

Le bon usage du thé, du café et du chocolat pour la preservation et pour la guerison des maladies / [Blégny (Nicolas)].

Contributors

Blégny, Monsieur de 1652-1722.

Publication/Creation

Paris : The author, 1687.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/mdsecy7m>

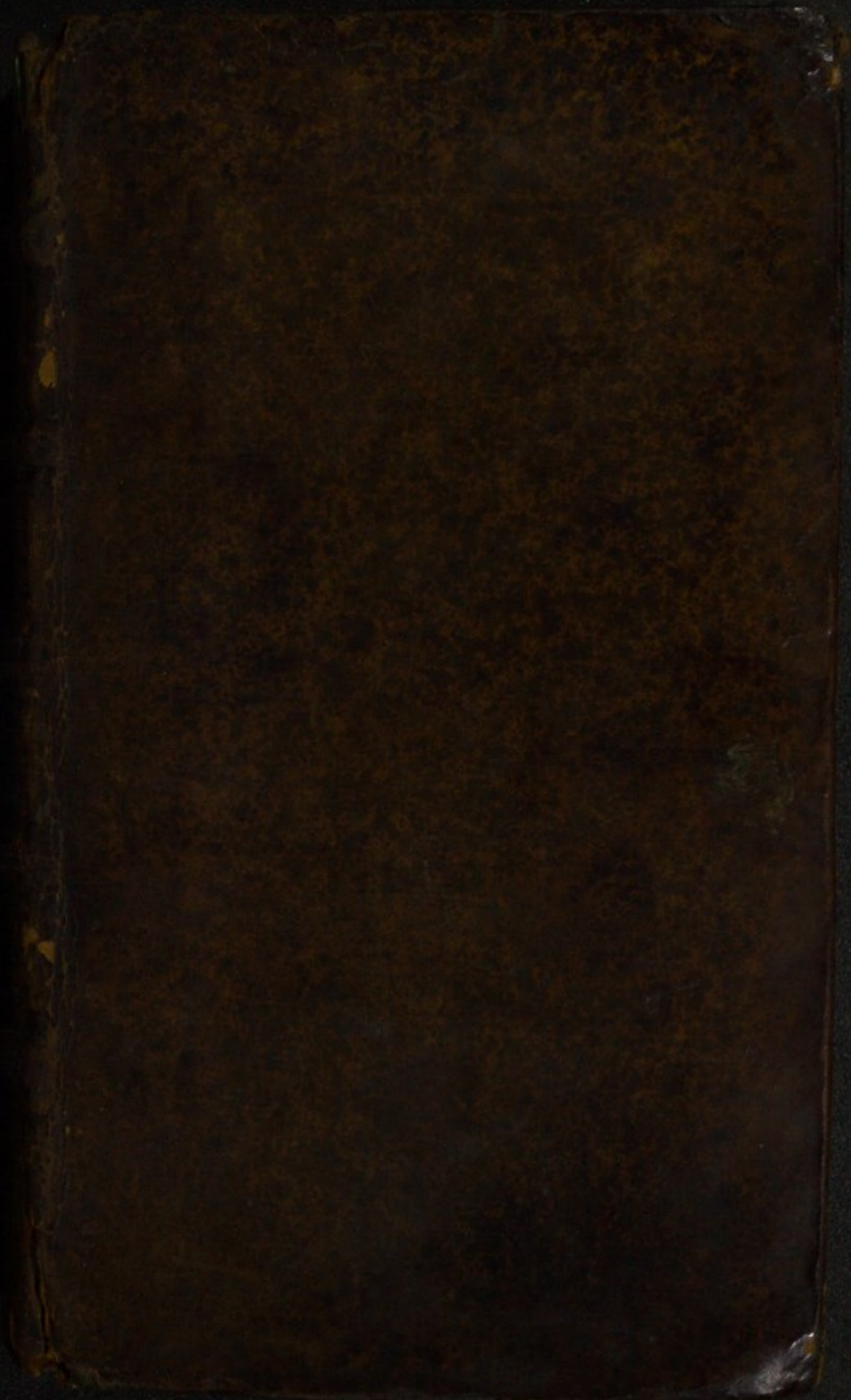
License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



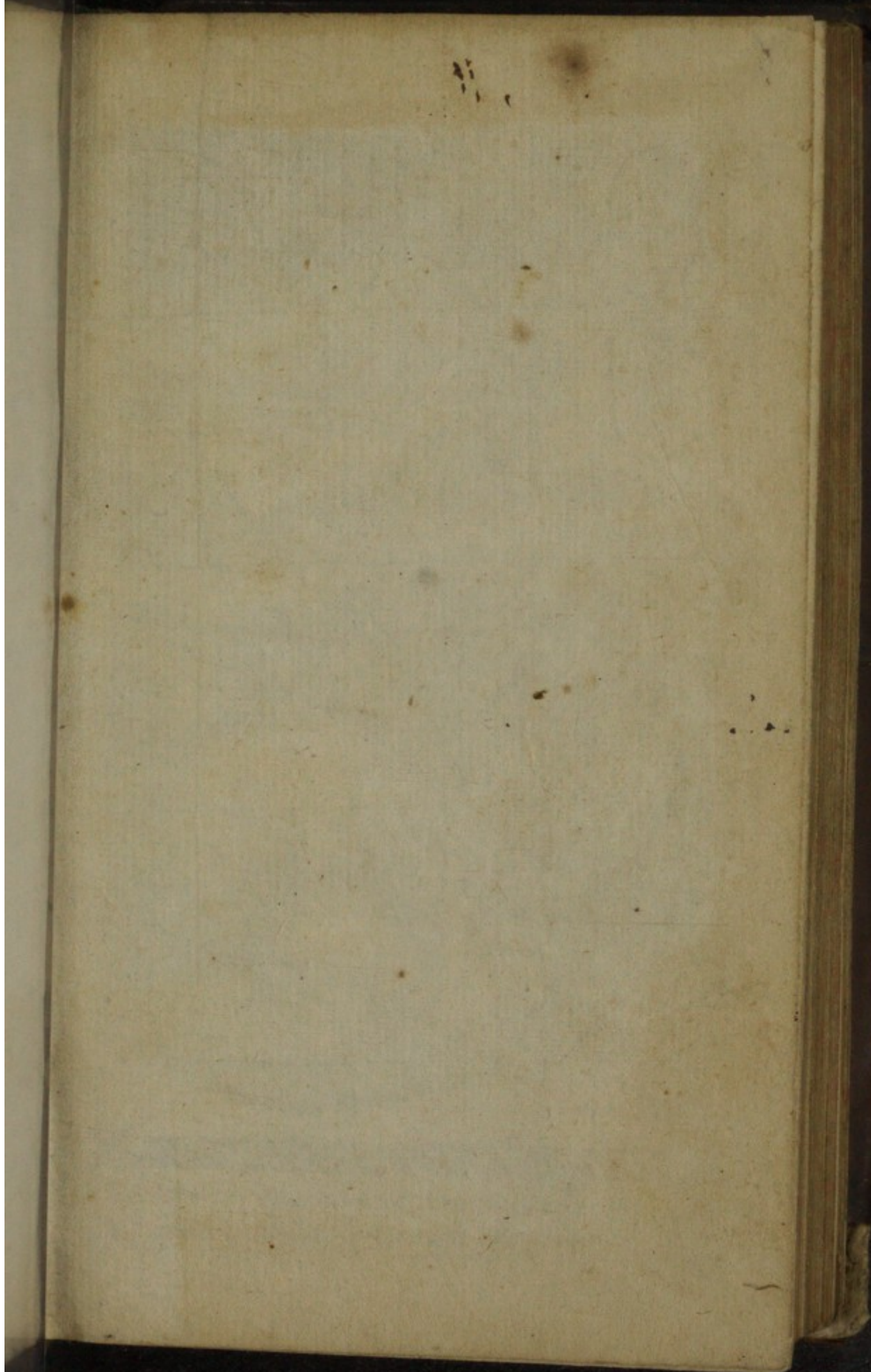
Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



14062 1a/11
120

Regency

C. II. h



X



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

LE

DU

D

DU

POU

de

Par Mr

Ant

de p

Reu

deco

18

42550^A

LE BON USAGE
DU THE'
DU CAFFE'
ET
DU CHOCOLAT
POUR LA PRESERVATION
& pour la guerison des
Maladies.

Par M^r 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.

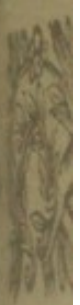


5 bis

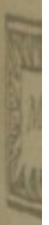
A PARIS,
Chez { L'AUTEUR, au College des quatre Nations,
La Veuve D'HOURY, Quay des Augustins.
Et la Veuve NION, rue des Mathurins.

M. DC. LXXVII.

Avec Privilege du Roy.



A
LES
ca
CO
E
a



A
di
dant



A MESSIEURS
LES DOCTEURS
en Medecine des Fa-
cultez Provinciales &
Ecrangeres, pratiquant
à la Cour & à Paris.



ESSIEURS,

*Après avoir serieusement étu-
dié vôtres excellente pratique, pen-
dant un grand nombre d'années*

ã ij

ÉPI T R E.

que je me suis attaché à vous suivre; après avoir tiré de vos judicieux avis & de vos doctes instructions, toutes les lumières dont j'avois besoin, pour mériter l'honneur d'être en correspondance avec vous; enfin après avoir pénétré les rares qualités qui vous rendent venerables à toutes les personnes de discernement, j'aurois beaucoup à me reprocher, si je n'avois pas recherché avec un extrême empressement, l'occasion de vous rendre un hommage assez public, pour faire connoître à tout le monde à quel point je vous honore, & combien je suis sensible à la reconnoissance que je vous dois.

C'est dans cette vûë, MESSIEURS, que j'ay assemblé quelques parcelles de mes memoires

E P I T R E.

res, 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 rectifiée 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 toutes Censures, & contre lequel la plus severe Critique ne pourroit rien opposer.

Ce prejuge que je tiens infail-
ble, est fondé sur de puissantes
considerations : en effét vous cul-
tivatez avec tant de soin les heu-

E P I T R E.

reux talens que la nature vous a départis, que ne pouvant avoir de reserve pour vous, elle est contrainte (pour ainsi dire) de se découvrir nuë à vos yeux, de vous rendre les confidens de ses plus secrettes démarches, & de vous faire les depositaires de tout ce qu'elle a de plus precieux; & comme vous êtes devenus par tous ces avantages, les plus zelés & les plus fermes partisans de la vérité, vous avez eû le bonheur de vous attirer une estime & une confiance si generale, 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

E P I T R E.

temps le chagrin de vous voir
prosperer avec éclat, malgré toutes
leurs cabales & toutes leurs intri-
gues; car ça presque toujours été
d'entre vous, que les Papes, les
Empereurs, les Rois, & les autres
Potentats de l'Europe ont tiré leurs
premiers Medecins, c'est cette fe-
conde pepiniere qui en a encore
fourni presque generalement 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
éleves & tant de Livres excellens;
enfin c'est de cette piscine salutaire
que les provinciaux & les étran-
gers malades, tirent un secours
qu'ils ne pourroient recouvrer
d'ailleurs, n'y ayant que vous seuls

E P I T R E.

qui connoissent leur constitution.

Mais pour ne parler que de l'état present des choses, & sur tout de celles qui sont si fort exposées aux yeux de tout le monde, que la malice de vos ennemis s'efforceroit en vain de les cacher; n'est-ce pas d'entre vous que le Roy, Monsieur, Mademoiselle de France, Mademoiselle d'Orleans, & Madame de Guyse, ont tiré les Medecins qui servent actuellement près de leurs personnes, dans la qualité de premiers, ou dans celle 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 consister toute la Medecine en trois ou quatre remedes, qu'ils prescri-

EPI T R E.

vent si indifferemment & si dangereusement en toutes occasions: en un mot n'est ce pas par vos observations & par vos experiences, qu'on a fait tant de découvertes utiles dans l'Anatomie, dans la Chymie, & generalement dans toutes les parties de la Medecine, où l'erreur & la confusion triomphoient, avant les importantes reformations que vous y avez faites.

Mais quels autres avantages le public ne tireroit il point de vôtre part, si l'envie ne s'opposoit pas avec autant de passion que d'injustice, à vos entrées dans les lieux où elle a du credit, au progres de vos recherches, à l'Impression de vos Livres, à vos conferences publiques, & aux exercices de charité que vous

E P I T R E.

qui connoissent leur constitution.

Mais pour ne parler que de l'état present des choses, & sur-tout de celles qui sont si fort exposées aux yeux de tout le monde, que la malice de vos ennemis s'efforceroit en vain de les cacher; n'est-ce pas d'entre vous que le Roy, Monsieur, Mademoiselle de France, Mademoiselle d'Orleans, & Madame de Guyse, ont tiré les Medecins qui servent actuellement près de leurs personnes, dans la qualité de premiers, ou dans celle 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 consister toute la Medecine en trois ou quatre remedes, qu'ils prescri-

EPI T R E.

vent si indifferemment & si dangereusement en toutes occasions: en un mot n'est ce pas par vos observations & par vos experiences, qu'on a fait tant de découvertes utiles dans l'Anatomie, dans la Chymie, & generalement dans toutes les parties de la Medecine, où l'erreur & la confusion triomphoient, avant les importantes reformations que vous y avez faites.

Mais quels autres avantages le public ne tireroit il point de vôtre part, si l'envie ne s'opposoit pas avec autant de passion que d'injustice, à vos entrées dans les lieux où elle a du credit, au progres de vos recherches, à l'Impression de vos Livres, à vos conferences publiques, & aux exercices de charité que vous

E P I T R E.

pratiquez en faveur des pauvres : certainement on verroit bien-tôt la Medecine dans ce haut point de perfection si desiré de tout le monde, & si peu recherché de tant de Medecins, qui par une non-chalance punissable, se laissent emporter au torrent des maximes d'usage, & qui par une barbarie odieuse, oublient ce qu'ils doivent à Dieu au prochain & à eux-mêmes, pour sacrifier à leur avarice & à leur ambition, ceux qui par une confiance aveugle, s'abandonnent à leur fatale & indiscrete pratique.

Mais pour ne pas entrer plus avant dans ce parallele, & pour ne point irriter des gens, dont les atteintes sont toujours aussi dangereusement que malicieusement premeditées, je dois rentrer dans

EPI T R E..

*mes premiers mouvemens , pour
vous assûrer, que personne ne peut
être avec plus de veneration &
plus d'ardeur que moy,*

MESSIEURS,

Vôtre tres humble
& tres obeissant
Serviteur.

DE BLEGNY.



AVERTISSEMENT.

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

Avertissement.

Auteurs, les Relations & les Figures qu'ils avoient données sur ces Matières, y ajoutant même quelques observations Medecinales; & 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, ce qui peut passer pour un

Avertissement.

ouvrage assez complet.

Il m'a semblé néanmoins que cette matière 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 qui m'oblige de donner cet essay au Public, qui n'est proprement que le projet d'une histoire plus complète, à laquelle je ne pourray donner la dernière main, qu'après avoir reçu

Avertissement.

çû des Sçavans, la grace
de me communiquer
leurs observations.

Ce projet donc ne doit
être considéré, que com-
me une simple exposition
des principes, sur lesquels
je travailleray plus se-
rieusement dans un autre
temps ; mais qui ne lais-
sera pas d'avoir des-à-
present ses utilités, puis
qu'après avoir donné une
idée assez distincte de la
nature des choses qui en
font le sujet, je passe jus-

Avertissement.

qu'au bon usage qu'on
en doit faire, pour con-
server la santé lors qu'on
la possède, & pour la re-
parer lors qu'on a eu le
malheur de la perdre. Au
surplus on trouvera aussi
dans cet opuscule diver-
ses utencilles & commo-
ditez de nouvelle inven-
tion, qui satisferont ap-
paremment la curiosité
des Lecteurs,

174
A V I S.

L'AUTEUR ne craint pas d'avertir, qu'il travaille actuellement à l'histoire naturelle du Tabac, car quand il feroit prevenu sur cet article, 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 experiences qui luy sont absolument particulieres. Cependant il prie les Curieux de luy communiquer celles qu'ils peuvent avoir faites sur cette matiere, sachant bien qu'un seul homme ne peut pas tout observer sur quelque sujet que ce soit.

APPROBATION
de Monsieur Falconnet,
Conseiller Medecin or-
dinaire du Roy, Doyen
du College des Mede-
cins, & ancien Eschevin
de la Ville de Lion.

L Es Ouvrages de Mon-
sieur 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

ON
net,
ar-
yen
de-
vin
B
V
en
en
à
E
E

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 rencon-
trent, cét Auteur ayant dé-
couvert avec beaucoup d'es-
prit & de clarté, plusieurs
particularités également im-
portantes pour la santé,
& agréables pour l'usage.
DONNE' à Lion, le 18.
Juin 1686.

Signé, FALCONNET.

EXTRAIT DU
Privilege du Roy.

PAR grace & Privilege
du Roy, donné à Ver-
sailles le 29. Juin 1686. il est
permis à Thomas Amaulry
Marchand Libraire à Lyon,
d'imprimer ou faire im-
primer, vendre & debiter
par tout le Royaume, un
*Traité du Thé, du Caffé &
du Chocolat*, composé par
NICOLAS DE BLEGNY,
Conseiller, Medecin ordi-
naire de Monsieur, avec dé-
fenses à tous Libraires, Im-

primeurs, & autres, d'Im-
primer, faire Imprimer ven-
dre & distribuër ledit Livre,
sous quelque pretexte que
ce soit, même d'impression
étrangere & autrement, sans
le consentement dudit ex-
posant, ou de ses ayant cau-
ses, sur peine de confisca-
tion des exemplaires con-
trefaits, mil livres d'a-
mandes, 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 &*

*Imprimeurs de Paris, le 30. Juil-
let 1686. suivant l'Arrest du
Parlement du 8. Avril 1653.
& celui du Conseil privé du
Roy du 27. Février 1665.
Signé,*

ANGOT, Syndic.

Ledit Sieur AMAULRY, a
cedé & transporté le susdit
Privilége audit S^r DE BLEGNY
pour en jouïr suivant l'accord
fait entr'eux.

Imprimé aux dépens de l'Auteur.

Achevé d'imprimer pour la pre-
miere fois le 1. Decembre 1686.

LE




LE BON USAGE
DU THE', DU CAFFE',
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 feüille desséchée
qu'on nous apporte
des Indes Orientales, & en-

A

2 *Le bon usage du Thé,*
core à la teinture de cette
feüille, dont on fait une boif-
son assés agreable par l'addi-
tion du sucre. Quelques Au-
teurs comparent cette feüille
à celle du Sumach dont ils veu-
lent que ce soit une espèce;
mais comme on sçait que la
plante qui la produit n'est
qu'un arbrisseau, quelques au-
tres l'ont cõparée avec plus de
raison au Piment Royal, qu'on
nomme en latin *Chameleagnus*
où *Myrtus Brabantica*; puisque
les fleurs de cét arbrisseau sont
dentelées, amères, & odoran-
tes comme celles du Thé; je ne
voudrois pas dire neanmoins
que c'en soit une espèce, mais
je ne voudrois pas aussi con-
clure avec Monsieur du Four,
qu'il doit être necessairement

du Caffé, & du Chocolat. 3

d'une nature differente , par cette seule raison qu'on le fait entrer dans la bière qui enyvre, & 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 infiniment plus agréables que celle qu'on prepare en Flandres avec le piment Royal, mais qui avec cette delicateffe de goût, ne laissoit pas d'enyvrer plus puissamment.

En effet si Monsieur du Four eût proposé cet objection à des Phisiciens avant que de la publier, il auroit apris 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 différence, que l'infusion
retient toujours les qualités
des ingrediens qui luy servent
de matiere, & qu'au contraire
une liqueur ne sçauroit souste-
nir la fermentation, sans deve-
nir différente de ce qu'elle
étoit auparavant ; mais après
tout, ces comparaisons de plan-
tes me paroissent d'autant plus
inutiles, qu'entre certaines es-
pèces de nos plantes que nous
raportons 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. §

d'autant plus different de ce-
luy qu'on nous apporte des
Indes, qu'outre la diffe-
rence qui se trouveroit dans
les espèces par rapport à la
forme, il y auroit encore celle
qui doit necessairement resul-
ter de la diversité des climats :
c'est pourquoy je ne m'arre-
steray 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'au-
tres plantes qui ont les feüilles
dentelées, leurs reflexions
n'étant à mon sens d'aucune
consideration.

Mais je ne dois pas me dis-
penser, de marquer les diffe-
rences qui se trouvent dans le
Thé même, que nos negocians

6 *Le bon usage du Thé,*
tirent du Japon & de la Chine,
car celui que les Japonnois cul-
tivent & qu'ils nomment *cha*
ou *tcha* 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-
mens 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 dé-
feichées, mais c'est un fait sur
lequel je me suis éclairci étant
à Londres, avec plusieurs
Marchands Hollandois qui

du Caffè, & du Chocolat. 7

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, il presentent toûjours à nos Marchands tous ce qu'ils ont de plus exquis, & que cependant il ne leurs ont jamais présenté de ces pretenduës fleurs de Thé.

Ce n'est pas que l'arbrisseau qui produit les feüilles 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 tein-
ture 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 feuille
du plus fin Thé du Japon,
il est certain que sa teinture
est infiniment plus agreable
que celle du meilleur Thé de

du Caffè, & du Chocolat. 9

la Chine , & qu'aussi il se vend comme dit Monsieur Tavernier à un si haut prix dans le pays même , qu'il y a lieu de croire que nos Marchands ne s'en chargeroient pas , s'ils étoient obligés de l'achepter 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 feüilles plus grandes,

10 *Le bon usage du Thé,*
d'un verd plus brun, & d'une
odeur beaucoup moins agréa-
ble que le *cha* du Japon, aussi
la teinture de ce Thé est-elle
plus verte & beaucoup moins
plaisante, en forte même que
l'infusion du plus commun, a
un goût qui approche en quel-
que sorte de celle du fené.
À tout prendre, il y a nean-
moins assés de rapport entre
l'arbrisseau qui produit le *cha*
du Japon, & celuy 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.



pag. 4.



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

L'Autheur 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 font de rapport, & dont on cueille au printemps les premières & les plus tendres feuilles, qui sont languettes, poinruës & dentelées, qui se desseichent & qui s'apelotont 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 necessaire, pour être bien desseichées & bien entortillées, ce qui les rend propres au commerce, pour lequel on les conserve dans des vases d'Etain, qu'on bouche & qu'on scele 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 peuvent 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 conservée avec
toute la precaution possible,
ce qu'il me promit de faire
sous l'esperance de la recom-
pense que je luy propofay ; s'il
mè tient parole je suivray
mon dessein, & je feray part
au public de tout qu'il y aura
de remarquable dans cette
épreuve, dont le succès est
cependant d'autant moins af-
fûré, que plusieurs Auteurs
affûrent que le *cha* du Japon
& le Thé des Indes, ne se cul-
tivent pas à beaucoup près
dans toute l'étendue de ces
deux grands pays ; mais seule-
ment dans quelqu'unes de
leurs provinces. Il semble

du Caffè, & du chocolat. 15

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 pourons avoir quelques éclaircissemens par les Ambassadeurs qui en sont partys, & 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 & celuy 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 espèces de Thé, non seulement parce que celuy du Japon se transporte souvent à la Chine, & que reciproquement celuy de la Chine est assés ordinairement envoyé au Japon, mais encore
par

par cette raison plus essentielle, que le moindre Thé du Japon, ne vaut pas à beaucoup près le meilleur Thé de la Chine, qui n'est inferieur qu'à cét 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 feüilles 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'el-
les auront repris leur premie-
re verdeur, & après une infu-
sion suffisante, on trouvera
qu'elles auront donné a l'eau
une teinture d'un jaune clair
& verdâtre, d'un gout & d'u-
ne odeur si agreable, qu'il
semble que la violette & l'am-
bre même y ayent quelque
part, ce qu'on apperçoit en-
core lors même qu'on appro-
che ses feüilles du nés, ou
qu'on les mâche avant que
d'avoir été mises en infusion,
n'ayant qu'une mediocre amer-
tume & qu'une legere astringi-
tion.

Au contraire le plus mé-
chant Thé, a ses feüilles con-
siderablement plus grandes &

plus épaiffes , & qui demeu-
rent d'un brun enfoncé. Après
même qu'elles se font dilatées
dans l'eau chaude , elles n'ont
presque point d'odeur, & l'on
découvre par la langue qu'el-
les ont beaucoup d'amertume
& d'astriktion. Elles rendent
une teinture rousse qui est
d'autant plus défagreceable à
l'odorat & au goût, qu'elle
approche en quelque sorte de
celle du fené, & qu'une forte
dose de sucre ne la fçauroit
corriger.

Aprés ces remarques qui
distinguent tres-précifement le
plus excellent Thé du plus
commun , on n'aura pas de
peine à reconnoistre les diffe-
rens degrés de mediocrité, qui
se peuvent rencontrer dans

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

Ces différences sont d'au-
tant plus considérables, que
M. Tavernier nous assure, que
la fleur de *cha* se vend jusques
à cinq cens francs la livre
dans le Japon même, & qu'on
sçait néanmoins qu'on en trou-
ve de la Chine à cinq ou six
francs, cependant il est du moins
certain que les Chinois même
achètent 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 a la vendre icy à peu près sur le même pied, quoy qu'ils la pouroient donner à beaucoup meilleur marché, les Japonnois & les Chinois mêmes, l'échangeant touûjours volontiers poid pour poid, & quelquefois encore plus avantageusement, contre les feüilles de nôtre faulge, en laquelle ils 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 ne

22 *Le bon usage du Thé,*
laissent pas d'y gagner beau-
coup.

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
différences dans la grandeur,
& dans la consistance des feüil-
les d'une même sorte de Thé,
mais il est vray néanmoins que
souvent les trompeurs ont

grand-part à cette difference, en ajoutant au vray Thé les feüilles dentelées de plusieurs de nos plantes ; en quoy il paroît qu'on ne sçauroit prendre trop de precaution lors qu'il s'agit de choisir le Thé. Cependant il est à remarquer que cette precaution ne doit pas touûjours s'étendre, jusques à refuser les parcelles menuës du bon Thé ; car il est assés 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 nomme 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 ses feuilles ayent
conservé leur propre forme;
son goût, son odeur & ses ver-
tus se trouvent aneantiës, 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 astriction étant les plus
considerables, 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 ameres, voycy donc a quoy se reduisent ces observations. Les élemens 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 pénètre, 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 sublimé 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

du Caffè, & du Chocolat. 27

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

d'amers simplement composés de corpuscules acides & terrestres, & qu'il en est dans lesquels ou les ignées ou les liquides entrent dans une quantité considerable, 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 particules ignées volatiles & spiritueuses, mais la douceur & la delicatesse de cette odeur, nous persuade en même temps que ces particules n'y sont que

du Caffè , & du Chocolat. 29

dans une mediocre quantité.

Ces choses préſuppoſées , il ſeroit bien facile d'expliquer la nature particulière 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 neceſſité que cette feüille ſoit conſidérablement ſtiptique & aſtringente. Si on conclut après cela qu'ayant auſſi des particules ignées volatiles & ſpiritueuſes, dans une quantité aſſés conſi-

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
juste que generale de la na-
ture & des propriétés du Thé,
ce qui doit suffire dans ce cha-
pitre, où je ne pourois entrer
dans le detail de ses propriétés
particulieres, sans m'engager
à faire dans les chapitres sui-
vans une ennuieuse repeti-
tion.

CHAPITRE IV.

*Des différentes manieres de pren-
dre le Thé.*

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

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-

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 boult, pour y jeter les feüilles de Thé en quantité proportionelle, couvrant ensuite le vaisseau, & laissant ainsi le Thé en infusion durant latroisième partie d'un quart d'heure, pendant lequel temps les feüilles de Thé s'affaissent au fond du vaisseau à mesure que l'eau en extrait la teinture, en sorte qu'elle se trouve entierement precipitée, lors qu'il s'agit de verser la liqueur dans les tasses, chiques ou gobelets qui servent à la boire.

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

qu'elle est indifferente , car il
fuffit qu'ils foient propres à
refifter au feu, & que leurs em-
bouchures foient fermées par
un couvercle bien juſte , c'eſt
pourquoy outre que toutes les
fortes de caffetieres & de cho-
colatieres peuvent être em-
ployées à cét uſage , on voit
aux Indes & en Europe des
pots particulièrement deſtinés
au Thé, dans la matiere & dans
la forme deſquels il ſe trouve
une notable difference , c'eſt
ce qu'on connoîtra mieux par
la figure que j'ay fait repre-
ſenter icy , où l'on trouvera
les formes qu'on donnent aux
pots d'Argent , d'Etain ou de
terre de la Chine.

1^{re} figure

page 34.



2^e fig.



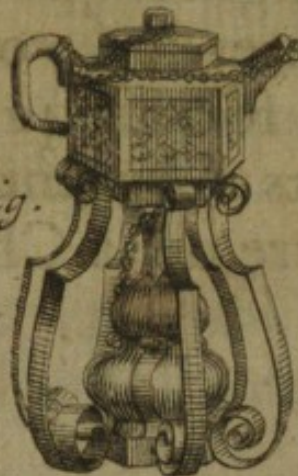
3^e fig.



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 ; neanmoins 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 bienfaisance. 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 de 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 désagréable qu'i-
nutile, tout de même que
celle qu'on tire en deuxième
lieu, des feüilles 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 veullent pas
s'attacher à l'extraction de son
sel, feront mieux de suivre la
maxime de quelque Japon-
nois, qui reduisent le Thé en
poudre si subtile, qu'étant mis
dans l'eau boüillante, il s'in-
corpore avec elle, en sorte que
ce mélange ne semble faire
qu'une simple teinture, qui

n'est n'y plus chargée n'y 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 prépare 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 pouroient faire en-

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 cét 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 cét usage, j'ay insinué a

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 au 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 sels 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-toft la maniere d'ex-
traire le premier, en publiant
dans le Journal de Medecine,
le secret de tirer les sels essen-
tiels de toutes espèces 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 cet
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 correspondans, & qui ne
laisse

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 ambré, & les feuilles de Thé reduites en poudre impalpable; on les

42 *Le bon usage du Thé,*
peut manger telles qu'elles
sont avec plaisir, où en faire
sur le champ une fort agréable
boisson, en les dissolvant dans
l'eau bouillante, où il ne faut
ajouter n'y sucre n'y 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'extrait 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 a parler de la fumée
de Thé, que plusieurs pren-
nent plaisir à recevoir par la
bouche comme on fait celle du
Tabac, après avoir allumé les
feuilles de Thé dans l'embou-

chure d'une pipe, ce qui fortifie le cerveau autant que le tabac l'affoiblit.

CHAPITRE V.

Des vertus particulieres du Thé.

APrès 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 universellement connu, est celuy de rendre supportables, les veilles que la nature ne pouroit soutenir sans accablement ; il est juste que je commence par l'explication de ce

44 *Le bon usage du Thé,*
phœnomene. Pour le mettre
dans toute l'evidence qu'on
peut souhaiter ; Il est-a-
propos de rapporter icy, les
observations que j'ay commu-
niquées au public sur les cau-
ses de la veille & du sommeil,
dans l'histoire naturelle de
l'opium, qui a été ajoutée à la
discription du remede An-
glois ; 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 consequent
dans ceux qui constituent les
organes 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
ene très & 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 a 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 nécessairement immo-
bile & insensible, jusqu'à ce
que le sang depuré & subtilisé
par une nouvelle circulation,

du Caffé, & du Chocolat. 47

aye déposé dans le cerveau une quantité d'esprits équivalente, à celle de la dissipation qui devoit être réparée.

On peut expliquer avec la même facilité, l'assoupissement qui est si ordinaire pendant la digestion des alimens ; car comme elle ne se peut faire sans qu'il en résulte des vapeurs qui montent au cerveau, qui embarrassent les esprits, & qui font une espèce d'obstruction aux embouchures des nerfs, ce n'est pas merveille si les extrémités du corps demeurent languides, foibles & assoupiës, puisqu'elles ne peuvent être robustes & propres à leurs fonctions, si l'influence des esprits vers elles, n'est continuelle & abondante.

48 *Le bon usage du Thé,*

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 supportable, car son amertume le rendant fixatif & astringent, il doit en amortissant les levains contre nature, & en referant l'orifice superieur de l'estomach interrompre l'elevation de toutes les sortes de vapeurs grossieres, qui pourroient 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 consequent

quent une nouvelle influence de ces esprits dans le 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 superfluës, & 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 foporeuses, & encore à toutes les indispositions qui

50 *Le bon usage du Thé,*
font les suites de la debau-
che & de l'incontinence ; c'est
pourquoy rien n'est plus rare
à la Chine & au Japon, que
des gens tourmentés de goutte
& de gravelle, où surpris d'A-
poplexie, d'Epilepsie & de pa-
ralysie.

Au surplus, on sçait par ex-
perience que les simples qui
abondent assés en parties vo-
latiles & spiritueuses pour
être odorans, sont cordiaux &
diûretiques ; c'est pourquoy
on ne doit pas douter que le
Thé ne puisse être fort pro-
pre à depurer la masse sangui-
naire, à rectifier son mouve-
ment, & à n'ettoyer ses Fil-
tres, doù vient qu'il remédie
aux palpitations du cœur, à
l'embaras des poulmons, à l'e-

du Caffè, & du Chocolat. 51
rosion de leurs vaisseaux, aux
fièvres intermitantes, & à la co-
lique 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 indif-
ferent, qu'on le peut prendre
sans inconvenient, à la quantité
que l'appetit peut suggerer &
indistinctement en tout temps,
si ce n'est lors qu'on veut s'a-
bandonner au sommeil: mais
lors qu'on en use à dessein de se
delivrer de quelques indispo-
sitions, il est bon d'observer
ce qui sera cy-aprés remar-
qué.

Lors qu'il s'agit d'appaiser

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 troisième partie de ce livre.

Ce même sirop, ou a son deffaut celuy de capillaires sera preferé au sucre, dans les inflâtements 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 bouillant & un peu écremé.

Pour remedier aux flux de ventre, à la dissenterie, aux corruptions qui engendrent

des vers, & generalement à toutes les maladies dependantes de l'indigestion, il sera bon de mettre dans chaque tasse de boisson une ou deux gouttes d'essence d'ambre, ou à son deffaut d'essence de canelle, & de substituer au sucre le sirop de fleurs d'oranges, ou à son deffaut celuy de grenades.

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

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 sels 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 guérison de toutes les espèces de fièvres intermittantes; j'en

du Caffè, & du Chocolat. 55
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 adverfaires 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 Febrifuge, 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

46 *Le bon usage du Thé,*
mixtes par leurs qualités
sensibles , n'auront pas de
peine à croire que le Thé &
le Caffé , 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'experience, qui puisse nous
faire presumer cette vertu
dans le Cacao ; c'est pour-
quoy sans m'engager dans des
raisonnemens superflus , il se
roit mieux de donner icy, la
description du sirop dont il
s'agit, & d'exhorter les artistes
à le mettre à diverses épréu-
ves; mais comme le plus grand
mistere de sa preparation, con-
siste principalement en l'ex-

traction des fels essentiels dont je dois remettre la publication un a autre temps , il seroit inutile de donner quant-apresent , un formule qui ne peut être executé, qu'après la revelation d'un secret que je me sens obligé de reserver. Cependant comme le sirop dont il s'agit est déjà fort renommé, & que nos artistes en font une ample distribution, je ne sçau-rois me dispenser de decrire icy, en quoy consiste le bon usage qu'on en doit faire.

Pour cela je dois premiere-ment 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 fans 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 n'y fixe ny essentiels plus stomachiques, plus temperans, & plus dissolvans que ceux qu'on tire a la fois du Thé, du Caffé, & du Cacao.

Le premier usage que je fis de ces sels essentiels & fixes, fut de les ajoûter à un opiate cordial, que je donnois dans les maladies qui dependent de la dépravation 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 vuës pour la réunion

de ces mêmes sels, 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 souhaiter , je jugeay a 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 dose

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

Cet excellent Febrifuge ne fixe pas simplement la matiere Febrile , car il depure tres-efficacement la masse sanguinaire , & 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

du Caffé, & du Chocolat. 61
debouche quelquesfois le ventre, qu'il décharge d'autresfois la bile par le vomissement, & qu'il pousse souvent la matiere morbifique par les urines, & plus ordinairement encore par les pores, en provoquant une sueur ou du moins une moiteur sensible.

Il n'y a rien de plus surprenant que les bons effets qui resultent de ces évacuations; comme elles sont toujours les suites de l'action de chaque prise de ce Febrifuge, elles procurent si promptement & si heureusement la guerison souhaitté, qu'après la troisieme prise, les fièvres tierces & doubles tierces se trouvent infailliblement termineés, & les quartes & doubles quartes

62 *Le bon usage du Thé,*
après la sixième, ce qui luy
donne un fort grand avantage
sur tous les autres Febrifuges.
Ceux qui en ont ressenti le
benefice, en rendront un té-
moignage qui paroitra moins
suspect que tout ce que j'en
pourrois dire icy ; mais en
en tout cas il seroit facile
de convaincre les plus incre-
dules par mille experiences
journalieres.

Dans les fièvres tierces &
doubles tierces ; la première
prise doit être donnée vingt
heures après l'accez ; & la se-
conde douze heures après la
première, 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 faut que le jour de l'accez suivant, le malade prenne le matin à son reveil la troisiéme prise, qui ne manque point de terminer le mal.

Pour les fièvres simples quartes, il faut prendre la première & la seconde prise du Febrifuge, dans le temps marqué au chapitre precedent, & la troisiéme le lendemain matin à jeun ; ce qu'il faudra repeter une seconde fois au respect du deuxiéme acces, vingt heures avant lequel on prendra la quatriéme prise, douze après la cinquiéme, & le lendemain la sixiéme, soit que l'accés soit venu à l'ordinaire, soit que le malade ait été exempt de fièvre.

Dans les fièvres doubles quartes, il faut commencer l'usage du Febrifuge le jour qu'on est sans fièvre, & prendre la première & la seconde prise comme il a été dit pour les autres, la troisième se prendra le lendemain deux heures après la fin du premier accès; & le jour d'après le second accès, c'est à dire dans celuy 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

du Caffé, & du Chocolat. 65

en observant tant dans la première dispensation que dans la repetition, de prendre une nouvelle prise deux heures après la fin de chaque accès, en sorte que les six prises nécessaires pour la guerison, soient données en six jours consecutifs, & à chaquefois deux heures après l'accès.

Que si dans les derniers jours le malade n'avoit plus d'accez, il ne laisseroit pas de regler le temps des dernières prises, sur celuy auquel les accéz 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 matrice,
on ne leur en donnera que
demie once pour chaque prise;
mais à condition de le réiterer,
en telle sorte que la consom-
mation du remede soit tou-
jours équivalente, c'est à dire
qu'elle soit de six demies pri-
ses pour les simples & doubles
tierces, & de douze pour les
quartes simples & composées,
en observant les regles cy-
devant prescriptes, 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'age 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 des regles qui peuvent être reduites sous deux ordres differens: car les unes sont generalement vtiles dans l'usage de quelques Febrifuges que ce soit, & les autres regardent seulement la propre

68 *Le bon usage i'u Thé,*
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 a quoy se reduisent les plus essentielles.

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

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

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 patisserie, des légumes 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 exdez 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 espèces de Tizannes, car plus un remede tient de l'aliment plus il est salutaire, c'est pourquoy l'eau policreste que j'ay inventée & qui nourit 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 & surtout ceux que la nature semble demander, contribuent presque autant que les remedes, à la victoire qu'elle remporte sur le mal.

8. On peut comprendre sous le genre des bons alimens solides, le bœuf, le mouton, toutes espèces de volailles domestiques, & de gibier, (à l'exception du sanglier) les œufs

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

A l'égard des regles particulières 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 temps des repas que l'estomach soit vuide lors qu'on prend le remède, c'est sur quoy les malades se doivent eux mêmes consulter, la digestion étant plus prompte ou

72 *Le bon usage du Thé,*
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 don-
ner le temps necessaire 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 lesquel-
les on puisse souper, dîner ou
faire d'autres, repas sçavoir 3,
4, 5, 6 & 7 heures après la pre-
miere prise; mais dans cet
espace de cinq heures, on peut
manger jusques à deux fois
& même assez considerable-
ment,

du Caffé, & du Chocolat. 73
ment, l'abstinence étant plus
prejudiciable que profitable
dans ces occasions.

4. Lors que dans cét espace
de temps on ne fait qu'un re-
pas, il est bon quelques heu-
res devant ou après, de pren-
dre selon l'inclination quel-
ques chiques de Caffé vola-
tile, ou de Chocolat d'égrais-
sé, deux boissons qui n'ont
point les mechantes qualités
du Caffé ny du Chocolat or-
dinaire.

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

6. Les femmes grosses doi-
vent éviter pareillement l'u.

G

74 *Le bon usage du Thé,*
usage des légumes qui sont ap-
ritifs, comme les artichaux &
les asperges, & à l'égard des
enfans à la mamelle, ils ne doi-
vent teter, qu'à peu pres dans
les temps qui ont été mar-
qués pour les repas des adul-
tes.

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

du Caffé, & du Chocolat 75

concourent en quelques sorte 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 remedes, & l'on sçait même qu'ils sont generalement utiles dans les lieux ou la pèsanteur 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 vomissement que par toute autre évacuation, aussi bien que la bile retenuë dans sa vesicule, par l'obstruction des meats cholidoques; cependant comme il se trouve des gens en qui la foiblesse, & les autres dispositions particulieres de la poitrine & de l'estomach, rendent les vomitifs tres-dangereux, ils ne doivent être donnés qu'après de serieuses reflexions, avant l'usage de quelques Febrifuges que ce soit, mais ceux qui sont traittez avec le sirop de Thé Febrifuge ont cét 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 des regles particulieres pour l'usage des vomitifs, je presciray seulement celles des diûretiques & des purgatifs, qui sont les seuls auxiliaires, dont les determinations ne sont pas contraires aux mouvemens de ce Febrifuge.

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

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

Ces Remedes sont seule-
ment proposés, pour les per-
sonnes accommodées qui ne
craignent pas la dépense, &
qui vuëillent recouper prom-
ptement l'embonpoint & les
forces perduës; les autres
s'en pourront passer sans in-
convenient & ne laisseront
pas de guerir; car le Feбри-
fuge fait l'essentiel de la cure,
puisqu'il agit toujourns effica-
cement sans le secours des au-
xiliaires, qui ne sont icy pro-
posez que comme des reme-
des confirmatifs de l'effet du
specifique.

Il en faut dire autant des
purgatifs, qui ne laissent pas
neanmoins d'avoir leurs uti-

lités , c'est pourquoy je rapporteray en Abregé, 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'im- porte par où l'on chasse les impuretés & les superfluitez, pourveu que les voyes qui servent à leur expulsion soient les plus commodes à la nature , & en faveur des- quelles elle semble se déter- miner.

3. Il est phisiquement im- possible, qu'ils ayent aucune prise sur les matieres hetero- genes qui sont confonduës dans la masse sanguinaire , &

80 *Le bon usage du Thé,*
qui sont les causes immédia-
tes des fièvres.

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

5. Les purgatifs amers ou
leurs extraits étant en quel-
que sorte Febrifuges, doivent
être preferés à tous les au-
tres.

6. Quand après avoir ar-
resté la fièvre, on veut s'assu-
rer 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 les Febrifuges, on doit ajouter une regle particuliere qui est importante dans l'usage de celui-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 chylication, & en remuant les matieres fermentatives.

Au reste, pour la purgation qu'on doit faire avant ou après la cure des fièvres

82 *Le bon usage du Thé,*
intermitantes , on peut user
avec succès du vin purgatif
que j'ay décrit dans mon li-
vre du remede Anglois , &
qui se prepare avec l'hieere
pigre : mais l'extrait purga-
tif de nos artistes luy est pre-
ferable. Son usage est dau-
tant plus facile , qu'on le don-
ne en petite dose & qu'il n'a
point de mauvais goût. On
peut neanmoins le saupou-
drer de sucre ou l'envelopper
dans du pain azime , dans la
pelure de pomme cuites , ou
dans quelques semblables cho-
ses ; outre qu'on le peut dis-
soudre dans un peu de vin
ou de bouillon. Il suffit pour
les plus robustes d'en donner
gros comme une aveline &
pour les autres à proportion.

Aux femmes grosses on en donnera seulement demie dose, & aux petits enfans une quatriéme partie dans quelque confiture que cefoit.

Quoy qu'il foit 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 espèce de fièvre, il arrive quelquesfois 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 pour-

84 *Le bon usage du Thé,*
quoy ceux qui vuëillent s'af-
furer d'avantage , doivent
huit jours après la cessation
de la fièvre prendre une nou-
velle prise , & pour mieux
faire encore, une autre quin-
ze jours après celle-là , ou du
moins quelques prises de l'ex-
trait de Thé , qui sera même
preferable pour les personnes
delicates.

Quoyque cette precaution
soit utile, il ne faut pas croire
neanmoins qu'elle soit abso-
lument necessaire , 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.

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 CAFFE',
ET
DU CHOCOLAT.

SECONDE PARTIE

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

CHAPIRE 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'Ye-
men qui fait partie de l'Ara-
bie heureuse, & encore selon

88 *Le bon usage du Thé,*

quelques Auteurs aux environs de la Mecque. Ses feüilles ressemblent en quelque sorte à celles du cerifier, mais elles ont encore plus de rapport à celles de l'évonime qu'on nomme encore fusin, ou bonnet de Prêtre, avec cette difference néanmoins quelles sont plus épaisses & plus dures, & qu'elles conservent toujours leur verdure. 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 feyerolles, est renfermé au nombre de deux grains dans une petite espèce de gouffe; c'est pour
cela

cela qu'on reconnoît ce fruit en Europe pour une espèce de fève Indienne. Quoy-qu'il en soit, chacun en décidera comme il luy plaira après l'inspection de la tige & de la graine qu'on a fait représenter a 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 croyent qu'elle est l'espèce la plus menuë, & c'est appa-

90 *Le bon usage du Thé,*
remment par cette raison
qu'ils ont nommé Caoua sa
teinture, qui est leur plus deli-
cieuse & plus ordinaire boif-
son ; cependant cette tein-
ture a été plus généralement
nommée Caphé ou Caffé, &
même à présent on donne in-
distinctement ce nom à la dro-
gue & à sa teinture.

Ce nom a néanmoins reçu
quelque corruption parmy
certaines nations, car par
exemple les Allemands écri-
vent plus volontiers *Coffi* ou
Coffé ; les Anglois *Coffé*,
& les Turcs *Chaube*, mais
plus ordinairement *Cahué* à
cause dequoy ils donnent aux
lieux où il est débité en de-
tail, un nom Turc qu'on tra-
duit 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 n'y l'amollir ny la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant bouïllir dans l'eau; c'est pourquoy s'il étoit possible de tirer de tou-

82 *Le bon usage du Thé,*
te sa substance une espèce
d'aliment, il seroit beaucoup
plus pesant & plus indigeste
que les differends ragoûts
qu'on fait avec nos fèves.
J'ay observé néanmoins qu'elle
n'est qu'à peine un jour
ou deux dans l'eau froide,
sans jeter une espèce de ger-
me, & sans rendre une tein-
ture verdâtre; ce qui destruit
l'opinion de ceux qui pre-
tendent que les Arabes la
passent sur le feu avant que
de la negocier, à dessein d'en
détruire le germe, & d'em-
pêcher par cette precaution,
qu'elle ne soit cultivée dans
d'autres pays; adjoustez que
cette observation est soute-
nuë de l'experience; car Mon-
sieur d'Errere qui fait icy

un fort grand commerce de Caffé, assure qu'un Gentilhomme de ses amis, en a semé & en cultive avec succes pres de Dijon depuis plusieurs années, qui vient dans la même forme que celuy d'Arabie dont il n'est differend que par l'odeur, qui n'est pas à beaucoup pas 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'astriiction, lors qu'il a été préparé pour l'usage comme il sera dit cy après;

94 *Le bon usage du Thé,*

c'est pourquoy je serois obligé d'expliquer icy la nature des amers, si je ne m'étois acquité de ce devoir dans la premiere partie de cét opuscule, où je renvoye le lecteur, pour ne le point ennuyer par d'inutiles repetitions. Cependant pour ajoûter à la doctrine generale des amers, ce qui constituë l'essence particuliere 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-mediocrement lors qu'il est préparé pour l'usage, il n'a aussi dans sa composition qu'une tres-mediocre quantité de particules acides; mais aussi comme il est fort solide & fort

du Caffè, & du Chocolat. 95
pesant, il a pour principe pre-
dominant, des particules ter-
restres que j'ay encore nom-
mées Alkalis, ce qui n'empê-
che pas qu'il n'ait beaucoup
de parties subtiles, fermenta-
tives & tres-faciles à se deta-
cher. On l'a dû comprendre
par ce qui à été dit de la cou-
leur verdâtre qu'il rend dans
l'eau froide, & il seroit difficile
de le demontrer plus claire-
ment, qu'en preparant cette
teinture brune & savoureuse
qu'il rend dans l'eau boüil-
lante, après qu'il a été roti &
pulverisé; puisquelle se fait
dans un moment, & qu'il ne
faut qu'une tres-petite quan-
tité de poudre pour la rendre
considerablement chargée.

Par cette teinture brune,

96 *Le bon usage du Thé,*
on doit entendre cette fameu-
se 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
connuë & si usitée dans l'Eu-
rope, 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 bu-
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.

nourri

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, n'y 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
preparée avec le lait, on se
persuadera aisement, que les
parties subtiles & delicates
du Caffé sont grasses & éthe-
rées, puisquelles, donnent a
cette boisson une douceur en
quelque sorte onctueuse, &
qu'elles s'unissent analogi-
quement avec les parties bu-
tireuses du lait sans les sepa-
rer de sa ferosité, ce qui ar-
riveroit infailliblement, s'il
y avoit dans cette teinture,
aucun autres principes pre-
dominants que les corpuscu-
les 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'incinera-

tion, nous assure qu'il n'est pas beaucoup chargé d'acides; la vertu qu'à sa teinture de defalterer & de defenyurer, 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 detachent 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.

1. Le Caffé pris en substance fatigueroit extraordinairement l'Estomach, diminüeroit le mouvement & la fluidité de la masse du sang, & causeroit necessairement des obstructions dans les visceres 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 preparée avec toute sorte de precaution, doit être d'autant plus salubre, qu'elle ne contient que les parties plus subtiles, plus douces &

du Caffè, & du Chocolat. 101
plus étherées du Caffé, du
moins si l'on en excepte quel-
ques corpuscules ignées qui
volatilisent ses parties, quel-
ques particules acides qui
font la saveur de sa teinture,
& une tres-petite quantité de
corpuscules terrestres qui ser-
vent a lier ses substances vo-
latiles, & 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, & les unes & les autres ne sçauroient par cette sublimation abandonner les plus pèsantes, c'est-à-dire les plus terrestres & les plus solides, sans que celles c'y soient précipitées avec célérité dans les intestins, jointes à l'eau qui avoit servy à l'extraction de sa teinture, à laquelle elle servent de vehicule, d'où résultent tous ces effets surprenans, qui causent l'admiration des naturalistes & de ceux qui pratiquent actuellement l'usage du Caffé.

§. Quoyque le plus ordinaire effet de la boisson du Caffé, soit de corriger toutes espèces d'intemperies; on

voit néanmoins des personnes qui se sentent échauffées par son usage, & il s'en trouvent d'autres au contraire, qui n'en sçauroient boire sans souffrir des indigestions, sans se trouver universellement affoibliës, 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 dernière 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'accom-

104 *Le bon usage du Thé,*
modent pas avec leurs qua-
litez : c'est pourquoy je tiens
qu'ils n'y a personne qui ne
doive s'assurer sur l'usage du
Caffé, avant que de se resou-
dre à le continuer, puisqu'il
se pourroit faire qu'il se trou-
veroit des dispositions parti-
culieres & contraires à son
action, dans ceux mêmes à
qui l'on pourroit croire qu'il
conviendroit 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 person-
nes flegmatiques ; n'y avec
d'autres, qu'il est froid &
qu'il ne convient qu'aux bi-
lieux & aux sanguins ; n'y

encore moins avec ceux qui veulent qu'étant de qualité tempérée, il soit généralement utile à toutes sortes de personnes; car je sçay au contraire qu'il se trouve indifféremment 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 la Caffè; chaque particulier doit examiner dans les premiers essais, si par quelques dispositions interieures & inconnuës, il ne feroit point à son égard dans le cas de l'exception. En un mot je ne sçauois donner icy

106 *Le bon usage du Thé,*
de regle plus generale &
tout ensemble plus raisonna-
ble, que celle de dire que
chacun doit en continuer ou
cesser l'usage, suivant le bene-
fice ou les incommodités qu'il
en recevra.

Cette regle generale a nean-
moins comme toutes les au-
tres ses exceptions; puisqu'il
est des personnes qui sans
faire aucune épreuve, peu-
vent s'assurer que le Caffé ne
leurs conviendrait nullement,
car par exemple celles en qui
la nature à besoin d'une cha-
leur extraordinaire, ou (si l'on
osoit ainsi parler) d'une espé-
ce de fièvre, pour faire la
digestion & l'expulsion des
impuretez ou des superflui-
tés dont elle est opprimée,

se doivent abstenir de son usage, par cette raison qu'il amortit les levains, au moyen desquels cette chaleur est excitée. Ceux qui ont des insomnies causées par une matiere inherente aux parties interieures de la tête, en doivent aussi être privez, puisqu'il augmenteroit ou que du moins, il entretiendrait trop long-temps le mouvement de ces matieres. Ceux qui sont sujets aux crachement de sang, ne pourroient en boire sans danger une considerable quantité, puisque l'action de ses parties volatiles d'une part, & celles de ses parties reserrantes de l'autre, causeroient des expectorations & peut être des

108 *Le bon usage du Thé,*
soulemens d'Estomach qui les
meneroient à des facheuses re-
cidives celles en qui l'Estoma-
ch est tres foible, qui le sentent
pesant & à qui il donne des ai-
greurs & de rots, ne pourroient
en user habituellement sans,
s'attirer une facheuse indige-
stion; car il ne se pourroit
que ses parties terrestres qui
luy donnent la vertu d'amor-
tir les levains, n'affoiblissent
le ferment digestif. Les fem-
mes 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 raison quelques instances contre cette derniere observation ; si après avoir dit que le Caffé n'a que peu 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

110 *Le bon usage du Thé,*
la teinture, & c'est d'ou vient
que lors de cette extraction,
la plus grand-part de ses aci-
des, se detachent conjointe-
ment avec les particules éthe-
rées & s'étendent avec elles
dans le liquide, de maniere que
cette teinture n'est à propre-
ment parler, que la dissolution
& l'extension d'une espèce de
sel volatile; Or si l'on sçait par
experience, que les sels vola-
tiles detachez de toute autre
principe, sont diaphoretiques
& sudorifiques; on sçait aussi
qu'ils sont diuretiques & Hy-
retiques, lors qu'il sont unis
comme dans la teinture du
Caffé, avec des particules ter-
restres & pesantes qui les pre-
cipitent.

Après ces observations, on

comprendra facilement pour-
quoy le Caffé a toutes les ver-
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
deux circonstances; l'une
qu'elle soit nette, c'est-à-dire

112 *Le bon usage du Thé,*

fans addition d'aucune espèces de corps étrangers ; ce que la vuë decouvre aisement ; l'autre qu'elle soit autant nouvelle qu'il est possibles, de quoy on sera suffisamment assuré, si elle est bien entiere si elle a un œil grisâtre & si elle est bien odorante, car lors qu'elle est surannée, elle assez ordinairement quelques grains vermoulus, & d'aillieurs 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 infipide, jem'avifay d'engager un de mes amis qui étoit à Marfeille, de m'en envoyer de tout frais débarqué & de la meilleur forte, ne pouvant pas douter que celuy là ne fût de beaucoup plus récent que celuy que nos droguiftes tirent de Holande par Rouën, par cette raifon que le premier eft transporté en tres-peu de temps, de l'Arabie au grand Caire & du Caire à Marfeille par la Mediteranée, au lieu que l'autre eft le plus souvent un année entiere fur la grande, Mer & beaucoup plus de temps encore dans les magazins des Hollandois, pendant quoy l'action de l'air peut bien enlever fa couleur

114 *Le bon usage du Thé,*
grisâtre, que j'ay toujours
trouvée à celuy que j'ay fait
venir de Marseille, & auquel
j'ay trouvé moins de blan-
cheur, 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
neanmoins encore une autre
mechante 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 ver-
mine d'un Magasin.

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

du Caffé, & du Chocolat. 115
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 detail 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
maintenant si generalement
connuë , que tous ceux qui
en usent habituellement se
feroient 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, trois liv. de ce Caffé,

116 *Le bon usage du Thé,*
ne produisant gueres . plus de
deux livres de poudre bien
preparée.

Ce calcul joint à la fortune
de quelques gens qui font
commerce de Caffé m'ayant
fait soupçonner cette sophi-
stication , 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-
desagreable , & qui n'appro-
choit en rien de celle du
Caffé ; & j'observay que celle
de nos grosses fèves en appro-
choit un peu plus , celle de
nos feyerolles , encore d'a-

du Caffé, & du Chocolat. 117
vantage, & beaucoup plus
encore celle de nos pois jau-
nes, & sur tout ceux qui
ne cuisent point.

Après cela ayant affecté en
diverses rencontres, d'entrer
en conversation avec quel-
ques 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 rendis
même plus sçavant dans ce
que j'avois presumé, car plut-
sieurs m'avoüerent qu'ils ajoû-
toient en effet au Caffé une
troisième 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 vernissée, & 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 ne peut être rôti par cette methode,

fans causer la dissipation de ses parties plus étherées, 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 n'y 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 vo-
latiles, 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 il sont

traversés étant placée devant la feu & sur des chenets, comme celles qui servent a 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 cheminée, poussent directement les parties volatiles du Caffé vers les trous qui leurs sont opposés, où elles ne rencontrent que les parties de l'air, qui ne peuvent pas résister à l'action d'un aussi puissant impulseur qu'est le feu; de sorte qu'elles se dissipent continuellement, sans même qu'aucunes d'elles puissent être reverberées sur leur matiere, au lieu qu'en remuant le Caffé dans une simble poële, on oblige toujours quelqu'unes de ces

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

Il est vray que quelques personnes ayant reconnu ces inconveniens, ont fait faire ces rotissoirs de fer & non trouës, mais elles ont été bientôt contraintes d'en rejeter l'usage, par ce 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 a un double rotissoir qui est aussi a 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
expres, en sorte que son ampli-
tude n'excede le volume du ro-
tissoir, que de l'espace de trois
doigts dans toute sa circonfé-
rence; outre que d'aillicurs
les trous des deux tuyaux de
ce rotissoir, sont disposés de
telle façon, que ceux du pre-
mier tuyau ne sont pas vis-a-
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
particules volatiles qui en for-
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 de reverbere conservent parfaitement bien la chaleur, ou 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 entiere consommation, le Caffé se trouve précisément roti au degré qu'il le doit être ; d'où résulte deux avantages considerables : 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 celuy qu'un feu violent
a impregné de particules ig-
nées: l'autre que le Caffé tor-
réfié sans aucun excez dans
le plus ny dans le moins, est
d'autant plus salubre que
quand il l'est trop peu, sa tein-
ture est pesante & indigeste,
& qu'au contraire quand il
l'est trop, elle est amere ter-
restre & par consequent astrin-
gente dans un degré exce-
dent.

Au surplus, je donneray bien-
tost au public une nouvelle
machine, qui sera encore pre-
ferable a celle icy dont par
cette raison je me dispenseray
de donner la figure.

CHAPITRE IV.

*Du choix , de la conservation,
& du prix de la poudre, ou fa-
rine de Caffé.*

LEs regles que j'ay don-
nées dans le chapitre pre-
cedent , pour le choix de la
graine du Caffé , sont plus que
suffisantes pour ceux qui ne
veillent point être trompés
à cet égard ; mais il n'est pas
à beaucoup pres si facile , de
les mettre en état de precau-
tion , contre les surprises de
ceux qui vendent la poudre
sophistiquée en la maniere qui
a été dite ; puisqu'on ne peut
principalement distinguer cet-
te poudre, de celle qui a été

138 *Le bon usage du Thé,*
fidèlement préparée, que par
une odeur particuliere, 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, n'y pas assés 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 pre-
parer soy même.

Pour y proceder avec toute
la precaution possible, il ne

faut pas a l'exemple de quelques gens, la piler simplement dans un mortier, & la passer dans un tamis decouvert, 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 expres, & 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 tolle de fer ou au moins de fer blanc, ayant des bords comme le couvercle d'une boëte, & 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 negligence 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 sauroit 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 degoutant & pernicieux.

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

142 *Le bon usage du Thé,*
moins tres-important de pre-
venir ce detachment par tou-
te sorte de moyens, le lecteur
a dû comprendre, que ce n'est
pas assés d'avoir preparé sa
farine avec toute 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 pezé 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 des poches de
cuir a doubles coutures &
bien fermées, comme on fai-
soit il y a quelque temps, &

encore mieux comme on fait maintenant dans des boëtes d'Allemagne fermant a vis, & doublées de plomb & de cuir rouge ; mais avec tout cela il est encore a propos que les Marchands & les particuliers ne s'aprovisionnent 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 pour 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 pro-
bité de ces Marchands , ne
doivent pas hesiter à la payer
un écus ou au moins cinquante
sols la livre , à moins qu'ils
ne fussent dans des lieux où
la graine de Caffé soit moins
chere qu'a Paris. Les artistes
de nôtre Laboratoire , qui ro-
tissent le Caffé avec le rotissoir
& dans le fourneau dont il a
été parlé , & qui par cette
raison distingue 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 pou-
dre dans la Caffetière que
quand l'eau commence a boüil-
lir; car en la mettant avec
l'eau froide, il ne se pourroit
que beaucoup de ces mêmes
parties ne fussent dissipées,
avant que le feu eût excité le
premier boüillon.

146 *Le bon usage du Thé,*

2. D'empêcher que l'écume qui monte incontinent après ce premier bouillon, ne se repande hors de la Caffetiere, 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 raffinement

du Caffé, & du Chocolat. 147
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 join-
tes leurs Caffetieres, & qui
sont si legers & en si petit vo-
lume, 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 beau-
coup mieux travaillés que
ceux qu'on trouve à Pa-
ris, 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

M

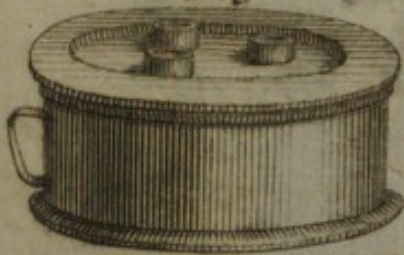
148 *Le bon usage du Thé,*
après tout, ils n'ont en Fran-
ce & en Angleterre qu'une
même forme, que j'ay fait
reprenter icy en faveur des
personnes de Provinces qui
n'en ont pas encore vû, non
seulement tels qu'ils sont lors
que toutes leurs pièces sont
assemblées; mais encore d'une
façon propre, à faire voir di-
stinctement 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. fec

Caffetière montée sur vn fourneau pour faire
le caffé avec esprit de vin.

Outre ces Caffetieres a four-
neaux 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 at-
tendant que j'aye publié la
machine dont j'ay déjà parlé,
& dont ce fourneau portatif
n'est qu'une legere idée, l'u-
sage de celle là étant infini-
ment plus étendu, ainsi qu'on
l'apprendra par l'explication
que je feray publier.



1^{re} fig.



2^e fig.



J. H. fec.

Caffetière portative pour la preperation
et pour lvsage du Caffé &c.

Ce n'est pas assés de conserver les parties volatiles du Caffé dans la preparation de sa teinture , car pour la 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 chiques , & de ne le faire même qu'après qu'elle à reposé un moment un peu loing du feu ; mais on sçait par ex-

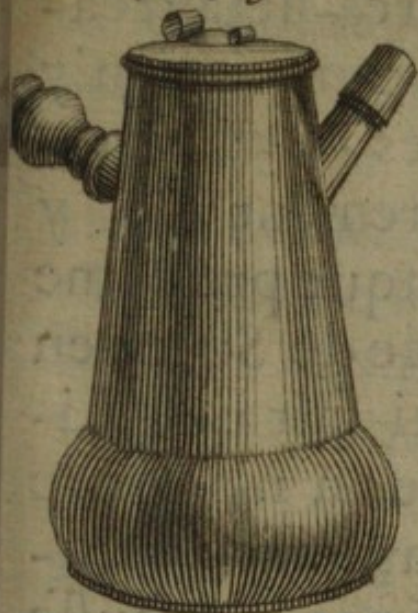
periance que ces precautions ne sont pas suffisantes, pour avoir une teinture bien depurée, a cause de quoy je me fers encore de deux moyens dont il est bon que le public soit informé. Le premier est d'accelerer la precipitation de ces parties grossieres, en jettant quelques gouttes d'eau froide dans la Caffetiere au moment qu'on la retire du feu; l'autre est de preferer à toutes espèces 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 a 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
a son bec , qui ne donne passa-
ge qu'aux seules parties de la
liqueur. La premiere figure
de la planche qui suit, repre-
sente cette espèce de Caffe-
tiere , & les autres figures
designent la forme de toutes
les autres espèces de Caffe-
tieres qui sont en usage , &
qui peuvent aussi bien que cel-
le là , indifferemment à la
preparations du Thé & du
Chocolat , ce qu'on compren-
dra mieux par ce qui en sera
dit dans la troisiéme partie de
ce livre.

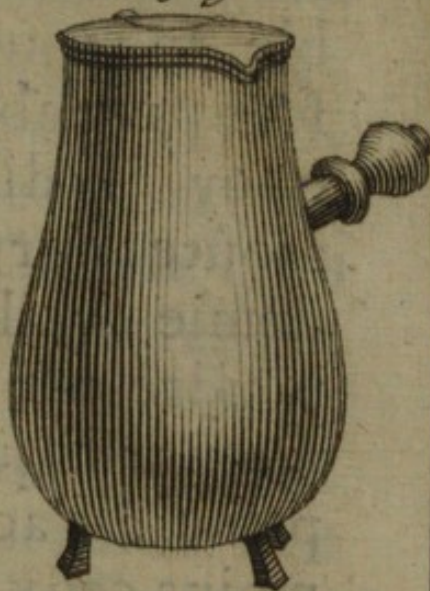
Cette

pag. 155

1^{re} fig.



2^e fig.



3^e fig.



4^e fig.



J. H. fo.

Caffetiere de diuerses formes.

Cette liqueur seule a une amertume & un goût de brûlé, qui la rend tres-defagréable, sur tout à ceux qui n'y font 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 compren

dre 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 esprit 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 ajoûtant un volume d'eau considerable: car après cela ces Medecins leurs persuaderoient aisément, que les mé-

chans effets de l'usage immodéré du Sucre, dependent de la vertu relâchante & affoiblissante de ses parties muſilagineuſes, & que cette vertu eſt ſuffiſamment détruite, lors que ces mêmes parties ſont deſunies & écartées par un certain volume de liqueur; outre que la vertu aſtringente & reſerrante du Caffé, eſt tellement oppoſée à celle que je viens de dire, qu'il ne peut réſulter de ce mélange qu'une qualité moyenne; c'eſt pourquoy on peut ſans inconuenient conſulter ſon goût, ſur l'agrément qu'on veut donner au Caffé par l'addition du Sucre; mais il eſt meilleur qu'on l'aye auparavant réduit ſous les différen-

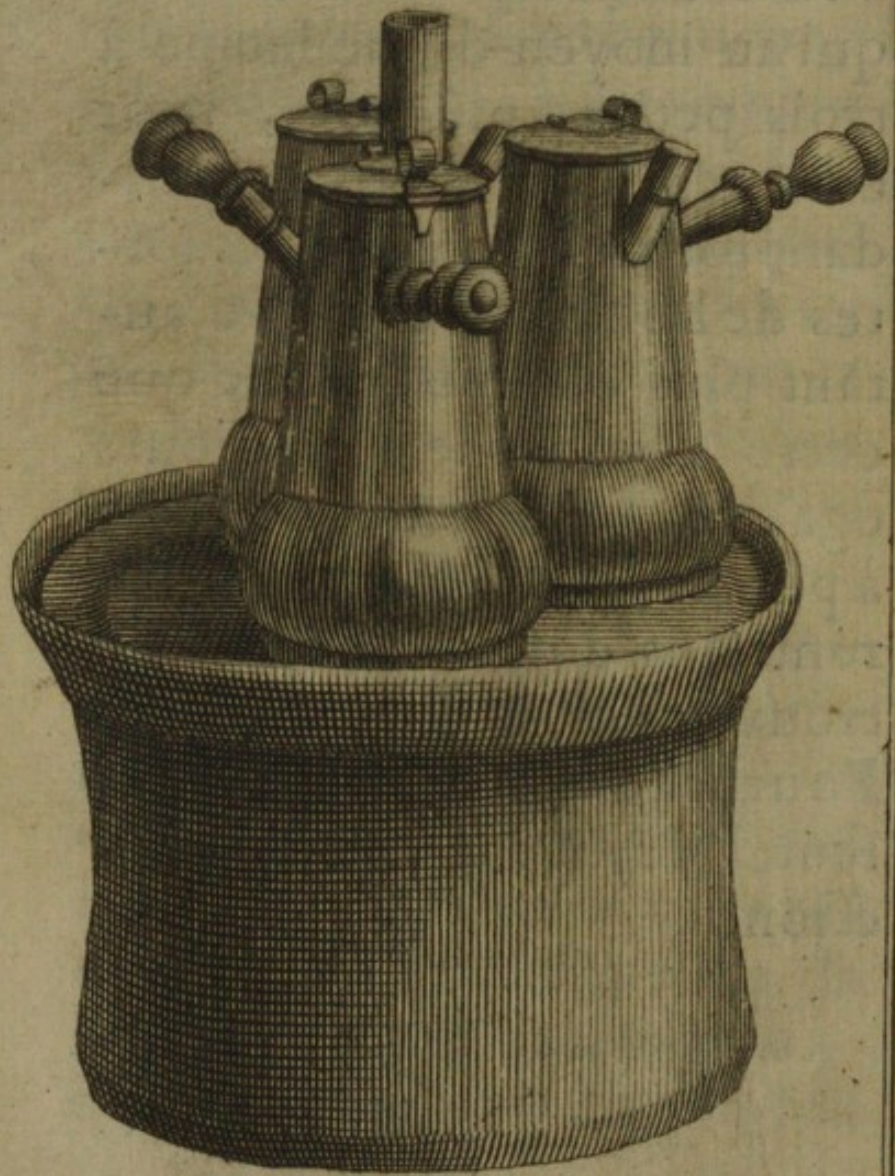
du Caffé, & du Chocolat. 159
tes formes de sirops dont il se-
ra parlé cy après.

On feroit beaucoup plus
mal si à l'exemple de quel-
ques personnes voluptueuse;
on ajoûtoit à la Boisson de
Caffé l'essence d'Ambre, les
Poudres de Canelle, de Gero-
fles & de Cardamome, ou quel-
ques autres espèces de Par-
fums ou de drogues aromati-
ques que ce soit ; parce que le
mouvement de leurs parties
volatiles, prevaillant sur celuy
de celles de Caffé, elles en in-
terrompent l'action, & pri-
vent ceux qui en usent des
bons effets qu'ils en espé-
rent.

Au reste on ne prépare or-
dinairement la boisson de
Caffé, que dans le temps mê-

160 *Le bon usage du Thé,*
me qu'on veut en user, & à
la verité on fait bien d'obser-
ver cette maxime, la plus
nouvelle faite étant toujourns
la meilleure; mais on pour-
roit neanmoins sans beaucoup
d'inconvenient à l'exemple
des Marchands de Liqueur,
préparer cette Boisson le ma-
tin, & la garder pour servir
au besoin pendant toute la
journée, pourvû qu'elle soit
toujours entretenue chaude
dans une Caffetiere exacte-
ment fermée; car lors qu'elle
a été une fois refroidie, elle
perd son bon goût & ses
qualitez, qu'il n'est pas possi-
ble de luy restituer en la ré-
chauffant, ny même en la
faisant boüillir de nouveau.,
c'est pourquoy comme on fait

un affés grand ufage de cette Boiffon en nôtre Laboratoire, auffi bien que de celle du Thé & du Chocolat, j'ay inventé une forte de Fourneau qui au moyen d'une lampe à trois petites mêches, peut entretenir fort chaudes pendant tout le jour ces trois fortes de Boiffons, & cela d'autant plus commodément que cette chaleur est toujours égale, & qu'elle est entretenüe à peu de frais. Les curieux feront fans doute bien aife de trouver icy la Figure de ce Fourneau, que j'ay fait représenter icy pour leur fatisfaction.



F.H. fecit

Fourneau a Lampe pour entretenir la
chaleur des caffetieres.

Si la boisson de Caffé qui est entretenuë chaude durant un temps considérable par ce moyen, ou par quelques autres équivalens, 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 intéressés, 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 ajoûtent 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 feroit détestable, n'y ayant

164 *Le bon usage du Thé,*
aucun aliment dont l'usage
soit plus à craindre que la
boisson de Caffé , rendüe
indigeste par une prépa-
ration negligée ; c'est pour
cela que les Peuples du Le-
vant n'observent pas seule-
ment la maxime de ne la point
laisser refroidir ; mais encor
celle de la boire aussi chaude
qu'il est possible , & même
doucelement & à diverses re-
prises, pour ne point fatiguer
l'estomach : c'est de cette ma-
niere de la prendre, dont The-
venot entend parler dans la
Relation de ses Voyages,
quand il dit que dans les Ca-
veannes du Levant , on en-
tend une assés plaisante Musi-
que de humerie ; mais outre
cette Musique, il est encore

des Caveannes en Turquie, où les Maistres entretiennent 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 délicatesse ; & 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 bût dans les Ports de l'Arabie Heureuse , qu'il en prenoit tous les jours avec plaisir cinq ou six tasses. Ce Medecin assure que dans les Indes &

166 *Le bon usage du Thé,*
dans la Perse, on n'en use que
tres peu & seulement dans
les Ports 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'e-
xemple des Turcs, & peu s'en
faut aussi que nous ne soyons
aussi avancés que ceux-là sur
cette habitude ; mais en re-
compense les Espagnols , les
Italiens & les Flamands ne s'y
portent pas volontiers , &
peut-être que nous ferions
mieux d'en user aux occasions
comme remede , que d'en
prendre habituellement sur
le pied de nourriture ; du
moins ay-je connu par expe-
rience , qu'on peut faire tres-
utilement diverses operations

du Caffé, & du Chocolat. 167

medecinales de cette graine, sur lesquelles je m'expliqueray dans le Chapitre suivant.

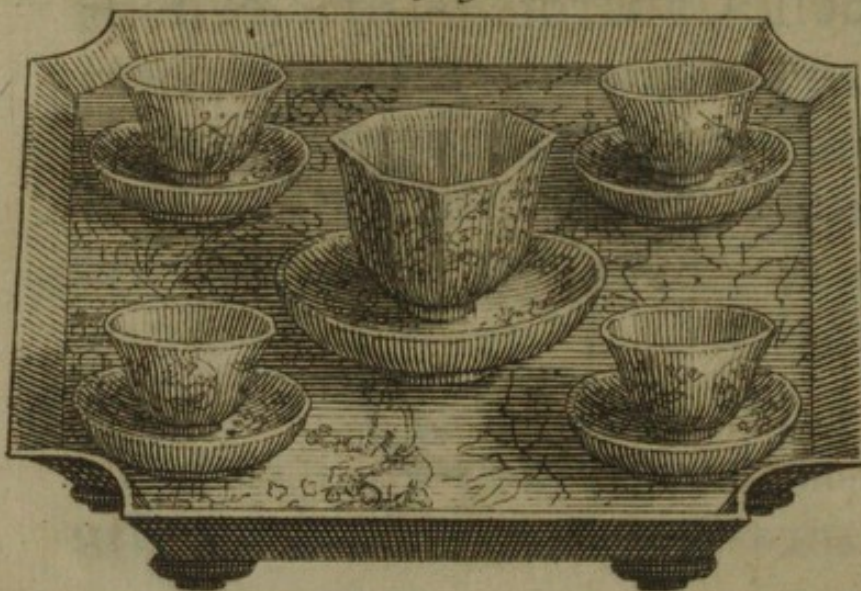
Mais au reste les personnes de qualité qui prennent par delice la boisson de Caffé, ont accoûtumé de la faire servir en compagnie sur des Soucoupes de Cristal, de Porcelaine, ou de Fayance de Hollande, mais plus ordinairement sur des Portes-chiques qu'on appelle Cabarets à Caffé, & dont on pourra voir les différentes 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, pourvû 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 faibles, & celles qui sont tombées dans une espèce d'inanition, en peuvent tirer un secours d'autant plus considerable dans les jours d'abstinence, qu'elle émouffe 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 reli-

170 *Le bon usage du Thé,*
gieux, croiroient avoir rompu
leur jeûne, s'ils en avoient sen-
ty la fumée pendant le Rha-
madan, qui est l'espèce de Ca-
rême ordonné par Mahomet.

CHAPITRE VI.

Des préparations Medecinales du Caffé.

LEs préparations mede-
cinales du Caffé que
j'ay inventées, & que j'ay mi-
ses en pratique avec beau-
coup de succez, sont les fels,
son huile fixe, son eau disti-
lée & son Sirop: j'ay déjà par-
lé de ses fels dans le traité du
Thé, où je me suis réservé à
donner dans le Journal de Me-
decine, la matiere d'extraire
l'essen-

l'essentiel, & où j'ay dit que le fixe se tiroit comme tous les autres par incineration, l'exivation, filtration, evaporation & crystalisation, ce qui doit suffire à cet égard, puisquerien n'est plus familier aux artistes que ces operations, & qu'apparemment nulle autre personne ne se voudroit donner la peine de les pratiquer.

Quant à l'huile fixe du Café; voicy la maniere de la preparer. Prenez une livre & demie de graine concassée, remplissez-en les deux tiers d'une cornuë de verre bien luttée, placés-là au fourneau de reverbere, adaptés-y un grand bâlon ou recipient; & après avoir lutté exactemēt les join-

172 *Le bon usage du Thé,*
tures, donnés le feu par de-
grés, il en sortira première-
ment un flegme comme de
l'eau, puis des vapeurs d'un
jaune tirant sur l'Orangé, &
ensuite une matiere terrestre
& noirâtre qui est l'huile
dont il s'agit, après l'extra-
ction de laquelle vous laisse-
rés refroidir les vaisseaux, &
les ayant deluttez, vous sepa-
rerez cette huile par le filtre,
puis si vous voulez la rectifier,
vous en ferés une sorte de pâte
avec une quantité suffisante
de sable que vous metrés dans
une cornuë, & l'ayant placée
dans un fourneau à feu nud,
vous en ferés la distillation
selon l'art.

C'est un bon remede con-
tre les maladies hystériques.

du Caffé, & du Chocolat. 173

On la donnera presque toujours avec succès à la quantité de six ou huit gouttes, avec trois onces d'eau d'armoise, dans la suppression des menstruës, dans la jaunisse ou jctericité, & 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. Elles n'est pas moins bonne pour resoudre les tumeurs froides, & pour dissiper les douleurs des jointures, étant mêlée avec une troisiéme partie de nôtre esprit de vin Corallin, & appliquée sur les parties tumefiées ou douloureuses.

Pour ce qui est de l'eau di-

174. *Le bon usage du Thé,*
stillée, elle est d'une prepara-
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, faites bouillir
le tout durant un bon demy
quart d'heure, puis l'ayant
tiré du feu, & le marc étant
affaissé, versés par inclina-
tion cette teinture dans un
Alembic de verre, & y ayant
adapté un chapiteau & un
recipient, & lutté les jointu-
res avec de la colle & du pa-
pier; distillés au Bain-marie
& gardés pour l'usage dans
une fiole bien bouchée, l'eau
que vous trouverez dans le re-
cipient. On peut s'en servir
en place d'eau d'armoise avec
l'huile de Caffé, contre

toutes les maladies Hysteriques dont il vient d'être parlé. Il arrive aussi quelquefois qu'en la donnant au poid de quatre onces au commencement de l'accez, elle guerit en assez peu de prises les fièvres intermittantes; c'est pourquoy il seroit 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

176 *Le bon usage du Thé,*
once de fleurs de Noyers avec
une pinte d'eau, & une dragme
de sel essentiel de Caffé, puis
ayant mêlé vos teintures, &
y ayant ajouté dix clouds de
Gerofles, & si grains de Car-
damome, passés le tout par un
double linge, ou par une
chauffe claire & nette, puis
l'ayant mis dans une bassine
avec cinq livres de sucre fin,
cuifés vôtre sirop jusqu'en
consistance, observant de le
bien 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 place de su-
cre dans le Thé, ou dans la
boisson même de Caffé, envi-

du Caffè, & du Chocolat. 177
ron 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 indiffe-
nemment a toutes les heures
du jour; mais il est neanmoins
d'un effet plus sensible lors
qu'on le prend le matin à
jeun, ou dans d'autres tems a-
près que la digestion est faite.

Il remede tres- efficace-
ment dans les deux sexes , à
toutes les espèces d'indisposi-
tions qu'on attribuë aux va-
peurs du foye , de la ratte , &
de la matrice , & par conse-
quent aux maladies hypocon-
driacques & aux suffocations
de matrice, ou maux de mere,

178 *Le bon usage du Thé,*
aux fureurs uterines, & ge-
neralement à toutes les pas-
sions hyfteriques. ce qui vient
de la vertu qu'il a de lever
puiffamment les obstructions;
& d'amortir promptement les
levains, qui caufent dans ces
visceres des fermentations
contre nature.

C'est pourquoy on en peut
encor user avec beaucoup de
succés dans les fièvres inter-
mittantes, dans les maladies
des reins & de la vessie, dans
les Coliques bilieufes, dans la
Goutte, dans les Rhumatif-
mes, dans le Scorbut, dans
les Ecrouëllés; dans la Mi-
graine, dans toutes autres ef-
pèces de maux de tête, &
même dans les inquietudes,
& dans les infomnies qui font
caufées.

du Caffé, & du Chocolat. 179
causées par une serosité irri-
tante, dans l'assoupissement,
dans les lassitudes spontanées,
& généralement dans les ma-
ladies qui dépendent de la
dissipation des esprits, du
mouvement dépravé des hu-
meurs, ou de l'aigreur & de
la force des levains.

CHAPITRE VII.

*Des propriétés particulieres de la
boisson de Caffé.*

I'Ay affecté exprés de don-
ner la preparation du sirop
de Caffé, avant que de parler
des vertus de sa teinture, par
cette raison que ce sirop & cet-
te teinture font ensemble une
boisson beaucoup plus agreea-

180 *Le bon usage du Thé,*
ble & en même temps beau-
coup plus efficace, que celle
qu'on prépare simplement
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, & pres-
que toutes les autres maladies
soporeuses, en préparant sa
Boisson comme il vient d'être
dit avec le Sirop de Caffé. El-
le guerit même ordinaire-
ment le vertigo, les Cathar-
res, la Phrenésie & les Flu-
xions & maux de dents, sur-
tout si pour ces indispositions,
on préfere au Sirop de Caffé
celuy de Vanilles, dont il fera

parlé à la fin de la troisiéme partie de ce Traité.

Mais soit qu'on la prépare 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 infomnies, les assoupissemens, les inquiétudes, la migraine, & presque tous les autres maux de tête, & qui fait qu'en dégageant les esprits embarassés, elle fortifie la memoire & le jugement, & qu'elle donne à la volonté une liberté entiere pour diriger toutes les actions volontaires, en rectifiant toutes les dispositions taciturnes & mélancoliques, ce

qui a été premierement observé par les Bergers d'Arabie, qui remarquerent avant qu'on eût fait aucun usage 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 usage habituel, est purement imaginaire; car outre qu'elle n'a jamais été soutenüe par aucunes observations auxquelles on puisse ajoûter foy, la fecondité des femmes du Levant, prouve d'autant plus évidemment le contraire, qu'on sçait que cette Boisson

leur est familiere , & qu'elle porte tant d'esprits vers les parties genitales , que ces 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 sortes 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,

184 *Le bon usage du Thé,*
qui en augmente autant la
vertu que le transport la di-
minuë : on la doit regarder
comme un remede , ou du
moins comme un aliment qui
fortifie puissamment toutes les
actions naturelles.

C'est pourquoy cette Boi-
son étant préparée de la sorte,
donne une vigueur aux par-
ties qui affermit les chairs,
qui dissipe les lassitudes spon-
tanées , qui dissoud les nodo-
sités des jointures , & qui re-
siste à presque toutes les dif-
ferentes causes de la mort su-
bite , c'est à dire à celles qui
peuvent faire des suffocations
funestes , par une fluxion su-
bite sur la gorge , par la ge-
nération des polipes dans le
cœur , & par des absces inté-
rieurs.

Aussi a-t'on reconnu par experience, qu'il est d'un grand secours à ceux qui sont incommodés par la repletion universelle du corps, par la grosseur particulière du ventre, & par l'embarras qui se fait dans les reins, & qui devient la cause generative des Pierres & par conséquent 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 & Hollandois assurent que la Goutte & le Scorbut, regnent infiniment moins dans leurs pays depuis qu'elle y a été dans un grand usage,

186 *Le bon usage du Thé,*
ce qui se confirme en quelque
forte par l'expérience parti-
culiere de nos Goutteux qui
s'y sont habitués ; car ils en
tirent du moins ce benefice,
que leurs accès sont moins
fréquens & beaucoup plus
supportables.

On use aussi fort utilement
de la boisson du Caffé, contre
diverses indispositions de l'e-
stomach, sur tout quand elle
a été préparée 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 vomif-
semens continuels, elle arrête
le progrès de ces matieres, en
amortissant & en émoussant
leurs pointes, & au contraire
lors qu'elle est surchargée

d'une pituite fade & glaireuse qui ôte l'appetit, elle est soulevée 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 toute 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 éthérées & oleagineuses, c'est d'où vient que plusieurs per-

188 *Le bon usage du Thé,*
sonnés qui étoient incommo-
dées d'une constipation habi-
tuelle, ont changé cette mé-
chante disposition, en s'assu-
jettissant à prendre chaque
jour, deux chiques de Caffé
incontinent après avoir dî-
né.

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 resiste 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 généra-
tion des vers, & presque tou-
tes les espèces de Colique.

Il est aussi tres efficace pour

du Caffè, & du Chocolat. 189
dépurer la masse du sang , &
pour mondifier les Poulmons;
c'est pourquoy sa Boisson
preparée avec le Sirop de Li-
mons , appaise la soif des Fe-
bricitans & addoucit la ri-
gueur de leurs accès & de
leurs redoublemens , guerif-
fant même quelquefois radi-
calement les fièvres intermit-
tantes , & preparée avec le
Sirop de Vanilles , elle est
d'un effet merveilleux pour
ceux qui ont la poitrine, na-
turellement foible , ou acci-
dentellement affoiblie par le
Rhume , par la Toux inve-
terée , par une Pulmonie
naissante , & par ces autres
espèces de fluxions qui ren-
dent 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 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

du Caffé, & du Chocolat. 191
entrepris de s'en délivrer par
l'usage du Caffé, ne s'en doi-
vent rebuter qu'après avoir
inutilement tenté d'aider son
action par celle d'un purga-
tif, en y ajoûtant de temps en
temps en place des Sirops cy-
devant spécifiés, une cueil-
lerée de Sirop magistral pour
chaque prise, ou de quelques
autres Sirops équivalens.





TROISIE'ME PARTIE

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

CHAPITRE I.

Du Chocolat en général.

PEU après la découverte du nouveau monde, nous apprimes de nos Voyageurs, qu'entre les autres commoditez de la vie, on y trouvoit une sorte d'aliment composé, qui servoit tout ensemble à rassasier & à desalterer les Americains, qui le mangeoient

du Caffé & du Chocolat. 193
en pâte ou conferve sèche,
& qui le beuvoient en li-
queur. Nous apprîmes aussi
que ces mêmes Peuples com-
prenoient cette conferve &
cette liqueur sous le seul nom
de, *Chocolate* ou *Chocolatl*,
par cette raison que dans leur
Langue naturelle *Choco* signi-
fie son , & *atte* ou *atle* eau,
car lors qu'on prepare cette
liqueur, on l'agite avec un in-
strument de bois d'une ma-
niere à faire du bruit, voila
l'étimologie du nom de Cho-
colat.

Cet aliment étoit lors aussi
peu délicat que ses inven-
teurs étoient peu raffinez;
mais après la conquête de la
nouvelle Espagne, les Espa-
gnols qui se trouverent dans

194 *Le bon usage du Thé,*
une espèce de nécessité 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
drogues , qui sembloient n'y
être mises que pour en aug-
menter la quantité , & par
l'addition de divers aromati-
ques ou parfums qui pou-
voient flatter le goût. Ce fut
dans cét état qu'ils commen-
cerent à le negotier en Euro-
pe & particulièrement en
Espagne , où il fut bien-tôt
dans une estime presque gé-
nérale : cependant comme il
ne se peut guère conserver au
de-là de deux ans , & que les
Négocians consommoient sou-
vent

vent 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 ingrédiens 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 coûtumes, 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 qui cherchent à

Q

196 *Le bon usage du Thé,*
s'instruire , ce qui a étably
tant de faux préjugez , qu'en-
tre un fort grand nombre
d'Autheurs qui ont écrit jus-
ques icy du Chocolat , il n'y
en pas un seul même entre les
plus modernes , de qui on
puisse tirer aucune instru-
ction édifiante ; car les pre-
miers après s'être vainement
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 raisonemens des uns , se
reduisent à cette conclusion
que le Chocolat est froid ; les

argumens des autres à foûte-
nir qu'il est chaud ; en un mot
les conſequences de quel-
ques-uns , à cette prétenduë
preuve qu'il est temperé , n'y
ayant d'ailleurs aucunes au-
tres differences entre ceux
qui tiennent pour une même
qualité , ſi ce n'est que les uns
la mette au premier , les au-
tres au deuxiême , & quel-
ques-uns au troiſiême & au
quatriême degré.

Comme je ne pouvois faire
aucune application utile de
cette doctrine , & que j'avois
neanmoins pris la réſolution
d'approfondir mon ſujet , je
me ſuis trouvé contraint de
negliger la lecture de ces Au-
teurs , & de me rendre cer-
tain par moy même des bon-

198 *Le bon usage du Thé,*
nes & des mauvaises qualitez
du Chocolat par un examen
physique & serieux, desin-
grédients qui entrent dans sa
composition, & des qualitez,
& propriétez 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 defabusé, si tant est que je fois dans l'erreur, ou d'être confirmé dans mes sentimens, si les habiles gens y applaudissent assés, pour me faire la grace d'y ajoûter leurs observations.

Avant que de finir ce Chapitre; Je dois faire observer, que nous avons connu par le Formulaire des Indiens, aussi bien que par celuy des Espagnols, que le Cacao a toujours fait la base & l'essentiel de la pâte de Chocolat, & que le Sucre a toujours été employé pour doner 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.*

ON 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*

qua huit, & les Europeens *Ca-*
caotal ou *Cacavifere*. Ce
fruit est renfermé au nombre
de vingt ou trente amandes
dans une forte 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 Espagnols 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
forte toutefois que la recolte
d'Esté 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'
elles renaissent. Ceux en fa-
veur de qui on donne cette
Histoire, seront sans doute
bien aise de trouver icy la Fi-
gure de cét Arbre avec son
fruit, & c'est pour leur don-
ner cette satisfaction, qu'on
l'a placée à la page suivante.

On

pag. 203



J.H. fe

Cacauifere ou arbre du Cacao

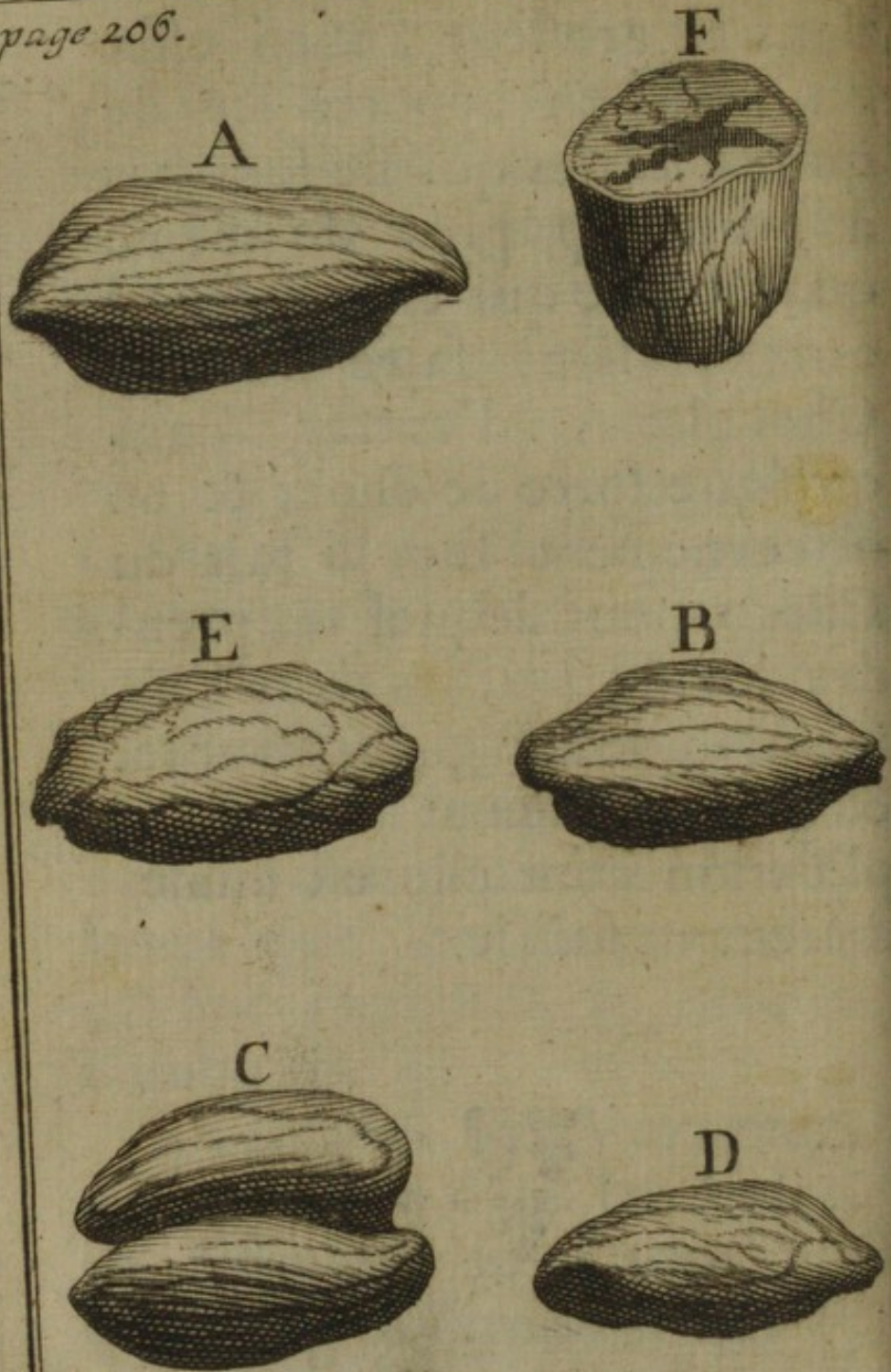
On cueille ce fruit un peu vert, & lors qu'on a tiré les Amandes de leurs écoffes, on les met secher au Soleil sur des Nattes de Jonc pour les rendre propres au commerce; car dans cét état elles se peuvent conserver pendant tout un siecle, & c'est par cette raison, & à cause du grand usage que les Indiens 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 distingué le Cacao par quelques differences qui se

trouvent dans sa 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 veüillent 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.



J.H. fe

Cacao ou fruict du Cacaufere,

Pour l'intelligence de cet e Figure, il faut ſçavoir que la plus groſſe eſpèce de Cacao eſt preſque toujourns la meilleure. C'eſt celle dont le Caractere eſt marqué A. Les Amandes de cette forte ſont oblongues inégalés & élevées en rondeur dans le milieu de leurs deux faces. Leur pelure eſt d'un brun noirâtre, & même plus folide 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 ſavouréux, 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 favorableux.

Celuy qui est marqué C.
est encor moins bon que le pe-
tit 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-

du Caffè, & du Chocolat. 209
ré sous la marque E. c'est un
amande du gros noir dépoüil-
lée de sa pelure , pour mon-
trer que sa substance est divi-
sée en plusieurs parcelles con-
tiguës : ce qui est encor plus
clairement démontré par la
Figure F. où l'on affecte de
la faire voir coupée transver-
salement par le milieu.

Ce qu'on vient d'exprimer
touchant les parcelles de cha-
que Amande 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 inte-
grité est détruite dans un mo-
ment.

Si avant cette preparation
on mange de ces parcelles de
Cacao , on trouve que leur
goût est en quelque forte
moyen , entre celuy de nos
Amandes douces & celuy de
nos Amandes ameres ; car
n'ayant ny la douceur des
unes , ny l'amertume des au-
tres , il ne laisse pas d'avoir
quelque chose de cette faveur
qu'on trouve généralement
dans toutes les espèces d'A-
mandes & de Noisettes, & qui
les fait distinguer de tous les
autres fruits ; mais tout de
même que cette faveur géné-
rale , 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 différent mélange de ses principes; le Cacao a aussi une saveur âpre & astringente qui étably son caractère particulier.

Il faut observer maintenant, que si les simples qui ont de l'âpreté, ont de l'astringtion comme ceux qui ont de l'amertume, il 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'adoucir l'action des autres Elements. Or comme entre les Ele-

mens des mixtes, il n'y a que les liquides & les étherez qui puissent faire cét addoucissement; que le Cacao n'a rien d'aqueux, & qu'au contraire il est si gras qu'on en peut tirer par expression une considerable quantité d'huile, il faut conclurre que les particules étherées sont encor un de ses principes prédominans, & que sans ce principe il ne seroit pas distingué des amers, d'où il faut inferer la possibilité qu'il y a d'en tirer des sels febrifuges, comme je l'ay étably en parlant du Sirop de Thé qui guerit les Fievres intermittantes, puisque d'ailleurs 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 , puis que lors qu'on prepare cette pâte, cet excès de graisse paroît tres sensiblement dans la torrefaction , & dans la dissolution de cette espèce d'Amandes ; outre que cette même pâte étant étendue 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 celuy qui est hui-
lé pour servir à des Chassis.
Ajoutez que le Chocolat ain-
si refroidi & solide , se peut
tres-facilement liquéfier 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'E-
stomach , dont la bonne dis-
position dépend de la vertu
élastique de ses fibres & de
la force de son levain. C'est
pourquoy ceux d'entre les
premiers & 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 necessairement 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 deuxiême fois , à dessein de nous apprendre la nature & les proprietéz du Chocolat, semble vouloir insinuer que le Cacao est d'une qualité temperée ; mais c'est seulement parce qu'il suppose que les parties terrestres & froides

296 *Le bon usage du Thé,*
dont il le croit composé, corrigent 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 huilles sont potentiellement chaudes, eussent appris comme moy que le Cacao frais cueilly est une espece de poison, & qu'ils eussent été assés bons naturalistes pour sçavoir la nature particulière de chaque huile, ils auroient sans doute examiné de plus près celle du Cacao, puis qu'ils n'auroient pas ignoré qu'il y en a plusieurs de la nature que je luy attribuë, par exemple celles qu'on tire par expression des Amandes douces, 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 consequent 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 reflêchissant
sur l'usage qu'on fait au Me-
xique de l'huile de Cacao,
où les Medecins l'ordonnent
pour remedier aux inflam-
mations & aux brûlures, &
où les Dames s'en servent fa-
milierement pour l'embellif-
sement de la peau, ils au-
roient du moins soupçonné
qu'elle auroit bien pû être
de la nature de ces hui-
les musilagineuses, & ils au-
roient incontinent passé de ce
soupçon à une entiere certi-
tude, en observant les indis-
positions, qui surprennent
presque tous ceux d'entre
nous qui font un grand usage
du Chocolat;

Chocolat ; mais du moins singulièrement & certainement tous ceux qui n'y font pas habituez dès l'enfance , & encor tous 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 ensemble 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 espèce de graisse gluante & musilagineuse, qui est pareillement abondante dans le Cacao, & qui produit tant de méchans effets, puis que les personnes qui ont l'Estomach tant soit peu foible, ne sçavoient manger une mediocre quantité de sucreries, sans ressentir bien-tôt une espèce de dégoût, & quelquefois même une indigestion considerable, ce qu'on ne peut raisonnablement attribuer qu'aux parties musilagineuses, relâchantes & affoiblissantes du Sucre; car les Physiciens scholastiques se moquent des gens, lors qu'ils rapportent tous ces méchans effets à la prétendue chaleur

de ce mixte, puis qu'il ne se
pourroit qu'un aliment ou
un médicament potentiel-
lement chaud ne produisit
des effets tout contraires;
outre que le Sucre n'est que
le sel essentiel d'une espèce
de Canne, auquel on ne peut
attribuer par consequent au-
cune chaleur prédominante,
comme le sçavent ceux qui
connoissent la nature des Sels
essentiels.

Il est vray que le blanchi-
ment du Sucre se fait par le
moyen de la Chaux, dont il
peut retenir quelques parti-
cules ignées; mais ces particu-
les sont tellement embarras-
sées dans ses parties grasses &
musilagineuses, & elles y sont
proportionnellement en si pe-

222 *Le bon usage du Thé,*
tite quantité, qu'elles ne peu-
vent au plus qu'y faire cette
forte 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 Ca-
cao qui en fait la base, & où
la Moscoïate ou matiere du
Sucre ne convient nullement,
pour n'avoir pas été dégrais-
sée par le blanchiment.

Enfin ils auroient achevé
de se convaincre de la diffé-
rence essentielle, qui se trouve
entre les graisses chaudes &
les graisses musilagineuses, par
la difficulté qu'il y a d'incor-
porer les unes, & la facilité
qu'on trouve à lier & amal-

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

Sur le fondement de ces puissantes considerations , j'ay dû conclurre qu'il étoit absolument necessaire pour faire un Chocolat 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
succès, que par cette soustra-
ction, on ne luy ôte point la
propriété de s'amolir suffi-
samment, 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 celui du Ca-
cao, ce qui fait qu'il n'a ny
le fade ny l'insipide de celui-
cy, qui dans le Chocolat
commun, émousse & envelo-

pe les parties délicates 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 furnom 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 problême, dans la fameuse Thése qui fut soutenüe sous sa présidence le 25. Mars 1684. que le Chocolat bien préparé

preparé est une si noble confecti-
on, qu'elle est plutôt que
le Nectar & l'Ambrosie, la
vraye nourriture des Dieux,
& qu'elle meritoit mieux
d'être divinifiée, que les cham-
pignons de l'Empereur Clau-
dius. J'ose présumer qu'il
soutiendra desormais tres af-
firmativement cette These,
lors qu'il jugera à propos de
conseiller à ceux dont il diri-
ge la façon de vivre, l'usage
du Chocolat dégraissé.



CHAPITRE III.

Des ingrediens que les Americains ajoûtoient 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 chés 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, parmi quel-

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

L'Achiote qui est un de ces
ingrediens , est le suc épais
qu'on tire du fruit de l'A-
chiote Arbre fruitier de l'A-
merique. Ce fruit est une
graine rouge qui se trouve
en grande quantité dans de
grosses gouffes rondes. Quand
on a tiré cette graine de ces
gouffes , on la pile & on l'ex-
prime à la presse, pour en tirer
le suc , qu'on expose ensuite
dans un lieu chaud pour en
faire évaporer l'humidité,
& quand il est épais à peu
près comme la pâte , on
en forme des masses de diffé-
rentes formes , qui étant en-
tièrement dessechées sont pro-
prement ce qu'on appelle A-
chiote.

On dit que les Medecins de Mexique, l'ordonnent assez ordinairement dans la difficulté de respirer, dans la Fièvre, dans la dissenterie, dans la suppression d'urine, & generalement dans toutes les espèces de maladies qui dependent de l'obstruction des visceres; ce qui me fait juger qu'il doit avoir une legere amertume & une considerable acidité, neanmoins 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 savoureuses que nos Amandes. On s'en sert au Mexique dans la confection des Maspains, 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'astriction ; ce qui fait qu'elles fortifient l'estomach , & qu'elles resistent aux vapeurs hypocondriaques.

Il est certain que le Mays entre dans le Chocolat Indien en assez forte dose , mais comme c'est une espèce 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 ajoûté à cette pâte que par œconomie , ou par maniere de sophistication.

Un Auteur François assu-

226 *Le bon usage du Thé,*
re que le Mays n'est point
differend du bled de Tur-
quie ; mais je ne sçaurois
être de son sentiment , puis-
que ce bled est toûjours d'un
fort beau jaune, & qu'on sçait
au contraire non seulement
que le Mays ne tire jamais sur
cette couleur , mais qu'il va-
rie même en toutes couleurs,
ses épics étant quelquefois
noirs , & d'autres fois pour-
prez , bleus , & même bigarrez
de toutes ces differentes cou-
leurs. Au surplus c'est une
sorte bled avec lequel on peut
faire d'assez bon pain , & avec
lequel on faisoit une Tizan-
ne pour toutes espèces de ma-
ladies , avant que les Mede-
cins ~~de~~ Mexique eussent in-
venté l'Atolle, qui est une au-

du Caffé, & du Chocolat. 227
tre espèce de Boisson tempe-
rante & des-obstruante.

La Fleur d'Orejevala en-
tre 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 & ver-
dâtre au dehors. Son odeur est
plaisante. Elle vient sur un
arbrisseau que les Americains
appellent *Xuchimacutzli*, ou
Huchmacutzli. Pour être in-
corporée avec les autres in-
grediens, elle doit être sechée
à l'ombre & ensuite pulveri-
fée.

Voicy maintenant la dé-
scription d'une espèce de
Chocolat indien, par où j'a-
cheveray de satisfaire à la cu-

228 *Le bon usage du Thé,*
iosité 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
décrite.

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

du Caffé, & du Chocolat. 229
nent de l'Amérique, où il a
eu soin de s'instruire sur l'Hi-
stoire du Chocolat, dont il m'a
fait la grace de me communi-
quer les principales circon-
stances.

CHAPITRE IV.

*De la reformation du Formulaire
des Indien touchant la com-
position 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'u-
ne certaine plante de la nou-
velle Espagne, produisoit une
gousse fort aromatique qu'ils

230 *Le bon usage du Thé,*
destinerent à la confection
du Chocolat, à laquelle elle
ajouta en effet beaucoup d'a-
grément, ce qui leur donna
lieu d'en supprimer les ingre-
diens dont il a esté parlé dans
le chapitre precedent, si bien
qu'ils ne composerent plus
leur Chocolat qu'avec cette
gousse, le Sucre & le Cacao
y ajoutant seulement un peu
de Poivre d'Inde.

La Plante dont ~~je~~ 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 considerablement longues, elles sont aussi fort étroites. Elles renferment une sorte de grains tres menus, mêlez avec une espece de Pulpe noirâtre balsamique & tres odorante, ce qui fait qu'elles rendent le Chocolat tres favoureux, & qu'elles luy communiquent des proprietéz admirables contre la pluspart des maladies de la poitrine, & contre les venefices & 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.

Monsieur 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 extremité, font d'un assez beau rouge. La pointe qu'elles donnent au Chocolat, accommode mieux le goût 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 preferent le Chocolat qu'on fait venir d'Espagne, & dans lequel le goût de ce Poivre se fait touûjours remarquer.

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

234 *Le bon usage du Thé,*

Prenez quatre livres de Cacao préparé comue 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 Geroffes , qu'ils ajoûterent 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

Indes Orientales, & particulièrement dans les Isles de Java, de Malavar & de Zeïlan, & 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 Geroles, 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 spiritueuse, 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
font 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 negociées.

Prenez quatre livres de Ca-
cao préparé, trois livres de
Sucre, quatre Vanilles, deux
dragmes de canelle, huit Ge-
rosses, & 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

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 suave, qui est tout ensemble cephalique, cordial & stomachique. L'Ambre gris est un Bitume qui découle de quelques fontaines dans la mer, où il se condense, & d'où il est jetté à bord, principalement sur le rivage des Isles Maldives, où il est digeré & exalté par la chaleur du Soleil. C'est le plus suave & le plus precieux de tous nos par-

238. *Le bon usage du Thé,*
fums, & par consequent 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 deuxiême,
l'addition de ces deux par-
fums.

Prenez quatre livres de Ca-
cao préparé, trois livres de
Sucre, douze Vanilles, une
dragme de canelle, six Gero-
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 pluspart des
gens en suppriment le Poivre

du Caffè, & du Chocolat. 239
d'Inde, & que les plus déli-
cats substituent à la canelle le
Cassia lignea, qui est une autre
écorce qui se tire des mêmes
lieux que la canelle, & qui n'en
est presque point différente
quant à la forme ; mais qui a
plus de délicatesse pour l'odo-
rat & pour le goût, ayant mê-
me cette propriété, qu'étant
tenuë bien long-temps dans la
bouche, elle s'y réduit entie-
rement en une espece de mu-
silage.

Il se trouve encor beau-
coup d'autres formulaires en-
tre les mains de divers parti-
culiers, mais qui ne different
de celuy cy, ny entr'eux mê-
mes, que dans la diversité des
doses de la Vanille, de l'Am-
bre & du Musc, à cela près

240 *Le bon usage du Thé,*
neanmoins! que quelques-uns
ajouënt aux ingrediens dont
je viens de parler, quelques
grains de Cardamome, ou une
tres-petite quantité de Gin-
genbre, deux autres espèces de
drogues Aromatiques, ayant
les vertus tant de fois repetées,
dont chacun peut faire tel usa-
ge 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 Aromati-
ques, qu'on veut faire entrer
dans la composition du Cho-
colat, ayant tous à peu près
les mêmes proprietez.

Je ne sçauois être nean-
moins du sentiment d'un
Comte Espagnol, qui veut que
pour faire du bon Chocolat,

du Caffé, & du Chocolat. 241

on doive entierement 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 viendroit 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 neanmoins en un même jour, il est à propos aussi que deux personnes y travaillent concurremment; car tandis que l'une s'occupe à preparer 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 savoureux, & 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 procéder, il faut allumer un bon feu de charbons dans un fourneau, & placer ensuite sur le four-

244 *Le bon usage du Thé,*
neau une bassine de fer ou
de cuivre estamé, d'une capa-
cité suffisante pour contenir
au large trois ou au plus quatre
livre de Cacao, qu'on fera
griller dans cette bassine jus-
qu'à ce que sa pelure le quit-
te aisement, 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 nap-
pe sur le plancher, vous jet-
terés dessus vôtre Cacao ain-
si grillé; & l'ayant recouvert
avec une partie de la même
Nappe, vous le remuerés avec
les mains jusqu'à ce que tou-
tes les pelures soient brisées,
après quoy en le secoüant

du Caffé, & du Chocolat. 245

dans une 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 connoistra lors qu'il sera autant grillé qu'il le peut être sans tenir le moins du monde du brulé, alors en achevant de detruire 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,

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 &
aplatie qu'ils nomment me-
tate ou matatl & que nous ap-
pellons pierre à Chocolat,
échauffant pareillement cette
pierre avec un brasier qu'on
met dessous un peu auparavãt,
& 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.



X iij

J. H. fec.

Posture d'un homme faissant la paste de Chocolat.

248 *Le bon usage du Thé,*

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'in corporent avec la pâte, & qui étant avalées avec le reste, font un embarras dans les reins, qui peut être la cause des obstructions des vreteres, & par consequent des coliques Nephretiques & de la generation des pierres; cependant les Marchands qui n'ont en vuë que leurs propres interests, ne se servent jamais de pierres dures, non seulement par ce qu'elles sont beaucoup plus cheres que les autres; mais encore par ce qu'estant échauffées elles se cassent beaucoup plus

facilement. Jediray comment on se peut garantir des différentes surprises de ces Marchans 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 consuë, puis ayant mis une feüille de fer blanc un peu plus que médiocrement chauffée, sur le fond du pressoir qui est representé à la page 253. & par dessus cette feüille un quarré de papier gris, on placera sur ce quarré le sac contenant le Cacao, qui aura été coupé à peu pres de la même

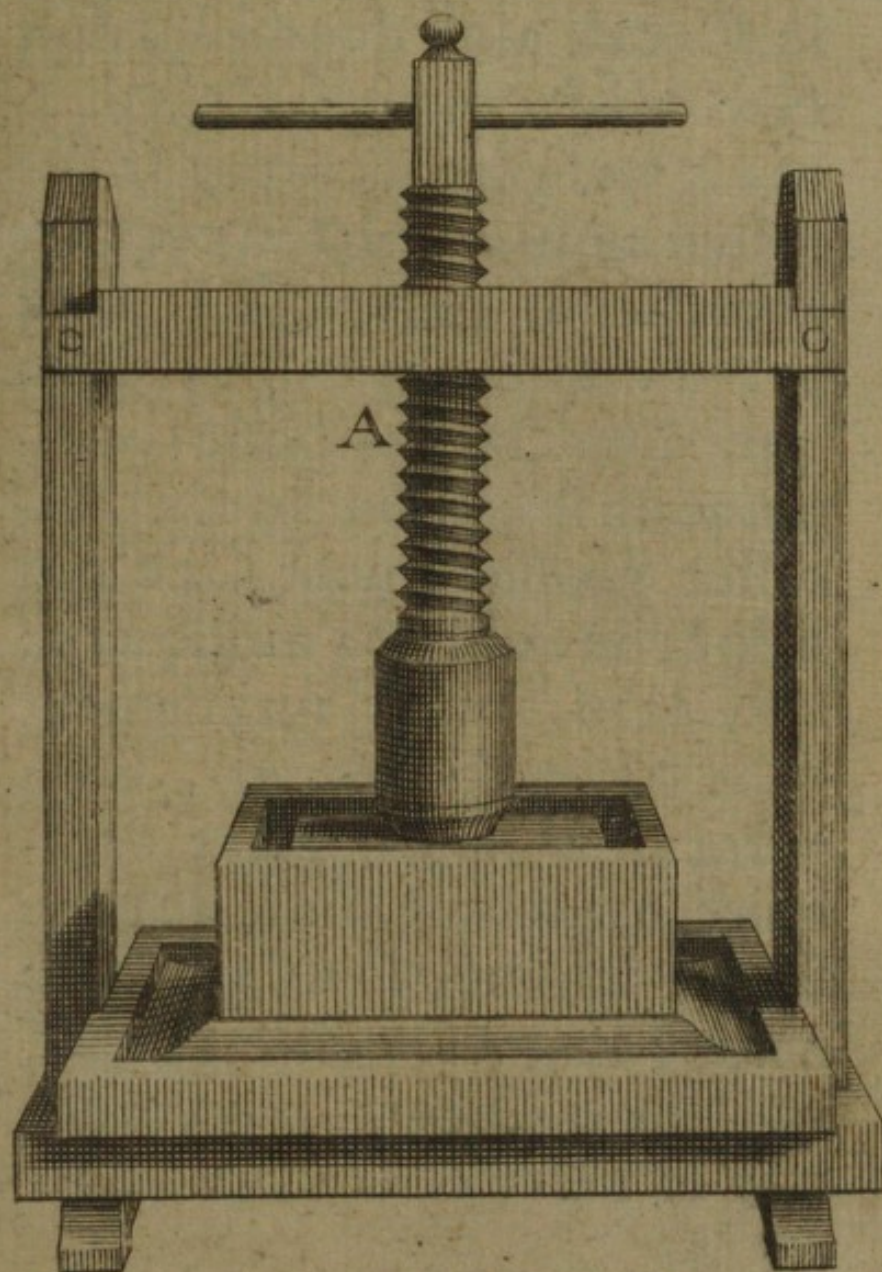
250 *Le bon usage du Thé,*
grandeur ; puis l'ayant enco-
re recouvert d'un quarré de
papier, & ensuitte d'une feüil-
le chaude de fer blanc, on
imposera sur cette feüille la
table superieure du pressoir,
que l'on contraindra à expri-
mer le Cacao, par quelques
tours de viz, pendant quoy
on aura près du feu deux
autres feüilles de fer blanc,
qui seront mises en la place
de ces premieres avec deux
nouveaux quarrés de papier,
dés 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

qu'il sera autant dégraissé qu'il le doit être pour n'avoir aucunes mauvaises qualités, & qu'il aura néanmoins encore la juste consistence qu'il doit avoir, pour s'unir intimement avec le sucre, & avec les autres ingrediens de la pâte, qui sera beaucoup plus favorable que celle du Chocolat ordinaire.

On pourroit encore dégraisser le Cacao de deux autres manieres, savoir en distillant *per decensum* la graisse surabondante, comme on fait quelquefois celle des Gerofles, & 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 entierement consommé :
mais j'ay connu par expe-
rience que la methode pre-
cedente est de beaucoup pre-
ferable. Je travaille nean-
moins à encherir sur cette
methode, & je fais pour cela
des épreuves qui auront ap-
paremment un prompt succez,
au moyen de la nouvelle
Machine dont j'ay promis 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.

Presoir servant a degraisser le Cacao,

254 *Le bon usage du Thé,*

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 pulverisé & passé par un tamis tres-fin, bien que dans la methode commune on se contente de le concasser grossierement, ce qui empêche qu'il ne s'unisse avec le Cacao aussi intimement qu'il est a souhaitter, d'où vient que le Chocolat ordinaire, à quelque chose de rude sur la langue lors qu'on le mange en tablettes.

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

du Caffè, & du Chocolat. 255
vent être parfaitement incor-
porés ensembles , avant que
d'y ajoûter les parfums & les
Aromatiques , qui ne pour-
roient être long-temps agitez
sur la pierre chaude , sans
perdre beaucoup de leurs par-
ties odorantes & savoureuses,
ce qui se fait plus ou moins
facilement, selon que ces par-
ties sont plus ou moins delica-
tes & 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 Canelle, & tous
les autres aromatiques , qu'il
est bon de pulveriser ensem-
bles , par cette raison que
ceux qui sont fort secs , faci-
litent la division de ceux qui

256 *Le bon usage du Thé,*

ont de l'humidité comme la Vanille, ou de l'huile, comme les Gerofles, ce qui ne suffiroit pas néanmoins pour les disposer à passer par le tamis de soye (comme on le doit faire) si on n'adjouôtoit 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 a remarquer que le Chocolat, où l'on fait entrer l'ambre & le musc, est ordinairement 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 augmant le nombre des Vanilles, sur lesquelles on doit avoir d'autant moins de menagement , qu'elles contribuent beaucoup aux propriétés du Chocolat dégraissé, c'est ainsi que nos artistes ont nommé celuy 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 a certaines distances sur des feüilles de papier blanc, des morceaux de la pâte encore chaude , plus ou moins gros , selon qu'on veut que les tablettes soient plus on

258 *Le bon usage du Thé,*
moins grandes, & pour les
former ou agiter seulement
ces feuilles, en les contour-
nant & en les secoüant avec
les deux mains, en sorte que
la pâte s'étende suffisam-
ment. 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.

CHA

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 qualités du Cacao non dégraissé, c'est principalement le sucre & la Vanille; cependant j'ay découvert que les trompeurs preparent leurs 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 quelles 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 outrois pour
chaque livre.

On peut bien juger que
pour substituer les Vanilles,
ils augmentent considéra-
blement la dose de la Canelle,
dont la quantité excédante

doit necessairement produire de méchans effets ; mais tout cela ne seroit rien , s'ils ne portoient leur sophistication & leurs tromperie jusqu'à cét excez, de preferer le plus petit Cacao , & d'en augmenter la quantité par de vieilles amandes , ou même d'ajouër à leur confection , une considerable quantité de la pâte des Faiseur de pains d'Espices, ce qui fait un salmigondys d'autant plus malfaisant , que la poitrine & le ventre sont tout ensemble irritez & troublez par l'action de la Canelle , 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.

262 *Le bon usage du Thé,*

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 véritables & des faux ingrediens, connoissance que je ne saurois communiquer, & qu'on ne peut acquérir 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, puisqu'il a ordinairement une espèce de moisissure à sa superficie, & qu'en le flairant on decouvre 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'establissant 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 , puisqu'ils le pre-
parent toûjours dans les con-
ferences publiques, que nous
tenons tous les vendredys de-
puis quinze années pour l'e-
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 differends degrés 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 assés
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 troisieme ordre à qua-
tre francs, & enfin celuy qui
est simplement passable à un
escu.

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 a degene-
rer, ce qui se fait plutôt ou
plus tard, selon qu'il est bien
ou mal conservé, c'est pour-
quoy pour prevenir cet in-
convenient autant qu'il est
possible, il faut l'envelopper
dans du papier gris, le met-
tre ainsi enveloppé dans une
boëte, & placer cette boëte
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 pren-
dre le Chocolat est en boif-
son. 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

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

Il est a 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'agrément qu'on peut souhaitter, en le mettant dans chaque chique à la quantité d'une cuëillerée, après-y avoir ver-

268 *Le bon usage du Thé,*
fé 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 asses long-
temps agitée avec le moulinet,
qui est une petite sorte de
masse de boüis dont la tête
est diversément 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'insinuent dans la liqueur, & qu'elles la rarefient & la moussent, comme il arrive lors qu'on prepare la cresse fouëtée.

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 crus
pour le mieux faire mousser,
ce qui le rend indigeste & de-
goutant.

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

dans le trou du couvercle, puisqu'il faudroit l'oter & le remettre à chaque reprise, outre que la Chocolatiere étant bouchée, l'air qui doit servir à la generation 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; car 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 par-

272 *Le bon usage du Thé,*
ties grasses, & qu'il est assés
probable d'ailleurs, que la plû-
part des parties odorantes qui
s'exhalent des parfums, re-
tournent circulairement vers
leurs masse comme celles de
l'Aymant; puisqu'il n'y a point
de parfums qui ne subsiste un
temps tres-considerable, mal-
gré la prodigieuse & conti-
nuelle dissipation de ses par-
ties plus efficaces.

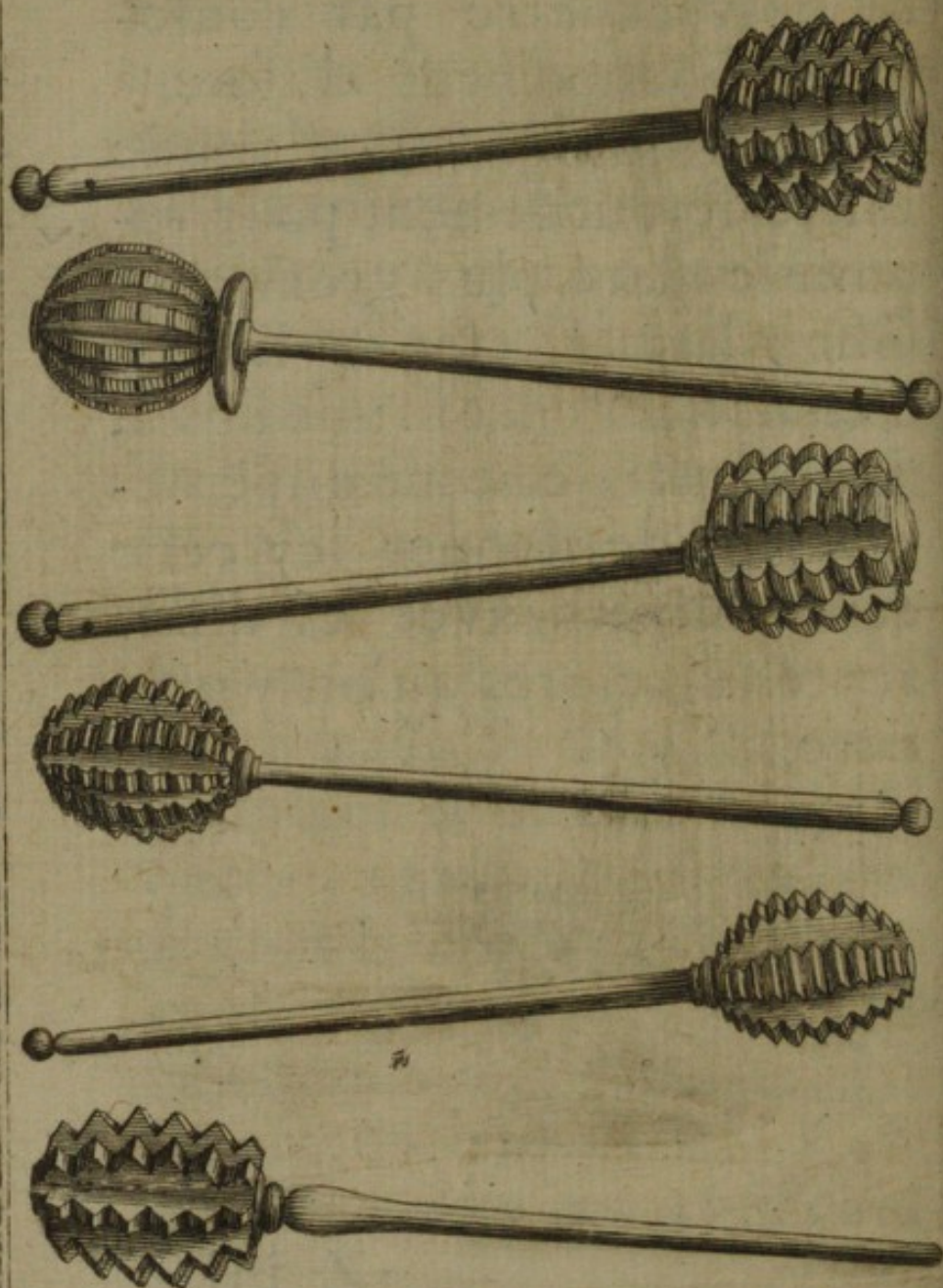
Il y a encore cette obser-
vation à faire, qu'on se sert
de la masse du moulinet pour
entraîner la mousse de la li-
queur, à mesure qu'on la ver-
se dans la chique, ce qui doit
engager encore à ne point
embarasser son manche dans
le trou du couvercle.

Par toutes ces considera-

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 ces moulinets, avec les différentes cizelures qu'on y peut faire.



page 274.



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 boison usuelle qu'ils nomment Atole, & qui est encore faite avec la même farine detrempée & cuitte 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 sauroit être trop maigre n'y trop liquide ;

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

Mais il seroit dangereux à
l'exemple de quelques In-
diens, de preparer à froid le
breuvage du Chocolat, &
encore plus de le faire à la
glace à l'imitation des Ita-
liens, puisque de la sorte, il
est capable de ruiner en peu
de temps l'Estomach le plus
chaud, & d'amortir le plus
fort levain digestif.

Au contraire on peut s'assu-
rer que le Chocolat clair, de-
graissé, preparé avec le Sirop

du Caffé, & du Chocolat. 277
de vanilles, & bû par gorges
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
espèces de maladies qui
dependent de l'indigestion.

Il y a encore cette notable
difference, entre le Chocolat
degraisé & 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 presque
tous ceux qui sont naturelle-
ment gras ou qui sont dispo-
sés à le devenir.

C'est peut estre par cette
raison, que certains Casuistes
soutiennent qu'il rompt le
jeûne, mais si le Cardinal
Brancazio 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 consequence, pourveu
qu'elle soit prise par une es-
pèce de nécessité, & non pas
à dessein de se soustraire à
l'obeissance qu'on doit à l'E-

glise, il auroit trouvé de de bien plus fortes preuves de cette vérité 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.

Après 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 relachante, on doit conclure de ce qui a été

280 *Le bon usage du Thé,*
cy devant observé, qu'il est
inutile d'apporter la même
precaution à l'égard du Cho-
colat dégraissé, puisque si
nouveau qu'il puisse être, il
est destitué de sa graisse sur-
abondante, & par conséquent
depoüillé de ses qualités nui-
sibles; c'est pourquoy on
peut le manger en tablettes
sans en craindre aucun in-
convenient, & j'ay même ob-
servé qu'il se conserve faci-
lement dans sa bonté beau-
coup plus long-temps que le
Chocolat commun, ce qui le
rend préférable pour ceux
qui s'engagent à de longs
voyages, ou qui le negotient
en des pays éloignez.

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 meschans 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 temperés & des plus temperans.

CHAPITRE VIII.

Des propriétés 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 dependent ses diverses propriétés, après que je les auray simplement deduites; c'est pourquoy sans m'engager dans ce chapitre à faire d'inutiles raisonnemens, j'exposeray simplement les observations que je dois à l'expérience, & je ne m'expliqueray au plus, que sur l'usage qu'on doit faire de cette
boisson

du Caffé, & du Chocolat. 283
boisson dans chaque mala-
die.

Or étant pris avec le Sirop de Vanilles à différentes heures du jour, & sur tout le soir en se mettant au liét 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 é-mousser les parties salines & irritantes de la serosité qui excite la toux, pour éteindre les inflâ-mations de la gorge & de la pleure, pour calmer les différentes causes des in-somnies, & pour reparer la fatigue des predicateurs, & des autres personnes qui s'en-gagent frequemment à sou-

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

Préparé de la même manière, il est aussi d'un grand secours pour amortir la bile épanchée qui provoque les vomissement, & qui fait les coliques bilieuses, le *colera morbus*, 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 adoucir les incommodités, sur tout si en place d'eau on le prépare avec le lait, qu'il faut écumer au commencement de son ébullition.

du Caffé, & du Chocolat. 285

Si on le prepare avec le Sirop de coins, & qu'on y adjoûte quelque gouttes de teinture d'or ou d'Essence d'ambre, il remediera 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 familières 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 propriétés 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.

I'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
de Medecine, mais il a trop
de rapport avec ce traité, pour
que je l'en puisse raisonna-
blement detacher; en voicy
la composition.

Mettés dans une pinte d'eau
boüillante une poignée de
fleurs de Borrache, autant

du Caffè, & du Chocolat. 287
de celle de Buglosse, & une
dragme des fels fixes & essen-
tiels de Cacao; mettés en mê-
me temps apart dans une au-
tre pinte d'eau boüillante,
deux poignées de fleurs de
pavot rouge, & une dragme
de teinture d'or; laissés in-
fuser ces choses à froid du-
rant six heures, puis ayant
passé ces deux teintures par
la chauffe claire, mettés les
dans une bassine avec six li-
vres de sucre fin en poudre;
faites boüillir ce mélange à
petit feu, & quand il sera à my-
cuite, adjouités-y quinze bel-
les Vanilles pulverisées; ob-
servant 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 votre Sirop, clarifiez-le en le passant par la même chauffe, puis l'ayant remis dans la bassine adjointes-y trois onces de Sirop d'œuillet, & le cuisés jusqu'en consistance.

On donne ce Sirop avec beaucoup de succez pour adoucir & pour digerer la matiere du Rheume & des fluxions de poitrine, pour arrêter la toux, pour remedier aux défaillances, pour calmer les esprits irrités, & pour rectifier les mouvemens depravés du sang.

Dans ces différentes occasions, on peut le prendre seul à la quantité de deux ou trois cuëillerées, mais dans les fièvres continuës & malignes, il

feroit mieux de mettre cette dose, dans quatre onces deau 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 dégraisé.

Cette derniere façon de le prendre sera aussi tres efficace dans les indigestions, dans les vomissemens, dans les coliques, dans la diarrhée & dans la dissenterie, 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 lait.

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 celuy 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 remedes.

CHA

CHAPITRE X.

Du Chocolat Anti-venien.

QUoyque j'aye rangé le Chocolat sous le genre des Cordiaux, & que la nature aye besoin d'être fortifiée par ces fortes 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 desja 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-
cissemens 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.

Orl'expérience qui a mon-
tré que lemercure ou vif ar-

du Caffé, & du Chocolat. 293

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. Cōme celuy qu'ontire du plomb & del'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 ensembles, toutes les fois qu'ils

294 *Le bon usage du Thé,*
sont approchés 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 jem'attachay à
travailler sur la marcaffite ou
mine d'or, & je le fis avec ~~de~~
succés, 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 vsage est
si facile & si innocent qu'il
agit pendant le sommeil, qu'il
ne donne aucune émotion in-

du Caffè, & du Chocolat. 295
commode, & qu'on pourroit
en user sans inconvenient
beaucoup au delà de la cure.

Pour en tirer le bon effêt
que je viens de dire : je fais
donner le premier jour au ma-
lade, une prise de l'extrait pur-
gatif de nos Artistes, & trois
heures apres un bouillon, ou
un demy verre de vin blanc,
sans observer d'ailleurs pour
ce jour, n'y même pour tout
les temps de la cure, aucun au-
tre regime universel, que ce-
luy de ne point trop charger
son estomach ny en dinant ny
en soupant, & d'eviter l'usa-
ge coutumier ou excessif, du
veau, du porc, du poisson, de
de la patisserie, des fruits, &
des legumes.

Le dis expres l'usage exces-

B b iij

296 *Le bon usage du Thé,*
sif, ou coutumier ; car en quel-
ques rencontres, une petite
quantité de ces choses ne peut
tirer à nulle conséquence, sur-
tout en ceux qui digèrent
bien : on peut même sans
scrupule boire du vin aux re-
pas suivant l'habitude ordi-
naire, mais aux autres heures
du jour, ou doit preferer les
eaux mineralles de sainte
Reine, ou une tizanne pre-
parée avec le polipode, & le
bois de genièvre ; observant
d'user seulement de l'une, ou
de l'autre de ces boissons, le
deuxieme jour de la cure sans
faire aucun autre remede.

Le troisieme jour je fais reï-
terer le même purgatif avec
le même ordre : & le quatrie-
je fais donner au malade le

du Caffé, & du Chocolat. 297
soir en se couchant , & au
moins deux bonnes heures
apres avoir soupé une tablette
du Chocolat anti-venerien, &
je luy fais boire incontinent
apres la quatrieme partie d'un
demy septier , ou de vin de
Bourgogne, ou de vin d'Es-
pagne , 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 diffi-
cilement.

Après cela l'ayant fait cou-
cher dans un lit bassiné , &
luy ayant humecté toute la
peau, avec l'esprit de vin com-
posé de nos Artistes , je luy
fais mettre une bouteille plei-
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 coutume, je le
laisse en cét état attendre la
transpiration 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.

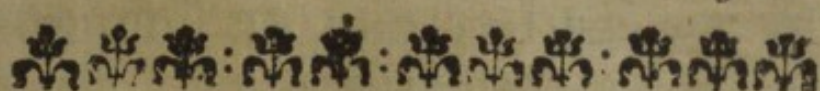
Le cinquieme jour je repete
la même chose, le sixieme je
reviens aux purgatifs, les se-
ptieme & huitieme je repete
encor ce que j'ay fais dans le
quatrieme & dans le cinque-
me, enfin le neuvieme je don-
ne de nouveau le purgatif, &
je continuë ainsi jusques à la
fin de la cure, a donner alter-
nativement deux jours du
specifique & un jour du pur

du Caffé, & du Chocolat. 299
gatif, cette methode n'étant
variée que dans quelques oc-
casions particulieres, dans les-
quelles je dois m'accomoder
aux dispositions extraordinai-
res 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 especes 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 remédier 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.

QUATRIESME PARTIE.

*CONTENANT L'EXPLICATION
des Figures comprises dans
les parties precedentes, &
quelques remarques sur des
singularitez de nouvelles in-
vention relatives au mesme
sujet.*

CHAPITRE PREMIER.

*Des Figures de la premiere
partie.*

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

302 *Le bon usage du Tbé,*
poser un Lecteur également
curieux & ignorant de tout
ce qui en peut faire partie, &
m'imposer la necessité de le
satisfaire sans aucune reser-
ve, mais n'ayant pû suivre
ma resolution, sans traicter
de diverses choses, qui paraî-
tront fort triviales à un
grand nombre de personnes,
j'ay pensé que je devois m'en
expliquer 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 fatiquer ceux qui ne
cherchent que de nouvelles
observations, ce qui a donné
lieu à cette quatrième partie,
qui aura son utilité pour
quelques gens, & qui ne fera

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 feves. On voit près de ces tiges un Indien qui cueille les fueilles 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 denteleure de ces fueilles.

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 In-
dien de consideration, tenant
à la main une chique de Por-
celeine remplie de Thé, en
forte que le Poulce soutient le
dessus de la Chique, en ap-
puyant sur le cercle qui luy
sert de pied, & les doigts in-
dices & du milieu, les bords de
la Chique qui doivent être
receus par les leures, & qui ne
sont jamais trop chauds pour
cela, ce qui fait qu'ils ne brû-
lent point les doigts, non plus
que le cercle de dessous, au
lieu qu'on ne pourroit pren-
dre 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 Café, & du Chocolat. 305
seante & plus commode.

Quand à la deuxieme 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 deuxieme fait voir un des pots de la Chine de terre sizelée simple, enfin les 3. 4. & 5. representent trois differens pots de terre la même montez sur des lampes à consolles de Leton 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 agrea-
blement sur la table même où
l'on mange, ou en tout autre
endroit que l'on veut, au
moyen d'une meche 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. represente la
tige de la plante du Caffé,
encore chargé de son fruit
entier; au bas de laquelle j'ay
encore fait représenter la
graine depouillée de son écos-
se, & divisée par fèves distin-
ctes, à la difference de celles
qui sont encore dans leurs

écolles ; car elles y font 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 écolles , 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 fidels , ne pourront trouver

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

La deuxiême 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 a trois meches qu'on voit à la deuxiême figure, & dans laquelle on met l'Esprit de vin, pour servir à l'entretien de la flamme des meches.

La troisiême 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 separe trop facilement d'avec le fourneau. En deuxiême lieu, parce que les trois mèches font un si grand feu, que tres souvent il fond la soudeure & l'étamure même du fer blanc. Et en troisiême 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 estre mis dans un autre vaisseau sans peine & sans embarras.

Ces considerations m'ont porté à inventer la Caffetiere portative 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 diamettre ; 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 représenté par parcelles, mais j'ay crû que je devois du moins faire représenter cette caffetière, telle qu'elle est disposée lorsqu'on prepare le Caffé, &

c'est ce qu'on voit a 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 première 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 quelle contient l'Esprit de vin, sans qu'il s'en puisse rependre une seule goutte dans quelque agitation que ce soit.

Nos Artistes ont de ces machines de différentes Estoffes, entre lesquelles il y en a d'un prix modique, mais qui ne laissent pas d'estre tres 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
complete, & 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 prece-
dée en quelque sorte de son
explication, à cause de ce
qu'on a dû dire en cet endroit,
touchant la Caffetière repre-
sentée 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 mêches, qui répondent chacune vers le milieu du fond de chaque Caffetiere.

Pour ce qui est de la Planchette qui est à la page 168. je dois dire que la premiere Figure represente un cabaret à Caffé, qui ne sçauroit être bien seant sans être d'argent, & que celui de la deuxieme 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 honnestes, & qui
sont comme les veritables
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 cét
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 esté dit dans le
Chapitre

du Caffé, & du Chocolat. 315.
chapitre deuxieme de cette
même partie, où il est parti-
culierement traité du Cacao,
c'est à dire des amandes ren-
fermées dans ce fruit, & qui
font la matiere principale du
Chocolat.

Il en est ainsi de la figure qui
est à la page 205. & qui re-
presente les diverses especes
de Cacao, car elle est imme-
diatement suivie d'une suffi-
sante explication.

Quand à la figure qui est à
la page 247. & qui represente
un homme faisant la pâte de
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

316 *Le bon usage du Thé,*
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 s'y facilement
fenduë par la chaleur, au
reste la chauffrette 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 re-
marquer 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 con-
server la pierre, qu'une cha-
leur trop forte & trop subite
ne manqueroit pas de casser.

Reste à dire que les deux ex-
tremitez du rouleau sont beau-
coup plus menuës que son mi-
lieu, qui doit avoir au moins la
grosseur d'une forte torche,
& qui doit être limé & poly, &
enfin que ces mesmes extremi-
tez reçoivent en forme d'Es-
sieux deux poignées de bois,
qui facilitent beaucoup le
mouvement qui doit être don-
né 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 du-

318 *Le bon usage du Thé,*
quel on doit remarquer son
écroüe marqué A, à l'extre-
mité supérieure duquel est le
travers qui sert à le tourner;
pour ce qui est de son extreni-
té inférieure, elle est jointe au
carré ou table de bois qui sert
à presser également la feüille
de dessus, celle de dessous é-
tant 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

du Caffè, & du Chocolat. 319
dire sur les Moulinets qui sont
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 Artistes
du Laboratoire Royal des qua-
tre Nations.*

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

320 *Le bon usage du Thé,*
riger sous les ordres de Monsieur le premier Medecin du Roy, concernant la recherche & Verification des nouvelles decouvertes 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 Remèdes, 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.

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

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

Le Crocus astringent, le Crocus aperitif, 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, & generalement toutes les preparacions Chimiques des Metaux & Marcassites.

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

322 *Le bon usage du Thé,*

Le Magistere, le Sel & la Teinture de Corail.

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

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 Magistere & 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'extrait 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 Gerofles, 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 Tartarisé, & l'Esprit de Vin Camphoré.

324 *Le bon usage du Thé,*

L'Esprit de Sucre, le 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 Cresme, la Teinture, le Magistere, le Sel Volatile & le Sel Emetique de Tartre.

Les Pierres à Cauteres.

Le Laudanum ou extrait d'Opium.

L'Huile & le Sel de Tabac.

L'Huile & l'Esprit de Therebentine.

du Caffè, & du Chocolat. 325

L'Huile de Camphre.

L'Huile & l'Esprit de gomme
Ammoniac.

Le Sel & l'Eau distillée d'O-
zeille, d'Absinthe, de Cochlea-
ria, de Cresson, de Melisse, de
Mirthe, de Roses, de Lavande,
de Courges, de Melons, de Ci-
trons, de Fraises, de Noix, de
Pissenly, d'Aigremoine, de
Menthe, de Serpolet, de Scor-
dium, d'Alkequange, de Ve-
ronique, de Chelidoine, de Lai-
tuës, de Fenouil, de Pavots, de
Primevere, d'Argentine, de
Nenuphar, de Chicorée, de
Reyne des prez, de Tilleüil, de
Cerfeüil, de Pourpier, de Me-
lilot, 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 Genièvre, de Perficaire, de
Lis, de Sureau, de Thim, de
Sauge, de Consolides, de Pa-
rietaire, de Soucy, de Fume-
terre, de Buglossé, de Plantain
de Chardon beny, de Mille-
pertuis, &c.

L'Essence, de Rosmarin, de
Sabine, de Rhuë, de Sauge,
de Sariette, d'Anis, de Fenoüil,
de Fleurs d'Oranges, de Jaf-
min, de Tubereuses, de Ge-
nièvre, &c. Et generalement
toutes les preparations Spagi-
riques qu se font sur les diver-
ses parties des plantes.

La Poudre, l'Axunge, l'Ef-
prit Sudorifique & le Sel vola-
tile de Viperes.

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

du Caffè, & du Chocolat. 327

Les Eaux distillées de Teste de Cerf, & de Sperme de Grenouilles.

L'Esprit de Miel, l'Huile de Cire, & generalement les Remedes qui se tirent des animaux entiers ou de leurs parties.

L'eau de pluye, l'eau de neige, l'Eau de rosée de May, & generalement les Eaux qui se tirent des Méteores.

Le Sirop d'œillets, le Sirop de Grenades, le Sirop de Corail, le Sirop de Canelle, le Sirop Magistral, le Sirop de Kermes, le Sirop de Fleurs d'Oranges.

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

Les Tablettes de Guymauves, & 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 Grattécul.

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 Sucrs 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 Emplastres, les Cerouïennes, 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 merueilleux 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 ont fait le mesme 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, & divers
autres remedes experimentez
pour la guerison des Hernies
ou Descentes.

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

Le Chocolat degraiffé, 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-
ses

ses autres preparacions pour
corriger le vices de la peau, du
Visage & des mains.

Le Baume Apoplectique
ou Parfum d'Angleterre.

L'Essence Vegetale, & divers
autres remedes pour arrester
la douleur & la Carie des dents.

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

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
Cicatriser les playes & les Ul-
ceres.

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

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

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

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

La Pomade contre les He-
morrhoides.

L'Onguent infailible contre
la Teigne.

Les Grains purificatifs du
sang.

La Poudre Cephalique, l'O-
piate vomitive, & divers autres
Remedes contre la Migraine, &
toutes autres douleurs de teste.

du Ca^{fé}, & du Chocolat.

Les Cassolettes Royale³³⁵
Lampe & à Girandolles, ser-
vant à parfumer & à des-in-
fecter les Chambres pour le
plaisir & pour la santé, tres
commodement & à tres peu de
frais, sans aucune aparence de
fumée, la vapeur qui s'en
exhale étant imperceptible.

Le Lait Virginal d'Ama-
rante, 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 Cassolettes Royales.

Les Sels de Thé, de Caffé &
de Cacao.

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

332 *Le bon usage du Thé,*
pauche & pour les Parfums.

Toutes les especes de pots à Thé, de Caffetieres & de chocolatieres, 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 boissons, & 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 Medicamen-
teuses pour preparer en tous
lieux & à peu de frais, toutes
fortes d'Eaux minerales artifi-
cielles.

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

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 aussi
pesante qu'une mediocre mar-
mite, & dans laquelle nean-
moins on peut preparer toutes
fortes d'alimens & de ragousts,
rôty, bouilly, friture, grillades,
patisseries, &c. aussi bien que
toutes fortes de remedes, même

336 *Le bon usage du Thé,*

les plus difficiles & les plus laborieux de la Chimie, sans bois ny charbon, sans sujettion ny embarras quelconques, à feu touûjours égal, en moins de temps & à moins de dépens que toutes les operations & preparations qui se font à l'ordinaire; servant en outre à rôtir la graine & à preparer la boisson de Caffé, sans permettre la dissipation d'aucune de ses parties volatilles, & rôtir & degraisser le Cacao pour la preparation du Chocolat: 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 tres 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, & particulierement à celles qu'une ardente charité conduit dans les prisons & dans les maisons des pauvres infirmes.

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

L'Haile de Nicotianne & divers autres Specifiques contre la sourdité & le tintement d'Oreilles.

338. *Le bon usage du Thé,*

La Pomade Hemorrhoydale
& 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 mouvemens
du corps.

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

La Poudre Cornachine, la
Poudre Hydragogue, & plu-
sieurs autres Specifiques singu-
liers contre les Hidropisies cura-
bles. Les

du Caffé, & du Chocolat. 339

Les Dragées purgatives &
les Maspains purgatifs.

Le Corail & les Yeux d'E-
crevisses preparez.

L'Eau d'Ognon, l'Eau de
Bellegarde, l'Eau Imperiale,
& les autres compositions plus
efficaces contre le gravier, les
pierres, les glaires, & genera-
lement ce qui cause les coli-
ques Nephretiques.

Le Diabotanium, & divers
autres Emplâtres pour resou-
dre & dissiper les Loupes.

Les Bescicles à ressort pour
redresser les yeux bigles, & les
autres Instrumens, Machines
& Remedes Specifiques, pour
la preservation & pour la gue-
rison de toutes les especes 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 Méchaniques. 3. Vo-
lumes in 12. qui se vendent
4 l. 10. s.

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

Le Remede Anglois, pu-

du Caffè & 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
esté faites sur les Astres de-
puis l'Invention des Lunettes
d'approche, avec les utilitez
qu'on en peut tirer pour la
pratique de la Medecine.
1. l. 10. f.

Dissertation sur un Re-
mede qui guerit la Maladie
Venerienne promptement, su-
rement & facilement. 15. f.

L'Histoire Anatomique d'un

Ff ij

342 *Le bon usage du Thé,*
Enfant qui a esté 25. ans dans
le ventre de sa mere, avec des
des Réflexions qui en expli-
quent tous les Phœnomenes.
10. sols.

L'Art de guerir les Hernies
ou Descentes, avec la conf-
truction l'usage & les utilitez
des Bandages à ressort inven-
tez par l'Autheur, un volu-
me in 12. 1 l. 10 s.

Et quelques autres aussi
curieux.

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 reigles que j'ay données

du Caffè, & du Chocolat. 343
pour le bon usage qu'on en
doit faire.

CHAPITRE V.

*Des Cassolettes Royales, nouvel-
lement inventées par l'Au-
teur.*

Pendant tout le cours de
la vie humaine, les actions
naturelles causent également
la dissipation des substances
spirituelles & corporelles,
dont la reparation doit être
continuelle dans chaque per-
sonne pour sa conservation.
Les substances spirituelles
sont réparées par l'air que
nous respirons, & les corpo-
relles par toutes les sortes d'a-
limens liquides & solides que

344 *Le bon usage du Thé,*
nous recevons par la bouche,
& que nous comprenons sous
le terme general de nourriture
; mais tout de même que
l'usage des mauvais alimens
nous determine à toutes es-
peces de maladies, de même
aussi un air impregné de par-
ticules impures & contraires
à nôtre constitution, ne tend
que trop efficacement à la de-
struction de nôtre santé : c'est
pourquoy lors que nous som-
mes libres sur le choix des
alimens, nous preferons na-
turellement les plus sains & les
plus conformes à nôtre tem-
peramment, & lors que nous
sommes abstrains à la necessi-
té d'user sans distinction de
ceux qui nous sont le plus con-
traires, nous nous efforçons

par differens moyens d'en corriger les plus méchantes qualités. 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 raffinement pour une juste œconomie & pour une plus grande utilité.

C'est pourquoy ayant été penetré par les remontrances de nos Artistes. Jeme suis attaché à ce raffinement avec tant de succez, que j'ay inventé un tres agreable moyen pour parfumer les chambres

346 *Le bon usage du Thé,*
dans tous les differends be-
soins qu'on en peut avoir, &
cela si commodement & à si
peu de frais, qu'il seroit diffi-
cile de donner au public
une invention plus avanta-
geuse.

Ce moyen est une petite lam-
pe tres propre, ayant deux pe-
tites consoles qui soutiennent
un globule de cristal, dont
l'emboûchure forme un tuyau
tres delicat, un peu courbé
dans son milieu en forme d'an-
gle moufle. La petitesse de ce
globule n'empêche pas qu'il
ne contienne une quantité
considerable de liqueur à cau-
se de sa forme ronde. C'est
dans sa capacité que doit être
contenuë la liqueur qu'on
veut reduire en vapeur pour

du Caffè, & du Chocolat. 347
parfumer les chambres , & il
fuffit pour qu'elle y entre ,
qu'on chauffe un peu le glo-
bule , & qu'on mette enfuite
le bec dans la liqueur qu'on
y veut infinuër , car elle y est
attirée naturellement par la
chaleur & par le vuide ; alors
ayant placé le globule sur le
cercle qui est fôûtenu par les
deux confoles , & mis dans la
lampe qui est au deffous, un
peu d'esprit de vin & une pe-
tite mèche de coton , on allu-
me cette mèche , qui fans se
confonner fait une petite
flamme tres agreable , au
moyen de laquelle le globule
étant échauffé , la liqueur
boüillonne & s'exhale par le
petit tuyau , d'où refulte une
vapeur continuelle , qui est

348 *Le bon usage du Thé,*
presque imperceptible, & qui
ne laisse pas de parfumer tou-
te 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-
minée, par le tuyau de laquelle
la vapeur s'exhaleroit. On
peut même le cacher dans un
recoin ou derriere un pilastre
d'alcove, observant seulement
que plus il est bas placé, plus
l'air de la chambre se trouve
également parfumé, le propre
de la vapeur étant de monter.
On peut aussi dans un même
lieu en mettre deux ou tel au-
tre nombre que l'on veut, se-
lon qu'il doit être plus ou
moins parfumé, quoy qu'un
seul soit suffisant, pour ôter

toute la mauvaife 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 globe de quelque liqueur odoriferante que ce soit, elle ne se trouve qu'à peine 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 com-
mode, est qu'on n'a pas la su-
jettion d'observer la consom-
mation de la liqueur, pour se
mettre en peine d'éteindre la
Lampe lors que la globule pa-
roit vuide; car bien qu'il soit
tres mince, j'ay trouvé le mo-
yen de le rendre propre à re-
sister au feu sans contenir au-
cune liqueur, pendant tout le
temps que l'on veut.

Ces parfums ont encore cela
de plaisant, qu'on en peut fai-
re placer autant qu'on veut
sur les branches des lustres de
crystal, ou de toutes autres es-
peces de Girandolles & de
chandeliers à plaques, pour
parfumer les salles & les cham-
bres, lors des bals, des balets,
ou des autres fêtes galantes,

car les lampes de ces Casso-
lettes font du moins un aussi
agreable effet que les bou-
gies; 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 commu-
ne, ou que la moindre quan-
tité d'eau odoriferante mise
sur une pelle chaude, qui sont
les deux façons ordinaires de
parfumer les chambres, & qui
sont l'une & l'autre deffectueu-
ses en cela, qu'elles consom-
ment beaucoup de matiere en
peu de temps, & qu'il en exha-
le 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 ayme le mieux, la pastille même, & les autres parfums solides pouvant à cét 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 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 diftenterie & de toute autre espece de maladies contagieuses, il s'agit de rectifier un air malin & veneneux, & de s'opposer à son insinuation dans la masse du sang.

Il ya encore beaucoup d'autres indispositions dans lesquelles on peut tirer un tres

554 *Le bon usage du Thè,*
grand secours de ces Cassolett-
tes, en mettant dans les globu-
les certaines liqueurs conve-
nables, car ces liqueurs étant
receuës en fumée par la res-
piration, elles s'insinuent di-
rectement dans les poulmons,
d'où elles sont incontinant
portées au cœur, & ensuite
dans les vaisseaux sanguinai-
res sans rien perdre de leur
vertu, ce qui les rend plus ef-
ficaces que si elles avoient été
prises par la bouche, puis-
qu'elles ne sçauroient souste-
nir les digestions & les filtra-
tions qui se font dans les
voyes de la nourriture, sans
être considerablement alte-
rées: c'est pourquoy lors qu'on
voudra resister à un assoupis-
sement incommode sans user
de

de Thé n'y de Caffé, on pourra mettre dans le globule l'eau distillée de l'une ou de l'autre de ces boissons, de même que pour corriger une insomnie 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 contre les hemorragies du nez, contre les expectorations sanglantes, & contre les pertes de sang de la

356 *Le bon usage du Thé,*
matrice. L'eau de muguet ser-
vira beaucoup dans la migrai-
ne. L'eau hystérique de nôtre
Laboratoire abaissera pres-
que toutes les especes de va-
peurs 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 fon-
ctions du foye. Les esprits de
cochlearia & de cresson resi-
steront puissamment à la ma-
lignité du scorbut, & détrui-
ront efficacement, toutes es-
peces de dispositions mélan-
coliques & hypocondriaques.
L'eau d'oignons mêlée avec
un peu d'esprit de Thereben-
tine, appaisera presque tou-
jours la colique nephretique,

du Caffé, & du Chocolat. 357
& pouslera par les urines le
gravier des reins, des ureter-
res & de la vessie. Les regles
retenuës pourront être provo-
quées par la seule vapeur de
certaines Eaux aux femmes
& filles dont on fera asûré.
Les pertes blanches feront
souvent absorbées par les es-
prits de *succinum* & de There-
bentine mêlés en portion éga-
le. L'eau alumineuse abrega-
ra 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, suivant
les regles de l'Art, au moyen

358 *Le bon usage du Thé,*
dequoy ils auront le plaisir de
les guerir pour la plûpart ,
sans exciter les degoûts , les
horreurs & les troubles, qu'on
ne fait que trop souvent res-
sentir à la nature, en donnant
par la bouche les remedes qui
sont de l'usage ordinaire , ce
qui n'interrompt que trop sou-
vent les mouvemens salubres
qui tendent à la guerison.

Au reste on doit dire que ces
Cassolettes ont été si agreable-
ment receuës du Roy & de
toute la Cour, quelles ont me-
rité a juste tiltre le furnom 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 exte-
rieure du Thé,
des lieux où on le cultive, & de ses
differentes denominations. page 1
- CHAP. II. Du choix, & des differens
prix du Thé. page 16
- CHAP. III. De la nature particuliere
du Thé. page 24
- CHAP. IV. Des differentes manieres
de prendre le Thé. page 30
- CHAP. V. Des vertus particulieres du

T A B L E.

- Thé.* page 43
CHAP. VI. *Du Sirop de Thé febrifuge.*
page 54
-

SECONDE PARTIE,

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

- CHAP. I. **D**Es lieux où on cultive
le Caffé, de sa forme,
& de ses différentes denominations.
page 87.
- CHAP. II. *De la nature du Caffé.* p. 83
- CHAP. III. *Du choix, de la torrefaction,
& du prix de la graine de Caffé.* p. 111
- CHAP. IV. *Du choix, de la preparation,
& du prix de la poudre ou farine
de Caffé.* p. 137
- CHAP. V. *De la preparation de la tein-
ture ou boisson de Caffé, & de son
usage en general.* p. 145
- CHAP. VI. *Des preparations medecina-
les du Caffé.* p. 170
- CHAP. VII. *Des propriétés particulieres
de la boisson de Caffé.* p. 179

T A B L E.

TROISIÈME PARTIE,
Traitant de la nature, des propriétés,
& du bon usage
du Chocolat.

- CHAP. I. **D**^V Chocolat en general. page 192
- CHAP. II. Du Cacao, & du Sucre en particulier. p. 200
- CHAP. III. Des ingrediens que les Americains ajoûtoient au Sucre, & au Cacao, dans la composition de leur Chocolat, avant la découverte de leur continent. p. 220
- CHAP. IV. De la reformation du formulaire des Indiens touchant la composition du Chocolat. p. 229
- CHAP. V. De la composition du Chocolat. p. 242
- CHAP. VI. De la sophistication, du choix, de la conservation, & du prix du Chocolat. p. 259
- CHAP. VII. De la boisson, ou breuvage du Chocolat. p. 265
- CHAP. VIII. Des propriétés du Chocolat. p. 382

T A B L E.

CHAP. IX. *Du Sirop de vanilles.* p. 286

CHAP. X. *Du Chocolat Anti-vene-
rien.* p. 291

QVATRIÈME PARTIE,

Contenant l'explication des
Figures, comprises dans les
parties precedentes; & quel-
ques remarques sur des sin-
gularitez de nouvelle in-
vention, relatives au même
sujet.

CHAP. I. **D**es Figures de la pre-
miere Partie. page 301

CHAP. II. *Des Figures de la seconde
Partie,* page 306

CHAP. III. *Des Figures de la troisième
Partie,* page 314

CHAP. IV. *Des marchandises qui sont
actuellement dispensées par les
Artistes du Laboratoire Royal des
quatre nations,* page 319

CHAP. V. *Des Cassolettes Royales nou-
vellement inventées par l'Auteur.*
page 343 Fin de la Table.

... 86

...

...

TIE,

... des

... les

... quel-

... es fin-

... le in-

... time

... pro-

... 331

... 336

...

...

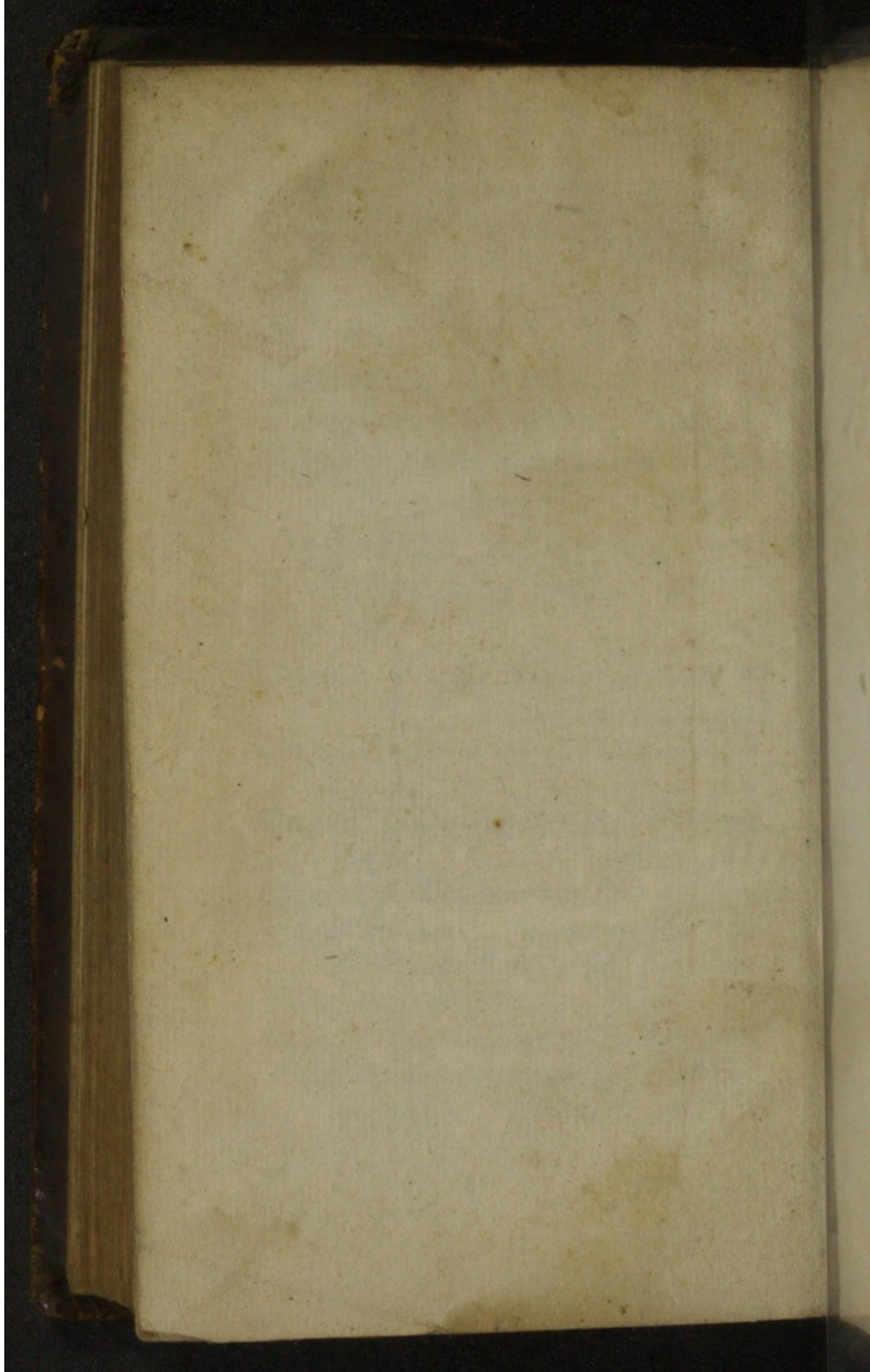
...

... des

... 319

...

...



Abbi crancie

