Chocolat Lait des vieillars
chaud et ne fermente pas
aromatique et ne desseche pas
Huileux et n'enflame pas. Merc
de France

Acquired with the assistance of the

John Augustus Brown
Fund

JOHN CARTER BROWN LIBRARY

Le sucre bien Rafiné et le thé vert conviennent
mieux ensemble ou séparément aux personnes
phlegmatiques Grasses & plethoriques parce qu'il y a beaucoup
plus de sel dans le sucre et moins d'huile qui est moins
visqueuse

Le sucre le moins Rafiné et le thé blanc conviennent
aux étiques maigres & aux malades
rien ni l'un ni l'autre ne conviennent aux personnes Colériques
encore moins le thé que l'hyver

Chocolat de Paris

Dulcacao Roti a propos autant de sucre
2 Gros de vanille voilà tout
Jus fix à 7 onces d'eau une once de chocolat

au Mexique. Sept Cent amandes de Cacao
une livre et de quinquina 2 onces Canelle
de Cassia 1 once de Girofle .3 grosses de Camphre
ou a leur place le poids d'un quarteron
anis, de l'achiotte autant qu'il en faut pour
donner couleur comme du safran. quelques
uns y ajoutent de noisettes d'autres quelques
gouttes de fleur d'orange, un grain de musc
et d'ambre. on de la poudre de polypode
journ. Decemb. 1744

RPJCB

Chinois cueillant les Feuilles et
boquant la liqueur de The

A Lyon chez Thomas Amaulry rue
Merciere au Mercure Galant

LE BON USAGE
DU THE'
DU CAFFE'
E T
DU CHOCOLAT
POUR LA PRESERVATION
& pour la guerison des
Maladies.

*Par Mr DE BLEGNY, Conseiller, Medecin
Artiste ordinaire du Roy & de Monsieur,
& préposé par ordre de Sa Majesté, à la
Recherche & Verification des nouvelles
découvertes de Medecine.*

A L R O N,

Chez THOMAS AMAULRY, rue
Merciere, au Mercure Galant.

M. DC. LXXXVII.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Handwritten text in the left margin, possibly a list or index, including characters like 'h', 'p', 'r', 'u', 'a', 't', 'e', 'n', 'i', 'o', 'n', 'e', 's', 'e', 't', 'c'.

Handwritten text in a circular stamp, possibly a library or collection mark, reading "PJCb".

A MESSIEURS
LES DOCTEURS

en Medecine des Facultez
Provinciales & Etrangeres,
pratiquant à la Cour &
à Paris.

ESSIEURS,

*Après avoir serieusement étu-
dié vòtre excellente pratique,
pendant un grand nombre d'an-*

ã iij

E P I T R E.

nées que je me suis attaché à vous
suivre ; après avoir tiré de vos
judicieux avis & de vos doctes
instructions, toutes les lumieres
dont j'avois besoin, pour meriter
l'honneur d'être en correspon-
dance avec vous ; enfin après
avoir penetré les rares qualitez
qui vous rendent venerables à
toutes les personnes de discerne-
ment, j'aurois beaucoup à me
reprocher, si je n'avois recher-
ché avec un extrême empresse-
ment, l'occasion de vous rendre
un hommage assez public, pour
faire connoître à tout le monde
que je vous honore, & combien
je suis sensible à la reconnoissance
que je vous dois.

EPITRE.

C'est dans cette vûë, MESSIEURS, que j'ay assemblé quelques parcelles de mes memoires, pour en former un corps d'ouvrage, & pour vous le consacrer ensuite par une dedicace tres-respectueuse : peut être que vous le regarderez comme une production informe qui a besoin d'être rectifié dans toutes ses parties ; mais peut être aussi que vous formerez en même temps le dessein de travailler vous mêmes à cette rectification : trop heureux s'il en arrivoit ainsi : la seconde édition de ce Livre me donneroit le plaisir de voir paroître sous mon nom, un Ouvrage à l'épreuve de
à iiij

ÉPITRE.

toutes Censures, & contre lequel la plus sévère Critique ne pourroit rien opposer.

Ce préjugé que je tiens infail-
ble, est fondé sur de puissantes
considérations : en effet vous cul-
tivez avec tant de soin les heu-
reux talens que la nature vous a
départis, que ne pouvant avoir
de réserve pour vous, elle est con-
trainte (pour ainsi dire) de se
découvrir nue à vos yeux, de
vous rendre les confidens de ses
plus secrètes démarches, & de
vous faire les dépositaires de tout
ce qu'elle a de plus précieux ; &
comme vous êtes devenus par tous
ces avantages, les plus zelés &

EPITRE.

les plus fermes partisans de la
verité, vous avez eû le bonheur
de vous attirer une estime & une
confiance si générale, que vous
avez toujours été soutenus par
l'approbation des grands, par les
suffrages des sçavans, & par la
voye du peuple, contre toutes les
attaques de vos ennemis les plus
cruels & les plus injustes.

Aussi ont-ils eû dans tous les
temps le chagrin de vous voir
prosperer avec éclat, malgré tou-
tes leurs cabales & toutes leurs
intrigues; car ç'a presque toujours
été d'entre vous, que les Papes,
les Empereurs, les Rois, & les au-
tres Potentats de l'Europe ont tiré

EPITTE.

leurs premiers Medecins , c'est
cette seconde pepiniere qui en a
encore fourni presque generalemēt
à tous les Princes & Princesses
du sang & des Cours étrangères,
aux grands Seigneurs , & aux
Camps , Hôpitaux & armées du
Roy : C'est à cette Republique de
litterature, que le public doit tant
d'Illustres eleues & tant de Li-
vres excellens ; enfin c'est de cette
piscine salutaire que les provin-
ciaux & les étrangers malades,
tirent un secours qu'ils ne pour-
roient recouvrer d'ailleurs , n'y
ayant que vous seuls qui connois-
sez leur constitution.

Mais pour ne parler que de

EPITRE.

*l'état présent des choses, & sur
tout de celles qui sont si fort ex-
posées aux yeux de tout le monde,
que la malice de vos ennemis s'é-
forceroit en vain de les cacher ;
n'est-ce pas d'entre vous que le
Roy, Monsieur, Mademoiselle de
France, Mademoiselle d'Orleans,
& Madame de Guise, ont tiré
les Medecins qui servent actuel-
lement près de leurs personnes,
dans la qualité des premiers, ou
dans celles d'ordinaires, n'estes-
vous pas vous mêmes ceux à qui
l'on a recours dans le public, pour
secourir les malades qui ont été
abandonnés, par ceux qui font
cônsister toute la Medecine en trois*

EPITRE.

ou quatre remedes , qu'ils prescri-
vent si indifferemment & si dan-
gereusement en toutes occasions :
en un mot n'est-ce pas par vos ob-
servations & par vos experien-
ces , qu'on a fait tant de décou-
vertes utiles dans l'Anatomie ,
dans la Chymie, & generalement
dans toutes les parties de la Me-
decine , où l'erreur & la confu-
sion triomphoient , avant les im-
portantes reformations que vous
y avez faites.

Mais quels autres avantages
le public ne tireroit-il point de
votre part , si l'envie ne s'oppo-
soit avec autant de passion que
d'injustice , à vos entrées dans

E P I T R E.

*les lieux où elle a du credit ; au
progrez de vos recherches, à l'im-
pression de vos Livres, à vos con-
ferences publiques, & aux exer-
cices de charité que vous prati-
quez en faveur des pauvres : cer-
tainement on verroit bien-tôt
la Medecine dans ce haut point
de perfection si désiré de tout le
monde, & si peu recherché de
tant de Medecins, qui par une
nonchalance punissable, se laissent
emporter au torrent des maxi-
mes d'usage, & qui par une bar-
barie odieuse, oublient ce qu'ils
doivent à Dieu, au prochain & à
eux-mêmes, pour sacrifier à leur
avarice & à leur ambition, ceux*

ÉPI TRE.

qui par une confiance aveugle,
s'abandonnent à leur fatale &
indiscrette pratique.

Mais pour n'entrer plus avant
dans ce pararelle ; & pour ne
point irriter des gens , dont les
atteintes sont toujours aussi dan-
gereusement que malicieusement
premeditées , je dois rentrer dans
mes premiers mouvemens , pour
vous assurer , que personne ne
peut être avec plus de veneration
& plus d'ardeur que moy.

MESSIEURS,

Votre tres-humble & tres-
obeissant Serviteur ,

DE BLEGNY.

ADVERTISSEMENT.

DANS les œuvres de nos Voyageurs, on trouve quelques Chapitres qui traitent séparément du Thé, du Caffé & du Chocolat. Quelques uns de nos Medecins de nos Simplificistes, ont emprunté de ces Auteurs, les Relations & les Figures qu'ils avoient données sur ces Matières, y ajoutant même quelques observations Me-

Avertissement.

decinales ; & Monsieur Sylvestre du Four Marchand à Lyon , se donna la peine il y a environ quinze années, de donner au Public une compilation de ces relations & de ces observations , qu'il vient de faire imprimer en seconde Edition , laquelle peut passer pour un ouvrage assez complet.

Il m'a semblé néanmoins que cette matiere n'étoit pas épuisée , & que du moins elle devoit être examinée & expliquée plus Physiquement , c'est ce que je me suis proposé de faire , & c'est ce

Avertissement.

qui m'oblige de donner cet
essay au Public , qui n'est
proprement que le projet
d'une histoire plus comple-
te , à laquelle je ne pourray
donner la derniere main ,
qu'après avoir reçu des Sça-
vans , la grace de me com-
muniquer leurs observa-
tions.

Ce projet donc ne doit
être considéré, que comme
une simple exposition des
principes , sur lesquels je tra-
vailleray plus serieusement
dans un autre temps ; mais
qui ne laissera pas d'avoir
dés - à - present ses utilités ,

Avertissement.

puis qu'après avoir donné une idée assez distincte de la nature des choses qui en font le sujet, je passe jusqu'au bon usage qu'on en doit faire , pour conserver la santé lors qu'on la possède , & pour la reparer lors qu'on a eu le malheur de la perdre. Au surplus on trouvera aussi dans cet opuscule diverses utencilles & commoditez de nouvelle invention , qui satisferont apparemment la curiosité des Lecteurs.

A V I S.

L'AUTEUR ne craint pas d'avertir, qu'il travaille actuellement à l'histoire naturelle du Tabac, car quand il seroit prévenu sur ces articles, il auroit toujours dequoy encherir sur tout ce qu'on en pourra dire, aussi bien que sur ce qu'en a déjà dit Monsieur de Prade, ayant en main des observations & des expériences qui luy sont absolument particulieres. Cependant il prie les Curieux de luy communiquer celles qu'ils peuvent avoir faites sur cette matiere, sçachant bien qu'un seul homme ne peut tout observer sur quelque sujet que ce soit.

*APPROBATION DE
Monsieur Falconet , Conseiller
Medecin ordinaire du Roy,
Doyen du College des Medecins, & ancien Echevin de la
Ville de Lyon.*

LEs Ouvrages de Monsieur DE BLEGNY, ayant eu toute l'estime & toute l'approbation qu'il en pouvoit attendre, il n'en doit pas moins esperer du Livre qu'il a composé sur l'Usage du Thé, du Caffé & du Chocolat, & ayant eû ordre de Monseigneur le Chancelier de l'examiner, Nous l'avons approuvé & nous l'avons

jugé nécessaire au public, qui
tirera sans doute beaucoup
d'utilité, des nouvelles &
curieuses recherches qui s'y
rencontrent, cét Auteur ayât
découvert avec esprit & ex-
posé avec beaucoup de clar-
té, plusieurs particularités
également importantes pour
la santé, & agréables pour
l'usage. DONNE' à Lyon, le
18. Juin. 1686.

Signé, FALCONET.

Extrait du Privilege du Roy.

PAR grace & Privilege du
Roy, donné à Versailles

le 29. Juin 1686. Il est permis
à Thomas Amaulry Marchand
Libraire à Lyon, d'imprimer
ou faire imprimer, vendre &
debiter par tout le Royaume,
un *Traité du Thé, du Caffé, &
du Chocolat*, composé par NI-
COLAS DE BLEGNY, Con-
seiller Medecin ordinaire de
Monsieur, avec défenses à tous
Libraires, Imprimeurs & autres
d'imprimer faire imprimer ven-
dre & distribuër ledit Livre,
sous quelque pretexte que ce
soit, même d'impression étran-
gere & autrement, sans le con-
sentement dudit exposant, ou
de ses ayant causes, sur peine
de confiscation des exemplai-
res contrefaits, mille livres
d'amandes, dépens, domma-
ges & interêts, ainsi qu'il est

plus amplement porté par les
Lettres de Privilége.

*Registré sur le Livre de la
Communauté des Libraires & Im-
primeurs de Paris, le 30. Juillet
1686. suivant l'Arrest du Parle-
ment du 8. Avril 1653. & celuy
du Conseil Privé du Roy du 27.
Février 1665. Signé,*

ANGOT, Sindic.

Achevé d'imprimer pour la premie-
re fois le 15. Fevrier 1687.

LE

1871 May 10 - 1871 May 11
1871 May 12 - 1871 May 13

1871 May 14 - 1871 May 15
1871 May 16 - 1871 May 17

1871 May 18 - 1871 May 19
1871 May 20 - 1871 May 21

1871 May 22 - 1871 May 23
1871 May 24 - 1871 May 25

1871 May 26 - 1871 May 27
1871 May 28 - 1871 May 29

1871 May 30 - 1871 May 31
1871 June 1 - 1871 June 2

1871 June 3 - 1871 June 4
1871 June 5 - 1871 June 6

1871 June 7 - 1871 June 8
1871 June 9 - 1871 June 10

1871 June 11 - 1871 June 12
1871 June 13 - 1871 June 14

1871 June 15 - 1871 June 16
1871 June 17 - 1871 June 18

1871 June 19 - 1871 June 20
1871 June 21 - 1871 June 22

LE BON USAGE
DU THE', DU CAFE'
ET
DU CHOCOLAT.

PREMIERE PARTIE.

*Traitant de la Nature, des propriétés
& de l'usage du Thé.*

CHAPITRE I.

*De la forme extérieure du Thé, des lieux où
on le cultive, & de ses différentes
dénominations.*

N donne ici le nom
de Thé, à une peti-
te feuille desseichée
qu'on nous apporte
des Indes Orientales, & en-
A

2   *Le bon usage du Thé,*
core à la teinture de cette
feuille, dont on fait une boisson
assés agreable par l'addition
du sucre. Quelques Auteurs
comparent cette feuille à celle
du Sumach dõt ils veulent que
ce soit une espèce, mais comme
on sçait que la plante qui la
produit n'est qu'un arbrisseau,
quelques autres l'ont cõparée
avec plus de raison au Piment
Royal, qu'on nomme en latin
Chamaleagnus ou *Myrtus Brabantica*;
puisque les fleurs de cõt arbrisseau
sont dantelées, amères, & odorantes
comme celles du Thé; je ne
voudrois pas dire néanmoins
que c'en soit une espèce, mais
je ne voudrois pas aussi conclure
avec Monsieur du Four, qu'il
doit être necessairement

du Caffé, & du Chocolat. 3

d'une nature diffente , par cette seule raison qu'on le fait entrer dans la bière qui enyv-re, & qu'au contraire une des propriétés plus essentielles du Thé est de des-enyvrer ; car pour détruire l'objection de Monsieur du Four ; c'est assés de dire qu'étant en Angleterre , j'ay pris plaisir a faire faire de la Bière seulement avec de l'Orge & du Thé , qui étoit à la verité infinimēt plus agreables que celle qu'on prepare en Flandres avec le piment Royal, mais qui avec cette delicatesse de goût , ne laissoit pas d'enyv-rer plus puissamment.

En effet si Monsieur du Four eût proposé cet objection à des Phisiciens avant que de la publier , il auroit appris qu'elle

4   *Le bon usage du Thé,*
peut d'autant moins subsister,
qu'entre une simple infusion
& une liqueur fermentée, il y a
cette difference, que l'infusion
retient toujours les qualités
des ingrediens qui luy servent
de matiere, & qu'au contraire
une liqueur ne sçauroit soute-
nir la fermentation, sans deve-
nir differente de ce qu'elle
étoit auparavant ; mais après
tout, ces comparaisons de plan-
tes me paroissent d'autant plus
inutiles, qu'entre certaines es-
peces de nos plantes que nous
rapportons a un même genre, &
que nous comprenons sous un
même nom, il y a de notables
différences dans leurs pro-
prietez ; tellement que quand
il seroit vray que nous aurions
ici une sorte de Thé, il seroit

du Caffé, & du Chocolat. 5

d'autant plus different de celui qu'on nous apporte des Indes, qu'outre la difference qui se trouveroit dans les espèces par rapport à la forme, il y auroit encore celle qui doit necessairement resulter de la diversité des climats: c'est pourquoy je ne m'arrestay pas à rapporter icy, ce qui a fait croire à quelques Auteurs qu'on pouvoit encore prendre pour des espèces de Thé, la Betoine & quelqu'autres plantes qui ont les feuilles dentelées, leurs reflexions n'étant à mon sens d'aucune consideration.

Mais je ne dois pas me dispenser, de marquer les differences qui se trouvent dans le Thé même, que nos negocians

6   *Le bon usage du Thé,*
tirent du Japon & de la Chine,
car celuy que les Japonnois
cultivent & qu'ils nomment
cha ou *thea* ou encore *tcha*
est d'un verd clair & jaunâtre,
& d'une odeur si douce qu'elle
tire en quelque sorte à celle
de la violette, ce qui fait que
ceux même d'entre eux qui
le négocient avec les Chinois,
le nomment assés ordinaire-
ment fleurs de *cha* ou *tcha im-*
perial ; c'est sans doute par
cette raison & à cause de sa
cherté excessive, que Mon-
sieur Tavernier a pensé, que
cette espèce de Thé étoit ve-
ritablement de pures fleurs
déséchées, mais c'est un fait
sur lequel je me suis éclairci
étant à Londres, avec plu-
sieurs Marchands Hollandois

du Caffé, & du Chocolat. 7

qui pratiquent le commerce du Thé, & qui ont fait plusieurs fois le voyage des Indes Orientales, ayant appris d'eux que les Chinois & les Japonnois font tant d'état de nôtre faulge, & des autres denrées qui leurs viennent de l'Europe, que pour les avoir par échange, ils présentent toujours à nos Marchands tout ce qu'ils ont de plus exquis, & que cependant ils ne leurs ont jamais présenté de ces prétendûs fleurs de Thé.

Ce n'est pas que l'arbrisseau qui produit les feuilles de Thé, ne produise aussi une sorte de fleur jaunâtre, & à ce qu'on croit semblable à celle du sumach, mais il est certain que cette fleur n'a jamais été

8 *Le bon usage du Thé,*
negotiée , & il est probable
d'ailleurs qu'elle ne rendroit
pas une teinture verte , ou
que du moins le verd de cette
teinture , seroit plus clair &
plus jaunâtre que celuy de la
teinture que donne le Thé de
la Chine, ce qui s'accorderoit
encore moins avec les senti-
mens de Monsieur Tavernier,
qui nous a voulu faire enten-
dre que la fleur de *cha* , don-
noit plus de verd a sa teintu-
re que le Thé dont on use à
la Chine.

Mais quoy que ce qu'on
nomme fleurs de *cha* , ne soit
veritablement que la feüille
du plus fin Thé du Japon,
il est certain que sa teinture
est infiniment plus agreable
que celle du meilleur Thé de .

du Caffé, & du Chocolat. 9

la Chine , & qu'aussi il se vend comme dit Monsieur Tavernier à un si haut prix dans le païs même, qu'il y a lieu de croire que nos Marchands ne s'en chargeroient pas, s'ils étoient obligés de l'acheter au comptant ; mais il est certain que par leurs échanges ils en ont du plus excellent qui leur coûte assés peu, pour le donner icy a beaucoup meilleur marché que les Marchands mêmes du Japon, & pour faire neanmoins un gain tres - considerable dans ce commerce.

Pour revenir maintenant à la distinction que je veux établir, je dois faire remarquer que le Thé de la Chine a ses feuilles plus grandes, d'un

10 *Le bon usage du Thé,*
verd plus brun, & d'une odeur
beaucoup moins agréable que
le *cha* du Japon, aussi la tein-
ture de ce Thé, est-elle plus
verte & beaucoup moins plai-
sante, en sorte même que l'in-
fusion du plus commun, a un
goût qui approche en quel-
que sorte de celle du sené.
A tout prendre, il y a nean-
moins assés de rapport entre
l'arbrisseau qui produit le *cha*
du Japon, & celui qui fournit
le Thé de la Chine, pour s'en
faire une idée suffisante par
l'inspection de la figure qui est
à la page qui suit.

Chinois cueillant les feuilles,
et buvant la liqueur de Thé.

L'Auteur des Ambassades de la Chine, dit que cét arbrisseau est à peu près de la hauteur de nos rosiers & de nos groseliers, que sa semence qui est noirâtre étant jettée en terre, produit dans l'espace de trois ans, des plantes qui sont de rapport, & dont on cueille au Printemps les premières & les plus tendres feuilles, qui sont languettes, pointuës & dentelées, qui se desseichent & qui s'apeloient separement, en les faisant chauffer à petit feu dans un vaisseau propre à cet effet, & les envelopant ensuite dans un matelas de la plus fine toile de coton, avec lequel il les remuent & les agitent d'une façon propre à les ployer & a les

entortiller, les faisant chauffer, les envelopant & les remuant autant de fois qu'il est nécessaire, pour être bien desfeichées & bien entortillées, ce qui les rend propres au commerce, pour lequel on les conserve dans des vases d'Etain, qu'on bouche & qu'on fcele tres-exactement.

Si l'on en croit cét Auteur on pourroit esperer de cultiver cét arbrisseau, dans les endroits de l'Europe où l'hyver se fait considerablement ressentir : car il assure que la neige ny la gelée ne peuvēt point empêcher qu'on n'en fasse tous les ans une copieuse-recolte ; c'est pourquoy ayant formé le dessein d'en faire l'essay, je priay tres-instamment un

14 *Le bon usage du Thé,*
Marchand qui devoit faire
voile aux Indes l'année der-
niere, de m'apporter de cette
graine noirâtre cōservée avec
toute la precaution possible,
ce qu'il me promet de faire
sous l'esperance de la recom-
pense que je luy proposay; s'il
me tient parole je suivray
mon dessein, & je feray part
au public de tout ce qu'il y
aura de remarquable dans cet-
te épreuve, dont le succès est
cependant d'autant moins as-
sûré, que plusieurs Auteurs
assûrent que le *cha* du Japon
& le Thé des Indes, ne se cul-
tivent pas à beaucoup près
dans toute l'étenduë de ces
deux grands païs; mais seule-
ment dans quelqu'unes de
leurs provinces. Il semble

du Caffé, & du Chocolat. 13

neanmoins par les observations medecinales de Tulpius Medecin Hollandois, qu'on en cultive aussi depuis quelques temps dans le Royaume de Siam, c'est surquoy nous pourrôs avoir quelques éclaircissmens par les Ambassadeurs qui en sont partis, & qui se doivent rendre incessamment auprès du Roy, pour complimenter & pour faire de riches presens à sa Majesté de la part de leur Souverain, qui a déjà marqué avec tant d'éclat par des Ambassades precedentes, l'extrême veneration qu'il a, pour les heroïques vertus de nôtre incomparable Monarque.

CHAPITRE II.

*Du choix & des differens prix
du Thé.*

LA distinction qu'on a dû faire dans le chapitre precedent, entre le Thé du Japon & celui de la Chine, ne doit pas faire croire que quand il s'agit de choisir du Thé en Europe, on doive se mettre fort en peine, des lieux d'où les Marchands ont tiré leur différentes especes du Thé, non seulement parce que celui du Japon se transporte souvent à la Chine, & que reciproquement celui de la Chine est assés ordinairement envoyé au Japon, mais encore

par cette raison plus essentielle, que le moindre Thé du Japon, ne vaut pas beaucoup près le meilleur Thé de la Chine, qui n'est inférieur qu'à cet excellent Thé du Japon, qu'on celebre & qu'on distingue de tout autre par le nom de fleurs de *cha*, comme on appelle fleurs de Rhetorique les plus élégantes & les plus excellentes façons de parler; c'est pourquoy on observera assés de precaution dans le choix du Thé, lors qu'on s'attachera à distinguer ses degrés de bonté par les observations qui suivent.

Le meilleur & le plus excellent Thé, a la plupart de ses feuilles petites & delicates. Si on les observe peu après

18 *Le bon usage du Thé,*
qu'elles se sont dilatées dans
l'eau chaude, on verra qu'elles
auront repris leur première
verdeur, & après une infusion
suffisante, on trouvera qu'elles
auront donné à l'eau une teinture
d'un jaune clair & verdâtre,
d'un goût & d'une odeur si agréable,
qu'il semble que la violette & l'ambre
même y aient quelque part,
ce qu'on apperçoit encore
lors même qu'on approche
ses feuilles du nez, ou qu'on
les mâche avant que d'avoir
été mises en infusion, n'ayant
qu'une médiocre amertume
& qu'une légère astringence.

Au contraire le plus méchant
Thé, a ses feuilles considérablement
plus grandes &

plus épaisses , & qui demeurent d'un brun enfoncé. Après même qu'elles se sont dilatées dans l'eau chaude , elles n'ont presque point d'odeur , & l'on découvre par la langue qu'elles ont beaucoup d'amertume & d'astringtion. Elles rendent une teinture rousse qui est d'autant plus désagréable à l'odorat & au goût , qu'elle approche en quelque sorte de celle du fené , & qu'une forte dose de sucre ne la sçauroit corriger.

Après ces remarques qui distinguent très-précisément le plus excellent Thé du plus commun , on n'aura pas de peine à reconnoître les differens degrés de mediocrité, qui se peuvent rencontrer dans

20 *Le bon usage du Thé,*
toutes les autres especes de
Thé, qui ne peuvent être dif-
ferentes ny entre elles n'y par
rapport aux deux especes qui
viennent d'être designés, que
dans le plus ou le moins des
bonnes ou des méchantes
qualités de ces especes, ce
qui établit toutes les differen-
ces qu'on peut trouver dans
les divers prix du Thé.

Ces differences sont d'au-
tant plus considetables, que
M^r Tavernier nous assure, que
la fleur de *cha* se vend jusques
à cinq cens francs la livre dans
le Japon même, & qu'on sçait
neanmoins qu'on en trouve de
la Chine à cinq ou six francs,
cependant il est du moins cer-
tain que les Chinois même
achettent assés ordinairement

cette fleur de *cha* des Marchands du Japon , jusques à cent , cent cinquante & deux cens francs la livre , & c'est ce qui autorise nos Marchands à la vendre icy à peu près sur le même pied , quoy qu'ils la pourroient donner à beaucoup meilleur marché, les Japonnois & les Chinois mêmes , l'échangeant toûjours volontiers poid pour poid , & quelquefois encore plus avantageusement , contre les feuilles de nôtre faulge, en lesquelles il trouvent de tres-grandes vertus. Pour ce qui est du Thé commun ils en ont ordinairement cent livres pour dix livres de faulge , & c'est pour cela qu'en le donnant en gros à six francs la livre, ils

22 *Le bon usage du Thé,*
ne laissent pas d'y gagner
beaucoup.

Ordinairement il ne se char-
gent que de ces deux espèces
de Thé ; mais ils en font en-
suite par un mélange diffé-
rend , un grand nombre d'au-
tres espèces, selon qu'ils ajoû-
tent au Thé commun plus ou
moins de fleurs de *cha* : & c'est
d'où vient qu'outre les prix
qui viennent d'être marqués,
on trouve encore du Thé à
10, 20, 30, 40, 50, 60. & 80.
francs la livre.

C'est encore par cette rai-
son , qu'on trouve tant de
différence dans la grandeur,
& dans la consistance des feuil-
les d'une même sorte de Thé,
mais il est vray néanmoins que
souvent les trompeurs ont

grand part à cette difference, en ajoûtant au vray Thé les feüilles dentelées de plusieurs de nos plantes ; en quoy il paroît qu'on ne fçauroit prendre trop de precaution lors qu'il s'agit de choisir le Thé. Cependant il est à remarquer que cette precaution ne doit pas toûjours s'étendre , jufques à refuser les parcelles menuës du bon Thé ; car il est affés ordinaire, que les plus delicates feüilles du Thé se brisent de la sorte , lors qu'il est remué par ceux qui le chargent.

On doit encore observer que souvent le plus excellent Thé, c'est à dire celuy même qu'on nōme fleurs de *cha*, degenerate en Thé commun , pour avoir

24 *Le bon usage du Thé,*
été trop long-temps gardé ou
mal conservé, car dans cet état,
encore que ces feuilles aient
conservé leur propre forme ;
son gout, son odeur & ses ver-
tus se trouvent aneanties , par
la dissipation de ses parties sub-
tiles & spiritueuses.

CHAPITRE III.

De la nature particuliere du Thé.

Entre les qualités sensibles
du Thé, son amertume &
son astringtion étant les plus
considérables , je ne puis me
dispenser de rapporter en pre-
mier lieu, les observations que
j'ay déjà publiées dans mon li-
vre du remede Anglois, & qui
expliquent en general la na-
ture

ture des drogues amères, voycy donc à quoy se reduisent ces observations. Les elemens des corps mixtes sont les corpuscules acides, liquides, ignées, étherés & terrestres. Entre ces corpuscules, il n'y a que les acides qui soient en droit de piquer la langue, & il est certain que tous les amers la pénètrent, en sorte qu'ils y font vivement ressentir leur action ; il faut donc conclure que les acides sont tres-dominans dans tous les mixtes qui ont de l'amertume.

Il faut observer maintenant, que les acides meslés avec beaucoup de corpuscules liquides, ne font que des liqueurs piquantes & dissolvantes, comme les esprits de sel, de

26 *Le bon usage du Thé,*
vitriol, d'alun, &c. que joins à
des corpuscules ignées, ils ne
font que des caustiques com-
me le sublime corrosif, l'esprit
de nitre, les pierres à cauter-
res, &c. qu'intimement unis
avec des particules sulphurées
& oleagineuses, ils ne font
que des mixtes fort doux com-
me le miel, le sucre, &c. Il s'en-
suit qu'il n'y a que les corpus-
cules terrestres, qui meslés &
incorporés avec eux en quan-
tité proportionnelle, puissent
faire la saveur amere; & en
effet plus dans un sel il y a
de terre plus il y a d'amertu-
me, & au contraire plus il est
depuré moins il est amer; c'est
ainsi que le sel marin dissous
à l'humide & ensuite filtré par
le papier gris, n'a plus d'autre

faveur que celle d'un esprit acide, quoyqu'avant cette dissolution & cette filtration, il fût considerablement amer.

Or comme entre les élemens que j'ay nommez, l'acide est le plus pesant & par consequent le plus froid, & que si le terrestre a moins de pesanteur que luy, & même que le liquide, il en a plus aussi que l'ignée & que l'etheré, on peut dire qu'il est temperé, c'est à dire d'une qualité mediocre entre les extremes, & qu'ainsi étant avec l'acide prédominant dans un mixte, il ne se peut que le mixte ne soit rafraîchissant, ou au moins fort propre à conserver la juste temperature de nôtre corps.

Mais parce qu'il n'y a point

28 *Le bon usage du Thé,*
d'amers simplement composés
de corpuscules acides & ter-
restres, & qu'il en est dans
lesquels ou les ignées ou les
liquides entrent dans une
quantité considérable, il en est
aussi qui sont plus ou moins
amers & même plus ou moins
rafraîchissans & temperans.
Or la seicheresse du Thé, nous
fait comprendre qu'entre ses
parties élémentaires, il n'y a
presque point de corpuscules
étherés n'y encore moins de
liquides : pour ce qui est de
son odeur elle nous découvre
qu'il contient en soy des par-
ticules ignées volatiles & spi-
ritueuses, mais la douceur &
la delicateffe de cette odeur,
nous persuade en même temps
que ces particules n'y sont que

du Caffé, & du Chocolat. 29

dans une mediocre quantité.

Ces choses présupposées, il seroit bien facile d'expliquer la nature particuliete du Thé, & les propriétés qui en dependent, car ayant pour parties surabondantes les acides, dont le propre est de coaguler les liqueurs plus substantielles comme le sang le lait, &c. & encore les alkalis ou corpuscules terrestres, qui en absorbant l'humidité & l'onctuosité qui relâchent les parties solides, resserrent & fortifient ces parties, il est de nécessité que cette feuille soit considérablement stiptique & astringente. Si on conclut après cela qu'ayant aussi les particules ignées volatiles & spiritueuses dans une quantité assés confi-

30 *Le bon usage du Thé,*
dérable pour se faire aperce-
voir par l'odorat, il doit ne-
cessairement reparer les esprits
& restituer les forces perduës,
on aura pris une Idée aussi ju-
ste que generale de la nature
& des propriétés du Thé, ce
qui doit suffire dās ce chapitre,
où je ne pourrois entrer dans
le détail de ses propriétés par-
ticulieres, sans m'engager à
faire dans les chapitres suivans
une ennuyeuse repetition.

CHAPITRE IV.

*Des differentes manieres de pren-
dre du Thé.*

Avant que de parler des
vertus particulieres du
Thé, j'ay dû m'expliquer sur

du Caffé, & du Chocolat. 31

ses propriétés generales, & tout de même avant que de traiter de l'usage qu'on en doit faire dans les occasions particulieres, je dois établir en general les différentes manieres d'en user,

Ces manieres sont bien plus nombreuses que bien des gens ne l'auroient pû penser ; car outre l'habitude commune de le prendre en teinture, on peut aussi user avec succès de son eau distillée, de ses sels, de ses sirops, de sa conserve, de son extrait & de sa fumée même.

Sa Teinture & son infusion c'est la même chose. C'est cette boisson que tout le monde connoît & qui est généralement nommée Thé, aussi bien que la feuille dont elle est tirée. Sa preparation est tres-

32 *Le bon usage du Thé,*
facile, il suffit de faire bouillir
dans un vaisseau propre à cet
effet, autant d'eau qu'on veut
avoir de teinture, & de la tirer
du feu quand elle bout, pour
y jeter les feuilles de Thé en
quantité proportionnelle, cou-
vrant ensuite le vaisseau, &
laissant ainsi le Thé en infu-
sion durant la troisième partie
d'un quart d'heure, pendant
lequel temps les feuilles du
Thé s'affaissent au fond du
vaisseau à mesure que l'eau en
extrait la teinture, en sorte
qu'elle se trouve entièrement
precipitée, lors qu'il s'agit de
verser la liqueur dans les tas-
ses, chiques ou gobelets qui
servent à la boire.

La forme des vaisseaux à
faire le Thé, est aussi diverse

du Caffé, & du Chocolat. 33

qu'elle est indifferente, car il
fuffit qu'ils foient propres à
refifter au feu, & que leurs
embouchures foient fermées
par un couvercle bien juſte,
c'eſt pourquoy outre que tou-
tes les fortes de caſſetieres &
de chocolatieres peuvent être
employées à cét uſage, on voit
aux Indes & en Europe des
pots particulierement deſtinés
au Thé, dans la matiere &
dans la forme deſquels il ſe
trouve une notable differen-
ce, c'eſt ce qu'on connoitra
mieux par la figure que j'ay
fait representer icy, où l'on
trouvera les formes qu'on don-
ne aux pots d'Argent, d'E-
tain ou de terre de la Chine.

34 Le bon usage du Thé,

1^{re} figure

page 34.

2^e fig.

3^e fig.

4^e fig.

5^e fig.

J. Hainzelman fec.

Pots a preparer le Thé,

La matiere & la forme des tasses à boire le Thé est pareillement diverse & indifférente ; néanmoins aux Indes & en Europe , il est assés ordinaire de preferer aux tasses ou gobelets d'Argent ou de quelque autre metal que ce soit, les chiques de porcelaines ou de fayance , par cette raison que leur bords ne brulent jamais les doigts , & que la façon de tenir ces chiques passe pour une espèce de bienseance. Ceux de qui cette façon est ignorée la trouveront représentée à la premiere figure de ce traité.

Je ne dois pas ômettre de dire que la teinture du Thé doit être buë fort chaude, & même pendant sa premiere

36 *Le bon usage du Thé,*
chaleur, car lors qu'elle a été
refroidie & ensuite rechauffée,
elle est aussi desagréable qu'i-
nutile, tout de même que
celle qu'on tire en deuxième
lieu, des feuilles dont on a déjà
tiré la première teinture, qui
ne peuvent servir dans cet état
qu'à l'extraction de son sel
fixe; c'est pourquoy ceux qui
sont assez œconome pour ne
vouloir rien perdre de leur
Thé, & qui ne veulent pas
s'attacher à l'extraction de son
sel, feront mieux de suivre la
maxime de quelque Japon-
nois, qui réduisent le Thé en
poudre si subtile, qu'étant mis
dans l'eau bouillante, il s'in-
corpore avec elle, en sorte que
ce mélange ne semble faire
qu'une simple teinture, qui

n'est ny plus chargée ny plus désagréable, que celle qui se fait par infusion, ce qui est d'autant plus œconomique, que le Thé s'y met dans une quantité trois fois moindre, que celle de celuy qu'on fait simplement infuser.

Pour revenir maintenant aux proportions qu'on doit garder, lors qu'on prepare la teinture ordinaire du Thé, on sçait qu'elle doit être différente, selon qu'on veut cette teinture plus ou moins chargée, mais à mon égard comme je sçay par experience qu'elle ne le doit être que fort médiocrement pour être aussi salubre qu'agréable, je tiens que sur quatre grandes tasses d'eau, qui pourroient faire en-

38 *Le bon usage du Thé,*

viron six moyennes chiques de boisson, on ne doit mettre au plus qu'une dragme de Thé, & à proportion pour une moindre quantité de Teinture.

Il est assés ordinaire à ceux qui ne craignent pas l'amertume de boire cette teinture sans addition, pretendant par cet usage la rendre plus efficace, & j'ay observé qu'en effet elle a beaucoup plus d'astringtion: mais c'est un excés qui fait des altérations nuisibles & que je ne saurois approuver; je suis donc en cela pour l'usage plus ordinaire, qui veut que dans une mediocre tasse de boisson, on ajoûte une bonne pincée de sucre en poudre, & pour encherir même sur cet usage, j'ay insinué à bien des

gens, l'habitude de substituer au sucre les sirops dont il sera parlé cy-après.

Quoyque l'usage de l'eau distillée de Thé, soit d'autant plus rare, que je crois être le seul Medecin qui l'aye mise en pratique, elle ne laisse pas d'avoir des propriétés admirables, tant par rapport aux vertus du Thé qui en fait la principale matiere, qu'à cause de l'ambre & du Cardamome que j'y fais ajoûter, & qui la rendent cordiale & digestive.

Quand à ce qui concerne les fels de Thé, la Medecine ne nous-en fournit point de plus generalement utiles, puisqu'ils sont également efficaces pour lever les obstructions, pour dissoudre les humeurs coagu-

40 *Le bon usage du Thé,*
lées, pour amortir les levains,
& pour abaisser les vapeurs
contre nature. Ces sels sont
au nombre de deux, sçavoir
l'essentiel & le fixe; je donne-
ray bien-tost la maniere d'ex-
traire le premier, en publiant
dans le Journal de Medecine,
le secret de tirer les sels essen-
tiels de toutes especes de plan-
tes seches, & à l'égard du
deuxième, je le fais preparer
comme tous les autres sels
fixes; c'est à dire par incine-
ration, l'exivation, filtration,
évaporation, & coagulation,
& pour œconomiser sur cét
article, je fais rechercher dans
tous les Caffez de Londres, le
Thé dont on a tiré la teinture,
qui ne coûte presque rien à
mes correspondances, & qui ne

du Caffé, & du Chocolat. 41

laisse pas d'être aussi propre à l'extraction du sel fixe, que celui qui n'auroit pas encore servy.

Pour ce qui est des sirops de Thé de mon invention, je les distingue en sirop simple, & sirop Febrifuge; le simple est préparé avec la teinture du Thé ambrée, & le febrifuge avec les sels dont il vient d'être parlé, & encore avec ceux que je fais extraire du Caffé, & du cacao; il sera parlé en d'autres endroits de l'usage qu'on doit faire de ces sirops.

Pour ce qui est de la conserve de Thé, elle est en forme de tablettes qui se composent avec le sucre fin ambre, & les feuilles de Thé reduites en poudre impalpable; on les

42 *Le bon usage du Thé,*
peut manger telles qu'elles
sont avec plaisir, ou en faire
sur le champ une fort agreable
boisson, en les dissolvant dans
l'eau bouillante, où il ne faut
ajouter ny sucre ny sirop, ce
qui fait une espèce de teinture
beaucoup plus cordiale que la
teinture commune.

Je diray peu de chose en cet
endroit de l'extract de Thé,
qui n'est que le residu de l'e-
vaporation d'une bonne quan-
tité de sa teinture, mais qui ne
laisse pas que d'avoir des utili-
tés comme il sera dit cy-aprés.

Reste à parler de la fumée
de Thé, que plusieurs pren-
nent plaisir à recevoir par la
bouche cōme on fait celle du
Tabac, après avoir allumé les
feuilles de Thé dans l'embou-

du Caffé, & du Chocolat. 49
chure d'une pipe, ce qui fortifie le cerveau autant que le tabac l'affoiblit.

CHAPITRE V.

Des vertus particulieres du Thé.

A Prés avoir expliqué la nature du Thé, & avoir donné une idée generale de ses propriétés, je dois maintenant appliquer ces observations generales, aux effets particuliers qui resultent de son action ; & comme entre ces effets le plus considerable & le plus universellemēt connu, est celui de rendre supportables, les veilles que la nature ne pourroit soutenir sans accablēmēt; il est juste que je com-

44 *Le bon usage du Thé.*

mence par l'explication de ce phœnomene. Pour le mettre dans toute l'evidence qu'on peut souhaiter; Il est à propos de rapporter icy, les observations que j'ay communiquées au public sur les causes de la veille & du sommeil, dans l'histoire naturelle de l'opium, qui a été ajoutée à la description du remede Anglois; voicy comment je m'en suis expliqué.

L'état de l'homme qu'on nomme veille, & dans lequel le corps est capable de toutes les fonctions qui dependent de la volonté, ne subsiste que par un écoulement continuel des esprits animaux dans tous les nerfs, & par conséquent dans ceux qui constituent les orga-

nes des sens, si bien que la dissipation de ces mêmes esprits, & tout empêchement formé à leur passage, sont les causes du sommeil, qu'on peut définir, une disposition en laquelle les sens extérieurs sont assoupis, au point d'être incapables des perceptions qu'ils donnent à l'ame, & en laquelle toutes les autres parties du corps sont affoiblies, relâchées, & impropres à toutes les actions volontaires auxquelles la nature les a destinées : car le sommeil est toujours imparfait en ceux qui ont les yeux ouverts, qui marchent, ou qui font toutes autres sortes de fonctions en dormant, qui semblent être dépendantes de la volonté, puisqu'elles supposent le gonfle-

46 *Le bon usage du Thé,*
ment, la force, en un mot le
mouvement des nerfs, qu'on
ne peut rapporter qu'à celuy
des esprits dont ils sont alors
penetrés & occupés.

Cela supposé, il ne sera pas
difficile de comprendre, pour-
quoy on s'endort naturelle-
ment après un rude travail ou
après une longue veille; car
comme ces deux choses dissi-
pent beaucoup d'esprits, il s'en
trouve à la fin une trop petite
quantité pour remplir tous les
nerfs, pour soutenir le corps;
& pour le rendre propre à la
sensation & au mouvement;
de telle sorte qu'il demeure
comme necessairement immo-
bile & insensible, jusqu'à ce
que le sang depuré & subtilisé
par une nouvelle circulation,

aye depofé dans le cerveau une quantité d'efprits équivalente, à celle de la diffipation qui devoit être réparée.

On peut expliquer avec la même facilité, l'affoupiffemēt qui eft fi ordinaire pendant la digeftion des alimens; car comme elle ne fe peut faire fans qu'il en refulte des vapeurs qui montent au cerveau, qui embaraffent les efprits, & qui font une efpece d'obftruction aux embouchures des nerfs, ce n'eft pas merveille fi les extremités du corps demeurent languides, foibles & affoupies, puisqu'elles ne peuvent être robustes & propres à leurs fonctions, fi l'influence des efprits vers elles, n'eft continuelle & abondante.

Si après ces observations ,
on reflexit sur ce que j'ay
dit de la nature du Thé , on
comprendra tres - facilement
comment il peut empêcher le
sommeil & rendre la veille su-
portable, car son amertume le
rendant fixatif & astringent,
il doit en amortissant les le-
vains contre nature , & en re-
ferrant l'orifice supérieur de
l'estomach interrompre l'ele-
vation de toutes les sortes de
vapeurs grossieres , qui pour-
roient embarasser les esprits
& obstruer les nerfs , & ayant
d'ailleurs beaucoup de parties
tres-volatiles & spiritueuses,
il doit promptement reparer
les esprits animaux , qui ont
été dissipés par le travail & par
la veille , & causer par conse-
quent

quent une nouvelle influence de ces esprits dans les nerfs qui restituent à toutes les parties, la puissance d'exécuter de nouveau les fonctions de l'ame sensitive.

On doit conclure tout de même, que le Thé en détruisant les levains, en arrêtant les fermentations contre nature, en rectifiant la digestion, en absorbant les humidités superflues, & en prevenant la generation des crudités, doit survenir à toutes les maladies de la tête, de l'estomach, & des intestins, & par consequent à la cephalée, à la migraine, aux catharres, aux fluxions particulieres, aux maladies soporeuses, & encore à toutes les indispositions

50 *Le bon usage du Thé,*
qui sont les suites de la débâche & de l'incontinence ; c'est pourquoy rien n'est plus rare à la Chine & au Japon, que des gens tourmentés de goutte & de gravelle, ou surpris d'Apoplexie, d'Epilepsie & de paralysie.

Au surplus, on sçait par expérience que les simples qui abondent assés en parties volatiles & spiritueuses pour être odorans, sont cordiaux & diurétiques ; c'est pourquoy on ne doit pas douter que le Thé ne puisse être fort propre à depurer la masse sanguinaire, à rectifier son mouvement, & à nettoyer ses Filtres, d'où vient qu'il remédie aux palpitations du cœur, à l'embaras des poulmons, à l'érosion

du Caffé, & du Chocolat. 51

de leurs vaisseaux, aux fièvres
intermitantes, & à la colique
Nephretique.

Reste à dire, que quand on
prend le Thé seulement com-
me aliment & par regal, ou à
dessein de conserver la santé,
& de prevenir les maladies
dont il vient d'être parlé; son
usage est si arbitraire & si in-
different, qu'on le peut pren-
dre sans inconvenient, à la
quantité que l'appetit peut
suggerer & indistinctement
en tout temps, si ce n'est lors
qu'on veut s'abandonner au
sommeil; mais lors qu'on en
use à dessein de se delivrer de
quelques indispositions, il est
bon d'observer ce qui sera cy-
après remarquable.

Lors qu'il s'agit d'appaiser

52 *Le bon usage du Thé,*
quelques douleurs de tête, ou
d'arrêter quelque fluxion que
ce soit, on doit toujours mettre
en place de sucre dans chaque
prise de Thé, une cueillerée
de sirop de vanilles, dont je
donneray la description dans
la troisiéme partie de ce livre.

Ce même sirop, ou à son
défaut, celui de capillaires sera
preferé au sucre, dans les in-
flâurations des poulmons, dans
les palpitations de cœur, &
dans les autres maladies de la
poitrine, & l'on fera bien dans
ces occasions de faire infuser
le Thé dans le lait de vache
boüillant & un peu écrémé.

Pour remedier aux flux de
ventre, à la dissenterie, aux
corruptions qui engendrēt des
vers, & generalement à tou-

tes les maladies dependantes de l'indigestion , il sera bon de mettre dans chaque tasse de boisson une ou deux goûtes d'essence d'ambre , ou à son défaut d'essence de canelle, & de substituer au sucre le sirop de fleurs d'oranges, ou à son défaut celui de grenades.

Contre la goutte & contre la colique Nephretique , le sirop de Caffé doit être preferé, il en sera parlé dans la deuxième partie de ce livre.

Enfin contre les fièvres intermittantes , on employera avec succès , le sirop febrifuge dont je prescriray l'usage dans le chapitre suivant.

CHAPITRE VI.

Du sirop de Thé Febrifuge.

LE travail dans lequel je m'engageay en 1682. pour connoître par une analyse exacte, la nature & les propriétés du Thé, du Caffé, & du Cacao, me fit trouver un nouveau moyen pour tirer les scls essentiels des plantes desseichées, ce qui me donna lieu d'observer, que ceux qu'on peut tirer de ces trois simples, étant réunis avec leurs autres principes, composoient un remede également facile, prompt, & assuré, pour la guerison de toutes les especes de fièvres intermittantes;

j'en fis alors des épreuves qui eurent tout le succès qu'on pouvoit souhaiter , & contant de cette découverte, j'étois prêt à la publier dans le Journal de Medecine, lors que des adversaires jaloux , firent suspendre l'impression de ce Journal par un arrest surpris , qui n'avoit pour fondement que des suppositions ; ce qui ne m'empêcha pas de travailler au bien public , & de faire distribuer cet excellent Febri-fuge , par les artistes qui travaillent sous ma direction en conformité des intentions du Roy , à la recherche & verification des nouvelles découvertes de Medecine.

Les naturalistes qui sont assés experimentés pour juger des

56   *Le bon usage du Thé,*
mixtes par leurs qualités sensibles, n'auront pas de peine à croire que le Thé & le Café, qui ont un goût amer, âpre & astringent, ayent une vertu Febrifuge, sur tout après avoir réfléchy sur ce qui a été dit dans les chapitres precedens; mais il n'y a point de raisonnement détaché de l'expérience, qui puisse nous faire presumer cette vertu dans le Cacao; c'est pourquoy sans m'engager dans des raisonnemens superflus, il seroit mieux de donner icy la description du sirop dont il s'agit, & d'exhorter les artistes à le mettre à diverses épreuves; mais comme le plus grand mystere de sa preparation, consiste principalement en l'extraction des

sels essentiels dont je dois remettre la publication à un autre temps, il seroit inutile de donner quant-à-present, une formule qui ne peut être exécutée, qu'après la révelation d'un secret que je me sens obligé de réserver. Cependant comme le sirop dont il s'agit est déjà fort renommé; & que nos artistes en font une ample distribution, je ne sçaurois me dispenser de décrire icy, en quoy consiste le bon usage qu'on en doit faire.

Pour cela je dois premièrement faire observer; que la baze de ce sirop peut être incorporée, dans la conserve de Thé, dans le sirop de Caffé, ou dans la pâte de Chocolat sans rien perdre de sa vertu,

58 *Le bon usage du Thé.*

2. que dans le vin & dans toutes autres fortes de liqueurs fermentées elle n'a pas une efficacité suffisante, 3. qu'il n'y a aucuns sels ny fixe ny essentiels plus stomachiques, plus temperans, & plus dissolvans que ceux qu'on tire à la fois du Thé, du Caffé, & du Cacao.

Le premier usage que je fis de ces sels essentiels & fixes, fut de les ajouter à un opiate cordial, que je donnois dans les maladies qui dependent de la depravation du sang; mais je ne fûs pas long-temps sans m'appercevoir, qu'ils avoient rendu cet opiate en quelque sorte Febrifuge.

Cette observation me donna des vûes pour la reunion

du Caffé, & du Chocolat. 59

de ces mêmes fels , avec les principes actifs dont ils avoient été séparés ; c'est pourquoy je les joignit avec les extraits Philosophiques de leurs propres sujets , & j'incorporeray ensuite le tout dans la pâte du Chocolat degraissé , de laquelle je fis former des tablettes dozées , auxquelles je donnay le nom de Chocolat Febrifuge.

Quoyque l'usage de ces tablettes eût tout le succès que je pouvois souhaitter , je jugeay à propos de reduire ce febrifuge sous la forme de sirop , pour en faciliter l'usage. On peut prendre ce sirop seul à la quantité d'une once pour chaque prise , & on peut encore le mettre en même do-

60 *Le bon usage du Thé,*
se en place du sucre dans la
boisson de Thé, dans celle de
Caffé, ou dans celle de Cho-
colat ; ces diverses manieres
de le prendre étant d'autant
plus indifferentes , qu'en le
mettant dans ces trois sortes
de boissons, c'est toujours reü-
nir ces sels avec leurs propres
principes.

Cet excellent Febrifuge ne
fixe pas simplement la matiere
Febrile , car il depure tres-
efficacement la masse sangui-
naire , & degage puissamment
les conduits qui servent à la
filtration & à la distribution
des humeurs, en poussant les
impuretés & les superfluités
par les voyes plus commodes à
la nature ; c'est ainsi qu'il de-
bouche quelquefois le ven-

tre, qu'il décharge d'autre-
fois la bile par le vomissement,
& qu'il pousse souvent la ma-
tiere morbifique par les uri-
nes, & plus ordinairement
encore par les pores, en pro-
voquant une sueur ou du
moins une moiteur sensible.

Il n'y a rien de plus surpre-
nant que les bons effets qui
resultent de ces évacuations;
comme elles sont toujours les
suittes de l'action de chaque
prise de ce Febrifuge, elles
procurent si promptement &
si heureusement la guerison
souhaitée, qu'après la troisie-
me prise, les fièvres tierces &
doubles tierces se trouvent in-
failliblement terminées, & les
quartes & doubles quartes
après la sixième, ce qui luy

62 *Le bon usage du Thé,*
donne un fort grand avantage
sur tous les autres Febrifuges.
Ceux qui en ont ressenti le
benefice, en rendront un té-
moignage qui paroîtra moins
suspect que tout ce que j'en
pourrois dire icy, mais en
tout cas il seroit facile de con-
vaincre les plus incredules
par mille experiences journa-
lières.

Dans les fièvres tierces &
doubles tierces; la premiere
prise doit être donnée vingt
heures après l'accez; & la se-
conde douze heures après la
premiere, en suite dequoy il
faut attendre le temps de l'ac-
cez, qui vient quelquefois,
mais qui manque aussi assés
ordinairement après ces deux
prises; quoy qu'il en arrive il

du Caffé, & du Chocolat. 63

faut que le jour de l'accez
fuivant , le malade prenne
le matin à son reveil la troi-
sième prise , qui ne manque
point de terminer le mal.

Pour les fièvres simples
quartes , il faut prendre la
premiere & la seconde prise
du Febrifuge , dans le temps
marqué au chapitre prece-
dent , & la troisième le len-
demain matin à jeun ; ce qu'il
faudra repeter une seconde
fois au respect du deuxième
accez, vingt-heures avant le-
quel on prendra la quatrième
prise , douze après la cin-
quième , & le lendemain la
sixième , soit que l'accès soit
venu à l'ordinaire , soit que
le malade ait été exempt de
fièvre.

64 *Le bon usage du Thé,*

Dans les fièvres doubles quartes, il faut commencer l'usage du Febrifuge le jour qu'on est sans fièvre, & prendre la premiere & la seconde prise comme il a été dit pour les autres, la troisiéme se prendra le lendemain deux heures après la fin du premier accez; & le jour d'après le second accez, c'est-à-dire dans celui d'intermission, on commencera à repeter ce qui aura été fait comme il vient d'être prescrit pour les quartes simples.

Enfin dans les triples quartes qui ont trois differends accez en trois jours consecutifs, il faudra commencer l'usage du Febrifuge deux heures après la fin du moindre des trois accez, & toujours en ob-

du Caffé, & du Chocolat. 65

servant tant dans la premiere dispensation que dans la repetition , de prendre une nouvelle prise deux heures après la fin de chaque accez, en sorte que les six prises necessaires pour la guerison , soient données en six jours consecutifs , & à chaque fois deux heures après l'accez.

Que si dans les derniers jours le malade n'avoit plus d'accez , il ne laisseroit pas de regler le temps des dernieres prises , sur celui auquel les accez manqués auroient dû finir.

Les femmes grosses qui ont passé le troisiéme mois , peuvent sans aucun scrupule prendre le Febrifuge en même dose ; mais à l'égard de celles

66 *Le bon usage du Thé,*
qui sont encore dans le cours
des trois premiers mois, com-
me il se pourroit faire que la
nature se trouveroit disposée
à pousser la matiere febrile
par le vomissement, & que
l'Estomach ne peut être sou-
levé sans ébranler la matiere,
on ne leur en donnera que
demie once pour chaque pri-
se; mais à condition de le rei-
terer, en telle sorte que la con-
sommation du remede soit
toujours équivalente, c'est à
dire qu'elle soit de six demies
prises pour les simples & dou-
bles tierces, & de douze pour
les quartes simples & compo-
sées, en observant les regles
cy-devant prescrites, tant
pour les premieres prises que
pour les repetitions.

Ce qui vient d'être prescrit pour les femmes qui sont dans les premiers mois de leur grossesse, convient pareillement aux enfans qui ont passé l'âge de quatre ans; mais à l'égard de ceux qui sont encore à la mammelle ou qui ne sont sevrés que depuis un an ou environ, il est mieux de ne leur donner que deux ou trois gros de Febrifuge pour chaque prise.

Le Regime qui convient à ceux qui usent de ce remède, comprend les regles qui peuvent être reduites sous deux ordres differens : car les unes sont generalement utiles dans l'usage de quelques Febrifuges que ce soit; & que les autres regardent seulement la

68 *Le bon usage du Thé,*
propre dispensation du sirop
de Thé Febrifuge.

Les Regles du premier ordre, sont celles mêmes que j'ay prescrites dans mon traité de la guerison des fièvres; voicy à quoy se reduisent les plus essentielles.

1. Le porc qui est fort indigeste & le veau qui est musilagineux & relachant, sont des viandes de l'usage desquelles il faut s'abstenir, ainsi que des autres de même qualité.

2. Les boüillons, les tizanes, les émulations, les eaux de veau & de poulet, les liqueurs rafraichissantes à la glace, & generalement les choses actuellement ou potentiellemēt froides, affoiblissent la natu-

du Caffé, & du Chocolat. 69
re, & énervent la vertu des
Febrifuges.

3. On ne doit donner aucune nourriture solide dans toute la durée des accez.

4. Il ne faut faire au plus qu'un usage tres-reservé de la pâtisserie, des legumes rafraîchissans, des salades & du poisson, car chez les Febricitans, il ne se fait qu'un mauvais chyle de ces sortes d'Alimens.

5. Le vin est pour les Febricitans, la meilleure de toutes, les boissons usuelles, pourveu qu'on le prenne sans excez ou pur, ou avec de l'eau suivant l'habitude.

6. La Biere quoyque moins bonne que le vin, ne laisse pas d'être preferable à toutes

70 *Le bon usage du Thé,*
les especes de tizannes , car
plus un remede tient de l'ali-
ment plus il est salutaire , c'est
pourquoy l'eau policreste que
j'ay inventée & qui nourrit
comme l'eau commune , est
après le vin la meilleure de
toutes les boissons usuelles
qu'on puisse prendre, pendant
l'usage des bons Febrifuges.

7. Les bons alimens & sur
tout ceux que la nature sem-
ble demander , contribuent
presque autant que les reme-
des , à la victoire qu'elle rem-
porte sur le mal.

8. On peut comprendre sous
le genre des bons alimens so-
lides, le bœuf, le mouton, tou-
tes especes de volatiles dome-
stiques , & de gibier , (à l'ex-
ception du sanglier) les œufs

du Caffé, & du Chocolat. 71

frais qui ne font ny bilieux ny échauffans, comme le pensent ceux qui sont prevenus des erreurs populaires, les fruits secs ou cuits avec une petite quantité de sucre, & même les legumes qui ont beaucoup de parties spiritueuses, par exemple les artichaux & les asperges.

A l'égard des regles particulieres que les Febricitans doivent observer, par rapport à la dispensation du sirop Febrifuge, voicy à quoy elles se reduisent.

I. Il faut tellement regler le tems des repas que l'estomach soit vuide lors qu'on prend le remede, c'est sur quoy les malades se doivent eux-mêmes consulter, la digestion étant plus prompte ou plus tardive,

suivant que l'action du levain digestif est plus ou moins efficace.

2. Il faut aussi après avoir pris le remede, passer du moins trois heures sans manger, pour donner le temps neccessaire à sa distribution, qui se fera mieux si on se tient dans la veille & dans l'exercice.

3. Une regle qui resulte de ces deux premieres ; est que depuis la premiere jusqu'à la seconde prise, il n'y a environ que cinq heures dans lesquelles on puisse souper, dîner ou faire d'autres repas, sçavoir 3, 4, 5, 6, & 7 heures après la premiere prise ; mais dans cet espace de cinq heures, on peut manger jusques à deux fois & même assez considerablement

du Caffé, & du Chocolat. 73

ment, l'abstinence étant plus préjudiciable que ptofitable dans ces occasions.

4. Lors que dans cét espace de temps on ne fait qu'un repas, il est bon quelques heures devant ou après, de prendre selon l'inclination quelques chiques de Caffé volatile, ou de Chocolat dégraissé, deux boissens qui n'ont point les méchantes qualités du Caffé ny du Chocolat ordinaire.

5. Il ne faut jamais boire dans le frisson; mais dans le chaud on peut boire une mediocre quantité de vin, foible de luy même ou affoibli avec de l'eau.

6. Les femmes grosses doivent éviter pareillement l'u-

74 *Le bon usage du Thé,*
sage des légumes qui sont
aperitifs, comme les artichaux
& les asperges, & à l'égard
des enfans à la mamelle, ils ne
doivent têter, qu'à peu près
dans le temps qui ont été
marqués pour les repas des
adultes.

Par l'observation de ces
regles tant generales que par-
ticulieres, on assurera effica-
cement le succès de la cure
souhaitée, mais au reste avec
beaucoup moins de regime,
cét excellent Febrifuge ne
laissera pas d'arrêter la fièvre,
tant il est vray que les bons
remedes, contraignent pour
ainsi dire la nature à se por-
ter aux determinations les
plus salubres.

Les remedes auxiliaires qui

concourent en quelques fortes à l'amortissement & à l'expulsion du levain febrile, sont ceux qui peuvent hâter la depuration du sang, lever les obstructions, dissoudre les matieres coagulées, & les pousser dehors par les voyes ordinaires, ces bons effets sans doute doivent contribuer beaucoup à rendre la cure plus prompte & plus assurée. Ordinairement on comprend les vomitifs sous le genre de ces remèdes, & l'on sçait même qu'ils sont generalement utiles dans les lieux où la pesanteur de l'air, épaisit & arrête la pituite dans des parties qu'elle ne doit pas occuper, par exemple dans l'estomach, d'où elle est mieux tirée par le vomis-

76 *Le bon usage du Thé,*
sément que par toute autre
évacuation, aussi bien que la
bile retenuë dans sa vesicule,
par l'obstruction des meats,
cholidoques; cependant com-
me il se trouve des gens en
qui la foiblesse, & les autres
dispositions particulieres de la
poitrine & de l'estomach,
rendent les vomitifs tres-dan-
gereux, ils ne doivent être
donnés qu'après de serieuses
reflexions, avant l'usage de
quelques Febrifuges que ce
soit, mais ceux qui sont trai-
tez avec le sirop de Thé Fe-
brifuge ont cet avantage, qu'il
ne faut point examiner si les
vomitifs leurs conviennent ou
non, car ce remede est luy
même si utilement vomitif,
qu'il n'excite le vomissement

qu'en ceux en qui la nature
sent le besoin qu'elle a de se
décharger par cette voye :
ainsi sans donner icy de re-
gles particulieres pour l'usage
des vomitifs, je presciray seu-
lement celles des diûretiques
& des purgatifs , qui sont les
seuls auxiliaires , dont les de-
terminations ne sont pas con-
traires aux mouvemens de ce
Febrifuge.

On nomme diûretique ce
qui passe par les urines. L'Eau
policreste dont il a été parlé ,
produit cet effet efficacement
& même entretient la liberté
du ventre. Ceux qui n'en
pourront pas avoir commodé-
ment , mettront dans chaque
peinte de l'eau commune
qu'ils boiront , une dragme

78   *Le bon usage du Thé,*
de sel de chicorée ou d'aigre-
moine.

Ces Remedes sont seule-
ment proposés , pour les per-
sonnes accommodées qui ne
craignent pas la dépense , &
qui vueillent recouvrer prom-
ptement l'embompoint & les
forces perduës ; les autres s'en
pourront passer sans incon-
venient & ne laisseront pas de
guerir ; car le Febrifuge fait
l'essentiel de la cure , puisqu'il
agit toûjours efficacemēt sans
le secours des auxiliaires , qui
ne sont icy proposez que com-
me des remedes confirmatifs
de l'effet du spécifique.

Il en faut dire autant des
purgatifs , qui ne laissent pas
neanmoins d'avoir leurs uti-
litez , c'est pourquoy je rap-

porteray en abrégé les regles que j'ay déjà prescrites touchant le bon usage qu'on en doit faire dans mon traité de la guerison des fièvres.

1. Les medicamens qui pous-
sent par le ventre ne sont pas
les seuls purgatifs, il n'importe
par où l'on chasse les impu-
retez & les superfluitez, pour-
veu que les voyes qui servent
à leur expulsion soient les
plus commodes à la nature,
& en faveur desquelles elle
semble se déterminer.

3. Il est phisiquement im-
possible, qu'ils ayent aucune
prise sur les matieres hetero-
genés qui sont confondus
dans la masse sanguinaire, &
qui sont les causes immédia-
tes des fièvres.

4. On doit quelquefois reparrer par les purgatifs les mauvaises dispositions du corps, mais leur usage doit ordinairement preceder celuy du spécifique, le relachement du ventre étant toujours contraire à son action.

5. Les purgatifs amers ou leurs extraits étant en quelque sorte Febrifuges, doivent être preferés à tous les autres.

6. Quand après avoir arresté la fièvre, on veut s'assurer par la purgation du côté de la recidive, il est mieux qu'elle soit repetée, que d'en donner des prises plus fortes. & en moindre nombre.

A ces observations generales qui conviennent à tous

du Caffé, & du Chocolat. 81

les Febrifuges, on doit ajoûter une regle particuliere qui est importante dans l'usage de celuy-cy.

7. Ce n'est pas assés d'observer beaucoup de mediocrité dans la dose des purgatifs qu'on donne après la cure, il faut encore que par un long espace de temps, on se soit assuré du côté de la recidive avant que de purger; car il est assez ordinaire que la purgation cause le retour de la fièvre en depravant la chylicification, & remuant les matieres fermentatives.

Au reste, pour la purgation qu'on doit faire avant ou après la cure des fièvres intermittentes, on peut user avec succès du vin purgatif que

84   *Le bon usage du Thé,*
j'ay décrit dans mon livre du
remede Anglois, & qui se
prepare avec l'hier pigre:
mais l'extrait purgatif de nos
artistes luy est preferable. Son
usage est dautant plus facile,
qu'on le donne en petite dose
& qu'il n'a point de mauvais
goût. On peut neanmoin^s le
saupoudrer de sucre ou l'en-
velopper dans du pain azime,
dans la pelure de pomme cui-
tes, ou dans quelques sembla-
bles choses; outre qu'on le
peut dissoudre dans un peu
de vin ou de bouillon. Il suffit
pour les plus robustes d'en
donner gros comme une ave-
line & pour les autres à pro-
portion. Aux femmes grosses
on en donnera seulement de-
mie dose, & aux petits enfans

une quatrième partie dans quelque confiture que ce soit.

Quoy qu'il soit rare de voir des recidives, quand on a traité & guery les fièvres intermittentes, suivant les regles qui viennent d'être prescrites; on sçait neanmoins par experience, qu'il est des gens en qui il se trouve diverses sortes de levains, de façon qu'après avoir éteint celuy qui faisoit une certaine espece de fièvre, il arrive quelquefois qu'une autre se fermente à son tour & fait une nouvelle fièvre, si par precaution on n'a pas soin de l'amortir & de le chasser; c'est pourquoy ceux qui vueillent s'assurer davantage, doivent huit jours après la cessation de la fièvre

84 *Le bon usage du Thé,*
prendre une nouvelle prise,
& pour mieux faire encore,
une autre quinze jours après
celle-là, ou du moins quel-
ques prises de l'extrait de
Thé, qui sera même prefe-
rable pour les personnes de-
licates.

Quoyque cette precaution
soit utile, il ne faut pas croi-
re néanmoins qu'elle soit ab-
solutement nécessaire, puisque
sans l'observer, il ne se trouve
pas un malade entre cent qui
tombe dans le cas de la reci-
dive, & qu'au pis-aller lors
de cét inconvenient, il suffit
de repeter ce qu'on avoit fait,
ce qui est d'autant moins cha-
grinant, que le remede est
tres-facile & son prix tres-
modique.

du Caffé, & du Chocolat. 85

Au reste les prises de ce remede étant en petit volume & en petit nombre, il est si propre à être transporté, qu'on peut même l'envoyer par la poste à tres-peu de frais, soit dans les Provinces, soit dans les Royaumes étrangers, outre qu'étant en consistance de sirop, le sucre le rend tellement inalterable, qu'on peut même l'envoyer dans les Indes, sans craindre que le temps ny la mer luy ôtent rien de sa vertu.

Tige de la plante du Caffé.

LE BON USAGE
DU THE', DU CAFE'
E. T
DU CHOCOLAT.

SECONDE PARTIE.

*Traitant de la Nature, des propriétés
& du bon usage du Caffé.*

CHAPITRE I.

*Des lieux où on cultive le Caffé, de sa forme,
& de ses différentes denominations.*

LE Caffé est une plante qui croît en abondance dans le Royaume d'Yemen qui fait partie de l'Arabie heureuse, & encore selon quelques Au-

88 *Le bon usage du Thé,*
teurs aux environs de la Mecque. Ses feuilles ressemblent en quelque sorte à celles du cerisier, mais elles ont encore plus de rapport à celles de l'évonime qu'on nomme encore fusin, ou bonnet de Prêtre, avec cette différence néanmoins qu'elles sont plus épaisses & plus dures, & qu'elles conservent toujours leur verdeur. Le principal corps de cette plante, est une sorte de tige qui ressemble assez bien à celles de nos fèves domestiques, & en effet son fruit qui est assés du goût & de la consistance de nos feverolles, est renfermé au nombre de deux grains dans une petite espèce de gouffe; c'est pour cela qu'on

reconnoît ce fruit en Europe pour une espece de fève Indienne. Quoyqu'il en soit, chacun en decidera comme il luy plaira après l'inspection de la tige & de la graine qu'on a fait représenter à la premiere page de cette seconde partie.

Cette plante fut reconnuë par les premiers Auteurs qui en ont traité, sous le nom de bon ou sous celuy de ban en *bonchum*, ou selon quelqu'uns *buncho* & *buncha*. Les Egyptiens l'appellent assés ordinairement *Elkarie*, & les Arabes *Cachua*, comme pour faire un diminutif de leur *Cachaundiano*, & dont ils croient qu'elle est l'espece la plus menuë, & c'est apparemment

90 *Le bon usage du Thé,*
par cette raison qu'ils ont
nommé Caoua sa teinture,
qui est leur plus délicieuse &
plus ordinaire boisson, cepen-
dant cette teinture a été plus
généralement nommée Caphé
ou Caffé, & même à présent
on donne indistinctement ce
nom à la drogue & à sa tein-
ture.

Ce nom a néanmoins reçu
quelque corruption parmy
certaines nations, car par
exemple les Allemans écri-
vent plus volontiers *Coffi* ou
Ceffé; les Anglois *Coffé*, & les
Turcs *Chaube*, mais plus ordi-
nairement *Cahué*, à cause de-
quoy ils donnent aux lieux où
il est débité en détail, un
nom Turc qu'on traduit en
François Cavehannes, & je

ne doute pas au reste, que cette plante n'aye receu encore d'autres noms en Europe ou ailleurs, mais rien ne m'engage à les rechercher tous pour les rapporter icy, & le Lecteur sera sans doute content, quand après ce qui vient d'être dit, il apprendra que pour m'accommoder à nôtre usage, je comprendray dans ce traité sous le nom de Caffé, la plante, la graine, & la teinture dont je dois parler.

A l'égard de la graine, elle a tant de solidité qu'on ne peut ny l'amollir ny la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant bouillir dans l'eau; c'est pourquoy s'il étoit possible de tirer de toute sa substance une espèce d'ali-

92 *Le bon usage du Thé,*
ment, il seroit beaucoup plus
pesant & plus indigeste que
les differends ragoûts qu'on
fait avec nos fèves. J'ay obser-
vé neantmoins qu'elle n'est
qu'à peine un jour ou deux
dans l'eau froide, sans jeter
une espèce de germe, & sans
rendre une teinture verdâtre;
ce qui détruit l'opinion de
ceux qui pretendent que les
Arabes la passent sur le feu
avant que de la negocier, à
dessein d'en détruire le ger-
me, & d'empêcher par cette
precaution, qu'elle ne soit
cultivée dans d'autres païs;
adjoûtez que cette observa-
tion est soutenüe de l'expé-
rience; car Monsieur d'Errere
qui fait icy un fort grand com-
merce de Caffé, assure qu'un

Gentilhomme de ses amis, en a semé & en cultive avec succès près de Dijon depuis plusieurs années, qui vient dans la même forme que celui d'Arabie dont il n'est différent que par l'odeur, qui n'est pas beaucoup si forte ny si agreable.

CHAPITRE II.

De la nature du Caffé.

LE Caffé qui est insipide lors qu'il est encore en graine, ne laisse pas d'avoir considerablement d'amertume & d'astriktion, lors qu'il a été préparé pour l'usage comme il sera dit cy-après, c'est pourquoy je serois obli-

94 *Le bon usage du Thé,*
gé d'expliquer icy la nature
des amers, si je ne m'étois
acquité de ce devoir dans la
premiere partie de cét opus-
cule, où je renvoye le lecteur,
pour ne le point ennuyer par
d'inutiles repetitions. Cepen-
dant pour ajoûter à la doctri-
ne generale des amers, ce
qui constituë l'essence parti-
culiere du Caffé, voicy ce
que je dois faire remarquer.

Si le Caffé en graine n'a
point d'amertume, & s'il n'en
a même que tres-mediocre-
ment lors qu'il est préparé
pour l'usage, il n'a aussi dans
sa composition qu'une tres-
mediocre quantité de particu-
les acides; mais aussi comme
il est fort solide & fort pesant
il a pour principe predomi-

nant, des particules terrestres que j'ay encore nommées Alkalis, ce qui n'empêche pas qu'il n'ait beaucoup de parties subtiles, fermentatives & tres-faciles à se détacher. On l'a dû comprendre par ce qui a été dit de la couleur verdâtre qu'il rend dans l'eau froide, & il seroit difficile de le demontrer plus clairement, qu'en preparant cette teinture brune & savoureuse qu'il rend dans l'eau bouillante, après qu'il a été roti & pulverisé; puisqu'elle se fait dans un moment, & qu'il ne faut qu'une tres-petite quantité de poudre pour la rendre considerablement chargée.

Par cette teinture brune on

96 *Le bon usage du Thé,*
doit entendre cette fameuse
boisson qui a retenu le nom
de sa matiere , & qui a tou-
jours été la plus ordinaire &
la plus delicieuse liqueur des
levantins: elle est même si con-
nuë & si usitée dans l'Europe,
que dans la seule ville de
Londres , il y a plus de trois
milles maisons destinées à
boire du Caffé, dans lesquel-
les il-y-a de grandes sales, où
l'on voit tout le jour & une
bonne partie de la nuit, un
tres-grand nombre de beu-
veurs, & l'on sçait qu'à Paris
il s'en fait une prodigieuse
consommation, non seulement
chez les Marchands de li-
queur, mais encore dans les
maisons particulieres & dans
les communautés.

Cette

Cette boisson toute simple qu'on ne prend que comme nourriture ou par forme de regal, ne laisse pas d'avoir des propriétés medicinales, qui la doivent faire considerer au moins comme un aliment medicamenteux; c'est pourquoy elle seroit beaucoup mieux entre les mains des Artistes que dans celles des Limonadiers, qui ne sont pas assez experimentés dans la preparation des simples, pour conserver les parties plus essentielles de ceux qui passent par le feu, ny assez sçavans dans l'art de guerir, pour être en état d'en prescrire le bon usage.

Si on observe la couleur, l'odeur, la saveur & la consistance de cette boisson, prin-

98 *Le bon usage du Thé,*
cipalement lors qu'elle est préparée avec le lait, on se persuadera aisement, que les parties subtiles & delicates du Caffé sont grasses & étherées, puisqu'elles donnent à cette boisson une douceur en quelque sorte onctueuse, & qu'elles s'unissent analogiquement avec les parties butireuses du lait sans les separer de sa ferosité, ce qui arriveroit infailiblement, s'il y avoit dans cette teinture, aucuns autres principes predominans que les corpuscules étherez.

En effet la seicheresse du Caffé, nous persuade qu'il n'a presque point de corpuscules liquides; le peu de sel fixe qu'on en tire par l'incinération, nous assure qu'il n'est pas

beaucoup chargé d'acides , la vertu qu'à sa teinture de desalterer & de desenyvrer, nous marque assés qu'elle n'est pas abondante en corpuscules ignées ; & s'il est vray qu'il soit dans son tout beaucoup chargé de particules terrestres , les parties grasses & étherés s'en détachent si facilement dans l'extraction de sa teinture , qu'elles ne retiennent qu'une tres-petite quantité des plus legeres , & que le reste se precipite au fond du vaisseau en forme de marc ou de fœces.

Voicy maintenant ce qu'on doit inferer generalement parlant des observations precedentes.

I. Le Caffé pris en substan-

100 *Le bon usage du Thé,*
ce fatiguerait extraordinairement l'estomach, diminuerait le mouvement & la fluidité de la masse du sang, & causerait nécessairement des obstructions dans les viscères qui sont pleins de vaisseaux capillaires comme le foye & la ratte.

2. Sa teinture mal depurée c'est-à-dire trop chargée de ses parties terrestres, peut causer les mêmes indispositions par un usage continué.

3. Au contraire cette teinture préparée avec toute sorte de précaution, doit être d'autant plus salubre, qu'elle ne contient que les parties plus subtiles, plus douces & plus étherées du Caffé, du moins si l'on en excepte quel-

du Caffé, & du Chocolat. 101

ques corpuscules ignées qui volatilisent ses parties, quelques particules acides qui font la saveur de sa teinture, & une tres-petite quantité de corpuscules terrestres qui servent à lier ses substances volatiles, & à leurs donner, que consistance, sans quoy elles se dissiperoient aussi-tost qu'elles seroient agitées par l'air, ce qui n'arrive pas.

4. Les parties deliées, & volatiles de cette teinture, ne sçauroient être agitées par le ferment de l'estomach, sans être sublimées vers la tête en consistance de vapeur, elles ne sçauroient s'y porter, sans enlever avec elles le peu de particules terrestres qui leur donnent cette consistance, &

102 *Le bon usage du Thé,*
les unes & les autres ne sçau-
roient par cette sublimation
abandonner les plus pésantes,
c'est-à-dire les plus terrestres
& les plus solides, sans que
celles - cy soient précipitées
avec celerité dans les intestins,
jointes à l'eau qui avoit servy
à l'extraction de sa teinture,
à laquelle elles servent de ve-
hicule, d'où resultent tous ces
effets surprenans, qui cau-
sent l'admiration des natura-
listes & de ceux qui prati-
quent actuellement l'usage du
Caffé.

5. Quoyque le plus ordi-
naire effet de la boisson du
Caffé, soit de corriger toutes
especes d'intemperies; on voit
neanmoins des personnes qui
se sentent échauffées par son

usage, & ils s'en trouvent d'autres au contraire, qui n'en ſçauroient boire ſans ſouffrir des indigestions, ſans ſe trouver univerſellement affoiblies, en un mot ſans reſſentir toutes ces incommodités, qui ſont ordinairement cauſées par les alimens & par les remedes qu'on dit être potentiellement froids.

Mais il ne faut pas croire que cette derniere obſervation, ſoit particulièrement applicable au Caffé; on en peut dire autant des plus ſimples & des meilleurs alimens, qui rencontrent quelquesfois dans les parties ou dans le ſang, des diſpoſitions qui ne ſ'accommodent pas avec leurs qualitez: c'eſt pourquoy je

104 *Le bon usage du Thé,*
tiens qu'il n'y a personne qui
ne doive s'assurer sur l'usage
du Caffé, avant que de se re-
soudre à le continuer, puis-
qu'il se pourroit faire qu'il se
trouveroit des dispositions
particulieres & contraires à
son action dans ceux mêmes
à qui l'on pourroit croire qu'il
conviendrait le mieux, par
rapport à leur constitution
universelle.

Je ne sçauois donc dire
avec quelques Auteurs que
le Caffé est chaud, & qu'il ne
convient qu'à des personnes
flegmatiques; ny avec d'au-
tres, qu'il est froid & qu'il ne
convient qu'aux bilieux &
aux sanguins; ny encore
moins avec ceux qui veulent
qu'étant de qualité tempe-

rée, il soit généralement utile à toutes sortes de personnes; car je sçay au contraire qu'il se trouve indifferemment entre les bilieux, les sanguins, les pituiteux, & les melancoliques, des personnes à qui il fait du bien, & d'autres à qui il fait du mal: c'est pourquoy, bien qu'il soit vray qu'il y aye peu d'alimens ny de medicamens si généralement bon que le Caffé, chaque particulier doit examiner dans les premiers essais, si par quelques dispositions interieures & inconnuës, il ne seroit point à son égard dans le cas de l'exception. En un mot je ne sçaurois donner icy de regle plus generale & tout ensemble plus raisonnable que celle

106 *Le bon usage du Thé,*
de dire que chacun doit en
continuer ou cesser l'usage,
suivant le benéfice ou les in-
commodités qu'il en rece-
vra.

Cette regle generale a
neanmoins comme toutes les
autres ses exceptions ; puis-
qu'il est des personnes qui
sans faire aucune épreuve,
peuvent s'assurer que le Caffé
ne leurs conviendrait nulle-
ment, car par exemple celles
en qui la nature à besoin d'u-
ne chaleur extraordinaire, ou
(si l'on osoit ainsi parler) d'u-
ne espèce de fièvre, pour fai-
re la digestion & l'expulsion
des impuretez ou des super-
fluitez dont elle est opprimée,
se doivent abstenir de son usa-
ge, par cette raison qu'il amor-

tit les levains, au moyen def-
quels cette chaleur est exci-
tée. Ceux qui ont des infom-
nies caufées par une matiere
inherente aux parties inte-
rieures de la tête, en doivent
auffi être privez, puisqu'il
augmenteroit ou que du
moins il entretiendrait trop
long-temps le mouvement de
ces matieres. Ceux qui font
fujets aux crachemens de
fang, ne pourroient en boire
fans danger une confiderable
quantité, puisque l'action de
fes parties volatiles d'une part,
& celles de fes parties refer-
rantes de l'autre, causeroient
des expectorations & peut-
être des foulevemens d'esto-
mach qui les meneroient à
des facheufes recidives celles

108 *Le bon usage du Thé,*
en qui l'estomach est tres-
foible, qui le sentent pesant,
& à qui il donne des aigreurs
& de rots, ne pourroient en
user habituellement, sans s'at-
tirer une facheuse indige-
stion; car il ne se pourroit que
ses parties terrestres qui luy
donnent la vertu d'amortir
les levains, n'affoiblissent le
ferment digestif. Les femmes
enceintes qui sont encore
dans les premiers mois de
leur grossesse, & celles qui
sont sujettes aux pertes de
sang, n'en doivent faire pa-
reillement qu'une usage tres-
reservé, car on sçait par ex-
perience qu'il a la vertu de
pousser puissamment par la
matrice.

On pourroit faire avec rai-

fon quelques instances contre cette derniere observation ; si après avoir dit que le Caffé n'a que tres peu de sel fixe , je ne rapportois la cause de cette vertu Hysterique à un autre principe , c'est pourquoy je dois faire remarquer ; qu'il ne faut pas conclure de cette petite quantité de sel fixe , que le Caffé aye trop peu de particules acides pour être un grand apétitif; car étant abondant en particules étherées & volatiles, il ne se pourroit que la plus grand part de ses acides , ne fussent enlevées par ses parties volatiles lors de sa calcination , quand même on le brûleroit avant que d'en avoir extrait la teinture; & c'est d'où vient que lors de cette

110 *Le bon usage du Thé,*
extraction, la plus grand part
de ses acides, se détachent
conjointement avec les parti-
cules étherées & s'étendent
avec elles dans le liquide, de
maniere que cette teinture
n'est à proprement parler, que
la dissolution & l'extension
d'une espèce de sel volatile;
Or si on sçait par experience,
que les sels volatiles detachés
de toute autre principe, sont
diaphoretiques & sudorifi-
ques; on sçait aussi qu'ils sont
diuretiques & Hyretiques,
lors qu'il sont unis comme dās
la teinture du Caffé, avec
des particules terrestres & pe-
santes qui les precipitent.

Après ces observations, on
comprendra facilement pour-
quoy le Caffé a toutes les ver-

du Caffé, & du Chocolat. III

tus que j'ay attribuées au Thé, & plusieurs autres encore qui luy sont particulieres, & que je deduiray incontinent; mais comme ce que j'en dois dire regarde l'usage du Caffé, je dois auparavant parler du choix qu'on en doit faire, de sa bonne preparation, & de quelques autres choses aussi utiles; mais qui ne tiendront lieu que de simples accessoires.

CHAPITRE III.

*Du choix, de la torrefaction &
du prix de la graine
de Caffé.*

LE choix de la graine de Caffé ne consiste qu'en

112 *Le bon usage du Thé,*
deux circonſtâces; l'une qu'elle ſoit nette, c'eſt-à-dire ſans addition d'aucunes eſpeces de corps étrangers; ce que la vuë découvre aiſement; l'autre qu'elle ſoit autant nouvelle qu'il eſt poſſible, de quoy on ſera ſuffiſamment aſſuré, ſi elle eſt bien entiere, ſi elle a un œil griſâtre & ſi elle eſt odorante, car lors qu'elle eſt ſurannée, elle a aſſez ordinairement quelques grains vermoulus, & d'ailleurs elle eſt toujours ou trop brune ou trop blanche, & ne ſent preſque rien.

On avoit crû juſques icy que la blancheur de cette graine étoit une marque certaine de ſa bonté, mais comme il m'étoit arrivé pluſieurs

fois d'en trouver de cette sorte qui n'avoit pas la moindre odeur, & dont la teinture étoit presque insipide, je m'avisay d'engager un de mes amis qui étoit à Marseille, de m'en envoyer de tout' frais débarqué & de la meilleur sorte, ne pouvant pas douter que celui-là ne fût de beaucoup plus recent que celui que nos droguistes tirent de Holande par Rouen, par cette raison que le premier est transporté en très-peu de temps, de l'Arabie au grand Caire & du Caire à Marseille par la Méditerranée, au lieu que l'autre est le plus souvent un année entière sur la grande Mer, & beaucoup plus de temps encore dans les magasins des Holandois, pen-

114 *Le bon usage du Thé,*
dant quoy l'action de l'air peut
bien enlever sa couleur grisâ-
tre, que j'ay toujours trouvée
à celuy que j'ay fait venir de
Marseille, & auquel j'ay trou-
vé moins de blancheur, mais
beaucoup plus d'odeur, plus
de goût & plus d'efficacité,
que dans celuy que je tirois
auparavant de Rouën, d'où il
en vient néanmoins encore
une autre méchante espèce
qui est d'un gris assés brun, &
qui n'a acquis cette couleur,
que pour avoir été exposée
pendant plusieurs années, à
toutes les ordures & à toute la
vermine du Magasin.

Quant à ce qui regarde le
prix de cette graine, il y a
quelque temps qu'elle se ne-
gocioit en gros sur le pied de

du Caffé, & du Chocolat. 115
quarante jusqu'à soixante li-
vres le cent, mais depuis cinq
ou six mois, elle a monté jus-
qu'à quatre vingt; & celle de
la bonne sorte se vend dans le
détail vingt quatre & vingt
cinq sols la livre, ce qui fait
que les trompeurs sont obligés
de l'augmenter par l'addition
des poix pour y trouver leur
compte; car la preparation de
la poudre de Caffé est main-
tenant si generalement con-
nuë, que tous ceux qui en
usent habituellement se se-
roient donné la peine de le
preparer, si les Marchands
n'eussent reduit son prix à
quarante sols, sur lequel ils ne
feroient presque aucun profit,
s'ils employoient du Caffé
pur à vingt quatre sols la livre,

116 *Le bon usage du Thé,*
trois livres de ce Caffé, ne produisant gueres plus de deux livres de poudre bien préparée.

Ce calcul joint à la fortune de quelques gens qui font commerce de Caffé m'ayant fait soupçonner cette sophistication, je formay le dessein d'en découvrir le mystere, & pour cela je fis brûler & je tiray de la teinture de toutes nos espèces de fèves, & en suite de toutes nos sortes de pois. Je trouveray que nos fèves romaines, ou d'aricot donnoient une teinture tres-desagréable, & qui n'approchoit en rien de celle du Caffé; & j'observay que celle de nos grosses fèves en approchoit un peu plus, celle de nos feve-

roles , encore davantage , & beaucoup plus encore celle de nos pois jaunes , & sur tout ceux qui ne cuisent point.

Après cela ayant affecté en diverses rencontres , d'entrer en conversation avec quelques gens faisant commerce de Caffé , & de leur faire comprendre que je sçavois ce qui se pratiquoit à l'égard de cette sophistication , je me confirmay & je me rendismême plus sçavant dans ce que j'avois presumé , car plusieurs m'avoüerent qu'ils ajoûtoient en effet au Caffé une troisiéme partie de pois , mais qu'à cet effet ils preferoient les pois d'Espagne , qui sont jaunes comme les autres mais beaucoup plus petits.

Quant à la torrefaction du Caffé, la maniere dont elle se fait ordinairement est tres-deffectueuse. On met seulement cette graine sur un feu de charbon dans une bassine de cuivre étamé, ou dans une terrine de terre vermissé, & on la remuë continuellement avec un instrument de fer, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rotie, c'est-à-dire à peu près à demie brulée, ce qui luy donne une couleur tannée fort obscure. Alors on la tire du feu, & on prepare ensuite la poudre, en la maniere qui sera expliquée dans le chapitre suivant; mais je dois dire auparavant que le Caffé en peut être rôti par cette methode, sans causer la dissipa-

tion de ses parties plus éthérées ; plus volatiles , & plus salubres ; puisque cette dissipation est nécessairement excitée par le feu , & que ces rotissoirs n'ont rien qui la puisse empêcher , tellement que cette sorte de Caffé , ne peut rendre qu'une teinture indigeste & presque inefficace.

Il y a deux sortes de personnes , qui ne reconnoissent que trop souvent cette vérité par leur propre expérience , sçavoir celles qui ont l'estomach foible & delicat & celles qui ont de tres-puissans levains & de tres-fortes vapeurs , car dans les unes ; le Caffé ainsi mal préparé cause des indigestions , des nausées,

120 *Le bon usage du Thé,*
& quelquefois le vomissement
même, & dans les autres, il
n'empêche presque jamais la
sublimation ny l'effet des va-
peurs, c'est ce qui a fait dire
à Monsieur Sylvestre du Four,
que ceux qui pourroient trou-
ver le secret de rotir la grai-
ne de Caffé, sans causer la
dissipation de ses parties vola-
tiles, en tireroient une tein-
ture de beaucoup plus agrea-
ble & plus salubre, que celle
de celuy qui est roti en la ma-
niere vulgaire; aussi avons-
nous appris de Monsieur Ber-
nier qui a beaucoup voyagé
au Levant, qu'au Caire qui
est une des plus grandes Villes
du monde, où il s'en consom-
me une prodigieuse quantité,
les connoisseurs luy avoient
assuré

assuré qu'il n'y avoit que deux hommes qui eussent le secret de le bien preparer, & qui fussent en reputation pour cela.

Quelques gens qui ont recherché ce secret, ont inventé une sorte de rotissoir qui se tourne à la broche, & donc on se sert dans la plupart des grands Caffez de Londres; mais comme ces rotissoirs, sont de cuivre rouge, qui peut communiquer une tres-méchante qualité au Caffé, & qu'ils sont parsemez de trous dans toute leur étendue, bien loin d'empêcher la dissipation des parties volatiles du Caffé, on peut dire qu'ils y contribuent en quelque sorte, car la broche dont ils sont

132 *Le bon usage du Thé,*
traversés étant placée devant
le feu & sur des chenets, com-
me celles qui servent à rôtir la
viande, il arrive que pendant
qu'on la tourne, les parties du
feu qui entrent par les trous
qui sont du côté de la che-
minée, poussent directement
les parties volatiles du Caffé
vers les trous qui leurs sont
opposés, où elles ne rencon-
trent que les parties de l'air,
qui ne peuvent pas résister à
l'action d'un aussi puissant im-
pulseur qu'est le feu; de sorte
qu'elles se dissipent continuel-
lement, sans même qu'aucunes
d'elles puissent être reverbe-
rées sur leur matière, au lieu
qu'en remuant le Caffé, dans
une simple poêle, on oblige
toujours quelqu'unes de ces

du Caffé, & du Chocolat. 133

mêmes parties à rentrer dans la masse dont elles étoient issues.

Il est vray que quelques personnes ayans reconnu ces inconveniens, ont fait faire ces rotissoirs de fer & non troués, mais elles ont été bientôt contraintes d'en rejeter l'usage, parce qu'elles ne pouvoient ainsi rotir le Caffé sans un fort grand feu, ce qui luy faisoit sentir le brulé d'une maniere tres-des-agreable.

A mon égard j'ay inventé une nouvelle maniere de rotir le Caffé, dont le lecteur profitera sans doute avec plaisir; elle consiste à un double rotissoir qui est aussi à la verité traversé par une broche, & troué en bien des endroits, mais qui se place dans un four-

134 *Le bon usage du Thé,*
neau de reverbere construit
exprés , en sorte que son am-
plitude n'excede le volume du
rotissoir , que de l'espace de
trois doigts dans toute sa cir-
conference ; outre que d'ail-
leurs les trous des deux tuyaux
de ce rotissoir , sont disposés
de telle façon , que ceux du
premier tuyau ne sont pas vis-
à-vis ceux du second , étant
au contraire directement op-
posés aux espaces pleines qui
sont entre ceux-là ; Si bien
que ces espaces reverberent
la plus grande partie des par-
ticules volatiles qui en sor-
tent , & que quand les autres
se viennent presenter aux
trous du second tuyau , elles
sont en quelque sorte repous-
sées au dedans , par les parties

du feu qui agissent continuellement sur toute la surface pendant même que la broche tourne , au moyen du reverbere dont le fourneau est couvert.

Au surplus, comme les fourneaux du reverbere conservent parfaitement bien la chaleur , on n'est pas obligé dans celui - cy de rotir le Caffé avec un feu ardent , & l'on peut même (comme j'ay fait) trouver si justement la quantité , le degré , & le temps du feu qu'on doit donner , qu'après son entière consommation , le Caffé se trouve précisément roti au degré qu'il le doit être ; d'où résulte deux avantages considérables : le premier que le Caffé roti a

136 *Le bon usage du Thé,*
une douce chaleur, n'a point
cette facheuse acrimonie qu'on
trouve ordinairement dans ce-
luy qu'un feu violent a impre-
gné de particules ignées : l'au-
tre que le Caffé torréfié sans
aucun excez dans le plus ny
dans le moins , est d'autant
plus salubre que quand il l'est
trop peu , sa teinture est pe-
sante & indigeste , & qu'au
contraire quand il l'est trop ,
elle est amere terrestre & par
consequent astringente dans
un degré excédent.

Au surplus , je donneray
bien-tost au public une nou-
velle machine, qui sera enco-
re preferable à celle icy dont
par cette raison je me dispen-
seray de donner la figure.

CHAPITRE IV.

*Du choix, de la conservation, &
du prix de la poudre, ou
farine de Caffé.*

LEs regles que j'ay données dans le chapitre précédent, pour le choix de la graine du Caffé, sont plus que suffisantes pour ceux qui ne veulent point être trompés à cet égard; mais il n'est pas à beaucoup près si facile, de les mettre en état de precaution, contre les surprises de ceux qui vendent la poudre sophistiquée en la maniere qui a été dite; puisqu'on ne peut principalement distinguer cette poudre, de celle qui a été

138 *Le bon usage du Thé,*
fidèlement préparée, que par
une odeur particulière, sur la-
quelle il m'est impossible de
m'expliquer clairement, & sur
laquelle il ny a que la delica-
tesse de l'odorat & une longue
experience, qui puissent éta-
blir une connoissance certai-
ne; ainsi tout ce que je puis
dire à cét égard, est que si on
la trouve fort odorante, &
qu'on puisse reconnoître par
sa couleur, si la graine n'a été
trop, ny pas assez rotie, on
pourra croire qu'elle est du
moins passable; mais le meil-
leur seroit de n'en prendre que
de gens dont on soit assurés,
ou du moins de la préparer
soy-même.

Pour y proceder avec toute
la precaution possible, il ne

faut pas à l'exemple de quelques gens, la piler simplement dans un mortier, & la passer dans un tamis découvert, car de cette façon, on ne conserve pas bien ses parties volatiles ; c'est pourquoy il est beaucoup mieux de la broyer dans ces sortes de Moulinets qu'on fabrique exprés, & qu'on trouve chez les Quincalleurs, encore faut-il qu'après avoir mis la graine de Caffé dans un de ces moulinets, on recouvre son embouchure, avec un couvercle de tôle de fer ou au moins de fer blanc, ayant des bords comme le couvercle d'une boîte, & ayant un trou dans son milieu seulement assés grand, pour donner passage à

140. *Le bon usage du Thé,*
la tige du moulinet.

C'est encore une négligence blamable , que de mettre simplement un plat , une terrine , ou quelque semblable vaisseau au dessous du moulinet pour recevoir la farine , comme on le pratique assez ordinairement , car de cette maniere , cette farine se trouve exposée à l'air durant un temps assés considerable, pour perdre beaucoup de ses parties volatiles ; c'est pourquoy il est mieux d'avoir une bourse de cuir , dont l'entrée soit attachée à la circonference du cul du moulinet , en sorte que la farine qui y tombera , ne puisse être atteinte en aucune façon par les parties de l'air. Il faut tout de même

qu'elle soit mise ensuite dans un tamis exactement couvert, & que les parties grossières qui n'ont pû traverser les pores du tamis, soient de nouveau broyées dans le moulinet avec les mêmes precautions, ou du moins pilées dans un mortier exactement couvert; en un mot on ne scauroit donner trop de soin pour conserver ces parties volatiles, qui rendent le Caffé bien préparé aussi salubre & aussi agreable, que celuy qui est negligemment apresté est dégoutant & pernicieux.

Aprés avoir dit tant de fois que les parties volatiles du Caffé, se détachent très-facilement de ses parties plus materielles, & qu'il est nean-

142 *Le bon usage du Thé,*
moins tres-important de pre-
venir ce détachement par tou-
te sorte de moyens, le lecteur
a dû comprendre, que ce n'est
pas assez d'avoir préparé sa
farine avec toutes les circon-
stances prescrites, mais qu'il
faut encore la conserver pour
l'usage avec de nouvelles pre-
cautions, en quoy les Mar-
chands de Caffé ont accou-
tumé de pecher; car après
avoir pesé cette farine par
demy livres, ils se contentent
de l'envelopper dans un sim-
ple papier gris, & de l'exposer
ainsi dans leurs boutiques. Il
est beaucoup mieux de la con-
server dans les poches de
cuir à doubles coutures &
bien fermées, comme on fai-
soit il y a quelque temps, &

du Caffé, & du Chocolat. 143

encore mieux comme on fait maintenant dans des boëtes d'Allemagne fermant à vis, & doublées de plomb & de cuir rouge; mais avec tout cela il est encore à propos que les Marchands & les particuliers ne s'aprovionnent pas trop de cette farine, & qu'à chaque fois ils n'en preparent qu'autant qu'il en faut, pour la consommation qu'ils en peuvent faire en deux ou au plus en trois mois.

J'ay déjà dit que le prix ordinaire de la poudre de Caffé, est de quarante sols la livre, & que ce prix est trop modique pour la subsistance des Marchands qui la preparent fidellement, c'est-à-dire avec la meilleure graine & sans au-

144 *Le bon usage du Thé,*
cune addition ; ainsi ceux qui
seront assurés de la probité de
ces Marchands , ne doivent
pas hésiter à la payer un écus
ou au moins cinquante sols la
livre , à moins qu'ils ne fussent
dans les lieux où la graine de
Caffé soit moins chere qu'à
Paris. Les artistes de nôtre La-
boratoire , qui rotissent le Caf-
fé avec le rotissoir & dans le
fourneau dont il a été parlé,
& qui par cette raison distin-
gue sa poudre par le nom de
Caffé volatile , en ont fixé le
prix à un écu la livre.

CHAPITRE V.

*De la preparation de la teinture
ou boisson de Caffé, & de son
usage en general.*

LEs precautions qu'on doit
prendre pour conserver
les parties volatiles du Caffé,
se doivent étendre jusque à la
preparation de sa teinture.
Pour cela il faut observer.

1. De ne mettre la poudre
dans la Caffetiere que quand
l'eau commence à boüillir; car
en la mettant avec l'eau froi-
de, il ne se pourroit que beau-
coup de ces mêmes parties ne
fussent dissipées, avant que
le feu eut excité le premier
boüillon.

2. D'empêcher que l'écume qui monte incontinent après ce premier bouillon, ne se repande hors de la Caffeterie, ce qu'on évite en la tenant exactement bouchée & en la remuant de moment à autre, deux choses qui servent merveilleusement à faire rentrer dans la liqueur, les parties subtiles qui s'élevent pendant l'ébullition au dessus de sa superficie.

3. De ne la faire bouillir qu'environ la troisième partie d'un quart d'heure, une trop longue ébullition, forçant toujours quelques parties volatiles à s'échapper par les jointures du couvercle.

4. En un mot qui voudroit aller la dessus au dernier raffi-

nement , devroit preferer au feu de bois ou de charbon , celuy de la flâme de l'eau de vie rectifiée , qu'on fait brûler commodement à cét effet dans des fourneaux d'argent ou de fer blanc , ausquels sont jointes leurs Caffetieres , & qui sont si legers & en si petit volume , qu'un voyageur les peut porter commodement dans la poche , avec la tasse , le Caffé , le sucre & l'eau de vie. Ceux de fer blanc qu'on tire d'Angleterre sont beaucoup mieux travaillez que ceux qu'on trouve à Paris , outre que le fer blanc des Anglois , est Estamé avec une Estoffe beaucoup plus fine que le nôtre , ce qui fait qu'il resiste mieux au feu , mais

148 *Le bon usage du Thé,*
après tout, ils n'ont en France
& en Angleterre qu'une mê-
me forme, que j'ay fait repre-
senter icy en faveur des per-
sonnes de Provinces qui n'en
ont pas encore vû, non seule-
ment tels qu'ils sont lors que
toutes leurs pièces sont assem-
blées; mais encore d'une façon
propre à faire voir distincte-
ment chacune de ces pièces,
dont on expliquera l'usage à
la fin de ce livre, aussi bien
que de toutes les autres figures
que j'ay données.

1^{re} figure

2^e fig.

3^e fig.

J.H. fecit

caffetiere montée sur un fourneau pour faire
café avec esprit de vin.

Outre ces Caffeteries à fourneaux de la façon commune, j'en ay encore inventé d'une nouvelle espèce qui sont plus portatives, & dont on sera bien aise de voir icy la figure, en attendant que j'aye publié la machine dont j'ay déjà parlé, & dont ce fourneau portatif n'est qu'une legere idée, l'usage de celle-là étant infiniment plus étendu, ainsi qu'on l'apprendra par l'explication que je feray publier.

pre fig.

2e fig.

J. H. fec.

etiere portative pour la preperation
pour l'usage du Caffé &c.

Ce n'est pas assés de conserver les parties volatiles du Caffé dans la preparation de sa teinture, car pour rendre aussi legere aussi distributive & aussi salubre qu'elle peut l'être, il faut qu'elle ne soit que mediocrement chargée; c'est pourquoy il suffit de mettre une demy once de poudre pour six prises de boisson; il est encore tres-important, qu'elle ne soit aucunement chargée du marc ou parties grossieres de la poudre; ce qui fait qu'on observe ordinairement de la verser doucement & par inclination dans le chique, & de ne le faire même qu'après qu'elle à reposé un moment un peu loing du feu; mais on sçait par experience

que ces precautions ne sont pas suffisantes, pour avoir une teinture bien depurée, à cause de quoy je me sers encore de deux moyens dont il est bon que le public soit informé. Le premier est d'acceller la precipitation de ces parties grossieres, en jettant quelques gouttes d'eau froide dans la Caffetiere au moment qu'on la retire du feu; l'autre est de preferer à toutes especes de Caffetieres, une sorte de Caffetiere de fer blanc que j'ay inventée, & qui est construite de telle sorte, qu'elle a vers son fond une amplitude, qui sert merveilleusement à retenir le marc de sa teinture, lors qu'on la verse dans la chique, & de plus

154 *Le bon usage du Thé,*
encore une espèce de filtre à
son bec, qui ne donne passage
qu'aux seules parties de la li-
queur. La premiere figure de
la planche qui suit, représen-
te cette espèce de Caffetiere,
& les autres figures designent
la forme de toutes les autres
espèces de Caffetieres qui sont
en usage, & qui peuvent aussi
bien que celles-là, indiffe-
remment à la preparation du
Thé & du Chocolat, ce qu'on
comprendra mieux par ce qui
en sera dit dans la troisieme
partie de ce livre.

Cette

1^{re} fig.

pag. 155

2^e fig.

3^e fig.

4^e fig.

G

J. H. fo.

cafétiere de diverses formes.

Cette liqueur seule a une amertume & un goût de brûlé, qui la rend tres-desagréable, sur tout à ceux qui n'y sont pas habitués ; c'est pourquoy ordinairement on y ajoûte pour chaque prise une demie cueillerée de sucre en poudre ; ce qui fait une liqueur à laquelle on n'a pas de peine à s'accoutumer : neanmoins ceux qui par une fausse prévention, croient que le sucre est échauffant de quelque maniere qu'il puisse être pris affectent de ne la point sucrer, croyant que de la sorte elle est beaucoup plus salubre ; mais ils reviendroient bien-tôt de cét erreur, s'ils avoient auprès d'eux de veritables Medecins, qui leurs fissent comprendre

que le sucre est une espèce de sel essentiel, que les acides sont les principes dominans de toutes espèces de sels, que la propriété essentielle des acides est de rafraîchir, & que si la Chimie nous fournit des esprits acides qui sont caustiques & brûlans, comme l'esprit de Nitre & l'eau forte; c'est parce que ces esprits sont des espèces de mixtes, qui abondent d'ailleurs en particules ignées, qu'on peut écarter & affoiblir suffisamment, pour faire de ces mêmes esprits des liqueurs tres-rafraîchissantes, en y ajoutant un volume d'eau considérable: car après cela ces Medecins leurs persuaderoient aisément, que les méchans effets de l'u-

158 *Le bon usage du Thé,*
sage immodéré du sucre, de-
pendent de la vertu relâchan-
te & affoiblissante de ses par-
ties musilagineuses, & que
cette vertu est suffisamment
détruite, lors que ces mêmes
parties sont desunies & écar-
tées par un certain volume de
liqueur; outre que la vertu
astringente & reservante du
Caffé, est tellement opposée
à celle que je viens de dire,
qu'il ne peut resulter de ce mé-
lange qu'une qualité moyen-
ne; c'est pourquoy on peut
sans inconvenient consulter
son goût, sur l'agrément qu'on
veut donner au Caffé par l'ad-
dition du sucre; mais il est
meilleur qu'on l'aye aupara-
vant réduit sous les differen-

tes formes de sirops dont il sera parlé cy-après.

On feroit beaucoup plus mal si à l'exemple de quelques personnes voluptueuses; on ajoûtoit à la Boisson de Caffé l'essence d'Ambre, les poudres de Cannelle, de Gerofles & de Cadamome, ou quelques espèces de Parfums ou de drogues aromatiques que ce soit; parce que le mouvement de leurs parties volatiles, prévalant sur celui de celles de Caffé, elles interrompent l'action, & privent ceux qui en usent des bons effets qu'ils en espèrent.

Au reste on ne prepare ordinairement la boisson de Caffé, que dans le temps même qu'on veut en user, & à la

160 *Le bon usage du Thé,*
verité on fait bien d'observer cette maxime, la plus nouvelle faite étant toujours la meilleure ; mais on pourroit néanmoins sans beaucoup d'inconvenient à l'exemple des Marchands de liqueur, préparer cette boisson le matin, & la garder pour servir au besoin pendant toute la journée, pourvû qu'elle soit toujours entretenue chaude dans une Caffetiere exactement fermée ; car lors qu'elle a été une fois refroidie, elle perd son bon goût & ses qualités, qu'il n'est pas possible de luy restituer en la réchauffant, ny même en la faisant bouillir de nouveau. C'est pourquoy comme on fait un assés grand usage de cette boisson

du Caffé, & du Chocolat. 161
en nôtre laboratoire , auffi
bien que de celle du Thé &
du Chocolat, j'ay inventé une
sorte de fourneau qui au
moyen d'une lampe à trois pe-
tites mèches, peut entretenir
fort chaudes pendant tout le
jour ces trois sortes de boîs-
sons , & cela d'autant plus
commodément que cette cha-
leur est toujourns égale , &
qu'elle est entretenue à peu
de frais. Les curieux feront
fans doute bien aise de trou-
ver icy la figure de ce four-
neau que j'ay fait représenter
icy pour leur fatisfaction.

F. H. fec.

*Fourneau a Lampe pour entretenir la
chaleur des caffetieres.*

Si la boisson de Caffé qui est entretenüe chaude durant un temps considerable par ce moyen, ou par quelques autres équivalents, n'est guere moins bonne que celle qui est faite sur le champ, il n'en est pas ainsi de celles que préparent les Marchands interessés, avec le marc dont on a déjà tiré une premiere teinture; car on ne peut tirer de ce marc qu'une purée indigeste, obstruante & sans aucune vertu; il est vray que ces Marchands ajoutent ordinairement à ce même marc un peu de nouvelle poudre; mais cette addition ne sert qu'à rendre un peu moins mauvaise une chose qui de soy seroit détestable, n'y ayant aucun aliment dont

164 *Le bon usage du Thé,*
l'usage soit plus à craindre que
la boisson de Caffé, rendue
indigeste par une préparation
négligée; c'est pour cela que
les Peuples du Levant n'ob-
servent pas seulement la ma-
xime de ne la point laisser re-
froir; mais encor celle de la
boire aussi chaude qu'il est
possible, & même doucement
& à diverses reprises; pour ne
point fatiguer l'estomach: c'est
de cette maniere de la pren-
dre dont Thevenot entend
parler dans la Relation de ses
Voyages; quand il dit que
dans les Caveannes du Levant,
on entend une assez plaisante
Musique de humerie; mais
outré cette Musique. Il est en-
core des Caveannes en Tur-
quie, où les Maîtres entre-

tiennent une simphonie de voix & d'instrumens pour donner du plaisir à leurs Buveurs.

Cependant on ne peut douter que le Caffé dont ils usent ne soit beaucoup plus chargé (que celuy qu'on nous apporte) des parties volatiles qui en doivent faire toute la bonté & toute la delicateffe ; & en effet Monsieur Bernier qui n'avoit pû s'accommoder de celuy qu'on luy avoit présenté plusieurs fois en Egypte, trouva si excellent celuy qu'il but dans les Ports de l'Arabie Heureuse , qu'il en prenoit tous les jours avec plaisir cinq ou six tassés. Ce Medecin assure que dans les Indes & dans la Perse on n'en use que tres-peu & seulement dans les Ports

166 . *Le bon usage du Thé,*
de Mer , mais que par toute la
Turquie on en fait un fort
grand usage. Peu s'en faut que
les Anglois & les Hollandois
ne suivent l'exemple des
Turcs , & peu s'en faut aussi
que nous ne soyons aussi avan-
cé que ceux - là sur cette ha-
bitude ; mais en recompense
les Espagnols , les Italiens &
les Flamands ne s'y portent pas
volontiers , & peut-être que
nous ferions mieux d'en user
aux occasions comme remède,
que d'en prendre habituelle-
ment sur le pied de nourritu-
re ; du moins ay-je connu par
expérience , qu'on peut faire
tres-utilement diverses opera-
tions medecinales de cette
graine sur lesquelles je m'ex-

pliqueray dans le Chapitre
suivant.

Mais au reste les personnes
de qualité qui prennent par
delice la boisson de Caffé, ont
accoutumé de la faire servir
en compagnie sur des Soucou-
pes de Chrystal, de Porcelai-
ne, ou de Fayance de Holan-
de, mais plus ordinairement
sur des Portes-chiques qu'on
appelle Cabaret à Caffé, &
dont on pourra voir les diffé-
rentes formes dans la figure
suivante.

1^{re} fig.

2^e fig.

J. Hainzelman f.

Cabarets a Caffé,

Au surplus c'est l'opinion de plusieurs grands personnages que la boisson de Caffé (non plus que les autres breuvages familiers ou domestiques) ne rompt point le jeûne , pourvu qu'on la prenne par une espèce de nécessité , & nullement à dessein de faire fraude aux Commandemens de l'Eglise ; si bien que les personnes foibles , & celles qui sont tombées dans une espèce d'inanition , en peuvent tirer un secours d'autant plus considérable dans les jours d'abstinence , qu'elle émousse la faim , & qu'elle soutient le cœur plus que toute autre boisson , c'est peut-être par cette raison que les Turcs qui se picquent d'être fort religieux , croi-

170 *Le bon usage du Thé,*
roient avoir rompu leur jeûne,
s'ils en avoient senty la fumée
pendant le Rhamadan, qui est
l'espèce de Carême ordonné
par Mahomet.

CHAPITRE VI.

*Des preparations Medecinales:
du Caffé.*

LEs preparations medice-
nales du Caffé que j'ay
inventées, & que j'ay mises
en pratique avec beaucoup
de succez, sont ses sels, son
huile fixe, son eau distillée &
son sirop : j'ay déjà parlé de
ses sels dans le traité du Thé,
où je me suis réservé à donner
dans le Journal de Medecine,
la matiere d'extraire l'essen-

iel, & où j'ay dit que le fixe
é tiroit comme tous les au-
res par incineration, l'exiva-
tion, filtration, evaporation
& crystalifation, ce qui doit
fuffire à cet égard, puisque
rien n'est plus familier aux ar-
tistes que ces operations, &
qu'apparemment nulle autre
personne ne se voudroit don-
ner la peine de le pratiquer.

Quant à l'huile fixe du Caf-
fé; voicy la maniere de la pre-
parer. Prenez une livre & de-
mie de graine concassée, rem-
plissez-en les deux tiers d'une
cornuë de verre bien luttée,
placés-la au fourneau de re-
verbere, adaptés-y un grand
bâlon ou recipient, & après
avoir lutté exactement les join-
tures, donnés le feu par de-

172 *Le bon usage du Thé,*
grés, il en sortira premièrement un flegme comme de l'eau, puis des vapeurs d'un jaune tirant sur l'Oranger, & ensuite une matiere terrestre & noirâtre, qui est l'huile dont il s'agit, après l'extraction de laquelle vous laisserés refroidir les vaisseaux, & les ayant deluttez, vous séparerez cette huile par le filtre, puis si vous voulez la rectifier, vous en ferez une sorte de pâte avec une quantité suffisante de sable que vous mettrez dans une cornuë, & l'ayant placée dans un fourneau à feu nud, vous en ferez la distillation selon l'art.

C'est un bon remede contre les maladies hysteriques. On la donnera presque tou-

jours avec succès à la quantité de six ou huit gouttes avec trois onces d'eau d'ar-moise dans la suppression des menstruës, dans la jaunisse ou jcterite, & dans toutes les espèces de suffocations de matrice : j'ay connu même par experience que sa seule vapeur receuë par le nez abaisse tres-efficacement les vapeurs uterines. Elle n'est pas moins bonne pour resoudre les tumeurs froides, & pour dissiper les douleurs des jointures, étant mêlée avec une troisième partie de nôtre esprit de vin Corallin, & appliquée sur les parties tumefiées ou douloureuses.

Pour ce qui est de l'eau distillé, elle est d'une prepara-

174 *Le bon usage du Thé,*
tion tres-facile. Jettez dans
deux pintes d'eau bouillante,
une dragme de sel fixe de Caf-
fé, & trois onces de sa pou-
dre ou farine, faire bouillir le
tout durant un bon demy quart
d'heure, puis l'ayant tiré du
feu, & le marc étant affaïssé,
versés par inclination cette
teinture dans un Alembic de
verre, & y ayant adapté un
chapiteau & un recipient, &
lutté les jointures avec de la
colle & du papier; distillés
au Bain-marie, & gardés pour
l'usage dans une fiole bien
bouchée, l'eau que vous trou-
verés dans le recipient. On
peut s'en servir en place d'eau
d'armoïse avec l'huile de Caf-
fé, contre toutes les maladies
Hysteriques dont il vient d'é-

tre parlé. Il arrive auffi quelquefois qu'en la donnant au poids de quatre onces au commencement de l'accez, elle guerit en assez peu de prises les fièvres intermittantes; c'est pourquoy il feroit difficile de trouver un Vehicule plus efficace, lors qu'il s'agit de donner le sirop de Thé febrifuge.

A l'égard du sirop de Caffé, voicy la maniere de le preparer; tirez la teinture d'une once & demie de Caffé, avec une pinte d'eau & une dragme de son sel fixe, en la maniere cy-devant expliquée, & par la même methode tirés pareillement la teinture d'une once de fleurs de Noyers avec une pinte d'eau, & une drag-

176 *Le bon usage du Thé,*
me de sel essentiel de Caffé,
puis ayant mêlé vos teintures,
& y ayant ajouté dix clouds
de Gerofles, & six grains de
Cardamome, passés le tout par
un double linge, ou par une
chausse claire & nette, puis
l'ayant mis dans une bassine
avec cinq livres de sucre fin,
cuisez vôtre sirop jusqu'en
bonfistance, observant de le
cien écumer, mais sans autre
clarification.

On le peut prendre seul à
la quantité de deux cueille-
rées; mais la plus ordinaire &
la meilleure façon d'en user,
est de le mettre en la place
de sucre dans le Thé, ou dans
la boisson même de Caffé, en-
viron à la quantité d'une cueil-
lerée pour chaque prise.

Comme il tient du moins
autant de la nature de l'ali-
ment que de celle du remede;
on peut le prendre de l'une ou
de l'autre maniere indifferem-
ment à toutes les heures du
jour; mais il est néanmoins
d'un effet plus sensible lors
qu'on le prend de matin à
jeun, ou dans d'autres témps
après que la digestion est faite.

Il remedie tres- efficace-
ment dans les deux sexes, à
toutes les espèces d'indispo-
sitions qu'on attribüe aux va-
peurs du foye, de la ratte, &
de la matrice, & par consé-
quent aux maladies hypocon-
driacques & aux suffocations
de matrice, ou maux de mere,
aux fureurs uterines, & gene-
ralement à toutes les passions

178 *Le bon usage du Thé,*

hysteriques : ce qui vient de la vertu qu'il a de lever puissamment les obstructions , & d'amortir promptement les levains, qui causent dans ces viscères des fermentations contre nature.

C'est pourquoy on en peut encor usér avec beaucoup de succès dans les fièvres intermittantes , dans les maladies des reins & de la vessie , dans les Coliques bilieuses, dans la Goutte , dans les Rhumatismes , dans le Scorbut, dans les Ecroüelles , dans la Migraine, dans toutes autres espèces de maux de tête , & même dans les inquietudes , & dans les insomnies qui sont causées par une serosité irritante , dans l'assoupissement , dans les lassitudes.

situdes spontanées, & généralement dans les maladies qui dépendent de la dissipation des esprits, du mouvement dépravé des humeurs, ou de l'aigreur & de la force des levains.

CHAPITRE VII.

*Des propriétés particulières de la
boisson de Caffé.*

J'Ay affecté exprés de donner la preparation du sirop de Caffé, avant que de parler des vertus de sa teinture, par cette raison que ce sirop & cette teinture font ensemble une boisson beaucoup plus agreable & en même temps

H

180 *Le bon usage du Thé,*
beaucoup plus efficace , que
celle qu'on prepare simple-
ment avec le sucre.

La teste est la partie de tout
le corps sur laquelle le Caffé
produit de plus considerables
effets ; car par son usage or-
dinaire , on prévient presque
seurement l'Apoplexie , la Pa-
ralisie , la Létargie , & presque
toutes les autres maladies so-
poreuses, en préparant sa Boi-
son comme il vient d'être dit
avec le sirop de Caffé. Elle
guérit même ordinairement le
vertigo , les Catharres , la
Phrenesie & les fluxions &
maux de dents , sur tout si
pour ces indispositions , on
prefere au sirop de Caffé ce-
lui de Vanilles , dont il sera
parlé à la fin de la troisième

du Caffé, & du Chocol at. 181
partie de ce Traité.

Mais soit qu'on la prepare avec l'un ou l'autre de ces sirops, elle dissipe si efficacement les fumées du vin & des entrailles, qu'elle desenyvre sur le champ, & qu'elle abbat presque avec la même promptitude les vapeurs qui causent les insomnies, les assoupissemens, les inquietudes, la migraine, & presque tous les autres maux de tête, ce qui fait qu'en dégageant les esprits embarrassés, elle fortifie la memoire & le jugement, & qu'elle donne à la volonté une liberté entière pour diriger toutes les actions volontaires, ou rectifiant toutes les dispositions taciturnes & mélancoliques, ce qui a été premiere-

182 *Le bon usage du Thé,*
ment observé par les Bergers
d'Arabie , qui remarquerent
avant qu'on eût fait aucun usa-
ge du Caffé , que quand leurs
moutons avoient mangé de
cette espèce de legume , ils
gambadoient d'une maniere
extraordinaire.

C'est pourquoy la vertu
qu'on attribuë au Caffé , de
rendre chastes & pudiques les
personnes qui en font un usa-
ge habituel, est purement ima-
ginaire; car outre qu'elle n'a
jamais été soutenüe par aucu-
nes observations auxquelles on
puisse ajoûter foy , la fecon-
dité des femmes du Levant :
prouve d'autant plus évidem-
ment le contraire , qu'on sçait
que cette boisson leur est fami-
liere, & qu'elle porte tant d'es-

prits vers les parties genitales, que les femmes n'ont point de remede plus prompt & plus assuré que cette boisson pour faciliter l'accouchement, pour provoquer les régles retenuës, pour corriger les pertes blanches, & pour appaiser ces fortes de tranchées qu'elles souffrent assez ordinairement pendant les couches.

Il est vray que l'on auroit pû dire jusques icy, que la plus grande part des parties plus spirituelles & plus efficaces du Caffé, se dissipent par le transport qu'on en fait de l'Arabie en Europe; mais maintenant qu'on le peut préparer avec son sirop même, qui en augmente autant la ver-

184 *Le bon usage du Thé,*
tu que le transport la diminuë:
on la doit regarder comme un
remede, ou du moins cōme un
aliment qui fortifie puissammēt
toutes les actions naturelles.

C'est pourquoy cette Boi-
son étant préparée de la sorte,
donne une vigueur aux parties
qui affermit les chairs, qui dis-
sipé les lassitudes spontanées,
qui dissoud les nodosités des
jointures, & qui resiste à pres-
que toutes les différentes cau-
ses de la mort subite, c'est-à-
dire à celles qui peuvent fai-
re des suffocations funestes,
par une fluxion subite sur la
gorge, par la generation des
polipes dans le cœur, & par
des absécés interieurs.

Aussi à-t'on reconnu par ex-
perience, qu'il est d'un grand

secours à ceux qui sont incommodés par la repletion universelle du corps, par la grosseur particuliere du ventre, & par l'embarras qui se fait dans les reins, & qui devient la cause generative des Pierres & par consequent des Coliques Nephretiques & des suppressions d'urine.

C'est à peu près par la même raison, que la simple boisson de Caffé est si salutaire aux goutteux & aux Scorbutiques, que les Medecins Anglois & Holandois assurent que la goutte & le Scorbut, regnent infiniment moins dans leurs païs depuis qu'elle y a été dans un grand usage, ce qui se confirme en quelque sorte par l'experience particu-

186 *Le bon usage du Thé,*
liere de nos Goutteux qui s'y
sont habitués; car ils en tirent
du moins ce benefice, que
leurs accès sont moins fre-
quens & beaucoup plus sup-
portables.

On use aussi fort utilement
de la boisson du Caffé, contre
diverses indispositions de l'es-
tomach, sur tout quand elle
a été preparée comme il vient
d'être dit, car lors que cette
partie est provoquée à se sou-
lever, par des matieres irri-
tantes qui causent des vomis-
semens continuels, elle arrête
le progrès de ces matieres, en
amortissant & en émoussant
leurs pointes, & au contraire
lors qu'elle est surchargée d'u-
ne pituite fade & glaireuse
qui ôte l'appetit, elle est sou-

levée si efficacement par l'action du sel de Caffé, qu'elle est incontinent déchargée par le vomissement.

J'ay observé encor que quand la digestion est affoiblie par le relâchement des fibres de l'estomach, le Caffé les reserre par une action qui luy est commune avec toutes les autres drogues qui ont une espèce d'amertume, & qu'au contraire il relâche ses fibres, & ceux même du canal intestinal, lors que dans la constipation du ventre ils sont resserrés, ce qui est une propriété essentielle à ses parties étherées & oleagineuses, c'est d'où vient que plusieurs personnes qui étoient incommodées d'une constipation habi-

188 *Le bon usage du Thé,*
tuelle , ont changé cette mé-
chante disposition , en s'assu-
jettissant à prendre chaque
jour , deux chiques de Caffé
incontinent après avoir dîné.

Cela n'empêche pas nean-
moins que la vertu fortifiante
du Caffé , ne contribuë beau-
coup à la guerison du flux de
ventre & du flux de sang ; car
il résiste puissamment à ces
sortes de corruptions du ven-
tre qui dépravent le chyle &
qui aigrissent les humeurs,
d'où il arrive que son usage
habituel prévient la genera-
tion des vers , & presque tou-
tes les espèces de Colique.

Il est aussi tres-efficace pour
dépurer la masse du sang , &
pour mondifier les Poulmons ;
c'est pourquoy sa boisson pre-

parée avec le sirop de Limons, appaise la soif des Febricitans & addoucit la rigueur de leurs accès & de leurs redoublemens, guerissant même quelquefois radicalement les fièvres intermittantes, & préparé avec le sirop de Vanilles, elle est d'un effet merveilleux pour ceux qui ont la poitrine, naturellement foible, ou accidentellement affoiblie par le Rhume, par la Toux inveterée, par une Pulmonie naissante, & par ces autres espèces de fluxions qui rendent la voix rauque, & qui causent l'Asthme & la courte haleine.

Au reste, ce que j'ay dit de la vertu du Caffé contre les assoupissemens & contre

190 *Le bon usage du Thé,*
les insomnies, n'est pas à beaucoup près si contradictoire qu'on pourroit le penser ; car outre l'expérience , il est d'ailleurs tres-probable qu'avec un même remede , on peut calmer les esprits agitez qui empêchent le sommeil , & dissiper les vapeurs par lesquelles les fonctions de l'ame sensitive sont interrompuës.

Je finis en advertissant qu'il se pourroit faire que la rebellion de quelqu'unes des maladies dont il a été parlé , dépendroit de la retention de quelques excretions , c'est pourquoy ceux qui auront entrepris de s'en délivrer par l'usage du Caffé , ne s'en doivent rebuter qu'après avoir inutilement tenté d'aider son action

du Caffé, & du Chocolat. 191
par celle d'un purgatif, en y
ajoutant de temps en temps
en place des sirops cy-devant
specifiez, une cueillerée de
sirop magistral pour chaque
prise, ou de quelques autres
sirops équivalens.

TROISIE'ME PARTIE

*Traitant de la Nature , des
propriétés , & bon usage
du Chocolat.*

CHAPITRE I.

Du Chocolat en général.

PEu après la découverte
du nouveau monde, nous
apprimes de nos Voya-
geurs , qu'entre les autres
commoditez de la vie , on y
trouvoit une sorte d'aliment
composé, qui servoit tout en-
semble à rassasier & à desalte-

rer les Americains , qui le mangeoient en pâté ou conserve sèche, & qui le beuvoient en liqueur. Nous apprîmes aussi que ces mêmes Peuples comprenoient cette conserve & cette liqueur sous le seul nom de Chocolate ou Chocolatl , par cette raison que dans leur langue naturelle *Choco* signifie son , & *atle* ou *atle* eau , car lors qu'on prepare cette liqueur, on l'agite avec un instrument de bois d'une maniere à faire du bruit , voila l'étimologie du nom de Chocolat.

Cet aliment étoit lors aussi peu délicat que ses inventeurs étoient peu raffinez; mais après la conquête de la nouvelle Espagne, les Espa-

194 *Le bon usage du Thé,*
gnols qui se trouverent dans
une espèce de necessité de
s'accoutumer à son usage, ne
manquerent pas d'encherir
sur ce qu'ils en avoient appris
des Indiens, & de le rendre
beaucoup plus agreable par la
soubstraction de certaines dro-
gues, qui sembloient n'y être
mises que pour en augmenter
la quantité, & par l'addition
de divers aromatiques ou par-
fums qui pouvoient flatter le
goût. Ce fut dans cét état
qu'ils commencerent à le ne-
gotier en Europe & particu-
lièrement en Espagne, où il
fut bien-tôt dans une estime
presque generale: cependant
comme il ne se peut guere
conserver au de-là de deux
ans, & que les Negotians con-

sommoient souvent une bonne partie de ce temps à leurs Voyages, ils furent obligez de changer la disposition de ce commerce, & de nous apporter en substance, les ingrediens qui font la base & l'essentiel de cette composition; ce fut alors que nous en apprîmes le mystere, & que nos Physiciens Scolastiques se firent fête d'examiner le formulaire de cette composition, & selon leurs mauvaises coutumes, de former des argumens pour le sophisme, sur un sujet qu'ils sembloient vouloir éclaircir, si bien qu'ils passerent bien tôt de la dispute, à ces dissentimens importuns, qui retiennent dans une cruelle incertitude ceux

196 *Le bon usage du Thé,*
qui cherchent à s'instruire, ce
qui a établi tant de faux pre-
juges, qu'entre un fort grand
nombre d'Autheurs qui ont
écrit jusques icy du Chocolat,
il n'y en a pas un seul même
entre les plus modernes, de
qui on puisse tirer aucune in-
struction édifiante, car les
premiers après s'être vaine-
ment efforcez d'accommoder
à leurs opinions particulieres,
les principes insuffisans de
l'ancienne Philosophie; & les
Commentateurs qui sont ve-
nus ensuite, & ceux mêmes
dont les ouvrages viennent
d'occuper nos presses, ayant
suivy la même route; les inu-
tiles raisonnemens des uns, se
reduisent à cette conclusion
que le Chocolat est froid; les

argumens des autres à soutenir qu'il est chaud; en un mot les consequences de quelques-uns, à cette prétendue preuve qu'il est temperé, ny ayant d'ailleurs aucunes autres differences entre ceux qui tiennent pour une même qualité, si ce n'est que les uns la mette au premier, les autres au deuxième, & quelques-uns au troisième & au quatrième degré.

Comme je ne pouvois faire aucune application utile de cette doctrine, & que j'avois néanmoins pris une resolution d'approfondir mon sujet, je me suis trouvé contraint de negliger la lecture de ces Auteurs, & de me rendre certain par moy-même des bon-

198 *Le bon usage du Thé,*
nes & des mauvaises qualitez
du Chocolat par un examen
physique & sérieux, des in-
grediens qui entrent dans sa
composition, & des qualitez,
& proprietez qui en doi-
vent resulter. Je ne sçay si
j'auray travaillé avec succès.
Je m'en rapporte au jugement
des bons Physiciens & des
bons Medecins, qui sont seuls
capables d'en juger & d'en-
cherir sur mes observations,
s'ils les croient dignes de pas-
ser à la posterité, ou de les
censurer si elles sont assés dé-
fectueuses pour devoir être
supprimées; que si je me
trouve réduit dans le cas de
cette censure, je la recevray
avec d'autant plus de défe-
rence, que je n'expose ce

projet qu'à deſſein d'être deſabuſé, ſi tant eſt que je ſois dans l'erreur, ou d'être confirmé dans mes ſentimens, ſi les habiles gens y applau-diſſent aſſés, pour me faire la gtace d'y ajoûter leurs obser-vations.

Avant que de finir ce Cha-pitre ; Je dois faire observer, que nous avons connu par le Formulaire des Indiens, auſſi bien que par celui des Eſpa-gnols, que le Cacao a tou-jours fait la baſe & l'eſſen-tiel de la partie de Chocolat, & que le ſucre a toujours été employé pour dōner du corps & de l'agrément à cette pâte, c'eſt pourquoy avant que de parler des ingrediens qui ont été ſouſtraits, & de ceux qui

200 *Le bon usage du Thé,*
leurs ont été substituez par
les reformateurs, je traiteray
dans le Chapitre suivant de
ces deux principales dro-
gues.

CHAPITRE II.

*Du Cacao , & du Sucre en
particulier.*

O N reconnoît icy , &
ailleurs sous le nom
de Cacao , le fruit d'un
arbre qui croit en differens
lieux des Indes Occidentales,
& principalement à Guati-
mala , Province de la nouvel-
le Espagne. Il est à peu près
de la grandeur & de la for-
me du Châtaigner. Les In-
diens le nomment le *Cacava-*

du Caffé, & du Chocolat. 201
quahuit, & les Européens Ca-
caotal ou Cavavifere. Ce
fruit est renfermé au nombre
de vingt ou trente amandes
dans une sorte d'écoffe, dont
on peut comparer la forme
exterieure à celle des me-
lons.

Autrefois on croyoit que
cét Arbre ne pouvoit fructi-
fier fans être à l'ombre d'au-
tres plus grands Arbres, mais
les Efpagnols en ont planté
avec succès dans des Vergers
fort découverts & même
dans l'Isle de Cuba, qui n'a
que trois pieds de terre soli-
de. On croyoit aussi que son
fruit ne pouvoit acquerir une
parfaite maturité que dans
l'espace de douze mois ou en-
viron, & neanmoins on est

202 *Le bon usage du Thé,*
maintenant convaincu qu'il
rapporte chaque année en
Juin & en Janvier, & que son
fruit n'est pas si-tôt cueilly
qu'il repousse de nouveau, en
sorte toutefois que la recolte
d'Efté est beaucoup plus con-
siderable que celle d'Hyver,
auquel temps il ne laisse pas
de conserver ses feüilles, qui
ne tombent qu'à mesure qu'el-
les renaissent. Ceux en faveur
de qui on donne cette Histo-
re, seront sans doute bien
aise de trouver icy la Figure
de cét Arbre avec son fruit, &
c'est pour leur donner cette
satisfaction, qu'on l'a placée
à la page suivante.

Cette

pag. 203

J.H. fe

cauifere ou arbre du Cacao

On cueille ce fruit un peu vert, & lors qu'on a tiré les Amandes de leurs écoses, on les met secher au Soleil sur des Nattes de jonc pour les rendre propres au commerce; car dans cet état elles se peuvent conserver pendant tout un siecle, & c'est par cette raison, & à cause du grand usage que les Indiens en ont toujours fait, qu'elles leurs servoient en place de monnoye, pour negocier entre eux les commoditez de la vie, avant que les Europeens y eussent introduit le luxe & l'ambition.

Au surplus nos Voyageurs assurent que dans les Indes, on distingue le Cacao par quelques differences qui se

trouvent dans la forme & dans sa grosseur , & en effet on nous en apporte icy de quatre sortes qui ne sont pas à beaucoup près de même qualité ; ce qui engage ceux qui veulent faire du bon Chocolat , d'entrer dans quelque sorte de choix & de discernement sur le fait du Cacao , pour lequel on prendra des idées utiles dans l'inspection de la Figure suivante , & principalement dans l'explication dont elle est immédiatement suivie.

page 206.

Cacao ou fruit du Cacaufere,

J.H. fecit

Pour l'intelligence de cette figure, il faut ſçavoir que la plus groſſe eſpèce de Cacao eſt preſque toûjours la meilleure. C'eſt celle dont le Caractere eſt marqué A. Les Amandes de cette ſorte ſont oblongues inégales & élevées en rondeur dans le milieu de leurs deux faces. Leur pelure eſt d'un brun noirâtre, & même plus ſolide que celle des trois autres eſpèces, dont celle-cy eſt diſtinguée par le nom de gros noir.

Le Cacao qui eſt marqué B. & qui pour avoir la même forme & la même couleur peut être nommé petit noir, ſe trouve quelquefois plus ſavoureux, quoy que généralement parlant il ne doive

208 *Le bon usage du Thé,*
être considéré que comme la
seconde espèce en bonté, sa
petitesse provenant pour l'or-
dinaire, de ce qu'il est venu
dans un climat moins conve-
nable à la nature du Cacavi-
fere, n'y ayant que la terre
de Portovello près le Perou,
où le Cacao noir vienne fort
petit & tres-savoureux.

Celuy qui est marqué C.
est encor moins bon que le
petit noir commun; mais plus
gros & meilleur que celuy qui
est marqué D. ces deux der-
nieres espèces ont leurs faces
fort applaties, & leurs pelu-
res d'un rouge brun tirant sur
le roux; c'est pourquoy on
les nomme coûtumierement
gros & petit rouge.

Quant à celuy qui est figu-

ré sous la marque E. c'est un amande du gros noir dépouillée de sa pelure, pour montrer que sa substance est divisée en plusieurs parcelles contiguës : ce qui est encor plus clairement démontré par la figure F. où l'on affecte de la faire voir coupée transversalement par le milieu.

Ce qu'on vient d'exprimer touchant les parcelles de chaque Amandes de Cacao, est pour avoir lieu de dire que ces Amandes sont si grasses, qu'après les avoir tenuës sur le feu dans une poële de fer, assez long-temps pour rôtir & pour briser leurs pelures, ces parcelles se divisent presque d'elles-mêmes, en sorte qu'en remuant alors le Cacao seule-

210 *Le bon usage du Thé,*
ment avec la main, son integrité est détruite dans un moment.

Si avant cette preparation on mange de ces parcelles de Cacao, on trouve que leur goût est en quelque sorte moyen, entre celui de nos Amandes douces & celui de nos Amandes ameres; car n'ayant ny la douceur des unes, ny l'amertume des autres, il ne laisse pas d'avoir quelque chose de cette saveur qu'on trouve généralement dans toutes les espèces d'Amandes & de Noisettes, & qui les fait distinguer de tous les autres fruits; mais tout de même que cette saveur générale, est couverte dans toutes les espèces particulieres d'A-

mandes & des Noisettes, d'un goût qui est spécifique à chacune, & qui dépend de la diverse quantité & du differend mélange de ses principes; le Cacao a aussi une saveur âpre & astringente qui étably son caractere particulier.

Il faut observer maintenant, que les simples qui ont de l'âpreté, ont de l'astringtion comme ceux qui ont de l'amertume, qui est évident que les uns & les autres ont beaucoup de parties terrestres & acides, & que si les âpres sont plus supportables à la langue que les autres; c'est parce qu'ils ont beaucoup de particules capables d'addoucir l'action des autres Elemēs. Or comme entre les Elemens

212 *Le bon usage du Thé,*
des mixtes , il n'y a que les li-
quides & les éthérez qui puis-
sent faire cét adoucissement,
que le Cacao n'a rien d'a-
queux , & qu'au contraire il
est si gras qu'on en peut tirer
par expression une considéra-
ble quantité d'huile , il faut
conclurre que les particules
éthérées sont encor un de ses
principes ptédominans , &
que sans ce principe il ne se-
roit pas distingué des amers,
d'où il faut inferer la possibi-
lité qu'il y a d'en tirer des sels
febrifuges , comme je l'ay
étably en parlant du sirop de
Thé qui guerit les fièvres in-
termittantes , puisque d'ail-
leurs il est si aisé d'en separer
l'huile.

Il étoit facile aux Voya-

geurs qui ont écrit les premiers du Chocolat , de reconnoître la graisse surabondante du Cacao , quand ils n'auroient eu aucune connoissance physique , puisque lors qu'on prepare cette pâte, cét excés de graisse paroît tres-sensiblement dans la torrefaction , & dans la dissolution de cette espèce d'Amandes ; outre que cette même pâte étant étenduë sur du papier en masse ou en tablettes , non seulement elle prend au frais la solidité qui luy est convenable ; mais on remarque encore qu'on la détache ensuite tres-facilement du papier , & qu'elle y laisse même des tâches si grasses , qu'aux endroits de ces

214 *Le bon usage du Thé,*
tâches, on ne le peut pas di-
stinguer de celui qui est hui-
lé pour servir à des Chaffis.
Ajoutez que le Chocolat ain-
si refroidi & solide, se peut
tres-facilement liquefier de
nouveau par le feu, & même
par la simple chaleur de la
main.

Mais il n'étoit pas à beau-
coup près si facile, de décou-
vrir que cette graisse du Ca-
cao est musilagineuse, affoi-
blissante, relâchante, & par
consequent contraire à l'esto-
mach, dont la bonne dispo-
sition dépend de la vertu éla-
stique de ses fibres & de la
force de son levain. C'est pour-
quoy ceux d'entre les pre-
miers & les nouveaux Au-
teurs qui ont reconnu l'a-

bondance de la graisse du Cacao, se sont efforcez d'établir une doctrine directement opposée à cette proposition, en soutenant que toutes espèces d'huiles sulphureuses étant inflammables & chaudes, il s'ensuivoit nécessairement que le Cacao qui est fort gras, devoit aussi être fort chaud.

Il est vray que quelques-uns de ces Auteurs, & entr'autres Monsieur Sylvestre du Four, qui vient de mettre la main à la plume pour la deuxième fois, à dessein de nous apprendre la nature & les propriétés du Chocolat, semble vouloir insinuer que le Cacao est d'une qualité tempérée; mais c'est seulement parce qu'il suppose que les parties terrestres & froides

216 *Le bon usage du Thé,*
dont il le croit composé, cor-
rigent la chaleur potentielle
qu'il croit être essentielle à
ses parties grasses.

Mais si M^r du Four, & ceux
qui l'ont précédé dans cette
opinion, que toutes les huiles
sont potentiellemēt chaudes;
eussent appris comme moy que
le Cacao frais cueilly est une
espece de poison, & qu'ils euf-
sent été assés bons naturalistes
pour sçavoir la nature parti-
culiere de chaque huile; ils
auroient sans doute examiné
de plus près celle du Cacao,
puis qu'ils n'auroiēt pas igno-
ré qu'il y en a plusieurs de la
nature que je luy attribuē,
par exemple celles qu'on tire
par expression des Amandes
doucees, de la graine de pavot
blanc, & des quatre grandes

semences froides , & ils auroient pû apprendre par quelques essais, qu'encore que ces huiles soient inflammables par la surabondance de leurs particules étherées, elles ne laissent pas de contenir beaucoup de parties musilagineuses, & par conséquent froides & relâchantes, puis qu'en les exposant à l'humidité, ils auroient eu le plaisir de les voir en peu de temps reduites en simples musilages.

Ils auroient encore pû experimenter que si toutes les huiles potentiellement chaudes gâtent le teint des Dames, celles-cy au contraire, & sur tout celles qui sont les plus musilagineuses & les plus froides, comme celle de la graine &

218 *Le bon usage du Thé,*
des semences que j'ay dites,
luy donnent du frais, de la
blancheur & de l'éclat.

Après cela refléchissant sur
l'usage qu'on fait à Mexique
de l'huile de Cacao, où les
Medecins l'ordonnent pour
remedier aux inflammations &
aux brûlures, & où les Da-
mes s'en servent familiere-
ment pour l'embellissement
de la peau, ils auroient du
moins soupçonné qu'elle au-
roit bien pû être de la natu-
re de ces huiles musilagineu-
ses, & ils auroient inconti-
nent passé de ce soupçon à
une entiere certitude, en
observant les indispositions,
qui surprennent presque tous
ceux d'entre nous qui font
un grand usage du Chocolat;

mais du moins singulièrement & certainement, tous ceux qui n'y sont pas habitez dès l'enfance, & encor tous ceux qui ont naturellement ou accidentellement l'estomach foible.

Ce qui les auroit encore confirmé merveilleusement dans cette opinion, est la facilité avec laquelle le Cacao s'unit & fait corps avec le sucre sans aucun intermede, & sans qu'il soit besoin d'autre mystere que de les écraser ensembles dans un mortier, ou sur une pierre à l'aide d'une mediocre chaleur, ce qui dépend de la nature analogique de ces ingrediens : car on ne peut pas douter que le sucre ne soit

220 *Le bon usage du Thé,*
fort abondant en cette es-
pece de graisse gluante & musi-
lagineuse , qui est pareille-
ment abondante dans le Ca-
cao , & qui produit tant de
méchans effets , puisque les
personnes qui ont l'estomach
tant soit peu foible , ne sçau-
roient manger une médiocre
quantité de sucreries , sans
ressentir bien-tôt une espèce
de dégoût , & quelquefois
même une indigestion consi-
derable , ce qu'on ne peut
raisonnablement attribuer
qu'aux parties musilagineu-
ses , relâchantes & affoiblif-
santes du sucre ; car les Phy-
siciens scholastiques se moc-
quent des gens , lors qu'ils
rapportent tous ces méchans
effets à la prétenduë chaleur

de ce mixte, puis qu'il ne se pourroit qu'un aliment ou un médicament potentiellement chaud ne produisît des effets tout contraires ; outre que le Sucre n'est que le sel essentiel d'une espece de Carne, auquel on ne peut attribuer par consequent aucune chaleur prédominante, comme le sçavent ceux qui connoissent la nature des Sels essentiels.

Il est vray que le blanchement du Sucre se fait par le moyen de la Chaux, dont il peut retenir quelques particules ignées ; mais ces particules sont tellement embarrassées dans ses parties grasses & muçilagineuses, & elles y sont proportionnellement en si pe-

222 *Le bon usage du Thé,*
tite quantité, qu'elles ne peuvent au plus qu'y faire cette sorte de correction qui luy donne plus de secheresse & plus de solidité ; en un mot qui le rend plus supportable dans le Chocolat, où il entre dans une quantité presque aussi considerable que le Cacao qui en fait la base, & où la Moscoüate ou matiere du sucre ne convient nullement pour n'avoir pas été dégraissée par le blanchiment.

Enfin ils auroient achevé de se convaincre de la difference essentielle, qui se trouve entre les graisses chaudes & les graisses musilagineuses, par la difficulté qu'il y a d'incorporer les unes, & la facilité qu'on trouve à lier &

amalgamer les autres avec l'eau & le lait; car de ce que la graisse du Chôcolat s'étend si aisément dans ces deux sortes de liqueurs, ils auroient conclû absolument qu'elles different en nature de la plupart des autres graisses, & que cette difference dépend de ses parties mulagineuses, qui sont comme un moyen entre deux extrêmes, & qui la rendent également analogique aux huiles & aux simples liqueurs.

Sur le fondement de ces puissantes considérations, j'ay dû conclurre qu'il étoit absolument nécessaire pour faire un Chôcolat aussi salubre qu'agréable, de supprimer la graisse surabondante du Ca-

224 *Le bon usage du Thé,*
cao, & j'en ay recherché le
moyen avec d'autant plus de
succés, que par cette soustra-
ction, on ne luy ôte point la
propriété de s'amolir suffisam-
ment, pour être incorporé
avec le sucre, & avec les au-
tres ingrediens qui entrent
dans la composition de cette
pâte; mais à l'égard du su-
cre j'ay pensé que son blan-
chiment étoit une correction
suffisante, par cette raison,
que son muilage est composé
de quelques parties resineu-
ses & balsamiques, qui le ren-
dent moins froid & moins
relâchant que celuy du Ca-
cao, ce qui fait qu'il n'a ny
le fade ny l'insipide de celuy-
cy, qui dans le Chocolat
commun, émousse & envelo-

pe les parties delicates des parfums & des aromatiques qui pourroient chatoüiller plus agréablement le goût.

Au surplus cette preparation du Cacao dont je traiteray cy-après plus particulièrement, est ce qui a porté nos Artistes à donner à leur Chocolat le surnom de dégraissé, que les connoisseurs ont trouvé preferable à toutes autres sortes de Chocolat, par cette raison qu'avec un estomach tres-foible, on en peut faire un grand usage, sans craindre d'en ressentir aucune incommodité, ce qui est journellement experimenté, par les personnes mêmes qui sont atteintes de toutes ces espèces de maladies qu'on rapporte à l'indigestion.

Si on veut ajoûter à ces expériences une sorte de raisonnement , on peut dire qu'après cette correction , on est certain que le Chocolat ne peut être qu'un tres-bon aliment ; car si d'un côté il reste quelque chose dans le Cacao de la qualité froide & affoiblissante, elle est rectifiée dans la composition de la masse , par l'addition des parfums & des aromatiques qu'on y fait entrer & dont il sera parlé cy-après.

C'est pourquoy bien que le sçavant Monsieur Bachot n'aye avancé que par forme de problème , dans la fameuse Thèse qui fut soutenue sous sa présidence le 25. Mars 1684. que le Chocolat bien préparé

prepare est une si noble confection, qu'elle est plutôt que le Nectar & l'Ambrosie, la vraie nourriture des Dieux, & qu'elle meritoit mieux d'être divinisée, que les champignons de l'Empereur Claudius. J'ose présumer qu'il soutiendra desormais tres-affirmativement cette Thèse, lorsqu'il jugera à propos de conseiller à ceux dont il dirige la façon de vivre, l'usage du Chocolat dégraissé.

CHAPITRE III.

Des ingrediens que les Americains ajoutaient au Sucre & au Cacao , dans la composition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent.

LEs ingrediens dont je dois parler dans ce Chapitre ne se trouvent point chez nos Droguistes, & quand on les pourroit trouver icy, je ne pense pas que personne les voulût faire entrer dans la composition du Chocolat, celui des Indiens où on les fait entrer, n'ayant rien qui puisse flâter nôtre goût; c'est de quoy je puis rendre un témoignage certain, ayant eu plu-

plusieurs fois occasion d'en goûter, & l'ayant toujours trouvé fade & mal plaisant.

Cependant plusieurs considerations m'engagent à faire connoître quels sont ces ingrediens, & dans quelle dose ils entrent dans cette sorte de Chocolat. La premiere & la plus forte de ces considerations, est que les curieux qui veulent tout sçavoir, seront bien aise d'en avoir au moins une description abrégée; mais je sçay d'ailleurs que ce traité pourra être porté aux Indes, & que les goûts sont si differends en fait de Chocolat, qu'il se pourroit faire que cette description y seroit de quelque usage, parmy quel-

212 *Le bon usage du Thé,*
ques-uns des François qui s'y
sont établis.

L'Achiote qui est un de ces
ingrédiens ; est le suc épaissi
qu'on tire du fruit de l'Achio-
te Arbre fruitier de l'Ameri-
que. Ce fruit est une graine
rouge qui se trouve en gran-
de quantité dans de grosses
gouffes rondes. Quand on a
tiré cette graine de ces gous-
ses, on la pile & on l'exprime
à la presse, pour en tirer le
suc, qu'on expose ensuite dans
un lieu chaud pour en faire
en évaporer l'humidité, &
quand il est épaissi à peu près
comme la pâte, on en forme
des masses de différentes for-
mes, qui étant entièrement
desséchées sont proprement
ce qu'on appelle Achiote.

On dit que les Medecins de Mexique, l'ordonnent assez ordinairement dans la difficulté de respirer, dans la fièvre, dans la dysenterie, dans la suppression d'urine, & généralement dans toutes les espèces de maladies qui dépendent de l'obstruction des viscères; ce qui me fait juger qu'il doit avoir une légère amertume & une considérable acidité, néanmoins les Indiens le mettent en si petite dose dans leur Chocolat, qu'il semble que ce ne soit qu'à dessein de luy donner la couleur rouge.

Les amandes du cocos ou palmier des Indes y entrent aussi en petite quantité. Elles sont beaucoup plus grosses &

224 *Le bon usage du Thé,*
plus favoureuses que nos Amandes. On s'en sert à Mexique dans la confection des Massépains , des Macarons , & des gateaux d'Amandes. On les fait griller avec le Cacao pour exalter leurs parties grasses , & les déterminer à faire corps avec les autres ingrediens. Elles sont fort abondantes en ce principe. On fait de leurs écoses les tasses ou gobelets de Cocos , qui servent assez coutumierement dans toute l'Amerique à boire le Chocolat.

Les Noisettes Americaines sont aussi du nombre de ces ingrediens , & on les fait griller , comme il vient d'être dit des Amandes ; quoy qu'elles ne soient pas si grasses : C'est

pourquoy elles font ressentir un peu d'âpreté sur la langue comme nos Châtaignes encor vertes , dont elles ont à peu près la grosseur , la figure & l'astringent ; ce qui fait qu'elles fortifient l'estomach , & qu'elles résistent aux vapeurs hypocondriaques.

Il est certain que le Mays entre dans le Chocolat Indien en assez forte dose , mais comme c'est une espece de bled , dont la farine ne peut point rendre savoureuse une pâte qui ne se fermente point, j'estime avec quelques Auteurs qu'il n'est ajouté à cette pâte que par économie, ou par maniere de sophistication.

Un Auteur François assu-

226 *Le bon usage du Thé,*
re que le Mays n'est point
different du bled de Turquie;
mais je ne sçaurois être de
son sentiment, puisque ce
bled est toujours d'un fort
beau jaune, & qu'on sçait au
contraire non seulement que
le Mays ne tire jamais sur cet-
te couleur, mais qu'il varie
même en toutes couleurs, ses
épics étant quelquefois noirs,
& d'autres fois pourprez,
bleus, & même bigarrez de
toutes ces differentes cou-
leurs. Au surplus c'est une sor-
te de bled avec lequel on peut
faire d'assez bon pain, & avec
lequel on faisoit une tizanne
pour toutes espèces de mala-
dies, avant que les Medecins
de Mexique eussent inventé
l'Atolle, qui est une autre

du Caffé, & du Chocolat. 227
espèce de boisson temperante
& des-obstruante.

La fleur d'Orejevala entre pareillement dans la pâte Indienne du Chocolat. Elle est ainsi nommée à cause que sa forme a quelque rapport à celle de l'oreille. Elle est pourprée au dedans & verdâtre au dehors. Son odeur est plaisante. Elle vient sur un arbrisseau que les Americains appellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*. Pour être incorporée avec les autres ingrediens, elle doit être séchée à l'ombre & ensuite pulvérisée.

Voicy maintenant la description d'une espèce de Chocolat Indien, par où j'acheveray de satisfaire à la cu-

228 *Le bon usage du Thé*,
riosité des personnes en fa-
veur desquelles j'ay dû com-
poser ce chapitre.

Prenez deux livres de Ca-
cao grillé & mondé de ses
pellicules, quatre onces d'A-
mandes, & pareille quantité
de Noisettes Indiennes gril-
lées & mondées comme le Ca-
cao, six onces de Mays, trois
onces d'Orejevala, une once
d'Achiote, & deux livres de
Moscouate ou matiere du Su-
cre, pour former de tout une
masse de Chocolat; suivant la
methode qui sera cy-après dé-
crite.

Cette description m'a été
donnée par Monsieur le Gras,
qui a tres-long-temps voyagé
& sejourné dans toutes les
principales regions du conti-

nent de l'Amerique , où il a eu soin de s'instruire sur l'Histoire du Chocolat , dont il m'a fait la grace de me communiquer les principales circonstances.

CHAPITRE IV.

De la reformation du Formulaire des Indiens touchant la composition du Chocolat.

LEs Espagnols ayant pris racine dans les Indes , & ayant pourvû au necessaire & à l'utile, ils se mirent en devoir de rechercher le voluptueux, ce qui leur fit découvrir qu'une certaine plante de la nouvelle Espagne , produisoit une gousse fort aromatique qu'ils

230 *Le bon usage du Thé,*
destinerent à la confection du
Chocolat, à laquelle elle ajoû-
ta en effet beaucoup d'agré-
ment, ce qui leur donna lieu
d'en supprimer les ingrediens
dont il a été parlé dans le cha-
pitre precedent, si bien qu'ils
ne composerent plus leur
Chocolat qu'avec cette gous-
se, le sucre & le Cacao y
ajoutant seulement un peu de
Poivre d'Inde.

La Plante dont je veux
parler, étoit nommée par les
Indiens Tlixochitl, & ses
gousses Mecasulhil. C'est une
herbe qui rampe le long des
Arbres, & qui a les feuilles
semblables à celles du Plan-
tain, mais plus longues & plus
épaisses; du reste elle ressem-
ble assez bien à celle qui pro-

duit nos Aricots. Les Espagnols la nommerent Campêche. Je ne sçay par quelle raison, mais ils donnerent à ses gouffes le nom de Vanilles, à cause que *Vanilla* en leur langue signifie petite gaine; & en effet si elles sont considérablement longues, elles sont aussi fort étroites. Elles renferment une sorte de grains tres-menus, mêlez avec une espèce de Pulpe noirâtre balsamique & tres-odorante, ce qui fait qu'elles rendent le Chocolat tres-savoureux, & qu'elles luy communiquent des proprietéz admirables contre la pluspart des maladies de la poitrine, & contre les benefices & poisons; c'est pourquoy on dit ordinaire-

232 *Le bon usage du Thé,*
ment que la poudre de Vanille est l'ame du Chocolat, & en effet celuy qui est préparé par les trompeurs sans Vanilles, est à mon sens une assez méchante boisson.

Monfieur Ouel qui a beaucoup de terres & d'effets dans les Isles, où l'on fait un grand usage du Chocolat, a sceu par le rapport de quelques Espagnols Mexicains, que les Vanilles vertes ne sentent rien, & qu'elles ne deviennent odorantes que par une preparation secrette.

A l'égard du Poivre de Mexique, c'est le Poivre de Tabasco, que les Espagnols nomment Chilli, & que nous appellons Poivre d'Inde, ou Poivre rouge, parce qu'en

effet ses gouffes qui sont rondes vers la queue & pointuës à l'autre extrémité, sont d'un assez beau rouge. La pointe qu'elles donnēt au Chocolat, accommode mieux le gout des Espagnols que le nôtre; c'est pourquoy il est assez rare qu'on en mette dans nôtre Chocolat: cependant il est quelques François qui aiment cette saveur âcre & picquante, & qui par cette raison préfèrent le Chocolat qu'on fait venir d'Espagne, & dans lequel le gout de ce Poivre se fait toûjours remarquer.

Voicy maintenant quel étoit le Formulaire de cette pâte, avant que les Espagnols y eussent ajoûté les parfums & les aromatiques dont il sera parlé cy-après.

Prenez quatre livres de Cacao préparé comme il a été dit, trois livres de sucre, dix-huit Vanilles, & quinze grains de poivre d'Inde, pour faire du tout une masse de pâte suivant la methode.

Lors que le commerce fut assez bien étably entre les deux continens, pour que les habitans de la nouvelle Espagne, pussent tirer de celuy-cy toutes especes de commoditez, ils ne manquerent pas d'en tirer la canelle & les Gerosles, qu'ils ajoutèrent bien-tôt après à la confection du Chocolat. Il y a peu de gens qui ne sçachent que la canelle est l'écorce d'un Arbre sauvage, qui vient sans culture en divers endroits des

Indes Orientales, & particulièrement dans les Isles de Java, de Malavar & de Zeilan, & l'on sçait encor quelle est fort odorante, & fort agreable au goût; c'est pourquoy elle est comme tous les autres aromatiques cordiale, stomachique & diûretique.

Il en est de même des Gero-fles, qui sont les fruits, ou selon quelques-uns les fleurs d'un Arbre qui croît aux Isles des Moluques; mais ils ont cela de plus que la canelle, qu'ils abondent en une huile tres-odorante & tres-spiriteuse, qui se détachent tres-facilement de leurs parties terrestres, & qui donne une vertu cordiale & balsamique à toutes les compositions où

236 *Le bon usage du Thé,*
ils entrent. Au surplus , ils
sont trop connus dans le do-
mestique , pour qu'il soit ne-
cessaire d'en parler icy plus
particulièrement , mais je ne
dois pas obmettre , de rapor-
ter le Formulaire qu'on suivit
dans la nouvelle Espagne ,
après que ces drogues y eu-
rent été négociées.

Prenez quatre livres de Ca-
cao préparé , trois livres de
Sucre , quatre Vanilles , deux
dragmes de Cannelle , huit Ge-
rofles , & dix grains de Poivre
d'Inde.

Le Musc & l'Ambre gris ne
furent pas long-tems sans être
de la partie. Le Musc est la ma-
tiere d'une tumeur , qui se for-
me tres-souvent au nombril
d'un animal du même nom, qui

du Caffé, & du Chocolat. 237

est assez semblable à un Chevreuil. Cét animal qu'on voit au Royaume de Pegu dans les Indes, ne se repaist ordinairement que d'Herbes aromatiques, d'où vient que cette matiere excrementeuse étant hors de cette tumeur, & exposée aux rayons du Soleil, devient un parfum tres-sua-ve, qui est tout ensemble ce-
phalique, cordial & stoma-
chique. L'Ambre gris est un Bitume qui découle de quel-ques fontaines dans la mer, où il se condense, & d'où il est jetté à bord, principale-ment sur le rivage des Isles Maldives, où il est digéré & exalté par la chaleur du So-
leil. C'est le plus suave & le plus precieux de tous nos par-

238. *Le bon usage du Thé,*
fums, & par conséquent ce-
luy qui a dans un plus émi-
nent degré les qualitez que je
viens de dire. On verra par le
Formulaire qui suit, le chan-
gement que fit au deuxièmes
l'addition de ces deux par-
fums.

Prenez quatre livres de Ca-
cao préparé, trois livres de
Sucre, douze Vanilles, une
dragme de Cannelle, six Géro-
fles, huit grains de Poivre
d'Inde, six grains d'Ambre,
& trois grains de Musc, pour
former la masse suivant la me-
thode.

Cette dernière description
est celle qui est la plus ordi-
nairement suivie parmy nous,
à cela près que la plupart des
gens en suppriment le Poivre

d'Inde, & que les plus délicats subsistent à la Cannelle le *Cassia lignea*, qui est une autre écorce qui se tire des mêmes lieux que la Cannelle, & qui n'en est presque point différente quant à la forme; mais qui a plus de délicatesse pour l'odorat & pour le goût, ayant même cette propriété, qu'étant tenuë bien long-temps dans la bouche, elle s'y réduit entierement en une espee de musilage.

Il se trouve encor beaucoup d'autres formulaires entre les mains de divers particuliers, mais qui ne different de celui-cy, ny entr'eux mêmes, que dans la diversité des doses de la Vanille, de l'Ambre & du Musc, à cela près nean-

240 *Le bon usage du Thé,*
moins que quelques uns ajoutent aux ingrediens dont je viens de parler, quelques grains de Cardamome, ou une tres-petite quantité de Gingembre, deux autres especes de drogues Aromatiques, ayant les vertus tant de fois repetées, dont chacun peut faire tel usage que bon luy semblera par rapport à son goût, qui seul doit être consulté, lors qu'il s'agit du choix & des doses des parfums & des Aromatiques, qu'on veut faire entrer dans la compositions du Chocolat, ayant tous à peu près les mêmes proprietétez.

Je ne sçaurois être néanmoins du sentiment d'un Comte Espagnol, qui veut que pour faire du bon Chocolat,

du Caffé, & du Chocolat. 241

on doit entièrement supprimer la Vanille, & augmenter les doses de l'Ambre & du Musc; car quand il seroit vray comme il nous l'assure, que la Vanille seroit méprisée dans la nouvelle Espagne, pour être nommée le parfum des pauvres, ce mépris ne viendrait à mon sens, que de ce qu'elle y seroit trop commune, & cela ne m'empêcheroit pas de la nommer icy le parfum des Riches, parce qu'elle y est fort chere, & qu'elle a d'ailleurs des qualitez qu'on ne sçauroit trop estimer.

CHAPITRE V.

De la composition du Chocolat.

COMME on fait ordinairement une considerable quantité de Chocolat à la fois, & qu'il est bon que cette confection qui est assez longue, s'acheve néanmoins en un même jour, il est à propos aussi que deux personnes y travaillent concurremment; car tandis que l'une s'occupe à préparer le Cacao, l'autre pulvérise les parfums & les aromatiques.

Pour faire le Chocolat ordinaire, la preparation du Cacao ne consiste qu'à le griller en la maniere que je diray

diray bien-tôt : mais pour faire un Chocolat dont l'usage ne puisse avoir aucune mauvaise suite, il y a un peu plus de mystere, puisqu'il s'agit d'extraire du Cacao, la quantité surabondante de son huile froide & musilagineuse, sans néanmoins luy ôter ce qu'il en doit avoir pour être favorable, & pour faire corps avec le sucre. Je découvriray incontinent la façon d'y procéder, mais pour ne point sortir de l'ordre que je me suis proposé, je dois dire auparavant en quoy consiste la première preparation du Cacao.

Pour y proceder, il faut allumer un bon feu de charbons dans un fourneau, & placer ensuite sur le fourneau une

244 *Le bon usage du Thé,*
bassine de fer ou de cuivre
estamé, d'une capacité suf-
fisante pour contenter au lar-
ge trois ou au plus quatre
livres de Cacao, qu'on fera
griller dans cette bassine jus-
qu'à ce que sa pelure le quit-
te aisément, observant de le
remuer continuellement avec
une escumoire à confitures ou
autre pareil instrument, afin
que toutes les Amandes soient
également grillées; puis ayant
étendu une petite nappe sur
le plancher, vous jetterés des-
sus vôtre Cacao ainsi grillé;
& l'ayant recouvert avec une
partie de la même nappe,
vous le remuerés avec les
mains jusqu'à ce que toutes
les pelures soient brisées, après
quoy en le secoüant dans une

du Caffé, & du Chocolat. 245

bassine, comme on fait le grain dans un Van, pour en separer toutes les pelures qui voltigent & qui tombent par ce moyen, vous le grillerés de nouveau, jusqu'à ce que son huile soit suffisamment exaltée, ce qu'on connoitra lors qu'il sera autant grillé qu'il le peut être sans tenir le moins du monde du brûlé, alors en achevant de détruire son integrité avec un instrument de fer, & en liquifiant la graisse avec une mediocre chaleur, on le reduira en forme de pâte; à l'effet de quoy plusieurs échauffent le fond d'un mortier de bronze & l'un des bouts de son pilon, & pilent le Cacao dans ce mortier;

L ij

246 *Le bon usage du Thé,*
duquel ils entretiennent la
chaleur par le moyen d'un
fourneau qui luy sert de pied;
mais la plus ordinaire & la
meilleure façon d'y proceder,
est de l'écraser comme font
les Indiens avec un rouleau
de fer, sur une pierre dure &
applatie qu'ils nomment me-
tate ou matatl & que nous
appellons pierre à Chocolat,
échauffant pareillement cette
pierre avec un brasier qu'on
met dessous un peu auparavant,
& qu'on y entretient autant
qu'il est nécessaire. La figure
qui suit represente la posture
dans laquelle on doit être
pour cette operation, aussi
bien que le brasier, le rou-
leau & la pierre.

pag. 247

L. iij

J. H. fec.

Figure d'un homme faissant la paste
de chocolat.

J'ay dit que cette pierre devoit être dure , & j'ay eu grande raison de le faire , car il se detache de la pierre de taille commune des parcelles qui s'incorporent avec la pâte , & qui étant avalées avec le reste , font un embarras dans les reins , qui peut être la cause des obstructions des ureteres , & par consequent des coliques Nephretiques & de la generation des pierres ; cependant les Marchands qui n'ont en vûë que leurs propres interets , ne se servent jamais de pierres dures , non seulement parce qu'elles sont beaucoup plus cheres que les autres ; mais encore parce qu'étant échauffées elles se cassent beau-

du Caffé, & du Chocolat. 249

coup plus facilement. Je diray comment on se peut garantir des différentes surprises de ces Marchands en parlant du choix du Chocolat.

Pour passer maintenant à la maniere de dégraisser le Cacao, il faut après qu'il a été ainsi liquesfié, le mettre dans un sac de toile neuve & pleine, dont l'embouchure sera en suite exactement cousuë, puis ayant mis une feuille de fer blanc un peu plus que médiocrement chauffée, sur le fond du pressoir qui est représenté à la page 253. & par dessus cette feuille un quarré de papier gris, on placera sur ce quarré le sac contenant le Cacao, qui aura été coupé à peu près de la même

L. iiij

250 *Le bon usage du Thé ;*
grandeur ; puis l'ayant encore recouvert d'un quarré de papier, & ensuitte d'une feüille chaude de fer blanc , on imposera sur cette feüille la table superieure du pressoir, que l'on contraindra à exprimer le Cacao , par quelques tours de viz , pendant quoy on aura près du feu deux autres feüilles de fer blanc , qui seront mises en la place de ces premieres avec deux nouveaux quarrés de papier , dès qu'on jugera que les deux autres seront autant chargés qu'il est possible de la graisse du Cacao , ce qu'on repetra jusqu'à dix ou douze fois , selon que le Cacao aura paru plus ou moins gras.

On pourra s'assurer alors

du Caffé, & du Chocolat. 251

qu'il fera autant dégraisser
qu'il le doit être pour n'avoir
aucunes mauvaises qualitez,
& qu'il aura néanmoins enco-
re la juste consistance qu'il
doit avoir, pour s'unir intime-
ment avec le sucre, & avec
les autres ingrediens de la pâ-
te, qui sera beaucoup plus fa-
voureuse que celle du Cho-
colat ordinaire.

On pourroit encore dé-
graisser le Cacao de deux au-
tres manieres, savoir en distil-
lant *per decensum* sa graisse sur-
abondante, comme on fait
quelquefois celle des gero-
fles, & encore en le mettant
dans une bassine après qu'il
est broyé, avec de l'esprit de
vin auquel on mettroit le feu,
& qu'on agiteroit en remuant

252 *Le bon usage du Thé,*
le Cacao avec un instrument
de fer, jusques à ce qu'il soit
entièrement consommé : mais
j'ay connu par experience que
la methode precedente est de
beaucoup preferable. Je tra-
vaille néanmoins à encherir
sur cette methode , & je fais
pour cela des épreuves qui au-
ront apparemment un prompt
sucez , au moyen de la nou-
velle machine dont j'ay pro-
mis de donner la description
à la fin de cet ouvrage ; mais
sur laquelle je n'ay encore pû
faire toutes les experiences
que je me suis proposées , à
cause des autres machines que
j'ay mises cét Esté en état d'être
publiées.

J.H. fec.

soir servant a degraisser le Cacao,

Pour donner maintenant des instructions suffisantes sur les autres circonstances de la pâte de Chocolat. Je dois dire que le Cacao ainsi dégraissé, doit être mis de nouveau sur la pierre, & en suite incorporé avec le sucre, qui doit être à cet effet auparavant pulvérisé & passé par un tamis tres-fin; bien que dans la methode commune on se contente de le concasser grossièrement, ce qui empêche qu'il ne s'unisse avec le Cacao aussi intimement qu'il est à souhaitter, d'où vient que le Chocolat ordinaire, a quelque chose de rude sur la langue lors qu'on le mange en tablettes.

Il faut encore remarquer que le sucre & le Cacao doi-

vent être parfaitement incorporés ensemble, avant que d'y ajoûter les parfums & les Aromatiques, qui ne pourroient être long-temps agitez sur la pierre chaude, sans perdre beaucoup de leurs parties odorantes & savonneuses, ce qui se fait plus ou moins facilement, selon que ces parties sont plus ou moins delicates & subtiles; c'est pourquoy l'ambre & le musc doivent être pulverisés à part, afin de n'être ajoûtez à la masse, qu'après y avoir fait entrer la Vanille, la Cannelle, & tous les autres aromatiques, qu'il est bon de pulveriser ensemble; par cette raison que ceux qui sont fort secs, & facilitent la division de ceux qui

256 *Le bon usage du Thé,*
ont de l'humilité comme la
Vanille, ou de l'huile, com-
me les Gérofiles, ce qui ne
suffiroit pas néanmoins pour
les disposer à passer par le
tamis de soye (comme on le
doit faire) si on n'adjoûtoit
au tout quelques morceaux
de sucre à diverses reprises, ce
qu'on doit encore observer en
pulverisant le Musc & l'Ambre,
quoyque ces parfums ne
doivent pas être tamisés pour
n'en pas perdre beaucoup de
parties.

Il est à remarquer que le
Chocolat, où l'on fait entrer
l'Ambre & le Musc, est ordi-
nairement insupportable aux
personnes qui sont sujettes aux
vapeurs, mais qu'aussi sans
ces parfums, on peut faire une

forte de Chocolat fort agreable, seulement en augmentant le nombre des Vanilles, sur lesquelles on doit avoir d'autant moins de menagement, qu'elles contribuent beaucoup aux proprietes du Chocolat dégraissé, c'est ainsi que nos Artistes ont nommé celui dont je viens d'enseigner la preparation, & auquel on peut donner indifferemment la forme de tablettes, celle de rouleaux, ou celle de Masses.

Pour faire les tablettes, on met à certaines distances sur des feuilles de papier blanc, des morceaux de la pâte encore chaude, plus ou moins gros, selon qu'on veut que les tablettes soient plus ou moins grandes, & pour les former ou

258 *Le bon usage du Thé,*
agite seulement ces feuilles,
en les contournant & en les
secoüant avec les deux mains,
en sorte que la pâte s'étende
suffisamment. Pour donner la
forme à un rouleau, il ne faut
que prendre une demie livre
de cette pâte, & l'ayant mise
au milieu d'une demie feuille
de papier, en prendre les deux
marges, & en l'agitant autant
qu'il est besoin, contraindre
cette masse à s'étendre en lon-
gueur ; Enfin pour faire des
masses quarrées de différents
poids, il ne faut qu'emplir de
cette même pâte, des moules
de fer blanc tenant justement
une livre, une demie livre, ou
tels autres poids que l'on veut.

CHAPITRE VI.

*De la sophistication, du choix,
de la conservation, & du prix
du Chocolat.*

S'il y a quelque chose dans le Chocolat ordinaire, qui puisse corriger en quelque sorte les mauvaises qualitez du Cacao non dégraissé, c'est principalement le Sucre & la Vanille; cependant j'ay découvert que les trompeurs preparent leur Chocolat avec la Moscovate, c'est-à-dire avec la simple matiere du Sucre qui contient encore tout son muilage, pour n'avoir pas passé par le blanchiment, où cette qualité vicieuse reçoit

260 *Le bon usage du Thé,*
quelque correction , & cela
parce que cette matiere leur
coute la moitié moins que le
Sucre. Ils font pis encore ;
car ils en suppriment non
seulement l'Ambre & le musc,
mais même les Vanilles , par
cette raison qu'elles coustent
au moins six sols la pièce , &
même dans les temps où elles
sont un peu plus rares , jus-
ques à dix ou douze sols , &
que neanmoins pour faire sans
musc ny Ambre un Chocolat
d'une passable sorte, il en faut
au moins deux ou trois pour
chaque livre.

On peut bien juger que
pour substituer les Vanilles,
ils augmentent considerable-
ment la dose de la Cannelle,
dont la quantité excedente

doit nécessairement produire de méchans effets ; mais tout cela ne seroit rien , s'ils ne portoient leur sophistication & leurs tromperies jusqu'à cet excez , de preferer le plus petit Cacao , & d'en augmenter la quantité par de vieilles amandes , ou même d'ajouter à leur confection , une considerable quantité de la pâte des Faiseurs de pains d'Épices , ce qui fait un salmigondys d'autant plus malfaisant , que la poitrine & le ventre sont tout ensemble irritez & troublez par l'action de la Cannelle , des épiceries & du miel de cette pâte , ce qui est toujours suivy de diverses indispositions , qui ne tirent que trop souvent à de dangereuses consequences.

C'est pourquoy lors qu'il s'agit de choisir du Chocolat, il faut bien s'appliquer à distinguer par l'odorat & par le goût, l'odeur & la saveur des veritables & des faux ingrediens, connoissance que je ne sçauois communiquer, & qu'on ne peut acquerir que par une espèce d'habitude.

Mais il est bien plus facile de connoître le Chocolat qui est trop vieux fait, ou qui a été mal-conservé, puis qu'il a ordinairement une espèce de moisissure à sa superficie, & qu'en le flairant on découvre une odeur qui tient de l'aigre & du rance.

Après tout, on ne peut bien être assuré de la bonté du

Chocolat qu'en le faisant
preparer chez soy, ou en n'é-
tablissant sa confiance, que
sur la fidelité de personnes
sinceres & bien connuës. Je
puis assurer neanmoins que
sans avoir aucun commerce
avec nos Artistes, on peut en
tirer d'eux sans craindre d'être
trompé, puis qu'ils le pre-
parent toujours dans les con-
ferences publiques, que nous
tenons tous les Vendredis de-
puis quinze années pour l'é-
dification de la Medecine;
mais de quelques personnes
fidelles qu'on le puisse pren-
dre, on ne doit pas chercher
le bon marché lors qu'on le
veut avoir excellent, puisque
ses differens degrez de bon-
té, dépendent principalement

264 *Le bon usage du Thé,*
des diverses doses de l'Am-
bre du Musc & de la Vanille,
qui sont des drogues assez
cheres pour n'en pouvoir aug-
menter la quantité dans le
Chocolat, sans en rehausser
le prix, c'est pourquoy je
n'estime pas que le meilleur
puisse être donné à moins de
six francs la livre, celui du
second ordre à cent sols, ce-
luy du troisiéme ordre à qua-
tre francs, & enfin celuy qui
est simplement passable à un
écu.

Au reste soit qu'on le fasse
preparer chez soy, soit qu'on
le tire d'ailleurs, on ne doit
s'en approvisioner au plus que
pour une consommation de
deux ans, puisque même
avant l'escheance de ce ter-

du Caffé, & du Chocolat. 265

me, il commence à degenerer, ce qui se fait plutôt ou plus tard, selon qu'il est bien ou mal conservé, c'est pourquoy pour prevenir cet inconvenient autant qu'il est possible, il faut l'envelopper dans du papier gris, le mettre ainsi enveloppé dans une boîte, & placer cette boîte dans une armoire qui soit en lieu sec.

CHAPITRE VII.

*De la Boisson ou Breuvage de
Chocolat.*

LA plus ordinaire & la plus agreable façon de prendre le Chocolat est en boisson. Pour preparer cette boif-

266 *Le bon usage du Thé,*
son on se sert coutumierement
de vaisseaux semblables aux
Caffetieres, avec cette seule
difference que celles qui doi-
vent servir au Chocolat, &
qu'on nomme pour cette rai-
son Chocolatieres ont un trou
dans le milieu de leurs cou-
vercles, pour passer le man-
che du moulinet dont-il sera
bien-tôt parlé, ce qui est
neanmoins d'autant plus inu-
tile, qu'il n'est ny necessaire
ny commode, de tenir la Cho-
colatiere couverte pendant
qu'on se sert de ce moulinet;
au reste soit que la Chocola-
tiere soit trouée soit qu'elle
ne le soit pas, il suffit pour
faire le breuvage dont il s'a-
git, d'y mettre une quantité
d'eau proportionnelle au nom-
bre

du Caffé, & du Chocolat. 267

bre des prises qu'on veut préparer, & l'ayant mise devant le feu, d'y ajoûter pour chaque prise au moment qu'elle commence à boüillir, les deux tiers d'une once de Chocolat rapé ou decoupé, & pareille quantité de sucre, pour laisser boüillir le tout environ durant un demi quart d'heure.

Il est à remarquer qu'il ne faut point mettre de sucre avec le Chocolat, lors qu'on veut mettre en usage le sirop de Vanilles, parce qu'il donne seul à ce breuvage, toute la douceur, & tout l'agréement qu'on peut souhaiter, en le mettant dans chaque chique à la quantité d'une cuëillerée, après y avoir ver-

268 *Le bon usage du Thé,*
se la liqueur de Chocolat, sur
laquelle on peut se dispen-
ser de faire agir le moulinet
lors qu'on la veut preparer
de cette sorte, ce sirop la
rendant assez agreable, sans
qu'il soit necessaire de la fai-
re mousser.

Mais au contraire étant
preparée avec le sucre elle
seroit mal plaisante, si avant
de la verser dans les chiques,
elle n'avoit été assés long-
temps agitée avec le mouli-
net, qui est une petite sorte
de masse de boüis dont la tête
est diversement cizelée, &
dont le manche ou batonnet
est assez long par rapport à
la grosseur de la tête, qui
doit remplir presque toute
l'embouchure de la Chocola-

tiere, afin d'être autant massive qu'il le faut, pour donner beaucoup de mouvement à la liqueur, en contournant le batonnet dans la palme des mains, puisque c'est par ces mouvemens, que les parties de l'air s'insinüent dans la liqueur, & qu'elles le rarefient & la moussent, comme il arrive lors qu'on prepare la crème fouëttée.

Lors qu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le breuvage de Chocolat, il faut que par proportion à la quantité de la liqueur, sa masse soit de telle hauteur, que sans toucher au fond de la Chocolatiere, dont elle doit être éloignée d'un demy travers de doigt, elle ne laisse pas d'être

270 *Le bon usage du Thé*,
entièrement noyée dans la li-
queur, car si la partie supe-
rieure en excède la hauteur,
la mousse ne se fait qu'impar-
faitement, mais les Mar-
chands de liqueurs qui ont
leurs Chocolatieres tantôt
pleines tantôt presque vuides,
ne peuvent pas garder tant de
mesures; c'est pourquoy quel-
ques-uns d'entre eux, y ajoû-
tent des jaunes d'œufs cruds
pour le mieux faire mousser,
ce qui le rend indigeste &
dégoutant.

Au reste comme la mousse
ne se fait qu'au dessus de la
liqueur, on à coûtume de la
verser dans la chique à diver-
ses reprises, & c'est pour cela
qu'il seroit incommode de
passer le bâton du moulinet

dans le trou du couvercle, puisqu'il faudroit l'ôter & le remettre à chaque reprise, outre que la Chocolatiere étant bouchée, l'air qui doit servir à la génération de la mousse, ne s'insinuë dans la liqueur en quantité suffisante que dans un trop long espace de temps.

J'ay dit que la precaution de boucher la Chocolatiere pendant qu'on mouffe le Chocolat, étoit aussi inutile qu'incommode, & j'ay eu raison de l'avancer ; il n'en est pas du Chocolat comme du Thé & du Caffé, dont les parties volatiles se dissipent tres-facilement, puisque celles du Chocolat sont plus embarrassées dans ses parties grasses,

272 *Le bon usage du Thé,*
& qu'il est assez probable d'ailleurs, que la plûpart des parties odorantes qui s'exhalent des parfums, retournent circulairement vers leur masse comme celles de l'Aymant ; puis qu'il n'y a point des parfums qui ne subsiste un temps très-considérable, malgré la prodigieuse & continuelle dissipation de ses parties plus efficaces.

Il y a encore cette observation à faire, qu'on se sert de la masse du moulinet pour entraîner la mousse de la liqueur, à mesure qu'on la verse dans la chique, ce qui doit engager encore à ne point embarrasser son manche dans le trou du couvercle.

Par toutes ces considéra-

du Caffé, & du Chocolat. 27

tions , je tiens que le couvercle des Chocolatieres ne doit point être percé , & qu'elles ne doivent être par conséquent aucunement différentes des Caffetieres , dont le Filtre sert utilement pour retenir le marc plus grossier du Chocolat. Il seroit inutile d'en donner encore une fois la figure ; mais je ne me dispenseray pas de donner icy celle des moulinets , avec les différentes cizelures qu'on y peut faire.

J.H. fec.

Moulinets de diverses formes pour faire mousser le chocolat.

Au surplus le Chocolat des Indiens se mouffe beaucoup plus facilement que le nôtre, non seulement à cause de la farine de Mays qui entre dans la composition de la pâte; mais encore parce que dans la preparation de ce breuvage, ils preferent à l'eau commune, une sorte de boisson usuelle qu'ils nomment Atolle, & qui est encore faite avec la même farine détrempee & cuite dans de l'eau; mais il leur est assez ordinaire d'ôter une partie de cette mouffe, ce qui degraisse en quelque sorte leur Chocolat, en quoy il ne seroit peut-être pas inutile de les imiter, puisque le breuvage de Chocolat ne sçauroit être trop maihre ny trop liquide;

276 *Le bon usage du Thé,*
& c'est par cette raison que
j'ay ordonné pour chaque prise
une dose de pâte beaucoup
moindre que celle qui a été
prescrite par tous les Auteurs
qui m'ont précédé, & que
celle même qui est de l'usage
le plus ordinaire.

Mais il seroit dangereux à
l'exemple de quelques Indiens,
de preparer à froid le
breuvage du Chocolat, & encore
plus de le faire à la glace
à l'imitation des Italiens, puisque
de la sorte, il est capable
de rüiner en peu de temps
l'estomach le plus chaud, &
d'amortir le plus fort levain
digestif.

Au contraire on peut s'assurer
que le Chocolat clair, dé-
graissé, préparé avec le Sirop

Moulinets.
mousser le c.

de Vanilles , & bû par gorgées autant chaud qu'il est possible , ne peut jamais être nuisible ; puis qu'avec un estomach tres-foible on en peut faire un fort grand usage , sans craindre d'en ressentir aucune incommodité , ce qui est journellement expérimenté , par les personnes mêmes qui sont atteintes , de toutes ces especes de maladies qui dépendent de l'indigestion.

Il y a encore cette notable difference, entre le Chocolat degraissé & le Chocolat commun , que le premier n'a aucunes parties qui puissent boucher les pores ny obstruer les vaisseaux , au lieu que la graisse musilagineuse du

278 *Le bon usage du Thé,*
dernier, doit nécessairement
faire des obstructions & em-
pêcher la transpiration, d'où
vient qu'il cause une reple-
tion incommode, dans pres-
que tous ceux qui sont natu-
rellement gras ou qui sont dis-
posés à le devenir.

C'est peut-être par cette
raison, que certains Casuistes
soutiennent qu'il rompt le
jeûne, mais si le Cardinal
Brancacio qui étoit d'une
opinion contraire, assure dans
une dissertation qu'il a faite
exprés, qu'une tasse de Cho-
colat ne tire à cet égard à au-
cune conséquence, pourveu
qu'elle soit prise par une es-
pece de nécessité, & non pas
à dessein de se soustraire à
l'obéissance qu'on doit à l'E-

glise , il auroit trouvé de bien plus fortes preuves de cette verité en faveur du Chocolat degraissé , car outre qu'il ne tient pas plus de l'aliment que du remede, la boisson qu'on en fait n'ayant que tres - peu de parties grasses & materielles , ne doit être considerée au plus que comme le vin , la bierre, & les autres boissons usuelles , dont l'Eglise permet un usage reservé dans les heures d'abstinence.

Aprés tout , si l'on pretend qu'on ne doit employer la pâte du Chocolat commun que deux mois après qu'elle est faite , pour n'être pas trop grasse & trop relâchante , on doit conclure de ce qui a été

280 *Le bon usage du Thé,*
cy-devant observé, qu'il est
inutil d'apporter la même pre-
caution à l'égard du Choco-
lat dégraissé, puisque si nou-
veau qu'il puisse être, il est
destitué de sa graisse surabon-
dante, & par consequent de-
poüillé de ses qualitez nuisi-
bles; c'est pourquoy on peut
le manger en tablettes sans en
craindre aucun inconvenient,
& j'ay même observé qu'il se
conserve facilement dans sa
bonté beaucoup plus long-
temps que le Chocolat com-
mun, ce qui le rend prefera-
ble pour ceux qui s'engagent
à de longs voyages, ou qui le
negotient en des Pays éloi-
gnez.

On voit des gens qui boi-
vent de l'eau peu avant que

de boire du Chocolat commun, fondé sur cette fausse opinion, que le Chocolat est de la nature des alimens chauds, dont-il est bon de prevenir les méchans effets par leurs opposez, en quoy ils s'abusent d'autant plus, qu'au contraire il ne peut causer que les effets ordinaires des choses les plus froides & les plus indigestes : mais au reste cette mauvaise precaution est encore plus inutile dans l'usage du Chocolat dégraissé, qui est un aliment medicamenteux des plus temperez & des plus temperans.

CHAPITRE VIII.

Des proprietes du Chocolat.

Après avoir expliqué assez clairement, la nature & la bonne preparation du Chocolat, je dois presumer que les personnes intelligentes, comprendront facilement d'où dépendent ses diverses proprietes, après que je les auray simplement déduites; c'est pourquoy sans m'engager dans ce chapitre à faire d'inutiles raisonnemens, j'exposeray simplement les observations que je dois à l'experience, & je ne m'expliqueray au plus, que sur l'usage qu'on doit faire de cette

du Caffé, & du Chocolat. 283

boisson dans chaque maladie.

Or étant pris avec le Sirop de Vanilles à différentes heures du jour , & sur tout le soir en se mettant au lit à la quantité de deux prises , il est d'un effet également prompt & assuré , pour suspendre le mouvement immodéré de la matiere du rheume & des fluxions de poitrine, pour émousser les parties salines & irritantes de la seriosité qui excite la toux , pour éteindre les inflâuations de la gorge & de la pleure, pour calmer les différentes causes des insomnies , & pour reparer la fatigue des Predicateurs , & des autres personnes qui s'engagent frequemment à soutenir

284 *Le bon usage du Thé,*
des actions publiques.

Préparé de la même manière, il est aussi d'un grand secours pour amortir la bile épanchée qui provoque les vomissemens, & qui fait les coliques bilieuses, le *colera morbas*, la diarrhée & la dysenterie.

C'est encore un remède très - efficace dans la fièvre éthique, je veux dire dans cette sécheresse de poitrine qui conduit à la pulmonie, dans laquelle maladie on peut encore s'en servir très-utilement, pour en arrêter le progrès & pour en addoucir les incommoditez, sur tout si en place d'eau on le prépare avec le lait, qu'il faut écrémer au commencement de son ébullition.

Si on le prepare avec le sirop de coins, & qu'on y adjoûte quelques gouttes de teinture d'or ou d'essence d'ambre, il remedia tres-efficacement aux indigestions & aux palpitations de cœur, si bien que dans le besoin il pourroit servir tout ensemble d'une nourriture suffisante, & d'un remede aux plus familiares indispositions.

Reste à dire qu'en faisant cette boisson un peu plus claire qu'à l'ordinaire, & y mettant le sirop de Caffé en place de celuy de vanilles, il aura presque toutes les proprieté que j'ay attribuées au Caffé, ce qui ne peut être que fort agreable & fort util, aux personnes qui haïssent le goût

286 *Le bon usage du Thé,*
du Caffé, & qui se trouvent
neanmoins atteintes des indis-
positions auxquelles il con-
vient.

CHAPITRE IX.

Du Sirop de Vanilles.

J'Avois seulement commu-
niqué à nos Artistes, le se-
cret du Sirop de Vanilles, que
je ne voulois publier, qu'avec
les autres découvertes que je
reserve pour le Journal de
Medecine, mais il a trop de
rapport avec ce traité, pour
que je l'en puisse raisonnable-
ment detacher; en voicy la
composition.

Mettez dans une pinte d'eau
bouillante une poignée de
fleurs de Borrache, autant

de celle de Buglosse , & une dragme des sels fixes & essentiels de Cacao, mettez en même temps à part dans une autre pinte d'eau bouillante, deux poignées de fleurs de Pavot rouge, & une dragme de teinture d'or; laissez infuser ces choses à froid durant six heures, puis ayant passé ces deux teintures par la chauffe claire, mettez les dans une bassine avec six livres de Sucre fin en poudre; faites bouillir ce mélange à petit feu, & quand il sera à moitié cuit adjoutez-y quinze belles Vanilles pulverisées; observant de les étendre dans toute la liqueur, en l'agitant avec une spatule de bois ou d'argent; puis ayant encore

288 *Le bon usage du Thé,*
donné un quart de cuitte à vô-
tre Sirop , clarifiez-le en le
passant par la même chauffe,
puis l'ayant remis dans la bas-
fine adjoutez-y trois onces de
Sirop d'œuillets , & le cuisez
jusqu'en consistance.

On donne ce Sirop avec
beaucoup de succez pour a-
doucir & pour digerer la ma-
tiere du rheume & des flu-
xions de poitrine, pour arrê-
ter la toux, pour remedier aux
défaillances , pour calmer les
ésprits irritez , & pour recti-
fier les mouvemens depravez
du sang.

Dans ces différentes occa-
sions , on peut le prendre seul
à la quantité de deux ou trois
cüeillerées , mais dans les fié-
vres continuës & malignes, il

feroit mieux de mettre cette dose, dans quatre onces d'eau de fleurs d'Orange ou de Melisse, de même que dans le rheume, & dans les fluxions de poitrine, on doit comme il a été dit, le mettre en place de Sucre dans le Chocolat dégraissé.

Cette dernière façon de le prendre sera aussi très-efficace dans les indigestions, dans les vomissemens, dans les coliques, dans la diarrhée & dans la dysenterie, mais comme il est des personnes qui ont une aversion insurmontable pour le Chocolat, il est bon de dire qu'on peut aussi le prendre dans le Thé ou dans le Caffé simple, ou dans le lait Caffeté, c'est à dire dans

290 *Le bon usage du Thé,*
la teinture de Caffé tirée avec
le laiët.

Au surplus soit qu'on mette ce Sirop dans le Chocolat, dans le Caffé, ou dans le Thé, on peut s'assurer qu'il en augmente autant l'agrément que les vertus : & par-dessus tout cela, on peut sans scrupule en rendre l'usage aussi familier, que celui des meilleurs & des plus communs alimens, ne pouvant causer aucune alteration nuisible, en ceux-mêmes qui jouissent d'une parfaite santé, à la différence de toutes les autres choses qui peuvent être considérées comme remèdes.

CHA

CHAPITRE X.

Du Chocolat Antivenerien.

Q Uoyque j'aye rangé le Chocolat sous le genre des Cordiaux, & que la nature aye besoin d'être fortifiée par ces sortes de remèdes, pour résister à la malignité des venins, dont la matière venerienne est une espèce, il ne faut pas croire néanmoins qu'il soit d'une conséquence essentielle, pour l'action du spécifique dont je vay parler, puisque sans rien perdre de sa vertu, il pourroit être donné en forme d'Opiate, ou en toute autre consistance, & qu'il n'a été incor-

292 *Le bon usage du Thé,*
poré dans cette pâte que pour
en faciliter l'usage: c'est pour-
quoy ce n'est pas icy le lieu
d'en faire la description, mais
ayant déjà tant fait de bruit
sous le nom de Chocolat anti-
venerien, je ne puis me dispen-
ser de donner au moins une
idée de sa nature, & quelques
regles pour son usage, afin que
ceux qui aiment le Chocolat,
& qui auront le malheur de se
trouver atteints de la plus uni-
verselle des maladies galantes,
y puissent trouver les éclair-
cissémens nécessaires pour leur
consolation, & pour se tirer
de la peine qu'ils auroient à
comprendre, ce qu'on entend
par ce nom de Chocolat anti-
venerien.

Or l'expérience qui a mon-
tré que le mercure ou vif ar-

gent est un tres puissant remede contre cette maladie, a fait connoître que son usage est également dangereux & difficile à supporter. Les Artistes experimentés attribuent ses proprietés à sa crudité & ses mauvaises qualitez à sa propre nature. Comme celuy qu'on tire du plomb & de l'étain, leur persuade qu'il est la semence au moins de la plûpart des metaux, la diverse consistance de ces metaux, leur fait conclure à bon droit, qu'étant capable d'une parfaite digestion, il doit être la propre matiere de l'Or, qui est tres-maleable, qui est fort pesant, & qui est si analogique avec luy, qu'ils s'unissent naturellement ensemble, toutes les fois qu'ils

294 *Le bon usage du Thé,*
font approchez par une me-
diocre distance.

Ces considerations me firent
préjuger autrefois , que l'Or
contenoit en luy un mercure
si parfait & si excellent , qu'il
pouvoit avoir toutes les ver-
tus du mercure vulgaire sans
en avoir les deffauts. Dans
cette pensée je m'attachay à
travailler sur la marcaffite ou
mine d'or , & je le fis avec de
succez , que je trouvay la pre-
paration du plus excellent
anti-venerien qu'on puisse
jamais inventer, puisqu'il gue-
rit radicalement la maladie
que j'ay ditte en un mois ou
environ , & que son usage est
si facile & si innocent qu'il
agit pendant le sommeil , qu'il
ne donne aucune émotion in-

du Caffé, & du Chocolat. 295

commode , & qu'on pourroit en user sans inconvenient beaucoup au delà de la cure.

Pour en tirer le bon effet que je viens de dire : je fais donner le premier jour au malade, une prise de l'extrait purgatif de nos Artistes, & trois heures apres un boüillon , ou un demy verre de vin blanc , sans observer d'ailleurs pour ce jour, n'y même pour tous les temps de la cure, aucun autre regime universel , que celui de ne point trop charger son estomach ny en dînant ny en soupant , & d'éviter l'usage coûtumier ou excessif , du veau , du porc , du poisson, de la patisserie , des fruits , & des legumes.

Je dis exprés l'usage exces-

N iij

296 *Le bon usage du Thé,*
fis, ou coutumier ; car en quelques rencontres , une petite quantité de ces choses ne peut tirer à nulle consequence , sur tout en ceux qui digerent bien : on peut même sans scrupule boire du vin aux repas suivant l'habitude ordinaire , mais aux autres heures du jour , on doit preferer les eaux mineralles de sainte Reine , ou une tizanne preparée avec le polipode , & le bois de genévre ; observant d'user seulement de l'une . ou de l'autre de ces boissons , le deuxième jour de la cure sans faire aucun autre remede.

Le troisième jour je fais reïterer le même purgatif avec le même ordre : & le quatrième je fais donner au malade le

soir en se couchant , & au moins deux bonnes heures apres avoir sôupé une tablette du Chocolat anti-venerien, & je luy fais boire incontinent apres la quatriéme partie d'un demy septier, ou de vin de Bourgogne, ou de vin d'Espagne, ou de vin muscat, ou d'hypocras ou d'eau clairette suivant le goust, ou selon que ces choses se trouvent plus commodement ou plus difficilement.

Après cela l'ayant fait coucher dans un lit bassiné, ou luy ayant humecté toute la peau, avec l'esprit de vin composé de nos Artistes, je luy fais mettre une bouteille pleine d'eau chaude à la plante des pieds, & quelquefois encor

298 *Le bon usage du Thé,*
deux autres sous les aisselles,
& l'ayant fait couvrir une fois
plus que de coûtume, je le lais-
se en cét état attendre la trans-
piration des humeurs, qui
dans les premiers jours, ne va
quelquefois guere plus loin
que la moiteur, mais qui n'est
pas long-temps sans passer à
une sueur copieuse.

Le cinquième jour je repete
la même chose, le sixième je
reviens aux purgatifs, les se-
ptième & huitième je repete
encore ce que j'ay fait dans le
quatrième & dans le cinquiè-
me, enfin le neuvième je don-
ne de nouveau le purgatif, &
je continuë ainsi jusques à la
fin de la cure, à donner alter-
nativement deux jours du
specifique & un jour du pur-

gatif, cette methode n'étant variée que dans quelques occasions particulieres, dans lesquelles je dois m'accommoder aux dispositions extraordinaires des personnes que je traite.

Reste à faire observer, qu'en-
cor que ces remedes puissent
guerir radicalement la mala-
die dont il s'agit; elle est quel-
quefois accompagnée d'au-
tres especés de maladies ga-
lantes, par exemple des ulce-
res & des carnosités de l'ure-
tre, pour la guerison desquel-
les on doit adjoûter à la cure
universelle, les remedes parti-
culiers qui leurs conviennent;
de même que la carie des os
doit être corrigée par le fer
ou par le feu, suivant les regles

300 *Le bon usage du Thé,*
de la Chirurgie, étant impos-
sible d'y remedier par quelque
autre moyen que ce soit, ny
même par la salivation mercu-
rielle, si longue & si violente
qu'elle puisse être.

LE BON USAGE
DU THE', DU CAFFE'
ET
DU CHOCOLAT.

QUATRIÈME PARTIE.

Contenant l'explication des Eignes comprises dans les parties precedentes, & quelques remarques sur des singularitez de nouvelles inventions relatives au même sujet.

CHAPITRE I.

Des Figures de la premiere partie.

POUR traicter mon sujet aussi parfaitement qu'il étoit à souhaitter, j'ay du sup-

302 *Le bon usage du Thé,*
poser un Lecteur également
curieux & ignorant de tout
ce qui en peut faire partie, &
m'imposer la nécessité de le
satisfaire sans aucune reser-
ve, mais n'ayant pû suivre
ma résolution, sans traiter
de diverses choses, qui paroî-
tront fort triviales à un grand
nombre de personnes, j'ay
pensé que je devois m'en ex-
pliquer d'une maniere tres-
abregée, dans les traitez par-
ticuliers que je viens de don-
ner, & en separer même l'ex-
plication des Figures, pour
ne pas fatiguer ceux qui ne
cherchent que de nouvelles
observations, ce qui a donné
lieu à cette quatriéme partie,
qui aura son utilité pour quel-
ques gens, & qui ne sera

du Caffé, & du Chocolat. 303
point à charge aux autres.

Or dans la premiere planche de la premiere partie qui est à la page 11. j'ay fait représenter la plante du Thé, seulement au nombre de deux tiges pour ne point confondre l'objet, étant d'ailleurs facile d'en imaginer tout un champ disposé comme ceux de nos fèves. On voit près de ces tiges un Indien qui cueille ces feuilles de Thé l'une apres l'autre, & qui les amasse dans un petit panier qui est à ses pieds, ce qui paroît dans un trop grand éloignement, pour avoir pû mieux représenter la dentelleure de ses feuilles.

Au devant du champ où ces tiges ont été placées, j'ay fait voir un Parquet sur lequel est

304 *Le bon usage du Thé,*
un carreau, où est assis un Indien de considération, tenant à la main une chique de Porcelaine remplie de Thé, en sorte que le Pouce soutient le dessous de la Chique, en appuyant sur le cercle qui luy sert de pied, & les doigts indices & du milieu, les bords de la Chique qui doivent être receus par les levres, & qui ne sont jamais trop chauds pour cela, ce qui fait qu'ils ne brûlent point les doigts, non plus que le cercle de dessous, au lieu qu'on ne pourroit prendre la Chique par tout autre endroit sans se brûler, lors que le Thé y a été mis bouillant, outre qu'il seroit difficile de la tenir d'une façon mieux

du Caffé, & du Chocolat. 305
seante & plus commode.

Quand à la deuxiême planche de la même partie étant à la page 34. elle represente à la premiere Figure la forme des pots à Thé , qu'on fait faire en Europe de la grandeur que l'on veut, de vermeil doré, d'argent ou d'étain. La deuxiême fait voir un des pots de la Chine de terre fivelée simple , enfin les 3. 4. & 5. representent trois differens pots de terre la même montez sur des lampes à consoles de Leron doré , ou seulement plané & bruny, que j'ay inventées pour l'ornement & pour la commodité , ny ayant rien de plus propre sur des cabinets & sur des cheminées, & le Thé

306 *Le bon usage du Thé,*
pouvant être fait tres-agreablement sur la table même où l'on mange, ou en tout autre endroit que l'on veut, au moyen d'une méche imbibée d'esprit de vin, qu'on met dans la fiole de la lampe.

CHAPITRE II.

Des figures de la seconde Partie.

LA planche qui est à la page 86. représente la tige de la plante du Caffé, encore chargé de son fruit entier, au bas de laquelle j'ay encore fait représenter la graine dépouillée de son écosse, & divisée par fèves distinctes, à la difference de celles qui sont encore dans leurs écos-

ses ; car elles y sont au nombre de deux, jointes du côté où est une espece de fente ; & où elles ont une sorte de face aplattie, au moyen de laquelle étant jointes, & renfermées dans leurs écoffes, elles ont la forme qu'on voit en regardant la tige.

Je dois dire icy par occasion que pendant l'impression de ce livre, le prix du Caffé en graine s'est tellement augmenté, qu'il s'est vendu en gros jusqu'à trente cinq sols la livre, en sorte qu'il se vendra pendant le cours de l'Hiver prochain, au moins quarante sols, & par conséquent un écu en poudre, sur quoy même les Marchands fideles, ne pourront trouver

308 *Le bon usage du Thé,*
qu'un tres-mediocre profit.

La deuxieme planche qui est à la page 149. fait voir à la premiere figure une Caffetiere montée sur un fourneau qui luy est approprié, & au moyen duquel on prepare le Caffé à la vapeur de l'esprit de vin, le fourneau ayant dans son fond une lampe à trois méches qu'on voit à la deuxieme figure, & dans laquelle on met l'esprit de vin, pour servir à l'entretien de la flamme des méches.

La troisieme figure represente un éteignoir qu'on met sur la lampe, pour éteindre les méches lors que le Caffé est préparé.

Ces sortes de Caffetieres à fourneaux peuvent être de

quelque utilité, mais il s'y trouve néanmoins beaucoup de choses à redire, car en premier lieu elles ne peuvent être portées sans quelque incommodité, par cette raison qu'elles ont trop de volume, & que la Caffetiere se sépare trop facilement d'avec le fourneau. En deuxième lieu, parce que les trois mèches font un si grand feu; que tres-souvent il fond la soudeure & l'étamure même du fer blanc. En un troisième lieu, parce que le restant de l'esprit de vin ne peut être laissé dans la lampe sans être répandu, & que néanmoins il n'en peut être retiré pour être mis dans un autre vaisseau sans peine & sans embarras.

Ces confiderations m'ont porté à inventer la Caffetiere portraive qui est figurée à la page 151. & qui est d'autant plus commode, qu'étant fermée comme on la voit à la premiere figure de la planche, elle n'a au plus que quatre pouces de haut & deux de diametre; quoy que dans cet état elle comprenne le fourneau, la lampe, l'esprit de vin, le vase à faire la boisson, la poudre de Caffé, le sucre, la cuillere, un fusil, une bougie, deux tasses & deux soucoupes, ce qui n'auroit pû être representé par parcelles, mais j'ay crû que je devois du moins faire représenter cette Caffetiere, telle qu'elle est disposée lors qu'on prepare le Caffé, &

c'est ce qu'on voit à la deuxième Figure, en laquelle j'ay fait paroître le manche ouvert c'est à dire en état de servir, au lieu que dans la premiere il est ployé d'une maniere propre, à ne pas empêcher que la machine ne soit mise commodement dans la poche.

Il est à remarquer que la Lampe est tellement disposée qu'elle contient l'esprit de vin, sans qu'il s'en puisse reprendre une seule goutte dans quelque agitation que ce soit.

Nos Artistes ont de ces machines de différentes étoffes, entre lesquelles il y en a d'un prix modique, mais qui ne laissent pas d'être très-propres.

Au surplus j'ay dit que

312 *Le bon usage du Thé,*
cette Caffetière n'étoit qu'une
legere idée d'une nouvelle
machine beaucoup plus com-
plette, & en effet on n'aura
pas de peine à en demeurer
d'accord, lors qu'on aura leu
ce que nos Artistes en ont dit
dans la liste de leurs Marchan-
dises, qu'ils m'ont prié de
placer à la fin de ce Livre.

Quand à la Planche qui est
à la page 155. outre qu'elle
exprime suffisamment ce dont
il s'agit, elle est précédée en
quelque sorte de son explica-
tion, à cause de ce qu'on a
dû dire en cet endroit, tou-
chant la Caffetière represen-
tée par la premiere figure.

Il en est presque de même
de la figure qui est à la pa-
ge 162. car tout ce que j'en

puis dire icy, est que le corps de ce fourneau est de terre cuitte, & que le dessus peut être de la matiere même des Caffetieres, c'est - à - dire de cuivre ou d'argent; car quand à la Lampe sa forme est assez indifferente pourvû qu'elle ait trois mèches, qui répondent chacune vers le milieu du fond de chaque Caffetière.

Pour ce qui est de la Planche qui est à la page 168. je dois dire que la première Figure represente un cabaret à Caffé, qui ne sçauroit être bien seant sans être d'argent, & que celuy de la deuxième figure, est ordinairement de veritable lachinage; mais que néanmoins nos Ebenistes en

314 *Le bon usage du Thé*,
font de façon de la Chine, qui
ne laissent pas d'être tres-pro-
pres & tres-honnêtes, & qui
sont comme les véritables
Chinois, ou carrez, comme
celuy dont je parle, ou Octo-
gones, ou ronds, ou de diver-
ses autres formes.

CHAPITRE III.

Des figures de la troisième Partie.

EN parcourant le traité du
Chocolat, qui fait le sujet
de la troisième partie de cet
Ouvrage; on trouve à la pa-
ge 203. une Figure qui repre-
sente le Cacavifere avec son
fruit entier; mais qui ne de-
mande pour explication, que
ce qui en a été dit dans le
Chapitre

Chapitre deuxième de cette même partie ; où il est particulièrement traité du Cacao, c'est-à-dire des amandes renfermées dans ce fruit, & qui sont la matiere principale du Chocolat.

Il en est ainsi de la figure qui est à la page 205. & qui represente les diverses especes de Cacao, car elle est immédiatement suivie d'une suffisante explication.

Quand à la figure qui est à la page 247. & qui represente un homme faisant la pâte du Chocolat, il faut observer que les pieds qui soutiennent la pierre, doivent être de fer, & qu'ils doivent faire corps avec le chassis de même matiere qui est marqué A & qui tient
O

tout le carré de la pierre dans le milieu de son épaisseur, ce qui sert beaucoup à la conserver, empêchant même qu'elle ne soit si facilement fendue par la chaleur, au reste la chausfrette marquée B, peut être de terre ou de fer, mais quand on fait le Chocolat sur un plancher de bois, il est mieux qu'elle soit de terre, quoy qu'étant de fer on pourroit mettre une tuile au dessous. Il est à remarquer qu'elle doit être mise sous la pierre, une heure au moins avant que de commencer le travail, afin qu'elle soit chaude quand on y mettra le Cacao, mais avec cette observation, qu'il ne faut d'abord qu'un brasier peu ardent pour mieux conserver la

pierre, qu'une chaleur trop forte & trop subite ne manqueroit pas de casser.

Reste à dire que les deux extremitez du rouleau sont beaucoup plus menuës que son milieu, qui doit avoir au moins la grosseur d'une forte torche, & qui doit être limé & poly, & enfin que ces mêmes extremitez reçoivent en forme d'Effieux deux poignées de bois, qui facilitent beaucoup le mouvement qui doit être donné au rouleau pour écraser le Cacao & le Sucre, & pour incorporer tous les ingrediens de la pâte.

Je viens maintenant au pressoir qui est représenté à la page 253. & dans la forme duquel on doit remarquer son

318 *Le bon usage du Thé,*
écroüe marqué A, à l'extre-
mité supérieure duquel est le
travers qui sert à le tourner ;
pour ce qui est de son extre-
mité inférieure, elle est jointe au
carré ou table de bois qui sert
à presser également la feuille
de dessus, celle de dessous
étant appuyée sur le fond du
pressoir, ainsi qu'on peut l'i-
maginer.

Il est à remarquer que par
l'usage de ce pressoir, non seu-
lement on tire la graisse sur-
abondante du Cacao, à l'ayde
du papier gris qui s'en imbibe,
mais on consume même par la
chaleur, les parties musilagi-
neuses qui le rendent rela-
chant & affoiblissant.

Après tout n'ayant rien à
dire sur les Moulinets qui sont

du Caffé, & du Chocolat. 319
figurez à la page 274. & où
leurs différentes formes. sont
assez clairement exprimées, je
finirois cette troisième partie,
si pour satisfaire à la curiosité
de quelques personnes, je ne
me trouvois obligé à déduire
dans le Chapitre suivant, les
Marchandises à la dispensa-
tion desquelles nos Artistes
sont particulièrement occu-
pez.

CHAPITRE IV.

*Des Marchandises qui sont actuel-
lement dispensées par les Artis-
tes du Laboratoire Royal des
quatre Nations.*

A L'occasion des exercices
que j'ay l'honneur de di-

320 *Le bon usage du Thé,*
rigger sous les ordres de Monsieur le premier Medecin du Roy, concernant la recherche & verification des nouvelles découvertes de Medecine, les Artistes que j'employe à cet effet s'occupent encore autant utilement pour le public que pour eux-mêmes, à la dispensation des Remedes, Instrumens & Machines, dont on va voir le dénombrement.

La Teinture cordiale ou Or potable, & la poudre Diaphoretique d'or.

La Pierre infernale, la Teinture & le Vitriol de Lune, ou Argent.

Le Sel, les fleurs & le Magistere de Zink, d'Etain & de Bismuth, ou Estain de glace.

du Caffé, & du Chocolat. 321

Le Sel, le Magistère, le Baume & l'Esprit ardent de Saturne ou plomb.

Les Cristaux de l'Esprit de Venus, ou Cuivre.

Le Crocus astringent, le Crocus apétitif, la Teinture, l'Extrait & le Sel de Mars, Fer ou Acier.

Le Sublimé doux, le Précipité blanc, le Précipité rouge, le Précipité jaune ou Turbit mineral, & l'Huile de Mercure ou argent vif, & généralement toutes les préparations Chimiques des Metaux & Marcasites.

Le Regule, le Soufre doré, le Crocus, le Verre, le Diaphoretique, les Fleurs, le Cinnabre, l'Algaroth, le Bezoard, & l'Huile ou Beurre d'Antimoine.

O iiij

322 *Le bon usage du Thé,*

Le Magistère, le Sel & la Teinture de Corail.

Le Cristal mineral, le Sel Policreste, l'Eau forte, l'Esprit & le Sel Alkali du Nitre ou Salpêtre.

L'eau Regale, les fleurs, l'Esprit volatile & l'Esprit fixe de sel armoniac.

L'Eau Stiptique, la Pierre Medicamenteuse, le Gilla le Sel & l'Esprit de Vitriol.

L'Eau & l'Esprit d'alun.

Les Fleurs, le Baume, le Sel, le Magistère & l'Esprit de Souphre.

L'Huile & le Sel volatile de succinum, Karabé ou Ambre jaune.

L'Essence d'ambre - gris, l'Huile de Briques ou des Philosophes, l'Esprit de Sel, & ge-

neralement toutes les preparations Philosophiques, concernant les Sels Mineraux & les Bitumes.

La Resine de Jalap, la Resine de Scammonée, l'Extrait d'aloës & l'extraire de Rhubarbe.

L'Huile & le Sel de Gayac.

L'Essence & l'Eau distillée de Cannelle.

La Teinture, l'Extrait & le Sel de Quinquina.

L'Essence de Gérofiles, l'Huile de Muscades, les Fleurs de Storax, l'Huile de Mirrhe, l'Huile & les fleurs de Benjoin.

L'eau de Vie rectifiée, l'Eau de Vie Theriacale, l'Esprit de Vin rectifié, l'Esprit de Vin Tartarifié, & l'Esprit de Vin Camphoré.

324 *Le bon usage du Thé,*

L'Esprit de Sucre, & Vinaigre distillé, & l'Eau rouge de la Reine d'Hongrie ou Esprit de Vin composé.

L'Excellente Eau de la Reine d'Hongrie de Montpellier, & celle qui est préparée publiquement avec l'Esprit de Vin rectifié & les pures fleurs de Rosmarin.

L'Eau de Cordouë, l'Eau de fleurs d'Oranges, l'Eau de millefleurs, l'Eau d'Ange, & le Lait virginal.

La Cresse, la Teinture, le Magistère, le Sel Volatile & le Sel Emetique de Tartre.

Les Pierres à Canthares.

Le Laudanum ou extrait d'Opium.

L'Huile & le Sel de Tabac.

L'Huile & l'Esprit de Therbentine.)

du Caffé, & du Chocolat. 325

L'Huile de Camphre.

L'Huile & l'Esprit de gomme Ammoniac.

Le Sel & l'Eau distillée d'Ozeille, d'Absinthe, de Cochlearia, de Cresson, de Melisse, de Mirthe, de Roses, de Lavande, de Courges, de Melons, de Citrons, de Fraises, de Noix, de Pyssenly, d'Aigremoine, de Menthe, de Serpolet, de Scordium, d'Alkequange, de Veronique, de Chelidoine, de Laituës, de Fenoüil, de Pavots, de Primevere, d'Argentine, de Nenuphar, de Chicorée, de Reyne des Prez, de Tilleüil, de Cerfeüil, de Pourpier, de Melilot, de Bourache, de Rhuë, de Quintefeüille, de Muguet, de Centaurée, de Scabieuse, de Scorçonnere, d'Houblon, d'Ar-

326 *Le bon usage du Thé,*
moise, de Sabine, de Rosmarin, de Genévre, de Persicaire, de Lis, de Sureau, de Thim, de Sauge, de Consolides, de Parietaire, de Soucy, de Fumeterre, de Buglosse, de Plantain de Chardon beny, de Millepertuis, &c.

L'Essence, de Rosmarin, de Sabine, de Rhuë, de Sauge, de Sariette, d'Anis, de Fenouil, de Fleurs d'Oranges, de Jasmin, de Tubereuses, de Genévre, &c. Et generally toutes les preparations Spagiri-ques qui se font sur les diverses parties des plantes.

La Poudre, l'Axunge, l'Esprit Sudorifique & le Sel volatile de Viperes.

L'Esprit & le Sel volatile de Crapaux, de Corne de Cerf & d'urine.

du Caffé, & du Chocolat. 327

Les Eaux distillées de Teste
de Cerf, & de Sperme de Gre-
nouilles.

L'Esprit de Miel, l'Huile de
Cire, & generallyment les Re-
medes qui se tirēt des animaux
entiers ou de leurs parties.

L'eau de pluye, l'eau de nei-
ge, l'Eau de rosée de May, &
generalement les Eaux qui se
tirent des Météores.

Le Sirop d'œillets, le Sirop
de Grenades, le Sirop de Co-
rail, le Sirop de Cannelle, le Si-
rop Magistral, le Sirop de
Kermes, le Sirop de Fleurs
d'Oranges.

Le Sirop de Capillaires de
Paris, de Montpellier & de
Canada.

Les Tablettes de Guymau-
ves, & les Tablettes d'Acier.

328 *Le bon usage du Thé,*

La conserve de Roses, la conserve de fleurs d'Oranges, la conserve de Violettes, la Conserve d'Ache, & la conserve de Kinorhodon ou Grattecul.

La Confection d'Hyacinthe & la Confection d'Alkermes, simples ou ambrées.

Les Pillules perpetuelles, les Pilules d'aloës, Ante cibum ou de Franfort, les Pilules de Mercure & les Pilules Catholiques.

Le Sucre d'Orge & les Sucs de Reglisse, de Blois & d'Alençon.

L'Orvietan Original d'Italie, & la Theriaque de Paris, de Venise & de Montpellier.

Les Trochisques, les Huiles, les Baumes, les Emplâtres, les Ceroïennes, les Onguents

les Cerats , & generalement tous les Remedes de la Pharmacie ordinaire.

Le Sirop de Vanilles qui se met dans le Chocolat en place de Sucre pour en augmenter l'agrément, & qui est d'un effet merveilleux dans les rhumes & dans les fluxions de poitrine.

Le Sirop de Caffé qui se met pareillement dans le Caffé, pour en augmenter l'agrément & les vertus.

Le Sirop de Thé simple, dont on fait le même usage à l'égard de la boisson de Thé, & le Sirop de Thé Febrifuge, qui guerit en tres-peu de jours & de prises , toutes les especes de Fièvres d'accez.

Les Remedes du Roy com-

330 *Le bon usage du Thé*,
muniquez par feu Monsieur
le Prieur de Cabriere, & di-
vers autres remedes experi-
mentez pour la guerison des
Hernies ou Descentes.

L'Eau, les grains & les par-
fums Hysteriques, & divers
autres Specifiques contre les
Vapeurs, les Suffocations, les
Retentions, les pertes blan-
ches, & les autres maladies de
la Matrice.

Le Chocolat degraissé, le
Caffé Volatile, & le Thé en
conserve,

Le Baume blanc de Judée.

Le Verjus & le Fiel de Bœuf
preparez.

La Pâte d'Amande, la Crème
de Perles, l'Eau de Secondine,
l'Eau de Fraises, l'Eau & la
Pomade Cosmetique, & diver-

du Caffé, & du Chocolat. 331

ses autres preparations pour
corriger le vice de la peau
du visage & des mains.

Le Baume Apoplectique ou
Parfum d'Angleterre.

L'Essence Vegetale, & divers
autres remedes pour arrêter
la douleur & la carie des dents.

L'Opiatte de Corail, la Po-
made rouge, & divers autres
remedes pour les vices des
dents & des lèvres.

Le Baume vert de Monsieur
de Blegny, l'Eau Phagedeni-
que, le Baume du Perou, l'Eau
d'Arquebusades, le Colire de
Lanfrant, & plusieurs autres
Topiques tres-efficaces, pour
Cicatrifer les playes & les
Ulcères.

L'Eau Ophtalmique, l'On-
guent oculaire, la Tutie pre-

332 *Le bon usage du Thé,*
parée, & divers autres reme-
des contre les maladies des
yeux.

L'Opiate Antivenerien, les
Bougies, l'Injection amortif-
sante, l'Onguent Cicatrisatif,
& generalemēt les plus prompts
les plus faciles & les plus assu-
rez specifiques contre les ma-
ladies Veneriennes.

L'Huile de Palmes, & l'Em-
plâtre contre les douleurs des
Rhumatismes & de la goutte.

La Pomade contre les He-
morrhoides.

L'Onguent infallible con-
tre la teigne.

Les grains purificatifs du
sang.

La poudre Cephalique, l'O-
piate vomitive, & divers autres
remedes contre le Migraine, &
toutes autres douleurs de tête.

Les Caffolettes Royales à Lampe & Girandolles, servant à parfumer & à des-infecter les Chambres pour le plaisir & pour la santé, tres-commodement & à tres-peu de frais, sans aucune apparence de fumée, la vapeur qui s'en exhale étant imperceptible.

Le Lait Virginal d'Amarante, qui fortifie le cœur & le cerveau, & qui resiste à l'air infecté qui cause la peste, la petite verolle, la dissenterie & les autres maladies populaires & contagieuses, en la recevant en vapeur par la respiration, au moyen des Caffolettes Royales.

Les Sels de Thé, de Caffé & de Cacao.

Le Cachou Ambré, & les Pastilles d'Espagne pour la

334 *Le bon usage du Thé,*
bouche & pour les parfums.

Toutes les especes de pots à Thé, de Caffetiéres & de chocolatiéres, nouvellement inventées par Monsieur de Blegny, pour preparer tres-utilement le Thé, le Caffé & le Chocolat avec le Livre nouvellement Imprimé par Privilege du Roy, qui enseigne le bon usage qu'on doit faire de ces boissens, & des utenciles qui servent à les preparer.

Le Thé de la Chine, la Fleur de Thé du Japon, & les Vanilles de Guatimala.

L'Ambre, le Musc & la Civette de la meilleure qualité.

Toutes sortes de Vases de Porcelaines, de Cristal, de racines & de bois veinez, pour prendre les Sirops & les autres

du Caffé, & du Chocolat. 335

boissons cy-devant spécifiées.

Diverses pierres Medica-
menteuses pour preparer en
tous lieux & à peu de frais
toutes sortes d'Eaux minerales
artificielles.

L'Eau digestive qui fortifie
le cœur & l'estomach, & qui
rectifie les vices de la digestiõ.

Les Eaux distillées de Thé
& de Caffé.

La Machine admirable nou-
vellement inventée par Mon-
sieur de Blegny, qui n'est
qu'aussi grande & presque aus-
si pesante qu'une mediocre
marmite, & dās laquelle nean-
moins on peut preparer toutes
sortes d'alimēs & de ragousts,
rôty, bouilly, friture, grillades,
pâtisserie, &c. aussi bien que
toutes sortes de remedes, mé-

336 *Le bon usage du Thé*,
meles plus difficiles & les plus
laborieux de la Chimie, sans
bois ny charbon, sans sujet-
tion ny embarras quelcōques,
à feu toûjours égal, en moins
detemps & à moins de dépens
que toutes les operations &
preparations qui se font à l'or-
dinaire, servant en outre à
rôtir la graine & à preparer
la boisson du Caffé, sans per-
mettre la dissipation d'aucu-
ne de ses parties volatilles, &
rôtir & degraisser le Cacao
pour la preparation du Cho-
colat : en un mot à tout ce qui
peut demander du feu.

Le Tresor d'Esculape qui
n'occupe que la quatriéme
partie d'une poche ordinaire,
& qui contient diverses boëtes
& fioles, où sont renfermez

tous les remedes qui peuvent servir aux occasions pressantes & subites ; ce qui est d'une très-grande utilité aux personnes sujettes aux vapeurs , à celles qui sont menacées d'Apoplexie ou d'autres maladies promptes & mortelles, à celles qui ont quelque lieu de craindre les venins ou poisons, & particulieremēt à celles qu'une ardente charité conduit dans les prisons & dans les maisons des pauvres infirmes.

L'Orvietan Catholique, ou antidote universel qui ne couste presque rien, & qui survient à toutes les maladies des pauvres gens & de leurs bestiaux.

L'huile de Nicotianne & divers autres Specifiques contre la sourdité & le tintement d'oreilles.

La Pomade Hemorrhoïadale
& divers autres topiques pour
resoudre & pour adoucir les
hemorrhoides.

Les Bandages de la Manu-
facture Royale, à ressort brisez
& à vis , montez suivant les
observations de Monsieur de
Blegny qui en est l'Inventeur,
pour assurer la guerison des
Hernies ou Descentes cura-
bles , & pour retenir les plus
glissantes & les plus fortes
dans tous les differens mou-
vemens du corps.

Les Bandages & les Pessaires
qui arrêtent toutes especes de
Descentes de Matrice.

La Poudre Cornachine , la
Poudre Hydragogue , & plu-
sieurs autres Specifiques sin-
guliers contre les Hidropisies
curables. Le s

du Caffé, & du Chocolat. 339

Les Dragées purgatives & les Mafsepains purgatifs.

Le Corail & les Yeux d'Ecreviffes preparez.

L'Eau d'Ognon , l'Eau de Bellegarde , l'Eau Imperiale , & les autres compositions plus efficaces contre le gravier, les pierres, les glaires, & generalement ce qui caufe les coliques Nephretiques.

Le Diabotanium , & divers autres Emplâtres pour refoudre & diffiper les Loupes.

Les Beficles à reffort pour redrefser les yeux bigles, & les autres Inftrumens, Machines & remedes Specifiques, pour la prefervation & pour la guerifon de toutes les efpeces de maladies curables, qui ont été examinez & approuvez par

340 *Le bon usage du Thé,*
les premiers & plus fameux
Medecins & Chirurgiens de
la Cour & de Paris ; ainsi qu'il
est justifié par les approbations
authentiques qu'ils ont accor-
dées à Monsieur de Blegny, &
qui sont incerées à l'entrée de
ses Livres , dont le Catalogue
ensuit.

L'Art de guerir les Mala-
dies Veneriennes , expliqué
par les principes de la Nature
& des Mechaniques. 3. Vo-
lumes in 12. qui se vendent
4. l. 10. s.

Les Recueils des Journaux
de Medecine, contenant rou-
tes les nouvelles découvertes
des Medecins & Artistes de
ce siècle. 3. Vol. in 12. 6. l.

Le Remede Anglois, pu-

du Caffé, & du Chocolat. 341

blié par: ordre du Roy, avec
les observations de Monsieur
le premier Medecin de sa Ma-
jesté, 1. Vol. in 12. 1. l.

La Doctrine des Rapports
de Chirurgie, fondée sur les
Maximes d'usage, & sur la
disposition des Nouvelles Or-
donnances. 1. Vol. in 12.

1. l. 10. f.

Les Observations qui ont
été faites sur les Astres depuis
l'Invention des Lunettes d'ap-
proche, avec les utilitez qu'on
en peut tirer pour la pratique
de la Medecine. 1. l. 10. f.

Dissertation sur un remede
qui guerit la maladie Vene-
rienne promptement, sure-
ment & facilement. 15. f.

L'Histoire Anatomique d'un
enfant qui a été 25. ans dans

P ij

41 *Le bon usage du Thé*,
le ventre de sa mere, avec des
Refléxions qui en expliquent
tous les Phœnomenes. 10.sols.

L'Art de guerir les Hernies
ou Descentes, avec la constru-
ction l'usage & les utilitez des
Bandages à ressort inventez
par l'Autheur, un Volume
in 12. 1. l. 10.s.

Et quelques autres aussi cu-
rieux.

Au reste presumant que les
Curieux seront bien aise de
trouver icy une plus ample
description des Cassolettes
Royales, que ce qui vient
d'en être dit, j'ay crû qu'on
trouveroit icy avec plaisir,
les regles que j'ay données
pour le bon usage qu'on en
doit faire.

CHAPITRE V.

Des Cassolettes Royales, nouvellement inventées par l'Auteur.

Pendant tout le cours de la vie humaine, les actions naturelles causent également la dissipation des substances spirituelles & corporelles, d'où la reparation doit être continue dans chaque personne pour sa conservation. Les substances spirituelles sont réparées par l'air que nous respirons, & les corporelles par toutes les sortes d'alimens liquides & solides que nous recevons par la bouche, & que nous comprenons sous le terme

344 *Le bon usage du Thé,*
general de nourriture ; mais
tout de même que l'usage des
mauvais alimens nous deter-
mine à toutes especes de ma-
ladies , de même aussi un air
impregné de particules impu-
res & contraires à nôtre con-
stitution, ne tend que trop ef-
ficacement à la destruction de
nôtre santé : c'est pourquoy
lors que nous sommes libres
sur le choix des alimens, nous
preferons naturellement les
plus sains & les plus conformes
à nôtre temperament , & lors
que nous sommes abstraits à
la necessité d'user sans distin-
ction de ceux qui nous sont le
plus contraires, nous nous ef-
forçons par differens moiens
d'en corriger les plus méchan-
tes qualitez. La même chose

se pratique à l'égard de l'air. On choisit le meilleur quand on peut. On corrige le mauvais autant qu'il est possible, & il est tres-raisonnable d'en user ainsi ; mais les moyens qui ont été pratiqués jusques icy pour cette rectification, sembloient demander quelque raffinemēt pour une juste œconomie & pour une plus grande utilité.

C'est pourquoy ayant été penetré par les remontrances de nos Artistes. Je me suis attaché à ce raffinemēt avec tant de succez, que j'ay inventé un tres-agreable moyen pour parfumer les chambres dans tous les differends besoins qu'on en peut avoir, & cela si commodement & à peu de frais, qu'il seroit difficile de donner

au public une invention plus avantageuse.

Ce moyen est une petite lampe tres propre, ayant deux petites consoles qui soutiennent un globule de cristal, dont l'embouchure forme un tuyau tres-delicat, un peu courbe dans son milieu en forme d'angle moufle. La petitesse de ce globule n'empêche pas qu'il ne contienne une quantité considerable de liqueur à cause de sa forme ronde. C'est dās sa capacité que doit être contenüe la liqueur qu'on veut reduire en vapeur pour parfumer les chambres, & il suffit pour qu'elle y entre, qu'on chauffe un peu le globule, & qu'on mette ensuite le bec dās la liqueur qu'on y veut insi-

nuer, car elle y est attirée naturellement par la chaleur & par le vuide; alors ayant placé le globule sur le cercle qui est soutenu par les deux consoles, & mis dans la lampe qui est au dessous, un peu d'esprit de vin & une petite mèche de coton, on allume cette mèche, qui sans se consumer fait une petite flamme tres-agreable, au moyen de laquelle le globule étant échauffé, la liqueur bouillonne & s'exhale par le petit tuyau, d'où résulte une vapeur continuelle, qui est presque imperceptible, & qui ne laisse pas de parfumer toute la Chambre.

On peut placer cette lampe en tel endroit de la Chambre qu'on veut, du moins si on en excepte le dessous de la che-

348 *Le bon usage du Thé,*
minée, par le tuyau de laquelle
la vapeur s'exhaleroit. On peut
même le cacher dās un recoin
ou derriere un pilastre d'alco-
ve , observant seulement que
plus il est bas placé , plus l'air
de la Chambre se trouve éga-
lement parfumé , le propre de
la vapeur étant de monter. On
peut aussi dans un même lieu
en mettre deux ou tel autre
nombre que l'on veut , selon
qu'il doit être plus ou moins
parfumé , quoy qu'un seul soit
suffisant , pour ôter toute la
mauvaise odeur d'une grande
chambre, & pour la remplir du
parfum dont on a fait choix.

Il est à remarquer , qu'en
emplissant seulement les deux
tiers du globule de quelque
liqueur odoriferante que ce
soit, elle ne se trouve qu'à pei-

ne dissipée en l'espace d'une heure, pendant lequel il ne s'use qu'à peine pour trois deniers d'esprit de vin, si bien que la liqueur odoriferante ne pouvant valoir qu'à peu près autant, il arrive que pendant tout le temps qu'une Dame peut être à sa toilette, sa chambre est tres-agreablement parfumée, seulement en faisant au plus un sol de dépense.

Ce qu'il y a en cela de commode, est qu'on n'a pas la sujettion d'observer la consommation de la liqueur, pour se mettre en peine d'éteindre la Lampe lors que la globule paroît vuide; car bien qu'il soit tres-mince, j'ay trouvé le moyen de le rendre propre à resister au feu sans contenir aucune liqueur, pendant tout

350 *Le bon usage du Thé,*
le temps que l'on veut.

Ces parfums ont encore cela de plaisant, qu'on en peut faire placer autant qu'on veut sur les branches des lustres de chrystal, ou de toutes autres especes de Girandolles & de chandeliers à plaques, pour parfumer les sales & les chambres, lors des bals, des balets, ou des autres Fêtes galantes, car les lampes de ces Cassolettes font du moins un aussi agreable effet que les bougies; outre qu'on peut y en mettre un tres-grand nombre, sans craindre qu'il fasse à beaucoup près tant de fumée, que la moindre pastille mise dans une Cassolette commune, ou que la moindre quantité d'eau odoriferante mise sur une pelle chaude, qui sont les deux fa-

cons ordinaires de parfumer les chambres, & qui sont l'une & l'autre défectueuses en cela, qu'elles consomment beaucoup de matiere en peu de temps, & qu'il en exhale une vapeur si épaisse, qu'il ne se peut qu'elle n'apporte un grand dommage aux lits, aux tapisseries & autres meubles.

Au surplus lorsqu'il ne s'agit que du plaisir, on peut faire choix du parfum qu'on aime le mieux, la pastille même, & les autres parfums solides pouvant à cet effet être dissous dans de l'esprit de vin, ou dans telle autre liqueur que l'on veut; mais sans cela on a assez d'autres liqueurs odoriferantes, par exemple l'eau-rose commune, l'eau de roses muscades, l'eau de mille fleurs, l'eau de

352 *Le bon usage du Thé,*
fleurs d'oranges, l'eau de Cordouë, l'eau d'Ange, &c. qui donnent un parfum tres-agreable aussi bien que le lait virginal de Benjoin, & la liqueur qui se trouve dans ces especes de pots pourris, qui sont composés avec les fleurs les plus odoriferantes.

Outre ces liqueurs, le lait virginal d'Amarante que je fais preparer en nôtre Laboratoire, est d'une odeur tres-suave & tres-salubre, ayant la propriété de fortifier le cerveau & le cœur, & de resister puissamment à toutes especes de mauvais air, c'est pourquoy il doit être preferé à toute autre liqueur odoriferante, lors qu'en temps de peste, de pourpre, de petite verole, de dissenterie & de toute autre espèce de maladies contagieuses, il s'agit de rectifier

un air malin & veneneux, & de s'opposer à son insinuation dans la masse du sang.

Il y a encore beaucoup d'autres indispositions dans lesquelles on peut tirer un tres-grand secours de ces Cassolettes, en mettant dans les globules certaines liqueurs convenables, car ces liqueurs étant receuës en fumée par la respiration, elles s'insinuent directement dans les poulmons, d'où elles sont incontinent portées au cœur, & ensuite dans les vaisseaux sanguinaires sans rien perdre de leur vertu, ce qui les rend plus efficaces que si elles avoient été prises par la bouche, puisqu'elles ne sçauroient soutenir les digestions & les filtrations qui se font dās

les voyes de la nourriture, sans être considerablemēt alterées: c'est pourquoy lors qu'on voudra resister à un assoupissemēt incommode sans user de Thé ny de Caffé, on pourra mettre dans le globule l'eau distillée de l'une ou de l'autre de ces boissōns, de même que pour corriger une insōmie on y pourra mettre l'eau de pavot.

L'eau de serpolet servira pour arrêter & pour digerer les rhûmes & catharres. L'oxicrat fait avec l'eau-rose & le vinaigre de saturne, sera employé pour temperer les fièvres ardentes & continuës. L'eau rouge de la Reine d'Hongrie arrêtera tres-souvent les fièvres intermittantes. L'eau styptique sera d'un grand effet con-

du Caffé, & du Chocolat. 355

tre les hemorragies du nez ,
contre les expectorations san-
glantes, & contre les pertes de
sang de la matrice. L'eau de
muguet servira beaucoup dans
la migraine. L'eau hysteri-
que de nôtre Laboratoire abais-
sera presque toutes les espèces
de vapeurs dans les deux sexes:
Nôtre eau de vie Theriacale
fera un grand remede contre
les défaillances & contre les
palpitations de cœur. L'eau de
limaçons aidera aux fonctions
du foye. Les esprits de coch-
learia & de cresson resisteront
puissamment à la malignité du
scorbut , & détruiront effica-
cement, toutes espèces de dis-
positions mélancoliques & hy-
pocondriaques. L'eau d'oignons
mêlée avec un peu d'esprit de

Therebentine, appaisera presque toujours la colique nephretique, & poussera par les urines le gravier des reins, des ureteres & de la vessie. Les regles retenues pourront être provoquées par la seule vapeur de certaines eaux aux femmes & filles dont on sera assuré. Les pertes blanches seront souvent absorbées par les esprits de *succinum* & de Therebentine mêlés en portion égale. L'eau alumineuse abregera de beaucoup l'accès de la goutte ; enfin les Medecins pourront aisément pourvoir par ce moyen, à une infinité d'autres maladies simples & compliquées, par la vapeur d'une infinité d'autres especes de liqueurs, qu'ils pourront prescrire au besoin, sui-

vant les regles de l'Art, au moyen dequoy ils auront le plaisir de les guerir pour la plupart, sans exciter les dégoûts, les horreurs & les troubles, qu'on ne fait que trop souvent ressentir à la nature, en donnant par la bouche les remedes qui sont de l'usage ordinaire, ce qui n'interrompt que trop souvent les mouvemens salubres qui tendent à la guerison.

Au reste on doit dire que ces Cassolettes ont été si agreablement receuës du Roy & de toute la Cour, qu'elles ont mérité à juste titre le surnom de Royales, que j'ay crû leur devoir donner.

F I N.

TABLE DES CHAPITRES contenus dans ce traité du Thé, du Caffé, & du Chocolat.

PREMIERE PARTIE.

Traitant de la nature , des
propriétés, & de l'usage
du Thé.

Chapitre I. **D**E la forme ex-
terieur du
Thé, des lieux où l'on les cul-
tive, & de ses différentes de-
nominations. page 1

Chap. II. Du choix, & des dif-
ferens prix du Thé. page 16

T A B L E.

- Chap.III. *De la nature particu-
culiere du Thé.* page 24
Chap.IV. *Des différentes manie-
res de prendre le Thé.* page 30
Chap.V. *Des vertus particulieres
du Thé.* page 43
Chap.VI. *Du Sirop du Thé fe-
brisuge.* page 54
-

S E C O N D E P A R T I E.

Traitant de la nature, des pro-
prietés, & du bon usage
du Caffé.

- Chap.I. **D**Es lieux où on cul-
tive le Caffé, de
la forme, & de ses différentes
denominations. page 87
Chap.II. *De la nature du Caffé.*
page 93
Chap.III. *Du choix, de la torre-
faction, & du prix de la graine
de Caffé.* page 111

T A B L E.

- Chap. IV. *Du choix, de la preparation, & du prix de la poudre ou farine de Caffé.* page 137
- Chap. V. *De la preparation de la teinture ou boisson de Caffé, & de son usage en general.* p. 145
- Chap. VI. *Des preparations medecinales du Caffé.* p. 370
- Chap. VII. *Des proprietés particulieres de la boisson du Caffé.* page 179
-

TROISIE'ME PARTIE.

Traitant de la nature, des proprietés, & du bon usage du Chocolat.

- Chap. I. **D**^U *Chocolat en general.* page 192
- Chap. II. *Du Cacao, & du Sucre en particulier.* p. 200
- Chap. III. *Des ingrediens que les*

T A B L E.

*Americains ajoutoient au Sucre,
& au Cacao, dans la compo-
sition de leur Chocolat, avant la
découverte de leur continent.*

page 220

Chap. I V. *De la reformation du
formulaire des Indiens touchant
la cōposition du Chocolat.* p. 229

Chap. V. *De la composition du
Chocolat.* p. 242

Chap. V I. *De la sophistication,
du choix, de la conservation, &
du prix du Chocolat.* p. 259

Chap. VII. *De la boisson ou breu-
vage du Chocolat.* p. 265

Chap. VIII. *Des propriétés du
Chocolat.* p. 282

Chap. I X. *Du Sirop de Vanilles.*
page 286

Chap. X. *Du Chocolat Anti-ve-
nerien.* p. 291

T A B L E.

QUATRIÈME PARTIE.

Contenant l'explication des Figures comprises dans les parties precedentes , & quelques remarques sur des singularitez de nouvelle invention , relatives au même sujet.

Chap.I. **D**Es Figures de la premiere Partie.

page 301

Chap.II. Des Figures de la seconde Partie, p. 306

Chap.III. Des Figures de la troisième Partie, p. 314

Chap.IV. Des marchandises qui sont actuellement dispensées par les Artistes du Laboratoire Royal des quatre nations, p. 319

Chap.V. Des Cassolettes Royales nouvellement inventées par l'Auteur, P. 343

Fin de la Table.

106
HUNN

*8516NB55EF50

E687

B6466