

**Lettres sur l'usage d'une nouvelle découverte de pâtes, de sirops et de tablettes d'orge / [Claude-Humbert Piarron de Chamousset].**

**Contributors**

Chamousset, Claude-Humbert Piarron de, 1717-1773.

**Publication/Creation**

Paris : Barbou, 1772.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/yn3x62ps>

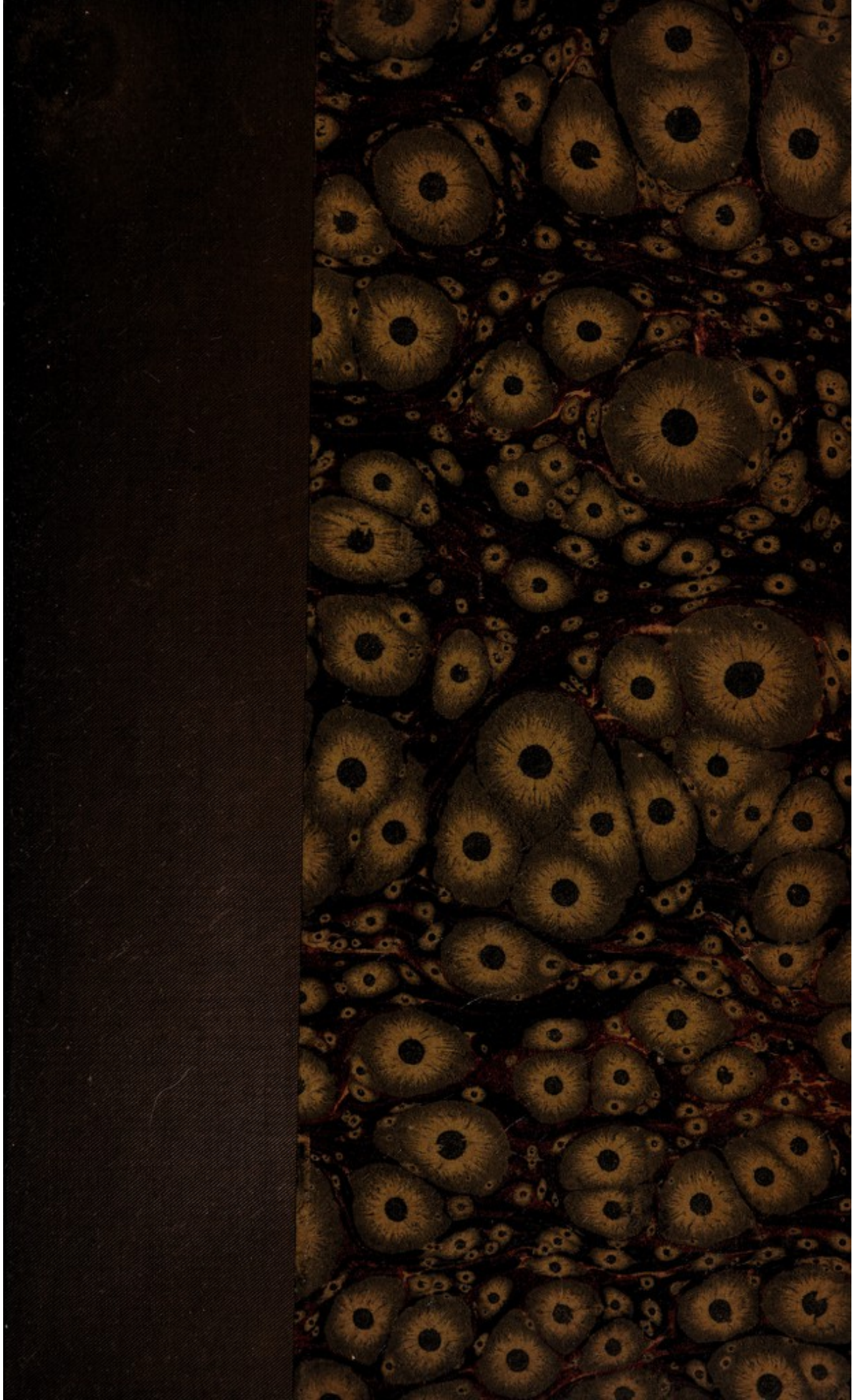
**License and attribution**

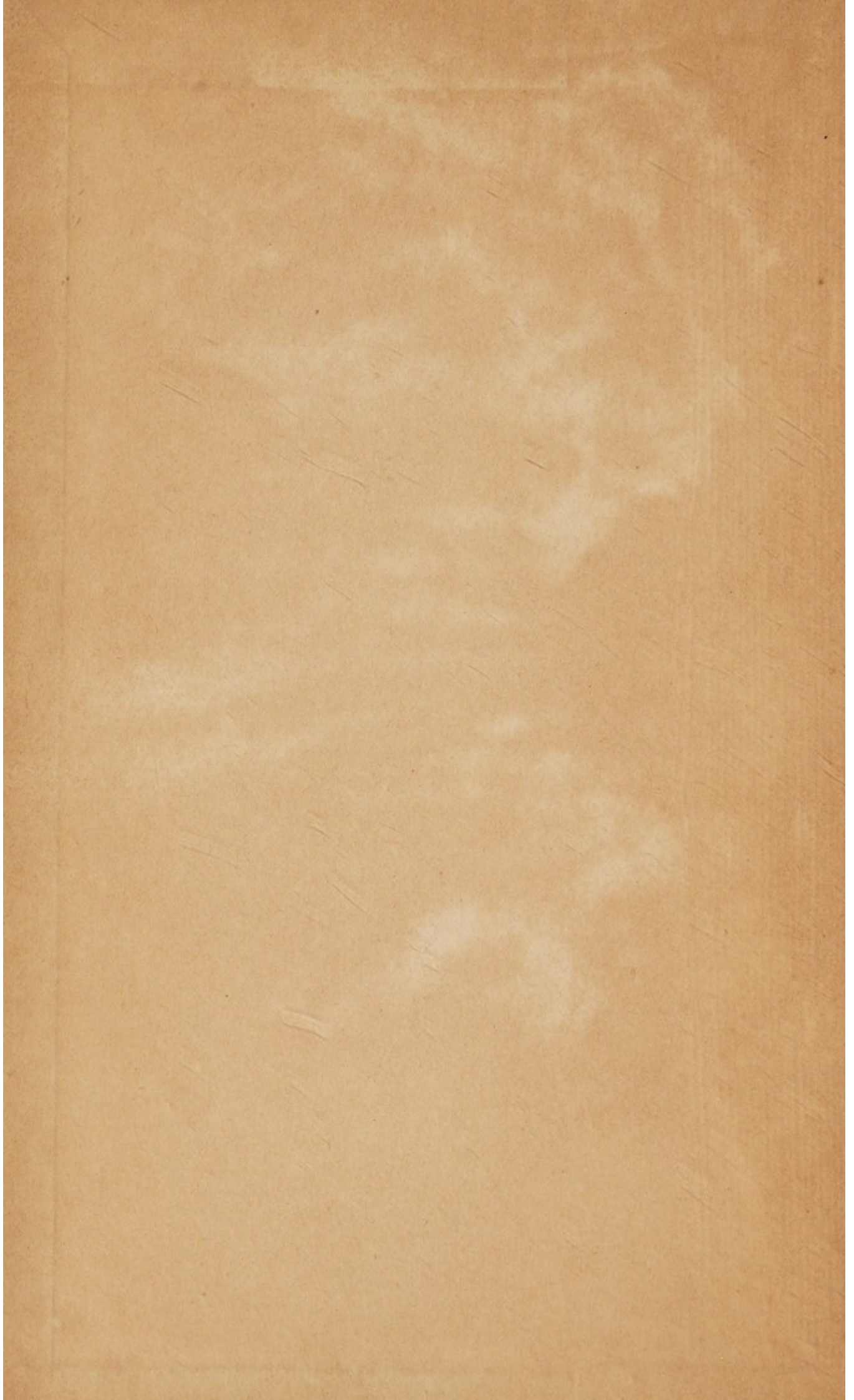
This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

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](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>







173w/B

LETTRES

*SUR L'USAGE*

D'UNE NOUVELLE DÉCOUVERTE

DE PÂTES,

DE SYROPS ET DE TABLETTES D'ORGE;

*Par M. de CHAMOUSSET.*




*A PARIS,*

Chez BARBOU, rue des Mathurins.

*M DCC LXXII.*





## PRÉFACE DE L'AUTEUR.

**S**I l'on considère la force & l'air de santé des Brasseurs ; l'embonpoint de ceux qui font un grand usage de la Biere, & la célébrité que les plus grands Médecins de tous les temps & de tous les pays ont accordée à l'Orge pour la nourriture des Malades, on se convaincra que l'on ne pouvoit rendre un plus grand service à l'humanité, que de chercher les moyens d'étendre les ressources que l'on peut tirer de ce grain salutaire, & d'en porter la partie fine & substantielle aux pays les plus éloignés ; c'est dans ceux mêmes où la chaleur empêche ce grain de croître, que l'usage en est pour ainsi dire le plus utile, soit pour accélérer la guérison des Malades, en leur donnant une tisane rafraîchissante & nutritive, plus propre à leur état que tout autre aliment, soit en donnant à tous les habitants des pays chauds, les moyens de faire une boisson fraîche & nourrissante, qui tempérant l'ardeur de leur sang & réparant les pertes d'une transpiration trop abondante & trop continuelle, suite nécessaire de la chaleur du climat, les préservera de bien des maladies. Ces Pâtes que je tire de l'Orge par mes préparations, fondent d'elles-mêmes sans aucun soin dans l'eau, ou dans des tisanes appropriées au goût & à l'état des Malades. Par ce moyen on s'assure de la dose d'aliment que l'on donne à chacun, ce que l'on ne peut espérer des décoctions ordinaires, qui plus ou moins bouillies, chargent plus ou moins l'eau dans laquelle on les prépare. D'ailleurs les décoctions d'Orge ordinaires, sont fades & pesantes sur l'estomac. Les préparations que je fais subir à ce grain pour en tirer mes Sirops, Pâtes & Tablettes, en rendent les tisanes très-faciles à digérer, & si sucrées, que presque tous ceux qui les goûtent, s'imaginent que j'y mets du sucre ou du miel ; avec ces mêmes Pâtes, on pourra faire dans les pays les plus chauds des Bieres excellentes, ou autres boissons fermentées, aussi salutaires qu'agréables, il ne s'agira que de faire bouillir ces Pâtes dans une certaine quantité d'eau du pays ; l'ébullition & la fermentation dont ces Pâtes la rendent susceptible, purifieroient la plus mauvaise ; en retirant la décoction de dessus le feu, on la rafraîchira sur le champ, &



on la mettra au point de recevoir le levain, en y ajoutant des infusions ou décoctions froides, soit d'Houblon, soit de plantes d'un goût agréable, que l'on pourroit choisir dans les productions du pays; la fermentation qu'excitera tout de suite ce levain, conservera ces liqueurs, en même temps qu'elle les rendra fortifiantes, sans leur faire perdre pendant leur qualité nourrissante & rafraîchissante.

A tous ces avantages, il faut encore joindre celui de l'économie. Il n'est point de Malades qui puissent consommer plus de trois onces de pâtes dans les 24 heures. Cet extrait nourricier est certainement plus considérable, que celui qu'on tireroit d'une livre & demie de viande; & je donnerois mes Pâtes en gros & aux débitants, à raison d'un sol l'once, mais à ce prix quelle ressource & quelle économie pour les hôpitaux, en général pour ceux des armées, pour ceux des Colonies & pour les équipages des Vaisseaux.

Pour les consommations prochaines du lieu de la fabrication, je pourrois donner l'Orge en Sirops, & par-là diminuer encore le prix de l'aliment de chaque Malade, je suis persuadé que par ce moyen, ceux de l'Hôtel-Dieu ne reviendroient qu'aux environs de deux sols par jour, l'un dans l'autre.

Lorsque l'on ouvrira dans le Public le débit de ces Sirops & Pâtes d'Orge, ceux de M. M. les Apothicaires qui voudront s'en charger, auront la préférence sur tous les autres. Pour convaincre le Public de tous les avantages que procurera ma découverte, je mets sous ses yeux: 1°. Ce qui m'a été écrit par des hommes, en qui à si juste titre il a beaucoup de confiance: 2°. Des observations faites en Angleterre, & différentes lettres sur ces observations: 3°. L'avis de Messieurs les Commissaires de la Faculté: 4°. Le décret de cette Faculté: 5°. Un extrait des registres de l'Académie des Sciences de 1766: 6°. Le privilege qu'il a plu au Roi de m'accorder pour la composition des Sirops, Pâtes & Tablettes d'Orge & de Bierre, sur le rapport avantageux qu'a bien voulu lui faire de l'utilité de cette découverte, un Ministre aussi éclairé que zélé pour le bien du Public en général, & particulièrement pour celui de la Marine & des Colonies, dont il a l'administration.

## L E T T R E

*de M. de CHAMOUSSET à M. LORRY.*

**J**E m'adresse à vous, Monsieur, comme à un Juge éclairé, pour décider de ma découverte sur les Sirops, Pâtes & Tablettes d'Orge & de bière, j'espère qu'elle contribuera beaucoup à la conservation des hommes, je crois même que pour s'en convaincre, il ne faudra que se rappeler ce que les grands Médecins de tous les temps & de tous les pays ont dit, sur la préférence que doivent avoir les décoctions de grains, & particulièrement celle d'Orge, sur le bouillon, pour la nourriture des malades dans les maladies graves, blessures & opérations : comme aussi les avantages de cette tisane, dans un nombre infini d'indispositions, dont l'usage de cette boisson seroit la guérison assurée ; les observations du sieur Mac'bride, célèbre Chirurgien de Dublin, prouvent combien celle de l'Orge préparée purifie le sang. Puisque d'après des observations réitérées, il la regarde comme un des plus grands remedes du scorbut,

Mes Pâtes d'Orge doivent être préférées aux infusions proposées jusqu'ici, soit par M. Mac'bride, soit par tous autres.

1<sup>o</sup>. Parce que par mon travail, j'ai extrait tout ce qu'il y avoit de nourrissant pour l'homme dans ce grain, & qu'ainsi avec mes Pâtes qui se conservent parfaitement, on ne portera au plus, que le cinquieme du poids du grain, que l'on seroit obligé de transporter en nature, si on ne vouloit pas se servir de mes Pâtes.

2<sup>o</sup>. Les Tisanes faites avec mes Pâtes, n'exigent

ni feu ni travail , il ne s'agit que de les laisser fondre dans la liqueur que l'on veut.

3°. Par mes Pâtes , on est assuré de la dose d'aliment que l'on donne à chaque malade , objet bien important , qui ne peut être rempli par les décoctions de grains , qui plus ou moins bouillies , chargent plus ou moins l'eau dans laquelle on les prépare.

4°. Les décoctions d'Orge ordinaires , sont fades & pesantes sur l'estomac. Les opérations que je fais subir à ce grain , avant que d'en tirer mes Sirops , Pâtes & Tablettes , en rendent les tisanes très-faciles à digérer , & si sucrées , que presque tous ceux qui les goûtent , s'imaginent que j'y mets du sucre ou du miel.

5°. La facilité avec laquelle ces Sirops , Pâtes & Tablettes se fondent dans toutes les liqueurs , donne le moyen de les faire prendre aux malades , dans des tisanes appropriées à leur état , ou dans des infusions agréables à leur goût.

6°. Etant délayées par l'ébullition dans une certaine quantité d'eau , pour qu'elles s'y unissent plus intimément , & rafraîchies sur le champ par des infusions ou décoctions faites d'autre part , & que l'on auroit eu soin de laisser refroidir avant que de mettre les Pâtes sur le feu ; on feroit facilement dans les pays les plus chauds , en ajoutant du levain dans ces liqueurs , une boisson spiritueuse & agréable , si ces infusions ou décoctions que l'on prendroit pour refroidir la décoction des Pâtes d'orge , étoient d'Houblon , plante qu'il feroit facile de transporter sèche , peut-être même de faire croître dans ces différents pays ; on feroit des Bieres aussi agréables & aussi légères , que celles que l'on peut commander ici chez nos meilleurs Brasseurs. En

faisant ces infusions ou décoctions avec d'autres affaisonnements choisis dans les productions du pays, on pourroit faire d'autres boissons spiritueuses & agréables, qui toutes seroient saines, parce que la base en seroit toujours un Orge que les préparations ont rendu propre à purifier & à adoucir le sang, & par conséquent, le spécifique de bien des maladies & indispositions.

A tous ces avantages, il faut encore ajouter celui de l'économie, qui sera très-considérable, en ce que suivant l'avis des plus grands Médecins, comme il vient d'être dit, les maladies de ceux qui feront usage de ces boissons d'Orge, seront moins dangereuses & moins longues, que s'ils avoient pris du bouillon, & en ce que deux à trois onces de Pâte, qui vendues en gros, ne coûteront qu'un sol l'once, nourriront mieux les malades, que le bouillon d'une livre & demie de viande; l'emploi que quelques ménages de particuliers peuvent faire de la viande qui a servi à faire le bouillon du malade, leur rendra peut-être cette économie moins sensible, qu'elle ne le sera pour de grands établissemens tels que les hôpitaux, sur-tout pour ceux des armées, & spécialement les ambulants, qui en suivent tous les mouvements, & dans lesquels on dépose pour quelques jours, & jusqu'à ce que l'on puisse les renvoyer dans les hôpitaux des derrières, tous ceux qui sont blessés, ou tombent malades; c'est sur-tout pour ces premiers jours de blessures, ou de maladies, que la nourriture de tisane faite avec des Pâtes d'Orge seroit spécifique, & il seroit plus facile de faire suivre ces hôpitaux, dont le nom même marque l'instabilité, par quelques caisses de Pâtes d'Orge, que par des troupeaux de bœufs & de moutons: d'ailleurs on éviteroit, outre

la dépense de la nourriture des animaux , celle du grand nombre d'hommes qui sont employés à les conduire , à les tuer , à les préparer pour les cuire , à en faire le bouillon , & à porter ensuite le bouillon dans les différents endroits où sont les malades ; avec les Pâtes , il ne s'agira que de les laisser fondre dans l'eau que l'on trouve par-tout. Ces mêmes Pâtes purifieront les mauvaises eaux en les rendant susceptibles de fermentation ; personne n'oseroit boire de celles qui font les bonnes Bieres de Flandres ; & sous cet aspect , les Sirops & Pâtes d'Orge & de Bierre , seroient bien utiles dans les traversées , pour convertir en une Bierre agréable & très-salubre , une eau gâtée , qui est aussi désagréable que mal-saine. Je n'ose entrer dans plus de détail , pour ne point abuser d'un temps aussi précieux & aussi utile au public que l'est le vôtre ; je vous supplie cependant de vouloir bien mettre au bas de cette lettre , ce que vous pensez des différents articles qui la composent. Je souhaite pouvoir m'autoriser auprès du Public de votre suffrage , parce que vous avez fait un usage médicinal de ces Pâtes , dont les premiers essais ont été fort approuvés en 1766 , par l'Académie des Sciences , & en dernier lieu par la Faculté de Médecine de Paris.

J'ai l'honneur d'être , &c.

## R É P O N S E

*de M. LORRY à la Lettre ci-dessus.*

MONSIEUR ,

LES avantages du régime tiré des végétaux , sur celui que nous fournissent les animaux , je ne dis pas seulement dans les maladies , mais même dans

la plus parfaite fanté, font si démontrés, si constamment avoués par tous les Médecins & par les Physiciens, qu'il est inutile de vouloir revenir sur une chose dont la démonstration est poussée jusqu'à l'évidence. Ne seroit-ce point un étalage d'érudition inutile, que de vouloir apprendre au public à se déterminer par les grandes autorités d'Hippocrate, de Galien, de Sydenham, de Boyle, de Boerhaave & de Cocchi, &c. de lui rapporter les expériences de Gaber, de Pringle, de Mac'bride, & des Auteurs qui ont remporté le prix de l'Académie de Dijon. Ce seroit frapper ses oreilles sans ébranler son esprit. L'expérience & l'observation sont plus faites pour le décider que les théories les plus sublimes; ainsi sans leur rappeler les dogmes des Pythagoriciens & des Brachmanes, demandez aux hommes les moins versés dans la Physique, si quand ils ont un feu violent dans le gosier ou dans l'estomac, le bouillon ne leur fait pas horreur; si dans les fièvres aiguës qu'ils ont éprouvées, cette horreur n'alloit pas jusqu'à exciter des vomissemens; & s'ils n'eussent pas troqué avec ardeur tous les bouillons qu'on leur présentoit, pour une limonade légère, pour de l'eau d'orge fraîche, pour des émulsions: il n'est pas un homme attaqué de fièvre, qui ne desire & qui ne demande qu'on trouve le moyen d'exclure les bouillons de sa nourriture, & qu'on emploie à leur place quelque substance, qui ne porte pas avec elle cette âcreté insupportable, & ce dégoût souvent invincible.

Il est sans doute démontré, que dans tous ces cas, les alimens végétaux sont préférables; mais entre les alimens de la même classe, tous ne sont pas d'un même mérite: l'Orge est sans contredit de tous les farineux le plus rafraîchissant. C'est une

qualité que tous les Médecins lui ont reconnu ; il paroît être dans cette classe celui que les anciens ont le plus employé. Il semble même que ce soit par semer & recueillir de l'Orge que la culture de la terre ait commencé ; on lui a seulement reproché d'être un peu lourd, plus propre & plus convenable à la vie exercée des premiers hommes, qu'à la foiblesse des organes de ceux de notre âge, ou pour mieux dire à leur oisiveté. Vous avez entrepris d'en faire une nourriture dont l'usage soit universel, & qu'on puisse employer dans tous les cas ; voilà quel est le système sur lequel est fondé l'établissement de la manufacture des Pâtes que vous m'avez confiées en me priant de les examiner. Je vous envoie le résultat de mes observations, faites-en tel usage qu'il vous plaira. J'ai fondu une once de votre Pâte dans une pinte d'eau de Seine, elle s'y est dissoute très-aisément à froid, l'eau est restée louche, mais elle n'a rien déposé pendant quarante-huit heures. Au bout de trois jours elle est devenue très-moussueuse, a élançé des esprits fort piquants : elle est devenue beaucoup plus louche, & a donné les marques d'une agitation telle qu'on la voit dans les liqueurs qui fermentent. Elle n'étoit plus de mon ressort, je l'ai abandonnée. Cette liqueur, bue fraîche, n'offre à la bouche rien de visqueux ni de pâteux, elle a plutôt un goût légèrement sucré ; j'en ai fait boire à quelques malades, qui n'en ont point eu l'estomac chargé ; ils se sont trouvés rafraîchis : cette même Pâte mangée à sec est de même un peu sucrée, se fond dans la bouche avec beaucoup de promptitude, elle y laisse un goût doux, qui n'est pas désagréable, & qui disparoît plus vite qu'on ne peut l'attendre d'une substance si dense & si compacte.

Voilà, Monsieur, quelles sont les propriétés de votre Pâte, les parties du mucilage de l'Orge sont brisées & atténuées au point d'avoir perdu toutes leur viscosité; elles ne sont plus pâteuses, elles se mêlent avec une très-grande facilité à toutes les liqueurs animales, ce qu'elles ne faisoient pas auparavant. Elles ont cependant conservé toutes leurs qualités nutritives; ce qu'elles ont acquis, c'est donc une très-grande facilité à se mêler avec la salive, à se digérer dans l'estomac & à s'affimiler dans les liqueurs; & si je ne craignois de vous effrayer par des expressions médicales, je vous dirois que vous avez fait passer l'Orge d'une classe d'aliment plus éloignée de la substance nutritive, prête à s'appliquer à nos fibres, dans une classe plus rapprochée, telle qu'elle doit être quand elle va nourrir, *quod jam nutriturum est*, dit Hippocrate; votre préparation a donc un degré d'atténuation, qui la rend dans les maladies aiguës & inflammatoires, préférable à la fameuse tisane d'Hippocrate; car cette tisane préparée comme vous le savez sans doute par une longue ébullition de l'Orge, ne peut pas cependant parvenir à perdre entièrement la viscosité naturelle qu'elle tient de l'Orge; aussi Galien qui étoit un très-bon observateur & un habile Physicien, quand il s'en tenoit à la seule observation, se plaignoit-il déjà de la foiblesse des organes des hommes de son temps, qui trouvoient la tisane d'Hippocrate trop lourde, & qui vouloient qu'on y joignît des substances aromatiques; il demandoit déjà comment on pourroit rendre les parties nutritives de l'Orge, plus fines, plus délayées & moins visqueuses. Plusieurs Médecins, témoins des mêmes inconvéniens, se sont appliqués à cette recherche. Vous trouverez dans Aetius, dans Ori-



base, & dans Alexandre de Tralles, des corrections faites à la tisane d'Hippocrate; ces corrections consistent principalement à torrifier l'orge avant de l'employer. On a même prétendu que l'Orge employé par Hippocrate, étoit déjà torrifié. Je ne fais pas sur lequel des ouvrages d'Hippocrate, on a pu appuyer cette opinion: je fais que le premier usage des hommes qui ont employé les farineux pour leur nourriture, a été de les torrifier; delà, dit-on, on les appelle *fruges*. Mais je crois que cette méthode embarrassante a cessé dans le moment où on a su réduire ces graines en farine, & les mêler avec du levain. Il me semble que nous ne voyons ni dans Homere, ni dans Héfiode, la méthode de torrifier employée; un seul vers de Virgile (*Æneid. Liv. I.*), & les commentaires de Servius sur ce vers, vous mettront au fait & de cette méthode & de cette opinion. Au reste, si cette recherche pouvoit vous être agréable, *Mercurialis*, *Brassavolus*, & en dernier lieu le savant M. Glaff, Médecin Anglois, vous apprendront tout ce qu'on peut desirer sur l'usage & la préparation de la tisane d'Hippocrate. Les Anglois emploient encore aujourd'hui avec succès dans les maladies aiguës & inflammatoires, pour toute nourriture, une espece d'eau de gruau, qu'ils préparent en faisant bouillir une demi-livre de gruau dans six pintes d'eau pendant douze heures, y ajoutant de l'eau à mesure qu'elle se consume. Ils prétendent briser ainsi les liens du mucilage trop grossier, en faire une substance douce, légère, nutritive & savoneuse: en effet, ayant suivi exactement leur procédé, & ayant traité ainsi le gruau, il m'est arrivé de trouver les parois du vaisseau de terre qui avoit servi à l'opération, enduits du gruau séché comme

d'une feuille de papier. La liqueur, qui étoit au milieu, étoit assez claire, avoit un goût doux & sucré, couloit facilement sur la langue, & ne chargeoit pas l'estomac ; c'est la préparation que j'ai vu approcher davantage du goût doux & favorable de vos Pâtes ; mais elle ne laisse pas que d'être dispendieuse, car elle prend aisément un goût de feu très-désagréable : alors il faut recommencer. Les Anglois y joignent un peu de sucre & de canelle. Je m'en suis souvent servi avec un grand succès, en y ajoutant un peu de jus de citron : mais il est certain que vos pâtes d'Orge, qui se dissolvent si aisément & avec si peu de frais, me paroissent préférables en tout point. Pour faire votre extrait, vous vous servez, sans doute, d'Orge, dont la substance est déjà affinée par un commencement de fermentation que vous arrêtez en torréfiant l'Orge, lorsque vous l'avez mis au point où vous voulez qu'il soit, afin que ses parties soient assez atténuées pour n'être plus grossières, & ne pas perdre cependant leur qualité nutritive. Vous en faites ainsi une nourriture légère, pénétrante, & même un peu favorable, qu'on peut doser comme on veut dans les maladies aiguës, inflammatoires, & dans les opérations de Chirurgie ; de façon qu'on puisse, par la variété des doses, répondre à la *ptisanna percolata*, *cremor ptisannæ*, *ptisanna integra* d'Hippocrate. Sans doute, Monsieur, ces avantages sont inestimables : on peut en faire la nourriture de tous les temps de la maladie, & même de tous les convalescens. Avec la qualité nutritive, on y trouvera ce qu'Hippocrate cherchoit dans sa tisane, de ne point invisquer la bile, & de tenir le ventre libre, souple & frais. *Alyum subluit*, disoit-il.

Ainsi certainement cette nourriture fera antiseptique. Mais avec de si grands avantages, de si belles prérogatives, ne lui cherchons point de propriétés imaginaires : cette nourriture est préférable à toutes les autres dans le scorbut, mais elle n'est point antiscorbutique. J'ai lu les observations que M. Alexandre Young a écrites à M. Mac'bride. Il a mêlé avec son *wort*, qui est le mout de la bierre, des oranges & des citrons : il a guéri des scorbutiques ; j'en conviens. Mais qu'en conclure ? Que l'Orge, même dans un état de fermentation, est une nourriture antiseptique, bonne dans le scorbut. Mais c'est une nourriture : ce n'est donc point un remède. Eh, Monsieur, ne faites pas quitter à votre préparation d'orge ce beau titre pour une qualité très-équivoque : c'est un aliment aussi propre à la foiblesse qu'aux inflammations, au scorbut qu'aux maladies vénériennes ; c'en est bien assez. Fasse le Ciel que votre zele patriotique ne se trompe pas sur les frais nécessaires à cette préparation, & vous recevrez de tous les hommes les actions de grace que peuvent, dès aujourd'hui, vous rendre ceux qui ne jugent pas des efforts louables & vertueux par leur succès.

Je suis, &c.

*Avis de M. DE VERNAGE.*

JE soussigné, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris, adopte dans tous les points le sentiment de M. Lorry, sur l'usage de la pâte d'Orge en boisson, pour servir de nourriture aux malades attaqués de maladies aiguës, que M. de Chamouffet, toujours zélé pour le bien public, propose. Les Médecins de tous les temps & de

tous les pays , ont toujours regardé les boiffons alimentaires, tirées des végétaux , comme falutaires dans les fievres putrides ou inflammatoires, & toutes les maladies aiguës , & celles qui font tirées des animaux, comme pernicieufes, parce qu'elles font propres à entretenir la pourriture des humeurs & disposition inflammatoire du fang : la répugnance que les malades éprouvent pour cette efpece de nourriture, devroit en interdire l'ufage, parce que c'eft une preuve de plus qu'elle leur eft contraire.

Paris, le 20 Novembre 1771.

*Avis de M. POISSONNIER.*

JE fouffigné, Confeiller d'Etat, Médecin-Consultant du Roi, Inspecteur & Directeur général de la Médecine, Chirurgie & Pharmacie, dans les Ports & Colonies, &c. certifie que les pâtes & tablettes d'Orge, préparées fuivant le procédé de M. de Chamouffet, font d'un ufage très-recommandable dans les maladies aiguës, inflammatoires, principalement qu'ayant l'avantage de pouvoir être transportées fans altération dans les colonies, & d'être employées fur les vaiſſeaux, elles y ſuppléeront très-utilement aux bouillons des ſubſtances animales, dont je travaille depuis long-temps à proſcrire l'ufage, plus ou moins pernicioeux ; & qu'enfin ces pâtes & tablettes ſe combineront parfaitement avec les autres moyens déjà indiqués pour ſubſtituer le régime végétal à celui des viandes ſalées, tant pour les malades à la mer, que pour garantir même les équipages des maladies dont ils font ſi ſuſceptibles.

A Paris, le 23 Novembre 1771.

*Réponse de M. de CHAMOUSSET à M. LORRY:*

QUOIQUE je sois très-fort de votre avis, Monsieur, sur la qualité nutritive de la drêche, je ne vois pas que le scorbut, qui est une maladie de la substance même du sang, ne puisse être guéri par l'usage d'un aliment capable de lui fournir constamment des principes antiscorbutiques, & je ne puis pas vous dissimuler qu'il me semble que le Journal de M. Alexandre Young, est démonstratif sur cet objet. Guillaume Larder, Guillaume Water, me paroissent n'avoir dû le rétablissement de leur santé qu'à cet usage. Ainsi je vous prie de vouloir bien réfléchir que l'usage de mes pâtes doit être regardé comme plus étendu que vous ne me paroissez le penser.

Je suis, &c.

*EXTRAIT du Journal de M. ALEXANDRE YOUNG, Chirurgien-Major du Vaisseau de Sa Majesté Britannique LE JASON, pendant un voyage fait aux Isles de Falkland, sur la côte des Patagons.*

NOUS nous sommes embarqués pour les Isles de Falkland, le 25 Octobre 1765, à bord du Vaisseau LE JASON, dont l'équipage consistoit en 180 hommes, y compris vingt-cinq soldats de Marine, & point de mouffes; & dans tout le voyage qui a duré jusqu'au 20 Mars 1767, on n'a perdu que trois hommes, l'un d'une fièvre putride, l'autre d'une apoplexie, & le troisieme d'excès de boisson. On a sur-tout tâché de prévenir les maladies, soit en entretenant une propreté extrême, ou en ouvrant  
très-

très-souvent les entre-ponts , pour y renouveler l'air , en y brûlant de temps en temps du gaudron avec du soufre, soit en mettant dans chaque barrique d'eau deux cuillerées d'élixir vitriolique.

Nous n'avons eu occasion de reconnoître les effets de la drêche, dans le traitement des scorbutiques, que pendant le retour du Vaisseau ; la seule personne qui y ait eu recours pendant la traversée, mangeant aussi des pommes & des oranges, & ceux qui en ont fait usage pendant leur séjour au Port Egmond, y ayant joint celui du céleri sauvage, plante qui croît très-abondamment dans ce pays-là.

Dans notre retour le scorbut s'étant manifesté sur quatre malades, & n'ayant aucuns végétaux frais à leur donner, on les mit au régime suivant. Leur déjeûné étoit composé de biscuit de mer, bouilli dans le malt, & du sucre. Leur dîné étoit pris de la table des Officiers, ou du bouillon conservé en tablettes épaissies avec l'orgette ou le ris, assaisonné avec des échalottes ou de l'ail. A soupé on leur donnoit du ris cuit avec des raisins de Corinthe, du sagou ou salep, avec du vin de Madere ; le moult composé d'une mesure de drêche moulue dans trois mesures d'eau bouillante, étoit fait frais tous les jours, & on tenoit le vase exactement fermé jusqu'à ce qu'il fût froid.

Les quatre malades commencerent le moult en même temps, le premier Février 1767. Guillaume Larder, âgé de vingt-neuf ans, jouissant d'une bonne santé, se plaignit de grandes lassitudes. Son visage étoit pâle & jaunâtre, les gencives un peu enflées & spongieuses, l'haleine très-forte, le reste de la bouche en assez bon état, ce que nous croyons devoir attribuer à l'élixir vitriolique que

l'on met dans l'eau ; les jambes enflées & œdémateuses, plus le soir que le matin, & gardant l'impression du doigt, se couvrirent de taches bleues de différentes grandeurs, ressemblantes à des meurtrissures : il se forma enfin deux ulcères, dont le fond noir, tirant à la gangrenne, laissoit découler un *ichor* sanguinolent & séreux, le ventre étoit resserré, l'appétit assez bon, & le pouls presque régulier ; on bafina ses jambes avec la fomentation ordinaire, & les ulcères furent pansés à la maniere accoutumée.

Il prit le moult le premier Février, à la dose d'une demi-chopine le matin & autant le soir. Le 3 une demi-chopine le matin, une demi-chopine le soir. Le 7 une chopine le matin, & une le soir, qui le purgea. Le 8, la même quantité, sans qu'elle renouvelât la purgation. Le 12, une chopine le matin, une à midi, une le soir. Le 20, son visage étant mieux, les enflures ayant presque disparu, & les ulcères, quoique n'annonçant pas encore de guérison, ayant perdu l'air noir & sanguinolent, on lui donna une pinte le matin, une chopine à midi, & une le soir.

Le 28, il se trouva beaucoup mieux, les ulcères presque cicatrisés, les enflures dissipées, excepté le soir ; les jambes pelerent : il prit trois pintes dans la journée ; enfin le 6 Mars, tous les symptômes ayant disparus, il retourna à son devoir, continuant à boire le moult, qu'on diminua petit à petit jusqu'à sa parfaite guérison.

Jean Carol, âgé de trente-cinq ans, jouissant auparavant d'une bonne santé, apporta d'Angleterre une maladie vénérienne, qui résista à tous les remèdes, ce que l'on peut attribuer à la négligence ou à l'intempérance de cet homme, joint à une

disposition scorbutique, qu'il avoit acquise pendant l'hiver, & qui dégénéra en vrai scorbut, dont il fut très-mal : mais l'usage de la drêche & du céleri sauvage, joint à l'exercice qu'il faisoit à terre, le soulagerent. Les molets de ses jambes étoient restés durs & noirs. Le premier Février il parut sur son corps, ses jambes, & ses bras, des ulcères de très-mauvaise qualité ; il lui survint à la joue une tumeur très-grosse & très-dure, *testes duri, tumefacti, insensibiles*, les gencives pourries, noires, saignantes fréquemment, l'haleine horriblement fétide, dans le dernier état de maigreur, sans force, sans courage, sans appétit, prêt à se trouver mal à chaque moment, le pouls très-petit. Les ulcères furent pansés à sec, & on lui donna le matin une chopine de moult, qui lui occasionna une diarrhée, accompagnée de défaillances. On arrêta ces deux symptômes avec l'*electuarium scordii*, délayé dans de l'eau de canelle & du vin chaud. On lui donna vingt gouttes de l'élixir de vitriol avec le moult, & trois fois par jour un verre de vin amer composé,

*Cortic. peruvian. crasse pulv. uncias ij.*

*Limonum . . . . . uncia ss.*

*Vini Maderensis . . . . . libr. ij.*

*M. f.*

Le 13 il fut mieux : on lui donna une demi-chopine matin & soir. Le 10, ses forces augmentant, & les défaillances diminuant, la tumeur de sa joue parut rouge & enflammée ; on mit dessus un cataplasme de farine d'avoine & d'huile. Le 20, les forces se soutenant, l'appétit revint ; les ulcères ayant meilleure apparence, la tumeur de la joue s'ouvrit d'elle-même ; il en sortit peu de matière de mauvais caractère, noire & très-fétide : on lui donna deux chopines par jour. Le premier Mars, le mieux



continuant, l'abcès de la joue dégénéra en un ulcère de la même qualité que les autres ; il prit trois chopines par jour. Le 10, les forces étant presque entièrement revenues, ainsi que l'appétit, le pus des ulcères commença à s'épaissir & à prendre une meilleure qualité. Le 16, il prit deux pintes par jour, & le 20, le vaisseau étant arrivé aux Dunes, quoique la guérison parût prochaine, on jugea à propos de le mettre à terre, pour lui faire changer d'air & hâter sa convalescence.

Guillaume Roger, Soldat de Marine, âgé d'environ vingt-cinq ans, d'un tempérament maigre & foible, fut malade tout l'hiver. Le premier Février, il se plaignit de foibleffes, accompagnées de douleurs & d'enflures aux genoux. Ses jambes étoient contractées & retirées, au point qu'il ne pouvoit les étendre sans douleur. Son visage étoit jaune, tirant sur le noir, ayant à peine la peau sur les os ; le pouls foible, & plutôt vif que lent ; le ventre trop libre. On employa deux fois par jour sur ses genoux les fomentations ordinaires, auxquelles on ajoutoit un huitième de vinaigre, & on les frottoit avec un liniment camphré. On le mit à l'usage du vin amer, & d'une chopine de moult par jour, divisé en deux doses. Le 6, on lui donna une chopine & demie, en trois doses. Le 10, il en prit deux qui lui exciterent une diarrhée, qu'on arrêta immédiatement avec vingt gouttes de *tinctura thalibatica*, dans deux cuillerées d'eau de canelle. Le 12, une demi-chopine trois fois par jour. Le 18, il se trouva beaucoup mieux, recouvra l'exercice de ses jambes, & prit deux chopines & demie. Le 26, trois chopines, le mieux a continué jusqu'au 9 Mars, & on l'a renvoyé guéri.

Guillaume Waters, âgé de trente-six ans, d'un

tempérament fort & robuste , après avoir ressenti tout l'hiver des douleurs scorbutiques , se plaignit le premier Février de foiblesse , devint très-maigre ; ses jambes se trouverent attaquées d'ulceres qu'on pansa à sec , & on le mit à l'usage de trois demichopines de moult par jour. Le 6 , il prit trois chopines. Le 20 , deux pintes. Le 28 , trois. Le 10 Mars , les ulceres étant cicatrisés , le malade ayant recouvré son embonpoint , il fut renvoyé parfaitement guéri.

*Lettre de M. LORRY à M. de CHAMOUSSET.*

MONSIEUR,

JE ne vois dans le Journal d'Alexandre Young , que le seul Williams Waters , qui ait été à l'usage du moult de biere pour tout remede : c'est donc la seule observation concluante. A la vérité sa guérison a été très-prompte ; mais une observation isolée ne démontre encore rien. Supposons qu'elles soient continuées , & qu'elles ayent toujours le même succès ; alors je concludrois ce que je suis fort porté à croire , que M. Mac'bride a bien saisi le mécanisme de la pourriture. En effet , ses expériences tendent à prouver que toutes les substances qui se putréfient , celles même qui , dans un corps vivant , perdent leur activité par un commencement de putréfaction , perdent en même temps leur air principe , ou pour parler plus clairement , l'air de leur combinaison ; par conséquent quand on peut rendre cet air aux parties putréfiées ou à demi putréfiées , non-seulement on peut arrêter la putréfaction , mais la faire rétrograder , & rendre à ces parties les propriétés dont elles jouissoient avant l'altération spontanée des principes. Il a fait

sur cet article important de la Physique, & en général sur la combinaison de l'air dans les corps, les expériences les plus importantes & les plus ingénieuses qui ayent été faites depuis Boyle & Hales. Elles méritent d'autant plus d'attention que M. Gaber, l'Auteur du Traité de la putréfaction, les Savants qui ont travaillé pour le prix de l'Académie de Dijon, & en particulier M. de Boissieux, ont trouvé par des voies toutes différentes, & dans des vues très-séparées, les mêmes résultats que M. Mac'bride. Beaucoup de phénomènes de la nature, dont les causes étoient inconnues jusqu'à ce jour, trouvent leur solution dans cette belle théorie. C'est dans ces vues que M. Mac'bride propose contre les maladies dans lesquelles il y a une putréfaction évidente, l'usage du moult de bière, c'est-à-dire, une liqueur toute composée d'un mucilage dont les parties étant dans un mouvement actuel de fermentation, sont savoneuses, se dissolvent, se mêlent aisément à toutes les liqueurs du corps, en entraînant avec elles une quantité énorme de parties actives d'un air, qui est dans l'état de l'expansion la plus violente. Cette expansion, d'après les expériences de Boyle, de Hauksbée & de Hales, précède immédiatement la fixation de l'air, comme si cette fixation ne dépendoit que de son ressort forcé. Je vous dirai plus, j'ai beaucoup d'observations, malheureusement faites sur moi-même, qui prouvent un jour que les plus violens accès de goutte ne dépendent que de l'expansion d'un air qui cherche à se fixer, & qui se retrouve dans les nodus, *dii meliora piis*. Mais, Monsieur, si cette propriété antiputride se vérifie, la gloire en appartiendra aux liqueurs qui sont dans un état actuel de fermentation. Alors, elles nourri-

ront assez peu, étant réduites à un état favoneux, & leur mucilage n'ayant pas, par une nouvelle condensation, acquis la fermeté de celui qu'on retrouve dans le vin en assez grande quantité; d'après les belles expériences que Glauber a faites dans le siècle passé. Ce mucilage très-condensé, & qui contient une grande quantité d'air très-fixe, étant dans un état de fermentation la plus vive, aura des propriétés dangereuses pour le canal intestinal, il irritera & changera les propriétés de la bile. Remarquez, je vous prie, que presque tous ceux qui ont pris de ce malt ont été purgés. C'est une propriété contraire à la faculté nutritive. Au surplus, si le malt de la bière a de si beaux succès, on peut bien-tôt donner à vos pâtes la même propriété. Car dans le peu d'expériences que j'ai faites sur celles que vous m'avez confiées, délayées dans l'eau dès le troisième jour, elles avoient acquis toutes les qualités de malt; mais je n'en croirai pas moins que vos pâtes d'Orge ne soient bien plus utiles à l'humanité par la bonne nourriture qu'elles peuvent fournir dans les maladies aiguës, en ne les délayant qu'à mesure que l'on en a besoin, par le petit volume qu'elles occupent, par leur facilité à être transportées, que par une propriété que je serai charmé de voir démontrée, mais qui ne me paroît pas plus sans inconvénient que l'usage immodéré que je vois faire tous les jours des raisins qui, souvent salutaires, ont aussi quelquefois des suites fâcheuses par les fontes & les irritations qu'elles occasionnent. Je vous demande pardon de vous écrire si fort, *currente calamo*; mais mes affaires ne me laissent pas le temps de m'arrêter plus long-temps sur cette matière, quelque importante qu'elle soit. J'ai l'honneur, &c.

*Lettre de M. de CHAMOUSSET à M. LORRY.*

PERMETTEZ-MOI, Monsieur, de vous observer que dans le Journal ci-dessus, Williams Waters n'est pas le seul guéri par l'infusion de la drêche, Guillaume Larder ne paroît pas avoir pris d'autres remèdes. A l'égard des deux autres, les drogues qu'ils ont prises paroissent leur avoir été données pour des accidents particuliers, & n'avoir aucune influence dans la guérison du scorbut ; d'ailleurs, je vous supplie d'observer que c'est avec une infusion récente du moult dans l'eau bouillante, que tous ces malades ont été traités ; & une infusion récente n'est pas du malt. Je me crois donc fondé à continuer de penser que la guérison des scorbutiques, dont nous venons de parler, est plus due aux principes antiscorbutiques, fournis par l'aliment de l'infusion du malt, qu'à l'opération chimique que vous supposez d'après beaucoup de savants s'être passée dans le corps de ces malades. A l'égard de la purgation que cette infusion du moult a occasionnée à trois de ces malades ; vous voyez que dans le premier elle s'est arrêtée dès le lendemain sans aucun remède, & ceux qu'on a faits aux deux autres, pour la calmer, ont été peu considérables, & ont eu un effet bien prompt ; ne seroit-il pas naturel de dire, Monsieur, que la chaleur de l'estomac de ces malades purgés, ayant fait fermenter l'infusion du malt, elle est devenue acide, parce que c'est le premier degré de la fermentation végétale. Cette liqueur devenue acide, & trouvant dans les premières voies des humeurs putrides, & par conséquent alkalines, a fourni un sel neutre qui a purgé, Guillaume Larder, en ayant moins que les deux autres, sa purgation s'est arrêtée quand il a été dé-

barrassé de ces humeurs ; les deux autres ayant beaucoup plus de ces humeurs & moins de forces , on a été obligé de modérer l'effet de l'opération chymique ; Williams Waters d'un tempérament beaucoup plus fort que les autres , ne paroît point avoir été purgé , d'où il me semble que l'on peut conclure que cet aliment ne purge point par lui-même , & que ce n'est qu'autant qu'il rencontre dans les premières voies des humeurs putrides & alkalines. Mais alors il faut convenir que cet aliment fera d'une bien grande ressource dans toutes les maladies , puisqu'il nourrira , rafraîchira & tempérera ceux qui n'ont besoin que de ce secours , & qu'il purgera ceux qui auroient besoin d'être évacués , ou qu'au moins il leur tiendra le ventre si libre qu'ils seront débarrassés de leurs humeurs , avec beaucoup moins de drogues & moins d'efforts qu'il n'en faut aujourd'hui pour purger des corps échauffés par le bouillon , qui n'étant que la partie musqueuse & gelatineuse de la chair des animaux , délayée dans l'eau , doit nécessairement augmenter le volume des humeurs alkalines & putrides , parce que le premier degré de la fermentation animale est la putridité , & que la même chaleur de l'estomac , qui convertit l'aliment d'orge en un acide qui expulse les humeurs putrides des premières voies , convertit de même le bouillon en humeur putride , semblable à celle qui occasionne la maladie. C'est donc jeter du bois dans le feu que l'on veut éteindre , que de donner du bouillon à de semblables malades , jusqu'à ce que l'estomac bien nettoyé le mette en état de le digérer ; l'état de liberté , de souplesse & de fraîcheur dans lequel Hippocrate dit que l'usage de la tisane d'Orge met le ventre des malades , semble confirmer ce que je viens d'avoir l'honneur de vous dire. Au surplus , Monsieur , vous

savez la confiance que j'ai en vos lumieres, & qu'ainfi je fouscrai à vos décisions. J'ai l'honneur, &c.

*Lettre de M. LORRY, en réponse à celle  
ci-dessus.*

MONSIEUR,

IL est très-poffible que je me fois mépris en lifant le Journal de M. Young, que je n'ai eu qu'un moment entre les mains, & que je n'aye pas fait affez d'attention au cas de Guillaume Larder. Quoi qu'il en foit, puisqu'il est bien démontré que le fcorbut qui afflige les équipages, fe guérit fouverent par l'ufage des feuls végétaux frais, je ne fuis pas furpris que la drêche diffoute dans l'eau puiiffe avoir de très-bons effets dans cette maladie ; mais foyez sûr, Monsieur, que l'idée de M. Mac'bride, est de donner à fes malades un aliment qui produife beaucoup de l'air fixé, qu'il regarde comme un antiputride. La propriété qu'a cet air, de diminuer, de détruire, & de faire même rétrograder la putréfaction, est une propriété bien démontrée par les belles expériences des Auteurs dont je vous ai parlé dans ma derniere lettre ; il s'agiroit à présent de prouver, que paffant dans l'estomac & dans les premieres voies, l'air ne perd pas cette qualité antifeptique, ou plutôit qu'il n'est pas privé de fon élasticité, & fixé avant que de pouvoir parvenir aux lieux où il devoit jouir de fes droits ; j'en doutois, & j'oserois prefque dire que j'en doute encore. J'avois puisé mes doutes dans les expériences de Boyle, de Hauksbée, de M. Hales, & de quelques autres Auteurs. Je regardois l'air qui fortoit des corps, comme étant dans un état d'expansion violent, qui lui faisoit perdre & détruisoit totale-

ment son ressort, & par conséquent je croyois qu'il lui falloit de nouveaux alliages pour redevenir air élastique : les expériences de Boyle & de Hales m'ont paru démontrer cette vérité. J'avois lu dans le premier de ces Auteurs, que Drebbelius, Chymiste Allemand, avoit une liqueur, avec laquelle il renouvelloit l'air quand il vouloit, en rendant l'élasticité à celui qui étoit détruit par la respiration des animaux. Si les expériences de M. Mac'bride se continuent, si les vôtres y répondent, la découverte de ce savant Anglois, déjà recommandable par sa curiosité, fera de la plus grande utilité. Je le desire, & je commence même à n'être plus incrédule : mais il est impossible de croire que la drêche se décompose assez dans l'estomac, pour y devenir un vinaigre décidé, qui puisse former un sel neutre avec des alkalis. Ces derniers sels ne peuvent pas se développer, & ne se font jamais développés dans notre frêle machine, de façon à faire effervescence. Vous savez que M. Boerrhaave a démontré, que l'urine même retenue long-temps dans la vessie d'un homme vivant, & exhalant une telle odeur, que le Chirurgien qui le fondoit s'en trouva mal, ne donnoit cependant aucun signe d'alkali développé. Je fais à la vérité que le soufre pris intérieurement, semble se combiner en foie de soufre dans les entrailles ; mais tous les Chymistes vous diront que cette combinaison est totalement différente ; d'ailleurs voulez-vous une preuve complete que M. Mac'bride pense comme moi, preuve dont je ne me doutois pas la première fois que je vous ai écrit : vous serez d'autant plus aise de la voir, qu'elle confirme les propriétés de vos pâtes ; elle est fidèlement extraite du London Chronicle, que j'ai reçue il y a quatre jours, elle se trouve dans



la feuille du 12 au 23 Novemb. N<sup>o</sup>. 2332. p. 495. « La  
 » bierre douce, (sweet wort) de Mac'bride, faite avec  
 » le malt, a eu des succès surprénans dans le voyage  
 » autour du Monde, fait par l'*Endeavour*. M Perry,  
 » Chirurgien de l'équipage, en a fait un grand nom-  
 » bre d'épreuves, avec les suites les plus heureuses.  
 » Lorsque le scorbut a commencé à se déclarer, ce  
 » remede a paru suppléer, comme par miracle, au  
 » manque des végétaux frais, en produisant une très-  
 » grande quantité d'air fixé, qui possède éminemment  
 » les qualités les plus évidentes d'antiseptiques, &  
 » d'antiscorbutiques. J'ai l'honneur d'être, &c.

*Copie de l'avis de Messieurs les Commissaires  
 de la Faculté de Médecine, du 31 Mars 1771.*

D'APRÈS les ordres de la Faculté, Nous Com-  
 missaires souffignés, avons examiné des Pâtes d'Or-  
 ge, composées par M. de Chamouffet, au mois  
 de Novembre de l'année précédente, elles avoient  
 toutes une consistance ferme, & qui par consé-  
 quent ne permettoit pas qu'elles pussent s'altérer  
 par un mouvement de fermentation, auquel elles  
 auroient pu être exposées, si leur consistance eût  
 été moins ferme. On nous en a présenté de trois  
 especes différentes, l'une simple, dont le goût étoit  
 sucré & agréable, une seconde anisée, & une troi-  
 sieme chargée de la partie aromatique du sureau :  
 ces deux dernieres joignoient au goût primitif celui  
 de l'aromat qu'on leur avoit uni; la dissolution de  
 ces mêmes pâtes dans l'eau, à la dose de deux gros  
 sur chopine, nous a présenté le même goût.

Cette pâte nous a paru renfermer plusieurs avan-  
 tages, qui doivent rendre cette découverte précieuse  
 & utile à l'humanité.

1<sup>o</sup>. On est sûr de fournir aux malades un aliment médicamenteux, dont les anciens faisoient tant d'usage, & qui dépouillé de la partie extractive qu'auroit pu lui fournir l'écorce, ne portera rien d'âcre ni d'irritant.

2<sup>o</sup>. Cette farine ayant subi antérieurement un mouvement de fermentation, est plus miscible à toutes nos humeurs.

3<sup>o</sup>. La facilité avec laquelle cette pâte se dissout dans l'eau chaude, permet aux Médecins de la faire prendre aux malades dans des décoctions ou des infusions appropriées à la situation des personnes qu'ils traitent.

4<sup>o</sup>. Enfin la modicité du prix, en comparaison de ce que coûtent les bouillons faits avec la viande, la facilité du transport & la célérité de la préparation, tout concourt à nous déterminer à donner un témoignage avantageux à cette pâte, & à louer le zèle du citoyen qui l'a inventée.

*Fait à Paris aux Ecoles de Médecine, le 31 Mars 1770. Signés, Bertrand, Dubourg, Cézán, & le Vacher de la Feutrie.*

### *Décret de la Faculté de Médecine.*

Le samedi 31 Mars 1770, la Faculté de Médecine assemblée, pour entendre le rapport de MM. Bertrand, Dubourg, Cézán & le Vacher de la Feutrie, qu'elle avoit chargés d'examiner un Sirop & des Pâtes d'Orge composées par M. de Chamouffet, après avoir oui ce rapport & mis l'affaire en délibération, a entièrement adopté le jugement de ses Commissaires à ce sujet : elle estime que l'usage desdits Sirops & Pâtes peut être très-avantageux dans toutes les maladies en général, & particulière-

ment dans celles qu'on nomme aiguës, dans lesquelles il est essentiel de ne donner aux malades que des boissons adoucissantes, rafraîchissantes & antiputrides, des alimens légers, exempts de toute chaleur & de toute acrimonie; ces différentes qualités se trouvent réunies dans lesdits Sirops & Pâtes, avec lesquels on peut composer à peu de frais & sur le champ, une boisson agréable, médicamenteuse, & plus ou moins nourrissante, selon l'état du malade; il seroit à souhaiter qu'on la substituât aux bouillons de viandes, toujours trop chargés de parties salines & sulphureuses, qui augmentent nécessairement l'ardeur de la fièvre & l'âcreté des humeurs; alors cette boisson tiendroit lieu de la fameuse tisane d'Orge, tant recommandée par les anciens; elle seroit même de beaucoup préférable à celle-ci, dont elle n'a pas la viscosité. La Faculté regarde donc l'invention de ces Sirops & Pâtes, comme une découverte précieuse qui peut devenir très-utile à l'humanité, principalement dans les hôpitaux, dans les armées, & même dans les pays chauds des Colonies, où l'ardeur du climat, exige sur-tout dans les maladies des remèdes & des alimens rafraîchissans & antiputrides, tirés de la classe des végétaux, parmi lesquels l'Orge tient sans contredit le premier rang; en conséquence elle se croit obligée de donner une approbation authentique à ces compositions, outre les justes éloges que mérite le Citoyen respectable qui en est l'auteur, & dont les travaux toujours consacrés au bien du public, lui ont acquis déjà tant de droits à sa reconnaissance. Tel a été le sentiment unanime de la Compagnie, & c'est ainsi que j'ai conclu.

*Signé*, L. P. F. R. LE THIEULLIER, Doyen.

*Extrait des Registres de l'Académie Royale  
des Sciences.*

*Du premier Juillet 1766.*

Nous avons examiné par ordre de l'Académie, une espèce de Rob, ou extrait de consistance si-rupeuse, proposé par M. de Chamouffet, pour préparer presque sur le champ, en le mêlant avec de l'eau, une boisson agréable & saine; nous nous sommes transportés à cet effet chez le sieur Vilot, Brasseur, dans le Fauxbourg S. Antoine, où nous nous sommes assurés, 1<sup>o</sup>. Qu'il n'entre dans la composition de ce Rob qui s'est faite en notre présence, que les mêmes matières qui sont employées pour la bière ordinaire. 2<sup>o</sup>. Que ce Rob, lorsqu'il est mêlé seulement avec de l'eau, sans lui faire subir aucune fermentation, ne doit être regardé que comme une tisane nutritive & rafraîchissante, qu'on peut rendre plus ou moins légère, suivant les indications. M. de Chamouffet nous a fait goûter d'une autre sorte de Rob sans houblon, qu'il propose d'appliquer singulièrement à cet usage de tisane pour les malades. 3<sup>o</sup>. Qu'après avoir mêlé ensemble une partie de Rob houblonné sur six parties d'eau commune, & avoir trempé dans ce mélange des petits bâtons dont on nous a fait voir la préparation, qui ne peut être en aucune manière dangereuse, il étoit entré promptement en fermentation, & qu'au bout de 48 heures la liqueur s'étant clarifiée, avoit acquis le goût d'une bière agréable & bien brassée; nous avons jugé, conséquemment à ces observations, que la boisson préparée, suivant le procédé de M. de Chamouffet, réunissoit toutes les qualités de la bière ordinaire; & que le Rob avec lequel on est maître de ne la composer qu'à proportion de la consomma-

tion qu'on en veut faire, & de manière qu'elle ait toujours la fraîcheur d'une biere nouvellement brassée, auroit de plus l'avantage de pouvoir être transporté dans les pays chauds, même les plus éloignés; si comme M. de Chamouffet l'espere, il peut soutenir les épreuves d'un long voyage, ce que l'expérience seule peut apprendre, & que nous attendons pour donner un rapport définitif.

*Signés*, de Jussieu, Morand, Bourdelin & Poissonnier.

Je certifie l'extrait ci-dessus conforme à son original & au jugement de l'Académie.

*A Paris le 7 Juillet 1767. Signé*, Grandjean de Fouchi, Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.

Aujourd'hui 28 Novembre 1771, le Roi étant à Versailles. Sa Majesté ayant égard aux représentations du Sieur de Chamouffet, sur la composition des Sirops & Pâtes d'Orge & de Biere, de son invention, lui a accordé & accorde le Privilege exclusif, de les composer, vendre & débiter pendant l'espace de quinze ans dans les Colonies Françoises, aux prix dont il conviendra avec ceux qui en voudront acheter. Sa Majesté lui permet d'associer audit Privilege, soit par acte de société ou formation d'actions, telles personnes qu'il avisera bon être; & fait défenses à toutes personnes, autres que celles qui en auront pouvoir de lui, de quelque qualité & condition qu'ils puissent être, de composer, vendre & débiter lesdits Sirops & Pâtes dans les Colonies, à peine de 600 liv. d'amende contre chacun des contrevenans, ladite amende applicable au profit du Sieur de Chamouffet, & qui sera prononcée par les Juges des lieux. Sa Majesté entend que lesdits Sirops & Pâtes composés en France, & destinées pour les Colonies Françoises, jouissent à leur embarquement des exemptions de droits accordées par les Lettres Patentes de 1717, aux denrées & marchandises envoyées aux Colonies Françoises. **MANDE** & ordonne Sa Majesté aux Gouverneurs, Lieutenans Généraux & Intendans, ou à ceux qui les représenteront, aux Conseils supérieurs des Isles & Colonies Françoises, de faire enregistrer le présent Brevet, & de tenir la main à son exécution, & pour témoignage de sa volonté, Sa Majesté a signé de sa main le présent Brevet, qu'elle a voulu être contresigné par moi son Conseiller Secrétaire d'Etat & de ses Commandemens & Finances. *Signé* LOUIS, & plus bas, BOURGEOIS DE BOYNES.

*Vu & approuvé. A Paris ce 27 Décembre 1771.*

Vu l'Approbation. Permis d'imprimer, ce 27 Décembre 1771. DESARTINE.

