'après avoir bu du Thé, à déjeuner, elles se sentent agitées; que leur main est moins ferme pour écrire, ou pour tout exercice qui exige de la précision dans les mouvemens. Cette incommodité se dissipe bientôt, il n'en reste point d'autres effets. Il s'en trouve qui n'en font point incommodés le matin; mais s'ils en boivent  
après

après le dîner, ils éprouvent des agitations & une sorte de tremblement involontaire.

Plusieurs même ne peuvent pas en supporter une seule tasse, sans tomber malades sur le champ, & sans éprouver un dérangement d'estomac. Il occasionne à quelques-uns des douleurs d'estomac aiguës & cruelles, suivies d'un tremblement universel; mais en général, les tempéramens délicats sont plus affectés du fréquent usage du Thé; ils sont très-souvent attaqués de douleurs d'estomac & d'entrailles, d'affections spasmodiques, accompagnées d'une grande effusion d'urine pâle & liquide, d'une vive agitation des esprits animaux, & d'une disposition à être inquiétés & déconcertés par le moindre bruit & par le plus léger accident.

Cependant une des circonstances particulières, rend plus difficiles les recherches de certains effets du Thé; je veux dire l'opiniâtreté de plusieurs personnes à ne vouloir pas nous donner un détail fidèle des sensations désagréables, auxquelles elles se trouvent exposées, après un trop grand usage du Thé, quoiqu'elles se rendent bien témoignage, à elles-mêmes qu'il y auroit une extrême imprudence à en continuer l'usage, après que l'expérience les a convaincues qu'il leur est nuisible.

On ne peut pas douter qu'il ne produise l'insomnie dans quelques tempéramens, lorsqu'on en boit le soir en trop grande quantité; il n'est pas bien certain que l'eau chaude, ou quelque'autre liqueur aqueuse, n'opère la même indisposition.

Il est bien avéré que le Thé vivifie, rafraîchit, inspire de la gaieté. Tous ces heureux effets sembleroient prouver que le Thé renferme

L

un principe actif-pénétrant, qui communique aux nerfs une vive commotion, qui même occasionne des sensations très-déagréables, & des affections spasmodiques aux tempéramens susceptibles d'irritation. Dans les tempéramens moins susceptibles d'irritation, il répand dans l'ame une sensation douce & agréable, mais qui semble entraîner après elle une disposition à des tremblemens & à des agitations pénibles & inquiétantes.

Plus le Thé est parfait, plus ses effets sont sensibles. C'est peut-être pour cela, qu'indépendamment d'autres raisons qu'on pourroit alléguer, que la plus basse classe du peuple, qui ne peut acquérir que le plus commun; est moins exposée en général à des indispositions. Je dis en général, parce que, même dans cette classe, il y en a plusieurs à qui il est réellement fort nuisible. Ces fortes de gens le boivent tant qu'il donne quelque teinture, & le plus souvent très-chaud, dans l'intention de lui donner plus de parfum. La qualité & le degré de chaleur les exposent aux mêmes accidens qu'éprouvent les gens d'un rang supérieur, en buvant du Thé de la meilleure qualité.

Cependant on ne doit pas oublier d'observer que, dans un grand nombre de cas, les infusions de nos plantes indigènes, telles que les menthes, le baume, le romarin & même la valériane, donnent souvent naissance à des résultats semblables, & laissent après elles cet anéantissement, cette agitation des esprits animaux, ces flatuosités, ces anxiétés spasmodiques, & autres symptômes, auxquels sont sujets le peuple, & la plupart des personnes dévouées à l'usage du Thé.

Le Thé de la première qualité produit des effets qui lui sont particuliers, & qui ne se rencontrent point dans toutes les autres substances que nous connoissons. Cette vérité est avouée par tous ceux qui ont observé ce qui se passe en eux, & certifiée par le compte que d'autres rendent de leur situation, après avoir bu de cette liqueur abondamment. Les meilleures espèces de Thés bhouts ne sont pas exemptes d'influences semblables; elles attaquent les nerfs, occasionnent des tremblemens, des palpitations, des agitations, pour les causes les plus indifférentes.

Je connois, dit le Docteur Lettsom, des personnes des deux sexes; qui sont constamment fatiguées de mal-aise, de grandes anxiétés & d'oppressions, toutes les fois qu'elles prennent une seule tasse de Thé, & qui néanmoins boivent souvent plusieurs tasses d'eau chaude, mêlée avec du sucre & du lait, sans éprouver la plus légère incommodité.

Un Médecin de mes amis reçoit régulièrement cette impression de la plus petite quantité de Thé dont il fait usage. S'il en boit avant le dîner, cette liqueur affecte son estomac d'une sensation désagréable, pendant quelques heures, & lui ôte l'appétit à dîner; & quand il prend du chocolat à déjeuner, il dîne parfaitement & avec appétit, & jouit de la meilleure santé. S'il boit une seule tasse de Thé après-dîner, il éprouve les mêmes accidens & est privé du sommeil, pendant deux ou trois heures, la nuit suivante: mais est-il en société, il peut prendre une tasse d'eau chaude avec du sucre & du miel, sans en être aucunement incommodé.

L'opium opère sur lui presque les mêmes effets que le Thé, mais à un plus grand degré ; car, quand par hasard il a pris une certaine quantité de solution d'opium, elle ne lui procure aucune disposition au sommeil ; mais elle excite dans l'estomac des anxiétés, un mal-aise, qui ressemblent beaucoup à des nausées. Le Docteur Letifom dit avoir appris même d'un Médecin estimé à Londres, qu'il a vu plusieurs exemples de crachemens de sang, seulement pour avoir respiré un air chargé des parties volatiles du Thé. Ceux qui en font un grand commerce ont coutume de mélanger différentes sortes de Thés, pour flatter le goût des acheteurs. Cette opération se fait pour l'ordinaire dans les arrière-boutiques, où ils mêlent peut-être plusieurs caisses ensemble, & en même tems. Ceux qui sont employés à ce travail, en sont fort souvent incommodés à la longue ; les uns sont subitement attaqués de crachemens de sang ou de saignemens de nez ; d'autres sont tourmentés de toux violentes, qui finissent par la consommation.

Nous ne rapportons ces détails, que pour prouver qu'indépendamment d'une qualité relâchante & sédative, il existe dans le Thé une substance active, pénétrante, qui ne peut qu'opérer, sur plusieurs tempéramens, des effets singuliers.

Un fameux Marchand de Thé, après avoir examiné en un jour plus de cent caisses de Thé, par la simple action de les porter au nez, & cela nécessairement pour en distinguer les qualités respectives, fut saisi le lendemain de violens vertiges, de maux de tête d'un spasme universel, de la perte de la parole & de la mémoire. Des

remèdes prompts & efficaces lui rendirent la fanté jusqu'à un certain degré ; mais il ne fut pas guéri totalement : la parole, la mémoire lui revinrent en partie ; mais il ne recouvra jamais ses premières forces : la fanté devint chancelante , & il perdit ses forces par degrés. Il fut attaqué d'une hémiplégie universelle , & enfin il mourut épuisé , & perdit toute espèce de sensibilité. On peut peut-être douter que ces tristes accidens soient l'ouvrage du Thé. Les exemples que nous allons rapporter pourront servir à confirmer la justesse de nos soupçons , ou bien à les détruire.

Un associé d'un Marchand de Thé se plaignoit fréquemment depuis quelques semaines , de vertiges & de maux de tête , après avoir examiné & mélangé différentes sortes de Thés : les vertiges étoient quelquefois si considérables , qu'il fut nécessaire de lui donner quelqu'un pour le suivre , afin de prévenir le mal qu'il pourroit se faire , soit par une chute , soit par quelques autres accidens. On lui fit des saignées du bras fort abondantes , mais sans qu'il en résultât aucun soulagement constant : ses douleurs recommençoient lorsqu'il retournoit à ses occupations ordinaires ; enfin , on lui conseilla de se faire électriser ; les secousses furent dirigées vers la tête : le lendemain il se trouva soulagé ; mais le jour d'après se termina par une triste catastrophe. Je le vis , quelques heures avant sa mort. Il avoit perdu tout sentiment , & l'usage de presque tous ses membres , & il tomba tout à coup en apoplexie. Il n'est pas bien certain , si les émanations du Thé ou de l'électricité furent la cause de ce fatal évènement : considéré sous l'un & l'autre points de vue ; ce cas mérite beaucoup d'attention.

Un jeune homme d'un tempérament délicat, avoit essayé plusieurs excellens remèdes pour un affoiblissement d'esprit, dont il étoit attaqué, & qui l'avoit jeté dans un état mélancolique, ce qui rendoit sa situation dangereuse & inquiétante pour lui, & pour ceux qui l'environtoient. Je trouvois qu'il faisoit un très-grand usage du Thé: je lui prescrivis un autre régime; il s'y soumit, &, dans la suite, il recouvra insensiblement sa santé ordinaire. Quelques semaines après, il reçut un présent de Thé excellent; il but pendant deux jours une quantité considérable de cette infusion: les premiers accidens reparurent, abattemens, mélancolie, perte de mémoire, tremblemens, agitations, inquiétudes, ébranlemens des nerfs; je le vis une seconde fois, & j'attribuai son état au Thé qu'il avoit bu. Depuis cette époque, il s'est interdit cette liqueur & il jouit actuellement de sa première santé.

J'ai vu, continue ce Docteur, des personnes délicates se plaindre, pendant plusieurs années, d'abattemens & d'autres douleurs, qui sont les suites de l'affoiblissement & de l'irritation. Quoique d'habiles Médecins leur eussent ordonné des remèdes, les malades n'ont été soulagés, que lorsqu'ils se sont privés de l'infusion de cette plante exotique & aromatique. Le Docteur Lettsom, qui ne veut pas passer pour avocat partial, ni pour accusateur passionné, dit avoir vu souvent avec chagrin, que le Thé avoit des qualités pernicieuses; car un homme né sensible & qui aime l'humanité, peut-il se refuser au plaisir de considérer combien de milliers de nos compatriotes (*les Anglois*) jouissent à la même

heure de cette liqueur amusante ? En effet , elle sert de véhicule à d'agréables conversations ; elle lie entre les deux sexes des parties de plaisirs innocentes ; elle tient lieu d'un régal agréable , sans le secours des liqueurs spiritueuses ; mais la justice exige de nous quelque sacrifice. Plusieurs auteurs habiles , l'opinion publique , l'expérience lui imputent la cause de plusieurs incommodités grièves. Cette triste classe de maladies , connues sous le nom de maladies de nerfs , lui doit son origine ; au moins sont-elles cruellement aggravées par l'usage du Thé. Prétendre les nommer , ce seroit transcrire des volumes.

L'expérience nous apprend que les effets que produit l'abus d'une liqueur aqueuse & chaude quelconque , sont , d'entrer promptement dans le cours de la circulation , de passer rapidement par la voie des urines ou de la transpiration , ou par quelques sécrétions ; ses impressions sur les solides sont de relâcher , & conséquemment d'affoiblir. Si ce liquide chaud & aqueux étoit en quantité considérable , les inconvéniens qui résulteroient , seroit proportionnés , & encore plus considérables , s'il tenoit lieu de toute autre nourriture.

On peut avancer avec raison que toutes les infusions des plantes peuvent être envisagées sous ce point de vue : cependant l'infusion du Thé a deux vertus qui lui sont propres ; il est doué non-seulement d'une qualité sédative , mais encore d'une vertu astringente , qui corrige en quelque façon la vertu relâchante attribuée à un liquide purement aqueux ; & aussi il est peut-être moins nuisible , que quantité d'autres infusions de plantes qui , indépendamment de ce



qu'elles n'ont qu'une légère teinture de particules aromatiques, participent fort peu de cette stypticité qui prévient les foiblesses & le relâchement ; ainsi, si le Thé n'est pas de la première qualité, s'il n'est pas bu trop chaud, ni en trop grande quantité, il peut être préférable à toute autre infusion végétale ; & , si nous considérons son énergie, sa vertu vivifiante on conviendra que le Thé ne doit notre attachement, ni à son haut prix, ni à l'empire de la mode, mais à la supériorité que lui donnent sur les autres végétaux, & son goût, & ses effets.

En Chine, toutes les classes de cette nation boivent du Thé, ou plus parfait, ou plus grossier, & en grande quantité ; la principale nourriture du peuple est le riz, & son unique boisson est le Thé. Les gens aisés boivent pareillement du Thé ; mais ils se nourrissent de mets succulents, & vivent dans l'abondance. Nous connoissons peu leurs maladies, encore moins l'influence que le Thé peut avoir à cet égard ; mais nous savons qu'ils ne se font jamais saigner, pour quelque cause que ce soit. Le Docteur Arnot de Quanton est le premier qui ait pu déterminer quelques Chinois à se faire saigner ; on en peut inférer, que les maladies inflammatoires ne sont par extrêmement communes chez eux ; autrement, une nation qui est fort attachée à la vie, auroit pris le parti d'adopter un remède qui est presque le seul dans ce cas. Nous pouvons donc conclure que les maladies inflammatoires, étant plus rares dans ce pays qu'en tout autre, les habitans doivent probablement cet avantage à l'usage constant & immodéré du Thé. Si nous jetons un coup d'œil sur les maladies

décrites avec tant d'exacritude, il y a cent ans, & si nous les comparons avec ce que nous observons à présent, nous y trouverons peut-être des raisons qui favoriseront notre proposition; & en effet en considérant la différence des dispositions inflammatoires du tems de Sydenham, qui a été un juge si éclairé dans ces maladies, & qui les a décrites avec tant de fidélité, il est certain qu'elles étoient alors plus communes qu'elles ne le sont actuellement; aussi les Médecins les plus habiles & les meilleurs observateurs de nos jours, sont pour la plupart d'accord, que les vraies maladies inflammatoires sont beaucoup plus rares à présent qu'elles ne l'étoient du tems de Sydenham; il est vrai que cette disposition, en admettant le fait, peut venir de différentes causes: indépendamment de plusieurs autres, qu'on pourroit alléguer, sur-tout pour l'Angleterre, il est probable que le Thé peut y contribuer, & principalement dans ce royaume.

Avant que le Thé fût en usage dans les Isles Britanniques, le déjeuner de ce pays étoit composé de substances plus nourrissantes, telles que le lait, préparé de différentes façons, l'ale & la bière, du rôti, des mets froids, & autres. Ces mets, les vins d'Espagne, & les vins les plus excellens, étoient à la mode parmi les personnes du plus haut rang; & il est constant qu'un tel régime, l'exercice qu'ils prenoient habituellement, donnoient au sang, & aux fluides, une consistance bien différente de celles que peuvent fournir le Thé, un peu de lait & de crème, du pain & du beurre.

Ce n'est pas seulement au déjeuner qu'on peut attribuer en Angleterre le changement essentiel,

essentiel & si notable qu'on observe dans le système animal, mais encore au repas de l'après-dîner, qui doit aussi y entrer pour beaucoup. On présente le Thé une seconde fois à la compagnie; on en boit, & souvent immodérément. Avant l'introduction de cette plante étrangère, il étoit d'usage de traiter ses conviés d'une manière fort différente; on servoit des gelées, des tartes, des confitures; que dis-je? des viandes froides, du vin, du cidre, de la bière forte, & même des liqueurs spiritueuses, sous le nom de cordiaux, & on en faisoit peut-être un excès blâmable, & fort dangereux pour la santé.

Ce genre de repas entretenoit une disposition inflammatoire, qui étoit le résultat de la vigueur, & d'une plénitude d'un sang riche, & qui fomentoit les maladies qui tirent leur source de causes semblables. Comme le régime de nos ancêtres étoit plus substantiel, que leurs exercices étoient plus violens, & que leurs maladies, occasionnées par un sang riche, étoient plus communes qu'on ne l'observe à présent, il semble qu'on peut raisonnablement supposer que ces produits d'abattement, de foiblesse peuvent, en grande partie, être imputés à l'usage du Thé: nulle cause ne paroît, ni plus universelle, ni plus probable (*C'est toujours des Anglois, dont nous parlons, car l'usage du Thé n'est pas assez universel chez nous*).

Ces propositions une fois admises, nous pouvons facilement déterminer quand & à qui l'usage du Thé est salutaire, & à qui il peut être réputé nuisible. Il peut être décidément plus utile, par exemple, à ceux qui ont une disposition naturelle à faire un sang riche & inflammatoire,

eu égard à leur exercice , à leur régime , soit au climat ou à toutes ces choses combinées , en ce qu'il relâche la tension & la trop grande roideur des solides , & qu'il délaie la partie de la lymphe , susceptible de coagulation.

Il y a des idiosyncrases , des tempéramens particuliers , qui opposent des exceptions aux loix générales. On voit , par exemple , des hommes qui jouissent d'une santé forte , constante , vigoureuse & inaltérable , chez qui quelques tasses de Thé donnent lieu à ces agitations qu'éprouvent les femmes hystériques ; mais cet accident n'est pas général. Communément ces fortes de personnes supportent bien le Thé ; il les rafraîchit , il les dispose à endurer la fatigue , comme s'ils avoient pris la nourriture la plus substantieuse. Après un exercice long & violent , le Thé a la vertu exclusive de rétablir les forces épuisées ; il est incontestablement salubre aux personnes ainsi constituées , & il égale en propriétés s'il n'est même pas préférable à toutes les autres espèces de liqueurs agréables qui sont actuellement en usage.

Mais si nous considérons ce qu'on peut aisément supposer qui arrive à ceux qui font d'un tempérament tout à fait opposé , c'est-à-dire , aux personnes délicates , foibles , dont les solides sont affoiblis , dont le sang est atténué & aqueux , l'appétit est perdu ou dépravé ; qui ne font aucun exercice , ou qui n'en font qu'improprement dit ; en un mot , à ceux dont la constitution n'est nullement disposée à l'inflammation , l'usage fréquent & immodéré de cette infusion , ainsi que des autres assaisonnemens qui l'accompagnent , doit inévitablement contri-

buer à anéantir les restes languissans de la chaleur vitale presque éteinte.

Entre ces deux extrêmes se trouvent plusieurs gradations; & , toutes choses d'ailleurs égales, le Thé en général fera plus ou moins utile, ou dangereux aux individus, à mesure que leurs constitutions se rapprochent plus de ces contractes. Le Docteur Lettſom observe, ici, qu'à moins que le Thé soit pris comme remède, ou après une grande fatigue, la quantité n'en est nullement utile; qu'on ne doit jamais le prendre trop chaud, & que le plus excellent Thé, spécialement le Thé verd, doit être plus suspecté que le commun, ou les espèces mélangées.

Les expériences & les observations rapportées ci-dessus, prouvent évidemment que le Thé possède des principes odorans & volatils, qui tendent en général à relâcher & à affaiblir le tempérament des personnes délicates, particulièrement quant on le boit chaud, sans modération. Le Docteur Lettſom a connu plusieurs personnes ainsi constituées, qui, interrogeant leur santé, s'étoient privées de cette infusion à la mode, & qui s'en étoient bien trouvées; d'autres qui, malgré qu'elles eussent observé que leur santé étoit altérée, en la sacrifiant à leur goût pour cette liqueur, en ont continué néanmoins l'usage, parce qu'elles n'avoient pas de quoi la suppléer, sur-tout pour leur déjeuner.

Mais si ces personnes ne peuvent pas se passer de cette liqueur favorite, elles peuvent certainement la prendre avec moins de danger, en faisant bouillir le Thé pendant quelques minutes, afin d'en faire évaporer les principes volatils,

qui font les plus nuisibles, & en extraire les particules amères, astringentes, & les stomachiques, au lieu de le préparer comme on le pratique ordinairement.

Un Médecin distingué, de Londres, ayant plusieurs fois éprouvé ses effets pernicieux en le buvant, suivant la méthode accoutumée, s'est déterminé à essayer l'infusion préparée d'une autre manière. Il fit infuser le Thé dans l'eau chaude, le transversa quelques heures après, & le laissa reposer pendant la nuit: il le fit réchauffer le matin pour son déjeuner. Ce Médecin par ce moyen a pu prendre, sans aucun inconvénient, près du double de cette infusion, qui, lorsqu'elle étoit préparée, suivant l'usage reçu, lui avoit occasionné des attaques de nerfs très-funestes.

On obtient le même succès en substituant aux feuilles l'extrait du Thé: le Docteur Lettsom l'a souvent essayé, en le faisant dissoudre dans l'eau chaude; c'est pour lui un stomachique amer, fort agréable. Comme, dans ce procédé, les particules odorantes du Thé sont évaporées, on se garantit en partie de ses effets, qui tendent à relâcher le système nerveux, inconvénient auquel on s'expose, en le buvant de la manière ordinaire. Cet extrait nous a été importé de la Chine en Europe, en petits gâteaux ronds & aplatis, de couleur noire, qui ne pèsent guères qu'un quart-d'once chacun. Dix grains de ces petits gâteaux, dissous dans une suffisante quantité d'eau, peuvent suffire à une personne pour son déjeuner. On peut le préparer ici sans beaucoup de dépense & sans embarras.

Une infusion de fleurs de camomille romaine,

ou tout autre stomachique amer, pris après le relâchement, inconvénient attaché à cette plante exotique. Les infusions amères font beaucoup plus salubres, quand on les boit froides.

Il est à remarquer que, dans toutes les formules & recettes, que donne le P. du Halde, pour administrer le Thé comme un remède stomachique, parmi les Chinois, on le fait bouillir quelque tems, & on le prépare de façon que les particules odorantes & volatiles se dissipent. Cette pratique, qui s'accorde avec les expériences rapportées, peut probablement avoir tiré son origine de la Chine, d'après une longue expérience, & des expériences répétées & constatées.

En résumant tout ce que nous venons de dire, il convient d'interdire cette infusion aux enfans & aux jeunes personnes; elle affoiblit leur estomac, altère la faculté digestive, & engendre plusieurs indispositions: il est rare que nous rencontrions ailleurs les principes des maladies scrophuleuses aussi souvent que chez la postérité foible & languissante des habitans des villes, sur-tout en Angleterre, dont tout le déjeuner & le souper consistent, la plupart du tems, en une foible boisson de Thé ordinaire, avec l'affaïsonnement d'usage. Des familles plus éclairées se conduisent avec plus de discrétion. La connoissance de ses dangereux effets l'a décrédité parmi plusieurs d'entre elles. Elle ne doit pas entrer dans le régime ordinaire des collèges & des pensions. Si on l'accorde quelquefois comme un régal, on doit en même tems instruire les enfans, que le constant usage de cette liqueur

nuit à la fanté, flétrit les forces & altère en général le tempérament. Tout ce que nous venons de dire touchant le régime du Thé, regarde spécialement l'Angleterre, où il est fort en usage; car, en France, son usage n'est pas universel; cependant, on doit en conclure qu'on doit éviter, dans nos contrées, d'en user immodérément.

En médecine, le Thé a perdu beaucoup de son crédit; à peine est-il indiqué comme un bon diaphorétique; cependant, dans les cas où il est nécessaire de délayer, il relâche & facilite les sécrétions; il est pour le moins aussi utile que la plupart des infusions: car, indépendamment de ces mêmes qualités, il paroît qu'il contient quelque vertu sédative dans ses principes, effet approchant d'un opiat. Ainsi que cette classe de remède il adoucit peut-être aussi efficacement le mal-aïse, que toutes nos infusions aqueuses; &, comme une petite dose d'opium, il facilite souvent le sommeil, & augmente la circulation des esprits.

Lorsqu'il est nécessaire de prendre une forte dose de Thé, pour produire ou entretenir une évacuation, une transpiration abondante, on peut administrer très-efficacement & très-à-propos une décoction de Thé, ou une forte infusion, particulièrement dans les maladies inflammatoires; la vertu sédative du Thé, aidé de l'action délayante de l'eau chaude provoque en général la transpiration, sans stimuler, ni irriter le système nerveux. Les Chinois, le plus communément, le donnent en décoction, comme un remède dans une infinité de maladies; mais si on fait infuser une grande quantité de Thé choisi, qu'on transfuse l'infusion aussi-tôt, afin



d'en obtenir les particules les plus volatils, & qu'on la boive chaude, elle semblera mériter la préférence, comme atténuante & comme relâchante. Le Docteur Lettsom a donné plus d'une fois de bon Thé verd en substance dans un véhicule délayant, & il a observé qu'il en réulutoit presque les mêmes effets que si on le prenoit en infusion. Trente grains de cette sorte de Thé, mis en poudre, pris trois ou quatre fois, à plusieurs heures d'intervalle, détiennent en général les solides, diminuent la chaleur, dissipent l'insomnie, les inquiétudes & préparent à la transpiration. Cette dose, qui excite pour l'ordinaire une légère nausée, sollicite plus sûrement la transpiration, & mitige les symptômes qui accompagnent les maladies inflammatoires. Si on double la dose, la nausée & la maladie augmentent, & le malade éprouvera, pendant quelque tems, autour de la région de l'estomac, des douleurs, des angoisses, une pesanteur, qui, le plus souvent, disparaissent par les selles.

On dit qu'au Japon & à la Chine la pierre est une maladie très-rare, & que ces peuples pensent que le Thé a la vertu de la prévenir. Des personnes épuisées par les fatigues d'un long voyage, ou après un violent exercice, & affectées d'une sensation douloureuse, d'un mal-aise général, accompagné de soif & d'une chaleur ardente, en en buvant quelques tasses, trouvent un soulagement subit. Il détrempé doucement; c'est un sédatif agréable, après un long repas, quand l'estomac est chargé, que la tête est pesante, douloureuse, & que le pouls est élevé.

En considérant le Thé sous un autre point de vue, nous observerons que, comme le luxe  
de toute

de toute espèce est augmenté en raison de l'accroissement des superfluités étrangères, ce luxe a contribué, plus ou moins, à ces maladies & à ces foiblesses de nerfs qui sont maintenant si fréquentes. Entre ces causes, l'excès des liqueurs spiritueuses est une des plus considérables; mais la source primitive de cette pernicieuse coutume est due souvent à la foiblesse & à la débilité du système nerveux, occasionnées par l'habitude journalière de boire du Thé. Une main tremblante cherche un secours momentané dans quelques cordiaux: on s'imagine par-là fortifier, ranimer les nerfs affaiblis, de sorte que ces personnes tombent par nécessité dans une habitude d'intempérance, & répandent souvent sur leur postérité nombre d'incommodités, qu'une conduite opposée leur auroit épargnées.

Une autre fatale conséquence, qui résulte de cette coutume générale de boire du Thé, en Angleterre, affecte particulièrement cette classe pauvre du peuple, condamnée au travail: leurs salaires modiques peuvent à peine suffire à leur procurer les nécessités de la vie & les alimens sains; plusieurs se piquant de s'élever au niveau des personnes plus riches qu'eux, d'imiter leur luxe, dissipent follement leurs petits salaires, pour acquérir cette herbe à la mode, & sont assez inconsidérées, que de se priver des moyens d'acheter, pour eux & leurs familles, des alimens sains & convenables: il est démontré actuellement que l'Angleterre seule consomme trois millions de livres pesans de Thé. Dans la province de Fokien, en Chine, on tire de l'huile de l'amande des graines de Thé; on emploie,

M

178 DISSERTATION

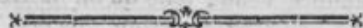
dans les pays , cette huile en alimens , & pour les peintures. Dans des deffins venus de Chine , sur la façon d'y travailler les vernis on voit des ouvriers occupés à rendre defficative l'huile de Thé , ils la remuent dans une bassine mise sur un fourneau.





DISSERTATION  
EN FORME  
DE SUPPLEMENT,

*Sur les plantes qui peuvent remplacer le Thé.*



Nous allons très-souvent chercher chez l'étranger des plantes inférieures en vertu à celles que nous possédons ; nous avons en France plusieurs plantes qui pourroient nous être d'une plus grande utilité que le Thé, & que les Chinois & les Japonois se trouveroient heureux de posséder. La véronique mâle occupe sans contredit le premier rang parmi les plantes qu'on peut substituer au Thé ; presque tous les auteurs de pratique & de matière médicale en ont recommandé l'usage préférablement à ce végétal exotique ; plusieurs, entr'autres, Franck, Cohausen, Hoffman, Sattler & Goer, ont publié des Dissertations très-savantes pour en démontrer la supériorité, & même par une convention unanime, on lui a déferé le titre de *Thé de l'Europe*.

Entre les différens Thé de la Chine, il pourroit à la vérité s'en trouver des premières qualités qui soient plus agréables au goût que la Véro-

nique, mais en revanche celle-ci l'emporte de beaucoup sur tous les Thés communs & médiocres, dont le plus grand nombre fait usage.

M. Burtin, Médecin de Bruxelles, dit que dans sa ville plusieurs de ses connoissances se servent aujourd'hui de Véronique communément & de préférence au Thé; il ajoute même que plusieurs en ont bu chez lui sans être prévenus, & l'ont prise pour du bon Thé de la Chine; & si quelques-uns de ceux qui en ont pris, n'y ont pas trouvé le même goût & la même faveur du Thé, c'est qu'ils ont pris la Véronique chez le premier venu, telle qu'on la trouve ordinairement, cueillie sans soin, séchée & conservée sans précaution, remplie de poussière & d'ordure, & souvent surannée.

On fait que les Chinois ont fait de la récolte du Thé un art. Pourquoi en Europe ne pas s'affreindre à quelques formalités pour la Véronique? Il ne faudroit la cueillir que pendant un tems sec, long-tems après le lever du soleil; toutes les feuilles mal-faines, fanées & qui ne font pas d'un beau verd, doivent être rejetées. Après leur récolte, on les séchera le plus promptement possible, en prévenant néanmoins autant qu'on peut la dissipation des parties volatiles; après quoi il faut les conserver dans des bouteilles ou boîtes très-exactement fermées. Au moyen de ces précautions, auxquelles on pourra dans la suite en joindre d'autres que l'usage indiquera, telles que de ne la cueillir qu'au printems, on peut être assuré de retrouver dans la Véronique un Thé préférable à tout autre; & comme la Véronique varie en espèces & en faveur on pourra satisfaire tous les goûts; le

*teucrium verum* a, par exemple, un goût excellent au rapport des Médecins de Berlin.

2°. Les fleurs de *bouillon blanc* peuvent aussi très-bien remplacer le Thé, & même le surpasser par un goût beaucoup plus agréable.

3°. Les feuilles de Sainfoin, *hedysarum onobrychis*. Linn., ont la propriété de se contourner comme le Thé verd, & d'en avoir le goût & l'odeur, lorsqu'elles sont cueillies & séchées avec soin; aussi il arrive souvent que des marchands, amis du gain, en mêlent avec le Thé verd.

4°. Depuis long-tems les feuilles de Spiraea, *Spiraea salici folia*. Linn., sont en usage dans la Brabant Autrichien, au lieu de Thé, chez différentes personnes de la campagne.

5°. Une plante qui l'emporteroit encore sur le Thé, est la Reine des bois. Feu Stanislas I, Roi de Pologne, Duc de Lorraine & de Bar, s'en est servi avec le plus grand plaisir, pendant plusieurs années, en guise de Thé. *C'est dans Pauli dans fleur, écrit par l'Auteur*

6°. *Simon Pauli* a prétendu avoir découvert en Europe du vrai Thé dans le *myricagale*, le *gale frutex Odoratus Septentrionalium*, le myrthe hollandois; il est indigène en Angleterre, en Brabant & dans plusieurs endroits de la France, on en prescrivait les feuilles, mais actuellement on n'en fait plus d'usage.

7°. Les feuilles de cresson de roche donnent aussi un excellent Thé, agréable au goût & utile à la santé, nous donnerons une dissertation particulière sur cette plante indigène.

8°. On peut substituer à l'usage du Thé, celui des feuilles de fauge, de bétouine, d'aigremoine, d'églantier & de plusieurs autres plantes,

*Mais malgré leur goût agréable, les fleurs et les feuilles de Bouillon blanc causent à la gorge un chatouillement insupportable qui existe la toux.*

de même que des fleurs de sureau. Ces plantes, outre la qualité du Thé qu'elles possèdent, ont encore d'autres excellentes qualités qui doivent les faire rechercher.

9°. Le *Sideroxylon lycioides* nous donne aussi un excellent Thé; il se nomme vulgairement Thé de Boerrhave.

10°. Frézier vante beaucoup, dans son voyage de la mer du Sud, les vertus du *Psoralea glandulosa* de Linné. L'infusion de ses feuilles, suivant lui, est stomachique; les habitans du Chili les appliquent avec succès sur leurs blessures.

11°. Le P. Labat a cru avoir découvert la plante du vrai Thé à la Martinique; mais il paroît, d'après ce qu'il a dit, que c'est une espèce de Lyfimachie, ou ce qu'on appelle Thé des Indes occidentales, Thé sauvage, Thé américain; ses feuilles, cueillies & exposées au soleil, se séchent & se roulent d'elles-mêmes.

12°. Le genre des plantes appelé par Kœmpfer *t Subakki*, porte le caractère de la plus grande ressemblance avec le Thé; c'est le *Camellia Japonica*; ses feuilles sont si semblables à celles du vrai Thé, qu'elles tromperoient les Botanistes les plus exercés; Kœmpfer observe qu'on conserve les feuilles d'une espèce de *t Subakki*, & qu'on les mêle avec le Thé, pour pour lui donner une bonne odeur.

13°. Le Thé de Labrador, *Vezacepucha*, est trop fameux pour n'en pas parler ici. Un Georgyphille qui habite sur le mont Fichtelberg, montagne très-haute & très-stérile de la Franconie, a annoncé dans les papiers publics, il y a environ douze ans, que cinq ou six feuilles au

plus de ce Thé fuffifent pour deux bonnes tafes ; lorsqu'on en froiffé une feule entre les doigts , elle rend une odeur femblable à celle des meilleurs citrons ; cet agriculteur allemand en offroit même la graine à tous ceux qui en vouloient effayer la culture ; on peut planter cette graine dans un terrain froid ; il faut la garantir de l'ardeur du foleil & de la trop grande fécherelle , de même que d'un froid trop vif , jufqu'à ce que la plante foit bien enracinée ; en général , ce Thé aime un air tempéré & un fol plus humide que fec.

Lorsque la plante eft parvenue à la hauteur d'un pied , on peut en couper les plus grandes feuilles , que l'on fait fécher au grand air & à l'abri des rayons du foleil. Cette première efpèce de Thé eft la meilleure ; elle répond au *Thé impérial de la Chine* ; la féconde coupe fe fait vers la fin d'Août de la même manière , c'eft le *Thé verd* des Chinois ; enfin , au commencement des froids , on fait la troifième coupe ; c'eft le *Thé bhout* : c'eft pour lors qu'on recueille la femence. Vers la fin de l'automne , la plante doit être transportée dans une bonne terre en hiver ; l'année fuivante , elle eft beaucoup plus forte & produit une récolte plus abondante.

14°. Il ne faut pas auffi oublier de dire un mot du *Caffine vera floridanorum*. Miller affure que c'eft le véritable Thé de Paraguay ; il ajoute que les Indiens de la mer du Sud en font beaucoup de cas , & que les sauvages feptentrionaux en font un grand ufage pour leur fanté. Frézier , déjà cité , rapporte que les Efpagnols ufent de ce remède contre les exhalaifons des mines du Pérou , & qu'on en fait un grand ufage à Lima ;



cette liqueur est préférée au Thé ; elle a un goût plus agréable ; le commerce de ce Thé se fait à Santafé ; on l'apporte par la rivière de la Plata. On en distingue deux espèces : l'une appelée *yerva de Palos*, & l'autre *yerva de Camini*. Celui qui vient du Paraguay, se vend la moitié plus cher que l'autre. Ce détail porte à croire que l'*Apalachine* & le *Thé du Paraguay* sont deux espèces de ce Cassine ; le nom d'*Apalachine* est celui que nous lui donnons le plus communément ; les Anglois le nomment *Thé de Peraguay* ou *Juppen* ; mais ces conjectures méritent d'être approfondies. Nous nous étendrons plus particulièrement sur cet objet, dans une dissertation que nous donnerons sur le Thé de Paraguay.

15°. On se sert encore en guise de Thé, des feuilles de Moldavie, de même que de celles du bois de Sainte-Lucie. Quelques Suédois ont aussi voulu suppléer le Thé par les feuilles de l'*Acacia sylvestris* ou *Prunus spinosus* ; d'autres par les feuilles de l'*Origan*, ceux-ci par les feuilles du *Rubus atticus* ; ceux-là par les feuilles du *Chenopodium ambrosioides*, du *Veronica Chæmadrus*, & du *Veronica prostrata*. Les François ont fait l'éloge du *Capraria biflora*, & M. Bernard de Jussieu recommandoit l'infusion du *Prinos glaber* ou *Apalachine* des Américains ; mais malgré tous les éloges bien mérités de la plupart des plantes que nous avons rapportées, le Thé a toujours conservé sa supériorité.

On fait avec le Thé une liqueur excellente. Pour la faire, prenez quatre onces de *bon Thé impérial* ; c'est le meilleur ; ou à son défaut, du *Thé verd*. Jetez cette dose dans une chopine

d'eau bouillante; retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement; donnez le tems au Thé de se développer. Cette première infusion n'étant plus que tiède vous aurez une forte teinture; versez-la avec les feuilles de Thé dans neuf pintes d'eau-de-vie; bouchez bien la cruche, & laissez le tout en infusion pendant huit jours; si, au bout de ce tems, l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de Thé agréable & tirant un peu sur la violette, ce sera une preuve que le Thé n'est pas d'une qualité excellente; en ce cas, prenez encore deux onces de Thé; jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante; tirez-en la teinture comme la première fois, & ajoutez-la à votre infusion que vous continuerez pendant huit autres jours; il sera pour lors tems de la distiller; vous commencerez cette opération & vous la finirez au bain-marie, en observant de passer jusqu'au plus fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront; vous les cohoberez, en diminuant le degré du feu; vous continuerez la distillation au petit filet jusqu'à ce que vous en ayez tiré cinq pintes; vous cesserez pour lors; faites votre sirop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau; mettez-y les cinq pintes d'esprit de Thé, & filtrez selon l'Art. La liqueur de Thé est douce & fort agréable; elle approche assez de l'eau-de-vie d'Andaye; elle en a les mêmes propriétés; elle est, ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions; comme elle est très-diurétique, elle dégage les reins & apaise les douleurs néphrétiques.

## F-I-N.

*La feuille de Saugé que l'Asiatique fait qu'indiquer, se tant de vertus que les Chinois à qui l'on en a porté, les ont sçavoirs que les Européens possédant cette plante vinrent chercher leur thé.  
Le goût n'en est pas agréable.*

