

Traité des aliments de carême

Nicolas Andry de Boisregard

LU AVEC LIREGRATUITEMENT.COM

Livre libre de droits, lisible gratuitement en ligne et en quinze minutes par jour.

Approbation (Berthe)

Tel est le genie des hommes : Esclaves de leurs préjugez & de leurs passions ; ils en suivent les erreurs au hazard, sans en appercevoir les consequences. Un Chrêtien sensuel & moins éclairé attache sa vie à l'usage de la viande, & croit toute autre nourriture une source de corruption & de mort. Un Chrêtien plus spirituel, mais d'un goût singulier, transforme presque la viande en poison, & prête à de vils légumes une excellence & des delices qui les relevent infiniment au dessus du gras le plus exquis, & qui devroient captiver la délicatesse des Rois. Là c'est un aveuglement de sensualité, ici c'est un enthousiasme de zele ; l'un repugne à la charité de l'Eglise : l'autre deshonore sa sagesse. Quoi donc ! la plus sage & la meilleure des meres voudroit-elle sous le nom d'une severité salutaire, prescrire à ses enfans une abstinence meurtriere ? ou d'un autre costé, voudroit-elle caresser leur chair & la mieux nourrir pour en fortifier les convoitises ? Toûjours inspirée du celeste Epoux qui la dirige dans leur conduite, elle n'en veut point à leur vie, elle n'est ennemie que de leurs passions : pleine de tendres ménagemens pour leur santé, dont elle craint l'altération, bien plus la ruine, elle mesure leur pénitence à leur foiblesse ; & tout son but, lorsqu'elle les assujettit au maigre les jours de jeûne, c'est de rétablir l'ordre primitif, de ranger le corps sous le joug, en l'abbattant & l'affoiblissant avec modération, & de restituer par le même moïen, la force & l'empire à l'esprit. Le juste milieu qu'il y a donc à prendre, si l'on veut, comme l'on doit, soûtenir l'honneur du sage discernement de l'Eglise dans le choix des alimens du Carême, c'est de montrer qu'ils

conviennent parfaitement à ses vûës & à nos besoins : qu'ils sont bons & innocens, mais qu'ils nourrissent & fortifient moins que ceux qu'elle nous défend dans ce saint temps d'expiation. C'est sur ce plan-là qu'a déjà écrit le judicieux Auteur du Regime, Ouvrage applaudi & goûté des maîtres de l'Art. C'est sur le même plan qu'il nous donne aujourd'hui l'excellent Ouvrage que voici, de plus de moitié plus riche que le premier, & par consequent plus précieux. En développant son sujet, il en fait sortir la lumiere de tous côtez, & nous apprend à démêler en mille choses qui interessent notre vie, le bon d'avec le mauvais, & le moins sain de ce qui l'est plus : avec de nouvelles forces il revient à la charge contre le Traité des Dispenses, & loin d'en laisser aucune partie à couvert des vifs & justes traits de sa censure, il frappe par tout plus fortement qu'il n'avoit fait : plus convaincu que jamais de la necessité des dissolvans, il retombe à coups redoublez sur la trituration, & acheve d'en pulveriser le sistême. Point indisposé contre les viandes de Carême, il en explique dans un beau détail, les principes & les qualitez : il avertit des dangers, sans oublier les précautions ; & conservant au maigre son innocence, il se contente d'en rabattre les vains triomphes, & de se joüer agréablement des raisonnemens & des exemples dont on les appuïe. Tout équitable à l'égard du gras, il rend, il confirme à ses sucs & leur vertu, par le suffrage même de la nature, la superiorité de bonté qu'on leur avoit voulu ôter par de faux titres ; & l'idée avantageuse sous laquelle il le represente, non plus que le bien qu'il en donne à esperer, ne va point jusques à dissimuler le mal qui en est à craindre. Il justifie pleinement de l'accusation de gras, les Amphibies usitez en Carême ; & s'interessant à la reputation des ordres de l'Eglise les plus pénitens, il renvoïe avec honneur à l'abstinence de leurs tables, ces animaux qu'injuste-

ment on y trouvoit scandaleux. Il prouve, il convainc sur l'article des Assaisonnemens, qu'on outre également la loüange & le blâme du maigre ; & pour éviter ces extrémitez, lorsque le maigre devient nuisible, il enseigne les moïens d'en adoucir l'usage, ce qu'il fait avec une reserve édifiante : de-là il passe à la discussion des Dispenses ; mais, dés l'entrée, il attaque des maximes qui lui paroissent neuves & tout-à-fait rares par leur nouveauté. Il se plaint qu'on attribue au jeûne la vertu de prolonger les jours, qui appartient à la sobrieté. Il trouve étrange qu'on croïe le jeûne le plus rigoureux incapable d'alterer la santé ; & plus inoüi encore d'avancer, que l'aïant bonne, mais occupée de violens exercices, on puisse selon les forces ordinaires, se passer pendant quatorze jours de tout aliment sans devenir malade : il montre ensuite qu'on est quelquefois aussi relâché qu'on affecte de paroître rigide, & là-dessus il rappelle la permission de trois ou quatre petits repas les jours de jeûne, laquelle lui semble assez commode, & d'une morale à ne pas déplaire à la dévotion aisée ; il conteste, & peut-être avec raison, comme antidatee de quelque tems, l'obligation d'un jeûne exact, dont on fixeroit l'Epoque à l'âge de 12. à 14. ans selon la difference des sexes : moins décisif où la retenuë sied bien, il s'abstient de prononcer d'un ton de Maître, & en termes si généraux ; il distingue dans certains états entre les personnes, & les oblige de jeûner, ou les en exempte avec un égal temperamment d'équité & de prudence : il combat le double paradoxe du travail sans dissipation d'esprits, & du grand travail sans plus grand besoin de nourriture ; il prend en partie la défense des femmes grosses & des nourrices, des graveleux, & des goûteux, sans leur être trop favorable ; & au sujet de la décadence de la discipline jusque dans le Sanctuaire & dans les grotes, il ne peut souffrir qu'on accuse de relâchement nos modelles de regu-

larité, ni se resoudre d'entrer dans le dessein de ramener les Moines à l'eau pure, moins à cause de la difficulté qu'il prevoit d'y réüssir, que pour la dureté qu'il y auroit de l'entreprendre. Il reconnoît la lâcheté du commun des Chrétiens, il dit de cœur, beaux jours de la penitence ne reviendrez-vous jamais. Mais instruit que l'Eglise d'à présent est la même que celle de ces tems heureux, il ne se croit pas obligé d'encherir sur son zele, ni de s'élever contre les adoucissemans qu'elle tolere ; & au lieu d'assujettir ses regles saintes aux menües & subtiles discussion d'une Physique obscure & incertaine, il croit faire honneur à cette science de l'assujettir à ces regles, & il en reçoit pour fidelle interprette l'exemple des gens de bien les plus reguliers & les plus irreprochables. Aprés cela il examine les diverses sortes de boissons, & à ce sujet il traite plusieurs questions importantes ; il se récrie sur la peinture affreuse qu'on fait de la soif pour en ordonner la souffrance, & tout Medecin qu'il est, il n'est point si prévenu du merveilleux mérite de l'eau, principalement sur la sagacité & l'industrie qu'on met au nombre de ses présents, qu'il ne lui préfere l'usage moderé du vin trop de fois & trop hautement canonisé par la parole divine, pour qu'il soit permis d'en médire. Au reste l'Auteur toujours égal ou plûtôt superieur à lui-même dans la justesse de la critique, la force du raisonnement, dans l'étendue des lumieres, dans la pureté de l'expression, ne laisse rien à desirer au public dans les matieres qu'il touche, soit pour l'utilité, soit pour l'agrément ; & à mesure qu'il fatigue peut-être son pieux & sçavant adversaire en le menant à chaque pas aux prises avec lui-même, il dérobe à son Lecteur, par les attraits continuels d'un sens droit & pur, le pouvoir de se lasser. Enfin, sans s'ériger en Casuiste, ni pointillier non plus jusqu'à suspendre l'odorat de ses fonctions en Carême, & à trouver dans une

legere pincée de tabac, ou dans un petit verre d'eau, une plaïe, un attentat à la Loi ; il nous fournit de bons principes pour décider solidement la plûpart des cas particuliers ou publics qu'on peut proposer sur l'abstinence & sur le jeûne. Fait en Sorbonne le 2. Mars 1713.

Berthe.

Les autres Approbations sont à la fin du Volume.

Partie 1 · Des aliments maigres

La pratique du Carême comprend deux devoirs essentiels ; l'abstinence & le jeûne. Nous tâcherons de justifier ici l'un & l'autre contre la prévention publique, qui fait ordinairement regarder ces deux obligations comme les plus dangereux écuëils de la santé. Nous commencerons par l'abstinence ; & sans prétendre, comme quelques-uns, que les alimens maigres sont plus sains & plus nourrissans que la viande, nous conviendrons, & même nous essaïerons de montrer, qu'ils sont moins convenables à la nature de nos corps, & qu'ils nourrissent moins : mais d'un autre côté, nous ferons voir par un examen détaillé de ces mêmes alimens, que la plûpart ne laissent pas d'être innocens, & quelque-fois même salutaires, soit par leur propre nature, soit par le moïen des préparations qu'ils reçoivent, & dans le détail desquelles nous ne ferons pas difficulté de descendre. Nous examinerons même la nature particuliere des assaisonnemens qui entrent dans ces préparations, & nous tâcherons d'exposer de telle maniere les differentes qualitez des viandes, & de ce qui sert à les assaisonner,

que chacun puisse là-dessus connoître ce qui lui conviendra le mieux, & se faciliter par ce moïen la pratique de l'abstinence.

Quant à ce qui regarde le jeûne, on verra aisément, par tout ce que nous en dirons, que le Carême n'a rien non plus, à cet égard, de contraire à la nature de nos corps.

Pour nous conduire avec plus d'ordre, nous diviserons cet Ouvrage en trois Parties ; dans la première nous parlerons des alimens maigres en general ; nous exposerons les raisons qui nous les font juger moins nourrissans que la viande ; nous répondrons à l'Auteur du Traité des Dispenses, qui prétend établit l'opinion contraire ; & considerant en détail les differentes espèces de legumes, de grains, d'herbages, de racines, de fruits, de poissons, d'amphibies, qui sont en usage sur les tables de Carême, nous dirons nôtre sentiment sur les differentes manieres dont on a coûtume de préparer ces sortes de nourritures ; & comme on prétend dans le Traité des Dispenses que les macreuses, les loutres, les tortuës, sont veritablement de la viande, nous traiterons à fond cette question, & tout autrement que nous n'avons fait dans le Regime du Carême ; nous donnerons même là-dessus une regle facile pour discerner les animaux qui sont veritablement chair, d'avec ceux qui ne le sont pas ; nous finirons par des reflexions générales sur la prétendue excellence des alimens maigres au dessus de la viande.

Dans la seconde Partie nous examinerons la matiere des assaisonnemens les plus usitez en Carême, tels que sont le lait, le beure, l'huile, le miel, le sucre, le poivre, le girofle, la muscade, la canelle, le safran, le vinaigre, le verjus, la moutarde, l'oignon, l'ail. Nous considererons par quels moïens on peut adoucir l'abstinence dans le besoin : ce qui nous donnera occasion de parler

des œufs, & des differentes qualitez qu'ils reçoivent, par la varieté avec laquelle on les prépare. Nous verrons comment on doit user de la permission de faire gras en Carême, & en quels cas on eut alors s'en tenir à la viande boüillie. Enfin quelle difference il y a entre la maniere dont on observoit l'abstinence il y a quatre-vingt ans, & celle dont on l'observe aujourd'hui.

La troisiéme Partie sera destinée à ce qui concerne le jeûne ; nous y examinerons plusieurs questions differentes, & entr'autres, s'il est vrai, comme on le prétend, dans le Traité des Dispenses, que le jeûne du Carême soit un des meilleurs moïens que l'on ait pour prolonger la vie ; que selon la constitution naturelle des corps, le boire & le manger ne soit presque pas nécessaire aux adultes ; qu'on puisse, suivant les forces ordinaires de la nature, se passer de nourriture pendant quatorze jours, sans être malade ; que le jeûne ne puisse faire aucun tort à la santé, dés qu'on a atteint l'âge nubile ; qu'il n'en puisse faire non plus, ni aux femmes grosses, ni aux graveleux, ni aux goûteux, ni à ceux qui ont à soutenir de rudes travaux de corps ou d'esprit ; que la seule odeur du tabac nourrisse assez pour être capable de rompre le jeûne. Nous verrons encore, s'il est vrai, ainsi qu'on le soûtient dans le même Traité, que la soif à laquelle le jeûne oblige, mette le désordre dans toute l'œconomie du corps, (ce qui, pour le remarquer en passant, ne s'accorde gueres avec le dessein qu'on a de representer le jeûne, comme la chose du monde la plus propre à prolonger les jours ;) que le vin, la bierre, le cidre, &c. soient d'une nature à ne pouvoir être permis les jours de jeûne, dans les repas même, comme à dîner et à collation. Nous marquerons en général l'utilité de ces sortes de boissons, par rapport au jeûne même, puis nous les examinerons en particulier pour en faciliter le choix à ceux qui n'ont d'autre vûë

dans l'usage qu'ils en font que d'éloigner les incommoditez qui pourroient leur rendre le jeûne impraticable.

Enfin nous tâcherons d'exposer de telle maniere ce que c'est que la pratique du Carême, par rapport à la nature du corps & des alimens ; que chacun puisse prendre là-dessus des mesures convenables à son temperamment & à son devoir.

Rien ne contribuë plus à fortifier les passions, que l'usage continuel d'une trop bonne nourriture ; c'est pourquoi on ne sçauroit assez loüer la sagesse de l'Eglise, de nous faire interrompre pendant un certain espace de temps, l'usage de la viande, & de ne nous permettre que celui des alimens maigres, qui nourrissent beaucoup moins, & qui sans être mal sains par eux-mêmes, ne laissent pas de satisfaire un peu moins aux besoins du corps.

La plûpart du monde regarde l'abstinence du Carême, comme l'épreuve des plus fortes Constitutions : quelques-uns plus équitables sont persuadez que ce regime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & que pourvû qu'on veüille apporter quelque attention dans le choix des alimens maigres, & qu'on n'en pervertisse point la qualité, par l'abus des assaisonnemens : on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons, &c. D'autres vont plus loin, & soûtiennent que non seulement on peut substituer sans risque, l'usage du maigre à celui de la viande ; mais que le corps ne sçauroit que gagner à cet échange ; que les alimens maigres se digerent mieux, qu'ils sont plus nourrissans, qu'ils engraissent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus laiteux, plus abondant, & donnent par consequent plus d'embonpoint. Ceux qui tiennent ce langage prétendent arrêter par-là, les plaintes qu'on a coûtume de former

contre le Carême, & on ne peut que loüer leur intention ; mais on ose dire que leur zele n'est pas éclairé, puisque de la maniere dont ils s'y prennent pour justifier l'abstinence, ils en abolissent la principale fin, qui est d'affoiblir les passions, en affoiblissant le corps. Autant donc que nous avons d'éloignement pour le sentiment de ceux qui s'imaginent que l'abstinence de la viande est incompatible avec la santé, autant en avons-nous pour la pensée des autres, qui supposent que l'Eglise, en ordonnant aux Fideles l'usage du maigre en certain tems, leur ordonne ce qu'il y a de plus propre pour les nourrir, pour les fortifier, & pour les engraisser. Nous tâcherons ici de détruire une opinion, qui non seulement est opposée aux principes de la bonne Physique, & à l'experience, mais qui loin d'être favorable au Carême, n'iroit pas moins, si elle avoit cours, qu'à rendre l'abstinence même suspecte à la pieté Chrétienne.

Le propre de l'aliment est de reparer la substance du corps à mesure qu'elle se dissipe, & une nourriture qui remplaceroit sans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puis que nous ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne reparons. Sur ce principe, l'aliment le plus parfait sera celui dont les parties auront le plus de disposition à se tourner en nôtre substance, non en cette substance superfluë, qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps, & qui loin d'entretenir les forces, ne sert qu'à les accabler ; mais en cette humeur balsamique, qui fait le soûtien de la vie, & d'où les sucs qui nous composent tirent toute leur vertu. Or un aliment, pour être propre à reparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop terrestre ni trop aqueux : s'il est trop terrestre, il ne sçauroit fournir aux dissolvans de nôtre corps, des parties assez souples pour pouvoir être mises en œuvre ; & s'il est trop aqueux, il n'en sçauroit don-

ner qui aïent assez de consistance pour recevoir les impressions necessaires. Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs, autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer, & il ne passe en nôtre nature qu'aprés l'avoir considerablement alterée. Suivant ces reflexions, il est aisé d'appercevoir que la nourriture la plus convenable à l'homme, consideré dans son état present, ne sçauroit être les legumes, les herbages, les racines, les fruits, les poissons ; la terre domine dans les legumes, l'eau dans les herbages & dans les poissons, tous les deux dans les racines ; la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres ; ainsi qu'il est aisé de s'en convaincre, par la simple analyse ; & entre les vegetaux qui servent à nôtre nourriture, il y en a plusieurs dont les principes actifs sont plus développez qu'il ne faut pour la perfection d'un aliment convenable à homme ; ainsi qu'on le voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques-autres, &c. L'aliment donc le plus sain & le plus nourrissant pour l'homme, est celui qui ne renferme ni trop de terre, ni trop de phlegme, & dont les principes actifs ne sont point trop développez. Or ces conditions qui manquent dans la plûpart des alimens maigres, se trouvent dans la chair des oiseaux, & des quadrupedes, qui nous servent de nourriture : cette chair, comme l'analyse nous l'apprend, n'est ni trop terrestre, ni trop aqueuse ; d'un autre côté les principes actifs qu'elle contient, sont si concentrez & si intimement mêlez, qu'elle n'a rien d'acre ni de piquant, & qu'elle n'excite sur la langue qu'une saveur telle qu'il la faut pour détacher la salive, qui doit venir préparer l'aliment dans la bouche. On ne doit pas s'étonner aprés cela, que ceux d'entre les Medecins, qui ont examiné avec le plus de soin la nature des alimens, & qui se sont même le plus déclarez en faveur de l'abstinence, aïent écrit que les herbages, de quelque ma-

niere qu'on les aprête, non seulement nous nourrissent peu, mais produisent dans nous, les uns des sucs trop aqueux, les autres des sucs trop grossiers, les autres des sucs trop acres : que les fruits sont plus propres à flater nôtre goût qu'à nous soûtenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel : Fructibus subesse blandas vitæ insidiæ & latentem pestem plerique ignorant, Medici verò plus inesse voluptatis quam utilitatis non frustrà dicunt. Qu'ils ont tous cela de commun, qu'ils fournissent à l'homme une nourriture trés-passagere ; que les legumes & les racines sont des alimens flatueux ; que le poisson, quoi-que plus salutaire, nourrit foiblement ; que la viande, au contraire, est la plus parfaite de toutes les nourritures qui conviennent à l'homme, qu'il n'y en a point qui repare mieux que celle-là la substance balsamique de nos corps ; & que c'est avec raison qu'on l'a appellée par préference du nom de viande ; qu'elle est plus saine & plus nourrissante que les herbages & les fruits ; que ces derniers, si on en excepte un petit nombre, tiennent souvent plus du médicament que de l'aliment, & que l'on ne voit point que la viande cause des cours de ventre, des dyssenteries & des coliques, comme font la plûpart des fruits ; enfin, que si les hommes ont préferé aux fruits & aux herbes, la chair des animaux, c'est qu'ils ont trouvé dans celle-ci une nourriture plus complette & plus convenable.

L'Auteur du Traité des Dispenses, est dans une doctrine bien opposée ; cet Auteur, qui ne se nomme point, & que pour cette raison nous appellerons l'Anonime, prétend que les alimens maigres sont plus sains & plus nourrissans que la viande. Pour le prouver, il a d'abord recours à des raisons generales, dont les premieres concernent les alimens tirez des plantes, & les secondes le poisson ; aprés quoi il emploïe les preuves particu-

lieres, & descend pour cela dans un long détail des differentes qualitez qu'il suppose dans chacune de ces nourritures. Nous examinerons par ordre les principales raisons qu'il allegue, & nous commencerons par celles qui concernent en general les alimens, tirez des plantes ; puis considerant en particulier les differentes qualitez de chacun de ces alimens, nous examinerons par occasion les autres preuves, dont il tâche d'appuïer son opinion. Nous viendrons ensuite à l'Article du Poisson ; & aprés avoir refuté les raisons generales, par lesquelles on prétend prouver que cette nourriture est préferable à la viande, nous examinerons en détail les qualitez des diverses sortes de poissons, dont on a coûtume de manger en Carême. Ce qui nous donnera lieu de refuter aussi les raisons particulieres dont l'Anonyme se sert pour donner la préference au poisson.

On prétend montrer dans le Traité des Dispenses que les alimens maigres sont plus sains & plus nourrissans que la viande. Pour cela on remarque que les alimens les plus sains & les plus nourrissans, sont ceux que l'estomac digere plus parfaitement ; parce qu'en effet on n'est bien nourri qu'autant que le chyle est bien préparé ; & là-dessus on entreprend de prouver en general, que les legumes, les herbages, les fruits, &c. se digerent mieux. Dans ce dessein on tâche d'établir comme un point fondamental, que la digestion se fait par le broïement. Il est important de bien examiner ce qu'on nous dit sur ce sujet.

« Toutes les coctions qui se font dans nos corps, viennent, dit-on, d'un broïement continuel qui fait tout : ce broïement commence dans la bouche, par la rencontre des machoires, il se continuë dans l'Esophage, & s'augmente dans l'estomac. Là, comme dans un muscle creux, les alimens sont petris & dissous,

tant par la force extraordinaire & multipliée d'un million de fibres motrices qui agitent & meuvent ce viscere, que par l'action des muscles voisins, sur tout de ceux du bas ventre, & du diaphragme, qui tous ensemble, comme autant de mains, foulent & broïent les alimens. C'est par cette méchanique qu'ils se dissolvent & passent dans une créme fine, à peu prés semblable à celle qui se forme sous le porphire, s'ils sont de nature à se laisser briser ; mais si au contraire, ce qu'on a mis dans l'estomac est gras, onctueux, coriasse, & plein de filamens, ces matieres moins proportionnées à l'intention de la nature, qui est la trituration, se dissoudront imparfaitement. De-là, continuë l'Auteur, on apperçoit déja quelle sorte d'alimens est préferable à l'homme (il veut dire sans doute, plus convenable à l'homme) ce ne seront pas les chairs des animaux, mais d'autres matieres qui auront plus de disposition à être broïées & pétries pour mieux passer dans cette liqueur laiteuse qui doit faire le sang : or rien n'a tant de pente à se fondre, en un suc laiteux, que les sémences & les grains qui sont aussi les choses du monde qui se broïent le mieux sous la meule.

» L'estomac, ajoûte-t-il, secondé des muscles voisins, se trouve par sa force au dessus de celle du cœur, & surpasse de beaucoup celle des machoires : or une force comme celle-là, qui ne paroît faite que pour broïer, peut-elle ne point prouver que les alimens les plus sains & les plus naturels, sont ceux qui se laissent mieux briser ? & par consequent, que les semences, les grains, &c. sont la meilleure de toutes les nourritures. »

L'Anonyme s'étant bien douté que les Medecins, prévenus en faveur de la fermentation, & persuadez que la dissolution des alimens dans l'estomac s'accomplit par l'entremise des levains, ne

manqueroient pas de se recrier contre le systeme de la Trituration, a recours à la preuve suivante pour les convaincre. « Supposons, dit-il, que la liqueur de l'estomac ait tout ce qu'il lui faut pour devenir levain, & qu'elle en conserve toute la force, on comprendra par la nature de l'estomac qu'elle occupe, qu'elle ne pourroit jamais faire la fonction de levain. C'est qu'il faut pour la fermentation, un lieu de repos, au lieu que l'estomac est presque toûjours en mouvement, ou toûjours prêt à se mouvoir ; de ce que l'on conçoit, poursuit-il, la force extraordinaire du cœur, qui sans parler de celle des arteres, a de quoi surmonter une resistance de trois mille livres, l'on conçoit que le sang n'a rien à opposer à une telle puissance, & que sa pente, s'il en a à se mouvoir, ou à se fermenter, est absorbée par cette force extraordinaire du cœur ; que par consequent, il est poussé sans agir, & contraint de couler sans fermenter. Mais on comprendra de même que le levain prétendu de l'estomac, devra encore avoir incomparablement moins de force pour agir ou fermenter ; s'il est vrai, comme on le démontre, que tandis que le cœur n'a, par rapport au sang, que de quoi surmonter une resistance de trois mille livres, l'estomac est en état, eu égard à la lymphe qui le contient d'en surmonter une, au moins de douze mille neuf cens cinquante une livre. Donc la force de l'estomac se trouvant quadruple de celle du cœur, & la liqueur qu'il contient ne pouvant passer pour avoir plus de disposition que le sang à fermenter, cette liqueur auroit quatre fois moins de force pour fermenter les alimens, que le sang n'en a pour se fermenter soi-même ; ainsi quand même on accorderoit que la force du sang seroit par rapport à celle des arteres, comme un à mille ; en quoi certainement on lui feroit beaucoup de grace ; celle du levain de l'estomac, ne pourroit être au

plus que comme un à quatre mille : inégalité si étrange, qu'elle se trouveroit presque au niveau de rien. »

Voilà sur quels fondemens est appuïée d'abord la doctrine du Traité des Dispenses, dans la préference qu'on y donne aux alimens maigres : c'est que la digestion se fait uniquement par le broïement, & ne se fait nullement par les levains. Mais ce fondement est nul pour deux raisons ; la premiere, parce qu'en supposant que la digestion soit l'effet du broïement ; il ne s'ensuit pas pour cela, que les alimens dont il s'agit se doivent mieux digerer que la viande, puisque celle-ci, quand elle est bien tendre, & qu'elle est cuite à propos, se peut broïer avec autant de facilité, pour le moins, que les semences, les racines, les fruits, les herbages. De plus, pour nous en tenir ici aux grains, l'estomac des oiseaux qui en vivent, est fort charnu & musculeux ; & on remarque que la surface interne en est extrêmement dure & calleuse : on appelle même cet estomac meulette, parce qu'il fait l'usage d'une meule de moulin, & qu'il brise des alimens tres-solides. L'estomac des oiseaux de proïe, au contraire, ne consiste qu'en une membrane fine & délicate, peu capable d'action. Or si la viande avoit besoin d'un broïement plus fort que les grains pour se digerer ; d'où vient qu'aux oiseaux qui vivent de grains, la nature aurait donné un estomac plus dur, & qu'à ceux qui se nourrissent de chair, elle en auroit donné un beaucoup plus mince & plus faible ? Se serait-elle méprise ? Les oiseaux de proïe neanmoins digerent tres-promptement.

La seconde raison, c'est qu'il n'est nullement vrai que la digestion soit l'ouvrage du broïement ; & c'est ce que nous allons essaïer de montrer.

« Il suffit de considerer la méchanique du corps, pour découvrir l'erreur de ce sentiment ; sçavoir que les fibres motrices du ventricule, & les muscles voisins, sur tout ceux du bas ventre, & du diaphragme, sont comme autant de mains qui foulent & broïent les alimens, jusqu'à les reduire en une créme fine & délicate, à peu prés semblable à celle qui se forme sous le porphyre, &c. »

Il faudroit pour cela que le diaphragme & les muscles du bas ventre, portassent en même temps leur action contre l'estomac : ce qui n'arrive point, puisqu'au même moment que les muscles du bas ventre pressent l'estomac, le diaphragme s'éloigne de ce viscere, & s'approche des poulmons ; & que lorsque le diaphragme vient vers l'estomac, les muscles du bas ventre s'en éloignent, sans quoi l'inspiration & l'expiration de l'air ne pourroient s'exécuter. De plus, pour que le broïement, dont il est question, se fît avec la force que l'Auteur suppose, il faudroit que les fibres de l'estomac eussent tout ensemble un même point d'appui : ce qui se trouve contraire à l'experience, puisqu'elles ont chacune le leur séparement.

Ajoûtons en second lieu que ce prétendu broïement des muscles du bas ventre, ne pourroit se faire, ni dans la grossesse avancée, ni dans l'hydropisie, puisque les grands efforts que l'Auteur leur attribuë pour cela, devroient alors se terminer principalement, ou sur le corps de la matrice, ou sur les eaux du bas ventre, d'où il arriveroit que ni les femmes grosses, ni les hydropiques, ne pourroient digerer ; ce qui n'est pas moins contraire à l'experience.

Le mouvement de l'estomac n'est point tel que se l'imagine l'Anonyme, c'est un mouvement doux, qui ne sert qu'à aider à la

fermentation des alimens, à les presser un peu, & à les pousser insensiblement vers le pylore, à mesure qu'ils sont digerez. Motu autem ventriculi nostri, leni admodum & vermiculari, alimenti massa colliquata sensim & sine sensu per pylorum in intestina deprimitur, remarque le sçavant Lister avec tous les Anatomistes ; aprés quoy il ajoûte les paroles suivantes, qui expriment avec beaucoup d'élegance & de précision : ce qu'on peut penser de plus raisonnable sur ce sujet : Attritio, itaque mollissimi ventriculi compressi, & leniter moti, tantum dissolutionis votum non causa est. Profecto ab hoc motu ventriculi, cibi in chylum confecti evacuationem expecta, minime verò ejus attritionem. Lister, de Humorib. ibid.

Nous observerons en troisiéme lieu, qu'il y a plusieurs effets qu'on ne peut expliquer, en supposant le systeme du broïement, & qui s'expliquent sans peine, en supposant celui des levains.

Une épingle avalée ne manqueroit presque jamais de percer l'estomac, si l'estomac broïoit les alimens de la maniere que le prétend l'Auteur. Cependant, il n'est pas rare qu'une épingle avalée sorte de l'estomac sans l'avoir piqué, & qu'elle s'échappe par les selles.

Les chiens digerent des os qu'ils ont quelquefois avalez tout entiers, ou qu'ils n'ont que grossierement brisez entre leurs dents. Comment expliquer cet effet, par le broïement de l'estomac ? L'estomac, nous dit-on, a plus de force que n'en ont les machoires ; mais quand cela seroit, est-il armé d'os comme les machoires ? Comment donc peut-il briser les os, & n'en être pas au contraire blessé, quand ils sont aigus ? Dira-t-on que c'est que ces os à force de heurter dans l'estomac, les uns contre les autres, s'usent enfin, & se consument ; mais outre qu'on n'explique point

par-là comment ils ne blessent point l'estomac par leurs pointes, voici une experience qui détruit cette réponse. C'est que si aprés avoir nourri pendant quelques jours avec du pain seul un gros chien, on lui fait avaler un os rond & dur, en le lui poussant bien avant dans la gueule, cet os, qui ne sera accompagné d'aucun autre, ne laissera pas en moins de 24. heures, d'être parfaitement digeré, comme on pourra aisément s'en convaincre, par l'ouverture du chien, aprés s'être assuré auparavant qu'il n'aura rien rendu sous la forme d'os. L'Anonyme, dans le Traité des Dispenses, & dans le Livre intitulé : La digestion des Alimens, &c, compare l'estomac à une scie, qui lentement & patiemment agitée, aidée d'un peu d'eau, fend les marbres les plus durs ; & par le moïen de cette comparaison, il croit faire toucher au doigt, que l'estomac peut briser les os les plus durs ; mais il auroit bien fait de ne pas compter si fort ici sur la penetration de ses Lecteurs : car on ne voit pas bien clairement quelle est la partie de l'estomac qui peut faire ainsi sur les os l'office de scie. Il s'est avisé depuis, dans le Livre qu'il a donné, sur la Digestion, de nier que les os se digerent dans l'estomac du chien. Le parti qu'il a pris en cela de contredire un fait aussi certain, est peu favorable à son systeme.

Le sçavant M. Brunner aïant un jour dissequé une choüette, lui trouva dans l'estomac avec divers lambeaux de grenoüilles, & d'autres insectes, à demi fondus ; une cuisse de grenoüille, dont l'os étoit presque tout reduit en pâte vers le milieu, tandis que les deux extrêmitez étoient encore dures & entieres. Le milieu de cet os étoit devenu si mince, dit l'Auteur, qu'il étoit fin comme un cheveu : or ce milieu ne pouvoit avoir été ainsi diminué par le broïement de l'estomac, puisque les deux extrêmitez, qui étaient bien plus exposées au même frotement, paroissoient encore entieres. Les os ne se digerent donc pas par le frotement, comme je

me l'étois imaginé, dit là-dessus fort à propos M. Brunner. Il ajoûte avoir découvert la même chose dans un milan, & dans un grand serpent qu'il dissequa. Quoi-qu'il en soit, la choüette, le serpent, le milan, digerent les os des animaux qu'ils avalent ; leur estomac cependant étant bien examiné, paroît une membrane trop mince pour que des os s'y puissent broïer. L'estomac du serpent, sur tout, est mince comme une feüille de papier, aussi-bien que celui de la plûpart des reptiles, des amphibies, & des poissons.

Un enfant de 12. ans digere mieux certaines viandes, & les digere plus promptement que ne fait un homme de 40. Cependant le broïement doit être moins fort dans un enfant, puisque les fibres de l'estomac, les muscles du bas ventre, le diaphragme, en un mot, toutes les parties du corps sont en lui beaucoup plus foibles.

Il y a des vieillards décrepits qui digerent mieux certains alimens grossiers, qu'ils ne faisoient dans la force de la jeunesse ; est-ce que les fibres de l'estomac, le diaphragme, les muscles du bas ventre, sont devenus plus forts dans ces vieillards ?

Des personnes robustes digerent des viandes grossieres, que des personnes délicates ne peuvent digerer ; mais il se rencontre tout de même, des personnes délicates qui digerent des choses que les plus robustes ne peuvent digerer. Cependant si la digestion se fait par le broïement, il est naturel de penser que la personne robuste qui a par consequent les fibres de l'estomac plus fortes, & les muscles plus forts, doit digerer tout ce que l'autre qui a les organes plus foibles, peut digerer.

On voit des gens qui digerent les viandes les plus coriasses, jusqu'à des nerfs même, & qui ne sçauroient manger un peu de fruits, sans souffrir des indigestions ; les fruits neanmoins sont plus aisez à broïer. Le millet est le moins gras, & le plus friable de tous les grains, comme nous le repeterons plus bas, en parlant de cet aliment, & par consequent c'est le plus facile à broïer. Il se digere cependant avec plus de peine que les autres, & on en fait du pain qui se digere aussi tres-difficilement, quoi-qu'il n'y ait point de pain si friable.

On voit quelquefois des poissons en dévorer de si gros, que c'est tout ce que leur bouche peut faire que de contenir cette proïe, laquelle demeure arrêtée au passage, & qui ne pouvant aller plus loin, ne laisse pas de s'y digerer, comme dans l'estomac même, ainsi qu'on l'a reconnu plusieurs fois, en dissequant des poissons. Ce passage au reste, est si tendu alors, par la grosseur de la proïe, qu'il ne sçauroit l'être davantage sans se rompre ; il est par consequent incapable d'aucune action de broïement, l'aliment neanmoins s'y digère aussi promptement que dans l'estomac.

Un enfant qui avale quelques groseilles entieres, les rend quelquefois par les selles, comme il les a avalées, quoi-qu'il soit en parfaite santé. Où est donc l'étrange force de ces muscles, qui comme autant de mains, foulent & broïent l'aliment, & le reduisent dans le même état que s'il avait passé sous le porphyre ?

Ces effets ne peuvent donc s'expliquer par le système du broïement, au lieu qu'ils s'expliquent sans peine par celui des levains, en supposant neanmoins que l'action de ces levains soit aidée par deux sortes de mouvemens doux, qu'on ne peut refuser à l'estomac ; l'un qui lui vient de la respiration, par le moïen du-

quel il est alternativement comprimé & relâché, comme nous l'avons remarqué tout à l'heure, en parlant du mouvement du diaphragme, & des muscles du bas ventre ; l'autre, qui lui est propre & naturel, par lequel il se resserre successivement, depuis l'orifice superieur, jusqu'à l'inferieur ; car ces deux sortes de mouvemens, font que les alimens se mêlent mieux avec les levain, & que par consequent ils fermentent mieux. Il en est de ce mouvement comme de celui que l'on donne à la pâte, où l'on a mêlé du levain. Cette pâte fermente bien plus aisément, lorsqu'on l'agite : c'est pour la même raison qu'on a soin de remuer la bierre, & les autres liqueurs que l'on veut faire fermenter. Comment donc arrive-t-il que l'estomac du chien digère des os quelquefois tout entiers, ce que l'estomac de l'homme le plus fort ne sçauroit faire ? c'est que le levain, qui fait dans l'estomac du chien la digestion des alimens, est à l'égard des os, ce que l'eau forte est à l'égard du fer, & que celui qui se trouve dans l'estomac de l'homme, n'est pas dans la même proportion.

Un poisson, dévoré quelquefois par un plus petit, & engagé dans la bouche de ce dernier, laquelle est alors si tenduë, qu'elle ne peut être capable du moindre broïement, s'y digère neanmoins aussi promptement que s'il étoit dans l'estomac ; c'est que la bouche des poissons est remplie de glandes, d'où découle une humeur penetrante & active, semblable à celle qui fait dans l'estomac des poissons la digestion des alimens : ce que nous remarquons aprés le savant M. Lister, dans son Traité des humeurs.

Un enfant de 12. ans digère mieux qu'un homme de 40. c'est que l'estomac de l'enfant renferme des levains plus penetrans & plus actifs.

L'estomac des oiseaux de proïe, celui des poissons, tout mince qu'il est, dissout neanmoins des alimens tres-durs, comme des morceaux de chair, & des os, qu'ils avalent tout entiers. C'est que ces animaux, pour parler ici avec le sçavant Borelli, renferment dans leur estomac un levain puissant, qui agit sur la chair & sur les os qu'ils dévorent, comme l'eau forte agit sur les métaux. Hæc animalia (accipitres & pisces qui dentibus destituuntur & ventriculum non carnosum, sed membranaceum habent similem quadrupedum) fermento quodam calidissimo carnes & ossa consumunt, non secus ac aquæ corrosivæ metalla corrodunt & dissolvunt.

Il y a des exemples de vieillards, qui digerent mieux certaines viandes, qu'ils ne faisoient dans la vigueur de leur jeunesse ; c'est que le dissolvant de leur estomac est devenu plus picquant & plus salin, par la trop grande dissipation des soufres qui s'est faite en eux, & qui est assez ordinaire dans cet âge.

Le millet, de tous les pains le plus facile à broïer, puisqu'il est le plus friable, est cependant un de ceux qui se digerent le moins aisément. C'est que ce n'est pas assez pour la digestion que les parties integrantes des corps soient séparées, il faut encore que le phlegme, la terre, le sel, le soufre, en un mot, tous les principes qui composent les mêmes parties, soient désunis & détachez. Or c'est ce que le broïement ne sçauroit jamais faire, & ce qu'on ne doit attendre que de la fermentation, comme on le voit dans tous les changemens essentiels qui arrivent aux substances. Les principes du bled ne se séparent point par le simple broïement ; on auroit beau moudre & remoudre le grain, pour en faire le pain dont nous usons, on auroit beau pétrir & repétrir la pâte, si la fermentation n'en désunissoit & n'en élevoit les principes ; on ne fe-

roit qu'une masse lourde beaucoup moins propre à nôtre nourriture.

La bierre, le vin, & les autres liqueurs vineuses, sont l'ouvrage de la fermentation ; en un mot, qu'on examine tout ce qui se passe dans les mixtes, lorsqu'ils changent de nature, on verra que rien ne s'y fait, soit pour la perfection, soit pour la destruction de ces mêmes mixtes, que par le moïen de la fermentation. Or le millet, tout friable qu'il est, a des principes unis & liez ensemble, de telle maniere, qu'encore que les parties integrantes se séparent facilement ; ces principes n'obéïssent qu'à peine à l'action des fermens, qui les heurtent dans nôtre estomac ; & c'est cette differente liaison de principes, qui fait la principale difference qu'on remarque dans les autres alimens, par rapport à la facilité ou à la difficulté de se digerer : ainsi les pois & les fèves, par exemple, qui sont si friables encore, se digerent difficilement, tandis qu'un morceau de bœuf, qui sera moins friable, resiste moins à la digestion. C'est que les principes qui composent ce morceau de bœuf, sont plus aisez à être séparez & divisez par la salive, & par les autres liqueurs fermentatives, qui contribuent en nous à la digestion, que ne le sont ceux qui composent les féves & les lentilles, toutes friables qu'elles sont d'ailleurs : ce n'est donc pas assez, pour le repeter encore, qu'un aliment soit dissout, par rapport à ses parties integrantes ; il faut de plus que la combinaison de ses principes soit changée, sans quoi il ne sçauroit se convertir en nôtre substance : on en a la preuve dans ces liquides, qui étant par eux-mêmes si fins, qu'il n'y a point de trituration qui puisse reduire un mixte à une telle finesse, ne laissent pas d'être indigestes, & quelquefois même mortels : disons davantage, si le sentiment de nôtre Auteur était veritable, il n'y auroit presque point de poisons, car il n'y en a point dont les parties in-

tegrantes ne se divisent & ne se séparent dans le corps aussi facilement que celles de la meilleure nourriture ; toujours est-il certain qu'il n'y auroit point de poisons liquides, encore moins de ceux qui ne consistent qu'en odeurs, les uns & les autres étant extrêmement fins. Qu'est-ce donc qui distingue de l'aliment, la plûpart des médicamens & des poisons ? c'est que les parties integrantes de ceux-ci, quelques divisées & quelques fines qu'on les suppose, soit d'elles-mêmes, soit par l'action de l'estomac, ont des principes si étroitement & si intimement unis, que rien dans nos corps n'est capable de les séparer ; en sorte que ces particules integrantes ne peuvent être changées en nôtre nature, & demeurant maîtresses, alterent la substance de nos corps, au lieu d'en être alterées elles-mêmes.

Tel qui digerera des viandes grossieres & coriasses, ne pourra quelquefois digerer un peu de fruit : on comprendra comment cela peut arriver, si on fait reflexion que l'eau regale, par exemple, dissout l'or, qui est un métal trés-solide, & qu'elle ne peut dissoudre l'argent, qui l'est bien moins : tout dépend donc de la nature particuliere des levains de l'estomac ; & cela supposé, il est peu de difficultez qu'on ne puisse expliquer, sur le fait de la digestion.

On demandera comment il est possible que les membranes de l'estomac, qui sont si délicates, ne soient pas endommagées par ces levains : nous répondons que les parties du corps ont reçu de la nature une conformation capable de resister chacune en particulier aux differentes liqueurs qu'elles contiennent ; & pour faire voir que nous ne supposons rien en ceci d'extraordinaire, nous aurons recours à l'experience suivante. L'esprit de nitre endurcit l'écaille de tortuë, & dissout la chair ; ce même esprit digeré &

distilé avec des cloportes, ne dissout point la chair, & dissout le corail : ce qu'on peut éprouver en mettant un morceau de corail sur la main, & y versant dessus un peu de cet esprit : car alors on verra dissoudre le corail, sans faire impression à la main.

En quatriéme lieu rien ne doit mieux prouver, selon les principes de nôtre Auteur, que la digestion n'est pas l'effet du broïement ; que la remarque qu'il fait un peu plus bas, pour prouver la nécessité des dispenses, sçavoir, qu'il y a des estomacs qui digerent la viande, & qui ne peuvent digerer le maigre. En effet la viande étant, selon lui, plus difficile à broïer que les alimens maigres, il s'ensuivroit, si la digestion étoit l'ouvrage du broïement, qu'un estomac qui digereroit la viande, devroit à plus forte raison digerer le maigre, & que celui qui ne pourroit digerer le maigre, viendroit encore moins à bout de digerer la viande ; en sorte que ce seroit une mauvaise raison pour manger de la viande en Carême, que de ne pouvoir digerer les viandes même de Carême.

Il ajoûte que les legumes se broïent mieux que la viande, d'où il conclud qu'ils se digerent mieux ; mais d'où vient donc que les estomacs délicats digerent plus facilement la viande que les legumes ? Car si ces estomacs ne sont délicats, que parce qu'ils n'ont pas assez de force pour faire un broïement parfait des alimens, il faut necessairement que la cause de la digestion ne consiste donc pas dans le broïement. Que les legumes se digerent moins facilement dans l'estomac des personnes foibles & délicates ; c'est ce qu'on ne sçauroit nier, & ce que nôtre Auteur lui-même avouë, n'alleguant que l'exemple des Manœuvres & des Païsans, pour prouver que les legumes sont d'une facile digestion.

En cinquiéme lieu, ce que l'Auteur vient de dire contre les levains de l'estomac, prouve trop, puisque, selon cette hypothese, il ne pourroit jamais arriver qu'aucun aliment fermentât dans l'estomac : cependant de son propre aveu, pag. 20. & 21. de la premiere édition, & pag. 34. de la seconde, Tome I. les fraises, les cerises, le beurre, &c. y fermentent ; & c'est pour cela même, dit-il, que ces fruits causent tant de fievres, de vents, de cours de ventre, &c. Le beurre, selon lui, fermente encore dans l'estomac : or comment accorder tout cela avec ce qu'on vient de lire ; qu'il faut pour la fermentation un lieu de repos, & que l'estomac est dans une si grande agitation, que quand même il s'y trouveroit des levains, ces levains n'y sçauroient produire aucune fermentation ; & qu'ils ne pourroient être au plus à l'égard de l'obstacle, que l'estomac leur opposeroit par son mouvement ; que comme un à quatre mille, inégalité, reprend l'Auteur, qui les reduiroit au niveau de rien. Par quel miracle donc, les fraises peuvent-elles avoir un levain capable de vaincre cette force, puisque selon nôtre Auteur, le plus parfait levain, dés qu'on le suppose dans l'estomac, ne sçauroit être au plus à l'égard de cette force que comme un à quatre mille ?

Nôtre Anonyme, à la page 555. suppose encore d'une maniere bien claire, que le mouvement de l'estomac ne sçauroit être un si puissant obstacle à la fermentation. « C'est, nous dit-il, l'estomac qui cuit & qui digere, parce que c'est lui qui brise & qui broie les alimens. C'est donc de son action & de sa force, qu'il faut attendre la digestion, & les alimens de leur part n'ont qu'à se laisser dissoudre. Ainsi toute puissance qui s'opposera à celle de ce viscere, diminuëra d'autant ce qu'elle s'augmentera elle-même : or une matiere qui se fermente & se gonfle dans l'estomac, fait effort contre lui, c'est une vertu de ressort, c'est une puissance qui se

soûleve, & qui s'exerce contre la sienne : ainsi l'action de ce viscere est retardée, & celle des alimens devient la maîtresse. Ce n'est donc plus une force musculeuse, qui paîtrit, ni une main qui foule, ce sont des sucs qui se choquent & se mutinent, l'estomac en souffre et languit, & la dissolution des alimens abandonnée à la fougue, & regie au hazard, fait sentir des chaleurs, des gonflemens, des vents, de la sécheresse enfin, & de la soif. »

Voilà la puissance de l'estomac, réduite au petit pied ; ce n'est plus cette force immense, en comparaison de laquelle le ferment le plus fort, n'étoit tout à l'heure que comme un à quatre mille : la voilà donc terrassée & réduite à rien. Mais ce n'est pas tout, nôtre Auteur, à la page 574. voulant montrer que l'eau est préferable au vin pour la digestion, ne fait plus de l'estomac une Boulangerie, où plusieurs mains foulent & paîtrissent sans cesse : il le compare au contraire à un vaisseau en repos, où les alimens se digerent tranquillement. « Imaginons, dit-il, l'estomac au sortir du repas, comme un matras plein de matieres, qui y sont en digestion, lesquelles ne se dissolvent bien qu'autant qu'elles se fondent lentement comme à petit feu, & au bain marie : une liqueur vineuse paroit-elle bien propre à cette operation ? »

Il ne se soûtient pas mieux dans ce qu'il vient de dire contre la fermentation du sang ; sçavoir, que dés que l'on conçoit la force extraordinaire du cœur, qui, sans parler de celle des arteres, a de quoi surmonter une resistance de trois mille livres, l'on conçoit que le sang n'a rien à opposer à une telle puissance, & que sa pente, s'il en a, à se fermenter, est absorbée par cette force extraordinaire du cœur, que par consequent il est contraint de couler sans fermenter : car dans la suite il parle du sang comme de la liqueur du monde la plus facile à fermenter : un peu de miel avalé

suffit, selon lui, pour faire fermenter le sang. Que devient donc ici cette force extraordinaire du cœur ; cette force, en comparaison de laquelle la force du sang n'est que comme un à mille ? Elle s'évanoüit en la presence du miel, comme celle de l'estomac, qui est quadruple de celle-là, vient de s'évanoüir en la présence des fraises.

Mais pour revenir à cette force de douze mille neuf cens cinquante une livre, que nôtre Auteur donne à l'estomac, pour broïer les alimens, nous n'examinerons point si le calcul est juste ; un sçavant Medecin s'est donné ce soin, & a fait voir d'une maniere démonstrative que la force en question, bien loin d'être si énorme, ne va au plus qu'à trois onces ; en sorte qu'il n'y a ici d'énorme que la méprise de l'Anonyme. Tout ce que nous ferons sera de tirer de cette force même une consequence toute opposée à celle que nôtre Auteur croit qui s'en doit tirer naturellement. Selon lui, la force avec laquelle l'estomac broïe les alimens, monte à douze mille neuf cens cinquante une livre, d'où il conclud qu'il est inutile de recourir à une autre cause pour expliquer comment les alimens se digerent, puisque celle-là est plus que suffisante, la digestion n'étant qu'une division qui se fait des parties de l'aliment. Voilà le raisonnement de l'Auteur ; voici le nôtre. La force de l'estomac dans le broïement des alimens, est de douze mille neuf cens cinquante & une livre ; donc ce n'est pas dans ce broïement que consiste la digestion, puisque si la chose étoit ainsi, tous les alimens se digereroient avec une égale facilité : car encore qu'ils ne soient pas tous également friables, la force immense que l'on prête ici à l'estomac pour les broïer, excederoit si étrangement la resistance des uns & des autres ; qu'à cet égard il n'y auroit dans les alimens aucune difference sensible.

On ne se contente pas d'avancer dans le Traité des Dispenses, que la digestion se fait par le broïement : on ajoûte que la nutrition se fait aussi par le même moïen ; cela étant, il s'ensuit que la substance qui nous nourrit, n'est point changée essentiellement, puisque la trituration, ainsi que nous l'avons remarqué, ne fait que séparer les particules integrantes, sans entreprendre sur les essentielles ; d'où il faut conclurre que le bœuf & le mouton, qui sont nourris d'herbes & de grains, devront être permis en Carême, puisque la substance de ces grains & de ces herbes n'aura point été en eux essentiellement changée, mais seulement broïée & divisée.

Que la trituration ne change point la nature des alimens ; c'est de quoi n'a pû disconvenir nôtre Auteur lui-même : voici comment il s'explique, pour répondre à un sçavant Medecin de Montpellier, qui lui a objecté que le broïement est insuffisant pour la digestion, parce que ce broïement ne peut reduire les alimens qu'en des parties integrantes, c'est-à-dire, de même nature que le tout dont elles sont parties.

« Ce raisonnement, dit-il, est mal-entendu ; car ce ne sont en effet que les parties integrantes des alimens, qui nourrissent, parce que la trituration n'est point une transmutation d'une matiere dans la substance des corps qui se nourrissent ; mais une application, une union d'une matiere avec une autre. Or que ces parties, qui s'appliquent pour nourrir ne soient que des parties integrantes, & non des parties principes, on doit, poursuit-il, en être pleinement convaincu par la reflexion suivante. La nutrition n'est qu'un remplacement de parties, au lieu de celles qui sont dissipées ; elles doivent donc être de la nature de celles-ci, principes si celles-ci sont principes ; integrantes, si celles-ci sont inte-

grantes : or celles qui se dissipent sont integrantes, car elles ne sont que des atomes insensibles, ou des portions imperceptibles de surfaces, que le frottement des parties détache journellement des solides : comme donc ces atomes insensibles sont parties integrantes des solides qui s'usent, ce sont aussi des parties integrantes d'alimens, qui doivent les remplacer. »

Ce que cet Auteur répond ici au Docteur de Montpellier, se trouve exprimé en termes plus forts dans le premier Chapitre du Livre d'où nous avons extrait ce que nous venons de rapporter. « Cette digestion, dit-il, est moins une production de nouvelles substances, qu'un developpement de celles qui sont renfermées dans les alimens. Ces substances leur viennent des animaux & des plantes, d'où les alimens sont tirez ; ce sont par consequent des matieres qui ont déja servi à nourrir, & qui ont moins besoin de changer de nature que de lieu ou de place. En effet, aprés avoir servi de nourriture dans un animal ou dans une plante, elles passent par la digestion en celle d'un homme : ainsi la nourriture n'est dans l'homme que le remploi de la même matiere, qui a nourri, par exemple, l'animal, laquelle étant désunie d'avec les parties du corps de celui-ci, s'applique à celle du corps de l'autre ; d'où il faut conclurre que la digestion des alimens n'est qu'une désunion de matieres. Ces matieres faisoient des vaisseaux dans les corps des animaux & des plantes, & elles deviennent propres par la digestion à former des vaisseaux dans celui de l'homme. Dira-t-on que les vaisseaux dans une plante ou dans un animal, sont différens de ceux qui composent le corps humain ? Cette varieté n'est qu'apparente, puisqu'elle suppose moins une difference de nature que de modification, parce que ce ne sont que des situations changées, des déplacemens différens, de même qu'une laine differemment travaillée, plus ou moins frappée, fait

des étoffes differentes. » Etrange système que celui où l'on est obligé d'admettre une telle doctrine : car enfin si les alimens ne changent point de nature en nourrisant les animaux, si la difference qu'ils prennent alors n'est qu'apparente ; la chair du bœuf, du mouton, & de tant d'autres animaux, qui ne vivent que d'herbes, de grains & de fruits, ne devra donc non plus être défenduë en Carême, que les herbes, les grains & les fruits dont ces animaux se seront nourris. L'Auteur a senti la difficulté, comme on le voit par la réponse qu'il fait dans le même Livre à l'objection suivante ; réponse qui n'est pas moins dangereuse dans ses consequences que la première. « Si le chyle n'est formé que de parties integrantes de pain, de viande, &c. ce chyle ne sera donc qu'un amas de parties de pain, de viande, &c. je nie la consequence, dit-il, ces parties cesseront d'être parties de pain, d'être parties de viande, dés qu'elles en auront perdu le goût, l'odeur, & la couleur. »

Que conclurre d'une telle réponse, sinon, comme Messieurs les Journalistes de Paris l'ont remarqué ; que s'il suffit ici que le goût, l'odeur & la couleur d'une viande soient changez, sans que pour cela la nature de cette viande ait reçu aucun changement ; les Cuisiniers, qui sçavent si bien l'art de déguiser ces sortes d'apparences, pourront aisément, en donnant une certaine façon à la chair de mouton, de poulet, &c. en faire un mets permis en Carême. « La digestion, continuë le même Auteur, est une décomposition qui doit conserver aux substances, dissoutes leur caractere & leur qualité naturelle ; de sorte que la nourriture qu'elles operent, fait une sorte de revivifications de sucs déja formez, qui se retrouvent en nature, & qui vont s'unir aux parties qu'ils vont nourrir. Il est donc vrai de dire, poursuit-il, que la digestion est moins une dissolution de principes, que de parties integrantes

qui perdant leur forrme, sans quitter leur nature, restent propres à se corporifier, ou à composer des parties semblables à celles dont elles sont comme les décombres & les debris. Cette idée de la digestion, réprend l'Auteur, étant simple, doit la faire connoître pour naturelle. Mais cette idée exclud celle de transmutation, qui doit, si on en croit le vulgaire, s'introduire dans le chyle par la digestion, comme si les alimens, en changeant de consistance, devoient changer de nature. »

Tout cela, qui n'est dit que pour favoriser le systême de la trituration, fait voir combien ce système est peu soûtenable, puisqu'il réduit ceux qui se défendent à soûtenir des principes, si contraires à l'obligation de l'abstinence ordonnée par l'Eglise. A Dieu ne plaise, que nous soupçonnions l'Auteur du Traité des Dispenses, d'avoir eu en ceci aucune mauvaise intention, nous protestons même que nous ne l'en croïons pas capable ; mais nous ne sçaurions nous empêcher de remarquer que ce qu'il dit ici des alimens, a été dit avant lui par tous ceux qui ont écrit contre l'obligation du Carême. On peut voir entr'autres, sur ce sujet, le Docteur Morel, Protestant Hollandois.

Nous finirons cet Article de la Digestion, en remarquant que la nature semble parler ici elle-même en faveur des dissolvans : la salive, qui vient, pour ainsi dire, chercher l'aliment dans la bouche, & sans laquelle, quelque détrempé qu'il soit d'ailleurs, il ne peut se digerer parfaitement : l'humeur que les vaisseaux excretoires d'un nombre innombrable de glandes, dont l'estomac est parsemé, versent sans cesse dans la cavité de ce viscere : le suc pancreatique, qui dans quelques animaux froids, comme dans la carpe, la barbuë, &c. est conduit jusqu'au fond même du ventricule : le suc bilieux, qui dans certains animaux voraces, les-

quels ont à digerer des os, trouve une route de surcroit, qui en détourne une partie à l'estomac ; comme on le voit dans le chien ; dans le loup. La liqueur penetrante que quelques animaux, & principalement les insectes, répandent sur leur pâture, & par laquelle ils l'attendrissent de telle sorte, qu'elle se corrompt aussitôt qu'ils l'ont entamée ; tout cela sont des marques sensibles de la nécessité & du pouvoir des levains dans la digestion. C'est ce qu'il est bon d'éclaircir par un plus grand détail.

1. L'aliment ne se digère bien, que lorsqu'il est assez savoureux pour ébranler les glandes salivaires, & en détacher ce qu'il lui faut de salive pour être détrempé d'abord sur la langue, & tomber ensuite tout penetré de ce dissolvant dans l'estomac : c'est qu'il n'y a point de levain plus propre que la salive, pour dissoudre les principes des alimens. De-là vient que ceux qui crachent continuellement, ont plus de peine à digerer que les autres, & tombent ordinairement en langueur, comme le remarque le sçavant Baglivi. La salive est une liqueur qui tient du dissolvant universel, & l'on sçait qu'elle fournit des sels destinez en Chymie à de grands usages. Elle est si pénetrante pour la dissolution intime des corps, qu'il n'y en a peut-être point qui la surpasse. Elle est insipide à nôtre égard ; mais toute insipide qu'elle est, continue le même Baglivi, elle s'insinuë dans les alimens, les divise, & en tire les principes essentiels : elle est insipide, mais elle mondifie les ulceres, resout les tumeurs, fait fermenter la pâte, & possede toutes les autres proprietez que le sçavant Tachius lui attribuë. L'Auteur du Traité des Dispenses, dit que ce qui est insipide & sans odeur, ne sçauroit faire la fonction de levain ; mais outre que ce principe est évidemment faux, l'Anonyme ne prend pas garde que l'insipidité, aussi bien que la saveur, est quelque chose de relatif ; les passereaux, par exemple, les chardonnerets, &

quelques autres oiseaux, trouvent du goût à la salive de l'homme, comme il paroît par l'empressement avec lequel ils la viennent prendre à la bouche, lorsqu'on les a apprivoisez. Les chévres trouvent un mauvais goût & une mauvaise odeur, non seulement à la salive de l'homme, mais au souffle même de ceux qui ont l'haleine la plus exempte, à nôtre égard, de toute sorte d'odeur & de goût. Témoin l'aversion que ces animaux marquent pour le pain qu'on leur présente, aprés qu'on a soufflé dessus ; c'est donc mal raisonner de croire que parce que nous trouvons une chose insipide, elle soit telle absolument ; mais c'est encore plus mal raisonner de conclurre qu'elle ne renferme aucun sel capable de pénetrer les corps : & pour revenir à la salive, ce suc, tout insipide qu'il nous paroît, contient un sel nitreux salin, analogue au sel universel : c'est de quoi on peut se convaincre, en confrontant le sel qui se tire de la salive par la distillation, avec celui qui se tire de la pluïe, de la grêle, ou de la neige, par le même moïen ; en sorte qu'il est impossible que la salive ne soit un des plus forts dissolvans : ce qui fait dire au sçavant Medecin, dont nous venons de faire mention, qu'elle est le principal menstruë dont la nature se sert pour la digestion des alimens, primarium chylificationis menstruum. La salive, continuë-t-il, qui est ainsi appellée, à cause de son sel, communique ce sel au chyle & au sang, & entretient par ce moïen toutes les fermentations vitales. En effet, la salive, comme le remarque le docte Zuinger, est composée de principes différens, mêlez ensemble dans une certaine proportion ; sçavoir, de phlegme, d'acide, d'alcali, tant fixes que volatils, d'huile & de terre ; & ce mêlange fait un tout, qui n'est ni purement alcalin, ni purement acide, mais mixte ; les parties aqueuses y dominent le plus ; les alcalines & acides volatiles y sont en assez grande quantité ; & pour l'huile & la terre, il n'y en

a que fort peu. Que la salive soit composée de ces différens principes, l'experience le fait voir, les parties aqueuses s'y découvrent d'elles-mêmes : quant aux salines alcalines, on ne sçauroit douter qu'elles n'y soient, si l'on fait reflexion que la salive dissout les soufres ; ce qui est le propre des alcalis ; & pour ce qui est des acides, il est impossible qu'elle n'en renferme, puisqu'elle fige le mercure ; de plus on sçait que lorsqu'elle est quelque temps reposée, elle contracte de l'aigreur. L'usage de cette salive, poursuit le même Auteur, est non seulement de pénetrer les alimens dans la bouche, mais principalement de leur servir de ferment dans l'estomac, pour leur entiere & parfaite digestion. Les sels volatils de la salive, excitez par la chaleur, s'insinuënt dans les pores des alimens, & y font par l'entremise des particules elastiques de l'air, les dissolutions nécessaires pour réduire ces alimens en chyle.

La salive est insipide, il est vrai, & c'est pour cette raison que du côté du goût on ne peut tirer aucunes lumieres pour découvrir de quels principes elle est composée ; mais il y a des experiences qui peuvent suppléer ici au défaut du goût. Les acides rougissent la teinture de tournesol, & les alcalis volatils la blanchissent. La solution du sublimé corrosif, & les sels fixes la jaunissent. Cela supposé, il n'y a qu'à voir quels effets la salive produit sur la teinture de tournesol, & sur la solution du sublimé corrosif ; & cette connaissance nous fera juger des sels qui y dominent. Or voici ce qui est à remarquer là-dessus ; si on met de la salive d'enfant dans de la teinture de tournesol, cette teinture rougit un peu ; si on y met de celle d'un homme âgé, elle rougit davantage ; ces mêmes salives mises dans de la solution de sublimé corrosif, la rougissent & la blanchissent un peu. Nous observerons à cette occasion que le levain du ventricule produit les mêmes effets. Cette remarque est d'autant plus à propos, que l'Auteur du Traité des

Dispenses prétend dépouiller aussi ce levain de toute qualité de levain, parce qu'il est insipide. On peut avoir de ce levain, ou en pressant les glandes du ventricule, & ramassant ce qui en sort, ou en faisant infuser une partie de la tunique interieure de ce viscere, & coulant l'infusion. Or de ces experiences, on doit conclurre que la salive & le levain du ventricule sont des mixtes qui abondent en acides & en alcalis volatils, & que selon les differens corps que ces levains ont à dissoudre, tantôt c'est leur acide qui agit le plus, & tantôt leur alcali ; en sorte qu'on a dans ces dissolvans, des dissolvans communs, qui ne sont point bornez, comme ceux de la Chymie, lesquels ne peuvent agir que sur certains corps.

2. Pour ce qui est de l'humeur versée dans l'estomac, par les glandes de ce viscere, comme elle s'y joint au suc salivaire que l'aliment a détaché ; il y a toute apparence qu'il ne peut resulter de cette union qu'un dissolvant encore plus fort pour resoudre les alimens.

3. Dans certains animaux froids, comme dans la carpe, la barbuë, &c. le suc pancreatique est porté jusqu'à l'estomac, où ce suc donne aux dissolvans qu'il y trouve, une plus grande action sur la nourriture.

4. Dans la plûpart des animaux, le conduit de la bile aboutit au dessous du pylore de l'estomac ; mais dans les chiens, dans les loups, qui ont à digerer des viandes tres-dures, & des os, la nature détourne une partie de cette bile à l'estomac même ; d'où il est facile de penser que c'est le mêlange de ce suc qui contribue à la voracité de ces animaux, & qui attendrit dans leur estomac les substances dures qu'ils digerent.

5. Les insectes digerent avec une vîtesse extrême, ainsi qu'on le voit par leurs fréquentes déjections ; les uns cependant rongent des feuilles assez dures, les autres des fruits, les autres des écorces, les autres du bois, les autres des os. Mais ils versent sur tout ce qu'ils entament, une humeur penetrante, par le moïen de laquelle ils amolissent leur pâture, qui se dissout sur le champ, & qui toute remplie de ce dissolvant, entre dans l'estomac, où elle trouve un levain semblable ; & peut-être encore plus fort. Cette humeur qu'ils répandent, est un sel volatil acre caustique, qui se manifeste suffisamment par les effets qui suivent la piquure des guespes, des abeilles, & encore plus par ceux que produit sur la peau, & dans le corps même, l'application des cantharides.

C'est un fait averé, qu'à la Chine il y a des fourmis, qui percent en une nuit les portes des cabinets & des armoires, & qui rongent même le fer, le cuivre, & l'argent, sur lesquels on remarque quelquefois les traces de leurs petites dents : ce qu'on ne peut attribuer qu'à la qualité particuliere de leur salive. On prétend qu'un chévreau ou un agneau arraché à la dent du loup, est plus tendre qu'un autre : ce qui pourroit venir de la qualité du suc introduit dans la chair de la proïe, par la morsure du loup, comme l'explique Plutarque. Mais sans examiner si ce fait est veritable, ceux que nous venons de rapporter suffisent pour faire comprendre que c'est plûtôt par la force de quelques liqueurs, que par celle de la trituration que se fait la digestion des alimens.

Nous appuïerons toutes ces reflexions d'une observation que rapporte le sçavant M. Stenon, il dissequoit un chien de mer, & aïant ouvert l'estomac de ce poisson, il y trouva trois petits poissons entiers, qui n'avoient même reçu aucun coup de dents, &

dont la superficie paroissoit endommagée en divers endroits, comme si quelque humeur corrosive l'avoir entamée. Sur quoi il y a deux points à considerer ; l'un, que ces petits poissons étoient entiers ; l'autre, qu'ils commençoient à être rongez en quelques endroits : ils étoient entiers, donc ils n'avaient encore éprouvé aucun broïement ; leur peau commençoit à être rongée en quelques endroits, donc il y avoit dans l'estomac de ce chien de mer quelque chose de plus prompt & de plus fort que le broïement, pour dissoudre ces trois petits poissons.

La raison générale que l'Auteur du Traité des Dispenses tire du systême de la digestion par le broïement, pour prouver que les alimens maigres doivent être plus sains & plus nourrissans que la viande, est donc, de quelque maniere qu'on la considere, sans nul fondement. Voïons si les autres raisons qu'il allegue sont plus solides.

Premier exemple : les personnes Religieuses qui mangent toûjours maigre, « font tant de sang, nous dit-on, que le moins qu'elles en fassent, c'est d'en faire autant que ceux qui mangent de la viande. C'est pour cela, ajoûte-t-on, que les instituteurs de ces Ordres, voulant prévenir les inconveniens que le maigre pouvoit causer au corps & à l'ame, ordonnoient de saigner tous leurs Religieux six fois l'an, persuadez qu'ils étoient qu'un corps nourri de legumes & de poisson, pouvoit avoir des saillies qu'il étoit necessaire de reprimer par ces évacuations réïterées.

» Second exemple : les anciens Athletes, tout occupez qu'ils étoient à se procurer des forces & à s'engraisser, n'ont rien crû de plus propre pour y réüssir, que de se nourrir d'alimens maigres : avec de si chetifs alimens en apparence, ils étoient parvenus à se rendre formidables au reste des hommes. Rien donc ne sera si

propre à conserver les forces, & à prolonger la vie, que l'usage des alimens maigres, puisque des hommes qui ne s'étudioient qu'à s'engraisser, & à se donner de la vigueur, s'en contentoient. En santé donc, comme en maladie, l'usage du maigre sera pour le moins comparable à celui de la viande. »

Ces deux exemples paroissent convaincans à l'anonyme ; voïons s'ils le sont en effet. Quant au premier, nous remarquerons que la vie recluse & sedentaire des Religieux, dont il est question, est ce qui a porté leurs Instituteurs à ordonner ces frequentes saignées, rien n'étant plus capable d'accumuler les humeurs que le défaut d'exercice. Ajoûtons que si ces sages Instituteurs avoient trouvé le maigre plus nourrissant que la viande, & en même tems si dangereux pour le corps & pour l'ame, ç'eût été une grande imprudence à eux d'en ordonner l'usage.

Pour ce qui est du second exemple, il est vrai que les Athletes se nourrirent d'abord de lait, de fromage, de figues ; mais ils abandonnerent bientôt ce regime, comme peu proportionné aux exercices qu'ils avoient à soûtenir ; & ils se mirent à l'usage de la viande, où ils trouverent de plus grandes ressources à leurs forces. Quelques-uns disent que Pythagore le Philosophe, fut l'Auteur de ce changement ; d'autres, que c'est un autre Pythagore. Quoiqu'il en soit, il est constant que la raison qui obligea les Athletes à quitter l'usage du maigre, est le peu de soûtien qu'ils trouvoient dans cette nourriture. Ils se mirent donc à la viande ; & à quelle viande ? à la chair de bœuf, & à celle de cochon. Cette derniere, dit Galien, les fortifioit de telle sorte, que lorsqu'ils changeoient de nourriture, ils ne se sentoient plus si vigoureux. En effet, comme le remarque Hippocrate, il n'y a point d'aliment

plus propre que celui-là pour fortifier ceux qui font un grand exercice de corps.

On demande par maniere d'objection, dans le Traité des Dispenses, comment on peut se soûtenir avec des grains qui ne fournissent qu'une farine séche & aride ; avec des fruits qui ne sont qu'une eau ramassée ; avec des legumes, qui ne sont qu'un fumier ; & on répond que cette farine fait le plus fort des alimens, qui est le pain, & on a raison ; que cette eau ramassée est neanmoins ce qui fait grossir les arbres ; on a raison encore : que ce fumier ne devient tel, que parce qu'on apprête mal les legumes, ou qu'on en mange avec excés ; peut-être cela est-il encore vrai. Mais non content de ces raisons, on demande, Comment des hommes peuvent craindre de manquer de force, en mangeant ce qui engraisse même les animaux les plus robustes, comme les chevaux & les bœufs, qui nous deviendroient formidables, ajoûte-t-on, s'ils connoissoient leur force.

Voilà qui est en effet trés-étonnant ; quoi une nourriture qui engraisse, qui fortifie le cheval & le bœuf, n'engraissera & ne fortifiera pas l'homme ! la chose n'est pas possible, & on a tort, si on ne se met promptement au foin & à l'avoine. Mais parlons sérieusement, un Medecin peut-il ignorer que toute nourriture est relative, & que bien loin qu'il faille conclurre que ce qui fortifie le cheval & le bœuf, doive aussi fortifier l'homme ; à peine peut-on dire que le même aliment qui fera du bien à une personne, en doive faire à une autre. Quoi qu'il en soit, si le raisonnement de l'Anonyme est bon, il faut approuver celui-ci, qui est de même caractere. On veut décrier la viande comme dangereuse à la santé de l'homme ; mais comment peut-on craindre de manquer de

santé, en mangeant ce qui fait vivre le corbeau, la corneille, le brochet, qui vivent des siécles entiers ?

Au reste, si le cheval & le bœuf sont plus forts que l'homme, ils vivent moins : voilà une circonstance peu favorable au raisonnement de nôtre Medecin ; mais pour le repeter encore, toutes les nourritures sont relatives ; le cheval se nourrit de foin ; la corneille d'ellebore ; l'étourneau de ciguë, &c. s'ensuit-il que le foin, l'éllebore, la ciguë, &c. doivent convenir à l'homme pour aliment ?

« Tout étant vaisseaux dans nos corps, nous dit-on, ce ne peut être que des matieres qui ont une disposition naturelle à former ou grossir des vaisseaux, ou qui sont, pour ainsi dire, dans cette habitude, dont nos corps doivent se nourrir. Or puisque les plantes & les fruits ne sont aussi eux-mêmes que des pelotons de vaisseaux, à travers lesquels se font des circulations, des filtrations, des dépurations : on concevra qu'aprés être devenus par l'action de l'estomac, comme les ruines & les débris des vaisseaux dont ils étoient composez, ils se trouveront tout disposez dans le temps qu'ils se rapprocheront à redevenir les materiaux d'autres vaisseaux. Il est donc vrai de dire que toutes ces nourritures sont tres-nourrissantes & tres-saines par elles-mêmes. »

Ce que l'on avance ici au sujet des plantes & des fruits, se peut dire avec bien plus de droit, de la viande, d'autant plus que dans la chair des animaux les debris des vaisseaux, dont il s'agit, doivent être bien plus analogues à nos corps, que ceux que fournissent les plantes & les fruits. On répondra peut-être que la chair des animaux n'est pas si facile à broïer que des pois, des féves, ou des racines ; & qu'ainsi elle doit avoir moins de disposition à fournir ces ruines de vaisseaux. Mais la chair d'un poulet

bien tendre, n'est-elle pas aussi propre à se laisser broïer par l'estomac, que des fèves ou des racines, & à fournir, par consequent, ces debris de vaisseaux, tout disposez à se rapprocher, & à redevenir les materiaux d'autres vaisseaux ? Ou plûtôt si on suppose, comme fait l'Auteur, que la conversion qui se fait de la nourriture en nôtre substance, consiste dans la réünion de plusieurs debris de vaisseaux, qui doivent être disposez de maniere, qu'en se rapprochant, ils puissent former d'autres vaisseaux : c'est s'y prendre fort mal, pour plaider la cause des fruits, que de vouloir faire entendre qu'ils se broïent plus facilement que la viande, puisque si ces vaisseaux viennent à se briser au de-là d'un certain point, ils pourroient être trop détruits pour pouvoir se rajuster, & former d'autres vaisseaux. Mais n'est-ce point trop s'arrêter à une imagination, qui ne merite pas d'être réfutée sérieusement.

Une cinquiéme raison qu'on allegue dans le Traité des Dispenses, pour appuïer la preference qu'on veut donner aux alimens maigres, c'est que l'homme, dit-on, a d'abord commencé à vivre de grains. Et comment le prouve-t-on ; c'est que, remarque l'Auteur, le premier Homme fut condamné à manger son pain à la sueur de son corps ; donc Adam mangeoit du pain : or le pain est fait de grains ; donc Adam vivoit de grains. Le raisonnement est singulier : le pain est fait de grains ; il est vrai ; mais il ne l'a pas toûjours été. De plus, de quelque matiere qu'il soit fait, soit de grains, ou d'autres choses, il faut moudre cette matiere : or l'art de moudre étoit-il connu à Adam ? Nôtre Auteur répond qu'oüi. « L'invention de moudre les grains, dit-il, soit que cela se fît avec des meules ou des mortiers, soit à force de bras, ou en y emploïant des animaux, doit passer pour aussi ancienne que le monde, puisque le premier des hommes a merité de se voir condamné à manger son pain à la sueur de son corps ; & par

consequent l'usage des grains pour la nourriture de l'homme, sera de pareille date. »

L'Anonyme ne sçait pas apparemment que le pain, comme nous venons de remarquer, n'a pas toujours été fait de grains, & qu'encore aujourd'hui, ainsi que l'observe Mundius, aprés divers Historiens, il y a des peuples qui le font avec du poisson séché & broïé ; d'autres avec de la chair durcie, & certaines écorces d'arbres ; d'autres avec des sauterelles ; d'autres avec des racines, &c.

Il ne sçait pas apparemment non plus, que le mot de pain, dans ce passage, se doit entendre de toute sorte de nourriture, soit de grains, ou d'autres choses : & que si Moyse, en rapportant cette Sentence de condamnation, prononcée contre le premier Homme, s'est servi d'un terme qui signifie pain : il ne s'ensuit pas pour cela, que le pain fût en usage du temps d'Adam ; mais seulement que du temps de Moyse c'étoit une nourriture si commune, qu'on pouvoit alors en emprunter le nom, pour signifier en général tout ce qui est capable de nourrir ; comme saint Luc l'a emprunté depuis, lorsque au lieu de dire que Jesus-Christ entra dans la maison d'un Pharisien pour y prendre son repas, il dit qu'il y entra pour y manger du pain, manducare panem.

D'ailleurs, quand il seroit constant que le premier Homme, dés sa formation, auroit mangé du pain, & que ce pain auroit été fait de grains, s'ensuivroit-il pour cela, qu'il n'eût vêcu que de grains, & qu'il n'eût pas tiré aussi sa nourriture de la chair des animaux ; puisque nôtre Auteur lui-même ne prétend pas conclurre qu'Adam ne vêcut pas aussi de fruits, d'herbages & de racines ? Ainsi le raisonnement dont on se sert pour donner ici l'exclusion à la viande, prouve trop. Mais disons plus, quand

même il seroit vrai que le premier Homme n'eût d'abord vêcu que de grains, seroit-ce une consequence que les grains fussent préferables à la viande ? l'antiquité d'une nourriture en prouve-t-elle la bonté ? Autrefois on mangeoit du gland ; est-ce qu'on aurait mieux fait de s'en tenir-là ?

Quand même cela seroit, on n'en pourroit conclurre autre chose, sinon que le Créateur voulut que l'homme ne mangeât alors que des fruits. Car de dire que c'est que Dieu trouvoit les autres nourritures moins saines pour l'homme, ou moins nourrissantes, c'est vouloir deviner. De plus, quand il seroit vrai que Dieu auroit ordonné aux hommes qui vivoient avant le Déluge, de ne se nourrir que de fruits, & qu'il l'auroit fait, parce que cette nourriture leur seroit mieux convenuë, il ne s'ensuit pas qu'il l'eût trouvée plus convenable pour nous ; & la raison, c'est qu'il avoit par preference donné aux hommes qui vivoient avant le Déluge, un corps beaucoup plus fort, & tout autrement constitué que le nôtre : comment le sçavons-nous ? c'est l'Anonyme luimême qui nous en assure, jusques-là même qu'il veut, comme nous le verrons plus bas, que tous les descendans d'Adam qui sont venus avant le Déluge, soient sortis de germes privilegiez, fabriquez à part, & pourvûs de fibres plus à l'épreuve du temps que celles des germes d'où nous sortons ; ce qui étant une fois supposé, ne laisse guéres de comparaison à faire entre les premiers hommes & nous.

Mais c'est assez nous étendre sur ce sujet, que nous aurons occasion de retoucher dans quelque temps. Au reste, laissant à part ce qui regarde l'avantage qu'on veut donner aux fruits par dessus les autres nourritures ; examinons si la défense, dont il s'agit, est si constante, qu'on la doive supposer, comme un fait hors de

doute. En quel endroit de l'Ecriture trouve-t-on que Dieu ait défendu au premier Homme de se nourrir d'autres choses que de fruits ? On lit bien dans la Genese, que Dieu défendit à Adam, de manger du fruit de l'Arbre de la science du bien & du mal, de Ligno autem scientæ boni & mali ne comedas ; mais on n'y voit nulle part, qu'il ait commandé à l'homme de ne vivre que de fruits. Il est vrai que plusieurs Interpretes croïent que Dieu fit ce commandement à Adam ; mais ce n'est qu'une conjecture fondée sur ce qu'aprés le Déluge, Dieu permit expressément de manger de la chair des animaux ; & cette conjecture est combattuë par plusieurs autres Interpretes. Comment donc peut-on nous donner pour constant un fait sur lequel on doit sçavoir que les sentimens sont partagez ? Mais pour faire voir combien la chose est douteuse, il ne faut que consulter les paroles mêmes de l'Ecriture. Dieu dit à Adam : Je vous ai donné toutes les herbes qui portent leurs graines sur la terre, & tous les arbres qui renferment en eux-mêmes leur semence, chacun selon son espece, afin qu'ils vous servent de nourriture, & je les ai donnez à tous les animaux de la terre, à tous les oiseaux du ciel, & à tout ce qui se meut sur la terre, & qui est vivant & animé, afin qu'ils aïent de quoi se nourrir. Il n'y a là aucune défense de manger de la chair des animaux ; mais, dira-t-on, Dieu n'y fait aucune mention de cette nourriture : il est vrai ; mais si à cause de ce silence on doit conclurre que la volonté du Créateur étoit que l'homme ne mangeât que des herbes & des fruits, il faut conclurre que Dieu ne vouloit pas non plus, que les animaux vêcussent d'autre chose, puisqu'aprés avoir dit à l'homme : Je vous ai donné les herbes & les arbres pour en tirer vôtre nourriture, ut sint in escam : il ajoûte tout de suite, sans faire non plus aucune mention de chair : Je les ai aussi donnez à tous les animaux, afin qu'ils y

trouvent de quoi se nourrir, ut habeant ad vescendum. Or il n'y a pas d'apparence que la volonté du Créateur fût qu'avant le Déluge, l'aigle, par exemple, l'ours, le lion, le vautour, le corbeau, & plusieurs autres animaux carnassiers, ne se nourrissent que d'herbes ou de fruits. Ainsi bien loin que cet endroit de l'Ecriture prouve qu'avant le Déluge Dieu ait défendu à l'homme de manger de la viande, il sembleroit plûtôt prouver le contraire. Mais voïons si cette prétenduë défense peut se conjecturer d'ailleurs. Dieu parlant à Noé aprés le Déluge, lui dit, de se nourrir de tout ce qui avoit vie & mouvement ; & lui ajoûta, qu'il lui abandonnoit toutes ces choses, comme les legumes & les herbes ; par où on voit qu'il permet à ce Patriarche la chair des animaux. Or, dira-t-on, Dieu n'auroit pas donné alors cette permission à l'homme, si l'homme l'avoit déja euë. La consequence n'est pas sûre : car Dieu déclare aussi à Noé, qu'il lui donne droit sur toutes les espèces d'animaux universellement : il avoit neanmoins déja donné le même droit à l'homme, en la personne d'Adam. Dieu benit Noé & ses enfans, aprés le Déluge ; il avoit déja beni Adam : Dieu dit à Noé & à ses enfans : Croissez, multipliez-vous, & remplissez la terre : il l'avoit déja dit à Adam. Quand donc Dieu donne à Noé aprés le Déluge la permission de manger de la chair des animaux, on ne sçauroit assurer si c'est plûtôt une permission nouvelle, qu'une permission renouvellée ; d'autant plus que tout ce qui est dit ici à Noé, est dit pour marquer la reconciliation de Dieu avec l'Homme. Or il semble que cette reconciliation soit suffisamment marquée, par le rétablissement de l'homme dans le même état où il étoit avant le Déluge. C'est pourquoi Dieu benit Noé & ses enfans, comme il avoit beni Adam : il leur dit, croissez, multipliez-vous, & remplissez la terre, comme il l'avoit dit à Adam. Il leur donna un Domaine universel sur tous les animaux, comme il

l'avoit donné à Adam. L'Ecriture ne dit donc rien d'où on puisse conclurre que l'usage de la viande ait été défendu avant le Déluge. En sorte que tout ce qu'on peut assurer de certain là-dessus, c'est que le fait est incertain.

Il ne faut, à ce qu'on nous dit, dans le Traité des Dispenses, « que considerer les organes de l'homme, pour connoître que la chair des animaux, n'est point sa veritable nourriture. Le lion, l'ours, le chat, & tous les animaux carnassiers, ont des crocs & des griffes, parce qu'ils sont faits pour le carnage. Le brochet, par une raison semblable, a des dents longues & pointuës, propres à déchirer. L'aigle, le corbeau, & tous les oiseaux de proïe, sont armez de becs & d'ongles, parce qu'ils sont faits pour déchirer de la chair. Le bœuf, au contraire, le cheval, la brebis, & tout ce qui rumine, ont des dents courtes & plates, tout au plus incisives, propres à couper & à broïer les herbes & les grains dont ils ont à se nourrir. Or l'homme n'aïant ni crocs ni ongles propres à déchirer de la viande, il s'en faut bien que la viande soit l'aliment le plus naturel à l'homme. »

Il y a long-tems que cette objection a été faite, & que de sçavans Medecins y ont répondu ; l'Anonyme aurait bien dû sçavoir leur réponse, pour ne pas donner dans une raison si faible & si usée. Quoi-qu'il en soit, l'homme, selon nôtre Auteur, n'a pas non plus les organes nécessaires pour broïer des grains : cependant, selon lui, les grains ne laissent pas d'être l'aliment le plus naturel à l'homme.

Pourquoi donc conclurre que la viande ne sçauroit être sa nourriture naturelle, parce qu'il n'a ni crocs ni ongles pour la déchirer ? L'Anonyme s'est ici laissé tromper au mot d'organe, dont il n'a pas pénetré le sens. On entend par organe, une partie

propre à faire quelque fonction, soit par elle-même immédiatement, soit par les supplemens qu'elle est capable de se donner. La main, par exemple, est un organe, par le moïen duquel l'homme doüé d'intelligence, comme il est, se passe de presque tous les autres organes, qui sont particuliers au reste des animaux. Il n'a point un estomac capable de digerer des grains secs & tout entiers, comme les digerent plusieurs oiseaux, qui ne font que les avaler, sans les écraser dans leur bec. Mais il sçait se fournir par le moïen de la main, tout ce qui lui est nécessaire de ce côté-là. Avec la main il se fabrique divers instrumens, par le secours desquels il prépare ces grains, de toutes les manieres qui lui sont le plus convenables. Il les broïe, il les paitrit, il les fait cuire, &c. Il n'a ni crocs ni ongles pour déchirer la viande, il est vrai ; mais avec la main il se fait des instrumens pour la dépecer, pour la hacher même, s'il le faut, & pour l'aprêter de plusieurs façons differentes. Comme on ne sauroit donc conclurre que les grains soient une nourriture étrangere à l'homme, de ce que l'homme manque d'organes immédiats pour préparer ces grains, on ne sçauroit non plus conclurre que la viande ne lui convienne pas, de ce qu'il n'a ni crocs ni ongles pour l'accommoder à ses usages. La main de l'homme peut être regardée comme un organe universel, dans lequel tous ceux qui sont particuliers aux autres animaux, se trouvent renfermez. La main de l'homme, selon le langage de Galien, est l'organe des organes. La main de l'homme, dit Aristote, n'est pas un seul organe, ç'en est plusieurs : on y trouve des griffes, des cornes, & tous les instrumens necessaires. Nous pourrions peut-être ajoûter à l'égard des dents, que celles de l'homme, sont construites d'une maniere à faire juger que la nature a voulu qu'il pût manger de tout, puis-

qu'il en a de plattes, de coupantes, de pointuës ; mais cette remarque est inutile, aprés ce que nous venons d'observer.

« La nature a mis dans tous les alimens une certaine portion de sel. Ce sel est acide dans les uns, acre dans les autres, temperé dans d'autres. Or un aliment n'est propre à nourrir telle ou telle espèce d'animaux, qu'autant qu'il a de rapport avec la nature de cette espèce d'animaux. D'où il s'ensuit que l'aliment, qui aura des sels plus simples, sera celui qui conviendra le mieux à l'homme, le corps de l'homme étant le plus temperé de tous. Ce principe supposé, il est aisé de voir que les alimens tirez des plantes, doivent mieux nous convenir, que ceux qui sont tirez des animaux ; parce que le sel des plantes est un sel simple & temperé, au lieu que celui des animaux est plus âcre & plus mordant ; en voici la preuve : le sel de l'air entre sans s'alterer, & avec toute sa force dans les poumons des animaux ; le sang qui le reçoit se rarefie, bout, écume : ce même sel s'insinuë dans l'estomac & dans les intestins, où venant à rencontrer les alimens déja dissous, il les divise, & les subtilise à un tel point, que leurs parties les plus actives s'associent avec ce sel, & se convertissent en esprits animaux ; c'est-à-dire, en cette substance fine & déliée, qui fait la chaleur du corps. La fermentation qui se passe dans les plantes, est bien plus douce & plus tranquille. Le sel aërien, d'où les chênes, même les plus forts & les plus antiques, empruntent leur nourriture, est considerablement corrigé par la rosée, qui penetre les feüilles des plantes. Ainsi le suc nourricier que les racines envoient jusqu'aux feüilles, & qui est un suc presque tout aqueux, ne peut concevoir qu'une fermentation douce, paisible & égale lorsqu'il vient à se mêler avec un sel aërien, aussi châtié & aussi adouci. Par cette fermentation douce, il se perfectionne & se digere ; puis descendant des feüilles jusqu'à la racine, il porte

aux fruits, aux branches, & au tronc, la nourriture necessaire. Il n'y a donc point dans les plantes de si grandes fermentations que dans les animaux : leur sel est moins acre, moins mordant, plus simple, par consequent plus temperé, & ainsi plus propre pour la nourriture de nos corps. »

Deux Reflexions vont faire voir l'erreur de ce raisonnement : premierement, l'Auteur dit que la chair des animaux n'est pas temperée, comme celle du corps de l'homme, & qu'elle abonde en sels acres & mordans ; mais la raison qu'il en apporte, prouve plus qu'il ne veut, puisqu'elle prouve que le corps de l'homme n'est point ici plus privilegié que celui des animaux. En effet, l'unique raison qu'il allegue c'est que le sel de l'air entre, sans s'alterer, & avec toute sa force dans les poumons des animaux, dans leur estomac, dans leurs intestins ; d'où s'ensuivent des fermentations violentes, des boüillonnemens, & tout le reste. Mais le sel de l'air entre-t-il donc d'une autre maniere dans les poumons de l'homme, que dans ceux des animaux ? Si donc la preuve de l'Auteur est bonne, il faut dire que le corps de l'homme est de la même nature que le corps des animaux, c'est-à-dire, temperé ou non temperé, selon que le corps des animaux le sera ou ne le sera ; d'où il faut conclurre qu'aucun aliment ne doit mieux convenir à l'homme que la chair des animaux, puis qu'ainsi que nôtre Auteur le soûtient, un aliment n'est convenable, qu'autant qu'il tient de la nature du corps, qui s'en nourrit. En second lieu, s'il est vrai 1. que la chair des animaux soit composée de sels acres & mordans ; 2. que les plantes n'en renferment que de doux & de simples ; 3. qu'un aliment ne soit convenable qu'autant que les sels qu'il renferme, sont semblables à ceux que renferme le corps, auquel il sert d'aliment ; la nature s'est donc méprise, de donner pour nourriture aux bœufs, aux moutons, & à

tant d'autres animaux, des herbes & des grains, qui renferment des sels si differens de ceux dont les corps de ces animaux sont composez. Il y a lieu de croire que l'Auteur, qui a rapporté des raisons si peu concluantes, reconnoîtra de bonne foi qu'il s'est trompé.

On emploïe dans le Traité des Dispenses, deux Chapitres entiers, à refuter une Objection qui se fait d'ordinaire contre l'excellence des fruits pour la nourriture de l'homme, & qui paroît assez plausible. Cette Objection est tirée de la décadence, où on suppose que sont tombées toutes les productions de la nature depuis le Déluge. En sorte que s'il est vrai de dire, qu'avant le Déluge, les fruits de la terre suffisoient pour fournir à l'homme une nourriture convenable : on prétend que cette verité ne subsiste plus aujourd'hui.

Avant le Déluge, dit-on, la face de la terre étoit tout autre qu'aujourd'hui, ainsi que le prétendent plusieurs Sçavans ; l'air étoit plus sain & plus pur ; les eaux plus legeres ; les alimens d'un meilleur suc ; toute la nature enfin récemment sortie des mains de son Auteur, conservoit encore sa première force. Mais aprés le Déluge, la terre trop détrempée, perdit de ses sels, & de ce qu'elle avoit de plus actif, en sorte qu'elle ne fournit plus à l'homme une aussi bonne nourriture qu'auparavant.

L'Anonyme répond que le Déluge, loin de nuire à la terre, n'a pû que l'engraisser, & la rendre plus feconde : pour nous en convaincre, il prie ses Lecteurs de faire réflexion que rien n'est tant ami des plantes que l'eau. Il apporte l'exemple des prez, des étangs, & des lieux marécageux, qui sont plus fertiles en herbes, que le reste de la terre. Il ajoûte que le fond de la mer Rouge, de la Mediterranée, & de tout l'Ocean Oriental, est couvert de forêts.

Il fait remarquer que les Israëlites appelloient Mer Herbue, la mer Rouge ; parce que leurs Peres, en la traversant, l'avoient trouvée pleine d'herbes ; & il conclut de tout cela, que la terre, aprés le Déluge, a dû fournir à l'homme une nourriture encore meilleure que celle qu'elle lui fournissoit auparavant.

Nous remarquerons que rien n'est plus contraire à la veritable fecondité de la terre, à la maturité des fruits, & à la santé de l'homme, que le trop d'humiditez. Il est facile de le prouver par l'exemple des Saisons, qui ne sont jamais moins fecondes, & plus mal saines, que lorsqu'elle sont trop humides ; ce qui vient de ce que l'humidité, quand elle est excessive, relache le ressort des fibres ; en sorte que les sucs ralentis dans leurs passages perdent de leur mouvement, & quelquefois même se corrompent. Il est vrai que les marécages & les étangs, abondent en herbes ; que les prairies ne produisent jamais plus que lorsque les pluïes sont abondantes ; mais les herbes des marécages, des étangs & des prairies, ne sont pas faites pour la nourriture de l'homme ; & on ne voit guéres le Laboureur se réjoüir, lorsque les herbes croissent de tous côtez dans ses bleds. Que l'on ne nous dise donc point que plus la terre est inondée, & plus elle devient feconde : il y a une bonne & une mauvaise fecondité ; & cette abondance d'herbes dont la terre se couvre dans les saisons pluvieuses, fait souvent plus de tort aux grains & aux fruits, que la plus grande sécheresse.

On rapporte dans le Traité des Dispenses, une autre raison, pour prouver que la nature ne s'est point énervée à l'égard des plantes ; c'est qu'elle ne s'est point affoiblie à l'égard des hommes. Les hommes d'à présent, nous dit-on, ne sont ni moins forts ni moins grands que ceux qui vivoient avant le Déluge. Nous

observerons que sur ce point, non plus que sur beaucoup d'autres, l'Auteur n'est pas bien d'accord avec lui-même : car à la page 7. il dit qu' « à juger des hommes d'à présent, par ceux du passé, on conviendra que ce n'est point la quantité de la nourriture qui fait la force du corps, puisque dans les premiers âges du monde, on voïoit des prodiges de santé, & que les hommes étoient alors trés-sobres ». Il donne sur la fin de son livre le dernier trait à cette contradiction. Il veut relever les avantages de l'eau ; & pour faire voir combien on étoit heureux avant le Déluge, de ne point connoître le vin, ni aucune liqueur vineuse : il dit que le vin, & tout ce qui lui ressemble est moins favorable qu'on ne pense, aux besoins de la vie ; que jamais la vie ne fut plus longue ni plus saine que dans les siécles où on ne bûvoit que de l'eau ; & que jamais les hommes ne furent si vigoureux & si puissans, qu'avant la découverte du vin & des liqueurs vineuses.

Lors donc que pour répondre à une Objection, il s'agit de soûtenir que la nature n'a point été affoiblie par le Déluge, nôtre Auteur, comme on voit, prononce que les hommes, qui vivoient avant le Déluge, n'étoient ni plus forts ni plus robustes que ceux d'à present ; & quand ensuite il est question, pour relever les vertus de l'eau, de montrer que l'eau est ce qui contribuë le plus à la santé & à la force, il avance, sans balancer, que dans ces tems où l'on ne bûvoit que de l'eau, les hommes étoient des prodiges de santé, en comparaison des hommes d'aujourd'hui, & que jamais les corps ne furent si puissans & si robustes qu'alors. Jusques-là même qu'il ne fait pas difficulté de décider que les enfans qui naissent aujourd'hui, ne sont plus que des ébauches de corps, en comparaison de ceux d'autre-fois.

C’est être tout ensemble de deux sentimens opposez ; mais voici une difficulté à quoi l’Auteur n’a pas pris garde, sans doute : quand même les productions de la terre ne seroient pas devenuës moins saines & moins nourrissantes depuis le Déluge, il faudroit, pour qu’elles fussent aujourd’hui aussi propres qu’autre-fois à la nourriture de l’homme ; que l’homme de son côté fût aussi en état qu’autre-fois, de les digerer parfaitement : or sans prétendre que la nature se soit affoiblie à l’égard de l’homme, puisque nôtre Auteur ne le veut pas ; on peut lui montrer que les hommes d’aujourd’hui doivent être cependant moins en état que ceux d’autre-fois, de digerer parfaitement les nourritures qui se tirent de la terre ; & voici comment.

La digestion, selon lui, se fait par la force des fibres motrices du ventricule, lesquelles aidées des muscles du bas ventre, broïent l’aliment, jusqu’à le reduire en une créme, aussi fine que s’il avoit passé sous le porphyre : or les hommes d’aujourd’hui, sans qu’il soit nécessaire pour cela de supposer que la nature se soit énervée à leur égard, ont les fibres du corps beaucoup plus foibles que les hommes d’autre-fois ; d’où il s’ensuit qu’ils doivent digerer moins parfaitement, quelque sorte de nourriture que ce soit, & sur tout, les fruits, qui par eux-mêmes sont si sujets à causer des cruditez. Que les hommes d’aujourd’hui, sans accuser pour cela la nature de décadence à leur égard, aient les fibres moins fortes que ne les avoient les hommes qui vivoient avant le Déluge, en voici une preuve sur laquelle nous ne craignons pas d’être contredits par l’Anonyme ; puisque c’est lui-même qui nous la fournit. « Dieu, dit-il, en formant la premiere femme, mit en elle les germes de tout ce qu’il devoit jamais y avoir d’hommes. Il imprima dans un certain nombre de ces germes, dont devoient naître les hommes avant le Déluge, assez de force

pour faire vivre ces hommes, huit ou neuf cens ans ; c'est-à-dire, reprend-il, qu'il disposa leurs fibres, & les anima de telle sorte, qu'elles pussent subsister & conserver leur ressort pendant ce long-tems, tandis qu'il disposa les fibres du plus grand nombre de ces germes, (qui étoient les fibres de ceux d'où devoient sortir les hommes aprés le Déluge) de maniere qu'ils ne conservassent leur force de ressort que pendant 80. ans. » Cela supposé comme constant, puisque ce sont les propres termes de nôtre Auteur, à la page 49. de la première édition, & à la 86. de la seconde, tome I. le Créateur avoit donc donné aux hommes qui vivoient avant le Déluge, des fibres, sans comparaison plus fortes qu'à ceux qui devoient vivre aprés ; d'où il s'ensuit que ces premiers hommes ont dû digerer plus parfaitement que nous. On repliquera peut-être que c'est trop conclurre du principe de l'Anonyme, & que si les hommes d'aujourd'hui ne vivent gueres plus de 80. ans, ils ont de quoi faire leurs digestions & leurs fonctions aussi parfaitement pendant quelques années, que les premiers hommes ont fait les leurs pendant des siécles. Mais comment des hommes, tels que l'Auteur nous dépeint ceux qui vivoient avant le Déluge, des hommes pétris, pour ainsi dire, d'un autre limon ; des hommes sortis de germes plus forts, de germes travaillez à part, & pourvûs de fibres fabriquées tout exprés pour durer des huit & des neuf cens ans : comment des hommes de cette sorte, si la digestion dépend uniquement de la force des solides, n'auroient-ils pas dû digerer plus parfaitement que nous, qui venons de germes foibles, dont les fibres n'ont pas reçû du Créateur la même force ? Mais sans nous embarrasser davantage de tous les raisonnemens de nôtre Auteur, lesquels ne paroissent fondez que sur des imaginations de cabinet, avoüons que le premier Homme, sorti immédiatement des mains de Dieu, devoit avoir un corps plus sain & plus

fort qu'aucun des nôtres, qui apportent en naissant tant d'infirmitez hereditaires ; ainsi que nôtre Auteur en convient lui-même, lorsqu'il dit que les enfans qui naissent aujourd'hui, partageant les vices des peres, ne sont plus que des ébauches de corps. S'il est donc vrai que le premier Homme, & ses premiers descendans par consequent, qui étoient trop prés de leur source, pour n'en tenir pas, fussent plus forts & plus robustes que nous ; est-ce bien raisonner de dire, que si ces premiers hommes s'accomodoient de certaines nourritures, nous devons nous en accommoder aussi, & ne vivre que d'herbages & de fruits, comme nôtre Auteur prétend qu'ils faisoient ?

L'Anonyme, aprés avoir emploïé ces preuves générales, pour appuïer la préference qu'il veut donner aux alimens maigres, ou plûtôt à ceux qui se tirent de la terre ; car il n'est pas encore question des poissons, descend dans le détail, & tâche, comme nous l'avons déja dit, d'établir cette préference, par un examen particulier des qualitez de ces mêmes alimens. Nous aurons occasion plus d'une fois, de considerer ces nouvelles raisons dans l'Article suivant ; où nous allons commencer à examiner, selon le dessein que nous nous sommes proposé, la nature des alimens maigres en particulier. Il ne s'y agira que des alimens que nous fournissent les plantes, l'ordre ne nous permettant pas de descendre encore dans le détail des poissons, avant que nous aïons vû, comme nous ferons, les raisons generales par lesquelles on prétend nous prouver qu'ils sont préferables à la viande. Nous commencerons par l'Article des legumes, & de quelques autres grains particulierement usitez en Carême, nous viendrons ensuite aux herbages, puis aux racines, & enfin aux fruits.

Quare unanimi consensu ad animantium esum confugerunt quod in illis plurimum alimenti & naturæ nostræ maxime consentaneum, minimumque vitii esse perspexissent. Ludov. Nonn. lib. 2. cap. 2.

Partie 1 · De la nature des Legumes, des Grains, des Herbages, des Racines, des Fruits, particulierement usitez en Carême

Nous avons vû en general dans le premier Article de cette premiere Partie, quelle étoit la nature de ces alimens, nous les examinerons ici en particulier, & nous tâcherons d'en exposer les differentes qualitez, de maniere que chacun puisse connaître ceux qui sont les plus propres à sa constitution & à son temperament, & que les personnes délicates, sur tout, puissent se rendre par ce moïen, le regime du Carême plus facile à pratiquer. Nous nous ferons une loi de ne rien déguiser, & nous découvrirons également ce que ces sortes de nourritures peuvent avoir de bon & de mauvais ; mais nous esperons que ceux qui voudront juger des choses sans prévention, avouëront qu'ici le mal est abondamment compensé par le bien ; & que si parmi les alimens dont il s'agit, il y en a quelques-uns de moins sains, il s'y en trouve un si grand nombre d'autres, qui sont, ou salutaires, ou innocens, qu'il n'en faut pas davantage pour justifier pleinement l'abstinence.

Et premièrement,

On entend par Legumes, les grains qui viennent en gousses, & qui se cuëillent avec la main à la difference des bleds, des avoines, & de plusieurs autres, qui se scient & se fauchent ; c'est-là le vrai sens du mot de legumes, parmi les Medecins ; & celui où nous le prendrons dans cet Article ; c'est-à-dire, que nous ne mettrons point de ce rang le millet, l'orge, le gruau, le ris, comme font quelques-uns ; & que nous ne parlerons ici que des féves, des pois, des lentiles & des haricots, qui sont les legumes proprement dits, aprés quoi nous viendrons aux grains non legumes.

C'est quelque chose de singulier, que les éloges qu'on donne aux legumes, dans le Traité des Dispenses, pour élever ces alimens au dessus de la viande. Les féves, les pois, les lentilles, les haricots, y sont vantez comme les nourritures du monde les plus legeres. Rien n'est plus soûmis à l'action de l'estomac, ni plus capable de se tourner en ce suc laiteux, qui fait le sang ; rien ne séjourne moins, rien ne fermente moins ; enfin on ne sçauroit trouver une plus parfaite nourriture. Voilà comment on nous parle des legumes dans le Traité des Dispenses du Carême. Mais si nous consultons l'experience, nous trouverons que cet aliment, loin d'être si facile à digerer, ne convient qu'aux plus forts estomacs, & qu'il n'y a guéres que les gens de la campagne, & les Ouvriers, qui en puissent faire impunément leur nourriture ordinaire : il faut entrer dans le détail, commençons par les Fèves.

La Feve est une graine longue, de médiocre grosseur, portée par une plante de même nom, laquelle pousse des tiges de deux à trois pieds de haut : ces tiges sont creuses & quarrées ; il en sort des feüilles grasses, charnuës, un peu longues, rangées par paires sur une côte, terminée en pointe, & des fleurs veluës & crétées, tantôt blanches, marquetées de noir, & tantôt purpurines noi-

râtres ; à ces fleurs succedent de longues & grosses gousses, qui contiennent quatre à cinq grosses féves. Il y a deux espèces de féves ; la premiere, qui se cultive dans les jardins, est longue & plate, ordinairement blanche, & quelque-fois d'un rouge de pourpre. La plante où elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs, & les gousses plus grandes.

La seconde espece n'est pas si longue, & au lieu d'être plate comme la première, elle est ronde dans sa longueur ; la couleur, outre cela, en est ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire. Cette espèce vient sur une plante, dont les tiges, les feüilles, les fleurs, sont plus petites, & dans des gousses plus courtes & plus arondies : elle se cultive dans les champs, & c'est la moindre.

Les féves de la première espece, quoi-que meilleures, ne laissent pas d'avoir de grands défauts ; & l'on peut dire en général, que toutes les féves sont flatueuses, & d'une trés-difficile digestion : qualité qui leur vient de ce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres ; aussi font-elles beaucoup de mal à ceux qui sont sujets ou à des coliques, ou à des difficultez de respirer. Elles deviennent moins flatueuses, lorsqu'on les fait frire avec quelques aromates ; mais elles en sont plus indigestes, & même alors elles resserrent davantage. Nous ne disons rien ici que l'observation ne confirme, & qui n'ait été remarqué par tous ceux qui ont étudié avec soin les qualitez des alimens. Chacun peut se convaincre par soi-même, que les féves sont flatueuses : on prétend cependant dans le Traité des Dispenses, faire voir le contraire, par deux raisonnemens singuliers que voici. Premier raisonnement. Rien n'est moins propre à fermenter & à faire des vents, que ce qui passe aisément, & qui se digere le mieux : or les féves sont telles, selon le témoignage des Sages ; donc rien n'est

moins flatueux. Second raisonnement. Les féves sont farineuses, jusqu'au point qu'on s'en est souvent servi à faire du pain ; en sorte qu'elles doivent être de leur nature, aisées à broïer, & soûmises à l'action de l'estomac, donc elles sont peu sujettes à séjourner, à fermenter, & à causer des vents.

Pour ce qui est du premier raisonnement, on accorde à l'Auteur que ce qui passe aisément, & qui se digere le mieux, n'est pas propre à faire des vents. Mais quand il ajoûte que les féves passent aisément, & qu'elles sont du nombre des alimens qui se digerent le mieux, nous ne croïons pas nous trop avancer, de dire qu'il suppose ce qui est en question. On peut, au reste, lui faire le raisonnement suivant : ce qui cause des pesanteurs d'estomac, & produit des vents, ne doit pas être regardé comme un aliment qui passe aisément, & qui se digere bien : or l'experience fait voir que les féves chargent l'estomac, & qu'elles produisent des vents ; donc on ne les doit pas regarder comme un aliment qui passe aisément, & qui se digere bien.

Il nous reste à répondre à ce qu'on ajoûte, sur le sentiment des Sages, quand on avance que la féve, selon leur témoignage, est telle qu'on vient de nous la representer. Quels sont donc ces Sages qui ont dit tant de bien de la féve ? On nous avertit à la marge que c'est Hippocrate & Galien ; mais on ne nous marque point en quels endroits de leurs Livres ils ont tenu ce langage, & on a raison : car ces endroits seroient difficiles à trouver. Hippocrate, qui est du nombre des Sages, sans doute, parle des féves dans le second Livre de la Diette, & dit que les féves fournissent un aliment venteux, qui resserre le ventre κύαμοι τρόφιμόν τι, καὶ στατικὸν καὶ φυσῶδες. Puis, pour expliquer comment les féves peuvent produire cet effet, il dit, que les vents qu'elles

causent viennent de ce qu'elles embarrassent les conduits, & qu'elles empêchent par-là le commerce des sucs nourriciers. Il ajoûte qu'elles resserrent, parce qu'elles contiennent beaucoup de matiere terrestre. Galien n'est pas plus favorable à ce legume qu'Hippocrate.

Quant au second raisonnement de l'Auteur, il est vrai que l'on réduit aisément les féves en farine, & qu'on s'est servi quelquefois de féves pour faire du pain ; mais il faut prouver que cette farine n'est pas lourde sur l'estomac, & que le pain de féves est un pain leger ; aprés quoi on aura raison de conclurre que les féves sont une nourriture qui passe aisément, qui séjourne peu, qui ne fermente point, & qui ne sçauroit exciter des vents.

On soûtient en général dans le Traité des Dispenses, que les pois, les féves, les haricots, ne sont pas capables de fermenter, & qu'ainsi ils ne sçauroient causer aucun trouble dans l'estomac ; mais on peut se convaincre par une experience bien facile, que ces legumes fermentent aisément ; il n'y a qu'à piler des pois, des féves & des haricots séparément, enfermer ensuite chaque sorte de legume dans un vaisseau à part, boucher exactement le vaisseau, & aprés un tems suffisant, examiner ce qu'on y aura mis : on trouvera que chaque legume aura fermenté considerablement ; ce qui se reconnoîtra tout d'un coup, par une odeur désagréable & urineuse qui s'en élevera.

Mais, demande l'Anonyme, d'où viendroient aux féves ces mauvaises qualitez de faire des vents ? « Dira-t-on qu'elles engendrent des sucs grossiers ? On voit cependant moins de ces maladies, qu'on attribuë aux vents, parmi les Païsans & les Pauvres, eux, qui de tous les hommes vivent le plus grossierement ; pourquoi sont-ils moins sujets aux vents, par exemple, &

aux coliques, tandis que ceux qui font la meilleure chere, en sont si tourmentez ? D'où vient enfin que l'on croit que les vents qui soufflent sur la terre, viennent d'une matiere chaude, ou qui s'agite, se fermente & s'échauffe étant retenuë ; & qu'on attribue ceux qui fatiguent les malades, à des matieres grossieres, crasses, & visqueuses ? Etrange idée qu'on se fait, de l'œconomie du corps humain ! Peut-on dans une machine où tout se passe avec tant de finesse, de dignité & d'industrie, avoir recours à un tas de crasse & de viscositez. »

L'idée sera aussi étrange qu'il plaira à nôtre Auteur ; mais toûjours il faut convenir de cette maxime d'Hippocrate, que lorsqu'un aliment est de nature à se digerer facilement dans l'estomac, il ne cause ni vents ni colique ; que si au contraire il est tel que l'estomac ne puisse le dissoudre, & le changer qu'à peine, il ne faut alors attendre de cet aliment, que des gonflemens & des douleurs de ventre. Cela supposé, il est facile de comprendre qu'une nourriture trop grossiere & trop terrestre, aïant toutes les mauvaises qualitez qu'il faut pour resister à la digestion, pourra, sans qu'il y ait rien d'extraordinaire, causer les maux que nous disons. Etrange idée qu'on se fait de l'œconomie du corps humain, s'écrie l'Anonyme, on attribue les vents qui fatiguent les malades à des matieres grossieres, crasses & visqueuses. Peut-on dans une machine où tout se passe avec tant de finesse, de dignité & d'industrie, avoir recours à un tas de crasse & de viscositez ? Mais, où cet Auteur a-t-il appris que dans l'état de maladie, les choses se passent avec tant d'ordre & de dignité ? C'est pendant la santé que cet ordre & cette dignité se font admirer ; mais qu'il faille les supposer dans le desordre & le tumulte de la maladie, le paradoxe est nouveau. Quant à ce que l'Anonyme avance un peu auparavant ; sçavoir, que ceux qui vivent des alimens les plus

grossiers, sont moins sujets que les autres aux vents & aux coliques, il se trompe encore, n'y aïant guéres de gens plus sujets à ces sortes de maux que les Manœuvres & les Païsans, jusques-là même qu'on peut dire que ce sont comme leurs maladies familieres ; on remarque sur tout que les Paveurs sont de tems en tems attaquez de coliques horribles ; or il n'y a pas de gens qui vivent plus grossierement que ceux-là. Mais voici, selon l'Anonyme, un fait décisif, en faveur des féves. On sçait par experience, dit-il, & il cite là-dessus Mundius pour son garand, que « la disette aïant obligé des familles entieres à vivre de fèves, pauvrement apprêtées, on n'en remarqua d'autre inconvenient, sinon qu'on ne vit personne de meilleur teint, & d'une meilleure habitude que ceux qui s'en étoient uniquement nourris. »

Le fait est remarquable, sans doute, c'est dommage seulement que ce soit une fiction de l'Anonyme : voici les paroles de Mundius, que nôtre Auteur s'est bien donné de garde de rapporter. « Nous avons en ce païs, dit Mundius, deux sortes de féves ; l'une, cultivée & assez grosse, donc on a coûtume d'user sur les tables ; & l'autre, sauvage & plus petite, qu'on abandonne aux animaux, comme on leur abandonne aussi l'autre, quand elle est dans sa maturité. Cependant j'ai vû un Païsan, qui étant trés-pauvre, en nourrit ses enfans pendant une grande disette : il faisait boüillir ces féves séches, & les leur donnoit pour tout aliment. Ces pauvres enfans ne laisserent pas, quoi-que ainsi nourris, de se porter si bien, qu'à peine remarquoit-on dans les enfans des autres, une meilleure santé & un meilleur visage : ce qui montre bien que les féves séches, quand l'estomac est une fois accoûtumé à les supporter, ne laissent pas de nourrir abondamment. » Nobis duplex est fabarum genus, quarum majori hortensi, frequentius in cibum utimur, minus agreste est quod uti & al-

terum cum maturuerit jumentis relinquimus. Tamen Rusticum novi pauperem qui in gravi annonæ difficultate, eis folis elixis, nec aliâ re liberos aluit. Pueris tamen ita pastis, meliùs coloratos aut habiliores vix alios videres. Unde constat copiosè nutrire fabas aridas, postquam ventriculus eas ferre assueverit.

Ces Familles entieres, dont parle l'Anonyme, se réduisent donc, comme on voit, à deux ou trois enfans, qui appartiennent à un Pauvre de la Campagne, & que la misere de leur condition a déja accoûtumez aux mauvaises féves qu'on leur donne. Que devient aprés cela la preuve de l'Auteur, & quelle consequence tirer d'un fait qu'il a imaginé à plaisir ?

Qu'il recommande donc tant qu'il voudra l'usage des féves, elles n'en deviendront ni plus saines ni plus nourrissantes. Quant à cette derniere qualité, il dit que c'est à tort qu'on les accuse de nourrir trop peu, puisque du tems des Romains, elles étoient la nourriture des Artisans, & entr'autres, des Forgerons. Mais sans remonter jusqu'au tems des Romains, elles sont encore aujourd'hui la nourriture des Ouvriers qui travaillent le plus. Que s'ensuit-il de-là ? l'estomac d'un Artisan, & sur tout d'un Forgeron, doit-il servir de regle ? Un aliment ne nourrit qu'autant qu'il se digere : or la féve se digere-t-elle aussi facilement dans l'estomac d'un homme de Lettres, par exemple, que dans celui d'un Forgeron ? Il n'est pas étonnant, au reste, que l'Anonyme qui a supposé comme une maxime incontestable, que ce qui engraisse le cheval & le bœuf, doit aussi engraisser l'homme, puisse s'imaginer que ce qui nourrit le Forgeron, soit une nourriture convenable à tout le monde.

Nous ne quitterons point cet Article sans remarquer que nôtre Auteur trouve dans le nom Latin de la Féve, une marque incon-

testable de l'ancienne noblesse de ce legume, & du cas qu'on en a fait dans l'Antiquité la plus éloignée. Faba, dit-il, approche de Faga, qui vient de φαγεῖν manger. Cette étymologie, qu'il croit indubitable, parce qu'elle est dans les Origines d'Isidore, lui paroît une des bonnes preuves qu'on puisse apporter, pour montrer que la féve merite rang parmi les meilleures nourritures ; mais cela n'empêche pas qu'elle ne soit telle que nous avons dit. Nous conseillons sur tout à ceux qui ont de la disposition à la gravelle, d'éviter cet aliment, & tous les legumes en general. De sçavans Medecins ont déja donné le même avis & l'observation ne justifie que trop leur sentiment. Les féves contiennent une substance séche & terrestre, qui ne peut fournir qu'une nourriture trés-grossiere ; & Horstius les défend pour cette raison aux personnes qui ne sont pas extrêmement robustes, & à celles qui sont sujettes aux maux de tête. Fabæ crassius ob terrestrem ac siccam naturam suam, alimentum præbent, non nisi robustioribus exhibendæ, quas meritò declinant illi qui passionibus capitis sunt obnoxii.

Les Haricots sont des grains un peu longs & épais, la plûpart blancs ; les autres noirs ; les autres rouges ; les autres marquetez, lesquels ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gousses portées par une plante gresle, qui s'étend fort au large, dont les feüilles qui naissent trois sur une queuë, sont de la grandeur & de la forme de celles du lierre ; mais plus molles, plus veineuses, moins lisses, & d'un vert moins foncé. Ces grains, nommez en Latin Phaseoli ; en François, Feveroles, Haricots ; & en quelques Provinces, comme dans le Lionnois, Faseoles ou Fasoles, sont un aliment trés-commun en Carême ; mais dont il est bon de ne manger que fort peu ; car il produit beaucoup de vents, charge l'estomac, & fait un sang épais & grossier, qui étant porté à la

tête, l'appesantit considerablement. Il n'y a que des temperamens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage frequent de cette nourriture, & les personnes un peu délicates la doivent éviter. C'est la remarque de tous les Medecins, & entr'autres, du sçavant Pisanelli qui a encore moins consulté en cela le témoignage des Auteurs, que celui de l'experience. A la verité les haricots, comme l'observe Hippocrate, mettent un peu moins la santé à l'épreuve, que ne font les féves ; ils sont moins venteux, & ne se digerent pas avec tant de peine ; mais pour être moins mauvais que les féves ; il s'en faut de beaucoup qu'ils soient sains. Le Haricot abonde en parties grossieres & terrestres ; il contient sur tout un sel fixe peu convenable aux personnes qui menent une vie sedentaire ; & il n'y a guéres que ceux qui sont accoûtumez à un grand exercice de corps, lesquels puissent s'en nourrir utilement.

Les Pois sont des legumes ronds, d'une mediocre grosseur, lesquels viennent dans de longues & grosses gousses, sur des tiges minces, creuses & fragiles ; garnies, comme l'on sçait, de feüilles longuettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige, les autres naissent comme par paires sur des côtes terminées par des mains ou tenons. Il y a des pois de plusieurs especes ; ils se réduisent à trois principales ; les premiers sont verds au commencement, & deviennent blancs ou jaunâtres en séchant ; ils succedent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & sont renfermez dans de grandes gousses ; les seconds ont une belle couleur variée, blanche & rouge ; les fleurs qui les précedent sont de couleur purpurine au milieu, & incarnate tout autour ; ils naissent aussi dans de grandes gousses, & ces gousses ont cet avantage sur les autres, qu'elles sont bonnes à manger ; les troisiémes sont blancs & petits, & renfermez dans

des gousses plus petites ; la fleur, à laquelle ils succedent, est blanche. La premiere & la troisiéme espece se cultivent dans les champs, la seconde dans les jardins. Toutes ces sortes de pois sont en usage parmi les alimens, & surtout en Carême ; ils abondent en acides & en parties terrestres, & renferment peu de parties sulfureuses ; ils sont flatueux, parce que leur acide fait gonfler les matieres dans les premieres voies. Quand on en mange beaucoup, ils fournissent un suc visqueux & épais, qui ne pouvant se distribuer aisément dans le corps, fait des obstructions & des embarras, d'où naissent des coliques ; sur quoi nous remarquerons que sans un certain sel qu'ils renferment, & qui ébranlant doucement les glandes intestinales, oblige quelque-fois le ventre à s'ouvrir, ils seroient beaucoup plus dangereux. La purée épaisse qu'on en tire, est trés-pesante sur l'estomac, parce qu'elle a laissé dans la décoction les sels dont nous parlons, & que ce n'est presque que de la terre. Le boüillon de pois, pourvû qu'il soit bien clair, n'a rien de mal sain ; & comme il est tout chargé de ces sels que l'eau a détachez, on s'en peut servir utilement, pour lâcher le ventre en certaines occasions, sur tout quand il s'agit de remedier à des coliques excitées par cette sorte de legume : voici là-dessus un exemple, dont nous avons été témoins.

Le Carême dernier un Ecclesiastique fort zelé aïant commencé de rompre l'abstinence, à cause d'une indisposition considerable qui lui étoit survenuë, se mit à lire par occasion le Traité des Dispenses, l'éloge qu'il y trouva des pois & des féves, fit impression sur lui, il crut que sa conscience & sa santé demandoient qu'il se mît à l'usage du maigre, & sur tout des pois & des féves. Il ne délibera pas, & pendant quatre jours il vêcut uniquement de pois & de féves. Le premier jour il sentit de grandes pesanteurs d'estomac ; mais comme il venoit de lire que les pois & les féves pas-

soient aisément, & que de toutes les nourritures, c'était celle qui se digeroit le mieux ; il attribua cette pesanteur à une autre cause. Le second, la fiévre le prit avec un grand mal de tête ; mais se souvenant encore d'avoir lû que ces legumes contenant peu de volatil, & aïant quelque chose de fixe, étoient incapables d'échauffer, & ne pouvoient exciter aucune fermentation ; il se calma sur cet accident, comme sur le premier. Le troisiéme jour il fut attaqué d'une colique violente, qui commença à cinq heures du matin, & ne cessa que sur les dix heures, quoi-que pour la faire passer on eût recouru à diverses sortes de remedes. Alors commençant à se défier de son regime, & ne voulant rien avoir à se reprocher, il consulta de nouveau l'Article des legumes dans le Traité des Dispenses ; il y trouva que la bile étoit la cause efficiente de la colique ; que les pois & les féves n'étoient pas de nature à se convertir en bile ; & qu'ainsi ils ne pouvoient exciter la colique ; cette raison le rassura, & le lendemain il continua l'usage des mêmes legumes. La colique revint sur les trois heures aprés midi, avec une si grande violence, que le malade ne pouvant plus se dissimuler que sa maniere de vivre ne fût la cause de son mal, renonça aux pois & aux féves, & implora le secours d'un Medecin de son voisinage, auquel il raconta ce qui s'étoit passé ; le Medecin, qui le trouva encore dans le fort de sa colique, ordonna qu'on fît cuire deux poignées de pois dans une pinte d'eau de riviere, jusqu'à ce qu'ils fussent bien ramollis ; puis de verser cette eau par inclination dans un vaisseau à part, & de la faire boire un peu chaude au malade en quatre prises, à certaine distance les unes des autres. La chose fut ponctuellement executée, & le malade n'eut pas avalé la troisiéme prise, que le ventre commença à s'ouvrir, & que la colique cessa. On donna la quatriéme dans le tems marqué, & cette derniere prise fut suivie d'une éva-

cuation abondante, qui emporta, selon toutes les apparences, la cause du mal, puisque la colique ne revint plus.

On demandera, peut-être, comment la décoction de pois peut guerir une maladie excitée par les pois. Il ne faut, pour le comprendre, que se souvenir de ce que nous venons de remarquer, touchant les sels de ce legume, qui sont capables de picoter doucement les glandes intestinales : car, cela supposé, il est facile de juger que ces sels, qui se trouvent trop embarrassez dans la substance grossiere & terrestre des pois, venant à s'unir ensemble, par le moïen de l'eau qui les a détachez de la matiere où ils étoient enveloppez, doivent avoir une action plus libre, pour faire sur les intestins les picotemens nécessaires, & détacher en même tems par ce moïen, des glandes intestinales, une certaine serosité, dont le propre est d'ouvrir & de relâcher. On avertit donc ici ceux, qui sans avoir l'estomac bien robuste, veulent manger des pois & des féves pendant le Carême, de ne le point faire sans prendre devant ou aprés quelque bouillon de pois fort leger.

Les Lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures, lisses ; les unes blanches, les autres jaunes, les autres rougeâtres, les autres noirâtres, lesquelles viennent dans de petites gousses portées par une plante haute d'environ un pied ou un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez bien à celles de la vesce, si ce n'est qu'elles sont plus petites. Ces semences sont de deux especes ; la premiere est deux fois plus petite que l'autre ; & la plante où elle vient, est aussi moins grande & moins belle que celle de la seconde ; la fleur, outre cela, en est blanchâtre, au lieu que celle de la seconde est tout-à-fait blanche.

Les lentilles, soit de la petite, soit de la grande espèce, sont un aliment pour le moins aussi grossier que les féves : elles renferment un sel âcre abondant, beaucoup de parties terrestres, & peu de parties sulfureuses ; par où il est aisé de juger de leurs mauvaises qualitez. Hippocrate a remarqué qu'elles causoient des chaleurs dans l'estomac, qu'elles troubloient les humeurs, & qu'elles nuisoient à la vûë. On en conviendra, si on s'en rapporte à l'experience, & quoi-que l'Auteur du Traité des Dispenses nous dise que « le seul nom que portent les lentilles, doit nous prévenir en leur faveur, puisqu'il donne l'idée de quelque chose de lenitif lens à linitate ; » nous ne ferons pas difficulté de negliger le nom de la lentille, pour consulter ce qu'elle est en elle-même : or il est constant, comme le remarquent de sçavans Medecins, que jamais Praticien experimenté, n'a trouvé que le frequent usage de ce legume fût salutaire. En effet, comme ces Medecins l'observent encore, & comme l'experience le fait voir, les lentilles sont d'une substance grossiere & terrestre ; elles engendrent un sang épais & melancholique ; elles appesantissent la tête & les yeux, ce qui les rend trés-dangereuses aux gens de Lettres ; elles produisent outre cela un suc atrabilaire, d'où peuvent naître quelque-fois des cancers, & plusieurs autres maladies de cette nature. A la verité la décoction de lentille lâche le ventre ; mais pour la lentille en substance, elle n'a jamais produit aucun bon effet, quoi-qu'en puissent dire les Medecins Arabes, qui n'ont introduit que trop d'erreurs dans la Medecine.

L'Auteur du Traité des Dispenses, voulant recommander les lentilles, observe que l'usage en étoit anciennement trés-commun chez les Egyptiens ; la remarque est vraie ; nous ajouterons même que ces peuples accoûtumoient de trés-bonne heure leurs enfans à cette nourriture ; mais nous remarquerons en même

tems que c'est à un tel usage que de sçavans Medecins attribuënt la lepre, à laquelle les Egyptiens étoient sujets. Ægyptiis frequentissimus lenticulæ usus, adeò ut peros à teneris annis lenticulâ statim nutriant, ut Auctor est Athenæus, Lib. IV. undè non est mirum si maximè elephantiasi incolæ corripiantur, quòd edulio hoc melancholicum humorem cumulante assiduo nutriantur. Pline dit que si on en croit quelques Auteurs, l'usage des lentilles procure à l'homme cette égalité d'ame qui fait le Philosophe : ce témoignage n'a pas été oublié dans le Traité des Dispenses ; mais on s'est bien gardé d'observer avec le docte Nonnius, que c'est une imagination qui a été sifflée dans toutes les Ecoles de Medecine, les lentilles y étant regardées comme une nourriture, dont le frequent usage peut causer les maladies les plus dangereuses. Mais, dira-t-on, Heraclide Tarentin, cet ancien & fameux Empirique, conseilloit neanmoins les lentilles aux sains & aux malades. Cet exemple paroît d'un grand poids à nôtre Auteur, nous l'examinerons dans un moment.

Les lentilles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées : ce qui marque que ce legume abonde en sel fixe, & ne peut être par consequent une nourriture favorable à la santé. Observatæ sunt lapidescere, certissimo argumento, sale fixo eas abundare, valetudini maxime noxio, remarque Simon Paulice qui fait dire à ce sçavant homme, qu'il souscrit absolument à l'arrêt de ceux qui condamnent les lentilles à ne jamais paroître sur les tables ; iis authoribus qui lentium nobis usu, seu alimento interdicendum, aut penitus è culinis eliminandas eas esse statuunt, emninò subscribendum reor.

Quelque mal sain que soit le legume dont nous parlons, l'experience a appris qu'on peut le rendre moins malfaisant en y mê-

lant de la poirée ; la raison de cela est que le suc de poirée renferme un sel nitreux qui lâche le ventre, & qui prévient par-là une partie des mauvais effets que la substance trop terrestre de la lentille pourroit causer ; ce n'est qu'avec ce correctif, qu'Heraclide Tarentin, dont nous venons de faire mention, permettait d'en manger ; & c'est de quoi nous avertissons ceux qui alleguent l'exemple de ce sçavant Empirique, comme une décision en faveur des lentilles. Nous remarquerons même qu'Heraclide faisoit mêler tant de poirée avec les lentilles, que ce mélange étoit appellé τευτλοφάκη, c'est-à-dire, composition de poirée & de lentilles. Un ancien Medecin a dit que la nature sembloit avoir mis dans les lentilles tout ce qu'elle avoit de plus mauvais, & que ce legume étoit tel qu'on ne pouvoit le corriger entierement, de quelque maniere qu'on l'apprêtât. Cette opinion avoit tellement prévalu chez les Anciens, qu'ils prétendoient qu'il ne falloit pas moins que la prudence du plus sage pour le sçavoir apprêter : de-là étoit venu ce proverbe si commun parmi eux : Que le sage réüssissoit à tout, jusques même à apprêter des lentilles. Sapiens omnia bene facit, quin etiam lenticulam rectè condit. Proverbe que l'Auteur du Traité des Dispenses paroît n'avoir pas entendu, lorsque pour l'expliquer il dit, que sur ce qui regarde les lentilles, il faut s'en tenir à la maxime des Stoïciens, qui faisoient consister toute la sagesse d'un Philosophe à faire tout avec modération, & se contenter de lentilles, qui n'eussent d'assaisonnement qu'autant qu'il leur en falloit pour se laisser manger.

Nous avons observé plus haut, que, selon Hippocrate, les lentilles causoient des chaleurs dans l'estomac, & troubloient les humeurs : il ne faut pas oublier ici de rapporter une explication singuliere que l'Anonyme veut donner de ce sentiment d'Hippocrate.

« Hippocrate, dit-il, ne paroîtroit pas trop convenir de tant de belles qualitez qu'on attribuoit autrefois aux lentilles, ou pour mieux dire, il ne paroîtroit pas trop s'accorder avec lui-même, en ce qu'il pense sur ce legume. Dans un endroit il accuse les lentilles d'échauffer, & de porter le trouble dans les fonctions : dans un autre il met les lentilles au rang des choses froides, comme sont les courges ; tantôt il les range avec les astringens, comme le millet, tantôt il en recommande la décoction, aprés les purgatifs. Mais cette variation de sentiment vient apparemment des differentes manieres de préparer alors les lentilles. Ce qu'il dit, par exemple, de la chaleur & du trouble qu'excitent les lentilles, pourroit s'entendre d'un certain breuvage de lentilles, qui étoit d'une odeur relevée, où entrait le sel, le miel, le cumin, & l'huile. »

N'en déplaise à l'Anonyme, Hippocrate se seroit encore plus mal accordé avec lui-même, si lorsqu'il a avancé que les lentilles causoient des chaleurs, & troubloient les fonctions, il avoit entendu parler de ce breuvage, appellé de son tems, φακὸς ἐνώδης, Lenticula odorata, dans lequel entroient le sel, le miel, le cumin & l'huile, puisqu'il conseilloit ce breuvage dans le tems même de la fiévre, & qu'il le conseilloit comme un breuvage innocent, incapable d'exciter aucun trouble dans les humeurs, & qui ne pouvoit être que favorable à l'estomac. Comment donc justifier ici Hippocrate ? Il vaudroit mieux ne point entreprendre de le faire, que de s'en acquiter si mal ; mais aprés tout, la chose n'est pas si difficile. Hippocrate, nous dit-on, accuse dans un endroit, les lentilles d'échauffer, & de porter le trouble dans les fonctions ; & dans un autre, il le met au nombre des choses froides, comme sont les courges. Cela est vrai ; mais il n'y a rien en cela qui ne s'accorde parfaitement avec les principes d'Hippocrate, qui prétend que

tout ce qui est froid, resistant à la digestion, doit causer du trouble dans l'estomac, & échauffer à la fin considerablement, comme on ne manque guéres de l'éprouver, quand on a bû ou mangé quelque chose d'une qualité trop froide, & qu'on en a trop pris. Si l'Auteur est Medecin, comme il le veut faire croire, il doit sçavoir que les melons, par exemple, qui sont tres-froids, causent souvent des coliques, & d'ardentes fiévres. Hippocrate, dans le Livre de l'ancienne Medecine, fait voir, par plusieurs exemples familiers, que les choses trop froides ne manquent presque jamais d'exciter en nous de la chaleur, & cet endroit ne sçauroit être trop lû de ceux qui s'imaginent que ce qui est froid ne doit jamais produire dans le corps que du froid, & que ce qui est chaud n'y sçauroit causer non plus que du chaud. Quand donc ce grand homme dit dans un endroit, que les lentilles causent des chaleurs, & dans un autre, qu'elles sont du nombre des choses froides, il ne dit rien qui renferme la moindre contradiction.

L'autre apparence de contrarieté que l'Anonyme trouve dans ce qu'Hippocrate dit des lentilles, c'est d'avancer que ce legume est astringent, & puis dans un autre endroit, d'en recommander la décoction aprés les purgatifs. Mais si l'Anonyme avoit consulté ces endroits dans Hippocrate même, il n'auroit trouvé en tout cela aucune apparence de contrarieté, puisqu'il auroit vû en premier lieu, que lorsque ce grand homme prononce que les lentilles sont astringentes, il a soin d'avertir en même tems que c'est lorsqu'on les mange entieres, & avec leur écorce : φακὸς δὲ στύφει καὶ ἄραδον ἐμποιέει ἢν μετὰ τοῦ φλοιοῦ ἦ or la décoction de lentille, & la lentille en substance, ont des qualitez bien differentes ; l'une lâche le ventre par certains sels dont elle s'est empreinte ; & l'autre le resserre par les parties terrestres, dont elle est presque toute composée. Ainsi il n'y a point tant à s'estonner qu'Hippo-

crate mettant la lentille en substance au rang des astringents, conseille neanmoins la décoction de lentille, pour aider à l'action des purgatifs. Voilà ce que nôtre Auteur auroit pû répondre, s'il s'étoit donné la peine d'étudier un peu plus Hippocrate.

Nous finirons l'Article des legumes, en remarquant 1. que les pois, les féves, les lentilles, les haricots, sont du nombre des alimens que les Medecins défendent en tems de peste, tandis qu'ils permettent alors les poulets, les chapons, les coqs-d'inde, les perdrix, les phaisans, les chévreaux, les levraux, &c. 2. Qu'Hippocrate rapporte que dans une ville de Thrace il arriva, pendant une certaine disette, que ceux qui vêcurent de legumes, hommes, femmes, devinrent perclus de leurs jambes, sans pouvoir ensuite guerir, par quelque remede que ce fût.

Nous ne prétendons pas, au reste, décrier ces sortes d'alimens, comme absolument mauvais ; mais nous soûtenons qu'ils ne conviennent qu'aux bons estomacs ;

Et Faba fabrorum, prototomique rudes.

Que les personnes délicates n'en doivent que trés-peu manger, ou n'en point manger du tout & qu'Hippocrate remarque fort à-propos, que de quelque maniere qu'on les mange, soit frits, ou boüillis, soit verds, ou dans leur maturité, ils sont toujours flatueux, à moins que pour en corriger la mauvaise qualité, on n'en use avec d'autres alimens. Ce qui fait dire à un sçavant Moderne, que les legumes, tels que les pois, les lentilles, les féves, les haricots, &c. ne peuvent convenir qu'à ceux qui ont le ventre trop abbatu. Legumina, uti sunt pisa, lentes, fabæ, phaseoli, cicera, &c. Flatulenta equidem omnia censentur, atque ideò iis fortasse salubria quibus abdomen collapsum est. Au reste, tout ce que nous

avons avancé sur les legumes, se trouve justifié par une importante remarque de Sanctorius, qui est que l'usage de ces sortes d'alimens empêche la transpiration, reproche, qui doit faire redouter les legumes à tous ceux qui ne sont pas d'une forte complexion, & qui menent une vie sédentaire.

non Legumes,

Et premièrement,

La graine de MILLET, ainsi appellée, parce qu'on la trouve comme par milliers, sur la plante qui la porte, est une semence ovale, ou presque ronde, jaune, dure, luisante, & la plus petite de toutes les graines qui se mangent. Elle vient sur un chaume ou tuïau, qui est haut d'une coudée, gros, noüeux & cotonneux, dont les feüilles ressemblent à celles du roseau, & où sont des épis qui naissent par bouquets aux sommitez des branches. Ce grain, dont on fait une espece de boüillie, assez usitée en quelques endroits pendant le Carême, est une nourriture peu convenable à ceux qui jeûnent ; sa qualité propre étant de dessécher le corps, sans fournir presque aucun suc capable de le soûtenir. Aussi le millet est-il le plus sec de tous les grains, quoi-qu'il croisse dans des lieux sombres & humides. L'Auteur du Traité des Dispenses avouë lui-même que le plus grand merite de ce grain, c'est de croître aisément, de pulluler beaucoup, & de se conserver sans peine, quand tous les autres grains manquent ; en sorte qu'on y trouve au moins de quoi s'empêcher de mourir de faim. Nous ajoûterons à cela, que le millet meriteroit plûtôt place parmi les médicamens, que parmi les alimens ; l'eau où il a boüilli, pousse puissamment par les sueurs & par les urines ; & c'est une ptisanne, dont on se sert avec succés contre les fiévres tierces. Il est encore bon contre les cours de ventre : & quand on veut s'en servir à cet usage, on le

fait cuire avec de l'huile. Hippocrate dans le Livre second des Maladies populaires, recommande fort ce remede. Au reste, le millet est peut-être le plus friable de tous les grains ; en sorte, comme nous l'avons déja observé plus haut, que si la digestion se faisoit par le broïement, il n'y auroit point d'aliment qui dût mieux se digerer que celui-là, selon les principes qu'on veut établir dans le Traité des Dispenses : il se digere cependant avec beaucoup de peine : on en fait du pain, qui est aussi trés-difficile à digerer, quoi-que ce soit le plus friable de tous les pains. L'Anonyme convient lui-même que ce grain ne doit pas être regardé comme un fort bon aliment, & que le pain qu'on en fait est mal-faisant de sa nature. Il voudroit bien neanmoins, qu'on préferât le millet à la viande. Ce grain, dit-il, n'a rien d'aussi mauvais que beaucoup d'alimens de charnage, qu'on examine avec moins de scrupule, uniquement parce qu'on y trouve plus de plaisir.

Nous ne sçavons quels sont ces alimens de charnage dont il prétend parler ; mais il faut que de la viande soit bien mauvaise, si elle ne vaut pas du millet.

L'Orge & l'Avoine sont deux especes de bleds, qui se sément en Mars. Il y a de l'orge blanc, de l'orge rouge, & de plusieurs autres sortes, selon les lieux. Ce bled est pointu par les deux bouts, & assez gros vers le milieu. Il naît sur une tige, plus basse & plus fresle que celle du froment, & dont les feüilles sont plus larges & plus rudes. L'épi qui le porte a une barbe plus longue & plus piquante. On distingue ordinairement deux especes d'orge ; l'un qui vient sur des épis gros & courts ; & l'autre, sur des épis plus minces & plus longs. Mais cette difference n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain.

Quant à l'avoine, il y en a une cultivée, qui est la meilleure ; & une sauvage, assez noire, qui est la moindre ; l'une & l'autre sont longues & menuës, & naissent sur des tuïaux minces, qui portent quelques feüilles étroites, à peu prés semblables au chien-dent, & des épis, où ce grain est suspendu par de petits filets déliez, fort éloignez les uns des autres, lesquels le laissent pencher vers la terre en forme de petites sonnettes. L'orge se prépare de differentes manieres, pour nous servir d'aliment ; mais de toutes ces préparations, la plus usitée en Carême, est l'orge mondé : on prend de l'orge, dépoüillé de sa peau ; on le lave, & on le nétoïe bien, puis on le fait boüillir doucement avec de l'eau, environ cinq ou six heures, jusqu'à ce qu'il tombe en crême ; on y ajoûte au commencement, un peu de beurre bien frais, & sur la fin, un peu de sel. C'étoit la ptisanne des Anciens, où ils mettoient quelquefois l'anet, l'huile & le vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes, avec un peu de sucre ; & si on veut qu'il rafraîchisse, on y mêle des graines de melon & de citroüille. L'orge mondé est une trés-bonne nourriture, soit pour les sains, soit pour les infirmes. Il n'a rien de visqueux & de gluant ; il passe aisément ; il humecte beaucoup ; il appaise la soif ; il n'excite aucunes flatuositez, & ne resserre point ; ce sont les qualitez que l'experience y a découvertes, & qu'Hippocrate y reconnoît dans le Livre intitulé, du Regime des Maladies aiguës, où il fait de grands éloges de cette nourriture.

On passe quelquefois l'orge mondé, & il est alors moins nourrissant ; c'est ce qui se nommoit chez les Anciens, πτισάνης χυλός, Ptisanæ succus, Ptisanæ cremor, & qui se donnoit dans les maladies, où il ne falloit pas une forte nourriture. On appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, Orge passé. On le fait quelquefois épaissir, en le laissant davantage sur le feu, & alors il

nourrit beaucoup plus. On pourroit pendant le Carême s'en tenir à ces sortes de boüillons dans plusieurs maladies, au lieu de recourir, comme on fait si souvent, aux boüillons de viande. S'il arrive, par exemple, qu'on tousse un peu, qu'on soit enroüé, qu'on ait quelque insomnie, on quitte aussi-tôt, & sans scrupule, l'usage du maigre ; mais nous osons assurer que les crémes d'orge préparées, de la maniere que nous venons d'exposer, sont meilleures dans ces occasions, que les boüillons à la viande, qui nourrissent à la verité davantage ; mais qui ne sont ni si rafraîchissans, ni si adoucissans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable ; mais il faut remarquer qu'il ne convient pas alors dans la fiévre. Au reste, on ne sçauroit apporter ici trop de soin dans le choix de l'orge ; & comme il peut s'alterer par le tems, il est bon d'avertir qu'entre differens moïens dont on peut se servir pour le conserver, il n'y en a point de meilleur que d'y mêler des feüilles de laurier. Quelque sain que soit l'orge, quand on le prépare selon la maniere que nous avons dite, il s'en faut bien que le pain qu'on en fait, le soit autant ; ce pain ne laisse pas neanmoins de nourrir assez, & étoit fort commun anciennement, comme on le voit par plusieurs endroits de l'Ecriture, & entr'autres, par la celébre Histoire des cinq pains d'orge.

On fait avec l'avoine mondée, séchée au four, & réduite en une farine grossiere, qu'on appelle Gruau, des boüillons, des crémes, & des breuvages fort usitez aussi en Carême ; on les prépare comme les orges mondez, & ces préparations pourroient tout de même suppléer dans bien des rencontres, aux boüillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge, à cause que les parties sulfureuses qu'elle contient sont plus débarassées.

C'est une espece de Froment, qui approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit ; il vient sur un tuïau de la hauteur de trois ou quatre pieds, plus gros & plus plein de nœuds que celui de nôtre froment, & dont les feüilles ressemblent à celles du porreau : ce tuïau jette son épi en forme de rameaux ou bouquets, où l'on trouve le ris enfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet. Le bon ris nous vient de Piémont, d'Espagne, & de plusieurs autres endroits. C'est un des alimens dont en fait le plus d'usage en Carême : on le mange en grains, cuit dans de l'eau & du lait : on fait aussi une espece de boüillie avec du ris battu. Le ris est un peu astringent ; c'est pourquoi ceux qui ont le ventre trop resserré, n'en doivent guéres user. L'Auteur du Traité des Dispenses prétend qu'il est bon aux Phtisiques & aux Convalescens ; mais l'experience fait voir le contraire : tous les Phtisiques, loin d'engraisser par l'usage du ris, desséchent encore davantage. Ce n'est pas que le ris ne soit par lui-même assez nourrissant, mais c'est que l'estomac des Phtisique n'est pas disposé comme il faut pour digerer un aliment, dont les principes sont si liez & si difficiles à séparer. Le vulgaire, cependant croit qu'il n'y a qu'à manger du ris pour engraisser, sur tout s'il est préparé avec le lait & le sucre. Mais c'est une opinion, que l'experience dément, & dans laquelle, ainsi que l'observe Nonnius, les Medecins un peu versez ne donnent pas. On peut rendre le ris plus facile à digerer, en y mêlant un peu de safran ; & c'est ce qui se pratique en plusieurs Provinces, où l'on ne mange presque jamais le ris que safrané. Au reste, quoique le ris ne soit pas aussi capable d'engraisser qu'on se l'imagine d'ordinaire, il ne laisse pas de nourrir assez, sur tout dans un tems comme celui du Carême, où un ali-

ment qui engraisse & qui donne de l'embonpoint, n'est pas ce qu'on doit rechercher.

Les Orientaux font du pain de ris ; mais comme ce pain est assez désagréable par lui-même, ils y mêlent du ségle & du millet, pour le rendre meilleur. Ils font aussi un vin de ris, qui est d'un blanc ambré, & d'un goût aussi bon que le vin d'Espagne. Ce vin porte aisément à la tête, & enyvre plus fortement que les autres vins. Les Chinois en font leur boisson ordinaire.

Nous ne sçaurions guéres nous dispenser dans cet Article des grains, de dire quelque chose du pain, dont le choix est si necessaire en Carême : car comme le poisson, les herbages, &c. nourrissent moins que la viande, il arrive que le pain produit alors en nous plus de chyle & plus de sang, & devient par consequent plus capable de nous faire du tort ou du bien, selon les bonnes ou les mauvaises qualitez qu'il renferme, tant à raison des grains dont il est fait, que de la maniere dont il est travaillé. Ajoûtons que lorsque le pain trouve dans l'estomac des alimens moins nourrissans, il prévaut sur ces alimens, & leur communique avec plus de facilité ce qu'il peut avoir de bon ou de mauvais. De plus, comme les poissons, les herbages, les legumes, se digerent moins aisément, qu'ils sont sujets à s'aigrir dans l'estomac ; & qu'il y a certaines sortes de pains trés-indigestes par eux-mêmes, & qui tirent plus que d'autres sur l'acide, il est aisé de comprendre quel tort on peut se faire en Carême, lorsqu'on n'a aucun égard à la qualité du pain dont on se nourrit dans ce tems-là. Aussi avons-nous remarqué plusieurs fois, que dans le grand nombre de ceux qui se plaignent du maigre, il y en a plusieurs qui cessent de s'en trouver incommodez, lorsqu'ils s'observent un peu plus sur la qualité du pain dont ils font usage. Ce seroit donc omettre ici un Article

trés-utile, que de n'y pas parler d'un aliment, dont il importe à plus d'une personne en Carême de bien examiner la nature.

Le pain ordinaire, est, comme l'on sçait, une pâte fermentée, cuite à feu sec, laquelle est faite ou de froment, ou de seigle, ou d'orge, ou d'avoine, ou de quelque autre grain.

Le pain de froment est le meilleur de tous ; parce que les principes de ce grain sont plus déliez, moins terrestres, & par consequent plus faciles à digerer ; mais il faut que le froment soit d'une bonne terre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, bien mondé, & recent, sans être trop nouveau. Le pain de bled trop nouveau est mal sain, & cause quelquefois des cours de ventre ; parce que les principes n'en ont pas été assez digerez & adoucis par la fermentation.

Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancholiques, parce que la plûpart des autres grains renferment plus d'acide ; en sorte que produisant un chyle plus aigre, ils ne peuvent qu'augmenter celui qui domine dans les mélancholiques.

Le pain d'orge est pesant sur l'estomac ; ce qui vient de ce que l'orge renferme dans sa substance un acide assez fort, avec des parties sulfureuses & terrestres, assez grossieres. L'orge contient dans son écorce un sel salé, à raison duquel il est détersif ; mais au dedans, il renferme beaucoup d'acide : on en peut juger par ce qui arrive à l'orgeat, lequel s'aigrit aisément ; & dont pour cette raison, le fréquent usage doit être interdit à ceux qui ont beaucoup d'aigres dans l'estomac.

Le pain de seigle tient le milieu, entre celui d'orge & celui de froment : il est assez bon aux bilieux ; mais les mélancholiques

n'en doivent guéres user, à cause de son acidité. Les Grecs n'ont fait aucune mention du seigle, ni même les Latins, si l'on en excepte Pline. En effet, Caron, Varron, Columelle, Palladius, n'en disent rien ; ce qui vient sans doute de ce que le froment étant trés-commun chez eux, ils ne se servoient point de seigle. Quoiqu'il en soit, ce grain se cultive avec soin en plusieurs endroits de l'Europe ; & on en fait en France un pain fort blanc, dont les personnes, même les plus délicates, aiment à faire usage. On en mange principalement à l'entrée du repas, pour tenir le ventre libre ; ce qui est une bonne pratique. On fait avec le seigle un pain bis fort lourd, qui empâte les dents, & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui ménent une vie sédentaire. Ce pain cause beaucoup d'obstructions, & produit des sucs grossiers & mélancholiques. Le pain, moitié seigle & moitié froment, est meilleur à la santé que le pur seigle.

Le pain de bled noir ou bled sarrasin, approche de celui de seigle ; il est un peu plus nourissant.

Tout pain, soit de froment, d'orge, de seigle, &c. abonde en parties sulfureuses & acides volatiles ; ainsi qu'on le voit par la distilation. Les parties acides, sur tout, se font connoître par les aigreurs que l'on ressent dans l'estomac, lorsqu'on a mangé trop de pain, & par l'aigreur que la pâte contracte, quand on la garde quelque tems ; c'est cet aigre dominant qui fait que la repletion de pain est si dangereuse, omnis repletio mala, panis pessima, dit Riviere. En effet, l'excés de pain produit des cruditez acides, qui en passant dans le sang, sont capables de l'épaissir, & d'en retarder la circulation. Sur quoi nous remarquerons que si on examine le regime de vivre de la plûpart des jeunes personnes qui ont les

pâles couleurs, on verra qu'elles doivent ordinairement cette maladie à l'excès du pain.

Le pain, pour être bon, doit avoir suffisamment fermenté, parce que dans la fermentation ses principes se divisent, ce qui le rend d'une plus facile digestion ; mais il ne faut pas non plus qu'il ait fermenté trop long-temps : car alors les sels trop exaltez le rendent trop aigre, comme il arrive si souvent. Quand il a reçu la fermentation necessaire, il est leger & bien troüé, parce qu'alors les humiditez aïant été rarefiées, en ont dilaté les parties ; mais s'il a trop fermenté, ces mêmes parties se brisent & se divisent à un point, qui les empêchant de se soûtenir, les unes & les autres, les fait affaisser ; en sorte qu'on n'y remarque presque point d'ouverture : le pain, pour se digerer aisément, ne doit point être gras & pâteux, il faut prendre garde aussi qu'il ne soit pas trop friable : ce qui vient toûjours de ce qu'il n'a pas bien fermenté, ou de ce qu'il est trop cuit, ou de ce qu'il n'a pas été assez paitri. Le défaut de fermentation le rend trop friable, parce que les principes n'aïant pas été assez divisez & assez mêlez, n'ont pû s'unir assez étroitement. Il est trop friable encore pour avoir été trop cuit, parce que la trop grande cuite en fait évaporer ce qu'il contient de plus volatil ; en sorte qu'il n'y reste que les parties terrestres, & salines fixes. Il est tout de même trop friable, pour n'avoir pas été assez paitri ; parce qu'alors les parties de la farine, faute d'être assez incorporées les unes dans les autres, se touchent trop superficiellement. Or le pain, qui a l'un de ces trois défauts, se digere avec beaucoup de peine ; ce qui est toûjours dangereux, principalement en Carême, pour les raisons que nous avons touchées plus haut.

On voit par-là, pour le remarquer en passant, que le systême de la trituration a des conséquences dangereuses dans la pratique, puisque, selon ce systême, ce sont les alimens les plus friables qu'il faut choisir.

Le pain coudé n'est pas plus sain que le pain friable ; celui-là n'étant coudé que pour avoir été ou mal pétri, ou mal levé, ou surpris par une trop grande chaleur. La trop grande chaleur fait couder le pain ; parce que les humiditez, qui sont alors portées de la croute inferieure à la superieure, ne pouvant trouver dans celle-ci, qui s'est trop promptement durcie par le feu, une libre sortie, sont renvoïées en bas, où elles s'affaissent sur la croute, à mesure qu'elle se refroidit. Le pain se coude, quand il est mal paitri, ou mal levé, parce qu'alors les pores du pain ne sont pas assez ouverts pour permettre à l'humidité superfluë de s'échapper aisément. Le pain de seigle est sujet à se couder, parce qu'étant plus grossier, il resiste davantage au mouvement de la fermentation ; ce qui est cause que les humiditez s'échappant avec peine, se rabattent sur la croute d'en-bas.

Le pain un peu rassi se digere mieux, que celui qui sort du four ; la raison en est que le premier se mâche mieux, au lieu que le dernier fait une masse pâteuse, que les dents ont peine à diviser, & sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser. Le pain tendre de 24. heures est le meilleur : il est vrai que celui qui est sec, fait exprimer plus de salive, en froissant davantage les glandes salivaires ; mais comme on ne le mâche jamais si bien, il se digere moins facilement. Dans la Norwege on fait du pain qui se garde trente ou quarante ans, & on y recherche le pain dur, comme on recherche ici le tendre : on a soin d'en garder fort long-tems pour les grands festins & à la naissance d'un enfant ;

c'est l'usage d'en servir, qui ait été fait du vivant de l'aïeul : ce pain est paitri de farine d'orge & d'avoine. Quoi-qu'il en soit, celui dont nous usons, n'est bon que lorsqu'il est récent, sans quoi il perd la meilleure partie de ses soufres, & de ce qu'il avoit de plus volatil ; ce qui le rend lourd sur l'estomac, & de trés-difficile digestion : c'est pour cette raison que le pain recuit n'est jamais si bon, parce que cette seconde cuite n'y laisse que le plus terrestre. On paitrit le pain avec de l'eau, & quelque fois avec du lait ; mais le lait le rend facile à s'aigrir, & capable par consequent de causer beaucoup d'obstructions ; c'est de quoi nous avons rapporté quelques exemples dans l'Article des Assaisonnemens, en parlant du lait.

On demande quelquefois quel est le plus sain, de la mie du pain, ou de la croute : pour resoudre cette question, il faut remarquer 1. Que les particules salines du pain sont moins exaltées dans la mie, parce qu'elle a moins éprouvé la chaleur du four. 2. Que la mie, pour la même raison, renferme plus de parties balsamiques, la croute étant l'effet de la trop grande évaporation des parties aqueuses, sulfureuses, & acides volatiles. D'où il est facile de conclurre qu'il est mieux de ne point se borner à la croute seule, mais de la manger avec la mie, à moins qu'on ne soit trop replet, & qu'on n'ait besoin d'un regime de vivre desséchant.

On mange à Paris de plusieurs sortes de pains, dont le meilleur est celui de Gonesse, non à cause de la qualité de l'eau du païs, comme plusieurs se l'imaginent, mais parce qu'il est mieux paitri, qu'on sçait le faire lever avec peu de levain, & que le bled dont on le fait est mieux préparé.

Les Racines, comme l'on sçait, sont les organes par lesquels les plantes tirent leur nourriture ; mais ces organes ne four-

nissent pas tellement le suc aux plantes, qu'ils ne s'en partagent aussi eux-même, & que quelquefois ils n'en retiennent la partie la plus succulente : c'est ce qui fait qu'il y a des racines si exquises, comme sont la plûpart de celles que nous mangeons.

L'Auteur du Traité des Dispenses, pour recommander l'usage de ces alimens en general, dit que « les Racines sont comme les dépositaires de toute la vertu de la plante ; que ce sont les reservoirs naturels où s'amasse & se conserve tout ce qui doit se développer dans les feuilles, dans les fleurs, & dans les fruits ; qu'on possede dans les racines, des extraits naturels des plantes qui doivent naître ; & que ces sortes d'extraits doivent être d'un grand secours pour la santé ; qu'il est vrai que tout paroît encore fixe, & concentré dans la racine de la plante ; mais que cela même, bien entendu, fait la bonté & la sureté de cette sorte de nourriture, parce qu'il n'est pas toûjours sûr de mettre dans nos corps des matieres volatiles, ou déja trop développées ; que nos organes tendres & sensibles, comme ils sont, & les liqueurs qui nous font vivre, étant sujettes à s'exhaler, & à prendre l'effort, demandent ce ménagement, qu'on ne leur présente que des matieres qui ne les maîtrisent point, ou qui ne s'opposent pas à leurs actions, & à leurs manieres. »

C'est ainsi qu'on vante les racines dans le Traité des Dispenses, & avec raison. C'est dommage qu'on tienne ensuite un langage tout contraire à celui-là : car peu de Chapitres aprés, on nous dit, pour relever le merite des fruits, que « les fruits sont des mets naturels, dans lesquels reside tout ce qu'il a de meilleur dans les plantes ; que les racines ne sont encore que des êtres imparfaits, ou des ébauches de ce qui en doit naître ; que tout y est encore concentré & mêlé, & par consequent dans le besoin de

mille filtrations, & de mille dépurations ; que semblables aux Marcassites, ce ne sont que des substances brutes, & des Embrions imparfaits, où tout est impur & confus ; que les feüilles ont, à la verité, quelque chose de plus formé, parce que les sucs ont reçu quelque nouveau degré de coction ; mais qu'encore sauvages, par le peu d'exaltation qu'ils se font donnez, ou trop aqueux, par le trop de phlegme qui les noïe, ils sont ou fades ou mal-faisans, & impregnez de soufres grossiers, de sels impurs, ou d'esprits mal déphlegmez ; que ce n'est donc que dans les fruits, où ces sucs se trouvent parfaitement digerez ; que les routes qu'il leur a fallu prendre, & le nombre infini de tuïaux qu'ils ont eu à parcourir, semblables aux serpentins des Chymistes, ont dû subtiliser ces sucs & les dépurer ; que ce qui compose le fruit est donc un suc parfaitement déphlegmé, en qui tous les principes intimement réünis & d'accord, font une substance douce, tendre & fondante ; qu'il n'y a rien de plus châtié, de plus soigneusement travaillé, de plus propre enfin à se broïer dans l'estomac, & de plus aisé à se distribuer, ou à nous nourrir que les fruits. »

Voilà les racines bien-tôt déchûës de leur premiere dignité. Quatre Chapitres plus haut elles sont les dépositaires de toute la vertu de la plante, les reservoirs naturels de ce qu'il doit y avoit de meilleur dans les feüilles, dans les fleurs, & dans les fruits : des extraits naturels des plantes, dans lesquels on trouve de grands secours pour la santé : ce qu'elles ont de fixe & de concentré, en fait même la bonté & la sureté. Elles ne présentent par ce moïen à nos organes tendres & sensibles, que des matieres convenables & proportionnées ; puis quatre Chapitres plus bas, elles deviennent des êtres imparfaits, des ébauches méprisables, des substances brutes, des embrions, où tout est impur & confus. Ce qu'elles contiennent de fixe & de concentré, qui en faisait tout-

à-l'heure la bonté & la sureté, en fait à présent le principal vice. Tout-à-l'heure il n'étoit pas sur de mettre dans nos corps des matieres volatiles & déja développées ; tout-à-l'heure nos organes tendres & sensibles, & les liqueurs qui nous font vivre, aussi sujettes qu'elles sont à prendre l'effort, demandoient de trouver des sucs comme ceux des racines, lesquels ne fussent point trop déploïez ni trop vifs ; & à present, il ne faut à ces organes & à ces liqueurs, que des sucs volatils, des sucs qui aient été exaltez & subtilisez, par mille & mille filtrations. Quel parti prendre sur ces deux langages ? quand il s'agit des racines, elles valent mieux que les fruits ; & quand il s'agit des fruits, ils valent mieux que les racines : nous laissons aux Lecteurs à faire leurs reflexions sur ce sujet.

Au reste, on trouve ici trois Propositions assez peu soutenables ; la premiere, que tout est fixe, concentré, & mal digeré dans les racines ; la seconde, que ce qui compose le fruit, est un suc parfaitement déphlegmé ; & la troisiéme, qu'il s'ensuit de-là que rien n'est plus propre que le fruit à se laisser broïer dans l'estomac, à se distribuer, & à nous nourrir. Quant à la premiere Proposition, nous remarquerons que si la racine reçoit de la terre des sucs encore brutes, elle en reçoit de la plante, qui ont tout la perfection necessaire ; & qu'ainsi il n'est point vrai que tout ce qui est dans la racine soit fixe, concentré & mal digeré ; le suc que la terre fournit aux plantes, reçoit sa premiere coction dans les racines, l'air subtil avec lequel il se mêle, le fait fermenter dans des vesicules, qui sont comme autant de petits estomacs où il est retenu, jusqu'à ce qu'il ait acquis assez de subtilité pour s'insinuer dans les fibres du collet de la racine : ce suc, ainsi préparé, passe dans le tronc & dans les branches, où il se digere de plus en plus. Il est porté de-là dans les feüilles, qui achevent de le perfection-

ner, & qui le rendent propre à nourrir tout le corps du vegetal. Car il ne faut pas croire que les feüilles ne servent que d'ornement à la plante ; ce sont des tissus de fibres, de trachées, de vesicules, & d'autres sortes de vaisseaux, où la séve se distribuant dans une infinité de routes, & présentant ainsi plus de surfaces à l'air, se ranime de nouveau, & acheve de se cuire pour la nourriture de la plante. Cette séve, aprés avoir reçu sa derniere coction dans les feüilles, rentre dans le corps de la plante, & descend jusqu'aux racines, où elle se mêle avec le nouveau suc, qui vient d'être purifié de la terre. Puis remontant par les mêmes routes qui l'ont déja conduite, elle suit un mouvement de circulation, assez semblable à celui du sang des animaux. On voit par-là que tout ce qui est dans le corps de la racine, n'est pas imparfait, & que si cette racine contient des sucs à demi digerez, elle se partage aussi de ce qu'il y a de plus fin & de plus travaillé dans toute la plante : en sorte que ce mêlange de sucs, dont les uns sont extrêmement affinez, & les autres plus grossiers, doit faire la bonté de la racine, qui se trouve par-là d'une substance moïenne, entre le volatil & le fixe. Voilà ce que l'Auteur du Traité des Dispenses auroit pû faire valoir en faveur des racines. A la verité il n'aurait pas pû conclurre pour cela qu'elles fussent préferables à la viande ; mais du moins cette remarque n'auroit pas été contraire à son dessein.

Pour la seconde Proposition, l'Auteur a oublié, sans doute, ce que c'est que phlegme & que déphlegmer ; car qu'il l'ait ignoré, c'est ce qu'on n'oseroit croire. Le phlegme contenu dans les mixtes, n'est autre chose que l'eau qui entre dans leur composition ; & un corps déphlegmé, est celui dont cette eau a été séparée. Qui ne sçait, par exemple, ce que c'est qu'un esprit de vin bien déphlegmé, une huile de canelle bien déphlegmée ?

Comment donc peut-on dire que les fruits, dont la plûpart renferment tant d'eau, soient des corps, non-seulement déphlegmez, mais parfaitement déphlegmez ? C'est pourtant ce qu'on a la simplicité d'avancer dans le Traité des Dispenses.

La troisiéme Proposition, sçavoir, que ce qui compose le fruit, étant, comme on le suppose, un suc parfaitement dephlegmé, il s'ensuit qu'il n'y a rien de plus propre que le fruit à se laisser broïer dans l'estomac, & de plus aisé à se distribuer, ou à nous nourrir, n'est pas moins surprenante que l'autre : un Medecin, quelque peu instruit qu'il soit des premiers élemens de la science qu'il professe, doit sçavoir que le phlegme sert de vehicule aux autres principes des mixtes ; que c'est ce qui rend ces principes capables de s'insinuer dans les pores de la matiere, & que rien, par consequent, ne seroit moins propre à se distribuer & à nous nourrir, que les fruits, s'il étoit vrai qu'ils ne renfermassent point de phlegme. Mais c'est trop s'arrêter à un point, qui ne merite pas d'être refuté, venons aux racines en particulier.

Et premierement,

Les Topinambours sont les nœuds d'une racine, divisée en plusieurs branches, laquelle se cultive dans les jardins, & qui pousse une plante haute de quatre pieds, garnie de grandes feuilles larges & pointuës. Ces nœuds sont gros & charnus, comme des poires, bossus & de figure inégale, lisses & rougeâtres en dehors, blancs en dedans, & d'un gout douceâtre. Si l'on en croît le Traité des Dispenses, les racines dont nous parlons, sont des absorbans naturels, des éponges fines, capables de se charger des mauvais sels qui causent nos maux, aisez d'ailleurs à se dissoudre, ils entraînent par les urines ces mêmes sels, aprés s'en être chargez. Mais sans tous ces égards, poursuit l'Auteur, on ne

peut contester aux topinambours d'être tendres, & d'un goût assez agréable : en faut-il davantage, demande-t-il, pour meriter place parmi les bons alimens, si on ajoûte, sur tout, qu'ils ont quelque chose d'anodin ; parce qu'ils sont, en effet, presque dépouillez de sel, & pleins, au contraire, d'un phlegme ou suc huileux, qui les rend adoucissans ?

En cas qu'on ait de la peine à passer à l'Anonyme, que les topinambours soient pleins d'un suc huileux, il cite le Livre & la page où il l'a lû ; c'est dans le Traité des Alimens de M. Lemeri, page 158. Cependant, si on lit ce Traité, voici ce qu'on y trouvera là-dessus. Les Topinambours produisent des humeurs grossieres, & ils excitent des vents ; ils contiennent médiocrement d'huile, beaucoup de phlegme & d'acide ; on en tire aussi un peu de sel volatil alcali. Si toutes les autoritez que l'Anonyme allegue pour s'appuïer, lui sont aussi peu favorables que celle-là ; il auroit bien pû se passer de charger ses marges de tant de citations. Peut-être verra-t-on dans la suite, que ce n'eût pas été le plus mauvais parti pour lui. Au reste, M. Lemeri dit que les Topinambours contiennent médiocrement d'huile, & beaucoup de phlegme ; & dans le Traité des Dispenses, on lui fait dire, qu'ils sont pleins d'un phlegme au suc huileux, qui les rend adoucissans. Depuis quand le phlegme & l'huile sont-ils devenus la même chose ? Nous avons remarqué tout-à-l'heure que l'Auteur du Traité des Dispenses avoit, sans doute, oublié ce que c'est que ce principe des mixtes, qu'on appelle Phlegme ; il ne paroît pas s'en mieux souvenir ici, lorsqu'il appelle ce principe un Phlegme ou suc huileux. Mais que signifient ces paroles : Que les topinambours étant tendres & d'un goût assez agréable, il n'en faut pas davantage pour qu'ils meritent place parmi les bons alimens ? Cela prouve-t'il qu'ils soient plus convenables à l'homme que la

viande, comme nôtre auteur veut qu'on le concluë ? Il y a d'excellentes racines, on en convient ; & quand les Topinambours seroient de ce nombre, s'ensuivroit-il qu'ils fussent préferables à la viande ? Il est vrai qu'en supposant, comme il fait plus bas, que la viande soit composée de soufres malins & empoisonnez, il n'y a pas à douter que les topinambours ne vaillent encore mieux ; mais il faut nous prouver la réalité de ce prétendu poison dans la viande ; & quand on nous en aura convaincus, nous avouërons que le plus méchant topinambour vaut mieux que la meilleure perdrix. Mais laissons-là cette imagination, voïons ce que c'est que la racine dont il s'agit, & les autres dont on a coûtume d'user en Carême.

La racine de Topinambour, est peut-être la plus rassasiante, & en même tems la moins nourrissante de toutes celles qui s'emploïent parmi les alimens. Elle contient un suc visqueux, qui la doit faire éviter à toutes les personnes d'un estomac délicat. Mais ce même suc la rend trés-propre à ceux qui ont une faim dévorante & habituelle. On peut comparer la racine de topinambour au gland de terre, qu'un sçavant Medecin conseille même dans le Pica. Elle est fort méprisée en Danemarck, où on l'abandonne aux enfans pour se joüer. Le mal ne seroit pas bien grand, quand on n'en tiendroit pas ici plus de compte ; car à la bien examiner, elle n'est guéres composée que de terre & d'eau ; & ces principes, aussi cruds qu'on les y trouve, ne sçauroient fournir un aliment bien sain. Ce qu'il y a de sûr, c'est que l'estomac a beaucoup de peine à la digerer, comme il paroît par les vents qu'elle cause. Elle tire son nom du païs des Topinambours, d'où elle vient, & où on prétend qu'elle est beaucoup meilleure : ce qui n'est pas difficile à croire, la qualité des climats apportant une grande difference dans celle des alimens.

Les Topinambours s'apprêtent de plusieurs manieres ; mais comme ils abondent en viscositez, ils sont plus sains, cuits sous la braise, accommodez ensuite avec du beurre bien frais, & un peu d'oignon & de sel. On mange à Lyon, & en plusieurs autres païs, une sorte de truffe, nommée en Latin : Solanum esculentum ; & en François, Truffes rouges. Elles approchent assez de la qualité des Topinambours : c'est pourquoi nous n'en dirons rien ici.

La Scorsonaire, autrement dite, Salsifix d'Espagne, à cause de sa premiere origine, est une racine laiteuse & charnuë, de la longueur d'un pied & de la grosseur du doigt, noire par dessus, blanche en dedans, tendre, cassante, & d'un gout doux & agréable, laquelle jette une tige ronde, canellée & creuse, haute de deux pieds, divisée en plusieurs rameaux cotoneux, couverts de feüilles longues & larges, qui sont d'un verd sombre & obscur. Cette racine, qui en Espagne croît dans les bois montagneux, & qui parmi nous se cultive dans les jardins potagers, est la meilleure de toutes celles qui se mangent en Carême, & on ne peut nier qu'elle ne se digere facilement, pourvû qu'elle soit bien cuite, & qu'auparavant elle ait été ramolie dans de l'eau. Elle contient un sel acre volatil, & une huile volatile, qui la rendent diaphoretique, & par consequent propre contre la coagulation des sucs, & l'engourdissement des esprits animaux. La maniere ordinaire de la préparer, c'est de la faire boüillir, & ensuite de l'assaisonner avec la crême ou le beurre. Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte ; mais elle est plus saine de la premiere façon. On mange aussi les salsifix au vinaigre & à l'huile ; mais cuits auparavant dans l'eau ; & ils ne sont point mal sains de cette maniere. La scorsonaire, comme on sçait, a été ainsi nommée du mot Espagnol, Scurso vipere ; parce qu'elle passe pour être souveraine contre la morsure de la vipere. Il n'y a point

de racines dont les Auteurs aient dit tant de bien que de celle-ci. Tous la regardent comme un excellent antidote. Mais c'est principalement de la scorsonaire d'Espagne, que se doit entendre ce que les Auteurs ont dit de la vertu de la scorsonaire contre les venins ; car en Espagne, où cette racine vient sans culture, elle a une autre qualité. Il seroit facile d'en rendre la raison ; mais ce n'en est pas ici le lieu. On peut voir là-dessus Simon Pauli, dans son Traité de Botanique. En general, la Scorsonaire est aperitive & humectante : elle est propre contre la mélancolie, contre l'épilepsie & les vertiges. Les femmes sujettes aux suffocations hysteriques, en peuvent tirer de grands secours. Et tous ceux dont le sang trop rempli d'acides, tend à se coaguler, trouveront dans cette racine un bon préservatif. Elle est d'un grand usage en Medecine, & elle fournit par la distilation une eau trés-souveraine dans les fiévres malignes. On en fait aussi un extrait, qui est trés bon contre le mauvais air.

C'est une racine blanche & tendre, de la longueur de la main, & de la grosseur du doigt, fort douce au gout, laquelle pousse une plante haute de deux pieds, dont les feüilles, legerement crenelées en leurs bords, & d'une médiocre grandeur, sont attachées plusieurs ensemble à une côte. Cette racine, connue en quelques Provinces sous le nom de Giroles, est fort en usage sur les tables pendant le Carême. Elle n'a rien de mal sain ; elle rassasie beaucoup ; mais elle ne nourrit pas de même, quoi-qu'en dise l'Auteur du Traité des Dispenses, qui se proposant toûjours de persuader que le maigre nourrit plus que la viande, voudroit faire entendre que le chervis seul est une nourriture capable de rétablir la nature la plus usée & la plus abbatuë. Pline rapporte que Tibere faisoit venir tous les ans pour sa table, des chervis d'Allemagne ; sur quoi nous observerons que nos chervis sont fort differens de ceux

de Tibere. Les chervis que ce Prince faisoit venir d'Allemagne étoient amers, & si amers, qu'il falloit emploïer le miel pour les adoucir. Les nôtres, au contraire, sont si doux, que cette douceur les rend quelque-fois dégoutans. On prétend que Tibere ne mangeoit des chervis, que pour s'exciter à la débauche ; & quelques-uns concluent de-là que les chervis sont dangereux à la continence ; mais quand il seroit vrai que Tibere aurait réüssi dans son dessein, en mangeant des chervis, & qu'il n'auroit pas plûtôt dû ce honteux succés à la maniere dont on les lui préparoit, il ne s'ensuivroit pas qu'on dût accuser nos chervis du même vice, puisqu'ils sont differens de ceux dont usoit ce Prince. Un Ancien disoit que ces racines étoient bonnes à l'estomac en une chose ; c'est qu'on en étoit bientôt las, & qu'on n'en pouvoit guéres manger plus de trois. Il n'est pas seur que les chervis dont il parloit, fussent de la même espece que les nôtres ; mais cela n'empêche pas que nous n'en puissions autant dire de ceux qui sont en usage parmi nous. Heraclides, au rapport de Pline, donnoit le chervis comme un antidote contre le mercure. Il le donnoit encore aux convalescens & aux impuissans pour rappeller la chaleur naturelle ; mais c'étoit le chervis amer ; & c'est de celui-là dont parle Schroder, quand il dit que le chervis est un peu astringent, qu'il est bon contre la pierre, &c. Le nôtre, qu'on appelle vulgairement la racine sucrée, à cause de sa douceur, n'a d'autre qualité connuë, que celle de fournir une nourriture innocente. On mange ordinairement les chervis accommodez avec de la pâte, frits dans du beurre, & cuits auparavant dans de l'eau. Mais ils sont plus sains boüillis simplement, & apprêtez ensuite avec d'excellent beurre, sans les faire frire.

Il y a de deux especes de Navets ; le Domestique, que l'on mange ; & le Sauvage, dont la graine est emploïée en Medecine

contre la jaunisse, les fiévres malignes & la petite verole. La racine du premier est plus grosse, & a un suc doux & piquant, assez agréable. L'une & l'autre sont longues & rondes, déliées par le bas, & fort grosses en haut, ordinairement blanches en dehors, quelque-fois jaunes, & quelque-fois noirâtres ; mais toûjours blanches en dedans. La plante qu'elles produisent, ne differe de celle de la rave que par un certain port que les Jardiniers & les Laboureurs connoissent.

Le navet abonde en un sel acide qui tient le milieu entre le fixe & le volatil, & qui est assez doux : cette racine n'a rien de mal sain, pourvû qu'on n'en mange que médiocrement, sans quoi elle cause des coliques. Quelques personnes la croient propre aux Phtisiques ; mais l'experience ne s'est point déclarée là-dessus. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle ne se digere pas avec assez de facilité, pour qu'on la doive croire bonne aux Phtisiques. Il est vrai qu'elle est tendre ; mais cette qualité ne suffit pas à un aliment pour se bien digerer, s'il ne renferme en même tems un suc capable de s'unir avec les levains de l'estomac. Le beurre & le fromage sont sans doute d'une substance trés-tendre : combien d'estomacs cependant n'en peuvent venir à bout ? Ce n'est donc pas assez à un aliment d'être tendre, pour se bien digerer ; & cela, pour le remarquer en passant, montre bien l'insuffisance du broïement dans ce qui concerne la digestion. Si on demande en quoi le navet est recommandable, l'Auteur du Traité des Dispenses, répond, 1. que c'est qu'il est tendre, & par consequent aisé à digerer ; 2. qu'il nourrit beaucoup ; 3. qu'il est ami des nerfs, puisqu'il l'est des yeux & de la vûë, qu'il fortifie & conserve. Voilà trois grandes qualitez : nous nous sommes expliquez sur la premiere, & par consequent sur la seconde, qui en est une suite. Pour la troisieme, qui est de fortifier la vûë, & d'être par

consequent ami des nerfs, toute la preuve que l'Auteur nous en donne, consiste en ce mot à la marge : Gontier ; c'est-à-dire, Gontier l'a dit. Or voïons si Gontier dit la chose comme une Observation qu'il ait faite ; en ce cas la preuve sera bonne, puisqu'elle aura pour fondement l'experience. Voici donc les propres paroles de ce sçavant Medecin : Napus renes calefacit, & pectori magis conducit, venerem stimulat, visui conferre creditur ; c'est-à-dire, le navet échauffe les reins, il est convenable à la poitrine, il excite des mouvemens veneriens : on croit qu'il est bon à la vûë, visui conferre creditur,, par où on voit que Gontier donne la chose comme un oüi dire, & par consequent comme un point à examiner, dont il ne prétend point se rendre garant. L'Anonyme, cependant, prend occasion de-là d'avancer comme un fait constant, que le navet fortifie & conserve la vûë. Ce sont les Arabes qui ont fait passer le navet pour bon à la vûë ; & cela seul devroit rendre la chose suspecte.

Les meilleurs navets, pour l'usage des tables, sont ceux de Vaugirard, & de la plaine saint Denys. Cette racine se mange apprêtée de differentes façons ; quelques-uns l'aiment frite ; mais elle est plus saine, simplement boüillie dans l'eau, accommodée avec du beurre bien frais : elle est encore fort saine, dans le potage : cependant, de quelque maniere qu'on l'aprête, elle ne laisse pas d'être fort flatueuse, & c'est le vice general des raves, parmi lesquelles on sçait que le navet doit être compris. L'Auteur du Traité des Dispenses, prétend que les Anciens, qui faisoient un si grand usage du navet, n'y reconnoissoient point ce défaut ; & il apporte pour raison, que c'est qu'ils étoient plus sobres que nous. Démocrite neanmoins, qui ne vouloit point qu'on en mangeât, ne les accusoit que de donner des vents. Voilà l'exemple d'un Ancien & d'un homme sobre, sans doute. Le navet, pour en dire toutes

les qualitez, a plusieurs usages en Medecine : il est excellent contre les engelures, cuit sous la cendre, & mis tout chaud sur la partie malade. Il est bon crud, pour appaiser les douleurs de la goute : on le broie bien, & on l'applique sur le mal, avec un peu de sel. Nous avons vû réüssir ce remede en plus d'une occasion. Les raves communes ont la même vertu.

On divise ces racines en deux especes, l'une cultivée, & l'autre sauvage ; la premiere, qui est plus grosse, plus charnuë & plus tendre, est la meilleure à manger ; l'autre, qui est plus menuë, plus dure, & plus ligneuse, est la moins bonne. Elles sont l'une & l'autre d'une longueur médiocre, d'une odeur qui n'est point désagréable ; & elles ont au milieu un petit nerf qui s'étend jusqu'à leur extrêmité. La plante qu'elles produisent consiste en une tige creuse & ramuë, haute de trois pieds, grosse, canelée, dont les branches sont garnies de feüilles amples, composées d'autres feüilles assez semblables à celles du frêne, rangées comme par paires le long d'une grosse côte ; avec cette différence, que celles du panais sauvage sont plus petites. Ces racines sont moins venteuses que les navets ; on les mange dans le potage, ou apprêtées à part avec du beurre ; mais il faut prendre garde de les trop assaisonner ; car elles sont par elles-mêmes fort incisives ; en sorte que le trop grand assaisonnement les peut rendre dangereuses à la santé. Elles ne conviennent qu'aux temperamens froids & pituiteux.

Quelques Auteurs prétendent que l'usage des panais est bon pour augmenter le lait aux Nourrices, & pour procurer la fecondité aux femmes : ce sont des faits à examiner.

Les Carottes sont de grosses racines charnuës, de couleur jaune, ou d'un blanc pâle, longues d'un Pied, & aïant un goût

douceâtre, desquelles sort une tige de la hauteur de trois ou quatre pieds, creuse, ronde, & branchuë, dont les rameaux poussent de grandes feüilles veluës, découpées, fort menuës, d'une odeur assez agréable. Ces racines sont fort aperitives ; mais un peu indigestes. Elles se mangent 1. ou en potage ; 2. ou en salades cuites ; 3. ou apprêtées avec du beurre. Elles sont plus indigestes en salades. Nous en disons autant des Beteraves, qui sont de grosses racines, remplies d'un suc rouge comme du sang ; & faites en rave, lesquelles poussent des feüilles rouges, luisantes & charnuës, du milieu desquelles sort une tige de trois pieds ou environ, divisée en plusieurs rameaux, revêtus tout le long de leurs sommitez, de petites fleurs rougeâtres. Les Betesraves lâchent le ventre, & purifient le sang.

La plûpart des herbages sont plûtôt des alimens médicamenteux que des alimens proprement dits ; ce qui, en maniere de nourriture, les met fort au dessous de la viande, & même du poisson. C'est ce que l'Auteur du Traité des Dispenses n'a pas compris, lorsque, pour établir la prétenduë excellence des herbages au dessus des autres alimens, il se contente d'exagerer leurs vertus medicinales. Quoi-qu'il en soit, il les vante du mieux qu'il peut ; mais aprés le cresson, qui excite le courage, & qui reveille les paresseux, il n'y en a guéres qui fasse plus belle figure dans le Livre de nôtre Auteur que les épinards & les choux, comme nous aurons occasion de le voir bientôt. Au reste, qu'on rassemble tout ce qu'il dit à la louange de ces herbages, & de tous les autres dont il parle, & dont nous allons parler, on n'y trouvera rien qui lui étant accordé, puisse justifier le moins du monde la conclusion qu'il veut qu'on en tire en faveur de ces alimens, au préjudice de la viande.

La Laitue est, ou Domestique, ou Sauvage ; la Domestique, qui est celle dont on se sert sur les tables, & dont nous parlerons ici, est de plusieurs sortes. Il y a 1. la laituë commune, laquelle est pommée, ou non pommée ; 2. la laituë Romaine ; 3. la laituë Crespée.

La premiere, qui devient pommée, quand elle est transplantée, a de grandes feüilles replissées, tendres & blanchâtres ; la seconde, sçavoir la Romaine, a ses feuilles longues, médiocrement larges, un peu découpées, fort vertes, & garnies en dessous le long de leurs côtes, de petites épines. La Crespée a les feüilles pliées & repliées comme un crespe, & fort découpées. Toutes ces laituës ne sont bonnes que jeunes, & avant que de monter en tige.

L'Auteur du Traité des Dispenses parle au long de la laituë, & il en commence l'éloge par dire que c'est un Legume, (car il la met au rang des legumes) bon à tous états de santé & de maladie. Etrange langage ! la laituë sera donc bonne aux temperammens froids & pituiteux ; elle sera donc bonne aux personnes qui seront devenues malades pour avoir mangé des choses cruës & indigestes. Quel est le Medecin qui osât la conseiller dans ces occasions ? & pouvons-nous ne pas nous recrier ici sur une erreur qui pourroit être si dangereuse à la santé ? Nôtre Auteur ajoûte que la laituë ne perd de ses avantages, que lorsqu'on la fait cuire ; & il avertit qu'elle expose alors l'estomac aux plus terribles accidens, comme au cholera morbus ; ce qu'il prétend appuïer du témoignage d'Hippocrate, dans le septiéme Livre des Epidemiques. La Iaituë, selon l'Anonyme, n'est donc dangereuse que lorsqu'elle est cuite. Galien, par consequent, avoit grand tort sur ses vieux jours, de la manger cuite, lui, qui dans sa jeunesse l'avoit toûjours mangée cruë. L'Anonyme, comme nous venons de remar-

quer, cite là-dessus Hippocrate ; voïons donc s'il est vrai qu'Hippocrate ait dit que la laituë fût plus dangereuse cuite que cruë. Voici ses termes, qu'on s'est bien donné de garde de rapporter. Le cholera morbus se contracte principalement en mangeant de la chair de cochon trop cruë, en mangeant des pois, en bûvant trop de vin. Il se contracte même par l'usage des laituës cuites ; il se contracte par celui des choux, des concombres, des melons, &c. Le vrai sens de ces paroles, c'est que les laituës, lors même qu'elles sont cuites, ne laissent pas de donner occasion au cholera morbus, si l'on en mange trop. Ainsi l'Anonyme n'a pas bien compris le sens d'Hippocrate ; mais on peut lui passer cette faute, qu'il a faite aprés le sçavant Nonnius, qui croit effectivement que selon Hippocrate, les laituës cuites sont plus propres à donner le cholera morbus, & qui prétend même expliquer la chose, en disant que la laituë contracte par la coction une humidité capable de relâcher l'estomac, comme si la coction ne la corrigeoit pas au contraire, en lui ôtant sa crudité. Quoi-qu'il en soit, on ne peut assez loüer la bonne foi de nôtre Auteur, de rapporter ainsi ce que la laituë peut avoir de mauvais. Mais quand il a lû dans Hippocrate que cette herbe, lors même qu'elle étoit cuite, pouvoit exposer au cholera morbus, il n'est pas possible qu'il n'y ait vû aussi que les legumes y sont accusez du même vice, puisque c'est dans le même passage : cependant il ne dit rien là-dessus dans l'Article des Legumes. Cette Observation auroit trop contrarié son hypothese du broïement, & ne se seroit pas bien accordée avec l'idée qu'il a voulu donner des pois & des féves, qui étant des grains, doivent, dit-il, être trés-propres à se laisser broïer dans l'estomac, & à faire ce suc laiteux, cette créme fine qui passe si facilement en sang. Un autre inconvenient du passage d'Hippocrate, c'est que le chou s'y trouve compris parmi les

alimens qui donnent le cholera morbus ; ce chou dont nôtre Anonyme dit tant de bien, comme nous verrons, & qu'il éleve au dessus de tout ce qu'il y a de meilleur pour la nourriture & pour la santé de l'homme. Il auroit donc mieux fait, pour l'honneur de son systême, de ne point toucher cet endroit d'Hippocrate ; mais on ne songe pas à tout.

La laituë, pour dire ce que nous en pensons, est un herbage innocent, & même sain ; mais comme elle renferme un suc un peu narcotique, il ne faut user de cet herbage qu'avec précaution : cette précaution, c'est d'en manger peu, de la manger rarement seule, de ne la jamais mêler avec le poisson, ou autres alimens froids, de n'en extraire jamais le suc pour le boire crud. 1. La laituë est saine ; cette qualité est fondée sur ce qu'elle rafraîchit & humecte ; qu'elle corrige la trop grande acreté de la bile, & qu'elle entretient le ventre libre. 2. Il en faut manger peu, parce qu'étant trés-froide de sa nature, elle pourroit affaiblir l'estomac. 3. Il la faut manger rarement seule ; parce que le mêlange des autres alimens, pourvû que ce ne soit pas des alimens froids & humides, sert à la corriger. 4. Il faut éviter de la manger avec le poisson, parce que la substance du poisson étant froide & aqueuse, n'en deviendroit que plus indigeste. 5. Il n'en faut jamais extraire le suc pour le boire crud. C'est Galien qui donne cet avis : Si quelqu'un, dit-il, exprime le suc de la laituë, & qu'il le boive crud en une certaine quantité, il s'empoisonnera, come s'il avoit pris de la ciguë. Cet avertissement de Galien n'est point une imagination, & nous avons été là-dessus témoins d'un exemple, qui ne le justifie que trop. Une Dame à qui il étoit venu au visage une grande quantité de boutons, qui la rendoient difforme, en fut délivrée pour un tems, aprés avoir pris pendant quelques jours à jeun, par l'avis d'un Medecin qu'elle consulta, une certaine quantité de jus

de cerfeüil tout pur. Deux mois ensuite, le mal recommença ; & comme elle crut que le cerfeüil ne l'avoit guérie que parce qu'il étoit rafraîchissant, elle se détermina, sans consulter personne, à prendre du jus de laituë, au lieu de jus de cerfeüil, ce qu'elle fit seulement deux matins. La premiere fois elle sentit de grandes pesanteurs d'estomac ; elle ne put manger de tout le jour, & elle se plaignoit sur tout d'un grand étourdissement. Mais la seconde fois elle fut attaquée de vertiges & de convulsions horribles ; ses yeux se troublerent, les extrêmitez devinrent froides, & on eut bien de la peine à la faire revenir. L'avertissement de Galien, comme on voit, merite attention, d'autant plus que ce Medecin, aimait la laituë, & qu'il se trouvoit bien d'en manger, ainsi qu'il nous l'apprend lui-même. La raison pourquoi le suc de la laituë est si pernicieux, c'est qu'il renferme un sel acide qui fige le sang.

On remarque que le trop frequent usage de la laituë, cause des démangeaisons par tout le corps ; ce qui a fait croire à quelques-uns, comme l'observe Nonnius, que la laituë faisoit beaucoup de sang ; mais il est plus vrai-semblable que l'effet dont il s'agit, vient de ce que le suc qu'elle renferme, étant de sa nature un peu trop froid, produit à la longue un chyle crud, indigeste & picotant. La laituë est bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'estomac trop actif. Elle se peut manger cuite ou cruë ; mais elle convient mieux cuite aux estomacs foibles. Comme elle est trés-froide, on a crû long-temps qu'elle rendoit steriles les hommes & les femmes ; & c'est ce qui la fit nommer anciennement la nourriture des Morts νεκὺων βρὠμα : ce nom fut cause qu'on la regarda chez plusieurs Peuples avec une espece d'horreur ; & Pline rapporte qu'il a été un tems où l'on auroit crû faire une espece de crime d'en manger. Les Anciens conservoient les laituës avec du vinaigre & du miel : aujourd'hui on les conserve avec le sel, le

poivre, le vinaigre, & le laurier ; & quand on les veut manger, on les fait dessaler & cuire : cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laituë. Au reste, de toutes les laituës, la Romaine est la plus saine. Les autres ont un suc, qui est un peu trop narcotique.

C'est une plante qui pousse des feüilles longue & épaisses, ordinairement déchiquetées jusques vers la côte, & quelque-fois entieres, ou legerement découpées. Il y a deux especes generales de cette plante ; sçavoir, la Sauvage & la Domestique. La Sauvage est ou à fleurs jaunes, ou à fleurs bleues. Celle qui a la fleur bleue, est d'une grande amertume ; l'autre, qui a la fleur jaune, & qui est nommée dent de Lion ou Pisse-en-lit, est moins amere. La Domestique se divise aussi en plusieurs especes, dont le détail est inutile ici, toutes ces especes aïant à peu prés la même qualité.

En general, toutes les sortes de chicorées, tant Sauvages que Domestiques, sont rafraîchissantes, & conviennent principalement aux temperammens bilieux. La Sauvage est la plus rafraîchissante de toutes ; mais elle est plus d'usage en Medecine que sur les tables : c'est un des bons remedes qu'on ait trouvé pour délaïer le sang ; on ne laisse pas de l'emploïer quelquefois parmi les alimens. Il faut pour la manger, qu'elle soit grossierement hachée, & qu'elle ait trempé quelques heures dans l'eau : on en fait alors des salades fort saines. La racine en est aussi trés-bonne, pourvû qu'on la mange cuite, & qu'elle ait été bien blanchie. La chicorée Sauvage, qui a les fleurs jaunes, & qu'on appelle dent de Lion, à cause de la figure de ses feüilles ; & Pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de pousser par les urines, est moins amere, plus tendre & meilleure à manger que celle qui a les fleurs bleuës.

Quant à la chicorée Domestique, celle que les Jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le sable, est plus tendre & plus saine : on la mange en salade, ou préparée avec du beurre. Les Cuisiniers, pour l'accommoder de cette derniere façon, la font attendrir dans de l'eau, puis la mettent cuire avec de l'eau, du beurre & du sel. Ils la tirent quand elle est cuite ; & aprés l'avoir un peu essuïée, ils la font mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade, & un peu de vinaigre, pour la servir avec une sauce liée : elle perd plus de son eau que de son suc, par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante. La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin, & un peu de vinaigre, puis dessalée pour être mangée en salade, ou autrement, est encore fort innocente ; & toutes ces differentes préparations peuvent trouver place sur les tables pendant le Carême, sans que la santé en ait rien à craindre.

Le Celeri n'est autre chose que de l'ache cultivée, qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant, quand elle a été montée à une certaine hauteur, & en l'entourant de sable ou de terre. L'Ache, comme l'on sçait, est une plante haute d'environ un pied & demi, dont la tige est grosse, canellée, creuse, fort verte, & jette des feüilles trés-vertes aussi, lesquelles sont grandes, luisantes, découpées, & remplies d'un suc trés-acre, qui a une odeur assez forte.

Le celeri se mange ordinairement crud avec le poivre & le sel : on y joint l'huile & le vinaigre, si l'on veut, & il est alors plus sain. Cette plante est fort diuretique, & par consequent fort desséchante ; ainsi elle ne convient guéres dans les collations de Carême, non plus que le cerfeuil & le cresson, qui, quoique fort sains d'ailleurs, soit en salade ou autrement, desséchent un peu

trop le sang. La qualité diuretique du celeri, lui vient d'un sel acide tartareux qu'il renferme ; ce qui le rend en même tems flatueux & trés-indigeste.

Le Cerfeuil, comme l'on sçait, est une herbe toute découpée, & d'un verd jaunâtre, laquelle contient beaucoup de suc, & a une odeur qui reveille & réjoüit le cerveau. Cette herbe renferme une huile abondante, & un sel acre, volatil, assez piquant, qui la rend aperitive : ce qui est cause qu'étant appliquée sur les mammelles des nouvelles accouchées, elle resout le lait coagulé, en corrigeant l'acide qui faisoit la coagulation. C'est pour la même raison qu'un peu de jus de cerfeüil mis dans du lait de vache ou de chèvre, ou d'ânesse, empêche ce lait de s'aigrir dans l'estomac.

Le Cresson est de deux especes, toutes deux usitées sur les tables : il y a le cresson de jardin, & le cresson aquatique ; celui de jardin pousse une ou plusieurs tiges, à la hauteur d'un, & quelque-fois d'un pied & demi, rondes, solides, rameuses, & jette des feüilles un peu longues, profondement découpées, dont le goût acre ne laisse pas d'être agréable. Le cresson aquatique, ainsi appellé, parce qu'il croît le long des ruissaux, dans les marais, & proche des fontaines, a les tiges à peu prés de la même hauteur que l'autre ; mais creuses, un peu courbées, & d'un verd qui tire quelque-fois sur le rouge. Il pousse des feüilles presque rondes, perpetuellement vertes, & qui sont rangées plusieurs ensemble sur une côte terminée par une seule feüille. Le cresson renferme un sel fort aperitif, qui le rend propre aux Scorbutiques, aux Hypochondriaques, aux femmes attaquées de vapeurs hysteriques, & à toutes les personnes dont le sang peche par trop d'épaisseur.

La Pimprenelle s'associe fort bien avec le celeri & le cerfeüil ; c'est une herbe qui croît jusqu'à la hauteur d'un pied, ou d'un

pied & demi, dont les tiges sont rouges, anguleuses, divisées par rameaux, & les feüilles ou longues ou presque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte mince, rougeâtre, veluë, laquelle se termine par une feüille unique.

Quelques Medecins ont mis la pimprenelle au rang des plantes astringentes ; mais mal à propos. Elle abonde en un sel acre, qui la rend trés-aperitive.

L'usage de la pimprenelle est trés-bon à ceux qui ont les poumons embarrassez de pituite : il convient encore dans les obstructions des reins, & dans presque toutes les maladies qui viennent d'embarras d'humeurs.

Le Persil, dont il nous reste à parler, contient un sel salé, tirant sur l'acide ; ce qui est cause qu'il épaissit un peu la masse du sang : ainsi il faut prendre garde d'en trop user ; car si on en mange trop souvent, il peut nuire au cerveau, & même causer l'épilepsie : tous les Medecins s'accordent sur ce point ; & le sçavant Paul de Sorbait remarque à ce sujet, qu'en Autriche, où l'usage du persil est trés-frequent, l'épilepsie est aussi trés-frequente. Cette plante, qui croît à la hauteur de trois ou quatre pieds, porte des feüilles composées de plusieurs feüilles découpées, fort vertes, & attachées à de longues queuës. Ces feüilles sont, comme l'on sçait, fort usitées dans les assaisonnemens & dans les salades : elles ont, quand on les mange cruës, une vertu particuliere contre la mauvaise haleine, jusques-là même qu'elles corrigent celle que l'ail a coûtume de donner.

Il y a le Pourpier Sauvage, & le Pourpier Domestique ; ce dernier est le meilleur : l'un & l'autre poussent de grosses tiges

rondes, luisantes, rougeâtres, pleines de suc ; & des feüilles presque rondes, fort épaisses & luisantes, d'un verd blanchâtre ou jaunâtre : celles du pourpier Sauvage sont plus petites, aussi-bien que les tiges, qui, outre cela, rampent par terre, au lieu que les tiges de pourpier Domestique sont droites. Ils ont l'un & l'autre un gout visqueux, qui tire un peu sur l'acide ; aussi abondent-ils en acides : ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler.

La Perce-Pierre, ainsi nommée, parce qu'elle croît entre les fentes des pierres, est une plante d'environ de la hauteur de la main, laquelle pousse plusieurs petites tiges rondes, veluës, & revêtues de feuilles presque rondes, découpées en trois parties. Ces feüilles & ces tiges sont d'un gout un peu acre & amer.

On fait avec le pourpier & la perce-pierre des compotes au sel & au vinaigre, fort usitées en Carême. Ces sortes de salades confites sont bonnes dés l'entrée du repas. La perce-pierre fortifie l'estomac, & convient aux temperammens phlegmatiques. Il en faut user sobrement, car elle desséche à l'excès. La compote de pourpier est plus temperée ; parce que le pourpier est de lui-même rafraîchissant. Ces salades excitent fortement l'appétit, & ce seroit une raison pour se les interdire dans les collations de Carême, aussi-bien que celles de capres, & quelques autres semblables, qui en irritant la faim, font souvent manger plus qu'il ne convient les jours de jeûne.

C'est une plante haute d'environ un pied, dont les feüilles sont fort d'usage sur les tables, particulierement en Carême. Ces feüilles sont d'un verd foncé, larges, tendres, de figure triangulaire, & finissent en maniere de dard ou de fléche. Les épinards sont trés-sains, pourvû qu'on en ait fait rendre la premiere eau, &

qu'ils soient assaisonnez avec ce qu'il faut de sel, de beurre, de noix muscade, &c. car comme ils abondent en humidité superfluë, & qu'ils renferment beaucoup de sel nitreux, ils ont besoin de ces correctifs, sans quoi ils dévoïent, au lieu de nourrir. Mais avec les précautions que nous disons, ils lâchent moderément le ventre, & nourrissent suffisamment. Leur premier bouillon, à qui voudroit se purger, pourroit presque tenir lieu de medecine. Ce même bouillon, préparé avec un peu de beurre bien frais, & bû tout chaud, est un excellent remede contre l'enrouëment ; ce que nous disons pour en avoir vû plusieurs experiences. On fait des tourtes d'épinards, qui sont fort saines ; mais elles le seroient davantage, si on en rétranchoit les amandes que les Cuisiniers ont coûtume d'y mettre, & qui en rendant ces tourtes plus agreables au gout, les rendent plus pesantes à l'estomac. Il faudroit encore que les épinards eussent été amortis dans du vin blanc avant que d'être hâchez : on leur ôteroit beaucoup de leur crudité, par cette préparation. Il y a peu de tourtes d'épinards, où il n'entre de l'écorce de citron ; mais cet assaisonnement, à moins qu'il ne soit bien ménagé, ne sert qu'à rendre les épinards indigestes, l'écorce de citron étant par elle-même trés-difficile à digerer, & causant dans l'estomac une fermentation excessive, qui ne tarde pas à se déclarer, par des gonflemens & des rapports. L'Auteur du Traité des Dispenses prétend recommander les épinards, en faisant remarquer « qu'ils sont verds toute l'année, & qu'ils resistent aux plus rudes hyvers : ce qui fait voir, à ce qu'il dit, le juste mélange de leurs principes, & le peu de pente qu'ils ont par eux-mêmes à la corruption ». Mais cette raison iroit à recommander des poisons mêmes. Ce qu'il ajoûte de la vertu qu'ont les épinards, de tenir le ventre libre, merite d'être remarqué. Les épinards, dit-il, « accommodent les mauvaises poitrines, temperent les ardeurs

de la fiévre, & conviennent dans la plûpart des maladies ; mais, réprend-il, une qualité superieure à tout cela, c'est celle-ci. On sçait la difficulté qu'il y a de conserver le ventre libre dans certains temperammens, dans certaines infirmitez, & dans certains âges. Un ventre trop resserré dans des personnes saines d'ailleurs, devient une maladie, ou en attire de trés-fâcheuse. Or les épinards deviennent un excellent laxatif dans tous ces cas. C'est même une vérité, connuë & pratiquée depuis long-tems en Allemagne, où on prépare des tourtes d'épinards fort loüées pour lâcher le ventre. C'est donc un remede innocent & domestique, qui pourroit épargner aux infirmes mille mauvaises pilules d'aloës & de scamomée, plus propres par leur sécheresse & par leur acreté à entretenir l'infirmité qu'à la guerir. Les épinards dont on feroit des boüillons, des marmelades, ou semblables préparations domestiques, donnez à tems & à propos, épargneroient au public la plûpart de ces dangers, en l'exemptant de mille medecines, moins désagréables encore que dangereuses, & dont la multiplicité enleve tous les jours à l'état beaucoup de sujets, qui ne servent plus que de témoins muets des fautes d'autrui, & de leur trop de credulité. »

Diverses personnes imputent le Traité des Dispenses à M. Hecquet ; mais l'exemple seul que nous venons de rapporter, suffiroit pour disculper ce Medecin. M. Hecquet, dans une Dissertation qu'il a donnée sur la saignée, regarde le resserrement de ventre comme une bagatelle, qui ne merite pas d'attention. « On a, dit-il, dans cette Dissertation, de quoi se rassurer contre la fraïeur qu'on s'est faite de ce prétendu amas d'ordures dans le bas ventre, pour peu d'attention qu'on fasse au peu de matiere qui se vuide journellement par les intestins, & au peu de mal qui en revient, quand cette évacuation s'arrête. Ce mal est de si petite

consequence, que l'on voit tous les jours des personnes, qui sans s'incommoder, peuvent se passer des quinze jours d'aller à la selle. La nature, dit-il un peu auparavant, a paru ne rien craindre du séjour de ces superfluitez, en les faisant passer lentement par le plus long canal du corps, qui est celui des intestins. »

Ainsi s'explique M. Hecquet, au lieu que dans le Traité des Dispenses on voit un Auteur qui regarde le resserrement de ventre, comme une indisposition dangereuse, & si dangereuse, qu'il ne croit pas qu'on puisse jamais assez estimer les épinards de ce qu'ils ont la vertu d'y remedier. M. Hecquet serait-il ainsi opposé à lui-même ?

Le Chou dont on use sur les tables, est une plante basse, grosse, touffuë, laquelle se cultive dans les jardins potagers, & dont la feüille est large, épaisse, remplie de grosses côtes, charnuës & cassantes. Il y a plusieurs especes de choux, dont nous examinerons les principales. Mais avant que d'entrer dans ce détail, nous remarquerons que l'Auteur du Traité des Dispenses trouve cette plante si admirable en tout, qu'il ne s'étonne point qu'anciennement on ait juré par le chou, & que Caton l'ait regardé comme un remede universel à toutes sortes de maladies ; si quelque chose le surprend, c'est que l'Antiquité n'ait pas fait une Divinité du Chou, qui le meritoit, pour le moins autant, dit-il, que l'oignon & le poireau, en l'honneur de qui (ce sont ses termes) les Egyptiens établirent un culte & des cérémonies. Il ajoute, que cette plante, si fort condamnée aujourd'hui, ou « si peu en honneur, fut autre-fois l'aliment ordinaire des Grands & des petits, l'amitié d'un chacun, la nourriture de tout le monde, sain ou malade, le remede à tous maux, l'amour des peuples, & l'envie des nations. »

Enfin, il tâche de prouver par l'Antiquité la plus reculée, qu'il n'y a rien de meilleur que le chou. Plusieurs Auteurs neanmoins ont voulu faire passer cet herbage pour donner des vents & causer des rapports. Quelques-uns même ont été jusqu'à l'accuser d'être nuisible à la vûë. Calomnies atroces, que nôtre Auteur repousse en cette maniere : « Accuser le chou d'être nuisible à la vûë ; c'est injustice, puisqu'on le croit propre à la fortifier. D'autres le croïent sujet à donner des vents, & à causer des rapports ; mais ces défauts lui viennent de ce qu'on le fait trop cuire, ou de ce qu'on en hâte trop la digestion, par le poivre qu'on y mêle, ou par le vin qu'on boit, dit-on, pour le cuire, ou parce qu'on la retarde par la quantité de graisse qu'on y ajoûte. »

Accuser le chou d'être nuisible à la vûë, c'est injustice, puisqu'on le croit propre à la fortifier ; le raisonnement est singulier. Quelqu'un dira tout de même ; croire le chou propre à fortifier la vûë, c'est se tromper, puisqu'on l'accuse d'y être nuisible. Qui des deux raisonnera le mieux ? Quant aux rapports, ils viennent donc de ce qu'on hâte trop la digestion du chou par le poivre qu'on y mêle, ou par le vin pur qu'on boit, dit-on, pour le cuire. Nôtre Auteur, comme on voit, prête au vin pur la vertu de hâter la digestion ; mais il ne la lui laisse que jusqu'à la pag. 574. où il l'en dépouille entierement, en disant qu'une boisson vineuse mord l'estomac, durcit les alimens, & devient l'Auteur & le Pere de plusieurs concretions salines, d'obstructions, de coagulations, &c. comment aprés cela le vin peut-il hâter la digestion ? Mais laissons-là les raisonnemens pueriles, & les contradictions de nôtre Auteur ; voïons ce qu'il faut penser de l'aliment dont il s'agit.

De toutes les especes de choux, la plus commune est le chou verd à grandes feüilles. Cette sorte de chou renferme un sel ni-

treux qui s'en détache aisément dans le premier boüillon, & qui rend ce boüillon purgatif. Le corps du chou demeure alors privé de ce qu'il avoit de laxatif, & devient astringent. Le chou verd se digere difficilement, aussi est-il trés-difficile à cuire. Il fournit une nourriture grossiere & mélancolique ; & on remarque qu'il excite des songes fâcheux. Les rejettons qu'il pousse, lorsqu'on l'a dépoüillé de ses feüilles, sont plus sains ; c'est ce que les italiens appellent Broccoli ; & les François Broques. Ces rejettons sont fort usitez dans le tems du Carême, où ils se mangent à la purée & en entre-mets ; quelque-fois aussi tout cruds en salade.

Les choux crépus ou frisez, soit ceux de Verone, de Boulogne ou de Milan, sont plus tendres que les autres ; ce qui fait qu'ils cuisent plus promptement. Ils ne sont point si mal sains, & ils ont moins besoin d'être corrigez par le sel & le poivre. Nous en disons autant des choux Pancaliers, ainsi appellés du nom de l'endroit d'où ils sont venus.

Les choux Pommez, autrement dits Choux Cabus & Choux Blancs, se digerent mal aisément ; ce sont les plus agréables au gout ; mais les plus dangereux à la santé. Ils appesantissent la tête, ils causent des fluxions, & sont si mal-faisans, qu'on est obligé de les défendre en tems de peste. Il y a des choux pommez qui ont comme une odeur d'ambre gris ou de musc : on les appelle Choux musquez ; ils ne sont pas plus sains que les autres.

Quelque mal-faisans que soient les choux pommez, on n'a pas laissé de chercher le moïen de les conserver pendant l'hiver : ce que l'on fait par le secours du vinaigre, du sel & du poivre. En Allemagne on y ajoûte le geniévre & le berberis ; mais tout cela ne sert qu'à rendre ces choux encore plus mal sains, en les rendant plus propres à produire des humeurs acres & bilieuses. Aussi, re-

marque-t-on, qu'ils causent alors beaucoup de vents, & qu'ils troublent l'estomac. Les choux pommez se mangent dans la saison, ou en potage de purée, ou en potage au lait, ou farcis avec de la chair de poisson, & des herbes. Mais de quelque maniere qu'ils soient préparez, ils sont toûjours mal-sains, & nous n'en pouvons dire autre chose, sinon qu'il en faut éviter l'usage quand on a quelque soin de sa santé. Les estomacs délicats s'en trouvent sur tout trés-incommodez.

Au reste, il n'y a pas de meilleur remede aux indispositions qu'ils causent, que d'en faire boüillir legerement quelques feuilles dans un peu d'eau, & de boire promptement cette eau. C'est le conseil de Pisanelli, & nous l'avons vû réüssir en plus d'une occasion. Il est de ce premier boüillon de chou, comme de celui des poids, duquel nous avons parlé plus haut.

Les choux de Chypre, ou choux fleur, qui ont été inconnus aux Anciens, sont la sorte de choux la moins mal saine. Il leur faut faire rendre, comme aux autres, leur première eau, qui tient plus du médicament que de l'aliment. Ils se mangent au beurre, ils se mangent en salade, & ils ne sont point mal-sains, ni d'une maniere ni de l'autre. Ils nourrissent peu, comme font tous les herbages.

Le Chou-Rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les Choux Rouges sont plus d'usage en Medecine que sur les tables. Ils abondent en parties nitreuses ; aussi s'en sert-on communément pour lâcher le ventre, & pour pousser par les urines. Ces Observations une fois faites, il faut remarquer que tous les choux renferment un sel fort piquant ; ce qui se reconnoît par les experiences suivantes : la première eau où l'on a fait boüillir les choux, lâche le ventre ; les poireaux des mains, frottez quelques

jours de suite avec du jus de feüilles de choux, se desséchent & tombent en poudre ; l'urine de ceux qui mangent beaucoup de choux, est plus picquante & plus détersive qu'une autre. On pourroit de tout ceci tirer des consequences aussi défavorables au chou, consideré comme aliment, que favorables à cette même plante, considerée comme médicament, sur tout si l'on fait reflexion que les choux étant fort laxatifs d'un côté, sont fort astringens de l'autre, par une substance terrestre & grossiere qu'ils contiennent ; ce qui est cause qu'Hippocrate les ordonnoit contre la dyssenterie, dépouïllez de leur sel laxatif, par deux coctions differentes. Vertu qui leur est commune avec la plûpart des purgatifs, & entr'autres, avec la rhubarbe, dont on sçait qu'une partie est purgative ; sçavoir, celle qui se détache la première par l'infusion, ou par la décoction ; & l'autre astringente, sçavoir celle qui reste en suite. L'Auteur du Traité des Dispenses dit que les Anciens préferoient le chou à la viande. Oüi pour lâcher ou pour resserrer le ventre ; car on trouve dans le chou, de quoi satisfaire à ces deux intentions. On satisfait à la premier en prenant le premier boüillon du chou ; & à la seconde, en mangeant le chou aprés l'avoir fait boüillir plusieurs fois ; en sorte que tous les sels purgatifs en soient sortis. Il ne faut donc pas nous venir dire que les Anciens préferoient le chou à la viande ; comme s'ils avoient jugé que la viande fût un aliment inferieur au chou. De plus, quand ils l'auroient fait, ce qui a été bien éloigné de leur pensée, le chou n'en deviendroit point meilleur, ni la viande plus mauvaise. Mais, réprend l'Anonyme, le chou étant cuit avec la viande, la rend meilleure : point du tout, c'est la viande qui rend le chou meilleur. Mais il n'importe, quand l'Anonyme diroit vrai, il ne s'ensuivroit pas que cela que les choux fussent préferables à la viande, ou il faudrait dire que les assissonnemens dont on se sert

pour rendre les alimens meilleurs, seroient meilleurs que les alimens mêmes.

La bonté du chou, continuë nôtre Auteur, est si bien établie, qu'on se servoit autre-fois du suc de cette plante pour guerir les ulceres les plus fâcheux. A la bonne heure ; mais cela, & toutes les autres vertus medicinales, que cet Auteur remarque dans le chou, prouvent que ce peut être un bon médicament, & ne prouvent rien davantage : or il ne s'agit pas ici de médicament. Mais, dira-t-il, les Anciens mangeoient neanmoins des choux dans leurs repas ; ils en mangeoient à l'entrée ; ils en mangeoient sur la fin. Oüi, mais c'est qu'ils croïoient que pourvû qu'ils mangeassent du chou, ils pouvoient boire tant qu'ils vouloient, sans s'enyvrer, ou que s'ils venoient à être surpris par le vin, il n'y avoit qu'à recourir au chou, pour dissiper aussi-tôt les fumées du vin : témoin les Egyptiens, qui commençoient par manger du chou, lorsqu'ils vouloient se préparer à bien boire. On y étoit souvent trompé ; mais toûjours voilà la raison qui faisoit tant aimer le chou aux Anciens : car du reste, ils sçavoient que cette plante ne laissoit pas d'avoir ses mauvaises qualitez, & qu'entre plusieurs maux qu'elle étoit capable de causer, quand on en faisoit un trop grand usage, on pouvoit compter l'affoiblissement de la vûë, à moins que les yeux ne fussent alterez par une trop grande abondance d'humiditez, auquel cas seulement ils prétendoient que les choux pouvaient convenir à la vûë. C'est ce qui est cause que l'on trouve dans quelques Auteurs, que le chou est bon aux yeux, & dans d'autres, qu'il y est contraire ; la pensée des uns étant qu'il est bon aux yeux trop humides, & celle des autres, qu'il est nuisible aux yeux qui ne pêchent point en humiditez, & qui sont dans leur état naturel. Voilà ce que l'Auteur du Traité des Dispenses paroit n'avoir pas compris, lorsqu'il s'écrie, comme nous l'avons remar-

qué plus haut : Accuser le chou d'être nuisible à la vûë, c'est injustice, puisqu'on le croit propre à la fortifier. Car c'est comme s'il disoit, accuser le chou d'être nuisible à la vûë, lorsqu'elle est dans son état naturel ; c'est injustice, puisqu'on le croît propre à la fortifier, lorsqu'elle est affoiblie par une trop grande abondance d'humiditez. Au reste, que les Anciens regardassent le chou comme nuisible aux yeux sains, le fait est si constant, que c'est pour cela même qu'ils l'ont appellé κοράμβλη, & par Syncope, κράμβη, qui signifie, nuisible aux yeux.

NUNC VENIAT QUAMVIS OCULIS INIMICA CORAMBLE.

Quelques-uns croïent, sur certaine tradition, que les Romains pendant l'espace de six cens ans, sçûrent trouver dans l'usage du chou, de quoi s'exempter de maladies. Cela seroit à la gloire du chou ; mais nous ne faisons pas difficulté d'avancer avec un célébre Medecin, qu'il est absurde de s'imaginer que les Romains, pendant ces six cens ans, que le luxe & la bonne chère n'étoient pas encore connus parmi eux, aïent dû leur santé au chou, plûtôt qu'à leur frugalité ; d'autant plus qu'encore que les Grecs aïent juré par le chou, comme par quelque chose de sacré, que Caron en ait chanté les loüanges dans un Livre exprés, & qu'il lui ait attribué la vertu de guérir & de prévenir toutes les maladies : cette plante ne laisse pas d'être fort au dessous des éloges qu'on lui a donnez, & de contenir un fort mauvais suc, de produire par une qualité qui lui est propre, des humeurs mélancoliques, & d'appesantir l'esprit, quand on en mange trop souvent : c'est ce que l'observation a découvert, & ce qu'a remarqué le sçavant Pierre Gontier, dont l'Anonyme fait neanmoins profession de suivre les sentimens.

Nous ne croïons pas pouvoir mieux finir cet Article, que par ces paroles du grand Horstius, lesquelles renferment en abregé tout ce qu'on doit penser sur le chou. Brassicæ duæ species notantur, viridis videlicet, atque alba seu capitata... deterior est capitata... Cùm difficilis concoctionis paucissimi alimenti, prompteque succos melancholicos, vel atrabilarios producat, utraque propter acrimoniam ventriculo noxiam, commode salubribus, & in primis pinguioribus carnibus preparatur, & robustioribus, potiùs quàm litteratis convenit. Quæ verò contrà hæc in laudem Brassicæ habet Garinonius. Vilia sunt omnia, & facilis solutionis. Horst. de Escul. & Potul.

Au reste, nous apprenons que l'Anonyme travaille à un Traité sur l'excellence du chou. Il y a cent soixante & tant d'années, qu'un Auteur nommé Claude Bigothier, Claudius Bigotherius, donna un Poëme entier sur l'excellence de la Rave, divisé en trois Livres, & intitulé, l'Eloge des Raves, Raporum Encomium. On nous fait esperer que l'éloge du chou pourra être mis à côté de celui-là.

L'Oseille est une plante fort acide, dont il y a trois especes principales. La Longue, la Ronde & la Petite. La longue & la ronde, ainsi appellées à cause que les feuilles de l'une sont longues, & celles de l'autre presque rondes, poussent une tige haute d'un pied ou d'un pied & demi : ce qui, avec la grandeur de leurs feüilles, les a fait appeller grandes Oseilles. La petite, autrement nommée Oseille sauvage ; parce qu'elle croît dans les champs, au lieu que celles dont nous venons de parler, se cultivent dans les jardins, n'est pas plus haute que la main, & a des feüilles fort petites, en comparaison des deux autres. De ces trois sortes d'oseilles, il n'y a guéres que les deux premieres qui

soient en usage parmi les alimens, la petite étant trop acide. La grande oseille, soit la ronde ou la longue, est fort rafraîchissante, elle modere l'ardeur de la bile, appaise la soif, excite l'appetit, fortifie le cœur, resiste au venin, & arrête le cours de ventre. Mais il faut sçavoir en faire usage : elle n'est bonne sur les tables que mêlée dans les alimens ; & qui voudroit la manger seule, ne manqueroit pas, s'il en mangeait beaucoup, de se trouver considerablement incommodé, par le sel acide fixe qu'elle contient, lequel venant à picoter rudement l'estomac, causeroit du désordre dans la digestion ; mais étant sagement mêlée, avec les alimens, elle ne peut faire que du bien, sur tout dans une saison comme celle du Carême, où les humeurs commencent à fermenter plus que de coûtume, & ont besoin par consequent de quelque correctif, qui en calme la trop grande effervescence. Or c'est une des proprietez de l'oseille, de moderer le boüillonnement du sang. Cette herbe, au reste, a de grandes vertus en Medecine. C'est un des meilleurs remedes que l'on ait contre le mauvais air, & contre les fiévres pestilentielles. Aussi tous les Medecins s'accordent à la conseiller dans ces occasions. Quelques-uns en ordonnent la feüille toute fraîche ; d'autres la feüille pulverisée ; d'autres le suc ; d'autres l'eau distilée : en un mot, l'oseille est un excellent médicament : mais il ne faut pas confondre le médicament avec l'aliment. Nous remarquerons ici en passant que l'oseille désagace les dents ; ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux, & reçoit dans ses pores celui qui étoit entré dans les dents ; en sorte que ce dernier fait alors un tout trop gros pour y pouvoir rentrer. Mais il arrive aussi quelque-fois qu'elle les agace ; c'est lorsque son acide se trouve d'une figure disproportionnée avec les pores des dents. On fait un grand éloge de l'oseille dans le Traité des Dispenses ; mais on détruit, pour cela, tout ce qu'on a dit auparavant à l'avantage

des nourritures de Carême : on nous les a représentées comme faisant un sang doux, laiteux, &c. ce n'est plus cela ici. Tout devient bilieux en Carême ; & pourquoi ce changement ? c'est qu'il s'agit de recommander l'oseille, qui est acide : car en supposant que tout devient bilieux en Carême, voilà l'acide de l'oseille d'un merite merveilleux pendant le cours de cette quarantaine. Tout devient bilieux en Carême, dit l'Auteur, or rien ne prévient si bien les désordres de la bile que l'oseille. La bile, continuë-t-il, est un amer que l'acide de l'oseille tempere à propos ; car le volatil de la bile est bridé par l'acide de l'oseille.

Si l'oseille eût été amere, nôtre Auteur n'en auroit pas moins conseillé l'usage en Carême ; mais ce qu'il auroit fait, c'est qu'au lieu de dire que tout devient amer en Carême, il eût dit que tout devient aigre ; & c'est ce qu'il ne manque pas de faire à l'égard du caffé. Le caffé, dit-il, est amer, & convient en Carême, parce qu'il corrige singulierement les aigreurs, si ordinaires dans ce tems-là. Voilà le moïen de contenter tout le monde : l'oseille est-elle saine en Carême ? trés-saine : & pourquoi ? c'est qu'en Carême tout devient bilieux ; & que l'oseille étant acide, corrige la bile, qui est amere. Le Caffé convient-il en Carême ? merveilleusement : & pourquoi ? c'est qu'en Carême on abonde en aigre, & que le caffé étant amer, corrige singulierement les aigres. C'est-là répondre en Maître : aussi un des Approbateurs du Traité des Dispenses a-t-il dit que cet Ouvrage étoit l'ouvrage d'un Maître.

La Citroüille & le Potiron, sont des fruits assez gros, pour meriter place parmi les fruits ; mais comme on les prépare de la même maniere que les herbages, nous croïons plus à propos d'en parler ici. La citroüille est un fruit rond, deux ou trois fois plus gros que la tête, d'une chair ferme, blanche ou rougeâtre, & assez

insipide, laquelle est fort d'usage sur les tables, principalement en Carême. La plante qui produit ce fruit, pousse plusieurs tiges sarmonteuses, couchées à terre, & revêtuës de feüilles extrêmement larges, des aiselles desquelles sortent des fleurs jaunes, taillées en cinq parts, & faites en forme de cloche.

Le Potiron, connu autrement sous le nom de Courge, est encore un fruit extrêmement gros, mais de figure cilindrique, & dont la longueur va quelque-fois jusqu'à cinq ou six pieds. La chair de ce fruit est semblable à celle de la citroüille, & on s'en sert également sur les tables. Quant à la plante, elle est sarmenteuse, & rampe à terre comme l'autre ; ses feüilles sont aussi extrêmement larges ; ses fleurs ne different de celles de la citroüille que par la couleur, qui est d'un blanc de neige.

La citrouille & le potiron ne sont, à proprement parler, qu'une espèce d'eau figée ; mais une eau figée, dont le propre est de rafraîchir extrêmement : c'est pourquoi cet aliment ne convient gueres avec le poisson, & n'accommode nullement les temperammens froids, & les estomacs trop humides ; mais les personnes naturellement séches, & pleines de feu, s'en doivent bien trouver, sur-tout, lorsque le ventre est trop resserré. Ces fruits abondent en acide & en phlegme ; c'est pourquoi ils sont si rafraîchissans. La citroüille & le potiron se préparent de plusieurs manieres ; mais les Cuisiniers, à force d'y prodiguer le sel & le poivre, aussi-bien que l'oignon & la ciboule, en font souvent d'un mets rafraîchissant, le plus échauffant de tous les mets. Ces fruits sont fort sains en potage, soit au beurre, soit au lait, pourvû que l'assaisonnement n'y domine pas. Ils sont encore assez sains apprêtez à part avec du beurre ou de la créme : on mange des tourtes de citroüille, qui sont d'autant meilleures, qu'il n'y entre que du

beurre, avec un peu de sucre, & une fort petite quantité de sel, pour tout assaisonnement. Quelques-uns y font mêler des amandes pilées : ce mêlange les rend plus agréables, sans les rendre plus saines : car l'amande en substance, est trés-difficile à digerer, comme nous l'avons remarqué, en parlant des épinards, & comme nous le remarquerons encore dans la suite, en parlant des Amandes.

Les Anciens, au rapport de Galien, assaisonnoient la citroüille, tantôt avec de la moutarde, tantôt avec de la saumure, pour en ôter la fadeur. Quelques-uns la faisoient cuire avec des coins, pour l'empêcher de trop relâcher l'estomac ; mais ce qu'on peut faire de meilleur pour corriger ce qu'elle a de trop aqueux, c'est d'y mêler, comme l'on fait d'ordinaire, un peu de thim ou de sariette.

Nous n'examinerons point ce qui est dit de la Citroüille & de la Courge dans le Traité des Dispenses, où l'on en fait un éloge qui tient plus de cinq pages ; nous observerons seulement que s'il en faut croire ce Traité, la Courge est si propre à lâcher le ventre, que si on fait infuser du vin pendant la nuit dans une courge ou potiron qu'on aura creusé, on aura un vin purgatif ; sur quoi nous avertirons qu'on n'a qu'à l'essaïer, & qu'on verra qu'il n'en est rien : l'Auteur a trouvé ce prétendu remede dans un Traité de Botanique, qu'il cite ; & là-dessus il a crû qu'il pouvoit l'indiquer comme vrai.

Les Fruits qui se mangent en Carême, sont ou frais ou secs ; les premiers, sont les Pommes & les Poires ; les seconds, les Raisins, les Figues, les Amandes, les Avelines, les Noix, les Châtaignes, les Brignoles, les Pruneaux. Nous examinerons les uns & les autres, & nous commencerons par les Pommes. L'Auteur du

Traité des Dispenses éleve les fruits au dessus de tout ce qui a pû meriter jusqu'ici ses éloges ; nous avons vû comme il les a fait triompher en general des racines ausquelles il venoit d'accorder de si grands privileges ; nous verrons ici, mais par occasion seulement, & comme en chemin faisant, l'estime qu'il fait de ces mêmes alimens en particulier ; & nous laisserons aux Lecteurs à juger si dans tout ce qu'il avance sur ce sujet, il a rien qui prouve qu'on doive préferer les fruits à la viande, pour la nourriture ordinaire de l'homme.

Les Pommes sont des Fruits charnus & assez durs, presque ronds, fort unis, les uns gros comme le poing, & quelque-fois davantage ; les autres beaucoup plus petits, aïant tous dans le milieu de la pulpe, cinq loges garnies de pepins un peu longs, couverts d'une écorce jaunâtre, & remplis d'une moëlle extrêmement blanche. Ces fruits sont d'une infinité d'especes, dont la plûpart viennent des greffes qu'on a adaptées sur les pommiers. Le pommier, comme l'on sçait, est ou cultivé ou sauvage. Le cultivé est celui qui produit les pommes que l'on mange ; il se divise en deux especes generales, qui sont le grand & le petit. Le grand est un arbre médiocre ; le petit est bas comme un arbrisseau, l'un & l'autre ont le tronc d'une grosseur proportionnée à la hauteur, & couvert d'une écorce cendrée, rude, & souvent garnie de mousse. Leurs feüilles sont ovales ; les unes pointuës, les autres arondies, & toutes legerement crenelées.

Les pommes qu'ils produisent, sont les unes douces, les autres âpres, les autres aigres, les autres insipides, &c. Mais toutes ont de l'acide, & cet acide tient le milieu, entre le fixe & le volatil ; elles ne diffèrent là-dessus que du plus ou du moins ; elles nourrissent peu, parce qu'elles ont peu de parties sulfureuses, & beau-

coup d'aqueuses Les pommes douces ont une qualité temperée, & fournissent un meilleur suc. Elles lâchent le ventre, étant mangées à l'entrée du repas. Celles qui ont le goût âpre, sont d'une substance froide & grossiere, qui resserre ordinairement le ventre ; c'est pourquoi elles conviennent mieux à la fin du repas, parce qu'alors en resserrant l'orifice supérieur de l'estomac, elles obligent les alimens digerez à sortir plûtôt par le pylore ; au lieu que si on les mange à l'entrée du repas, elles retardent la sortie des alimens, en resserrant l'orifice inferieur du ventricule ; en sorte qu'elles lâchent, si on en use à la fin du repas, & qu'elles resserrent, si on en use au commencement ; c'est l'effet ordinaire de tous les astringens.

Les pommes aigres sont plus froides que les douces ; elles sont en même tems un peu moins flatueuses ; leur suc a cela de propre, que lorsque le bas ventre est trop rempli, elles le purgent ; & que lorsqu'il ne l'est pas, elles le resserrent. Les pommes qui ne renferment qu'une eau insipide, sont trés-malsaines ; elles se corrompent dans l'estomac, au lieu de s'y digerer. Au reste, toutes les pommes causent des vents, & se digerent difficilement ; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité, lorsqu'on les fait cuire. Les pommes qui ont passé l'Hyver, comme celles qui se mangent en Carême, sont moins venteuses que les autres. Il y a divers moïens de conserver ces fruits pendant le froid ; mais quand l'Hyver est rude, on a bien de la peine à les empêcher de geler. Lorsque cela arrive, il faut bien se garder de les approcher du feu ; ils perdroient toute leur saveur, & même se corromproient ; il faut les mettre dans de l'eau bien froide, & les y laisser quelque tems : il se fait alors autour du fruit une croute de glace, qui se fondant ensuite peu à peu, laisse la

pomme aussi bonne & aussi entiere, qu'elle étoit avant que d'être gelée.

Il y a dans la pomme quinze grosses fibres, dont dix se distribuënt en rameaux dans toute l'étenduë de la pulpe, & se joignent ensemble vers le nombril, ou œil du Fruit ; & les cinq autres passent en ligne droite du pedicule ou de la queuë, jusqu'à ce nombril, où elles se mêlent & s'unissent avec les dix premieres. Ces cinq dernieres, pour le remarquer en passant, servent principalement à nourrir les pepins de la pomme. Tant que ces fibres & leurs rameaux sont dans leur entier, le fruit se conserve ; mais sitôt qu'elles viennent à se rompre, le suc s'extravase & le fruit se corrompt. Cela supposé, on comprend aisément pourquoi la chaleur du feu doit gâter le fruit gelé. Tout ce qui est gelé ne l'est que par l'intromission de certains sels, qui, comme autant de coins, se sont insinués dans les pores & entre les parties du corps que le froid a glacé : or la chaleur subite du feu, mettant tout à coup en mouvement ces petites pointes, les oblige à s'écarter toutes du centre, & à se porter avec impetuosité à la circonference ; ce qu'elles ne sauroient faire si promptement, & avec tant de violence, sans rompre ce qui s'oppose à leur passage ; en sorte que si c'est quelque fruit, une pomme, par exemple, il faut necessairement que les fibres de ce fruit se rompent dans tous les endroits par où ces sortes de sels cherchent à sortir : or comme le nombre de ces petites pointes est infini, les fibres du fruit doivent se rompre par tout, & tomber dans le même état, que si on les avoit hâchées ; & c'est en effet ce qu'on remarque, lorsqu'on ouvre une pomme dégelée au feu, les fibres en sont si brisées, qu'on ne les distingue pas. Ces sels étrangers, en s'échappant ainsi avec rapidité, emportent en même tems les sels essentiels du fruit, & la meilleure partie des soufres qui le composent ; en sorte qu'il faut

necessairement que ce fruit demeure dénué de toute saveur, comme il arrive en effet ; mais s'il n'est alors bon à rien, en qualité d'aliment, il a ses usages comme médicament, & la chair d'une pomme ainsi dégelée auprés du feu, est un excellent topique contre les angelures écorchées.

Les meilleures pommes qui se mangent en Carême, sont la Calvile, la Reinette, le Courpendu, & la pomme d'Apis. La calvile, pour être bonne, doit avoir beaucoup d'odeur, & n'être que médiocrement meure. Si elle est sans odeur, elle est sans goût ; & si elle est trop meure, elle est farineuse. Il y en a de trois sortes ; sçavoir, la Calvile blanche, la Calvile rouge, & la Calvile claire. La rouge, c'est-à-dire, celle qui a la peau & une partie de sa chair rouge, est la meilleure des trois ; ce fruit renferme un suc doux, & convient à ceux qui ont des aigres dans l'estomac, pourvû toutefois qu'on en mange peu.

La Reinette, par son suc acide, accommode les bilieux. Le Court-pendu est la pomme la plus saine ; il ressemble en dehors à la Reinette, si ce n'est qu'il est marqué de petits points blancs, au lieu que la Reinette est pointillée de gris ; il est meilleur crud que la Rainette ; il a d'ailleurs une saveur plus agréable, & une chair plus délicate. Il est avec cela d'une odeur trés-douce ; & la pelure de ce fruit, jettée au feu, répand un agréable parfum. Le Court-pendu est bon contre la mélancolie, & contre l'enrouëment ; on le creuse, on en ôte les pepins, & on le remplit de sucre, puis on le fait cuire à un feu doux ; quand il est cuit, on le mange sans pain ; si avec le sucre on joint un peu d'oliban en poudre, on a un bon remede contre la pleuresie. C'est avec le Cour-pendu qu'on fait ce fameux syrop de pomme composé, si connu sous le nom de Syrop de pomme du Roi Sabor. Le syrop de

pomme simple, ainsi appellé, parce qu'il n'y entre que du suc de pomme, se fait avec la Reinette.

La pomme d'Apis est la plus petite & la plus dure de toutes les pommes qui se mangent ; elle renferme une eau savoureuse, trés-propre à rafraîchir la bouche, & à éteindre la soif ; mais elle a une chair trés-difficile à digerer ; ainsi les personnes d'un estomac foible, se doivent contenter de broïer ce fruit entre les dents, & d'en tirer le suc. La pomme d'apis se doit manger cruë ; elle perd toute sa saveur au feu. Les autres pommes sont fort bonnes cuites ; on les fait cuire ou à la braise, ou au four, ou en compote, on les accommode quelque-fois avec un peu de beurre & de sucre ; quelque-fois on les fait rôtir sur l'assiette, &c. elles sont moins saines cuites au four qu'autrement ; mais il vaut encore mieux les manger de cette maniere, que de les manger cruës : car en général la pomme cruë est mal-faisante, & tous les Medecins en conviennent. Un célébre Auteur rapporte qu'un malade attaqué de vertiges, sans en avoir pû guérir par aucun remede, récouvra enfin la santé, en renonçant à la coûtume qu'il avoit prise de manger à la fin du dîner & du souper quelques pommes cruës. Le suc de la pomme cruë, ainsi que le remarque Galien, bout & fermente dans l'estomac, comme le vin qui sort de la cuve. Ce suc est composé de parties extrêmement fines, mais indigestes, lesquelles, par le moïen des arteres, se distribuënt à toute l'habitude du corps ; en sorte que si on mange beaucoup de pommes cruës, il est difficile que la fermentation excessive qu'elles causeront, jointe à la crudité de leur suc, ne trouble la circulation du sang, & que les principaux visceres n'en souffrent. C'est ce qu'un sçavant Medecin assure avoir éprouvé en sa personne, pendant plusieurs années. « J'ai, dit-il, toûjours aimé les pommes cruës ; & pour m'être accoûtumé à en manger tous les jours à mon dessert, tant

à souper qu'à dîner, je suis sujet depuis plus de vingt ans à une palpitation de cœur, dont j'ai moderé le progrès, en me faisant tirer du sang sur la fin de l'Automne, & en mangeant moins souvent des pommes cruës. Je les évite sur tout à souper, aïant observé que lorsque j'en mangeois beaucoup alors, je ne manquois pas la même nuit d'être attaqué une ou deux fois de l'Incube. Nous joindrons à l'observation de cet illustre Medecin, l'exemple suivant, dont nous avons été témoin, il n'y a pas long-tems, avec plusieurs personnes de consideration. Une Dame fort infirme, qui avoit lû dans le Traité des Dispenses, que, selon de sçavans Medecins, la santé de l'homme seroit plus affermie, si on faisoit un plus grand usage de pommes, crut sur ce témoignage, ne pouvoir mieux faire pour affermir sa santé chancelante, que de se mettre à manger beaucoup de pommes, & sur tout, de pommes cruë conformément à ce qui est dit au même Traité, dans le ch. 24. de la première Partie, sçavoir, que les fruits n'ont besoin d'aucune préparation, & qu'ils sont excellents au sortir des mains de la nature, sans cuisson & sans art, pourvû qu'ils soient bien choisis et bien meurs. Elle eut donc soin pendant quelques jours de manger beaucoup de pommes cruës ; mais des meilleures & des plus meures, se persuadant qu'avec cette précaution elle alloit vivre aussi sainement que les premiers hommes, dans le Paradis Terrestre. Elle ne fut pas long-tems dans l'erreur ; de fréquentes palpitations de cœur qui lui survinrent, & dont elle n'avoit jamais ressenti aucune attaque, la désabuserent bien-tôt. Elle renonça donc pour jamais à son regime, & avec le secours de divers remedes qu'on lui fit à propos, elle guérit heureusement.

Les pommes ne sont pas toutes également mauvaises en aliment ; mais à parler en général, on peut dire, avec le sçavant

Horstius, que de quelque espece qu'elles soient, elles renferment toûjours une substance froide, spongieuse, & trés-cruë, laquelle en rend l'usage fréquent trés-dangereux à la santé, jusques-là même qu'à force d'accumuler dans nos corps des sucs indigestes ; elles peuvent enfin, à ce que prétendent de bons Medecins, causer la Phtisie. Poma crudam, raram, atque frigidam substantiam habent, quàm ob causam frequenter usurpata, crudos succos in nobis cumulant, & phthisim causare creduntur. L'Auteur du Traité des Dispenses en juge bien autrement. Il dit que les pommes sont d'une bonté généralement reconnuë, & comme nous venons de le remarquer il n'y a qu'un moment, on lit même dans son Livre, que selon de sçavans Medecins, la santé de l'homme seroit plus affermie, si on faisait un plus grand usage de pommes. L'endroit est curieux, & merite d'être rapporté. Les pommes, comme les poires, nous dit-on, dans ce Traité, sont des fruits d'une bonté avoüée de tout le monde, jusques-là que quelques-uns se persuadent que la santé en seroit plus affermie, si on en faisoit un plus grand usage. Voilà les paroles de l'Anonyme ; mais qui sont ces quelques-uns, qui ont jugé si favorablement du fréquent usage des pommes ? L'on nous avertit à la marge, que c'est Mundius, p. 127. M. Ray, pag. 1446. & Nonnius, Pag. 108. sur quoi nous avertirons à nôtre tour, que ni Mundius, ni Ray, ni Nonnius, n'ont rien dit de tel, ni d'approchant.

Tout le monde convient, ajoûte l'Anonyme, « que les pommes sont excellentes pour la santé ; & cela, réprend-il, parce que leur suc n'est point sujet à s'aigrir, comme l'experience le fait voir, contre le sentiment de Galien, qui a crû le contraire. »

Que le suc des pommes ne soit point sujet à s'aigrir, nôtre Auteur ne veut point en être crû sur sa parole ; il croit qu'il faut citer

là-dessus quelque autorité, & il cite celle de Nonnius ; mais par malheur, il n'a pas pris garde que Nonnius parle ici des Pesches, & non des pommes ; il est vrai que Nonnius appelle les pesches du mot Latin poma ; mais le mot de persica, qu'il met un peu auparavant, devrait bien avoir empêché l'Anonyme de s'y méprendre. Quoi-qu'il en soit, le suc de la pomme est fort facile à s'aigrir. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à exprimer un peu de ce suc, & le garder quelques heures, on reconnoîtra avec Simon Pauli, qu'il s'aigrit trés-aisément.

On accuse les pommes d'être pesantes sur l'estomac, de causer des vents, de faire des cruditez, des obstructions. Calomnie que tout cela, selon nôtre Auteur, ces défauts n'appartiennent qu'à de mauvaises pommes, mal choisies, ou encore vertes. Comment les pommes, demande-t-il, pourroient-elles charger l'estomac ? Elles sont si peu pesantes de leur nature, qu'elles surnagent toûjours sur l'eau : ce sont ses propres termes, marque, sans doute, continuë-t-il, de la tenuité de leur substance, qui fongueuse & legere, est d'une part propre à se charger des mauvais sels qui se font dans nos corps ; & de l'autre, doit ceder volontiers à toutes les triturations qui doivent la cuire & la digerer. On finit l'éloge de ce fruit, en avertissant qu'Alexandre le Grand, & Philippe, son pere, Roi de Macedoine, étoient friands de pommes. Qui osera aprés cela médire des pommes ? Mais revenons à cette pensée, que les pommes ne sauroient être difficiles à digerer, puisqu'elles nagent sur l'eau, ou, pour ne rien changer dans les termes de l'Auteur, puiqu'elles surnagent sur l'eau, marque certaine, nous dit-il, de la tenuité de leur substance, qui fongueuse et legere, doit ceder volontiers à toutes les triturations, qui doivent la cuire. Sur ce pied-là, les Champignons, qui sont si fongueux, & qui flotent si bien sur l'eau, vont devenir d'une digestion facile. La graisse de la

viande sera préferable à la viande même, & de toutes les parties des animaux, les poumons seront celles qu'on digerera le mieux. Mais quand une chose va sur l'eau, n'est-ce pas une marque de la tenuité de sa substance, & une preuve, par consequent, qu'elle se doit digerer facilement ? Il faut l'avoüer, on ne peut resister à une telle démonstration ; & si l'Auteur du Traité des Dispenses est Medecin, comme il le veut insinuer dans sa Préface, il fera fort sagement de conseiller dorénavant à ses malades d'abandonner la chair du poulet, comme trop pesante, & d'en choisir la plume, comme plus legere, à moins qu'il ne trouve plus à propos de leur faire apprêter du liege, comme plus fongueux, & plus propre par consequent à se charger de ces mauvais sels qui se font dans nos corps ; mais parlons sérieusement, est-ce là le langage d'un Medecin, que des alimens ne puissent être de difficile digestion, dès qu'il sont assez legers pour nager sur l'eau ? Cette legereté, au contraire, doit faire tirer une consequence toute opposée, comme l'a trés-bien compris un sçavant Botaniste Moderne : les pommes, dit-il, sont fongueuses ; elles sont spongieuses, & flotent sur l'eau ; ce qui les rend d'une difficile digestion ; Poma sane sunt fungosa & spongiosa, quæ injecta aquæ innatant, contrà pyra residunt, unde poma difficulter in ventriculo concoquuntur.

Ce sont des fruits ronds et charnus, beaucoup plus menus vers la queuë qu'à l'extrémité opposée : ce qui leur donne comme une figure pyramidale. Ils renferment, ainsi que la pomme, cinq loges remplies de petits pepins moëlleux, mais plus bruns, & la plûpart noirs. Ces fruits, qui sont d'une grosseur à peu prés semblable à celle des pommes & aussi variée ne se divisent pas en moins d'especes, soir pour la grosseur, qui, en quelques-unes, passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût.

Ces differentes espèces, aussi-bien que celles des pommes, viennent la plûpart des differens greffes. Le poirier, se divise en deux especes generales ; l'un, cultivé, dont le fruit est bon à manger ; l'autre sauvage, dont le fruit âpre n'est d'aucun usage parmi les alimens. Le poirier domestique, ainsi que le pomier domestique, est de deux sortes, l'un grand, l'autre petit. Le grand, est un arbre médiocre, qui a le tronc gros, le bois jaunâtre, & la feüille assez large, un peu arondie & pointue. Le petit, est un arbre nain, qui ne diffère guéres de l'autre que par sa petitesse.

Les poires sont plus amies de l'estomac que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins ; cette astriction est cause qu'elles conviennent mieux aprés les repas que devant, à moins qu'il ne soit à propos de resserrer le ventre. Quand on en use avant le repas, il n'en faut manger que trés-peu, de peur qu'elles ne resserrent trop l'orifice inferieur de l'estomac, qu'elles n'empêchent les matieres du bas ventre de descendre, & qu'elles ne causent des vents & des coliques. Quand on les prend aprés le repas, elles obligent l'orifice superieur de l'estomac à se fermer plus étroitement, & en rétrecissant ainsi le haut de ce viscere, elles empêchent les rapports des viandes, & favorisent en même tems la descente des alimens digerez ; en sorte qu'elles lâchent le ventre, étant mangées aprés le repas ; & qu'elles le resserrent, étant mangées un peu auparavant. Nous en avons dit autant des pommes apres.

Les poires les plus usitées en Carême, sont le Rousselet d'Hyver, la Magdelaine, le Certeau musqué d'Hysver, la Bergamotte de Pâques, le Bon-Chrétien tardif, le gros Beurré d'Hyver, la poire de Fer ou d'Hyver, le Cadillac, la Carmelise musquée, &c. Toutes ces poires sont saines, pourvû qu'on n'en mange point

trop. Le Rousselet est un peu sec ; le Certeau a plus d'eau, aussi-bien que la Bergamotte de Pâques, qui est d'une aussi bonne eau que celle d'Automne. Le Beurré d'Hyver est d'une chair fondante, qui se digere assez aisément. La poire de Fer, ou d'Hyver, est trés-astringente, & n'est bonne que cuite. On fait cuire les poires de plusieurs manieres, comme les pommes. Elles ont moins besoin de sucre que les pommes, & on y en met ordinairement trop. On les rend par-là plus propres à alumer la bile qu'à fortifier l'estomac, sur tout lorsqu'on y mêle du vin, comme il se pratique d'ordinaire. La poire cuite est déja par elle-même d'un goût assez sucré & vineux. On trouve dans le centre de ce fruit, une partie remarquable, qu'on nomme la Carriere ; c'est un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns moins durs que les autres, se répandent dans la chair même du fruit. Ces petits graviers font croire au vulgaire que les poires engendrent la gravelle ; mais c'est une erreur ; les choses pierreuses sont au contraire plus propres à guerir cette maladie, qu'à la produire. Aussi les Medecins conseillent-ils contre ce mal, les yeux d'écrevisse, la coquille d'œuf, le milium solis, les noïaux de néfles, les petits graviers qui se trouvent dans les éponges, la pierre qui se prend dans la tête de la perche, de la carpe, & de quelques-autres poissons ; en sorte qu'on peut dire de l'erreur de ceux qui croïent que les poires doivent donner la gravelle, à cause de leurs petits graviers : ce qu'un sçavant Medecin a dit de la simplicité de certaines gens, qui se figurent que parce que les œufs durcissent, quand on les fait cuire, ils peuvent donner occasion à la même maladie. Stultum est, inde lapidis generationem astruere velle, sic enim eodem jure, vel potiori etiam, idem affirmari posset de chrystallo, vitro, corticibus ovorum, lapide Judaïco, lyncis, pumicis, spongiarum, oculis cancrorum, corporibus multo durioribus, & concretioni

magis aptis, quæ tamen omnia adversùs calculum summa sunt remedia, si judicandum quoque de duris mespillorum ossibus, de milio solis, aliisque id genus, quæ vel ipsos lapides potiùs referunt quàm semina, & interim maximam calculi atterendi vim possident.

Nous ajouterons à cela que l'acide des poires se trouvant un peu plus fort que celui des pommes, est plus capable de lier les parties sulfureuses du sang, & de causer la pierre ; mais que pour prévenir ce danger, il faut manger les graviers de la poire ; parce que ces graviers sont une terre capable d'absorber les acides, & de les briser comme font les yeux d'écrevisse.

Il y a divers moïens de conserver les pommes & les poires, un des meilleurs, pourvû qu'elles soient cuëillies dans le tems convenable ; c'est d'en sceller le pedicule avec de la poix, & puis de les suspendre. Comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'est aussi par cette voïe que leur substance, quand ils sont une fois cuëillis, se dissipe le plus. Le pedicule de la poire, aussi-bien que celui de la pomme, se partage en plusieurs fibres, qui portent la nourriture au fruit & aux pepins, quand le fruit est sur l'arbre ; & qui lors qu'il n'y tient plus, la laissent échapper insensiblement ; c'est pourquoi on ne sçauroit apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrêmité de ce pedicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre. Il faudroit même, pour bien conserver un fruit, le cuëillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageoit point l'arbre, & puis mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation. La poire est moins sujette à geler que la pomme ; mais quand elle est glacée, il faut la faire dégeler de la même maniere que la pomme.

Nous avons dit que toutes les poires étoient astringentes ; il ne faut point finir cet Article, sans remarquer que cette astriction est telle, selon quelques Auteurs, que la seule odeur d'une poire est capable, à ce qu'ils disent, de retarder l'accouchement. Sennert, entr'autres, est de ce sentiment, & il défend expressément de laisser des poires ou des coins auprés d'une femme qui accouche, ou qui est prête d'accoucher. Simon Pauli dit que si on appréhende qu'une femme grosse ne se blesse, c'est une bonne précaution de mettre auprés d'elle des poires ou des coins. Nous ne voulons rien assurer sur tout cela : ce que nous dirons, c'est qu'en general, il est certain, par un grand nombre d'experiences, que les odeurs font de grandes impressions sur le séxe.

L'Auteur du Traité des Dispenses, vante fort les poires, & il a raison ; mais il soûtient mal l'éloge qu'il en fait. Il ne dit point que la poire nage sur l'eau, comme il l'a dit de la pomme : elle est en effet beaucoup plus pesante ; cela n'empêche pas qu'il ne la croïe encore de plus facile digestion que la pomme. Que devient donc son principe, que ce qui est plus leger sur l'eau, est plus aisé à digerer. C'est à lui à nous expliquer ce mystere. Quoi-qu'il en soit, il donne ici à la poire de grandes loüanges : il dit qu'on trouve dans les poires de quoi rassurer ceux qui craignent que les fruits n'affoiblissent l'estomac : il dit, qu'on a dans la poire un suc vineux, au point même de pouvoir nuire aux malades, à qui on doit, dit-il, aussi peu accorder l'usage des poires que celui du vin : Que la poire est plus aisée à digerer que la pomme, & qu'elle n'incommode point l'estomac, quand même on la mangeroit cruë ; Que de si belles qualitez donneroient peut-être à craindre qu'elle n'eût quelque chose de trop chaud ou de trop vif, par où elle pourroit troubler la digestion ; mais que tout y est si sagement ménagé, ce qu'elles ont de soufre, si bien concentré, que l'usage a

fait connoître qu'elle rafraîchit, & qu'elle humecte, puisqu'elle éteint la soif ; que rien enfin n'est si peu à craindre pour la santé, puisqu'on prétend qu'un excés de poires, même cruës, ne fait point de mal ; qu'on soupçonne les poires & les pommes de remplir les veines de serositez toûjours nuisibles, ne fussent-elles que surabondantes ; mais que cette crainte est fondée sur un mal-entendu, les serositez qui entretiennent les maladies, venant moins d'un sang refroidi, usé ou aqueux, que d'une fonte ou colliquation, devenuë habituelle, soit par un sel acre, soit par un aigre vicieux ; mais qu'on n'a rien à craindre de semblable des sucs aqueux des poires & des pommes ; que celui des pommes n'aigrit que trés-mal-aisément, & que celui des poires a quelque chose de doux, de vineux même, plus propre à prévenir les sérositez qu'à les produire ; que si l'on a des infirmitez qui soient entretenuës par une bile trop vive qui fermente tout, ou par une bile fixe, brûlée & alcalisée, qui tienne tout en fusion : on ne doit rien craindre alors d'un fruit, dont le suc aqueux, mais temperé, des mains même de la nature, se trouve capable de rabattre les effervescences de la bile, d'en émousser l'âcreté, & d'en adoucir l'ardeur ; que la douceur des poires n'est autre chose que l'effet d'un assemblage de soufres naturels, ou de parties huileuses, dont ces sortes de fruits sont pleins, & qui venant à se mêler avec le sang, le temperent & le dulcifient ; que les sucs aqueux des pommes & des poires se digerent commodément ; qu'ils sont proportionnez au sang, amis d'ailleurs des parties qu'ils flattent agréablement.

Voilà l'éloge qu'on fait des poires, dans le Traité des Dispenses ; cet éloge contient cinq Articles principaux ; le premier, que ceux qui appréhendent que leur estomac ne s'affoiblisse, trouveront dans la poire un suc vineux, qui les doit rassurer ; mais un suc vineux, jusqu'au point de pouvoir nuire aux ma-

lades, à qui on doit aussi peu accorder l'usage des poires, que celui du vin. Le second, qui est tout le contraire de celui-là, c'est que le suc de la poire est un suc aqueux, excellent dans les maladies où la bile trop vive fermente tout. Le troisiéme, qui contredit le second, que ce suc ne produit aucune fonte dans les humeurs ; parce qu'étant vineux, il est plus propre à prévenir les sérositez qu'à les produire. Le quatriéme, qu'il adoucit le sang, ou pour nous servir des termes de l'Auteur, qu'il le dulcifie, bien loin d'introduire dans les vaisseaux aucun suc nuisible. Le cinquiéme, qu'il se digere commodément.

Voïons à present de quelle maniere nôtre Auteur, en parlant du poiré, se souvient de ce qu'il vient de dire du suc des poires. Il soûtient que « le poiré trouble la digestion, qu'il cause des vents, qu'il ne doit paroître que sur les tables des gens de travail, qu'on le doit défendre aux personnes délicates, à cause qu'il resserre trop, & qu'il cause des obstructions ; que les mauvais effets qu'il produit, viennent de ce qu'il est plus vineux que le cidre, qu'on le trouve semblable en qualité au vin blanc » ; que cela posé, il doit être plus mal-faisant que le cidre, parce qu'on sçait que le vin blanc est plus dangereux à la santé que le rouge. « On appelle même, dit-il, le vin blanc, Vin mâle ; parce qu'il a quelque chose de plus puissant, & qu'il fond, par exemple, davantage les humeurs : ce seroit donc, ajoûte l'Auteur, la copie d'un assez mauvais original, qu'une liqueur vineuse, qui ressembleroit au vin blanc ; aussi convient-on que le poiré est moins seur pour la santé ; parce qu'il remplit les veines de sucs fermentatifs & turbulens, qui occasionnent des coliques & des cours de ventre. »

Qui auroit crû que le suc de la poire, lequel est si bon au commencement du Traité des Dispenses, fût devenu si mauvais sur la

fin ? L'Anonyme, répondra-t-il, que le poiré est un suc devenu vineux, & par consequent d'une mauvaise qualité ? mais ne vient-il pas de dire, en parlant du suc même, qui sort de la poire, quand on la mange, que c'était un suc vineux ; & n'a-t-il pas fait consister en cela la meilleure qualité du suc de ce fruit ?

Les fruits les plus ordinaires en Carême, aprés les pommes & les poires, sont comme nous l'avons dit, les fruits secs, tels que les Raisins & les Figues de Carême, les Amandes, les Avelines, les Noix, les Châtaignes, les Brignoles, & les Pruneaux. Nous allons exposer en détail, & le plus succintement qu'il nous sera possible, les differentes qualitez de ces fruits

Les Raisins, comme l'on sçait, sont des fruits en grappes, lesquels viennent à un arbrisseau, dont la tige tortuë pousse plusieurs sarmens foibles & rampans, garnis de grandes feüilles vertes, découpées, & ordinairement un peu rudes au toucher. Ces fruits, dont on fait le vin dans la saison, & qui se mangent alors dans leur fraîcheur, ne se mangent en Carême qu'après avoir été long-tems auparavant séchez au soleil ou au four. Les raisins abondent en phlegme, en soufre, & en acide ; mais cette préparation les dépoüille de la plus grande partie de leur phlegme, & corrige l'acide qu'ils contiennent ; ce qui les rend plus nourrissans, & leur donne en même tems une qualité adoucissante, trés-propre pour remedier aux acretez de la poitrine, & pour amolir le ventre. Les raisins secs sont donc sains ; mais ils se tournent aisément en bile ; & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde, en les mangeant, d'en écraser les pepins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre : car comme ces pepins contiennent un suc trés-astringent, ils peuvent quelque-fois trop resserrer l'ori-

fice inferieur de l'estomac. Ces mêmes pepins sont bons contre le crachement de sang, & contre la dyssenterie ; mais il faut que le malade ait été préparé auparavant par la saignée & par la purgation : on peut les reduire en poudre, si l'on veut, & alors ils operent plus promptement. Pour faire cette poudre, il faut les séparer du grain, & les faire rôtir au four, puis les broïer. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un demi gros, dans du bouillon, ou dans quelque eau convenable. Les pepins des raisins sont donc astringens ; mais quand on les avale sans les casser, ils ne resserrent nullement. Ceux qui ont l'estomac foible, se trouvent bien de mâcher aprés le repas deux ou trois grains de raisins secs avec les pepins, & de les avaler ; cela contribuë à la coction des alimens.

La Figue est un fruit mou & charnu, de la grosseur & de la figure d'une poire médiocre, verd en dehors, rougeâtre en dedans, & d'un goût doux & vineux trés-exquis. Il croît sur un arbre médiocre, dont la tige jette des rameaux moëlleux, garnis de grandes feüilles, d'un verd foncé, & découpées en cinq parties. Ce fruit étant séché au soleil, comme le raisin, se conserve avec la même facilité ; & c'est ainsi qu'il se mange en Carême. Les figues séches sont plus nourrissantes que les autres, sans en être guéres moins malsaines : car on peut dire en general, que la figue est un bon médicament, & un assez mauvais aliment. In genere scire conducibile est, siccas ficus quas caricas vocamus, meliores esse recentioribus, omnes tamen usque adeo laudabilem succum haud gignere, remarque un sçavant Medecin. C'est un bon médicament, puisqu'il est propre pour pousser par les urines & par les sueurs ; qu'on s'en sert avec succés contre la gravelle, contre la petite verole, & pour faciliter l'accouchement : enfin, qu'il entre dans la composition du mithridate si renommé contre les poisons. C'est

un mauvais aliment, quoi-que d'ailleurs d'un goût agréable ; puisque, lorsqu'on en fait un fréquent usage, il corromp la masse du sang, jusqu'à produire la maladie pediculaire ; qu'il rend la sueur d'une odeur insupportable ; qu'il gâte la voix, & que s'il engraisse, il produit une chair molle & flasque. On prétend que les figues sont plus saines, étant mangées avec les noix & les amandes, comme il se pratique en Carême ; mais de quelque maniere qu'on les mange, il n'y a qu'à en manger peu & rarement, & elles ne feront point de mal. Les anciens Athletes se nourrirent d'abord de figues ; mais ils reconnurent bien-tôt le danger qu'il y avoit d'en faire un aliment ordinaire, & ils se virent obligés de les abandonner.

Elles sont nuisibles aux Mélancoliques, parce qu'elles font un chyle, qui tire sur l'aigre, & qui aigrit davantage la masse du sang, qui n'est déja que trop acide dans les Melancoliques. Elles peuvent être accordées aux bilieux, & à ceux qui ont le sang acre ; parce que par leurs parties acides & sulfureuses : elles corrigent le sel alcali, dont le sang de ces sortes de personnes est rempli.

Il a été un tems où ce fruit chez les Grecs étoit si estimé, que si on avoit vû de l'or d'un côté, & des figues de l'autre, on auroit laissé l'or pour se jetter sur les figues ; mais c'est qu'elles étoient alors extrêmement rares, & qu'on les regardoit comme le meilleur de tous les antidotes, contre quelque sorte de venin & de poison que ce fût.

Les figues font belle figure dans le Traité des Dispenses ; on y voit Xerxés Roi de Perse, attiré par la réputation des figues, venir déclarer la guerre aux Atheniens, pour s'emparer de celles qui croissent chez eux. Les Gaulois la porter en Italie, pour avoir le plaisir de manger des figues à Rome. Platon, en manger volon-

tiers & souvent, jusqu'à meriter d'être appellé Mangeur de figues ; mais comment n'auroient-elles pas été dignes de tous ces empressemens, amies comme elles sont du sang, qui, à ce que dit l'Anonyme, se trouve adouci & engraissé par leur usage. Elles le purifient, ajoûte-t-il, & l'affinent au point de produire des sueurs. Cet Article, pour le remarquer en passant, fait encore voir que ce n'est pas M. Hecquet qui parle ici, puisque ce Medecin prétend dans une Dissertation qu'il a donnée sur la Saignée, qu'il n'y a point de sudorifique innocent.

On accuse les figues de produire des vers ; mais l'Auteur du Traité des Dispenses dit, que c'est une terreur panique, uniquement fondée sur la prétenduë ressemblance qu'on croit appercevoir entre les graines des figues & la vermine. Qui est encore, ajoute-t-il, à revenir de ces rêveries, & en qui trouvent-elles créance ? Cet Auteur a raison de regarder comme une rêverie, de croire que parce que la figue renferme des graines qui ressemblent à de petits vers, elle soit capable de produire des vers dans le corps. Mais il se trompe, de penser que ce soit sur une telle imagination que Galien, Hofmann, & quelques autres Auteurs, qui ne sont point des rêveurs, ont décidé que la figue étoit vermineuse. Ils se sont fondez sur l'expérience, étant certain que la plûpart de ceux qui mangent beaucoup de figues, ne tardent gueres de païer ce plaisir, par des maladies vermineuses, comme il seroit facile de le montrer, par un grand nombre d'exemples dont on a été témoin. On se contentera seulement d'assurer que l'on connoît diverses personnes, qui n'aïant pû par aucuns remedes se guérir de vers, dont ils étoient attaquez tous les Automnes, où ils mangeoient beaucoup de figues, n'ont trouvé la fin de leur maladie, que dans l'abstinence de ces sortes de fruits. Les figues, à moins qu'on n'en mange que trés-peu, & par maniere de

médicament, sont ennemies de l'estomac, & causent des cruditez ; c'est pourquoi elles sont vermineuses. L'Anonyme dira peut-être que les figues séches, comme on les mange en Carême, n'ont point cette mauvaise qualité : elles l'ont moins à la verité ; mais elles l'ont ; & si on veut consulter l'experience, on verra qu'un ancien Naturaliste ne s'est point trompé de dire, que les figues séches offensent l'estomac. Siccæ Fici stomachum lædunt.

Une raison singuliere que l'Anonyme apporte, pour recommander les figues séches, c'est que « c'étoit de celles-là qu'on servoit avec distinction dans les repas célébres des Lacedemoniens, persuadé qu'on étoit qu'il auroit manqué quelque chose à la bonne chere, si on avoit omis d'y servir des figues ». C'est raisonner aussi judicieusement, que si pour recommander les melons, on disoit, qu'on en sert dans la saison sur les meilleures tables, & qu'on croiroit qu'il manqueroit alors quelque chose à la bonne chere, si l'on omettoit d'en servir.

L'Amande est un petit fruit long, dur & cassant, trés blanc en dedans, couvert d'une pellicule rougeâtre, & enfermé dans une coquille ligneuse, qu'une peau verdâtre, charnuë, & ordinairement veloutée, enveloppe en dehors. Il y a de deux sortes d'Amandes, les unes douces, les autres ameres : ces deux especes viennent sur des arbres entierement semblables, lesquels se cultivent dans les jardins, & dont les feüilles ressemblent si fort à celles du pêcher, qu'on a peine à les distinguer.

L'Amande est d'une chair compacte, serrée, trés-difficile à digerer ; mais le lait qu'on en tire, & qu'on appelle Lait d'Amande, est trés-sain & trés-nourrissant. On fait avec ce même lait, mêlé dans la gelée de poisson, un fort bon blanc-manger, pour le tems du Carême. Le lait d'amande convient à ceux qui ont des ardeurs

d'urine, à ceux qui ne peuvent dormir, à ceux dont le ventre est ou trop resserré ou trop libre ; il convient aux gens maigres, &c. Le blanc-manger, préparé avec ce lait, & avec la gelée de poisson, comme nous venons de dire, est excellent pour rafraîchir & pour humecter. On mêle quelque-fois avec les amandes douces, quelques amandes ameres, pour relever le goût des premieres, & les rendre en même temps plus aperitives ; ce qui est fort à propos : car les amandes ameres renfermant plus de sel nitreux que les douces, sont plus capables de resoudre les obstructions, & de déboucher les passages : c'est ce qui fait que la plûpart des Medecins les recommandent dans la gravelle.

Les amandes, soit les douces ou les ameres, contiennent un suc huileux, mêlé d'une médiocre quantité de phlegme, & de parties terrestres ; les douces ont avec cela un sel volatil temperé, qui tire un peu sur l'acide ; & les ameres un sel volatil nitreux, extrêmement acre. Pour s'en convaincre, il n'y a qu'à distiller séparément dans une cornuë des amandes douces & des amandes ameres, quatre onces d'amandes rendront une once & demie d'huile, & autant de phlegme, le marc qui restera dans la cornuë, renfermera quelque peu de sel fixe ; l'huile aura une saveur acre balsamique ; mais cette acreté sera plus sensible dans l'huile des amandes ameres, que dans l'autre, d'où il sera facile de conclurre, que les soufres de ces huiles sont mêlez de particules salines volatiles, & telles que nous venons de les définir. Quant au phlegme, il ne sera pas insipide non plus : on remarquera sans peine quelque chose d'acre & de salé, qui ne permettra pas de douter qu'il ne renferme aussi une substance saline volatile. Ces sels sont cause que les émulsions trop long-tems gardées, s'aigrissent, & contractent de la rancissure ; mais aussi les parties huileuses, & le phlegme que les amandes douces renferment,

rendent ce fruit, quand il n'est point trop vieux, & que ses sels n'ont pas eu le tems de s'exalter, extrêmement propre, pour adoucir le sang, pour apaiser les coliques, pour procurer le sommeil, pour modérer les trop grands cours de ventre ; en un mot, pour remedier à toutes les maladies qui viennent d'humeurs acres & corrosives, pourvû toutes-fois qu'on ne mange point les amandes, mais qu'on n'en prenne que le suc : car encore un coup, la chair des amandes est difficile à digerer : de plus, comme cette chair est extrêmement compacte ; elle tient à l'étroit dans ses pores, des particules elastiques d'air, lesquelles venant à se dégager dans l'estomac, & dans les intestins, causent des gonflemens trés-incommodes.

Les amandes amères, comme nous avons dit, sont fort détersives ; mais nous remarquerons ici que ces amandes, qui font du bien à l'homme, sont un poison mortel pour la plûpart des oiseaux. Ce qui vient, dit un sçavant Medecin, de ce que les fibres de ces animaux sont trop tendres & trop délicates, pour pouvoir resister comme celles de l'homme, à l'irritation des sels acres que renferme l'amande amere.

Les Avelines sont les Fruits d'un arbrisseau, connu sous le nom de Coudrier ou Noisetier, lequel pousse des tiges longues, pliantes, sans nœuds, d'un bois tendre & blanc, avec de grandes & larges feüilles extrêmement crespées, & plus crespées que celles de l'aulne. Le fruit est une amande ronde ou presque ronde, un peu rougeâtre, revêtuë d'une petite peau, & enfermée sous une écorce ligneuse & cassante, qu'une coëffe membraneuse, déchiquetée à l'extrémité, recouvre entierement ou en moitié, selon l'espece de l'arbrisseau ; car il y a deux sortes de Coudriers, l'un, donc les feüilles sont plus grandes, & les fruits

absolument cachez dans leur enveloppe exterieure ; l'autre, dont les feuilles sont plus petites, & les fruits à demi couverts de leur coëffe, qui les environne en maniere de calote.

La Noix vient sur un grand arbre, qui répand ses branches fort au large, & qui jette de grandes feüilles nerveuses, d'un verd jaunâte, & d'une odeur forte. Ce fruit est ligneux, c'est-à-dire, enclos sous une écorce de bois, comme l'amande & l'aveline ; mais plus gros. Il est rond, & ordinairement un peu long, l'écorce de bois qui le renferme est dure, cassante, & environnée en dehors d'une enveloppe verte, fort épaisse & amere, laquelle se sépare du fruit, lorsqu'il est meur, ou qu'il commence à sécher. La noix est divisée interieurement en quatre membres ou ailerons, par le moïen d'une pellicule ligneuse, qu'on appelle vulgairement du nom de zeste ; ces ailerons sont blancs, durs, cassans, & revêtus d'une membrane souple, qui, lorsque le fruit est encore frais, se sépare aisément avec le doigt, & qui jaunit à mesure que la noix vieillit. Les meilleures noix sont celles qui ont la coquille longue, blanchâtre, aisée à rompre, & dont le noïau n'est point adherent.

Les Avelines & les Noix ont une chair friable, mais compacte, dure & serrée, sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser : ce qui les rend trés-difficiles à digerer. Elles renferment, outre cela, un certain sel mordant, mais modifié par les soufres, lequel ainsi corrigé, excite l'appetit, & fait que dans les collations de Carême, où les avelines & les noix se servent plus ordinairement, on mange souvent de ces sortes de fruits au de-là de ce qu'on devroit : ce même sel excite, sur tout, à manger beaucoup de pain ; d'où il arrive qu'on passe insensiblement les bornes prescrites par le jeûne, & qu'on nuit en même tems à sa santé : car s'il est toûjours dangereux de se remplir de pain, il l'est en-

core plus le soir que dans un autre tems, rien n'étant plus capable de causer ce sommeil accablant, où la respiration embarrassée fait souffrir dans le repos même un veritable supplice.

Les Avelines & les Noix sont assez nourrissantes, quand on fait tant que de les digerer. Au regard des premieres, elles ont, comme l'a observé Galien, une substance plus terrestre que les noix, & par consequent elles doivent resister davantage à la digestion. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il n'est pas necessaire d'en faire excés, pour s'appercevoir qu'elles sont ennemies du cerveau & des nerfs. Pour ce qui est des noix, lorsqu'on en mange beaucoup, & qu'elles sont un peu trop séches, elles allument la bile, & nuisent considerablement à la voix. C'est cependant une erreur, que ce qu'on a voulu faire entendre par ce Vers, qui est devenu si trivial :

UNICA NUX PRODEST, NOCET ALTERA, TERTIA MORS EST.

L'Auteur du Traité des Dispenses trouve que le nom de Roïale, qui a été donné à la noix nux Regia, marque la bonté de ce fruit ; & il observe qu'en Perse il n'y avoit que le Roi qui eût droit de manger des noix ; en sorte, dit-il, que c'étoit veritablement un manger de Roi : ce qui est cause, à ce qu'il ajoûte, qu'on a appellé ce fruit Noix Roïale. Aprés une telle preuve de la bonté des noix, comment osons-nous en médire ? & ne nous trouvera-t-on pas bien déraisonnables, de ne pas vouloir croire que ce mets vaille mieux que la viande ? Car c'est la conclusion que l'Anonyme veut que l'on tire ; nous ne laisserons pas cependant de persister dans nôtre premier sentiment, & nous dirons, avec un sçavant Medecin, qui nous a laissé d'excellens Ecrits sur les alimens, que si la noix porte le nom de Roïale, ce beau titre ne la rend pas meilleure, puisqu'il n'empêche pas qu'elle ne cause des douleurs

de tête, qu'elle n'excite la toux, & qu'elle ne soit trés-difficile à digerer. Inglandes etsi Regiæ nuces Διὸς Βάλανος audiant, nihil tamen continent quod eas magnifice commendet. Sunt enim concoctu difficiles, capitis dolorem, tussimque cient.

Nous avons remarqué que les noix étoient plus mal-saines étant séches ; ainsi on ne peut apporter trop de soin pour les conserver dans leur fraîcheur ; on en vient aisément à bout, en les cuëillant dans le milieu de leur maturité, & les enfermant ensuite sous le sable, dans un lieu frais. Que si on ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles soient devenuës trop séches, il faut les faire tremper tout entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours ; elles deviennent par ce moïen presque semblables à des noix fraîches.

On recherche dans le Traité des Dispenses, si les Avelines nourrissent peu ou beaucoup. Les Medecins, dit l'Anonyme, sont partagez sur ce sujet ; « de bons Auteurs les trouvent peu succulentes ; d'autres les substituent aux dattes & aux pistaches, lesquelles certainement ne passeront jamais pour peu nourrissantes ; mais, ajoûte-t-on, ce qui décide la question en faveur des Avelines, c'est qu'elles engraissent hors de mesure, & qu'elles contribuënt à la fécondité. » Voilà une question bien singulierement décidée ; de bons Auteurs croïent que les avelines nourrissent peu ; d'autres, qu'elles nourrissent beaucoup. Mais ce qui décide la question, c'est qu'elles engraissent hors de mesure : Comment l'Anonyme sçait-il que les Avelines engraissent si fort ? il nous avertit à la marge qu'il l'a lû dans Pline. Voilà donc la question finie, & tous les Auteurs aprés cela doivent se taire. Il ajoûte, comme nous venons de voir, qu'une autre marque que les Avelines nourrissent beaucoup, c'est qu'elles contribuënt à la fe-

condité ; sur quoi il cite Simon Pauli, qui n'en dit pas un mot. Mais nôtre Auteur, comme on le verra plus d'une fois, ne se fait pas une affaire de forger des citations quand il lui en faut. Quoiqu'il en soit, si les Avelines engraissent hors de mesure, comme il le prétend, elles sont par consequent plus capables de nuire, que de contribuer à la fecondité ; c'est à quoi il n'a pas pris garde, sans doute.

Les Avelines & les Noix ont plusieurs usages en Medecine ; les premieres sont emploïées contre les douleurs néphretiques, contre les ardeurs d'urine, contre les diarrhées, & contre la pleuresie, les dernieres contre la malignité des humeurs. La recette que Pompée, aprés la défaite de Mithridate, trouva dans le cabinet de ce Prince, laquelle portoit, que quiconque useroit de cette recette, seroit chaque fois qu'il en useroit, à l'épreuve de tout poison pour vingt-quatre heures, étoit de broïer ensemble avec un grain de sel, deux figues sèches, vingt feüilles de rhuë, deux noix sèches, & d'avaler à jeûn ce mêlange. Il n'en falut pas davantage pour mettre dés lors les noix en grande réputation. Pline, qui rapporte ce fait, ajoute qu'on disait de son tems que c'étoit un bon remede contre la morsure des chiens enragez, qu'une noix mâchée à jeûn, & appliquée sur le mal. Divers Auteurs ont depuis écrit qu'aprés avoir laissé la noix quelque tems sur la plaïe, il faut la retirer, & la donner à manger à une poule ; que si la poule en meurt, on est guéri. Nous ne prétendons rien assurer là-dessus ; mais en cas que le remede, dont il s'agit soit veritable, nous ne ferons pas difficulté de dire, que c'est peut être plûtôt à la salive qu'à la noix, qu'on doit attribuer cet effet.

Les Chataignes ou Marons, sont des fruits faits en forme de cœur, & gros à peu prés comme des noix ; couverts d'une peau

semblable à du cuir, sous laquelle est une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche, & bonne à manger, qui est la chair de la chataigne ou du maron. Ces fruits naissent plusieurs ensemble, dans une enveloppe ronde, toute herissée de piquans, & partagée en diverses loges veloutées, dont chacune contient une chataigne, quelque-fois deux, & quelque-fois davantage.

Les chataignes sont ou cultivées ou sauvages ; les cultivées se nomment Marons, du mot Italien Marrone ; ce sont les meilleures ; & les sauvages retiennent le nom de chataignes. Les unes & les autres viennent sur un grand arbre, dont les feüilles sont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, & dentelées dans leur circonference.

Les chataignes, sans excepter celles qu'on appelle Marons, contiennent un suc gras & terrestre, qui les rend trés-difficiles à digerer : elles abondent sur tout en un sel tartareux, fort contraire aux mélancoliques, & à tous ceux dont les humeurs trop grossieres ont peine à circuler. Elles sont trés-nourrissantes, lorsqu'on les digere ; mais il en faut manger peu, sans quoi elles chargent l'estomac, & peuvent causer des coliques, à moins qu'on ne soit d'une constitution forte & robuste, comme la plupart des Limosins, qui mangent du pain de chataigne, & qui n'en sont point incommodez.

Ce fruit n'est jamais bon crud : on prétend même qu'il est alors dangereux, & qu'il peut produire la maladie pediculaire. Voici comment s'explique là dessus Simon Pauli. Nonnulli volunt castaneas crudas, aut sub arbore lectas devoratasque, producere animal illud quod nec fruges comedit, nec libat munera Bacchi, quod terram non exercet & arat, sed humanas carnes vellicat lenissime ac pungit, non volatile ut aves non desultorium ut pulex,

sed pro dignitate vitæ suæ stabile ac quietum, passu tardo & composito incedens, paupertatis comes & assecla forumque vitans & superba civium potentiorum limina : ut ita ex laude pediculi, clarissimi. Dan. Heinsii jocer. Sim. Pauli.

On fait cuire le maron, ou à la vapeur de l'eau, ou dans l'eau même, ou sous la cendre, ou à un feu clair, dans une poële criblée. Il est plus sain cuit à la vapeur de l'eau, ou dans l'eau ; parce que l'humidité de l'eau en délaïe les principes, & les rend plus capables de se détacher : il incommode moins alors l'estomac, & il nourrit davantage. Les marons cuits sous la cendre sont plus savoureux, plus délicats, & même plus sains que ceux qui sont rôtis dans la poële ; & cela pour deux raisons ; la premiere, parce que la cendre qui couvre les marons, empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent si vite ; & la seconde, parce que cette cendre fournit un sel qui entre dans le maron, & qui en divise les principes ; deux effets qui rendent ce fruit moins indigeste. C'est un mets délicieux, que des marons rôtis, bien dépoüillez de leur membrane interieure, & assaisonnez avec du jus d'orange, & du sucre ; mais il s'en faut bien que ce soit un mets salutaire. Les marons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens ; ils conviennent sur tout avec le poisson, dont ils corrigent la trop grande humidité. Les gens de Lettres, & toutes les personnes appliquées, doivent peu manger de ce fruit, qui fait toûjours un sang grossier. Il faut, quand on mange des marons cuits à l'eau, n'en point trop presser l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain suc astringent, qui se trouve dans l'écorce interieure, & qui est si styptique, qu'il pourroit resserrer le ventre outre mesure. Cette écorce interieure a son usage en Medecine : on s'en sert avec succés pour la guérison de cette maladie, appel-

lée par les Medecins, Fluor albus : on s'en sert aussi contre les crachemens de sang, & contre les dévoïemens.

Les Pruneaux, sont des prunes de damas qu'on a fait sécher au soleil ou au four. Ces prunes, comme on sçait, sont rondes, charnuës, médiocrement grosses, couvertes d'une peau noire, qui enveloppe une chair rouge & succulente, au milieu de laquelle est un petit noïau, long & pierreux, qui s'en sépare aisément, & qui contient une amande ovale, d'un goût agréable, tirant sur l'amer. Ce fruit croit sur une sorte de prunier, vulgairement appellé Prunier de Damas noir, dont les feüilles sont longues, arondies, assez larges, & legerement dentelées.

Les Brignoles, ainsi appellées, du nom de la ville d'où elles viennent, sont d'excellentes prunes de Pardigoigne, autrement dites par corruption, Prunes de Perdrigon, dont on a ôté le noïau, & qu'on a fait sécher au soleil, pour les conserver.

Les meilleurs pruneaux qui se mangent en Carême, soit pour le goût, soit pour la santé, sont les pruneaux de Tours ; ils sont bons à l'estomac ; ils lâchent le ventre, & temperent l'ardeur du sang. Comme ils ont une saveur assez douce par eux-mêmes, les personnes bilieuses les doivent éviter, ou les mêler avec quelques pruneaux aigres. Les Brignoles ont un goût sucré, un peu acide, qui est trés-agréable. On fait ordinairement cuire les pruneaux avec du sucre ; mais les Brignoles n'en veulent presque point, tant elles sont sucrées d'elles-mêmes. Elles lâchent moins le ventre que ne font les pruneaux ; mais elles l'humectent & le rafraîchissent davantage. Elles sont de plus fort nourrissantes, & on les donne avec succés aux Ectiques.

L'Auteur du Traité des Dispenses trouve dans la plûpart des alimens dont nous venons de parler, une qualité dangereuse, qu'on ne s'aviseroit guéres d'y soupçonner, c'est d'être contraires à la continence. Cet Article merite d'être examiné ; nous nous y arrêterons un moment, avant que de venir à l'Article des Poissons.

On ne s'attendroit pas que l'Auteur du Traité des Dispenses, aprés avoir fait tous ses efforts pour recommander l'usage des Racines, des Herbages, des Fruits, osât représenter ensuite ces mêmes alimens comme dangereux à la vertu : c'est pourtant ce qu'il fait avec grand soin. Voïons sur quelles raisons il se fonde.

1. Il est bon d'avertir, nous dit-il, dans le chap. 12 de la 2. Partie, « que les racines ne doivent point être approuvées à collation : on voudroit, peut-être, en excuser l'usage, par la maniere dont on les apprête ; mais soit qu'on les serve frites, soit qu'on les mette en salade, elles sont par elles-mêmes, ou trop nourrissantes, ou contraires à l'esprit du jeûne : car la plûpart sont diuretiques, & sujettes à exciter les passions. Quelques-unes sont diaphoretiques, propres par consequent à fermenter le sang ; deux raisons suffisantes pour en faire sentir les dangers. »

Dans le Chapitre XII. de la premiere Partie, le suc nourricier que les racines fournissent, n'est pas déploïé comme celui des fruits ; c'est un suc concentré, tel qu'il le faut, dit l'Auteur, pour les liqueurs qui nous font vivre, lesquelles aussi sujettes qu'elles sont à s'exalter, & à prendre l'essort, ont besoin de ce ménagement : car des sucs trop déploïez, & trop vifs, agiroient sur elles, remarque-t-il, & les troubleroient. Ici, cependant, il se trouve qu'elles fournissent un suc plus exalté plus déploïé que celui des pommes & des poires ; puisque l'Auteur, qui ne défend pas les

fruits à collation, y défend les racines, comme capables d'exciter les passions, & de faire fermenter le sang. D'un autre côté, il nous propose, pour imitation, l'exemple des Solitaires, qui ne vivoient que de racines. Voilà une énigme difficile à expliquer.

2. On croit, poursuit-il, « les panais des plus contraires à ceux qui ont à vivre dans la continence ; jusques-là qu'on les tient capables de gagner & de corrompre les cœurs qualité, sans doute, peu convenable à l'esprit du Carême : ce soupçon leur vient de la grande vertu qu'ils ont de pousser par les urines : en effet, tous les diuretiques un peu forts, soit par leur acreté, soit en déterminant le sang, & les esprits vers les parties basses, sont sujets à troubler l'imagination, ou à remuer les sens : comme cette vertu diuretique se remarque, sur tout, dans le panais sauvage, ce sera le panais sauvage dont les personnes sages auront à se garder. »

3. « On a reconnu, ajoûte-t-il encore, que le cresson, quoiqu'en dise Pline, allume les passions, & qu'il est contraire à la continence, aussi est-il un diuretique puissant. »

4. « Les Figues portent leurs defauts & leurs vices, jusques dans l'ame, qu'elles troublent par de honteuses idées, & en qui elles excitent de vilains penchans. »

5. « Quelques-uns craignent les Amandes, comme contraires à la continence ; du moins sont-elles fort propres aux reins, & à pousser par les urines. »

6. « On soupçonne les Noix d'exciter les passions ; c'est aux personnes trop sensibles ou trop tendres à s'en garder, ou à en éviter l'abus ; mais on trouvera un préservatif contre cet inconvenient, en les faisant macerer dans l'eau. »

7. « Tous ne conviennent pas que les Chataignes soient si terrestres & si grossieres ; quelques-uns les font appréhender aux personnes sages, comme contraires à la continence qu'ils auroient voüée. »

Ce que l'on nous dit ici des Diuretiques, merite attention. Les Diuretiques reveillent donc les passions, sont contraires à la continence, troublent l'imagination, remuënt les sens, gagnent les cœurs, & ce qui est de pis, les corrompent. Comment font-ils ces pernicieux effets ? par leur acreté, ou en déterminant le sang vers les parties basses. Cet endroit, aussi-bien qu'un grand nombre d'autres, fait voir que ce ne sçauroit être un Medecin, ou du moins un Medecin éclairé, qui ait composé le Traité des Dispenses : car un Medecin, un peu instruit, aurait sçû qu'il y a des diuretiques, qui, loin d'exciter les passions, les assoupissent. Tel est, par exemple, l'Agnus castus, l'un des plus puissans remedes contre l'incontinence : Diuretique cependant, qui pousse si fort le sang vers les parties basses, pour nous servir des termes de l'Auteur, que non seulement il provoque les urines, mais qu'il excite meme les regles aux femmes. Un veritable Medecin auroit sçû encore que parmi les plantes, qu'on accuse d'être contraires à la chasteté, il y en a un grand nombre, qui, loin d'être diuretiques, arrêtent les urines, comme fait, entr'autres, la Roquette. Ce sont donc des terreurs paniques que l'Auteur du Traité des Dispenses, par une contradiction qu'il est difficile de concevoir, voudroit donner ici aux gens de bien, sur la plûpart des alimens maigres ; alimens, comme on sçait, dont il recommande si fort l'usage en Carême, & dont il voudroit même qu'on fît son unique nourriture pendant toute la vie. En cas qu'on nous dise qu'il parle peut-être par experience, nous n'appréhendons point de répondre que cette experience lui est particuliere, & qu'il ne doit pas en ceci ju-

ger des autres par lui-même. Il lui est échappé de dire, en parlant du chou, que c'étoit une plante fort diuretique ; avec quel soin cependant n'en a-t-il pas recommandé l'usage ? Grande imprudence à lui, par consequent. Le Ris est encore diuretique, à ce qu'il prétend ; à la bonne heure ; mais il ajoûte, que cette qualité est trés-estimable dans le Ris, & qu'elle va à délivrer le sang de ses sérositez impures, sans le mettre en colliquation. Il aurait dû, en conscience, taire une chose dont la connoissance, selon ses principes, peut être un piège à la vertu.

Pour ce qui est des Figues, quoi-qu'elles ne soient pas diuretiques ; mais seulement sudorifiques, à ce qu'il dit, & qu'ainsi loin de déterminer le sang & les esprits vers les parties basses, elles le déterminent à la circonference du corps : elles ne laissent pas, selon lui, d'être extrêmement dangereuses, sur l'article en question, & d'exciter de vilains penchans : ce sont ses termes ; mais il ne faut pas s'en étonner, puisque les diaphoretiques même, c'est-à-dire, les choses qui favorisent la transpiration, sont encore contraires, selon lui, à la chasteté ; nous l'avons vû dans le premier exemple ; en sorte que les alimens qui s'arêtent peu, & qui se filtrent mieux que les autres, c'est-à-dire, qui font moins d'embarras, & qui sont les plus sains, doivent être regardez comme des alimens défendus. Nous ne croïons pas qu'une telle puerilité ait besoin de réfutation. Au reste, nôtre Auteur enseigne un merveilleux expedient pour corriger dans les figues la mauvaise qualité qu'il leur prête ; ou s'il faut parler dans ses termes, pour empêcher qu'elles ne portent leurs défauts & leurs vices jusques dans l'ame ; qu'elles ne la troublant par de honteuses idées ; & qu'elles n'y excitent de vilains penchans ; c'est de les manger de compagnie, avec les amandes, avec les noisettes, ou avec les noix. Il fait honneur à Galien d'une si belle découverte. Qui ne croiroit,

s'écrie-t-il, que Galien auroit inventé ce correctif, en faveur du Carême, dans lequel on sert les figues, les amandes, & les noisettes ensemble. La judicieuse réflexion ! Il y a neanmoins ici un petit inconvenient, c'est que l'Anonyme, comme on vient de voir, soupçonne les amandes & les noix, du même vice que les figues ; jusques-là même qu'il dit que les personnes qui ont le cœur trop sensible ou trop tendre, doivent se garder de manger des noix : voilà qui est embarrassant pour ceux qui dans le dessein d'éviter ce qu'on leur fait craindre ici des figues, voudront suivre le conseil qu'on leur donne de les manger de compagnie, avec les amandes & les noix ; mais à l'égard des noix, il y a du remede. Nôtre Auteur avertit qu'en les faisant macerer dans l'eau, on trouvera un préservatif contre l'inconvenient dont il s'agit.

Ce ne sont pas là les seules Observations de l'Auteur, sur le pouvoir de certains alimens, pour exciter les passions : on verra dans la suite, & en son lieu ce qu'il dit là-dessus, des Œufs, des Oignons, du Vin, du Chocolat, de l'Eau même. Il est tems de passer à l'Article des Poissons.

Nomen illis à legendos, quod manu scilicèt legerentur, nec ut frumenta meterentur. Nonn. de re Cibar. lib. I. cap. V.

Caro lentium crassi est succi ac terrei, &c. Nonn. de re Cibar. 1. cap 6.

Raimund. Mindererus, lib. de Peste, c. 15.
Mathiol. Comment in lib. 2. Dioscor. c. 137.
Mich. Mercatus, lib. de Peste.
Tabernæmont. lib. 2. sect. 6. cap. ult.
Schvvenchfeldius, l. 2. Catal. Stirn.
Joh. Borelius in Reg. Pestil. Part. 1. c. 17.

Schrod. Pharmac. l. 4. Class. 1.
Lonicer. part. 2. Herbar. cap. 45.
Vide Matth. Untzer. Antidotar. Pestil. lib. 2. Distinct. 1. Artic. 30.

Valles. Tractat. de Epidem. cap. 9.
Marsil. Ficin. in Epid. cap. 6.
Ulstadius, Tractat. de Epidem.
Joann. Renod. lib. 1. Dispens. sect. 5. c. 11.
Eustach. Rud. l. 3. Pract. cap. 30.
Schvvenchfeld. lib. 1. Stirp. Siles.
Balthas. Pisanel. lib. de Esculent. & Potulent. facult.
Quercet. Diætet. Polyhistor. sect. 3. c. 3.

L'oseille a une vertu admirable contre les maladies pestilentielles, si

Franciscus Valeriol. c. 2. Adpend. locor. comm.

Une personne digne de foi, m'a assuré s'être préservée de la peste, & en avoir préservée toute sa maison, par l'usage de ce même remede. Anton. Gueiner. lib. de Peste.

Ludov. Nonn. de re Cib. lib. 1. c. 28.

Simon Paul. Quadrip. Botan. class. 2. &c.

Mizald. Centur. 8. Distinct. 49.
Gesner.
Mathiol. Comm. in 2. lib. Diosc. c. 10.
Libavius, tom. 1. Syntagm. Arcan. l. 1. c. 14. Baccius, c. 43.
Quercet. Diætet. sect. 3. cap. 7.
Neander, primâ part. Physic.
Bened. Victorius, l. 1. Medicat. Empir. c. 44.
Johan. Poppius Enchirid. exper.

Anselm. Roëtius, l. 2. de Gemm. cap. 176.
Kunradus. Part. 2. Medull. destill. Tractat. 19.
Aldrovand. lib. 2. de Crustaceis, cap. 6.

Osvvaldus Gebelkover. l. Virtemb. med.
Fumanel. de Compos. Medic.
Vidus Vidius, lib. 10. cur. memb. cap. 20.
Forestus Schol. ad observ. 25. lib. 24.
Ernest. Burgrav. in Achill.

Plin. lib. 17. cap. 11.

Johan. Bapt. Porta, l. 5. Phytogn. c. 30.
Dioscor. l. 3. c. 141.
Fernelius, l. 5. c. 25.
Crollius, de Signatur.
Quercet. Diætet. sect. 3. cap. 6.

Balthas. Pisanelli. de Esculent. & Potul. facultat.
Gebelcover. in lib. Virtemb.
Quercet. Diætet. sect. 3. cap. 3.
Crollius, de Signatur.
David Lipsius, in Diæt. lib. 8. cap. ultim.
Johan. Poppius, in Enchirid. experiment.

Dioscor.
Fumanel. cap. 11. de Morb. in viis urinar.
Vidus Vidius, lib. 10. cap. 20.
Michaël. Neand. Part. 1. Physic.

Rondelet, de Piscib.
Gesner. de Piscib.
Andreas Bacius, lib. de Gemm. c. 14.

Ludovic. Nonnius, de re Cibar. lib. 1. cap. 34.
Simon. Paul. Quadrib. Botan. Class. 3.
Pisanell. de Escul. & Potul. Facult.
Vide etiam Galen. lib. 2. de aliment. facult. 8.

Dioscor.
Donzelius Consil. Craton. 148.
Virtsung. Part. 3. c. 17. Distinct. 4.
Solenander. sect. 1. Consil. 15.

Sed qui fiat quod Amygdalæ amaræ hominibus multipliciter sanæ existant, alia verò animantia, volatilia imprimis singula propèmodum, hinc vulpeculas aut catellos, per gulæ atque trachealium ramotum astrictionem, imò & convulsiones subsequentes necare soleant meritò quæri potest ? Respondendum verò arbitramur teneriores ejusmodi brutorum fibrillas, salinorum, in Amygdalis talibus existentium corpuscurum acrium vim elidere non posse, quemadmodum hoc fit in homine, atque hinc facile crispari spasmodicè constringi, subque constrictione hâc continuatâ convulsiones deleterias tandem pati. Fascicul. Dissert. Medic. Selectior. Theodor. Zuinger. Dissert. 4. de Amygdalar fructu.

Voïez Quercet. Diætet. Polyhistor. sect. 3. cap. 3. & Schrod. Pharm. l. 4. Class. 1.

Schrod. Pharm.

Partie 1 · Des poissons en général

Le Poisson nourrit plus abondamment & plus sainement que les Herbages, les Racines, les fruits ; mais, selon les principes que nous avons posez au commencement, il s'en faut de beaucoup qu'il puisse être comparé là-dessus à la viande. En effet, l'aliment le plus convenable au corps humain est celui qui renferme des principes actifs & volatils ; mais temperez & adoucis par un mêlange moderé de parties huileuses & de parties aqueuses ; en sorte que ces principes puissent entretenir en nous la fermentation douce & tranquille, qu'excitent les levains de l'estomac, & qui tend à une entiere & parfaite digestion. Or telle est la chair de la plûpart des quadrupedes & des oiseaux, qui servent à nôtre nourriture ; au lieu que celle des poissons contient peu de volatil, & abonde en huile grossiere & en eau ; ce qui la rend moins propre à se convertir en nôtre substance. La chair des poissons est trés-aqueuse ; personne n'en doute ; elle est aussi trés-huileuse ; & c'est comme on le verra dans la suite de cet Ouvrage, ce qui la distingue principalement de la viande. Or cette huile & cette eau y concentrent tellement les esprits, qu'ils y demeurent comme ensevelis ; ce qui les empêche de se développer dans nôtre corps, avec la même facilité que ceux de la viande, lesquels aïant moins d'obstacle à vaincre, se dégagent plus aisément, & contribuënt par ce moïen, d'une maniere plus efficace à nôtre nourriture. Aussi Hippocrate remarque-t-il que le poisson, de quelque maniere qu'on l'apprête, est une nourriture peu substantielle ; & que tout aliment qui a ce défaut, est incapable de fournir au corps beaucoup de suc & de force : c'est pourquoi, continue-t-il, on doit donner des alimens de ce caractere, à ceux qui ont besoin d'un regime attenuant. En un mot, le poisson est naturelle-

ment froid & humide, & ne peut produire en nous que des sucs de la même nature ; c'est-à-dire, des sucs aqueux, & par consequent peu propres à nourrir & à fortifier le corps, comme le remarque encore Hippocrate. On observe même que ceux qui ne vivent que de poissons, ont le sang plus aqueux que les autres : cette raison, cependant, loin de faire craindre l'usage du poisson en Carême, le devroit faire rechercher, puisque le sang commençant alors à fermenter davantage, ne peut que se bien trouver d'une nourriture froide & humide. Nous ajoûterons qu'il y a des personnes à qui le poisson convient mieux, & qui pour cette raison, se portent beaucoup mieux en Carême ; comme sont celles, par exemple, dont le corps abonde trop en sucs nourriciers, & qui font trop de chyle & de sang ; il se trouve même des maladies où le poisson peut convenir, & où les Medecins, non seulement le permettent, mais le conseillent : ce sont celles où les nourritures succulentes peuvent donner lieu à des inflammations. Ce n'est que dans de telles occasions qu'on peut dire, que cet aliment est préferable à la viande : car de prétendre qu'il est par lui-même plus sain & plus nourrissant ; c'est une erreur insoutenable, & que l'experience dément : Ea Omnium est piscium caro, ut vel durior difficilè coquatur, & crassum succum generet, vel mollior & aquæ naturæ plurimum particeps, pituitosum succum maxima ex parte generet, quod præterquamquod omnium penè Scriptorum Authoritate confirmatur ; eorum præetereà experimento innotescit, qui cum piscibus vesci consueverunt, si vitam simul sedentariam degant, blennam perenni screat aut emunctione rejectant ; c'est ainsi que s'explique sur l'usage du poisson, un sçavant & illustre Auteur, qui fut l'ornement & la gloire d'une des plus célébres Facultez de Medecine.

L'Auteur du Traité des Dispenses, est dans des sentimens bien opposez. Nous examinerons ses raisons, aprés que nous aurons dit un mot de quelques circonstances essentielles, qui mettent de la difference entre les poissons de même espece.

Le poisson est de deux sortes, ou d'eau douce, ou de mer : celui d'eau douce est, ou de lac, ou d'étang, ou de riviere ; le poisson d'étang ou de lac, est mal-faisant ; parce qu'il se nourrit ordinairement d'une eau bourbeuse, ou qui n'a pas de cours. Celui de riviere est fort sain, pourvû qu'il soit de quelque riviere rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, &c. ainsi le poisson de Saône & de Seine vaut moins, parce que ces rivieres coulent trés-lentement. On vante cependant beaucoup les carpes de Saône & de Seine ; mais c'est parce qu'elles sont grasses & de bon goût ; & on ne prend pas garde que cette graisse même les doit rendre moins saines ; car il n'y a pas de graisse plus ennemie de l'estomac que celle du poisson, ainsi que l'observe un sçavant Medecin. Nous remarquerons que les poissons qu'on prend dans les rivieres qui arrosent de grandes villes, sont toûjours moins bons au-dessous de ces villes, à cause des immondices qui les y attirent, & dont ils se nourrissent.

Le poisson de mer est le meilleur de tous, parce que la salure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les poissons de mer, les plus sains sont les Saxatiles, c'est-à-dire, ceux qui se nourrissent dans des lieux pleins de rochers : on estime ensuite ceux qui habitent le fond de la mer ; mais pour les poissons qui vivent sur les bords, on leur donne avec raison le dernier rang, à cause que l'eau où ils sont, est moins pure. Il y a des poissons de mer qui entrent dans les fleuves ; & on remarque que lorsqu'ils ont habité l'eau douce quelque tems, ils en sont beaucoup plus agréables au

goût. Mais c'est une question de sçavoir, s'ils en sont plus sains. Galien, comme le remarque Nonnius, prétend que le poisson de mer perd beaucoup de sa bonne qualité dans l'eau douce : il soûtient même que les mers qui reçoivent moins de fleuves, nourrissent de meilleurs poissons. Mnesithe, dans Athenée, dit que les poissons de mer qui remontent les rivieres, sont plus difficiles à digerer, quoique l'eau douce les engraisse, & les rende meilleurs au goût. Quoi qu'il en soit, ils ne perdent point tant de leurs bonnes qualitez, qu'ils ne l'emportent encore de beaucoup sur les poissons de rivieres.

On dit ordinairement, par maniere de proverbe, jeune chair & vieux poisson ; mais la maxime n'est pas veritable. Le vieux poisson est pour l'ordinaire plus molasse & plus coriasse que celui d'un âge médiocre. On connoit le vieux poisson à la dureté & à la grandeur de l'écaille. On demande lequel est le meilleur du poisson mâle, ou du poisson femelle. Le mâle est ordinairement préferé, à cause de ses laitances, sur tout parmi les carpes ; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair, les femelles valent mieux, sur tout parmi les anguilles.

Le poisson se mange, ou frit, ou rôti, ou boüilli, &c. Le poisson frit, soit au beurre, soit à l'huile, est un peu difficile à digerer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu, qui les rend toûjours acres & brûlans. Le poisson rôti, soit sur le gril, ou à la broche, n'est point sujet à cet inconvenient, & il convient mieux à l'estomac. Celui qui est bouilli, soit à l'étuvée, soit au court-boüillon, &c. est plus propre pour les santez délicates, pourvû que l'assaisonnement n'y domine point trop. On salle certains poissons pour les conserver, ou on les fait sécher à la fumée ;

mais cette préparation les rend trés-difficiles à digerer. Le poisson fumé, sur tout, est mal-faisant ; & en general, tout aliment qui a été long-tems exposé à la fumée, contracte une qualité acre, peu convenable à l'estomac. Ce que nous ne disons neanmoins, que pour les personnes délicates : car les corps robustes aïant les organes plus forts, bien loin de se sentir incommodez de l'usage des alimens salez ou fumez, y trouvent, au contraire, de quoi reparer leurs forces, & conserver leur santé ; parce qu'il leur faut quelque chose qui agisse rudement sur les fibres trop massives de leur langue & de leur estomac, lesquelles, sans cela, demeureroient comme engourdies.

On a trouvé le moïen de préparer avec le poisson plusieurs sortes de mets exquis, & on en fait des Soupresses, avec lesquelles on imite toutes sortes de viandes grasses ; mais ce n'est que pour tromper les yeux ; & de quelque maniere qu'on s'y prenne, on ne parviendra jamais à rendre le poisson aussi nourrissant que la viande : ce qui est un avantage, par rapport au Carême : car, à considerer le soin qu'on apporte pour suppléer par mille artifices au défaut d'une nourriture, que l'abstinence défend, il n'y a pas lieu de douter que s'il étoit possible de donner au poisson les qualitez de la viande, une infinité de gens ne cherchassent à éluder par ce moïen le précepte de l'Eglise. Mais, que disons-nous, s'il en faut croire l'Auteur du Traité des Dispenses, la lâcheté n'a rien à désirer là dessus ; le poisson étant, à ce qu'il assure, plus nourrissant que la viande, & en même tems plus sain. Il tâche de le prouver par diverses raisons, qu'il est juste d'examiner.

Le Poisson, selon l'Auteur du Traité des Dispenses, a tout ce qu'il faut pour se faire préferer à tous les autres alimens. Les

fruits & les legumes, dit-il, « pourroient être suspects d'un aigre secret, qui venant à se développer dans l'estomac, produiroit plus d'une sorte de maux. La viande est pleine d'un soufre ou d'un volatil, souvent trop actif. Le poisson tient un juste milieu : il aigrit peu ou point, par lui-même : c'est l'expression de l'Auteur, & ce qu'il a de volatil, est moderé par l'abondance d'un suc doux & moëleux, qui le tempere sans le détruire, qui l'enveloppe sans le concentrer. Il est peu de constitution que le poisson blesse ou altere ; son goût est agréable, sans piquer ; sa chair friable, sans dessécher ; son suc frais, sans morfondre ; de la nature enfin d'une lymphe ou d'une gelée legerement épaissie, comme seroit celle qui entretient la vie. Par toutes ces raisons, poursuit l'Anonyme, le poisson doit être ami de tous les visceres, proportionné à toutes nos liqueurs, analogue aux esprits mêmes, le plus sur, par consequent, de tous les alimens. »

Il n'y a qu'un moment que les fruits & les legumes l'emportoient par dessus tous les autres alimens ; rien tout-à-l'heure ne prouvoit mieux l'excellence de cette nourriture, que le choix qu'en avoit fait le Créateur lui-même, en apprenant à l'homme, dont il connoissoit si bien les besoins, à vivre de fruits & de legumes, & lui interdisant l'usage de la viande & du poisson, comme d'alimens bien moins sains & bien moins naturels. Tout-à-l'heure les fruits & les legumes fournissoient des sucs innocens : ils étaient sains, nourrissans, & préferables à tout le reste. A present c'est tout le contraire, les poissons l'emportent, & ces fruits, que l'homme mangeoit autre-fois, ces fruits & ces legumes, que l'Auteur de son être, si attentif sur ses besoins, lui avoit donné comme ce qui lui convenoit le mieux : car, tel est le langage de l'Anonyme, ces fruits, préferables à la viande, & même aux poissons, se trouvent suspects d'un aigre secret, qui les rend

bien moins propres à l'homme que le poisson. Mais laissant à part cette contradiction, voïons ce qu'on ajoute : la viande, nous dit-on, est pleine d'un soufre & d'un volatil, souvent trop actif ; au lieu que ce que le poisson fournit de volatil, est moderé par l'abondance d'un suc doux & moëleux. On devoit dire, noïé par l'abondance d'un suc insipide & aqueux : car c'est-là proprement la qualité du suc qui se trouve dans le poisson : le suc veritablement savoureux & moëleux, est celui de la viande : nous en appellons au goût, le meilleur juge qu'on puisse consulter en cette rencontre. Le suc du poisson, continuë l'Anonyme, est de la nature d'une lymphe, ou d'une gelée legerement épaissie, comme seroit celle qui entretient la vie : il est ami de tous les visceres, proportionné à toutes les liqueurs de nôtre corps, analogue aux esprits mêmes. Cela est facile à dire, & difficile à prouver : on a pris le parti le plus commode ; on s'est dispensé de la preuve. Quoi-qu'il en soit, nous remarquerons que ce qu'on prend ici dans le poisson pour une gelée, semblable à celle qui entretient la vie de nôtre corps, est plutôt une colle & une viscosité, qu'une veritable gelée. Quant à ce qu'on ajoûte, que le poisson est ami de tous les visceres : on n'a qu'à examiner comment s'en trouvent ceux qui ont des obstructions de foie ou de rate, & on verra si le poisson convient à tous les visceres. Nous en appellons aux Medecins, qui ont quelque expérience dans la pratique. Enfin, on dit que le poisson est analogue aux esprits mêmes ; mais qui ne sçait que cette nourriture est beaucoup plus aqueuse que spiritueuse ?

On sçait, dit nôtre Auteur, que les Anciens avoient soin d'élever des poissons pour en faire les délices de leurs tables ; mais une raison qu'il croit beaucoup meilleure que celle-là, pour faire sentir le tort qu'il prétend que l'on a, de ne pas préferer les poissons à toutes les autres nourritures, c'est que ces animaux ne

sont pas aussi stupides que l'on croit. « Anciennement, dit-il, on les avoit appris à divertir l'esprit & la vûë : on étoit parvenu à les apprivoiser de maniere, que les uns venoient manger dans la main de ceux qui leur présentoient certains appas ; d'autres se montroient quand on les appelloit par leur nom : car ils avoient chacun le leur. On avoit sçû dresser jusqu'aux anguilles, à porter des pendans d'oreille. Ainsi, qui le croiroit ? le poisson, l'animal de tous le plus dénüé de sagacité naturelle, pût, à l'aide d'un instinct trés-borné, entretenir des plaisirs innocens jusques-là même, que des Cesars ne dédaignerent pas de s'y délasser. Quel étrange préjugé a donc saisi les esprits ! & pourquoi, aprés tant de marques d'estime & de préference, les poissons sont-ils aujourd'hui, ou negligez, ou meprisez par la plupart du monde, & par les Medecins mêmes ? Les croiroit-on une nourriture trop commune ? mais, &c. »

Que répliquer à une raison si judicieuse ? La plainte n'est elle pas juste ? Quoi ! les poissons, qui passent pour avoir un instinct si borné, ont neanmoins tant de sagacité naturelle, qu'on a autrefois dressé des anguilles à porter des pendans d'oreille, & on négligera de manger des poissons, ne faut-il pas être dépourvû de bon sens pour cela ? Les croiroit-on une nourriture trop commune ? mais Pythagore, répond nôtre Auteur, la défendoit à ses Disciples, comme trop délicate. « Dira-t-on que le poisson est mal-sain, de mauvais suc, phlegmatique, sujet à se corrompre ? mais on sçait, au contraire, que rien n'est si sain que le poisson. » Ce sont-là des preuves, s'il en fut jamais, & la derniere va de pair avec celle que nous avons vûë plus haut, au sujet du chou. On accuse le chou d'être nuisible à la vûë ; mais c'est injustice, puisqu'on le croit propre à la fortifier.

Une troisième raison qu'on allegue dans le Traité des Dispenses, pour prouver que le poisson est préferable à la viande : c'est, dit-on, que rien n'est si sain que le poisson, d'où vient le Proverbe, sanior pisce ; qu'il n'est sujet à aucune maladie, & qu'il vit des siécles entiers. Comment l'Anonyme sçait-il que le poisson n'est jamais malade ? Il s'en fie à ce que dit là-dessus Pierre Gontier, auquel il renvoie, & dont voici les paroles, qu'il ne rapporte pas. « Le poisson est exempt de presque toute sorte de maladies. Il n'est sujet, ni à la ladrerie, comme le porc & le liévre ; ni à la galle, comme la brebis ; ni aux abscés, comme le bœuf ; ni à l'épilepsie, comme les poules-d'inde & les cailles ; ni aux poux, comme les pigeons domestiques, & les poules ; ni à la fiévre, comme les chévres : ce qui a donné lieu au Proverbe : sain comme un poisson. » Non enim pisces grandini obnoxii sunt sicut porci & lepores, neque scabie infestantur quod ovillo accidit pecori : neque abscessibus laborant sicut boves : neque epilepsiâ tentantur quemadmodum coturnices & gallinæ indicæ : ceque pediculis scatent gallinarum domesticarum aut columbarum instar : neque febre laborant uti capræ, unde natum proverbium : non minùs sanus quàm piscis. Plusieurs Auteurs ont dit la même chose, & entr'autres Nonnius, dans son Traité des Poissons. Quoi-qu'il en soit, voilà sur quoi on se fonde, dans le Traité des Dispenses, pour nous assurer que le poisson n'est sujet à aucune maladie ; Gontier l'a dit. Mais comment Gontier s'y est-il pris, pour connoître, par exemple, que les poissons n'avoient jamais la fiévre ? A-ce été en leur tâtant le poulx, ou en leur examinant la langue. Les poissons, nous dit-il, ne sont pas sujets, comme certains oiseaux domestiques, à être dévorez par les poux ; mais outre qu'on pourroit contester cette proposition, à l'égard de quelques-uns, s'ils ne sont pas sujets aux poux ; ils sont presque

tous sujets aux vers ; lequel vaut mieux ? Les huitres, par exemple, en ont de petits, qu'on discerne fort aisément : on en trouve dans les tanches de fort longs & de fort larges, qui ressemblent presque au ver plat de l'homme, si ce n'est qu'ils sont tous unis, & sans articulations : ce que nous disons, pour les avoir examinez. Si l'Auteur du Traité des Dispenses avoit lû les Naturalistes, il auroit appris que les poissons sont exposez aux maladies comme le reste des animaux. Aristote, entr'autres, dit, qu'à la verité les poissons ne sont point sujets à ces maladies generales & pestilentielles, qu'on voit regner quelque-fois parmi les autres animaux, tant domestiques que sauvages ; mais qu'ils ne laissent pas d'être attaquez de plusieurs maladies particulieres ; comme il est aisé de s'en convaincre, par la difference qui se trouve entre les poissons d'une même espece, & qui se nourrissent dans la même eau ; dont les uns sont maigres & languissans, & les autres charnus & agiles. Pline fait la même remarque. Morbos universa genera piscium, ut cætera animalia etiam fera non accipimus sentire, verum ægrotare singulos, manifestum facit aliquorum macies cum in eodem genere præpingues alii capiantur. Le même Auteur dit que les poulpes meurent tous phthisiques, & les femelles plûtôt que les mâles, sur tout aprés qu'elles ont fait leurs petits. Polypi ultrà non vivunt, pereunt autem tabe semper, fœminæ celeriùs, & fere à partu. Ajoûtons que Pierre Gontier lui-même n'a pû s'empêcher d'avoüer quelques pages plus bas, que quelque sain, aprés tout, que l'on croïe le poisson, il ne laisse pas d'avoir des maladies considerables, qui en rendent quelque-fois la chair très mal-faisante. Et quamquam piscibus nihil sanius, tamen interdum suis morbis infestantur, alii siquidem extenuantur, alii siderantur, alii languent, coloremque immutant, quare ita affecti non possunt laudabile suppeditare alimentum,

quin morbos accersant. Voilà ce que l'Anonyme ne devoit pas ignorer. Mais quand il seroit aussi vrai qu'il est faux, que le poisson n'auroit jamais de maladie, s'ensuivroit-il que la chair en dût être plus saine pour nous ? Il est de consequence que les animaux que nous mangeons se portent bien quand on les tuë ; mais de croire que leur chair pourroit nous procurer plus de santé, s'ils étoient d'une espece privilegiée, qui les mît à couvert de toutes sortes de maladies ; c'est une imagination, qu'il faut laisser à ceux qui se persuadent que la chair du cerf, par exemple, est bonne pour préserver de la fiévre, parce que cet animal passe pour ne l'avoir jamais. Ce sentiment a eu grand cours autre-fois ; mais il n'en est pas moins absurde, & c'est avec raison que de célébres Medecins l'ont traité de vision. Quid de figmento quarundam principum fœminarum, quæ omnibus diebus matutinis carnem cervinam degustare solitæ erant, teste Plinio, ut se se tutas à febribus tuerentur : quia scilicet didiscerant febrium morbos non sentire hoc animal.

Quant à la longue vie, il n'est point vrai que le poisson vive des siécles entiers. Il y en a qui ne vivent que deux ans ; & de tous ceux que nous mangeons, on ne connoît guéres que le brochet, dont la vie s'étende jusqu'à cent ans, si tant est qu'on doive là-dessus s'en fier à ce que disent quelques Auteurs. Or cela suffit-il pour donner droit d'avancer qu'une des choses qui rendent le poisson recommandable parmi les alimens, c'est qu'il vit des siécles entiers. De plus nous remarquerons bien-tôt, en parlant des poissons en particulier, que ce n'est point par la longue vie des animaux qu'il faut juger de l'excellence de leur chair, pour la nourriture de l'homme.

On a grand soin de répeter dans le Traité des Dispenses que le poisson se broïe plus facilement que la viande, & qu'ainsi il se digere mieux, & se change plus aisément en nourriture. Cependant on avance à la page 529. du même Livre, que le poisson a plus besoin d'aide pour se digerer, & qu'afin d'empêcher qu'il ne donne des indigestions, ou pour guérir celles qu'il cause, il faut aussi-tôt aprés qu'on l'a mangé, recourir au thé ou au chocolat ; ce qu'il n'est pas necessaire de faire aprés la viande. On cite là-dessus les Missionnaires de la Cochinchine, qui ont trouvé, dit-on, que le thé leur étoit, sur tout, utile en mangeant du poisson. « On a fait, continuë l'Auteur, la même observation en Europe, & les Italiens l'assurent du chocolat, suivant la maxime qu'ils tiennent des Espagnols, que le chocolat change le poisson en chair : c'est qu'ils ont trouvé, dit-il, qu'en prenant du chocolat, le poisson ne donnoit pas d'indigestion, ou qu'on la guérissoit d'abord. »

Voilà qui montre visiblement que le poisson n'est donc pas d'une si facile digestion. L'Anonyme ajoûte que le caffé & le thé conviennent particulierement en Carême pour plusieurs raisons, dont l'une, comme nous l'avons déja remarqué, est, dit-il, qu'ils corrigent singulierement les aigreurs si ordinaires dans ce tems-là. Mais qu'est-ce donc qui cause ces aigreurs ? Sont-ce les poissons ? Si cela est, ils ne se changent donc pas si aisément en nourriture. Sont-ce les herbages, les racines, les legumes ? Nôtre Auteur nous assure qu'il n'y a rien de si sain. Sont-ce les Fruits ? car il lui est échappé plus haut de dire qu'ils étaient suspects d'un aigre secret ; mais outre que le Carême n'est guéres la saison des fruits, & que ceux qu'on mange alors aïant passé l'Hyver, sont moins propres à faire des aigreurs, l'Anonyme nous assure dés le commencement de son Livre, que les fruits sont préferables à

toutes les autres nourritures, & qu'ils sont beaucoup plus sains que la viande & que le poisson.

L'Auteur du Traité des Dispenses, ajoûte qu'en tems de peste on défend l'usage de la viande, à cause de sa mauvaise qualité, sur quoi il cite Elien, qui n'en dit pas un mot, & Rhasis, qui dit seulement qu'en tems de peste il faut éviter de manger du pigeon & du cochon. Voici ses paroles, que l'Anonyme s'est bien gardé de rapporter : Devitent verò lac dulce, & vinum, & palmulas, & mel, ac prorsus dulcia omnia, & calida condimenta, & vina condita, & pastinacâ, & columbinas & suillas carnes. Qu'y a-t-il-là qui puisse donner droit à un Auteur équitable d'avancer que Rhasis défend en tems de peste l'usage de la viande. Au reste, plusieurs Medecins défendent en tems de peste la chair de porc frais, celle d'oye, de canard, & de tous les oiseaux aquatiques ; mais ils ne laissent pas de conseiller alors les poulets, les chapons, les perdrix, les phaisans, les lapereaux, le chévreau, & même le bœuf & le mouton ; tandis que d'un autre côté ils interdisent l'usage de l'anguille, de la tanche, & de quelques autres poissons.

Pour mettre le poisson au dessus de la viande ; on dit que « c'étoit la nourriture ordinaire des premiers peuples du monde ; que rien n'excita tant les regrets du peuple Hebreu dans le desert, que le souvenir des poissons qu'il avoit en Egypte ; que ce peuple s'étant établi à Jerusalem, continua de s'en nourrir ; qu'une porte de la ville fut même appellée la Porte des Poissons, à cause, sans doute, de la grande quantité qu'on en apportoit par cette porte ; qu'un des principaux commerces des Tyriens avec la ville de Jerusalem, étoit en poisson ; que les Israëlites aimoient si fort le poisson, qu'ils en permettoient le debit le jour du Sabat : ce qui leur attira une dure réprimande de la part de Nehemie ; que les

Apôtres étaient des Pescheurs ; que quand Jesus-Christ voulut nourrir les troupes qui le suivoient, il le fit avec du pain & des poissons ; que ce fut en mangeant du poisson qu'il donna des marques de sa Resurrection ; qu'il dit lui-même qu'un pere ne donnera pas un serpent à son fils, qui lui demandera un poisson ; ce qui marque, reprend-on, combien cette nourriture étoit alors familiere ». On joint à ces exemples celui des Romains, qui faisoient de grandes dépenses en poissons ; & on prétend conclurre de-là que le poisson est préferable à la viande. Mais outre qu'une nourriture, pour être plus ancienne qu'une autre, n'en merite pas plus de préference, ainsi que nous l'avons déja dit plus haut, on ne sçauroit prouver que l'usage du poisson, soit plus ancien que celui de la viande. Plus on remonte dans l'Antiquité, & plus on voit l'usage de la viande établi, au lieu que celui du poisson ne paroît être devenu fréquent que dans les siécles posterieurs. Abraham aïant pris pour des hommes les trois Anges qu'il reçut dans sa tente, leur servit un veau, qu'il fit cuire exprés. Isaac, dit l'Ecriture, aimoit Esaü, parce qu'Esaü lui faisoit manger de sa chasse. Jacob voulant supplanter son frere, apporta à Isaac deux chévreaux, que Rebecca lui apprêta. Rien, nous dit-on, dans le Traité des Dispenses, n'excita tant les regrets du peuple Hebreu dans le desert, que le souvenir des poissons qu'il mangeoit presque pour rien en Egypte, & dont il se saouloit à son aise ; c'est l'expression de l'Anonyme ; mais il falloit ajoûter que ce peuple regrettoit aussi la viande qu'il avoit mangée ; ce qui obligea Dieu de leur envoïer des cailles. Il falloit ajoûter qu'il regrettoit aussi les concombres, les melons, les porreaux, les oignons, & l'ail, qui ne meritoient guéres d'être regrettez. On lit dans le troisiéme Livre des Rois qu'il se consumoit par jour pour la table de Salomon, dix bœufs gras, vingt bœufs de pâturage, & cent beliers, sans comp-

ter ce que fournissoit la chasse, comme cerfs, chévres sauvages, bufles, oiseaux. Homere, dans les repas qu'il décrit, parle de bœufs, de brebis, de chévres, de cochons, de cerfs, &c. & ne fait nulle mention de poisson. A la verité on voit dans le quatriéme & dans le douziéme Livre de l'Odyssée, les Compagnons de Menelas & ceux d'Ulisse, qui se mettent à pescher ; mais Homère nous informe que c'est que les vivres leur avoient manqué. Virgile décrivant la réception qu'Evandre fit à Enée, dit qu'Evandre lui fit servir d'un bœuf.

Vescitur Æneas simul & Trojana juventus,
Perpetui tergo Bovis, & lustralibus extis.

Quand Enée eut abordé en Afrique, il tua sept cerfs à la chasse, & les distribua à sa suite, qui les coupa en morceaux, & les fit rôtir. Quand il eut été jetté par la tempête dans les isles Strophades, il apperçût des bœufs & des chèvres qui paissoient sans garde : on en tua plusieurs, & on s'en regala. Enfin, aïant été obligé de prendre port en Sicile, il y fut reçu par Alceste, qui fit present à sa flotte de plusieurs bœufs qu'ils mangerent. Suetone parle d'un souper de Vitellius, où il y avoit, avec deux mille poissons, sept mille oiseaux. Et pour revenir aux Livres Saints, à la verité, ce fut en mangeant du poisson que Jesus-Christ donna des marques de sa Resurrection ; mais ce fut aussi en mangeant l'Agneau Paschal qu'il célébra la Fête des Juifs. Il est dit dans l'Evangile que personne ne donnera un serpent à son fils, qui lui demandera un poisson ; mais il est dit aussi, que le père de l'enfant prodigue, voïant son fils de retour, fit tuer le veau gras. On lit que les troupes qui suivirent Jesus-Christ dans le Desert, furent nourries avec du poisson ; mais on lit aussi dans la parabole du Roi, qui voulut faire les nôces de son fils, qu'il envoïa dire

aux Conviez que tout étoit prêt, qu'il avoit fait tuer ses bœufs & ses volailles. On ne sçauroit donc dire que l'usage du poisson soit plus ancien que celui de la viande. Abraham, Isaac, Jadob, vivoient de la chair de leurs troupeaux, & en vivoient sainement, sans doute, puisque Abraham mourut âgé de 187. ans. Sara, sa femme, de 175. Isaac, de 181. & Jacob, de 147. Ovide, décrivant la vie heureuse des premiers siécles, dit qu'on n'y mangeoit point de poisson.

Piscis adhuc illi populo sine fraude natabat,
Ostreaque in conchis tecta fuere suis.

Du tems d'Hippocrate, on mangeoit du poisson ; mais on mangeoit aussi de la viande, sur quoi nous remarquerons qu'on étoit là-dessus bien moins délicat que nous ; ainsi qu'il paroît par le soin qu'Hippocrate prend de dire quelle est la qualité de la chair de chien, de renard, de cheval, d'âne, comme il nous dit, quelle est celle de la chair de bœuf, de veau, de mouton, &c. ce qu'il n'auroit pas fait, si ces viandes n'avoient été alors en usage du moins parmi le peuple.

Rien, dit l'Anonyme, ne montre mieux combien le poisson est sain, que l'usage qu'en faisoient les Anciens, dans les maladies les plus fâcheuses. De célébres Medecins, ajoûte-t-il, ont reconnu depuis eux, la préference qu'on devoit donner au poisson dans ces cas ; & un célébre professeur moderne a entrepris de prouver, avec assez de vrai-semblance, dans son Livre intitulé, Medicinæ Christianæ speculum, qu'il n'est guéres de maladies où l'usage du poisson ne fût convenable, pour ne rien dire de plus.

L'Anonyme, qui a pris cet exemple dans Pierre Gontier, sans lui en faire honneur, auroit pû ajoûter la réflexion que fait en

même tems ce Medecin, sçavoir, que si pendant un certain tems les Anciens ont donné du poisson dans presque toutes les maladies indifferemment ; c'étoit plûtôt pour s'accommoder à la coûtume de ces tems-là, où le poisson ne coutant presque rien, étoit devenu la nourriture la plus commune, que pour aucune autre raison. Nonnius, l'un des plus grands Partisans du poisson, dit qu'un Medecin doit bien se garder de croire que le poisson soit innocent dans toutes les maladies. Ceux, dit-il, qui ont l'estomac plein de pituite, ceux qui sont sujets aux caterres, les hydropiques, &c. doivent fuïr le poisson, comme pernicieux.

Le Poisson, à ce qu'on nous dit, dans le Traité des Dispenses, « n'a presque pas besoin de feu pour être préparé, au lieu que la viande ne devient supportable au goût qu'aprés une longue cuisson, & que souvent ce n'est qu'après beaucoup de préparations qu'on la rend agréable & utile à la santé. Il n'en est pas de même, poursuit-on, des viandes de Carême : la plûpart, au sortir des mains de la nature, sans cuisson & sans art, se trouvent propres à nourrir, & agréables au goût. Si les poissons, & le reste des legumes ont besoin de feu, pour s'accommoder à notre nature, ce feu paroît moins emploïé pour corriger ces sortes d'alimens, que pour les pénetrer, les attendrir, & en développer ce qu'ils ont de plus propre & de plus innocent pour la santé. Ce n'est pas même d'un feu sec & immédiat, dont ils ont besoin ; mais d'une élixation douce & ménagée, au moïen de laquelle cet élement, devenu semblable à la chaleur naturelle, nous prépare des mets innocens. Enfin, conclut-on, il seroit facile de se convaincre que les legumes & le poisson ont besoin d'un moindre assaisonnement, & moins recherché, si dans leur usage on se proposoit moins l'agréable que l'utile, toutes marques sensibles que ces alimens sont les plus naturels à l'homme. »

Les poissons n'ont pas besoin de tant de préparations que la viande. Mais de quelles préparations la viande a-t-elle donc tant besoin ? N'est-elle pas suffisamment préparée, quand elle est, ou rôtie, ou boüillie ? & sont ce-là de si grandes préparations ? Le poisson en demande-t-il moins ? Le feu, nous dit-on, qui sert à préparer le poisson & les legumes, est moins emploïé pour corriger çes alimens, que pour les pénetrer, les attendrir, & en developper ce qu'ils ont de plus propre & de plus innocent pour la santé. Mais, où l'Anonyme a-t-il appris qu'il n'en soit pas de même de la viande ? Ce n'est pas d'un feu sec & immédiat, dont le poisson a besoin, une élixation douce, & semblable à la chaleur naturelle, lui suffit, dit l'Auteur. Mais sans objecter la maniere dont on prépare le Thon, & plusieurs autres poissons, comment nôtre Auteur peut-il supposer que la viande ait besoin d'un feu sec & immédiat ; lui qui dit à la page 289. qu'elle est plus saine & plus nourrissante boüillie que rôtie. Le poisson n'a pas besoin d'un feu sec & immédiat ; pourquoi donc conseiller aux temperammens foibles, les poissons rôtis, comme on le fait à la page 255. du même Traité, où on prétend que les personnes délicates doivent manger le poisson sortant de dessus le gril, & au gros sel ? Le feu du gril est sans doute un feu sec & immédiat, assez peu semblable à la chaleur naturelle du corps. Mais laissons ces contradictions, ausquelles il est inutile de nous arrêter. Examinons le principe de l'Auteur.

Un aliment est d'autant moins convenable, qu'il y faut plus de préparation, & d'autant meilleur, qu'il se peut manger sans cuisson & sans art. Que vont donc devenir les grains dont on fait le pain, & que nôtre Auteur regarde comme les alimens les plus naturels à l'homme ? Par combien de préparations ne faut-il pas que ces grains passent pour pouvoir devenir notre nourriture ?

La viande en demande-t-elle autant ? Il faudra donc dire que ces grains ne seront un aliment naturel qu'à ceux d'entre les animaux qui les mangent crus. Que vont devenir les poissons même, puisqu'à la reserve des huitres, des anchoyes, & des harengs, qui sont bons cruds, ils ont besoin d'être préparez par le feu. Que deviendra la carpe, entr'autres, que nôtre Auteur, comme on le verra dans un moment, dit être destinée par la Providence divine pour l'usage de l'homme ? Elle ne sera donc plus propre qu'à servir de pâture au brochet, qui s'en accommode fort bien, comme elle est au sortir des mains de la nature, sans cuisson & sans art.

Mais pour revenir au bled, il faudra donc, ainsi que nous venons de dire, le regarder comme la nourriture la moins naturelle à l'homme, n'y en aïant aucune qui demande plus de préparations. La viande n'a besoin que d'être rôtie ou bouillie ; les pois & les féves se mangent simplement boüillis ou frits ; mais pour le bled, il faut le moudre, le détremper, le paîtrir, le faire fermenter, le mettre au four ; & s'il lui manque quelqu'une de ces préparations, il est plus capable de faire du mal, que de nourrir : personne ne l'ignore. Mais ce que Galien raconte là-dessus, est digne d'attention. Un jour, dit-il, qu'étant encore Ecolier, j'étois allé me promener à la Campagne, avec deux jeunes gens de mon âge, nous nous trouvâmes dans un village, où le pain étoit devenu si rare, que des Païsans chez qui nous fumes pour souper, ne purent nous présenter, au lieu de pain, que du froment boüilli dans de l'eau, & assaisonné d'un peu de sel. Comme le chemin nous avoit donné de l'appetit, nous mangeâmes ce qu'on nous présenta. Mais nous ne fumes pas long-tems sans nous en répentir : car peu aprés il nous sembla que nous avions dans l'estomac une masse de terre. Nous passâmes la nuit dans cet état ; & le lendemain loin d'en être quitte, nous ressentimes de grandes douleurs

de tête, nous ne discernions les objets que comme à travers des nuages, & il ne nous fut pas possible de rien prendre de tout le jour, tant nous étions dégoûtez & languissans. Nous voulûmes sçavoir de ces Païsans si le mets qu'ils nous avoient donné leur étoit ordinaire, & comment ils s'en trouvoient ; ils nous répondirent qu'ils en usoient souvent, à cause de la disette du pain ; mais que cette nourriture leur étoit toujours trés-lourde, & qu'ils avoient beaucoup de peine à la digerer.

Voilà ce que Galien dit qui lui arriva, pour avoir mangé du bled boüilli dans l'eau. Il ajoûte qu'il n'y a rien en cela qui doive surprendre, puisque la farine même est trés-difficile à digerer, si elle n'a été paîtrie, si elle n'a fermenté, & si elle n'a éprouvé le feu du four : ce qui ne s'accorde que trop avec l'experience. Concluons donc que selon les principes de l'Anonyme, il n'y auroit point d'aliment moins naturel à l'homme que le bled, puisqu'il n'y en a point qui ait plus besoin du secours de l'art.

L'Auteur du Traité des Dispenses, pour relever davantage le merite du poisson, paroît tout disposé à faire trembler le genre humain sur l'usage de la viande. Cette nourriture, selon lui, est dangereuse pour la vie, & il ne faudroit, pour s'en convaincre, dit-il, « qu'examiner les inconveniens ausquels nous exposent les chairs des animaux. Que n'auroit-on pas à dire contre la malignité de leurs soufres qui les rend si fort inflammables, contre les horreurs de leurs graisses qui rebutent tant d'estomac, contre la tissure de leurs fibres qui les rend si rebelles à la digestion, contre leur facilité à se corrompre, contre leur difficulté à se distribuer ? Mais ce seroit prêcher les sourds ; comme cet usage a la prescription pour lui, on courroit risque de n'y pas réüssir ; il

sera donc plus modeste & plus seur de laisser le monde dans ses droits sur la viande. »

L'Auteur a raison, il prend le bon parti ; il a bien pû voir, en effet, que quelque chose qu'il eût pû dire contre cette nourriture, le monde se seroit calmé sans peine là-dessus, par la seule consideration d'une experience continuelle de quatre ou cinq mille ans, depuis le Déluge. Disons plûtôt que c'est pour s'exempter de la preuve, qu'il suspend si volontiers son discours : il emploïe pour cela une figure de Rethorique ; mais ce n'est pas de figures de Rethorique qu'on se païe en Medecine, on veut des raisons, & des raisons solides, fondées sur des faits & des experiences : car de s'en tenir à s'écrier, que n'auroit pas à dire, &c. c'est annoncer qu'on n'a rien à dire. Si la viande est si mal-faisante, le sujet merite bien qu'on en instruise le public. Il faut montrer ce que c'est que ces souffres malins & empoisonnez, qui la rendent si pernicieuse, autrement c'est tomber dans le même inconvenient de celui, qui pour faire voir, par exemple, combien le Traité des Dispenses est different d'un Ouvrage solide, se contenteroit de s'écrier : Que n'auroit-on pas à dire des contradictions continuelles de l'Auteur ? de ses raisonnemens pueriles ? de sa liberté à inventer des citations ? de sa hardiesse à débiter comme de lui, des traits & des pensées qu'il a puisez ailleurs ? du peu de connoissance qu'il a des premiers principes de la Physique & de la Medecine ? de son peu de lumiere dans l'anatomie,... & qui ne voudroit rapporter aucun éxemple, pour appuïer ces differentes accusations. Ne le prendroit on pas, avec raison, pour un homme injuste, qui se sentant hors d'état de prouver ce qu'il avanceroit, voudroit, mal-à-propos, en être crû sur sa parole ? L'Anonyme auroit donc dû au moins se mettre en devoir de prouver la réalité des soufres empoisonnez, qu'il suppose dans la viande, & puis-

qu'il ne l'a pas fait : avoüons que c'est qu'il auroit été trés-embarrassé de le faire.

L'Auteur du Traité de la digestion & des maladies de l'estomac, dit deux choses, qui sont à considerer ici ; l'une, que les alimens ne changent point de caractere & de nature, en se tournant en chyle & en sang ; qu'ils demeurent toûjours ce qu'ils étoient, & qu'ils ne changent que d'apparence ; l'autre, que le chyle & le sang ne renferment ni sels ni soufres, soit en santé, soit en maladies. Que conclurre de-là, sinon que si cet Auteur dit vrai, la viande, bien loin de renfermer des soufres malins, ne renfermeroit donc pas même des soufres ? en effet, si les alimens ne changent point de nature, en se tournant en chyle & en sang, la viande doit communiquer ses soufres au chyle & au sang, si elle en a : or, selon l'Auteur du Traité de la Digestion, elle n'en communique point ; elle n'en a donc point : nous laissons à l'Auteur du Traité des Dispenses, le soin de répondre à l'Auteur du Traité de la Digestion.

Quant à ce qu'on ajoûte de la graisse, l'Anonyme croit-il que quand on conseille l'usage de la viande, on conseille d'en choisir la graisse ? ignore-t-il qu'un bon morceau en fait de viande, est un morceau tendre, charnu, & plein de suc ? s'imagine-t-il que la graisse & le suc de la viande soit la même chose ? une viande pleine de graisse rebute l'estomac ; mais une viande pleine de suc produit un effet tout different. De plus, le poisson a aussi sa graisse, & cette graisse est encore plus mal-saine que celle de la viande, comme nous l'avons déja dit, aprés un célébre Medecin : cum omnis pinguedo mala sit, piscium pessima est. Pour ce qui est de la tissure des fibres, l'Anonyme trouve-t-il cette tissure trop dure dans une volaille bien nourrie, donc les morceaux se

fondent comme d'eux-mêmes sur la langue, ou dans une piece de boucherie bien choisie & bien mortifiée ? Ne s'est il jamais trouvé à d'assez bonnes tables, pour sçavoir que la viande n'est point si coriasse qu'il le dit ? Au regard de la facilité à se corrompre, qu'entend-il par-là ? Ou il prétend dire que la viande ne peut être gardée long-tems sans se gâter ; ou il veut faire entendre que lorsqu'elle est dans l'estomac, elle s'y corrompt aisément, au lieu de s'y digerer. S'il veut dire qu'elle ne se garde pas long-tems, il doit sçavoir que le poisson se garde encore moins : d'ailleurs, la facilité que peut avoir un aliment à se corrompre, quand il est naturellement d'une espece à cela, ne le rend ni moins sain, ni moins nourrissant, pourvû qu'on ne lui laisse pas le tems de se gâter. C'est la reflexion que fait le sçavant Pisanelli, en recommandant l'usage de la carpe : elle se corrompt promptement, dit-il, mais il n'y a qu'à la faire cuire au plûtôt : Nullâ damni infamiâ laborat, præterquam quod citò computrescat, quamprimùm itaque coquendus est.

Il n'y a point d'aliment plus susceptible de corruption que le lait, c'est cependant celui que la nature donne aux animaux dés qu'ils sont nez. Une nourriture moins facile à se corrompre, resisteroit à la digestion de leur estomac : par où on voit qu'un aliment facile à s'alterer, n'en est quelque-fois que meilleur.

S'il veut dire que la viande a plus de facilité à se corrompre dans l'estomac qu'à s'y digerer, il doit encore sçavoir que cet aliment ne causa jamais tant de cours de ventre & de rapports, que les fruits & le poisson. Pour ce qui est de la difficulté à se distribuer, on lui seroit bien obligé s'il vouloit nous communiquer les raisons qui le portent à croire qu'une aile de poulet, par exemple, se distribuë moins aisément dans le corps, qu'un morceau de mo-

ruë ou de saumon. Quoi-qu'il en soit, nous verrons à la fin de cette premiere Partie, que nôtre Auteur est trés-peu d'accord avec lui-même sur tout ce qu'il avance contre la viande. Qu'il nous soit permis, avant que de nous engager plus loin, de faire ici une petite digression.

Le poisson étant quelque chose de si sain, & la viande quelque chose de si mortel, ne seroit ce point pour cette raison que les Romains n'épargnoient rien pour avoir du poisson ? Il n'en faut pas douter, selon nôtre Auteur, aussi a-t-il grand soin de nous remettre devant les yeux les excessives dépenses que ce peuple faisoit en poisson ; mais à ce sujet il se pare d'une érudition qui ne lui appartient pas. Ces dépenses, observe-t-il, « alloient jusqu'à ruiner des familles, d'où venoient cette plaisanterie d'appeller Antropophages, les poissons rares & précieux, parce qu'ils dévoroient, pour ainsi dire, leurs acheteurs, en les ruinant ; d'où on apperçoit, dit-il, le sens de cette Epigramme :

« Exclamare libet non est hoc, improbe ! non est
Piscis. Homo est. Hominem Callidiore voras.
Mart. Lib. X. Epigram. XIII. »

« Cet excés, poursuit-il, alla jusqu'à faire dire à Caton, qu'on ne pouvoit plus répondre de la durée des villes, parce que le prix d'un poisson étoit au point de surpasser celui d'un bœuf, à ce que dit Plutarque. »

On diroit, à voir la maniere dont nôtre Anonyme cite ici Martial & Plutarque, qu'il se seroit au moins donné la peine de verifier dans ces deux Auteurs ce qu'il en rapporte ; mais nullement ; il s'est contenté de le prendre dans le Livre de Piscibus, de Pierre Gontier, chap. 3. pag. 384, où ces deux passages se trouvent par

occasion ; & il l'a fait avec tant fidelité, qu'il a copié jusqu'à deux fautes d'impression, qui se trouvent ici dans le Livre de Gontier ; l'une, est Epigr. 13. pour. Epigr. 31. ce que l'Anonyme a si peu soupçonné de faute, qu'au lieu de se contenter de mettre Epigr. 13. comme il l'a trouvé, il a mis en chifre Romain, Epigr. XIII. L'autre est, Callidiore, qui signifie, selon lui, comme nous le verrons tout-à-l'heure, Esprit fin & rusé, pour Calliodore, qui est le nom propre de celui à qui s'adresse l'Epigramme. Quant à la citation de Plutarque, il se contente de mettre simplement Plutarch. sans marquer l'endroit ; mais c'est que Gontier ne l'a pas marqué. Au reste, l'Anonyme, qui se flatte de nous faire appercevoir le sens de ces Vers, Exclamare libet, &c. ne l'apperçoit pas lui-même. On appelloit, dit-il, Anthropophages, les poissons rares & précieux ; parce qu'ils dévoroient, pour ainsi dire, leurs acheteurs, en les ruinant ; d'où on apperçoit le sens de cette Epigramme, &c. Certainement il seroit assez difficile d'appercevoir dans une telle explication ce que signifient les deux Vers dont il s'agit ; car enfin, selon cette explication, c'est le poisson qui est l'Anthropophage ; & cependant, selon les termes de Martial, c'est tout le contraire. L'Anthropophage est l'homme même, qui mange le poisson, Hominem Calliodore voras. Comment donc cet endroit se doit-il entendre ? Il ne faut, pour l'appercevoir, que lire l'Epigramme même que voici ; car les deux Vers que nôtre Auteur a pris pour l'Epigramme entiere ; parce qu'il n'a trouvé dans Gontier que ces deux Vers de citez, n'en sont qu'une partie.

Addixti servum nummis, Here mille trecentis :
Ut bene Cœnares, Calliodore ! semel.
Nec bene Cœnasti. Multi tibi quatuor emptus
Librarum, Cœnæ pompa caputque fuit.

Exclamare libet, non est hoc, improbe ! non est.
Piscis : Homo est. Hominem Calliodore voras.

On voit par-là que Calliodore aïant vendu un Esclave pour avoir de quoi acheter un Barbeau, dont il vouloit se regaler à un souper, Martial a raison de plaisanter, en disant que ce Barbeau étant le prix d'un homme, on peut s'écrier : Ce n'est pas un poisson que tu manges, Calliodore ! c'est un homme.

Hominem Calliodore ! voras.

On ne devineroit pas aprés cela comment nôtre Auteur a pû se figurer qu'en supposant que c'étoit le poisson qui dévoroit l'homme ; on devoit appercevoir le sens des deux Vers. Mais voici ce que le hazard nous a appris là-dessus : On se trouva engagé il y a quelque tems à lier conversation avec une personne inconnuë, sur quelques sujets de Litterature. La conversation tomba sur la vanité de certaines gens, qui citent les Auteurs sans les entendre, & quelque-fois sans les avoir lûs. L'Inconnu fit mine d'en chercher quelques exemples ; mais sa memoire ne lui en fournissant pas, on crut bien faire de lui rapporter celuy dont on vient de parler. L'Inconnu soûtint que le passage étoit trés-bien expliqué ; & quoi-qu'il témoignât ne pas connaître l'Auteur du Traité des Dispenses, le soin avec lequel il prit son parti, fit juger le contraire. On ne perdit pas l'occasion de lui demander quel sens raisonnable on pouvoit donc donner à ces paroles, exclamare libet, &c. en supposant que c'étoit le poisson qui dévoroit l'homme ? Et il fit la réponse suivante, qui laissa voir aisément qu'il n'avoit pas l'Epigramme de Martial, & qu'il s'en sçavoit que les deux Vers en question, où il lisoit aussi Callidiore ! Ne soupçonnant pas qu'il dût y avoir autrement. Le poisson, dit-il, étant si cher, qu'il ruinoit les acheteurs, on pouvoit dire en quelque sorte qu'il dévoroit

les hommes qui le mangeoient ; & c'est ce que veut faire entendre Martial, quand il dit :

Non est hoc, improbe ! non est
Piscis. Homo est hominem Callidiore ! voras.

Car, reprit-il, voici ce que signifient ces paroles : non méchant, improbe ! c'est-à-dire, prodigue, dissipateur : non ce n'est pas-là un poisson, c'est un homme, & un homme rusé, qui a plus de finesse que toi, puisque tu en es la duppe. Toi donc, ô rusé poisson, Callidiore ! il faut avoüer que tu jouës bien l'homme qui le mange, puisque tandis qu'il croit te dévorer, c'est toi qui le dévores : Hominem, Callidiore ! voras.

Il fut difficile de tenir son sérieux dans cette occasion ; on se fit néanmoins violence, & de peur de se trop déclarer, on s'abstint de proposer à l'inconnu quelques autres exemples, qui trouveront leur place dans la suite. On le remercia de ses lumieres, & on le laissa fort content de lui.

On nous assure que les Princes de la Medecine ont crû le poisson d'une chair legere, délicate, comparable à celle des oiseaux, d'un suc loüable, capable de faire de bon sang, préferable enfin à la viande. Certes, c'est faire tenir à ces Princes de la Medecine un langage bien indigne d'eux, que de leur faire dire, que la chair du poisson est comparable à celle des oiseaux, & préferable enfin à la viande. Comme si ces Princes de la Medecine avoient crû que la chair des oiseaux ne fût pas de la viande : car enfin, que signifie ce discours, que la chair des poissons est comparable à celle des oiseaux, & préferable enfin à la viande ? Quoi-qu'il en soit, si la chair des poissons est comparable à celle des oiseaux, les oiseaux valent donc encore mieux : car dire qu'une chose est com-

parable en bonté à une autre, c'est supposer que cette autre est encore plus excellente. Si donc les plus grands Medecins ont trouvé la chair du poisson comparable à celle des oiseaux, c'est une marque qu'ils ont supposé que celle des oiseaux valoit encore mieux.

Hipp. l. 4. Acut. tex. 37.
Aurelian. lib. 1. Acut. Passion. cap. 11.
Galen. Comment. 1. in lib. Acut. text. 27. & lib. 4. de tuend. sanit. c. 12. item. lib. 7. Meth. cap. 6. & lib. 8. Meth. cap. 2. item. l. 1. ad Glau. c. 9. & 11.

Rasis, lib. 10. ad Almans. cap. 2.
Avicenn. Fen. 1. lib. 4. Tract. 2. cap. 8.
Villonovanus Consilio pro Carthusianis edito.
Savonarola, lib. de Febr. cap. 7. rubr. 3.
Cardan in lib. 2. Aph. 32.
Trincavel. Lect. 55 69 & 76. in 1. ad Glaucon.
Capivaccius, l. 6. Meth. cap. 28.
Saxonia, lib. 8. Pan. cap. 30.
Vide Ant. Merindol. exercitat. octav.

Quis dabit nobis escas carnum, bene nobis erat in Ægypto. Num. cap. 1.. v. 18.

Partie 1 · Des Poissons en particulier

Aprés avoir parlé du Poisson en general, il nous reste, suivant le plan que nous nous sommes fait, à parler des differentes especes de poissons qui sont en usage sur les tables pendant le Carême.

Nous exposerons donc avec le plus de clarté qu'il nous sera possible, les differentes qualitez de ces alimens, considerez en détail, & nous tâcherons de ne rien oublier sur ce point, de tout ce qui pourra instruire utilement les Lecteurs. Nous verrons en même tems, mais par occasion seulement, & sans en faire nôtre capital, que ce que l'Anonyme dit de plus considerable sur les poissons en particulier, pour prouver qu'ils sont préferables à la viande, n'est pas moins puerile, que ce qu'il en a dit en general. Nous commencerons par les Poissons de Mer, & nous viendrons ensuite à ceux d'Eau-douce ; aprés quoi nous examinerons les Amphibies.

Les Poissons de Mer les plus ordinaires sur les tables de Carême, sont, 1. le Turbot, la Barbuë, la Sole, la Plye, la Limande, le Flez, le Carrelet, la Vive, le Rouget, le Surmulet, le Merlan, la Raye, l'Alose, la Lamproye, la Brame, l'Esturgeon, la Seiche. 2. Parmi ceux qui ont des coquilles, les Ecrevisses de mer, les Moules, les Huîtres. 3. Parmi ceux que l'on salle, les Sardines, les Anchoyes, le Hareng, le Saumon, la Morue & la Merluche. Nous allons parler par ordre de tous ces poissons.

Le Turbot, autrement dit, Phaisan d'eau, Phasianus aquatilis, à cause que sa chair approche en bonté, de celle du phaisan, est un poisson plat, fort large, fait en forme de losange, d'où lui est venu le nom de Rhombus, qui a une chair blanche, ferme & trés-succulente. Ce poisson, qui est trés-vorace, vit de petits poissons, & sur tout d'écrevisses. C'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans, & des plus sains ; la chair en est friable, & se digere assez aisément. On le mange, ou au court-boüillon, servi à sec dans une serviette, ou à la saulce blanche. Il se mange aussi en pâte, froid ou chaud ; il est bon de toutes ces manieres, pourvû que l'assaisonnement y soit ménagé : car la plûpart des

Cuisiniers alterent la bonne qualité de ce poisson à force de thim, de romarin, d'oignon, de cloud de girofle, de poivre, & de sel. Il est plus sain boüilli dans le vin que dans l'eau ; & à parler en general, le poisson étant aqueux, comme il est, a besoin, quand on le fait boüillir, d'être un peu corrigé par le vin ; sur quoi nous remarquerons que le vin blanc vaut ordinairement mieux ici que le rouge, & cela pour deux raisons ; l'une qu'il rend le poisson plus blanc & plus ferme, & l'autre, qu'il lui donne une qualité diuretique, dont l'effet n'est pas à mépriser, quand on fait un long usage de poissons ; ce que nous disons principalement pour certaines Communautez, qui n'ont presque point d'autre nourriture pendant toute l'année.

La Barbue est du nombre des turbots ; elle en a la figure & le goût ; mais la chair en est moins ferme & moins friable ; ce qui est cause qu'elle prend plûtôt l'assaisonnement ; c'est pourquoi pour être sainement aprêtée, il y faut moins de sel, & des autres assaisonnemens, qu'au turbot proprement dit. Quelques-uns prétendent que la Barbuë est meilleure vieille ; mais c'est une erreur ; les vieilles barbuës ont la chair longue & coriasse, & les jeunes l'ont friable & délicate.

Le Turbot étoit fort recherché chez les Romains, & ils le regardoient comme un des plus excellens mets : ce qui fait dire à Horace, Vents du midi, gâtez, je vous conjure, & empoisonnez par vos haleines les mets de tous ces gens de bonne chere ; mais non ils sont déja rebutez de sanglier & de turbot, l'abondance & la varieté des mets leur fait soulever le cœur.

At vos
Præsentes austri coquite horum

Obsonia : quamquam
Putet Aper, Rhombusque recens.

& à Perse, j'userai de mon bien ; mais je ne serai pas si prodigue que de nourrir mes gens avec des turbots.

Utar ego utar
Nec Rhombos ideò libertis ponere lautus.

La Sole, autrement appellée, Perdrix de mer, Perdix marina, à cause de son bon goût, est un poisson long & plat, qui a la chair courte, blanche, ferme, & trés-savoureuse. C'est peut-être le plus exquis, le plus nourrissant, & le plus sain qui se puisse manger. Il est beaucoup meilleur transporté, que sur les lieux ; ce qui vient de ce qu'il renferme une petite viscosité, qui se dissipe par le transport. C'est pourquoi il est plus excellent à Paris ou à Lyon, que sur le bord de la mer. On dit que Henri III. en faisait son mets favori les jours maigres : ce mets s'apprête de plusieurs façons differentes ; & quoi-qu'à parler en general, les fritures ne soient pas bien saines, on remarque que la sole frite n'a rien de si mal-faisant ; ce qui vient de ce qu'aïant la chair fort serrée, elle prend moins de friture que la carpe, & plusieurs autres poissons. On fait des potages avec les soles, désossées & farcies. On prépare des soles en marinade, des soles en ragoût, des soles en pâte : on fait des salades de filets de soles, &c. mais le goût est plus consulté en tout cela que la santé. Les soles frites, soit avec du beurre, soit avec d'excellente huile, ou simplement accommodées à la sauce blanche, sont les plus saines. Ce poisson, remarque Horstius, convient aux malades qui sont en état de manger ; & on le leur conseille, parce qu'il produit un bon sang, que la nourriture qu'il fournit fait peu d'excremens, & qu'il est, outre cela, fort agréable au goût. Solea ægrotantibus præscribitur quod bonum

sanguinem generet, parum excrementorum habeat, & palato maxime jucunda sit.

L'Auteur du Traité des Dispenses dit qu'un avantage de la sole, c'est qu'elle peut être transportée au loin sans se corrompre, & il a raison ; il ajoûte que c'est ce qui prouve combien elle est peu sujette à faire de mauvais sucs. A la bonne heure ; mais deux pages plus bas, en parlant du Surmulet, il dit que le Surmulet ne se transporte que trés-mal-aisement ; mais que cela même est une marque de la bonté de ce poisson. Comment accorder ces deux langages ?

La Plie est un poisson large & plat, dont il y a deux especes ; sçavoir, le grand & le petit. Le grand est celui que l'on nomme Plie en François ; le petit, qui est presque quarré, est connu sous le nom de Quarrelet. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres ou jaunâtres ; l'un & l'autre ont une chair blanche & mollasse.

La Limande est plate aussi, médiocrement large, & couverte de petites écailles fortement attachées à la peau ; la chair en est blanche & molle, comme celle de la Plie & du Quarrelet ; mais un peu visqueuse. Il y a trois especes de Limande ; sçavoir, la Limande proprement dite, le Flez & le Fletelet. La Limande proprement dite, approche de la figure de la Sole ; le Flez, de celle du Quarrelet ; mais il est plus petit, & couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge ; le Fletelet ne differe du Flez, qu'en ce qu'il est plus petit. De ces trois especes, la premiere est la meilleure.

La Plie, le Quarrelet, la Limande, le Flez & le Fletelet, ont une chair molle & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux ; mais on en corrige en partie la mauvaise qualité, en les

faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de sel, & de fines herbes. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce ; mais ils valent beaucoup mieux peschez dans la mer. Bien des gens estiment les œufs de la Plie, & les trouvent d'un meilleur goût que sa chair. On fait frire toutes ces sortes de poissons, comme la plûpart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils sont plus sains rôtis & accommodez ensuite avec les sauces blanches.

La Vive, ainsi appellée, parce qu'elle vit long tems hors de l'eau, est un poisson à peu près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie, la chair plus ferme, & les arêtes plus piquantes. C'est un manger excellent & fort sain, la chair en est blanche, courte, friable, & d'un bon goût. Quelques-uns ont prétendu que ce poisson étoit difficile à digerer, & qu'il produisoit des sucs grossiers & mal-faisans ; mais l'experience fait voir que c'est un de ceux qui se digerent le mieux, qui chargent le moins l'estomac, & qui nourrit davantage. La vive se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sauce blanche, avec un peu de verjus ; elle est fort saine ainsi aprêtée ; quelques-uns l'aiment mieux frite ; d'autres au beurre roux ; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de sa bonne qualité, le beurre roussi étant un beurre à demi brûlé, qui ne sçauroit que contrarier la digestion.

La Vive est armée au haut du dos de petits aiguillons, dont la piquûre est trés-dangereuse, même après la mort du poisson : c'est pourquoi il est ordonné par les Reglemens de Police, aux Pescheurs & aux Marchands de poisson, de les couper ; ce qu'on néglige assez souvent. Si par hazard on en est picqué, comme il arrive quelque-fois aux Cuisiniers, il n'y a qu'à prendre le foye de

la vive, & aprés l'avoir écrasé, l'appliquer sur la blessure ; c'est le remede le plus prompt & le plus seur.

C'est un poisson environ de la longueur de la main, rouge en dehors, blanc en dedans, lequel a la tête grosse, le museau court & pointu, les yeux grands, la gueule petite, garnie de dents médiocres. Il est fort vorace, & il mange les petits poissons. Il nage l'hyver en pleine mer, mais en esté il approche du rivage. C'est un fort bon manger pendant le froid, & même en Carême ; parce qu'alors on le pesche encore en pleine mer, au lieu qu'en esté il approche du rivage, où il se nourrit d'une eau moins pure ; il a la chair blanche, délicate, & facile à digerer ; c'est pourquoi il est du nombre de ceux dont on conseille à la plûpart des infirmes, d'user en Carême, préferablement à plusieurs autres poissons. On remarque qu'il convient dans le cours de ventre, dans la toux, & dans la plupart des maladies qui viennent d'acretez d'humeurs ; ce qu'il est sur tout à propos d'observer pour ceux qui sont engagez par leur état à faire toujours maigre.

Quelques-uns prétendent que l'usage fréquent de ce poisson est contraire à la chasteté ; mais c'est une imagination, qui n'est fondée ni en raison ni en experience ; & il faut mettre ce sentiment avec celui de ceux, qui accusent du même vice les racines, & la plûpart des fruits qui se mangent en Carême.

Le Surmulet, autrement dit Mulet de mer ; car il y en a aussi un de riviere, est un poisson un peu long, d'une grandeur médiocre, pesant ordinairement deux livres, & couvert de grandes écailles tendres, lequel se nourrit de cadavres & de petits poissons. Il fournit une bonne nourriture ; mais il est quelque-fois trop gras, & alors cette graisse rebute l'estomac, jusqu'à causer des nausées ; il faut donc le choisir le plus charnu & le moins gras

qu'il se peut. Il a une chair ferme, friable, & d'autant plus saine, qu'elle est exempte de toute viscosité, ce qui se rencontre en peu de poissons. Il est bon à l'estomac, agréable au goût, & ne se corrompt pas aisément. Le foye du Surmulet est regardé par quelques-uns, comme un bon morceau ; & anciennement il étoit trés-recherché. On fait avec les œufs de ce poisson, comme avec ceux de l'esturgeon, du loup marin, du thon, la Boutargue de Provence, si propre à exciter l'appetit. Dioscoride prétend que le trop fréquent usage du Surmulet, affoiblit la vûë ; & Pline, qu'il est contraire aux nerfs ; mais y a-t-il quelque viande dont l'excès ne soit nuisible ? Ce poisson se mange ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon. Il est sain de toutes ces manieres, pourvû qu'il soit sagement assaisonné. On trouve dans la tête du Surmulet, une pierre qui a la même vertu que celle qui se tire de la tête des écrevisses. Il y a peu de poissons dont on ait fait plus de cas dans l'Antiquité que de celui-ci, & c'est quelque chose d'inoüi, que le prix qu'il coutoit. Nous avons rapporté plus haut l'Epigramme de Martial, adressée à Calliodore, qui, pour acheter un de ces poissons vendit un Esclave.

C'est un poisson d'environ un pied de long, presque aussi gros que le bras, couvert de petites écailles blanches argentées, lequel a les yeux grands & blancs, & la bouche garnie de dents fines & pointuës. Il se nourrit des petits poissons qu'il trouve dans la mer. Il n'y a point de poisson d'une chair plus legere que celui-ci, & si on dit ordinairement du poisson, que c'est une eau figée, on peut presque dire du merlan, que c'est une eau rarefiée, aussi ne charge-t-il pas l'estomac, & il faudrait en faire un grand excès pour s'en trouver incommodé. Ce n'est pas que le merlan ne nourrisse, mais cette nourriture n'est pas de durée ; c'est ce qui a fait dire à Xenocrate, que si la chair de ce poisson est d'un bon

suc, si elle passe facilement, εὐδιαφόρητος, si elle nourrit, le suc qu'elle donne s'échappe neanmoins si vite, que la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soûtien du corps : c'est ce qu'il faut entendre par le mot δυσδιοικητος dont cet Auteur se sert, & qui signifie en cet endroit, difficile à arrêter, difficile à fixer : ce que Nonnius, pour le remarquer en passant, semble n'avoir pas entendu, lorsqu'il traduit ici δυσδιοικητος, par qui est difficile à se distribuer, & qu'il soupçonne là-dessus quelque faute de leçon, le mot δυσδιοικητος, dit-il, & celui de εὐδιαφόρητος ne pouvant convenir au même sujet, puisqu'il est impossible que ce qui est facile à passer ait de la peine à se distribuer. Le poisson dont nous parlons est peu estimé, en comparaison des autres ; il ne laisse pas cependant de trouver quelque-fois place sur les bonnes tables, où il se sert non seulement frit ou rôti, mais de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserolle, comme beaucoup d'autres poissons, on le farcit, on sert des filets de merlan comme des filets de sole, de brochet, &c. & on les sert, non seulement en salade, mais aussi en ragoût, de plusieurs sortes. On fait avec ce poisson, des tourtes, des pâtez, des potages, comme avec les poissons les plus exquis. Mais de quelque maniere qu'il soit apprêté, il est toûjours trés-peu nourrissant.

Ce poisson a de grandes écailles minces, faciles à détacher ; la tête écrasée vers le haut, le museau pointu, la bouche sans dents, une lame osseuse & luisante à chaque côté de la tête, au dessus des yeux : le dos d'un blanc jaunâtre, avec les côtez & le ventre de couleur argentine. Il devient aussi grand que le saumon ; il passe dans les rivieres, & on le trouve beaucoup meilleur quand il a été quelque tems dans l'eau douce ; mais quelque bon qu'il y devienne, il retient toûjours une certaine acreté, qui en rend la chair beaucoup moins saine qu'elle ne seroit sans cela. Cette acreté se

fait même sentir aux gencives & aux dents, quelque fraîche que soit l'alose ; mais si elle ne l'est pas, le suc acre qu'elle renferme, devient beaucoup plus sensible, & peut faire tort non seulement aux dents & aux gencives, mais à l'estomac. Les œufs de ce poisson sont bons à manger. Il s'en fait un grand trafic aux Indes, où l'on en charge des navires. L'alose aime naturellement le sel, & elle suit plus de trois cens lieuës en terre les bateaux qui en sont chargez : c'est pourquoi on l'a nommée Alausa, Alose, du Grec αλς, αλος, qui signifie sel. L'Auteur du Traité des Dispenses prétend que le nom d'Alose vient du Latin alere ; parce que ce poisson nourrit ; alausa ab alendo, dit-il, il l'a lû ainsi dans quelques Auteurs ; mais cette étymologie est aussi heureuse que celle de l'Aloüette, ab alarum agitatione ; parce que l'alouette remuë les ailes : cependant, c'est là-dessus qu'il fonde une partie de l'éloge qu'il fait de l'alose, pour montrer qu'elle doit être préferée à la viande. C'est un poisson, dit-il, des arêtes duquel on se plaint, mais qui auroit fait trop de plaisir à l'homme, si l'homme avait pû le manger sans cette incommodité, un poisson qu'on doit regarder comme un present du ciel, puisque le ciel permet que ce soit surtout en Carême que l'alose paroisse dans toute sa bonté & en abondance ; un poisson enfin qui annonçoit par son nom sa destinée, Alosa ab alendo, puisqu'il en est peu qui nourrissent aussi abondamment & aussi utilement que lui.

L'Alose s'apprête de plusieurs manieres. Elle est fort saine au court-boüillon, servie à sec avec son écaille, & bien assaisonnée de persil : elle est encore fort bonne à l'étuvée, aussi-bien que rôtie, soit sur le gril, soit à la broche.

La Raye est un poisson cartilagineux, for plat & fort large, d'une apparence hydeuse, lequel a la bouche pointuë, luisante, &

garnie de dents fort dures, la queuë longue & ronde, armée de trois rangs de pointes ; quelque-fois le dos herissé de pointes blanches, avec des figures d'étoiles. On pesche à Marseille une espece de Raye, appellée Raye Bouclée, laquelle est beaucoup plus petite, mais meilleure. Le long de la côte des Abyssins, il se trouve des Rayes plus longues qu'un Bateau, & large à proportion, lesquelles ont la peau si dure, que le harpon n'y peut mordre.

La Raye se nourrit prés des rivages de la mer, & dans les endroits les plus bourbeux ; ce qui est cause qu'elle ne sçauroit fournir une nourriture bien saine : elle est d'ailleurs assez coriasse, & à moins que d'avoir été mortifiée quelque tems, elle est fort difficile à digerer. Il y a une grosse espece de Raye, qu'on appelle Ange, laquelle est encore plus coriasse que la Raye ordinaire.

La Raye se mange ordinairement apprêtée des deux manieres suivantes, ou au beurre roux, aprés avoir été cuite auparavant dans le vin blanc, ou marinée avec du vinaigre bien assaisonné, & puis frite, soit dans du beurre affiné, soit dans de l'huile d'olive. Ces deux sortes d'apprêts conviennent peu à la santé ; mais le dernier est le moins mal-faisant, parce que le beurre ou l'huile qui y entre, ont moins éprouvé la force du feu.

La Lamproye a la figure d'une grosse anguille, le ventre blanc, & le dos marqué de taches bleuës & blanches. La Lamproye de mer ; car il y a aussi celle d'eau douce, aime à entrer dans les rivieres, comme l'alose, & plusieurs autres poissons de mer. C'est au commencement du Printems qu'elle vient dans l'eau douce ; la femelle y fait alors ses petits, & quelque tems aprés elle s'en retourne avec ses mêmes petits dans la mer. Elle est meilleure

pleine qu'aprés avoir fait ses œufs : ce qui fait dire à Horace, dans la description d'un repas : on servit une Lamproye, que tout exprès on avoit choisie pleine ; parce qu'autrement, comme l'Hôte eut soin de nous le faire valoir, elle n'eût pas été si bonne.

Assertur squillas inter muræna natantes,
In Patinâ porrecta. Sub hoc Herus
Hæc gravida inquit,
Capta est, deterior post partum carne futura.

La Lamproye mâle a la chair plus ferme & de meilleur goût que la femelle, qui n'est pas pleine, contre l'ordinaire des poissons, dont les femelles, sans même être pleines, sont ordinairement d'une meilleure chair. Le suc de la Lamproye est un suc visqueux & grossier, qui ne convient qu'à de bons estomacs. Elle se mange ou boüillie, ou rôtie, ou frite, on la met en pâte, on la salle, on la fume, quelques-uns la font mourir dans du vin, croïant parlà en mieux corriger la viscosité ; d'autres veulent qu'on la saigne, & qu'aprés l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes, & une feüille de laurier ; On en jette le sang par dessus, avec un peu de farine frite, & des capres. Elle est plus délicate & plus saine apprêtée de cette derniere façon, que d'aucune autre, & la viscosité en est presque entierement corrigée. Il y a es estomacs qui s'en accommodent mieux à la sauce douce, c'est-à-dire, quand elle est cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Anciennement on l'apprêtoit avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre, comme on le voit par ces Vers, qui sont la suite de ceux que nous venons de rapporter.

His mistum jus est oleo, quod prima venafri,
Pressit cella, Garo de succis piscis iberi,

Vino quinquenni, verùm citrà mare nato ;
Dum coquitur, cocto chium sic convenit, ut non
Hoc magis ullum aliud, pipere albo, non sine aceto,
Quod methymnæam vitio mutaverit uvam..

Les Lamproyons, qui sont une espece de Lamproyes qui demeurent toûjours fort petites, ont un trés-bon goût, & une chair plus délicate que les grosses Lamproyes ; ils ne laissent pas neanmoins d'être assez difficiles à digerer ; & on sçait qu'un Roi d'Angleterre, pour en avoir voulu trop manger, y trouva sa mort. Les Lamproyes ne valent rien aux gouteux, aux graveleux, ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

La vraïe saison de la Lamproye, est l'Hyver & le Carême ; passé ce tems, elle devient dure & coriasse ; c'est ce qu'on appelle Lamproye cordée.

La Brame de mer, autrement dite, Dorade ou Dorée, à cause de la couleur de ses écailles,

.....Et auri
Chrysophrys imitata Decus.

est un poisson, dont la tête paroît d'un verd doré, & le reste du corps d'un jaune d'or, mêlé d'azur. Ce poisson a la tête en pointe par devant, le dos herissé d'épines, la queue fourchuë, deux nageoires au dessous de la tête, autant sous le ventre, & tout le corps plus large que rond. On le prend quelque-fois avec un hameçon, où l'on met un morceau de linge blanc pour tout appas. C'est un poisson excellent, qui étoit fort célébre chez les Anciens, comme on le peut voir dans Athenée, quoi-que Galien n'en parle point. Ce poisson a une chair blanche & ferme, un peu plus séche que celle de la Truite & du Saumon, mais d'un goût aussi

agréable. Elle se digere aisément, elle nourrit bien, & n'est point sujette à se corrompre dans l'estomac. La Brame se mange ordinairement rôtie, ou au court-boüillon ; on la sale aussi pour la garder ; mais alors elle perd beaucoup de son bon goût, & n'est pas si saine. On l'appelle à Rome le Poisson saint Pierre, parce que le peuple prétend que c'était une Dorade, que ce poisson, dans la bouche duquel saint Pierre trouva miraculeusement la piece de monnoïe avec laquelle il païa le tribut à Cesar.

C'est un grand poisson, de la pesanteur de cent livres, lequel a la tête longue & quarrée, le museau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche sans machoire & sans dents, le corps long & presque rond, le dos bleu, relevé de grosses écailles osseuses & fort dures, d'entre lesquelles sortent des picquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poisson, comme on sçait, passe souvent dans les rivieres. Il y a quelques années qu'on en prit un dans la Seine, lequel avoit neuf pieds de long. Plusieurs prétendent qu'il est meilleur pesché dans l'eau douce ; mais celui qui se prend dans la mer est beaucoup plus exquis, pourvû qu'on le prenne loin des bords, sans quoi il faut avouer qu'il a un goût sauvage, qui le rend fort inferieur à celui qui a passé dans les rivieres. On ne peut nier que ce poisson ne soit un des meilleurs mets qui se servent les jours maigres. Il nourrit beaucoup, & si fort, que quelques Medecins prétendent qu'il est à cet égard, parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les Quadrupedes. Aussi a-t-il une chair grossiere, peu convenable aux estomacs foibles. Les gens de Lettres, sur tout, doivent éviter cette nourriture. Le mâle est meilleur que la femelle ; mais quand celle-ci est pleine, on la préfere, non seulement pour ses œufs, mais pour la bonté de sa chair. On mange ce

poisson rôti sur le gril, ou accommodé au court boüillon. Il est moins gras & moins visqueux de cette derniere façon, & par consequent beaucoup plus sain ; car la graisse en est fort pesante sur l'estomac. L'esturgeon, au lieu d'arête, a un cartilage tendre & assez gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queuë ; on leve ce cartilage, & on le fait secher au Soleil pour le manger ; c'est un fort bon mets. Les œufs de l'Esturgeon ne sont point à mépriser, on les saupoudre de sel, puis on les expose au Soleil, où on les laisse quelques jours, en les remuant plusieurs fois, & on en fait le Cavial, qui est une espece de mets, qui se prépare comme les Boutargues.

La Séche est une espece de Poulpe ou Polype, qui a un bec comme celui d'un Perroquet ; le dessus du corps couvert d'un os leger, grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, mince vers les côtez, dur par dessus, tendre, friable, & trés-blanc dans tout le reste de sa substance ; une vessie prés de l'estomac, remplie d'une liqueur fort noire que ce poisson répand quand il est poursuivi ; deux manieres de bras attachez vers la tête, desquels il se sert pour nager ; & outre cela huit pates, sçavoir, six petites, & deux plus grandes : il se nourrit de petits poissons ; mais il n'en est pas meilleur pour cela, étant fort dur, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digerer. On n'en mange point à Paris, mais il est fort commun à Lyon, à Bourdeaux, à Nantes ; & en plusieurs autres villes de France. On le fait boüillir dans de l'eau, puis on le coupe par morceaux, pour l'apprêter avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, & sur la fin quelques goutes de vinaigre. Il faut avant cela, qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres ; moïennant quoi les bons estomacs s'en peuvent accommoder. On le prépare à Lyon avec de la cendre gravelée. Il nourrit beaucoup

quand on le peut digerer ; mais comme l'a remarqué Hippocrate, il resserre le ventre, & il produit un sang épais & grossier, qui appesantit la tête, & qui charge les yeux. Le boüillon de ce poisson est neanmoins laxatif, selon la remarque du même Hippocrate.

On nous dit dans le Traité des Dispenses, qu'on auroit sujet de croire les Moules, les Huitres & les Ecrevisses, des poisson trop délicats pour un tems de penitence, tel que celui du Carême. On ajoûte même que ce sont des poissons dont on auroit trop à craindre pour la pieté Chrétienne. Mais on oublie que quelques lignes plus haut, on a avancé que les Moules, les Huitres & les Ecrevisses, n'aïant point de sang, étoient les plus licites des Poissons de Carême, & que peut-être était-ce de ceux-là, que les sauterelles dont saint Jean se nourrissoit dans le Desert. Quoi-qu'il en soit, nous ne croïons pas qu'on doive faire le moindre scrupule de manger de ces sortes de poissons en Carême, & c'est en supposant qu'ils sont trés-permis, que nous en allons parler.

La Moule est un petit poisson de la grosseur d'une féve, enfermé dans une legere coquille, où il se nourrit d'un peu d'eau. Cette coquille est bleuë, ou noire, un peu longue, & composée deux pieces, qui s'ouvrent & se ferment au gré du poisson.

Les Moules de mer (car il y a aussi celles de riviere, comme l'on sçait,) sont les meilleures. L'Auteur du Traité des Dispenses dit qu'elles contiennent beaucoup de sel volatil, & peut-être, est-ce pour cette raison qu'il les croit si dangereuses à la pieté Chrétienne. Mais comme il ne prononce qu'elles abondent en volatil que parce qu'il croit l'avoir lû ainsi dans le Traité des Alimens, il est bon d'avertir qu'il s'est trompé, & que l'Auteur qu'il cite pour garant, écrit tout le contraire. Les Moules, dit cet Auteur, contiennent beaucoup de phlegme, beaucoup d'huile, & médio-

crement de sel volatil ; c'est à la page 434. du Traité des Alimens. Cette observation, une fois faite, nous remarquerons que soit que les Moules renferment beaucoup de sel volatil, soit qu'elles n'en renferment que trés-peu, elles sont indépendamment de cela, trés-permises en Carême, aussi-bien que les Huitres & les Ecrevisses.

Les Moules sont agréables au goût, & assez nourrissantes ; elles s'apprêtent de plusieurs manieres ; & elles sont fort saines accommodées avec le beurre frais, le persil, la ciboule & la chapelure de pain. On fait des potages au moule qui sont encore fort sains, sur tout pour les temperammens chauds & bilieux.

Ce poisson a son usage en Medecine, & on prépare avec les coquilles de moules une poudre fort bonne contre la fievre tierce. On prend telle quantité qu'on veut de ces coquilles, & on les met dans du vinaigre, où on les laisse tremper l'espace d'une nuit, le lendemain on en ôte le limon, que le vinaigre y a fait en les rongeant, puis on les calcine, & on en garde la poudre, pour s'en servir dans le besoin. Cette poudre fait doucement suer ; on en prend un demi gros, ou dans de l'eau de chardon beni, ou dans du vin, ou dans de la bierre, à l'entrée de l'accès.

L'Huitre est un poisson sans peau ni arêtes, informe en apparence, & enfermé entre deux écailles presque rondes, larges comme la main, épaisses, dures & pesantes, où il se nourrit d'un peu d'eau marine. Quelques Auteurs l'ont voulu faire passer pour un Zoophyte ; mais il n'y a point de ces sortes d'estres. L'Huitre est un veritable animal, & on n'en sçauroit disconvenir, aprés la découverte que de sçavans Modernes ont faites des organes de l'huitre. Ce qui peut avoir donné occasion d'en faire un Zoophyte, est la maniere surprenante dont les huitres s'engendrent en

quelques païs, où on les séme, comme on sémeroit du grain. A la Chine, par exemple, il y a de petites huitres, qu'on séme dans les campagnes couvertes d'eau : on en casse quelques-unes, & l'on en jette les morceaux dans les champs, comme si c'étoient des graines : il en naît d'autres huitres en peu de tems, lesquelles ont fort bon goût. Dans les Antilles il y a des arbres si chargez d'huitres, que les branches en rompent. M. Childeré, dans son Livre des Merveilles d'Angleterre, assure que la même chose arrive auprés de Pleimouth ; mais tout cela ne sçauroit favoriser le sentiment de ceux qui regardent l'huitre comme un Zoophyte ; ces campagnes baignées d'eau, où l'on séme des huitres, n'en produisent qu'à cause que les œufs & le fray des huitres y ont été jettez avec les écailles qu'on a cassées : & comme il ne s'ensuit pas que le poisson, lorsqu'il s'engendre dans l'eau de la mer, par le moïen de l'œuf de la femelle, & du fray du male, soit un Zoophyte, il ne s'ensuit pas non plus que l'huitre en soit un, lorsqu'elle s'engendre de la même maniere dans les campagnes pleines d'eau. Quant aux huitres qu'on voit sur des arbres, elles n'y sont que parce que les vagues de la mer y ont jetté des sémences d'huitres. Ainsi tous ces faits ne prouvent point que l'huitre soit un Zoophyte. On dira peut-être que le peu de mouvement qu'on remarque dans l'huitre, doit faire douter que ce soit un veritable animal ; mais quand on n'y en remarqueroit aucun, il suffit qu'il ait tous les organes propres de l'animal, & qu'on n'y remarque que ceux-là : car c'en est assez pour faire juger qu'il n'est nullement plante ; mais venons aux qualitez de l'huitre.

Ce poisson nourrit peu, & la digestion qui s'en fait dans l'estomac, est plûtôt une simple dissolution, qu'une parfaite digestion ; c'est-à-dire, que l'huitre se consume dans l'estomac, sans y produire que trés-peu de chyle. Elle se resout presque toute en eau,

& cette eau, qui est de la nature de celle dont l'huitre se nourrit dans la coquille ; c'est-à-dire, un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins ; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est cause qu'on peut manger un assez grand nombre d'huitres sans en être incommodé. Aussi voit-on une infinité de gens, en manger soir & matin, une fort grande quantité, sans en ressentir aucun mal. C'est l'opinion commune, qu'elles sont plus saines cruës ; mais il y a bien des estomacs qui ne les peuvent supporter de la sorte. Elles sont fort saines cuites sur les charbons dans leur propre coquille, avec un peu de beurre & de pain rapé ; & elles conviennent alors à toutes sortes d'estomacs, aussi-bien que celles que l'on accommode sur le rechaut avec une sauce au beurre & quelques legers assaisonnemens. Mais celles qui ont passé par la poëlle, ou qui sont frites, soit simplement, soit avec de la pâte, sont fort mal-saines. Au reste, de quelque maniere qu'on les mange, elles nuisent à ceux qui abondent en pituite ; c'est la remarque de plusieurs sçavans Medecins, & l'experience fait voir qu'ils ne se trompent point.

L'Ecrevisse est un poisson crustacé, fait à peu prés comme le scorpion, mais beaucoup plus gros, & qui a, comme cet insecte, des pates disposées en maniere de serres ou tenailles. Il se nourrit d'herbes, de grenouilles, & des cadavres de divers animaux.

Les Ecrevisses, soit de mer, soit de riviere, ont une chair fort nourrissante, mais qui se digere lentement. Le suc en est adoucissant, & convient particulierement dans les chaleurs de poitrine, dans la toux, & même, comme le remarque le sçavant Rivinus, dans le scorbut, dans la mélancolie, dans les douleurs de rate, dans la goute, & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande acreté d'humeurs. Les Ecrevisses sont un des

meilleurs mets de Carême ; on les mange en ragouts, en hachis, en tourtes, en salades ; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonne bisque où elles n'entrent. L'usage des Ecrevisses est d'un grand secours contre l'excessive maigreur ; mais il ne faut pas qu'il soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la santé.

Du reste, c'est un fort bon manger que l'Ecrevisse, soit Hommar, Langouste, Chévrette, ou autre ; & s'il est vrai que les sauterelles dont S. Jean-baptiste se nourrissoit dans le Desert, fussent effectivement des Ecrevisses, comme le veut l'Auteur du Traité des Dispenses, il faut dire que, selon cet Auteur, saint Jean, dans sa vie penitente, ne faisoit point si mauvaise chere ; car l'Anonyme, ainsi que nous l'avons déja remarqué, prétend que les Moules, les Huîtres, & les Ecrevisses, sont trop délicats pour un tems de penitence, & qu'on en a trop à craindre pour la pieté Chrétienne. Il ajoûte que cela est vrai, sur tout, si on s'en fait des ragouts.. Pour ce dernier article, il n'y a pas d'apparence que saint Jean raffinât beaucoup sur la maniere d'apprêter les Ecrevisses ; mais comme, selon nôtre Auteur, l'Ecrevisse même, sans qu'on s'en fasse des ragouts, ne laisse pas d'être un aliment qui convient peu dans la penitence : il n'est pas hors de propos d'examiner si saint Jean, qui faisait profession d'une vie austere, ne peut point être sauvé ici de la censure de l'Anonyme.

Sur quoi se fonde donc l'Anonyme, pour changer ainsi en un mets si peu propre, selon lui, à la penitence, les sauterelles de saint Jean ? Voici sa conjecture. « Peut-être, dit-il, étoit-ce de ces sortes de poissons (des Ecrevisses) que les sauterelles dont saint Jean se noutrissoit dans le Desert, du moins sçait-on certains ri-

vages de mer, où les pauvres vivent en Eté d'une espece de Langoustes, que le peuple appelle Sauterelles ».

Voilà donc la raison pourquoi nôtre Auteur croit que les sauterelles de S. Jean étaient des Ecrevisses ; c'est qu'il y a des Ecrevisses nommées Langoustes, qu'en certains païs le peuple appelle Sauterelles. Ainsi les Sauterelles de saint Jean étaient peut-être de ces Ecrevisses ou Langoustes. Mais cette conjecture est fort mal fondée ; la Langouste, appellée ici par le peuple Sauterelle, se nomme en Grec κάραβος, qui est le nom d'une espece d'Ecrevisse : or dans le Passage, où il est dit que saint Jean ne vivoit que de Sauterelles, esca autem ejus erat Locustæ & mel sylvestre. Le Texte Grec ne porte point κάραβος, qui auroit déterminé Locustæ, à signifier une espece d'Ecrevisse ; mais il porte ἀκρίδες, qui signifie veritablement des Sauterelles, telles qu'on les voit dans les campagnes ἡ δὲ τροφὴ αὐτοῦ ἦν ἀκρίδες, dit S. Matthieu : or sa nourriture étoit des Sauterelles ; & S. Marc, καὶ ἐσθίων ἀκρίδας, & il mangeoit des Sauterelles.

L'Anonyme s'est donc mépris, de croire que parce qu'il y a des Ecrevisses, qu'en quelques païs, le peuple appelle Sauterelles, c'étoit peut-être, de ces sortes d'Ecrevisses que S. Jean mangeoit, & non pas des Sauterelles. Il a crû sa conjecture d'autant mieux fondée, qu'il n'a pû se persuader apparemment que les Sauterelles pussent être du nombre des alimens ; mais outre que chez les Orientaux, c'est la coûtume d'en servir sur table, du moins parmi les gens du commun ; & qu'en Perse & à la Chine, le peuple mange les Sauterelles frites au beurre, nous remarquerons que ces sortes d'animaux sont même de ceux que Dieu permit expressément à son peuple de manger. Au reste, si l'on en croit Diodore de Sicile, cette nourriture est assez mal-saine, puisqu'il assure

que les peuples qui en usent, ne vivent pas long-tems. Cependant Dioscoride, qui avoit voïagé chez ces peuples, & qui étoit né dans leur voisinage, ne remarque rien de tel. Quoi-qu'il en soit, il y a toute apparence, par les observations que nous venons de faire, que les Sauterelles de saint Jean étoient de veritables Sauterelles ; c'est-à-dire, des Sauterelles volantes, & à quatre pieds, telles qu'elles sont décrites dans le Levitique. Mundius, & Pierre Gontier se déclarent fort pour ce sentiment, quoi-qu'ils n'en apportent pas la raison. Hic cibus, dit le premier, Judæis non fuit interdictus, & verisimile est Baptistam locustis hujusmodi, non ceratiis, ut quidam volunt, victitasse. Nostræ Locustæ, dit le second, alis constant & saliunt ; Saltatrices, Sauterelles, gallis dicuntur. Fuerunt hæ cibus D Joannis Baptistæ.

Les Ecrevisses ont dans la tête une petite pierre blanche, de la grosseur d'un pois, & quelque-fois plus grosse, faite comme un œil, laquelle s'appelle, pour cette raison, Œil d'Ecrevisse ; cette pierre, comme on sçait, est de grand usage en Medecine, pour purifier le sang, & pour absorber les acides ; on l'emploïe en poudre ; mais une proprieté qui doit rendre l'Ecrevisse bien recommandable, c'est d'être propre contre la morsure des chiens enragez. On fait brûler des Ecrevisses dans une poëlle de cuivre, jusqu'à ce qu'elles soient en cendre, & on donne tous les matins, pendant quarante jours, une petite cuillerée de cette cendre, délaïée simplement dans de l'eau. Galien vante extrêmement ce remede. qu'il dit avoir appris d'Æschrion, son Maître ; & il assure que c'est un remede, qui toutes les fois qu'on l'a emploïé, a réüssi heureusement.

Et premierement,

Le Hareng est un petit poisson, de la taille du Dard, ou du Gardon, bleu sur le dos, blanc sur le ventre, & qui a la figure d'une petite Alose. Il y a le Hareng frais, le Hareng salé, le Hareng pec, & le Hareng saur ou sauret. Le hareng frais, autrement dit hareng blanc, est celui qu'on mange au sortir de la pesche ; le salé, celui qu'on a mis au sel pour le garder ; le Pec, celui que l'on mange crud aprés l'avoir fait dessaler & égouter ; le Saur enfin, ou Sauret, celui qui a été séché à la cheminée, & que le menu peuple appelle de l'appetit. Le Hareng est un poisson de passage ; & la pesche, pour cette raison, en est permise les Fêtes & Dimanches, suivant un Chapitre des Décretales.

Il y a une espèce de Hareng marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, & jaune aux autres, lequel ne passe guéres la longueur du doigt : du reste, il ne differe de l'autre, qu'en ce que le premier ne se nourrit que d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit aussi d'algue & d'herbes marines ; comme on le voit en l'éventrant : ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Willughbei, dans son Histoire des Poissons, dit que Guillaume Benkeldius s'est immortalisé, pour avoir trouvé le moïen de saler les Harengs, & de les encaquer. Il ajoûte que Charles V. étant venu dans les Païs-Bas, fut curieux d'aller voir, avec la Reine de Hongrie, sa sœur, la sépulture de cet homme. Mais sans vouloir diminuer l'obligation qu'on peut avoir à Benkeldius, nous ne ferons pas difficulté de dire, avec le sçavant Horstius, que le hareng salé, de quelque maniere qu'on le mange, soit rôti ou autrement, est assez mal-sain, & qu'il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes ; parce que cette préparation l'a dépoüillé des sucs doux & moëleux qu'il renfermoit. Le Hareng fumé ou saur,

est encore pire, la fumée l'aïant rendu trés-acre. Celui que l'on a fait dessaler, est moins mal-sain ; mais comme on ne sçauroit, en le dépoüillant de son sel, le rétablir dans son premier suc, il est toûjours fort inferieur au hareng frais, & n'a jamais la chair si moëleuse & si délicate. Le hareng frais est agréable au goût ; il se digere facilement, & nourrit bien ; il est fort sain rôti sur le gril, & apprêté ensuite avec de bon beurre, & un peu de verjus. Les jeunes gens, & les personnes d'un temperamment chaud & bilieux, doivent éviter les harengs salez ou fumez ; ils le doivent, sur tout, pendant le Carême, où le jeûne rend le corps plus susceptible des mauvaises impressions du sel. Comme on fait ordinairement sécher le poisson, dont il s'agit : on l'a appellé en François Haran, Hareng ou Harenc, du Latin Harens, ou Harescens, qui devient sec, mot tiré d'Hareo, Haresco, qui s'est dit autrefois pour Areo, Aresco. En sorte que Hareng, signifie poisson qu'on fait sécher, d'où est venu le Proverbe, sec comme un hareng. Le nom de Hareng, dit neanmoins l'Auteur du Traité des Dispenses, est tout-à-fait barbare, qui ne tient ni du Grec ni du Latin : ce sont ses termes. Il seroit à souhaiter, pour l'honneur de cet Anonyme, que toutes les questions qu'il décide sans être seur de ce qu'il avance, ne fussent pas plus importantes que celle-ci.

Le Hareng a ses usages en Medecine. Quelques-uns conseillent, pour appaiser les douleurs de la goûte, d'appliquer sur la partie malade, un hareng salé, ouvert en long par le milieu, nous pouvons rendre ici témoignage à la bonté de ce remede, que nous avons vû réussir plusieurs fois. La cendre de hareng, bûë jusqu'à un demi gros ou un gros, dans un peu de vin blanc, est bonne pour détacher le gravier des reins.

L'Anchois est un petit poisson de la grosseur & de la longueur du doigt, tout au plus, lequel a la tête grosse, les yeux larges & noirs, le corps argentin, & le dos rond.

La Sardine est une espèce d'Anchois ; mais elle est un peu plus large & plus plate que l'anchois veritable, & a moins de saveur.

L'Anchois est fort recherché en France pour son bon goût ; on sale ce poisson, pour le conserver ; mais auparavant on en ôte la tête & les entrailles ; aprés quoi on le met confire au sel dans de petits barils. On en fait ordinairement des salades & des sauces, & c'est la maniere la plus commune de le manger. Il est fort aperitif, il fortifie l'estomac, & reveille l'appetit ; mais il faut, avant que de l'emploïer, le faire un peu dessaler dans l'eau. Cet aliment est fort desséchant, & ne convient qu'aux personnes replettes, & d'un temperamment froid & humide. Les Anchois, selon les Naturalistes, ont leur fiel dans la tête ; ce qui est cause qu'ils sont appellez Encrasicholi, mot abregé d'Encaresicholi, terme Grec, qui signifie fiel dans la tête.

Les Sardines se préparent avec le sel, comme les Anchois & les Harengs, & ont à peu prés la même qualité.

C'est un grand poisson massif & ventru, couvert de grandes écailles fort unies les unes aux autres, lequel a une chair dont le goût approche, en quelque sorte, de celui du veau ; on salle cette chair pour la conserver & la transporter, & on la nomme alors Thonine.

La chair de Thon est dure, grasse, & d'un goût acre ; elle se digere difficilement ; elle produit des sucs grossiers & mélancoliques, & nuit à ceux qui sont sujets aux hemorrhoïdes. Le Thon est meilleur salé que frais : ce qui vient de ce que les sucs gros-

siers qu'il contient, s'affinent dans le sel. Il a alors un goût plus agréable, & qui imite davantage celui du veau. Le meilleur endroit du Thon est la tête & le ventre, la queuë est le moindre. Le Thon se mange par tranches ou filets, avec une sauce blanche, ou en salade : on le mange frit, par roüelle ou mariné : on le mange rôti sur le gril, apprêté ensuite à l'orange & au beurre roux. Il est moins sain de ces deux dernieres façons que des deux premieres ; comme il est facile d'en juger par tout ce que nous avons remarqué jusqu'ici sur l'apprêt des autres poissons, dont nous avons parlé. Le Thon reçoit plusieurs noms, selon les différens âges où il passe : on l'appelle Cordille, quand il sort de l'œuf ; Limaire, quand il est plus grand, & qu'il commence à se plaire dans le limon ; Palamide, quand il quitte la bouë ; & Thon, quand il passe un pied de grandeur.

Le Saumon est un grand poisson, qui pese depuis vingt jusqu'à trente ou trente-six Livres. Il est couvert de petites écailles, marquetées de taches rousses ou jaunes ; il a la bouche grande & garnie de dents, les yeux fort apparens, le corps long, large & arondi, la chair rouge, friable, & de bon goût. Cette chair nourrit beaucoup ; mais comme elle est grasse, elle charge un peu l'estomac, quand on en mange souvent ; & elle l'affoiblit à la longue. Ce poisson passe de la mer dans les rivieres, où perdant un peu de sa graisse, il devient meilleur, pourvû qu'il n'y ait pas plus d'un an qu'il y soit ; car passé ce tems, sa chair se séche, & n'a plus si bon goût. Les Saumons du Rhein, de la Garonne, ou de l'Allier, sont excellens. On mange le Saumon, ou frais ou salé ; le frais a meilleur goût ; mais il se corrompt aisément. Le meilleur endroit du Saumon est la hure ; on estime ensuite le ventre ; mais comme cet endroit est fort gras, il n'est pas si sain. Ce poisson se mange à l'étuvée, au court-bouillon, en salade, &c. Quelques-uns l'aiment

frit avec du beurre, & mitonné ensuite dans une sauce douce, faite avec le vin rouge, le sucre, la canelle, le sel, le poivre, le clou de girofle, & le citron verd ; mais il n'est nullement sain de cette maniere : car outre la friture, qui ne lui communique rien de bon, le sucre & le citron, joint aux autres assaisonnemens de la sauce, où on le met, sont un mélange bizarre, plus propre à allumer la bile, & à exciter des fermentations vicieuses dans le sang, qu'à procurer au corps une nourriture salutaire.

La Morhue, autrement appellée Molue, du nom des isles d'où elle vient, est un grand poisson, nommé en Latin Maris Lucius ; en François Merluë, Mer-Luche, ou Brochet de mer, lequel a le dessus du corps d'un gris cendré, parsemé de plusieurs taches noires, avec des lignes tout le long du dos, le ventre blanc, la bouche armée de dents crenelées en forme de scie, & les yeux d'un jaune doré. Ce poisson se mange frais ou sec, on l'appelle Moluë, quand il est frais, & il retient le nom de Merluche, quand il a été séché. La Moluë est, pour ainsi dire, le bœuf des jours maigres ; & c'est un fort bon manger, quand elle n'a pas été salée. La meilleure est celle de Terre-Neuve. Elle s'apprête de plusieurs façons ; mais la maniere la plus saine, c'est celle dont les Cuisiniers l'accommodent le plus communément, lorsqu'ils la font cuire dans une chaudiere avec de l'eau, & qu'aprés l'avoir écumée, ils l'ôtent de dessus le feu, & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir, puis l'essuient, & y font une sauce, avec du beurre seulement, & un peu de persil par dessus. La Moluë est encore fort saine au demi-court boüillon, apprêtée avec du beurre bien frais. Mais pour la Moluë en ragoût, la Moluë frite ou rôtie, ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût. La Merluë ou Merluche, est fort dure & fort coriasse. C'est pourquoi elle ne convient qu'à de bons

estomacs ; cependant quand elle a été bien battuë, & qu'elle est bien apprêtée, soit à l'huile, soit au beurre, elle ne laisse pas d'être presque aussi bonne que la Moluë.

Les poissons d'eau-douce, les plus usitez en Carême, sont la Carpe, la Truite, la Perche, le Brochet, l'Anguille, la Tanche, le Barbet.

La Carpe est un poisson sans dents, couvert d'écailles jaunes & luisantes, lequel se plaît dans les eaux bourbeuses, où il se nourrit d'herbe & de limon, & qui dans l'espace de trois ans, devient grand d'un pied, entre œil & fourche, ou entre œil & bat : on prétend qu'il vit long-tems, & Villugbhi, dans son Traité des Poissons, fait mention d'une carpe qui avoit vêcu cent ans. Les meilleures carpes sont celles de la Saône, de la Loire, & de la Seine. On estime, sur tout, celles de la Loire, parce qu'elles sont dans une eau plus pure & plus rapide. La Carpe se nourrit d'herbe & de limon ; ce qui la rend ordinairement d'une chair molasse & fade. Mais cette mauvaise qualité se corrige par la maniere dont on apprête ce poisson, qui est de le faire cuire, ou au court-boüillon, ou au demi-court-boüillon, ou à l'étuvée, avec le sang même, ou sur le gril, ou en friture. Comme la carpe abonde en sucs visqueux, elle est assez bonne frite, quoi-qu'à parler en général, la friture ne soit pas saine. On fait des hachis de carpes, qui sont fort sains, pourvûs qu'on n'y prodigue point l'assaisonnement. On trouve dans les laitances de ce poisson un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes ; & nous avons vû des Ethiques guéris par l'usage de ces laitances. Les œufs de carpes sont encore fort bons ; mais il s'en faut de beaucoup qu'ils soient aussi agréables au goût, & aussi convenables à la santé que les laitances. Le palais de la carpe est un

morceau fort exquis ; c'est ce qu'on appelle vulgairement Langue de Carpe. On trouve dans les rivières deux poissons assez semblables à la Carpe, sçavoir, la Breme & la Vandoise, le goût en est un peu plus agréable : du reste, ils ont à peu prés la même qualité. La Carpe, pour être bonne, ne doit être ni trop jeune ni trop vieille, & ces vieilles carpes qu'on estime tant, pour leur énorme grosseur, sont dures, coriasses, & fort mal-saines.

Quelques-uns ont voulu faire passer la carpe pour un mauvais poisson ; l'Auteur du Traité des Dispenses s'éleve, avec raison contre ce sentiment ; mais les moïens dont il se sert pour le combattre, sont singuliers. « On ne voit pas trop, dit-il, par où la carpe seroit d'une si mauvaise qualité. On la croit pleine de sucs impurs, & cependant elle abonde en soufre & en volatil, au sentiment de M. Lemeri. On la trouve froide & pituiteuse ; aucun autre poisson n'a pourtant tant de vrai sang qu'elle (ce sont les propres termes de l'Auteur) on la fait passer pour dangereuse à la santé, tandis qu'on l'accorde dans les maladies les plus difficiles, telle que la phthisie. Mais plus que tout cela, la grande consommation qui s'en fait, au contentement de tout le monde, est la meilleure des apologies. Quelle apparence enfin, que la Providence eût mis entre les mains & à la discrétion de tout le monde, un poisson mal-faisant, l'aïant d'ailleurs rendu le plus fecond de tous, puisqu'il porte & fait ses petits six fois l'an. Ne seroit-ce pas au contraire pour nous apprendre que l'usage en seroit seur, en Carême sur tout, où cette Providence a permis que la carpe fût dans toute sa bonté. »

Nous ne prétendons pas nier que la carpe ne soit un bon poisson ; mais quand il seroit aussi excellent que la Vive & que la sole, il ne laisseroit pas d'être fort inferieur à la viande. Ainsi, on

ne voit pas pourquoi l'Auteur se met tant en peine de justifier la carpe, puisque cela ne sert de rien au dessein qu'il a de prouver en détail, que de toutes les sortes de poissons qui sont d'usage en Carême, il n'y en a point qu'on ne doive préferer à la viande. La carpe, encore une fois, est un bon poisson ; mais nous soutenons de plus, que les raisons dont on vient de se servir pour le prouver, sont trés-insuffisantes, & que ce poisson trouve ici un fort mauvais Avocat. On croit, dit l'Anonyme, que la carpe est pleine de sucs impurs ; & cependant, au sentiment de M Lemeri, elle abonde en soufre & en volatil. Mais de ce qu'une chose abondera en soufre ou en volatil, est-ce une consequence qu'elle n'aura point de sucs impurs ? On en appelle à l'Auteur lui-même, qui nous disoit tout-à-l'heure, en parlant de la viande : Que n'auroit-on pas à dire contre la malignité de ses soufres ? Nous ne voulons point, au reste, examiner ici la décision de M. Lemeri, la chose importe peu.

« On trouve, continuë nôtre même Auteur, que la carpe est froide & pituiteuse, aucun autre poisson n'a pourtant tant de vrai sang qu'elle ; » c'est-à-dire, qu'il y a deux sortes de sang, un vrai & un faux, & que le vrai ne se trouve jamais dans les animaux qui sont froids & pituiteux ; la remarque est singuliere.

Le troisiéme reproche ; sçavoir, que la carpe est dangereuse à la santé, est aussi bien repoussé. Comment la faire passer pour telle, tandis qu'on l'accorde dans les maladies les plus difficiles. L'Anonyme raisonne ici comme il a fait sur les Avelines, sur le Chou, & sur le poisson. « Comment, dit-il, les Avelines seroient-elles desséchantes, puisqu'elles engraissent ? Comment le Chou nuiroit-il à la vûë, puisqu'on le croit propre à la fortifier ? Comment le poisson seroit-il mal-sain, puisqu'on sçait au

contraire que rien n'est si sain ? » Mais revenons à la carpe, la grande consommation qui s'en fait, au contentement de tout le monde, dit-il, est la meilleure de toutes les apologies. Il a raison ; mais qu'il ne déclame donc plus tant contre la viande ; qu'il ne parle donc plus de la prétenduë malignité de ses soufres, qui la rendent, dit-il, si fort inflammable ; des horreurs de ses graisses, qui rebutent tant d'estomacs ; de la tissure de ses fibres, qui la rend si rebelle à la digestion ; de sa facilité à se corrompre ; de sa difficulté à se distribuer, &c. Si la grande consommation qui se fait de la carpe, au consentement de tout le monde, est la meilleure apologie qu'on puisse faire de ce poisson ; la consommation encore plus grande qui se fait de la viande, au contentement de beaucoup plus de gens, devra justifier pleinement cette nourriture.

« Quelle apparence enfin, dit-il, que la Providence ait mis entre les mains, & à la discretion de tout le monde, un poisson mal-faisant, l'aïant d'ailleurs rendu le plus fecond de tous, puisqu'il porte six fois l'année ; ne seroit ce point, au contraire, pour nous apprendre que l'usage en seroit seur en Carême principalement, où cette Providence a permis que la Carpe fût dans toute sa bonté. »

Nous n'avons garde de toucher à une preuve si solide ; la carpe est à la discretion de tout le monde ; la carpe fait des petits six fois l'an ; la carpe, comme l'alose, est tout justement dans sa bonté, quand le Carême arrive ; il n'y a plus moïen aprés cela de médire de la carpe. Cependant, s'il est vrai que la Providence, aïant mis ce poisson entre les mains & à la discretion de tout le monde, il ne puisse être mal-faisant : comment donc la viande, qui est encore plus commune, sera-t-elle mal-faisante ?

La Truite est un poisson saxatile, de la grandeur du hareng, ressemblant à un petit saumon, & couvert d'écailles marquetées de taches jaunes & rouges, lequel est armé de petites dents sur la langue, & se nourrit de vers, de petits poissons, & d'écume.

Il a une chair friable & délicate, qui se digere aisément, & qui fournit un bon suc. C'est le plus sain de tous les poissons d'eau-douce : aussi convient-il à plusieurs infirmes : il est peu inferieur en bonté à la viande même ; mais il faut le bien choisir ; celui qui a la chair rougeâtre, & qui a été pesché dans une eau bien pure, est le meilleur. Les Truites de lacs sont plus belles & plus grosses ; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles vaillent les petites truites de riviere. Ce poisson se mange ordinairement apprêté au court-boüillon. Quelques-uns l'aiment mieux frit ; d'autres rôti : il est plus sain de la premiere façon. La tête de la truite est excellente boüillie dans du vin & de l'eau, avec quelques grains de sel, puis servie avec un peu de vinaigre. Ce poisson se corrompt aisément, & il faut le manger presque au sortir de l'eau. En plusieurs païs on le sale comme le hareng ; mais il perd beaucoup de sa bonté par cette préparation. La carpe se plaît dans la bourbe, & ne se nourrit presque que de limon ; la truite au contraire cherche l'eau claire & courante ; ce qui ne contribuë pas peu à la bonté de son suc.

La Perche est un poisson sans dents, & à petites écailles, duquel il y a deux especes ; sçavoir, la grande & la petite Perche ; la grande est longue d'un pied, ou d'un pied & demi, large à proportion, couverte de menuës & petites écailles fortement attachées, elle a le corps de couleur cendrée noirâtre, & sur le dos deux arêtes pointues, dont la piqueure est dangereuse. La seconde est plus petite, & a le corps épineux, de couleur rougeâtre & jaunâtre.

L'une & l'autre n'ont point de dents ; elles ne laissent pas de manger d'autres poissons, comme fait le brochet ; mais le brochet ne peut manger la Perche ; parce qu'elle a un aileron piquant qu'elle herisse à son approche.

Ce poisson est un peu visqueux : on y trouve neanmoins une nourriture presque aussi saine que dans la truite. Les œufs en sont fort bons, & ils se mangent d'ordinaire rôtis sur le gril.

C'est un long & gros poisson, qui a la tête grande, maigre & carrée, le museau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës, la machoire de dessous, plus avancée que celle de dessus, & creusée en forme de cuillier, les yeux d'un jaune d'or, le dos large & presque quarré, la queue courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces ; lesquelles sont jaunâtres sur le dos, & blanchâtres vers le ventre. Il se nourrit dans les étangs, dans les lacs, dans les rivieres, & il dévore les autres poissons. On lui donne plusieurs noms, selon sa grandeur. Les petits Brochets se nomment Lancerons, ceux d'entre les gros qui ont plus de dix-huit poulces, entre œil & bat, Brochets Carreaux, & les moïens Brochets. La chair du Brochet n'est pas si facile à digerer que celle de la Truite ou de la Perche ; aussi le Brochet ne convient guéres aux infirmes, comme nous le remarquerons dans un moment. Le foïe de ce poisson est bon à manger ; mais les œufs n'en valent rien. Le Brochet s'apprête de plusieurs façons differentes. Il est assez sain, soit à la sauce d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche. Plusieurs le mangent frit ; mais il est alors beaucoup plus difficile à digerer. Le Brochet en casserolle ou au beurre roux, est encore assez mal-sain, sur tout quand il est lardé d'anguille, selon l'usage ordinaire ; car l'anguille est déja fort malsaine de sa nature, ainsi que nous le verrons plus bas. On trouve

dans l'estomac du Brochet une veritable présure, qui caille le lait, comme fait la présure ordinaire : les fromages, qui sont faits avec cette présure, ne sont pas plus défendus en Carême que le lait simple. Au reste, les vieux Brochets, & ceux qui se nourrissent dans des eaux bourbeuses, sont fort mal-sains.

L'Auteur du Traité des Dispenses, dit qu'un poisson, « aussi plein de vie que le Brochet, puisque les plus énormes plaies ne le peuvent tuer, & si sujet à vieillir, puisqu'il survit à des siécles entiers, & qu'il va quelque-fois à deux cens ans, paroît comme fait pour la santé. Qu'aussi le destine-t-on pour la rétablir dans les maladies les plus désesperées, telle qu'est la phtisie, &c. »

L'Anonyme a déja dit plus haut, en parlant du poisson en general, que le Poisson vivoit des siécles entiers, & qu'il étoit trés-propre à prolonger la vie. Mais c'est une simplicité de s'imaginer que parce qu'un animal vit long-tems, la chair en soit meilleure pour la santé, & puisse prolonger les jours. Si cela étoit, il n'y auroit pas de viande plus saine que la chair de cerf & de corneille. A la verité quelques uns l'ont conseillée comme capable de procurer une longue vie, de rétablir les forces abbatuës, de rappeller même la vigueur des premieres années ; mais c'est une imagination qui ne merite pas même d'être refutée, & que Nonnius, & quelques autres Medecins célébres, traitent avec raison de crédulité grossiere. L'Anonyme ajoûte que le Brochet est si sain, que les medecins le destinent pour rétablir la santé dans les maladies les plus désesperées, comme la phthisie ; & que d'autres en permettent l'usage dans les tems même où il est dangereux d'accorder de la nourriture, tel que celui des couches des femmes. Mais il y a des Medecins de toutes les sortes ; & l'Auteur du Traité des Dispenses ne sçait pas apparemment ce que disent là-dessus de sça-

vans Praticiens, qui ont examiné avec soin la nature de ce poisson. Il est étonnant, remarque Nonnius, qu'il se trouve quelques Medecins qui mettent le Brochet au rang des poissons les plus propres à la santé ; il faut pour cela n'avoir pas examiné ce que c'est qu'un aliment salutaire ; Parum illi pensiculate salubris alimenti naturam expendunt. Le Brochet, dit Pisanelli, doit être défendu aux malades, quelque chose que puissent objecter là dessus certains Medecins du commun, quidquid trivialum Medicorum turba obganniat ; c'est que la chair de Brochet demande un bon estomac : ce qui la rend par consequent peu propre aux infirmes.

L'Anguille est un poisson long & menu, de la figure d'un serpent, & dont la peau, qui paroît extrêmement unie & glissante, ne laisse pas d'être couverte d'écailles, comme celle du Brochet, & de quelques autres poissons, ainsi qu'on le voit par le Microscope.

Ce poisson a une chair extrêmement grossiere & visqueuse ; il convient peu par consequent à la santé, comme le remarquent les Medecins, & il a plus besoin, que tout autre, d'être corrigé par l'assaisonnement : c'est pourquoi l'Anguille apprêtée au blanc, est ordinairement moins mal-faisante ; car il est difficile que par cette préparation elle ne perde beaucoup de sa viscosité. En effet, aprés qu'elle a été écorchée, & ensuite coupée par morceaux, les Cuisiniers la font blanchir dans l'eau boüillante, puis la laissent rendre son eau sur une serviette, aprés quoi ils la passent au beurre blanc, & la font cuire dans du vin avec du sel, du poivre, de la muscade, & des feüilles de laurier ; ce qui doit necessairement corriger, sinon en tout, du moins en partie, les sucs visqueux de ce poisson.

L'Anguille s'apprête de plusieurs autres manieres differentes, dont nous ne ferons point le détail, nous nous contenterons d'avertir, que plus on la dépoüille de sa viscosité, & moins elle est mal-faisante.

L'Auteur du Traité des Dispenses, remarque 1. qu'un des Conviez d'Athenée disoit, qu'en matiere d'aliment délicieux, l'Anguille étoit ce qu'est une Reine au dessus des autres femmes. 2. Que les Epicuriens trouvoient autant de plaisir dans l'Anguille que de charmes dans Helene. 3. Qu'il étoit ordinaire aux anciens Grecs d'honorer l'anguille du nom de Reine, de Nymphe, de Vierge, de Belle, d'Astre, & de Déesse. Mais toutes ces fleurettes que l'Auteur conte à l'Anguille, & qu'il a prises, quoi-que sans en rien dire, dans le Livre de Pierre Gontier, sur les poissons, ne servent de rien ici pour prouver que la chair de l'Anguille vaille mieux que celle de tous les Quadrupedes, & de tous les oiseaux. L'Anguille renferme un suc visqueux & pesant, qui ne sçauroit être favorable à l'estomac : c'est ce que l'experience fait voir, & de quoi conviennent les plus célèbres Medecins, qui ont examiné avec soin la nature des alimens ; & sans parler d'Hippocrate & de Galien qui la regardent comme dangereuse à la santé ; Angelus Sala met l'Anguille au rang des mets les plus pernicieux, & il la défend en tems de peste. Quercetan soûtient qu'elle fait tort à la plûpart des visceres, par le sang épais & grossier qu'elle produit. Horstius dit que ceux qui veulent veiller à la conservation de leur santé, doivent éviter ce poisson. Pierre Gontier prétend qu'il n'y a personne, soit sain ou malade, à qui l'anguille puisse faire du bien : il ajoûte que la chair en est d'un goût agréable ; mais que ce goût est un piege dangereux. Ab his saltem ægri, fortè & sani, in totum abstinere deberent, sed gulæ quis resistat, potissimum dum Saporis suavitas pro hamo est. L'Auteur du Traité des Dis-

penses convient même que l'Anguille a un suc visqueux & gluant ; mais il prétend justifier ce suc gluant, en disant que les choses les plus visqueuses sont emploïées pour la guérison des maladies les plus opiniâtres, comme les limaçons, les extrêmitez des animaux, les gelées, les pulpes, &c. Pour les limaçons, il n'y a point de Medecin entendu qui les puisse conseiller, comme un aliment sain ; car il ne s'agit pas ici des préparations qu'on en peut faire, pour en tirer des médicamens : tout seroit bon sur ce principe, n'y aïant rien de si mauvais que la medecine ne fasse servir à la guérison de quelque maladie. Quant aux extrêmitez des animaux, c'est peut-être ce qu'il y a de moins sain dans la viande ; & un Medecin qui voulant nourrir un malade avec de la gelée, ordonneroit que cette gelée ne fût faite que de pieds ou de jarrêts de veau, s'y prendroit fort mal. Le suc visqueux de ces parties n'est gluant, comme il est, que parce qu'il n'a pas encore reçû toute la coction necessaire, qu'il n'est qu'à demi travaillé, & qu'il contient ce que le chyle y a laissé de plus crud : en sorte que ces parties ne peuvent être que d'une trés-difficile digestion, comme le remarque un sçavant Auteur. Edulia ex trunculis extremorum membrorum parata, difficilioris sunt coctionis, & pauci nutrimenti... pedes & aliæ partes exangues exiguum dant alimentum, crassum & glutinosum. Un autre Auteur, non moins renommé, ne fait point difficulté d'avancer que l'usage de ces sortes de viandes peut causer la pierre.

La Tanche a la figure de la Carpe ; mais les écailles plus petites & plus jaunes, sa longueur est d'environ demi-pied, & sa grosseur, du bras.

Ce poisson est presque aussi visqueux que l'anguille, & n'a gueres moins besoin du secours des assaisonnemens : il est peu

propre aux temperammens pituiteux, car il produit des sucs trés-grossiers ; c'est la remarque du docte Quercetan qui ne dit rien en cela dont l'experience ne convainque.

Le Barbeau de riviere, autrement dit Barbot, a le museau long, pointu & cartilagineux, une espece de barbe à chaque côté des lévres, la bouche sans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre, parsemé de quelques taches noires, & le ventre blanc comme du lait. Ce poisson pese ordinairement deux à trois livres ; mais il s'en trouve dont le poids va jusqu'à huit livres. Il a une chair molle & aqueuse, qui nourrit peu, mais qui se digere assez aisément. Les œufs de ce poisson sont trés-dangereux, & ils dévoïent par haut & par bas, avec tant de violence, qu'il n'y a point de fort émetique qui produise un si rude effet. Les Païsans en Allemagne s'en servent quelque-fois pour se purger ; mais la Medecine n'a point encore adopté ce violent remede. Le Barbet est extrêmement insipide, & il a plus besoin qu'un autre, du secours de l'assaisonnement. Il se mange ou au court-boüillon, ou à l'étuvée, & il n'est point mal-sain de la sorte.

Le Meunier, ainsi appellé, parce qu'il est ordinairement prés des moulins, a le corps assez semblable à celui du Barbet : du reste, il n'a rien de recommandable, ni par son goût, ni par la qualité de sa substance. Il est tout-à-fait insipide, il se digere à peine, ne nourrit presque pas. Ce qui fait dire, avec raison, à un sçavant Medecin, que ce poisson ne merite pas même qu'on en parle.

Aprés l'Article des Poissons, il nous reste à parler des Amphibies, suivant l'ordre que nous nous sommes proposé.

Les Amphibies, qui se mangent en Carême, sont les Grenoüilles, les Macreuses, les Loutres, les Tortues, les Limaçons. Nous allons exposer en détail les differentes qualitez de ces alimens.

C'est un petit Amphibie quadrupede, qui ne marche qu'en sautant, & qui nage fort vite, lequel est couvert d'une peau dure, verte, plissée, & a la tête grosse, la bouche trés-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pates écrasées ; un animal enfin fort ressemblant au crapeau, mais qui est fort bon à manger.

Les bonnes Grenoüilles sont celles qui se prennent dans une eau pure, qui sont vertes, & dont le corps est marqué de petites taches noires. La chair de la grenoüille se digere difficilement ; mais quand on a l'estomac bon, elle nourrit beaucoup. Quelques uns conseillent aux Hectiques, aux Phtisiques, & à ceux que de longues maladies ont desséchez, de manger des grenoüilles ; mais ce sont les boüillons de grenoüilles, & non les grenoüilles en substance, qui conviennent dans ces occasions. La chair de ces animaux est trop difficile à digerer, pour être propre dans des maladies, où on remarque que l'estomac est beaucoup plus débile que dans aucune autre ; ainsi qu'il est facile de le juger par la qualité des déjections. Les bouillons de grenoüilles sont encore fort bons dans les toux inveterées, ils humectent, ils adoucissent, ils font dormir. Quand on veut manger les grenoüilles, il faut, aprés qu'elles sont écorchées, les faire jetter d'abord dans de l'eau chaude, puis dans de l'eau froide, cela les attendrit, & les rend plus faciles à digerer. Elles se mangent apprêtées de plusieurs façons differentes : on en prépare sur tout, des potages, qui sont fort sains, & dont même quelques Dames usent pour entretenir la

fraîcheur de leur teint : ce qui, au reste, n'est guéres conforme à l'esprit du Carême. Quelques Auteurs écrivent que le fréquent usage des grenoüilles donne mauvais visage, & cause la fiévre. Mais nous pouvons assurer, avec un sçavant Medecin, en avoir vu des experiences contraires. Les grenoüilles s'emploïent contre plusieurs maladies, & entr'autres, contre les bubons pestilentiels, appliquées sur le mal, & contre les apostemes. On s'en sert contre les maux de dents,

en se lavant la bouche avec de l'eau & du vinaigre, où l'on en a fait boüillir quelques-unes : Remede que nous avons vû réüssir diverses fois. On fait avec le frais de grenouilles une eau distillée, excellente contre les inflammations des yeux, les éresipeles & les feux volages. Le fiel de grenoüille, reduit en cendre, & pris jusqu'à un gros dans du vin blanc, est un fort bon febrifuge, pourvû que le malade ait été auparavant disposé par les remedes generaux. On prépare avec des foyes de grenoüilles un excellent remede contre l'épilepsie. Il faut prendre dans le mois de Mai, de Juin, ou de Juillet, environ quarante grenoüilles, des plus vertes, en ôter les foyes, pour les faire sécher à une chaleur lente, puis les réduire en poudre, & séparer cette poudre en six doses égales ; en donner une dose au malade le matin à jeûn, dans un peu de vin, lui recommandant de ne point manger de deux bonnes heures aprés ; lui en faire prendre une autre le soir, & continuer ainsi trois jours de suite : on réïtere selon le besoin ; & c'est par ce remede que fut guéri l'Electeur Palatin, Frideric IV.

La Tortue est un quadrupede, couvert d'une grande écaille dure, ovale & voûtée, posée sur un os qui enferme les entrailles de l'animal, comme le crâne enferme le cerveau. Cet os tient de chaque côté par de forts ligamens, à un autre os, situé sous le

ventre ; & ces ligamens, qui sont fort durs, ont deux ouvertures, dont l'une laisse sortir la tête, avec les deux jambes de devant, & l'autre la queuë, avec les deux jambes de derriere. Les pates & la queue sont couvertes d'une peau grossiere, large, ridée, & grenuë comme du maroquin ; mais la tête est revêtuë d'une peau mince. Cette tête ressemble presque à celle d'un laisard ; les yeux de la Tortuë sont petits, & n'ont qu'une paupiere qui les ferme ; ses levres sont coupées en façon de scie, & armées d'un cuir dur, qui couvre deux rangs de dents ; les pates de devant ont chacune cinq doigts ou ongles ; celles de derriere n'en ont que quatre, sa queuë est grosse au commencement, & se termine en une pointe faite en maniere d'ergot. Il y a des Tortuës de differentes grandeurs, & on en voit dans l'Amerique, qui ont cinq pieds de long & quatre de large. Les Tortuës sont ou terrestres ou aquatiques ; les terrestres vivent plus sur la terre que dans l'eau ; & les aquatiques, plus dans l'eau que sur la terre : ces dernieres sont ou de mer ou d'eau douce ; les meilleures sont celles de mer.

La chair de ces animaux est fort nourrissante, mais elle demande un bon estomac. Plusieurs se sont imaginez qu'il n'y avoit rien de meilleur aux phtisiques que de manger des Tortuës. Mais il en est ici des Tortuës comme des Grenoüilles : ce sont les boüillons de Tortuës, & non les Tortuës mêmes qui conviennent aux phtisiques. La chair de ces animaux, comme le remarque un sçavant Auteur, est d'une substance trop terrestre, pour pouvoir se digerer comme il faut dans l'estomac d'un phtisique, à moins qu'on n'ait soin de mêler cet aliment avec quelque autre plus délicat, qui en corrige la grossiereté : Cum ejus substantiæ viscidior & crassior sit, ut quæ plurimum terræ conditionis habeat, vix laudabile præbet alimentum, quare tabidis non debet exhiberi, nisi aliis admixta carnibus delicatioribus simul concisis. Quelques-

uns s'imaginent encore, qu'il n'y a pas de meilleur moïen pour se faire un tempérament fort & robuste, que de vivre de Tortuës, & la raison, c'est qu'elles ont la vie fort dure ; jusques-là même que si aprés les avoir détachées de leur écaille, par la violence du feu, on les remet toutes vives dans la mer, elles font une nouvelle écaille. On ne peut nier que la Tortuë n'ait la vie fort dure ; mais de croire que pour cette raison, elle soit propre à fortifier le tempérament, c'est raisonner aussi sçavamment que l'Auteur du Traité des Dispenses, qui croit que parce que le Brochet vit des siécles entiers, ce poisson est propre & comme fait pour donner de la santé. Il y a des personnes à qui la Tortuë peut faire beaucoup de bien. C'est à ceux qui ont l'estomac bon, mais le sang trop bouillant, & la bile trop exaltée, car la chair de cet animal tient de la qualité de son sang qui est fort froid. Que le sang de la Tortuë soit froid, c'est un fait certain par l'expérience, & qui ne doit pas paroître extraordinaire, si on fait reflexion que la plûpart des animaux qui n'ont presque point de cerveau, comme sont presque tous les poissons, ont le sang trés-froid. Or les plus grosses Tortuës, comme celles des Antilles, par exemple, dont la tête égale celle d'un veau, n'ont pas le cerveau plus gros qu'une féve. Il n'y a dans la Tortuë, que le corps de bon à manger ; la tête, les pieds & la queuë n'en valent rien. Ce mets s'apprête de plusieurs façons différentes ; mais il est plus sain boüilli dans une marmite, avec du sel & quelques autres assaisonnemens, puis coupé par morceau, & servi avec une sauce convenable. Les Tortuës marinées, puis frites dans du beurre, & servies avec du persil, du jus d'orange, & du poivre, sont fort agréables au goût, mais peu saines, à cause de la friture qui ne convient guéres à une chair aussi abondante en parties terrestres. On mange aussi des Tortuës dans le potage, & elles sont fort saines de cette maniere,

pourvû qu'elles n'aient été que légerement passées par la poële, & qu'elles soient suffisamment mitonnées dans le boüillon. Au reste les Tortuës ont beaucoup de graisse : cette graisse se conserve long-tems, elle a bon goût, & peut suppléer à du beurre. Les œufs de Tortuë sont bons à manger, & Pisanelli en conseille l'usage aux fébricitans. Ils procurent le sommeil, & ils rafraîchissent. Ceux qui sont tachez, & dont la coquille est la plus dure, passent pour les meilleurs ; ils sont plus sains un peu gardez, que tout recens.

Le Loutre est un animal à quatre pieds, tout couvert de poil, & de la grosseur d'un chat ; il a les jambes courtes, la queuë longue, les oreilles petites, & la tête semblable à celle du chien. Il est rare en Europe, mais fort fréquent en Canada ; il habite proche des lacs & des rivieres, où il se nourrit de poissons, d'écorces d'arbres, de fruits, d'herbes, &c. Il a l'odeur & le goût du poisson ; mais c'est une trés-mauvaise nourriture, dont l'usage est néanmoins commun dans plusieurs Maisons Religieuses. La chair en est dure, coriasse, & remplie de sucs grossiers, qui ne peuvent produire qu'un sang visqueux & mélancolique. Le Loutre ne laisse pas de trouver place quelquefois sur les bonnes tables ; on le mange d'ordinaire ou cuit au court-boüillon, & servi à sec dans une serviette avec du persil ; ou rôti, soit sur le gril, soit à la broche, & servi avec une sauce de haut goût. Mais de quelque maniere qu'on s'y prenne, on n'en sçauroit faire un bon mets, ni pour le goût, ni pour la santé.

Le Castor, en Latin Fiber, & en vieux François Bievre, est un quadrupede, moitié chair & moitié poisson, lequel a le corps court, massif, & de la grosseur de celui d'un cochon de six mois, la peau couverte de poils doux, la queuë longue d'environ un

pied, épaisse d'un pouce, plate & sans poil, large de quatre doigts, écailleuse & grise ; les jambes de devant, semblables à celles du Blaireau, & les jambes de derriere, à celles du Cigne : il mange sur terre des écorces de saule, des feüilles d'arbrisseaux, des fruits : & dans les rivieres il se nourrit d'écrevisses, & d'autres poissons. Il n'y a que la queuë de cet animal qui soit poisson, les autres parties tiennent de la nature de la viande ; cette queuë est couverte d'écailles, & a toute l'odeur & tout le goût du poisson, aussi est-elle toûjours dans l'eau, lors même que le Castor est hors de l'eau : nous verrons plus bas comment cela se fait ; la chair en est tendre, douce & grasse, comme celle de l'Anguille. On la fait cuire dans de l'eau, avec un peu de vin blanc, du sel, de la sauge, & elle se sert avec une sauce blanche ; elle n'est point mal-faisante comme le Loutre.

La Macreuse participe de la nature du poisson, elle a l'apparence du canard, & demeure presque toûjours sur la mer, où elle plonge jusqu'au fond de l'eau, pour chercher dans le sable de petits coquillages dont elle se nourrit. Elle a le bec plat & large, avec une élevation considerable au dessus des narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs, dont les doigts, qui sont noirs aussi, & quelque-fois rouges, tiennent à une membrane noire, qui sert à nager ; les plumes de cet oiseau sont noires au mâle, & grises à la femelle. Il ne peut marcher sans s'aider de ses ailes, ni voler plus de trois pieds de haut. Il a une chair dure, coriasse, & d'un suc grossier, dont le goût est fort marin & sauvage : cette chair a cela de commun, avec celle du poisson, qu'elle renferme beaucoup d'huile, ainsi que chacun s'en peut convaincre, en la faisant rôtir, & en examinant ce qui en découle. Le Foye de la Macreuse est sur tout extrê-

mement huileux, & il y a peu de poisson dont le foye le soit davantage.

La Macreuse noire passe pour la meilleure ; la grise, qui est la femelle, comme nous venons de dire, & qu'on appelle communément Bisette, est plus coriasse. On a trouvé l'art de corriger par le moïen des assaisonnemens, sinon en tout, du moins en partie, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la Macreuse. On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec de l'eau, du beurre, & un peu de vin blanc, mêlez de sel, de fines herbes, de laurier, de cloud de girofle, & de poivre ; puis on la mange avec une sauce au beurre blanc, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet Amphibie n'est pas fort agréable par elle-même ; il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La Macreuse, apprêtée au chocolat, perd encore beaucoup, & de son mauvais goût, & de sa mauvaise qualité. On la lave bien aprés l'avoir vuidée, & on la fait blanchir sur la braise : ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, où on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier, & de fines herbes, aprés quoi on prépare un peu de chocolat, de la même maniere que si c'étoit pour le boire, & on le jette dedans : la Macreuse étant cuite de la sorte, on la mange avec tel ragoût que l'on veut. On remarque qu'elle est beaucoup moins coriasse, ainsi préparée, que d'aucune autre maniere : ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat, qui en penetrant la chair de la Macreuse, en attendrit les fibres. On fait encore de cet Amphibie un mets assez innocent, en le faisant rôtir à la broche, aprés en avoir rempli le corps, d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clou de girofle, de feüilles de laurier, de thim, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge, & de beurre. Mais aprés tout, comme ce

n'est qu'à force de soin qu'on peut rendre cet aliment, ou supportable au goût, ou innocent pour la santé, il y a sujet de s'étonner que dans les lieux où il n'est pas commun, on le préfere à tant d'autres, qui sont meilleurs par eux-mêmes, qu'on peut avoir plus facilement, & qui demandent moins de préparations.

Les Limaçons que l'on mange, sont de petits insectes, cornus & visqueux, enfermez dans des coquilles faites en forme de vis, d'où ils ne peuvent tirer que la moitié de leur corps, & qu'ils traînent avec eux quand ils changent de place. Il en a de plusieurs sortes, selon les endroits où ils se nourrissent ; ceux des lieux ombrageux, sentent la bourbe & le limon ; ceux qui se nourrissent en plein air, & qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan, & autres herbes aromatiques, ont meilleur goût. Les limaçons d'Hyver, & que l'on prend dans la terre, où ils se tiennent cachez, sont préferables à ceux du Printems & de l'Eté. Mais ni les uns ni les autres ne meritent place sur les tables, quelque estime d'ailleurs que les Grecs & les Romains aïent fait autre-fois de cette sorte d'aliment. Ces animaux sont d'une substance visqueuse & gluante, qui malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver, & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile, & les aromates, ne peut produire dans le corps, que des humeurs grossieres & mélancoliques, capables d'embarrasser le cours du sang, & de faire des obstructions considerables dans les principaux visceres. Les moins mal-faisans sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons. Quelques-uns conseillent aux Phthisiques, & à ceux qui veulent engraisser, de manger des Limaçons ; mais cette nourriture est trop difficile à digerer, pour leur être propre ; & c'est avec raison qu'un sçavant Praticien la condamne comme dangereuse dans ces occasions. Caro Cochlearum admodum dura

est, atque contumaciter coquitur... sunt qui tabidis præscribant, & aliis qui impinguescere volunt, quos tamen non reor esse imitandos. In Phtisicis siquidem imbecillus calor, cum jam langueat, escæ coquendæ tam pertinaci, non nisi impar est ; quare cibi euchymi sunt præferendi. Au reste, si les Limaçons ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité, comme médicament, & on en prépare des boüillons, qui sont fort propres pour adoucir les acretez de la poitrine, pour épaissir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil.

Nous venons de parler de la Macreuse, de la Tortuë, & du Loutre, comme d'alimens permis en Carême, & nous les croïons tels en effet ; mais on soûtient dans le Traité des Dispenses, que l'usage n'en est point licite alors ; & on allegue là-dessus diverses raisons, ausquelles on prétend que les Lecteurs qui ont un peu d'équité & de Religion, doivent se rendre absolument. Nous ne sçaurions guéres nous dispenser d'examiner ces raisons : c'est à quoi nous allons emploïer l'Article suivant : on dira peut-être, que pour ce qui regarde la Macreuse, elle n'est point si exquise, qu'on doive se mettre tant en peine d'en justifier l'usage en Carême ; mais ce n'est point non plus par un tel motif que nous entreprenons de faire cet examen, puisque si elle étoit exquise, ce seroit plûtôt une raison de s'en priver dans un tems de penitence ; mais c'est parce qu'elle est d'un grand secours dans plusieurs Provinces, où elle ne coûte presque rien, en comparaison du poisson. Si la Macreuse est veritablement chair, on est d'autant plus obligé d'en informer le public, qui la croit de la nature du poisson, que le desir de l'épargne peut en bien des endroits, engager plus de gens à persister dans cette erreur. Mais si elle est poisson, ou pour parler sans équivoque, si elle est de la nature du poisson, il ne faut pas non plus, par un excés de séveri-

té, ôter aux pauvres un secours, qui en leur sauvant de la dépense, peut leur rendre le Carême plus praticable. Nous disons la même chose des autres Amphibies usitez en Carême, lesquels sont en plusieurs endroits à beaucoup meilleur marché que le poisson.

Forestus. lib. 19. observat. 35.

Ranæ vivæ sæpius mutatæ pestilentes bubones retrahunt. Tumanellus, lib. de Pest.

Alii ranam vivam buboni pestifero adposuerunt, donec superstitem unam remansisse viderunt felici successu & remedio. Mizaldus Centur. 6. Distinct. 34. Idem vide apud Libav. lib. 2. Batrach. c. 11.

Apud Matth. Untzer. Antid. Pest. lib. 2.

Cerebri moles admodum exigua, vix tres uncias æquabat in pisce, cujus pondus ter mille libras superaverat. Sed piscibus id familiare videtur, ut magna corporis moles minuto cerebro animetur. Nicol. Stenon, Canis Carchariæ dissectum caput.

Le foye d'une Macreuse qu'on fait rôtir, tombe à grosses goutes tout en huile.

Partie 1 · Sur l'usage de la macreuse en Carême

On décide dans le Traité des Dispenses, qu'il n'est non plus permis en Carême, de manger d'une Macreuse, que d'un Canard :

d'une Tortuë, que d'un Veau, d'un Loutre, que d'un Chat : si c'était la coûtume d'en manger. Peu s'en faut qu'on ne condamne aussi les Grenoüilles : mais on veut bien les excepter, nous en verrons les raisons dans un moment.

Pour décrier l'usage de la Macreuse, de la Tortuë & du Loutre en Carême, l'Auteur tâche de faire voir, par toutes les raisons qu'il peut imaginer, que ces animaux ne doivent point être mis au rang des poissons ; (ce qui n'est qu'une question de nom) ; & que par consequent il est défendu d'en manger en Carême : ce qu'on lui nie absolument ; puisqu'en cas qu'ils ne soient pas de veritables poissons, ils ne laissent pas de tenir de la nature du poisson, comme il sera facile de le voir par diverses remarques que nous ferons sur ce sujet : mais quoi-que la question ne soit pas de sçavoir ces animaux sont de vrais poissons ou non, nous ne laisserons pas d'examiner d'abord les raisons dont l'Auteur se sert pour les exclurre du rang des vrais poissons ; les voici mot à mot.

« Le propre des poissons en général, dit-il, c'est d'avoir des oüies, des arêtes, des nageoires, & peu ou point de sang. Si l'on joint à tout ceci qu'un poisson est une sorte d'animal qui ne peut se passer d'eau, & qui ne peut vivre ailleurs, on aura la veritable idée de sa nature. Tous les animaux marins, ou qui s'aiment dans l'eau, ne sont donc pas poissons : ceux-là ont besoin d'eau pour leur commodité, ou leur bien-aise ; ceux-ci meurent par tout ailleurs. Les poissons pourront bien vivre quelque tems sur terre, mais les autres parviendront même à y vivre continuellement : ainsi la Tortuë s'accoûtume à la terre sans avoir besoin d'eau : car on sçait que les Tortuës de terre sont originairement les mêmes que celles de mer. De même les Grenoüilles, si amies des marais, s'accoûtument à vivre dans les buissons, & au milieu d'arides

campagnes. Il n'en est pas de même des vrais poissons ; car on ne parviendra jamais à les accoûtumer à vivre long-tems hors de l'eau. On doute, poursuit nôtre Auteur, qu'au portrait qu'on vient de faire du poisson, on reconnaisse la Macreuse, le Loutre, la Tortuë, ni même la Grenoüille : car il n'est rien à quoi ils ressemblent si peu. Ils n'ont pas d'oüies, par exemple, parties cependant presque universellement propres aux poissons, puisqu'on les remarque en ceux même dans lesquels on démêle moins bien les parties, comme dans les Moules, les Huitres ; ces animaux n'ont point encore de nageoires ; mais des pieds, & même des ailes : ils ont beaucoup de sang, & des os trés-bien formez : de sorte que souvent on ne les distingueroit pas des autres animaux, les moins ressemblans aux poissons. Enfin, tous ces animaux ne sont pas si absolument dépendans de l'eau, qu'ils ne puissent vivre sur terre. Il faut donc conclurre que les Macreuses, les Loutres, &c. ne sont point des poissons. Pourquoi d'ailleurs le seroient-ils plûtôt que les Plongeons, les Poules, & les Rats-d'eau, qu'on n'a encore osé faire passer pour poissons ? La Poule-d'eau, sur tout, qui étoit comme la Macreuse des Anciens, n'étoit point un poisson, selon eux ; mais un oiseau aquatique. C'est qu'un animal peut changer d'élement ou d'habitation, sans changer de nature. Ainsi les meilleurs Auteurs conviennent que la terre de certains cantons renferme dans son sein plus d'une sorte de poissons, qu'on nomme Terriens ; & on rapporte qu'en Egypte, au tems du labour des terres, il se fait une espece de recolte de poissons qu'on découvre sous la terre, à mesure qu'on la prépare : on prétend même qu'il s'en trouve proche de Montpellier, & en quelques autres endroits de la France. Or comme on ne s'est point avisé d'apeller Taupes ou Mulots ces sortes de poissons, quoi-qu'ils vivent sous terre : on n'est pas mieux fondé à nommer

Poissons, des Oiseaux ou des Quadrupedes qui vivent dans l'eau. »

Nôtre Auteur, outre cela, dit que les Macreuses s'accouplent ; qu'elles font des œufs, & les couvent. Que les Loutres multiplient aussi par accouplement ; que de plus ils ont du poil, qu'ils sont voraces, comme les chats, & qu'ils vivent en Quadrupedes, au milieu des eaux ; en sorte que le Loutre est proprement un chat d'eau : enfin, que les Tortuës font des œufs, gros comme ceux des poules ; d'où il conclud qu'on ne peut donc regarder les Macreuses, les Loutres, les Tortuës, comme des poissons ; que peut-être même pourvoit-on, par de semblables raisons, donner à douter que les Grenoüilles fussent de ce genre.

Il ajoûte dans la seconde édition, que la Macreuse a des poumons, & que les poissons n'en ont point ; parce qu'ils n'ont ni à chanter ni à parler : que d'autres marques qui distinguent encore les poissons des autres animaux, sont aussi peu favorables aux Macreuses ; sçavoir que les poissons se vuident par le milieu du ventre ; au lieu que les oiseaux, les quadrupedes & les insectes, se vuident comme l'on sçait ; que les oiseaux ont plusieurs estomacs, & que les poissons n'en ont qu'un seul ; que les estomacs des oiseaux sont musculeux & charnus, & que celui des poissons est membraneux ; qu'aux oiseaux, l'intestin cæcum est situé proche de l'estomac, & que dans les poissons il en est trés-éloigné ; qu'il n'y a rien en tout cela qui fasse reconnaître la Macreuse pour poisson.

Voilà bien des raisons pour prouver ce qui n'a guéres besoin de preuve ; mais il n'importe, nous les examinerons.

1 Le propre des poissons est d'avoir des arêtes, dit l'Anonyme, au lieu que la Macreuse, le Loutre & la Tortuë ont des os. Mais est-ce sérieusement qu'on nous parle ainsi ? Car enfin, qu'est-ce que ce corps solide, qui s'étend depuis la tête du poisson jusqu'à la queuë, sinon l'épine du poisson, accompagnée de ses côtes ? Or, qu'est-ce que l'épine, dans les poissons qui l'ont dure, sinon un assemblage d'os ? A la verité, les côtes de la plûpart des poissons sont appellées en François Arêtes ; mais c'est à cause de leur figure ; qui les fait ressembler à ces piquans, qu'on remarque aux épics, & qui sont nommez en Latin Aristæ ; d'où on a fait le mot d'Arête ; ainsi, prétendre, comme on fait ici, que les poissons n'ont point d'os, parce qu'ils ont des arêtes, c'est prétendre que le cerf n'a point de cornes, parce qu'il a un bois. Au reste, il faut que nôtre Auteur, ne sçache pas qu'on dit désosser un poisson, comme on dit, désosser un liévre ; & que les Marchands vendent de deux sortes de Thon, dont l'un s'appelle Thon desossé, parce qu'on en a ôté les arêtes ; il ne sçait pas non plus apparemment, qu'il y a dans la tête de plusieurs poissons, des os fort estimez contre certaines maladies. Que dira-t-il, sur tout, de l'os de Séche ? Il exclurra, sans doute, la Séche du nombre des poissons. Mais, en même tems, que deviendront les Ecrevisses, les Huîtres, les Moules, qui ne sont que chair & cartilages, si le propre des poissons est d'avoir des arêtes ?

L'Anonyme donne un tour adroit à son Argument, dans la seconde édition ; mais un tour cependant, qui rend l'Argument encore plus mauvais. « Voici, dit-il, quelque chose de plus précis contre la Macreuse : il est de deux sortes de parties, qui ne se trouvent absolument que dans le poisson, & dont la Macreuse, non plus que le Loutre & le Castor, n'ont aucun vestige : ce sont

les arêtes & les oüies ; or aucun autre animal que le poisson n'a d'arêtes. »

Ce raisonnement est un pur sophisme. L'Auteur conclut que la Macreuse n'est pas poisson ; parce qu'on ne lui trouve pas certaines parties, qui ne se trouvent que dans le poisson ; mais il ne suffit pas que ces parties ne se trouvent que dans le poisson, il faut, outre cela, pour rendre le raisonnement juste, qu'elles se trouvent dans tous les poissons généralement : or, qui ne sçait que les arêtes & les oüies ne sont pas des parties communes à tous les poissons ? L'Auteur devoit donc dire, pour raisonner d'une maniere concluante : il est de deux sortes de parties, qui se trouvent dans tous les poissons, sans aucune exception ; sçavoir, les arêtes & les oüies : or la Macreuse n'a point ces parties, donc, &c. Le raisonnement eût été sensé ; mais comme il auroit fallu garantir cette premiere proposition, que les arêtes & les oüies se trouvent dans tous les poissons, sans exception ; l'Auteur n'a pas voulu s'y engager.

2. C'est le propre des poissons à ce qu'on soûtient dans le Traité des Dispenses, d'avoir des nageoires ; mais que l'on montre donc celles des Huitres, des Moules, &c. comme l'on montrera celles de la Macreuse. Il est vrai que les nageoires de la Macreuse sont aux pieds ; mais elles n'en sont pas moins nageoires, ou il faudra dire que la Grenoüille n'en a point. D'ailleurs, il y a des poissons qui ont des pieds, & qui n'ont point d'autres nageoires que leurs pieds.

3. Les poissons ont peu de sang, ou n'en ont point du tout : autre erreur ; premierement, c'est se tromper, de croire que les poissons aïent moins de sang que les autres animaux. Le Marsoüin, par exemple, en a autant qu'un Cochon. En second lieu, il

n'y a point d'animaux dépourvûs de sang. A la verité on nous cite dans le Traité des Dispenses, l'exemple des Huîtres, des Moules, des Séches, des Ecrevisses, comme de poissons qui n'ont point de sang ; mais ce qui trompe l'Auteur, c'est qu'il croit qu'une liqueur ne sçauroit être sang, si elle n'est rouge ; nous remarquerons donc ici, avec les Physiciens, que l'humeur qu'on appelle sang, n'est point telle par sa couleur, mais par son usage ; c'est ce qu'un grand Naturaliste a reconnu, lorsqu'il dit, que de quelque sorte que soit l'humeur vitale qui anime l'insecte, cette humeur est le sang de l'insecte. Sic & insectis quisquis eset vitalis humor, hic erit & sanguis. Or comme il n'y a point d'animal qui n'ait en soi une humeur principale qui l'anime, il n'y a point d'animal qui n'ait du sang, ainsi qu'on l'a déja remarqué dans le Traité de la generation des Vers.

4. La Macreuse a des ailes, donc on ne la sçauroit mettre au rang des poissons. Il faut, pour tenir ce langage, n'avoir pas seulement oüi dire qu'il y a des poissons volans, ou il faut regarder la chose comme une fable. De plus, les ailes de la Macreuse sont si foibles, que c'est tout ce qu'elle peut faire que de voler à deux ou trois pieds au dessus de la mer. Peut-être aussi l'Anonyme n'entend-il par le mot d'ailes, que des ailes de plumes ; parce que c'est ainsi apparemment qu'il s'imagine que les ont tous les animaux volans qui ne sont pas poissons ou insectes ; mais la Chauve-souris n'a-t-elle point d'ailes ? Elle n'est pourtant ni poisson ni insecte, c'est un veritable oiseau, & un oiseau, qui en quelque païs, égale la grosseur d'une poule, & qui n'est pas moins bon à manger.

5. Les Macreuses sont les unes mâles, les autres femelles, & celles-ci font des œufs qu'elles couvent. Les Macreuses s'ac-

couplent, les Loutres aussi. Il est difficile de comprendre comment on peut apporter de telles raisons, pour montrer que ces animaux ne sont pas poissons. Car enfin, le Chien de mer, la Raye, & tous les poissons, compris sous le nom de Cetacées, perpetuent leur espèce par accouplement. L'Anguille même s'accouple, comme l'a observé Rondelet. Mais que veulent dire ces paroles, que les Macreuses font des œufs, qu'elles couvent ? L'Auteur ne sçait pas, sans doute, qu'il y a aussi des poissons qui couvent leurs œufs, comme sont, entr'autres, les Poulpes.

6. Les Loutres ont du poil. Autre raison bien forte encore ! comme s'il n'y avoit aucun poisson qui eût du poil. Le Lamantin, qui est un poisson, sans doute, est tout couvert de poil ; le Marsoüin tout de même, aussi bien que le Liévre marin. L'Anonyme, cependant, dit d'un air assuré, dans sa seconde édition, qu'une des proprietez des poissons, est de n'avoir point de poil. Voilà un Auteur bien versé dans l'histoire naturelle. Il ajoûte, ni de plumes : on verra l'éclaircissement de cet Article un peu plus bas, dans une Dissertation sur le Pilet.

7. Le Loutre est à peu près de même figure & de même inclination que le Chat : il est aussi vorace & aussi carnassier. Mais où l'Auteur a-t-il appris que le Loutre soit de même inclination que le Chat ? Est-ce parce que le Loutre aime à se plonger dans l'eau, & qu'il n'y a rien que le chat craigne tant que d'être moüillé ? Est-ce encore parce que le Loutre se nourrit de racines, d'écorces d'arbres, & de fruits ? Le Loutre est à peu près de même figure que le Chat, & vit en quadrupede ; mais outre que la ressemblance exterieure ne fait rien ici, puisque l'Anguille ressemble bien au serpent, en quoi trouve-t-on que le Loutre ressemble si fort au Chat ? Est-ce parce que le Loutre a la tête & les dents

comme celles du Chien ; les oreilles, comme celles du Castor ; les jambes, comme celles du Renard ? Ou si l'on prétend parler de quelque ressemblance interne, seroit-ce parce que le Loutre auroit dix reins au lieu que le Chat n'en a que deux, non plus que la plûpart des animaux ? Le Loutre est vorace ; mais combien de poissons le sont davantage ? Et sans parler du Brochet, qui ne sçait la voracité du Chien de mer, dans l'estomac duquel on trouve souvent des bras, des jambes, & quelque-fois des moitiez d'hommes ? Le Loutre vit en quadrupede, au milieu des eaux. Mais que dire donc du Lamantin, qui paît l'herbe dans la mer, comme fait le bœuf sur la terre.

8. Les Tortuës font des œufs gros comme ceux des poules. L'inconvenient est grand. Mais que sera-ce donc de la Baleine & du Lamantin, qui font leurs petits tout vivans, & qui les alaitent dans la mer, comme les vaches alaitent leurs veaux sur la terre ? C'est bien autre chose, que de faire de gros œufs : mais enfin, puisque la grosseur de ces œufs fait tant de peur à l'Anonyme, il est bon de remarquer que s'ils sont aussi gros que des œufs de poule, ils sont d'une substance bien moins nourrissante, & qu'on n'en sçauroit faire cuire le blanc.

9. La Macreuse, le Loutre, &c. ne sont pas si dépendans de l'eau, qu'ils ne puissent vivre sur terre ; & la Tortuë s'accoûtume à la terre sans avoir besoin d'eau. Quant aux Castors, l'usage de ces animaux, ajoûte l'Anonyme, dans sa seconde édition, « est commun en Amerique & en Allemagne, parmi les Catholiques : on les vend même fort cher en Allemagne aux Religieux : & en général, on tient que la chair de Castor fait les délices des tables des Catholiques en Carême. Ce n'est pas que ce soit en tout un si charmant ragoût ; mais pour avoir la liberté d'en manger le

meilleur, ils ont trouvé le secret de metamorphoser en poisson la queuë & les parties de derriere du Castor... On sçait cependant que les Castors, dont on fait des demi poissons sont si peu dépendans des eaux, qu'ils s'apprivoisent aisément à la terre, jusques-là qu'ils deviennent terriens. »

Nous ne voulons, pour répondre à cela, que rapporter une seconde fois ce que l'Anonyme, vient de remarquer un peu plus haut sur les poissons terriens, il va se refuter lui-même. « Un animal, dit-il, peut changer d'élement & d'habitation, sans changer de nature ; ainsi les meilleurs Auteurs conviennent, que la terre de certains cantons renferme dans son sein, plus d'une sorte de poissons, qu'on nomme Terriens ; & on rapporte qu'en Egypte, au tems du labour des terres, il se fait une espèce de recolte de poissons, qu'on découvre sous la terre, à mesure qu'on la prépare : or comme on ne s'est point avisé d'appeller Taupes ou Mulots, ces sortes de poissons, quoiqu'ils vivent sous terre, on n'est pas mieux fondé à nommer Poissons, des oiseaux ou des quadrupedes qui vivent dans l'eau.

Voilà donc des poissons, qui au lieu de vivre dans l'eau, vivent dans la terre, à la maniere des Taupes & des Mulots, sans que pour cela ils cessent d'être poissons : c'est nôtre Auteur qui nous le dit ; comment donc aprés cela s'avise-t-il d'avancer que la Macreuse, le Loutre, le Castor, doivent être exclus du nombre des poissons ; parce qu'ils ne sont point dépendans de l'eau, qu'ils ne puissent vivre sur terre ? Nous lui laissons le soin de s'accorder là-dessus avec lui-même. Au reste, quand il seroit vrai qu'un animal ne pourroit être poisson, lorsqu'il ne dépendroit point tellement de l'eau, qu'il ne pût s'accoûtumer à la terre : on n'en pourroit rien conclurre ici contre la queuë du Castor. En effet, si cet

animal s'accoûtume à la terre, sa queuë, qui est sans poil, & écailleuse comme celle d'un poisson, est si dépendante de l'eau, qu'elle ne peut s'en passer. C'est pourquoi, lorsqu'il se cache sous terre, il choisit toûjours des lieux où sa queuë puisse tremper dans l'eau, tandis que le reste du corps est à sec, sans quoi elle devient immobile & comme morte ; ce qui ôte même à l'animal le pouvoir de se vuider. Aussi, lorsqu'on éleve des Castors dans les maisons, on a soin d'en arroser de tems en tems la queuë avec de l'eau. De plus, cette queuë est d'un goût de poisson, & paroît en avoir toutes les qualitez, lorsqu'on l'examine : ce qu'il y a de remarquable, c'est que le sang qui en sort est plus aqueux que celui du reste du corps, & qu'après s'être figé il se resout plus facilement, circonstances qui meritent bien d'être pesées, & qui jointes à la ressemblance extérieure de cette partie avec les poissons couverts d'écailles, donnent grand lieu de présumer que ce n'est pas une metamorphose que les Catholiques aïent faite de la queuë du Castor en poisson, & que & l'Anonyme trouve ici de la bizarrerie, c'est à la nature & non aux hommes qu'il s'en doit prendre.

10. La Macreuse a des poumons, les poissons n'en ont point, parce qu'ils n'ont ni à chanter ni à parler. Mais si la Macreuse, comme le suppose notre Auteur, n'a des poumons, que parce qu'elle a une espece de chant ; & si les poissons, & ceux d'entre les autres animaux qui n'ont ni à chanter ni à parler, ne doivent point avoir de poumons non plus. Voilà donc le Cheval, l'Asne, & plusieurs autres animaux, qui vont être privez de poumons, & il n'y aura plus que l'homme & quelques oiseaux qui en auront. Le Perroquet, par exemple, la Pie, le Geay, le Corbeau, qui apprennent à parler, auront des poumons ; le Serin, la Linote, le Chardonneret, &c. qui chantent si bien, en auront encore ; mais

pour les autres animaux, qui ne chantent ni ne parlent, il ne faut pas qu'ils esperent qu'on leur en accorde. L'Auteur du Traité des Dispenses, répondra, peut-être, que le Cheval, l'Ane & plusieurs autres sortes d'animaux, chantent à leur maniere ; que l'Asne, par exemple, chante quand il brait ; le Cheval, quand il hennit ; le Lapin, quand il clapit ; le Bœuf, quand il mugit ; la Grenoüille, quand elle croasse ; à la bonne heure, on y consent ; le Cheval & l'Asne chanteront à leur maniere, comme chacun raisonne à la sienne ; mais qu'on nous dise quel est le chant de la Tortuë, du Limaçon, de la Taupe, &c. quel est celui des Vers de terre, des Vers à soïe, & de tant d'autres insectes, qui n'ont point de cri, au lieu qu'il se trouve des poissons qui en ont. Ces animaux sont-ils donc sans poumons ? qu'on lise M. Malpighi, on verra que la plûpart des insectes, bien loin d'en manquer, en ont une plus grande quantité que les autres animaux. Mais venons au fait, nôtre Auteur se trompe grossierement, de croire qu'il y ait des animaux sans poumons. Ils en ont tous, parce qu'ils respirent tous. Mais les poissons vivent dans l'eau, comment donc peuvent-ils respirer, demandera l'Anonyme, puisqu'il n'y a point de respiration sans air, & que l'eau exclut l'air ? La demande n'est pas d'un Physicien. L'eau est pénetrée d'air, & c'est l'air respiré qui entretient dans les poissons, comme dans les autres animaux, le mouvement du sang. Tous les animaux sont pourvûs de poumons pour tirer cet air ; ces poumons paroissent un peu differents, selon les differens sujets où ils se rencontrent ; mais ils ont tous cela de commun, qu'ils tirent l'air, & en transmettent la partie la plus subtile dans le sang ; ce qui est le propre office des poumons.

Les poissons sont ici compris dans la regle générale, & bien loin de manquer de poumons, ils en ont qui sont d'une structure encore plus merveilleuse que celle qu'on remarque dans les pou-

mons de tous les autres animaux. Comme ils ne peuvent respirer d'autre air que celui qui se trouve mêlé entre les parties de l'eau où ils vivent, leurs poumons sont faits de maniere, que cet air s'y sépare d'avec toutes les parties de l'eau. Ce sont des feüillets placez les uns sur les autres, quatre de chaque côté, composez chacun d'une grande quantité de doubles lames osseuses, longues, étroites, rangées l'une contre l'autre, comme les filets qui composent la barbe d'une plume, & recouvertes d'une membrane parsemée d'un nombre innombrable de ramifications d'arteres et de veines. L'eau qui entre dans la bouche du poisson, & qui sort ensuite par les ouvertures des poumons, se filtre à travers les barbes dont nous venons de parler ; elle s'y divise en plusieurs parcelles, & se séparant de l'air qui y est mêlé, le laisse tout pur au poisson, qui le respire sans aucun mêlange. Cet air, dégagé de toutes particules aqueuses, frappe immédiatement les vaisseaux sanguins, & lorsque les poumons viennent à se resserrer, la compression qu'il souffre entre leurs lames osseuses, qui s'approchent alors l'une de l'autre, le pousse dans le sang. Les poissons à coquilles, tels que les Huitres, par exemple, ont des poumons à peu prés semblables ; mais qui tiennent plus de volume que le reste du corps. Les poissons ont donc des poumons ; & c'est sans fondement que l'Anonyme, pour prouver que la Macreuse n'est pas un vrai poisson, comme en effet elle ne l'est pas, nous dit que le poisson n'a point de poumon. Il pouvoit dire que la plûpart des poissons ont des poumons d'une autre structure que ceux de la Macreuse, & des autres animaux, & il n'auroit rien dit en cela qui eût pû lui être contesté ; mais comme tous les poissons n'ont pas des poumons differens de ceux des autres animaux : il n'en auroit pas mieux prouvé que la Macreuse n'est pas poisson.

11. « Les poissons se vuident par le milieu du ventre, au lieu que les oiseaux, les quadrupedes, les insectes, se vuident, comme l'on sçait ». Il faut que l'Anonyme n'ait jamais examiné une Raye entiere ; car il auroit vû que ce poisson se vuide par l'extrémité du ventre, comme les quadrupedes & les oiseaux. Plusieurs autres poissons se vuident de la même maniere, & cela ne merite pas un plus long discours.

12. Les oiseaux ont plusieurs estomacs, & les poissons n'en ont qu'un seul. Il falloit dire, quelques oiseaux, & non les oiseaux ; car le Corbeau, la Corneille, & plusieurs autres, n'ont qu'un estomac : & pour venir à la Macreuse, elle n'en a qu'un non plus : en sorte que s'il étoit vrai qu'une des differences du poisson d'avec les oiseaux, fût de n'avoir qu'un estomac ; la Macreuse, à cet égard, se trouveroit poisson. Au reste, s'il n'est nullement vrai que tous les oiseaux aïent plusieurs estomacs, il n'est pas vrai non plus que tous les poissons n'en aïent qu'un, témoin, entr'autres, le Scarus ou Sargot, qui en a plusieurs, & qui rumine.

13. « Les estomacs des oiseaux sont musculeux & charnus, & celui des poissons est membraneux ». L'Anonyme n'y pense pas, les oiseaux de proïe ont l'estomac membraneux, & aussi mince qu'une feüille de papier.

14. « Aux oiseaux l'intestin cæcum est situé proche de l'estomac, & dans les poissons, il en est trés-éloigné ». Autre erreur ; il y a des oiseaux qui ont cet intestin éloigné de l'estomac, comme sont, entr'autres, le Corbeau, l'Epervier, le Milan, le Vautour, le Perroquet ; & il y a des poissons qui l'ont fort proche, comme sont la Raye, la Lamproye, & quelques autres.

Voilà les preuves que l'Anonyme a choisies pour faire voir que la Macreuse, le Loutre, la Tortuë, le Castor, la Grenoüille, &c. ne sont pas de vrais poissons ; mais quand ces preuves seroient aussi solides qu'elles sont frivoles, que s'ensuivroit-il ? Que la Macreuse, la Grenouille, la Tortuë, &c. doivent être excluës du nombre des poissons ? Mais outre qu'on en convient, dés qu'on reconnaît que la Macreuse est un oiseau, que la Grenoüille, le Loutre, la Tortuë, sont des quadrupedes : A quoi bon l'Auteur se donne-t-il tant de peine pour le prouver, s'il n'a soin de montrer en même tems, que ces animaux ne sçauroient être exclus du rang des veritables poissons, sans être dés-là défendus en Carême ? C'est à quoi cependant il songe si peu, qu'aprés s'être bien tourmenté, pour faire voir que la Grenouille n'est point poisson, non plus que la Tortuë & le Loutre ; il déclare expressément qu'elle tient neanmoins de la nature du poisson, & qu'on peut manger de la Grenoüille en Carême. Ainsi, à considerer le dessein qu'il s'est proposé, de montrer que la Macreuse, la Tortue, le Loutre, ne se doivent point permettre en Carême ; il se trouve que c'est inutilement qu'il cherche à prouver que ces animaux ne sont pas du nombre des veritables poissons.

Il s'agit donc à présent d'examiner par d'autres endroits, ce que c'est que ces animaux, non pour voir s'ils sont poissons, mais pour voir s'ils tiennent de la nature des poissons, & s'ils peuvent être permis ou non en Carême. La décision de nôtre Auteur, comme on vient de voir, au commencement de cet Article, c'est qu'il n'est non plus permis de manger en Carême, d'une Macreuse, que d'un Canard, d'un Loutre que d'un Chat, si c'étoit la coûtume d'en manger, & d'une Tortuë que du Veau, « dont la chair, dit-il, est si semblable à celle de cet animal : car, reprend-il, puisque l'Eglise ne permet que l'usage du poisson, ou de ce qui

en a les qualitez, & la nature, dés que ces animaux ne sont point de ce genre, qu'ils sont, au contraire, de la nature de ceux qu'elle défend, on doit avertir les Fideles de l'abus où on a vêcu là-dessus, & de leur en ordonner l'abstinence. »

Cela est raisonnable ; il ne s'agit donc plus à présent que d'examiner si la Macreuse, le Loutre, la Tortuë, & quelques autres Amphibies, sans être de veritables poissons, tiennent neanmoins de la qualité du poisson. L'Auteur du Traité des Dispenses, qui prétend que non, apporte plusieurs raisons, pour prouver son sentiment ; nous les allons considerer.

Il dit 1. que le sang de la Macreuse, de la Tortuë, n'est point froid, comme on le pense d'ordinaire. Mais quand cela seroit, ce qui n'est pas, qu'importe ? Il y a des poissons qui ont le sang aussi chaud que celui des plus gros quadrupedes ; & on verra là-dessus un fait remarquable, dans la Dissertation sur le Pilet, de laquelle nous avons parlé plus haut, & dont nous ferons part au public sur la fin de cet Article.

2. Que le sang de la Macreuse est à peu prés semblable à celui des canards sauvages. Ces termes, à peu près semblable, font voir que l'Auteur soupçonne ici quelque difference, & il a raison d'y en soupçonner : le sang de la Macreuse est plus noir, plus grossier, & plus visqueux, que celui du Canard sauvage ; il est plus froid au toucher, au lieu que celui du Canard, & de tous les animaux qui sont veritablement chair, & reconnus pour tels, n'est point froid au toucher, quand on le reçoit au sortir du corps de l'animal.

3. Que le sang de la Macreuse se fige. Mais celui de la Carpe se fige trés-promptement, & si promptement, qu'à peine a-t-on le

tems de le recevoir, qu'il est figé ; c'est de quoi chacun peut se convaincre, l'experience en est facile à faire.

4. Que les œufs de la Macreuse sont de nature à ne pouvoir être permis en Carême ; & qu'ainsi la Macreuse, à bien plus forte raison, ne peut avoir plus de privilege.

« Je demande, dit-il, s'il seroit permis de manger des œufs d'oye en Carême : certainement, reprend-il : on ne peut douter que ces œufs ne fussent interdits, comme ceux des poules. Or les œufs de Macreuse sont de veritables œufs d'oye, suivant le rapport d'un Voïageur Hollandois, qui en mangea avec son équipage. Il ne peut donc être permis d'en manger sans dispense : or pourra-t-on comprendre qu'il faudra une permission pour manger des œufs de Macreuse, & qu'il sera permis de manger les Macreuses elles-mêmes sans dispense ? Ce serait donc aussi confondre les œufs de Macreuse avec ceux des poissons. Ainsi la difference qu'on apperçoit entre ces œufs de differens animaux, rend sensible celle de leurs espèces. Il est aussi peu vrai qu'une Macreuse tienne de la nature du poisson, qu'il est faux qu'un œuf de Macreuse soit de la qualité des œufs de carpe. »

Il n'est pas bien difficile de répondre à ce raisonnement. L'Anonyme demande donc, s'il serait permis de manger des œufs d'oye en Carême : on lui avouë que non. Or les œufs de Macreuse, reprend-il, sont de veritables œufs d'oye, suivant le rapport d'un Voïageur Hollandois, qui en mangea avec son équipage : c'est ce qu'on ne lui accorde pas. Voici le rapport dont il s'est bien gardé de citer les termes.

« Alors ramans plus avant à l'Isle située au milieu, nous trouvâmes grand nombre d'œufs, d'une sorte d'oisons, qu'on appelle

Rot Gausen, qui étoient assis sur leurs nids, lesquels avons chassez du nid, qui s'envolans, crioient Rot, Rot, Rot, & occimes un, d'un coup de pierre ; lequel avons cuit & mangé, & bien soixante œufs, qu'avons apportés à bord ; & remimes le 22. Juin à la navire 1596. Ces oisons furent vrais oisons, dits Rot Gausen, & tels qu'à chacun an viennent à l'entour de Viringen en Hollande, en trés-grand nombre, où on les prend. »

Il y a ici trois remarques à faire ; la premiere, que ces animaux, dont parle Gerard de Véer ; c'est le nom de l'Historien, sont de ceux que les Hollandois appellent Rot Gausen : or le Rot Gausen, quoi-qu'appellé Oison, est fort different de l'oye ordinaire ; & quand le Voïageur dit que c'étoient vraïs oisons, il ajoûte, dits Rot Gausen, pour faire entendre que ce n'étoit pas de ces oiseaux que l'on connoit sous le nom ordinaire d'Oyes ; car on sçait que les Oysons, dits Rot Gausen, sont differens de nos Oyes ordinaires. Ainsi le raisonnement de l'Anonyme ne roule que sur une équivoque ; & s'il étoit permis d'abuser ainsi du son des mots, on prouveroit que le Lamantin est une Vache ; & le Marsoüin un Cochon.

La seconde remarque, c'est que le Rot Gausen & la Macreuse ne sont point la même chose. Le Rot Gausen vole aisément, & la Macreuse ne peut presque s'élever plus de deux pieds au dessus de la mer : le Rot Gausen a les pieds forts, & la Macreuse ne peut marcher sans se soutenir sur le bout de ses ailes : le Rot Gausen a le Bec & les plumes d'une façon, & la Macreuse les a d'une autre : le Rot Gausen vit d'herbes & de grains, de la Macreuse ne vit que de coquillages : circonstances qui font dire au sçavant Auteur de la Dissertation sur l'origine des Macreuses, que la Macreuse est

bien differente du Rot Gausen, que les Hollandois ont vû au Nord, couvant ses œufs.

La troisiéme reflexion, c'est que l'Anonyme n'aïant osé avancer crûment, que la Macreuse fût une veritable Oye, a pris un détour, en disant que les œufs de la Macreuse, sont de veritables œufs d'Oye ; d'où il tire cette consequence, que la Macreuse est donc une Oye veritable ; & que par consequent elle ne peut être permise en Carême. Mais pourquoi ce détour, & à quoi bon, pour prouver que la Macreuse doit être défenduë en Carême, dire que les œufs qu'elle pond, sont de veritables œufs d'Oye ? Il valloit autant dire que la Macreuse étoit une veritable Oye ; mais la proposition auroit été trop nuë, & auroit couru risque de ne pas trouver facilement créance ; au lieu, qu'en ne parlant que des œufs de la Macreuse, on enveloppe en quelque maniere la chose, & on étourdit plus aisément un Lecteur peu attentif, à qui l'on dit, avec exclamation, Quoi il faudra une permission pour manger des œufs de Macreuses, & il n'en faudra pas pour manger les Macreuses elles-mêmes ! Cela frape au premier abord.

5. Il ajoûte que ceux qui prétendent que la graisse de la Macreuse ressemble à celle des poissons, & que c'est moins une substance adipeuse, qu'une liqueur huileuse, se trompent, puisque la graisse de Macreuse se fige comme celle des oiseaux.

N'en déplaise à l'Anonyme, c'est lui-même qui se trompe, la graisse de la Macreuse se fige, à la verité ; mais elle se fige comme celle des poissons, & non comme celle des oiseaux ; c'est de quoi il est facile de se convaincre, en comparant ensemble de la graisse de Macreuse & de la graisse de poisson, comme nous l'avons fait plus d'une fois.

6. Que la chair de la Tortuë est comparable en force & en abondance de sucs nourriciers, à celle du Mouton & du Bœuf : sur quoi il cite Pomet, dans son Traité des Drogues : mais sans examiner si ce témoignage seroit suffisant pour la décision d'un point comme celui-ci ; nous remarquerons que Pomet dit seulement que la chair de la Tortuë, & particulierement de la Tortuë franche, est si semblable à celle du Bœuf, qu'une piece de Tortuë, mise auprés d'une piece de Bœuf, ne sçauroit être distinguée que par la couleur de la graisse, qui est d'un jaune verdâtre ; par où on voit que Pomet ne parle que de la ressemblance exterieure qui se peut trouver entre la chair de la Tortuë & celle du Bœuf ; ce qui est bien different de ce que prétend l'Anonyme.

Mais indépendamment de ce que peut avoir dit Pomet, nous soutenons que quand on voudra examiner la chair de la Tortuë, de la Macreuse, du Loutre, &c. on verra que cette chair est d'une qualité fort differente de la chair du Bœuf, du Canard, &c. & qu'elle tient principalement de celle du poisson, puisqu'elle est huileuse, & qu'elle en a le goût. Quoi-qu'il en soit, on décide toûjours par provision dans le Traité des Dispenses, que la Macreuse ne peut, au plus, avoir été permise en Carême, que sur les décisions de quelques Casuistes peu éclairez ; mais on ne dit point en quoi consiste ici l'ignorance de ces Casuistes : on s'épuise sur ce sujet en reflexions morales, qui ne vont point au fait ; & au lieu de revenir au moins aprés cela, à ce qu'on doit prouver, on s'amuse à faire voir que la Macreuse est un mauvais aliment pour la santé ; comme si c'étoit dequoi il est question ; & pour en donner de l'horreur, sans doute, aux petits enfans, on dit que la Macreuse a les plumes si horribles par leur extrême noirceur, qu'elles ont attiré à cet animal le nom de Diable. On croit sur tout inspirer une grande aversion de la Macreuse, en disant, qu'elle

étoit immonde parmi les Juifs, & que c'est de ce poisson que se doit entendre la défense que Dieu fait à son peuple de manger du Larus ; sur quoi on renvoie au 14. Chapitre du Deuteronome, où sont en effet ces paroles : Mangez de tous les oiseaux qui sont purs ; mais ne mangez point de ceux qui sont impurs, tels que l'Aigle, le Griffon, l'Aigle de mer, l'Ixion, le Vautour & le Milan, selon ses especes ; les Corbeaux & tout ce qui est de la même espece ; l'Autruche, la Choüette, le Larus, avec l'Epervier & tout ce qui est de la même espece. Mais nôtre Auteur est bien bon de croire que les animaux déclarez immondes dans l'ancienne Loi, en soient pour cela plus illicites par eux-mêmes ; il faut apparemment qu'il n'ait pas connaissance de la vision qu'eut S. Pierre sur ce sujet, laquelle est rapportée dans les Actes des Apôtres. Quoiqu'il en soit, si l'on doit avoir de l'aversion pour les animaux déclarez immondes chez les Juifs, il ne faudra manger ni Lapin, ni Liévre ; car ces animaux étoient défendus dans l'ancienne Loi, comme impurs. On devra, tout de même, regarder avec horreur, les Moules & les Huitres ; car il est dit dans le Levitique & dans le Deuteronome, Entre tous les animaux qui vivent dans les eaux, vous mangerez de ceux qui ont des nageoires & des écailles ; vous ne mangerez point de ceux qui n'ont point de nageoires ni d'écailles, parce qu'ils sont impurs. Quæ absque pinnulis & squammis sunt ne comedatis, qui immunda sunt. L'Anonyme, cependant, louë dans son Traité, les Huitres & les Moules, comme d'excellens alimens. De plus, c'est se tromper, de s'imaginer, comme il fait, que le Larus, déclaré immonde dans l'ancienne Loi, soit la Macreuse. S'il avoit bien consulté les Auteurs, sur ce que c'est que le Larus, il auroit appris de Theodore de Gaze, que le Larus, en Grec λαρὸς, est l'oiseau appelé par les Latins, Gavia : or le Gavia ne fut jamais la Macreuse. Il auroit vû,

tout de même, dans Pierre Gontier, Auteur qu'il copie neanmoins si souvent, que ce Larus, déclaré immonde dans l'ancienne Loi, est une espèce de Poule-d'eau, nommée en Latin Gavia, & en François Mauve ou Moüette : or la Moüette est fort differente de la Macreuse, outre que la Moüette ne se nourrit que d'ordures ; ce qui pourrait bien être la cause pourquoi elle étoit déclarée immonde chez les Juifs ; au lieu que la Macreuse ne vit que de coquillages, qu'elle va prendre au fond de la mer, dans le sable le plus pur. Le Larus, dit un autre Auteur, en François Mauve, est un oiseau aquatique, un peu plus gros qu'un pigeon, vorace, de couleur blanche & cendrée, son bec est long, pointu, noir, fort luisant, sa tête est grande & grosse, ses pieds sont garnis d'ongles robustes. Il y en a de plusieurs especes, qui different en grandeur : cet oiseau fait son nid sur les rochers ; il vole trés-legerement... Larus λαρὸς quasi λάβρος à volandi impetu. On voit par cette description, que le Larus est fort different de la Macreuse, puisqu'entre autres differences, la Macreuse, au lieu d'avoir le bec pointu, l'a fort large & arondi ; & qu'au lieu de voler legerement, à peine se peut-elle soutenir de ses aîles, à deux pieds au dessus de la mer. Ajoûtons que le nom de Moüette & de Mauve, vient de l'Anglais Movv, ou du Flamand Mowe : or ni le Movv des Anglais, ni le Mowe des Flamands, ne sont la Macreuse. Enfin, dans les Lexicons, le mot λαρὸς Larus, n'est point autrement exposé que par celui de Gavia ou Gravia : or la Macreuse ne fut jamais appellée de ce nom.

L'Anonyme perd son tems, tout de même, à décrier le Loutre, sur ce que c'est un manger dégoûtant. Pour la Tortuë, il en dit du bien ; mais tous les soins qu'il se donne pour l'exclurre du rang des alimens maigres, se terminent, non à prouver, mais à prononcer qu'elle n'a rien du poisson, que la qualité qu'on lui en a

bien voulu donner, plûtôt sur des raisons vagues & generales, que sur de justes reflexions tirées de la Physique & de l'usage.

Comment donc se conduire, pour découvrir en ceci la verité ? c'est de prendre pour regle, ce que l'Auteur lui-même, dit de la Grenoüille, quand il veut prouver qu'encore qu'il ne la croïe pas du nombre des poissons, elle ne laisse pas de tenir de la nature du poisson, & d'être par consequent permise en Carême ; en sorte que les Amphibies qui n'auront pas les qualitez qu'il trouve dans celui-là, pourvû qu'il les y trouve à juste titre, & que ce soient des qualitez telles qu'il faut pour faire un aliment maigre, ne devront point être regardez comme permis en Carême.

Voici donc comment il s'explique : « On peut douter que ceux qui sont en santé, puissent user de Grenoüille en Carême, parce qu'une Grenoüille ressemble assez peu à un poisson, la seule sorte d'animal permise dans les tems d'abstinence. Les raisons de douter, sont à peu prés les mêmes qu'on a apportées au sujet de la Tortuë. Cependant, pour ne point pousser trop loin les reflexions qu'on a faites jusqu'à présent sur ces sortes d'animaux, on croit qu'on pourroit faire quelque difference en faveur des Grenoüilles. Il semble qu'on peut croire, sans rien diminuer de la déference qu'on doit aux Loix de l'Eglise, qu'il n'est pas defendu de manger des animaux aquatiques, même quadrupedes, quand ils sont d'une substance & d'une qualité plus approchante des poissons que des quadrupedes ordinaires. Il suffira donc en quittant la lettre de la Loi, d'en conserver l'esprit. Or comme l'intention de cette Loi est d'interdire aux Fideles l'usage des viandes, trop succulentes ou trop fortes, capables, par consequent, d'entretenir ou de reveiller les passions ; s'il est vrai qu'il se trouve un animal aquatique, & portant la figure d'un quadrupede ordinaire,

qui n'ait rien de plus succulent, ni de plus vigoureux qu'un poisson, on pourra permettre l'usage de cet animal en Carême ; mais c'est précisément ce qu'on remarque dans les Grenoüilles ; elles ont peu de sang, leur chair ressemble à celle des poissons, par la couleur & par le goût ; elles ont enfin peu de volatil, suivant leur analyse, au sentiment de M. Lemeri, & abondent en phlegme & en huile, comme tant d'autres poissons. Sans donc s'éloigner des regles de l'Eglise, & des principes qu'on a posez, on croiroit, si on l'ose dire, qu'on pourroit conserver aux pauvres ce soulagement, & aux riches cette consolation. »

Voilà sur quelles raisons on permet dans le Traité des Dispenses, l'usage des Grenoüilles en Carême. Il faut examiner là-dessus, la Macreuse, le Loutre, la Tortuë.

La premiere raison, c'est donc que l'intention de l'Eglise a été d'interdire aux Fideles pendant le Carême l'usage des viandes trop succulentes ; & qu'ainsi, en cas qu'un animal, quand ce seroit même un quadrupede, n'ait rien de plus succulent qu'un poisson, l'usage en pourra être permis en Carême. Or sur ce principe, si la Macreuse & le Loutre n'ont rien de plus succulent que le Poisson, il faudra dire que l'usage en devra être permis dans les tems d'abstinence. Voïons donc si ces animaux sont plus succulens que les poissons qu'on a coûtume de manger.

Il faut écouter sur cela nôtre Auteur lui-même. « La Macreuse, dit-il, a une odeur insupportable de marécage, que les friands ont peine à pardonner aux meilleurs poissons. On a découvert qu'elle est d'un suc grossier, terrestre & rebelle à l'estomac. Le Loutre a une chair si puante & si dégoutante, qu'elle a besoin de toute l'habileté d'un Cuisinier, pour devenir supportable au goût ; & avec tout cela, elle n'en est pas moins dangereuse à la santé. Elle

est grossiere, dure à digérer, & trés-propre par sa qualité terrestre à rallentir la circulation du sang, & à faire mille obstructions. A la verité, certaines Communautez se permettent le Loutre ; mais elles le font apparemment pour se mortifier : enfin, le Loutre est un pitoïable mets. »

Selon ce portrait, la Macreuse & le Loutre doivent être permis de plein droit en Carême ; car outre qu'ils sont bien moins succulens que la Grenoüille, ce soulagement des pauvres, & cette consolation des riches, pour parler le langage de nôtre Auteur ; ils le sont encore bien moins que l'Anguille, que la Carpe, dont il dit tant de bien, & sur tout que l'Aloze, ce manger délicieux, qui auroit, dit-il, fait trop de plaisir à l'homme si l'on y avoit trouvé moins d'arêtes.

La seconde raison, c'est que les Grenoüilles ont peu de sang ; mais outre qu'une Grenoüille n'a pas moins de sang qu'un oiseau de sa grosseur ; nous avons montré plus haut, qu'il n'est pas même nécessaire pour qu'un animal soit un veritable Poisson, qu'il n'ait que peu de sang ; à plus forte raison cette condition ne sera-t-elle pas requise, pour qu'il ne fasse que tenir de la nature du poisson. Au reste, l'Auteur a-t-il oublié que pour mieux recommander l'usage de la Carpe dans les tems d'abstinence, il a dit qu'aucun autre poisson n'avoit tant de vrai sang ; il faut donc conclurre, ou que la raison qu'il apporte en faveur des Grenoüilles, est frivole, ou que la Carpe est un poisson peu convenable en Carême.

La troisiéme raison, c'est que la chair de la Grenoüille ressemble à celle du poisson, par le goût & par la couleur. Pour ce qui est du goût, voilà qui est favorable à la Macreuse, qui a encore plus le goût du poisson que la Grenoüille. Quant à la couleur, il

auroit fallu nous dire comment une chair doit être pour ressembler en couleur à la chair du poisson ; s'il faut qu'elle soit rouge comme la chair de Saumon, blanche comme celle de la Solle, &c. Cependant, si l'on en doit juger par la couleur, la chair de la Grenoüille ressemble plus à celle du Poulet, qu'à aucune autre : ce qui est cause que dans le vulgaire on appelle ordinairement les Grenoüilles, les Poulets de Carême. Mais aprés tout, l'Auteur du Traité des Dispenses, y pense-t-il, de vouloir décider de la nature des alimens par la couleur, lui qui pour empêcher qu'on ne croïe que la gelée de corne de cerf, étant blanche & assez semblable aux sucs des Poissons, tient de la qualité du poisson, avertit qu'il ne faut pas se laisser séduire par les couleurs ; qu'elles ne paroissent point avoir été instituées pour nous instruire de la nature des choses, & que, tout au plus, elles n'en sont que les ombres & les accidens.

En effet, il n'est point ici question de la simple apparence, & si elle devoit servir de regle en ces sortes d'occasions, il faudroit interdire en Carême, l'usage de certains poissons, dont la chair ressemble si fort à la viande, que les yeux en font à peine la difference.

La quatriéme raison, qui est la derniere, c'est que les Grenoüilles ont peu de volatil, au sentiment de M. Lemeri, dans son Traité des Alimens. Mais l'Anonyme manque de memoire, sur ce peu de volatil, comme il vient d'en manquer sur le peu de sang. Il oublie que pour recommander en Carême l'usage de la Carpe, du Flez, du Carrelet, de l'Anguille, & de la Tanche, il a eu soin d'avertir que ces poissons abondoient en volatil. Quoi-qu'il en soit, il faut avoüer que c'est un bonheur qu'il ait crû trouver dans le Livre de M. Lemeri, que la Grenoüille avoit peu de volatil,

puisque, sans cela, il alloit enlever impitoïablement ce soulagement aux pauvres, & cette consolation aux riches. Nous disons qu'il ait crû trouver ; car sans vouloir pour cela déferer aux décisions de M. Lemeri, nous remarquerons que M. Lemeri dit formellement le contraire : voici ses paroles, Chap. 79. « Les Grenoüilles se digerent un peu difficilement, & elles produisent des humeurs grossieres ; quelques Auteurs assurent que leur usage trop fréquent, donne mauvais visage, & une couleur plombée, & qu'il cause la fiévre ; elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatil ». Mais passons pour un moment, à nôtre Auteur, cette proposition, qu'il n'y a que les animaux qui ont peu de volatil, lesquels puissent être permis en Carême : on n'en sçauroit rien conclurre contre l'usage des Tortuës, des Macreuses, & des Loutres, puisqu'on ne sçauroit montrer que ces Amphibies abondent plus en volatil, que le poisson.

On nous dit dans le Traité des Dispenses, qu'il est peu de chairs plus abondantes en volatil, que la chair de la Tortuë, parce qu'une Tortuë, coupée en morceaux, remuë encore pendant vingt-quatre heures. On auroit pû ajouter quelque chose de plus ; car une Tortuë, dont on a coupé la tête, ne laisse pas de vivre encore plusieurs mois. C'est une experience que M. Redi assure avoir faite plusieurs fois ; mais on ne peut inferer de-là, que la Tortuë abonde en volatil, puisque cette vie ou ce mouvement peut venir d'un fixe surabondant qui empêche le volatil, en quelque petite quantité qu'il soit, de s'évaporer si tôt : ce qui paroît d'autant plus vrai-semblable, que les animaux les plus froids, comme les Limaçons, les Vers de terre, les Grenoüilles, les Poissons, &c. remuënt plus long-tems, étant coupez en morceaux, que les autres animaux. Une Grenoüille, dont on a ôté le cœur, ne laisse pas de nager encore long-tems ; tandis qu'un oiseau ne

peut presque subsister quelques minutes, sans cette partie. Une Carpe, une Anguille, partagées en divers morceaux, remuëront plus long-temps qu'un Poulet, qu'on n'aura fait que saigner.

Ajoûtons que la tissure des organes de la Tortuë peut encore beaucoup contribuer au mouvement qui se remarque dans cet animal, aprés qu'on l'a coupé en plusieurs parties, ou qu'on en a retranché la tête. La Tortuë, dit M. Baglivi, laquelle en certains païs, est d'une si extraordinaire grosseur, & dont l'écaille, à proportion, est si lourde & si pesante, ne laisse pas de mouvoir son corps facilement, quoi-qu'elle ait le sang actuellement froid ; c'est que la force de ses mouvemens lui vient moins, dit-il, des esprits animaux, que du ferme ressort de ses parties.

Ce que nous disons de la Tortuë, se peut dire tout de même, de la Macreuse & du Loutre ; mais la Tortuë, nous objecte-t-on, est bonne aux Phtisiques. C'est justement pour cette raison, qu'on la doit regarder comme renfermant peu de volatil ; la phthisie venant plûtôt de sucs trop volatils, que de sucs trop fixes. Aussi les Medecins un peu prudens, se gardent bien de donner des volatils dans la phthisie ; ils cherchent, au contraire, les moïens de brider alors l'action des volatils, & de faire en sorte que les sucs portez aux parties, s'y arrêtent assez long-tems, pour les pouvoir nourrir. Or c'est de quoi on vient souvent à bout, en nourrissant les Phthisiques avec des boissons de Tortuë. Ce qui doit faire juger que la chair de cet animal contient un suc qui se condense aisément dans les vesicules des fibres.

Il ne faut donc pas croire que parce que la Tortuë remuë long-tems aprés qu'elle a été coupée en morceaux, elle en soit pour cela plus remplie de volatil, ou il faudroit conclurre contre l'Anonyme, que la Grenoüille en contient donc une extrême quantité,

puisqu'elle vit si long-tems aprés qu'on lui a ôté le cœur. Au reste, comment nôtre Auteur, pour prouver que la Tortuë abonde en esprits, s'avise-t-il ici de remarquer qu'elle remuë long-tems aprés être coupée ? lui qui dit ailleurs, comme nous le verrons plus bas, que les esprits ne sont pas si necessaires au mouvement, & qu'on en a la preuve dans le cœur, qui est, dit-il, de toutes les parties la moins abondante en esprits.

La Tortuë, nous le répetons, a peu de volatil : l'on en demeurera d'accord, si l'on fait reflexion à la nature de son sang, qui, comme celui des poissons, est moins animé d'air, que celui des oiseaux & des quadrupedes. Dans tous les animaux, l'air se mêle avec le sang ; c'est l'air qui entretient le mouvement de cette liqueur ; c'est l'air qui lui donne du ressort, qui l'anime par une douce fermentation, & qui contribuë à la génération des esprits, premiers moteurs de toute la machine. Plus ce sang est penetré d'air, & plus il est vif ; moins il en renferme & moins il est actif : or le sang de la Tortuë est en ceci comme celui des poissons ; il renferme peu d'air ; en voici la raison. Dans l'homme & dans la plûpart des animaux, le sang ne sort du cœur, & ne se porte de-là à toutes les parties, qu'aprés avoir puisé dans les poumons une portion considerable d'air ; en sorte que tout le sang qui se distribuë, est, pour ainsi dire, imbibé d'air : ce qui le rend plus actif & plus volatil. Mais dans la Tortuë, il n'y a guéres que le tiers du sang qui aille prendre de l'air dans les poumons, cette portion de sang remplie d'air, revient ensuite du poumon, & se mêle dans le cœur avec une autre portion de sang qui y retourne de tous les endroits du corps, aprés s'y être dépoüillée de l'air qu'elle contenoit ; en sorte que ces deux quantitez de sang partageant ainsi entr'elles l'air, qui n'a été apporté que par une, en doivent moins renfermer, que si elles en avoient apporté toutes les deux : or

c'est un fait constant par la mécanique du cœur de cet animal, que la portion de sang dépoüillée d'air, laquelle vient se mêler avec l'autre dans le cœur, est des deux tiers plus grande, d'où il est facile de conclurre que le sang de la Tortuë, est fort peu animé d'air, & tient par consequent beaucoup du sang des poissons, lequel en renferme peu, quoi-que par une autre raison : car la masse entiere de leur sang, prend à la verité de l'air dans les poumons ; mais, comme cet air est en petite quantité dans ces poumons, où il n'entre que peu à peu, à cause de l'eau où il est mêlé, & d'où il faut qu'il se débarrasse, il arrive toûjours que le sang des poissons est peu animé d'air.

Outre la petite quantité d'air renfermée dans le sang de la Tortuë, nous remarquerons que ce sang est de lui-même d'une substance plus gluante & plus visqueuse que celui de plusieurs poissons, qu'il tient en cela de celui des insectes, lequel, sans l'air qui y entre par le grand nombre de trachées dont le corps de l'insecte est pourvû, seroit plus propre à se coller contre la superficie des vaisseaux, qu'à circuler. Le sang de la Tortuë doit donc être peu actif ; & c'est ce sang peu actif qui fait qu'elle passe tout l'Hyver dans une espèce d'engourdissement, qu'elle vit même plusieurs mois, durant les plus grandes chaleurs de l'Eté, enfermée dans un vaisseau, sans prendre aucune nourriture. En effet, avec un sang peu vif, elle ne transpire presque point, & c'est ce qui la met en état de se passer plus long-tems de nourriture. On peut dire la même chose de tous ceux d'entre les animaux qui demeurent des tems considerables sans aucune action vive, comme les Grenoüilles, les Serpens, les Viperes, les Salamandres, &c.

Nous remarquerons ici que le cœur de la Tortuë, & de tous les autres animaux, qui ont le sang peu vif, tels que sont les Pois-

sons, les Grenoüilles, les Serpens, les Viperes, &c. n'a qu'un ventricule ; sçavoir, celui qui pousse le sang aux differentes parties du corps, & que le cœur des animaux dont le sang est plus actif, en a deux, l'un pour pousser le sang dans les poumons, & l'autre pour le renvoïer au sortir des poumons dans toutes les parties du corps. Si l'on examine l'effet qui doit resulter de cette structure, par rapport au cours du sang, on verra qu'elle confirme ce que nous venons d'observer sur la nature du sang de la Tortuë, & des autres animaux de même genre. Plus le sang est vif, & moins le cœur a besoin de force pour le pousser ; plus le sang est lent, & plus ce sang resiste à l'impulsion du cœur. Or le cœur est plus fort avec un seul ventricule, qu'avec deux ; & par consequent, il est plus propre pour pousser un sang peu actif, tel que celui du Poisson, de la Tortuë, de la Grenoüille, de la Vipere, & au lieu que le sang des autres animaux étant plus volatil, & par consequent n'aïant pas besoin d'être si fortement poussé, reçoit une impulsion suffisante d'un cœur, qui étant partagé en deux ventricules, le pousse avec moins de violence. C'est la doctrine du sçavant Lister, dans son excellent Traité des Humeurs. La raison semble suffire, pour faire voir que le cœur, qui n'a qu'un ventricule, a plus d'action que celui qui en a deux ; mais l'experience ne permet pas d'en douter, puisque le cœur de la Tortuë, de la Grenoüille, de l'Anguille, & des autres animaux semblables, où ce viscere n'a qu'un ventricule, bat plus long-tems, étant séparé du corps, que ne fait celui de la Poule, du Cocq, du Pigeon, & même du Bœuf. Le cœur de l'Anguille même remuë plus de douze heures aprés avoir été retranché ; & celui de la Poule, du Cocq, du Bœuf, &c. cesse de se mouvoir dés le moment qu'il est séparé de l'animal. C'est donc sans fondement que l'on s'imagine que la Tortuë abonde en volatil. Mais aprés tout, quand la Tortuë & la

Grenoüille abonderoient en volatil, s'ensuivroit-il qu'elles dussent être mises au rang des alimens maigres ? nullement : en voici la raison. Il est des alimens maigres qui ne sont point inferieurs en volatil à la viande. Une once de Cacao, par exemple, qui est une sorte d'amande, donne autant de volatil, qu'une livre de Bœuf. C'est une difference d'un à seize : il y a donc des alimens maigres qui ont seize fois plus de volatil que la chair de Bœuf ; est-il une preuve plus complette contre l'Auteur du Traité des Dispenses ? nous sommes sûrs qu'il en conviendra lui-même, quand il sçaura que cette preuve est tirée du Traité de la Digestion, où pour répondre à une objection que fait un sçavant Medecin de Montpellier ; sçavoir, que la viande a plus de volatil que le maigre, & qu'ainsi elle est plus propre à nous nourrir, on s'explique dans les mêmes termes dont nous venons de nous servir. Il est aisé de juger par toutes ces reflexions, que les raisons alleguées dans le Traité des Dispenses, pour prouver que les Grenoüilles doivent être permises en Carême, quoi-qu'elles ne soient pas poissons, sont également favorables à l'usage de la Macreuse, de la Tortuë, du Loutre, &c. L'Auteur cependant ne veut permettre que les Grenoüilles ; & de peur qu'on ne fasse pas assez de cas de ce mets, il avertit que saint Ambroise éleve la Grenoüille au dessus de tous les autres alimens ; sur quoi nous ferons deux remarques ; l'une, que dans une matiere comme celle-ci, l'autorité du plus petit Medecin, vaut mieux que celle du plus grand Père de l'Eglise ; & l'autre, que puisque l'Auteur du Traité vouloir citer là-dessus saint Ambroise, il pouvoit bien faire honneur de cette citation à Pierre Gontier, de qui il l'a prise, & à qui il en doit tant d'autres, dont il a chargé les marges de son Livre, sans neanmoins faire mention de ce Medecin, qu'il nomme si souvent en toute autre occasion. On ne se contente pas dans le Traité des

Dispenses de dire que la Macreuse ne peut être permise en Carême : on ajoûte que les Communautez qui en osent manger alors, le font à la honte de la Religion ; & on s'appuïe en cela de l'autorité du Medecin dont nous venons de parler, lequel écrit en termes exprés, que c'est un sentiment monstrueux de croire la Macreuse de la nature du poisson. Monstrosam opinionem ; mais on nous dérobe en même tems une circonstance essentielle, qui est que ce même Medecin, en déclamant si fort contre ceux qui se permettent les Macreuses les jours d'abstinence, a eu soin d'avertir que comme bon Catholique, Apostolique & Romain ; ce sont ses termes, il n'a pas fait difficulté en plein Carême d'en manger de rôties, observant qu'elles ne fussent arrosées qu'avec du beurre, s'interdisant d'ailleurs l'usage de la viande. Tostam & butyro irroratam sæpius esitavimus in ipsâ mediâ Quadragesimâ, (quâ interim ab omni aliâ carne abstinebamus) juxta ritus Religionis Catholicæ, Apostolicæ, Romanæ, in qua per summa Dei Opt. Max. misericordiam, nati sumus & vivimus. Aprés quoi il ajoûte que la Macreuse nourrit fort peu, parce qu'elle ne quitte point la mer ; & qu'elle ne vit que d'algue, de limon, & d'eau marine. Cum vescatur alga, limo & aquâ maris, extra quod nusquam evolare dicitur, crassioris esse succi, pauci, nutrimenti, concoctu pertinacem, & excrementiam asserere non dubitamus. Nous ajoûterons ici deux autres reflexions : la premiere, que Pierre Gontier dit que tous les Theologiens, tous les Medecins, & tous les Philosophes unanimement, tiennent que la Macreuse est de la nature du poisson. Voilà déja un préjugé peu favorable à sa déclamation, qu'il n'appuïe d'aucune preuve.

La seconde, c'est qu'aprés avoir avancé que c'est une opinion monstrueuse, de croire la Macreuse de la nature du poisson, il dit quelques lignes plus bas, en parlant de l'origine de cet oiseau,

que ce qu'on peut penser de plus probable là-dessus, c'est que la Macreuse se produit d'un coquillage de la mer : Probabilior sententia est è conchis quibusdam quæ mediante algâ marinâ foraminibus cariosi ligni adhærent, hanc avem produci, quod Scaliger confirmat, cum rostro pendere de reliquiis putridis naufragiorum refert quoad absolvatur, atque abeat sibi quæsitum pisces, unde alatur. Il se trompe, sans doute grossierement, de donner, comme ont fait plusieurs autres Auteurs avant lui, une telle origine à la Macreuse, mais étant dans cette vieille erreur, comment a-t-il pû traiter de monstrueuse, l'opinion dont il s'agit ? y a-t-il donc tant de bizarrerie à penser qu'un animal né d'un coquillage de la mer, puisse tenir du poisson ? & est-ce là un sentiment si monstrueux, pour l'appeller Monstruosam opinionem ? Pierre Gontier n'y a donc pas fait reflexion, sans doute ; & avoüons qu'il soûtient trop mal sa déclamation contre les Macreuses, pour qu'elle doive donner du scrupule à personne.

Les moïens dont l'Anonyme s'est servi jusques ici, pour décrier l'usage des Macreuses, & de quelques autres Amphibies en Carême, ne sont donc d'aucune conviction ; mais en récompense, voici au moins, contre celui des Macreuses, deux fortes décisions, aprés lesquelles, selon nôtre Auteur, il n'y a plus à revenir. Il prête l'une à un grand Pape, dans un fameux Concile ; & l'autre, à la Faculté de Medecine de Paris assemblée là-dessus, dit-il, speciali articulo. Ces deux points interessent assez le public, pour meriter d'être examinez. Voici d'abord ce qu'on nous dit sur la décision du Pape, nous viendrons ensuite à celle de la Faculté de Medecine.

Examen d'une prétenduë Décision du Saint-Siege, contre les Macreuses.

Le Pape Innocent III. dit l'Auteur du Traité des Dispenses, « défendit l'usage des Macreuses dans le quatriéme Concile général de Latran, pour arrêter l'abus qui commençoit de s'introduire en quelques endroits, où il y avoit abondance de Macreuses, & où l'on s'accoûtumoit à en manger les jours maigres. Carnibus earum, (des Macreuses) in Quadragesimâ nonnulli Christiani in nostra ætate in locis ubi avium ejusmodi copia est uti solebant : sed Innocentius Papa in Laterænensi Concilio generali, hoc ne ulteriùs fieret vetuit. Ce sont les paroles de Vincent de Beauvais, célébre & sçavant Dominicain du treiziéme siécle, qui vivoit par consequent dans le temps de ce Concile. Il est donc défendu aux Catholiques de manger des Macreuses, depuis le treizième siècle, à moins qu'on n'apporte une Décision du Pape ou du Concile en leur faveur, qui soit depuis ce tems ; faute de cela, l'usage d'en manger sera abusif & condamnable. On voit encore par-là de combien est grand le mécompte de ceux qui donnent cinq cens ans d'Epoque à l'usage des Macreuses, puisqu'il y a prés de quatre cens ans qu'il est condamné par le Pape innocent III. & par le Concile de Latran, & qu'on ne trouve depuis ce tems aucune ordonnance ni permission des Superieurs Ecclesiastiques là-dessus. Mais la défense du Pape & du Concile subsistant, elle devrait être observée. Il y a en effet bien de l'apparence que tout le monde a senti la force de cette Décision, & qu'il s'y étoit rendu, puisque de tous les Auteurs en Medecine qui ont traité du regime des Alimens, & de l'abstinence, il ne s'en trouve que quelques-uns du dernier siécle, où l'on trouve quelque chose touchant l'usage des Macreuses en Carême. Tous les autres n'en parlent que comme d'assez mauvais oiseaux, par rapport à la santé, sans faire mention de leur qualité de poisson. Maïerus lui-même, qui a le plus amplement traité de la Macreuse, ne dit qu'en passant que

quelques-uns de son tems croïoient que la Macreuse étoit un poisson. Un autre Auteur sage & célébre, qui entre plus avant dans cette question, dit positivement, que de son tems les Macreuses étoient nouvellement connuës à Paris. Paucis ab hinc annis, circiter vernum tempus avis marinæ genus afferri solet, quod anati in totum simile est. A ce compte l'usage de manger des Macreuses en Carême n'a pas au plus cinquante ans : en seroit-ce assez pour meriter à un abus le droit de prescription ? N'en faudroit-il pas avantage pour faire oublier au monde que la Macreuse est de la chair, de la nature des animaux, qui sont défendus en Carême ? »

Ce discours renferme trois Articles, qu'il est nécessaire d'éplucher. Il faut voir 1. s'il est vrai qu'il y ait jamais eu une Décision du Pape Innocent III. contre l'usage de certains oiseaux Carême 2. En cas qu'il y en ait eu quelqu'une ; si cette Décision regarde les Macreuses. 3. Si l'on est bien fondé à dire que l'usage des Macreuses en Carême n'ait pas au plus cinquante ans.

Al'égard du premier Article, nous remarquerons que cette prétenduë Décision ne se trouve point dans les Actes du Concile de Latran ; ce qui est un préjugé peu favorable à une défense comme celle-ci, que l'on veut avoir été faite dans ce Concile, & par ce Concile ; sur tout si l'on fait reflexion que Vincent de Beauvais, dont on allegue le seul témoignage, est un Auteur peu exact dans la plûpart des faits qu'il avance : nous pourrions citer plusieurs exemples de ce peu d'exactitude ; mais nous nous contenterons de produire ce qu'il dit de ces oiseaux même, qu'il croit avoir été défendus par le Pape Innocent III. « Sçavoir, que des branches de sapin venant à tomber dans la mer, & ensuite à se pourrir, poussent une humeur épaisse, de laquelle se forment ces oiseaux,

qui sont d'abord gros comme des Aloüettes, & ausquels peu de jours aprés il vient des plumes ; que ces oiseaux demeurent attachez par le bec à ces morceaux de bois, & flottent ainsi dans la mer, jusqu'à leur entiere perfection ; qu'il en a vû plusieurs, & qu'il a parlé à gens dignes de foi, qui lui ont dit en avoir vû aussi, qui étoient encore suspenduës à ces morceaux de bois. Harum multas et ipsi vidimus, virosque fide dignos, qui eas adhuc in ligno pendentes se vidisse testati sunt : paroles qui montrent évidemment que cet Auteur n'examinoit pas les choses avec beaucoup de soin. Ainsi, il y a lieu de conjecturer que la Décision du Pape Innocent III. lui aura été rapportée par quelques-unes de ces personnes dignes de foi ; & que là-dessus il aura crû le fait, sans autre information. Le celébre Wormius, sur la parole d'un homme, qu'il croit digne de foi aussi, avance qu'on a décidé en Sorbonne que la Macreuse étoit poisson ; & cependant il n'y a jamais eu là-dessus de Décision de Sorbonne. Vincent de Beauvais pourroit bien, tout de même, dans ce qui concerne la Décision du Pape Innocent III. s'en être un peu trop fié au témoignage d'autrui.

Quand au second point, c'est une erreur de croire que la prétenduë Décision dont il s'agit, regarde les Macreuses : Vincent de Beauvais, dans l'endroit en question, ne parle point de la Macreuse, mais de la Barliathe, qui est un oiseau tout different. La Barliathe, selon le rapport même de Vincent de Beauvais, se nourrit d'herbes & de gramens, au lieu que la Macreuse, comme l'on sçait, ne se nourrit que de coquillage : ce qui fait voir, indépendamment des autres differences qui se trouvent entre ces deux sortes d'oiseaux, que ce n'est pas la même espece. Aussi l'Auteur du sçavant Traité sur l'origine des Macreuses, a soin de remarquer qu'il ne faut pas confondre la Barliathe avec la Ma-

creuse, & que ce sont des animaux de differente nature. Au lieu donc de mettre, comme a fait l'Anonyme, en citant le passage de Vincent de Beauvais, Carnibus earum, (des Macreuses), il falloit mettre Carnibus earum, (des Barliathes) ; autrement c'est imposer au public, ou se méprendre soi-même grossierement. Mais afin qu'on ne doute pas que ce ne soit veritablement de la Barliathe dont parle Vincent de Beauvais, lorsqu'il dit que le Pape Innocent III. défendit en Carême l'usage de certains oiseaux, nous citerons les propres paroles de cet Auteur, desquelles l'Anonyme a jugé à propos de retrancher le commencement, qui, en effet, ne lui étoit pas favorable.

Barliathes sunt aves de ligno crescentes, quas vulgus Bervestas appellat. Fertur enim quod lignum de abiete marinis aquis incidens, quando successu temporis putrescere cœperit, humorem ex se crassum emittit, ex quo densato formantur parva species ad magnitudinem alaudarum, primum quidem nudæ sunt ; deinde maturantes plumescunt, ac rostris ad lignum pendentes per mare fluitant usque ad maturitatem, donec se commoventes abrumpant, sicque crescunt & roborantur usque ad debitam formam. Harum muttas & ipsi vidimus, virosque fide dignos qui eas adhuc in ligno pendentes se vidisse testati sunt. Anseribus minores sunt, colorem habent Cinereum ac nigrum, pedes ut anates sed nigros. De his autem Jacobus Aconensis loquens dicit quod arbores sunt super ripas maris de quibus hæ procreantur, rostris infixis, arboribus dependentes : Tempore verò maturitatis ex arboribus decidunt, ac per incrementa proficientes, sicut avec ceteræ, volare incipunt : verùm tamen nisi decidentes cita aquas invenerint, vivere non possunt ; quoniam in aquis est nutrimentum earum & vita. Notandum autem quod non in ramorum summitatibus, sed in arborum corticibus ac stipitibus pendent. Crescent

autem arboris humore, & roris infusione, donec habentes plumas, ac robur, inde corticibus abrumpantur : de his itaque certum est quod in orbe nostro circà Germaniam existant, nec per coitum generantur, sed nec earum coitum apud nos ullus hominum vidit. Unde carnibus earum in Quadragesimâ nonnulli etiam Christiani in nostrâ ætate, in locis ubi avium ejusmodi copia est, uti solebant, sed Innocentius Papa in Lateranensi Concilio, hoc ultrà fieri vetuit : hæ volucres herbis & graminibus ut anseres vivunt.

« C'est-à-dire, en deux mots : La Barliathe s'engendre dans l'eau, sur des morceaux de bois pourris ; il est certain qu'elle ne se produit point par accouplement : aussi nul homme parmi nous ne peut dire l'avoir vû s'accoupler : ce qui est cause que plusieurs personnes avoient pris la coutume d'en manger en Carême ; mais le Pape Innocent III. a défendu dans le Concile de Latran, de continuer cet usage. Ces oiseaux se nourrissent d'herbes & de gramens, comme les Oyes. »

Voilà le passage de Vincent de Beauvais ; doutera-t-on aprés cela, que ce ne soit de la Barliathe, dont il s'y agit ? On dira peut-être que la Macreuse aïant long-tems passé pour s'engendrer de pourriture, Vincent de Beauvais la désigne, lorsqu'il dit, que l'oiseau dont il parle, ne s'accouple point, & qu'il s'engendre de morceaux de bois pourris. Mais qui est à sçavoir que la Macreuse n'est pas le seul oiseau auquel l'ignorance a prêté une origine si bizarre ? C'est donc une erreur de supposer, avec l'Auteur du Traité des Dispenses, que la prétendue Décision d'Innocent III. rapportée par Vincent de Beauvais, concerne la Macreuse.

Au regard du troisiéme Article, sçavoir, « qu'il y a bien de l'apparence que tout le monde se rendît à cette Décision, puisqu'à en

juger par les paroles de Pierre Gontier, qui dit positivement, que de son tems les Macreuses étoient nouvellement connuës à Paris, il s'ensuit que l'usage d'en manger en Carême, n'a pas cinquante ans au plus. » Au regard, dis-je, de ce 3. article, l'Anonyme oublie ce qu'il a dit plus haut ; sçavoir, qu'à Paris vers le milieu du seiziéme siécle, on exposa en Carême dans le Marché, des Oiseaux nommez Macreuses blanches, sous prétexte qu'elles étoient de la nature des grises ou noires ; mais que la Police s'y opposa, & en défendit le debit, pour ne point autoriser une nouvelle coûtume.

Selon nôtre Auteur, les Macreuses grises ou noires, qui sont celles que l'on mange aujourd'hui à Paris, étoient donc en usage pendant le Carême, vers le milieu du seizième siécle ; puisque, selon lui-même, ce fut à la faveur de celles-ci qu'on essaïa d'introduire ces autres oiseaux qu'il lui plaît de nommer Macreuses blanches ; au lieu de remarquer aprés l'Historien, d'où cet exemple est tiré, qu'on les appelle Ponchons, & que c'étoit les Pêcheurs qui les vouloient debiter, sous le nom de Macreuses blanches. Quoi-qu'il en soit, il avouë donc que vers le milieu du seiziéme siécle, on vendoit à Paris des Macreuses en Carême ; il doit par consequent avoüer qu'il y a beaucoup plus de cinquante ans que cet usage est introduit. Le calcul est facile : nous avons passé la dixiéme année du dix-huitiéme siècle, l'Anonyme convient qu'à Paris vers le milieu du seiziéme, l'on débitoit des Macreuses en Carême. Il y a donc déja, de son propre aveu, cent soixante ans que la Macreuse se vend publiquement à Paris. Ainsi, il se contredit manifestement, d'avancer, comme il fait, que cet usage n'a pas au plus cinquante ans. Au reste, s'il lui est échappé de dire que dans le seiziéme siècle on vendoit à Paris des Macreuses en Carême, il ne lui est rien échappé en cela que de vrai ;

& c'est ce qu'on peut reconnoître par ces paroles de Bellon, dans son Livre de la nature des Oiseaux.

« Nous avons ici un Oiseau, que le Vulgaire appelle Ponchon ; il est noir à la tête & sur le dos, & blanc à l'estomac, les plumes des cuisses sont raïées de gris & de blanc ; nos Pêcheurs, qui le prennent dans la mer, de la même maniere que les Macreuses, n'y trouvant aucune difference qu'en la couleur, voulurent il y a quelques années, les debiter à Paris en Carême, sous le nom de Macreuses blanches ; mais la vente en fut défenduë sous de grosses amendes. »

Que sert aprés cela d'avancer, en supposant toûjours comme constante, la prétenduë Décision d'Innocent III. qu'il y a bien de l'apparence que tout le monde s'étoit rendu à cette Décision, puisque de tous les Auteurs de Medecine ; qui ont traité des Alimens, & de l'abstinence, il n'y en a que quelques-uns du dernier siécle où l'on trouve quelque chose touchant l'usage des Macreuses en Carême ; que tous les autres n'en parlent que comme d'assez mauvais oiseaux, par rapport à la santé, sans faire mention de leur qualité de poisson ; « que Maïer, lui-même, qui a le plus amplement traité de la Macreuse, ne dit qu'en passant que quelques-uns de son tems croïoient que la Macreuse étoit poisson ; qu'enfin Pierre Gontier dit que de son tems les Macreuses étoient nouvellement connuës à Paris ; d'où il s'ensuit, continuë-t-on, que l'usage d'en manger en Carême, n'a pas au plus cinquante ans ». A quoi bon, encore une fois, tout ce discours, qu'à mieux découvrir combien les raisonnemens de l'Anonyme sont peu exacts ? En effet, ce silence des Medecins, duquel il prétend tirer avantage, tourne en preuve contre lui, puisque si quelque défense avoit fait cesser dans le treiziéme siécle l'usage des Ma-

creuses, il n'y a nulle apparence que de tant de Medecins, qui depuis ce tems-là ont écrit avant le dernier siècle, sur les alimens & sur l'abstinence, quelqu'un d'eux n'eût dit quelque chose de l'usage des Macreuses en Carême. Le cas de la défense étoit assez remarquable, pour leur donner occasion de rompre là dessus le silence. Quelques-uns d'eux, sans doute, auroient eu soin d'observer que la Macreuse, qui auparavant passoit pour viande maigre, n'étoit plus regardée comme telle ; & qu'on n'en mangeoit plus en Carême : cependant ils se contentent tous de parler de cet oiseau, comme d'un assez mauvais manger, par rapport à la santé, & ils ne font nulle mention de sa qualité vraïe ou fausse de poisson, ou d'animal qui tienne de la nature du poisson. Un tel silence, joint à celui de Messieurs les Evêques, qui pour se conformer à la Décision du Pape & du Concile, n'auroient pas manqué de faire quelque Mandement contre les Macreuses, ce qu'on ne voit nulle part, donne grand lieu de juger que s'il n'y a que cette prétenduë défense qui ait pû faire cesser dans le treiziéme siécle l'usage des Macreuses en Carême ; cet usage a toûjours subsisté depuis, & qu'il a par consequent, plus de cinq cens ans d'Epoque. En effet, Girardus, qui vivoit il y a cinq cens ans, dit expressément, que l'usage des Macreuses en Carême, étoit établi de son tems.

L'avantage que l'on veut tirer ici du silence des Medecins, qui sont venus depuis le treiziéme siécle, & qui ont écrit avant le dernier, n'est donc qu'un avantage prétendu : voïons si celui qu'on croit trouver dans le langage de quelques-uns de ceux qui ont écrit le dernier siécle, est plus réel. « Maïer, lui-même, dit-on, qui a le plus amplement traité de la Macreuse, ne dit qu'en passant que quelques-uns de son tems croïoient que c'étoit un poisson ; & un autre Auteur, sage & célébre (Pierre Gontier) qui entre plus

avant dans cette question, dit positivement que de son tems les Macreuses étaient nouvellement connuës à Paris. »

Quant à Maïer, que ce soit en passant ou non, qu'il ait fait la remarque, il l'a faite, & c'est assez : ce qu'il y auroit en ceci de plus favorable en apparence, à l'opinion de l'Anonyme, seroit le terme de quelques-uns, dont se sert Maïer, ce mot aïant peu d'étenduë. Mais il faut remarquer 1. que parmi ceux mêmes qui soutiennent que la Macreuse est de la nature du poisson, il n'y en a non plus que quelques-uns qui prétendent que ce soit un veritable poisson. 2. Que Maïer étant Anglais, on ne devroit pas s'étonner qu'il se fût servi du terme de quelques-uns, quand même il auroit voulu faire entendre que c'étoit l'usage chez les Catholiques de manger des Macreuses en Carême. Mundius, qui a écrit aprés lui, & qui étoit Anglois de Nation & de Religion, s'en est servi en ce même sens. Avis est maritima ab Anglis nominata Puffin, à Gallis Macreuse, in insulis quibusdam maris Hibernici, inenarrabilis earum copia est, carnes pisces sapiunt, imò quibusdam pisci sunt, nam ejus earum muriâ servatarum, in solemni jejunio à Romana Ecclesiâ perinde atque piscium dicitur concessus. Voilà qui est décisif.

Pour ce qui est de Pierre Gontier, qui a écrit en 1668. il s'est trompé manifestement de dire que de son tems la Macreuse n'étoit connuë à Paris que depuis peu. On sçait, au contraire, par le témoignage de Bellon, comme nous venons de le voir, que vers le milieu du seiziéme siécle, il s'en vendoit publiquement à Paris ; ce qui n'étoit pas même nouveau alors : de plus, quand il seroit aussi vrai, qu'il est faux, que les Macreuses n'auroient été connuës à Paris que depuis cinquante ans au plus ; il ne s'ensuivroit nullement que l'usage d'en manger en Carême n'eût pas

plus de cinquante ans, puisqu'il faudroit supposer pour cela, qu'elles n'étaient point connues, non plus en d'autres païs, avant ce même tems, ou que si elles y étoient connues, l'usage d'en manger en Carême, ne s'y étoit pas encore introduit. Deux suppositions, également gratuites, ou plûtôt également contraires à la verité.

Aprés avoir montré ce qu'il faut croire de la prétenduë Décision d'Innocent III. il est tems de venir à celle de la Faculté de Medecine de Paris. Voici là-dessus les termes du Traité des Dispenses ; il est important de les rapporter, comme nous avons rapporté ceux qui concernent la prétendue Décision de Rome.

« Ce qui finit la question des Macreuses, dit l'Auteur, c'est que la Faculté de Medecine a décidé contre certains oiseaux, dont on vouloit introduire l'usage dans les jours maigres, sous prétexte qu'ils étoient de la qualité du poisson, parce qu'on les tenoit de la nature ou de l'esprit des Macreuses ; en voici l'occasion : Une Communauté de Religieux, célébre & respectable dans l'Eglise, fit consulter la Faculté de Medecine de Paris, touchant l'usage des Oiseaux nommez Pilets, Blairies, &c. on avoit fait entendre à ces Religieux, qui se sont voüez à un maigre perpetuel, que ces oiseaux étoient autant poissons que les Macreuses, & qu'il pouvoit leur être autant permis d'en manger que des Macreuses. La question ne tomboit pas à la verité sur les Macreuses, parce qu'on les croïoit poissons, & on se tenoit en repos là-dessus. On demandoit seulement si les Pilets, &c. seroient aussi des poissons, à dessein de s'en permettre l'usage. Huit Docteurs de la Faculté de Medecine furent nommez par elle, pour méditer & examiner cette matiere ; ils emploïerent leurs soins pour s'en instruire ; ils se transporterent au Couvent de ces Religieux ; ils écouterent les raisons

sur lesquelles on leur persuadoit que les Pilets, &c. étoient poissons. Enfin, toute reflexion faite, & aprés de sérieux examens, la Faculté assemblé speciali articulo, le 24. Decembre 1708. écouta le rapport de ces Docteurs : on délibera, & il fut décidé que les Pilets, &c. ne pouvoient passer pour poissons. La Faculté sage & avisée, ne porta pas sa Décision plus loin : elle n'entra pas dans la question des Macreuses, parce qu'elle n'étoit pas consultée là-dessus. Mais si les Macreuses ressemblent autant aux Pilets, que les Pilets ressemblent aux Macreuses ; si leurs interêts sont si fort confondus, la condamnation des uns emporte celle des autres : il ne reste donc guéres de grace à esperer pour elles, s'il est constant, sur tout, que la défense du Pape & du Concile de Latran n'ait point été révoquée. »

Voilà, selon l'Anonyme, la Question des Macreuses finie, par une Décision authentique de la Faculté de Medecine de Paris, contre l'usage des Pilets en Carême. Mais par malheur cette Décision ne fut jamais, & elle est encore moins soutenable que celle du Concile de Latran, ou du Pape Innocent III. On ne sçauroit mieux la comparer qu'à celle que quelques personnes mal informées, disent que la Sorbonne a donnée en faveur des Macreuses, & dont l'Anonyme parle avec raison en ces termes. « On se pare de l'autorité des Théologiens ; on se flatte qu'ils permettent de manger en maigre, des Macreuses ; mais voici de quoi confondre ces prétenduës permissions. On ne sçauroit prouver que les Théologiens aient rien prononcé là-dessus. Il est vrai qu'un Auteur de réputation, c'est Wormius, avance sur la parole d'un François, qu'il jugeoit digne de foi, que la Sorbonne a décidé que les Macreuses sont poissons. Mais cette prétenduë Décision de Sorbonne ne fut jamais que dans la tête de ce François, & elle ne se trouve nulle part. » Nous emprunterons ces mêmes paroles,

pour nous expliquer sur la prétenduë Décision de la Faculté de Medecine de Paris.

On se pare de l'autorité des Medecins de Paris ; on se flatte qu'ils ont exclu les Pilets du rang des alimens maigres. Mais voici de quoi confondre cette prétention. On ne sçauroit prouver que les Medecins de Paris aïent rien prononcé là dessus. Il est vrai qu'un Auteur, dans un Livre intitulé : Traité des Dispenses du Carême, avance que cette Faculté a décidé que les Pilets ne pouvaient passer pour poissons ; mais cette prétenduë Décision de la Faculté de Medecine ne fut jamais que dans la tête de cet Auteur, & elle ne se trouve nulle part. En effet, la Faculté de Medecine de Paris a soin de mettre religieusement dans ses Registres, tout ce qui se passe chez elle, & tout ce qu'elle décide : or on n'y trouvera aucune Décision sur les Pilets. L'Auteur ajoûte que la Faculté fut assemblée sur ce sujet par une convocation speciale, speciali articulo. Mais la convocation n'est pas plus réelle que la Décision ; & si cet Auteur est de la Faculté de Paris, comme il le veut insinuer dans son Livre, un peu d'inclination pour la verité, auroit dû l'empêcher de rien avancer qui eût pû se trouver contraire à ce que nous allons rapporter, puisque ce sont des faits dont il auroit dû être informé comme nous.

Tous les Samedis cinq Medecins de la Faculté de Paris, se rendent chacun selon leur tour aux Ecoles de Medecine, pour y donner gratuitement leurs avis aux pauvres malades, qui y viennent exposer leurs maux. Cette Assemblée, qui n'est jamais fort nombreuse, quoi-qu'il soit libre aux autres Docteurs de s'y trouver, s'appelle l'Assemblée des Samedis. Dans une Assemblée de cette sorte, qui fut celle du Samedi 24. Novembre 1708. M. pr.. Medecin d'une célébre Communauté, qui fait profession d'un

maigre perpetuel, prit occasion de demander aux Docteurs qui étoient alors de visite, s'ils croïoient que les Pilets, les Blairies, fussent de veritables poissons, leur ajoûtant que la question lui avoit été faite par quelques Religieux de cette Communauté. Il n'y avoit dans l'Assemblée que douze à treize Docteurs, de cent & tant qui composent la Faculté. De ces treize, il y en eut six à qui cette demande fit naître la curiosité d'examiner par eux-mêmes la nature de ces oiseaux. Pour cela, ils firent partie entr'eux de se transporter peu de jours aprés dans cette Communauté, avec le Medecin de la Maison, ce qu'ils executerent le 3. de Decembre de la même année 1708. Quand ils y furent, on leur présenta des Pilets, des Blairies, & des Macreuses. Ils considererent la structure interieure & exterieure de ces animaux. Puis on leur en fit rôtir quelques-uns, & ils remarquerent que ce qui découloit de la chair de ces animaux, étoit une veritable huile, semblable à celle qui découle des poissons. On leur fit rôtir aussi un canard, & ils observerent que ce qui découloit du Canard, étoit une vraie graisse.

Le Vendredi 21. M. le Doïen, à qui Monsieur Desmarets, Contrôleur General des Finances, avoit demandé qu'on examinât dans la Faculté, si le sucre étoit aussi sain purifié avec le sang de bœuf, qu'avec les blancs d'œufs ; fit avertir tous les Docteurs par des billets exprés & datez de ce même Vendredi 21. de se trouver aux Ecoles le Lundi 24. de Decembre, à dix heures du matin, pour déliberer sur cet Article. L'Assemblée fut nombreuse ; on délibera sur la purification du sucre par le sang de bœuf, & sur quelques points concernant la Faculté : aprés quoi la Compagnie, qui étoit composée d'environ soixante & dix Docteurs, commença à se retirer. A peine en restoit-il douze ou treize, lors qu'un de ceux qui restoient, crut devoir proposer de nouveau la question des Pilets. On reparla donc du Pilet ; quelques-uns dirent que

c'était un poisson, d'autres, qu'il avoit les organes d'un oiseau, & qu'ainsi on ne pouvoit le regarder comme un poisson ; d'autres venant au point precis de la question, dirent que c'étoit sans doute un oiseau, & non un poisson ; mais que la chair de cet oiseau, tenoit de la nature du poisson, & devoit être regardée comme un aliment maigre : ce qu'ils appuïerent de diverses raisons ; aprés quoi ils rapporterent l'exemple de la Grenoüille, qui, sans avoir les organes du poisson, & sans être par consequent poisson, ne laisse pas d'avoir une chair de la même nature que celle du poisson : le sentiment de ces derniers fut celui du plus grand nombre. Mais comme la Faculté n'avoit point été convoquée là-dessus, & que tout ceci ne se traitait qu'en passant, & par maniere de conversation, il ne se décida rien, & M. le Doïen ne donna point ses Conclusions. De ces treize Docteurs, le plus grand nombre jugea donc que le Pilet n'étoit pas un vrai poisson ; mais, comme on voit, il s'en faut bien que ce fût au sens de l'Anonyme, puisque le sentiment de ce plus grand nombre fut, qu'à la verité, le Pilet étoit un oiseau & non un poisson ; mais que cet oiseau, tout oiseau qu'il étoit, avoit une chair de la nature de celle du poisson ; & devoit être par consequent regardé comme un aliment maigre. Ainsi, quand même la Faculté auroit adopté le jugement de ces Docteurs, & qu'elle auroit trouvé à propos de l'ériger en Décision, ce qu'elle ne fit jamais ; l'Anonyme, disant comme il fait, que cette Faculté a decidé que le Pilet ne pouvoit passer pour poisson, ne diroit vrai que quant aux termes, & s'écarteroit absolument de la verité quant à la chose ; puisqu'il prétend faire entendre par-là, que le jugement de ces Medecins, fut que le Pilet ne pouvoit passer pour un aliment maigre : ce qui est user de subtilité, & abuser de l'équivoque des mots. Mais pour ôter tout subterfuge à nôtre Auteur, & couper chemin à toutes ses

chicanes, nous répetons qu'il n'y a point eu de Décision de la Faculté de Medecine de Paris sur les Pilets ; & que cette prétenduë Décision est une fable inventée à plaisir. Si l'on en doute, on n'a qu'à consulter les Registres de la Faculté, on y verra de point en point, & jusqu'aux moindres circonstances, ce qui fut dit & arrêté par elle le 24. Decembre sur le sang de bœuf, & sur quelques autres Articles ; mais on n'y trouvera absolument rien sur les Pilets, non plus que s'il n'y avoit jamais eu de Pilets au monde. Or la Faculté, comme nous l'avons observé, ne délibere jamais sur rien, & ne decide jamais rien, sans le mettre dans ses Registres. Une circonstance remarquable, qu'il est bon de ne pas passer ici, c'est que peu de tems ensuite, M. le Doïen de la Faculté, fortement sollicité, & par Lettres, & de vive voix, d'accorder son Approbation au Traité des Dispenses, la refusa, en répondant qu'il se voïoit absolument obligé d'en user ainsi, de peur qu'il ne semblât que la Faculté approuvoit ce qui étoit dit des Pilets & des Macreuses dans ce Traité. Or la demande qu'on faisoit de cette Approbation, ne regardoit encore que la premiere édition du Traité, donnée en 1709. dans laquelle on se contentoit seulement de déclamer contre l'usage des Macreuses & des Pilets, sans rien mettre sur le compte de la Faculté, comme on a osé le faire depuis, en imaginant cette prétenduë Décision du 24. Decembre 1708. M. le Doïen cependant crût devoir refuser son Approbation, pour la raison que nous venons de dire ; ce qui fait voir combien il s'en falloit, non seulement que la Faculé eût fait contre les Pilets la Décision qu'on a imaginée, mais même qu'elle y eût eu la moindre disposition.

Il n'y a donc point eu dans la Faculté de Medecine de Paris, d'Assemblée speciali articulo, sur le fait des Pilets, puisque la Faculté n'a jamais été convoquée là-dessus, & que dans l'Assemblée

du 24. Decembre, de laquelle il s'agit, & où il en fut parlé, ce ne fut que par occasion qu'on en parla, & encore sur la fin, lorsqu'il restoit à peine douze à treize Docteurs, de soixante & dix qui étoient venus : il n'y a point eu, non plus, de Decision de la Faculté sur ce sujet, nous l'avons suffisamment montré.

Que reste-t-il donc à conclurre, sinon que les moïens emploïez par l'Anonyme, pour décrier en Carême l'usage de la Macreuse, du Loutre, de la Tortuë, &c. ne sont d'aucun poids, & qu'il seroit à souhaiter que cet Auteur eût autant d'amour pour la verité, qu'il a d'aversion pour les macreuses. Ainsi, jusqu'à ce qu'on ait de meilleures preuves pour se persuader que ces animaux sont veritablement chair, on pourra à l'avenir, comme par le passé, s'en tenir aux raisons simples & naturelles, qui prouvent le contraire. Ces raisons, au reste, sont clairement développées, dans une Dissertation sur le Pilet, composée depuis quelques années, à l'occasion d'une dispute qui s'éleva sur cette matiere, entre une célébre Communauté, & un Religieux zelé, que son zele neanmoins porta un peu trop loin, ainsi qu'on le verra.

Comme cette Dissertation a demeuré jusqu'ici sans être publique, & qu'elle peut beaucoup servir à éclaircir la question dont il s'agit, nous la communiquerons ; mais auparavant il est bon de dire un mot de ce qui en a été l'occasion.

En 1696. un particulier, qui ne pouvoit manger ni legumes ni poisson, sans éprouver de grands vomissemens, & qui ne laissoit pas d'observer exactement le Carême, exposa son état à un Religieux Benedictin de l'Abbaïe du Tréport, lequel l'invita à dîner dans sa Communauté, & lui fit servir d'un Pilet. Le particulier en aïant mangé, sans en être incommodé, pria les Religieux Benedictins de lui en envoïer. Quelques personnes devotes, qui se

trouverent chez lui un jour de Carême, comme on lui en servoit à table, & qui apprirent qu'il faisoit usage de cette nourriture, à l'exemple & par l'avis des RR. PP. B. furent aussi-tôt en avertir le R. P... Religieux de l'Ordre de... & Curé de la Paroisse de... lequel sans perdre tems, en écrivit une Lettre de plainte à Monseigneur l'Archevêque de Roüen, lui mandant, qu'au grand scandale de la Religion, il y avoit dans son Diocése une Communauté qui mangeoit & permettoit aux autres de manger en Carême, d'un oiseau nommé Pilet, lequel avoit une veritable graisse, vivoit sur terre, se nourrissoit de grains, & ne differoit en rien de la viande. Ce Prélat ne soupçonnant pas qu'on lui écrivît de la sorte, sans être pleinement informé de ce qu'on lui mandoit, répondit en ces termes.

« Si le Pilet, comme vous me le mandez, a veritablement de la graisse, s'il vit sur terre, & se nourrit de grains, je ne le permets point les jours d'abstinence, & vous pouvez vous servir de ma Lettre comme d'un Mandement, pour le défendre au Prône de vôtre Messe Paroissiale. »

La Lettre fut lûë au Prône ; mais en la lisant, on en retrancha les termes conditionnels, Si... & à la place on en substitua d'absolus, que l'on crut peut être n'avoir pas un autre sens. Quoi-qu'il en soit, la Lettre fut lûë en la maniere suivante.

Le Pilet aïant une veritable graisse, vivant sur terre, & se nourrissant de grains, &c.

Les Reverends Peres Benedictins, avertis de ce qui se passoit, furent trouver Monseigneur l'Archevêque, qui faisoit alors sa visite à Dieppe ; & aprés l'avoir informé exactement de ce que c'était que les Pilets, qu'ils mangeoient, & qui, jusques-là, avoient

été permis dans son Diocése, ils lui demanderent permission d'assembler dans l'Abbaïe de Saint-Oüen de Roüen, ce qu'il y avoit dans cette ville d'habiles gens, capables de décider sur la matiere dont il étoit question. Monseigneur l'Archevêque le leur accorda, & s'engagea même de son côté, à leur envoïer des Medecins pour examiner la chose à fond.

L'Assemblée se tint ; on y apporta de la Côte, plusieurs Pilets, les uns en plume, les autres salez. On en mit un à la broche ; on en fit cuire un autre dans une casserole à sec ; un troisiéme fut dissequé. On examina avec toute l'attention possible la nature de ces animaux, par rapport à leur habitation, à leur nourriture, à leur graisse, à leur sang, &c. Aprés quoi l'Assemblée conclud que les oiseaux qu'elle venoit d'examiner, tenoient de la nature du poisson, & devoient être mis au rang des alimens maigres.

Monseigneur l'Archevêque de Roüen, à qui l'Assemblée rendit compte de ce qu'elle avoit jugé, envoïa ordre au R. P....(qui, pour le remarquer en passant, avoit porté dans cette Assemblée, une Sarcelle pour un Pilet, s'imaginant apparemment, comme il le faut croire, que ce fût la même chose) de se dédire au Prône, & d'y publier la permission de manger des Pilets. Il écrivit en même tems une Lettre au R. P. Dom Gilles Jamin, Prieur de l'Abbaïe du Tréport, dont voici les termes.

Je permets, mon R. P. l'usage des Pilets pendant le Carême, comme par le passé, jusqu'à ce que j'en décide autrement : vous pouvez le dire, & faire voir ma Lettre à ceux qui en pourront douter. Je suis, mon R. P. entierement à vous,

L'Archevêque de Roüen,
à Paris ce 15. Mars 1696.

M. de Brou, alors Evêque d'Amiens, suivit l'exemple de M. l'Archevêque de Roüen, & donna dans son Diocèse la même permission de manger des Pilets, ainsi que M. l'Abbé Moreau, son Grand-Vicaire, l'avoit annoncé auparavant au R. P. Jamin, par la Lettre suivante.

« Mon Reverend Pere, je vous suis obligé de la part que vous avez bien voulu me faire du Jugement des Medecins de Roüen, sur la nature & les qualitez des Pilets, & de la permission de Monseigneur l'Archevêque, d'en manger en Carême. Il conviendroit assez de la rendre publique, afin de lever là-dessus toute sorte de scrupule, & de faire cesser entierement une espece de scandale, que ceux qui en mangeoient avant la Décision de la question, causoient à ceux qui n'étoient pas persuadez que cela fût permis. On ne sera pas ici d'un sentiment different de celui de Monseigneur vôtre Archevêque. La Décision de son Diocèse à cet égard, sera la regle de celui-ci. Les deux Prélats en sont convenus ; & il y auroit de l'inconvenient que ce qui seroit permis dans un endroit, fût défendu dans l'autre. Je suis, &c.

Moreau.

A Amiens le 7. Avril 1696.

La dispute sur le Pilet fut ainsi entierement terminée, par la Décision de l'Assemblée de Saint-Oüen, & par les Permissions des deux illustres Prélats, que nous venons de nommer. Cette affaire, au reste, fit beaucoup d'honneur aux Reverends Peres Benedictins, qui en userent avec beaucoup de douceur & de charité, envers celui dont le zele un peu trop vif, les avoit si peu ménagez ; mais elle fit du bruit dans le païs, & donna lieu à plu-

sieurs Vers, bons ou mauvais, qui parurent sur ce sujet, & entr'autres, à ceux-ci.

SUR LE PILET, reconnu Poisson.

Pour juger du Poisson, il faut en faire usage.
L'experience fait le Sage :
Souvent à l'apparence on se trompe en effet,
Du Pilet au Canard, malgré la ressemblance,

Les Sçavans ont trouvé la même différence
Que de la Macreuse au Poulet.
Ainsi, Pilet ! Vainqueur d'une injuste Critique,
Tu feras desormais la nique
Au severe Censeur de ton individu.
Quelque soin qu'il ait pris de prévenir l'Église,
Elle veut qu'il te fasse une amende en chemise,
Son pieux Procés est perdu.
Dis-nous, qu'aurois-tu fait, s'il eût eu sa demande,
Et que l'on t'eût déclaré viande,
Toi, qui n'en aurois eu, tout au plus, que le nom ?
Chacun t'auroit traité de Corbeau de rivage,
De n'être bon à rien, eût été ton partage,
Tu gagnes donc d'être Poisson.

La question des Pilets, ainsi finie, un des Sçavans qui s'étoient trouvez à l'Assemblée de Saint-Oüen, composa, à la priere de diverses personnes, une petite Dissertation, où il recuëillit les principales raisons qui devoient faire mettre le Pilet au rang des alimens maigres, & où il répondait aux prin cipales difficultez qu'on pouvoit opposer là dessus. Cette Dissertation, dont il n'a paru jusqu'ici que des copies manuscrites, est celle qui suit.

Le Pilet, connu en Angleterre sous le nom de Puffin ; en quelques lieux de la côte de Picardie, sous celui de Plumar, & peut-être encore ailleurs sous d'autres, est un oiseau de mer, qui, quoi-que en usage, comme Poisson, en plusieurs endroits, ne laisse pas d'y être un sujet de dispute à quelques personnes, qui contestent qu'on en puisse manger les jours d'abstinence : c'est pour lever là-dessus les scrupules, qu'on donne cette Dissertation, où en examinant les raisons de ceux qui prétendent que le Pilet est veritablement chair : on examine en quoi peut consister la difference specifique de la viande & du poisson.

Les raisons qu'on a coûtume d'alleguer, pour prouver que le Pilet n'est pas poisson, sont 1. que cet oiseau a l'apparence du Canard ; 2. qu'il en a le goût ; 3. que sa graisse n'est point differente de celle du Canard ; 4. qu'il a le sang chaud, & qu'il en a beaucoup ; 5. qu'il s'éloigne de la mer, pour aller dans les lacs & les rivieres ; qu'il va même sur terre & s'y nourrit ; 6. qu'il vit de pain & de grain ; 7. qu'il se produit par accouplement.

Quant à la premiere raison, il faut remarquer qu'on ne doit pas juger des choses par la simple apparence. On est accoûtumé à ne voir que certaines especes de poissons qui vivent toûjours dans l'eau, qui sont couverts d'écailles, qui ont des oüiës, &c. & là-dessus on se persuade qu'il ne sçauroit y avoir d'autres sortes de poissons ; en quoi certes on se trompe. Il y en a une infinité, dont Dieu seul connoît les especes & les proprietez ; & on peut dire en un sens, qu'il a mis dans les eaux, les mêmes sortes d'animaux qui se trouvent dans le reste de l'univers. C'est de-là que sont venus les noms de Veau marin, de Chien marin, de Pourceau marin, de Milan marin, d'Epervier marin, d'Aloüette marine, &c. Ces derniers, qui ont des noms d'oiseaux, s'élancent hors de

l'eau, & volent quelque tems à la maniere des oiseaux, aïant des ailes de cartilages : ce n'est donc point sur la simple apparence qu'il faut raisonner ici ; & le faire, c'est se conduire plus par imagination que par raison.

Pour ce qui est de la seconde ; sçavoir, que le Pilet & le Canard, ont le même goût ; il faut, pour tenir ce langage, n'avoir jamais mangé de l'un & de l'autre : ce sont deux goûts tout differens, & qui n'ont nul rapport. De plus, quand ces goûts auroient quelque chose d'un peu approchant, ce qui n'est pas, il ne s'ensuivroit point que le Pilet fût de la chair, ou il faudroit dire que l'Esturgeon & le Thon en seroient ; parce qu'ils ont un goût qui approche un peu de celui du Veau ; mais ce goût, si l'on y prend garde, est accompagné d'une saveur huileuse, qui est commune à tous les poissons, quoi-qu'elle ne domine pas dans tous également, laquelle ne se trouve point dans la viande. Or c'est de cette saveur d'huile, que se doit prendre, par rapport au goût, la ressemblance de certains animaux avec le poisson, saveur qui se trouve réellement dans le Pilet, dans la Macreuse, dans la Blairie, &c.

La troisiéme raison, que la graisse du Pilet & celle du Canard, ne sont point differentes, contrarie l'experience, qui fait voir que celle du Pilet est une veritable huile, & celle du Canard une vraïe graisse.

Au regard de la quatriéme, que le sang du Pilet est chaud, & que ce sang est abondant, nous remarquerons d'abord qu'Aldrovandus l'a crû froid. Voici ce qu'il en écrit : « Il se trouve un certain oiseau aquatique, semblable au Canard par le bec & par la couleur, excepté qu'il n'a point de verd sur la tête, ni sur le col. Il est plus petit, & couvert de plumes. Les Anglois, comme je l'ap-

prends, l'appellent Puffin : on le sale, & on le mange même en Carême, parce qu'il approche du poisson, aïant le sang froid. Il vole & demeure sur la mer où on le prend. »

Il ne faut que voir le Pilet pour connoître que c'est de cet oiseau qu'Aldrovandus parle ici. Mais nous croïons que ce Medecin si fameux, s'en est un peu trop rapporté au sentiment d'autrui, quand il a supposé qu'une des qualitez specifiques du poisson, étoit d'avoir le sang froid. On peut diviser les poissons en trois genres, par rapport à leur sang. Les premiers, sont ceux dont le sang n'est point teint de rouge ; & ceux-là l'ont assez froid ; tels sont, entr'autres, les poissons à coquilles : les seconds, ceux qui ont le sang rouge, mais qui en ont peu, & ceux-là l'ont moins froid ; tels sont l'Anguille, la Tanche, &c. les troisiémes, ceux qui aïant aussi le sang rouge, en ont une grande quantité ; & ceux-là l'ont fort chaud ; comme la Baleine, le Marsoüin, ou Porc marin, le Lamantin, l'Hippopotame, ou cheval marin, &c. tous poissons qui abondent si fort en sang, & en sang chaud, qu'il est difficile d'en trouver davantage & de plus chaud, dans aucun autre animal. On en a fait l'experience à saint Valeri-sur-Somme, à l'occasion d'un Marsoüin fort gros, qui aïant été ouvert, rendit deux grandes casseroles de sang, & d'un sang tout fumant, & aussi chaud que celui d'un Bœuf, quoi-que le Marsoüin n'eût été ouvert que sept ou huit heures aprés qu'on l'eût tué. C'est donc une mauvaise raison, pour prouver que le Pilet, la Blairie, la Macreuse, &c. tiennent plus de la viande que du poisson ; de dire que ces oiseaux ont beaucoup de sang, & que leur sang est chaud.

La cinquiéme raison, que le Pilet s'éloigne quelque-fois de la mer, pour aller dans les lacs & dans les rivieres ; qu'il va même sur terre, & qu'il s'y nourrit, n'est pas moins facile à refuter. Les

gens qui font métier de prendre ces sortes d'oiseaux, assurent tous, 1. que le Pilet & la Macreuse quittent rarement la mer, pour aller ans d'autres eaux, comme dans les rivieres, dans les marais, & sur des moliers, où à la verité on en tuë quelquefois. 2. Que quand ils quittent la mer, ils ne s'en éloignent jamais de beaucoup. 3. Qu'aprés l'avoir quittée, ils ne manquent jamais d'y retourner. Ajoûtons à cela qu'il n'est point de la nature du poisson de mer, de n'aller jamais dans d'autres eaux que celles de la mer, comme on semble le supposer ici ; témoin l'Alose, le Saumon, & plusieurs autres, qui remontent de la mer dans les rivieres. Quant à ce qu'on avance, que le Pilet va quelque-fois sur terre, & qu'il s'y nourrit ; c'est un fait generalement contredit de ceux qui prennent ces sortes d'oiseaux. Ils assurent tous que les Pilets ne marchent presque jamais sur terre ; qu'ils ne s'y nourrissent point, qu'ils demeurent presque toujours dans l'eau, & que c'est presque toûjours sur mer qu'on les tuë ; mais de plus, il n'est point vrai qu'il soit absolument de la nature du poisson, de ne point aller & de ne point vivre ailleurs que dans l'eau. Il y a des poissons terrestres, qui ne sont ainsi appellez, que parce qu'ils vont sous terre, & y vivent ; témoin ceux des Marais de Babylone, qui lorsque les rivieres demeurent à sec, se retirent dans des creux, d'où ils sortent pour aller se nourrir sur terre, se servant de leurs ailerons & de leurs queuës comme de pieds, pour marcher ; témoin ceux d'Heraclée, où on en voit une grande quantité chercher le bord des fleuves, se faire des trous en terre, où ils vivent même sans eau ; ce qui a fait soupçonner à quelques Auteurs, que le poisson tenoit de la nature du Vers de terre. Nisi forte vermium terrenorum & piscibus natura inest. Mais que dirons-nous du Veau marin, qui va si souvent sur terre ; où, comme beaucoup d'autres poissons, il fait son petit tout vivant, & l'alaite

plusieurs jours avant que de le mener à la mer ? Il n'est donc pas absolument de l'essence du poisson, de ne pouvoir vivre longtems hors de l'eau. Ainsi ; quand il seroit vrai, ce qui n'est pas, que le Pilet s'en écarteroit quelque-fois, il ne s'ensuivroit nullement qu'il ne pût être poisson ; on voit en même tems, par cette remarque, l'erreur de ceux qui prétendent que la Tortue, le Loutre, & quelques autres Amphibies, dont l'Église permet l'usage en Carême, ne sont pas Poissons ; parce qu'ils ne vivent pas uniquement dans l'eau.

Quelques-uns disent que les Pilets vont si avant sur la terre, que souvent à la fin de l'Hyver on les voit par bandes venir chercher leur nourriture dans le Parc de Versailles, avec les autres oiseaux qui y sont ; mais premierement il ne leur est pas naturel de chercher leur nourriture sur terre, ne vivant que d'algue, de Moules, & d'autres coquillages, qu'ils trouvent dans la mer. Secondement, s'il étoit vrai qu'ils vinssent ainsi dans le Parc de Versailles, qui est à plus de trente lieuës dans les terres, on en verroit, & on en prendroit à Versailles, & par tout ailleurs ; cependant, de l'aveu même de ceux qui font voler cet oiseau si loin, il n'est connu que sur les bords de la mer : c'est dans la mer, ou dans les marais, & les rivieres proches de la mer, que les Mariers les tuënt : c'est de-là uniquement qu'on les voiture à Paris, & aux autres villes, & même ce sont les Chasse-Marées, & non les Poulaillers qui les transportent à Versailles.

Pour sixiéme raison, on dit que les Pilets se nourrissent de froment, d'orge, de pain ; mais on ne fait pas reflexion qu'il n'y a point de nourriture uniquement propre aux poissons, & qui convienne à tous également : chacun a son instinct, qui lui fait rechercher ce qui lui convient ; les uns vivent d'eau ou de rosée,

comme l'Huitre ; d'autres de terre, comme les Muges ; d'autres d'algue, comme les Goujons, & les autres poissons qui habitent dans les lieux pierreux, & prés des caps ; d'autres de chair, & de plusieurs autres sortes d'alimens, comme la Carpe, le Brochet, &c. d'autres d'herbes & de fruits, comme le Veau marin, qui sort de la mer pour aller chercher des bleds verds, des raisins, & autres choses semblables. Or cela n'empêche point que tous ces poissons, lorsqu'ils ne trouvent pas leur nourriture ordinaire, ne puissent en prendre d'autres. La Carpe, par exemple, le Brochet, & plusieurs poissons, se nourrissent fort bien de pain, de grain, de laituë, &c. lorsqu'on les tient dans des reservoirs. Le Pilet pourroit bien en faire de même, lorsqu'on l'a pris, & ce ne seroit que par accident.

Mais aprés tout, si c'est la nourriture qui fait la difference de la chair & du poisson, il faut donc dire que tous les oiseaux qui suivent l'eau, & qui vivent de coquillages, ou d'autres sortes de poissons, sont poissons ; & que les poissons qui vivent de chair, sont chair. On seroit, sans doute, mieux fondé à avancer cette proposition, toute absurde qu'elle est, qu'à soutenir, comme on fait, que parce que le Pilet, quand il est hors de la mer, mange du pain, du bled & de l'orge, il ne peut tenir de la nature du poisson.

Il nous reste à répondre à la septiéme raison, qu'on regarde comme la plus forte. Les Pilets s'accouplent, dit-on, ils font des œufs, il en sort des petits ; ce qui les rend fort differens des Macreuses, lesquelles, ajoûte-t-on, se produisent de l'écume de la mer, & du bois pourri des vieux vaisseaux, où on les trouve attachées par le bec, & d'où elles se détachent quand elles sont bien formées.

Cette derniere raison n'est pas plus convaincante que les autres ; car qui ne sçait que la Baleine, le Veau marin, le Cheval de mer, le Resmard, le Dauphin, le Marsoüin, la Raye, enfin tous les poissons qui sont du nombre des Cetacées, s'accouplent, & non seulement les Cetacées, mais la Séche, le Poulpe, le Calemar, qui, outre la faculté de nager a celle de voler, & un grand nombre d'autres. Pour ce qui est de faire des œufs, qui ne sçait, tout de même, que les poissons font des œufs, à la reserve des Cetacées, de tous ceux qui sont couverts de poil, & des Cartilagineux, lesquels sont vivipares ; c'est-à-dire, font leurs petits parfaits, & tout vivans ; ce qui seroit bien plus fort pour faire qualifier de viande la Baleine, le Veau marin, le Cheval de mer, le Resmard, le Dauphin, le Marsoüin, la Raye, &c.

Quant à la prétenduë generation des Macreuses, lesquelles, dit-on, se produisent de l'écume de la mer, ou du bois pourri des vaisseaux, pure fable ! Il ne faut pas s'imaginer, avec quelques Auteurs, que l'usage de manger de ces animaux en Carême, soit fondé sur une raison si frivole. La Macreuse, comme tous les autres animaux, s'engendre par le moïen d'organes particuliers, destinez à la generation ; & Dieu, en benissant les animaux, a dit à celui-ci, comme aux autres : Croissez et multipliez-vous. Car, selon les Interpretes sacrez, ces paroles sont une destination à se multiplier par le moïen des deux séxes ; soit que ces deux séxes se trouvent séparez dans deux individus, comme on le voit dans presque tous les animaux, ou réünis dans un seul, comme on le remarque dans plusieurs insectes. La Macreuse multiplie par voïe de copulation, comme tous les quadrupedes, tous les oiseaux, & plusieurs poissons ; & elle est ovipare, comme tous les oiseaux, si l'on en excepte la Chauve-souris, & comme la plûpart des poissons. Mais, dira-t-on, pourquoi ne voit-on jamais d'œufs

dans la Macreuse, s'il est vrai qu'elle soit ovipare ? Nous répondons qu'on n'en trouve point non plus dans les Pilets, ni dans les autres oiseaux de mer ; comme les Camarins, les Ringans, les Pies de mer, &c. & que si ce défaut d'œufs prouvoit que les Macreuses s'engendrassent de pourriture, il faudroit dire aussi, que les Pilets se produisent de la même maniere. Au reste, la raison pourquoi on ne trouve point d'œufs dans les Macreuses & dans les Pilets, lorsqu'on y en cherche, c'est que ces animaux ont, comme les poissons, un tems particulier pour jeter leurs œufs, aprés lequel il ne leur en reste plus, qui se puissent discerner. Or les Macreuses, les Pilets, &c. ont fait leurs petits, lorsqu'ils viennent dans nos contrées. Que l'on convienne donc ici de deux points ; l'un, que la maniere dont le Pilet s'engendre, n'a rien de contraire à la nature de poisson ; & l'autre, que ce n'est point dans la generation qu'il faut chercher la difference specifique du poisson & de la viande.

En quoi donc consiste cette difference ? c'est ce qu'il faut éclaircir. Quelques-uns définissent le poisson un animal couvert d'écailles, lequel demeure dans l'eau, & s'y nourrit, & par là ils prétendent exclure du rang des poissons, le Pilet, la Blaire, la Macreuse, &c. qui sont des animaux couverts de plumes ; mais cette définition est trop bornée. Tous les poissons ne sont pas couverts d'écailles : il y en a qui le sont de cuir, comme le Dauphin ; d'autres, d'une simple croute, comme les Langoustes ; d'autres, d'une croute avec des pointes, comme l'Herisson, ou d'une peau dure & âpre, propre à polir, comme le Greve ; d'autres, d'une eau douce, comme la Lamproye ; d'autres sont presque sans peau, comme les Poulpes ou Polypes ; d'autres, sont cachez dans des coquilles, comme plusieurs de ceux qui se trouvent sur les bords de la mer. Il y en a d'autres qui sont couverts de poil, comme les

Veaux marins : pourquoi n'y en pourra-t-il pas avoir de couverts de plumes, comme les Pilets & les Macreuses ? On ne voit rien en cela qui implique. Pour ce qui est de demeurer & de vivre dans l'eau, il y a des animaux qui vivent partie sur terre, partie dans l'eau : on les appelle Amphibies. Or de ces Amphibies, quelques-uns demeurent plus dans l'eau ou sur l'eau, que sur la terre, comme les Pilets, les Macreuses, &c. & ceux-là, sans doute, doivent aux moins, à cet égard, être compris dans la définition qu'on vient d'alleguer du poisson. Le Pilet & la Macreuse demeurent fort peu sur terre, & ils ne peuvent s'y arrêter long-tems, parce qu'ils ont les ailes extrêmement serrées contre le corps, & l'articulation des jambes trop lâches, pour soûtenir le mouvement de progression : cette articulation n'aïant qu'une forme de penne ou d'aile, au lieu d'ergot : construction, qui paroît toute conforme à la nature du poisson. Le Pilet & la Macreuse ne peuvent marcher ; & lorsqu'ils se sentent pressez de le faire, ce n'est point tant par le secours de leurs pieds que de leurs ailes, qu'ils le font. De sorte qu'on peut compter ces animaux au nombre de ceux dont le venerable Bede dit ; que quoi-qu'ils se reposent quelque-fois sur terre, & qu'ils y fassent leurs petits, ils vivent neanmoins de la mer, & non de la terre, usant plus volontiers de celle-là que de celle-ci. Quæ si in terris aliquando requiescunt, fœtusque faciunt, non tamen de terra, sed de mari vivunt, & libentius mari quàm terrâ utuntur. Bed. in cap. I. Gen. v. 22.

Mais, aprés tout, la question est moins ici de sçavoir, si le Pilet est un veritable poisson, que de sçavoir si la chair de cet animal approche plus de la chair du poisson, ou de celle des autres animaux. Or pour découvrir ce qu'on doit penser là-dessus, il faut remarquer qu'une difference notable qui se trouve entre la chair

du poisson & celle de plusieurs animaux aquatiques, tels que le Canard, la Poule d'eau, &c. consiste dans la qualité de la graisse. Cette graisse n'est qu'une huile dans les poissons ; témoin l'huile de poisson que l'on brûle ; & c'est une veritable substance adipeuse dans les animaux, qui ne sont pas poissons, ou qui ne tiennent pas de la nature du poisson. Ce ne sont pas seulement quelques poissons qui rendent de l'huile : on en tire de tous generalement, & en grande quantité. Il n'y a pas encore long-tems qu'on en fit soixante & dix pots du seul foye d'un poisson inconnu, qui avoit été pris à Dieppe. On en fait souvent sur les côtes de la mer, des Marsoüins qu'on pesche ; & en 1696. au mois de Janvier, dans l'Abbaïe de Saint Valery-sur-Somme, on tira d'un seul Marsoüin, dix-huits pots d'huile. Un Matelot du Tréport, dans la derniere haranguaison, s'avisa d'en faire de Merlans, & de Chiens de mer, qui se trouverent dans ses filets parmi ses Harengs. L'art de tirer l'huile de poisson n'est pas nouveau, témoin les anciens Icthyophages, qui en faisaient une si grande quantité. Cette huile est plus ou moins épaisse, selon la qualité du poisson d'où elle vient. Il y a des païs où on la prépare si bien, qu'on en sert au lieu d'huile d'olive Ceux, au reste, qui voudront se convaincre par une experience facile, combien la chair du poisson est huileuse, n'ont qu'à faire rôtir tel poisson qu'il leur plaira ; un Hareng, par exemple, une Limande, une Vive, &c. & le manger tout chaud sans sauce, ils ne manqueront pas d'y appercevoir une saveur d'huile, trés-facile à distinguer. Que si la substance de tous les poissons est huileuse, il faut demeurer d'accord que les oiseaux de mer, dont la chair sera huileuse, comme celle des poissons, approcheront plus du poisson que de la viande. Ce principe posé, on ne peut douter que tous les animaux qui demeurent dans la mer, & qui ont la chair huileuse, ne tiennent de la nature du pois-

son ; & ce n'a été que cette seconde difference, qui, se trouvant jointe avec l'autre, a pû faire déclarer la Macreuse poisson, ou, pour mieux dire, de la nature du poisson. En effet, il s'en faut de beaucoup que dans la Macreuse, le goût de la chair, la couleur, la saveur & l'odeur de la graisse, soient les mêmes que dans le Canard ; ce goût, cette saveur, cette couleur & cette odeur, n'aïant rien dans la Macreuse, qui ne tienne du gout, de la saveur, de la couleur & de l'odeur de l'huile de poisson. Si donc dans le Pilet, comme dans la Macreuse, cette même difference se trouve jointe à la premiere, il ne faut pas douter que le Pilet ne tienne du poisson. Or elle s'y trouve réellement ; & pour s'en convaincre, on n'a qu'à faire boüillir dans des vaisseaux séparez un Pilet, une Macreuse, & un Canard, on verra alors la convenance qu'il y a entre la Macreuse & le Pilet, & combien ces deux oiseaux different du Canard, par la saveur de la chair, & par la saveur, la couleur, & l'odeur de leur graisse, que l'on trouvera être une veritable huile.

Au reste, la saveur d'huile de ces oiseaux est si dégoûtante, que pour la leur ôter, il faut leur passer dans le corps une petite broche de fer toute rouge, les mettre tremper pour quelque tems dans le vinaigre, ou bien les faire un peu boüillir dans une certaine quantité d'eau, d'où on les tire ensuite ; ou enfin leur glisser dans le corps un oignon ; car cet oignon en tire tout ce qu'il y a d'impur & d'huileux, & devient d'une si mauvaise odeur, qu'il n'est pas possible de le supporter.

Tout ce qui se trouve dans la Macreuse se trouve dans le Pilet, & dans quelques autres oiseaux de mer : on y remarque également, lorsqu'on en fait la dissection, un sang noir, huileux & caillé, une même nourriture, une même odeur, une même saveur, une même graisse huileuse, soit pour la couleur, soit pour le

goût, soit pour la consistance ; en sorte qu'ils se peuvent reduire sous un même genre dont le nom est celui de Macreuse, c'est-à-dire, Macrum Edulium, aliment maigre, à cause que leur chair approche de celle du poisson, d'où vient qu'en bien des endroits, au lieu de dire, une Bernacle, un Pilet, &c., on dit une double Macreuse, une demi Macreuse, une Macreuse grise, une Macreuse noire, une Macreuse à la tête rouge, aux pieds rouge, &c.

Quelques-uns de ceux qui prétendent que les Pilets sont chair, appuient beaucoup sur une attestation qu'ils ont tirée d'un Matelot, nommé Fontôme, soi-disant Pourvoïeur du Roi, pour fournir les oiseaux sauvages dans la Menagerie de Versailles. C'est cependant un foible appui, car quel fond peut-on faire sur le témoignage d'un homme grossier, qui ne sçachant autre chose que prendre des oiseaux dans la mer, & les porter à Versailles, décide neanmoins en Docteur, que le Pilet, & autres oiseaux de mer, sont chair ; sur un homme, dis-je, dont le peu d'exactitude se prouve par ses attestations même. Il avoue, par exemple, dans celle que ces Messieurs regardent comme leur plus forte piece, que la Macreuse a le sang froid ; & dans une autre, qui est posterieure à celle-là, il dit qu'elle l'a chaud, comme tous les autres oiseaux. « Je sous-signé Antoine Fontôme, Matelot demeurant à Crotoy, & Pourvoïeur du Roi pour fournir les oiseaux sauvages dans la Menagerie de Versailles : certifie à qui il appartiendra, que j'ai reconnu par experience que le sang des Macreuses que l'on prend dans la mer, est chaud comme celui des autres oiseaux. Fait au Crotoy le 15. Novembre 1695. & ai posé ma marque, en présence de Messire Jacques Moisnel, Prêtre, Curé de saint Firmin, Doïen de Ruë, & de Messire Antoine Papin, Prêtre, Chapelain du Crotoy. » Cette Attestation, si contraire en cet endroit à celle que ces Messieurs ont tirée, donne lieu de pen-

ser que l'autre est peu sincere dans le reste. Mais quand elle seroit sincere, le Pourvoïeur est-il assez habile & assez éclairé pour pouvoir prononcer sur ce qui fait la nature d'une viande maigre ?

Ils produisent encore un Mandement de Monseigneur d'Angers, par lequel ce Prélat défend dans son Diocèse de manger, les jours maigres, un certain oiseau, nommé Morton ; mais assurément le Morton n'est point le Pilet ; & l'on fourniroit bien un Mandement de Monseigneur Loüis Cazet de Vautorte, Evêque de Vanes, qui a permis à ses Diocesains, il y a environ huit ans, d'user du Pilet, le Carême & les autres jours d'abstinence.

On fait deux objections assez frivoles ; l'une, que la plume de la Macreuse conserve l'eau plus long-tems que ne fait la plume du Pilet : ce qui feroit croire que la Macreuse seroit plûtôt poisson que le Pilet ; l'autre, que le Pilet a un cri, & que le poisson n'en a pas. Nous répondons à la premiere, qu'il est vrai que les Macreuses, que l'on vend, sont ordinairement moüillées ; mais que c'est parce qu'elles demeurent long-tems étoufées dans l'eau, aprés qu'on les a prises ; car celles que l'on prend vives, ou que l'on tuë hors de l'eau de la mer, comme le Pilet, sont aussi séches que le Pilet. Nous répondons à la seconde, que la Macreuse a aussi un cri ; que le Veau marin, qu'on ne contestera pas qui ne soit poisson, meugle comme les Veaux de terre ; & que les Baleines font de grands cris quand elles se sentent blessées. Ainsi, rien n'empêche de conclurre que le Pilet, & les autres oiseaux qui demeurent, qui vivent, qui se prennent dans la mer, comme la Macreuse, qui se nourrissent comme elle, qui ont une même chair, une même graisse huileuse, sont poissons, ou du moins tiennent de la nature du poisson.

Nous, Docteurs en Medecine de la Faculté de Montpellier, & du College de Roüen, attestons que nous avons été appelez l'Abbaïe de Saint-Oüen, pour y voir & examiner, en présence de M. l'Abbé de Clement, Grand-vicaire, & Official de Monseigneur l'Archevêque ; les qualitez & especes des oiseaux aquatiques, nommez par le vulgaire Pilet, Plumar ou Puffin, reconnoître & déclarer de quelle nature ils sont, & s'ils doivent être mis au nombre des viandes, dont l'usage est permis par l'Eglise aux jours d'abstinence, ou de celles dont il est défendu ; & qu'après les avoir exactement regardez, anatomisez, & comparez avec la Macreuse noire, nous avons remarquez qu'ils avoient une conformité entiere avec elle, tant par leur naturel, les lieux où ils vivent, & la nourriture qu'ils prennent, que par la parfaite ressemblance des parties internes & externes, l'odeur, la saveur, & la substance de leur chair poissonneuse & marine, aussi-bien que par leur graisse puante & huileuse : ce qui nous a fait juger qu'ils doivent être reduits sous le genre des Macreuses, dont ils sont une des vraies especes ; & enfin, qu'on doit consequemment plûtôt ranger les oiseaux nommez Plumars ou Pilets, sous l'idée & la nature du poisson, que de la veritable chair.

Si on examine les nageoires des Macreuses, des Pilets & des Blairies, on connoîtra que ces oiseaux ne peuvent ni s'élever de terre ni marcher, & qu'ils sont continuellement dans l'eau ; & si l'on examine leur graisse, on verra qu'elle n'est qu'une huile étant fonduë, & toute differente de celle des Canards, & autres oiseaux : ce qui nous fait juger que ces oiseaux doivent être déclarez poissons, à plus juste titre que plusieurs autres Amphibies, qu'on ne se fait aucun scrupule de manger comme poissons. Fait à Abbeville le 16. Juin 1708. Le Sergeant.

Tempestatis signa sunt. Ranæ quoque ultrà solitum vocales, & fulicæ matutino clangore. Pline lib. 18. c. 35.

Voïez aussi le Levitiq. chap. 11. v. 10. & 12. où on lit : Quidquid autem pinnulas & squammas non habet, eorum quæ in aquis moventur, & vivunt abominabile vobis... cuncta quæ non habent pinnulas & squammas in aquis, polluta erunt.

Nous ne sçaurions nous empêcher de remarquer ici une faute considerable, où est tombé à ce sujet, le sçavant Harée, dans ses Notes sur la Bible. Il dit, en expliquant le verset 16. du Chap. 11. de Levitique, que le Larus, dont il est parlé dans ce verset, est un animal, appellé par Aristote, Gavia (Larum) Hoc animal quod & Gaviam vocat Aristoteles, natat in aquis, & volat in aëre, par où on voit qu'il a confondu les termes d'Aristote avec ceux du Traducteur, qui a mis Gavia pour rendre en latin celui de λαρὸς ; ainsi qu'on le peut voir, liv. 5. c. 9. & liv. 8. chap. 3. Histor. animal.

Nihil tant morose vitam tuetur quàm quod lento & frigido præditum temperamento iterum bene judicat. Pechlin. Garmann. de Miraculis mortuor.

Voïez aussi J. Jac. Vepfer. de Locis affectis in Apoplex.

Quand il plaira aux Evêques de s'accorder sur ce point, ils pourront interdire les Macreuses, comme n'étant pas des poissons, aussi bien que les Loutres, qu'on défend en quelques Diocéses ; mais jusqu'alors, n'en déplaise à Monsieur... les Fideles pourront manger sans scrupule des Macreuses, qui se vendent publiquement au Marché avec le poisson, sans que l'Église ou la

Police y trouvent à redire. On les regardera comme des oiseaux tout-à-fait marécageux, qui se nourrissent comme les poissons, leur ressemblent en quelque maniere, & qui ne vaudront jamais nos Thons & nos Palamides.

Ceux qui ont été aux côtes d'Afrique disent y avoir vû des Ecrevisses sortir de la mer, au nombre de deux & de trois mille, & aller ou se traîner jusques dans les bois à plus d'une lieuë & y paître. M. Robin., Fermier general de l'Abbaïe de S. Oüen de Roüen.

Partie 1 · Règle pour discerner les animaux qui doivent être compris sous le nom de chair

Aprés toutes ces discussions, il est important de marquer ici quelque regle fixe, par le moïen de laquelle on puisse juger des animaux qui sont veritablement Chair, & de ceux qui ne le sont pas. L'Auteur du Traité des Dispenses, ainsi que nous l'avons vû, fonde ce discernement sur le plus ou le moins de volatil que renferment les animaux ; en sorte que ceux qui ont beaucoup de ce volatil, sont de la chair, selon lui, & que ceux qui en ont peu, n'en sont point. Mais outre qu'il y a des alimens maigres qui ont beaucoup plus de volatil que la chair même de Bœuf, de Mouton, & de quelque autre animal que ce soit, comme nous l'avons observé plus haut, où en seroit-on, s'il falloit s'en tenir au sentiment de cet Auteur ? Il ne faudroit donc plus rien servir sur les tables, qui n'eût passé par l'alembic, & si les alembics, matras, ou cucur-

bites, ne s'accordoient pas, où le scrupule iroit-il chercher son remede ?

L'Eglise, pleine de lumiere & de sagesse, ne fait point de Loi sujette à de telles incertitudes. Son Commandement de ne point manger de chair en certains jours, est simple, & son intention, pour le discernement de cette chair, est facile à connoître. Car encore que l'Eglise ne s'en explique pas en termes formels, elle fait assez voir quel est là-dessus son esprit, par l'usage qu'elle tolere. Usage, d'où il semble qu'il ne soit pas possible de tirer d'autre regle que celle-ci.

Tout animal 1. ou de même élement, 2. ou de même goût & même saveur que les poissons, 3. ou enfin de même sang froid que le sont la plûpart de ces animaux, se peut manger les jours maigre, comme le poisson ; tout autre est défendu.

Cette regle est évidente, & ne laisse aucun lieu au scrupule ou au doute. Les personnes les plus simples peuvent connoître comme les plus habiles Physiciens, les animaux qu'elle admet & ceux qu'elle exclut. Il n'est besoin que du doigt pour toucher leur sang, que de l'œil pour voir leur élement, que de la langue pour goûter leur chair.

C'est en se servant de cette regle que l'on connoît qu'il est licite de manger en tout tems des Limaçons, des Sauterelles, des Viperes, & autres semblables animaux, même tout terrestres comme la tortuë de terre ; parce que ces animaux ont le sang froid au toucher.

C'est aussi par la même regle qu'on ne fait point difficulté de manger les jours maigres, des Grenoüilles, & des Loutres, non-

obstant leur sang chaud ; parce que ces animaux vivent long-tems sous l'eau, comme le poisson, sans être suffoquez.

Enfin, on voit par-là que la Macreuse ne doit point être comprise sous le nom de chair, puisqu'elle a le goût & la saveur du poisson, & que de plus, à consulter le toucher, son sang est plus froid que chaud.

Il ne peut naître aucun abus de cette regle, elle sert plûtôt à prévenir l'abus, & elle n'ajoûte rien à l'usage toleré. Elle fait voir seulement la raison de la tolerance, qui n'a rien de contraire à la fin du précepte, quoi-qu'elle accompagne peut-être le précepte de quelque adoucissement. L'Eglise est une Mere sage, qui en établissant la Loi du maigre, n'a pas voulu en exiger l'observance dans une rigueur qui pût degenerer en chicane & en minutie. Son intention a été d'affoiblir le corps par la privation des viandes qui peuvent donner le plus de vigueur. Or celles qu'elle tolere, ne sont nullement de cette nature. Le Castor même, préferable entre toutes, est d'une substance grossiere, pesante à l'estomac, difficile à digerer, peu nourrissante, & d'un goût sauvagin, fort désagréable.

Mais en même tems que la regle découvre, ce qu'il y a de licite dans l'usage, elle fait aussi connoître & reprime l'abus qui se pourroit introduire contre la fin du précepte, comme de mettre au nombre des animaux permis en Carême, la Foulque ou Poule d'eau, qui n'a rien de nôtre regle, qui en puisse legitimer l'usage les jours maigres. 1. Son sang est constamment chaud ; 2. elle ne peut demeurer long-tems sous l'eau sans être suffoquée ; 3. elle a tout le goût & toute la saveur de la chair. C'est à la verité un animal aquatique, qui est presque toûjours sur l'eau, qui cherche sa nourriture dans l'eau, qui fait son nid, & couve ses œufs sur des

roseaux au milieu des eaux ou des marais ; mais qui ne tient non plus de la nature du poisson, que le Canard sauvage dont personne ne doute que l'usage ne soit illicite les jours maigres.

Une regle si claire & si seure pour le discernement de ce qui est chair, & de ce qui ne l'est pas, doit suffire, sans doute, pour dissiper les scrupules qu'on pourroit se faire à cette occasion, & pour mettre là-dessus les consciences en seureté & en repos.

Partie 1 · Si la corne de Cerf est aliment maigre ou non

Nous ne sçaurions guéres nous dispenser d'examiner ici une question qui a du rapport avec celle de la Macreuse, & qui est traitée au long dans le Livre des Dispenses ; sçavoir, si la gelée de corne de cerf est du nombre des alimens maigres ou non. L'Auteur du Traité des Dispenses, prétend que cette gelée ne sçauroit être non plus permise les jours d'abstinence, que la viande même ; & il a raison ; mais nous ne saurions convenir des preuves qu'il apporte pour appuïer son sentiment : voici quelques reflexions sur ce sujet.

Si l'Eglise, nous dit-on, dans ce Traité, n'accorde en Carême le lait & le beurre que par indulgence, sans vouloir se relâcher sur l'usage des œufs, hors les tems de necessité, à plus forte raison doit-elle defendre la gelée de corne de cerf ; car le lait & le beurre, continuë-t-on, ne sont que des sucs imparfaits, des sucs qui n'ont point reçûs leur digestion & leur perfection dans les corps des animaux, puisqu'ils n'ont pas passé en sang, ni servi à nourrir les

parties. Ces sucs sont plûtôt destinez à la conservation des animaux, qu'il n'y ont servi. De même, les œufs ne sont chair que pour l'avenir, c'est-à-dire, par la disposition prochaine qu'ils ont à faire un jour éclorre un animal. Si donc, reprend l'Auteur, l'Eglise est si reservée sur des alimens qui n'ont pas encore eu le tems de devenir chair, que pourra-t-elle penser sur d'autres qui ne sont que la substance même de certaines parties d'animaux, constamment défendus en Carême ? telle est la gelée de corne de cerf... Les sucs qu'on tire des cornes des animaux, poursuit l'Anonyme, participent plus du sang que les chairs mêmes ; ils doivent tout ce qu'il sont à ce qu'il y a de mieux préparé dans le sang, & peut-être de plus essentiel...

« Le bois du cerf emprunte du sang la matiere de sa nourriture par les arteres capillaires, & presque insensibles. Cette nourriture est la partie blanche du sang, la seule qui nourrisse les parties. Or cette partie blanche n'est que l'assemblage de ce qu'il y a dans le sang, de plus doux, de plus spiritueux, & de plus fin. »

« L'Auteur ajoûte, pour faire mieux voir combien la gelée de corne de cerf l'emporte sur l'œuf ; que les cornes de cerf sont le dernier effort de la nature du cerf, puisqu'elles ne se montrent qu'après toutes les autres parties : il dit encore que les cornes de cerf contiennent, sous cette apparence de gelée, tout ce qu'il y a de meilleur & de plus volatil dans le sang. »

Il semble que c'eût été bien assez pour prouver que la gelée de corne de cerf ne peut être permise en Carême, de faire remarquer qu'elle tient de la substance même du cerf ; mais de vouloir que le suc qui nourrit la corne de cerf soit plus parfait que celui de l'œuf, qui est le précis de ce qu'il y a de plus pur, de plus achevé & de plus spiritueux dans la substance de l'animal ; c'est ne pas

connaître la nature. Que le bois du cerf, comme le prétend nôtre Auteur, soit nourri de la partie blanche du sang, c'est-à-dire, selon lui, de la partie la plus pure & la plus affinée de cette liqueur ; que le bois du cerf emprunte au sang, par les arteres capillaires, la matiere de sa nourriture, à la bonne heure ; mais on demande à l'Anonyme de quelle partie du sang est donc nourri l'œuf, si ce n'est de la plus pure & de la plus essentielle ? Par quels vaisseaux il emprunte du sang sa nourriture, si ce n'est par les arteres capillaires ? L'œuf, selon nôtre Auteur, ne sçauroit donner, comme fait la gelée de corne de cerf, une nourriture ressemblante à celle de la viande, puisqu'il n'a pas eu le tems de devenir chair, & qu'il n'est chair que pour l'avenir, c'est-à-dire, par la disposition qu'il a à faire un jour éclorre un animal : ce sont les propres paroles de l'Anonyme, & là-dessus on lui soûtient, sans craindre de se tromper, que si la gelée de corne de cerf peut être considerée comme une chair liquide ; l'œuf en est une aussi, & une chair liquide, qui fournit une nourriture trés-abondante, trés-succulente ; en un mot, une nourriture fort ressemblance à celle de la viande. S'il doutoit un moment de ce qu'on avance, & qu'il ne fût question que de lui en donner quelque garant, on lui en fourniroit un qu'il ne refuseroit pas ; ce seroit lui-même à la page 259. où aprés avoir dit que c'est s'abuser soi-même, & abuser les autres de croire que ce soit peu de se permettre les œufs, comme le pense le commun du monde, & comme le pensent, reprend-il, Messieurs les Directeurs eux-mêmes qui les permettent souvent un peu legerement : il avertit que les œufs donnent une nourriture trés-abondante, trés-succulente, & fort ressemblante à celle de la viande : ce qui est si vrai, continuë-t-il, que les prêtres d'Egypte, qui s'obligeoient à ne jamais manger de viande, s'interdisoient

l'usage des œufs & du lait ; parce que, disoient-ils, l'œuf est une chair liquide, & le lait un sang blanc.

C'en seroit assez pour faire voir que, selon nôtre Auteur même, les œufs ne cedent en rien à la corne de cerf ; mais il faut achever de parcourir ses remarques sur ce sujet. Il dit, comme nous avons vû, que les cornes de cerf contiennent, sous cette apparence de gelée, tout ce qu'il y a de meilleur & de plus volatil dans le sang. Mais l'œuf, qu'il appelle plus bas, une quinte-essence naturelle, un soufre, un volatil, un feu prêt à s'allumer, que ne contiendra-t-il donc pas sous cette apparence de blanc & de jaune ?

Le bois de cerf, dit-il encore, est le dernier effort de la nature, puisqu'il ne se montre qu'aprés toutes les autres parties ; mais suivant ce principe, l'œuf sera aussi le dernier effort de la nature, puisque les œufs ne commencent à paroître dans les animaux, que lorsque les animaux sont parvenus à un âge parfait, & que leurs parties ont acquis toute leur étenduë.

Voilà de quelle maniere s'y prend l'Anonyme, pour décider des questions faciles, où deux mots suffiroient : il ne se contente pas des raisons qui se présentent naturellement, il en veut imaginer, & il tombe dans des absurditez & des contradictions. La gelée de corne de cerf ne peut être permise en Carême qu'aux malades & aux infirmes : on en convient ; mais l'Auteur auroit pû le mieux prouver, & qu'il nous soit permis d'ajoûter une reflexion sur ce qu'il vient de dire, de la nourriture que reçoit le bois du cerf : on ne peut lui contester que la corne de cerf ne soit nourrie par les arteres, & qu'elle ne tire ainsi sa nourriture de ce qui fait l'aliment commun des autres parties du cerf : ce qui est si vrai, que si on touche le bois d'un jeune cerf, on le sent chaud jusqu'à l'extrê-

mité, & que cette chaleur excede même la chaleur ordinaire de la main, marque assez convaincante qu'il se porte dans ce bois, des vaisseaux sanguins, & que c'est ce qui le fait croître ; mais quoique la corne de cerf reçoive sa nourriture de ce qui fait celle de toutes les autres parties du cerf ; il ne s'ensuit nullement qu'elle soit chair ; car il n'est pas ici question de ce qui nourrit une partie, il est question du changement qui arrive au suc quand il se convertit en nourriture. En effet, si le raisonnement de l'Auteur étoit valable, il faudroit dire que la chair même du Cerf, celle du Bœuf, du Mouton, &c. ne seroit pas de la viande ; parce que ce qui nourrit cette chair, n'est que de l'herbe & du grain. Il est vrai que la chair des animaux est nourrie immédiatement du chyle, ou, selon quelques-uns, du sang même ; mais ce chyle, mais ce sang est fait de ces herbes & de ces grains ; ainsi, au dire de nôtre Auteur, il se trouveroit toûjours que la chair du Cerf, celle du Bœuf, du Mouton, &c. ne seroit pas de la viande. Encore donc que la corne de cerf reçoive sa nourriture de ce qui fait la substance même de la chair, il ne s'ensuit nullement qu'elle soit chair. Pour prouver que la corne de cerf est chair, il faut prouver que la substance de chair qui en fait la nourriture, n'y a reçû aucun changement qui puisse rendre cette corne differente de la viande. Or c'est ce que l'Anonyme n'a pas prouvé, & ce qui se prouve par l'analyse de la corne de cerf, & de la chair de cerf, dans lesquelles on trouve un rapport essentiel, soit pour la proportion, soit pour la combinaison des principes ; en sorte que la corne de cerf, & la chair de cet animal, ne paroissent être differentes, qu'en ce que l'une est une chair molle, & l'autre, une chair durcie. Mais pour se convaincre sans peine de ce que nous disons ; que l'on prenne de la gelée de corne de cerf, & de la gelée de viande, que l'on compare ces deux gelées, on verra, par toutes

les épreuves qu'on en fera, qu'elles sont de même nature. Que l'on fasse aussi de la gelée avec des arêtes ou des écailles de poissons, que l'on compare cette gelée avec celle de la corne de cerf, on y trouvera une difference sensible pour la qualité des sucs, & on ne pourra s'empêcher d'avoüer que la gelée de corne de cerf est un veritable suc de viande. Dans des questions comme celle-ci, c'est par les sens, plûtôt que par le raisonnement qu'on s'éclaircit.

Partie 1 · Conclusion

REFLEXIONS GENERALES

SUR LA PRÉTENDUË EXCELLENCE DES ALIMENS MAIGRES AU DESSUS DE LA VIANDE.

Nous terminerons cette premiere Partie, par deux reflexions generales, sur les prétendus avantages qu'on veut attribuer aux alimens maigres dans le Traité des Dispenses. La premiere, c'est que si ces avantages étoient aussi réels qu'ils sont imaginaires, il s'ensuivroit que l'Eglise auroit mieux fait de défendre l'usage des legumes & du poisson pendant le Carême, & d'ordonner à la place, celui de la viande. En effet, on décide dans le Traité des Dispenses, 1. Que le maigre est plus nourrissant, & qu'il se change plus facilement en sang. 2. Qu'il fait un suc plus gras & plus laiteux, qu'il se distribuë mieux, qu'il passe plus aisément dans les veines, qu'il obéït plus facilement aux mouvemens des organes. 3. Qu'il fortifie & engraisse davantage ; qu'une marque de cela, c'est que les Athletes eux-mêmes, tout occupez qu'ils étoient à se procurer des forces & à s'engraisser, ne crurent rien

autre-fois de plus propre pour y réüssir, que de se nourrir d'alimens maigres. 4. Qu'il produit une plus grande quantité de sang ; témoin les personnes Religieuses, qui mangent toûjours maigre, lesquelles font tant de sang, que le moins qu'elles en fassent, c'est d'en faire autant que ceux qui mangent de la viande. Que c'est pour cela que les instituteurs de ces Ordres, pour prévenir les inconveniens que le maigre pouvoit causer au corps & à l'ame, ordonnoient de saigner tous leurs Religieux six fois l'an, persuadez qu'ils étoient, nous dit-on, qu'un corps nourri de legumes & de poisson, pouvoit avoir des saillies, qu'il étoit necessaire de reprimer par ces évacuations réïterées.

Si donc le maigre est plus nourrissant que la viande, s'il engraisse & fortifie davantage, s'il fait plus de sang, il s'ensuit que l'Eglise s'est trompée, d'ordonner l'usage du maigre en Carême.

Qu'on ne nous dise donc point que le poisson, les fruits, les herbages, & les legumes, fortifient plus que la viande, qu'ils guérissent plus de maladies, qu'ils remplissent le corps de sucs plus gras & plus laiteux, &c. L'Eglise, qui a commandé l'abstinence pendant le Carême ; parce d'elle a supposé que le maigre soûtenoit moins, qu'il faisoit moins de sang, & qu'il contribuoit moins à l'embonpoint, ne s'est nullement trompée. C'est ce que nous croïons avoir suffisamment montré, en faisant voir la faiblesse des raisons, sur lesquelles on appuie la préference qu'on veut donner aux alimens maigres.

La seconde reflexion, c'est que l'Auteur, aprés avoir dit, 1. que les alimens maigres sont plus sains, qu'ils se digerent plus aisément, qu'ils font un sang plus doux & plus laiteux ; ce qui les rend, dit-il, plus convenables que la viande aux Femmes grosses & aux Nourrices ; qu'ils fermentent moins, qu'ils se soûmettent,

sans revolte, à l'action des organes, qu'ils produisent des sucs plus domptez & plus tranquilles, &c. 2. Que la viande est mal-faisante, & dangereuse pour la vie ; qu'il n'y a rien qu'on ne pût dire contre la malignité de ses soufres, contre la tissure de ses fibres, contre sa difficulté à se distribuer, &c. Il détruit ensuite, quand il est question des accouchées, tout ce qu'il a dit en faveur du maigre & contre la viande.

« Pour les Accouchées, dit-il, elles sont si susceptibles de tous maux, & sentent si parfaitement tout ce qui leur arrive, qu'il est plus sur de leur laisser faire gras, pour ne les pas exposer aux inconveniens de la fiévre, qui les ménace toûjours ; parce que la moindre faute dans le regime l'attire, & la fait advenir dans le tems des couches. » Mais, comment cet Auteur s'avise-t-il de conseiller aux accouchées, au lieu du maigre, qui fait tant de bien, la viande qui fait tant de mal, cette viande si à craindre, à cause de la malignité de ses soufres, qui la rendent si inflammable, de la tissure de ses fibres, qui la font si rebelle à l'estomac, &c. Un aliment de cette nature est-il fort convenable à une accouchée, c'est-à-dire, selon l'aveu même de l'Auteur, à une femme susceptible de tous maux, à une femme que la fiévre menace toûjours, & à qui la moindre faute dans le regime est capable de la donner ? Si une femme en couche est susceptible de tous maux : il ne faut donc pas lui conseiller des alimens inflammables, & qui renferment des soufres malins.

Que l'Auteur du Traité des Dispenses, avouë donc, ou qu'il s'est trompé de dire tant de bien du maigre, & tant de mal de la viande, ou que l'avis qu'il donne aux Accouchées de faire gras, est le plus dangereux qu'elles puissent suivre pour leur santé. En effet, si la viande est mal-faisante, & dangereuse pour la vie, à qui

ce poison pourra-t-il être plus mortel, qu'aux personnes foibles & infirmes ? L'Auteur dira-t'il qu'il faut donner quelque chose à la coûtume ? Mais quand il s'agit de conduire des personnes infirmes, ne leur retranche-t-on pas tout ce qui peut leur être nuisible ? Un malade a la fiévre, ou est ménacé de l'avoir, on commence par lui retrancher le vin, quoi-qu'il ait coûtume d'en boire. On lui ôte les autres alimens, dont il avoit coûtûme de se nourrir, & on le réduit à de legers boüillons. On lui fait faire ce qu'il n'avoit pas coûtume de faire, sans quoi on l'exposeroit à la mort. Comment donc laisser manger de la viande à une Accouchée, à qui le danger de la fiévre doit rendre si redoutables, les soufres malins & inflammables, dont la viande est remplie ? Nous remarquerons qu'Hippocrate veut qu'on accorde quelque chose à la coûtume & au goût des malades ; mais c'est lors que ce qu'ils demandent n'a pas une qualité manifestement mauvaise. Or ce n'est point ici le cas, puisque nôtre Auteur regarde la viande comme un aliment qui renferme de la malignité, & plûtôt comme un poison, que comme un aliment. Enfin, s'il est vrai que le maigre se digere plus facilement, on a grand tort de donner de la viande aux infirmes, il faudroit, au contraire, si-tôt que quelqu'un commence à se trouver un peu indisposé, le mettre aux pois & aux féves, qui, selon nôtre Auteur, obéissent avec tant de facilité à l'action de l'estomac. Car la premiere regle qu'on doit suivre dans ce qui concerne la nourriture des infirmes, c'est de consulter la digestion. Concluons donc que tout ce qui est dit dans le Traité des Dispenses, pour prouver que les alimens maigres sont plus sains & plus nourrissans que la viande, n'est d'aucune conviction, & que l'Anonyme a outré les choses.

On ne nie pas que la plûpart des alimens maigres, & sur tout des poissons, ne soient de bons alimens ; mais il ne s'ensuit pas

qu'ils soient meilleurs que la viande, & qu'ils nourrissent davantage ; c'est de quoi conviennent ceux mêmes d'entre les Medecins qui se sont le plus déclarez en faveur du maigre. Le sçavant Nonnius, entr'autres, qui a fait un Traité exprés pour justifier le poisson, trouve à redire que Plutarque ait prétendu que cette nourriture fût préferable à la viande ; & il emploïe un Chapitre exprés, pour montrer que la viande est l'aliment le plus sain, & celui qui produit le meilleur sang. La raison qu'il en apporte, c'est que la viande a plus de rapport avec les principes de nôtre corps, & que les sucs qui la composent, sont plus analogues aux nôtres. On dira, s'objecte-t-il, qu'elle est difficile à digerer, & qu'elle fait des cruditez : cela n'est vrai, répond-il, que lorsqu'on en mange trop, & elle est en cela, comme tous les autres alimens, qui deviennent mauvais quand on en abuse. Mais les fruits & les herbes qui engraissent tant d'animaux, ne sont-ils pas plus propres que la viande pour nous engraisser & nous fortifier ? Non, sans doute, répond-t'il encore, car les hommes, quoi-qu'en disent les Pythagoriciens, n'ont abandonné les fruits & les herbes, que parce qu'ils ont trouvé par experience, que la chair des animaux les soûtenoit davantage.

L'Auteur du Traité des Dispenses dit, que les œufs donnent une nourriture trés-abondante, trés-succulente, & fort semblable à celle de la viande ; que son crime seroit d'avoir quelque chose de trop bon, qu'aucune nourriture n'est plus legere, ni plus abondante. Cela étant, la viande n'est donc pas si mauvaise & si pernicieuse qu'il le dit.

Nous répeterons, pour finir cette premiere Partie, ce que nous avons déja déclaré dés le commencement ; que si nous ne croïons pas que les alimens maigres soient plus propres que la viande

pour nous fortifier & nous engraisser, nous sommes bien éloignez de vouloir autoriser l'erreur grossiere de ceux qui s'imaginent que ces sortes d'alimens sont pernicieux. Leur principal défaut, à les considerer en general, c'est de nourrir peu, & d'abonder, pour la plûpart, en humiditez ; mais ce défaut fait leur perfection en Carême, où il s'agit de se réduire à des nourritures moins fortes & moins succulentes, au risque même de diminuer de son embonpoint. Car ce qui ne va qu'à altérer l'embonpoint, ou à incommoder le corps sans alterer dangereusement la santé, ne sçauroit être une raison valable pour se dispenser du Carême.

En voilà bien assez pour ce qui regarde les viandes de Carême, il est tems de passer à la seconde partie, où nous nous sommes proposez de considerer, 1. la matiere des assaisonnemens qu'on emploïe pour rendre ces viandes plus propres à la nourriture de nos corps ; 2. par quels moïens ceux que l'usage du maigre incommode considerablement, peuvent se le rendre plus supportable ; 3. comment quand on est absolument obligé de rompre l'abstinence, on doit se conduire pour trouver dans la viande les secours necessaires, sans rien donner à la sensualité ; & enfin, plusieurs questions mêlées concernant l'abstinence, lesquelles n'ont pû être traitées dans la premiere Partie.

Fin de la premiere Partie.

Partie 1 · Erratum

Page 64. ligne 5. moudre les pains, lisez moudre les grains. Pag. 72. lig. 12 on des dents, lisez ont des dents. Pag. 84. ligne derniere, ce qui, lisez ce qu'il. Pag. 119. l. 13. Protolomi, lisez Proto-

tomi. Pag. 156. lig. 6. qu'il est tendre, lisez qu'elle est tendre. P. 159. lig. 6. liqueuse, lisez ligneuse. P. 173. lig. 11. hylteriques, lisez hysteriques. P. 182 lig. 3. en comptant par en bas, ôter la digestion, lisez hâter la digestion. P. 207. l. 5. en comptant par en bas, ce syrop, lisez le syrop. P. 214. lig. 20. de tenuité, lisez de la tenuité. P. 218. lig. 12. des fruits, lisez du fruit. P. 230 l. 10. puis lorsque, lisez puisque lorsque. Pag. 234. lig. 12. stomachum credunt, lisez stomachum lædunt. Pag. 240. l. 5. & d'une envelope, lisez & environnée en dehors d'une enveloppe. Pag. 265. lig. premiere, les rend, lisez les rende. Pag. 304. l. 2. en comptant par en bas, l'Anonyme, lisez l'inconnu. P. 331. lig. 8. en comptant par en bas, oe, lisez on. Pag. 367. l. 7. Quercesan, lisez Quercetan. Pag. 445. l. 12. dés son tems, lisez de son tems. P. 518. lig. 4. en comptant par en bas, sans alterer la santé, lisez sans alterer dangereusement la santé.

Partie 1 · Approbations

J'ai lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, le Traité des Alimens de Carême, par Monsieur Andry, Docteur Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & Professeur Roïal. Je juge que l'impression en sera trés-utile au public. Fait à Paris ce 22. Février 1713.

Vernage.

Nous soussignez Docteurs Regens de la Faculté de Medecine de Paris, commis par elle pour examiner un manuscrit intitulé : Traité des Alimens de Carême, &c. avons lû avec soin ledit manuscrit, composé par M. Andry nôtre confrere. Le jugement que

nous en portons, est que le public ne sçauroit avoir trop tôt cet Ouvrage, qui sera d'une utilité singuliere pour discerner les differentes qualitez des alimens maigres, tant solides que liquides, & pour éclaircir une infinité de doutes sur la matiere de l'abstinence & du jeûne, tant par rapport au précepte de l'Église, que par rapport à la santé. Fait à Paris ce 23. de Septembre 1712.

J'ai lû avec beaucoup d'attention & de plaisir le Traité des Alimens de Carême, par Monsieur Andry, mon confrere ; les qualitez de ces alimens y sont expliquées à fond, & avec toute l'exactitude qu'on peut désirer, pour les sçavoir distinguer, & pour mettre sa santé à couvert pendant le Carême ; la morale y est observée avec regularité ; les sentimens qu'on y soûtient y sont appuïez du témoignage des meilleurs Auteurs, tant anciens que modernes : L'on y mêle des traits de critique, mais c'est moins pour donner atteinte à la capacité de quelques Sçavans, que pour répandre plus de lumiere sur les sujets que l'on traite. Si je sçavois d'autres termes pour mieux exprimer ce que je pense sur ce Livre, je m'en servirois. Tout ce que je dirai, c'est que je n'en puis porter d'autre jugement, sinon qu'il sera utile & agréable à tous les Lecteurs, de quelque état & de quelque condition qu'ils soient. Fait à Paris ce 23. Septembre 1712.

Gaillard.

Sur le rapport & les Approbations de Messieurs du Fresne, Gaillard & Fermelhuis, la Faculté de Medecine permet que le Livre qui a pour titre Traité des Alimens de Carême, soit imprimé au plûtôt. Elle assure en même tems le public, que la lecture de cet Ouvrage occupera les plus sçavans avec plaisir, & que les autres y trouveront les instructions necessaires, soit pour rasseurer les esprits foibles, soit pour lever les scrupules d'une morale

mal entenduë. Fait à Paris ce Samedi 24. de Septembre 1714. Douté, Doïen.

J'ai lû ce Traité des Alimens de Carême ; l'Auteur y soutient par tout la réputation qu'il s'est justement acquise parmi les Sçavans, d'excellent Medecin & habile Critique. L'Ouvrage sera d'autant plus utile au public, qu'en y établissant des regles pour la santé, on y conserve dans leur entier celles que la Religion prescrit pour la morale ; & qu'en découvrant les paradoxes de certains Auteurs outrez, on ne tombe dans aucun relâchement. Fait à Paris ce 20. de Février 1713.

Baillard

Louis, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & féaux Conseillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaire de nôtre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos justiciers qu'il appartiendra, Salut : Nôtre bien amé le Sieur Andry, Docteur Regent de la Faculté de Medecine de Paris, nôtre Lecteur & Professeur Roïal, nous aïant fait remontrer qu'il désireroit faire imprimer & donner au public un Traité des Alimens de Carême, &c. qu'il a composé, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege sur ce necessaires : Nous avons permis & permettons par ces présentes audit Sieur Andry de faire imprimer ledit Livre, en un ou plusieurs volumes, en telle forme, marge, caractere, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & debiter par tout nôtre Roïaume, pendant le temps de Six Années consecutives, à compter du jour de la date desdites présentes. Faisons défenses à toutes personnes, de quelque qualité & condition qu'elles puissent être, d'en introduire d'impression étrangere, dans aucun

lieu de nôtre obéïssance ; & à tous Imprimeurs-Libraires, & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Livre, en tout ou en partie, ni d'en faire aucuns extraits sans la permission expresse & par écrit dudit Sieur exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Sieur Exposant, & de tous dépens, dommages & interêts : à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris ; & ce dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Livre sera faite dans notre Roïaume, & non ailleurs, en bon papier & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens de la Librairie, & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, & un dans celle de nôtre trés-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des présentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant ou ses aïans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Présentes, qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoûtée comme à l'original : Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent de faire pour l'execution d'icelles tous Actes requis & necessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : Car tel est

nôtre plaisir. Donné à Paris le vingt-septième jour du mois de Février, l'an de grace mil sept cens treize, & de nôtre regne le soixante & dixiéme : Par le Roi en son Conseil, Signé,

Fouquet.

J'ai cedé le présent Privilege au Sieur Jean-Baptiste Coignard, imprimeur & Libraire ordinaire du Roi, pour en joüir en mon lieu & place. Fait à Paris le 27 Février 1713. Signé, Andry.

Registré sur le Registre, n. 3. de la Communauté des Libraires et Imprimeurs de Paris, page 573. conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arrêt du 13. Août 1703. Fait à Paris le 1. Mars 1713. Signé Josse, syndic.

Partie 2 · De la nature des assaisonnements

LES viandes maigres étant pour l'ordinaire plus insipides, ou d'une qualité plus froide que les autres, ont plus besoin d'être corrigées par les assaisonnemens ; mais faute de bien connoître la qualité de ces assaisonnemens, il arrive souvent qu'on en abuse, & qu'au lieu de rendre par-là les alimens maigres plus propres à nôtre nourriture, nous les rendons pernicieux. Il est donc important d'examiner la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les differentes qualitez que nous y remarquerons, chacun puisse juger de l'usage qu'il en doit faire en Carême, & c'est par cet examen que nous commencerons cette seconde Partie.

Les assaisonnemens dont nous avons à parler, sont le Lait, le Beurre, l'Huile, le Miel, le Sucre, le Sel, le Poivre, le Gingembre,

le Girofle, la Muscade, la Canelle, le Safran, le Vinaigre, le Verjus, la Moutarde, l'Oignon, & l'Ail. Comme l'Auteur du Traité des Dispenses a fait une longue digression sur ces mêmes Articles, nous examinerons, quand l'occasion s'en presentera, quelques-unes de ses remarques.

Le lait dont on a coûtume d'user dans les alimens, est le lait de vache. Ce lait, comme tous les autres, est une liqueur blanche produite dans l'estomac par le moïen de la digestion, distribuée de-là aux mammelles de l'animal par les voïes du sang, & composée de trois sortes de substances qui s'en séparent aisément ; sçavoir, la butyreuse, qui domine plus dans celui de vache, que dans aucun autre ; la caseuse, & la sereuse. Il est rafraîchissant par lui-même ; mais emploïé en assaisonnement, il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire, & que la cuisson lui ôte de sa partie sereuse, en quoi consiste sa qualité rafraîchissante, ainsi que nous le dirons plus bas. Le lait crud demande de grandes précautions, & il doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt aisément. Le lait cuit au contraire souffre le mélange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir & à se cailler dans l'estomac, comme l'autre. La qualité du lait est non seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conserve cette derniere proprieté dans l'assaisonnement, & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle ; ensorte que si elles ont quelque chose de trop acre, il les corrige ordinairement. Il acquiert en même temps deux autres proprietez par le moïen de la cuisson ; l'une, de lier les parties trop subtiles des alimens, & en les empêchant de se dissiper aussi vîte qu'elles feroient, de les rendre par-là plus nourrissantes ; l'autre, de resserrer un peu le ventre, et d'être propre par consequent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars,

les citroüilles, &c. L'Auteur du Traité des Dispenses, en parlant du lait comme assaisonnement, dit qu'il vaut mieux crud que cuit, & seul que mêlé avec d'autres alimens. Mais le lait ne s'emploïe gueres crud en assaisonnement ; & s'il n'est mêlé avec d'autres nourritures, ce n'est plus un assaisonnement.

Quand on prend du lait le matin pour se rafraichir, il est sûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & seul que mêlé avec les alimens : c'est ce que remarquent Gontier, Gesner, Sebizius, que nôtre Auteur cite pour s'autoriser, & qu'il n'a pas entendus, puisqu'ils ne prétendent point parler ici du lait comme assaisonnement. Mais enfin, que nôtre Auteur nous dise si le lait que l'on donne aux enfans dans leur boüillie, ne leur est pas meilleur cuit que crud.

Nous avons dit que le lait étoit de sa nature rafraîchissant. On soûtient dans le Traité des Dispenses, qu'il est chaud, & propre à s'enflammer : voïons sur quelles raisons. « D'habiles Medecins, nous dit l'Anonyme, ont trouvé le lait chaud & propre à s'enflammer. Un peu de refléxion, réprend-il, doit faire entrer tout le monde dans cette derniere pensée. En effet, le lait n'étant qu'un sang commencé, doit contenir les mêmes principes qui doivent composer le sang ; il est par conséquent huileux, plein de soufre, mais d'un soufre grossier encore, & peu développé en comparaison de celui du sang ; c'est aussi ce que prouve l'Analyse, qui découvre beaucoup de soufre dans le lait, suivant M. Lemeri. »

Il est important de remarquer ici, que l'Auteur est absolument de même avis que M. Hecquet sur les Analyses chymiques, & qu'il soûtient avec lui qu'elles sont trompeuses, & peu propres à nous découvrir ce qui est contenu dans les mixtes ; qu'on ne sçauroit répondre que les principes qu'elles nous font voir, ne

soient pas plûtôt les enfans du feu, que les veritables productions de la nature. C'est une doctrine répanduë en plusieurs endroits du Traité des Dispenses. Il faut encore observer qu'il pense, avec M. Hecquet, que le sang est une liqueur si homogene, que si on y decouvre diverses sortes de sels par la distillation, & par les Analyses chymiques, ces sels neanmoins n'y furent jamais. « On a été contraint, nous dit-on dans le Traité des Dispenses, de reconnoître que le sang est une liqueur qui est parfaite d'abord, simple, douce, laiteuse, & incompatible avec les sels dont on le croïoit composé : l'alcali qu'on y trouve, n'y vient que par l'action du feu qui en est l'auteur & le pere ; & l'acide qu'on y a cherché avec tant de soin, ne s'y trouva jamais. Le sang est une liqueur non salée naturellement, qui s'exhale & s'évapore sans laisser que trés-peu de terrestreitez ou de têtes mortes : le peu qui en reste par l'Analyse chymique est une creature du feu. La transpiration journaliere qui se fait du sang en est une preuve incontestable ; car cette sorte d'analyse & de distillation, où le feu n'a point de part, le fait évaporer sans qu'il en reste rien. »

Qui a jamais oüi dire que la transpiration du corps fasse évaporer le sang, sans qu'il en reste rien ? Cette découverte est bien nouvelle, mais ce n'est pas ce qu'il s'agit de relever ici. Il est question de faire voir que l'Auteur du Traité des Dispenses contredit ses propres principes. Car enfin comment un homme qui se défie si fort des analyses chymiques, & qui s'en défie, sur tout pour ce qui regarde la nature du sang, peut-il les admettre pour ce qui regarde la nature du lait qui est un sang commencé ? Le lait, dit-il, n'étant qu'un sang commencé, & devant contenir les mêmes principes que le sang, doit être par conséquent huileux, plein de soufre, & c'est aussi, continuë-t-il, ce que prouve son Analyse, suivant M. Lemeri.

Comment se peut-il faire que les principes qu'on découvre dans le sang par les analyses chymiques, soient les effets du feu, & que les principes qu'on découvre dans le chyle ou le lait, par les mêmes analyses, soient des principes réels, & indépendans du feu ? On trouve en même temps ici une autre contradiction ; car le sang qui est une liqueur homogene, selon l'Auteur, est cependant, selon lui, une liqueur heterogene, sujette à toutes sortes de troubles, puisqu'elle est, à ce qu'il dit, pleine de soufres, & de soufres exhaltez ; & qu'avec cela il ajoûte, quelques pages plus bas, que le sang des vieillards a besoin de quelque chose de sulfureux qui en concentre l'acide, & que c'est pour cela que le beurre leur convient : il s'ensuit donc qu'il y a de l'acide dans le sang, & qu'ainsi le sang contient du soufre & de l'acide, ce qui est pourtant tout le contraire de ce que prétend nôtre Auteur. Mais ce n'est pas tout, il dit que si par l'Analyse, on tire de l'acide du sang, cet acide est moins une portion de cette liqueur distilée, que des intermedes qu'on emploïe pour cette operation : & ensuite pour prouver qu'il y a de l'acide dans le sucre, il dit que l'analyse du sucre bien purifié, donne un acide trés-corrosif. Comment s'accorde tout ceci ? Quand l'analyse du sucre donne de l'acide, cet acide vient du sucre ; & quand l'analyse du sang donne de l'acide, cet acide vient des intermedes qu'on emploïe dans l'operation. N'est-ce pas-là se mocquer des Lecteurs ? Enfin, selon l'Anonyme, les analyses chymiques sont de mauvais moïens pour découvrir la qualité des mixtes ; & cependant, c'est sur ces analyses qu'il appuïe tout ce qu'il avance de plus considerable, en faveur des alimens maigres. S'agit-il, par exemple, de faire voir la bonté des lentilles ? « L'observation des Chymistes prouve l'innocence de ce légume, qu'ils trouvent composé d'une matiere terrestre à la verité, mais mêlée de beaucoup d'huile &

d'assez peu de sel. Faut-il recommander les tanches & les anguilles ? La Chymie y découvre abondamment d'huile & de volatil ; en sorte que la santé n'a à craindre de ces alimens, que leur délicatesse, laquelle venant à augmenter par les assaisonnemens qu'on y mêle, expose les imprudens à des indigestions. » Est-il question de prouver que la chair mollasse du flez & du carelet, n'est point si méprisable qu'on le croit ? « Ces poissons, nous dit-on, renferment sous cette apparence de chair mollasse, une grande quantité d'huile & d'esprit, quand on en fait l'analyse. » Faut-il excepter les grenoüilles de la sentence prononcée contre l'usage des amphibies en Carême ? on allegue le témoignage d'un Chymiste, qui prétend avoir connu par l'analyse, que les grenoüilles ont peu de volatil. Faut-il enfin prouver que le lait est chaud ? on nous avertit que, selon M. Lemeri le Chymiste, l'analyse y découvre beaucoup de soufre. Mais passons à l'Auteur toutes ces irregularitez qui choquent ses propres principes, & voïons si effectivement, la raison qu'il allegue, prouve que le lait soit si chaud. Le lait, dit-il, est huileux, plein de soufre ; & c'est ce que fait voir son analyse, selon M. Lemeri. Il est certain, indépendamment de tout ce que M. Lemeri peut avoir écrit la-dessus, qu'il y a du soufre dans le lait ; mais il est constant aussi, qu'il y a encore plus de phlegme. Or ce phlegme en tempere si fort le soufre, que tous ceux qui ont examiné avec attention les effets du lait, conviennent qu'il est rafraîchissant & humectant. Tout lait, dit un celebre Auteur que nous avons déja cité plus d'une fois, tend à rafraîchir & à humecter, pourvû qu'il soit bon : Omne lac, modo probatissimum sit, ad frigiditatem & humiditatem vergit. En effet, il contient un petit lait dont la qualité est trés-froide ; or ce petit lait étant confondu avec les soufres du lait, fait une liqueur temperée qui rafraîchit sans refroidir.

Le lait, quand on en use souvent, & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide qui les ronge peu à peu, & qui les fait carier, il gâte aussi les gencives en les ramollissant : ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche aussitôt aprés avoir pris du lait. Mais quand il est mêlé avec les viandes, on n'en doit pas craindre le même effet, car outre qu'il est en moindre quantité, & que les alimens le corrigent, il s'arrête moins aux dents. Plusieurs Boulangers ont coûtume de paitrir une partie de leurs pains avec du lait, ce qui a son inconvenient pour la santé ; car outre que par ce moïen la farine du plus mauvais froment paroît aussi blanche que celle du meilleur, il s'en faut de beaucoup que le pain qui est paitri au lait, soit aussi sain que l'autre. Il produit un suc grossier & épais qui embarrasse les visceres, & qui cause ordinairement des obstructions dangereuses. Nous en avons vû quelques exemples, & deux entr'autres qui paroissent convainquans ; l'un d'un Vieillard tourmenté d'un asthme violent, dont il fut délivré en s'abstenant seulement de cette sorte de pain, qui étoit son pain ordinaire ; l'autre d'une Dame attaquée depuis plusieurs années de palpitations, & accoutûmée au même régime, laquelle guerit enfin en ne mangeant plus que du pain paîtri à l'eau.

Nous avons dit que le lait cuit resserroit le ventre, mais nous n'en avons point donné de raisons ; voïons si l'Auteur du Traité des Dispenses, qui est là-dessus de même sentiment, nous en pourra fournir quelqu'une. Le lait cuit, dit-il, bouche & serre le ventre, apparemment parce que trop développé par l'action du feu, il est emporté dans le sang & à l'habitude du corps. Sans mentir, voilà une raison bien singuliere. Le lait cuit resserre & bouche le ventre, parce qu'il est emporté dans le sang & à l'habitude du corps. Mais s'il est emporté dans le sang & à l'habitude,

comment peut-il boucher le ventre où il n'est plus ? disons plûtôt que le lait cuit produit cet effet, parce que la partie sereuse du lait s'est considerablement dissipée par le feu, & qu'il ne reste que la plus épaisse. Il est bon d'avertir que le lait est dangereux aux melancholiques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture se caille aisément.

Le beurre est la créme du lait, laquelle à force d'être foulée & battuë dans un long vaisseau, s'est dépoüillée de la ferocité qu'elle contenait, & a pris une consistance plus épaisse.

Le beurre, pourvû qu'il soit bien frais, & qu'on ne le fasse ni roussir ni frire, est humectant & adoucissant ; mais s'il éprouve trop le feu, il contracte une acreté dangereuse, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner. Aussi remarque-t-on que les sauces au beurre roux, & les fritures, causent, pour l'ordinaire, beaucoup de rapports. Ces sortes de beurres brûlez se tournent tout d'un coup en bile, & excitent dans le sang, des fermentations vicieuses, dont les suites sont toûjours mauvaises. Le beurre est une huile qui a été séparée du lait, & c'étoit anciennement la coûtume chez plusieurs peuples, d'en oindre les enfans nouvaux-nez, pour rendre leurs corps plus souples. Or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps, pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. Il faut donc que les assaisonnemens qui se font avec le beurre, soient préparez de maniere, ou que le feu qu'on y emploïe soit trés-doux, ou que le feu, s'il est violent, se trouve corrigé par une suffisante quantité d'eau qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que celle dont nous parlons.

L'Auteur du Traité des Dispenses, prétend comme nous, que le beurre qui a été trop exalté par le feu, est fort malfaisant ; mais

tout ce qu'il dit sur ce sujet, est peu soûtenu, & ce n'est qu'un tissu de contradictions. Une des mauvaises qualitez du beurre, selon lui, c'est d'être huileux, d'où il conclut qu'il faut bien se garder de faire passer le beurre par la poële, parce que le feu, dit-il, ne serviroit qu'à exalter cette partie huileuse, & à la rendre plus propre à s'enflammer. Cependant quelques lignes devant & quelques lignes aprés, il range parmi les mauvais effets que le feu produit dans le beurre, celui d'en enlever la partie volatile & huileuse, qui en fait, dit-il, la douceur et la sûreté. Puis il remarque que le sang des vieillards, dépoüillé de son volatil, est moins propre à s'enflammer ; & que c'est pour cela, que le beurre, quoique huileux, incommode moins les vieillards. Un peu plus bas, pour appuïer le sentiment de ceux qui accusent le gingembre d'être chaud jusqu'à enflammer le sang, & causer des hemorragies, il dit que c'est que le gingembre abonde en sel volatil huileux ; & neanmoins une page aprés, pour recommander la canelle, il dit qu'elle est un parfait volatil huileux, fort désiré & fort désirable dans la maladie & dans la santé.

Il ne faut pas faire cuire le beurre, & pourquoi ? c'est que le feu lui ôte son volatil, qui en fait, dit-on, la douceur & la sûreté. Cependant à la page 226. on dit qu'il faut faire cuire le miel, parce qu'il perd de son volatil & de sa fougue par la cuisson, qui est le correctif du miel, en sorte qu'alors il fermente moins. Ici donc, le beurre devient dangereux, parce que le feu lui ôte sa partie volatile, & le rend encore plus capable de s'enflammer, & là le miel devient sain, parce que le feu lui ôte son volatil & l'empêche par ce moïen, de fermenter. Ce seroit quelque chose de curieux qu'une explication qui feroit bien entendre comment le feu peut rendre le beurre plus dangereux en lui ôtant son volatil, & rendre au contraire le miel plus sain, en le dépoüillant de ce même vola-

til ; comment le beurre est plus capable de fermenter quand le feu en a enlevé le volatil, & le miel moins propre à la fermentation par ce même dépoüillement. On dit encore au même endroit, que le sucre passant plusieurs fois par le feu, quand on le prépare, perd beaucoup de son volatil, & que par conséquent il doit être moins inflammable que le miel, où la nature travaille sans feu.

Nuls principes, comme on voit, dans nôtre Auteur, nulle idée suivie, nul raisonnement.

Le beurre n'est pas seulement bon, comme assaisonnement, il est encore trés-bon comme aliment, & comme médicament. Etant mangé sur du pain le matin à jeun, ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'estomac & le purge, il préserve même de la pierre par un suc doux & glissant qu'il produit, lequel étant porté aux reins, empêche les matieres tartareuses & salées de s'y arrêter. Si on le prend à jeun & qu'on y mêle un peu de sucre, il est excellent pour calmer la toux, & pour aider à cracher.

Quand on fait le beurre, on y met quelquefois du suc de soucy, & quelquefois du suc de coqueret ; le beurre ainsi préparé, est fort aperitif, & ne peut être que fort sain. En général quelques bonnes qualitez qu'ait le beurre, soit en assaisonnement, pourvû qu'on observe les conditions que nous avons marquées, soit en aliment, il ne convient pas à toutes les constitutions, & les personnes d'un tempérament bilieux en doivent éviter le fréquent usage.

L'huile dont il s'agit ici, est un suc gras & onctueux tiré des olives, par expression. On amasse au mois de Novembre & de Decembre, une certaine quantité d'olives bien meures, que l'on met

en un tas dans un endroit couvert, où on les laisse s'échauffer pendant dix ou douze jours, ce qui en fait sortir beaucoup d'humidité, & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met ainsi écrasées, dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place au pressoir les uns sur les autres : on en tire une huile excellente, que l'on appelle huile vierge.

Quand cette huile est exprimée, on arrose d'eau chaude les mêmes olives, on les presse de nouveau, & elles donnent une seconde huile qui est fort bonne ; aprés quoi on remuë le marc qu'on arrose encore d'eau chaude, & qui étant pressé fortement, rend une troisiéme huile, beaucoup moins bonne que les deux premieres.

L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu, que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme. Ainsi, à ne consulter même que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu, que le beurre ; & c'est ce que l'experience confirme. Les fritures à l'huile, quand on n'y est pas accoûtumé, troublent plus la digestion, sur tout si elles sont froides, que ne font les fritures au beurre, dans ceux qui n'y sont pas accoûtumez non plus ; c'est de quoi il est aisé de s'appercevoir, pour peu qu'on veüille être attentif dans ces occasions, à ce qu'on sent qui se passe dans son estomac. J'en atteste ma propre experience, dit un sçavant Medecin, je me suis trouvé tourmenté de rapports brûlans, pendant dix jours entiers, pour avoir mangé des poissons frits à l'huile.. L'Auteur du Traité des Dispenses est sur ceci d'un sentiment bien different. « L'huile, dit-il, étant sortie des fruits, est moins susceptible d'inflammation ou d'exaltation que le beurre, qui vient

des animaux. En effet, reprend-t-il, les sucs qui se préparent dans les vegetaux, ont quelque chose de moins vif, & de moins affiné que ceux qui se travaillent dans les corps des animaux, les soufres sur tout, qui en viennent, ont généralement parlant moins de volatil, & c'est ce qui fait le merite de l'huile, qui par-là devient souvent préférable au beurre. »

Il ne manque ici à nôtre Auteur que le suffrage de l'experience ; car si l'huile est une substance moins affinée et moins inflammable que le beurre, d'où vient donc qu'à la presence du feu elle s'enflamme plus aisément ? Il faut ou nier l'experience, ou avoüer que nôtre Auteur n'a pas rencontré juste, de poser comme il fait pour principe, que les sucs qui se préparent dans les vegetaux, sont moins vifs & moins affinez que ceux qui se travaillent dans le corps des animaux : nous ne disons rien ici du camphre qui est si vif, qu'il brûle dans l'eau même ; n'est-ce pas le suc d'un vegetal, & en en peut-on trouver dans les animaux de plus inflammable ? Si l'huile est plus inflammable que le beurre, elle a cet avantage d'être plus à l'épreuve du tems, & de n'avoir pas besoin comme le beurre, du secours du sel contre la corruption. Cette liqueur se conserve d'elle-même, et sert à conserver plusieurs substances. Elle est outre cela, pour le moins, aussi adoucissante que le beurre, & pour cette raison elle ne convient pas moins que le beurre, aux asthmatiques, aux graveleux, & à tous ceux dont les humeurs sont trop acres & trop salées ; mais il en faut user modérément, sans quoi elle pourroit produire un trop grand relâchement dans les organes. Aussi on remarque que ceux qui en font un trop grand usage, sont la plûpart incommodez de descentes. L'huile est composée de parties sulfureuses mêlées d'un sel acide fixe. Or ces soufres & cet acide embarrassent aisément la masse du sang, & de-là peuvent naître

quantité d'obstructions ; ajoûtons que cet acide fixe étant coagulant comme il est, sépare de la masse plusieurs serositez qui relâchent les parties, d'où s'ensuivent des descentes & d'autres accidens. Ainsi l'huile est un assaisonnement dont il faut prendre garde d'abuser : il faut outre cela la bien choisir. La meilleure est l'huile vierge, autrement dite de la premiere presse, c'est-à-dire, comme nous l'avons remarqué, celle que l'on tire des olives fraîches, qui n'ont point encore été pressées. L'huile de la seconde presse, n'est pas tout-à-fait si bonne ; & celle de la troisiéme, vaut encore moins. L'eau chaude dont on est obligé de se servir dans ces deux dernieres presses, pour tirer plus facilement le suc des olives, ne contribuë pas à perfectionner l'huile. D'ailleurs comme cette derniere huile est la plus engagée dans la substance du fruit, & que ce n'est que par la violente compression qu'on vient à bout de la dégager, elle ne sçauroit être aussi agréable que la premiere.

L'huile la plus nouvelle est la meilleure ; celle d'un an est encore bonne, pourvû qu'elle ait été conservée dans des vaisseaux de terre ou de verre, & fraîchement. L'huile de noix s'emploïe aussi dans les assaisonnemens ; elle échauffe beaucoup plus que l'huile d'olive, & ne convient nullement aux tempéramens bilieux.

Le miel est un assemblage de particules sulfureuses & balsamiques, que les abeilles succent de diverses fleurs, & dont elles remplissent de petits trous quarrez, formez par elles dans des tablettes de cire, que leurs pattes ont fabriquées, & qu'on nomme ordinairement gâteaux. Il y a de deux sortes de miel : le blanc, & le jaune. Le blanc, qui est le plus emploïé dans les alimens, coule de lui-même, sans expression & sans feu, des gâteaux nouvellement tirez de la ruche : on rompt ces gâteaux, on les pose dans

des napes suspendues par les quatre coins, ou sur des claïes, et il en découle un beau miel blanc que l'on appelle miel vierge. Quand ces gâteaux ne rendent plus rien, on les presse, et ils donnent un second miel, qui est blanc aussi, mais qui sent la cire, & qui n'est pas si bon que le premier. Le meilleur miel blanc est celui de Languedoc, si connu sous le nom de miel de Narbonne. Le miel jaune s'exprime de toutes sortes de tablettes de cire, vieilles ou nouvelles, que l'on fait chauffer avec un peu d'eau dans des bassines ou chaudieres, & que l'on met ensuite dans des sacs de toile déliée, que l'on presse fortement. La cire reste dans les sacs, & laisse échapper un miel jaune qui est moins doux, & moins agréable de beaucoup, que le blanc.

Les Anciens emploïoient souvent le miel, & comme médicament, & comme aliment, & comme assaisonnement. Il s'en servoient même quelquefois au lieu de sel, pour conserver certaines viandes ; & Herodote fait mention d'un Cuisinier, qui pour garder long-temps de la chair, n'y emploïoit que le miel. Il s'en faut bien qu'on en fasse, parmi nous, un si grand usage.

Le miel échauffe & desseche, & de quelque maniere qu'on en use, soit en assaisonnement, soit en aliment, il ne convient qu'aux tempéramens pituiteux, aux vieillards, à ceux qui par maladie ou autrement, abondent en humeurs grossieres & visqueuses ; mais les personnes d'un tempérament bilieux, le doivent éviter. Il se mange cuit ou crud. Le miel crud est plus détersif, mais il cause des vents, & par les sels picotans qu'il renferme, il lâche plus qu'il ne nourrit. Le miel cuit est plus alimenteux & lâche moins, parce que la coction en a émoussé les sels. Le miel se mange seul ou avec d'autres alimens ; quand on le mange seul, il desseche plus qu'il ne nourrit ; & quand on le mêle avec

d'autres alimens, il est plus alimenteux que médicamenteux ; il donne même bonne couleur, ainsi que le remarque Hippocrate.

Il faut préferer le miel nouveau au vieux ; celui du Printemps ou d'Esté, à celui d'Automne ; le blanc ou le pâle, au plus foncé ; celui qui écume peu en boüillant, à celui qui écume beaucoup ; l'acre doux, à celui qui n'a que de la douceur ; enfin le miel d'une médiocre odeur, à celui d'une odeur trop sensible, ce dernier étant pour l'ordinaire sophistiqué par le thym, ou autres herbes qu'on y mêle.

Le miel est different du miel, selon la qualité des plantes qui abondent dans le païs où on le recuëille. En Languedoc, par exemple, où il croît force romarin, & où cette plante a beaucoup plus de force, le miel est plus spiritueux, & meilleur, comme on le voit par celui de Narbonne, qui est avec raison si généralement estimé, quoique l'Auteur du Traité des Dispenses prétende qu'il est plus mal-faisant, parce qu'il est plus leger & plus délicat ; car c'est-là la raison qu'il en donne. Les païs où il croît force melisse, donnent encore d'excellent miel ; c'est pourquoi celui de la Mingrelie est si bon, comme le remarque un sçavant Historien.

Au reste pour pouvoir juger comme il faut, des qualitez du miel, il faut sçavoir que nonobstant la douceur qu'on y remarque, on en tire un sel vitriolique si agissant, que ce sel dissout les perles, les coraux, & plusieurs pierres précieuses, comme fait l'esprit de vitriol : ce qu'il a de commun avec le sucre qui donne tout de même un acide fort corrosif, mais il faut remarquer aussi que cet esprit acide, tant du sucre que du miel, est embarrassé par des parties sulphureuses, qui en moderent considerablement l'action.

Le sucre est un suc doux & agréable, tiré d'un roseau qui vient en plusieurs lieux, & principalement aux Isles de Madere & de Canarie. Les Anciens connoissoient ce suc, mais ils ignoroient la maniere de le condenser, de le durcir, & de l'affiner, comme nous le faisons. Il n'étoit usité de leur tems que dans la Medecine ; & il seroit à souhaiter pour la santé des hommes, qu'il ne se fût pas introduit sur les tables, où il est devenu si fréquent, qu'il n'y a presque plus de mets où il n'entre. On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries de toutes sortes, pour en pouvoir manger à toute heure ; on y accoûtume même les enfans, & on expose par-là leurs corps tendres & délicats à une infinité de maladies. Mais un abus qu'on ne sçauroit passer ici sous silence, c'est que les collations de Carême ne consistent presque plus qu'en ces sortes de délicatesses, non seulement peu convenables dans un tems où l'on est plus particulierement obligé de mortifier son goût, mais encore trés-contraires à la santé par l'impression de feu qu'elles laissent dans le sang. Il n'y a que de bons effets à attendre du sucre, quand on en sçait faire usage ; & l'Auteur du Livre intitulé, Medicus Euporistus, remarque que le sucre, par un soufre balsamique qu'il renferme, est merveilleux pour conserver le baume du sang, & garentir les vieillards de plusieurs indispositions ordinaires à leur âge : mais il ne conseille pas de le mêler par tout comme l'on fait, & d'en user sans cesse ; il veut qu'on s'en serve comme un médicament, & en la maniere suivante. Mettez, dit-il, une livre de sucre dans un vaisseau de médiocre grandeur, & jettez-y de l'eau jusqu'à ce que cette eau passe le sucre d'un doigt, broüillez le tout, & l'agitez, puis prenez trois onces de cette liqueur, une once d'esprit de vin, & un gros & demi ou deux gros d'eau rose, mêlez le tout, & en buvez une once de temps en temps.

Le sucre est un mixte composé de sel essentiel acide & d'huile, dont le mélange tempéré adoucit les acretez de la poitrine, calme la toux, dissout la pituite épaisse, & fait cracher : mais comme ce mixte ne laisse pas d'être inflammable par sa partie sulphureuse, il allume la bile quand on en use avec excés, il desseche les visceres, & épaissit le sang. L'acide même qu'il contient, venant à se dégager alors des liens du souphre, agit avec toute sa force, & cause des irritations convulsives dans les nerfs, ronge les dents, corrompt les gencives, &c. jusques-là même que le sçavant Willis regarde l'excés qu'on fait du sucre, comme une des principales causes du scorbut. Le sucre est donc dangereux quand il est pris avec excés, & salutaire, quand on en use avec modération. On dira, peut-être, que le sel corrosif qu'il renferme étant capable de ronger les métaux, le sucre en quelque petite quantité qu'on le prenne, ne sçauroit être que pernicieux : mais nous remarquerons avec le sçavant Mundius, qu'il s'en faut de beaucoup que tous les sels qui rongent les métaux, fassent sur nos corps la même impression, témoin, comme il l'observe, le suc de l'ananas, qui ronge en moins de demi-heure la lame d'un couteau, & dont cependant personne n'a jamais senti aucun mauvais effet : Porro salia quæ ab cognationem, metallorum corpora subire & peredere valent, in cibis modicè assumpta innocua sunt, imo salubria. Sic fructus anana dictus ori & stomacho gratissimus est, & adeo salubris, ut neminem ab ejus esu unquam lædi sit observatum. In ejus tamen carne, si cultellum ferreum semi horæ spatio hærentem relinquas, subtilis cujusdam salis acredine semi esum invenies.

L'Auteur du Traité des Dispenses, qui craint toûjours de se tenir dans les bornes du vrai, condamne le sucre comme absolument mauvais, jusqu'à prétendre que c'est un poison ; d'un autre

côté il le préfere au miel : c'est quelque chose de singulier que tout ce qu'il nous debite sur cette matiere, nous nous y arrêterons un moment.

« Le sucre, dit-il, paroît moins susceptible d'inflammation que le miel ; car au lieu que le miel est comme la fleur des fleurs, parce que c'est des fleurs que les abeilles le tirent principalement, le sucre est une sorte de sel. Le miel donc, comme plus travaillé, aïant passé par toutes les parties d'une plante souvent aromatique, doit être plus disposé à porter l'effervescence & le trouble, au lieu que le sucre se tire de la tige de la plante qui est une espece de canne ou de roseau, & qui par conséquent tient plus du terrestre & de l'aqueux. Le sucre enfin, aïant passé plusieurs fois par le feu, a dû y perdre beaucoup de son volatil, au lieu que le miel, mille fois affiné par les mains de la nature, qui, differente de la Chymie ordinaire, travaille un suc sans feu, & le développe sans le brûler, le miel, dis-je, par toutes ces raisons, doit être plus sujet que le sucre à s'alumer. »

Voilà mot à mot l'étrange raisonnement de l'Auteur. On dit l'étrange, car il s'ensuit de-là que les opérations de la nature sont au dessous de celles de l'art, & qu'un des plus grands défauts de la nature dans les ouvrages qu'elle travaille, c'est de n'y pas emploïer des feux tels que ceux des Chymistes ; ce qui est cependant contraire au sentiment de nôtre Auteur, qui en mille endroits de son Traité vante sans cesse la nature, de ce qu'elle travaille avec une chaleur douce, & bien differente de celle dont les Chymistes se servent. Quoiqu'il en soit, voilà le langage qu'on tient à la page 227. Voici à present celui de la page 228.

On nous y déclare « que le sucre est le produit d'un suc, qui au bout de vingt-quatre heures s'aigrit au point qu'on en pourroit

faire un trés-fort vinaigre : Que c'est de cet acide enveloppé & secret, que viennent au sucre ces esprits acres & ardens qu'on en tire par la distillation. Que la moscoüade même, qui n'est encore qu'un sucre brute, donne par la distillation une véritable eau-de-vie ; & que l'analyse du sucre bien purifié donne un acide trés-corrosif, dont il se fait une véritable eau-forte : Que ce n'est pas seulement du sucre passé au feu, que viennent ces liqueurs corrosives & brûlantes : Qu'un sucre bien affiné, gardé trente ans, devient sans autre préparation, un puissant arsenic, marque certaine que le meilleur sucre renferme en soi des semences de poison : Que si on joint à un si mauvais fond dans le sucre, les observations qu'on a faites qu'il n'est point de visceres qu'il n'interesse à la longue ; & que sans compter le foïe & la rate qui en souffrent trés-souvent, & les dents qu'il gâte ordinairement, il altere les poumons, & fait dans les lieux où on en use le plus, comme en Angleterre & en Portugal, des phtisies épidemiques & des scorbuts, on doit plus craindre le sucre qu'on ne fait. »

Nous ne prétendons pas faire passer ces deux langages comme absolument opposez ; l'Auteur pourra dire, que s'il préfere le sucre au miel, & s'il dit que le miel est plus capable que le sucre de porter le trouble dans le corps, c'est à raison du soufre inflammable qui se trouve dans le miel ; & que si ensuite il dit tant de mal du sucre, c'est à raison des particules corrosives du sucre. Mais cela méritoit bien quelque explication, & c'est rendre service à l'Anonyme que de lui fournir celle ci, qui néanmoins ne le disculpe pas tout-à-fait, puisque le miel, ainsi que nous l'avons remarqué, fournit un suc pour le moins aussi corrosif que celui qui se tire du sucre, & que d'ailleurs, on peut aisément se convaincre, en jettant du sucre & du miel dans le feu, que le sucre est encore plus inflammable que le miel. Quoiqu'il en soit, exami-

nons un peu, ce que nôtre Auteur vient de dire, pour faire regarder le sucre comme un poison.

1. Ce suc au bout de vingt-quatre heures, s'aigrit au point, dit-il, qu'on en pourroit faire un trés-fort vinaigre : mais à ce compte-là, le lait & la pâte qui s'aigrissent si promptement, seroient donc bien dangereux. Il ne faut pas juger de la qualité des choses par les changements qui leur arrivent quand elles se corrompent, ni par la promptitude, avec laquelle elles se corrompent, les meileurs alimens n'étant pas toûjours du nombre de ceux qui se conservent le plus. 2. La moscoüade, qui n'est encore qu'un sucre brute, donne par la distillation une véritable eau-de-vie. Mais les fruits, mais les grains si vantez dans le Traité des Dispenses, mais le pain même, n'en donnent-ils pas ? L'Auteur ignore-t-il que l'on tire de la biere un esprit sulfureux inflammable, de la nature de l'esprit de vin ? Qu'on fait aussi de l'eau-de-vie de cidre, &c. 3. L'analyse du sucre bien purifié donne un acide trés-corrosif : mais le sel commun, que l'Auteur vante tant, comme on le verra tout à l'heure, donne par la distillation un acide encore plus fort. D'ailleurs cet acide du sucre, aussi-bien que celui du sel, est un bon remede contre plusieurs maladies, & entr'autres, contre la gravelle & contre l'hydropisie. Comment, au reste, pour le repeter encore en passant, un Auteur qui ne veut pas qu'on se fie aux analyses, peut-il les alleguer comme des preuves ? 4. Un sucre bien affiné, gardé trente ans, devient un puissant arsenic. Il y auroit bien des choses à dire sur ce point, & ce sont de ces faits qu'il ne suffit pas d'avoir lûs, pour être en droit de les assûrer comme certains. Quoiqu'il en soit, il n'y a rien qui ne se gâte à force de vieillir, & les meilleurs alimens étant gâtez, deviennent quelquefois mortels. S'il falloit regarder comme un poison ce qui le peut devenir en vieillissant, nôtre Auteur se-

roit obligé de se dédire de tout ce qu'il a avancé plus haut en faveur des panais, puisqu'il prétend que quand ils sont trop vieux, ils font devenir fous ceux qui en mangent, ce qui aprés tout, est une imagination de quelques Auteurs. 5. On a observé que le sucre nuit aux visceres : mais ces observations ne regardent que l'usage excessif du sucre, comme de mâcher toûjours quelques pâtes, de mêler le sucre presque par tout, &c. Car il est certain, comme nous l'avons remarqué, que le sucre n'est bon qu'en passant & en petite quantité ; c'est un assaisonnement & non une viande : cependant de la maniere qu'on l'emploïe aujourd'hui, il semble qu'on le regarde comme une nourriture, & que les choses où on le mêle ne servent plus qu'à l'assaisonner. C'est à cet abus qu'on doit attribuer la cause d'un grand nombre de maladies. Au reste nôtre Auteur dit que la cassonnade est préférable au sucre pour la santé, parce qu'elle a moins passé par le feu ; & il a raison : mais ce qu'il y a d'étonnant, c'est qu'il ose tenir ce langage aprés ce qu'il vient de dire du sucre par rapport au miel. Tout à l'heure le sucre étoit meilleur que le miel, parce que le sucre a passé plusieurs fois par le feu ; & maintenant il se trouve que le feu gâte le sucre, & que la cassonnade, qui a été moins travaillée par le feu, vaut beaucoup mieux. « Il y a moins à craindre, dit-on, de la cassonnade que du sucre, car le feu aïant moins travaillé la cassonnade, en a moins dépoüillé les parties de ce qu'elles ont de terrestre, & les sels qui la composent, en sont moins développez & moins actifs. Ce sera donc un assaisonnement plus sûr à la santé que le sucre. » Quelle contradiction !

Le sucre en général est dangereux quand on en fait un grand usage, & cela, comme nous l'avons déja remarqué, à cause de l'acide corrosif qu'il renferme ; c'est en ce sens que le Proverbe, qui dit que le sucre fait tomber les dents, est veritable, parce que

par cet acide il les carie. Le sucre Roïal est le meilleur, parce qu'on le prépare avec la chaux, & que la chaux emporte une bonne partie de l'acide dont nous parlons.

Le sel est un suc acide mineral, trés-pénétrant & trés-vif, d'abord travaillé dans la terre où il se corporifie, & ensuite transmis dans l'eau, d'où on le tire par évaporation ou par chrystallisation. Cet assaisonnement est le plus necessaire & le plus naturel de tous. On peut aisément se passer des autres, & on ne peut se passer de celui-ci. Rien ne donne aux alimens un goût plus salutaire, rien ne contribuë plus efficacement à la digestion des viandes. Le sel est composé de parties fines actives, mais solides, lesquelles s'unissant avec la salive qu'elles détachent dans la bouche, arment, pour ainsi dire, ce dissolvant, tout puissant qu'il est déja, & lui donnent une nouvelle force pour pénetrer les alimens, & en séparer les differens principes.

Quand on veut extraire les soufres d'une plante, on mêle un peu de sel avec la plante, sans quoi l'on en tire beaucoup moins de soufre ; si tout de même, on veut que les alimens se digerent bien dans l'estomac, ce qui ne se fait que par la désunion de leurs principes, il est necessaire de les assaisonner d'un peu de sel, afin que plus aisez à diviser, ils resistent moins à l'action des levains qui les doivent dissoudre. Le sel ne contribuë pas seulement à la digestion des viandes, ces mêmes parties fines & pénétrantes qui le composent, aident encore à la distribution des sucs nourriciers, & il ne nous seroit pas difficile de citer ici plusieurs exemples de personnes tombées dans d'excessives maigreurs, pour avoir absolument abandonné l'usage du sel, & guéries ensuite parfaitement pour s'être remises à ce même usage. Le sel contribuant, comme il fait, à la digestion des alimens, & à la dis-

tribution des sucs, favorise en même tems toutes les fonctions ; aussi remarque-t-on que la plûpart de ceux qui n'usent jamais de sel, ont l'esprit moins pénétrant, l'imagination moins vive, la vûë moins forte, le corps moins robuste ; & pour dire tout ce qui en est, que la fecondité est beaucoup plus rare parmi eux. En sorte que le sel, selon l'expression d'un sçavant Auteur, est dans nos corps comme une nouvelle ame qui en conserve la vie & l'action. C'est pour cette raison, que les Anciens qui l'envisageoient sous cette idée, le regardoient comme quelque chose de sacré, & de si sacré, qu'ils concluoient leurs Traitez les plus solemnels en tenant un doigt de la main dans du sel, ce qui mettoit le dernier sceau à leur engagement, & rendoit leur parole irrévocable.

Mais si le sel est si salutaire au corps, ce n'est qu'autant qu'on en sçait user. Il est composé, comme nous avons dit, de parties fines & penetrantes, qui servent à dissoudre les alimens ; mais lorsqu'il est pris en trop grande quantité, ces mêmes parties, qui sont d'elles-mêmes corrosives, peuvent produire plusieurs effets dangereux. Le premier, c'est de ronger l'estomac & les intestins, le second de rendre le sang acre & brûlant, le troisiéme de consumer l'humeur balsamique du corps. Il s'ensuit donc que le sel pris avec excés, est aussi pernicieux, que ce même sel pris avec moderation peut être salutaire. Il y a même des personnes qui sans faire excés de sel, peuvent s'en trouver incommodées : celles qui sont naturellement maigres & séches, les nourrices qui n'ont pas assez de lait, les femmes grosses, les mélancoliques, les scorbutiques, ceux qui sont sujets à des inflammations, ceux qui ont des dartres, ou d'autres maladies semblables, produites par une serosité piquante & corrosive ; toutes ces personnes, aussi-bien qu'un grand nombre d'autres, dont nous ne sçaurions faire ici le détail, ont beaucoup à craindre des parties acres & brûlantes du

sel, & ne doivent se proposer autre chose en salant leurs alimens, que d'en corriger seulement un peu la trop grande insipidité. Au reste pour faire mieux connoître les qualitez du sel, nous remarquerons qu'il ne sert pas seulement à assaisonner les viandes, mais qu'il est encore d'un grand usage en Medecine, où il s'emploïe & interieurement & exterieurement. On l'emploïe exterieurement, 1. contre les morsures des bêtes venimeuses ; & l'experience a appris qu'en ces occasions, étant appliqué à tems sur la partie malade, il consume toute la substance du venin qui s'est introduit dans la blessure. Aussi tous les Auteurs s'accordent à conseiller ce remede. 2. Contre la brûlure, dont il diminuë presque sur le champ la douleur, tout piquant qu'il est. 4. Contre la galle & la demengeaison : 5. contre les contusions : 6. contre la gangrene : 7. contre les fluxions de la tête, appliqué à la nuque : 8. contre la trop grande abondance de lait dans les mammelles : 9. contre les violentes douleurs de la goutte, sur quoi nous remarquerons que c'est, selon toute apparence, pour cette raison, que le hareng salé appliqué sur l'endroit tourmenté de goutte, est d'un si grand secours, comme nous l'avons observé en parlant du hareng.

Quant à l'usage interieur, quelques grains de sel avalez à jeun, sont un excellent remede, 1. contre la peste ; & Untzerus, aprés plusieurs autres Auteurs, conseille ici pour préservatif, de manger du pain salé : 2. le sel est bon contre la toux, qui vient d'humeurs visqueuses & grossieres : 3. contre le trop grand resserrement de ventre : 4. contre la fiévre quarte : 5. contre les vers. 6. Un peu de sel dans la bouche est bon contre les défaillances, contre les syncopes, &c. & ceux qui sont sujets à s'évanoüir quand on les saigne, peuvent prévenir cet accident par le moïen d'une pincée de sel entre leurs lévres : ce que nous pouvons assu-

rer, avec un sçavant Medecin, avoir vû réüssir un trés-grand nombre de fois. 7. Les femmes que le trop d'embonpoint rend steriles, trouvent souvent dans le sel un remede à leur sterilité : nous en avons vû quelques exemples ; & celui entr'autres d'une jeune Dame extrêmement replette, laquelle n'aïant point eu d'enfans aprés cinq ans de mariage, & s'étant mise ensuite, par l'avis de son Medecin, à prendre tous les matins pendant deux mois, le poids d'un scrupule de sel, enveloppé dans de la conserve, devint grosse de deux enfans, dont elle accoucha heureusement, ce qui fut suivi de trois autres couches dans l'intervalle de quatre ans. La vertu du sel contre la sterilité des femmes, a été reconnuë presque de tout tems ; & elle est si grande, que quelques Auteurs n'ont pas craint de porter l'exageration jusqu'à dire, que les femmes n'avoient qu'à lécher du sel pour devenir grosses. Un fait digne de remarque en cette occasion, c'est que toutes les femmes qui travaillent dans les salines, ont un grand nombre d'enfans ; ce qui vient de ce que les parties pénétrantes du sel, portées par les voïes de la circulation jusqu'à la matrice, consument l'humidité superfluë de cette partie, & la rendent par ce moïen plus propre à la conception ; car il faut convenir que dans les femmes, la cause la plus ordinaire de la sterilité, vient d'une humidité surabondante. On voit par toutes ces observations, que le sel est un mixte trés-résolutif & trés-desséchant : c'est là-dessus que chacun peut se regler pour en user avec sagesse, & conformément à sa constitution & à son tempérament. Au reste l'Auteur du Traité des Dispenses a découvert dans le sel une qualité merveilleuse, que nous n'oublierons pas de remarquer : c'est une extrême docilité à attendre avec soûmission les ordres qu'il plaît aux parties du corps de lui donner. « On doit, nous dit-il dans ce Traité, d'autant plus préferer le sel aux autres assaisonnemens, que la plû-

part, tenant de la nature des sels volatils, sont toûjours prêts à s'échapper, & à aller porter d'eux-mêmes le trouble dans toute l'œconomie du corps, au lieu que le sel étant de la nature des fixes, attend, pour ainsi dire, sa mission des parties, qui doivent le mettre en œuvre ; son action est donc lente, soûmise & successive, & il ne fera presque de mal, que ce qu'on lui en laissera faire. »

Sans mentir voilà qui est bien honnête au sel, & on trouvera peu d'assaisonnemens qui aïent autant de discretion.

Chacun connoît la vertu du sel contre la corruption ; mais en cas qu'on en doutât, l'Auteur en apporte une preuve qui lui paroît sans replique. « Le sel sagement emploïé, prévient, dit-il, ou chasse la corruption : aussi fût-ce en jettant du sel dans les eaux püantes ou mal saines de Jéricho, que le Prophete Elisée les rendit salutaires & fecondes. » Quelle preuve ! c'est comme si on disoit qu'il est si vrai que la salive est bonne aux yeux, que ce fut avec un peu de salive mêlée de bouë, que Nôtre Seigneur rendit la vûë à un Aveugle.

Il y a deux sortes de poivre, emploïé dans les assaisonnemens : le noir & le blanc, tous deux d'un goût extrêmement fort & aromatique. Le premier est un grain rond & ridé, dont la figure approche de celle de la coriandre, mais qui est plus gros, plus dur, & environné de petits raïons faits en forme de côtes. Il vient en grappe longue & déliée, a une plante sarmenteuse comme le lierre, laquelle croît aux Indes, à Malacca, à Sumatra, & à Java. Le second est rond comme le premier, mais uni & plus gros. Quelques-uns prétendent que ce n'est que du poivre noir, dont on a ôté la premiere écorce, & qu'on a fait enfler en le mettant tremper dans de l'eau marine. D'autres, qu'il vient à part sur une

autre plante, semblable à celle qui porte le poivre noir, comme le raisin blanc & le raisin noir viennent sur des seps séparez tout semblables. Quoiqu'il en soit, ils sont peu differens l'un de l'autre ; le blanc est moins fort & plus usité : mais soit le blanc ou le noir, le poivre est un assaisonnement rude & piquant, dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice de corps. On comprend aisément que les gens de la campagne, les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont accoûtumez à une nourriture grossiere, aïant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodez de cette sorte d'assaisonnement, qui fait à peine impression sur eux ; on comprend même, qu'ils ont besoin de mêler dans leur nourriture quelque chose d'agaçant, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac, fortes & solides comme elles sont, demeureroient comme immobiles ; mais aux personnes d'une constitution ordinaire, le poivre ne peut être que trés-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates, qui n'ont qu'une résistance médiocre. D'ailleurs cet assaisonnement, pour peu qu'il excede, porte avec soi une impression de feu trés-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les visceres : au sang, en en dissipant la partie la plus subtile : aux vaisseaux, en leur faisant violence, & leur ôtant leur souplesse à force de les dessécher : aux visceres, en en détruisant la tissure.

Le poivre sagement emploïé est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses ; car il résout par un sel volatil & picquant qu'il renferme, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premieres voïes : aussi les Anciens s'en servoient-ils, pour la guérison des fiévres quartes. On emploïe aujourd'hui pour la même fin, une huile qui se tire du poivre, laquelle emporte ordinairement, soit par les urines, soit par les sueurs, la cause du mal.

Tout le monde connoît la vertu du poivre contre les gonflemens d'estomac ; on en avale à jeun un grain ou deux, & on ressent presque aussi-tôt du soulagement.

Le gingembre est la racine d'un petit roseau qui croît aux grandes Indes, & aux Isles Antilles. Cette racine est large, longue, noüée, pleine de rejettons, un peu platte, jaunâtre, d'un goût acre, piquant, & aromatique. Elle approche de la nature du poivre ; mais comme le remarquent de sçavans Medecins, elle est d'une substance moins volatile, qui la rend plus lente à agir. Les Chymistes en tirent un fort bon extrait, pour provoquer les urines & les sueurs.

Le girofle est le fruit d'un arbre à grandes & longues feüilles, qui croît aux Molucques. Ce fruit est fait comme un petit clou, ce qui l'a fait nommer clou de girofle. Il a une tête terminée par quatre pointes qui forment une espece d'étoile, au milieu de laquelle on remarque un petit point, qui fait le nombril du fruit. Le girofle est brun, fort odorant, & d'un goût aromatique trés-picquant. Il est plus gras & plus huileux que le gingembre & le poivre, & il échauffe davantage. L'huile qu'on en tire est plus grossiere qu'aucune de celles qui se tirent des autres aromates, puisqu'elle va au fonds de l'eau ; & cette grossierté même, fait la qualité brûlante & caustique qu'on remarque dans le girofle ; c'est pourquoi cet assaisonnement demande encore plus de précaution que le poivre & le gingembre.

La muscade est une noix aromatique produite par un arbre grand comme le Poirier, & dont les feüilles ressemblent à celles du Pêcher, lequel croît en abondance dans l'Isle de Banda en Asie. Cette noix est d'abord revêtuë de deux écorces : la premiere qui est fort grossiere, se fend à mesure que le fruit meurit, & elle

laisse paroître la seconde qui enveloppe étroitement la noix, mais qui la quitte quand la noix est séche : cette seconde écorce s'appelle macis, & improprement fleur de muscade. Quant à la noix, c'est un fruit compact & serré, gris en dehors, rougeâtre & veiné en dedans, fort onctueux, d'une odeur agréable, & d'un goût acre picquant. Cette noix est le plus temperé de tous les aromates, & un des plus stomachiques : elle convient particulierement avec le poisson, étant rappée par dessus, & elle en corrige singulierement la crudité. Elle est bonne contre les débilitez d'estomac, & contre les diarrhées ; elle réjoüit le cerveau, elle arrête le vomissement, elle corrige la mauvaise haleine, elle fortifie les femmes grosses, & elle est d'un grand secours contre les défaillances & les palpitations. On tire de la muscade une huile excellente contre les douleurs néfrétiques, & contre la colique. On en prend un peu dans de l'eau chaude. Cette même huile appliquée aux temples, dispose au sommeil ; & mise sur le nombril des enfans, elle appaise leurs trenchées. L'Auteur du Traité des Dispenses se déclare fort contre la muscade, & pour la faire craindre, il remarque que certains oiseaux qui en mangent, païent soudainement le prix de leur friandise, en tombant yvres, & devenant par ce moïen la pâture des fourmis. Cette observation est fondée sur une Histoire vraïe ou fausse, qu'il ne rapporte pas, & que voici. On dit que les oiseaux de Paradis aiment extrêmement la muscade, mais que lorsqu'ils en ont mangé, ils tombent comme morts sur la place, & qu'aussi-tôt les fourmis, dont le païs est plein, leur viennent dévorer les pieds, d'où il arrive qu'on ne voit point de ces oiseaux avec leurs pieds : ce qui a fait croire à quelques Auteurs que l'oiseau de Paradis étoit naturellement sans pieds. Nôtre Auteur effraïé de cette Histoire, propose comme une leçon à tous ceux qui aiment la muscade, le terrible sort de l'oiseau de

Paradis. Mais sans examiner si le fait est vrai, supposons-le tel, & voïons si ce qui est pernicieux ou salutaire à certains animaux, doit l'être tout de même à l'homme. La noix vomique est poison pour les chiens, & ne l'est pas pour l'homme. La ciguë tuë l'homme, & engraisse l'étourneau. La caille trouve dans l'hellebore une nourriture innocente, & l'homme un vomitif des plus forts. Les amandes ameres, loin de nous faire du mal, nous font du bien, & cependant elles tuënt les oiseaux qui en mangent. Pourquoi donc conclurre que la muscade est pernicieuse à l'homme, parce qu'elle fait du mal à quelques animaux ? D'ailleurs, à quoi sert l'experience, si depuis tant d'années qu'on emploïe innocemment la muscade dans les assaisonnemens, nous devons encore craindre qu'elle ne nous empoisonne, parce qu'elle empoisonne l'oiseau de Paradis ?

Au reste nous ne nions pas qu'étant prise avec excés, elle ne puisse faire du mal. Un sçavant Auteur rapporte qu'une Dame de qualité, qui étoit grosse, tomba malade dangereusement, pour en avoir mangé jusqu'à douze. Il est même étonnant qu'elle n'en mourût pas, & cette observation tourne à l'avantage de la muscade.

La Canelle est la seconde écorce d'un arbre qui croît dans l'Isle de Ceilan, & que l'on dit être de trois couleurs ; sçavoir, blanc, jusqu'à la hauteur d'un pied ; rouge, un demi pied plus haut ; & noirâtre, au dessus. Cette écorce qui se tire principalement des branches de l'arbre, est d'une odeur agréable, d'un goût aromatique un peu acre, & d'une couleur rougeâtre. Elle renferme des parties extrêmement fines & déliées, ce qui est cause qu'elle ne fait pas sur la langue une si forte impression de chaleur, que plusieurs autres aromates. Cet assaisonnement bien ménagé, fortifie

l'estomac, le cœur, & le cerveau ; mais si on le prodigue, il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile qu'il renferme, laquelle venant à s'exalter, cause une effervescence générale dans la masse du sang. La canelle ne laisse pas de contenir une substance terrestre & styptique, qui la rend propre contre les diarrhées.

Le Safran est un assemblage de petits filamens rouges qui naissent en maniere de houpe, au milieu d'une fleur bleuë, mêlée de rouge & de purpurin, composée de six feüilles, & portée par une plante basse, qu'on appelle de même nom, laquelle croît au Levant, & en plusieurs lieux de France. Ces filamens, quand on les a fait sécher, sont mollasses, odorans, & d'un goût fort agréable.

Le propre du safran, dont l'usage est si commun en plusieurs Païs pendant le Carême, où on en mêle dans presque tous les mets, est d'être bon à l'estomac, & aux poumons, de réjoüir le cerveau, de lever les obstructions, de procurer le sommeil ; mais il faut prendre garde d'en abuser, car il peut produire des effets dangereux, comme nous le remarquerons dans un moment. Nous disons qu'il est bon aux poumons, ce qui est si vrai qu'il facilite la respiration, & que les asthmatiques se trouvent soulagez d'en prendre un peu dans du vin chaud, ce qui l'a fait appeller par Cardan l'ame des poumons. Cet Auteur nous assure avoir guéri par le seul secours du safran, plusieurs malades qui ne pouvoient respirer ; & entr'autres une Dame du premier rang, laquelle étoit si oppressée depuis deux mois, qu'on ne lui esperoit plus de vie. Il leve les obstructions, & on remarque que l'usage du pain safrané, est extrêmement bon contre les pâles couleurs. Le saphran réjoüit le cerveau, mais quelquefois il le réjoüit trop ; & on lit

dans un Auteur digne de foi, l'Histoire d'un Marchand, qui en faisoit trafic, lequel, pour en avoir trop mêlé parmi ses viandes, tomba dans un excés de rire, qui pensa lui coûter la vie. Il est bon contre les insomnies, mais on sçait aussi par plusieurs exemples, que si on en prend trop, il jette dans des assoupissemens dangereux ; & on a même trouvé des personnes mortes sur des sacs de safran, pour s'y être endormies pendant la nuit.

Le Verjus est un suc extrait du raisin avant la maturité du fruit, & le Vinaigre un vin qu'on a laissé ou fait aigrir. Mais pour connoître la nature de ces deux substances, il faut remarquer que le verjus est une liqueur cruë, où les soufres, encore trop concentrez, laissent les acides dans toute leur force ; le vin, une liqueur meure, où les soufres suffisamment dégagez, moderent l'action des acides ; & le vinaigre, une liqueur passée, où la grande dissipation des soufres a permis à ces mêmes acides de rentrer dans leur premier état. Il y a néanmoins cette difference entre l'acide du verjus, & celui du vinaigre, que le premier n'aïant encore éprouvé aucune fermentation, est comme un acide brute & engourdi ; au lieu que le second, réveillé par plusieurs sortes de mouvemens qu'il a reçus à l'occasion des divers changemens qui sont arrivez à la liqueur, est beaucoup plus vif & plus actif. Aussi remarque-t-on que le vinaigre dissout les perles, les coraux, & les pierres les plus dures, tandis que le verjus y fait à peine impression : d'où il est aisé de conjecturer que le grand usage du vinaigre dans les assaisonnemens, peut avoir ses dangers, & que celui du verjus doit être plus innocent. Ce qu'il y a de certain c'est que l'experience fait voir que le vinaigre, quand on en use fréquemment, affoiblit considerablement l'estomac, & cause des mouvemens convulsifs : ce qui ne peut venir que du trop grand picotement qu'il fait sur les fibres. Ajoûtons qu'il est contraire

aux femmes, sur tout à celles qui sont sujettes à la maladie hysterique ; qu'il séche le corps, & qu'en rafraîchissant en apparence, il brûle en effet.

Le verjus est plus temperé, ainsi qu'il est facile de le voir, par le succés avec lequel on l'emploïe dans la plûpart des maladies, où il est besoin de rafraîchir. Il calme l'ardeur des entrailles, il éteint la soif, il bride l'effervescence de la bile ; & quand on le mêle à propos dans les assaisonnemens, la santé, pour l'ordinaire, n'y gagne pas moins que le goût.

Le Jus d'Orange aigre, n'est point inferieur au verjus ; il fortifie la digestion, il donne de l'appétit, il rafraîchit ; mais il en faut user plus sobrement, sans quoi il peut incommoder l'estomac & la poitrine, en les picotant un peu trop rudement. Nous avons dit, en parlant du vinaigre, que cet acide étoit dangereux à la plûpart des femmes, nous l'avons même accusé d'être corrosif ; mais nous remarquerons ici, que l'Auteur du Traité des Dispenses est d'un autre sentiment, lui néanmoins que l'acide du sucre a tant effraïé. Il tâche donc de justifier le vinaigre sur les deux accusations suivantes ; l'une, qu'il est nuisible aux femmes ; & l'autre, qu'il est corrosif. Quant à la premiere, il répond, « qu'il ne faut pas dire du vinaigre, pour le rendre suspect au monde, qu'il en incommode la plus belle partie, parce que s'il nuit aux femmes, comme on le croit, il y a quantité d'autres choses plus dangereuses, dont il faudroit donc ôter la possession au genre humain ; on en sera quitte, continuë-t-il, pour leur en ménager l'usage, en le rendant plus ami des nerfs par le moïen des fleurs de sureau ou d'œillets qu'on y fera infuser. »

On s'étonnera peut être qu'un Auteur, qui fait si fort l'austere, témoigne ici quelque tendresse pour les Dames, en les appellant

de si bon cœur, la plus belle partie du monde ; mais outre qu'il souscrit en cela au sentiment commun, cette expression lui est d'autant plus pardonnable, qu'elle pourroit bien être l'effet de quelques panais sauvages, mangez par mégarde, ou de quelques noix qu'il n'auroit pas songé à faire tremper dans de l'eau.

Pour la seconde, il avertit qu'il n'en est pas de l'acide du vinaigre, comme de celui des mineraux. Que celui du vinaigre est vineux, & contient par conséquent assez de parties sulfureuses pour n'être point corrosif absolument ; au lieu que celui des mineraux est caustique ou brûlant, parce que rien d'huileux ne le tempere.

Si cela est, l'acide du sucre ne sera donc pas tel qu'on vient de nous le representer. Car enfin le sucre est un vegetal, & un vegetal des plus sulfureux : mais il n'importe, voïons ce que nôtre Auteur ajoûte. Il conclut que ce qu'on raconte d'Annibal, qui se fit un chemin par les rochers avec du vinaigre, est faux ou exageré. Mais de quoi sert-là ce trait d'Histoire, & en même temps quelle conclusion ? Car enfin, outre qu'il est constant que le vinaigre ronge la pierre, comme on peut s'en convaincre, en laissant tremper pendant quelques heures, de petits cailloux dans du vinaigre ; il ne s'ensuit pas que s'il ne peut ronger des rochers jusqu'au point de donner passage à une armée, il ne s'ensuit pas, dis-je, qu'il ne soit pas corrosif. Il l'est assez pour dissoudre les perles les plus dures, & l'on sçait là-dessus l'Histoire de Cleopatre. Au reste on voit bien que l'Auteur n'a pas consulté ici Tite-Live. Cet Historien ne prétend pas qu'Annibal s'en soit tenu au vinaigre en cette occasion, il s'agissoit de mettre par éclats un rocher qui s'opposoit au passage. Pour en venir à bout, ce Capitaine y fit apporter une quantité prodigieuse de troncs d'arbres, qu'on

alluma ; & quand l'incendie eut produit son effet, on jetta sur ce rocher presque calciné, & encore tout ardent, une quantité extraordinaire de vinaigre, qui acheva de le faire éclater en plusieurs endroits. Ensuite, avec des haches, des coins, & d'autres instrumens de fer, on trouva moïen de s'ouvrir un chemin, où l'on pût conduire, non seulement des chevaux, mais encore des élephans. Voilà le fait comme il est rapporté dans Tite-Live, par où on voit que le vinaigre, ne fut pas l'unique ressource d'Annibal dans cette rencontre.

On a ignoré jusqu'ici, que Pline fût du nombre des Auteurs qui rapportent qu'Annibal se fit un chemin par les Alpes, à l'aide du vinaigre ; mais l'Anonyme nous avertit à la marge, que cet Historien le dit dans le chap. 20. du Livre 14. Or voici tout ce qu'on trouve dans ce chapitre 14. au sujet du vinaigre : Aceti nequitiæ inest virtus magnos ad usus, & sine queis vita mitior degi non possit. Peut-être que l'Anonyme s'est mépris, & qu'il a voulu citer le Chapitre 1. du 36. Livre, qui est le seul endroit où Pline parle du passage d'Annibal à travers les Alpes ; mais par malheur, Pline n'y fait nulle mention de l'expédient du vinaigre. Annibal, dit-il, & aprés lui, les Cimbres vinrent à bout de traverser les Alpes, ce que nos Ancêtres ont regardé comme une espece de prodige. Cædimus montes, trahimusque, nullâ aliâ quâm deliciarum causâ, quos transcendisse quoque mirum fuit. In portento prope majores habuere Alpeis ab Annibale exuperatas, & postea à Cimbris : nunc ipsæ caduntur in mille genera marmorum, &c. Mais laissons cette digression, & suivons nôtre dessein.

La Moutarde ordinaire est une pâte liquide, acre & picquante, composée de graine de moutarde, d'un peu de farine, & de vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement fort propre pour exci-

ter l'appétit, & pour dissiper les humiditez superfluës. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassez de viscositez, à ceux qui ont le cerveau trop chargé, à ceux qui sont sujets aux fluxions & aux catharres : mais pour les personnes d'un tempérament sec & bilieux, elles n'en doivent attendre que de mauvais effets, comme il est facile d'en juger par la qualité du sel que contient la graine de moutarde, lequel est si acre, qu'un peu de moutarde appliqué sur quelque partie du corps, y excite des vessies & des pustules. Les jeunes gens, pour l'ordinaire, doivent fuir la moutarde ; mais elle est bonne aux vieillards, à cause des humiditez de l'âge ; & l'exemple de ce Pape, qui ne pouvoit presque se passer de cet assaisonnement, dont il se trouvoit bien d'user tous les jours à souper, n'est pas le seul qu'on pourroit alleguer sur cette matiere. Au reste, quand nous parlons de la moutarde, nous n'entendons point parler de celle que l'on prépare avec le vin doux, ou dans laquelle on mêle le vin cuit & le sucre : on l'adoucit par-là ; mais on la dépoüille en même temps de sa principale vertu, & on la rend trés-bilieuse. Ainsi la moutarde de Dijon, quoique la plus agréable au goût, doit être regardée comme la moindre de toutes. Il est vrai qu'elle est fort renommée, mais elle ne mérite guéres ce renom, qui d'ailleurs pourroit bien n'être venu que d'une pure équivoque. On raconte qu'en 1382. Charles, Roi de France, allant avec son oncle Philippes le Hardi, Duc de Bourgogne, au secours de Loüis, Comte de Flandres, contre les Gantois qui s'étoient révoltez, la ville de Dijon leva à ses frais mille hommes, pour grossir l'armée de ces Princes ; & qu'en reconnoissance de ce service, le Duc donna, entr'autres privileges, à la ville de Dijon, celui de porter ses Armes, avec son cri qui consistoit en ces trois mots, Moult me Tarde, disposez de maniere sur un rouleau, que le premier & le dernier mot se trou-

voient sur la même ligne, & celui du milieu un peu au dessous : en sorte que plusieurs personnes, soit par ignorance ou par promtitude, ne lisant que les deux mots d'en haut, Moult Tarde, prirent ce cri pour un écriteau, où la Ville annonçoit qu'il se fabriquoit chez elle de meilleure moutarde qu'ailleurs. Quoiqu'il en soit, cette moutarde est plus propre par sa douceur, à faire tourner en bile les alimens, qu'à les faire digerer. La bonne moutarde est celle qui se prépare simplement avec la graine de moutarde, & un peu de verjus ou de vinaigre. Quelques-uns y font broïer des amandes douces ; on la rend par ce moïen plus blanche & plus agréable, mais moins propre à purger le cerveau & à débarrasser l'estomac.

Nous avons dit que la moutarde étoit propre pour purger la pituite, mais l'Auteur du Traité des Dispenses y reconnoît une qualité bien supérieure à celle-là. C'est de donner de l'esprit & du plus solide. Peu de gens ignorent la fable d'Apollon, qui se mit un jour à vendre de l'esprit. Si on est en peine de sçavoir comment il s'y prenoit pour cela, la chose est claire à présent ; c'étoit, sans doute, de la moutarde qu'il vendoit. De quel débit ne seroit point une telle marchandise, si elle donnoit aussi de la mémoire ? Car Apollon, comme on sçait, ne trouva pas grands acheteurs ; tandis que Mercure, marchand de mémoire, vendit plus qu'il ne voulut. Mais il n'importe, comme l'esprit n'est pas moins rare, quoique presque tout le monde s'en croïe pourvû, c'est toûjours beaucoup de sçavoir qu'on en peut acheter, & qu'il n'y a que de la moutarde à demander.

Mais comment la moutarde peut-elle donner de l'esprit ? Nôtre Auteur l'explique. « Tant de belles qualitez, dit-il, se confirment par l'observation qu'on a faite que la moutarde em-

pêche le vin doux de boüillir, & de se fermenter, d'où l'on pourroit esperer qu'elle feroit quelque chose de semblable dans le sang, qu'elle préserveroit peut-être en plusieurs cas d'effervescence & d'ébullition : ce seroit lors, apparemment, qu'il se trouve chargé d'un acide dominant. »

Voilà qui est clair, & il faudroit être bien stupide aprés cela, pour ne pas voir que la moutarde doit donner de l'esprit ; mais en cas qu'on en voulût douter, l'Anonyme a de bons garands. C'est Pythagore parmi les Anciens, & Horstius avec Morison parmi les Modernes. « On a trouvé, remarque nôtre Auteur, la moutarde utile contre les vapeurs des femmes & des gens de Lettres, suivant l'observation d'un célébre Praticien (Horstius, de sanitat. tuend. lib. 2. cap. 1.) qui prétend que la moutarde donne de l'esprit. Aprés cela, poursuit-il, on ne doit plus s'étonner pourquoi Pithagore, lui qui faisoit si grand cas de cette principale partie de l'homme, estimoit si fort la moutarde. Un sçavant Botaniste d'Angleterre (Morison, dans son Histoire des Plantes,) ne lui a pas fait moins d'honneur, en attribuant à l'usage qu'en font les habitans du Nord, la solidité d'esprit qu'ont ces nations. Tant de belles qualitez se confirment par l'observation qu'on a faite, que la moutarde empêche le vin doux de boüillir, &c. » Voilà les garands de nôtre Auteur, mais ces garands ne lui sont pas fort favorables. Horstius, dont il ne cite point les paroles, dit que lorsque l'esprit est appesanti par une quantité excessive de pituite amassée dans le cerveau, laquelle se déclare par des décharges considerables de sérositez, par des tintemens d'oreille, des assoupissemens, des engourdissemens, il faut alors dégager & fortifier le cerveau ; que rien n'est meilleur dans cette occasion, que la muscade, l'oliban, le gingembre, la racine de pyrethre, la conserve de

bourrache & la graine de moutarde. Est-ce là dire que la moutarde donne de l'esprit ?

Pour Morison, dont on ne rapporte pas non plus le passage, voici ce qu'il écrit là-dessus. Fit autem ex Synapios femine trito quodvis modo condimentum, quo Germania, Belgium, Anglia, Scotia, aliæque Septentrionales Gentes frequenter utuntur, (proinde sapiunt, ut ait Johannes Ludovicus Vives) ut plurimum cum aceto quandoque verò cum vino, musto, &c. Par où on voit que Morison n'avance pas comme de lui, que les habitans du Nord doivent à la moutarde leur solidité d'esprit ; mais qu'il met cette prétenduë observation sur le compte de vivés. Peut-être Pythagore s'explique-t-il plus ouvertement ; il n'y a, pour s'en éclaircir, qu'à consulter Pline, à qui l'anonyme nous renvoïe. C'est au chap. 22. du Livre 20. à la verité, il nous renvoïe au chap 12. mais c'est qu'apparemment il a pris la citation dans Pierre Gontier, qu'il copie souvent sans rien dire, & qui cite ainsi par mégarde le chap. 12. pour le chap. 22. en rapportant ce que Pline fait dire à Pythagore sur la moutarde. Quoiqu'il en soit, voici ce qu'on trouve dans ce chap. 22. Synapi cujus in sativis tria genera diximus, Pythagoras principatum habere ex his quorum in sublime vis feratur, judicavit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetret. C'est-à-dire, qu'entre toutes les choses qui frappent vivement le nez & le cerveau, la moutarde, selon Pythagore, tient le premier rang, n'y aïant rien qui pénétre l'un & l'autre avec plus de force. Qu'y a-t-il là, qui donne lieu de penser que ce Philosophe estimât si fort la moutarde, & sur tout qu'il en fît cas, à cause du cas qu'il faisoit de l'esprit. Si on vouloit se donner la peine de confronter ainsi toutes les citations qui se trouvent dans le Traité des Dispenses, on verroit qu'elles sont la plûpart, ou supposées, ou aussi mal entenduës que celle-là.

L'Oignon est une racine bulbeuse qui pousse de terre des feüilles longues d'un pied, étroites, fistuleuses & acres ; du milieu desquelles s'éleve une tige nuë, droite, ronde & creuse, haute d'environ trois pieds, portant en son sommet une grosse tête avec un bouquet de fleurs blanches, & quelquefois purpurines, composées chacune de six feüilles. Cette racine n'a point de grosseur déterminée ; il y a des oignons gros comme des pommes médiocres, & d'autres qui ne le sont pas plus que des noix. Les uns & les autres sont garnis de plusieurs enveloppes : ils ont un goût acre trés-picquant, & une odeur si forte, qu'elle pénétre les yeux jusqu'à en exprimer des larmes. Il y a des oignons rouges, & des oignons blancs ; ces derniers sont les moins forts. On ne croiroit pas que ce fût assez de manger de l'oignon pour se bien porter, c'est pourtant ce qu'on voudroit nous insinuer dans le Traité des Dispenses. « L'oignon, nous dit-on dans ce Livre, convient aux estomacs qu'un aigre vitieux dérange ; car il détruit particuliere-ment les aigres, & par-là, contribuë aux coctions, & subtilise les humeurs, jusqu'au point de les évacuer par l'insensible transpiration. Il ne faut donc pas s'étonner, poursuit-on, si Asclepiade disoit qu'il ne falloit manger que de l'oignon pour se bien porter. » Nôtre Auteur, au reste, n'entend parler ici que de l'oignon blanc, & il avertit que l'oignon rouge n'est pas si bon à beaucoup prés ; il veut même qu'on évite celui-là pour une raison de conscience ; c'est que, dit-il, l'oignon rouge produit des sucs acres, tout propres à agacer les parties, & par conséquent à remuer les esprits ; ce qui doit suffire, ajoûte-t-il, pour le faire craindre aux gens sages, & qui veulent se conserver tels. Il remarque que les Egyptiens traitoient l'oignon de Divinité ; mais que leurs Prêtres, qui auroient dû être plus portez à l'adoration que les autres, étoient au contraire en défiance contre l'oignon, (l'oignon rouge

sans doute) & en croïoient l'usage dangereux à ceux qui s'étoient consacrez, comme eux, à la continence.

Il est peu de gens qui veüillent révoquer en doute que l'oignon fasse couler des larmes. L'Anonyme croit néanmoins nécessaire de confirmer cette remarque en citant là-dessus Columelle, avec ces mots à la marge, cæpa lachrymosa : il observe en même tems que quoique l'oignon semble tout fait pour tirer des larmes, les Anciens n'ont pas laissé de le croire bon à la vûë, appliqué extérieurement, sur quoi il cite à la marge Hipp. lib. 2. de Diæta. mais il ne nous avertit pas qu'il a pris ces deux citations dans Pierre Gontier à la page 155. Gontier cite Columelle sans citer l'endroit ; l'Anonyme tout de même, n'en marque pas davantage. Gontier cite Hippocrate, & en même tems le Livre d'Hippocrate ; l'Anonyme n'y manque pas non plus.

Au reste, c'est un peu trop présumer des vertus de l'oignon, que de croire qu'il suffise d'en manger pour se bien porter, & nôtre Auteur lui-même est obligé de se dédire quelques lignes plus bas en avoüant ; « 1. Que l'oignon n'est supportable que lorsqu'il est doux, qu'il n'est pas trop frais, qu'on l'a fait tremper dans de l'eau, qu'il est cuit, qu'on en prend avec mesure, & qu'on ne le mêle pas par tout ; 2. Qu'il incommode les personnes délicates, comme feroient les gens d'étude, les estomacs foibles, les personnes vives, les entrailles échauffées, les tempéramens bilieux. »

Quoiqu'il en soit, l'oignon à ses bonnes & ses mauvaises qualitez ; il fortifie l'estomac, pourvû qu'on en use modérément ; il tuë les vers ; on en fait un syrop qui est fort bon contre l'asthme : mais d'un autre côté, l'oignon est rempli d'un sel acide volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de tête.

Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards, & aux tempéramens flegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage. Nous disons la même chose de la ciboule, de l'échalote, & sur tout de l'ail, dont nous allons parler.

L'Ail est une racine qui pousse une plante presque semblable à celle de l'oignon. Cette racine est bulbeuse, presque ronde, composée de quelques tuniques, dans lesquelles sont enveloppez plusieurs tubercules charnus, longs & pointus, d'un goût acre, & d'une odeur insupportable : c'est ce qu'on appelle ordinairement cosses ou gousses d'ail.

Sans l'odeur insupportable dont l'ail infecte l'haleine, cette racine mériteroit d'être regardée comme un présent de la nature. En effet nous n'avons guéres de meilleur rémede contre la malignité de l'air, & contre la corruption des humeurs. L'ail modérément pris, fortifie l'estomac & tous les visceres, il purifie la masse du sang, il résout les sucs trop visqueux, facilite le cours de tous les fluides : aussi trouve-t-on dans l'ail un excellent secours contre les fiévres tierces, & contre les fiévres quartes. Plusieurs personnes, pour se rendre le corps plus sain & plus vigoureux, prennent pendant le mois de Mai, tous les jours à jeun, un peu de beurre frais avec de l'ail & du sel, & on remarque que cette pratique n'est point sans succés. Le poisson le plus visqueux assaisonné d'un peu d'ail, en est plus ferme & de meilleur goût. L'anguille même qui est si mal faisante, trouve dans l'ail un puissant correctif ; & les légumes les plus grossiers, deviennent, par le moïen de l'ail, moins lourds sur l'estomac, & moins rebelles à la digestion. Les gens de mer, les ouvriers, ceux qui habitent des Païs froids, & marécageux, ceux qui vivent au milieu des neiges,

se garantissent de mille infirmitez par le moïen de l'ail. Ce qui ne doit point paroître étonnant à ceux qui sçavent que l'ail est une des choses qui contribuent le plus à la transpiration. Cette racine, à la vérité, infecte l'odorat ; mais toute insupportable qu'elle est par sa mauvaise odeur, elle renferme peut-être ce qu'il y a de plus salutaire dans les meilleurs baumes. Un Auteur digne de foi, rapporte l'Histoire d'un vieillard réduit à l'extrêmité, pour avoir voïagé long-tems parmi les neiges, lequel fut enfin heureusement rétabli par l'usage d'un peu d'ail & de miel, mêlez ensemble, sans que ni les élixirs de vie, ni les vrais baumes, ni les eaux de canelle, ni tous les autres remedes semblables qu'on emploïa, eussent pû rappeller un peu en lui la chaleur naturelle. L'Auteur qui rapporte cette Histoire, est le Medecin même qui traita le malade : il ajoûte que le vieillard étant guéri, continua avec succés, pendant quelques jours, l'usage de l'ail, corrigé avec un peu de sucre, & déguisé en forme de dragée. Quelque sain cependant que soit l'ail, il s'en faut de beaucoup qu'il convienne à tout le monde. Il n'est propre qu'à ceux qui sont d'un tempérament flegmatique, à ceux qui sont accoûtumez à de grands travaux de corps, à ceux qui passent leur vie dans des climats froids & humides, &c.

L'Auteur du Traité des Dispenses, effraïé de la mauvaise odeur de l'ail, ne peut s'imaginer que cette racine puisse être bonne à quelque chose ; il ne songe qu'à la décrier, & ses déclamations sur ce sujet, sont accompagnées de certains traits d'érudition, qu'on ne sera peut-être pas fâché de voir ici. Il ne se contente pas de dire que l'ail est quelque chose de pernicieux ; mais il s'écrie avec un Auteur du cinquiéme siécle, dont il rapporte le nom à la marge, sans donner avis qu'il a pris dans Pierre Gontier cette citation qui lui a paru quelque chose de beau sans doute : Heureux le nez qui n'est point exposé à se sentir empoisonné par l'horrible

odeur des aulx ! Mais il cite les Grecs qui excommunioient ceux qui mangeoient de l'ail : mais il cite les Egyptiens qui s'étoient fait une divinité de l'ail, aimant mieux, nous dit-il, s'obliger à l'adorer, qu'à le manger : mais il cite l'exemple des Juifs qui mangent beaucoup d'ail, en punition peut-être, remarque-t-il, de leur infidélité, & de leur perfidie. Sur quoi fonde-t-il cette édifiante conjecture ? Sur un point d'antiquité que voici. « Puisqu'autrefois, reprend-il, on punissoit de grands crimes, en condamnant les criminels à vivre d'ail :

Parentis olim, si quis impiâ manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.

Ne pourroit-on pas croire que ce seroit par une juste punition du ciel, que ces malheureux se trouveroient comme condamnez à manger de l'ail, pour les rendre horribles au reste du genre humain ? Leur puanteur seroit donc la marque de leur anatheme. »

Certes voilà un curieux trait d'antiquité ! on punissoit autrefois de grands crimes, en condamnant les criminels à vivre d'ail. Et quels crimes ? les parricides : c'est Horace qui le dit, parentis olim, &c. Seroit-ce là un échantillon de la grande litterature de nôtre Auteur ? Comment s'est-il pû tromper de la sorte sur le sens d'un passage si connu ? Que ne consultoit-il quelqu'un ? il n'y a petit novice en fait de belles Lettres, qui n'en eût sçû assez pour lui apprendre que c'est ici une plaisanterie d'Horace, qui voulant marquer combien il déteste l'ail, pousse l'hyperbole jusqu'à dire, qu'il le croiroit plus propre à faire le supplice de quelque malheureux, qui auroit arraché la vie à son pere, qu'à être servi sur les tables des honnêtes gens : ce qui est une allusion à la coûtume des Atheniens de donner du poison aux criminels.

Ce Poëte se trouva incommodé pour avoir mangé de l'ail dans un mets qui lui fut servi à un soupé chez Mecenas. Là-dessus il crie contre l'ail, à peu prés dans le même sens que Martial crie contre l'eau chaude, lorsque fatigué d'en avoir bû long-tems par l'ordonnance des Medecins, il dit que s'il a quelque ennemi, il le condamne à boire de l'eau chaude,

Et potet calidam qui mihi livet aquam.

Aprés la preuve que nôtre Auteur nous donne ici de son habileté à découvrir dans Horace de nouveaux traits d'Histoire, il n'y a pas à douter que si on le consultoit sur ce commencement de l'Ode 13. du second Livre :

Ille & nefasto te posuit ide
Quicunque primùm & sacrilegâ manu

Produxit arbos, in nepotum
Perniciem, opprobriumque pagi.
Illum & parentis crediderim sui
Fregisse cervicem, & penetralia
Sparsisse nocturno cruore
Hospitis.

Il n'y a pas, dis-je, à douter qu'il ne trouvât dans ces Vers un autre trait d'antiquité, & qu'il n'y vît clairement que l'on condamnoit autrefois à planter des arbres, ceux qui avoient tué leurs peres, ou égorgé leurs hôtes. Il est fâcheux pour un Auteur qui veut paroître si habile en tout genre, d'y réüssir si mal. Que ne lisoit-il l'Ode d'Horace, la suite du discours l'auroit peut-être éclairci, ou si le langage d'Horace lui étoit étranger, que ne cherchoit-il quelque Commentaire, quelque Traduction ? il y en a tant. Ce qui l'a trompé, c'est qu'il a crû que le mot olim signifioit-là autrefois ;

puis voïant edat, qu'il a jugé être mis-là par syncope pour ededat, il n'a nullement douté qu'edat allium ne signifiât il mangeoit de l'ail ; & qu'ainsi le sens du passage ne fût, qu'autrefois, lorque quelqu'un étoit convaincu de parricide, on lui faisoit manger de l'ail en punition de son crime : Edat cicutis allium nocentius. Voïons cependant s'il n'y auroit pas moïen de l'excuser sur cette méprise. Pierre Gontier qu'il copie sans cesse, & dans le Livre duquel nous avons découvert par hazard qu'il a pris le passage en question, traite de l'ail dans un Chapitre exprés, où il rapporte les trois Vers Parentis, &c. en avertissant qu'ils sont d'Horace, sans marquer néanmoins de quel endroit ; & en marge vis-à-vis la citation, il met en étiquette, pour avertir de quoi il s'agit dans le texte : Allii usus in pœnam criminis. Cela supposé, voilà, ou peu s'en faut, nôtre Anonyme à couvert. Nous lui reprochons d'avoir cru bonnement que ces Vers d'Horace signifioient qu'on punissoit autrefois de grands crimes, en condamnant les criminels à vivre d'ail ; mais n'est-il pas excusable de l'avoir cru, en voïant à côté de l'endroit où il a pris le passage, Allii usus in pœnam criminis. Il est vrai que Gontier ajoûte à la même marge, & à côté des mêmes Vers, Horatii Jocus ; mais nôtre Auteur aura lû, sans doute, Horatii locus. Nous lui reprochons encore de n'avoir pas consulté le passage dans Horace même : mais outre qu'il ne croïoit pas se tromper, il ne trouvoit pas dans Gontier de quel endroit du Poëte le passage étoit tiré. Aussi ne l'a-t-il pas marqué non plus, dans le Traité des Dispenses.

L'Anonyme, au lieu de dire que l'on condamnoit autrefois à vivre d'ail ceux qui avoient tué leurs peres ou leurs meres, auroit pû remarquer que l'ail, chez les Anciens, a été long-tems regardé comme quelque chose de divin, qui avoit la vertu de purifier l'homme de ses soüilleures : ensorte que plusieurs voulant appai-

ser leurs Divinitez, quand ils les croïoient en colere contr'eux, se mettoient à manger de l'ail pour se purifier : ce qui fait dire à Perse :

Tunc nigri lemures, ovoque pericula rupto,
Tunc grandes Galli, & cum sistro lusca sacerdos,
Incussere Deos inflantes corpora, si non
Prædictum ter mane caput gustaveris alli.

C'est-à-dire, On ne se contente pas de vous faire peur de l'apparition des esprits, ni de vous intimider sur les prétendus dangers qui vous menacent lorsqu'un œuf vient à crever ; mais les grands Prêtres de Cybelle & la Prêtresse d'Isis vous effraïent encore en vous annonçant que leurs Divinitez sont en colere, si vous ne mangez de l'ail trois matins de suite.

L'ail est un des plus grands poisons qu'on ait à craindre, s'il en faut croire l'Anonyme ; mais cela est exageré. A la vérité l'ail est d'une odeur insupportable, & échauffe considérablement ; mais loin d'être un poison, il est même un antidote contre plusieurs poisons, & contre la malignité de l'air, comme nous l'avons remarqué. Ceux qui en ont examiné avec le plus de soin les effets, prétendent que c'est un excellent remede contre la morsure des chiens enragez. L'ail est caustique, continuë-t-on, & par conséquent pernicieux à la santé. Mais à la santé de qui ? si ce n'est des personnes d'un tempérament trop sec, ou qui sont d'une compléxion délicate. Car les gens replets, & ceux qui font de grands exercices de corps, se trouvent bien d'en user. D'ailleurs, la moutarde que nôtre Auteur recommande tant, n'est-elle pas caustique ? Ajoûtons que lorsque que l'ail est mêlé avec une suffisante quantité d'alimens, ou qu'il est cuit, il n'est plus si caustique. Le feu le corrige même, jusqu'à lui ôter sa mauvaise odeur. Et à pro-

pos de cette odeur, nous remarquerons en passant, que lorsqu'on le prend crud, rien n'empêche mieux l'haleine d'en être infectée, que de manger d'abord ensuite un peu de racine de persil, ou de racine de poirée cuite sous la cendre.

Voilà ce que nous avions à observer sur la nature des assaisonnemens en particulier, il ne nous reste plus, dans cette seconde Partie, pour suivre la division que nous avons faite, qu'à examiner par quels moïens ceux que le maigre incommode, peuvent se le rendre plus supportable ; comment, quand on est absolument obligé de rompre l'Abstinence, on doit se conduire pour profiter de l'usage de la viande, sans rien donner à la sensualité ; & enfin à éclaircir plusieurs Questions concernant la matiere de l'Abstinence, lesquelles n'ont pû aisément entrer dans la premiere Partie.

Cette coûtume s'est même conservée pendant quelque tems, en certains endroits d'Allemagne, sur quoi on peut voir Vvigandus, in consid. Meth. & Theol. de sale, où il s'explique en ces termes : Apud senes Germanos nostrâ memoriâ moris erat, quando aliqui consentirent in aliquam rem quam communiter vellent exequi, ut posito acervulo salis in mensam, quilibet adsentiens, digitum in illud sal

Dioscor. lib. 5. Lemn. lib. 3. occult. cap. 9. Vitalis à furno lib. de venen. Guillelm. Fabric. cent. 2. observ. 98

Partie 2 · Moyens d'adoucir l'usage du maigre

Il y a des personnes délicates que l'abstinence exacte incommode considérablement, quelques précautions qu'elles apportent dans le choix des viandes, & des assaisonnemens. On ne peut douter que celles-là ne méritent quelque indulgence ; or le seul adoucissement qu'on puisse leur accorder, lorsque la viande ne leur est pas absolument nécessaire, c'est l'usage des œufs. La plûpart des alimens maigres, pourvû qu'on ne les pervertisse point par l'excés des assaisonnemens, ne peuvent incommoder que parce qu'ils sont ou trop aqueux, ou trop terrestres. Or on trouve dans les œufs une nourriture exempte de ces deux vices ; & le moïen, par conséquent, de corriger ce que les alimens de Carême peuvent avoir de moins convenable pour certains tempéramens. Les œufs sont composez de deux parties principales, qui sont, le jaune, & le blanc. Le jaune contient beaucoup de parties huileuses, & un sel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuses, & une quantité modérée de flegme. Le jaune a les principes plus divisez & plus exaltez.

On peut mêler les œufs avec les légumes, & les légumes alors en seront moins lourds sur l'estomac : on les peut mêler avec le poisson, & le poisson en sera moins flegmatique, & plus nourrissant : on peut enfin les mêler dans les boüillons & dans les potages, & suppléer en partie par ce moïen, aux bouillons & aux potages à la viande. On peut même, s'il est nécessaire, faire des repas d'œufs ; & plûtôt que de se réduire à rompre tout-à-fait l'abstinence, varier cette nourriture de tant de manieres, que l'estomac ne puisse si-tôt s'en rebuter. Mais comme les diverses sortes

de mets qui se préparent avec les œufs, ne sont pas toutes également convenables à la santé, il est important d'apporter là-dessus beaucoup de choix, afin qu'en cherchant le moïen de se passer de viande, on ne se mette pas dans le besoin de recourir à la viande même. Nous remarquerons donc à ce sujet, que les meilleures sortes d'œufs dont on puisse user en Carême, pour se dispenser d'en venir à l'usage de la viande, sont les œufs à la coque, les œufs au miroir, les œufs pochez à l'eau, les œufs broüillez, les omelettes à la crême ; & que pour ce qui est de la plûpart des autres, comme sont, les œufs au beurre noir, les œufs perdus, les œufs fricassez en tranches, autrement dits à la tripe ; les œufs à la Portugaise, à la neige, au lait ; les œufs mignons, les œufs filez : ce sont des mets fort mal-faisans. Entrons dans le détail.

Et premièrement,

Les œufs a la coque bien frais, & cuits dans l'eau, de maniere que le blanc ni le jaune n'aient point trop de consistance, sont les plus sains de tous. Ils se digérent facilement, ils produisent un sang doux & laiteux ; & comme ils embarrassent toutes les parties acres qui peuvent faire des irritations, ils appaisent la toux, & éclaircissent la voix. On remarque de plus, qu'ils aident à la respiration, qu'ils séparent les esprits, qu'ils purifient les humeurs, qu'ils fortifient ; & comme l'observent de sçavans Medecins, il n'y a point d'aliment qui soit plus propre que celui-là, à nourrir la plûpart des infirmes, sans charger leur estomac : l'expérience confirme leur sentiment. Nous avertirons à ce sujet, que c'est une mauvaise coûtume, d'avaler le jaune de l'œuf sans le blanc, comme font quelques personnes qui croïent par-là se nourrir davantage. Le jaune tout seul s'enflamme aisément dans un esto-

mac trop chaud, & quand il y rencontre trop d'humeurs impures, il s'y corrompt bien-tôt. Au lieu que quand il est accompagné du blanc, il a un correctif qui le modére, & qui lui sert comme de frein : ce qui fait dire à un Sçavant Moderne, que les œufs sont trés-tempérez, & qu'il ne faut point imiter ceux qui les croïant trop chauds, n'osent les permettre aux fébricitans. Les œufs qu'on veut prendre à la coque ne sçauroient être trop frais : c'est un usage assez commun de les faire tremper dans de l'eau pour les conserver, & on retarde effectivement par ce moïen la fermentation secrette qui désunit peu à peu les principes de l'œuf, & qui au bout d'un certain tems le rend si malsain ; mais on introduit aussi dans la substance de l'œuf, des parties aqueuses, qui en noïent, pour ainsi dire, les esprits, & qui le rendent plus insipide. On dit qu'à Tunquin on conserve les œufs pendant deux ou trois ans, par le moïen d'une pâte dont on les enveloppe, laquelle est faite de cendre & de saumure. Il y a lieu de croire que des œufs d'un mois, conservez de cette maniere, doivent être plus sains & de meilleur goût que d'autres d'une semaine, conservez dans de l'eau.

Les Œufs au miroir sont fort nourrissans ; & pourvû qu'ils soient faits au bain-marie, qu'ils ne soient point trop cuits, & qu'on n'y mêle que d'excellent beurre, ils peuvent convenir aux estomacs même les plus délicats.

Les Œufs au lait, quoi-que plus légers en apparence, ne sont pas, à beaucoup prés, si sains ; ils renferment une grande quantité d'air, qui venant à se rarefier dans l'estomac, gonfle ce viscere, & cause beaucoup de vents. De plus, ces sortes d'œufs sont ordinairement rôtis par dessus, avec une paile rouge, ce qui, avec le sucre qu'on y mêle, ne peut les rendre que fort bilieux. À la vérité,

ils flattent le goût ; mais comme le remarque un sçavant Auteur, ils n'en sont pas pour cela moins mal-faisans : Etiamsi suavissima sint, salubritate carent. Ajoûtons que les œufs, par l'acide qu'ils renferment, coagulent les soufres du lait, ce qui ne peut que nuire à la digestion.

Les Œufs perdus ou brulez contractent, par la violence du feu, une acreté & une sécheresse qui les rend dangereux à la santé ; ils ne se digérent qu'à peine, ils resserrent le ventre, & fournissent un suc qui n'est propre qu'à allumer le sang.

Il n'en est pas de même des Œufs pochez à l'eau, la chaleur douce & humectante qui les a cuits, fait qu'ils n'ont rien que de tempéré, qu'ils sont faciles à digérer, & qu'ils produisent un suc innocent.

Ces tranches d'œufs durs, qu'on fait racornir dans la poele, & qu'on appelle vulgairement œufs à la tripe, sont peut-être ce qu'on peut manger de plus indigeste. On y mêle quelquefois du fromage ; & alors, selon l'expression judicieuse d'un célebre Medecin, c'est un mets capable de mettre à l'épreuve l'estomac du plus robuste fossoïeur.

Les Œufs au beurre noir ne sont pas plus sains ; l'ardeur du feu qui les a durcis, le beurre roux où ils ont cuit, le vinaigre brûlé qu'on a jetté dessus, tout cela ne peut faire qu'un fort mauvais mets pour la santé.

Les Œufs en omelette ne sont pas absolument mal sains, pourvû qu'on n'y mêle ni oignon, ni ciboule, ni aucunes herbes : les omelettes à la créme sont les plus saines.

Les Œufs au verjus ou broüillez sont trés-innocens, & c'est une des meilleures sortes d'œufs qu'on puisse conseiller aux infirmes & aux valétudinaires, aprés les œufs à la coque, ou pochez dans l'eau.

Les Œufs à la Portugaise, les œufs au pain, les œufs filez, les nulles, &c. toutes ces préparations où entrent le sucre, le citron, les eaux-rose & de fleurs d'orange, ne sont propres qu'à flatter le goût, & ne conviennent ni à l'esprit du Carême, ni au dessein qu'on se propose de ménager sa santé.

Nous ne finirons point cet article, sans remarquer ce que l'Auteur du Traité des Dispenses observe en général sur l'usage des œufs en Carême, & sur quelques précautions qu'il croit absolument nécessaires pour faire maigre, sans interesser sa santé. On trouve des personnes, nous dit-il, qui ont besoin de viandes plus succulentes que celles de Carême. A ceux-là les œufs deviennent nécessaires. « D'autres ont un sang grossier, pesant & mélancholique, lesquels seroient obligez de manger de la viande, si on n'avoit ce secours à leur accorder. »

Nous ferons ici une réflexion en passant. Le grand principe de nôtre Auteur, c'est que les alimens de Carême se broïent mieux dans l'estomac ; qu'ils passent plus aisément en une crême fine & délicate, à peu prés semblable à celle qui se forme sous le porphyre ; qu'ils se changent en un sang plus coulant & plus affiné, au lieu que la viande étant grasse, onctueuse, & pleine de filamens, car c'est ainsi qu'il la décrit, se dissout imparfaitement, se digére à peine, & produit une liqueur plus inégale & moins affinée : ce sont ses propres termes. Comment donc à présent s'avise-t-il d'avancer, que la viande convient mieux que le maigre

à ceux qui ont le sang pesant & mélancholique ? Mais voïons comment il poursuit.

« Dans tous ces cas, dit-il, on voit les raisons de dispenses, aussi en faut-il pour les obtenir ; car de croire que ce soit peu de se permettre les œufs, comme le pense le commun du monde, & Messieurs les Directeurs eux-mêmes, qui les permettent souvent, un peu légérement, c'est s'abuser soi-même & les autres. Les œufs donnent une pourriture trés-abondante, trés-succulente, & fort semblable à celle de la viande. Le crime de l'œuf seroit d'avoir quelque chose de trop bon, & par-là peu conforme à la nature & à l'intention du Carême. Car aucune nourriture, suivant la pensée d'un sçavant Auteur, n'est ni plus abondante, ni plus légere que celle de l'œuf. Il passe presque tout entier & tout d'un coup dans la sorte de sang la plus pure & la plus parfaite, c'est-à-dire, en sang arteriel. Sa perfection paroît encore, en ce qu'il passe dans les veines, sans presque laisser ni crasse, ni superflus, car tout en est bon, rien ne s'en perd. Mais tant de perfections exposent cette nourriture à de fâcheux inconvéniens pour les personnes sages. Elle remuë & agite les esprits, & rappelle ou produit de honteux penchans qui pourroient salir l'imagination. »

Voilà de quoi effraïer bien des consciences. Mais l'Auteur aussi sçavant que zelé sçait un merveilleux moïen pour prévenir ces fâcheux inconvéniens ; c'est de boire devant & aprés un œuf. « Pour rassurer, dit-il, ceux qui craindroient d'intéresser leur vertu par cette dispense qu'on jugeroit leur être nécessaire, on doit les avertir que l'usage des œufs est sûr, avec celui des légumes & du poisson simplement apprêtez, & par l'usage des boissons simples. C'est pourquoi on recommande de boire devant & aprés un œuf. »

Il reste néanmoins une difficulté, c'est de sçavoir si on peut en sûreté de conscience mettre du sel dans un œuf ; car l'Auteur remarque plus haut que le sel a aussi ses inconvéniens sur l'article en question, & que c'est pour cela que les Prêtres d'Egypte, zélateurs comme ils étoient de la continence, s'interdisoient l'usage du sel. Comment donc se conduire dans cette incertitude ? Humer un œuf sans sel, peut rebuter l'estomac : le prendre avec du sel, peut rendre inutile la précaution de boire devant & aprés. Quel dommage que l'Anonyme n'ait pas prévû cette difficulté ! Le cas étoit digne de lui. Mais aprés tout, que seroit-ce, si on lui prouvoit par lui-même, que le conseil qu'il donne de boire devant & aprés un œuf, doit avoir un effet tout opposé à celui qu'il prétend ? C'est pourtant ce qui suit directement de certains principes qu'il établit dans la suite, & ce qu'on lui montrera sur la fin en rapportant ce qu'il dit de l'eau.

Il ajoûte, pour rendre les Directeurs plus circonspects à l'avenir, quand il s'agira d'accorder à leurs pénitens la permission de manger des œufs, que « les Anciens avoient si bonne opinion de l'œuf, qu'il y concevoient comme l'abregé de tout le monde, dont il représente le globe par sa figure, & que sa partie jaune, sur tout, lui paroissoit un feu concentré. » Un mets pareil, conclut-il, ne peut certainement passer pour indifférent, ou pour un mets méprisable. Qui ne se rendra à une raison si forte ? L'œuf, au sentiment des Anciens, représente le globe du monde par sa figure, & en renferme comme l'abregé. Cela seul doit faire regarder l'œuf comme la chose la moins permise en Carême, puisqu'en avalant un œuf, on n'avale pas moins que le monde en abregé, ainsi que la figure même de l'œuf le fait voir. Certainement un mets pareil ne peut passer pour indifférent, ou pour un mets méprisable : l'Auteur a raison. Nous venons de remarquer que, selon

lui, le crime de l'œuf, c'est d'avoir quelque chose de trop bon, qu'aucune nourriture n'est plus légere, qu'il passe dans les veines sans presque laisser ni crasse ni superflus ; qu'il se change presque tout entier & tout d'un coup dans la sorte de sang la plus pure & la plus parfaite, & qu'à cause de cela même, étant sujet à exciter les passions, on doit boire devant & aprés. Il faut à présent comparer ces paroles avec le langage qui suit, car voici comme nôtre Auteur continuë, aprés avoir dit qu'il faut boire devant & aprés un œuf.

« C'est ici le cas, dit-il, où il est de l'adresse d'un Medecin habile de retarder la digestion. Car un œuf est un soufre, un volatil, un feu prêt à s'allumer. Le développement s'en fera donc d'abord & trop promptement dans l'estomac qui se trouvera fatigué de gonflemens, de tensions, & de plénitude. Il s'en formera enfin, un suc moins laiteux que vineux, propre du moins à porter le trouble dans toute l'œconomie du corps, par les feux, les étourdissemens, les saignemens de nez, les maux de tête, les lassitudes, parce qu'il mettra tout le sang en mouvement & en effervescence. Le rémede naturel à tant de maux, c'est de fixer en partie le volatil de cet aliment, de lui fournir un vehicule qui l'affoiblisse & qui le porte tranquillement dans le sang, or c'est ce que fait la boisson. »

Aune telle peinture, qui ne prendroit l'œuf pour un poison ? Mais comment une nourriture, qui est la plus légere de toutes, une nourriture dont le crime n'est autre que d'avoir quelque chose de trop bon, une nourriture qui passe presque toute entiere & tout d'un coup dans la sorte de sang la plus parfaite, c'est-à-dire, en un sang simple, doux & laiteux, car c'est ainsi que l'Auteur définit le bon sang, comment une nourriture de cette sorte peut-elle produire tant de maux ? Mais comment, sur tout, peut-

il être vrai que le sang dans sa perfection étant une liqueur simple, douce, laiteuse ; l'aliment qui se changera en ce sang parfait, se changera néanmoins en un suc moins laiteux que vineux ? quoiqu'il en soit, nous avoüons que les œufs sont une trop bonne nourriture pour devoir être permis en Carême sans nécessité ; mais si nous les croïons si nourrissans, ce n'est point parce qu'ils représentent le globe du monde par leur figure, ni que nous y voïons avec l'antiquité l'abregé du monde ; c'est parce que l'expérience fait voir qu'effectivement, ils nourrissent beaucoup.

Nous avoüons aussi, qu'il est bon de boire aprés un œuf ; mais ce n'est point non plus que nous nous imaginions que sans cela il pourroit être dangereux à la vertu, c'est parce qu'étant composé d'une substance visqueuse & gluante, il se digéreroit moins facilement si on ne le délaïoit par la boisson. Nec omittendum quod post ova singula semel bibendum est, ad diluendam ovorum visciditatem, juvandamque distributionem, dit un célébre Medecin.

L'Auteur du Traité des Dispenses ne se contente pas de proposer aux personnes délicates, pour adoucir l'abstinence, l'usage des œufs, il propose encore à tout le monde en général, certaines regles qu'il croit absolument nécessaires d'observer pour pouvoir faire maigre sans intéresser sa santé.

Ces regles sont entr'autres, de concilier ensemble les différentes qualitez des alimens, ensorte que ces alimens concourent à une entiere & parfaite digestion. Cette adresse, poursuit l'Auteur, consiste le plus souvent à associer les alimens crûs avec les cuits ; les gras avec les acides qui les brident & en arrêtent l'effervescence. L'art de donner à chaque aliment la sorte de cuisson qui lui convient, & à l'estomac, pare bien des inconvéniens. L'Auteur entre ici dans un detail que nous laissons, de peur d'ennuïer.

Nous remarquerons seulement que, selon lui, ce détail ne regarde pas moins que la sûreté de la vie & l'observance des regles de l'Eglise. Que cette matiere est si grave, qu'il ne seroit pas indigne d'un bon esprit & d'un bon cœur pour sa Religion, d'entreprendre exprés un Traité là-dessus : Qu'on a donné au public le Cuisinier Catholique, pour apprendre aux Catholiques à faire maigre sans incommoder leur santé : Que ce dessein est si peu méprisable, qu'il demanderoit la main d'un bon Physicien, & d'un habile Medecin parfaitement instruits de cette partie de la Medecine qui traite des alimens.

S'il falloit s'en tenir à ce que dit cet Auteur, il faudroit conclurre, contre ce qu'il pense lui-même, qu'il n'y a rien de si difficile que de faire maigre sans intéresser sa santé. Car il demande tant de conditions pour empêcher le maigre d'incommoder, que s'il avoit raison, il n'y a personne qui ne dût regarder le Carême comme l'ennemi mortel de la santé. Il faut, selon, le Traité des Dispenses, pour pouvoir faire maigre impunément, sçavoir concilier les différentes qualitez de ce que l'on mange ; sçavoir combiner les alimens de telle sorte, qu'ils concourent à une entiere & parfaite digestion ; sçavoir associer avec adresse les alimens cruds avec les cuits, les gras avec les acides, de maniere que les uns puissent brider l'effervescence des autres. Et de peur qu'on ne se figure que ce sont-là des choses faciles à pratiquer, l'Auteur nous avertit que comme on a donné au public le Cuisinier François, le Cuisinier Roïal, il faudroit qu'un bon Physicien & un habile Medecin, parfaitement instruits de cette partie de la Medecine qui traite des alimens, voulussent travailler à un Cuisinier Catholique, pour apprendre aux Catholiques à faire maigre sans incommoder leur santé. En même tems pour empêcher qu'on ne croïe que si cette science est difficile, elle n'est pas abso-

lument nécessaire, l'Auteur déclare que le détail où elle engage, ne regarde pas moins que la sûreté de la vie & l'observance des regles de l'Eglise. Comment a-t-on donc fait jusqu'ici, & que feront donc à l'avenir ceux qui ne seront ni assez bons Physiciens, ni assez bons Medecins pour pouvoir se passer de ce Livre si nécessaire, le Cuisinier Catholique ? L'Eglise, sans doute, s'est trop pressée d'avoir enjoint le Carême à ses enfans avant qu'ils eussent entre les mains ces regles importantes d'une cuisine Catholique, sans lesquelles il est si difficile, selon nôtre Auteur, d'observer l'abstinence sans être malade. Quoiqu'il en soit, lorsque avec l'usage des œufs, & nonobstant tous les ménagemens convenables, on ne peut tirer de péril sa vie ou sa santé, il est de la prudence de recourir à l'usage de la viande ; mais il n'en faut user qu'avec de certaines précautions, & c'est de quoi nous allons parler dans l'article suivant.

L'usage de la Viande n'étant permis en Carême, que lorsqu'on ne peut autrement se guérir ou se préserver de maladies considérables, ce seroit visiblement abuser de cette permission, que de s'en servir pour contenter son goût. On doit donc tâcher alors de s'en tenir à la viande la plus commune, & même, s'il se peut, de ne la manger que boüillie, pour ne rien donner à la sensualité ; mais il faut aussi prendre garde de pousser ce zele trop loin, & de se rendre inutile, par une sevérité mal entenduë, le secours même qu'on s'accorde. Un malade qui commence à guérir, dont l'appétit est vif, l'estomac bon, & dont les forces reviennent sensiblement, doit s'en tenir à la viande ordinaire, & ne la manger que boüillie ; mais un malade languissant, que les remèdes, ou la longueur de son mal, ont épuisé ; un malade dont l'appétit ne se réveille point, dont l'estomac foible & délicat ne peut presque rien supporter ; un malade que la pituite accable, & à qui les nourri-

tures trop grossieres ou trop humides sont contraires ; un tel malade, sans doute, seroit plus imprudent que zelé, s'il n'osoit substituer le rôti au boüili, ou la chair de quelque oiseau, à celle du veau ou du bœuf. Il faut en tout de la vérité ; & comme il n'est pas permis d'être lâche, sous prétexte qu'il ne faut pas être excessif, il n'est pas permis non plus d'être excessif, sous prétexte qu'il ne faut pas être lâche. On doit mesurer ses forces, consulter son tempérament, ses infirmitez, & se rendre enfin aux besoins du corps, lorsqu'ils sont pressans.

La viande boüillie est préférable dans les maladies où il y a trop de sécheresse ; mais si l'on est attaqué de catharres, si l'on a quelque cours de ventre, il vaut mieux, comme le remarque Mundius aprés tous les Medecins, user de rôti : Elixæ carnes eis qui calidis & siccis morbis afficiuntur, quibus alvus nimis astricta est, maximè prosunt.

L'Auteur du Traité des Dispenses voudrait que la plûpart des malades qui sont dispensez de faire maigre, & qui mangent de la viande, ne mangeassent que du boüilli ; & pour les encourager à tenir ce régime, il soûtient que le boüilli est beaucoup plus sain & plus nourrissant. Il dit, pour raison, que la viande rôtie a perdu toute son humidité à la broche ; que le feu en a desséché les fibres ; que ce même feu aïant concentré les sucs qu'il n'a pû dissiper, les a fermentez & exaltez, au point d'en développer tous les sels, & d'en former un suc salin & spiritueux, propre à fermenter le sang, à exalter la bile, & à dessécher les visceres, &c. Aprés quoi il demande, si on reconnoît à ces qualitez quelque préférence à donner au rôti par dessus le bouïlli ? Non, sans doute, lui répondra-t-on ; mais aussi ce ne sont nullement là les qualitez de la viande rôtie. Où a-t-il appris que cette viande, quand elle est

rôtie à propos & qu'elle n'est point brûlée, n'a plus d'humidité ? Que veut-il dire par ces sucs que le feu concentre & exalte tout ensemble ? Qu'entend-il avec son suc salin & spiritueux, lui qui quelques pages plus haut, en parlant de l'échalotte, prétend que le spiritueux est l'opposé du salin. « L'échalotte, dit-il, a quelque chose de plus fin que l'oignon dans son volatil, qui est plus spiritueux, moins matériel par conséquent & moins salin. »

Aprés avoir déclamé contre la viande rôtie, il fait l'éloge de la viande boüillie. Cette derniere, dit-il, ne reçoit l'action du feu qu'à travers l'eau qui la modére & la corrige ; c'est une sorte de bain-marie, ce n'est donc pas un feu sec & ardent qui brûle ; c'est une chaleur molle & tempérée qui cuit sans durcir, & pénetre sans dessécher. Or rien, continuë-t-il, ne ressemble mieux aux digestions qui se font dans le corps, & n'y dispose mieux les nourritures qu'on lui prépare.

Si on objecte à l'Auteur que le boüilli, par lui-même, fortifie moins que le rôti ; il répond que le boüilli fortifie assez, puisque les Carmelites n'usent que de boüilli quand elles sont malades. Si on lui objecte encore que le rôti nourrit davantage ; il répond que le rôti fournit au contraire moins de sucs nourriciers, parce que l'ardeur immédiate du feu lui en a enlevé davantage.

On ne s'arrêtera point ici à montrer que rien n'est plus capable que l'eau, de dépouiller la viande de son suc, la chose parle d'elle-même. L'eau est le plus puissant dissolvant, le vuide de ses pores la rend propre à se charger de toutes sortes de sels, & à se remplir de ce qu'il y a, soit de plus spiritueux, soit de plus huileux, soit de plus terrestre dans les corps. Les plus habiles Maîtres ont reconnu, qu'on dissout plus de mixtes, & qu'on en tire plus de sucs par les dissolvans aqueux, que par les autres : cela étant, comme

nôtre Auteur le reconnoît lui-même, puisque ce sont ses propres paroles que nous venons de copier, comment la viande, lorsqu'elle sera long-tems dans l'eau bouillante, n'y perdra-t-elle pas la meilleure partie de son suc ? Elle l'y perd si fort, que le boüillon en tire, comme l'on sçait, toute la gelée. C'est donc une erreur, de prétendre que la viande boüillie soit plus nourrissante, & il faut demeurer d'accord avec Mundius que ce qui fait que le rôti a plus de goût que le boüilli, c'est qu'il a encore tout son suc, au lieu que la viande boüillie a perdu une partie du sien, par le moïen de l'eau : Asssatæ carnes sunt sapidæ succo intus detento, elixæ verò alieno humore sunt humidæ, suo elixatione aliquatenus evocato.

Mais supposons que le boüilli ait plus de suc, il s'ensuivra qu'on le devra défendre à la plûpart des malades, puisqu'aïant plus de suc que le rôti, il en aura trop sans doute pour leur pouvoir convenir ; car, comme l'Auteur lui-même l'avouë, il ne faut pas emploïer pour la nourriture des malades ce qu'il y a de plus succulent ; une médiocrité bien entenduë étant plus sûre à la santé. Il ajoûte que cette médiocrité de nourriture se trouve dans la viande boüillie, ce qu'il ne sçauroit soûtenir, puisque selon lui-même, la viande boüillie nourrit plus que le rôti, qu'il ne peut nier qui ne nourrisse beaucoup. Mais laissant à part cette discussion, il faut convenir qu'effectivement la plûpart de ceux qui obtiennent la permission de faire gras en Carême, s'accordent avec un peu trop de facilité l'usage de la viande rôtie, & qu'ils ne consultent pas assez ce que l'esprit du Carême exige d'eux en cette occasion. Plût à Dieu néanmoins, que ce fût-là le plus grand mal, & qu'on ne rompît pas souvent l'abstinence sans besoin ; car on peut dire qu'il n'y eut jamais là-dessus plus de relâchement qu'aujourd'hui. Nous ne croïons pas cependant avec l'Auteur du

Traité des Dispenses, que ce relâchement soit monté si haut, qu'il n'y ait pas moins de difference entre l'indulgence qu'on s'accordoit il y a quatre-vingt ans sur l'usage de la viande pendant le Carême, & celle qu'on s'accorde aujourd'hui sur cet article, qu'il y en a entre le nombre de six, tout petit qu'il est, & celui de cinq cens.

Graces au Ciel, quelque lieu qu'on ait de se plaindre du relâchement de nôtre Siécle, les choses n'en sont point encore venuës à cet excés, & la proposition de l'Anonyme est des plus outrées, comme nous l'allons voir en examinant les preuves qu'il apporte pour la démontrer ; car ce n'est pas moins qu'une démonstration qu'il prétend nous donner là-dessus.

L'Auteur du Traité des Dispenses prétend prouver, mais prouver démonstrativement & sans replique, qu'il y a autant de disproportion entre l'indulgence qu'on s'accordoit il a 80. ans sur l'usage de la Viande, & celle qu'on s'accorde aujourd'hui sur ce sujet, qu'il y en a entre le nombre de six, & celui de cinq cens. Pour le faire toucher au doigt, il dit qu'on ne tuoit il y a 80. ans, que six bœufs en Carême à l'Hôtel-Dieu de Paris, au lieu qu'aujourd'hui on y en tuë cinq cens. A ce sujet il se jette dans des calculs infinis, pour prouver qu'il n'y avoit pas à Paris, il y a 80. ans, plus de quatre cens cinquante personnes qui fissent gras en Carême, & qu'il faut qu'il y en ait aujourd'hui 37000. Là-dessus il crie que tout est perdu : Que les dispenses n'auront bien-tôt plus de bornes, si on les laisse aller de même pas : Qu'on doit tout craindre pour la pieté Chrêtienne, si le zele des Pasteurs & la sagesse des Magistrats n'arrêtent promptement ces abus.

Nous ne prétendons pas nier que l'observance du Carême, ne soit fort négligée aujourd'hui, & qu'il ne fût fort à propos que les Pasteurs & les Magistrats renouvellassent leurs soins pour empê-

cher le relâchement d'aller plus loin : mais de prétendre, comme fait l'Auteur, que parce qu'on ne tuoit, il y a 80. ans, que six bœufs à l'Hôtel-Dieu de Paris pendant le Carême, & qu'aujourd'hui on y en tuë cinq cens, il s'ensuive qu'il y ait entre le nombre de ceux qui se dispensoient autrefois du Carême, & le nombre de ceux qui s'en dispensent aujourd'hui, la même différence qui se trouve entre 450. & 37000. comme l'Auteur le soûtient, c'est une erreur toute visible ; & sans entrer là-dessus dans ses calculs, qui ne vont point au fait, on ne veut que deux refléxions pour détruire tous ses prétendus raisonnemens.

La premiere, c'est qu'il suppose qu'à Paris, pendant le Carême, il ne se consommoit point autrefois de viande, qui n'eût été fournie par l'Hôtel-Dieu, ce qui est constamment faux ; car les Religionnaires, qui étoient alors à Paris, aïant la liberté d'en faire venir de Charenton, il n'y avoit presque point de Catholique malade, qui ne profitât de cette occasion. C'est un fait certain sur lequel on peut encore interroger plus d'un témoin. Outre cette facilité, on avoit celle de faire venir de la viande de plusieurs autres endroits, n'y aïant point alors, comme aujourd'hui, de Police exacte sur cet article. Ajoûtons qu'en ce tems-là, c'étoit une erreur presque généralement répanduë, que la viande de l'Hôtel-Dieu étoit moins saine qu'une autre, à cause du mauvais air des malades, ce qui engageoit presque tout le monde à en faire venir d'ailleurs.

La seconde refléxion, c'est que si l'Anonyme soutient qu'il n'y avoit pas dans tout Paris, plus de 450. personnes qui fissent gras en Carême, il y a 80. ans ; il ne sçauroit néanmoins disconvenir qu'aujourd'hui, dans le seul Hôtel-Dieu de Paris, il n'y en ait, sans comparaison, plus que cela, qui font gras légitimement :

d'où il faut qu'il concluë, malgré ses principes, qu'il y avoit donc alors dans la même Ville, ou moins de monde, ou moins de malades, ce qui rend inutiles tous ses calculs, & renverse toutes ses conséquences. Il a senti la difficulté, & pour s'en tirer, il fait une réponse qui le met dans son tort d'un autre côté.

« Le fait, dit-il, est constant, qu'il ne se tuoit, il y a 80. ans, que six bœufs, & environ soixante veaux en Carême, ce qui ne produit que six mille six cens livres de viande pour les quarante jours de Carême : ce seroit de quoi nourrir à peine 450. personnes. Reste à conclurre que ceux-là seuls qui étoient vraiment malades, se faisoient dispenser, & que les valétudinaires, qui sont aujourd'hui le plus grand nombre par rapport aux dispenses, n'y étoient pas compris. Ajoûtez qu'il n'y a pas 80. ans que les Anglois ne donnoient que des crêmes d'orge & de ris à leurs malades, apparemment parce que les boüillons à la viande étoient moins communs qu'aujourd'hui en Europe, aprés quoi on sera moins surpris du petit nombre de malades qui faisaient gras en Carême, il y a 80. ans. »

Nous disons que l'Auteur se met visiblement dans son tort par cette réponse. En effet, puisque la raison pourquoi il se consommoit il y a 80. ans si peu de viande en Carême, vient de ce que les valétudinaires n'étaient pas compris dans les dispenses, & qu'on ne donnoit aux malades, que des crêmes d'orge & de ris, les boüillons à la viande n'étant pas encore communs en Europe, l'abus des dispenses du maigre n'est donc pas si grand aujourd'hui, & ne mérite pas qu'on crie que tout est perdu, si le zele des Pasteurs & la sagesse des Magistrats, n'y mettent ordre promptement. Car enfin, est-ce un usage si criant, que de donner aux ma-

lades des boüillons à la viande, au lieu des crêmes d'orge & de ris qu'on leur donnoit autrefois ?

L'autre raison, qui est une raison devinée, sçavoir qu'autrefois les valétudinaires n'étoient pas compris, comme aujourd'hui, dans les dispenses du maigre, n'autorise guéres plus les plaintes de l'Auteur. Car enfin la coûtume de dispenser du maigre certains valétudinaires, est-elle si véritablement opposée aux intentions de l'Eglise, qu'on puisse regarder cet usage comme un abus scandaleux, contre lequel il faille implorer le zele des Pasteurs & l'autorité des Magistrats ? Nous ne faisons pas difficulté de le dire. Le relâchement de nôtre siécle, sur le fait de l'abstinence, ne seroit pas bien excessif, s'il n'y avoit que des malades & des valétudinaires, qui fissent gras en Carême. Et plût à Dieu que sur ce point, la Religion n'eût pas de plus grands sujets de plainte.

Deux autres abus scandalisent nôtre Auteur ; l'un, que quiconque veut acheter de la viande à l'Hôtel-Dieu en Carême, y est bien venu ; l'autre, qu'on y trouve de la volaille si l'on en veut. « Il falloit il y a 80. ans, dit-il, porter à l'Hôtel-Dieu des attestations du Curé & d'un Medecin. Ces attestations définissoient la nature de la maladie, & la qualité de la viande qui y convenoit. C'était du veau quand il y avoit de la fiévre, & du bœuf quand il y avoit cours de ventre. Car, reprend-il, ce n'étoit que de la grosse viande, qui se permettoit ou se débitoit alors. L'usage de la volaille étoit inconnu, bien différent de celui d'aujourd'hui qui fournit des ressources aux impies & aux libertins, qui trouvent pour de l'argent, de quoi satisfaire leur sensualité & leurs débauches. Car ils ont à discrétion des perdrix, des bécasses, des faisans, des lapins, &c. tous mets qu'il est aussi rare que dangereux d'accorder à des infirmes. »

Nous ne dirons rien sur le premier article, qui paroît assez impraticable ; mais pour le second, nous remarquerons que c'est se tromper, de croire qu'il ne faille permettre en Carême que de la grosse viande. Rien n'égale en certaines maladies, les gelées qui se font avec certaines volailles. Rien n'est si bon en d'autres, que les eaux de poulet. Il y a des maladies de consomption, où les boüillons de perdrix sont d'un grand secours. La chair de bœuf se digere difficilement dans l'estomac de la plûpart des malades, & entr'autres dans l'estomac de ceux qui ont des dévoïements. Celle de perdrix est la meilleure qu'on puisse choisir alors ; c'est une chair tempérée qui se digère facilement, qui fait peu d'excremens, qui se tourne presque toute en nourriture, qui fortifie la digestion ; qui répare les esprits, qui fait du bien au cerveau, & qui corrige les cruditez des intestins. Il y a même, selon le docte Cardan, des maladies dangereuses, que le seul usage de la perdrix est capable de guérir. Le bœuf au contraire produit dans plusieurs infirmes, des humeurs grossieres & mélancholiques, peu convenables par conséquent dans les dévoïemens. Enfin s'il falloit qu'il n'y eût que la grosse viande de permise en Carême, ce seroit un inconvénient considérable pour bien des malades, à moins que leurs maux n'eussent la complaisance d'attendre jusqu'à Pâques. Mais en débitant de la volaille en Carême, on fournit une occasion de débauche aux libertins. C'est un mal, on l'avouë ; mais faut-il, à cause des libertins, que les malades soient moins secourus ? D'ailleurs, quand il ne se vendroit que de la grosse viande en Carême, qui a dit à l'Anonyme que les libertins ne s'en accommoderoient pas ? il y a des pieces de boucherie qui valent bien les meilleures volailles. Nous retranchons plusieurs autres refléxions, pour venir à la troisiéme Partie.

Partie 3 · Article 1

Nostre dessein dans cette troisiéme Partie, comme nous l'avons déja dit, est d'éclaircir plusieurs points importans sur la matiere du Jeûne par rapport à la santé. Nous nous sommes attachez, quand il s'est agi de l'Abstinence, à représenter les alimens maigres tels qu'ils sont, c'est-à-dire, comme moins nourissans que la viande, mais en même tems comme assez innocens par eux-mêmes, pour n'être point contraires à la nature de nos corps. Nous tâcherons, à l'égard du jeûne, de nous tenir dans les mêmes bornes de la vérité. Nous nous garderons bien de souscrire aux plaintes injustes de la plûpart des gens du monde, qui prétendent que le jeûne est incompatible avec la santé ; mais nous ne donnerons pas, non plus, dans l'excés opposé, comme a fait l'Auteur du Traité des Dispenses, qui prétend que le jeûne du Carême n'abbat point le corps ; qu'il est au contraire si propre à le conserver, que c'est le meilleur de tous les moïens pour prolonger les jours : Que le jeûne du Carême sert à délasser l'estomac, & à lui donner plus de force : Que selon la constitution naturelle du corps, le boire & le manger ne sont presque pas nécessaires aux adultes : Qu'on peut, suivant les forces ordinaires de la nature, se passer de tout aliment pendant quatorze jours, sans en être malade : Que le jeûne ne sçauroit faire aucun tort, dés qu'on a atteint l'âge de douze ou de quatorze ans : Qu'il ne sçauroit nuire, non plus, ni aux femmes grosses, ni aux graveleux, ni aux gouteux, ni à ceux qui ont à soûtenir de rudes travaux, soit de corps, soit d'esprit, &c. Maximes peu sages, que l'on veut mettre mal-à-propos sur le compte de la Medecine, & que nous nous croïons d'autant plus obligez de combattre, qu'elles exposeroient à de trop fréquens mécontes ceux qui voudroient se conduire par de telles regles : ce

qui pourroit dans la suite, inspirer d'autant plus d'éloignement pour le jeûne, qu'on reconnoîtroit moins de vérité dans la peinture trop flateuse qu'on s'en seroit faite.

Nous ne nous bornerons pas à l'examen de ces seules propositions : nous en considérerons plusieurs autres qui ne sont pas d'une moindre conséquence ; nous verrons quelle est la quantité de nourriture qu'on peut se permettre à collation ; s'il est vrai, comme on le prétend dans le Traité des Dispenses, que le Tabac rompe le jeûne ; que la soif qu'on doit souffrir en jeûnant mette le desordre dans toutes les fonctions du corps, fasse languir toutes les visceres, & porte le desséchement par tout. Nous verrons s'il est vrai que l'usage du vin, de la bierre, du cidre, soit illicite les jours de jeûne dans les repas même, comme on l'enseigne dans le même Livre. Nous remarquerons, au sujet de ce dernier article, l'utilité de ces sortes de boissons par rapport au jeûne, & nous les examinerons en particulier, pour en faciliter le choix à ceux qui n'auront d'autre vûë dans l'usage qu'ils en feront, que de ne pas se rendre le jeûne impraticable.

Pour nous conduire avec plus d'ordre, nous diviserons cette troisiéme Partie en deux Articles ; nous examinerons dans le premier ce qui concerne le jeûne en général ; & dans le second, ce qui regarde en particulier l'usage des boissons les jours de jeûne.

Le Régime du Carême, comme nous l'avons remarqué dés le commencement, ne consiste pas seulement dans l'abstinence de la viande, il consiste encore dans le jeûne, c'est-à-dire, dans le retranchement d'une partie du boire & du manger. L'Auteur du Traité des Dispenses, sous prétexte de recommander cette seconde partie du régime du Carême, avance plusieurs propositions outrées, qu'il met sur le compte de la Medecine, & que la

Medecine ne connoît point. Nous commencerons par l'examen de celles que nous venons d'exposer dans le titre de cet article.

« Le jeûne du Carême, nous dit-on, n'abbat point le corps, & rien n'est plus propre à prolonger les jours. » La raison qu'on en apporte, c'est « qu'il épargne les forces de l'estomac, qui étant mis à des épreuves moins réïterées, se conserve dans sa vigueur, ensorte que les digestions en sont plus parfaites. Supposé, par exemple, continuë-t-on, que l'estomac puisse digerer par jour quatre livres d'alimens, & que la distribution s'en fasse exactement, quelle ressource de force & de vigueur ne trouvera-t-on pas dans une sorte de jeûne qui retrancheroit tout d'un coup deux livres de nourriture ? Ce seroit le moïen d'épargner la moitié du travail à ce viscere, & de prolonger la vie de moitié, pourvû que les deux livres restantes, pussent suffire à sa conservation, ce qu'il n'est pas impossible de prouver.

» On peut, ajoûte l'Auteur, manger moins qu'à l'ordinaire sans tomber malade, & ce moins peut aller souvent à plus de la moitié de ce que l'on s'accordoit, puisqu'on se trouve encore en état de survivre & de se bien porter, aprés avoir passé quatorze jours dans des tempêtes sans avoir rien pris, comme il se lit dans les Actes des Apôtres.

» Mais d'ailleurs, poursuit-il, à quoi bon tant de nourriture dans les adultes, car c'est d'eux qu'il est question ? Le corps d'un adulte aïant pris toutes ses dimensions, & n'aïant plus à croître, n'a guéres besoin de nourriture que comme en passant, car les sucs nourriciers ne doivent plus s'y accumuler, ils ne lui deviennent nécessaires que pour arroser ses parties, les humecter, & les préserver du desséchement, en quoi consiste la vieillesse. »

1. Ces paroles méritent bien quelques reflexions. Premierement, il est visible que l'Auteur confond ici le jeûne avec la sobrieté, quand il dit que le jeûne n'abbat point le corps ; il l'abbat, & c'est pour l'abbattre qu'il est ordonné. Il est vrai que si on entend par jeûne, faire quatre petits repas par jour comme nôtre Auteur le met dans la suite, ainsi que nous le verrons, cette sorte de jeûne ne sçauroit beaucoup abbattre les forces ; mais outre que c'est là un jeûne chimerique que l'Eglise ne connoît point, & que les Casuistes les plus accommodans ne se sont pas encore avisez de proposer, ce n'est point d'un tel jeûne dont il s'agit ici. Rien, continuë-t-il, n'est plus propre que le jeûne du Carême à prolonger les jours. Nous verrons dans peu combien cette proposition s'accorde mal avec ce que l'Auteur dit plus bas de l'excessive soif qu'il veut qu'on souffre pour satisfaire à l'obligation du jeûne ; nous nous contenterons en attendant, d'observer que le jeûne, tel que celui qui est ordonné par l'Eglise, n'abbrege point les jours ; qu'il n'est point incompatible avec la santé, & que ce seroit une erreur de le regarder comme un obstacle à la longue vie : mais de soûtenir que rien n'est plus propre à prolonger les jours, c'est une exagération si on parle d'un véritable jeûne, d'un jeûne exact, tel que celui dont il est ici question ; & une vérité, si on ne parle que de la sobriété. Les raisons qu'on apporte ensuite, sçavoir que le jeûne épargne les forces de l'estomac, &c. conviennent mieux encore à la sobriété qu'au jeûne ; car il ne s'agit pas ici d'un jeûne qui s'observe un jour seulement, il s'y agit d'un jeûne de quarante jours. Or ce jeûne, qui, selon nôtre Auteur, épargne les forces de l'estomac, ne laisse pas néanmoins de les affoiblir quelquefois, ce que ne fait jamais la sobriété ; c'est pourquoi le jeûne demande des adoucissemens en plus d'une occasion, au lieu que la sobriété est de toutes les compléxions, de

tous les âges, de tous les tempéramens, de tous les états, de tous les tems, &c. En un mot, on peut quelquefois se dispenser de jeûner, & on ne peut jamais se dispenser d'être sobre.

« L'estomac, par le moïen du jeûne, étant mis à des épreuves moins réïterées, se conserve en vigueur : supposé, par exemple, qu'il puisse digerer par jour quatre livres de nourriture, & que la distribution s'en fasse exactement, quelle ressource de force & de vigueur ne trouvera-t-on pas dans une sorte de jeûne qui retranchera tout d'un coup deux livres de nourriture ? ce seroit le moïen d'épargner la moitié du travail à ce viscere, & de prolonger la vie de moitié. »

C'est-là une pure imagination de cabinet, laquelle se trouve réfutée par l'Auteur même à la page 424. où voulant décrire ce que c'est que la faim, il dit que lorsque l'estomac n'a point d'alimens à broïer, il broïe à vuide, & ne laisse pas d'user ses forces. « La faim, dit-il, vient d'un estomac vigoureux qui sent sa force, & qui l'excite. Vuide qu'il est de sucs, mais plein de ressort, il agit luimême. Ses fibres s'exercent & travaillent en vain, & ne trouvant rien à briser, elles se fatiguent & se lassent toutes seules : c'est un moulin qui mout à vuide. »

Voilà comme l'estomac se repose pendant le jeûne, & s'épargne du travail.

2. Quant au témoignage que l'Auteur allegue des Actes des Apôtres, pour prouver qu'on peut se bien porter aprés avoir demeuré quatorze jours sans rien prendre, il ne s'agit pas moins ici que de deux cens soixante & seize personnes, qui aprés avoir été battuës de la tempête pendant quatorze jours, sans avoir pris aucune nourriture, ne laisserent pas de se bien porter. Saint Paul,

comme l'on sçait, étoit dans le vaisseau ; c'est lui qui exhorta tout le monde à manger, & qui, sur l'assurance que lui en avoit donné un Ange, avertit que personne ne périroit : circonstance qui nous découvre d'une maniere incontestable la main divine. Ce n'est pas, qu'absolument parlant, il ne se puisse trouver des compléxions à pouvoir se passer de nourriture pendant un si long-tems, sans même en être malade ; mais que deux cens soixante & seize personnes assemblées le puissent faire, c'est un prodige qui paroît surnaturel ; principalement dans une occasion comme celle-ci, où S. Paul déclare en termes exprés, qu'il a vû un Ange pendant la nuit, lequel lui a dit : Je vous annonce que Dieu vous a donné tous ceux qui navigent avec vous.

Que l'Auteur du Traité des Dispenses n'allegue donc que des faits constamment naturels, quand il voudra prouver ce qui se peut faire naturellement. Il a un peu besoin d'avis sur ce sujet ; & la maniere dont il a parlé un peu plus haut, du miracle qui s'opéra sur les eaux de Jericho, montre bien qu'il a un grand penchant à faire honneur de tout à la nature. C'est un vice qu'on ne reproche déja que trop aux Medecins ; il devoit bien s'être un peu plus tenu en garde de ce côté-là. Mais que disons-nous ? Si d'un côté il a recours à la nature dans les choses miraculeuses, de l'autre il fait une espece de compensation en recourant au miracle dans les choses naturelles, ainsi que nous verrons bien-tôt par l'explication qu'il donnera de l'accroissement des animaux & des plantes, à l'aide d'une matiere que Dieu crée tout exprés.

Mais revenons à l'exemple des Actes des Apôtres, s'il n'est point merveilleux que deux cens soixante & seize personnes aïent pû, sans en être incommodées, se passer de nourriture pendant quatorze jours ; & s'il est vrai, comme on le suppose dans le Trai-

té des Dispenses, qu'il n'y ait rien en cela qui passe les forces les plus communes de la nature, on ne sçauroit trop s'étonner de la conduite de celui qui connoissant si bien la condition de nos corps, ne laissa pas de craindre que s'il renvoïoit à jeûn des troupes qui ne le suivoient néanmoins que depuis trois jours dans le Desert, elles ne tombassent en défaillance sur les chemins. Si nôtre Auteur avoit vêcu dans ce tems-là, & qu'il eût été du nombre de ceux à qui leur Maître demanda en cette rencontre, combien ils avoient de pains, il n'eût pas manqué de répondre que cette multitude, n'étant que depuis trois jours dans le Desert, pouvoit sans risque se passer encore plusieurs jours de manger, peut-être se seroit-il relâché en faveur des enfans ; mais pour les adultes, il auroit représenté qu'il ne falloit pas se mettre en peine de la nourriture de gens dont les corps aïant pris toutes leurs dimensions, & n'aïant plus à croître, ne pouvoient tout au plus avoir besoin de nourriture que comme en passant, & par maniere d'acquit.

Nous lisons que certains Peuples se nourrissent uniquement d'odeurs qu'ils respirent ; qu'un homme passa naturellement & sainement toute sa vie, qui fut assez longue, sans autre aliment que les raïons du Soleil. Avec de telles observations, nôtre Auteur, de l'humeur dont il est, pourroit bien entreprendre de montrer qu'il n'est pas même nécessaire de jamais manger. Au reste, toutes fables à part, on ne peut nier qu'il n'y ait des exemples de personnes qui naturellement se soient passées de toute nourriture pendant un nombre considerable de jours : mais ce sont des cas qui ne sçauroient faire de regles ; premierement, parce qu'ils ne sont pas assez fréquens ; & en second lieu, parce qu'ils supposent une circonstance dont il ne s'agit point ici ; car nous remarquerons que ces jeûnes extraordinaires, quand ils sont natu-

rels, sont toûjours l'effet de quelque maladie. C'est de quoi on trouve divers exemples dans les Livres des Medecins ; & sans parler de ce fou qui étoit dans les petites Maisons de Harlem en 1695. lequel s'imaginant être le Messie, & voulant l'imiter, fit un jeûne de quarante jours & de quarante nuits, ne prenant aucune nourriture quelle qu'elle fût. On lit dans Joseph Quercetan deux exemples d'une abstinence bien plus longue, provenuë de maladie, & desquels l'Auteur assure avoir été témoin oculaire : l'un, d'une fille de quatre ans, extrêmement morne & mélancholique, dont l'estomac, les intestins & tout le ventre absolument desséchez & applatis, étoient devenus presque aussi durs que du marbre, laquelle ne pouvant prendre en cet état aucun aliment, ni solide ni liquide, vêcut ainsi un an & demi, aprés quoi le ventre s'étant ramolli peu à peu, elle commença à boire & à manger, & se porta bien : l'autre, d'une fille de douze ans, trés-mélancolique aussi, laquelle, aprés avoir commencé dés l'âge de neuf ans, à sentir un dégoût extrême, premierement pour le pain, puis pour les autres alimens solides, & enfin pour les boüillons & pour toutes sortes de boissons, dont elle ne pouvoit même avaler une goute, sans souffrir des douleurs horribles dans l'estomac, demeura un an tout entier sans boire ni manger. Jonston recherche la cause de ces effets extraordinaires, & aprés avoir rapporté là-dessus les sentimens de divers Auteurs, il dit que la raison la plus naturelle qu'on en puisse donner, c'est qu'en ces sortes de maladies, la substance du corps devient si tenace, & la chaleur naturelle si débile, que le corps ne transpire plus, ce qui doit nécessairement ôter non seulement l'appétit, mais encore tout besoin de nourriture, la nécessité de l'aliment ne provenant que de la dissipation continuelle qui se fait de la substance du corps. Cette explication paroît fort s'accorder avec l'expérience, tous ceux que

l'on dit avoir soûtenu naturellement de si longs jeûnes, se trouvant avoir été atteints de mélancolies extraordinaires.

3. « Le corps d'un adulte, aïant pris toutes ses dimensions, n'a guéres besoin de nourriture que comme en passant. » Nous avouërons à l'Anonyme qu'en un sens, les adultes ont moins besoin de nourriture que les enfans ; cependant nous ne lui accorderons point qu'ils en aïent si peu besoin, qu'il ne leur en faille presque pas, ou, comme il dit, qu'elle ne leur convienne guéres qu'en passant. Mais avant que de faire voir quelle est en ceci son erreur, si tant est qu'il pense ce qu'il dit, qu'il nous soit permis de comparer un moment cet Auteur avec lui-même. A quoi bon, dit-il, tant de nourriture dans les adultes ? car c'est d'eux qu'il est question : le corps d'un adulte aïant pris toutes ses dimensions, n'a guéres, &c. Voilà comme il parle dans le Chapitre 2. de la II. Partie. Ecoutons-le à present dans le Chapitre 12. de la même Partie. La mesure de manne que Dieu regla pour la nourriture de chacun des Hebreux au milieu du Désert, n'étoit que d'un Gomor... Quelques-uns n'en mangeoient qu'une partie, puisque la même mesure tomboit également pour les enfans, ausquels il en falloit certainement moins qu'aux adultes. Voilà un langage bien différent du premier. Selon ce dernier, les adultes, bien loin d'avoir moins besoin de nourriture que les enfans, en ont besoin d'une plus grande quantité ; & selon le premier, non seulement il leur en faut moins, mais même elle ne leur convient guéres qu'en passant, & pour ainsi dire, comme par maniere d'acquit. Nous ne laisserons pas, nonobstant cette contradiction, qui, aprés tout, n'est rien en comparaison de tant d'autres que nous avons rapportées, & que nous rapporterons, d'examiner dans les formes la proposition de nôtre Auteur. Le corps d'un adulte, selon lui, n'a donc guéres besoin de nourriture que comme en passant. Mais

qu'est-ce donc que cette dissipation qui se fait à tout moment par la transpiration insensible, & qui, de l'aveu de tous les Medecins, est plus grande en un jour, que ne le sont en plusieurs toutes les autres ensemble ? Une telle perte ne rendra-t-elle la nourriture nécessaire que comme en passant ? Si nous étions comme les tortuës, les viperes, & quelques autres animaux, qui ne transpirent presque point, & qui pour cette raison demeurent plusieurs mois sans manger, alors on pourroit dire que la nourriture ne nous seroit nécessaire qu'en passant ; mais comme nous transpirons sans cesse, & abondamment, nous avons besoin de recourir souvent à la nourriture, pour réparer ce que nous perdons.

C'est le chyle qui nourrit & qui fortifie le corps : ce suc formé des alimens que nous prenons, transpire sans cesse, tandis que le sang qui le porte aux differentes parties, se conserve presque sans déchet dans les vaisseaux où il circule, ainsi que le prouve le sçavant Lister. Cette dissipation ou transpiration se fait si promptement & si abondamment, encore que les yeux ne l'apperçoivent pas, elle est plus grande en un jour, comme nous venons de le dire, que ne l'est en plusieurs celle qui se fait par l'anus, par la vessie, par le nez, & par la bouche. Le fait est constant, & les Medecins n'en doutent point. De-là vient qu'on a si souvent faim, & si souvent soif, & que lorsqu'on a été un certain tems sans nourriture, on devient foible &

languissant. Ce n'est pas assez que les veines soient remplies de sang, il faut au corps une certaine quantité de chyle, sinon ce corps, quelque pourvû de sang qu'on le suppose, tombe dans l'inanition & périt. Le sang est comme un fleuve, & le chyle comme des vivres portez sur ce fleuve, lesquels ne sont pas plûtôt abordez qu'ils sont enlevez. Que l'Anonyme prouve donc qu'il ne

se fait presque point de dissipation de chyle dans les adultes, & on lui accordera que la nourriture ne leur est presque pas nécessaire. Mais comme le corps de l'homme, aussi bien que celui de la plûpart des animaux, souffre une dissipation & une perte considerable de substance, par tant de sensations différentes ausquelles il faut qu'il fournisse, & par le mouvement rapide des esprits, cette perte ne peut être suffisamment réparée que par une nourriture qui y réponde ; or puisque la perte est grande, il est donc nécessaire de se nourrir autrement qu'en passant & par maniere d'acquit. Encore si en ne prenant point de nourriture, le corps des adultes avoit le privilege de ne point perdre de sa substance, l'Anonyme auroit-il raison ; mais comme cette substance se dissipe même d'autant plus, qu'on a moins de soin de la réparer, c'est une étrange proposition, de dire que la nourriture ne soit nécessaire aux adultes qu'en passant, & sur tout qu'elle leur soit si peu nécessaire, qu'ils puissent en être privez pendant quatorze jours, & se bien porter encore aprés, sans qu'il y ait rien en cela de merveilleux. De la maniere dont le corps est construit, il n'est pas nécessaire d'une si étrange inanition pour mourir, ou pour être prés de mourir. Galien dit avoir vû des personnes attaquées les unes de violentes syncopes, les autres d'horribles convulsions, pour avoir demeuré trop long-tems sans nourriture, & ces personnes assurément n'avoient pas été des quatorze jours sans boire ni manger. A peine peut-on se passer d'aliment pendant un jour sans tomber dans un abbattement extrême ; & comme l'observe Hippocrate, si l'on veut seulement se retrancher un repas, lorsqu'on a coûtume d'en faire deux, la santé en souffre quelquefois à l'excès ; témoin, dit-il, les défaillances de tout le corps, les chaleurs d'urine, la pâleur des yeux, l'amertume de la bouche, les tiraillemens d'entrailles, la tristesse de l'esprit, les

vertiges, & plusieurs autres accidens qui arrivent dans ces rencontres : ensorte, comme l'observe encore ce grand homme, que s'il est quelque-fois salutaire de souffrir la faim, rien aussi quelquefois ne peut être plus pernicieux, & que si la répletion a ses dangers, l'inanition a aussi les siens, qui ne sont pas moins grands : ce sçavant Auteur a même laissé pour maxime qu'il y a plus de péril à se nourrir trop peu, qu'à se nourrir trop. La faim & la soif sont innocentes, pourvû qu'on s'en tienne à certaines bornes ; mais si l'inanition est trop poussée, le corps s'altere jusqu'à alterer quelquefois l'esprit, les sucs nourriciers se consument, le baume du sang se dissipe, la substance la plus intime se résout en sérositez qui causent même quelquefois des enflûres en différentes parties, & sur tout aux extrêmitez inférieures : la bile qui n'est plus temperée par aucun nouveau suc qu'elle reçoive, fermente jusqu'à regorger dans l'estomac, où la rencontre d'une pituite extrêmement acre, la fait boüillir encore avec plus de violence : les intestins dépourvûs de chyle, ne fournissent plus aux vaisseaux lactez que des sucs grossiers & impurs, &c. Ecoutons ce que nous rapportent là-dessus deux sçavans Anatomistes. J'affamai un chien pendant trois jours ; dit l'un, & puis l'aïant ouvert, je lui trouvai l'estomac rempli d'une bile si épaisse & si boüillante, qu'elle ressembloit à cette écume qu'on voit nager sur les lescives qui se font pour blanchir le linge : experience qui ne réüssissant pas de même quand le chien a bû & mangé, fait voir évidemment, que lorsque l'inanition est grande, la bile remonte du foïe dans l'estomac, où une pituite extraordinairement acre la fait boüillonner outre mesure. Je fis, dit le second, jeûner un chien pendant plus de quarante heures, puis je lui donnai quelques onces de chair cuite bien séche, afin d'augmenter sa soif. Cinq heures aprés je lui ouvris legerement, & avec

le plus d'adresse qu'il me fut possible, la portion du boïau qui est à l'issue de l'estomac, & par le moïen d'un syphon bien mince, j'introduisis dans cet intestin une suffisante quantité d'eau tiéde, où j'avois mêlé de l'indigo ; je recousus aussi-tôt l'ouverture qui étoit fort peu considerable, & aïant délié le chien, je le laissai libre pendant trois heures, au bout desquelles, je lui ouvris le ventre pour voir ce qu'étoit devenuë la liqueur que venois de seringuer, & j'eus le plaisir de trouver les veines lactées toutes remplies de cet indigo. Je voulus faire ensuite la même épreuve sur d'autres chiens, j'affamai les uns, & je nourris les autres : elle ne réüssit que sur ceux qui avoient été affamez. Plusieurs Anatomistes, aprés moi, ont essaïé la même chose, & ils ont eu le même succés : ce qui ne permet pas de douter que les veines lactées, lorsqu'elles ont été trop vuidées par le jeûne, ne tirent indifféremment tout ce qu'elles rencontrent dans les intestins, jusqu'aux sucs même les plus grossiers, qui n'auroient pû auparavant y trouver entrée.

On voit par ces Observations combien les jeûnes outrez sont dangereux, puisque rien n'est plus propre à allumer la bile, & à introduire dans le sang des matieres impures. C'est ce qui fait dire à un sçavant Medecin, que les maladies qui viennent d'inanition, sont plus longues & plus dangereuses que celles qui viennent de répletion : Morbi si quidem ab inanitione longiores & periculosiores iis qui à repletione fiunt.

L'Anonyme, pour faire voir qu'il n'est presque pas nécessaire de boire & de manger, se sert d'une autre preuve dont nous n'avons point encore fait mention, & qui par sa singularité, mérite plus qu'aucune d'être rapportée.

« C'est moins, dit-il, par le volume des alimens, que par la maniere de se placer dans nos corps & de s'y arranger, que la nourriture se fait, & tourne à profit. Pour le comprendre, continuë-t-il, imaginons que le tissu des parties qui nous composent est un assemblage d'un million de filets creux, imperceptibles aux sens, mais tous capables de se gonfler, de s'étendre, & de s'allonger. La matiere donc qui doit pénetrer & remplir ces tuïaux, qui sont d'une finesse immense, & d'une multiplicité inimaginable, doit être par conséquent d'un affinement, & d'une subtilité presque infinie. C'est donc quelque chose de moins grossier encore que la plus fine liqueur, que ce qui doit passer par des voïes si étroites, ce sera comme une vapeur trés déliée qui seule en sera capable. Or parce que l'on connoît des substances, comme l'encens & le musc, lesquelles, sous un trés-petit volume, répandent une vapeur qui remplit d'immenses espaces, on doit aussi concevoir qu'un aliment, quoi qu'en petite quantité, pourra remplir, nourrir par conséquent, & grossir toutes les parties, pourvû qu'il soit bien digeré & parfaitement broïé ; car enfin si un atome de musc grossierement divisé, pénetre toutes les parties de l'air d'une vaste étenduë, une petite partie d'aliment, broïée & affinée dans nos corps par une force si considerable tant multipliée, & si universellement répanduë dans tous les organes, pourra se répandre par tout le corps, & s'insinuer dans tous les filets qui le composent. »

Nôtre Auteur, pour donner plus de jour à cette preuve, qui lui paroît sans replique, continuë ainsi, tout rempli de confiance que chacun se rendra à ses raisons.

« On se persuadera de ce que nous disons, par cette refléxion : qu'une trés-petite quantité de matiere réduite en fumée, reçoit

une surface ou une étenduë infiniment au dessus de son volume naturel. “On croit cette division incompréhensible, parce que l’imagination s’y perd, & qu’on confond l’imagination avec l’esprit ; mais combien de choses dont on peut avoir des idées claires & certaines, & qu’on ne peut imaginer ? c’est-à-dire, dont on ne peut peindre à l’esprit ni les représentations, ni les images. Il n’en est pourtant pas tout-à-fait de même de la division des sucs qui se fait dans nos corps. Quoiqu’elle soit immense cette division, puisque son terme est de rendre le suc divisé insensible par la transpiration, on peut du moins, avant qu’elle soit à ce terme, l’imaginer sous un volume assez sensible, pour en conclurre que la matiere aïant été divisée dans nos corps autant qu’elle peut l’être, a infiniment moins de masse que la cent quarante-quatre milliéme partie d’un grain, puisqu’on peut se représenter sensiblement cette cent quarante-quatre milliéme partie, sans pouvoir se figurer le poids ou le volume infiniment petit que prend le suc nerveux quand il se résout en vapeur : voici comment. Un grain pesant de soïe qui sort de l’enveloppe du ver à soïe, peut prendre jusqu’à six-vingts aulnes de longueur ; or en tirant une ligne de six-vingts aulnes, autant déliée puisse-t-elle être, on peut marquer dessus avec la pointe d’une plume qui ne sera pas bien fine, cent quarante mille points d’encre trés-distinguez : voilà donc un grain de matiere partagé en cent quarante-quatre mille parties trés-sensibles. Or l’encre est un liquide composé de galle, de vitriol, de vin blanc, au lieu que le suc nerveux est un suc simple & homogene ; ainsi le suc nerveux au poids d’un grain, sera capable d’une division de beaucoup superieure à celle-ci, il pourra donc remplir sous un volume imperceptible, mais réel, de vastes espaces, & s’allonger jusqu’à l’infini.” L’étenduë donc, en ce cas, croît à mesure que la matiere est plus ou moins divisée. » Mais,

reprend nôtre Auteur, (& c'est ici qu'il conclut tout ce long discours,) « mais parce qu'il n'est ni art ni force que l'on conçoive capable d'affiner une matiere autant que la force qui digere & divise les alimens dans le corps humain, on doit reconnoître qu'il peut se nourrit de trés-peu de chose ; on ne peut en douter, puisqu'une petite quantité de matiere peut s'y diviser jusqu'à s'anéantir, & s'en aller presque à rien, tant que les forces qui y sont destinées, sont dans leur entier, comme on le doit supposer dans l'état de santé, qui est celui où l'on oblige principalement au jeûne. »

Voilà par quelles raisons l'on prétend démontrer, dans le Traité des Dispenses, qu'un seul atome d'aliment est plus qu'il ne faut pour nourrir jusqu'à répletion, l'homme le plus robuste. Que de dépenses inutiles en vivres dans les Armées, & que de troupes on pourroit faire subsister à peu de frais ! On a regardé jusqu'ici comme un prodige, que cinq mille hommes aïent été nourris avec cinq pains d'orge & deux poissons. Mais suivant l'heureuse découverte de nôtre Auteur, il n'y a rien en cela de si extraordinaire ; & si l'on a peine à le comprendre, qu'on se souvienne de ce grain d'encens, ou de cet atome de musc, qui divisé en vapeur, remplit d'immenses espaces : Qu'on rappelle ce grain pesant de soïe, lequel peut s'étendre jusqu'à six-vingts aulnes, & sur lequel on peut marquer alors avec la pointe d'une plume, qui ne sera pas bien fine, cent quarante-quatre mille points d'encre trés-distinguez : Qu'on fasse en même tems refléxion qu'il n'y a ni art ni force capable d'affiner une matiere au point que le fait la force qui digere en nous les alimens, & on se trouvera pleinement convaincu qu'un atome de pain ou de viande est plus que suffisant pour nourrir abondamment le plus gros mangeur, pourvû que ce gros mangeur ait l'estomac bon, & qu'il soit dans une parfaite santé ; car ce sont-là les conditions que l'Anonyme de-

mande, parce que plus la santé sera grande, & l'estomac fort, & plus cet homme sera en état de briser & d'affiner cette matiere.

Nôtre Auteur cependant semble craindre que ce même atome ne puisse pas suffire absolument ; car il suppose ensuite que Dieu supplée ici au défaut de la matiere, en en créant une nouvelle portion par sa toute-puissance. Ô merveilleuse œconomie de la nature ! s'écrie-t-il, ô preuve admirable de la sagesse du Créateur ! qui ne conserve nos corps qu'en les créant presque tous les jours de nouveau, tant au moïen des lois qu'il a établies, il emploie peu de matiere pour les faire vivre. Aprés cette exclamation, il a recours aux exemples pour confirmer son sentiment : ces exemples sont les plantes, & les anciens ermites. « La vegetation des plantes, dit-il, confirme ce que je viens d'avancer ; une rosée légere, un peu de pluie, rend fécondes des campagnes entieres ; de gros arbres subsistent, & croissent dans des endroits arides & pierreux ; & à voir un million de plantes qui croissent, fleurissent, & pullulent dans des rochers, & sur des murailles, peut-on imaginer que ce soit à force de sucs nourriciers que les corps s'entretiennent & se nourrissent. Les Histoires rapportent quelque chose de semblable touchant la nourriture des saints Hermites qui passoient les journées entieres, souvent des semaines, sans d'autre nourriture que de quelques dattes, ou de semblables fruits secs dont ils ne faisoient que goûter. »

Un tel discours ne mériteroit guéres d'être réfuté, nous ne laisserons pas cependant de montrer qu'il n'y a rien ici qui ne puisse s'expliquer naturellement ; & pour commencer par la vegetation des plantes, ces rosées légeres, sont néanmoins si abondantes, que lorsqu'on veut se donner la peine de recuëillir ce qu'il en tombe dans un médiocre espace, on est surpris de la quantité

qu'on en retire. Ce peu de pluie qui rend fécondes des campagnes entieres, est aussi trés-abondant ; & l'on remarque que lorsque la pluïe n'est que légere, ou de trop peu de durée, les herbes séchent ou n'avancent pas, ce qui oblige les Jardiniers à suppléer alors par leurs soins au défaut de la pluie.

Les prez ne profitent que par le moïen de l'eau qui les humecte : l'Anonyme dit lui-même, dans un autre endroit de son Traité, que l'eau est si amie des plantes, que c'est pour cette raison que les étangs & les marécages produisent plus de plantes que le reste de la terre. C'est encore pour la même raison, selon lui, que les fonds des mers Rouge, Méditerranée, & de tout l'Ocean Oriental, sont couverts de forêts.

Quant aux plantes qui croissent, fleurissent & pullulent dans des rochers & sur des murailles arides, si l'on en considere la nature & le volume, on verra que la seule fraîcheur des nuits est plus que suffisante pour leur fournir l'humidité nécessaire.

Au regard de ces gros arbres qui subsistent & croissent dans des lieux secs & pierreux, ils portent leurs racines si bas, qu'ils ne manquent jamais d'humidité.

Nous n'expliquerons point comment l'eau peut nourrir les arbres & les plantes, il y a apparence que c'est à la faveur du nitre de l'air dont elle est toute pénetrée, & qui dans le sein de la terre, se modifie en une infinité de façons differentes. Mais de quelque maniere que la chose se fasse, il suffit de reconnoître ici que les arbres & les plantes, en quelques lieux qu'ils croissent, trouvent assez de matiere pour leur accroissement, sans qu'il soit nécessaire de recourir à une création nouvelle, pour expliquer leur vegetation. On doit donc convenir que si un arbre pese cent livres,

deux cens livres, &c. il a reçu ce poids par la nourriture qu'il a tirée. Si l'on joint à ces cent, à ces deux cens livres, &c. la matiere qui chaque jour s'est échapée de l'arbre par la transpiration insensible : transpiration qui répond à celle de nos corps, & qui peut-être la surpasse ; on verra certainement que ce n'est pas sans une grande quantité de sucs nourriciers, que cet arbre a pris son accroissement. Ces gros fruits qui sont si pleins de sucs, d'où ont-ils puisé la matiere qui les remplit ? n'y aura-t-il en tout cela qu'un atome ou deux qu'on puisse regarder comme leur véritable nourriture ? Tour le reste aura-t-il été créé de nouveau ? Mais si Dieu crée ainsi & sans cesse une nouvelle matiere pour l'accroissement de chaque être, que devient cette matiere quand le mixte se détruit ? Retourne-t-elle dans son premier néant ? ou se conserve-t-elle ? Si elle se conserve, il y a donc à présent dans le monde incomparablement plus de matiere, qu'il n'y en avoit au commencement : si elle est anéantie, voilà donc un second miracle que Dieu fait, aprés celui de l'avoir créée. Que penser d'une hypothese où il faut nécessairement admettre l'une ou l'autre de ces conséquences ?

Pour ce qui est des anciens Hermites de la Thebaïde, car il faut, puisque nous avons commencé, continuer de répondre aussi sérieusement aux prétenduës raisons de nôtre Auteur, que si elles méritoient quelque attention. Pour ce qui est de ces anciens Hermites, nous remarquerons 1. que l'homme a plus ou moins besoin de nourriture, selon les différens climats qu'il habite. Les Espagnols, par exemple, les Africains, supportent la faim avec moins de peine que les François, & les François plus facilement que les Anglois & les Allemands. En un mot, dans les Païs chauds, on mange beaucoup moins ; & dans les Régions froides,

on mange davantage. Ainsi l'exemple des anciens Hermites de la Thebaïde ne sçauroit faire de regle.

Nous remarquerons en second lieu que Cassien, qui décrit la Vie de ces saints Hermites, dit qu'ils prenoient une livre de nourriture par jour, sur quoi nous observerons que cette livre de nourriture ne montoit, à la vérité, qu'à douze onces ; mais que ces douze onces étoient plus en Egypte, que trente ne sont dans la plûpart des Régions de l'Europe ; qu'ainsi le jeûne de ces anciens Hermites, quelque austere qu'il fût d'ailleurs, ne sçauroit confirmer la prétenduë création que nôtre Auteur veut établir, pour expliquer la nourriture de nos corps. Mais peut-être prenons-nous trop à la lettre les paroles de l'Auteur. Peut être n'est-ce qu'une maniere de parler, que cette création qu'il a mise en avant ; peut-être qu'un mot en l'air, à quoi il n'a prétendu donner aucun sens ; nous aimons mieux le croire, que de lui attribuer une telle imagination : laissons donc son prétendu miracle, & revenons à son atome, qui étant bien divisé dans l'estomac, suffit naturellement pour nourrir avec surabondance quelque homme que ce soit, pourvû que ce soit un homme en santé, & qu'il ait ses forces bien entieres. A la vérité, les alimens ne sçauroient nourrir s'ils ne sont divisez ; mais il faut aussi, quand ils le sont, qu'il s'en condense une portion dans les differentes parties où ils sont portez, sans quoi ils ne pourroient jamais faire des os & de la chair : or pour cela il faut sans doute plus d'un atome, nos corps étant du volume dont ils sont. Ajoûtons que cette matiere divisée s'échappe sans cesse, & qu'afin qu'il en reste assez, soit pour accroître, soit pour entretenir la masse du corps, il est absolument nécessaire de prendre une certaine quantité d'alimens. Nôtre Auteur confond ce que l'on nomme en general aliment ou nourriture, avec l'extrait que la nature en tire pour la réparation & le

soûtien des parties. Cette réparation se fait par le moïen d'une petite quantité de matiere trés-fine & trés-divisée ; mais cette matiere fine est extraite de l'aliment, & l'aliment, comme l'on sçait, ne la sçauroit fournir, s'il n'est en une plus grande quantité que l'extrait qu'en tire la nature. Pour faire, par exemple, en mangeant du pain, le poids d'un grain de suc nourricier, il faut manger sans doute plus d'un grain de pain ; & qui supputeroit les choses, verroit que la quantité de pain nécessaire pour fournir une dragme de suc nourricier, passe infiniment cette mesure. Il faut donc prendre beaucoup d'aliment, pour faire un peu de suc nourricier, & c'est ce qui est cause qu'il y a dans le corps des voïes destinées à l'évacuation du marc des alimens : évacuation qui, dans les principes de l'Anonyme, ne devroit convenir qu'à ceux qui mangent au-delà du besoin.

Mais qu'est-il nécessaire de recourir à tant de raisons pour justifier l'usage du boire & du manger, contre les discours d'un Auteur qui va tâcher à présent de faire voir que non seulement il est à propos de dîner & de souper ; mais que même, pour se bien porter, il faut encore plus manger le soir qu'à midi ? Il n'y a qu'un moment que, selon nôtre Auteur, il n'étoit presque pas nécessaire de manger ni de boire ; & maintenant, selon ce même Auteur, non seulement on peut faire deux repas par jour, mais il est même mieux de manger plus le soir qu'à midi. La plûpart du monde croit que pour la santé, on ne doit guéres prendre de nourriture sur la fin du jour ; mais l'Anonyme, oubliant sa séverité, soûtient le contraire, en quoi il n'est guéres favorable au Carême, qui ne permet qu'une légere collation le soir. Comme l'éclaircissement de cette Question est de conséquence par rapport au jeûne, il est bon de la traiter ici.

On soûtient dans le Traité des Dispenses, que c'est le soir qu'on doit manger davantage ; voïons sur quelles raisons. Il n'est jamais plus sûr, dit-on, de prendre de la nourriture que lorsque les coctions, les dépurations, & les distributions sont achevées, en un mot, que lorsque les vaisseaux vuides des sucs dont ils s'étoient remplis la veille, sont en état de recevoir & de travailler un nouveau chyle. Que « si en même tems l'estomac se trouve parfaitement vuide, & en état de ne s'occuper que des alimens qu'on lui donne à broïer, on aura trouvé l'heure ou il sera permis de manger davantage. » Or cette heure, reprend-on, est celle du soir. L'Auteur n'en demeure pas là. A midi, ajoûte-t-il, que l'on n'a encore fait que la moitié de ce qu'on a à faire dans le jour ; l'action & l'exercice du corps n'ont qu'à demi vuidé les vaisseaux, des sucs dont on les a remplis ; l'estomac lui-même n'a pû encore parfaitement achever la digestion. Ce sera donc le surcharger & gorger les vaisseaux, que de prendre alors beaucoup d'alimens, car l'estomac plein encore & occupé ne les broïera qu'imparfaitement. Le sang se trouvera donc comme empâté par quantité de sucs grossiers, pesans & mal apprêtez. Sur le soir au contraire, les occupations de la vie, & l'exercice du corps aïant, d'une part, aidé à digérer & à distribuer les sucs nourriciers du jour ou de la veille, & la transpiration, de l'autre part, aïant vuidé les vaisseaux, rien ne s'oppose à l'action de l'estomac, & tout le corps vuide, peut, sans inconvénient, se remplir de nouveau.

Il est facile de combattre ces raisons, & l'Auteur prend soin de le faire lui-même en deux endroits. Premiérement à la page 395. où il avertit qu'on ne dort jamais mieux que quand on a peu soupé, ou qu'on n'a point soupé du tout ; & secondement à la page 397. où il dit que ceux d'entre les vieillards qui se sont le mieux

étudiez, ont reconnu qu'ils se portoient mieux de ne point souper du tout.

Si les raisons que l'Auteur apporte en faveur du souper étoient véritables, sçavoir, que l'estomac est plus préparé à la digestion le soir, & que les coctions, les dépurations, & les distributions sont alors plus achevées, les vieillards devroient encore plutôt que les jeunes gens, choisir le soir pour faire leur meilleur repas, puisqu'en eux les dépurations & les distributions se font plus lentement.

L'Auteur ajoûte, qu'à midi, comme on n'a fait que la moitié de ses affaires, l'action du corps & la transpiration n'ont pas été suffisantes : au lieu que le soir, les occupations du jour & la transpiration aïant vuidé les vaisseaux, rien ne s'oppose à l'action de l'estomac : mais page 398. il dit, que les vieillards transpirent moins que les jeunes gens, d'où il s'ensuit que, si la raison empruntée de la transpiration étoit véritable, les vieillards seroient plus obligez que les autres à differer au soir leur meilleur repas.

Nous pouvons joindre à tout cela une autre réflexion ; c'est que le même Auteur observe à la page 309. que la transpiration est plus abondante la nuit que le jour ; car, cela supposé, il s'ensuit, selon ses principes, que les vaisseaux aïant donc été fort vuidez pendant la nuit, il n'y a pas tant de danger à placer le plus fort repas à midi.

Au reste, les opinions des Medecins sont assez partagées sur le point dont il s'agit. Quelques-uns veulent qu'il soit plus sain de manger peu à midi, & davantage le soir, parce qu'ils prétendent que le sommeil hâte la digestion ; à quoi ils ajoûtent, qu'il y a plus loin du soupé au dîné, que du dîné au soupé : Celse & Galien

sont de ce sentiment. Quelques autres, au contraire, comme Actuarius, Avicenne, Cardan, &c. prétendent, qu'il vaut mieux faire son meilleur repas à midi. Nous ne citons point la maxime triviale de l'Ecole de Salerne :

Ut sis nocte levis, sit tibi cœna brevis ;

parce que cette prétenduë Ecole est d'une si petite autorité parmi les Sçavans, que son témoignage ne doit être compté pour rien. Quoiqu'il en soit, nous disons, qu'à consulter la raison & l'expérience, il vaut mieux souper legerement. Quelques-uns croient, que c'est que pendant le sommeil, les parties solides ont fort peu besoin de réparation, & qu'une grande nourriture, par conséquent, ne pourroit que surcharger la masse du sang. Pour prouver que les parties solides ont moins besoin de réparation quand on dort que quand on veille, ils remarquent que le sommeil ôte la faim.

Il est vrai que pendant le sommeil de la nuit, & même quelque tems aprés le réveil, on ne ressent point de faim, quoique néanmoins il se soit passé plus de dix ou onze heures aprés le soupé ; il est vrai encore que ceux qui veillent la nuit, ressentent plûtôt & plus vivement la faim que les autres. Mais la cause de tout cela n'est point que pendant la nuit le corps ait moins besoin de réparation, puisqu'au contraire il paroît en avoir un si grand besoin, que lorsqu'on lui ôte celle qu'il reçoit du sommeil, il tombe dans l'abbatement. La vraïe raison donc, pour laquelle il est plus à propos de manger légerement le soir, c'est que le sommeil convertit presque tout en nourriture ; (ce qui est même cause qu'on défend ordinairement de dormir aprés une medecine) ensorte que quatre onces d'aliment donnent plus de sucs nourriciers pendant le sommeil, que huit pendant la veille : ce qui fait voir que l'usage

de ne s'accorder en Carême qu'une légere collation sur la fin du jour, n'a rien de contraire à la santé, à moins qu'on ne soit d'une constitution particuliere, qui mette quelque exception à cette regle. Si donc l'on s'accoûtume à faire son meilleur repas le soir, sans laisser ensuite un grand intervalle entre le repas & le coucher, les parties du corps recevant alors trop de sucs nourriciers, en seront surchargées, ce qui à la longue produira un embarras général dans les vaisseaux ; & rallentissant par ce moïen le mouvement des sucs, exposera le corps au danger que décrit Hippocrate, dans le troisième Aphorisme du premier Livre : au lieu que pendant la veille les alimens se digerant moins, & fournissant plus de marc aux intestins, le corps peut sans risque prendre une plus abondante nourriture vers le milieu du jour. Au reste, que le sommeil soit plus favorable à la digestion que la veille, la nature l'enseigne elle-même quand elle assoupit les petits des animaux, & les enfans aussi-tôt aprés qu'ils ont pris leur nourriture.

En général, soit à dîner, soit à souper, il vaut mieux manger peu que beaucoup, l'Auteur a soin de le dire, & on est fort de son sentiment. Il avertit que le secret pour prévenir le malheur d'être malade de trop manger, c'est de manger au dessous du nécessaire, l'expédient est immanquable ; le moïen seroit encore plus sûr, si on ne mangeoit point du tout. On ne peut nier qu'il ne soit plus sain de manger peu que beaucoup ; mais on soûtient, avec l'Oracle de la Medecine, qu'il est dangereux de s'accoûtumer à un régime de vivre trop éxact, & à manger trop peu. Or c'est sans doute manger trop peu, que d'en demeurer au dessous du nécessaire. Nôtre Auteur ajoûte, qu'il faut s'accorder moins que ce que l'appétit demanderoit ; mais cet avis est inutile, aprés le premier. Il quitte enfin cette matiere, pour reprendre celle du jeûne. Nous allons faire diverses Remarques sur ce qu'il nous dit là-dessus.

L'Histoire du jeûne est exposée en abregé dans le Traité des Dispenses ; l'Anonyme copie mot à mot ce qu'ont écrit là-dessus M. Baillet & le Pere Thomassin, aprés quoi il dit que l'abregé qu'il vient de donner des Regles de l'Eglise sur le jeûne, obligera désormais les Medecins & les Directeurs à être plus exacts sur le fait des Dispenses ; que les opinions vulgaires ne pourront plus séduire à l'avenir ni les uns ni les autres ; que les Directeurs seront plus reservez que par le passé, à donner par eux-mêmes des permissions, ne fût-ce que du jeûne ; eux, reprend-il, « qui jusqu'ici craignoient trop peu de dispenser de cette partie de la pénitence, quoiqu'elle ne soit ni moins essentielle au Carême, ni moins recommandée que l'abstinence même : Qu'ils ne seront pas moins surpris que les Medecins, des opinions abusives qu'on tient sur la matiere du jeûne : Que l'exemple des premiers Fidéles qui ne s'avisoient presque point de s'en faire exempter, les encouragera ou à refuser ces graces, ou à renvoïer là-dessus au jugement des Medecins comme seuls capables de le faire avec droit. »

On ne peut en termes plus clairs accuser Messieurs les Directeurs d'ignorer l'Histoire Ecclesiastique, & ce qui concerne les devoirs de leur état. Mais, quelque habileté que l'Anonyme, qui n'est qu'un simple laïque, comme il en avertit dans sa Préface, prétende avoir dans la science Ecclesiastique au dessus des Pasteurs & des Directeurs, nous ne faisons point difficulté de dire, que les Pasteurs n'ont nul besoin ici de ses leçons. Quelque ignorans qu'il les suppose, ils sçavent que le jeûne tire toute sa perfection de celui du cœur, & qu'un esprit plein de lui-même, n'est guéres capable de donner aux autres des leçons sur le jeûne. Les Sectateurs d'Hippocrate, dit l'Anonyme, font profession d'être Disciples de Jesus-Christ. Les Pasteurs répondront, que les Disciples de Jesus-Christ font profession d'être humbles. Quoiqu'il

en soit, l'Auteur du Traité des Dispenses fait voir, que le jeûne s'est pratiqué dans tous les tems & dans toutes les Religions, & il rapporte là-dessus un grand nombre de témoignages, tant de l'Histoire sacrée, que de l'Histoire profane. Il remarque, entr'autres choses, que le jeûne étoit en usage chez les Romains ; & aprés quelques exemples citez sur ce sujet, il dit qu'Horace, tout impie qu'il étoit, en rapporte un dans la personne d'une mere affligée par l'opiniâtreté d'une fiévre quarte qui menaçoit son fils. Cette femme, continuë-t-il, promet à Jupiter que son fils célebrera les jours de jeûne établis en son honneur, & qu'il y ajoutera du sien.

Frigida si puerum quartana reliquerit, illo
Mane die quo tu indicis jejunia, nudus
In Tiberi stabit.

Il paroît que l'Anonyme n'a pas puisé le passage dans Horace ; car s'il l'y avoit pris, il se seroit contenté de dire, qu'Horace rapporte un exemple du jeûne ; mais il se seroit bien gardé d'ajoûter, Horace, tout impie qu'il étoit, puisqu'il auroit vû que ce Poëte rapporte tout ceci par dérision. De plus, la réflexion qu'il auroit trouvée ensuite,

Mater delira necabit
In gelidâ fixum ripâ, febrimque reducet,

l'auroit pû faire appercevoir que ce fils, dont il s'agit, étoit un petit enfant, & que par conséquent ces mots, & qu'il y ajoûtera du sien, ne convenoient pas, puisqu'ils supposent le malade en état de se conduire par raison. Une autre faute qui se pouvoit éviter par la lecture d'Horace, c'est d'avoir mis que ce fils célebrera les

jours de jeûne établis en l'honneur de Jupiter, car ce n'est point ce que portent ces paroles :

Mane die quo tu indicis jejunia nudus
In Tiberi stabit.

puisqu'elles ne signifient autre chose, sinon que cette mere promet à Jupiter, que si son enfant guérit, elle l'exposera le matin nud sur le Tibre, au premier jour de jeûne. Au reste l'Anonyme ne nous marque point de quel endroit d'Horace le passage est tiré, il faut apparemment que l'Auteur où il l'a pris ne l'ait pas marqué.

Il vient, aprés quelques autres réflexions, à ce qui regarde les dispenses du jeûne. Il n'est pas de meilleure composition sur cet article, que sur celui de l'abstinence ; il veut qu'on oblige au jeûne les femmes grosses, les nourrices, les graveleux, les gouteux, les garçons de quatorze ans, & les filles de douze. Sa raison est que le jeûne ne leur sçauroit faire aucun tort. Voïons si cette raison est bien fondée.

« Les femmes grosses, nous dit-on, dans le Traité des Dispenses, ont à nourrir un enfant dans leur sein, & les nourrices ont à le faire subsister de leur lait. Mais si une femme fait plus de sang qu'il ne lui en faut en santé, quand elle n'est ni grosse ni nourrice, & si lorsqu'elle est grosse ou nourrice, ce superflu va tout entier, mais sans rien diminuer de son nécessaire, au profit de l'enfant, ou du nourrisson, sera-t-elle en droit de prétendre à l'exemption du jeûne ? Or c'est ce qui lui arrive infailliblement dans ces deux états ; car ce qu'elle avoit de trop, passe en suc nourricier, & devient la matiere de la lymphe dont se nourrit l'enfant avant que de naître, & du lait dont il vit quand il est né. Ces

raisons, soûtenuës d'un peu de foi, pourroient faire tomber bien des dispenses. »

Ces raisons, quelque belles qu'elles paroissent à l'Auteur, ne sont qu'un paralogisme. Une femme fait plus de sang qu'il ne lui en faut en santé, quand elle n'est ni grosse ni nourrisse. Ce n'est pas assez dire, il faut supposer en même tems qu'elle jeûne, sans quoi le raisonnement ne sçauroit être juste. En effet, de ce qu'une femme qui ne jeûne pas, fait plus de sang qu'il ne lui en faut quand elle n'est ni grosse ni nourrisse, il ne s'ensuit pas que lorsqu'elle jeûnera, & qu'avec cela elle sera grosse ou nourrice, elle fera encore plus de sang qu'il ne lui en faudra. Il falloit donc supposer ici les choses égales des deux côtez, en disant, par exemple : si une femme qui jeûne fait encore plus de sang qu'il ne lui en faut en santé, lorsqu'elle n'est ni grosse ni nourrice ; & si quand elle est grosse ou nourrisse, ce superflu va au profit de l'enfant, sans rien ôter à la femme de son nécessaire, sera-t-elle en droit de prétendre à l'exemption du jeûne ? Le raisonnement eût été concluant.

De plus, si une femme qui n'est ni grosse ni nourrice, fait plus de sang qu'il ne lui en faut, ainsi qu'il paroît par l'évacuation périodique à laquelle elle est sujette, car c'est là-dessus que l'Anonyme se fonde, il ne s'ensuit pas toûjours pour cela qu'elle fasse plus de sucs nourriciers ; telle femme abondera en sang, laquelle cependant aura plus besoin de nourriture qu'une autre en qui il y aura moins de sang. Une femme éthique est sujette à l'évacuation, ordinaire à son sexe, comme une femme replette, & quelque-fois davantage, l'expérience ne permet pas d'en doûter : or peut-on dire qu'une femme éthique ne puisse être incommodée du jeûne du Carême, sous prétexte qu'elle a du sang superflu.

Une femme n'abonde jamais plus en sang, que dans le tems de l'évacuation dont nous parlons, ou lorsque cette évacuation approche : or si le principe de nôtre Auteur étoit vrai, le jeûne ne pourroit jamais nuire au sexe dans ce tems-là ; il lui seroit au contraire toûjours favorable alors.

Dans une maladie de consomption, il arrive trés-souvent qu'on a plus de sang qu'il n'en faut ; & on remarque que dans ce cas, la saignée fait beaucoup de bien. S'ensuit-il pour cela, que le jeûne convienne alors ? Mais ce qui fait bien voir l'erreur de l'Anonyme, c'est qu'on ne laisse pas de mourir d'inanition avec beaucoup de sang dans les veines ; ce n'est point un paradoxe, c'est un fait constant ; & si l'on ouvre un chien qui soit mort de faim, on lui trouvera autant de sang qu'il pouvoit en avoir avant que d'être affamé : c'est dequoi on peut se convaincre, en ouvrant en même tems un autre chien qui ait été bien nourri. Ces observations sont connuës, &

nous ne disons rien de nouveau.

Il y a donc une inanition dangereuse,

compatible néanmoins avec une grande quantité de sang ; c'est à l'Anonyme à montrer que dans les femmes grosses ou nourrices, le jeûne du Carême ne sçauroit jamais produire cette dangereuse inanition, car c'est en cela précisément que la question consiste : mais, sans nous arrêter aux raisonnemens d'un Auteur qui écoute si peu l'expérience, nous dirons en général qu'il est dangereux de faire jeûner exactement pendant le Carême, une femme grosse ou nourrice, mais sur tout une femme grosse, parce qu'il est à craindre qu'en jeûnant, elle ne dérobe trop à son enfant, de la nourriture dont il a besoin. Cette crainte

est fondée sur un fait de remarque, qui est que l'enfant dans le ventre de la mere, croît dix mille fois plus vîte qu'après sa naissance. La supputation en est facile, & bien loin qu'on doive soupçonner ici quelque exageration, on peut dire qu'à examiner les choses avec exactitude, la vîtesse de cet accroissement va encore plus loin : par où on voit que les sucs nourriciers, dont l'enfant a besoin au ventre de sa mere, doivent être trés-abondans, & c'est ce qui fait que la plûpart des femmes grosses deviennent maigres & décharnées. Ajoûtons que ces sucs abondans dont le fétus se nourrit, sont en même tems les plus fins & les plus délicats, que c'est un extrait de ce qu'il y a de plus balsamique dans les alimens que prend la mere : or pour fournir cet extrait, & le fournir en aussi grande quantité que le demande un accroissement aussi prompt que celui du fétus, il est nécessaire sans doute d'une nourriture abondante. Cette regle a néanmoins ses exceptions, & il se trouve des femmes grosses en qui il se produit tant de sucs nourriciers, qu'elles peuvent jeûner sans faire aucun tort à leur enfant ; mais ce sont des cas singuliers, sur lesquels il ne faut pas compter ; & quand la chose est douteuse, un Medecin qui a de la Religion doit plûtôt s'exposer au risque de défendre le jeûne à une femme grosse qui absolument parlant pourroit jeûner, que de courir celui de l'ordonner ou de le permettre à quelqu'une qui exposeroit peut-être par-là son fruit au danger de mourir avant sa naissance, comme il est arrivé plus d'une fois par l'indiscrétion de certaines meres, peu instruites, & gouvernées par des guides peu éclairez.

Ce qui rend suspecte à l'Auteur du Traité des Dispenses la permission qu'on accorde aux graveleux & aux gouteux de ne pas jeûner, c'est, dit-il, que la gravelle & la goute se guérissent par de grandes évacuations, d'où il conclut que le jeûne, bien loin d'être

nuisible dans ces maladies, peut servir au contraire à les guérir. « Un graveleux, remarque-t-il, un gouteux, un apoplectique, obtiennent à coup sûr dispense du jeûne. Cependant, ajoûte-t-il, la saignée guérit, soulage, ou prévient tous ces maux, aidée sur tout de la purgation, qui est encore une des plus considérables évacuations que la Medecine emploïe. Le lait enfin pour toute nourriture, le plus simple & le plus frugal de tous les régimes, est un des plus sûrs remedes pour guérir la goute, qu'on expose tous les jours comme une raison incontestable de dispense. Il se trouvera donc qu'il est peu d'infirmitez qui autorisent les exemptions du jeûne. »

Il y a dans ce raisonnement deux propositions singulieres ; l'une, que le jeûne ne sçauroit faire de tort aux malades à qui la saignée ou la purgation convient ; l'autre, que la gravelle & la goute se guérissent par la purgation. Pour ce qui est de la premiere, nous ferons ici deux refléxions. 1. Que si elle étoit vraie, il n'y auroit presque aucun malade que le jeûne ne dût accommoder, puisqu'il n'y en a presque point qu'il ne soit à propos de saigner. En cas que l'Anonyme en doutât, on pourroit le renvoïer à M. Hecquet, qui a fait une Dissertation exprès, pour montrer non seulement que ce remede convient dans la plûpart des maladies, mais que c'est l'unique de la Medecine. L'autre refléxion, c'est qu'il ne s'ensuit pas que parce que la saignée ou la purgation conviendront dans une maladie, le jeûne y doive convenir. On ne saigne pas toujours précisément pour diminuer le volume du sang, ce n'est souvent que pour le renouveller, & en faire succeder un meilleur à la place. Combien y a-t-il de maladies où le sang ne peche qu'en qualité, & où la saignée néanmoins est fort utile. C'est lorsqu'il ne s'agit de désemplir les vaisseaux, qu'afin qu'ils puissent plus facilement admettre le nouveau chyle qu'un

régime de vivre plus convenable doit produire ; on ne se contente pas, par exemple, de donner aux graveleux, des alimens capables de faire en eux un sang plus doux, on joint à cela le secours des saignées, afin que les vaisseaux étant un peu désemplis, les sucs produits par ces mêmes alimens, s'introduisent avec plus de facilité dans le sang, & en puissent plus promptement changer la qualité. Un sang trop salin & trop dénué de soufres, est non seulement la cause de la gravelle, mais il tient les solides en contraction ; & par de fréquens picotemens, il fronce leurs membranes de telle sorte, que les conduits trop étranglez refusent passage aux sables & aux autres matieres.

On ne sçauroit donc trop adoucir le sang de ceux qui sont sujets à la gravelle ; on en peut dire autant du sang des gouteux, & de la plupart des apoplectiques : leurs maladies viennent d'un sel coagulant qui retarde la circulation des sucs. Or le jeûne, bien loin de pouvoir corriger ce vice dans le sang, ne peut que l'augmenter. Pour le comprendre il faut faire refléxion à ce qui arrive à une liqueur salée, lorsqu'on la laisse évaporer trop long-tems sans la renouveller, les parties les plus douces se dissipent, & la liqueur se sale encore davantage. Il en est ainsi du sang : le chyle dont il est arrosé & qui l'adoucit, se dissipe continuellement par la transpiration insensible, & laisse à la fin dans la masse, les sels les plus picquans, si l'on manque de le renouveller à tems par une nourriture suffisante & convenable. C'est dequoi il est facile de se convaincre en faisant l'analyse du sang de deux animaux de même espece, de même âge & de même grosseur, dont l'un ait été suffisamment nourri, & dont l'autre n'ait eu, pendant quinze jours ou trois semaines, que ce qu'il lui aura fallu précisément pour ne pas mourir. On verra que le sang de celui auquel on aura refusé une partie de la nourriture nécessaire, fournira beaucoup

plus de sel. Il faut donc bien se garder, par exemple, de faire jeûner un graveleux pendant tout un Carême, sous prétexte qu'il est à propos de le saigner quelquefois ; ce seroit le vrai moïen de l'échauffer, de rendre son sang. encore plus salin, & d'augmenter par conséquent la cause de sa maladie. Voilà ce qu'il n'est pas permis à un Medecin d'ignorer.

D'ailleurs, quoiqu'on se propose quelquefois en saignant un graveleux. un gouteux, un apoplectique, de diminuer le volume du sang, comme lorsqu'il s'agit de prévenir sur le champ un accés, ou de le dissiper ; il ne s'ensuit pas que le jeûne convienne aux graveleux, aux gouteux & aux apoplectiques ; une des conséquences au contraire, qu'on en doit tirer, c'est que la saignée étant nécessaire alors pour dégager sur l'heure les vaisseaux d'une humeur qui ne s'y arrête, que parce qu'elle s'épaissit, & que les passages se retrécissent, il faut donc éviter le jeûne comme capable de produire ces deux mauvais effets, en rendant le sang plus salin.

Enfin il est si peu vrai que toutes les maladies où il faut saigner viennent de répletion, & qu'ainsi nulle de ces maladies ne dispense de jeûner pendant le Carême, qu'il y en a au contraire plusieurs de celles-là qui viennent d'inanition. Une personne, par exemple, qui pour avoir souffert trop souvent la faim ou la soif, ou tous les deux ensemble, se sera échauffé la poitrine, & crachera le sang, sera-t-elle malade de répletion ? & devra-t-on l'obliger au jeûne sous prétexte que cette maladie demandera quelques saignées ? On pourroit nommer ici un homme de bien qui jeûne le plus exactement qu'il lui est possible pendant le Carême, & qui aprés avoir jeûné quatre jours de suite, ne manque point d'être attaqué d'une violente hemorragie, sans y pouvoir trouver d'autre

remede, que d'interrompre son jeûne pour quelque tems, ou de se faire saigner. Or quel est le Medecin un peu sensé, qui, sous prétexte que cette personne se trouve bien de la saignée pour son hemorragie, voulût lui conseiller de jeûner ? C'est donc mal-à-propos qu'on nous dit dans le Traité des Dispenses, que dés qu'une maladie se guérit par la saignée, elle ne peut dispenser du jeûne. Ce que nous remarquons de la saignée, se peut appliquer tout de même à la purgation.

Al'égard du lait qu'on donne aux gouteux avec succés, cet exemple ne prouve pas que les gouteux ne puissent être incommodez du jeûne du Carême ; il prouve seulement qu'ils ont besoin d'une nourriture qui puisse faire en eux un sang plus doux & moins salin ; car se nourrir de lait & jeûner, sont deux choses différentes. Au reste nous ne prétendons pas pour cela, qu'il n'y ait des gouteux à qui le jeûne du Carême puisse être innocent ; mais ce ne sçauroit être pour les raisons alleguées dans le Traité des Disp.

Quant à la seconde erreur, sçavoir que la gravelle, la goute, se guérissent ou se soulagent à force de saignées & de purgations, on ne s'arrêtera point à refuser un tel sentiment, qui ne fut jamais celui d'aucun bon Medecin. On remarquera seulement qu'au regard de la purgation, l'Auteur du Traité des Dispenses est ici bien différent de M. Hecquet, qui dans sa Dissertation sur la Saignée, & dans un Ecrit intitulé, Réponse aux mauvaises plaisanteries que le Journaliste de Paris a faites de cette Dissertation de la Saignée, prétend que la purgation est le plus inutile de tous les remedes de la Medecine, & que même lorsqu'elle fait du bien, c'est moins par l'évacuation qu'elle procure, que par l'ébranlement & la secousse qu'elle cause dans tout le corps. Si on veut

voir encore combien l'Anonyme fait cas de la purgation, il faut lire le commencement de la page 303. du Traité des Dispenses, où il dit que les adultes ne croissant plus, courent risque de tomber malades, si à force de fatigues, de purgations, & de semblables secours, ils ne travaillent à consumer le trop de sucs qu'ils ont amassez. On peut rappeller encore ce qu'il a dit plus haut de la purgation en parlant de la vertu des épinards pour lâcher le ventre.

On voit par-là que ce n'est pas M. Hecquet qui s'explique dans le Traité des Dispenses. Nôtre Auteur prétend, comme nous l'avons remarqué, que le jeûne du Carême ne sçauroit nuire aux enfans, dés qu'ils ont atteint l'âge de douze ans, ou de quatorze. Voïons ses raisons.

L'Opinion commune est qu'on n'est obligé de jeûner qu'à vingt-un an, ce sentiment qui est celui de Saint Thomas & des Docteurs Scolastiques, est fondé sur ce qu'avant l'âge de 21. an, le corps n'a pas encore pris tout son accroissement & toutes ses forces. Mais ce fondement ne suffit pas, s'il en faut croire le Traité des Dispenses. Voici les raisons de l'Auteur.

« Le corps, dit-il, est capable de souffrir quelque retranchement de nourriture, dés qu'il devient capable d'amasser du superflu, c'est-à-dire, dés qu'il commence à accumuler plus de sucs & d'humeurs qu'il ne lui en faut pour se conserver, pour croître & pour subsister ; or le corps d'une jeune personne amasse dés l'âge de 14 ans, plus qu'il ne lui faut de sucs pour sa propre conservation : c'est alors l'âge de puberté, dans lequel les jeunes gens amassent plus qu'il ne leur faut de forces, puisqu'ils en ont suffisamment pour se donner famille. L'âge nubile paroîtroit donc raisonnablement celui où on devroit obliger au jeune. »

Il ajoûte, que du tems de Saint Gregoire le Grand, les enfans de dix ans observoient le jeûne : qu'encore aujourd'hui l'Eglise Grecque fait jeûner ceux de huit ans, & qu'autrefois, en certains cas, elle obligeoit les enfans à la mammelle. Comme ces exemples prouvent visiblement trop, on les passera pour s'arrêter à la premiere preuve de l'Auteur. Il veut donc que dés l'âge nubile, qui est celui de douze ans aux filles, & celui de quatorze aux garçons, on soit obligé au jeûne du Carême, parce qu'alors on est en état de se donner famille : mais il ne fait pas reflexion, que dans les premieres années de cet âge, la nature doit être occupée à faire un fond de forces pour le reste de la vie, & que rien n'est plus capable de l'en détourner, que l'usage trop hâtif du mariage.

« L'adolescence, dit Aristote, n'est pas propre au mariage ; & comme d'ordinaire les premieres portées des animaux ne réüssissent point si bien que les autres, il arrive aussi que les enfans qui naissent de parens trop jeûnes, sont ordinairement plus foibles & plus délicats ; comme on le remarque dans les villes où l'usage est, que les garçons & les filles se marient dés les premieres années de l'âge nubile ; car on n'y voit presque point de Citoïens forts & robustes. Les mariages hâtifs, ajoûte-t-il, ne sont pas seulement contraires aux enfans qui en viennent, ils le sont encore à ceux qui se marient, rien n'étant plus capable d'empêcher le corps de croître & de se fortifier. C'est pourquoi, ajoute-t-il, il seroit à propos que les filles ne se mariassent qu'à dix-huit ans, & les garçons que long-tems aprés cet âge. » Un Auteur moderne qui a donné des regles pour vivre long-tems, dit à ce sujet, qu'on ne sçauroit trop loüer la coütume des anciens Germains, & celle des Lacedemoniens & des Egyptiens, qui ne souffroient pas que leurs enfans se mariassent avant l'âge de 25. ou 30. ans. Mais ce qu'il y a de singulier ici, c'est que nôtre Auteur lui-même dé-

clare plus bas ; que « depuis que l'incontinence a formé les mariages, & que les sexes trop avancez se sont trop pressez de peupler le monde, les enfans qui viennent ne sont plus que des ébauches de corps, si on les compare aux enfans de ces anciens Gaulois, dont la raison, dit-il, plûtôt que l'incontinence, & la refléxion plûtôt que le crime, faisoit des peres. »

On ne peut marquer en termes plus clairs, combien les premiers commencemens de l'âge nubile sont peu propres à la production des enfans. Car enfin, quand cet Auteur nous dit que depuis qu'on se presse si fort de se marier, ces mariages hâtifs ne produisent plus que des ébauches d'hommes, en comparaison des enfans des anciens Gaulois ; il ne prétend pas, sans doute, supposer que depuis ce tems-là, on marie les garçons avant l'âge de quatorze ans, & les filles avant celui de douze, d'autant plus que les Gaulois dont il parle, & qui avoient, selon lui, des enfans si bien formez, se marioient beaucoup plus tard qu'on ne fait aujourd'hui.

La raison prise de l'âge nubile, est donc insuffisante, selon nôtre Auteur même, pour prouver que les filles soient obligées au jeûne dés l'âge de douze ans, & les garçons dés celui de quatorze.

On est en état dans cet âge-là, de soûtenir le jeûne du Carême, comme on est en état de se donner famille, c'est-à-dire, en énervant son corps, & en lui dérobant dés-lors une partie des forces qu'il n'a pas encore. Nous ne prétendons pas cependant que la regle soit générale ; & comme on voit de jeunes personnes se marier dés l'âge nubile, & avoir famille bien-tôt aprés, sans en être ni moins forts, ni moins sains dans la suite, il se trouve aussi des tempéramens avancez, qui dés l'âge de douze ans, peuvent soûtenir sans risque le jeûne du Carême ; mais ce sont des cas rares,

dont il y auroit de l'imprudence de vouloir faire une regle générale ; ainsi c'est sans fondement qu'on décide dans le Traité des Dispenses, que dés le commencement de l'âge nubile, on puisse sans risque jeûner le Carême.

L'Auteur, aprés cette décision, propose divers moïens pour rendre les dispenses du jeûne moins nécessaires : voici les avis qu'il nous donne là-dessus, ils méritent l'examen des Lecteurs.

On pourra, nous dit l'Anonyme, rendre moins commune la nécessité de ces dispenses, en accordant une collation plus forte les soirs, & en y permettant quelques nourritures plus succulentes ; comme des potages sans beurre, des ris, des gruaux, des orgeades à l'eau & au sucre, ou blanchies avec un lait d'amandes, s'il est nécessaire. Il ajoûte, que « la mitigation la plus ordinaire, conseillée ici par les Directeurs, va à se permettre de manger un petit morceau de pain le matin ; mais que ce n'est pas là mitiger le jeûne, que c'est le rompre ou s'en dispenser, parce que manger un petit morceau de pain le matin d'un jour de jeûne, c'est jeûner jusqu'au matin, & non jusqu'à midi, & risquer par conséquent de réduire le jeûne à rien... que si on accorde cette indulgence, parce qu'on la trouve nécessaire, ce doit être en avertissant que le jeûne est rompu. On est, continuë l'Auteur, d'autant mieux fondé à craindre ce surcroît de déchet dans la pénitence, que quelques Communautez s'émancipent jusqu'à avancer le dîner à onze heures. »

Il donne, quelques lignes aprés, un moïen plus sûr & plus commode pour mitiger le jeûne, sans le rompre : C'est d'accorder trois ou quatre repas legers aux personnes à qui un dîner & une collation ne pourroient suffire. En ceci, dit-il, se trouveroit une sorte de jeûne, pourvû que l'on fît ces repas si legers, qu'on en

sortît toûjours avec la faim. En effet, poursuit-il, comme jeûner c'est avoir toûjours faim, le moïen qu'on propose répondroit parfaitement à cette idée du jeûne.

Il est difficile de comprendre comment cet Auteur, qui se donne la liberté de permettre quatre petits repas les jours de jeûne, & de soûtenir que ces quatre petits repas n'empêchent pas de jeûner, ose faire le procés aux Directeurs, qui dans les cas de nécessité, permettent un petit morceau de pain le matin. « Ce n'est pas là, dit-il, mitiger le jeûne, c'est le rompre ; & quand on accorde cette indulgence, parce qu'on la juge nénessaire, ce doit être en avertissant que le jeûne est rompu. » Mais ne peut-on pas lui faire avec plus de droit la même leçon, à l'égard des quatre petits repas qu'il permet ? d'autant plus qu'il déclare lui-même, un peu plus haut, que le jeune ne subsiste plus, quand on mange souvent. Saint Gregoire, dit-il, témoigne dans ses Dialogues, la peine qu'il ressentoit d'une infirmité qui l'obligeoit à manger souvent, & qui le privoit par conséquent de la consolation de jeûner. La raison que notre Auteur apporte pour prouver que ces quatre repas ne rompent pas le jeûne est admirable ; c'est qu'on en sort avec la faim, & que c'est jeûner que d'avoir toûjours faim. Mais croit-il que le petit morceau de pain, que les Directeurs accordent aux infirmes dans le besoin, ôte plus la faim que ne fait un petit repas, pour petit & leger qu'il soit ?

Ce qu'il ajoute dans la suite n'est pas moins singulier ; c'est que la perfection du jeûne, au jugement des plus habiles maîtres en spiritualité, consiste à demeurer sur son appétit aprés le repas. Voilà un sentiment bien peu rigide, pour un homme qui veut paroître si sévere ; car enfin, on peut faire une collation beaucoup plus forte qu'il ne convient pour le jeûne, & demeurer néanmoins

sur son appétit. Il faut avouer que l'Auteur met là sur le compte des plus habiles maîtres en spiritualité, une maxime bien indigne d'eux. Quotidianam refectionem quotidiana comitetur esuries, qu'il cite pour s'autoriser, ne signifie point que pour jeûner, il suffise de demeurer sur son appétit, aprés le repas. Et quand Saint Paul dit dans l'Epître aux Philippiens, Scio & esurire, le sens de ces paroles n'est pas, qu'il sçait demeurer sur son appétit. Enfin, ce n'est point une pénitence telle que la demande le jeûne, que de demeurer seulement sur son appétit, principalement si on prend cette expression au sens de nôtre Auteur, qui par demeurer sur son appétit, n'entend autre chose, que ne pas manger jusqu'à se rassasier ; ainsi qu'on le peut voir, lorsqu'il dit au même endroit, que cette maniere de jeûner seroit salutaire au corps, & que Galien le pensoit ainsi aprés Hippocrate, qui tenoit pour maxime, que la principale regle de santé consistoit à ne manger jamais jusqu'à se rassasier. Studium sanitatis est non satiari cibis. Comme si le précepte que donne ici Hippocrate de ne pas manger avec excés, étoit celui qu'il suffit d'observer pour satisfaire au jeûne. Etrange pensée pour un Medecin Chrêtien, de confondre ainsi la sobriété avec la pénitence ; & de faire consister non seulement le jeûne, mais la perfection du jeûne, à demeurer sur son appétit ! Bizarre espece de mortification, que de se borner à ne pas boire & manger jusqu'à se remplir ! Studium sanitatis non satiari cibis. Suivant cette morale, il n'y a presque point d'honnêtes gens qui ne jeûnent tous les jours. Nôtre Auteur veut faire le sévere, & il tombe dans l'excés du relâchement. C'est dequoi il nous fournit plusieurs autres exemples ; & puisque l'occasion s'en présente, en voici deux que nous rapporterons.

Premier exemple. Pour montrer le peu de fondement des dispenses du jeûne, il dit que le jeûne ne nous fait faire que ce que

faisoient les Romains même, qui se contentoient d'un seul vrai repas, qui étoit celui du soir ; qu'à la vérité ils dînoient & soupoient pour l'ordinaire ; mais que l'un de ces repas n'étoit chez eux qu'un demi repas, puisque du tems de Ciceron, l'on regardoit comme intempérance, de manger son saoul deux fois le jour. Voilà donc la raison qu'on nous apporte, pour montrer qu'encore que les Romains fissent deux repas, il n'y en avoit qu'un qui fût un vrai repas ; c'est que c'étoit intempérance chez eux de manger son saoul deux fois le jour. On nous le prouve par un passage du cinquième Livre des Tusculanes, où Ciceron cite une Lettre de Platon, dans laquelle ce Philosophe dit qu'il a de l'aversion pour la bonne chere, & qu'il ne sçauroit appeller heureuse une vie où l'on ne songe qu'à se remplir de mets, & qui consiste à manger deux fois le jour jusqu'à n'en pouvoir plus : Bis in die saturum fieri. L'approbation que Ciceron donne à cette Lettre de Platon, est ce qui fait dire à nôtre Auteur, que du tems de Ciceron c'étoit intempérance chez les Romains de manger son saoul deux fois le jour ; & qu'ainsi s'ils faisoient deux repas, il s'ensuit que l'un des deux n'étoit qu'un demi repas. Par où on voit 1. que selon l'Anonyme, un repas où l'on ne mange pas son saoul, car ce sont ses termes, n'est pas un véritable repas. 2. Que ce n'est pas intempérance de ne manger son saoul qu'une fois le jour. Quelle morale !

Second exemple. Nôtre Auteur défend l'usage du vin en Carême, comme une boisson trop délicieuse ; mais s'appercevant bien qu'on trouvera cette morale difficile à accorder avec la permission qu'il donne de boire alors du chocolat, car il la donne toute entiere, il dit, pour prévenir les scrupules, qu'on « trouvera peut-être le thé, le caffé, & le chocolat, des liqueurs trop délicieuses, dans un tems destiné à la mortification ; mais que cela auroit été vrai autrefois, lorsqu'on s'interdisoit le vin les jours de

ce jeûne ; mais que dans la misérable nécessité qu'on s'est faite d'user de quelques liqueurs chaudes pour la digestion, on trouvera dans le thé, le caffé, & le chocolat, moins d'inconvéniens que dans le vin, sur tout en faisant maigre. »

Il accuse un savant Theologien, & trés-injustement, comme le remarque l'Auteur de la Lettre à Monseigneur l'Archevêque d'Aix, de croire que la lâcheté des hommes est une raison légitime qui les dispense de la mortification ; & cependant il n'en allegue lui-même point d'autre pour permettre le chocolat en Carême, ce chocolat sur tout, dans lequel il reconnoît une qualité capable d'attendrir les cœurs, & d'exciter les passions. Car enfin, que veulent dire ces paroles : Que cela auroit été vrai autrefois, lorsqu'on s'interdisoit le vin les jours de jeûne, &c. sinon que parce que les hommes sont aujourd'hui plus lâches & plus sensuels, ils doivent moins se mortifier ? Qui croiroit que cette morale fût d'un homme ennemi de cette fausse prudence du siécle, qui va, dit-il, à flatter l'opinion déja trop répanduë par plus d'un Auteur ; Que les esprits & les tems ne peuvent plus s'accommoder de maximes séveres, & d'opinions rigoureuses ; Qu'il est tems au contraire de donner cours à des sentimens moins gênans, qui contraignent moins les consciences, & qui leur épargnent les scrupules ? N'est-ce pas là vouloir se faire honneur d'une morale chrétienne, & n'avoir néanmoins dans le fonds que des sentimens relâchez ? Mais venons à d'autres Questions.

On nous fait, sur l'obligation du jeûne, une question qui paroît d'abord singuliere dans les termes : c'est, Si la famine oblige à jeûner ; & on répond, qu'oüi : voici la décision.

Plusieurs croient que la famine est une raison invincible d'interrompre le jeûne. « L'Eglise cependant ne prétend accorder en

cette occasion que la liberté d'user de viande, & de ce qui se trouvera, sans dispenser du jeûne… La disette donc, elle-même, ne dispense pas absolument du jeûne, elle ne dispense pas même de l'abstinence ceux qui ont bonne volonté de faire pénitence. »

Nôtre Auteur confond ici les idées des choses. Il devoit auparavant définir ce qu'il entend par le mot de famine ; car, à parler en général, ce n'est guéres une question à faire, que de demander si l'on est obligé au jeûne, lorsqu'on n'a pas de quoi le rompre.

Voici trois autres points à examiner : l'un, où l'Auteur nous dit, que de toutes les conditions ausquelles on a crû que la dispense du jeûne étoit dûë, il n'y en a certainement pas qui la méritent à plus juste titre, que celle des Princes Souverains : l'autre, où il prétend prouver aux Medecins, que les travaux du corps ou de l'esprit ne sont capables de causer ni épuisement, ni foiblesse, & qu'ainsi les raisons que les Casuistes ont empruntées là-dessus des Medecins, pour dispenser du jeûne les personnes qui se plaignent que le travail les épuise, sont des raisons chimériques, que la bonne Physique ne connoît point : & le dernier enfin, où il prétend, qu'on est moins tenu de faire maigre en Carême, que de jeûner. Nous allons parcourir ces trois points le plus succinctement que nous pourrons.

De toutes les conditions ausquelles on a crû que la dispense du jeûne étoit dûë, il n'y en a point, selon nôtre Auteur, qui la méritent mieux que celle des Princes Souverains. La raison qu'il en donne, c'est que « l'on doit tout craindre & tout prévoir pour la conservation de leurs santez, d'où dépendent le bonheur & le salut des peuples que la Providence leur a soûmis. » Mais il oublie les principes qu'il a posez ; car s'il est vrai, comme il l'a dit plus haut, que rien ne soit plus propre que le jeûne du Carême,

pour prolonger les jours, il n'y a rien par conséquent à quoi on doive se déterminer lus difficilement, qu'à dispenser du jeûne les Princes Souverains, puisqu'il n'y a rien qu'on ne doive faire pour prolonger leurs jours.

Pour ce qui est des Medecins qui prétendent que les travaux du corps ou de l'esprit, sont capables d'épuiser, ou du moins d'affoiblir, voici de quelle maniere on s'y prend dans le Traité des Dispenses, pour faire voir qu'ils se trompent, & pour fournir aux Casuistes des raisons qui les empêchent d'exempter du jeûne, ceux qui, aïant ces grands travaux à soûtenir, se plaignent qu'ils en sont épuisez. « Nous opposerons aux Medecins, dit-on, de meilleures raisons, que celles qu'ils ont emploïées pour persuader les Casuistes. L'épuisement & la foiblesse sont les principales, parce qu'on a crû, que les travaux du corps & de l'esprit dissipoient beaucoup d'esprits, qu'ils devoient par conséquent coûter cher à la santé, & que cela supposé, le jeûne deviendroit mortel aux personnes d'un grand travail. »

Aprés ce début, on entreprend de prouver deux points essentiels : l'un, qu'avec peu d'esprits animaux, on ne laisse pas d'avoir beaucoup de force ; & l'autre, que c'est un faux principe, de croire que le travail dissipe beaucoup d'esprits. Quant au premier, l'Auteur avance, que le cœur en est la preuve, parce que peu de visceres, dit-il, ont autant de force que celui-là, & qu'aucun cependant ne reçoit si peu de nerfs & d'esprits.

Mais cet Auteur, pour un Medecin, ne sçait guéres l'Anatomie. Bien loin que le cœur soit de tous les visceres celui qui reçoit moins de nerfs, il en est au contraire tout parsemé. Les nerfs de la huitiéme paire, & les nerfs intercostaux s'entrelassent de telle maniere, par plusieurs branches derriere le tronc de l'aorte, qu'ils

y forment un lacis nerveux des plus considerables qui soient dans le corps. De ce lacis & du tronc de ces nerfs, partent un trés-grand nombre de rameaux, qui se répandent dans le tissu du cœur. La membrane propre de ce viscere n'est même, à proprement parler, qu'une expansion de nerfs, & il sort encore de chaque point de la surface interne de cette membrane, une grande quantité de filamens nerveux, qui s'insinuent dans les conduits charnus du cœur. Comment soûtenir, aprés cela, qu'il n'y a point de visceres qui reçoivent si peu de nerfs, que le cœur ! L'Auteur tire néanmoins de cette proposition deux conséquences essentielles ; « l'une, que c'est donc moins de la quantité des esprits qu'on doit s'occuper, par rapport aux forces du corps, que de leur bonne constitution, du tems, & de l'ordre de leurs mouvemens ; l'autre, que le jeûne n'aïant de rapport qu'à la quantité des esprits, & n'étant capable d'apporter aucun dérangement dans leurs mouvemens, il doit faire moins craindre qu'on ne se l'imagine pour les forces du corps. »

Si on veut comparer cette derniere conséquence, avec ce que l'Auteur dit un peu plus bas, des effets de la soif, qui fait partie du jeûne, on découvrira une contradiction, qui enchérit peut-être sur toutes celles qui ont été apportées jusqu'ici. Mais ce parallele trouvera sa place dans le second Article de cette troisiéme Partie. Pour ce qui est de l'autre point ; sçavoir, que c'est une erreur de penser que le travail dissipe beaucoup d'esprits : voici comme l'Auteur le prouve.

« Cette refléxion, dit-il, (que le travail ne peut dissiper les esprits) sera sans replique, si l'on songe que les esprits, comme le sang, circulent dans les nerfs, & qu'ils s'échappent moins hors du corps dans ses mouvemens, qu'ils ne se déplacent. Ils se portent

ailleurs au sortir des muscles, & repassent des nerfs dans le sang ; le travail donc pourra les rappeller plus souvent dans les organes du mouvement, mais il en dissipera peu. De plus, ajoûte-t-il, le suc nerveux, par le moïen du travail, circulant plus souvent, s'affine & se cohobe davantage ; plus divisé même alors, il peut occuper plus d'étenduë, puisqu'une liqueur occupe d'autant plus d'espace, qu'elle est plus parfaitement divisée, & qu'une vapeur acquiert plus de superficie, que la liqueur d'où elle sort. On comprend donc qu'un moindre volume de suc nerveux, devenu plus fin & mieux divisé, remplira aussi exactement les nerfs, qu'une quantité plus grande, mais plus grossiérement divisée ; & par cette raison, le travail affoiblit moins qu'on ne pense. »

Voilà qui est convainquant. Y aura-t-il, aprés cela, des Directeurs assez dépourvus de bon sens, pour se laisser persuader qu'un homme, qui, sur sa propre expérience, dira qu'il ressent de grands épuisemens dans des travaux de corps ou d'esprit, dont il ne pourra se dispenser, mérite pour cela plus d'indulgence sur le jeûne, qu'un autre ? Ils sçauront tous à présent, que le travail donnant plus de surfaces au suc nerveux, en le cohobant & l'affinant davantage, produit le même effet que s'il fournissoit de nouveaux esprits, parce qu'un moindre volume de suc nerveux devenu plus fin, remplit aussi exactement les nerfs, qu'une quantité plus grande qui ne seroit pas bien divisée, & là-dessus ils répondront à quiconque se croira affoibli à force de travailler, que les esprits ne faisant que se subtiliser & se cohober de plus en plus quand on travaille, n'en deviennent que plus capables de remplir les organes, & de donner par conséquent de nouvelles forces à tout le corps. Qu'ainsi des épuisemens causez par les fatigues du corps ou de l'esprit, étant de pures chimeres, on ne peut prétendre, sur de si mauvaises raisons, à aucune dispense du jeûne.

Mais parlons sérieusement ; comment pour prouver que les esprits ne se dissipent pas par le travail, peut-on s'aviser d'alleguer qu'ils circulent comme le sang, puisqu'il est trés-certain, que la masse du sang, dans laquelle nous comprenons ici le chyle, à force de circuler, se dissipe considérablement par l'insensible transpiration, & que ce sont même ses parties les plus subtiles, qui se dissipent le plus par cette circulation : ensorte que les esprits étant ce qu'il y a de plus subtil dans le sang mêlé de chyle, on doit dire que ce sont les esprits qui, en circulant, s'échappent le plus ? L'Auteur du Traité des Dispenses ignoreroit-il que c'est le suc nerveux qui fait la matiere de l'insensible transpiration, cette évacuation si grande & si continuelle ? S'il en doutoit, on lui feroit remarquer que le suc vaporeux qui s'échappe par la transpiration, n'est autre chose que le chyle, qui, passant dans les nerfs, s'appelle suc nerveux ; & qui aprés avoir parcouru dans la circulation, les nerfs, les membranes, & sur tout la peau, qui n'est que l'aboutissement des nerfs, perd enfin dans l'habitude du corps tout ce qu'il y a de mieux affiné en vapeur, tandis que ce qui lui reste de moins travaillé & de plus grossier, est repris par les lymphatiques, ensorte que suivant cette pensée, on peut soupçonner que ce sont moins les arteres que les nerfs, qui portent la matiere de l'insensible transpiration, & qu'ainsi plus le sang sera divisé, & plus il fournira de matiere à cette transpiration insensible. Pour le convaincre davantage, on l'avertiroit que toutes ces reflexions sont mot à mot de M. Hecquet dans sa Dissertation sur la Saignée. Enfin nôtre Auteur qui veut passer pour Medecin, n'auroit-il jamais assez étudié, pour sçavoir que les travaux de l'étude sont capables d'épuiser ?

Mais faisons voir une autre erreur dans les paroles de l'Anonyme. Il dit que le travail, au lieu de dissiper les esprits, ne fait,

en agitant le sang, que les cohober, les subtiliser, leur donner plus de superficies, & les rendre par conséquent, encore plus capables de fortifier le corps. Montrons au contraire que la trop grande agitation produite dans le sang, par les travaux du corps ou de l'esprit, ne sert souvent qu'à épaissir les sucs qui circulent, & par conséquent à éteindre les esprits, ce qui, bien loin de fortifier le corps, ne peut que l'affoiblir. Pour cela il faut remarquer que rien ne contribuë tant à affiner les sucs, que le mouvement moderé des vaisseaux où ils sont renfermez ; mais que si quelque chose de violent, un travail considérable, par exemple, « vient à trop hâter ce mouvement, le sang qui n'auroit dû couler que par mesure, précipitera sa course, & s'embarrassant lui-même, se ralentira & s'épaissira. Que ceci se fait dans le sang à peu prés de la même maniere que dans la laine, qui à force d'être bien battuë, prend dans la main des Ouvriers, (des Chapeliers par exemple) la ressemblance & la fermeté du plus fort drap. Que le sang donc, ainsi continuellement battu par les pulsations & les coups redoublez des arteres, qui, comme autant de pilons, frappent & serrent ses fibres, prendra une tissure dense & compacte : ce qui devient d'autant plus croïable, qu'on sçait que deux barres de fer, rougies au feu, peuvent à force de coups de marteau, sans aucun intermede, s'unir ensemble. »

Si l'Auteur du Traité des Dispenses ne trouve pas ces raisons assez convainquantes, on l'avertira qu'elles sont mot à mot du même M. Hecquet, dans la Dissertation qu'on vient de citer.

Quoiqu'il en soit, la décision de l'Anonyme est donc que quand on travaille beaucoup, on n'a pas pour cela plus besoin de nourriture, parce que les esprits animaux, dit-il, ne s'en dissipent pas davantage, qu'au contraire, ils en deviennent encore plus abon-

dans, en se subtilisant & se cohobant de plus en plus ; mais comment s'accorde ce langage avec celui-ci qu'il tient un peu plus haut ? Les pauvres accoûtumez au travail, dit-il, ont les fibres de leurs muscles moins aisées à ébranler ; elles ont même besoin, pour entretenir leur action forte & vigoureuse, d'alimens qui aient plus de sel ou de picquant ; à peu prés par la même raison qu'un homme sain a besoin pour agir, d'une nourriture plus vive, & plus succulente, qu'un malade qui n'a qu'à se reposer.

Nôtre Auteur reconnoît donc que quand on agit, on a besoin d'une nourriture, plus vive & plus succulente, que quand on n'agit pas. Auquel de ces deux langages veut-il qu'on se tienne ?

Quant à ce qui concerne le troisiéme article, sçavoir si le jeûne est plus d'obligation que l'abstinence, nôtre Auteur décide qu'oüi, & voici sur quelles raisons.

Oüi, dit l'Auteur du Traité des Dispenses, & pourquoi ? Le voici. S'il est vrai, dit-il, qu'il y ait plus de pénitence à jeûner, qu'à se priver de manger de la viande, le jeûne sera plus d'obligation que l'abstinence, & par conséquent il sera moins permis de ne point jeûner, que de ne point faire gras. Il veut dire, sans doute, Que de ne point faire maigre. « Or le jeûne, dit-il, fait plus souffrir que l'abstinence, par la raison qu'on souffre davantage en ne mangeant point, qu'en ne mangeant que de certaines viandes. Le jeûne donc prive de tout plaisir, & l'abstinence le change seulement ou le diminuë. Ainsi, s'il est vrai, comme le témoigne un Prophete, que le plaisir affoiblit la pénitence, in die jejunii nostri invenitur voluptas vostras. La pénitence se trouvera moindre, où il y aura un reste de satisfaction. Ainsi, puisque l'on convient qu'on est obligé de demander des dispenses pour l'abstinence, il

ne sera pas moins constant qu'il en faut demander pour le jeûne. »

Il s'ensuit de ce raisonnement, que l'abstinence faisant donc moins souffrir que le jeûne, on est moins coupable de rompre l'abstinence que le jeûne : ce qui ne paroît pas bien constant. Plus la loi est facile à pratiquer, & plus on est criminel de la violer. Si donc l'abstinence fait moins souffrir que le jeûne, plus on sera coupable de la rompre sans besoin, puisque ce violement ne peut être que l'effet d'une plus grande cupidité. On ne peut disconvenir qu'il ne faille de plus fortes raisons, pour se dispenser de ce qui coûte moins, que de ce qui coûte davantage. Si donc l'abstinence fait moins de peine au corps, que le jeûne ; il est visible que celui qui, non content de rompre le jeûne sans besoin, s'émancipe encore à violer l'abstinence, qu'on suppose qu'il peut garder plus facilement, il est visible, dis-je, qu'il se rend plus coupable par ce dernier violement que par le premier ; parce qu'il faut, pour être capable du dernier, un plus grand amour du plaisir, ou une plus grande indifférence pour son devoir, cela est certain.

Quant au passage d'Isaïe qu'on nous cite, In die jejunii vestri invenitur voluptas vestra, on n'en sçauroit conclurre que le jeûne soit plus d'obligation que l'abstinence, & ce passage est ici tout-à-fait hors d'œuvre, par rapport au dessein qu'on se propose en le citant. Mais puisque l'Auteur avoit tant d'envie de le placer, il devoit au moins le rapporter plus fidellement qu'il n'a fait, & ne pas mettre voluptas pour voluntas : cette altération peut faire naître deux soupçons ; l'un, que l'Anonyme a changé le texte, à dessein de favoriser la traduction qu'il fait de ce passage, dans laquelle il se sert du mot de plaisir, pour celui de volonté ; l'autre, que voluptas pour voluntas, est ici une faute d'impression. De dire que

l'Auteur du Traité des Dispenses, ait voulu alterer le Texte sacré, il y auroit de la témérité. De croire aussi, qu'après s'être servi du mot de plaisir dans le François, comme si effectivement il y avoit voluptas dans le Latin de la Vulgate, ce mot voluptas ne se trouve néanmoins dans la citation, que par une méprise d'Imprimeur, ce seroit simplicité. Que penser donc sur cela ? C'est un mystere que quelques personnes expliquent ainsi par conjecture. Ils disent que l'Anonyme a eu entre les mains un certain Manuscrit, où, pour faire voir que le jeûne sans l'amour du prochain, est une pénitence fausse, on citoit ces paroles d'Isaïe : In die jejunii vestri, invenitur voluntas vestra, & omnes debitores vestros repetitis. Ecce ad lites & contentiones, jejunatis & percutitis pugno impie. Que l'Auteur du Manuscrit avoit coûtume de former ses n, comme des especes de p : ensorte que l'Anonyme, au lieu de lire voluptas dans le passage, a peut-être lû voluntas, & a crû là-dessus pouvoir tourner sur le plaisir, la morale que l'on faisait sur la mauvaise volonté de l'homme à l'égard du prochain. Ils ajoûtent, que l'Auteur du Traité des Dispenses cite simplement à la marge Isaïe, sans marquer le chapitre ; mais que c'est qu'apparemment il n'en a pas trouvé davantage dans le Manuscrit.

On ne s'arrêtera point à examiner ce qu'il faut penser sur tout cela ; & pour en dire ingénuëment nôtre pensée, nous croïons, & nous pourrions même dire, nous sçavons que c'est une fable inventée à plaisir ; mais toûjours il est fâcheux pour l'Auteur, qu'aïant mis voluptas dans la citation Latine, il traduise conformément à ce mot ; car il n'est pas possible, avec une telle circonstance, de soupçonner ici une faute d'impression. Il a voulu corriger cette traduction dans la seconde Edition de son Livre, mais il s'y est mal pris, comme on le peut voir dans le Régime du Carême, page 627.

Au reste, pour revenir à la question, c'est se tromper de croire que le jeûne soit toûjours plus difficile à pratiquer que l'abstinence. Il y a une infinité de gens, qui ne déjeûnent jamais en quelque tems que ce soit, qui font un bon repas à midi ou une heure, & qui le soir ne mangent que trés-peu, ensorte que lorsque le Carême est venu, ils n'ont presque pas de peine à jeûner. On dit presque, parce que le maigre nourrissant moins, ils ressentent un peu plus le besoin de manger.

Enfin nous observerons pour derniere refléxion, que c'est avancer une maxime dangereuse, de dire que l'on soit moins obligé à observer l'abstinence du Carême, que le jeûne : il y a bien des gens qui n'aïant pas assez de Religion pour observer exactement le Carême, ni assez d'irreligion en même tems, pour oser violer tout ensemble & l'abstinence & le jeûne, s'exemptent de jeûner, & se renferment dans l'abstinence. Or si ces gens-là venoient à se persuader une fois, qu'il y eût moins de mal à manger de la viande, qu'à ne pas jeûner, il n'y a pas à douter que la plûpart d'entr'eux, n'aimassent mieux jeûner & faire gras, d'autant plus que la viande nourrissant davantage, quoiqu'en dise l'Anonyme, le jeûne ne leur coûteroit pas beaucoup. Or on demande si cet abus ne seroit pas plus scandaleux que le premier ? Voilà cependant à quoi conduit la doctrine de l'Auteur.

Nous finirons ce premier Article de nôtre troisiéme Partie, par l'examen de deux Questions ; l'une, sur la quantité d'Aliment qu'on peut se permettre à collation ; & l'autre, sur la nature du Tabac par rapport au jeûne.

On accuse dans le Traité des Dispenses, les Casuistes qui ont écrit sur le jeûne, d'avoir poussé le relâchement jusqu'à accorder pour la collation, les deux tiers de ce qu'un homme peut manger

dans tout un jour. A Dieu ne plaise que nous cherchions à justifier toutes les décisions des Casuistes sur la matiere du jeûne, nous sçavons que plusieurs d'entr'eux ont avancé là-dessus des propositions d'un relâchement excessif ; mais le procés que l'Anonyme fait ici à quelques uns, n'est pas de bonne guerre. « Plusieurs Casuistes, dit-il, se sont avancez jusqu'à accorder dix onces de solide, laissant la liberté de boire à discretion ; on pourra donc, reprend-il, boire autant que manger, & c'est par conséquent vingt onces de nourriture, dont ils font présent pour ce repas. Mais c'est outrer l'indulgence, puisque vingt onces de nourriture suffiroient en rigueur pour la nourriture d'une personne pendant vingt-quatre heures. »

Nous observerons là-dessus que ces Auteurs, qui ont accordé huit ou dix onces d'aliment solide pour la collation, sont des Auteurs d'Espagne, & qu'en Espagne, aussi-bien qu'en quelques autres Païs, la livre est plus petite que la nôtre. En Provence, par exemple, dix onces n'en valent que huit de Paris, & huit n'en valent guéres que six. Or si quelqu'un trouve que six onces de Paris, & quelquefois même huit, que l'on s'accorde ordinairement à la collation, soit un excés, il doit s'en prendre, non aux Casuistes, mais à la plûpart des Communautez, même les mieux reglées, tant Séculieres que Régulieres, sur lesquelles on ne sçauroit trouver à redire, que les gens du monde veüillent prendre exemple. En effet, quel meilleur modéle pourra-t-on proposer aux familles pieuses ? A la vérité, on pourra leur dire historiquement, que Saint Charles ne permettoit à ses Domestiques qu'une once & demie de pain, & un petit coup de vin, Vesperis panis uncia cum dimidia, & vini poculum, tantùm capere liceat. On pourra leur représenter que la collation que permettoit à ses Diocésains le Cardinal du Perron, Evêque d'Evreux, ne s'étendoit pas au-delà de la

Regle de Saint Charles, comme on le voit par ces paroles du Rituel d'Evreux, imprimé en 1606. Le Curé pourra avertir ses Paroissiens, (afin de leur faciliter le moïen de jeûner) qu'ils peuvent licitement en tel jour de jeûne, prendre le soir un peu de pain, & une fois à boire, sans pour cela contrevenir au jeûne. Mais comme Fagnan & Bellarmin ont montré qu'il falloit s'en tenir aux usages présens de l'Eglise universelle, on ne peut donner pour regle décisive, que l'usage actuel des personnes irréprochables, sur la conduite desquels les Fidéles sont attentifs. On ne les obligera pas de se regler sur les Moines de la Trape, qui ne mangent que deux onces de pain sec à collation, mais on se gardera bien aussi de leur proposer l'exemple de ces tables trop ordinaires aujourd'hui, où l'on sert tant de sortes de mets, que l'on en fait un petit souper, qui seroit même pour un grand nombre de personnes un trés-bon repas. Le milieu le plus raisonnable qu'on puisse donc tenir ici, sera de leur proposer les Communautez qui menent une vie commune, & qui n'ont d'autre pénitence que la retraite, l'étude, & les fonctions du Ministere, comme aux Jesuites, à l'Oratoire, à Saint Lazare, à Saint Sulpice, & ailleurs. Or dans toutes ces Communautez on donne à collation, en pain ou en fruit, tout au moins six onces, qui en font huit de Provence, & l'on va quelquefois jusqu'à huit, qui en valent dix. Prenons pour exemple le Seminaire de Saint Magloire, où il y a des personnes de toutes sortes de tempéramens, où il faut s'accommoder à la portée d'une centaine de jeunes gens, d'un appétit merveilleux : il est constant qu'on sert à chacun à collation prés de huit onces en pain ou en fruit, car on donne prés de cinq onces de pain, & le fruit qui consiste tantôt en deux pommes, tantôt en un petit plat de pruneaux, ou de figues, va bien à prés de trois onces, voilà les huit onces. Mais on ne dit pas à ces Messieurs, que soit qu'ils

aient une grande faim ou non, ou que leur compléxion, leur âge, leurs occupations, demandent plus ou moins de nourriture, ils peuvent manger tout, sans craindre de rompre le jeûne ; on s'en remet là-dessus à la discretion & à la conscience de chacun. Les Casuistes tout de même ne prétendent pas, que de quelque tempérament, de quelque âge que l'on soit, & en quelque disposition qu'on se trouve, les huit ou dix onces ne puissent jamais être quelque chose de trop pour la collation. Les Docteurs parlent pour tout le monde ; & ceux qui président aux Communautez, accordent ce qui peut être nécessaire à diverses personnes, laissant à la discrétion des particuliers, à moderer cette quantité lorsqu'il le faut. Dans ces Communautez, la plûpart ne mangent pas la moitié de ce qu'on leur sert ; mais parmi le grand nombre, il y en a qui ont peu dîné, d'autres ont dissipé beaucoup d'esprits par l'étude & par diverses fonctions. (Quoique l'Auteur du Traité des Dispenses prétende que les esprits ne sçauroient jamais se dissiper par le travail, soit de corps ou d'esprit.) D'autres ont un estomac dévorant ; les accusera-t-on de rompre le jeûne, s'ils mangent les sept ou huit onces qu'on leur sert ? Il est donc visible que dans le Traité des Dispenses, on décide un peu légerement, & qu'on n'examine pas assez ce qu'on prononce.

Du tems de Saint Thomas, on n'auroit pas donné à collation ce qu'on accorde à présent, parce que le repas du dîner, ne se faisait qu'à trois heures, & que l'on ne pouvoit avoir besoin le soir que de quelques conserves, (Electuaria) pour fortifier l'estomac, ou de boire un coup pour dissoudre les alimens ; mais à présent qu'on dîne à midi, on porte la condescendance jusqu'à quatre ou cinq onces de pain, & deux ou trois onces de fruit. L'Anonyme permet tous les fruits secs ou frais, & les salades : Il y a des Communautez où l'on n'ose donner aucunes salades à collation, parce

qu'on les croit un peu trop propres à aiguiser l'appétit. Pour ce qui est des fruits que cet Auteur indique, comme les pommes, les châtaignes & les pruneaux, on n'oseroit en bien des Communautez en servir plus de deux ou trois onces, qui font un assez petit volume. Quoiqu'il en soit, on voit par tout ce que nous venons de remarquer, que ce que l'Anonyme veut faire regarder comme évidemment outré & abusif, est une pratique raisonnable & approuvée dans l'Église.

Si cependant il resultoit de-là, comme le veut l'Anonyme, qu'on accorderoit à collation les deux tiers de ce qu'un homme peut manger dans toute la journée, ce seroit un relâchement exorbitant ; mais comment le prouve-t-il ? par un paralogisme fort sensible, qui ne devoit pas lui être échappé. Voici le raisonnement d'où il infere qu'on accorde pour la collation, les deux tiers de ce qui peut suffire pour la nourriture d'un homme pendant tout un jour.

« Les hommes d'aujourd'hui paroissent se contenter encore de moins, puisqu'une livre de pain & autant de viande passe ordinairement pour la quantité de nourriture dont un particulier, qui agit & qui travaille, peut se contenter. La Regle des Casuistes, qui va à permettre vingt onces à collation, est donc manifestement abusive, car si trente-deux onces pesant d'alimens, ce sont ses termes, suffisent pour tout un jour, il est ridicule d'accorder les deux tiers de cette quantité pour un repas, qui n'est que de pure indulgence, & qui vient à la suite d'un dîner, où il n'est pas rare qu'on mange plus de trente-deux onces, qui suffisent pour la nourriture d'un homme pendant vingt-quatre heures. »

Le paralogisme est manifeste, puisque l'Auteur, pour faire les vingt onces de la collation, joint aux dix onces d'aliment solide, la

même quantité de boisson, comme nous l'avons vû un peu plus haut ; au lieu qu'il laisse à part ce qu'on boit en mangeant à dîner les trente-deux onces de chair & de pain. Il devoit dire au contraire, selon les principes qu'il a posez, pag. 556. de la premiere édit. & pag. 441. de la seconde, tome 2. « que le sang a trois fois plus besoin de choses qui le délaïent, que de sucs qui l'épaississent ; que la boisson donc pourroit être triple, ou à peu prés, du solide des alimens, & que ce ne seroit encore que les mettre à la portée du sang, & établir d'avance dans les parties du chyle, la proportion qui est entre les parties du sang ; que du moins, faute d'une boisson suffisante, on exposera la santé à des dangers continuels, parce qu'on risquera d'alterer & d'interrompre l'équilibre des liqueurs en quoi elle consiste. »

Donc, selon les principes de l'Anonyme, en mangeant deux livres de pain & de viande, il faudroit joindre six livres de boisson, c'est huit livres, & par conséquent les seize ou vingt onces de solide & de liquide qu'il trouve à la collation, loin d'être les deux tiers de la nourriture qu'il donne pour un jour, n'en sont que la septiéme ou huitiéme partie.

L'Auteur aïant été averti de ce paralogisme, a voulu le corriger dans la seconde édition de son Livre, page 132. tome 2. mais plûtôt que d'avoüer qu'il s'est trompé en accusant ici les Casuistes d'un relâchement si excessif, & en leur reprochant comme il fait, de condamner les hommes à la plus affreuse gourmandise, il dit que « c'est toûjours trop accorder que de permettre dix onces de solide à collation, puisqu'il n'est pas rare qu'à dîner on mange plus que trente onces, (c'est l'expression dont il se sert) lesquelles suffisent pour la nourriture d'un homme pendant vingt-quatre heures » : ensorte que ce seroit faire manger les jours de jeûne

quarante onces de solide, au lieu de trente qui pourroient suffire ordinairement, & en tout autre tems. Par où on voit qu'il confond toutes les circonstances, & qu'il n'a aucun égard aux différences des personnes ; car on ne prétend pas que celui à qui trente onces de solide suffiront pleinement pour sa nourriture pendant un jour, ait la permission en Carême d'en prendre 40. cela seroit absurde. Tel qui aura pris trente onces d'aliment solide à dîner, pourra avoir encore besoin d'en prendre dix le soir ; & à tel autre qui n'en aura pris que vingt, une collation de deux onces de solide, sera peut-être trop abondante. Quand donc les Casuistes ont fixé la mesure à huit ou dix onces de solide, ils n'ont pas prétendu, comme nous l'avons déja remarqué, que ce ne fût jamais rompre le jeûne, que de ne pas passer cette mesure ; ils ont seulement voulu marquer un terme au-delà duquel, ceux même qui sont de compléxion à manger beaucoup, ne doivent point aller. Ils ont écrit pour tout le monde consideré en general, & non pour chacun en particulier ; au lieu que l'Anonyme confond tous les âges, tous les tempéramens, toutes les compléxions, tous les états, comme s'il n'y avoit là-dessus aucune difference parmi les hommes.

Quant à ce qui vient d'être remarqué la livre d'Espagne & de Provence, sçavoir, qu'elle est moindre que la nôtre, l'Anonyme dit que c'est un fait à examiner. Mais sentant bien qu'une telle réponse ne suffit pas, il a recours à un faux-fuïant : il ajoûte qu'en supposant même que la livre d'Espagne soit au dessous de la nôtre, cette difference ne met nullement à couvert les Theologiens d'Espagne, vû qu'en Espagne on mange bien moins ; sur quoi il dit que huit onces de nourriture accordées à un Espagnol pour sa collation, sont une mesure énorme ; mais il outre visiblement les choses. Nul Espagnol d'un âge fait, & se portant bien,

n'est si petit mangeur, que la quantité de huit onces de nourriture à sa collation soit pour lui une quantité énorme ; l'exageration de l'Anonyme est énorme elle-même : ce que nous disons ici, nous le disons aprés nous en être informez à plus d'un Espagnol que nous citerions, s'il étoit nécessaire. Une autre refléxion qu'il reste à faire, c'est qu'il ne faut pas toûjours mesurer la collation sur la quantité d'alimens qu'on aura prise à dîner ; car encore que cette quantité pût suffire pour nourrir un homme pendant 24. heures, si elle étoit partagée à diverses fois, il ne s'ensuit pas qu'étant prise à un seul repas, où je suppose que l'on garde les regles de la température, elle ne puisse laisser le soir dans un fort grand besoin de manger celui qui en a fait son dîner. Il n'est pas nécessaire d'être Medecin, pour sçavoir qu'on est mieux soutenu d'une certaine quantité d'alimens partagée à plusieurs fois, que de la même quantité prise en une seule. Et celui-là se tromperoit fort, qui, sous prétexte qu'il lui seroit permis de manger tel poids d'aliment à dîner, & tel poids à collation, croiroit ne point blesser le jeûne, en mangeant cette même quantité à quatre differens tems de la journée ; le potage, par exemple, à midi, le poisson & les autres mets à quatre heures, & le fruit à collation. Il romproit visiblement le jeûne, parce qu'en partageant ainsi un seul repas en plusieurs, ses forces seroient sans doute plus soûtenuës, & son corps plus nourri, c'est donc se méprendre grossiérement, de croire qu'il faille toûjours mesurer la quantité d'Alimens qu'on prend à collation, sur celle qu'on prend à dîner ; la regle est trop fautive, pour devoir être donnée comme une maxime incontestable. De plus, quand nôtre Auteur, voulant prouver que la regle des Casuistes, qui va à permettre huit onces de solide à collation, est manifestement abusive, allegue pour raison que trente onces ou environ, suffisent pour tout un jour, il est ridicule d'accorder

presque le tiers de cette quantité, pour un repas qui n'est que de pure indulgence : il ne prend pas garde qu'un même poids d'alimens de la qualité de ceux qui conviennent à collation, est moins nourrissant qu'un même poids de ceux qu'on a coûtume de manger à dîner ; & qu'ainsi il n'y a ni justice ni justesse, à raisonner des alimens du dîner & de ceux de la collation par rapport au seul poids, comme s'ils étoient les uns & les autres également nourrissans. Les raisonnemens de l'Auteur du Traité des Dispenses, ne roulent ainsi que sur des mal-entendus, des ambiguitez, des paralogismes, & sont plus propres à embroüiller les questions, qu'à les éclaircir.

On demande si le Tabac rompt le jeûne : la question paroît d'abord frivole ; mais l'Auteur du Traité des Dispenses qui la propose comme un cas de conscience des plus importans, nous dit qu'elle mérite d'autant plus d'attention, que c'est moins un doute imaginé, sur lequel on cherche à s'exercer, ou une simple curiosité dont on s'occupe, qu'un cas public, & un scrupule universel, dont on demande la décision. Il ajoûte qu'on apperçoit dans cette inquiétude sur le Tabac, une sorte de notion naturelle, ou une idée de tout le monde, qui décide la question.

Aprés ce début intéressant, il entre en matiere, & décide que le Tabac, lors même qu'on n'en prend qu'à certaines heures de la journée, & seulement par remede, rompt le jeûne, à moins qu'on ne le prenne vers l'heure du repas. Voici ses raisons 1. « Le Tabac, soit en poudre, en machicatoire, ou en fumée, agit par sa vapeur ; or une vapeur, une odeur, ne laisse pas de nourrir le corps : témoin Démocrite qui soûtint sa vie pendant trois jours, quoi-que dans un âge fort avancé, respirant seulement la vapeur

de pains chauds : témoin ceux qui ont retardé leur mort uniquement en flairant du miel, &c. Donc le Tabac rompt le jeûne. »

Mais l'Anonyme y pense-t-il ? lui qui dit ailleurs, comme nous l'avons vû plus haut, que selon les forces ordinaires de la nature, on peut se passer d'aliment pendant quatorze jours, & au milieu des plus grandes fatigues, sans en être malade. Car si cela est, qu'est ce qui lui persuade que lorsque Démocrite a demeuré trois jours sans manger, ç'a été en vertu de la fumée de pains chauds qu'il respiroit ; & que lorsque les Indiens, dont il cite plus bas l'exemple, se passent si long-tems de manger, c'est au tabac qu'ils en sont redevables ? On peut, sans en être malade, & selon les forces ordinaires de la nature, se passer de nourriture pendant quatorze jours ; à plus forte raison le pourra-t-on trois jours. Voilà dans quelles contrarietez on se jette, quand on n'a point de principes.

Quoiqu'il en soit, l'Anonyme, pour appuïer son raisonnement, dit qu'il suffit d'observer que c'est une erreur de ne croire corps, que ce qui est grossier & palpable. Là-dessus il cite les fumigations, dont se servoient les Anciens pour les maladies des yeux, & pour les maux de poitrine ; les applications extérieures qui se font pour lâcher le ventre, pour dégager les urines, & pour procurer des sueurs ; les infusions d'antimoine, les gobelets qu'on prépare avec ce mineral, & les pilulles éternelles, lesquelles perdent si peu de leur poids en purgeant, qu'elles passent pour purger par irradiation. Il rapporte enfin l'exemple des poisons les plus prompts, qui ne sont, dit-il, que des esprits empoisonnez ; témoin celui du scorpion, de la vipere, & des cantarides. Mais à quoi bon tout ce détail ? Qui doute que les vapeurs & les odeurs ne soient de véritables corps ? L'air est un corps & même un ali-

ment, à parler selon l'exacte Physique : la lumiere qui passe à travers le chrystal, est un corps aussi ; les esprits les plus subtils qui s'échappent des mixtes, sont des corps : en un mot l'odeur qui exhale du tabac, est un corps, on l'accorde. Donc l'odeur du tabac doit être regardée comme un aliment capable de nourrir assez pour rompre le jeûne ; c'est ce qu'on n'accorde pas. L'exemple de ce Philosophe, dont nous avons parlé plus haut, lequel passa toute sa vie sans autre nourriture que les raïons du Soleil, auroit pû servir merveilleusement à nôtre Auteur, pour faire voir que l'odeur du tabac, qui est quelque chose de bien plus grossier que la lumiere, peut nourrir considérablement. Quoiqu'il en soit, l'exemple de Démocrite, & celui de ceux qu'on dit avoir prolongé leur vie en flairant du miel, paroissent suffisans à l'Anonyme. Le tabac nourrit donc, parce qu'il a de l'odeur ; mais si cela est, que sçait-on si les jours de jeûne, on peut, en sûreté de conscience, se promener dans un jardin plein de fleurs ? Le Carême ne seroit-il point mal placé, de l'être au Printems, où l'air est tout rempli de l'odeur des fleurs que cette saison fait éclorre ? Les bouquets ne devroient-ils point être défendus en Carême, à moins qu'ils ne fussent de fleurs artificielles ? Pline assure qu'il y a des peuples qui n'ont point de bouche, lesquels ne vivent qu'en flairant des racines, des fleurs, & des fruits sauvages, qu'ils portent avec eux : Scribit Megastenes nullum illis cibum, nullumque potum, tantùm radicum florumque varios odores, & sylvestrium malorum quæ secum portant. Voilà un grand préjugé contre l'usage des bouquets en Carême. Il est vrai que Strabon traite la chose de fable ; mais Strabon sçavoit-il que les odeurs fussent aussi capables de nourrir que le pain ? L'usage de l'encens ne devroit-il point pendant le Carême être banni des Temples ? ce parfum est-il si nécessaire dans nos Églises, qu'il faille risquer jusques dans le

Sanctuaire même, de faire rompre le jeûne aux Fidéles, & sur tout aux Ministres du Seigneur ? Mais changeons de langage ; nous voulons qu'à prendre les choses selon la rigoureuse Physique, toutes les odeurs soient nourrissantes, absolument parlant ; celle du tabac peut-elle l'être assez pour rompre le jeûne ? & oseroit-on soûtenir une telle proposition, sans contrarier l'esprit de la Morale Chrêtienne, qui est grand en tout, & qui est ennemi des petitesses, témoin ces paroles :

Conducteurs aveugles ! la crainte d'avaler un moucheron vous fait passer ce que vous bûvez, & vous avalez un chameau.

Vous netoïez le dehors de la coupe & du plat, & le dedans de vôtre cœur est tout impur. Mais, dit l'Anonyme, le tabac, selon de bons Auteurs, conserve les forces des Indiens pendant de longs voïages, sans le secours d'autres nourritures. Les Soldats en Europe soûtiennent d'affreuses disettes à l'aide du tabac ; & les habitans de la Floride passent certains tems de l'année sans autre nourriture que celle de la fumée de cette plante : comment aprés cela ne pas craindre de rompre le jeûne, quand on prend du tabac ?

Voilà des exemples, il faut les examiner. 1. Le tabac, selon de bons Auteurs, conserve les forces des Indiens pendant de longs voïages, l'Anonyme devoit ajoûter que ces peuples joignent au tabac le secours de diverses sortes de liqueurs, & d'autres alimens qu'ils portent avec eux, ou qu'ils trouvent sur les chemins : ils boivent, par exemple, en plusieurs endroits, une liqueur blanche comme du lait, laquelle s'écoule avec abondance du tronc de certains arbres qu'ils ouvrent. Cette liqueur est d'un fort bon goût, & sur les chemins il y a des cabarets, des tentes, & des huttes où l'on en vend aux voïageurs. Les arbres qui fournissent cette bois-

son, sont assez semblables aux plus bas Palmiers, la liqueur se nomme auze. Quand on en boit une certaine quantité, elle réjoüit le cerveau, & réveille les sens. Le peu qu'elle coute, puisque la pinte ne passe pas la valeur d'un liard, fait que les voïageurs ne se l'épargnent pas. Dans d'autres endroits, ils ont d'autres secours que l'art ou la nature leur fournit.

2. Les Soldats en Europe soûtiennent d'affreuses disettes à l'aide du tabac ; cela est vrai, mais l'eau-de-vie y a bonne part. 3. Les habitans de la Floride passent certains tems de l'année sans autre nourriture que celle de la fumée de cette plante.

Les habitans de la Floride, pendant certains tems de l'année, usent plus que jamais de tabac ; mais ils ne laissent pas de boire & de manger alors, comme nous l'avons appris de plusieurs voïageurs dignes de foi.

« Le tabac, ajoûte l'Auteur, n'étant pas un être imaginaire, doit être défini ; or ce n'est pas un remede ou un médicament quand il est habituel ; ce n'est pas non plus un aliment, car beaucoup lui refusent ce titre ; reste qu'il ne soit qu'un amusement, un plaisir, un passe-tems : or ce qui n'est qu'un amusement, ce qui enyvre, ce qui donne des forces, & qui ôte la faim & la soif, & ce qui ne se prend que pour le plaisir, ne rompt-il pas le jeûne ? » Parcourons ces raisons. Le tabac n'étant pas un être imaginaire, doit être défini : cela est juste. Or ce n'est pas un remede ou un médicament, quand il est habituel. Il faut distinguer ; ce n'est pas un remede quand il est si habituel, qu'on en prend à tous les momens ; cela est vrai : ce n'en est pas un, quand on a l'habitude de n'en prendre qu'une ou deux fois le jour ; on n'en convient pas. Ce n'est pas non plus un aliment. L'Auteur se contredit, puisqu'il a soûtenu jusqu'ici que c'en étoit un. Quoiqu'il en soit, sa proposi-

tion est vraïe, voïons sa raison. Le tabac n'est pas un aliment, car beaucoup lui refusent ce titre. L'excellente raison ! Reste qu'il ne soit qu'un amusement, un plaisir, un passe-tems. Cela est ainsi quand on en prend sans un véritable besoin, & non quand on le prend par remede. Or ce qui n'est qu'un amusement, ce qui enyvre, ce qui donne des forces, ce qui ôte la faim & la soif, & ce qui ne se prend que pour le plaisir, ne rompt-il pas le jeûne ? Voilà qui est trop chargé : il falloit, pour la justesse, s'en tenir aux termes d'amusement, de plaisir, & de passe-tems, où l'on a borné la proposition précédente, reste qu'il ne soit, &c. & non pas en mettre ensuite plus qu'on en a dit. Mais il n'importe, examinons en détail tous ces termes. 1. Ce qui n'est qu'un amusement, ne rompt-il pas le jeûne ? Non, lorsque cet amusement est innocent, qu'il ne nous détourne point de nos devoirs, qu'il ne nous empêche point de vaquer aux fonctions de nôtre état, qu'il ne va point à nous ôter une partie considérable de nôtre tems, qu'enfin cet amusement est aussi indifférent que de prendre l'air à sa fenêtre, de se promener dans un jardin, ou de parler de la pluïe & du beau tems ; or il est sûr que de prendre dans la journée quelques pincées de tabac, est un amusement aussi indifférent.

2. Ce qui enyvre, ne rompt-il pas le jeûne ? Le mot d'enyvrer est captieux ici, mais il n'importe. Une pincée de tabac, ni deux ni trois n'enyvrent pas ; & s'il arrive à quelques personnes qui n'y sont pas accoûtumées, d'en être étourdies dans les commencemens, il ne faut pas confondre cet inconvénient avec l'yvresse du vin ou de la bierre ; il n'est point permis, sous quelque prétexte que ce soit, de s'exposer à s'enyvrer : un homme cependant à qui l'on conseille l'usage du tabac pour sa santé, & qui prévoit que n'en aïant jamais pris, il lui arrivera, comme à quelques-uns, d'en être étourdi, n'est point coupable en risquant ce danger. Ce mot

d'enyvrer a quelque chose d'odieux, dont l'Auteur profite, sans s'embarrasser s'il ne le fait point à la faveur de quelque équivoque.

3. Ce qui donne des forces, ce qui ôte la faim & la soif, ne rompt-il pas le jeûne ? autre équivoque. Ce qui donne des forces, ce qui ôte la faim & la soif en nourrissant, ne rompt-il pas le jeûne ? oüi. Ce qui donne des forces, ce qui ôte la faim & la soif sans nourrir, ne rompt-il pas le jeûne ? non. Un grain de sel tenu dans la bouche lorsqu'on est tourmenté d'une extrême soif, la rend plus supportable, & quelquefois la dissipe, parce qu'il se détache par ce moïen une certaine quantité de salive qui humecte le gosier, l'ésophage & l'estomac. L'Armée de Charles V. seroit périe de soif au siége de Tunis, sans qu'on fît aviser les soldats de cet expédient. Un bouton de bois, ou quelqu'autre chose de semblable, promené sur la langue, produit à peu prés le même effet, en excitant les glandes salivaires à se vuider. Peut-on dire que celui qui étant tourmente d'une violente soif un jour de jeûne, auroit recours à un tel expédient plûtôt que de boire, ne laisseroit pas de rompre le jeûne ? ne seroit-ce pas porter les choses à un excés de séverité qui choqueroit le sens commun ? Le tabac néanmoins n'adoucit la soif, qu'en la trompant de cette maniere. Il excite dans les vaisseaux salivaires un mouvement qui les oblige à verser dans la bouche une sérosité, qui passant jusques dans l'estomac, arrose les parties que la trop grande sécheresse fait souffrir. L'Anonyme, lui-même, croit si peu que ce qui ôte la soif sans boire, soit contraire au jeûne, qu'il enseigne lui-même un moïen de l'éteindre de la sorte les jours de jeûne, comme nous le verrons dans la suite.

4. Ce qui ne se prend que pour le plaisir, ne rompt-il point le jeûne ? Cette question revient à celle de l'amusement. Nous ne laisserons pas d'y répondre. On convient qu'il ne faut jamais rien faire pour le plaisir, mais enfin il y a plaisir & plaisir ; & quand on se laisseroit entraîner à une chose par la satisfaction qu'on y trouveroit, si cette chose est innocente, le crime ira-t-il jusqu'à rendre coupable du violement du jeûne, celui qui aura goûté cette satisfaction ? On parlera de nouvelles, on se promenera, on préferera une lecture indifférente, mais qui contentera davantage, à une autre qui satisfera moins ; on se plaira à respirer un air frais ; on goûtera d'un met qu'on croira plus savoureux ; est-ce à dire que le jeûne sera rompu pour cela ? De plus, il est des plaisirs innocens, dont la fin peut être en général, & implicitement, rapportée à Dieu, l'homme a besoin de quelque chose qui le divertisse, qui le relâche, qui l'amuse même, s'il le faut dire : or il est permis de prendre ce divertissement, parce que c'est un divertissement ; cet amusement, parce que c'est un amusement, pourvû qu'il soit innocent par lui-même, & qu'il n'ait rien de contraire à la disposition où chacun doit être dans son cœur, de ne rien faire qui puisse blesser sa conscience. Quand l'amusement, ou le plaisir innocent que l'on prend est tel, il n'y a rien à craindre, on le peut goûter sans risque de blesser son devoir ; chacun sent cela, sans qu'il soit nécessaire d'être Theologien. D'ailleurs une satisfaction peut bien n'être pas absolument innocente, sans être pour cela si criminelle, qu'on ne la puisse prendre sans rompre le jeûne ; & si on trouvoit des raisons contraires à cette maxime, elles ne pourroient venir que d'une morale pointilleuse, que la Religion ne connoît point.

Il est aisé de voir par toutes les circonstances que nous venons de poser, que nous ne prétendons point autoriser la conduite de

ceux qui passeroient, par exemple, une partie considérable de leur tems à fumer, ou à prendre quelqu'autre amusement que ce fût ; mais ce n'est pas ici le cas dont il s'agit avec nôtre Auteur, puisqu'il prétend que l'usage même moderé du tabac, pris par amusement, rompt le jeûne, & que l'usage de ce même tabac pris par remede, ne le rompt pas moins, si l'on n'a pas soin d'approcher les heures où on le prend, de celles des repas. Quand même, dit-il, ou, pour ne rien changer dans ses termes, « Quand bien même il seroit vrai que le tabac fût un remede, ne suffiroit-il pas d'en prendre seulement à certaines heures, & ces heures ne pourroient-elles point être à peu prés celles des repas ? Ce seroit un moïen pour le faire concourir avec le jeûne, & pour en ménager la regularité ; sinon ne sera-ce pas s'exposer à le rompre ? » L'Anonyme, pour consoler ceux que cette morale sur le tabac pourroit allarmer, dit que le tabac est toûjours mal sain ; & au lieu de prendre là-dessus le juste milieu, qu'a pris un des plus grands Medecins de l'Europe, il blâme l'usage du tabac comme absolument mauvais : nous tâcherons d'éviter cet excés ; & sans prendre d'autre parti que celui de la vérité, nous exposerons le plus simplement qu'il nous sera possible, les biens & les maux que cette plante peut produire.

Le Tabac appellé Nicotiane, à cause de Nicot, Ambassadeur de France en Portugal, qui en apporta la graine, & Tabac, à cause de l'Isle de Tabaco, d'où il vient originairement, est une herbe dont la feuille & la racine imitent assez bien celles de la petite Justiame, & qui produit des effets ou salutaires, ou pernicieux, selon les cas où elle est emploïée. Quand on en sçait user, elle est à estimer pour les grands avantages qu'on en retire, & doit tenir rang parmi les meilleurs remedes de la Medecine. Introduite à propos dans les narines, soit entiere ou pulverisée, elle picote doucement

la membrane, dont les enfoncemens du nez, & les petits os qui les composent sont revêtus. Cette membrane se fronce alors, & par l'effet de plusieurs secousses réïterées, elle comprime les mammelons, & les glandes dont elle se trouve parsemée, & en exprime, comme d'autant d'éponges, la mucosité superfluë qui s'y est amassée ; cette mucosité étant une fois détachée, les sérositez ne trouvent plus d'obstacle à leur sortie, elles suivent le mouvement qui vient d'être imprimé, & comme une eau qui couleroit par des syphons, elles sortent avec abondance des vaisseaux & des glandes d'alentour.

Il arrive par le moïen du même picotement, qu'en mâchant le tabac ou en le fumant, les glandes des mâchoires & les vaisseaux salivaires, sans cesse ébranlez, sont contraints de laisser échapper une grande quantité de salive, laquelle emporte avec soi la matiere des fluxions. Il se communique en même tems aux membranes des poumons, une certaine impulsion qui les débarrasse d'une pituite visqueuse, dont la sortie fait souvent la guérison de l'asthme, de la toux, des catharres, & de plusieurs autres accidens. Cette vertu du tabac contre les maladies qui viennent d'embarras d'humeurs, est confirmée par l'expérience ; & sans emprunter ici des exemples étrangers, nous en pourrions citer un grand nombre, dont nous avons été témoins ; comme, entr'autres, de surditez guéries par la fumée de cette plante, soufflée dans l'oreille ; d'un balbutiement entierement corrigé par le tabac en mâchicatoire ; de maux de tête invéterez, appaisez par le tabac en poudre pris par le nez ; d'un assoupissement tendant à léthargie, dissipé en faisant tirer au malade par le nez la fumée d'une pipe ; d'un éphialte gueri, en s'accoûtumant à mâcher du tabac tous les soirs, &c.

Le tabac contient un soufre narcotique, par lequel il appaise les douleurs de dents ; il produit outre cela, par le moïen de ce soufre, une si grande tranquillité dans le corps & dans l'esprit, que ceux mêmes qui manquent du nécessaire, trouvent dans le tabac dequoi oublier leur disette.

Le tabac n'est pas seulement propre à plusieurs incommoditez du dedans, il convient encore à plusieurs maux extérieurs ; il purifie les ulceres ; il mange les mauvaises chairs par un sel caustique qu'il renferme ; il conduit le mal à une heureuse cicatrice, & fait ce que trés-souvent les autres remedes n'ont pu faire. Mais les mêmes vertus qui le rendent capable de tant de bons effets, quand on le sçait emploïer à propos, ne servent qu'à le rendre d'autant plus dangereux, quand on en abuse. Car puisqu'il renferme un sel caustique, par lequel il purifie les ulceres, mange les carnositez les plus dures, & découvre jusqu'à la chair vive, quel désordre ne causera-t-il pas s'il vient à mordre, par son sel acre, sur des membranes tendres & délicates ? Il ne pourra manquer alors d'exciter des convulsions dans les nerfs de la gorge & du ventricule, & d'ébranler tout le genre nerveux. Quel tort ne fera point la salive, étant une fois chargée de ce sel, si elle en répand par tout l'acreté, en se mêlant avec les alimens qui doivent être convertis en chyle, & portez ensuite avec le sang à toutes les parties du corps.

Le soufre narcotique du tabac, s'il vient une fois à se développer, n'est pas moins à craindre que son sel. Il est vrai que ce soufre, par le calme qu'il produit, peut arrêter, comme nous l'avons remarqué, les maux de dents, & faire plusieurs autres bons effets ; mais si l'on examine bien d'où viennent tous ces avantages, on verra qu'il ne faut pas beaucoup s'y fier. En géné-

ral, rien ne doit mieux faire connoître combien le tabac peut être dangereux, que les maux qu'il cause lorsqu'on en avale imprudemment ou la fumée, ou la poudre, ou le suc. Je ne sçai quel venin secret se fait aussi-tôt sentir au dedans. L'estomac est ébranlé par des nausées, & renversé par des vomissemens. Le cerveau est attaqué de vertiges, la tête devient chancellante, les yeux s'obscurcissent ; le corps gémit sous divers accés de chaud & de froid ; le cœur, presque sans action, refuse aux parties le sang & les esprits dont elles ont besoin. Comment le tabac pourroit-il causer tous ces ravages, s'il ne renfermoit que des principes innocens ? Il ne faut donc pas, sous prétexte des biens qu'il peut produire, s'y trop accoûtumer. Il décharge utilement par le nez & par les oreilles, comme nous l'avons remarqué, les humiditez surabondantes ; mais il ne faut pas croire pour cela qu'il soit à propos d'en prendre sans cesse ; car il y a plusieurs dangers à craindre de cette conduite. Le premier, qu'en détournant trop par la bouche & par le nez les sérositez superfluës, qui ont coûtume de se décharger par la transpiration insensible, & par les autres voïes générales, on ne détruise à la fin l'organe de l'odorat. Le nez est fait pour recevoir les odeurs, & non pour servir d'égout à toutes les humeurs du corps. Les enfans & les vieillards ont naturellement le nez sujet à des distillations. L'humidité des premiers est si abondante, que les parties supérieures s'en déchargent par l'issuë la plus proche qu'elles trouvent : & dans les seconds, les parties relâchées sont comme autant de cribles ouverts qui, ne pouvant se resserrer, laissent couler sur les narines & sur les autres organes, l'humeur pituiteuse qu'elles reçoivent ; mais dans les jeunes gens, à moins qu'ils ne soient malades de catharres, le nez ne se décharge jamais que d'une mucosité épaisse qui se produit journellement, & qui pourroit par son séjour affoiblir l'action

de l'odorat. Cela supposé, il est facile de voir que c'est contrarier le dessein de la nature, que d'émousser, par une décharge continuelle d'humeurs qu'on détermine à prendre leurs cours par le nez, le sentiment vif & délicat d'une membrane destinée par la nature au discernement des odeurs.

Le second inconvénient, c'est que par le poids des humeurs qu'on appelle sur cet organe, on appesantit la tête, ce lieu destiné aux fonctions de la plus belle partie de nous-mêmes, ensorte que l'esprit en peut devenir moins libre, & la mémoire plus lente.

Le troisième, c'est que rien n'est plus capable de causer ou d'entretenir l'indisposition, qu'on nomme vapeur. Pour le concevoir, il faut d'abord remarquer qu'on ne doit point attribuer cette maladie à des fumées qui s'élevent soudainement du bas-ventre au cerveau, puisqu'il n'y a aucun chemin par où ces prétenduës fumées puissent monter ainsi de la basse région du corps à la tête, pour produire ces tempêtes subites, qu'on nomme vapeurs ; mais qu'il la faut attribuer à des mouvemens convulsifs, excitez par des humeurs acres, ou par le choc violent de quelques esprits corrompus qui picotent les nerfs. Cela étant, comme on n'en sçauroit douter, pour peu que l'on connoisse la structure du corps, & qu'on ait examiné ce qui est capable de produire les symptomes qui se remarquent dans cette maladie, il sera facile d'expliquer comment l'usage trop fréquent du tabac peut causer l'indisposition dont nous parlons.

La membrane délicate des narines, sans cesse picotées par les sels acres de cette poudre, transmet son mouvement jusques aux membranes du cerveau, & par une dépendance nécessaire, secouë toutes les parties nerveuses du corps, & tous les visceres : ce qui arrive si souvent, que dans la suite la moindre occasion suffit

pour réveiller dans ces parties le mouvement auquel elles sont accoûtumées. Que la communication des membranes du nez avec les nerfs des visceres, puisse être cause de tant de désordres, c'est un fait dont on ne peut douter, aprés ce qu'on voit arriver tous les jours dans les prompts symptomes de la passion hysterique, & dans ceux de la mélancolie, puisqu'il ne faut que l'impression légere d'une odeur agréable pour les appeller sur le champ, & qu'une odeur desagréable pour les dissiper avec la même promptitude ; c'est à cette cause, pour le répeter encore une fois, qu'il faut rapporter l'indisposition si connuë aujourd'hui, sous le nom de vapeur ; c'est à des mouvemens convulsifs, qu'il faut attribuer ce tumulte des visceres ; ensorte que les fibres & les membranes dont ces visceres sont composez & soûtenus, venant à se resserrer par l'action de quelque acide, ou à se froncer par l'âpreté de quelque suc austere, ou s'agiter par le choc violent de quelques esprits corrompus, se racourcissent, & par un ébranlement successif, communiquent leur mouvement de convulsion, non seulement à toutes les membranes des autres parties, lesquelles ont commerce ensemble par la liaison des nerfs, mais encore à la dure & à la pie mere, qu'elles secouënt avec violence, & par conséquent au cerveau qu'elles compriment par la contraction qui s'y fait de ces deux membranes qui le couvrent. Or comme ces symptomes s'excitent bien plus aisément dans des organes que plusieurs irritations précedentes ont déja disposez à la convulsion, il est facile de comprendre que la continuelle émotion, où le trop fréquent usage du tabac entretient les parties, peut en certains tempéramens tellement disposer les nerfs aux mouvements convulsifs, que la moindre occasion, ou d'une humeur picotante, ou d'une odeur subtile, sera capable de produire ces mouvemens de convulsion, que l'on appelle vapeurs.

Quatriéme inconvénient. Les parties du corps, agitées par tant de secousses réïterées, se relâchent à la fin & perdent leur ressort : ensorte que les fibres qui les composent, souffrent tant de mouvemens contraires, se froncent & s'étendent si souvent avec effort, que si elles ne se rompent, elles ne tardent pas à se relâcher. Alors elles tombent les unes sur les autres, les petites cavitez des tuïaux ne se soûtiennent plus, les voutes s'affaissent, les pores se bouchent ; les voïes ouvertes auparavant, commencent à se fermer, & ne permettent plus au sang ni aux esprits de circuler. Ce désordre met les parties hors d'état de réparer, par une nouvelle substance, celle qu'elles perdent tous les jours. Le sang qui sort des arteres, rentre moins librement dans les veines ; les membres privez de nourriture, plient sous leur propre poids ; & le corps abbatu, tombe enfin dans une langueur universelle.

Cinquiéme inconvénient. Le tabac renfermant un soufre narcotique, comme nous l'avons remarqué, il n'est presque pas possible que lorsqu'on prend du tabac avec excés, & que les fibres des nerfs, à force d'avoir été ébranlées par le sel acre de cette plante commencent à se relâcher, que le soufre narcotique dont il s'agit, ne s'attache à ces fibres, comme plus disposées à le recevoir, qu'il ne les engourdisse ; & que remplissant les nerfs, il ne bouche le passage aux esprits animaux, ce qui doit causer des tremblemens, & appeller par avance presque toutes les incommoditez de la vieillesse. Pour le comprendre, il faut remarquer que le soufre du tabac est de la nature de l'opium, qui, different des autres soufres, se dissout également dans l'huile, dans les liqueurs spirituеuses, dans les salées, & dans l'eau. Le soufre du tabac entrant donc dans les petits conduits des fibres nerveuses par le moïen des sels qui le lient, ne peut manquer de s'y dissoudre, soit par la lymphe, soit par l'esprit qu'il y rencontre : en-

sorte que lorsqu'on fait excès de tabac, les parties branchuës de ce soufre se dégageant des liens du sel, doivent nécessairement s'embarrasser les unes dans les autres, & boucher les conduits où elles se trouvent engagées. Il arrive de-là que les esprits animaux ne peuvent plus se faire jour à travers ces soufres, à moins qu'il ne survienne une suffisante quantité d'esprits pour forcer les obstacles, ce qui n'est guéres à esperer lorsque l'usage non interrompu du tabac fournit sans cesse de nouveaux soufres qui se succedent les uns aux autres. Les conduits des fibres se boucheront donc alors à un tel point, que les esprits animaux, pour abondans qu'ils soient, n'y trouveront plus d'entrée, & que les nerfs ne pourront plus être réveillez. Aussi remarque-t-on que la plûpart des jeunes gens même, qui prennent trop de tabac, sont attaquez de tremblemens, & que dans la fleur de leur âge, ils ont presque tous les maux de la vieillesse.

Le sixième, c'est qu'à force de vouloir retrancher l'humidité superfluë, on dérobe bien-tôt de celle qui est nécessaire. La lymphe trop souvent excitée à sortir, se sépare tellement de la masse, que les fibres du sang, dépoüillées de l'humeur qui leur servoit de véhicule, s'embarrassent ensemble, perdent une partie de leur mouvement, & s'arrêtent quelquefois de telle maniere, qu'elles deviennent un obstacle à la circulation, ce qui peut causer des maladies suffoquantes, & quelquefois des morts subites.

Le septiéme enfin, que quand tout cela ne seroit pas, il est difficile que le trop fréquent usage du tabac ne pervertisse les levains de l'estomac, & que nuisant, par ce moïen, à la digestion, il ne fasse tort à tout le corps. Que l'excés du tabac puisse pervertir les levains dont nous parlons, il est facile de le comprendre, si l'on fait reflexion que ce sel trop acre, ou ce soufre narcotique ve-

nant à s'y mêler par le moïen de la salive, en peut aisément changer la qualité naturelle.

Non multùm minuitur sanguis ex modico alimento, cum tota perspiratio ex chylo digeritur, non ex sanguine : etenim parum aut nihil sanguinis absumitur, tantùm quotidianus chylus in humores digeritur, ex quibus insensibilis perspiratio omnium copiosissima est. Id. cap. 28.

Chylus è sanguine quotidiè ejicitur, evanescitque, non quod in sanguinem vertitur, sed quod humoribus sanguinis orbi extraneis consumitur, & ut sub chyli formâ in sanguinem recipitur, cumque eo diù circum fertur, ita tandem cum eadem ipsissimâ chyli formi, sanguinis hospitium sensim relinquit & ad externos corporis usus dissipatur. List. ibid.

Plenis propè modum venis homines inædiâ occidunt. Lister de humor. cap. 29.

Incipiente inædiâ molestus vellicatus contingit, etiamsi sit sanguinis ubertas. Lister. ibid. Animalium (fame enectorum) cadavera exanguia non redduntur, sed retinent ferè eandem molem sanguinis quam prius habebant parum diminutam. Lister. de Humor. cap. 28.

Chylus in sanguinem admissius, ad diem unum vel alterum ex consuetudine jejunandi vires homini præstare potest, & mox & toto perit in humores dissipatus, ipse interim sanguis idem ferè persistit, nec temere consumitur. Lister. ibid. cap. 29.

Qui inædiâ exhaustus est, labori ineptus est, & si leviter corpus agitetur gravem lassitudinem sentit, nimirum ob defectum

chyli recentis. Venæ quidem ab inædia parum inaniuntur, sed caro &

Partie 3 · Article 2

Si le Carême n'obligeoit qu'à l'abstinence, on pourroit plus aisément pendant ce saint Tems, se réduire à l'eau pour unique boisson ; mais le jeûne auquel il engage, retranchant une partie considérable de la nourriture, tout le monde ne sçauroit, avec une boisson si simple, soutenir durant l'espace de quarante jours, les occupations ordinaires de la vie. Il est vrai qu'à suivre les principes du Traité des Dispenses, on ne devroit point craindre de manquer de force, en usant du même breuvage que le cheval & le bœuf, qui nous deviendroient formidables, dit-on dans ce Traité, s'ils connoissoient leurs forces, mais c'est un raisonnement puerile que nous avons suffisamment réfuté au commencement de la premiere Partie.

Puisqu'on est donc obligé en Carême, de joindre le jeûne à l'abstinence, l'usage du vin, de la bierre, du cidre, loin d'être criminel alors, en est en quelque sorte, pour la raison que nous venons de marquer, beaucoup plus à tolerer, que dans un autre tems. Mais comme on ne doit chercher dans cet usage qu'à se rendre le jeune plus praticable, il faut prendre garde de contrarier par un mauvais choix, l'intention qu'on se propose.

Il y a des personnes à qui le vin est plus propre ; d'autres, à qui la bierre, le cidre, le poiré, sont plus convenables ; d'autres, dans l'estomac desquels ces liqueurs se corrompent, & à qui il ne faut absolument que de l'eau. De ces derniers, quelques-uns

peuvent terminer leurs repas par un peu de thé, ou de caffé, & quelques autres doivent s'en abstenir. Il y a enfin des personnes à qui une tasse de chocolat, avec un peu de pain, vaut mieux pour la collation, que quelque autre chose que ce soit. Il s'agit de bien choisir, & il faut chercher ici, non ce qui flatte, mais ce qui convient : c'est pour faciliter ce discernement que nous allons exposer en détail, les différentes qualitez de toutes ces boissons, ce qui nous donnera lieu en même tems d'examiner plusieurs questions sur le jeûne par rapport à l'usage de la boisson.

L'eau est une liqueur transparente, sans couleur, sans odeur, & sans goût : d'une absoluë nécessité à l'homme, aux animaux, & aux plantes, & presque généralement répanduë dans tous les lieux de la terre, soit par le moïen des pluïes, soit par celui des fontaines, des puits, des lacs, ou des rivieres.

Elle faisoit anciennement l'unique boisson des premiers hommes, comme elle fait encore aujourd'hui celle des animaux : & si les alimens avoient conservé aprés le Déluge, la même vertu qu'ils avoient auparavant, il seroit inutile à l'homme de joindre une autre boisson à ces mêmes alimens, pour se soûtenir au milieu de ses travaux. Mais la nature aïant beaucoup dégeneré depuis ces premiers tems, ainsi que nous l'avons remarqué au commencement de cet Ouvrage, l'homme a eu besoin d'emploïer le secours de l'art, pour rendre l'eau plus capable de suppléer à ce qui manquoit aux nourritures, & il a inventé dans ce dessein, diverses sortes de boissons, qui rendent l'eau plus active, plus pénétrante, plus propre à favoriser la digestion des alimens, à leur servir de véhicule, à les diviser, à leur donner de la force, & à être aliment elle-même. Quelques personnes ont l'estomac disposé de telle maniere, que l'eau pure leur suffit pour toute boisson ; la

plûpart ont besoin d'y mêler un peu de vin, ou de boire à la place quelqu'autre liqueur. C'est à chacun à s'examiner sur ce point ; mais comme cet examen ne se peut bien faire, si l'on ne connoît les qualitez de l'eau que l'on boit, nous allons les exposer de maniere, que chacun puisse juger là-dessus du bien ou du mal qu'il en doit attendre par rapport au régime du Carême.

L'eau pour être bonne, doit ressembler à l'air pur, c'est-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur. Il faut de plus, qu'elle soit médiocrement fraîche ; qu'elle s'échauffe & se raffroidisse aisément ; qu'étant évaporée sur le feu, elle ne laisse aucun sédiment sensible ; que les légumes y cuisent aisément ; & enfin qu'elle ne soit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fonduës, comme sont ordinairement en Carême les eaux de riviere : ce qui doit obliger alors, ceux même qui sont accoûtumez à ne boire que de l'eau, mais qui n'en sçauroient avoir d'autre, de corriger leur boisson par un peu de vin.

L'eau de fontaine est meilleure que celle de la plûpart des puits, parce que cette derniere est croupissante, & contracte parlà une grossiereté qui est trés-nuisible à l'estomac. L'eau de citerne est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau qui s'est élevée en l'air, & par conséquent une eau subtile & délicate, qui, en s'élevant ainsi, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre. Elle est bonne sur tout quand la citerne d'où on la tire, a été remplie dans le Printems, & dans l'Automne, parce que alors le nitre de l'air n'est pas si grossier que dans l'Hiver, car ce n'est qu'à cause de la grossiereté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme sont, par exemple, plusieurs fontaines qu'on voit au Printems, lesquelles causent des coliques & des dyssenteries ; ce qui ne

vient que de ce que ces rivieres ou fontaines sont produites par des neiges fonduës, & abondent par conséquent en parties grossieres & nitreuses, qui causent ces effets. C'est pour cela que généralement parlant, toutes les eaux sont meilleures en Eté & en Automne, qu'en Hiver & au Printems.

L'eau de riviere est meilleure que celle de puits, parce que celle-là se subtilise en roulant, & s'affine davantage. Celle d'étang est trés-mauvaise, par une raison contraire. L'eau conservée quelque tems, est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos, elle se décharge de ses parties terrestres. Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre, & de bois ; mais ces derniers sont moins sains, parce que l'eau en dissout des parties ligneuses & salines, qui la corrompent en peu de tems.

Nous avons observé tout-à-l'heure, que dans la saison du Carême, l'eau est ordinairement moins bonne, à cause des impuretez qu'elle contracte par les neiges & les glaces fonduës ; sur quoi nous avertirons qu'on en peut corriger le défaut, en la filtrant avec soin ; la pierre de Mexique seroit le meilleur moïen qu'on pût emploïer pour cela ; mais comme elle est rare, on peut se servir de sable à la place, quoique fort inférieur à la pierre dont nous parlons. Cette pierre est une espece de champignon qui croît en quelques endroits du golfe de Mexique, à environ cent brasses de profondeur sous l'eau, sur la roche vive, lequel se pétrifie de luimême à l'air, & dont les Espagnols d'Amerique transportent les plus gros jusqu'à la mer de Sud, où ils les embarquent pour les Japonois, qui les achetent tout ce qu'on veut, parce qu'ils prétendent que l'usage de ces champignons pour filtrer l'eau, est trés-propre à entretenir la santé. Les Japonois les font creuser en

forme de pots ou mortiers, pour y pouvoir mettre l'eau qu'ils boivent. Elle passe au travers, & quelque claire qu'elle paroisse, elle y dépose toûjours une grande quantité d'impuretez, ce qui la rend plus pure, plus legere, & par conséquent plus saine.

Ces insulaires qui préferent leur santé à tous les autres biens de la vie, ont dans leurs maisons des buffets exprés, dans lesquels ils tiennent sur des trépieds propres pour cela, des filtres ou couloirs, par lesquels passe continuellement l'eau qu'ils veulent boire. Ils ne confient à aucun domestique la clef de ces buffets, ils disent que c'est leur trésor. Cette eau ainsi purifiée, conserve plus long-tems sa fraîcheur, & ne se corrompt jamais. Les Grands Seigneurs Espagnols ne reviennent presque jamais du Mexique, sans rapporter avec eux quelques-unes de ces pierres, tant pour leur usage particulier, que pour en donner à leurs amis, ce qui est, selon eux, un présent considérerable. Les plus grosses ne contiennent guéres que cinq ou six pintes tout au plus. Il y en a de minces, au travers desquelles l'eau passe trop vîte. Alors on en met deux ou trois l'une sur l'autre ; mais on convient qu'une seule, quand elle est épaisse, a tout une autre vertu, & que l'eau s'y dépure beaucoup plus parfaitement, comme on le voit par le moïen du pese-liqueur. Le Pere De Martel, jésuite, a donné une Dissertation sur les propriétez qu'il a reconnuës dans une de ces pierres de médiocre grosseur, dont il a fait diverses expériences.

La qualité propre de l'eau, comme l'on sçait, est de délaïer, de détremper, de dissoudre, & par conséquent, l'usage modéré n'en sçauroit être que favorable à la santé, la plupart des désordres qui troublent l'œconomie du corps, venant de coagulation & d'obstruction. 1. L'eau délaïe le sang & toutes les liqueurs, elle en adoucit l'acreté, elle en prévient ou calme l'effervescence, &

conserve par ce moïen, le baume du sang qui se dissiperoit. Elle entretient les parties souples & pliantes, ou les rend telles lorsqu'elles ont perdu leur souplesse : elle divise les sels trop rassemblez : elle dégage les esprits trop concentrez. Elle aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribuë par conséquent d'une maniere considérable à la digestion. La salive est un levain puissant ; mais ce levain est sans force, s'il n'est étendu : l'eau sert à l'étendre ; & comme l'eau-forte acquiert plus de vertu lorsqu'elle est mêlée d'un peu d'eau commune, de même la salive étant détrempée par l'eau, en devient plus puissante & plus active. La salive est une espece de savon naturel. Ce savon veut être délaïé pour agir. Que conclurre de ces refléxions ? Que l'eau renfermant des qualitez si salutaires, doit être buë à longs traits ? Non, sans doute, mais qu'étant buë avec modération, on en doit attendre de grands avantages. L'eau délaïe le sang, il faut donc en boire ; mais comme elle pourroit le délaïer avec excés, il faut en user avec mesure : l'eau prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais quelquefois elle peut les trop ralentir : l'eau entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher : elle dissout les sels, mais elle peut les noïer : elle développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir : elle dégage les esprits trop concentrez, main elle peut les absorber aprés les avoir dégagez. Les esprits servent à donner de la légereté à l'eau, pour se porter plus facilement aux différentes parties du corps ; mais lorsque ces esprits sont peu abondans, l'eau, qui est pesante de sa nature, devient la maîtresse & les éteint, si on n'a soin de l'animer par le mélange de quelque substance spiritueuse, d'un peu de vin, par exemple, qui en puisse empêcher la trop grande pesanteur.

2. Le corps humain est composé de flegme, de soufre, de sel volatil, de sel fixe, & de terre. Entre ces principes, c'est le sel

acide qui y domine le moins ; on n'en tire que trés-peu du sang humain, encore moins de la chair des cadavres ; & quand cet acide est en trop grande quantité, la santé s'altere : or l'eau est le remede de l'acide, elle l'entraîne par les sueurs, par les urines, par les selles, ainsi ceux qui abondent trop en acides, se doivent bien trouver de l'eau pure. Le corps humain contient beaucoup de flegme ; or comme les semblables s'entretiennent par les semblables, le corps par conséquent a besoin d'eau pour son entretien ; mais comme il faut ici de la proportion, on doit prendre garde d'en trop boire, lorsqu'on use d'alimens aqueux, tels que la plûpart de ceux de Carême. Le corps abonde en sel volatil & en soufre : ensorte que lorsque ces deux substances viennent à diminuer considérablement, il perd de sa force & de sa vigueur, il faut donc prendre garde de diminuer par une trop grande quantité d'eau, ce sel volatil, & ce soufre, l'un & l'autre ne pouvant se réparer que par des substances qui leur soient analogues.

3. La santé s'entretient principalement par la transpiration, & la transpiration dépend principalement de la force & du ressort des solides qui poussent les fluides ; ensorte que si ces solides sont trop lâches, & que le mouvement d'oscillation, par le moïen duquel ils doivent chasser les liqueurs, soit par conséquent trop foible, il ne se doit faire qu'une transpiration imparfaite : ce principe posé, il s'ensuit que tout ce qui sera capable de diminuer le ressort des organes, sera capable de diminuer la transpiration : or l'eau pure, & toutes les nourritures trop aqueuses, quand on en fait un trop grand usage, relâchent, à la longue, la tissure des parties de nôtre corps, & leur ôtent de leur fermeté & de leur ressort, d'où il arrive que le cœur & les arteres battent avec moins de force ; qu'ainsi le sang est poussé plus foiblement ; que les secretions ne se font qu'à peine ; & que les humeurs transpirables, au

lieu d'être absolument chassées dehors, restent la plûpart au dedans : ce qui fait dire au sçavant Sanctorius, que le grand usage de l'eau pure empêche la transpiration. On remarque même que les femmes aïant le corps d'une substance plus rare & plus humide, transpirent moins, ce qui est cause qu'elles font un plus grand amas d'humeurs, & qu'elles sont sujettes à des évacuations périodiques, que les hommes n'éprouvent pas. En effet, plus les parties sont humides & lâches, & moins les liqueurs qui les heurtent, doivent avoir d'action pour parcourir leurs routes. La chose est facile à concevoir, par la comparaison d'une bale, qui perd tout son mouvement contre une toile lâche, & qui le conserve, & même en reçoit un nouveau par la rencontre d'une raquette bien tenduë. Il faut donc, lorsqu'on ne transpire pas aisément, & que ce défaut vient de ce que les parties trop humides se sont relâchées, il faut alors éviter le grand usage de l'eau, sans quoi on doit s'attendre à des fluxions, à des catharres, à des rhumatismes, & à plusieurs autres maladies considérables. Nous avons été témoin là-dessus de plusieurs exemples, qui ne confirment que trop ce que nous disons : en voici deux, entr'autres, qu'il ne sera pas inutile de rapporter.

Un jeune homme de vingt-six ans, qui n'avoit, à ce qu'il disait, jamais sué de sa vie, & qui étoit accoûtumé à ne boire que de l'eau pure, se trouva au commencement du mois de Février, de l'année 1710. attaqué d'un léger assoupissement, qui lui ôta d'abord la liberté de s'appliquer à la lecture, dont il faisoit sa principale occupation. Quelques jours aprés, il se sentit la tête si lourde, qu'il étoit obligé de se la soûtenir avec les mains, ou de l'appuïer sur un oreiller. Il demeura huit jours entiers en cet état, passant les nuits dans des sommeils, qui lui donnoient plus de fatigue que de repos. Au bout des huit jours, sur les huit heures du

soir, il lui prit au visage des mouvemens convulsifs, qui lui causoient par intervalle plusieurs contorsions de bouche. Comme la chose parut sérieuse, & que le malade, qui ne s'en effraïoit point, avoit peine à consentir qu'on lui fît aucun remede, on se crut obligé de l'avertir du danger qui le menaçoit, ce qui le détermina enfin à suivre les conseils qu'on lui donna. Ces conseils furent 1. de renoncer à l'usage de l'eau cruë, & de prendre pour boisson ordinaire une légere infusion de sauge : 2. de se faire saigner au plûtôt, & quelques heures aprés la saignée, d'évacuer son estomac par un peu de tartre émetique dans un boüillon. Ce qui fut pratiqué avec succés ; car dés le jour même que le malade eut pris le tartre, les convulsions du visage commencerent à être moins fortes & moins fréquentes : on réïtera le vomitif quatre jours aprés, & le lendemain il n'y eut plus de convulsions. Mais les mêmes pesanteurs de tête, dont nous venons de parler, restoient au malade, ce qui obligea le Medecin qui le traitoit, de le purger avec un hydragogue, pour chasser principalement les sérositez : cette purgation fut réïterée plusieurs fois, & au bout de trois mois, le malade se trouva entierement guéri. Il passa un an entier dans cette parfaite santé, continuant toûjours l'usage de son infusion de sauge. Mais s'ennuïant enfin de ce régime, il reprit bien-tôt sa conduite ordinaire : il se mit à boire de l'eau pure comme auparavant, ce qu'il fit pendant deux mois, sans en ressentir aucune incommodité considérable ; mais au bout de ce terme, les mêmes accidens survinrent avec plus de violence qu'auparavant ; on eut recours aux mêmes remedes, qui furent inutiles, le malade mourut en peu de jours : on l'ouvrit, & on lui trouva dans la substance corticale du cerveau, vers le côté gauche, une vessie pleine d'eau, laquelle paroissoit faite d'une

portion de la pie-mere, dont les vaisseaux lymphatique s'étoient dilatez.

Une femme de trente ans, d'un tempérament assez délicat, & sujette toutes les Automnes & tous les Hyvers, à des rhumatismes, qui marquoient assez que la transpiration ne se faisoit pas suffisamment, étant devenuë veuve, & se voïant par-là réduite à un fort petit bien, crût devoir chercher dans le retranchement du vin, dont elle avoit usé jusqu'alors médiocrement, quelque soulagement à sa disette. Elle ne but que de l'eau pure : il lui survint au bout de six mois une difficulté de respirer, qui dura long-tems, & dont elle ne put guérir, qu'en se remettant à l'usage modéré du vin. Elle ne fut pas plûtôt rétablie, qu'elle reprit l'eau pure comme auparavant, ce qu'elle continua plus de deux ans, pendant lesquels elle eut diverses infirmitez, & entr'autres, la même difficulté de respirer, dont elle n'osoit se plaindre, de peur qu'on ne lui persuadât de se remettre au vin ; mais sur la fin de ce tems, son mal augmenta considérablement ; elle tomba en langueur, & une fiévre lente qui la prit, lui rendit le secours du vin, dont elle s'étoit si bien trouvée auparavant, non seulement inutile, mais dangereux. On eut recours à divers remedes pour la guérir, mais tout fut inutile ; elle mourut à l'âge de trente-deux ans & quelques mois : on l'ouvrit, & on ne lui trouva d'autre cause de mort, que de l'eau épanchée dans la poitrine.

On demandera peut-être d'où vient que l'usage continuel de l'eau pure, s'il est si contraire à la transpiration, n'incommode point les animaux, & d'où vient, sur tout, que les femmes transpirant moins, ne laissent pas, pour la plupart, de se trouver assez bien de l'eau ? Nous répondons que dans les animaux qui transpirent beaucoup, comme les chevaux, les bœufs, &c. il se feroit

une trop grande transpiration, s'ils bûvoient une liqueur plus spiritueuse que l'eau, parce qu'une telle boisson mettroit leur cœur & leurs arteres dans un trop grand mouvement : Que ceux d'entre les animaux qui sont de nature à transpirer peu, & dans lesquels une transpiration plus grande troubleroit les fonctions, se trouvent bien encore de l'eau pour boisson ; qu'ainsi les tortuës, par exemple, qui doivent demeurer si long-tems sans action, seroient incommodées d'une boisson spiritueuse : Que les poissons qui ne pourroient vivre, s'ils transpiroient davantage, n'ont besoin non plus que d'eau seule : Que la nature a proportionné dans ces animaux le battement du cœur & les arteres de telle maniere, que l'eau suffit pour entretenir en eux tous les mouvemens : au lieu qu'une liqueur plus spiritueuse, feroit monter ces mouvemens à un degré qui dérangeroit toutes les fonctions : Que dans l'homme, le mouvement du cœur & des arteres est tel, qu'étant augmenté par le vin modérément pris, il ne se trouve point au delà du terme où il doit être : Que cela n'empêche pas qu'il n'y ait des hommes en qui ces mouvemens ne peuvent croître sans causer du trouble, & qu'à ceux-là il faut de l'eau pour unique boisson : Que si la plûpart des femmes ne sont point incommodées de l'usage continuel de l'eau pure, c'est, entr'autres raisons qu'on en peut donner, qu'elles sont sujettes à une évacuation périodique, qui supplée en elles au défaut d'une plus grande transpiration : Qu'ainsi il est toûjours vrai, en général, que l'usage continuel de l'eau pure est peu favorable à la transpiration, comme l'a remarqué le sçavant Sanctorius.

4. Les vieillards, & tous ceux dont l'estomac trop foible a peine à digerer les alimens, ensorte que le corps se trouve privé par-là d'une partie des sucs nourriciers dont il a besoin, ce qui le fait tomber dans le desséchement & la langueur, doivent craindre le

trop grand usage de l'eau pure. Cette boisson est moins balsamique que le vin, que la bierre, & que le cidre, & par conséquent moins capable de réparer ce suc nourricier, cette seve, qui faute d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le desséchement du corps.

5. L'eau dissout les sels, & ne dissout point les soufres ; la bile est un soufre, ainsi l'eau ne sçauroit dissoudre & entraîner que les sels mêlez dans la bile ; d'où il s'ensuit qu'elle est plus capable de nuire aux bilieux, étant buë en quantité, que de leur faire du bien, puisqu'elle dépoüille la bile de ses sels, & la rend par conséquent encore plus bile qu'elle n'étoit : c'est ce qui fait dire à un sçavant Commentateur d'Hippocrate, que si on boit de l'eau simple lorsqu'on a la bouche amere, cette eau, bien loin de corriger l'amertume, l'augmentera ; au lieu que si on boit du vin, l'amertume se dissipera : Ensorte, reprend ce grand Homme, que l'eau est aussi mal-faisante à ceux qui ont des amertumes, que le vin est mal-faisant à ceux qui ont des aigreurs. Quibus ab aliquâ causâ os amarescit, iis si aquam potaverint, statim os amarius fit quàm anteà, & à vino corrigitur & remittitur. Undè sicuti oris amaritudini vinum occurrit, aqua verò contrà adversatur, ita iis quibus cibus in ventriculo acessit, nihil est quod eos magis lædat quàm vinum potatum. En effet, le vin par ses acides, tant fixes que volatils, ne peut que tempérer la bile.

6. L'eau est composée de parties longues, unies, & glissantes, mais fort lourdes : en-sorte que si quelque substance legere comme le vin, ou quelqu'autre semblable, ne les souleve & ne les tient, en quelque maniere, suspenduës, elles demeurent couchées les unes sur les autres, & se séparent difficilement, ce qui les fait flotter dans l'estomac & dans les autres parties du corps, où elles

ne peuvent alors que surcharger les visceres, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de désordres : mais, d'un autre côté, si pour éviter ce danger, on mêle trop de vin dans l'eau, on court risque de trop agacer les parties solides, d'exciter de trop grandes fermentations dans les fluides, de troubler la circulation des sucs & toutes les filtrations. Le moïen de se tenir là-dessus dans de justes bornes, c'est de se souvenir que si l'eau a ordinairement besoin d'être animée par un peu de vin, le vin a toûjours besoin d'être temperé par beaucoup d'eau, ainsi qu'on le verra dans l'Article du vin, qui doit suivre celui-ci ; mais qu'il nous soit permis, avant que d'y venir, d'examiner ce que l'Auteur du Traité des Dispenses nous dit au sujet de l'eau, & de l'usage qu'on en doit faire en Carême.

1. Pour recommander la soif les jours de jeûne, & détourner ses Lecteurs de se désalterer alors par un peu d'eau, il dit que la soif met le désordre dans toutes les fonctions du corps, qu'elle fait languir tous les visceres, & qu'ainsi rien n'est plus conforme à l'esprit du jeûne, parce que rien n'est plus propre à détruire les passions.

2. Il soûtient en second lieu, que dans les repas des jours de jeûne, on ne doit jamais boire que de l'eau pure, parce qu'il faut se mortifier ; & pour faire recevoir plus facilement sa décision, il tâche d'élever les vertus de l'eau, au dessus de celles du vin. Nous allons examiner tous ces articles.

Il n'est pas moins de l'essence du jeûne de se mortifier sur le boire, que sur le manger, & nous souscrivons avec plaisir à toutes les preuves que l'Auteur du Traité des Dispenses, emprunte sur cela, de la pratique de l'Eglise pendant douze siécles, & du sentiment des Peres ; mais nous ne souscrirons jamais aux étranges

raisons qu'il apporte pour recommander la soif en Carême, & qui sont peu dignes non seulement d'un Medecin qui sçait ce que le corps peut supporter, mais d'un Chrêtien un peu instruit du véritable esprit de l'Eglise dans le précepte du jeûne.

« C'est pour mortifier le corps, nous dit-on, dans ce Traité, & pour réprimer les passions, que les Peres ont recommandé le jeûne. Or rien ne fait tant souffrir que la soif ; & l'exemple des Solitaires, qui trouvoient tant de ressources contre les vices, dans la privation du boire, doit nous persuader que la soif peut beaucoup pour ruiner de mauvaises inclinations : elle a même quelque chose de plus pénible que la faim, suivant la remarque d'un grand Philosophe, (Aristote dans ses Problêmes) puisque la nature souffre moins de la faim pendant trois jours, que de la soif pendant trois heures, c'est que les incommoditez extérieures qu'elle cause, telle qu'est, par exemple, la sécheresse insupportable de la langue & de la gorge, ne sont que de foibles maux, comparez au supplice qu'elle fait souffrir intérieurement à tous les visceres. La faim, d'ailleurs, n'a rien que de naturel, ainsi on risque moins en s'y livrant pour quelque tems : la soif, au contraire, est toûjours contre nature ; c'est une sorte de maladie, elle en est au moins le symptôme, ou la suite. En effet, la faim annonce la santé aux malades, & la soif présage la fiévre, ou la suit : Febricitantes sitiunt, esuriunt convalescentes. Les causes de l'une & de l'autre prouvent ces différences ; la faim vient d'un estomac vigoureux, qui sent sa force, & qui l'excite : vuide qu'il est de sucs, mais plein de ressort, il agit sur lui-même, ses fibres s'exercent, & travaillent en vain ; & ne trouvant rien à briser, elles se fatiguent & se lassent toutes seules : c'est un moulin qui mout à vuide. Mais tout ceci montre la force de ce viscere tout entière. Il n'en est pas de même de la soif, elle vient de l'inaction des

fibres nerveuses, que le desséchement roidit, & rend impuissantes au mouvement. Leur foiblesse, (l'Auteur veut dire, leur souplesse) perduë ou diminuée, affoiblit leur ressort. L'oscillation cesse, le broïement se fait mal, les coctions & les digestions sont interrompuës, parce que la trituration manque, & de-là vient qu'on a si peu faim, quand on a bien soif. Les liqueurs enfin croupissent, elles se salent, ou s'aigrissent par leur lenteur ; & les fibres imbibées d'une saumure, qui les pénètre & les séche, font sentir à l'ame une impression douloureuse, & au corps une anxieté insupportable. Mais parce que rien n'expose tant la vie, que le desséchement, qui l'abrege & la finit ; rien aussi ne doit tant incommoder la nature, que tout ce qui l'en menace : ce seroit donc s'entendre mal à la mortifier, que de lui épargner dans le jeûne les incommoditez de la soif. »

Voilà le portrait consolant que l'on nous fait de la soif, pour exciter tout le monde à la souffrir en Carême, comme une partie essentielle du jeûne. Mais l'Auteur auroit pû mieux s'accorder avec lui-même, dans les motifs qu'il nous propose ici, pour nous encourager à jeûner. Il dit en cent endroits de son Livre, que le jeûne est favorable à la santé, qu'il convient aux besoins du corps. Il ajoûte même, que rien n'est plus propre à prolonger les jours, & maintenant il le représente du côté de la soif, comme la chose du monde la plus capable de sapper les fondemens, non seulement de la santé, mais de la vie. La soif fait plus souffrir pendant trois heures, que la faim pendant trois jours : la soif est toûjours contre nature, elle vient de l'inaction des fibres nerveuses, que le desséchement roidit. Les digestions & les coctions sont interrompuës dans la soif. La trituration manque, les liqueurs croupissent, se salent & s'aigrissent. Les fibres s'imbibent d'une saumure qui les pénètre & les desséche. Rien n'expose tant la vie que le dessé-

chement, qui l'abrege & la finit : la soif produit ce desséchement, c'est donc mal s'entendre à mortifier la nature, que de lui épargner la soif dans le jeûne, &c. A ce langage ne soupçonneroit-on pas l'Auteur de chercher plûtôt à décrier le jeûne, qu'à le recommander ? Mais la peinture qu'il fait, est fort éloignée de la vérité. La soif que l'Eglise veut que l'on souffre, n'est point de la nature de celle dont il donne une si affreuse idée ; elle est au contraire quelquefois plus salutaire au corps que nuisible : la plupart des maladies viennent de trop de sérosité, & les Medecins sont souvent obligez de suspendre l'usage de la boisson aux malades : on remarque même, que les soins de la nature vont presque tous à chasser du corps les sérositez superfluës, & que ceux en qui cette évacuation n'est pas suffisante, sont plus sujets à être malades que les autres.

De la maniere dont nôtre Auteur peint la soif qu'il veut qu'on endure en Carême, personne ne s'aviseroit de douter qu'elle ne fût trés-capable de détruire les passions, puisqu'elle ne va pas moins que détruire tout le corps. Il appréhende cependant qu'on n'en doute ; & pour lever là-dessus toute incertitude, il se fait une objection, à laquelle il répond d'une maniere, qui assurément ne laisse aucune réplique.

« Objection. On demandera quelle proportion & quel rapport on peut concevoir, entre la soif & de honteux penchans qu'on prétend qu'elle éteint. Quoi de plus propre, au contraire, pour échauffer le cœur, que ce qui excite l'ardeur & porte le feu par tout ?

« Réponse. On vient de voir l'affoiblissement où la soif met les nerfs, l'engourdissement qu'en souffrent les esprits, la lenteur qui en revient au sang & aux liqueurs. Tout par elle se trouve

consterné dans l'œconomie du corps, tout y est ralenti & retardé, coction, digestion, distribution. Les sucs nourriciers sans véhicule, ou moins détrempez, se trouvent à sec, ils se développent donc moins, & par conséquent ils fournissent moins d'esprits pour allumer les passions. »

Il n'y a qu'un moment, que pour nous recommander le jeûne, on nous a dit qu'il ne pouvoit apporter aucun changement dans les esprits, & qu'il devoit faire moins craindre qu'on ne se l'imagine, pour les forces du corps : maintenant on nous dit de la soif, qui n'en fait cependant qu'une partie, qu'elle affoiblit les nerfs, qu'elle engourdit les esprits, qu'elle rallentit le sang & les liqueurs ; que par elle, tout se trouve consterné dans l'œconomie du corps ; que tout y est rallenti & retardé, coction, digestion, distribution, &c.

Voilà un merveilleux attrait, pour encourager tout le monde à jeûner ! Mais supposons pour un moment que la loi du jeûne nous oblige à une soif si cruelle, ne pourroit-on point quelquefois adoucir cette soif par un peu d'eau ? L'Auteur va au devant de la difficulté. Que faire, dit-il, d'une soif qui importune tout un Carême ? (selon le portrait qu'il vient de donner, il pouvoit bien dire, qui tourmente) Un sacrifice, répond-il, tel que celui du Roi Prophete, qui refusa un peu d'eau dans l'ardeur d'une soif excessive. Nous souhaitons que celui qui parle ainsi, ne soit pas de ceux qui se plaisent à imposer des fardeaux, qu'ils ne voudroient pas seulement toucher du bout du doigt. Mais ne nous effraïons point : il veut bien permettre d'appaiser une soif si dangereuse, pourvû que ce soit sans boire, & il nous enseigne un secret pour cela. Hippocrate, dit-il, ne conseille pas uniquement la boisson pour éteindre la soif, trois choses, selon lui, la soulagent ; fermer

la bouche, garder le silence, & respirer un air frais : os claudere, non loqui, frigidum spirare. Ce seroit, poursuit nôtre Anonyme, ajoûter le silence au jeûne : & un Moine ne donneroit pas un expédient plus catholique.

La remarque est à propos ; mais nous en ferons deux autres à nôtre tour, qui ne le seront peut-être pas moins. La 1. c'est que l'Anonyme a tronqué le passage ; car Hippocrate, au lieu de dire simplement, respirer un air frais, dit, humer un air frais en bûvant : ἄνεμον ξὺν τῷ ποτῷ ψυχρὸν εἰσάγειν le langage est un peu différent. La seconde, c'est que l'avis que donne Hippocrate, regarde un certain Herodicus, qui, pour faire passer la fiévre à ses malades, les tourmentoit par plusieurs exercices violens, au lieu de leur faire prendre un grand repos. Hippocrate condamne cette conduite, en disant qu'Herodicus s'y prenoit fort mal ; qu'il faut, au contraire, pour calmer l'ardeur de la fievre, empêcher que la bouche ne s'échauffe, ἄδιψον συνέχειν στόμα : ne parler que le moins qu'on peut, & avoir soin de boire, de maniere qu'on attire en même tems, au dedans de soi un air frais, qui s'introduise avec la boisson. On voit par-là, que l'Auteur du Traité des Dispenses, n'a pas même entendu le sens du passage qu'il a tronqué.

Quoiqu'il en soit, c'est toûjours une grande indulgence de sa part, de vouloir bien nous permettre de soulager une cruelle soif, en tenant la bouche fermée, & en respirant un air frais ; si cependant on le trouvoit encore trop rigoureux, le voici qui va se relâcher d'une bonne partie de sa séverité, en permettant à presque tout le monde de boire.

Il a obligé au jeûne, dans la seconde Partie, les femmes grosses, les nourrices, les vieillards, les personnes qui ont à soûtenir de grands travaux de corps ou d'esprit. Ici il les en dispense,

en leur permettant de boire de l'eau entre les repas ; car il convient que l'eau, dés que l'on en boit alors, rompt le jeûne absolument, témoin ces paroles de la page 535. Quand on se contenteroit d'eau entre les repas des jours de jeûne, ce seroit à tout le moins se désalterer, & par conséquent rompre le jeûne qui oblige à souffrir la soif. Dans la seconde Partie, les femmes grosses sont obligées au jeûne, parce qu'elles font, dit l'Anonyme, plus de sang qu'il ne leur en faut : ici elles ont la permission de rompre le jeûne en bûvant entre les repas, parce que le sang d'une femme grosse devant être porté jusqu'à l'enfant, & en plus d'endroits, a besoin de plus de vehicule. « En effet, dit l'Auteur, les parties aïant à contenir un enfant, ont dû prêter davantage, & prendre plus de capacité. Les vaisseaux, par conséquent, auront acquis plus de longueur ; ainsi ce ne sera qu'à l'aide d'un véhicule, ou d'un délaïant abondant, que le suc nourricier pourra prendre plus de surface pour s'affiner & s'étendre autant qu'il faudra pour pénétrer tant de nouvelles routes, & s'appliquer à tant d'endroits. Une femme grosse, reprend-il, est donc autorisée à boire hors les repas. »

Nôtre Auteur dira peut-être que quand il a décidé, dans sa seconde Partie, que les femmes grosses étoient obligées au jeûne, il s'est mal expliqué, & qu'il n'a prétendu dire autre chose par-là, sinon qu'elles étoient obligées à cette partie du jeûne, qui consiste à moins manger, & non à celle qui consiste à moins boire ; & qu'ainsi on a tort de dire qu'il les ait obligées au jeûne dans la seconde partie, & qu'il les en dispense dans la troisiéme. Mais cette réponse que nous lui fournissons, & qui est la seule qu'il puisse imaginer, le tireroit mal d'affaire ; car s'il permet ici aux femmes grosses de boire entre les repas, c'est de peur que les alimens solides qu'elles prennent, ne soient pas assez détrempez,

& que leur sang ne soit trop épais, pour pouvoir pénétrer dans toutes les routes où il se doit porter. Or on lui demande si une femme grosse, qui observe cette partie du jeûne qui consiste à moins manger, peut avoir besoin de tant de délaïans, puisqu'elle prend moins d'alimens solides ?

Dans sa seconde Partie, il déclame contre les Casuistes qui ont dispensé du jeûne les vieillards ; & ici il les en dispense, en leur permettant, comme aux femmes grosses, de boire à discretion entre les repas, à cause, dit-il, du desséchement qui les menace. Comment accorde-t-il tout cela avec la déclaration qu'il fait dans la seconde Partie, que le jeûne accommode les vieillards, & qu'ils le supportent plus aisément que ne font les jeunes gens ? Se servira-t-il de l'excuse que nous venons de lui fournir à l'égard des femmes grosses ? Dira-t-il que c'est qu'il prétend obliger les vieillards à observer seulement le jeûne sur le manger, & non sur le boire ? Mais ignore-t-il que les vieillards sont moins sujets à la soif qu'à la faim ; & que si Hippocrate a dit qu'ils supportoient plus aisément le jeûne, cela se doit encore plus entendre des alimens liquides que des solides ? comme on le peut voir par la raison que ce grand homme apporte, lorsqu'il dit que les corps qui croissent ont beaucoup de chaleur naturelle, que c'est pour cela qu'il leur faut plus d'alimens, sans quoi ils se dessécheroient ; mais que les vieillards aïant moins de chaleur, & leur corps étant froid, ce peu de chaleur pourroit s'éteindre par une nourriture abondante.

L'Auteur exempte encore les personnes qui ont une soif ordinaire & habituelle, laquelle s'augmente à l'occasion du Carême ; il exempte celles dont l'estomac trop ardent excite ce tourment. Celles dont la délicatesse s'oppose à une boisson suffisante dans

les tems des repas, & qui ont besoin de boire à petits coups & de loin à loin ; celles qui pouvant boire suffisamment à leur repas, ne laissent pas d'être fatiguées de battemens d'arteres, d'appesantissemens, &c. En un mot, il est aussi libéral de dispenses dans la troisième Partie, qu'il en a été chiche dans la seconde : & de la maniere dont il se relâche ici, on peut dire que, selon lui, l'obligation du jeûne ne regarde plus qu'un fort petit nombre de personnes : il se trouveroit même, à consulter le raisonnement qu'il vient de faire sur le sujet des femmes grosses, qu'il n'y auroit que les petites personnes qui seroient obligées au jeûne dans ce qui regarde le boire. En effet, si la raison pour quoi les femmes grosses ont la permission de boire entre les repas en Carême, est que les vaisseaux de leur corps aïant acquis plus de capacité & de longueur, demandent plus de véhicule, pour que le suc nourricier puisse être porté si loin ; il s'ensuit que les grandes personnes, & celles qui sont d'une grosse taille, aïant aussi les vaisseaux plus longs & plus étendus, il faudra, pour la même raison, leur permettre de boire entre les repas ; & que les personnes de petite taille, qui ont par conséquent les vaisseaux plus courts, ne pourront prétendre à la même permission. Il s'ensuivra tout de même, que les adultes, c'est-à-dire ceux dont le corps a pris tout son accroissement, seront moins obligez à s'abstenir de boire entre les repas les jours de jeûne, qu'ils ne l'étoient dans leurs premieres années, puisque le corps ne sçauroit parvenir à sa grandeur, que les vaisseaux n'acquiérent plus d'étenduë.

Mais revenons à la permission que nôtre Auteur accorde à ceux dont la soif augmente à l'occasion du Carême, & montrons que son indulgence là-dessus, quoique trés-juste & trés-raisonnable, est néanmoins contraire à ses principes. La soif ne peut augmenter à l'occasion du Carême, que pour les raisons sui-

vantes, ou parce que les alimens de Carême sont d'une nature plus propre que les autres à altérer, ou parce que les assaisonnemens qu'on y mêle produisent cet effet, ou enfin parce que le jeûne lui-même excite la soif. L'Anonyme ne sçauroit dire que les alimens maigres alterent plus que les autres alimens, puisqu'il soûtient au contraire qu'ils sont plus humectans, plus rafraîchissans, qu'ils font un suc plus doux & plus tranquille, qu'ils n'excitent aucune chaleur, &c. Il faut donc qu'il se retranche à dire, que ce sont les assaisonnemens ou le jeûne, qui augmentent cette soif. S'il dit que ce sont les assaisonnemens, il s'accorde fort mal avec lui-même, de donner alors la permission de boire ; car il déclare en termes exprès à la page 426. que lorsque la soif vient des assaisonnemens, on la doit souffrir non seulement pour satisfaire au devoir du jeûne, mais encore pour expier le crime qu'on a commis, selon lui, d'avoir mangé trop salé ou trop épicé. Une telle soif ; dit-il, tient du crime, & doit en encourir la peine. S'il dit que c'est le jeûne, ou ce sera le jeûne du boire, ou ce sera le jeûne du manger : s'il prétend que c'est le jeûne du boire, comme en effet ce le doit être, puisque rien n'est plus capable d'alterer que de ne pas boire ; pourquoi, dit-il donc, que ceux dont la soif augmente à l'occasion du Carême, ont la permission de boire, puisque c'est dire alors, que ceux dont le besoin de boire augmente en ne bûvant pas, ont la permission de boire ; ce qui fait un langage peu sensé ? Si c'est le jeûne du manger, il se contredit visiblement, puisqu'il pense, comme nous le verrons bien-tôt, & comme on le doit penser en un sens, qu'il ne faut boire qu'à proportion de ce qu'on mange, & que lorsqu'on mange moins, on a moins besoin de boire. Que signifie donc, aprés cela, la permission qu'il donne d'éteindre une soif qui s'augmente à l'occasion

du Carême ? C'est ce qu'il est difficile d'expliquer dans ses principes.

Mais changeons de matiere ; nous avons vû tout-à-l'heure, la raison qu'il apporte pour montrer que la soif est trés-propre à réduire les passions, & qu'ainsi il la faut souffrir en Carême ; nous remarquerons ici que cette raison n'est pas la seule qu'il allegue pour cela. En voici une autre qu'il tire de la qualité délaïante de l'eau, & par laquelle il prétend prouver que l'usage de l'eau, s'il n'est extrêmement moderé, est dangereux à la chasteté, & que par conséquent on ne sçauroit trop peu boire en Carême. C'est quelque chose de singulier que les raisonnemens qu'il fait sur ce sujet.

On nous dit, que du tems de Cassien, la pratique duroit encore de se modérer sur l'usage de l'eau, pour maîtriser ses passions ; & que, selon Cassien, on ne peut demeurer chaste, qu'en ne bûvant l'eau qu'avec mesure. Pour prouver cette maxime, qu'on oublie cependant à la page 576. où on avertit que si le caffé passe pour mortifier les passions, l'eau le fait encore plus certainement, on en vient au raisonnement suivant.

Ce qui excite les passions honteuses, dit-on, ce qui enfle le cœur & le porte à la vanité, ce qui éleve l'esprit vers l'orguëil, tout cela vient d'un sang pétillant & salin, qui picque les nerfs, & les sollicite à présenter à l'ame des sentimens séduisans & voluptueux : ou cela vient d'esprits trop abondans, trop affinez & trop lumineux, qui remuënt trop vivement l'imagination, & qui ébloüissent l'esprit ; mais on rabbat beaucoup de ces sortes d'impressions en bûvant peu. Le sang moins délaïé, a moins d'action & de force : ses sels moins détrempez, ne se développent qu'imparfaitement : ils perdent de leur pouvoir à mesure qu'ils perdent

de leur véhicule, parce que les sels n'agissent qu'autant qu'ils sont dissous : Salia non agunt nisi dissoluta, dit Takenius. ils seront donc moins capables d'exciter les nerfs, & de remuer l'imagination. Le sang, d'une autre part, moins humecté, fournira moins d'esprits, par la raison que les plantes spiritueuses & aromatiques, ne donnent de leur volatile dans la distillation, qu'autant qu'elles sont suffisamment amolies & détrempées par quelque liqueur. Les esprits donc qui partiront d'un sang mal détrempé, seront en moindre quantité ; ils seront d'ailleurs moins légers, & moins propres à élever l'esprit & à enfler le cœur. L'observation des Solitaires a donc sa vérité.

L'Auteur du Traité des Dispenses soûtient toûjours son caractere, qui est de ne jamais se soûtenir : Et on peut dire de lui, ce que Boëce dit de la fortune, quand il remarque qu'elle est constante en un point, qui est de changer toûjours. Il faut donc, selon ce qu'on nous dit dans le Traité des Dispenses, se moderer extrêmement sur l'usage de l'eau, parce que l'eau délaïant le sang, & lui fournissant un véhicule, le rend actif, le développe, & lui donne par conséquent la force de remuer l'imagination.

Mais plus haut, l'Auteur avance positivement le contraire, en donnant pour avis, de boire devant & aprés un œuf, afin d'empêcher l'œuf de réveiller les passions. On a vû, comme il déclare en termes exprés, que cette nourriture remuë & agite les esprits, qu'elle rappelle & produit de honteux penchans qui pourroient salir l'imagination ; mais que le remede naturel à ces fâcheux effets, c'est de boire, parce qu'en bûvant, on fournit à l'œuf un véhicule qui l'affoiblit. Non content de cela, il dit plus bas, qu'humecter & donner de la souplesse à l'estomac ; c'est porter le calme par tout, que la boisson produit cet effet dans l'estomac, qu'elle le

communiquera donc à toutes les autres parties du corps ; que le moïen d'empêcher les alimens de se trop développer, & les sucs nourriciers de se trop exalter, c'est de boire suffisamment, & trois fois plus qu'on ne mange. Il n'en demeure pas-là, il ajoûte qu'il est nécessaire de ne pas boire moins ; & que quand même on seroit sûr que les alimens ne se développeroient pas trop dans le tems de la digestion ; que quand il seroit aussi certain qu'il est douteux, que les sucs nourriciers ne s'exalteroient pas alors, il ne s'ensuivroit pas qu'il fût moins nécessaire de boire cette même quantité. Peut-on être plus contraire à soi-même ?

N'oublions pas au reste de rappeller ici les paroles que nous venons de rapporter, touchant les sels du sang. « En bûvant peu, le sang moins délaïé, a moins d'action & de force ; ses sels moins détrempez, ne se développent qu'imparfaitement ; ils perdent de leur pouvoir, à mesure qu'ils perdent de leur véhicule, parce que les sels n'agissent qu'autant qu'ils sont dissous : Salia non agunt nisi dissoluta ; » & comparons-les avec celles-ci du même Auteur. {{{2}}} le sang ne renferme aucun sel, & que les sels qu'on en tire par la distillation, sont les créatures du feu, ou une portion des intermedes qu'on emploïe pour cette opération. »

L'Anonyme vient de nous dire qu'il faut boire trois fois plus qu'on ne mange ; voïons en passant sur quelles preuves il se fonde.

Il faut boire, selon le Traité des Dispenses, trois fois plus qu'on ne mange, & cela par la raison suivante : « Le sang, nous dit-on dans ce Traité, est principalement fluide ; & ce qu'il y a de substantiel, de solide & d'épais, n'est en proportion avec ce qu'il y a de fluide, que comme un à trois. Il a donc trois fois plus besoin de choses qui le délaïent, que de sucs qui l'épaississent : la bois-

son donc pourroit être triple, ou à peu prés, du solide des alimens, & ce ne seroit encore que les mettre à la portée du sang, & établir d'avance dans les parties du chyle, la proportion qui est entre les parties du sang. » Du moins, faute d'une boisson suffisante, on exposera la santé à des dangers continuels, parce qu'on risquera d'altérer l'équilibre des liqueurs, qui consiste dans la juste proportion des parties du sang : proportion qui demande trois fois plus de fluide que de solide.

Nous n'examinerons point s'il est vrai que ce qu'il y a de solide dans le sang, ne soit en proportion avec ce qui s'y trouve de fluide, que comme un l'est à trois. Mais nous assûrerons, que quand cela seroit constant, ce qui n'est point, il ne s'ensuivroit pas que ce fût une regle générale, qu'il fallût boire le triple de ce qu'on mange. On ne sçauroit rien établir de fixe sur un cas comme celui-ci, où le tempérament & la maniere de vivre apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une compléxion froide & pituiteuse, qui se trouveroient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent, & d'autres à qui ce ne seroit peut-être pas assez de s'en tenir à cette mesure ; les uns transpirent plus, les autres moins ; les uns mangent des viandes qui renferment peu d'humidité, les autres aiment les fruits, les salades, & d'autres nourritures semblables, qui contribuënt beaucoup à détremper le sang : ainsi c'est se tromper, de vouloir nous donner pour maxime, que si ce qu'on mange, monte, par exemple, à deux livres, il faille prendre six livres de boisson.

Mais quittons cette question, pour examiner le sentiment de nôtre Auteur, sur la préference qu'il veut qu'on donne à l'eau dans les repas de Carême.

L'Auteur du Traité des Dispenses veut que dans les repas de Carême, on ne boive ni vin ni bierre, ni cidre, ni aucune liqueur vineuse, de quelque nature qu'elle puisse être. Il dit que la regle du jeûne, dans les premiers siécles, fut de s'abstenir de vin & de viande aux repas ; aprés quoi il conclut qu'en Carême, on doit donc bannir le vin de dessus les tables. Il ajoûte que, quand on a commencé à se relâcher sur l'abstinence du vin en Carême, on s'autorisa de l'exemple des Moines ; mais que c'est une mauvaise raison de s'autoriser à boire du vin en jeûnant, parce que les Moines se le sont accordé. Sur quoi nous remarquerons, qu'il ne veut pas même qu'il soit jamais permis aux Moines de goûter de cette boisson : jusques-là qu'il déclare, qu'un Moine cesse de dompter son corps, pour peu qu'il boive de vin. Pour ce qui est de la bierre, du cidre, & des autres liqueurs vineuses, il dit qu'elles ne paroissent guéres plus conformes à l'esprit du jeûne, puisque l'Ecriture défend, à ceux qui se consacrent à la pieté & à la pénitence, tout ce qui enyvre : Vinum & omne quod inebriare potest, non bibetis. Il ajoûte, que les liqueurs enyvrantes, & les vins factices, ne paroissent point avoir eu l'approbation des honnêtes gens de l'antiquité ; à cette occasion, il accable son Lecteur d'une foule de passages, tant des Auteurs profanes, que des Auteurs sacrez, & qu'il tourne à sa mode. Une raison qui lui paroît démonstrative, contre l'usage du vin & des autres liqueurs vineuses, pendant le Carême, c'est qu'il est dit de saint Jean, dans l'Evangile : Il sera grand devant le Seigneur, il ne boira point de vin, ni rien de ce qui peut enyvrer. Luc. 1. 15. Vinum & ciceram non bibet.

Examinons un moment toutes ces raisons 1. La regle du jeûne, dans les premiers siécles de l'Eglise, étoit de s'interdire non seulement l'usage de la viande, mais encore celui du vin. Il est vrai, mais l'Eglise a trouvé à propos de se relâcher sur cette ri-

gueur ; ce n'est ni à nous, ni à l'Auteur du Traité des Dispenses, d'y trouver à redire.

2. Les liqueurs enyvrantes ne paroissent point avoir eu l'approbation des honnêtes gens, dans l'antiquité. Cela est exageré ; & Pline entr'autres, que l'Anonyme cite là-dessus pour exemple, ne condamne que l'abus du vin, témoin ces paroles même sur lesquelles nôtre Auteur s'appuie néanmoins : Tanquam ad perdenda vina nullâ in parte mundi cessat ebrietas.

De plus, ce sçavant Naturaliste fait l'éloge du vin en des termes assez clairs. Le vin, dit-il, soûtient les forces, il nourrit le sang & entretient la couleur ; ce suc rend aussi infatigables les hommes qui en boivent, que le sçauroient être ceux qui habitent les climats les plus propres à durcir les corps. Le lait sert principalement de nourriture aux os, la bierre aux nerfs, l'eau à la chair, mais le vin nourrit & fortifie toutes les parties : aussi on remarque que les nations qui ne boivent que de l'eau, du lait, ou de la bierre, ont non seulement moins de couleur, mais moins de force, & qu'elles succombent plus facilement au travail, que celles qui sont faites au vin : Ideò minus ruboris est in corporibus illis, & minus roboris, contraque labores, patientiæ. Voilà en quels termes Pline s'explique sur le vin ; peut-on soûtenir aprés cela qu'il le condamne ?

3. Il est dit de Saint Jean, dans l'Evangile : Vinum & ciceram non bibet, Il ne boira point de vin, ni rien de ce qui enyvre. On en convient ; mais si le régime de vivre qu'observoit Saint Jean, doit être nôtre regle, il ne faudra manger que des sauterelles & du miel sauvage ; car il est dit aussi de lui, que c'étoit-là sa nourriture. Mais si Saint Jean ne bûvoit point de vin, celui dont il étoit

le Précurseur, en bûvoit : l'usage du vin peut-il mieux être justifié ?

4. C'est une mauvaise raison, pour s'autoriser à boire du vin aux repas, les jours de jeûne, que d'alleguer l'exemple des Moines qui se le sont accordé. La proposition seroit vraïe, s'ils se l'étoient accordé par déreglement ; mais comme cet usage s'est introduit chez eux pour de sages raisons, & sous l'autorité de l'Eglise, ce n'est point se proposer en ceci un mauvais modéle, que de se proposer celui des Monasteres, même les mieux reglez. Nôtre Auteur ne veut pas qu'il soit jamais permis à un Moine de boire du vin, & il se fonde sur ce que les Disciples de Saint Martin, les Moines d'Angleterre, ceux du Mont-Cassin, de Cîteaux, de Clairvaux, de l'Abbaïe de Fuldes en Allemagne, & les Chartreux s'en passoient autrefois ? mais il faut qu'il fasse voir, que parce qu'anciennement ces Religieux se passoient de vin, on ait eu tort de leur accorder la permission d'en boire. A quelle boisson veut-il donc qu'on se réduise dans les repas les jours de jeûne ? A l'eau pure. Et sa raison, c'est que le jeune devant retrancher tout ce qui est sensuel ou superflu, nous oblige à nous contenter d'une boisson si simple, qu'elle n'ait que la qualité de boisson. Et qu'est-ce donc, selon lui, que cette boisson qui n'a que la qualité de boisson ? c'est une boisson qui ne nourrit pas. Or l'eau, à ce qu'il prétend, est de cette nature. Il avouë qu'une boisson qui ne nourrit pas, paroîtra paradoxe à ceux qui s'imaginent qu'il n'y en a point qui ne nourrisse ; mais il dit que l'équivoque les trompe, & qu'ils confondent le véhicule de l'aliment, avec l'aliment même ; il en appelle aux anciens Medecins, qui n'ont, dit-il, regardé l'eau, que comme le véhicule du suc nourricier, & à la nature qui ne l'a point faite, reprend-il, afin de nourrir. Il ne s'en tient pas là ; il entreprend de prouver dans les formes, que l'eau simple ne nour-

rit point. Comme cette discussion est sur un point de Physique assez important, il est bon d'examiner ce qu'on nous dit là-dessus.

« Une preuve naturelle, nous dit-on, que la boisson n'est pas faite pour nourrir, c'est que rien dans nos corps ne paroît fait pour la travailler, la diviser & la dissoudre ; elle passe cruëment dans l'estomac, qui ne sert de sa part qu'à la mêler avec les alimens. La déglutition seule la prépare, il ne faut que l'avaler pour la mettre en œuvre, tandis que la moindre des nourritures a besoin de la force des dents, du mouvement des muscles, du ressort de l'esophage, & de la puissance de l'estomac pour se rendre utile au corps. Ce n'est donc pas un aliment que la boisson, puisqu'elle n'a besoin d'aucun des moïens dont la nature se sert pour préparer les alimens, & les tourner à nôtre profit ». On ne s'arrêrera point ici à montrer les conséquences absurdes qui suivent de ce raisonnement ; on se contentera de dire, que si la nature n'emploïe pas, pour préparer la boisson, tous les moïens qui viennent d'être rapportez, c'est que la boisson n'en a que faire. En effet, les autres choses ont besoin d'être broïées, parce qu'elles sont solides, & qu'elles ne peuvent passer en nourriture, si, de solides qu'elles sont, elles ne deviennent fluides comme la boisson ; ainsi de ce que la boisson a la fluidité nécessaire pour être capable de nourrir, c'est raisonner d'une maniere bien singuliere, que de conclurre qu'elle n'est pas aliment.

« L'extrême fluidité, ajoûte-t-on, ou la ténuité des parties qui composent les boissons les plus simples, font voir qu'elles ne ressemblent en rien aux alimens. Elles ont tout d'abord & par elles-mêmes, ce qui ne vient aux alimens que par degrez, aprés de grands efforts & de longues préparations. Elles sont coulantes,

pénetrantes & fluides, divisées par conséquent autant pour le moins, que peuvent l'être les aliments les mieux digerez, puisque la fin, le terme, & la perfection de la digestion des alimens, ne va qu'à les réduire en suc nerveux, en lymphe, enfin dans une sorte d'eau. »

Il n'est pas bien malaisé de répondre à un tel raisonnement. 1. L'extrême fluidité des parties qui composent les boissons les plus simples, fait voir qu'elles ne ressemblent en rien aux alimens ; cela est vrai, si on parle d'alimens solides, & ne l'est pas, si on parle d'alimens fluides. 2. Elles ont tout d'abord & par elles-mêmes, ce qui ne vient aux alimens que par degrez ; il falloit ajoûter, aux alimens solides, & non pas dire en général, aux alimens, comme s'il n'y avoit point d'aliment qui ne fût solide.

3. Elles sont coulantes, pénétrantes, autant pour le moins que les aliments les mieux digerez. C'est en cela même qu'on peut moins leur disputer la qualité d'alimens.

L'Auteur du Traité des Dispenses, non content d'une telle preuve, en apporte une seconde, qu'il tire de la structure des organes, & qui n'est pas meilleure. Il faut, dit-il, pour qu'une chose nourrisse, qu'il y ait des organes propres à la digerer. Cela est vrai. Or, reprend-il, « les organes qui servent à la digestion des alimens, ne paroissent pas faits pour digerer les boissons, & ceux que la nature a préparez en vûë des boissons, sont d'une structure bien différente. Il ne faut que considerer le rein, ce viscere dur, serré, compacte, incapable de mouvement, & le comparer avec l'estomac qui est souple, pliant & capable d'action. Celui-ci est une partie capable d'une force immense ; au lieu que le rein est un filtre, un couloir qui reçoit presque uniquement sans agir. Le rein enfin ne fait que se prêter, pour servir de passage à la

boisson. L'estomac au contraire saisit & retient l'aliment, il le brise & le prépare : des organes si peu semblables dans leurs fonctions, supposent des natures différentes, en vûë desquelles ils ont été faits. »

L'Anonyme a raison de dire que le rein & l'estomac sont d'une nature différente, & ont des usages différens ; mais il ne s'ensuit pas de-là que la boisson ne se digere pas dans l'estomac, ou que l'estomac ait été plûtôt fait pour digerer le manger, que le boire. La nature l'a construit pour recevoir l'un & l'autre, & par conséquent pour les préparer & les digerer. Mais on voit bien que l'Auteur ne dit tout ceci, que pour favoriser son système de la digestion par le broïement. Il y a trois sortes d'alimens, remarque Hippocrate, le spiritueux, le liquide, & le solide. Les organes destinez à recevoir le premier, sont, dit-il, le nez, la bouche, le larinx & les poumons : les organes destinez à recevoir les deux autres, sont la bouche, l'ésophage, & le ventricule : nôtre Auteur se trompe donc de penser que la boisson ne nourrit pas, parce qu'elle n'est pas solide. Le vin, le lait, les boüillons, les jus de viande, &c. ne nourriroient donc pas, puisqu'ils ne sont pas solides.

Nous observerons que ceux qui ont besoin de réparer promptement leurs forces, y réüssissent moins par l'usage des alimens solides, que par celui des boissons, comme l'observe l'Oracle de la Medecine : « que l'eau nourrit les arbres les plus forts, jusques-là que la distillation ne lui sçauroit ôter cette qualité ; qu'ainsi elle doit donc être capable de nourrir les animaux » : qu'enfin cette même eau que quelque-uns voudroient distinguer de l'aliment, en disant qu'elle n'en est que le véhicule, doit tenir, ou du poison, ou du médicament, ou de l'aliment : « qu'elle n'a point la malignité du poison, ni la force du médicament, qu'elle tient

donc de la nourriture ». Si l'Auteur du Traité des Dispenses refusoit de se rendre à ces raisons, nous le ferions ressouvenir que ce sont celles dont il se sert lui-même à la page 535. pour répondre à ceux qui prétendent que le boire ne rompt pas le jeûne, & qui alleguent, pour s'autoriser, que la boisson ne nourrit pas. Nous le ferions ressouvenir qu'il commence même par dire que l'idée d'une boisson qui ne nourrit pas, est une fiction, un artifice de la cupidité, une addresse de l'intempérance, & qu'il n'est pas de boisson qui ne nourrisse. Comme on pourroit nous soupçonner de confondre ici quelque objection avec quelque réponse, n'y aïant nulle apparence qu'un Auteur, qui doit sçavoir au moins quel est son propre sentiment, se puisse contredire de la sorte ; nous prions les Lecteurs de vouloir bien consulter eux-mêmes les endroits que nous venons de rapporter, c'est-à-dire, le ch. 2. & le 14. de la troisiéme partie, la contradiction est digne de curiosité.

Quoiqu'il en soit, l'Anonyme ne veut pas qu'on boive autre chose que de l'eau dans les repas de Carême ; mais pour consoler ceux à qui cette séverité pourroit paroître trop grande, il prête à l'eau les principales vertus qu'on a coûtume d'attribuer au vin. Il dit 1. que l'eau est le meilleur dissolvant de la nourriture : 2. Qu'elle est spécifique pour fortifier l'estomac, & en augmenter le ressort : 3. Que nulle autre boisson n'est plus capable de rendre le corps robuste : 4. Que la proprieté de l'eau va jusqu'à donner de l'esprit : 5. Qu'enfin, l'eau étant répanduë par toute la terre, il est facile de voir que c'est une boisson préférable à toutes les autres. Voilà de grands éloges, voïons sur quelles preuves l'Auteur les appuie.

Elle est le meilleur dissolvant pour la digestion.

L'eau, nous dit-on, fait la matiere de tous les mixtes ; or les mixtes ne se résolvent bien, que par des dissolvans de leur même nature. Donc l'eau est le meilleur dissolvant dont on se puisse servir pour bien digerer. Donc en Carême on ne doit boire que de l'eau, puisque les autres boissons n'ont d'autre avantage sur celle-là, que de flatter le goût, ce qu'on ne doit pas rechercher dans un tems de pénitence. Une autre raison plus particuliere, c'est que les poissons, dit nôtre Auteur, les légumes & les fruits, sont de la nature des substances qui se fondent & se dissolvent facilement dans l'eau, d'où il s'ensuit que l'eau aidera plus efficacement à les digerer dans l'estomac. Pour s'en convaincre, continuë-t-il, il ne faut que se souvenir que les poissons approchent plus de la nature de l'eau, & que les légumes & les fruits sont à peu prés de même qualité ; qu'ainsi tous ces alimens, étant créatures des eaux, se dissoudront mieux dans l'eau, que dans aucune autre boisson. Il est facile de répondre à ces raisonnemens. Il est vrai que les mixtes ne se dissolvent bien, que dans des dissolvans de leur nature ; mais ces mixtes, &, en particulier, les poissons même & les fruits, ne sont pas uniquement composez d'eau : il y a dans tous, de l'eau, du sel, de la terre, du soufre ; & ainsi l'eau ne sçauroit être, à l'égard de tous ces principes, un dissolvant également efficace. Les liqueurs vineuses tirent des corps certains principes, que les liqueurs purement aqueuses ne tirent pas. De plus, la digestion ne se fait pas seulement par voïe de dissolution, elle se fait encore par voïe de fermentation. On auroit beau jetter de l'eau sur du moût pour faire du vin, on détremperoit ce moût, mais il ne fermenteroit pas, ou ne fermenteroit qu'à demi, & on n'en exalteroit pas les principes. Si tout de même dans un vin, qui, faute d'avoir assez fermenté, vient à s'engraisser, on jette de l'eau pour le rétablir ; bien loin de venir à bout de le cor-

riger, on sera cause que les sels du vin affoiblis par l'eau, seront encore moins en état de couper & d'exalter suffisamment les parties sulfureuses du vin ; car ce n'est que par ce défaut d'exaltation des soufres, que le vin s'engraisse ; au lieu que si on y jette de la lie & du tartre, ou quelqu'autre matiere semblable, on excitera une nouvelle fermentation, & on rétablira le vin.

Voilà une image de ce qui se passe dans l'estomac, quand on boit trop d'eau. On s'énerve, on affoiblit la force des sels, tant des alimens que de la salive, & on trouble par ce moïen la fermentation des alimens, d'autant plus que cette fermentation est une fermentation douce & tranquille, que le moindre obstacle est capable d'arrêter. Mais, dira-t-on, si le moût du raisin n'a pas assez d'eau, comme il arrive dans les tems trop secs, il ne fermentera non plus suffisamment. Il est vrai ; mais cela ne viendra que de ce que le trop peu d'eau ne fournissant pas aux sels un champ assez libre pour s'étendre, les empêchera de se mouvoir autant qu'il est nécessaire pour pénétrer les soufres, & s'insinuer entre leurs parties ; ce qui fait voir qu'il faut au suc du raisin, une quantité médiocre d'eau pour fermenter : Ensorte que s'il y en a au dessus ou dessous d'une certaine mesure, on ne doit point attendre de fermentation parfaite. Il en va ainsi de la fermentation des alimens dans l'estomac, trop d'eau l'empêche, trop peu d'eau produit le même effet. Or le vin trempé, la bierre, & d'autres liqueurs semblables, renferment une quantité suffisante de flegme, pour que cette fermentation ne soit point empêchée ; & en même tems on y trouve des sels capables de donner de la force à cette fermentation, à peu prés comme le sel de tartre jetté sur le vin qui n'a pas assez fermenté, le fait fermenter de nouveau.

Les alimens ne se digerent pas bien, s'ils ne sont pénetrez d'une certaine quantité de salive ; or dans l'homme la salive ne se détache qu'à proportion d'un certain picotement doux, qui s'excite sur la langue, & sur les membranes de l'ésophage & de l'estomac ; ensorte que l'eau n'excitant point ce picotement, doit détacher moins de salive, & être par conséquent moins propre toute seule à la digestion.

Suivant ces principes, on voit que l'eau pure est encore moins convenable en Carême, que dans les autres tems, puisque la plûpart des alimens dont on use alors, comme les poissons, les fruits, les herbages, sont trés-aqueux.

ELLE EST EXCELLENTE À L'ESTOMAC, ELLE EN AUGMENTE LE RESSORT.

On nous dit que ceux qui prétendent que l'eau affoiblit l'estomac, le prétendent sans preuve : Que l'usage des nations sur ce point, devient une démonstration. Qu'il y auroit prés de mille hommes contre un, qui auroient des estomacs gâtez, si l'eau produisoit cet effet. Que du moins il y auroit prés de mille endroits contre un dans la terre habitable, qui digereroient mal, puisqu'il n'y a que la milliéme partie du monde qui boive du vin : Qu'il y auroit donc mille hommes pour un sur la terre, qui seroient infirmes. Que la conséquence étant insoutenable, le principe est faux.

Ce raisonnement seroit bon, si dans les païs où l'on ne boit point de vin, on ne connoissoit point d'autre liqueur que l'eau pure. Mais qui ne sçait qu'on y fait usage de plusieurs sortes de boissons, qui tiennent lieu de vin ? L'Auteur ajoute, qu'à considerer la structure de l'estomac, l'eau paroît plus propre à le fortifier qu'à l'affoiblir.

L'estomac, dit-il, est un viscere tissu de fibres musculeuses, & de filets nerveux élastiques, ou pleins de ressort, assez semblables par conséquent à ces filets de corde qui se gonflent & se racourcissent à la vapeur, ou par le contact seul de l'eau. Car c'est un fait connu, qu'une corde humectée à la vapeur de l'eau, ou imbibée de cette liqueur, enlevera cent livres de masse plus qu'elle n'auroit fait auparavant : de sorte que si elle pouvoit enlever, étant séche, mille livres pesant, elle en enlevera onze cens étant mouillée. « Mais il arrive quelque chose de semblable à l'estomac, dont on releve quelquefois la force & le ressort, par le moïen des liqueurs froides, ou de l'eau seule. On en a la preuve en ceux dont on guérit les coliques & les cours de ventre, par l'usage de la limonade ou de l'eau simple. On préserve encore la force & le ressort de cette partie en munissant l'estomac d'un verre d'eau, avant l'usage des boissons qu'on prend chaudes, & qui pourroient, comme on l'a reconnu des bains chauds, relâcher ou trop amollir les parties nerveuses. C'est pour cela qu'on fait préceder le chocolat d'un verre d'eau, & que quelques-uns le conseillent aussi devant ou aprés le caffé. L'usage des bains froids fournit encore une preuve sensible de la force que l'eau simple donne aux parties nerveuses ; car on a éprouvé que le bain d'eau froide raffermit les nerfs & guérit les vapeurs. Enfin des nations entieres plongeoient dans l'eau les enfans nouveaux-nez, pour les rendre plus vigoureux. »

Il y a ici cinq refléxions à faire. La premiere, que l'Auteur s'explique mal, de dire qu'une corde imbibée d'eau enlevera cent livres de plus, qu'elle n'auroit fait, étant séche : puisque si cela étoit, il s'ensuivroit qu'une corde séche qui enleveroit livres, en devroit enlever deux cens étant moüillée, ce qui n'est pas, & ce que l'Anonyme ne prétend pas non plus, comme on le voit par

l'exemple qu'il rapporte ensuite. La seconde refléxion, c'est qu'il se trompe, de croire qu'il en soit en ceci des filets nerveux, comme d'une corde de chanvre : Baglivi, qu'il cite si souvent, auroit pû lui apprendre la différence qu'il y a dans la force & le ressort des cordes, selon la différence des matieres dont elles sont faites, & selon leur tissure. Mais sans nous engager dans aucune discussion, on se contentera d'en appeller à l'expérience, qui fait voir que si l'eau augmente le ressort d'une corde de chanvre, elle lâche néanmoins celui d'une corde à boïau. Qu'ainsi les conséquences que l'Auteur tire de la corde qui se racourcit quand elle est moüillée, ne conviennent pas. La troisième refléxion, c'est que les deux exemples qu'il rapporte de l'eau froide & des bains froids, ne sont point en leur place, puisque les effets dont il s'agit, ne viennent que de l'action du froid qui raffermit les fibres, & qui fait presque à cet égard le même effet que la trempe à l'égard du fer. C'est pour cette raison qu'un sçavant Medecin approuve l'ancienne coutume des premiers Allemands, de plonger dans le Rhin leurs enfans nouvellement nez : sur quoi il remarque que la fermeté & le ressort des fibres, est ce qui contribuë le plus à la longue vie, & que rien n'est plus propre à conserver ou à donner aux fibres cette fermeté & ce ressort, que le froid, pourvü qu'il soit moderé. Ce même Medecin observe que la maniere dont on gouverne la plûpart des enfans nouveaux-nez, ne contribuë pas peu à affoiblir en eux la force qu'ils pourroient avoir reçuë de la nature. On les tient toûjours chaudement, dit-il, on n'ose les exposer à l'air froid, & il faudroit au contraire les accoûtumer d'abord à un froid médiocre.

Les effets de l'eau froide alléguez par l'Anonyme, ne servent donc point à prouver qu'il en soit des fibres de l'estomac, comme d'une corde de chanvre, qui acquiert d'autant plus de force,

qu'elle est plus imbibée d'eau. De plus, cet Auteur avouë, que l'eau chaude est contraire au ressort de l'estomac ; & que quand on en boit, il faut avoir soin auparavant, & même aprés, de se munir d'un verre d'eau froide, pour conserver à l'estomac son ressort. Comment accorder cela avec ce qu'il prétend prouver ? car enfin, l'eau chaude étant plus pénétrante, & l'eau froide l'étant moins, la force de l'estomac devroit donc plus augmenter par l'eau chaude, que par l'eau froide, s'il étoit vrai que plus les fibres sont pénétrées d'eau, & plus leur ressort augmente. Mais l'Anonyme se contrarie encore davantage sur ce point, à la page 504. où il prétend, que l'eau bûë avant le chocolat, affoiblit la force de l'estomac, & retarde la digestion.

La quatriéme refléxion, c'est que si nôtre Auteur avance ici, que l'eau froide & les bains froids sont bons aux nerfs, il reconnoît un peu plus haut le contraire, en disant, qu'autant que l'eau froide est ennemie des nerfs, autant l'eau chaude les flatte ; d'où il conclut, qu'il vaut mieux boire chaud que froid.

La cinquiéme enfin, c'est que l'Anonyme ne se contente pas de dire, que la limonade, ou l'eau simple guérit quelquefois les coliques & les cours de ventre, mais qu'il cite là-dessus Hippocrate qui n'en dit pas un mot. Il met en marge, Hippocr. sect. 5. aphor. 25. mais il devoit rapporter les termes de l'aphorisme. Les voici : Il arrive quelquefois, que des tumeurs dans les articles, des tumeurs gouteuses, des douleurs sans ulceres, des convulsions, se guérissent avec de l'eau froide, qu'on verse en grande quantité sur la partie malade. Il n'est parlé là, ni de colique, ni de cours de ventre, ni de limonade, ni d'aucune boisson. Quoiqu'il en soit, il paroît visiblement que l'Anonyme n'a pas compris pourquoi l'eau froide, prise en dedans, ou emploïée en dehors, fortifie le corps

en tant d'occasions. C'est ce qu'il ne sera pas inutile d'expliquer ici.

Il n'y a, pour le comprendre, qu'à considerer ce qui fait qu'on se lasse dans un exercice trop long ou trop violent, & que quand on se repose, les forces reviennent. C'est que, dans l'exercice trop perséverant ou trop fort, les fibres trop long-tems, ou trop violemment tenduës, se lâchent comme une étoffe trop tirée ; & que, quand on se repose, ces mêmes fibres, ne soûtenant plus le même effort, reviennent insensiblement à leur premiere mesure, comme une corde trop tenduë, qu'on cesse de tirer, & qui retourne peu à peu à son premier point. Ces fibres qui se racourcissent, reprenant donc alors leur premier état, sont plus disposées à soûtenir de nouvelles épreuves ; & c'est dans cette disposition que consiste le délassement. Or ce que le repos produit ici peu à peu, le froid de l'eau le produit plus promptement. Ce froid resserre tout d'un coup les parties ; & c'est ce resserement qui est cause, par exemple, que les détorses du pied guérissent presque sur le champ, lorsqu'on trempe le pied dans de l'eau froide. C'est pour la même raison qu'on urine ordinairement dans le bain, & que quelquefois le ventre se dégage. Car ce racourcissement de fibres augmente le mouvement péristaltique des intestins, qui par ce moïen chassent mieux qu'à l'ordinaire le marc des alimens. Le froid resserre donc les parties, & en rétablit le ressort : cela supposé, on voit pourquoi le bain froid délasse ; pourquoi on soûtient mieux l'exercice en Hyver, qu'en Eté ; pourquoi en Eté on se sent plus vigoureux au frais, qu'au Soleil ; pourquoi, quand on jette de l'eau froide au visage de quelqu'un qui s'évanoüit, on le fait revenir aussi-tôt. Pour ce qui est de l'eau froide que l'on boit, on voit tout de même pourquoi, pendant les chaleurs de l'Eté, tant de personnes se trouvent si bien de boire à la glace. Sur

quoi nous remarquerons, que Galien dit avoir guéri, avec de l'eau à la glace, des malades qui ne se plaignoient d'aucune autre indisposition, que d'un estomac foible & débile. C'est que le froid de l'eau produit dans les fibres de l'estomac une contraction, qui, augmentant le ressort de ce viscere, fait que les alimens y sont plus étroitement embrassez ; & que se mêlant mieux avec les dissolvans, la digestion en devient plus prompte & plus parfaite, pourvû toutefois, que l'action de ces dissolvans ne soit point ralentie par le froid de l'eau, comme il arrive en plusieurs estomacs. Car alors, en vain le ressort de l'estomac est-il augmenté, si les dissolvans ralentis, n'ont plus la force d'agir sur les alimens. Voilà ce que l'Auteur du Traité des Dispenses ne paroît pas avoir compris.

Elle rend le corps plus robuste que ne fait le vin.

Une troisiéme raison qu'on allégue, pour recommander l'usage de l'eau, c'est qu'elle fortifie plus le corps, & le rend plus dispos, que ne fait le vin : C'est que les hommes ne furent jamais si vigoureux, que lorsqu'ils ne bûrent que de l'eau : C'est que les Grecs furent grands & puissans, tant qu'ils se tinrent à cette boisson : C'est que les François d'aujourd'hui seroient aussi hauts & aussi grands que ceux d'autrefois, s'ils ne bûvoient que de l'eau : C'est que les Gaulois furent de puissans corps d'hommes, tant qu'il n'y eut en France ni pommiers, ni vignes. Témoin les Bourguignons, qu'un Auteur appelle des hommes de sept pieds.

L'eau fortifie donc plus, selon nôtre Auteur, que les autres boissons ; mais il ne faut pas oublier de remarquer, qu'il dit formellement le contraire à la page 440. où il déclare en termes exprés, que le peu de sucs que le corps reçoit de l'eau, & le défaut des parties spiritueuses, dont on lui fait un reproche, perduade

assez que cette boisson est la moins nourrissante, & la plus convenable par conséquent à l'esprit du jeûne, qui est d'affoiblir le corps, & de lui soustraire une partie de sa nourriture.

Il semble que nous ne devrions pas nous arrêter ici à montrer que c'est une erreur de croire que l'eau fortifie plus que le vin, puisque l'expérience parle là-dessus assez clairement ; & que nôtre Auteur lui-même, en disant, comme il a fait plus haut, (quoique par une contradiction insigne) que l'eau ne nourrit pas, & que c'est pour cela qu'elle est plus convenable à l'esprit du jeûne, paroît convenir assez qu'elle doit par conséquent moins fortifier que le vin. Nous ne laisserons pas néanmoins, pour mettre la chose dans un plus grand jour, de faire la remarque suivante. La force du corps dépend d'une certaine tension des vaisseaux, laquelle les rend fermes & erratum ; on n'en sçauroit douter, si l'on fait refléxion que lorsqu'on veut lever quelque fardeau, donner quelque grand coup, ou faire quelqu'autre effort qui demande de la vigueur, on a coûtume naturellement de retenir son soufle, & de procurer par-là aux vaisseaux, cette tension dont nous parlons. In plenis autem, tensis, regidisque vasis, omnis vis corporis consistit, ut constat ex spiritu nobis suppresso, remarque judicieusement un sçavant Medecin moderne. C'est cette tension des vaisseaux, qui fait que lorsqu'on a pris de la nourriture, on se sent plus fort qu'auparavant, parce qu'alors le nouveau chyle qui entre dans le sang, & qui est composé de parties héterogenes & spiritueuses, gonfle les vaisseaux en y fermentant avec le sang ; comme on voit en Chymie, certaines liqueurs boüillir ensemble, peu aprés qu'on les a mêlées ; mais comme cette fermentation cesse au bout d'un certain tems, & qu'alors les vaisseaux deviennent plus lâches, on se trouve dans la nécessité de recourir de tems en tems à la nourriture, pour retendre les

vaisseaux par la fermentation d'un nouveau chyle, & se procurer par-là une nouvelle force.

Cela supposé, il est facile de juger que l'eau étant moins spiritueuse que le vin, doit être par conséquent moins capable de tendre les vaisseaux, puisqu'elle doit moins se rarefier, d'où il faut conclurre qu'elle est moins propre à fortifier le corps ; & qu'ainsi ceux qui ont de grands travaux à soûtenir, n'y peuvent résister long-tems en Carême, si, en observant l'abstinence & le jeûne, ils se bornent à l'eau seule pour boisson

Elle donne de l'esprit.

L'Anonyme a dit plus haut que la moutarde avoit la vertu de donner de l'esprit ; mais il ne prétend pas que l'eau cede ici en rien à la moutarde : il nous avertit que les bûveurs d'eau ont plus de sagacité & d'industrie, que ceux qui boivent du vin. Cet endroit seul suffiroit pour faire voir que ce n'est pas M. Hecquet qui parle ici, puisqu'il n'y a nulle apparence qu'il eût osé se loüer ainsi lui-même si ouvertement. De plus, l'Auteur ajoûte que l'eau éclaire l'esprit. Or cela étant, il n'est pas possible, à considerer les contradictions & les méprises dont le Traité des Dispenses est rempli, que ce soit un bûveur d'eau qui l'ait composé. Mais d'un autre côté, est-ce un fait bien hors de doute, que ceux qui ne boivent que de l'eau, aïent plus de lumiere, plus de sagacité & plus d'industrie que les autres ? Il est bien certain que le vin, pris avec excés, abrutit l'esprit ; mais le vin pris modérément, le vin suffisamment trempé, sera-t-il moins propre que l'eau à donner de l'esprit ? c'est ce qu'il n'est pas facile de prouver. Et pour dire la chose comme elle est, l'expérience fait voir le contraire. Le vin modérément pris, donne de la facilité au cours du sang, augmente les esprits animaux & les purifie : ce qui doit nécessaire-

ment favoriser les fonctions de l'ame. Aprés tout, quand on est né avec de l'esprit, on en a toûjours, soit qu'on boive son eau pure, ou qu'on y mêle du vin. Et quand on est né stupide, on l'est toute la vie, sans que l'eau, ou l'usage moderé du vin, puisse changer le fonds de la nature.

Elle est repanduë par tout.

On nous dit dans le Traité des Dispenses, qu'il n'y a rien de plus naturel que ce que la nature a répandu par tout, comme l'eau qui environne & qui pénétre la terre, qu'ainsi l'eau pure devroit faire l'unique boisson de l'homme pendant toute la vie. Mais l'Anonyme, voulant ensuite soûtenir l'usage du thé contre Simon Pauli, fait un procés à cet Auteur, d'avoir dit qu'il faut laisser les boissons étrangeres, pour s'en tenir à celles que la nature a répanduës à pleines mains en tout païs, & il soûtient que cette raison prouve tant qu'elle ne prouve rien, parce qu'elle iroit, dit-il, à donner l'exclusion à toute autre boisson qu'à l'eau, qui est de tout païs, & qui seule constamment a plus de convenance & de rapport à quelque climat que ce soit. Comment donc l'Anonyme peut-il soûtenir que l'eau pure devroit faire l'unique boisson de l'homme ? C'est néanmoins ce qu'il prétend, & ce qu'il répete sans cesse.

On tire du raisin une liqueur qui, aïant fermenté quelque tems, se dépoüille de ses parties grossieres, & se change par ce moïen en une boisson picquante & spiritueuse, qu'on appelle Vin, dont la qualité propre, quand on en use modérément, est de réparer les esprits animaux, de fortifier l'estomac, de purifier le sang, de favoriser la transpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit.

Ces effets salutaires se font plus ou moins sentir, selon le caractere propre de chaque vin, car il y en a de plus d'une sorte : & la consistance, la couleur, l'odeur, le goût, l'âge, la séve, le païs, l'année, apportent ici des différences notables.

1. Quant à la consistance, le vin est ou gros, ou délicat, ou entre les deux. Le gros vin contient peu de flegme, & beaucoup de soufre grossier, de terre, & de sel fixe ; ensorte que les principes qui le composent, sont portez avec moins de facilité au cerveau, & s'en dégagent avec plus de peine, quand ils y sont une fois parvenus. Cette sorte de vin convient à ceux qui suënt facilement, ou qui font un grand exercice, à ceux que le jeûne épuise, & qui ont peine à supporter l'abstinence.

Le vin délicat renferme beaucoup de flegme, peu de soufre, & quelques sels volatils, ce qui le rend moins nourrissant, mais plus capable de délaïer les sucs, de se distribuer aux différentes parties du corps, & d'exciter les évacuations nécessaires : c'est pourquoi il est propre aux convalescens, & à ceux dont les visceres sont embarrassez par des obstructions, pourvû toutefois que ce vin n'ait point trop de pointe, comme il arrive à quelques-uns.

Le vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat, n'est ni trop nourrissant, ni trop diuretique, & il convient à un plus grand nombre de personnes.

2. Quant à la couleur, le vin est ou blanc, ou rouge ; & le rouge est ou paillet, ou couvert. Les vins blancs contiennent un tartre plus fin, les rouges en ont un plus grossier. Les premiers sont plus actifs, les seconds le sont moins, & nourrissent davantage : en un mot les vins blancs picotent plus que les autres, ce qui est cause qu'ils poussent par les urines ; mais ils peuvent à la longue

incommoder l'estomac & les intestins, en les dépoüillant trop de leur enduit.

Il y a des vins rouges qui tirent sur le noir ; ceux-là renferment plus de tartre que d'esprits ; ils sont astringents, & plus capables de resserrer que d'ouvrir. Le vain paillet ou clairet tient beaucoup du vin blanc, mais il est moins fumeux & plus stomachal.

3. Au regard de l'odeur, les vins qui en ont une agréable, qui est ce qu'on appelle sentir la framboise, sont plus spiritueux que les autres ; ils réparent plus promptement les forces, & contribuënt plus efficacement à la digestion : aussi conviennent-ils mieux aux vieillards. Il y a des vins qui ont une odeur de fût, d'autres qui sentent le poussé, d'autres le bas : tous vins malfaisans.

4. Pour ce qui est de la saveur, les uns sont doux, les autres austeres, les autres participent de l'un & de l'autre ; il y en a enfin qui sont acides, d'autres qui sont acres. Les vins doux sont tels, parce que dans le tems qu'ils ont fermenté, leurs parties sulfureuses ont été moins subtilisées par l'action des sels : ensorte que ces soufres grossiers embarrassant les pointes de ces mêmes sels, les empêchent de picquer fortement la langue ; c'est pourquoi les vins doux causent moins d'irritations, & conviennent par conséquent à ceux qui sont sujets à tousser, ou qui ont des chaleurs de reins. Ils nourrissent beaucoup, ils humectent, & ils lâchent, mais il en faut boire peu, sans quoi ils font des obstructions par leurs parties grossieres : le vin bourru, sur tout, est de cette nature, & il produit beaucoup de bile. Ces sortes de vins, au reste, n'enyvrent guéres, ce qui vient de ce que les esprits en sont trop concentrez. Mais il y en a qui avec cette douceur, autrement appellée liqueur du vin, ont beaucoup de picquant, & ceux-là sont plus apéritifs,

parce que leurs soufres ont été plus coupez & plus divisez par les pointes des sels.

Les vins acerbes & austeres ont des sels grossiers, plus capables d'embarrasser les parties où ils sont portez, que de les pénétrer, ce qui est cause qu'ils sont forts astringens, & qu'ils resserrent l'estomac & les intestins. Ces vins nourrissent peu, & n'attaquent guéres la tête ; mais comme ils sont extrêmement styptiques, il y a peu de constitutions ausquelles ils conviennent.

Les vins qui tiennent le milieu entre le doux & l'austere, sont les plus agréables, & en même tems les plus sains ; ils fortifient l'estomac, & se distribuënt aisément.

Il y a des vins qui n'ont que du picquant, & dont ce picquant tire sur l'amertume ; ceux-là sont à craindre aux bilieux, & à tous les tempéramens secs.

5. Par rapport à l'âge, le vin est ou vieux, ou nouveau, ou de moïen âge. Le nouveau, parmi nous, est celui qui n'a pas encore passé deux ou trois mois ; le vieux, celui qui a passé un an ; & le vin de moïen âge, celui qui aïant passé le quatriéme mois, n'a pas encore atteint la fin de l'année.

Le vin nouveau est de deux sortes, ou tout nouvellement fait, ou fait depuis un mois ou deux. Le premier étant encore verd, & se digérant à peine, produit des diarrhées, & quelquefois des vomissemens, sans quoi il fait des obstructions dangereuses, remplit le corps de pituite, & peut quelquefois donner lieu à la génération de la pierre. Le second a les qualitez du premier dans un moindre degré.

Les vins de moïen âge, c'est-à-dire, qui aïant plus de quatre mois, n'ont pas encore un an, sont les meilleurs de tous, parce que leurs principes ont eu assez de tems pour se mêler intimement les uns avec les autres, & n'en ont pas assez pour se désunir ; c'est en cela que consiste leur véritable point de maturité.

Le vin vieux qui avance dans la deuxiéme année, commence à dégénerer. Plus il vieillit alors, & plus il perd de sa bonté. Celui d'un an, autrement dit d'une feüille, est encore dans sa vigueur ; mais les vins de quatre & cinq feüilles, que quelques personnes vantent tant, sont des vins usez, dont les uns sont insipides, & les autres amers, ou aigres, ce qui dépend de la qualité qu'ils avoient auparavant ; car les vins forts deviennent amers en vieillissant, & les foibles s'aigrissent. Chez les Anciens, un vin passoit pour nouveau les cinq premieres années, il étoit de moïen âge les cinq autres ; & on ne le regardoit comme vieux, que lorsqu'il avoit dix ans, encore s'en bûvoit-il, qui ne commençoit à être de moïen âge, qu'à quinze ans. Scylla, dans un festin solemnel, regala ses conviez d'un vin de quarante feüilles. Petrone fait mention de vins qui avoient cent ans : & Pline dit qu'on en trouvoit de deux cens ans. Mais il faut remarquer que les Anciens, pour conserver leurs vins si long-tems, les faisoient épaissir jusqu'à consistance de miel ; quelquefois même jusqu'à leur laisser prendre une telle dureté, en les exposant à la fumée dans des outres ou peaux de boucs, qu'on étoit obligé, pour se servir de ces vins, de les raper avec un couteau : souvent aussi par une certaine façon qu'on leur donnoit, pour les empêcher de se gâter quand ils étoient encore clairs, on les laissoit s'épaissir d'eux-mêmes avec le tems. Tous ces vins épais contractoient dans la suite des années une amertume insupportable. Mais comme en s'épaississant, ils se rédui-

soient à une fort petite quantité, & qu'en même tems ils étoient si forts, qu'on s'en servoit pour donner goût aux autres, ils se vendoient extrêmement cher, jusques-là même que l'once s'achetoit cent deniers. Leur épaisseur, au reste, & leur amertume étoit cause qu'il falloit emploïer beaucoup d'eau, tant pour les délaïer, que pour en rendre le goût supportable : ce qui fait dire à Pline, Nec potari per se queunt si non pervincat aqua, usque in amaritudinem carie indomita. Il est facile de juger qu'une once de ces sortes de vins, délaïée dans une pinte d'eau, y conservoit encore beaucoup de sa vertu ; aussi y en avoit-il dans lesquels il falloit mettre vingt parties d'eau sur une de vin, pour les rendre potables. Il s'ensuit de-là, pour le remarquer en passant, que la grande quantité d'eau que les Anciens avoient coûtume de mêler dans leur vin, ne doit point être regardée comme un si grand exemple de tempérance, & que l'Auteur du Traité des Dispenses se trompe visiblement, de croire que les trois onces de vin qu'il lui plaît de faire boire à Auguste dans chaque repas, fussent une petite quantité, puisque, ainsi qu'il le reconnoît lui-même, le vin de ce Prince étoit de ceux que vingt parties d'eau étoient à peine capables d'affoiblir : un seul poiçon de ces vins, toute comparaison faite, étoit donc, à raison de sa force, quelque chose de plus que deux pintes des nôtres ; où auroit donc été la tempérance d'Auguste de boire prés d'un poiçon de vin à chaque repas ?

6. Quant à la séve qui est ce qui fait la force du vin, on distingue le vin, en vineux & aqueux. Le premier est celui qui porte bien l'eau, & le second, celui qu'un peu d'eau affoiblit. Les Anciens, comme nous venons de remarquer, avoient des vins trés-vineux, puisqu'ils en avoient même où il falloit mettre vingt parties d'eau pour les pouvoir boire ; tel étoit, par exemple, celui qu'ils appelloient vinum maroneum. Les nôtres sont bien éloi-

gnez de cette force, & nous n'en avons point que deux parties d'eau n'affoiblissent considérablement. Le vin vineux nourrit davantage, l'aqueux nourrit moins. Le premier est sujet à troubler la tête, le second est plus ami du cerveau, & convient mieux aux gens de Lettres : il est sur tout plus propre dans les collations de Carême, où un vin trop fort & trop nourrissant, à moins qu'on ne l'affoiblisse considérablement par le mêlange de l'eau, ne sçauroit être que contraire au jeûne.

Al'égard du païs, les vins les plus connus, sont ceux d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne & de France. Le meilleur vin d'Italie est celui qui croît au pied du Mont-Vesuve, & qui est vulgairement appellé Lachryma Christi : il est d'un rouge vif, d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines. Un des plus renommez aprés celui-là, est le vin d'Albano ; il y en a de rouge & de blanc ; ils conviennent l'un & l'autre aux sains & aux infirmes ; ils facilitent la respiration, & excitent les urines. Le vin de Monte-Fiascone, ne cede point à celui d'Albano, pour l'excellence du goût. Le vin de Vicente, Capitale d'un petit Païs, appellé le Vicentin, dans l'Etat de Venise, est un vin innocent, dont les gouteux boivent sans en ressentir aucune incommodité.

Pour ce qui est des vins qu'on nous envoïe d'Espagne, ils sont non seulement differens des autres, par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la maniere dont on les fait ; car on met boüillir sur un peu de feu, le suc des raisins dés qu'il a été tiré ; puis on le verse dans des tonneaux, où on le laisse fermenter ; mais comme il a été dépoüillé par le feu, d'une partie considérable de son flegme, ce qui a empêche les sels de se développer assez par la fermentation, pour pouvoir diviser exactement les

parties sulfureuses, il arrive que les soufres n'en sont qu'à demi rarefiez, & qu'embarrassant les pointes des sels, ils ne leur laissent que la liberté de chatoüiller doucement la langue, ce qui est cause que ces sortes de vins ont une consistance de syrop & un goût fort doux ; mais l'usage frequent en est dangereux à la santé.

Ces vins ne se doivent boire qu'en passant, & en fort petite quantité, seulement pour remedier à certaines indispositions d'estomac, que l'usage commun des vins ordinaires est quelquefois incapable de corriger. Quelques personnes font leurs collations de Carême avec du vin d'Espagne & du pain trempé dedans ; mais ce vin est trop délicieux & trop nourrissant, pour que, sans nécessité, on puisse le préferer au vin ordinaire, dans un repas qui n'est que de pure tolérance.

L'Allemagne n'est pas également fertile en bons vins, & il n'y a que la partie Meridionale qui en produise d'excellens ; nous remarquerons même, que si on consulte la Carte, on verra que toutes les Régions situées à plus de 51. degrez d'élevation du Pôle, sont stériles en bons vins. La raison en est, que dans les Païs voisins du Septentrion, l'air est moins subtil, & la terre moins remplie de soufre. Entre les vins d'Allemagne, ceux du Rhin & de Moselle tiennent le premier rang ; ils renferment un soufre trés-fin, & un acide trés-délié, beaucoup d'esprit étheré, une suffisante quantité de flegme, & trés-peu de terre, ce qui les rend trés-sains. On dira peut-être qu'ils contiennent beaucoup d'acide tartareux, comme on le reconnoît par la distillation, & que par conséquent ils doivent être ennemis des nerfs ; mais cette objection seroit bonne, si l'acide du vin du Rhin étoit un acide grossier, un acide fixe & corrosif ; mais il est de toute une

autre nature, par le mêlange d'un soufre subtil qui le corrige, car il n'y a rien qui adoucisse & qui modifie plus les acides, que le soufre ; on en a l'expérience non seulement dans l'esprit de sel, qui devient plus doux par l'esprit de vin, mais dans l'eau forte qu'une petite quantité de cet esprit de vin bien rectifié, affoiblit considérablement. D'ailleurs ; s'il y a de l'acide dans le vin du Rhin, cet acide même en fait le mérite, car il sert à en brider les soufres, qui sans cela se porteroient avec trop de violence dans le sang, & pourroient troubler les fonctions.

Les principaux vins de France, sont ceux d'Orleans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, de Lyon, de Paris, &c.

Les vins d'Orleans sont vineux & agréables ; ils n'ont ni trop ni trop peu de corps, ils fortifient l'estomac ; mais ils portent à la tête, & enyvrent aisément. Pour les boire bons, il faut qu'ils soient dans leur seconde année.

Les vins de Bourgogne sont la plûpart un peu gras, mais excellens ; ils ont pendant les premiers mois quelque chose de rude, que le tems corrige bien-tôt ; ils sont trés-nourrissans, ils fortifient l'estomac, & portent peu à la tête : un des meilleurs, est celui d'Auxerre ; & le meilleur, celui de Beaune. Il n'est point vaporeux, & il porte suffisamment l'eau.

Les vins de Gascogne sont gros & couverts, peu astringens néanmoins ; ils ont du feu, sans porter à la tête, comme les vins d'Orleans. Ceux de Grave qui croissent auprés de Bourdeaux, & qu'on nomme ainsi, à cause du gravier de leur terroir, sont, avec raison, les plus estimez du païs ; ils ont un goût un peu dur, mais

ce sont des vins qui enyvrent moins que les autres, & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins.

Les vins d'Anjou sont blancs, doux, & fort vineux ; ils se gardent assez long-tems, & sont meilleurs un peu vieux.

Les vins de Champagne sont trés-délicats, ce qui est cause qu'ils ne portent presque point l'eau, & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui réjoüit le cerveau : leur goût tient le milieu entre le doux & l'austere. Ils montent aisément à la tête, & causent des fluxions, quoiqu'ils passent facilement par les urines. Ceux de la côte d'Aï sont les plus excellens.

Les vins de Poitou ont de la réputation, & ils méritent d'être estimez, par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin, mais ils sont plus cruds.

Quant aux vins de Paris, il y en a de blancs, de rouges, de gris, de paillets, tous chauds & secs, portant peu l'eau, & trés-agréables au goût. Tels sont les vins de Ruel, de Surenne, &c. Ce dernier imite fort le Champagne.

Les vins de Roanne flattent le goût, & sont, de plus, fort sains : ce qui vient de leur exposition ; car ils croissent sur des côteaux, dont la plûpart regardent ou l'Orient, ou le Midi, ce qui ne peut que les rendre excellens.

Les vins de Lyon, qui croissent le long du Rhône, & qu'on appelle vulgairement vins de Rivage, sont vigoureux & exquis : ceux de Coindrieux, sur tout, ne sçauroient être trop loüez pour leur bonté.

Les vins de Frontignan, de la Cioutat, de Canteperdrix, de Rivesarde, sont comparables aux vins de Saint Laurent & de Cana-

ries ; ils ne conviennent point pour l'usage ordinaire, & ils ne sont bons que lorsqu'il s'agit de fortifier un estomac trop froid, ou de dissiper quelque colique causée par des matieres cruës & indigestes ; on en use aussi par régal, comme on use des vins d'Espagne ; mais ce n'est pas en Carême qu'il convient de le faire. Ces vins contiennent une grande quantité de sels, beaucoup de soufres, & peu de flegme, ce qui vient de la façon qu'on donne au raisin dont on les fait ; car on en tort la grappe avant que de le cuëillir, & on le laisse ainsi quelque tems se cuire à l'ardeur du Soleil qui enleve une bonne partie de l'humidité : ensorte que leur suc trop dépoüillé de son flegme, ne peut ensuite fermenter entiérement, d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaisseur à peu prés semblable à celle des vins d'Espagne.

Pour ce qui est de l'année, il y faut avoir beaucoup d'égard, si l'on veut juger sainement de la qualité d'un vin ; celui de Beaune, par exemple, demande une saison temperée ; & celui de Champagne veut une saison bien chaude : le premier est sujet à s'engraisser, quand les chaleurs ont été grandes ; & le second demeure verd aprés un Eté médiocre. Nous pourrions entrer ici dans un long détail ; mais cette matiere demanderoit un Traité exprés. Marquons en général l'usage qu'on doit faire du vin.

Tout vin, comme tout autre mixte, est composé de sel, de soufre, d'esprit, d'eau de terre : & ce n'est qu'aux diverses proportions, & aux divers mélanges de ces principes, qu'il faut attribuer les différentes qualitez des vins. Ceux de ces principes qui dominent le plus dans tous les vins, sont le sel, & l'esprit. L'esprit, qui est le principe le plus actif, fait la principale vertu des vins ; c'est ce qui les rend capables de donner de la vigueur, d'aider à la digestion, de réjoüir le cerveau, de ranimer les sucs, &c. mais

comme le propre de cet esprit est de se rarefier dans les différentes parties où il se porte, & d'y faire rarefier les liqueurs qu'il y trouve, il arrive que lorsqu'il est en trop grande abondance, il gonfle & dilate les parties outre mesure, ce qui fait qu'elles sont moins flexibles, & qu'elles n'agissent plus avec la même aisance qu'auparavant ; ensorte que les esprits animaux & les autres liquides, n'étant plus régis par les solides, les principales fonctions, tant de l'ame que du corps, lesquelles ne s'entretiennent que par l'équilibre qui regne entre les solides & les fluides, doivent se déranger. C'est ce qu'on voit arriver à ceux qui boivent trop de vin, leur tête appésantie, leurs yeux troubles, leurs jambes chancelantes, leurs délires, ne prouvent que trop le désordre dont nous parlons. Mais sans boire du vin jusqu'à s'exposer à ces accidens, il arrive toujours, lorsque l'on en boit beaucoup, que les membranes & les conduits du cerveau, trop souvent tendus au-delà du nécessaire, tombent enfin par cet effort réïteré, dans un relâchement qui ne leur permet plus de reprendre d'eux-mêmes leur premiere agilité, & de pousser les liquides comme ils faisoient, ce qui doit nécessairement ralentir la circulation des sucs, interrompre les secretions, mettre le désordre dans les esprits animaux, & porter par conséquent beaucoup de dommage, non seulement au corps, mais à l'esprit. On voit par-là que si tout le monde doit boire peu de vin, les enfans en doivent encore moins boire que les autres ; & que si l'on manque de leur être sévere là-dessus, les fibres délicates de leur cerveau, lesquelles se tendent facilement par la raréfaction des esprits du vin, se relâchent de bonne heure, & deviennent flasques, avant que d'avoir eu le tems d'acquerir la fermeté nécessaire ; ce qui non seulement doit causer aux enfans, des fluxions & des caterres, mais les rendre grossiers & stupides pour le reste de leur

vie, la vivacité & la pénétration de l'esprit, dependant sur tout de la fermeté médiocre des fibres du cerveau.

Si nous examinons le vin par rapport à son sel, nous y trouverons encore un grand écuëil. Ce sel est un acide tartareux, capable par conséquent, s'il vient à s'accumuler dans le corps, de faire des coagulations dangereuses ; or le vin pris 1. trop pur, 2. en trop grande quantité, & 3. trop souvent, ne peut que déposer dans les visceres beaucoup de son sel acide, d'où il s'ensuit que de ce côté-là, il doit encore faire de grands désordres, comme de causer des apopléxies, des léthargies, des tremblemens, des goutes, des gravelles, & plusieurs autres maladies semblables, qui n'ont d'autre principe que la coagulation. Le moien de prévenir tous ces accidens, c'est de bien tremper le vin que l'on boit. Alors les esprits sulfureux de cette boisson, affoiblis par un véhicule suffisant, ne causeront qu'une fermentation douce & legere, plus propre à donner de la force aux parties, qu'à leur faire violence ; & le sel tartareux qu'elle renferme suffisamment délaïé, s'échappera avec facilité par les urines & ne fera sur les parties solides qu'une impression délicate, capable seulement d'en entretenir les mouvemens, de faciliter par ce moïen le cours du sang, de favoriser les sécretions, & de rendre la transpiration plus entiere. Ce n'est pas qu'on ne puisse boire le vin pur ; mais ce que nous venons de remarquer, fait assez voir que quand on le boit pur, il n'en faut prendre que fort peu : on ne sçauroit cependant prescrire là-dessus de regle générale. Les personnes délicates & les jeunes gens doivent éviter le vin pur, sur tout aprés des alimens de difficile digestion ; mais les personnes robustes peuvent se l'accorder avec plus de liberté, pourvû que ce soit toûjours dans les bornes que la tempérance prescrit. La raison en est sensible ; les gens robustes, & ceux qui sont accoûtumez à de grandes fa-

tigues, ont les fibres plus dures & plus solides. Ces fibres par conséquent étant moins susceptibles d'ébranlement, ne peuvent que se bien trouver d'une certaine quantité de vin pur, parce qu'il leur faut quelque chose de vif & de picquant pour les agacer, sans quoi elles tombent dans l'inaction. Ceci se prouve par la nature même des fibres motrices, qui dans les animaux qui viennent de mourir, reprennent leur mouvement d'oscillation quand on les arrose de vin pur, au lieu qu'elles demeurent mortes, quand on ne les humecte que d'eau simple. De plus, le vin donne ordinairement une nouvelle vertu aux fermens de l'estomac, qui en deviennent plus actifs & plus pénétrans : ce qui est sur tout nécessaire aux personnes d'un tempérament fort, lorsqu'elles joignent à un grand exercice, une nourriture grossiere & de difficile digestion, comme font les gens de la campagne, & les ouvriers.

Quant aux personnes délicates, nous venons d'avancer que le vin pur leur est beaucoup plus nuisible, lorsqu'elles le boivent aprés des alimens difficiles à digerer ; comme cette proposition peut paroître extraordinaire nonobstant l'expérience qui la confirme tous les jours, il ne sera pas inutile d'en donner la preuve. Le vin aide à la digestion des alimens & à leur distribution ; mais comme tous les alimens ne sont pas également faciles à digerer, & que le vin ne change point là-dessus leur nature, il s'ensuit que ceux qui sont trop indigestes, & qui aprés s'être tournez en excremens cruds, seroient sortis par les selles, se subtilisent assez par l'action du vin, pour s'insinuer dans le sang, & trop peu pour y pouvoir faire, quand ils y sont arrivez, la fonction de sucs nourriciers, ensorte que le sang se trouve surchargé d'une matiere heterogene qui trouble la circulation, & embarrasse les visceres ; au lieu que si cet aliment avoit conservé sa premiere grossiereté, & qu'il ne se fût point introduit dans les vaisseaux, il

auroit pris son cours par les selles, ou seroit sorti par le vomissement, ce qui n'auroit pû être que salutaire. Ainsi celui qui, aprés des alimens de mauvais suc, aprés des melons, par exemple, boivent du vin pur, se font plus de tort, s'ils ne sont d'un tempérament extrêmement robuste, que s'ils bûvoient de l'eau pure, parce qu'ils introduisent dans le sang un suc impur, qui y doit causer d'autant plus de désordre, que le sang est plus délicat, & que les parties solides, qui doivent pousser les fluides, ont moins de force & de ressort. C'est la doctrine d'un sçavant Arabe, qui ne dit rien en cela que l'expérience ne justifie ; car si l'on veut faire un peu de refléxion, on verra qu'on se sent beaucoup plus incommodé de boire du vin pur aprés avoir mangé des alimens trop indigestes, que de boire de l'eau. Un peu de vin pur, contribuant donc à faire passer dans le sang le suc des alimens, il s'ensuit que si les alimens sont de bon suc, ce vin pur ne peut être que salutaire ; & que s'ils sont d'une mauvaise qualité, & que la compléxion de celui qui en use ne soit pas robuste, il ne peut faire que beaucoup de tort. Ce n'est pas que le vin pur ne corrige en partie la crudité de ces sortes de sucs ; mais il ne la corrige jamais si bien lorsqu'elle est à un certain point, qu'il ne vaille encore mieux ne point introduire ces sucs dans le sang.

Au reste, comme il y a des vins qui ne portent point l'eau, & d'autres qui la portent ; il y a aussi des estomacs dont les fermens sont aussi-tôt émoussez par l'eau. Ainsi il faut dire que ceux qui en pleine santé, peuvent se contenter d'eau pure, sans faire tort à la digestion, & à leurs forces, ont l'estomac meilleur que les autres, & ne doivent point être citez comme des exemples qui prouvent que l'usage de l'eau pure soit toûjours plus sain par luimême, puisque si l'eau leur fait du bien, ce n'est qu'à cause que les dissolvans de leur estomac sont si forts, que sans le secours de

l'eau qui en modere l'action, ils le seroient trop : ce qui est si vrai, qu'on remarque que la plûpart des buveurs d'eau sont plus voraces, non que ce soit toûjours l'eau qui cause cette voracité, comme il arrive quelquefois, ainsi que nous l'observerons plus bas ; mais parce que souvent elle les trouve tels : & c'est principalement pour cette raison qu'elle leur est bonne, la voracité qu'ils ont, venant alors de la pointe des sels dont leurs dissolvans sont armez. Ainsi croire que parce qu'on voit plusieurs personnes se bien porter, & avoir même de la force de reste, en bûvant de l'eau seule, il s'ensuive en général que l'eau pure soit la boisson la plus propre pour fortifier la digestion, c'est confondre l'effet avec la cause.

L'homme, tel qu'il est aujourd'hui, a des dissolvans foibles, qui ont besoin quelquefois d'être aidez & aiguisez par le vin. Quelques-uns cependant ont ces dissolvans plus forts, & ceux-là peuvent se passer de vin.

Les animaux les plus froids, comme la plûpart des poissons, & quelques autres, ont les dissolvans fort actifs à proportion, ainsi qu'on le voit par la promptitude avec laquelle ils digerent ; & parmi les hommes, on remarque que la plûpart de ceux qui sont d'un tempérament pituiteux, mangent davantage, & que les femmes & les enfans ont moins besoin de vin. On peut tirer de toutes ces refléxions plusieurs conséquences utiles, pour ce qui regarde l'usage de cette boisson. Nous laissons aux Lecteurs à faire là-dessus leurs remarques.

En general, on peut dire, avec le sçavant Horstius, que le vin moderément pris, est une boisson trés-convenable à l'homme ; que cette boisson contient une phlegme qui humecte, un esprit qui rechauffe, un soufre qui nourrit, & qu'elle a beaucoup plus de

rapport avec nôtre nature, que l'eau simple, sur tout, lorsque cette nature commence à s'affoiblir, par la suite des années.

L'Auteur du Traité des Dispenses, prétend qu'on ne doit point boire de vin en Carême ; il va plus loin, il ne voudroit pas même qu'on en bût jamais dans la vie : voïons sur quelles raisons il se fonde. A l'entendre, le vin est plûtôt un poison qu'un aliment ; il s'attaque à tous les visceres ; il interesse toutes les fonctions ; il blesse toutes les parties du corps. Avec cette boisson la poitrine doit succomber ; le foïe, la rate, tous les organes s'alterer & se corrompre ; le cerveau sur tout, n'est jamais en sureté puisque même moitié eau & moitié vin porte à la fureur. Ce n'est pas seulement à la santé & à chacun des hommes en particulier, que cet ennemi en veut ; il en veut à l'espece humaine, & va jusqu'à en éteindre la souche. Car ce ne sont plus que des ébauches de corps, que les enfans qui naissent depuis que le vin est en usage ; cette liqueur devenuë journaliere, a diminué du volume des corps, à mesure qu'elle a affoibli les santez, & abregé la vie : les enfans partageant les vices des peres, & expiant leurs fautes, sont devenus moins grands. Le vin a durci leurs os, desséché leurs nerfs, arrêté leur croissance, & arrêté leur vieillesse. Il ne faut pas s'étonner, aprés cela, dit l'Auteur, si on a osé avancer qu'il n'est pas de vin innocent, ego vinum nullum innocens puto. Turnebe. On croiroit peut-être que l'Anonyme ne déclameroit que contre l'usage immoderé du vin ; mais outre qu'il vient de dire que cette boisson, lors même qu'elle contient la moitié d'eau, porte à la fureur, en quoi il est bien different d'Hippocrate, qui prétend qu'égales parties d'eau & de vin calment les troubles de l'esprit ; il ajoûte que si on se retranche à dire qu'on boira du vin sobrement, on doit sçavoir que c'est souvent un excés de s'accorder peu une chose, qu'il faudroit peut-être s'interdire pour toûjours :

sur quoi il cite Turnebe. Au reste, quoi-que cet Auteur prétende ici que le vin même moderément pris, ne soit propre qu'à affoiblir le corps, il ne laisse pas de dire quelques pages plus bas, qu'une des raisons pourquoi le vin rompt le jeûne, c'est qu'il donne des forces. Le vin, dit-il, donne des forces, appaise la faim & la soif, on laisse à juger s'il rompt le jeûne.

Quoi-qu'il en soit, on trouve ici contre le vin, presque tout ce qui a été recuëilli sur ce sujet, par divers Compilateurs. On y lit que le vin, selon un Pere de l'Eglise, est la perte des jeunes gens, la honte des vieillards, l'infamie des femmes, la nourrice de la folie, la mere des emportemens, le venin de l'ame, la mort de l'esprit, la ruine de toutes les vertus. Que selon l'Ecclesiastique, le vin & les femmes font apostasier. Que selon le langage du Sage dans les Proverbes, le vin est aussi dangereux que les serpens, & aussi pernicieux que le basilic, &c. Que suivant la pensée de Platon, il est le tyran de l'ame ; selon Seneque, un ami douteux, qui ne flate que pour surprendre ; selon Athenée, la nourrice de la volupté, le centre ou la metropole de tous les maux, metropolis malorum, & cent autres citations vagues, qui ne viennent point au sujet, puisqu'elles ne regardent que les excès du vin. Nous n'oublierons pas de remarquer le soin que l'Auteur prend ici de mettre Ciceron de son parti, en tronquant habilement un Passage du troisiéme Livre de la nature des Dieux. Ciceron dit dans ce Livre, que la raison est si pernicieuse à l'homme, qu'il lui seroit peut-être plus avantageux de n'avoir jamais reçu ce présent du ciel, & là-dessus la comparant au vin qu'on donne aux malades, il dit que comme le vin est rarement salutaire aux malades, qu'il leur est presque toujours nuisible ; & qu'ainsi il vaudroit mieux le leur interdire tout-à-fait, que de risquer de leur faire un mal certain, en voulant leur faire un bien douteux ; de même les Dieux

auroient peut-être traité l'homme plus favorablement, s'ils ne lui avoient point donné la raison en partage, que de l'avoir exposé à tant de maux, en la lui accordant. Ut vinum ægrotis prodest raro, nocet sæpissime, melius est non adhibere omnino, quàm spe dubiæ salutis in apertam perniciem incurrere, sic haud scio an melius fuerit, humano generi motum istum celerem, cogitationis acumen, solertiam quam rationem vocamus, quoniam pestifera sit multis, admodum paucis salutaris, non dari omnino quam tam munifice & tam large dari.

Voici comment l'Anonyme tourne le passage : Le vin, dit Ciceron, n'a que des avantages trompeurs, il est rare qu'il fasse du bien, & il fait presque toujours du mal ; il est donc plus raisonnable de n'en point boire du tout, pour éviter un mal certain, que d'en prendre quelque-fois pour se procurer un bien qui n'arrive presque jamais : Vinum prodest rarò, nocet sæpissime, melius est non adhibere omninò, quàm spe dubiæ salutis in apertam perniciem incurrere. Le Traducteur, comme on voit, retranche ægrotis du Latin, & ne l'explique point non plus dans le François : Qui ne croiroit, selon cette citation, que Ciceron blâmeroit l'usage du vin en général, & qu'il regarderoit cette boisson comme pernicieuse à tout le monde ? L'Anonyme, comme nous l'avons déja vû plus d'une fois, a un merveilleux talent, pour faire dire aux Auteurs ce qu'il lui plaît. Mais aprés tout, s'il n'y avoit pour loüer ou pour blâmer une chose, qu'à recuëillir ce qui en a été écrit d'avantageux ou de désavantageux par divers Auteurs, il n'y auroit point d'éloge plus facile à faire que celui du vin ; & sans aller chercher bien loin des suffrages, peut-être suffiroit-il de citer ici à nôtre Auteur le sçavant Pierre Gontier, qu'il nous cite lui-même si souvent, & qui s'explique en ces termes sur le vin & sur les bûveurs d'eau.

« Le vin, dit ce celebre Medecin, aide à la coction des alimens, à la distribution des sucs, & à la sortie des superfluitez. Il cuit & résout la pituite, corrige le suc mélancolique, répare les esprits dissipez, & entretient dans leur état naturel toutes les fonctions du corps. Il fomente la chaleur naturelle, leve les obstructions, ouvre les passages, adoucit la bile, dont il chasse une partie par la voïe des urines, & par les issuës de la peau. C'est un antidote contre les venins froids. Il dissipe les vents, il attenuë les humeurs grossieres, & on peut l'appeller le véritable élixir de vie : mais il faut en sçavoir user, car selon l'usage qu'on en fait, on y trouve la santé ou la maladie, la tranquillité ou le trouble, la paix ou la guerre... Pour ce qui est des bûveurs d'eau ; continuë-t-il, s'il faut que j'en dise ma pensée, j'en ai peu vû qui fussent d'une bonne santé ; ils sont la plûpart sans couleur, & d'un teint livide, ce qui vient de ce qu'ils abondent en cruditez ; car l'eau qu'ils boivent les nourrissant peu, & n'aïant pas assez d'action pour contribuer comme il faut à la distribution des sucs, leur laisse une faim dévorante, qui les oblige à prendre plus d'alimens qu'ils n'en peuvent digerer, ensorte qu'ils amassent plus de sucs impurs que les autres : ce qui a fait dire à Demetrius, & peut-être avec assez de raison, en un sens, qu'il n'y a rien de bon à attendre d'un bûveur d'eau. Ut mentem meam aperiam paucos novi Hydropotas qui bene valerent, sunt enim ut plurimum decolores, & ex viridi pallescentes. Quia nimirum multâ cachochymiâ scatent. Multas enim cruditates congerunt, tum quòd plus ingerant quam digerant & egerant, sunt quippe odaces, quia ipsa aqua vorax, adeo ut Demetrius, non immerito forsan, dixerit aquæ potores nihil boni parere. ὕδωρ δὲ πίνων χρηστὸν ἂν οὐδὲν τέκης.

Mais l'Ecriture Sainte, selon nôtre Auteur, condamne formellement le vin ; comment, aprés cela, pourra-t-il passer pour in-

nocent ? L'Anonyme prend le change : l'amour immoderé du vin est condamné dans l'Ecriture ; mais pour le vin, il n'y est condamné nulle part. L'on y voit, au contraire, en plusieurs endroits, l'usage de cette boisson pleinement autorisé. Jacob, dans la Genese, donne du vin à son pere Isaac : Isaac y demande à Dieu abondance de bled & de vin, pour son fils Jacob. Dieu, dans le Deuteronome, promet du vin à ceux qui le servent ; menace les méchans de ne point permettre qu'ils en recuëillent ; & déclare que son peuple a été établi par lui, dans une terre fertile, pour s'y nourrir de la fleur du froment, & y boire le vin le plus pur. David, dans les Pseaumes, louë Dieu, de ce qu'il a créé le vin, pour réjoüir le cœur de l'homme. Jesus-Christ bûvoit du vin, comme nous l'apprend Saint Luc. On sçait de plus, le soin qu'il eut d'en fournir miraculeusement dans le repas des nôces, où il assista. On sçait enfin le conseil que S. Paul donnoit à Timothée d'en faire usage, pour corriger la foiblesse de son estomac. Aprés des témoignages & des exemples si authentiques, peut-on dire que le vin soit condamné dans l'Ecriture ?

Nôtre Auteur croit donner le dernier trait à la censure qu'il fait du vin, en disant que le vin fut autrefois interdit aux Soldats Romains ; que les Carthaginois défendoient aussi le vin à leurs troupes ; que cette défense fut faite aux Dames Romaines, dés le tems de Romulus ; que pour épargner aux Femmes la tentation de boire du vin, les Romains leur ôtoient les clefs de la cave. Mais on ne peut rien conclurre de ces exemples, au désavantage du vin ; car outre que cette boisson n'en seroit pas moins à estimer, quand les Romains l'auraient crû mauvaise, toutes ces défenses & toutes ces mesures ne venoient que de la disette & de la cherté extrême où étoit alors le vin. Car du tems de Romulus, & pendant plus de six cens ans aprés lui, à peine y avoit-il du vin à Rome :

c'est ce qui fut cause que Romulus se servoit de lait au lieu de vin, pour faire ses libations dans les sacrifices ; & que Numa, son successeur, défendit de jetter du vin sur les buchers où l'on brûloit les morts, Quod sanxisse illum propter inopiam vini nemo dubitet, dit Pline. Ce fut pour cette raison que le même Numa ordonna de ne point offrir aux Dieux, de vin qui viendroit d'une vigne qu'on n'auroit pas taillée & pouée, ce Prince voulant par-là obliger les Laboureurs, qui ne songeoient qu'à la culture des bleds, à songer aussi à celle des vignes, afin que par ce moïen les vins fussent moins rares. Enfin, le vin étoit si précieux dans ces tems-là, que Lucius Papirius, General de l'Armée Romaine, allant combattre contre les Samnites, fit vœu d'offrir à Jupiter un gobelet de vin, s'il gagnoit la bataille : Votum fecit, si vicisset, Jovi pocillum vini. Faut-il s'étonner, aprés cela, que l'on refusât du vin aux Soldats, & qu'il fût défendu aux Dames Romaines d'en boire ?

Quoiqu'il en soit, nôtre Auteur auroit bien dû se dire à lui-même sur le vin, ce qu'il dit sur la biere à ceux qui la veulent décrier, sous prétexte de quelques mauvais effets qu'elle produit ; il auroit dû d'autant plus le faire, qu'il prétend que la biere est plus dangereuse que le vin. « Si quelques Auteurs, dit-il, se sont déclarez contre la biere ; d'autres, mieux instruits, l'ont justifiée : ce n'est point que la biere ne puisse causer des maux ; mais ces désordres viennent ou de mauvaises bieres, ou de l'excés qu'on en fait. Plusieurs avantages réels & non contestez que la biere produit, méritent qu'on lui fasse grace sur des inconvéniens, que la négligence ou la débauche occasionne. On ne craint point de reprocher à la biere, qu'elle enyvre plus dangereusement que le vin, mais aussi ne faut-il pas s'en enyvrer », &c. Voilà les raisons que l'Anonyme emploïe pour justifier la biere : ne conviennent-elles pas toutes également au vin ? Nous finirons par l'examen

d'un raisonnement que fait nôtre Auteur, pour prouver que l'usage même moderé du vin, est contraire à la chasteté, & que les personnes qui doivent vivre dans la continence, comme les Ecclesiastiques & les Religieux, n'en devroient jamais goûter.

L'Auteur du Traité des Dispenses prétend que l'usage du vin & celui de la viande, sont contraires à la continence, & que l'usage du vin y est sur tout trés-contraire : il s'appuïe, pour cela, de l'exemple suivant. « Saladin, Sultan d'Egypte, voulant un jour mettre à l'épreuve la vertu de deux Moines, les nourrit d'abord de viande & d'eau, & les fit solliciter par des courtisanes ; les Moines aïant refusé, il commanda, qu'au lieu d'eau, on leur donnât du vin, & au lieu de viande, du poisson ; puis il les exposa à la même tentation, qui fit, dit l'Anonyme, éprouver à ces malheureux, que le vin est plus puissant que la viande, pour attendrir les cœurs. »

Voilà sur quel exemple l'Auteur se fonde, pour montrer que le vin est trés-dangereux aux Ecclesiastiques & aux Religieux, & qu'on feroit bien de ne pas souffrir qu'ils usassent jamais. N'en déplaise néanmoins à nôtre Auteur, son raisonnement n'est pas concluant. Saladin, Sultan d'Egypte, fit donc d'abord nourrir ces deux Moines avec de la viande & de l'eau ; mais voïant leur vertu inébranlable, il les fit nourrir avec du poisson & du vin, & ils succomberent : donc la continence a tout à craindre du côté du vin. Il y a plus d'un défaut dans cette conclusion ; le premier, c'est de supposer que ces Moines ne succomberent, qu'à cause du changement que l'on fit dans leur nourriture ; car comment s'assûrer que sans cela ils n'eussent pas succombé ? Pour avoir eu la force de résister une premiere fois, l'a-t-on toûjours de résister une seconde ? L'autre défaut, c'est que quand même il faudroit attribuer à la maniere différente dont ces Moines furent nourris en-

suite, la foiblesse qu'ils eurent de succomber, l'Anonyme suppose ce qui est en question, de prétendre, comme il fait, que tout doive être mis ici sur le compte du vin. Car puisque le Sultan, n'aïant pû parvenir à son dessein, en les faisant nourrir avec de la viande, leur fit donner du poisson à la place, & qu'ils succomberent alors : est-il raisonnable de dire, sans le prouver, que le vin fit tout en cette rencontre, & que le poisson à quoi le Sultan recourut, par le soupçon qu'il eut que cette nourriture seroit peut-être plus favorable à son intention, ne servît néanmoins de rien ? Il semble au contraire, que l'Anonyme auroit dû, suivant son principe, tirer tout une autre conséquence. En effet, puisqu'il dit ailleurs que l'eau est si contraire à la continence, qu'on ne peut demeurer long-tems chaste, si on ne la boit avec mesure ; que l'eau renferme un principe de fécondité qui la doit justifier dans l'esprit de ceux qui la croïent sans force & sans action ; que « le poisson approche plus de la nature de l'eau, que la viande ; qu'il s'associe mieux avec l'eau ; & que par le moïen de cette boisson, il se tourne mieux en nourriture » : il s'ensuit qu'il auroit dû conclurre, au contraire, que le Sultan auroit pris un moïen encore plus sûr, pour vaincre la vertu de ces Moines, si en leur donnant du poisson, au lieu de viande, il eût continué de leur faire boire de l'eau.

Nous passons plusieurs autres endroits, où l'Auteur se déchaîne contre le vin, jusqu'à implorer contre l'usage de cette boisson, l'autorité des Magistrats. Il fait à peu prés en cette rencontre, à l'égard du vin, ce qu'il reproche lui-même à un Medecin Danois, d'avoir fait autrefois à l'égard du thé. « Ce Medecin, dit-il, craignant pour la vie des hommes, qu'il s'imaginoit être menacée, si on s'accoûtumoit à boire du thé, déploïa toute l'amertume de son zéle contre cette Boisson, dont il demanda, par un écrit

fait exprés, la destruction & la ruine, aux Puissances & aux Magistrats. Mais l'Auteur Danois a été mal écouté, l'usage a prévalu ; & d'autres Auteurs se sont autant répandus en éloges en faveur du thé, que le Danois s'étoit épuisé en injures contre lui. Ils sont entrez dans cette querelle, & ils ont solidement justifié le thé. » Voilà une peinture de ce que l'Anonyme a voulu faire contre le vin, & du succés qu'il doit attendre de ses déclamations.

Nous ne croïons pas pouvoir mieux conclurre ce que nous venons de dire de cette boisson, que par ces excellentes paroles d'un sçavant & judicieux Medecin : Facessant igitur isti homines qui judicant vinum in hominis detrimentum, potius quàm commodum, fuisse à Deo concessum. Suam alibi pertinaciam ostentent, ignorantiamque patefaciant, qui non vereantur tam falsam tueri opinionem, quam neque ratione, neque authoritate ullâ fulcire possint.

La Biere est de l'eau commune, préparée avec le froment ou avec l'orge, & quelquefois avec l'un & l'autre, dans laquelle on a ajoûté des fleurs de houblon, pour lui donner plus de force, & que l'on a fait fermenter avec du levain, pour la rendre spiritueuse. Les Egyptiens, au rapport d'Herodote, n'aïant point de vignes chez eux, usoient d'une boisson faite avec l'orge, ce qui marque l'antiquité de la biere. Du tems de Theophraste, la biere se faisoit avec l'orge & le froment ; & ç'a été la boisson commune des anciens Espagnols & des Gaulois, comme c'est aujourd'hui celle des peuples du Nord. La biere des Egyptiens ne se faisoit qu'avec l'orge & l'eau, sans houblon ni levain ; la nôtre, comme celle qui étoit anciennement usitée dans l'Espagne & dans les Gaules, se prépare ordinairement avec les deux sortes de grains, en la maniere suivante. On fait attendrir les grains dans de l'eau, jusqu'à

ce qu'ils enflent, puis on les laisse un peu germer, pour en développer insensiblement les principes, aprés quoi on concentre ce commencement de germination, en faisant sécher les grains au four, ou au soleil, & on les réduit en une farine grossiere, que l'on fait boüillir dans de l'eau, ou sur laquelle on verse de l'eau boüillante : on coule ensuite la liqueur, & aprés y avoir jetté des fleurs de houblon, on la fait boüillir de nouveau pendant un certain tems. Quand elle a suffisamment boüilli, on la brasse, c'est-à-dire, on l'agite à force de bras ; & l'aïant encore coulée, on la laisse fermenter quelques jours dans des vaisseaux couverts, où l'on a mis un peu de levûre de biere, pour aider la fermentation. Ensuite, lorsque la liqueur est suffisamment clarifiée, on la verse dans des tonneaux pour la garder. On fait aussi de la biere avec du segle, avec de l'avoine, & avec d'autres grains. En Picardie on en fait avec du son ou de la grosse farine : ceux du païs l'appellent du boüillon. Ils font boüillir légerement ce son ou cette grosse farine dans de l'eau, ils y ajoûtent de l'Ormin, & quand l'eau est froide, ils la coulent, puis la mettent fermenter dans des tonneaux avec un peu de levain : elle bout pendant sept ou huit jours, aprés quoi elle s'éclaircit, & devient potable. En quelques endroits de la Pologne, on mêle du millet dans la biere. Les Tartares en composent une, qui est plus agréable que le vin, & qu'ils font avec le ris & le sucre, boüillis ensemble dans de l'eau, à quoi ils ajoûtent quelques aromates : Ils en préparent encore une avec du millet & de l'eau. Cette derniere, qui s'appelle Buzam, dans le païs, est aussi en usage dans l'Ethiopie, où on la nomme Cinaam ; & dans la Russie, où elle est connuë sous le nom de Bracham. On fait, en quelques endroits de la Moscovie, une boisson avec de l'avoine distillée, & cette boisson tient lieu de vin. Nous n'exami-

nerons point toutes ces sortes de bieres, nous nous tiendrons à celles que nous connoissons, & qui sont en usage parmi nous.

La biere doit tenir parmi les boissons, le même rang que tient le pain parmi les alimens solides ; & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit trés-sain à manger, on ne peut disconvenir non plus que la biere, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit trés-saine à boire. En effet, l'un & l'autre sont composez des mêmes principes, & ne différent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance, fait que ces deux nourritures s'associent mieux dans l'estomac, & qu'elles s'y digerent, par conséquent, d'une maniere plus parfaite. Les particules de la biere sont homogenes avec celles du pain ; elles pénètrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, selon cette maxime tirée de l'expérience ; Que les semblables se dissolvent par les semblables, & que tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant. Il s'ensuit donc que le pain se digere avec plus de facilité, par le moïen de la biere ; or, comme il n'y a point de nourriture qui sympathise mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclurre que si la biere aide à la digestion du pain, elle ne peut être que favorable à celle des autres alimens.

Dans les Païs Septentrionaux, on ne donne pour boüillie aux enfans, que de la mie de pain délaïée & cuite dans de la biere, & cette boüillie est tout autrement saine, que celle que nous faisons avec la simple farine & le lait ; car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui soit assez analogue, pour en pénétrer les parties les plus insensibles, ne fait qu'une masse lourde, plus propre à donner des tranchées aux enfans, qu'à les nourrir. Sui-

vant ces observations, ceux qui mangent beaucoup de pain, doivent trouver dans la biere plus de secours pour la digestion, que dans le vin ; & en général, on pourroit dire que la biere conviendroit mieux dans les collations de Carême, où l'on doit ordinairement, pour mieux satisfaire à l'esprit du jeûne, se contenter d'un peu de pain pour tout aliment solide, les autres nourritures étant trop capables de réveiller l'appétit.

Toutes les bieres ne sont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau, &c. produisent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangeres, il n'y en a point de meilleures que celles de Bruxelles & de Harlem. La biere d'Amsterdam est grossiere & lourde, parce qu'on la fait avec une eau trouble & bourbeuse. Celle d'Angleterre est trés-bonne, parce qu'elle est faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui est des bieres de Paris, celles qui se brassent au fauxbourg S. Germain sont fort bonnes, à cause que les eaux de puits dont on les fait, viennent du courant de la Seine. Les meilleures, aprés celles-là sont celles du fauxbourg saint Antoine. Quant aux bieres des fauxbourgs saint Victor & saint Marceau, elles sont faites avec l'eau de la Bievre, qui n'est pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui sont extrêmement cruës ; mais en emploïe tant d'art & de soin pour les bien travailler, que l'on corrige suffisamment ce que ces eaux pourroient avoir de moins salutaire. La biere nouvelle est moins saine, sur tout si elle est trouble, parce qu'alors elle fait des obstructions. Celle qui n'est ni vieille ni récente, est meilleure. La vieille a une pointe d'aigre qui est ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas assez cuit blesse le cerveau, & cause des vents. Celle qui est faite de pur froment est trés-nourrissante, & un peu échauffante ; celle où il n'entre que de l'orge pour tout grain, est plus rafraîchissante, pourvû toutefois qu'on n'y mette

pas trop de houblon, car on a coûtume d'y en mettre plus que dans celle de froment. Celle qui est faite d'orge & de bled, tient le milieu. Celle dont le grain, au lieu d'être rôti au four, n'a été que séché au soleil, fait beaucoup d'embarras dans les vaisseaux capillaires, & est contraire aux asthmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere, plus elle est apéritive. Quand elle est forte de grains, elle est plus vive, quoique plus douce. Celle qui se fait aux mois de Mars & d'Avril, se conserve plus long-tems que les autres, & elle dure jusqu'à deux ans. Plus les vins approchent du Midi, & meilleurs ils sont ; il n'en va pas ainsi de la biere, qui est au contraire meilleure dans les Païs Septentrionaux.

Quand la biere a toutes les conditions requises, qu'elle a cuit suffisamment, qu'elle n'est ni trop récente ni trop vieille, qu'elle est faire de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop ni trop peu de houblon, & qu'elle n'est point sophistiquée, elle nourrit, engraisse & rafraîchit ; elle tient le ventre libre, elle pousse doucement par les urines, & peut convenir à presque tous les tempéramens. Il y a plus de peuples qui usent de biere, qu'il n'y en a qui usent de vins ; & ceux qui boivent de la biere, sont ordinairement grands, forts & bien faits.

La biere douce & foncée, qui est celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain, nourrit davantage, & convient particulierement aux gens maigres : la claire & picquante est diuretique : l'amere est bonne à la rate & au foïe. Quelques-uns, pour lui donner plus de force, y mêlent de l'absynthe, d'autres de la scolopendre, d'autres du rosmarin, d'autres de la sauge, d'autres des baïes de geniévre, ce qui la rend fort désobstructive, & trés-propre aux asthmatiques, comme le remarque un Sçavant Moderne. L'usage des boissons ameres, & sur tout de la biere, est

d'un grand secours contre la coagulation du sang ; car c'est le propre des amers de dissoudre, & la biere produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses, ce qui la rend trés-convenable aux Peuples du Nord : ensorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des sucs, & contribuer par conséquent à l'embonpoint. Si l'on veut étudier les effets de cette boisson, on verra qu'elle chasse les cruditez qui sont dans les premieres voïes, & qu'elle les chasse tantôt en les fondant de maniere qu'elles se dissipent en forme de vents, & tantôt en les purgeant par les selles : on verra qu'elle chasse aussi les cruditez qui ont passé dans le sang ; qu'elle fait sortir les plus grossieres par les urines, sur tout lorsqu'elle est mêlée de geniévre, ce qui la rend propre à prévenir la gravelle ; & les autres par les pores de la peau. Mais on verra aussi qu'autant que l'usage de cette même boisson est salutaire quand il est moderé, autant est-il dangereux quand il est excessif ; car alors, aprés avoir résout les sucs grossiers & heterogenes qui sont dans la masse, il est à craindre, selon la remarque d'un sage Praticien, qu'il ne résolve jusqu'à la substance fibreuse du sang, c'est-à-dire, cette substance gluante, qui est comme la gelée du sang, & qui se convertit en fibres lorsque le sang est tiré.

Voilà ce qu'en général on peut remarquer de plus certain touchant les qualitez de la biere. L'Auteur du Traité des Dispenses, comme nous l'avons remarqué, ne croit point qu'en Carême, il soit permis de boire de la biere, même dans les repas ; mais pour ce qui est des autres tems, il en recommande l'usage, comme d'une des meilleures boissons qu'on puisse choisir. « La santé, dit-il, la longue vie, l'embompoint de ceux qui boivent ordinairement de la biere, la bonne nourriture qu'elle fournit, le lait qu'elle augmente aux nourrices, le peu de goute & de gravelle qu'il y a dans les païs où on en fait la boisson ordinaire, tant d'avantages

réels & non contestez, méritent qu'on lui fasse grace sur des inconvéniens que la négligence ou la débauche occasionnent. » On voit à ce langage, que l'Anonyme met au rang des avantages réels de la biere, celui de laisser peu de gravelle dans les païs où elle sert de boisson ordinaire ; mais par malheur il avance le contraire un peu plus bas. « On ne craint point, dit-il, de faire plusieurs reproches à la biere ; mais l'accusation dont on la charge, de donner des ardeurs d'urine, d'échauffer les reins, de grossir la pierre en ceux qui l'ont, cette accusation est certainement plus grave & mieux fondée ; car c'est un fait connu, que les habitans de Brunswich sont fort sujets à tous ces maux, de sorte qu'il n'est nulle part tant de maux de vessie, ni tant de gravelle. » On ne peut, en termes plus clairs, accuser la biere de donner la gravelle. Au reste, l'Auteur voudroit bien que cette boisson prît la place du vin, & il dit, que si cela étoit, la vie en seroit peut-être plus longue. Mais comment ose-t-il conseiller de preferer au vin une boisson qui est, selon lui, plus dangereuse à la vertu que le vin ; car nous remarquerons que, quelques pages plus haut, il dit que « la biere trouble plus l'imagination, que le vin ; qu'elle remuë plus dangereusement les sens ; qu'elle a à cet égard toutes les mauvaises qualitez du vin ; & même quelque chose de pis ; & que ceci est fondé sur la remarque de saint Jerôme, qui fait observer que rien ne nuit tant à la chasteté, que ce qui est flatueux. »

Comment, aprés cela, oser conseiller de préferer la biere au vin, sous prétexte qu'on la croit plus utile à la santé ? n'est-ce pas vouloir justifier le reproche que M. l'Abbé de la Trappe fait aux Medecins, de ne penser qu'à la conservation du corps, & de croire permis tout ce qui est utile à la santé ? Reproche, cependant, contre lequel l'Anonyme se récrie si fort dans sa premiere Partie.

Cet Auteur nous avertit que quelques-uns ont cru que les lupins & la racine de siseris rendoient la biere meilleure, ou plus saine ; sur quoi il cite à la marge radix siseris, Columell. Georg. lib. 10. Nous observerons là-dessus 1. qu'il n'y a point dans Columelle radix siseris, mais siser radix, ce qui est un peu différent pour la Latinité.

JAM SISER ASSYRIOQUE VENIT QUÆ
SEMINE RADIX.

2. Que siser signifie en François du chervi. 3. Que siseris est le genitif de siser, comme piperis est celui de piper, & ciceris celui de cicer. Ensorte que de la racine de siseris pour du chervi, est un langage aussi sçavant que de la graine de piperis, pour du poivre, & que de graines de ciceris pour des poids.

L'Anonyme a vû dans quelque Auteur qui cite Columelle, Radicis siseris ope fit cerevisia potentior ; & là-dessus s'étant imaginé que siseris étoit sans doute quelque plante extraordinaire, qui n'avoit point de nom en François, il a crû ne pouvoir mieux faire que de traduire, de la racine de siseris.

Au reste, sous prétexte que la biere est faite d'eau, on la boit toute pure sans la tremper ; ce mauvais usage qui s'est même introduit parmi les personnes les plus sobres, & que nous avons reçu des Anciens, est cause que la biere porte aisément à la tête ; qu'elle offense les nerfs, & que tant de personnes s'en trouvent incommodées : ce qui fait dire à un sçavant Naturaliste, que la volupté a sçû faire trouver le secret de s'enyvrer avec l'eau : Meros hauriunt tales succos, nec diluendo, ut vina, mitigant... Heu mira vitiorum solertia, inventum est quemadmodum aqua quoque inebriaret. A la vérité, il n'est pas nécessaire de mêler au-

tant d'eau dans la biere, que dans le vin, mais il la faut un peu tremper.

Le Cidre est une liqueur exprimée de la pomme, & renduë vineuse par la fermentation. On cuëille des pommes en Septembre, dans un tems serain ; on les met en un tas, & on les laisse ainsi trente ou quarante jours, pour donner lieu au développement des principes. On les retire lorsqu'elles ont acquis un commencement de maturité, ce qui se reconnoît par une odeur douce & agréable qui en exhale. On les écrase ensuite sous la meule, puis on les met au pressoir. La liqueur qu'elles rendent avant que d'être mises au pressoir, fait un cidre excellent ; mais celle qu'on en tire par le pressoir, aprés les avoir laissé fermenter, est beaucoup plus vineuse.

Quelques Auteurs écrivent qu'on prépare un excellent cidre avec la calvile, le court-pendu, la reinete, & quelques autres pommes semblables ; mais ils se trompent : les fruits à couteau ne conviennent point pour cette boisson. Les vraïes pommes à cidre sont celles de Douveret, de Chape, de Long-pommier, de Couvenant, d'Etiolé, de Lantogres, &c. que l'on mêle ensemble. Le Douveret est doux, grisâtre, un peu sec, mais de bon goût. La Chape est jaunâtre, un peu séche aussi, mais odorante, & d'une saveur agréable. Le Long-pommier, ainsi appellé, parce qu'il est un peu long, a une fort bonne odeur. Le Couvenant est amer & désagréable ; mais il colore extrêmement le cidre, & lui communique une petite amertume qui lui donne de la force. L'Etiolé a une chair séche, mais de bonne odeur. Le Lantogros fournit un suc onctueux & coulant, qui donne du corps au cidre.

Les meilleurs cidres viennent de Normandie. Ceux de Picardie sont clairs, n'ont point de corps, se gardent peu, s'aigrissent aisé-

ment, & donnent peu d'eau de vie.

On fait un petit cidre en mettant fermenter dans de l'eau, le marc des pommes déja exprimées. Ce petit cidre est moins fort & moins picquant.

Pour juger de la qualité du cidre, il faut avoir égard à la saveur, à la préparation, & à l'âge. Quant à la saveur, le doux est le plus nourrissant ; & comme il est en même tems modérément chaud, il convient aux tempéramens froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide, soit pour avoir été fait de pommes aigres, soit pour avoir contracté ce goût par le tems, est aqueux, rafraîchissant, & passe aisément, quoiqu'il ait un peu d'astriction. Il convient aux bilieux, & aux estomacs trop chauds. Celui qui est âpre humecte moins, & rafroidit davantage. Le doux picquant est agréable ; mais il faut prendre garde de le boire trop nouveau ou trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obstructions.

Quant à la préparation, celui qui est fait de pommes médiocrement meures, cuëillies dans la saison propre, & qui n'ont point été trop gardées, est le meilleur de tous : il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulierement aux convalescens, & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui est fait de pommes sauvages grossierement écrasées, & enfermées ensuite dans un tonneau avec de l'eau, est fort malfaisant.

Par rapport à l'âge, on peut considerer le cidre en trois états differens. 1. Lorsqu'il sort du pressoir, & qu'il n'a point encore boüilli ni fermenté. 2. Lorsqu'aprés une fermentation parfaite, il s'est entierement purifié & éclairci, 3. Lorsque par la suite du

tems il s'est tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualitez d'un véritable aigre.

1. Le cidre nouvellement sorti du pressoir, est semblable au vin nouveau, qu'on appelle moût. Les parties spiritueuses & volatiles y sont entierement confonduës & embarrassées, avec les parties grossieres & tartareuses ; ce qui fait qu'il se digere difficilement, qu'il pese à l'estomac, & qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois jusqu'à la dyssenterie.

2. Le cidre purifié & éclairci par la fermentation, qui lui a donné une douceur vineuse, a ses principes volatils débarrassez des parties terrestres, & renferme des qualitez trés-avantageuses au corps humain. La chaleur que lui communiquent les esprits, s'y trouve temperée par une humidité douce & moëlleuse, qui fait le propre caractere de cette boisson, & qui paroît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de nôtre vie, dont l'essence consiste dans le chaud & l'humide. C'est pourquoi le cidre bien purifié, est une boisson fort convenable à l'homme, & souvent même un excellent remede.

3. Pour ce qui est du cidre qui a passé en aigre, il n'est point mal-faisant. La grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait en Hollande, en Angleterre, en Suede, en Danemarck, & en plusieurs autres Païs, l'usage même dont il est aux Navigateurs qui le mêlent avec l'eau pour leur boisson, & s'en servent préférablement à l'aigre du vin qui se corrompt plus aisément sur mer, tout cela fait connoître qu'il n'est pas contraire au corps humain. Et en effet, les principes qui le composent, n'aïant aucune acidité excessive qui puisse blesser l'estomac, la poitrine, ni les autres parties du corps, l'usage en doit être regardé comme innocent.

Le Poiré est un cidre préparé avec des poires ; il se garde moins que l'autre, car au bout de six mois il n'a presque plus de force, au lieu que le Pommé, qui est le cidre de pomme, & qu'on appelle proprement du nom de cidre, se conserve un an, & quelque fois deux. Le poiré néanmoins, qui est fait de poires sauvages, se garde quelquefois des deux & des trois ans : ce dernier est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain. Le poiré a beaucoup de rapport avec le vin blanc, pour la couleur & pour le goût ; il fortifie l'estomac par un légere astriction, & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digerer, se trouvent mieux de l'usage du poiré, que de celui du pommé. Les poires dont ont fait le poiré, sont le Ridlou, le Blancbaud, le Billon, le Moré, & un grand nombre d'autres dont le détail seroit inutile.

Les personnes d'un tempérament sec, se doivent mieux trouver du cidre que du vin. Mais pour ce qui regarde le Carême, comme dans ce tems-là on use d'alimens dont la plûpart sont fort aqueux, on peut dire que l'usage du cidre est alors moins convenable que celui du vin.

Le cidre, selon le Traité des Dispenses, est une boisson faite pour la volupté ; et l'Auteur, surpris qu'on en ose boire en Carême, demande si la vertu qu'a cette boisson, d'égaïer les esprits, de chasser la mélancolie, d'engraisser le corps, de le remplir autant que feroit la chair de bœuf, si ses rapports enfin & la convenance avec le vin, peuvent en faire une boisson de pénitence : s'il est bien sûr qu'il n'y ait rien à redire à la coûtume qui s'établit aujourd'hui de s'accorder si librement en Carême le cidre & la biere : si cette coûtume ne laisse rien à craindre à des personnes reglées, si la vertu s'y trouve en sûreté ?

Pour le poiré, il est, selon nôtre Auteur, encore plus vineux que le cidre, & il rassemble en lui ce que les Peres de l'Eglise font le plus craindre de tout ce qui ressemble au vin.

Le cidre & le poiré étant donc si dangereux pour la vertu, l'Anonyme avoit une belle occasion de répliquer à M. l'Abbé de la Trappe, & de repousser vivement le reproche que cet illustre Abbé fait aux Medecins, comme nous l'avons déjà remarqué, de ne songer qu'à la conservation des corps, & de compter les ames pour rien ; il n'y avoit qu'à répondre qu'il étoit lui-même bien peu conscientieux, de permettre à ses Religieux une boisson de volupté, une boisson qui engraisse & nourrit autant que feroit la chair de bœuf, une boisson qui rassemble ce que les Peres de l'Eglise font le plus craindre aux personnes reglées, & avec laquelle la vertu ne se trouve pas en sûreté.

Quelque dangereux cependant que le cidre soit à la vertu, nôtre Auteur ne laisse pas de faire, à l'égard de cette boisson, ce qu'il a fait à l'égard de la biere, c'est-à-dire, d'en recommander l'usage hors le Carême ; comme si hors ce saint Tems, il étoit permis d'user d'une boisson de volupté, d'une boisson dangereuse à la continence. Il avertit donc qu'il ne croit pas trop dire à l'avantage du cidre, en avançant que c'est une boisson amie du sang, qu'elle en imite la nature ; qu'elle est douce, tempérée & humectante ; qu'elle nourrit le sang & le multiplie abondamment ; qu'elle le répare & le purifie en même tems ; qu'elle est préferable au vin qui échauffe en desséchant, au-lieu que le cidre ranime le sang en humectant les visceres ; &c. que tant de bons effets viennent des excellentes qualitez des pommes & qu'il y a des peuples qui vivent communément cent ans, quoiqu'ils n'aïent pas de vignes, mais des pommiers en abondance. Cette derniere ob-

servation est bien à l'honneur des pommes : mais en voici une bien différente, c'est que les Gaulois furent hauts & grands, tant qu'il n'y eut en France ni pommiers ni vignes. C'est dequoi le même Auteur nous assûre.

On appelle ainsi le fruit d'un arbre qui croît en abondance dans l'Arabie Heureuse. Ce fruit est de couleur brune, dur, pesant, de la grosseur & presque de la figure de nos petites féves, plat d'un côté, & rond de l'autre, aïant du côté plat une petite fente disposée en long comme celle du froment.

Pour en faire usage, on le brûle sans le calciner ; & quand la violence du feu l'a rendu presque noir, on le met en poudre, & on en fait boüillir environ demi once dans une chopine d'eau pendant un quart d'heure, puis on laisse éclaircir la liqueur hors du feu, & on la verse toute chaude dans des tasses pour la boire avec un peu de sucre. Comme elle a beaucoup d'amertume, le sucre y est nécessaire. L'usage de cette boisson est fort ancien dans l'Orient ; mais il ne s'est introduit dans l'Occident que depuis quelques années. La préparation qu'on donne ainsi au Caffé par la force du feu, en change considérablement la nature ; ce fruit contient des principes volatils & des principes fixes, intimement unis ensemble par le moïen d'un flegme grossier & visqueux qui les lie ; mais le feu résout & consume ce flegme ; ensorte que les principes volatils, dégagez de leurs liens, sont plus en état de se développer dans l'estomac, & de communiquer ensuite au sang leur activité : ce qui est cause que le caffé chasse le sommeil, remedie aux affections soporeuses, facilite la respiration, & provoque les urines. De plus, les sels acres & adustes qu'il contient, quand il est ainsi préparé, & qui s'y trouvent alors en trés-grande quantité, sont autant de particules irritantes, qui, étant toutes

dans un grand mouvement, agacent les organes, & ouvrant par ce moïen les conduits du cerveau, procurent aux esprits animaux un cours libre & aisé, qui fait qu'on peut se passer plus long-tems de dormir. Ces mêmes corpuscules s'insinuant dans les bronches des poumons, les délivrent des matieres grossieres dont elles se trouvent quelquefois embarrassées, ce qui facilite la respiration. Et enfin, comme le propre des amers est de résoudre, il arrive qu'une partie du sang se tourne en sérosité, & qu'aprés s'être filtrée dans les reins, elle tombe dans la vessie, ce qui fait qu'on urine plus abondamment, & qu'on se guérit ou se garantit par-là, de quantité d'obstructions. Mais si l'on considere la cause de tous ces bons effets, on verra que le caffé n'est pas une boisson dont on puisse faire excés impunément, puisqu'il est impossible, lorsqu'on en prend trop, qu'il ne dissipe les esprits, à force de les agiter ; qu'il n'épaississe le sang, à force d'en séparer la partie séreuse ; & enfin qu'il ne relâche ou n'engourdisse les organes, à force de les agacer. Ajoûtons que le caffé, devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu, qui en a, pour ainsi dire, criblé toutes les parties, est capable d'absorber, à la longue, les sels & les soufres les plus intimes du sang, & de les entraîner ainsi par les urines : tous accidens dont le moindre est plus que suffisant pour ruiner le tempérament le plus robuste. Aussi remarque-t-on que ceux qui font excès de caffé, joüissent rarement d'une santé parfaite. Nous observerons même que les vapeurs ne furent jamais si fréquentes, que depuis le fréquent usage de cette boisson. Au reste, les effets salutaires que le caffé, modérément pris, a coûtume de produire par ses parties actives, font voir qu'il doit principalement convenir en Carême, à cause de la qualité des nourritures dont on use alors, lesquelles, pour la plûpart, sont froides & aqueuses : aussi on remarque qu'il fait

beaucoup de bien aprés qu'on a mangé du poisson, pourvû toutefois que ce poisson ne soit point trop assaisonné, & qu'on ne boive point le vin trop pur ; car alors le caffé ne peut faire que du tort, en se joignant à des sucs déja trop vifs, dont l'action demanderoit plûtôt d'être ralentie, qu'excitée. Les orientaux, parmi lesquels l'usage du caffé est si commun, ne s'en trouvent si bien, comme l'on sçait, que parce qu'ils se nourrissent simplement. Mais pour nous qui aimons ce qu'il y a de plus capable d'irriter le goût, & qui allumons nôtre sang par l'usage de mille assaisonnemens recherchez, il est difficile non seulement que nous puissions retirer de cette boisson les mêmes avantages qu'en retirent les Orientaux, mais qu'elle ne nous soit au contraire trés-souvent pernicieuse, à moins que nous n'en usions avec une modération extrême, & qu'avec cela nous n'aïons soin de la corriger quelquefois par le mélange du lait, dont les parties sulfureuses & terrestres sont capables d'arrêter la trop grande action du Caffé à notre égard.

Jusques ici on n'a reconnu qu'un moïen pour se servir du caffé, qui est de le brûler. Il y en a un autre néanmoins, auquel il est étonnant qu'on n'ait point encore pensé. C'est de tirer la teinture du caffé, comme on tire celle du thé, & d'en faire, par cette méthode toute simple, une boisson d'autant meilleure, qu'on n'y peut rien soupçonner d'aduste, & que de plus, elle doit contenir un extrait naturel de ce qu'il y a dans le caffé de moins fixe & de plus étheré, c'est-à-dire, la partie la plus mercurielle, la plus légere, & en même tems la plus douce de ce mixte ; au lieu qu'en le brûlant, on est cause qu'il se dissipe beaucoup de ce principe mercuriel, de cet esprit doux & subtil. Toûjours est-il constant que par la préparation ordinaire, le Caffé perd considérablement de son poids ; & si on veut l'éprouver, on verra que le déchet est

de cent vingt grains sur une once, c'est-à-dire, de prés de deux gros : diminution trop grande, pour que la dissipation des esprits volatils, qui sont les premiers à s'évaporer, n'y ait beaucoup de part. Quoiqu'il en soit, voici comment se doit préparer cette boisson. Il faut prendre un gros de caffé en féve, bien mondé de son écorce, le faire boüillir l'espace d'un demi quart d'heure, au plus, dans un demi-septier d'eau : ensuite retirer du feu la liqueur qui sera d'une belle couleur citrine ; & aprés l'avoir laissé reposer quelque tems bien bouchée, la boire chaude avec du sucre. Cette boisson exhale une odeur douce qui se dissipe aisément, & elle a un goût agréable. Elle fortifie l'estomac, elle corrige les cruditez, & débarrasse sensiblement la tête. Mais une qualité particuliere qu'on y trouve, c'est qu'elle adoucit l'acreté des urines, & soulage la toux la plus opiniâtre : nous en avons fait l'expérience sur plusieurs malades. Le même caffé qu'on a emploïé la premiere fois, retient encore assez de sa vertu, pour pouvoir servir une seconde, & même une troisiéme : ce qui vient de ce que ce fruit, qui ne ramolit presque point en boüillant, est d'une tissure extrêmement compacte, qui empêche que ce qu'il contient de plus subtil, ne s'évapore tout d'un coup. Si on laisse boüllir long-tems ce caffé sur un grand feu, la couleur se charge, & la liqueur devient verte comme du jus d'herbe. Elle est moins bonne alors, parce qu'elle est trop remplie de parties terrestres : elle laisse même au fond du vaisseau un peu de limon vert qui marque assez la grossiereté de ces mêmes parties. Il faut donc prendre garde de la faire trop boüillir. Avec cette précaution on peut s'assûrer d'avoir une boisson merveilleuse, pour produire les effets salutaires que nous venons de marquer. Il y a même lieu de croire que si l'usage s'en introduit, ce ne seront pas là les seuls avantages qu'on en pourra retirer.

Le caffé engraisse, à ce qu'on nous dit dans le Traité des Dispenses, nourrit beaucoup, donne de l'embonpoint, & même procure du courage. Pour prouver que le caffé engraisse, on nous fait remarquer que les Turcs, qui prennent force caffé, sont gras. Mais huit lignes aprés, on perd la mémoire de ce qu'on vient de dire ; on ôte au caffé la proprieté d'engraisser, & on lui donne celle de dessécher. Le caffé, dit-on, est amer, & le feu en fait un alcali véritable, propre à briser & à miner les acides. « Ceci le fait un peu craindre aux bilieux, aux atrabilaires & aux gens maigres, parce ce qu'il est en effet desséchant ; mais pour prévenir les inconvéniens qui en pourroient arriver, on tient en Orient qu'il ne faut pas prendre le caffé à jeun. Les orientaux apportent encore deux précautions pour le rendre moins desséchant. En quelques endroits ils boivent le sorbet devant ou aprés le caffé, pour en tempérer l'ardeur ; & dans les caffez publics, où on pourroit se laisser aller à l'excés de cette liqueur, il y a des valets qui ont soin de distribuer aux bûveurs des graines de melon. »

Voilà le caffé bien-tôt métamorphosé en une boisson desséchante ; mais deux lignes plus bas, le voici qui redevient rafraîchissant. Le caffé rafraîchit en Eté, il appaise la soif, guérit les fiévres, il est le correctif du vin, si sujet à dessécher le foïe, les poumons & les nerfs. L'Anonyme fait ici à l'égard du caffé, ce qu'il a fait à l'égard des avelines, qui deux lignes plus haut rafraîchissent & engraissent, & puis deux lignes plus bas, échauffent & desséchent.

On fait au caffé un reproche que nôtre Auteur ne peut supporter, & qu'il appelle un reproche atroce & interessant. C'est de refroidir les cœurs, au point d'être un obstacle à la propagation. Le reproche est mal fondé ; mais la maniere dont nôtre Auteur le re-

pousse, est digne de la curiosité des Lecteurs. Il dit que cette accusation est injuste, & qu'il n'y a rien au contraire de si propre que le caffé, pour préparer les filles à devenir femmes, & les femmes à devenir meres. Il remarque même un peu plus haut, que le caffé fait bondir les chévres. Et il ajoûte ici, que si autrefois une Reine de Perse, dont il rapporte un mauvais conte, qu'il appelle néanmoins un conte plaisant, attribua l'indifférence que son mari avoit pour elle, à l'excés qu'il faisoit du caffé : elle devoit plûtôt en accuser l'eau-de-vie que ce Prince bûvoit. Voici l'Histoire dans les mêmes termes qu'il la raconte. Cet exemple servira d'ailleurs à faire voir que l'Auteur du Traité des Dispenses n'est pas d'une humeur si austere, qu'il ne sçache rire quelquefois.

« Une Reine de Perse, dit-il, ne sçachant ce qu'on vouloit faire d'un cheval qu'on tourmentoit pour le renverser à terre, s'informa à quel dessein on se donnoit, & à cet animal, tant de mouvement. Les Officiers firent honnêtement entendre à la Princesse, que c'étoit pour en faire un Hongre. Que de fatigues, répondit-elle, il ne faut que lui donner du caffé ! Elle prétendoit en avoir la preuve domestique dans la personne du Roi son mari, que le caffé avoit rendu indifférent pour elle. Le conte est plaisant, mais c'est un conte. En effet, plusieurs Historiens nous apprennent que les Perses ne font point débauche de caffé : il sera donc plus vrai-semblable que l'indifférence du Roi de Perse pour cette Princesse, lui seroit plûtôt venue de l'excès d'eau-de-vie, que du caffé : si on se ressouvient, sur tout, que la passion pour l'eau-de-vie éteint celle qu'on auroit pour les femmes. D'ailleurs, s'il est vrai, comme l'ont dit les premiers Auteurs qui ont mis le caffé en réputation, qu'un des meilleurs effets de ce breuvage, soit de préserver les femmes des pâles couleurs, & de pareils inconvéniens

du sexe, rien certainement ne sera si propre que lui, pour préparer les filles à devenir femmes, & les femmes à devenir meres. »

Voilà l'Histoire comme il la rapporte, & les refléxions dont il l'accompagne. Cette Histoire au reste & ces refléxions, sont cause que le Traité des Dispenses a un peu perdu de son crédit dans un Monastere de Filles, où la Supérieure, à qui on l'avoit vanté, comme un excellent Livre de dévotion, fut tentée de le faire lire en Carême dans le Réfectoire, à la place d'un autre, intitulé, Le vrai Dévot, qu'on y lisoit auparavant. On en lut pendant les deux premieres semaines de ce saint Tems, tous les jours un Chapitre, selon le choix qu'en faisoit la main d'une jeune Pensionnaire, à qui on présentoit le Livre, & qui l'ouvroit où elle vouloit : c'est l'usage qui s'observe dans ce Monastere, pour les lectures du Carême. Les premiers Chapitres qui se présenterent, offrirent diverses refléxions morales, qui charmerent d'abord la Communauté. On y lut que la pénitence n'affoiblit point la santé, témoin les personnes Religieuses, qui, à force de se retrancher sur tout, cedent enfin moins aux attaques de la mort, qu'à la nécessité de mourir. On y lut, que ce n'est point au peu de force qu'il faut s'en prendre, si on se dispense du Carême ; mais souvent à son peu de foi, & à son peu d'amour pour la vertu. On y lut, qu'on se trouveroit plus saintement animé, si, aprés avoir goûté le don de Dieu dans les Livres saints, on s'étoit appris à mourir tous les jours, à haïr sa vie dans ce monde, pour la retrouver dans l'autre, & à se faire de la vie un sujet de patience, & de la mort un objet de consolation. On y lut, que selon les Peres, rien n'est plus indigne d'un Chrêtien, que de le voir sensible au plaisir de la bouche, sous un chef qui a aimé à souffrir la faim, ni rien de plus honteux que de voir un pecheur se tout accorder, sous les yeux d'un Sauveur qui s'est tout refusé. On y lut plusieurs autres maximes de ce

caractere, qui encouragerent la Supérieure à faire continuer la lecture du Traité, jusqu'à ce qu'enfin l'article du cheval qu'on veut renverser, & celui du caffé, qui a la vertu de préparer les filles à devenir femmes, étant venu à la suite de toutes ses moralitez, elle crut que c'en étoit assez, & voulut qu'on revînt au Vrai Dévot.

Quoiqu'il en soit, voilà donc le caffé vengé du reproche qu'on a osé lui faire, de refroidir les cœurs, puisque le voilà en possession de préparer les filles à devenir femmes, & les femmes à devenir meres. Mais pour avoüer la chose comme elle est, le caffé ne demeure pas ici long-tems dans cette possession ; & deux lignes plus bas, il commence à en déchoir. A la vérité, l'Auteur ne dit pas absolument que le caffé soit contraire aux fins du mariage ; mais il donne un tour à la chose. Il faut convenir néanmoins, dit-il, que le caffé passe pour un remede contre l'incontinence. « La Lettre écrite de Malthe au Cardinal Brancaccio, à la loüange du caffé, portoit qu'il rabbatoit le feu des passions, & qu'il aidoit à la continence. Des personnes obligées de la garder par leur état, prétendent en avoir reçu de grands secours. On a même crû qu'il se voïoit moins de maladies de débauches à Paris, depuis que le caffé y étoit en vogue, comme si depuis ce tems-là, la débauche y étoit devenuë moins fréquente. Fasse le Ciel, s'écrie-t-il, que cette observation se confirme. Mais cela supposé, le caffé en seroit-il tant à blâmer ? Car alors, il modéreroit cette passion, il la régleroit sans la détruire, & la soûmettroit sans l'éteindre. »

Ce seroit, certainement-là, une grande honnêteté de la part du caffé. Mais ce n'est pas tout ; « il resteroit donc, continuë nôtre Auteur, assez de passion dans les sexes pour ne se pas haïr ; mais ils n'en auroient pas assez pour se passionner. La passion donc

les uniroit moins que la raison, parce que le corps seroit assujetti, & l'ame la maîtresse. Ainsi, ce ne seroit plus une inclination honteuse qui engageroit les cœurs ; l'amitié seule & l'estime en seroient les plus doux liens : les mariages, par conséquent, deviendroient plus saints, les societez mieux assorties, & les états plus heureux. »

On ne peut juger plus favorablement du caffé, & il faut en connoître à fond la nature, pour sçavoir si au juste, ce qu'il feroit, & ce qu'il ne feroit pas. Il n'appartient qu'à l'Auteur du Traité des Dispenses, d'avoir des lumieres si profondes.

Il croît à la Chine, au Japon, & à Siam, un petit arbrisseau domestique, de la hauteur de nos groseillers, dont la feüille, qui est fort petite, se cuëille au Printems, avec le même soin que l'on cuëille en Europe le raisin dans le tems des vandanges. Cette feüille, que l'on nomme Thé, ne s'emploïe que séche. On en fait infuser chaudement une pincée dans cinq onces d'eau, & on boit cette infusion toute chaude avec un peu de sucre. La feüille reprend sa premiere verdure dans l'eau qu'elle teint d'un jaune verdâtre, & à laquelle elle donne une odeur & un goût qui tire un peu sur la violette. Le thé du Japon, autrement appellé Chaa ou Tcha, est le meilleur : on le connoît en ce qu'il est plus petit, & d'un verd plus jaunâtre.

Si l'on examine par l'Analyse chymique les feüilles du thé, on y découvrira un mélange de sels volatils & de soufres, & une saveur un peu amere & styptique : ces sels volatils sont alcalins, & par conséquent capables d'absorber les acides. Quant aux particules un peu ameres & styptiques, elles sont poreuses, comme leur saveur le dénote, & propres par conséquent à embarrasser les mêmes acides. Pour ce qui est des soufres, ils ne doivent pas

moins contribuer à l'adoucissement de ces sels, on sçait quelle est là-dessus, en général, la vertu des soufres. Cela supposé, il est facile de juger que le thé doit purifier la masse du sang, exciter l'urine, dissiper les maux de tête, être bon contre la goûte & contre la gravelle. Aussi remarque-t-on que chez les Chinois, qui font un si grand usage de cette boisson, il n'y a ni gouteux ni graveleux. Mais, diront quelques-uns, il faudroit, pour s'assurer si c'est véritablement au thé que les Chinois doivent un tel avantage, être sûr auparavant, s'ils n'en sont point redevables, ou à la température de leur climat, ou à leur maniere de vivre sobre & frugale, ou enfin à la qualité des eaux qu'ils boivent. De plus, en cas que le thé ait effectivement cette vertu salutaire, & les autres qu'on lui attribuë, il est difficile que celui qu'on nous envoie, ne les perde par le transport, à cause des chaleurs excessives qu'il éprouve en chemin, puisqu'il passe deux fois la Ligne. Pour ce qui est de ce dernier point, on ne peut disconvenir que le thé ne doive perdre en effet beaucoup de sa vertu, avant que d'arriver jusqu'à nous ; mais on ne peut nier non plus qu'il ne lui en reste encore assez, pour nous le devoir faire rechercher, puisqu'il est constant par l'expérience qu'il guérit plusieurs maux de tête, tels que ceux qui viennent d'une pituite aigre & surabondante.

Quant à la proprieté de garantir de la goute, il est vrai que l'exemple des Chinois, qui sont exempts de cette maladie, ne sçauroit faire une preuve absoluë, mais toûjours faut-il demeurer d'accord que cette plante étant capable, comme elle est, de résoudre la pituite acide, puisqu'elle guérit les maux de tête provenus de cette cause, elle ne sçauroit par conséquent que contribuer beaucoup à corriger la matiere ordinaire de la goute. On dit la matiere ordinaire, car il y a des goutes bilieuses, comme il y en a de pituiteuses, & on avouë que le thé ne sçauroit convenir dans

celles-là. En effet, il est composé de sels sulfureux extrêmement volatils, lesquels par conséquent ne peuvent que mettre en mouvement la bile acre & brûlante qui produit cette sorte de goute. En général, le thé convient particulierement aux personnes replettes & pituiteuses ; mais pour celles qui sont d'un tempérament sec & bilieux, elles n'en doivent jamais prendre. Le sel volatil huileux qu'il renferme, doit rendre bon à la digestion des alimens trop aqueux ; c'est pourquoi il convient particulierement en Carême, pourvû toutefois, comme nous l'avons observé au sujet du caffé, qu'on ne mange point le poisson & les herbages trop assaisonnez.

Le Chocolat est une pâte séche composée de cacao, de vanille, de canelle, de girofles, de sucre, d'un peu d'ambre gris, & de trés-peu de musc, de laquelle on prépare un breuvage trés-usité, qui n'est pas moins agréable que nourrissant. On fait boüillir dans huit onces d'eau commune, pendant un quart d'heure, une once de cette pâte avec autant de sucre, l'un & l'autre bien rapez : on a soin que le vaisseau soit bien couvert, & sur la fin on agite la liqueur avec un moulinet de bois, qu'on tient par le manche entre les deux mains, & qu'on tourne avec vîtesse à droit & à gauche dans la chocolatiere, puis on retire le vaisseau du feu, & on laisse reposer le chocolat un bon quart d'heure au moins ; cela fait, on le remuë une seconde fois avec le même moulinet ; & quand la liqueur est bien mousseuse, on la verse dans un gobelet, pour la prendre en une prise le plus chaudement qu'il se peut.

Cette boisson nourrit beaucoup ; on prétend même qu'elle guérit de la phtisie, mais la regle n'est pas générale, & l'exemple de ce phtisique, dont l'Histoire est rebatuë par tant d'Auteurs, lequel devint extrêmement gras par l'usage excessif du chocolat, ne

prouve pas que tous les phtisiques se trouvassent bien de faire le même usage de cette boisson. En effet, la maladie de consomption vient de plusieurs causes differences ; & si celle qui tire son origine de la trop grande subtilité des sucs, lesquels ne séjournent pas assez dans les parties pour se tourner en leur substance, se peut guérir par le chocolat, il est constant que celle qui vient de sucs grossiers qui ne se distribuënt pas assez, ne sçauroit qu'augmenter par le fréquent usage de cette nourriture, qui, quoique remplie de volatils, emprunte du cacao une grande quantité de sels fixes & de soufres fixes, trés-capables de faire des obstructions. Aussi remarque-t-on que les personnes replettes qui prennent beaucoup de chocolat, sont la plûpart sujettes à des duretez de foïe & de ratte. Nous en pourrions citer plus d'un exemple ; & sans parler de ce fameux bûveur de chocolat, dans le foïe duquel on trouva aprés sa mort jusqu'à vingt pierres, il n'y a pas long-temps qu'un jeune homme de ving-neuf ans, & une Dame de trente-cinq, accoûtumez depuis plusieurs années à faire excés de chocolat, & morts, l'un subitement, & l'autre d'une fièvre continuë, furent trouvez chacun avec un foïe d'une substance si dure, que ce viscere ressembloit presque à de la corne. C'est dequoi nous avons été témoins.

Le chocolat, non plus que le thé ni le caffé, ne convient point à tous les tempéramens ; il y en a à qui il fait du bien, & d'autres à qui il fait beaucoup de mal. On compte quatre sortes de tempéramens, le sanguin, le cholérique, le flegmatique, & le mélancholique. Pour juger auquel des quatre le chocolat est le plus convenable, il faut sçavoir ce qui constituë chaque tempérament en particulier, & voici ce qui est à observer sur ce sujet. La différence des uns & des autres ne consiste que dans le different mélange des particules du sang : le sanguin, vient de ce que le suc nourri-

cier, renfermé dans le sang, abonde en sels volatils huileux ; le cholérique, au contraire, de ce que le sel acre volatil y domine ; le flegmatique est causé par les particules du chyle qui sont trop cruës ; & le mélancholique, par une surabondance de molecules terrestres fixes, & toutes plus acides les unes que les autres, lesquelles regnent dans la masse du sang. Cela supposé, il est facile de comprendre que le grand usage du chocolat ne peut qu'incommoder les tempéramens sanguins, cet aliment étant composé de drogues qui abondent toutes en sels volatils huileux : ensorte qu'à force d'augmenter dans le sang ces sels huileux, il ne peut que rendre le sang trés-inflammable.

Quant à ceux qui sont d'un tempérament cholérique ou bilieux, il n'est pas moins facile de voir que le chocolat ne peut leur faire du bien, & pour s'en convaincre, il ne faut que considerer la qualité des drogues qui composent le chocolat. On prend une certaine quantité de cacao qu'on fait rôtir sur le feu dans une bassine, jusqu'à ce que l'écorce se sépare, & quand il est pelé, on le fait rôtir de nouveau, jusqu'à ce qu'il soit bien sec ; alors on le pile dans un mortier bien chaud, ou bien, comme font les Indiens, on le broïe avec un rouleau de fer, sur une pierre platte fort dure, qu'on a fait chauffer auparavant, & sous laquelle on a soin d'entretenir du feu. On continuë de le broïer jusqu'à ce qu'il n'y reste rien de dur ni de grumeleux.

Le cacao par lui-même est déja un peu acre ; or il ne peut, sans doute, que le devenir encore davantage par une préparation de cette nature, où un feu sec & immédiat le rôtit jusqu'à siccité. Car c'est un fait constant que tout ce qui est acre, le devient encore davantage, par l'action immédiate du feu ; or puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel acre dominant,

mêlé dans les parties huileuses volatiles du sang, il est visible que le cacao du chocolat étant acre, ne peut rendre cette composition convenable aux tempéramens où l'acre domine.

On ajoûte sur chaque livre de cacao bien broïé, trois quarterons de sucre : & de plus, quand on prépare le chocolat pour le boire, on y met encore autant de sucre que de chocolat, ensorte que le sucre est ce qui regne le plus dans cette boisson. Or qui ne sçait que le sucre, quelque doux qu'il soit en apparence, se tourne presque tout en humeurs acres & bilieuses ?

Lorsque le cacao & le sucre sont suffisamment incorporez, on ajoûte sur sept livres de ce mélange, une poudre composée de dix-huit gousses de vanille, d'un gros & demi de canelle, de huit gros de girofle, de deux grains d'ambre gris, & d'un de musc. Or la vanille est d'un goût & d'une odeur balsamique, un peu acre ; ensorte qu'elle ne convient pas plus aux bilieux que le cacao.

Quant au girofle & à la canelle, on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit en son lieu, & on verra que ces drogues ne peuvent être que dangereuses au tempérament dont il s'agit.

Pour l'ambre gris & le musc, ce sont des substances sulfureuses mêlées d'un sel acre volatil, trés-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & par conséquent de causer beaucoup de désordre dans les corps où cette humeur domine. Nous ne disons rien du gingembre & du poivre, que plusieurs font entrer dans la composition du chocolat ; tout le monde sçait combien ces aromates sont propres à allumer la bile.

Au regard du tempérament flegmatique & du mélancholique, comme ces tempéramens consistent, l'un dans la crudité du chyle, & l'autre dans la surabondance d'une matiere acide, le cho-

colat, par le sel volatil huileux qu'il renferme, peut beaucoup servir à les corriger ; ainsi les personnes pituiteuses & les mélancholiques peuvent user de chocolat avec sûreté ; mais pour les autres, elles doivent ou s'en abstenir, ou n'en user que rarement.

Le tems le plus favorable pour prendre cette boisson, est le matin à jeun. Elle est trop nourrissante, pour pouvoir trouver place ni à dîner, ni à souper ; mais en Carême, on la peut prendre à collation, pourvû toutefois qu'on réduise alors sa collation à ce seul aliment.

De la maniere dont on nous représente d'abord le thé, le caffé & le chocolat, dans le Traité des Dispenses, il semble que ces liqueurs soient autant de pieges à la santé & à la vertu. C'est du thé, nous dit-on, & du chocolat qu'on va parler, de ces liqueurs barbares ou étrangeres que la coûtume toute seule a naturalisées ; car le monde, toûjours & par tout séducteur, n'offre pas moins au Mexique & à la Chine, qu'en Europe, des pieges à la santé & des écuëils à la vertu. Et la découverte d'un nouvel Hemisphere est devenuë celle de nouveaux dangers, pour l'une & pour l'autre. Les Romains bûrent à la Grecque, & se perdirent ; les François boivent en Arabes & en Chinois, n'est-ce point adopter un goût barbare, & peut-on n'en rien craindre ?

Voilà comme nôtre Auteur débute, pour parler du thé, du caffé & du chocolat ; mais ce début ne doit point effraïer ceux qui aiment ces liqueurs. Le même Auteur abandonne bien tôt le langage qu'il vient de tenir ; jusques-là même qu'il le condamne dans un celebre Medecin, qui l'a emploïé, avant lui, contre le thé. Il ajoûte qu'un ancien Sophiste, celebre par les soins qu'il a donnez à l'éducation de deux Peres de l'Eglise, disoit que c'étoit par un ordre secret de la Providence, que tous les avantages de la vie

ne se trouvoient pas rassemblez dans un même païs ; que Dieu l'avoit voulu ainsi, afin que les nations entretinssent ensemble une societé. Si l'on veut sçavoir au reste quel est cet ancien Sophiste dont il parle, on n'a qu'à consulter la marge, il avertit que c'est Eunapius, Précepteur de saint Basile & de saint Jean Chrysostome. La remarque est curieuse ; car jusqu'ici on n'a point sçû qu'Eunapius eut été Précepteur de saint Basile, ni de saint Jean Chrysostome, & tout le monde donnoit cette qualité à Libanius.

Nôtre Auteur, aprés avoir montré, contre ses propres principes, que c'est une terreur panique de craindre d'adopter le thé, le caffé & le chocolat, parce que ce sont des boissons étrangères, s'étend sur l'éloge du thé. Il n'y a point de vertu qu'il n'accorde à cette boisson, & si on l'en croit, le thé est le remede universel. Il empêche la pierre, diminuë l'asthme, soulage les phtisiques, adoucit la goute, affermit les reins, fortifie la mémoire, modere l'épilepsie, guérit l'apoplexie, arrête la fiévre, prévient l'hydropisie, flatte agréablement les nerfs, conserve aux parties leur ressort, detrempe les liqueurs plus utilement qu'aucun autre délaïant, & leur fournit un véhicule plus sûr.

On accuse le thé d'échauffer ; mais, répond nôtre Auteur, que craint-on d'une chaleur douce & vaporeuse ? D'autres disent qu'il desséche ; mais quoi de plus sûr pour humecter que l'eau ? Voilà d'excellentes preuves ! On trouve donc, conclut-il, & ce dernier trait de l'éloge du thé, mérite d'être consideré, on trouve donc dans le thé l'agreable & l'utile, puisqu'il plaît autant qu'il soulage ; doit-on, aprés cela, s'étonner s'il a tant d'attraits pour ceux qui l'ont une fois goûté, & s'il forme en eux des penchans invincibles pour lui ? Une aussi douce habitude engage à des retours, & l'on aime un joug qui ne maîtrise que les cœurs, & qui

n'assujettit que les volontez. Voilà à coup sûr, un portrait du thé copié d'aprés quelque portrait de l'amour.

Quant au chocolat, rien, selon nôtre Auteur, n'est plus conforme à la nature de l'homme. « Il convient, nous dit-il, à tous les âges, à tous les sexes, à tous les tempéramens ; il entre dans l'estomac sans douleur, dans les vaisseaux sans tumulte, & dans les nerfs sans violence. On a observé que le pouls de ceux qui viennent de prendre du chocolat, ne s'éleve aucunement, ce qui est une marque, non équivoque, qu'il ne fermente point dans le sang, mais qu'il s'incorpore avec lui sans agitation & sans trouble. » Le chocolat, reprend l'Auteur, quelques pages ensuite, est une boisson voluptueuse, qui échauffe le corps, & qui attendrit les cœurs.

Examinons en détail ces propositions. 1. Le chocolat, nous dit-on, convient à tous les âges, à tous les sexes, à tous les tempéramens. Cela est directement opposé à l'experience, qui fait voir qu'il échauffe considerablement les jeunes gens, qu'il est contraire aux filles dans les pâles couleurs, & que les personnes d'un tempérament bilieux s'en trouvent fort incommodées.

2. On a observé que le pouls de ceux qui viennent de prendre du chocolat, ne s'éleve aucunement. L'Auteur a pris cette observation dans quelque Livre ; mais s'il avoit voulu se donner la peine d'examiner la chose, il auroit découvert que rien n'est moins conforme à la verité, que cette prétenduë observation. Le chocolat augmente le pouls, & l'augmente considerablement, ainsi que chacun le peut reconnoître par sa propre experience. Et comment ne l'augmenteroit-il pas, les drogues qui entrent dans cette composition, étant toutes remplies d'huile exaltée & de sel volatil, comme il est facile de s'en convaincre par l'examen du ca-

cao, de la vanille, du girofle, de la canelle, du gingembre, du sucre, du musc, de l'ambre gris, &c. Sont-ce-là des drogues d'une nature à conserver au pouls sa tranquillité ordinaire, & n'exciter dans le sang aucune fermentation ?

3. Le chocolat échauffe le corps, & attendrit les cœurs. Il ajoûte, page 504. de la premiere édition, & page 355. de la seconde, tome 2. que le chocolat, étant gras & aromatique, est aisé à enflammer. Ces propositions ne s'accordent guéres avec celles-ci ; que le chocolat ne fermente point dans le corps ; qu'il s'incorpore avec le sang sans agitation & sans trouble ; que le pouls de ceux qui viennent d'en prendre ne s'éleve aucunement : & il faut mettre cette contrarieté avec tant d'autres que nous avons remarquées. Nôtre Auteur reconnoît dans le chocolat un autre inconvénient, dont il dit qu'il est besoin d'avertir. C'est que cette boisson enchante ceux qui s'y accoûtument, & peut affoiblir la foi. On a vû, dit-il, des Prêtres à l'Autel, se faire servir scandaleusement du chocolat, aussi-tôt aprés la Communion : Ces exemples, reprend-il, ne laissent-ils rien à craindre, & doit-on se livrer à une boisson qui iroit à affoiblir la foi, & à éteindre la pieté ?

Le chocolat affoiblir la foi, bon Dieu ! qui s'en seroit défié ? Voilà, sans doute, pourquoi on voit aujourd'hui si peu de Religion parmi les hommes, c'est qu'il se boit trop de chocolat. Malgré ce danger, l'Auteur ne laisse pas de nous conseiller d'en boire en Carême. La raison qu'il en apporte, c'est que cette boisson est bonne à la digestion sur la fin du repas, principalement quand on fait maigre : ce qu'il appuïe du témoignage des Italiens & des Espagnols, qui disent que le chocolat change le poisson en chair, & que le poisson ne donne pas d'indigestion, ou qu'on s'en guérit d'abord en prenant du chocolat : en quoi il contredit clairement

ce qu'il a avancé plus haut, lorsque, pour condamner l'usage des boissons composées, il a dit que l'on bûvoit afin d'aider la digestion ; que rien, par conséquent, ne sçauroit être trop simple en matiere de boisson, parce que la dissolution des alimens ne s'execute bien, que par le moïen des dissolvans les moins composez. La boisson, dit-il, doit être quelque chose de si simple, qu'elle ne fasse autre chose que délaïer, fondre & charrier ce qu'elle a dissout : elle doit être indifferente, pour n'être uniquement susceptible que des qualitez qui lui doivent venir des choses qu'elle aura à dissoudre : elle doit être vuide de tout, pour pouvoir s'impregner & se remplir de tout. On peut là-dessus demander à l'Auteur, s'il trouve que le chocolat soit une boisson si simple, une boisson exempte de toutes qualitez, telle enfin qu'il veut que soit une boisson pour être bonne à la digestion.

Pour-ce qui est du chocolat pris à la fin du repas, nôtre Auteur s'accorde encore fort peu avec lui-même, sur ce sujet. Il dit, page 504. qu'il est à propos de prendre le chocolat à jeun ; page 505. que c'est une chose pernicieuse de le prendre à l'issuë du repas, & que c'est surcharger l'estomac. Pourquoi donc, si le chocolat est penicieux aprés le repas, le conseille-t-il alors pour aider à la digestion ? Il ne se contredit pas moins sur les heures où il faut prendre le caffé. Il dit, page 542. qu'on peut boire le thé aux repas, à l'imitation des Chinois ; mais que le caffé & le chocolat veulent être pris à jeun. Puis, à la page 577. il dit que ce n'est pas une nécessité d'éloigner le thé & le caffé du tems du repas ; qu'ils réüssissent l'un & l'autre, étant pris immédiatement aprés le dîner.

Il soûtient plus haut, que de l'eau simple, bûë hors des repas, rompt le jeûne ; il ne laisse pas cependant de demander ici, si

c'est le rompre, que de boire alors du caffé & du chocolat, & il emploïe un grand chapitre à prouver que ce n'est pas jeûner, que de prendre du chocolat hors du repas ; comme si, aprés avoir dit que l'eau même, quelque pure qu'elle soit, rompt le jeune, il étoit nécessaire d'avertir que le chocolat en fait autant.

Nempe quod ex valentissima plurimi aëris inspirati compressione, & vaporis occulti, in pulmonum cavitatem assidu, exitu, sanguinis minor circulus pro tempore movetur, quo fit ut ex forti & creberrimo cordis pulsu venæ ex arteriis inanitis implementur, & rigidius culæ fiunt : at ex venis rigidis vis muculorum externa plurimum intenditur. Id. ibid.

L'auteur du Traité des Dispenses ne croit point que dans les repas de Carême il soit permis de boire de la bierre ; mais hors les jours de jeûne il en recommande l'usage.

Conclusion

Voilà les Remarques que nous avons crû devoir faire sur la nature des Alimens maigres, tant solides que liquides, & sur plusieurs points concernant l'abstinence & le jeune. Voilà, en même tems, ce qu'il a été à propos d'opposer aux fausses maximes, & aux décisions témeraires du Traité des Dispenses. L'Auteur de ce Traité le termine, en disant que son Ouvrage court risque d'être mal écouté ; mais que du moins la Medecine doit être dorénavant disculpée, & qu'on ne sera plus en droit de s'en prendre à elle des fautes du public sur le sujet des dispenses du Carême.

Mais accuse-t-on si fort la Medecine des fautes du public sur le fait des dispenses du Carême ? On sçait assez que la plûpart de ceux qui font gras en Carême, s'embarrassent fort peu, sur cela, de l'avis des Medecins. Mais supposons, que la Medecine ait besoin ici d'être disculpée, on peut juger, par tout ce qui vient d'être rapporté, si elle a lieu d'être fort content de son Apologiste.

Le Livre des Dispenses, dit donc l'Auteur, court risque d'être mal écouté. Mais sans parler des contradictions & des faux raisonnemens qu'on vient d'y remarquer ; sans parler de ce mélange bizarre, qu'on y trouve, de maximes relâchées & de maximes séveres, qui se combattent les unes les autres ; quel autre sort peut avoir un Livre, dont la principale partie roule sur des sentimens outrez, qui, loin de se renfermer dans la sage séverité de l'Evangile, passent toute modération, & vont quelquefois jusqu'à la fureur. Nôtre Auteur, l'entend bien autrement, il fonde son soupçon sur l'entêtement du Public, qui revient mal aisément de ses erreurs. Il cite à ce sujet le Proverbe, Serò sapiunt Phryges, & renvoïe ses Lecteurs à une Lettre de Ciceron, dans laquelle le Proverbe est emploïé. Il ne rapporte point les termes de cette Lettre ; mais il est bon de remarquer qu'elle commence par ces mots : In equo Troiano scis esse in extremo, serò sapiunt (Phryges) & qu'elle continuë par ceux-ci : Tu verò mi vetule ! non serò : primum illas rabiosulas, sat fatuas dedisti (paginas) &c. Ciceron raille le petit vieillard Trebatius, de ce que s'étant un peu trop laissé emporter à sa bile, il ne paroissoit pas avoir beaucoup profité lui-même du Proverbe, Serò sapiunt Phryges, qu'il se mêloit de citer aux autres. Vous sçavez parfaitement bien, lui écrit Ciceron, ce qui est dit à la fin de la Tragédie du Cheval de Troyes, que les Phrygiens deviennent sages sur le tard, & vous avez raison de citer le Proverbe aux autres ; car pour vous, mon bon

homme, vous êtes devenu sage de bonne heure, & on en a la preuve dans les belles choses que vous venez d'écrire, c'est dommage qu'on n'y trouve ni modération ni sel ; Rabiosulas sat fatuas dedisti (paginas).

Voilà, sans vouloir faire ici aucune application, ce que c'est que la Lettre où l'Auteur du Traité des Dispenses, renvoïe ses Lecteurs. Si l'on n'approuve pas son Livre, il ne s'en étonnera pas. Serò sapiunt Phryges, dira-t-il, avec le bon homme Trebatius ; c'est une marque de la haute opinion qu'il a conçûë de son Ouvrage, & il la témoigne assez par la maniere dont il le conclut. Voilà, dit-il, ce que la Physique nous a paru avoir de plus constant sur cette matiere ; voilà ce que nous apprend la Medecine ; voilà enfin nôtre devoir rempli. C'est donc sur le compte de la Physique & de la Medecine, qu'il prétend mettre tout ce qu'il a avancé dans ce Traité : on peut juger par-là du progrès qu'il a fait dans ces deux Sciences. Quoiqu'il en soit, il est content de lui. Voilà enfin, s'écrie-t-il, nôtre devoir rempli ; c'est à-present aux Docteurs & aux Pasteurs de l'Eglise à juger de ce qu'on vient d'avancer, on est sûr de leurs suffrages, « parce qu'on ne les croit pas prévenus de cette fausse prudence du siécle, qui va à flatter l'opinion déja trop répanduë par plus d'un Auteur : Que les esprits, les tems & les affaires ne peuvent plus s'accommoder de maximes séveres, & d'opinions rigoureuses ; Qu'il est tems de donner cours à des sentimens moins géhenans, qui contraignent moins les consciences, & qui leur épargnent les scrupules ». Nous laissons, ajoûte-t-il, & c'est avec ces paroles qu'il prend congé de ses Lecteurs, « nous laissons à l'habileté de Messieurs les Theologiens, à décider si cette voïe large est la plus sûre pour le salut. »

Mais sur quoi veut-il que Messieurs les Pasteurs, que Messieurs les Theologiens prononcent ? car il s'agit ici de plus d'une proposition. Veut-il qu'ils décident. 1. Qu'en Carême, il n'est permis de boire dans les repas, ni vin, ni biere, ni cidre ? 2. Que les graveleux sont tenus de jeûner ? 3. Qu'on n'en doit point dispenser les filles de 12. ans, ni les garçons de 14. 4. Que les nourrices & les femmes grosses y sont obligées aussi ? 5. Que l'épuisement du travail est une fausse raison, sur laquelle on ne doit jamais s'accorder de dispenses du jeûne ? 6. Qu'une des principales raisons pourquoi il faut souffrir le tourment de la soif les jours de jeûne, sans qu'il soit permis de se désalterer avec une goute d'eau ; c'est que par la soif tout se trouve consterné dans l'œconomie du corps : que tout y est ralenti & retardé, coction, digestion, distribution : que les liqueurs croupissent, s'aigrissent, & se salent par leur lenteur : que les fibres imbibées d'une saumure qui les pénetre & les séche, font sentir à l'ame une impression douloureuse & au corps une anxieté insupportable : que, rien n'exposant plus la vie que le desséchement qui l'abrege, rien par conséquent ne doit tant incommoder la nature, que ce qui la menace de ce desséchement ; qu'ainsi ce seroit s'entendre mal à la mortifier, que de lui épargner la soif dans le jeûne ? 7. Que c'est un abus de tuer à l'Hôtel-Dieu de Paris, plus de six bœufs en Carême, & qu'il ne faut pas souffrir qu'à l'avenir il y ait plus de quatre cens cinquante personnes qui fassent gras à Paris, pendant ce tems-là. 8. Qu'on ne doit dispenser de l'abstinence aucun valétudinaire &c.

L'Auteur auroit dû faire un mémoire des points en faveur desquels il veut que Messieurs les Pasteurs décident. Car enfin ce seroit un peu trop, de prétendre qu'ils approuvassent toutes les maximes qu'il avance dans son Livre, d'autant plus qu'elles ne

sont pas toutes aussi séveres, que celles que nous venons de rapporter, & qu'il y en a plusieurs ausquelles Messieurs les Pasteurs ne pourroient souscrire, sans donner dans cette fausse prudence du siécle, & dans ce relâchement dont nôtre Auteur avouë luimême, qu'ils ne sont pas capables.

Erratum du tome II

Page 6. ligne 18. Creature de feu, lisez créature du feu. Pag. 28 l. 2. la sçavant, lisez, le sçavant. P. 45. ligne derniere, en leur ôtant leur violente souplesse, effacez violente, ou bien lisez, en leur faisant violence, & leur ôtant leur souplesse. P. 59 l. 12. allia, lisez alia. P. 61. l. 12. leur armée, lisez l'armée de ces Princes P. 92. ligne derniere, le, lisez les. P. 120. à la marge inferieure, ch. 28. lisez ch. 27 & ajoûtez, Si les cent soixante & seize personnes qui étoient dans ce vaisseau, demeurerent quatorze jours sans prendre aucune nourriture, quelle qu'elle fût, comme on le veut dans le Traité des Dispenses ; il est certain que la chose arriva miraculeusement ; mais il ne faut pas oublier de remarquer ici l'explication que les plus doctes Interpretes donnent à ce passage des Actes : Quartâ decimâ die hodie expectantes jejuni permanetis nihil accipientes. Sçavoir, que l'Ecriture prétend seulement faire entendre par-là, que ce grand nombre de personnes n'avoient pris que trés-peu de nourriture pendant ces quatorze jours, à cause de l'extrême crainte & de la grande occupation que leur avoit donné le peril où ils étoient. Voïez le Cardinal Cajetan, Estius, Menochius, Tirin, Cornelius à Lapide, Grotius, Emmanuel Sa, &c. Ainsi de quelque maniere que le Passage s'entende ; soit à la lettre, soit au sens des Interpretes que nous citons, il ne sçau-

roit servir à prouver qu'on puisse naturellement se passer de toute nourriture pendant quatorze jours & se bien porter encore aprés. Page 128. ligne 9. quelle qu'elle fût, mettez deux points aprés ce mot fût. Pag. 130. l. 4. en comptant par en bas, lorsqu'on a besoin, lisez qu'on a coûtume. P. 132. l. 6. j'affammai, lisez j'affamai. P. 188. l. 7. en comptant par en bas, intercosteaux, lisez intercostaux. P. 192. l. 12. dans le sang, lisez dans le sang mêlé de chyle. P. 200. ligne premiere, plus difficile, lisez plus difficile à. P. 210. l. 3. que de passer, lisez que de ne pas passer. P. 268. l. 6. dans se, lisez dans sa. P. 277. à la marge, effacez le neuviéme guillemet qui est au bout de la ligne 19. ibid. l. 19. celles, lisez celles-ci. P. 304. l. 7. en comptant par en bas, clastiques, lisez elastiques. P. 355. l. 8. en comptant par en bas. L'auteur du Traité des Dispenses ne croit point qu'en Carême il soit permis de boire de la bierre, même dans les repas. Cette expression nous paroît équivoque ; elle semble du moins laisser en doute si nous ne croïons point qu'en Carême on puisse boire de la bierre entre les repas, sans rompre le jeûne ; ce qui est trés-éloigné de nôtre pensée. Ainsi, nous prions les lecteurs de lire comme il suit.

L'auteur du Traité des Dispenses ne croit point que dans les repas de Carême il soit permis de boire de la bierre ; mais hors les jours de jeûne il en recommande l'usage.

Page 348. ligne 10. sur laquelle on verse de l'eau, lisez sur laquelle on verse de l'eau boüillante. Pag. 368. lign. 10. en comptant par en bas, les branches des poumons, lisez les bronches.

Fin de l'Errata de ce second Tome.

Sources et licence

Texte : https://fr.wikisource.org/wiki/Trait%C3%A9_des_aliments_de_-car%C3%AAme. Domaine public ; transcription Wikisource CC BY-SA 4.0. Mise en forme : liregratuitement.com. Tout ce que nous ajoutons reste libre.