

Rapport fait à la Faculté de Médecine de Paris, sur l'usage des pommes de terre [signed P. Bercher, Macquer, P. Gevigland, Roux, Darcet, Sallin].

Contributors

Bercher, Pierre.
Université de Paris. Faculté de médecine.

Publication/Creation

A Paris : De l'Imprimerie Royale, 1771]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/zfqk5bfe>

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.



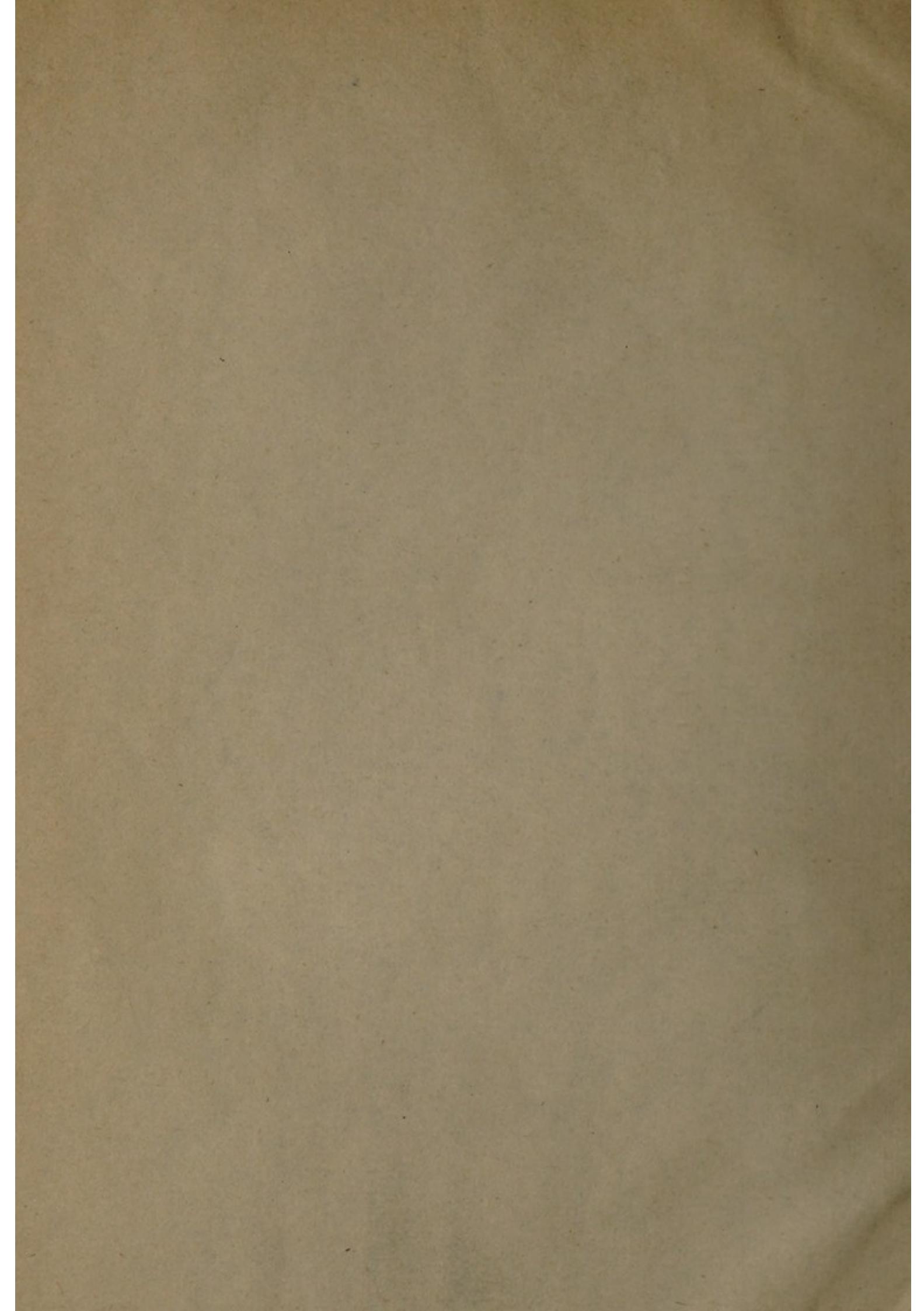
Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



45437/C

Donated to the Library of the Wellcome Institute by
a grateful reader who has been enjoying its hospitality
since 1953.

W.A. Smeaton
University College London
19 November 1985.





R A P P O R T

*Fait à la Faculté de Médecine de Paris,
sur l'usage des Pommes de terre.*

LES Pommes de terre inconnues en Europe avant la découverte du nouveau monde, où elles viennent naturellement, y ont été transportées il y a environ deux siècles. Cultivées depuis ce temps pour la nourriture des hommes & des bestiaux, elles sont devenues si communes qu'il n'y a presque plus de province où l'on n'en trouve, & où ces racines tubéreuses ne soient regardées comme une ressource utile en tout temps, & nécessaire dans les cas de disette. Excités par l'amour du bien public, tous les Auteurs qui ont parlé de cet aliment, ont cherché par les éloges qu'ils en ont faits, à intéresser les Cultivateurs, & même attirer l'attention du Gouvernement pour un objet qu'ils regardent comme singulièrement important. La facilité à éléver cette plante, qui suivant eux, ne demande que peu de soins, & croît abondamment dans les terrains qui restent la plupart incultes, la bonté de la nourriture qu'elle peut fournir à peu de frais aux hommes qui les mangent

A

avec plaisir lorsqu'ils y sont accoutumés; l'utilité dont elles sont pour élever & engraisser la plupart des bestiaux, l'excellence & l'abondance du lait que fournissent les vaches à qui on en donne, sont les motifs qu'ils exposent à l'envi, pour faire connoître combien il est avantageux de cultiver une plante d'une utilité si étendue.

Ces éloges ne sont pas seulement dans les ouvrages de ceux qui ont écrit sur l'usage & la culture des Pommes de terre; si l'on interroge les habitans de différentes provinces, où ces racines sont abondantes, il n'en est point qui n'en parle comme d'un aliment aussi utile qu'agréable. Tout le monde fait avec quel plaisir & quelle avidité les enfans en mangent, pour ainsi dire sans apprêt, & ce goût, lorsqu'ils l'ont une fois contracté, subsiste jusque dans l'âge avancé, quoique l'on voie presque tous les autres se perdre avec le temps.

Tant d'éloges donnés unanimement aux Pommes de terre, & même prodigués par tous les Écrivains: les champs immenses dans presque tous les pays de l'Europe, couverts de cette plante; l'expérience que fournit cette multitude d'hommes qui en font un usage journalier, auroient dû mettre ces racines à l'abri d'être soupçonnées de pouvoir jamais être nuisibles: cependant un Auteur anonyme expose dans une lettre qu'il adresse aux Médecins, & qu'il a fait insérer dans la cinquième des feuilles hebdomadaires qui s'impriment à Rouen,

& qui est datée du 1.^{er} février 1771, qu'il a lieu de douter que cet aliment si préconisé, soit aussi salutaire qu'on veut le faire croire: les raisons qu'il rapporte, ont paru avec justice à M. le Contrôleur général, mériter que vous fussiez consultés, Messieurs, pour savoir si les doutes de cet Auteur sont fondés, & s'il y a en effet quelque danger à craindre pour ceux qui font usage des Pommes de terre.

Chargés de vous donner les éclaircissements nécessaires pour répondre à M. le Contrôleur général, nous avons aisément reconnu que cette réponse exigeroit un travail & des recherches beaucoup plus étendues que celles que nous avons faites; mais le temps qu'elles nous auroient pris, auroit trop retardé la réponse que vous lui devez: nous avons donc pensé qu'il suffiroit de satisfaire plus succinctement à ses demandes, en lui offrant néanmoins d'examiner par la suite, & de discuter avec plus de soin la question, s'il le jugeoit à propos.

Ce qui a commencé à faire naître les soupçons de l'auteur de la lettre sur l'usage des Pommes de terre, est, dit-il, un passage de M. Tyffot dans son Traité sur les maladies des gens du monde (*édition de 1770, page 267*); il dit y avoir lû que les Pommes de terre sont placées dans la classe des alimens gras & visqueux.

Mais cet auteur auroit dû observer que M. Tyffot, dans son Essai sur les maladies des gens du monde, *édition de 1770*, après avoir parlé de ceux qui ont

4

quelque viscère obstrué , des causes de ces obstructions ,
de leurs différens siéges , ce qu'il fait d'une manière
très-abrégée , comme il est permis de le faire dans un
Essai , & non dans un Traité , propose ensuite & de la
même manière , les moyens que ces personnes doivent
employer pour leur guérison : les premiers devant se
tirer de la diète , il recommande au premier article la
sobriété ; le second , p. 267 , est conçu en ces termes :

“ 2.º La plus grande attention à éviter tous les
» alimens gras & visqueux , tels que les pieds , les têtes ,
» les intestins d'animaux , les pâtisseries , tous les laitages ,
» les châtaignes , les pommes de terre , & en général
tous les épaississans ».

Il est facile de voir que M. Tyssot défend aux personnes obstruées , les Pommes de terre , comme un aliment épaississant ; mais il n'en interdit pas plus l'usage aux personnes faines , que celui des châtaignes , des laitages , des pâtisseries & des issues des animaux . L'anonyme , sans doute , ne prétend pas non plus leur interdire tous ces alimens , parce que M. Tyssot juge avec raison qu'ils ne conviennent pas aux personnes obstruées .

Lorsqu'il s'agit de guérir un malade , le premier soin d'un Médecin doit être de conformer la nourriture de ce malade à sa situation , de veiller avec la plus grande attention à ce que la qualité des alimens dont il se nourrit , soit , autant qu'il est possible , opposée

au caractère vicieux de ses humeurs. Chez les personnes obstruées , elles tendent presque toujours à l'épaississement , on a lieu de leur soupçonner une viscosité qui les laisse difficilement traverser leurs couloirs. Il est donc très-important de corriger cette viscosité par des alimens qui se digèrent aisément , ou du moins de ne la point augmenter par des épaississans d'une consistance trop forte , & qui ne pourroient être brisés que par une action pénible des viscères.

L'auteur de la lettre confond encore les idées de M. Tyssot , lorsqu'il avance que cet auteur a placé les Pommes de terre dans la classe des alimens gras & visqueux ; il suffit qu'elles donnent un suc visqueux , capable d'épaissir les humeurs , pour que M. Tyssot les défende aux personnes obstruées , ainsi que les alimens gras qui leur sont également nuisibles.

Le second ouvrage où les motifs des soupçons sur l'usage des Pommes de terre , ont été puisés , est le *Guide du Fermier* : cet ouvrage aussi estimé qu'il est estimable par les vues nombreuses & de la plus grande utilité dont il est rempli , est partagé par lettres qui contiennent des instructions essentielles sur la manière d'élever , de nourrir les différens bestiaux d'une basse-cour , & d'en tirer le plus grand profit. L'auteur , persuadé de l'avantage immense que les gens de la campagne peuvent se procurer , en cultivant les Pommes de terre , a jugé à propos de terminer son livre par

une lettre très-étendue sur ce sujet, quoiqu'elle parût s'écarte de celui qu'il s'étoit proposé de traiter.

Il faudroit, Messieurs, vous transcrire ici toute la lettre, pour vous donner une idée de la manière dont l'auteur pense sur la bonté de l'aliment que fournissent les Pommes de terre; il y répète presque à chaque page, qu'il est difficile de se procurer une nourriture plus faine, plus abondante & à moins de frais; il assure « que de telle manière qu'on les mange, elles sont un » aliment plus sain, plus salutaire, plus salubre, plus » nourrissant, d'une digestion plus facile que le pain » grossier que mangent ordinairement les gens de la campagne »: ce sont ses termes, pag. 201 & 202; & aux pages 197 & 198, il avoit déjà dit « que seules, » elles produisoient du pain qui n'a d'autre défaut que » d'être un peu lourd, mais qui l'est bien moins que le » pain que l'on fait avec des châtaignes, & que toutes » ces espèces de pain, pour l'ordinaire mal cuits, que » l'on fait dans beaucoup de provinces, avec de l'orge, de l'avoine, du sarrasin, des féverolles, des pois ».

Il est vrai que l'auteur ajoute aux pages 228, 229 & 230, comme l'a remarqué l'auteur de la lettre, que pour préparer la farine de Pommes de terre que l'on destine à faire du pain; « il faut les râper dans de l'eau » claire & pure, remuer ensuite cette farine dans l'eau » qui devient d'un verdâtre sale; qu'une nouvelle eau dans » laquelle on brasse cette farine, se charge encore d'une

couleur presqu'aussi foncée que la première ; qu'il faut « la jeter, en remettre d'autre, brasser de nouveau la « farine, changer encore d'eau jusqu'à ce que la dernière « reste aussi claire qu'elle y a été mise ; que ce n'est qu'au « sixième ou septième lavage qu'elle cesse de s'éteindre ; « qu'il est visible par-là que les Pommes de terre jettent « beaucoup d'impuretés, qui y restent toutes. lorsqu'on « suit le procédé de la cuiffon : Qu'il faut faire sécher « cette farine lavée & épurée, à la chaleur du soleil pré- « férablement à celle du four qui en altère la blancheur ; « qu'elle se conserve ensuite à merveille, & pendant très- « long-temps ; que néanmoins au mois de mai elle com- « mence à s'altérer ; qu'enfin elle se corrompt, devient « verte, se pourrit, & n'est plus bonne à rien ».

L'auteur attribue cette corruption au principe de végétation qui se trouve dans toutes les parties de cette plante, & qui y est d'une activité que rien ne peut détruire ; « ce principe que les grains perdent, dit-il, par la seule moûture, se développe au retour de la belle « saison dans la farine des Pommes de terre, quelque « divisée qu'elle ait été, & procure cette corruption ; « quoique, dit-il, on pense bien qu'il ne va pas jusqu'à « pousser des tiges. Il ajoute même que la germination « est si adhérente aux Pommes de terre, que l'amidon « préparé avec ces racines, & réduit en poudre à poudrer, « présente encore les mêmes phénomènes que la farine ».

Nous aurions désiré pouvoir éclaircir ces faits qui

A iiiij

nous ont paru dignes de la plus grande curiosité: Il seroit sans doute utile d'examiner plus particulièrement cette partie colorante qui se tire de la farine des Pommes de terre, & ne peut s'enlever qu'après le sixième ou septième lavage, & prononcer si elle mérite les craintes qu'elle a données à l'auteur de la lettre; mais vous sentez aisément, Messieurs, combien ce travail auroit retardé une réponse que votre empressement pour le bien public, ne vous permettoit pas de différer aussi long-temps que l'auroit exigé cette recherche.

Privés des lumières qu'auroit pu fournir une analyse exacte de cette matière colorante, nous aurons recours à l'expérience, ce grand Maître dans l'art que nous professons.

Si les impuretés verdâtres que l'auteur cherche à enlever par le lavage réitéré de la farine des Pommes de terre, étoient nuisibles, comment ne s'en seroit-on pas aperçu par quelque dérangement dans la santé du grand nombre d'adultes, & sur-tout d'enfans qui en font un usage journalier? pourquoi, depuis que cet usage est devenu si commun, aucun auteur n'a-t-il parlé d'accidens que l'on dût attribuer à la qualité vicieuse de ces impuretés, dont jusqu'à présent on n'a point cherché à priver les Pommes de terre; leur couleur verdâtre n'est point une raison pour les faire regarder comme plus dangereuses que les épinards, l'oseille, les olives. Il peut être utile de priver la farine de Pommes

de terre de cette matière colorante pour la rendre plus blanche, & en faire un pain plus beau, sans que l'on doive pour cela les regarder comme nuisibles à la santé lorsqu'on les y aura laissées. M. Mustel, dans son mémoire sur les Pommes de terre & le pain économique, qu'il a lû à la Société royale d'Agriculture de Rouen, ne parle point de ces impuretés, & ne conseille aucun lavage, quoique sa manière de préparer la farine de ces racines diffère très-peu de celle que propose l'auteur du Guide du Fermier.

Mais tandis que ce dernier auteur avance que sa farine préparée & lavée, comme il l'a indiqué, forme avec le mélange d'un tiers de farine de froment, un pain très-blanc, piqué d'yeux, léger, d'une digestion facile & de bon goût, pourvu qu'il soit fait avec tout le soin possible; lorsqu'il va même jusqu'à dire, que cette farine seule donne un pain passable, & préférable de beaucoup au pain dont se nourrissent en général les habitans de la campagne, M. Mustel qui ne propose aucune lotion, ne parle point de pain fait avec cette farine seule, mais il assure qu'en la mêlant avec un tiers de farine, on fait du pain très-mangeable; qu'à parties égales il est bon, & que le mélange d'un tiers de farine de Pommes de terre avec deux tiers de celle de froment, fournit un pain tel qu'il est difficile de s'apercevoir qu'il n'est pas de pur froment.

Ces différences dans la qualité du pain, quoique fait

avec des quantités pareilles de farine de froment, & de celle de Pommes de terre lavée ou non lavée; la nécessité de mettre deux tiers de celle de froment sur un tiers de farine non lavée, pour qu'il soit aussi beau que celui qui se fait avec deux tiers de farine lavée, & un tiers de celle de froment, nous autorisent à penser que ces impuretés verdâtres que l'on enlève à la farine de Pommes de terre par les lotions réitérées, ne font qu'altérer la beauté du pain fait avec cette farine lorsqu'on les y laisse, sans lui communiquer aucune qualité nuisible. Et comment pourroit-on les regarder comme dangereuses? depuis deux siècles, l'usage des Pommes de terre devient de plus en plus commun, & ce n'est que l'année dernière que l'ouvrage où l'on parle de ces impuretés, & de la manière de les enlever, a été rendu public; encore l'auteur n'en parle-t-il que lorsqu'il propose la préparation de cette farine pour en faire du pain, pain qui n'est encore connu que de très-peu de personnes, tandis qu'on mange tous les jours les Pommes de terre, telles pour ainsi dire, que la Nature les donne, sans autre préparation qu'une cuison grossièrement faite.

La farine préparée & lavée ne se conserve cependant que jusqu'au mois de mai, elle s'altère vers ce temps, devient verte, se pourrit & n'est bonne à rien.

C'est sans doute un malheur que l'humidité qui est inhérente à cette plante, & dont il est impossible de la priver, même lorsqu'elle est réduite en farine, à moins

qu'on ne lui fasse éprouver une chaleur, qui va presque jusqu'à la cuisson, la rende incapable suivant le Guide du Fermier, de fermenter, & par conséquent de faire du pain : c'est, disons-nous, un malheur que cette humidité prive les pauvres pendant la moitié de l'année de la ressource que fournissent ces racines ; mais cette raison ne les rend pas plus à craindre que tous les fruits qui sont dans le même cas. Les plus délicieux ne sont-ils pas la plupart sujets à une pourriture prompte ? est-il aliment qui se putréfie plus vite que la chair des animaux ?

Enfin, Messieurs, nous ne sommes point touchés de l'autorité de Daniel Lang-hans, que l'auteur de la lettre traite de célèbre Médecin Suisse ; la manière dont il s'exprime suffit seule pour la faire rejeter, puisqu'il n'y a qu'un Médecin peu instruit, qui puisse avancer que les écrouelles sont extrêmement rares dans les pays où l'on ne connaît point les Pommes de terre. Vous savez, Messieurs, qu'elles sont communes à Paris, sur-tout parmi les gens que la pauvreté met hors d'état de se procurer des alimens d'une bonne qualité, & cependant il y a peu d'années que les Pommes de terre se voient dans nos marchés assez communément, pour dire qu'elles font partie de la nourriture du peuple.

D'ailleurs, l'autorité de ce Médecin ne peut l'emporter sur celle de M.^{rs} Gevigland & Sallin, tous deux Médecins de la paroisse de Saint-Roch, & deux de

vos Commissaires ; ils vous répètent ici ce qu'ils vous ont déjà certifié de vive voix , & qu'ils avoient précédemment scellé de leur signature dans une brochure imprimée , dans laquelle on publie la manière dont on prépare le Ris économique pour les pauvres de cette paroisse , on voit qu'il y entre les trois cinquièmes de Pommes de terre ; & ces M.^{rs} nous assurent , tant de vive voix , que par leur certificat imprimé à la suite de cette brochure , « que cet aliment est non-seulement plus propre à la santé que tous ceux que peuvent se procurer les pauvres ; mais encore qu'il prévient beaucoup d'infirmités auxquelles sont sujets les enfans , & qui en font périr un grand nombre , telles que le carreau ou gros-ventre , les ulcères , maux d'yeux , l'atrophie & autres maladies ; nous ne pouvons , ajoutent-ils , trop recommander l'usage d'un aliment si avantageux , qui est agréable , & sur lequel l'expérience a prononcé par le succès le plus constant ».

Comment un aliment qui mérite ces éloges , pourroit-il produire les écrouelles , dont la cause la plus commune est la mauvaise nourriture ? est-il maladie plus voisine des écrouelles , que celles dont nous venons de faire mention ? ne pourroit-on pas même les regarder à juste titre comme scrophuleuses ? dira-t-on qu'un aliment qui prévient à Paris des maladies presque scrophuleuses , si elles ne le sont pas , donne les écrouelles en Suisse ?

Nous terminerons, Messieurs, par une dernière réflexion. Une des principales propriétés des Pommes de terre, & qui les rend particulièrement recommandables, est, suivant les Auteurs, d'améliorer le lait des animaux, & d'en augmenter la quantité. M.^{rs} Gevigland & Sallin vous ont attesté qu'ils avoient remarqué qu'elles produisoient le même effet chez les nourrices des pauvres enfans de la paroisse de Saint-Roch; c'est même à cette cause qu'ils ont attribué le changement favorable qu'ils ont observé dans ces enfans. Or des Médecins ne pourroient jamais penser qu'un aliment qui produit un changement si avantageux dans le lait des nourrices & des animaux, puisse devenir la cause d'une maladie qui, chez les enfans, ne doit si souvent son origine qu'au mauvais lait que leur fournissent des nourrices pauvres & mal nourries.

Si les raisons que nous venons de vous exposer, Messieurs, nous ont déterminés à regarder les objections que l'auteur de la lettre anonyme propose contre l'usage des Pommes de terre, comme mal fondées; si nous pensons que ses soupçons n'ont aucun motif réel, nous sommes bien éloignés de blâmer le zèle de ce citoyen; nous sommes au contraire persuadés qu'on ne fauroit en faire trop voir dans une affaire aussi importante que tout ce qui concerne la nourriture des hommes & des bestiaux, & qu'on ne doit rien négliger pour écarter jusqu'aux moindres doutes, & dissiper les craintes les

14

plus légères. Signé P. BERCHER, MACQUER,
P. GEVIGLAND, ROUX, DAR CET, SALLIN.

*Le Samedi vingt-trois mars mil sept cent soixante-onze,
la Faculté de Médecine assemblée pour entendre la lecture du
Mémoire fait par les Commissaires qu'elle a nommés, pour
donner leur avis sur l'usage des Pommes de terre, a approuvé
en tout le contenu de ce Mémoire, & elle a arrêté qu'il seroit
la réponse que la Compagnie auroit l'honneur de présenter à
M. le Contrôleur général.*

L. P. T. R. LE THIEULLIER, Doyen.

qui sont ce qui concerne la fonction des humeurs et
qu'elles en tirent leur force pour assurer la vie. Il y a
certaines humures qui sont essentielles pour la vie, d'autres
qui sont accessoires. Les humures essentielles sont celles
qui sont nécessaires à l'assassinat de l'animal ou de l'homme.
Les humures accessoires sont celles qui sont nécessaires
à l'assassinat de l'animal ou de l'homme. Les humures
essentielles sont celles qui sont nécessaires à l'assassinat de
l'animal ou de l'homme. Les humures accessoires sont celles
qui sont nécessaires à l'assassinat de l'animal ou de l'homme.

A PARIS, DE L'IMPRIMERIE ROYALE. 1771.



