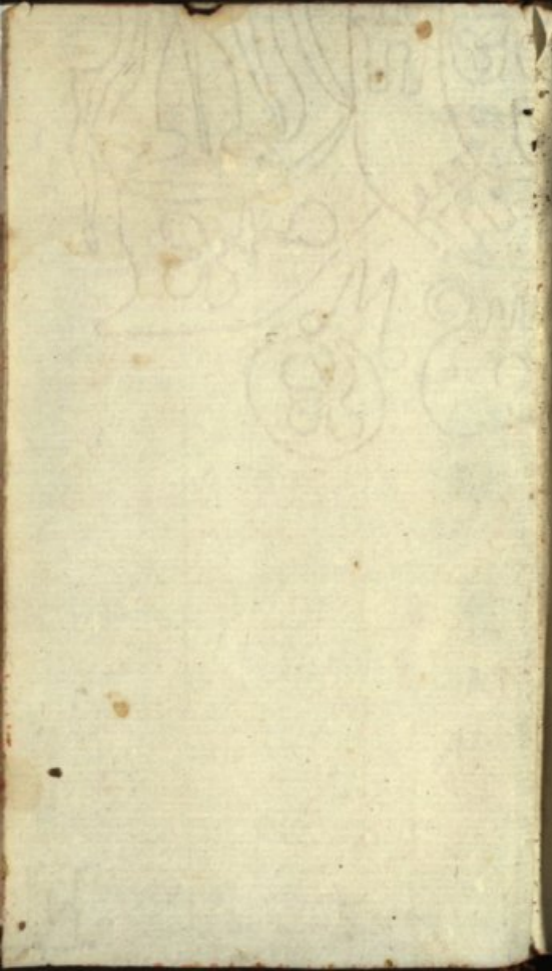


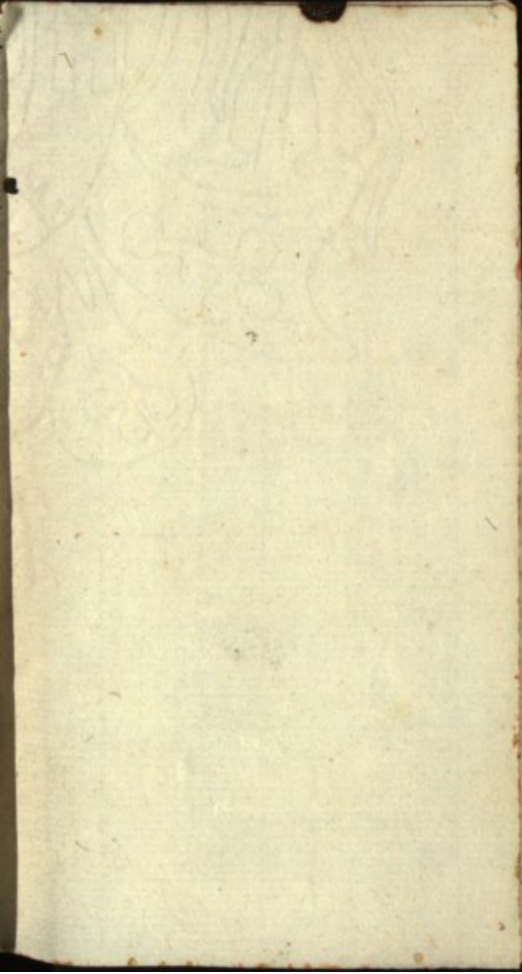
4
2
13
10

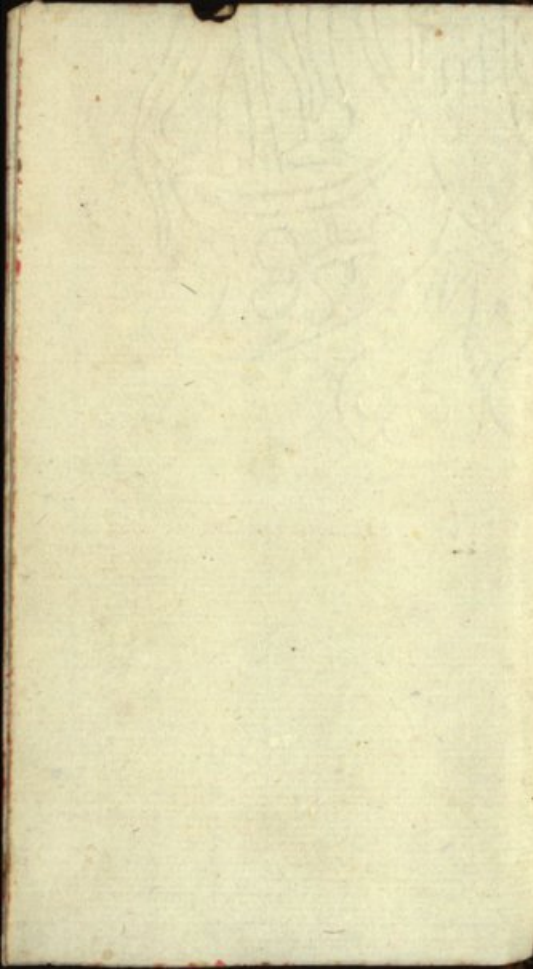
4
2
13
10

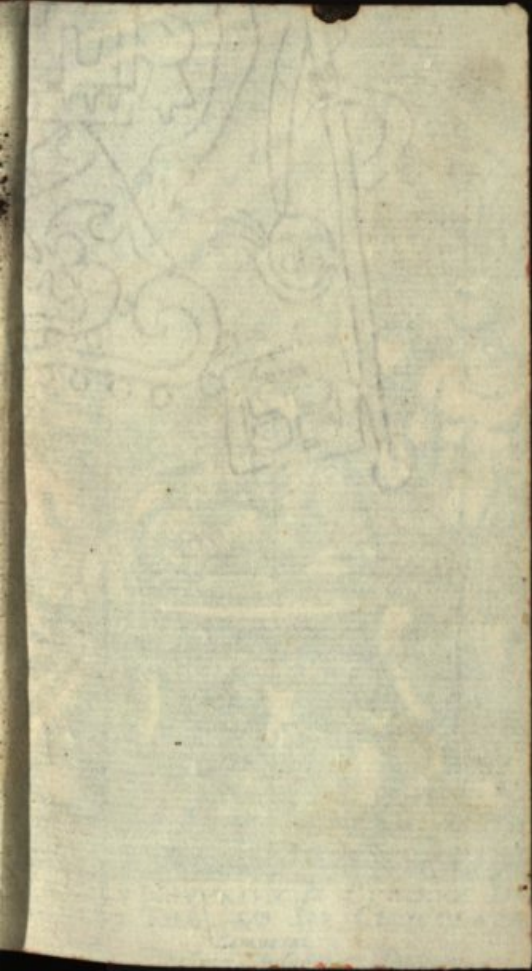
Fol: 4-22-8

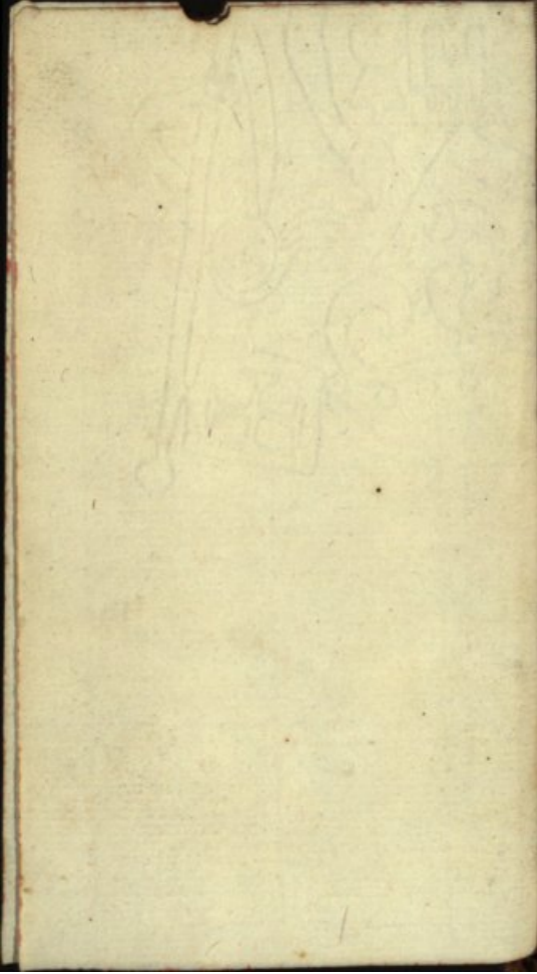
4
2
13
10













TRAITÉS NOUVEAUX & CURIEUX DV
CAFÉ DV THÉ, ET DV CHOCOLATE

Composés
Par Philippe Selvestre Dufour.



TRAITEZ
Nouveaux & curieux
DU CAFE',
DU THE'
ET DU
CHOCOLATE.

Ouvrage également necessaire aux
Medecins, & à tous ceux qui
aiment leur santé.

Par PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR.

*A quoy on a adjouté dans cette Edition, la meil-
leure de toutes les methodes, qui manquoit
à ce Livre, pour composer*

L'EXCELLENT CHOCOLATE



suivant la Copie de Lyon.

A LA HAYE,
Chez ADRIAN MOETJENS, Mar-
chand Libraire prez la Cour, à la
Librairie Françoisse.

M. DC. LXXXV.

TRAITE

Notion de l'usage

DU CAFE,

DU THE

FAIT

CHOCOLATE

On trouve le plus grand nombre de ces
ouvrages, & à tous ceux qui
sont devenus célèbres.

Les ouvrages de ce genre sont
très utiles, & ils ont été
très souvent cités dans les
ouvrages de médecine, qui ont
été publiés, & qui sont
très connus.

L'EXCELLENT CHOCOLATE

1721



de la pharmacie de Paris

PARIS

chez M. de la Harpe, Libraire,
rue de la Harpe, au Palais
National, ci-devant, au Salon
de Peinture.

chez M. de la Harpe



A MONSIEUR
LE
CHEVALIER
VALON,
SEIGNEUR DE JANLIS
ET DE VEUCHEY.

MONSIEUR,

Vous m'avez assuré fort sou-
vent depuis que j'ay l'honneur
A 2 de

E P I T R E.

de vous connoître , que mes Lettres vous faisoient quelque plaisir. Je dois le croire, car je vous ay reconnu toujourns fort sincere. Je doute pourtant si celle-ci aura ce bon-heur ; elle est à la tête d'un Livre que je vous dedie, il n'en faut pas davantage pour alarmer vôtre modestie , qui sçait que l'Eloge est inseparable de la dedicace. Rassurez vous, Monsieur, je ne suis ni Genealogiste, ni Panegiriste ; vos Illustres Ancestres sont à couvert par là de tout ce que je pourrois dire à leur gloire sans flaterie & sans mensonge : & vous l'êtes aussi vous même , des grandes loüanges que je pourrois vous donner avec verité & avec justice. Mais qu'en pourrois je dire , que tous ceux qui vous con-

nois-

E P I T R E.

noissent ne sçachent aussi bien que moi? Qui d'eux ne sçait pas, que bien que vôtre famille soit des plus considerables de Vôtre Province, tant par les emplois de vos Ayeux, que par leur propre merite; Vous l'êtes encore plus par le nombre & par l'éclat de vos vertus personnelles. Ils sçavent qu'il en est peu que vous ne possediés dans un degré eminent; que vous êtes vaillant sans temerité, liberal sans profusion, complaisant sans bassesse, genereux sans faste, bon sans foiblesse, & par dessus tout cela un ami à toute épreuve, franc, officieux, sincere, tendre, ardent, n'embrassant pas seulement avec joye les occasions de faire plaisir, mais les cherchant

E P I T R E.

avec empressement , & detaché de tout autre interest que de celui des personnes que vous aimez. Je pourrois , **M O N S I E U R** , joindre à ces verités un grand nombre d'autres qui ne vous feroient pas moins glorieuses ; si je ne craignois de gendarmer vôtre modestie. Il me semble même que je l'entens déjà me reprocher que je lui ay fait une supercherie : c'est pour lui plaire que je me tais : souffrez pourtant que ce ne soit pas sans vous avoir informé du sujet qui m'a porté à vous dedier ces Traitez. La reconnaissance que je dois à la grace que vous me faites de m'aimer depuis long-tems de la maniere du monde la plus obligeante , en est l'unique mo-

motif. Ne pouvant vous faire connoître en particulier par mes services, combien je suis sensible à cette faveur, elle m'a conseillé d'en rendre publique la passion que j'en ay, & de me dedommager de mon impuissance par les témoignages de ma bonne volonté, Ce fut par ce principe, MONSIEUR, qu'au moment que je formay le dessein de donner cét Ouvrage au Public, je conçus la pensée de luy apprendre, que si les obligations que je vous ay font infinies, le ressentiment qu'elles m'ont inspiré ne l'est pas moins. Ainsi je puis dire que j'eus autant d'envie de lui faire sçavoir la disposition de mon cœur pour vos bontés, que de luy découvrir les qualitez du

E P I T R E.

Café, du Thé & du Chocola-
te pour son avantage. D'ail-
leurs les illusions de l'amour
propre ne peuvent elles pas
m'avoir fait succomber à la ten-
tation de quelque vanité ? Il
y en a de plus mal fondées que
celle que je puis tirer de l'hon-
neur que vous me faites de me
considérer. Les gens qui con-
noissent la pénétration de vô-
tre esprit, & la solidité de vô-
tre jugement, ne sçauroient
l'apprendre sans juger que je
dois valoir quelque chose :
donnez leur sujet, MON-
SIEUR, de le croire toujours,
en me continuant cette même
grace, aussi long-tems que
mes respectueuses defférences
vous obligeront à me confide-
rer comme l'homme du mon-
de qui vous est le plus parfaite-
ment

EPI T R E.

ment aquis , & qui est avec
plus de verité & plus de cha-
leur ,

MONSIEUR,

*Vôtre tres-humble & tres-
obeissant serviteur*

SYLVESTRE DUFOUR.

A 5.

PRE-

P R E F A C E.

LY a environ douze ans, qu'un manuscrit Latin qui traitoit du Café, me tomba entre les mains : je l'examinai, & je crus qu'il pouvoit être utile au Public, tant parce que personne dans ce Royaume n'avoit encore rien écrit sur cette matière, que parce que la boisson qui se fait de cette féve, commençoit à devenir à la mode. C'est ce qui me fit résoudre à traduire ce discours, & à le faire imprimer. Je mis ma traduction au jour, & soit que le charme de la nouveauté, qui fait souvent tout le mérite d'un Livre, ent inspiré à bien des gens, le desir de lire le mien : soit qu'ils y fussent portés par d'autres motifs, tous les exemplaires en furent débitez en peu de mois. Ce succez me surprit, d'autant plus que je ne devois pas m'y attendre. Je m'étois ataché si scrupuleusement à l'original sur lequel je travaillois, que j'avois rempli ma copie.

P R E F A C E.

pie de quantité de choses inutiles. L'empressement que l'on eut pour cette premiere edition, me persuada que je devois cesser d'être traducteur, & que je pouvois aspirer à quelque chose de plus grand. Je me mis donc en tête de chercher des memoires assés précis & assés fidelles, pour faire un Traité, qui n'ayant rien de commun que le nom avec celui que j'avois traduit, pût se rendre considerable par lui même : la profession que je fais de Marchand ne me parut pas incompatible avec celle d'Auteur, sur tout en cette occasion, où il s'agit d'une drogue, dont les Marchands nous ont donné la connoissance. C'est à ceux qui ont negocié dans le Levant, que nous devons en France la decouverte du Café. C'est eux qui nous en ont fourni. Je consideray même en un sujet de cette nature, un grand nombre de choses, dont un Marchand peut être mieux informé qu'un Philosophe. Il peut mieux sçavoir le lieu d'où il le faut tirer, la maniere de le preparer, celle

P R E F A C E.

de le conseruer, les alterations qu'on y peut faire & plusieurs autres particularités dont ses correspondances le rendent plus instruit, que ne le pourroit être un Sçauant par toutes ses meditations. Peu de temps m'auroit suffi pour cela: mais distrait par des occupations, qui m'ont indispensablement appellé & attaché ailleurs, j'ay laissé écouler plusieurs années sans y penser. Ce n'est que depuis peu de mois que je me suis mis à y travailler. J'ay fait par mes amis, pour y reüssir, ce que fait l'Abeille pour faire son miel: elle employe la rosée qu'elle trouve sur diverses fleurs; & moy pour faire quelque decouverte, qui pût rendre mon travail utile & agreable, je ne me suis pas contenté de consulter dedans & dehors le Royaume un grand nombre de Sçauans qui me font l'honneur d'entretenir commerce avec moy. J'ay encore porté mes recherches dans le fonds de l'Orient, où je porte mon negoce. Peut-être me flatay-je, en disant que j'ay fait par l'une & l'autre

de

P R E F A C E.

de ces voyes, un amas de beaucoup de raretés, dont la lecture ne sera ni ennuyeuse, ni inutile au Public.

Au *Traité du Café*, j'en ay joint un du *Thé*, & un du *Chocolate*: à quoy je me suis crû obligé, non pas seulement parce que lors que je fis imprimer la *Traduction* dont j'ay parlé, je le fis de cette maniere; mais aussi par le grand rapport que ces boissons ont ensemble. J'avoüe de bonne foi que ce que je dis au sujet de ces deux derniers *Traités* n'est en partie qu'une repetition de ce que d'autres en ont dit. Je me suis étudié de le mettre en meilleur ordre qu'ils n'avoient pas fait. Je ne sçay si j'y auray réussi; mais je sçay bien que si les *Curieux* ne sont pas satisfaits de mon travail, ils le doivent du moins être de mon intention. Quand le contraire arriveroit je m'en consolerois bien plus facilement, que je ne le ferois, si ayant toujours ignoré les qualités du *Café*, je n'en avois pas reçu le soulagement dont je lui suis redevable.

*Attestation pour le Livre, ou Trai-
tez nouveaux & curieux du Café,
du Thé & du Chocolate, par le
Sieur Dufour, faite par ordre de
Monseigneur le Chancelier.*

Quelque Aprobation qu'on donne tous
les jours au Café, il y a neanmoins des
Medecins qui en croient l'usage pernicieux ;
les soins que M^r Dufour a pris d'en expliquer
les proprieté, l'analyse qu'il a fait faire de
cette fève, & les raisons qu'il rend des effets
différens qu'elle produit sont tres capables de
detromper les plus prevenus & d'instruire
ceux qui continuent à demander si le Café
échaufe ou s'il rafraichit : on trouvera tous
ces éclaircissémens dans son Livre, où rien
ne nous paroît qui ne soit utile, fort curieux
& tres-propre pour persuader tout le monde,
qu'il faut être docile dans les choses qu'on
ne sçait pas. A Lyon le 10. de May 1684.

FALCONET Fils.



Ibric ou Pot Pour Faire Coudre

Le Café

*Plante
du Café*



*Instrument Pour Torréfier
Le Café*

Fèves de Café

*Tricé Nouveau & Curieux du Café
Dufour.*





T R A I T É

D U

C A F É.



A bonté, la Sageſſe, & la Puiffance infinie de Dieu, ne nous permettent pas de douter qu'il n'ait

ſuffiſamment pourvû à la conſervation des Eſtres qu'il a produits. Auſſi voyons-nous qu'il a mis ſous nos yeux, & comme entre nos mains, tout ce qui nous peut ſervir d'aliment, ou de remede, & en general toutes les choſes qui contribuent à la conſervation, ou au rétabliſſement de nôtre ſanté. Il ſemble qu'il n'y en a point qui nous ſoient ſi propres.

pres que celles qui naissent dans les lieux où nous naissons. Cependant la curiosité, ou plutôt l'inquietude naturelle de l'homme, le porte à aller chercher bien loin ce qui est autour de lui, & à négliger la nature dans l'endroit qu'il habite, pour l'aller étudier dans les climats les plus éloignez. Cela est si vray que la Medecine n'a point de drogues plus familières que celles qui nous sont apportées du Levant. On se persuade que le Soleil fait plus de graces à la terre où il se leve, qu'à celle où il se couche, & on ne songe pas que tout est si justement compassé dans l'Univers, qu'il n'y a point d'animaux, qui ne trouvent par tout où ils naissent, ce qui peut être nécessaire pour leur entretien, & pour leur conservation, selon la difference de leur constitution, & de leur temperament. Il est donc surprenant que les hommes fassent de si longs voyages, par mer & par terre,

terre, & qu'ils s'exposent à tant de perils, pour trouver ce qui leur est peut être moins utile, que ce qu'ils ont chés eux. Il est vray que l'avarice qui a été le plus puissant motif, qui a fait entreprendre ces grandes courses, n'a pas eu pour unique objet nos besoins; & qu'elle n'auroit pas eu dequoy se remplir, si elle n'avoit travaillé pour nos vanités, & pour nos plaisirs. Elle a fait fonds sur nos ignorances, sur nos legeretez, sur nos craintes, & sur nos molleses; & pour nous prendre par tous ces endroits, elle a ramassé par tout des choses rares, des choses nouvelles, des choses salutaires, & des choses delicieuses. Elle a fouillé pour cela dans l'une & l'autre Inde, & dans tous les lieux de la terre les plus reculés. Mais parmi les choses salutaires qu'elle nous a procuré, la meilleure, & la plus universellement bien-faisante à mon gré est le Café. J'ay entrepris de donner la

con-

18. T R A I T E'
connoissance de ses merueilleuses
qualités, d'en faire voir l'utilité,
& d'en enseigner l'usage, avec le
plus d'ordre, le plus de brieveté, &
le plus de netteté qu'il me sera possi-
ble; & c'est ce que je vais commen-
cer de faire dans le Chapitre sui-
vant.

C H A P I T R E I.

*Ce que c'est que Café, & de son
veritable nom.*

LE Café est une espeece de legume,
ou de graine étrangere, de la
grosseur de nos plus petits haricots,
à qui même il ressemble; rond d'un
côté, & plat de l'autre, avec une
fente au milieu, d'une couleur en-
tre le blanc, & le jaune obscur. Il
est naturellement envelopé de deux
écorces; celle qui le touche est ex-
trêmement deliée, & de même cou-
leur que ce legume; l'autre qui est
exte-

extérieure, est noirâtre, & assez épaisse: mais celuy que nous recevons en est la pluspart ordinairement dépoüillé. L'Arbre qui le porte ressemble fort à l'Evonyme ou Fufain, qui produit cette graine que nous appellons bonnet de Prêtre, comme *Prosper Alpin* qui la veu dans ses voyages en Levant, l'assure dans son *Traité des plantes d'Egypte*. Les memoires qu'on m'a envoyés du Caire, me marquent aussi qu'il ressemble fort à nos Cériziers moyens, soit pour les feuilles & les branches, soit pour la grandeur; car ce n'est qu'un arbrisseau, ses branches sont fort déliées, sa feuille petite, unie, épaisse, toujours verte, & qui tombe tôt; le fruit restant à découvert sur l'arbre, jusques à une parfaite maturité. On comprendra mieux la figure de cet arbrisseau, & de cette graine, par la planche que j'en ay fait graver au commencement de ce *Traité*, qu'on

ne

ne ſçauroit faire par toutes les descriptions. Les Auteurs qui en ont écrit, rangent la graine du Café entre les fèves, à cause de l'affinité qu'il semble avoir avec elles. Il y a vingt-cinq ans qu'il étoit encore ſi peu connu en France, que quelques-uns l'apelloient une meure, comme on le voit dans un écrit qui ſe vendoit alors à Paris, où l'on commençoit d'en boire.

Voilà ce que tout le monde convient qu'est le Café. Mais il est presque incroyable, que nous n'en ſçachions pas ſeulement le véritable nom, quoyque depuis quelques années, il nous ſoit ſi ordinaire d'en boire. Les Auteurs mêmes qui en ont écrit, ſont presque auſſi différens dans leurs ſentimens ſur cela, qu'ils le ſont ſur ſes qualitez. Quelques-uns diſent qu'avant que d'être mis en poudre, on doit l'appeller en Latin *Bunchum*, & en François *Bon*, qu'ils prononcent *Bun*. Les autres
luy

luy donnent divers noms , après qu'il a été pulverisé, & se servent indifferemment de ceux de *Café*, *Cophé*, *Cavé*, *Carvet*, *Cahué*, *Caveah*, *Chaube*, *Choana*, *Chaona*, ou *Cahueh*. Cependant voicy ce que m'en écrit d'Alep un homme d'une pénétration singulière, * après s'être donné la peine à ma priere de chercher à s'en instruire par diverses conférences qu'il a eues pour ce sujet, avec des personnes capables de l'en éclaircir, soit par les voyages qu'ils ont faits dans le lieu qui le produit, soit par l'emploi qu'ils en font ordinairement dans la Médecine qu'ils professent depuis longues années en Levant.

Le nom de la fève dont vous me parlez (me dit-il) dans la langue du pays d'où nous le tirons, qui est l'Arabie, est *Cahoueh*, parce que les Arabes n'ont point d'U consonne comme les autres Nations. Les Turs, & les autres Orientaux, prononcent *Cahuéh*. C'est à mon avis la

pro-

* *Monfr. le Chevalier d'Arvieux Consul des François.*

prononciation qui peut le mieux s'accorder à la Françoisise sans trop aspirer les HH. Le mot de *Cabuëb*, vient de *Cohuet*, qui signifie force & vigueur : & on appelle ainsi cette fève, parce que son effet le plus ordinaire, est de fortifier, & de corroborer. Bien que cet avis m'insinuë qu'il faudroit me servir du nom de *Cabuëb* dans ce Traité, cependant comme la chose me paroît indifferente, pour m'accommoder à nôtre usage, je ne l'appelleray plus que *Café*.

C H A P I T R E II.

Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en sort toutes les années.

DE tous les endroits du monde, je ne pense pas qu'il y en ait d'autre qui produise le Café que l'Yemen, ou l'Ayaman (selon nos
Geo-

Geographiques peu corrects) qui est l'Arabie heureuse. Il croit dans des vastes Campagnes tirant vers le Midy, sans culture, & point du tout ailleurs. Etant cueilli, on l'apporte à Moka, à Louhaya, & autres ports de mer, qui sont le long de la côte de la mer Rouge, où on le charge sur de petites barques pour Gedda, ou Zieden, qui est un port de mer de l'Arabie Petrée, dans l'Etat du Cherif de la Meque; là on l'embarque, sur des Vaisseaux, & sur des Galeres, qui sont ordinairement destinées pour ce transport, jusques à Sués, port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt & deux lieues, où l'on en transporte toutes les années sur des Chameaux, du moins le nombre de vingt & cinq mille balles, d'environ trois cens livres chacune. Outre cela il en vient bien encore annuellement dix mille balles par terre du même poids, par la

Cara-

Caravane qui retourne de Medine avec les Pelerins du Prophete, qui en chargent aussi quatre ou cinq mille sur des Chameaux pour porter à Damas, & à Alep. Cela n'empêche pas que les Arabes n'en transportent aussi beaucoup à la Meque, pour cette espèce de foire qui s'y tient tous les ans à leur Bairam, qui est leur Pâque. C'est là que toutes ces differentes & nombreuses Caravanes qui s'y trouvent, en chargent à leur retour, chacune pour son pais.

Plusieurs assurent qu'on fait bouillir le Café, ou qu'on le fait passer dans un four chaud, avant que de le mettre en vente, pour en tuer le germe, de peur qu'on n'en seme ailleurs. D'autres soutiennent le contraire; ces derniers appuyent leur sentiment sur une raison qui me paroît incontestable. S'il étoit vray (disent-ils) qu'on fist bouillir le Café, ou qu'on le fist passer dans un four
allu-

allumé , avant que de le faire sortir del'Arabie , il y auroit peu de grains qui restassent garnis de leur écorce ; qui étant tres-déliée , se reduiroit en poudre , à la moindre approche du feu ; & cependant il s'en trouve un grand nombre dans celuy qui nous vient : outre que le feu leur donneroit quelque goût , ou quelque odeur de brûlé qu'ils n'ont pas. Ceux qui ont une autre opinion , répondent que l'arbre qui porte le Café , étant d'une aussi grande importance qu'il est , il seroit impossible que la curiosité , la nécessité , ou l'interest , ne l'eussent naturalisé dans quelque autre endroit que celuy d'où il vient , si la qualité du germe n'en avoit été entièrement éteinte. Mais ces gens-là , ne reflechissent pas sur les ordres de la Providence , qui ayant donné à chaque país à l'exclusion de tous autres , la faculté de produire certaines choses,

toute l'industrie, & tout le soin des hommes s'épuiseroient inutilement, pour en disposer d'une autre façon.

Il ne faut pas s'étonner, s'il n'y a qu'un tres-petit terroir dans toute l'Arabie Heureuse, qui produise le Café: il en est de même de l'arbre qui porte la Gomme Thurique, qui ne croît que dans de grandes plaines vers le mont Sinay, le long de la mer Rouge, où il y en a un nombre presque infiny, & dès que vous tournez à demy journée vers ce mont, vous n'en trouvez plus du tout; ou si par hazard la nature a fait effort pour y en produire quelqu'un (ce qui est extraordinairement rare) il est tres petit, & ne donne point du tout de Gomme. On ne doit pas être surpris de cecy, puisque ceux qui ont été en ce pais-là assurent, que la pluspart des choses qui croissent dans un lieu ne croissent point du tout dans un

autre fort voisin. La même chose arrive en Egypte, où on trouve dans un endroit l'arbre qui porte de la Caffé d'une qualité excellente; au lieu que celle qu'on recueille à une lieuë de là, ne vaut presque rien, & tant soit peu plus loin, il n'en vient point du tout; ce qui est si vray, que Damiette en fournit toutes les années quatre ou cinq cens quintaux, & à Rouffet, qui n'en est gueres plus éloigné que d'une journée, il n'y en a que tres-peu d'arbres, qui même font, ou peu s'en faut, steriles, quelque soin que l'on prenne pour leur culture.

CHAPITRE III.

Depuis quel tems la boisson du Café est en usage public parmy nous, & chés les Orientaux.

LE Café n'a été connu en France que depuis environ quarante

ans ; & si je ne me trompe, il n'y en a gueres plus de vingt-cinq qu'on a commencé à s'en servir. Sans doute la nouveauté n'y a pas peu contribué. On remarque dans les Oeuvres du Chancelier *Bacon*, imprimées il y a cinquante ans, qu'il n'étoit encore connu alors en Angleterre, que de reputation, & qu'on ne sçavoit pas trop bien ce que c'étoit, non plus que ses qualitez. Les Turcs, dit-il, „ ont une forte d'herbe qu'ils apel- „ lent-Café, qu'ils font secher, & la „ mettent en poudre pour la boire „ dans de l'eau chaude ; ils disent „ qu'elle leur donne du courage, & „ de la vigueur d'esprit : mais qu'é- „ tant prise en trop grande quanti- „ té, elle le trouble ; ce qui fait con- „ noître, qu'elle est de la nature des „ remedes somniferes. En quoy il se „ trompoit fort.

Il ne seroit pas si facile d'établir solidement en quel tems le Café s'est

introduit en Levant, puisqu'il n'y a pas lieu de douter qu'il n'y ait été connu plutôt en un endroit qu'en l'autre, & apparemment il a été pendant plusieurs années en usage chés les particuliers, avant que de passer dans la connoissance du Public. Si je dois deferer aux memoires que l'on m'a envoyés de la pluspart des lieux les plus considerables de tout l'Orient, il n'y a qu'environ deux siecles que la coûtume d'en boire est devenue aussi commune qu'elle y est; encore trouve-je la chose fort douteuse, puisque *Louis Bassano* qui a écrit en l'année 1545. *Antoine Menavin* en 1548. & *François Sansovin* en 1563. parlant tous trois des boisons des Turcs, ne disent pas un seul mot du Café, bien qu'ils nomment toutes les autres dont ils se servoient en ces tems là. Si ce n'est pas là une preuve assés forte pour régler absolument la chose, du moins c'est un indice assés considerable, pour nous

obliger d'en suspendre nôtre jugement. Plusieurs disent même que cette boisson n'a été introduite dans la Turquie, & dans les pais voisins, que depuis que *Sultam Selim* subjuga l'Egypte, aux années 1517. & 1518. où les Turcs en trouverent l'usage établi depuis long-tems. Ils le devoient sans doute au voisinage des Arabes, qui connoissoient le Café il y avoit plus de sept cens ans: s'il faut s'en rapporter à ce qu'en disent la plupart de nos Auteurs modernes, leurs Livres étant pleins de l'opinion que *Razis*, & *Avicenne* en ont parlé sous le nom de *Bunchum*: mais *Velschius* dans son Traité de *Vena Medinensi*, prouve que le *Bunchum* des Arabes n'est point le Café. Il fait voir qu'on s'est équivoqué sur ce mot. Pour le prouver il rapporte qu'*Ebenbeithar* dit que le *Bunchum*, est le *Nascaphthum* de Dioscoride, & que *Ebenmarusi* remarque dans son Dictionnaire, que

le *Bunchum* est une racine odorifé-
rante : en effet *Avicenne* le met en-
tre les racines , ce qui n'a aucun rap-
port avec le Café. D'ailleurs *Vels-*
chius pretend que *Prosper Alpin* a
confondu ce qu'*Avicenne* avoit dit
du *Glans unguentaria* que les Arabes
appellent *Ban* , avec le *Bun*. Voici
mot à mot le passage d'*Avicenne*.

* Qu'est ce que c'est que *Bun-* ,,
chum (dit-il) C'est une chose ap- ,,
portée du Yamen , quelques-uns ,,
disent que c'est des racines de l'*A-* ,,
nigailen , lors qu'elle vieillit & ,,
qu'elle tombe. Le *Choix* , ajoute- ,,
t-il, le meilleur est le Citrin, léger ,,
& de bonne odeur : le blanc , & ,,
pesant n'est pas bon. *Sa nature*. Il ,,
est chaud & sec au premier degré ,,
suivant le sentiment de quelques- ,,
uns , ou froid au premier degré se- ,,
lon quelques autres. *Ses opérations* ,,
& *ses propriétés*. Il fortifie les mem- ,,
bres ,,

B 4

bres ,,

* Dans son Livre second , Traité second ,
chapitre 88.

„ bres mondifie la peau , desseche
 „ ses humidités , procure une bon-
 „ ne odeur au corps, ôte les inavai-
 „ ses du depilatoire, & est bon à l'es-
 tomach. Surquoy il semble qu'Avi-
 cenne , parle plutôt de quelque au-
 tre chose que du Café, & ainsi l'an-
 cienneté du tems qu'on le connoît
 étant supposée sur les sentimens
 de cet Auteur , il est fort incertain
 que cela soit d'aussi vieille date
 qu'on nous l'a voulu persuader.
Marc Paulo, qui écrivoit environ le
 milieu du troisième siècle, fort exact
 dans toutes ses narrations , ne nous
 dit du tout rien du Café , dans les
 Relations des divers voyages qu'il
 fit en Levant. Le premier de nos
 Européens qui nous en a donné des
 nouvelles, est si je ne me trompe,
Prosper Alpin, qui voyagea en E-
 gypte il y a environ cent ans ; &
 aprez luy *Veslingius*, qui y fit assés
 du séjour : ce qui nous confirme,
 que le nombre des siècles qu'on a
 vou-

voulu donner à la decouverte du Café, n'est peut être pas aussi certain, que l'on pourroit bien croire. Ce qui l'est sans aucune contestation : c'est qu'aujourd'huy on s'en sert generalement par tout le Levant, & cela si indispensablement, que tous les matins, aussitôt qu'ils sont levez, & qu'ils ont fait leurs prieres, soit qu'ils soient chés eux, ou qu'ils soient en voyage, ils ne manquent pas, de toute condition, de tout sexe, & presque de tout âge, d'en prendre quelques tasses, qu'ils appellent Fingeans: non pas à jeun comme plusieurs personnes font en France; mais après avoir mangé quelque chose. Les Grands avant que d'en boire, font des dejûnés qui valent des repas, & qui les soutiennent jusques à deux heures après midy sans manger. Les Marchands, & les Artisans, mangent quelque peu de pain fait exprez, qui s'appelle en certain pais Futier: & en d'autres, Quaqui. Cette sorte de pain

ressemble, suivant la figure qu'on m'en a donnée, à un biscuit, large & plat comme la main. Enfin les riches & les pauvres, mangent tous les matins quelque chose avant que d'en boire, estimant que le Café pris à jeun se convertit en bile, & y convertit tout ce qu'il trouve dans l'estomac, qu'il le ronge, le devore & l'affoiblit jusques à l'inanition: qu'il cause une pesanteur sensible sur tous les membres: qu'il fait perdre l'appetit, qu'il rend l'esprit inquiet, chagrin, impatient: & enfin qu'il met le corps dans un abattement incroyable. C'est par cette raison qu'on voit tous les matins aux portes des lieux destinez à boire du Café, une infinité de vendeurs de Futiers, de biscuits, ou d'autres pieces de pâtisserie, que ceux qui y vont pour prendre du Café, achètent pour en manger auparavant, instruits par l'expérience, qu'il est plus sain de

de cette façon qu'autrement. Cela a donné lieu au proverbe qu'ils ont parmy eux, que si avant que de boire du Café, ils n'avoient rien du tout à manger, il faudroit avaler un bouton de sa veste, ou n'en point prendre. Cependant n'en deplaise aux Orientaux, qui ne sont pas les plus habiles gens du monde en Medecine, on éprouvetous les jours dans ces climats, qu'il fait du bien à des personnes qui le prennent à jeun : quoy qu'à dire la verité, la pluspart se trouvent mieux de le prendre après le repas, sur tout lorsqu'on s'en sert contre les maux d'estomac, surquoy on ne peut donner d'avis certain. La diversité des temperamens doit regler cela, puis que les remedes, & les alimens font de differens effets, selon les sujets sur lesquels ils agissent. Tous les Turcs sont pleins de cette opinion, que cette boisson

est non seulement fort saine, mais encore fort nourrissante : ce que les sçavans attribuent aux effets de l'humeur oleagineuse naturelle au Café, qui non seulement adoucit beaucoup le ferment, l'empêche de picoter les membranes de l'estomac, & susprend par là les irritations de l'apetit ; mais fournit d'ailleurs quelque substance propre à être convertie en un suc nourricier, & repare les esprits. Les pauvres s'en servent dans la seule vûë d'œconomie, & en effet plusieurs amis que j'ay en ce pais-là, me marquent que diverses personnes de métier, après en avoir beu quelques tasses le matin, & quelques autres dans la suite du jour, le passent souvent de la sorte jusques au soir sans rien manger. Je n'ay pas trouvé que le Café ait cette qualité en ce pais, du moins aussi sensible ; mais comme la plupart des voyageurs confirment la même chose,

je veux croire que cette difference peut venir en partie, de celle que met à ses vertus, la longueur du tems qu'il faut pour le transporter du lieu d'où il vient jusques à nous. Ce qui me fortifie encore dans cette opinion, est celle du sçavant *Monsieur Bernier*, qui a été sur les lieux, & étant homme d'une grande sincerité, doit en être cru. On verra ensuite ce qu'il en dit dans une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire.

Les Turcs, generalement parlant, ne se contentent pas de boire du Café en particulier dans leurs maisons: il y a encore dans les endroits les plus considerables des villes, quantité de boutiques publiques, qu'ils appellent *Cahuékané*, ou Maisons à boire du Café (ainsi que j'en ay déjà dit) Ils s'y rendent presque à toutes heures, pour y en prendre, sans distinction de qualité à la reserve des Grands:

& ils y passent en different tems une partie de la journée , à se divertir dans des entretiens vagues , qui sans s'attacher à rien , ne laissent pas de se prendre à tout. Les affaires d'Etat s'y mettent quelquefois sur le tapis. Les contes gais , facétieux & recreatifs, n'y sont pas oubliés , chacun y en fait à son goût. Les Maîtres de ces lieux-là , par une Politique interessee, les rendent les plus agreables , & les plus commodes qu'ils peuvent ; ils y entretiennent même des chanteurs, & des jouëurs d'instrumens , pour donner du plaisir à ceux qui y sont , & ne negligent rien de tout ce qu'ils peuvent croire y pouvoir attirer plus de monde. La compagnie y est ordinairement nombreuse : mais le grand concours est sur les trois à quatre heures après midy. C'est le tems d'une de leurs prières qu'ils appellent *Lassero* , ou le *Quindy* : alors ils

ils y courent en foule, comme à un divertissement dont ils auroient peine à se passer.

Le Café n'est pas seulement de tous les écots du peuple, il entre aussi dans toutes les ceremonies des Grands, qui seroient défectueuses s'il y manquoit. Les premiers officiers de la Porte sont obligez, aussi bien que les moindres Bourgeois de la Ville, de le presenter indispensablement à tous ceux qui les vont voir, s'ils ne le faisoient pas ils violeroient ce que l'usage a de plus affecté, & l'honnêteté de plus obligeant. Le premier Vizir même n'accorde jamais d'audiance à aucun Ambassadeur, que le Café ne soit employé, il accompagne toujours le Sorbet & le Parfum, qu'on ne sçauroit ne leur pas offrir sans témoigner quelque sorte de mépris. Il est vray qu'il y a des occasions où le Parfum n'est pas de la partie: c'est lors

lors qu'on donne des audiences pendant le Rhamadan qui est le Carême des Turcs. * Ils sont si severes observateurs de tous les articles de leur Religion, qu'ils croiroient de rompre leur jeûne, si la fumée du Parfum leur entroit par le nez en certains-là ; ce même scrupule fait qu'ils se gardent bien de prendre du Café, quoi qu'ils le presentent aux autres. En un mot, la boisson du Café fait en Levant un des principaux honneurs que les Turcs se rendent reciproquement lors qu'ils se visitent, & c'est par cette raison, qu'ils joignent aux autres epitêtes qu'ils lui donnent celle d'honorable.

* *Memoires de la Croix prem. part.*

page 54.

C H A P I T R E IV.

*De quelle maniere le Café
à été découvert.*

I L n'y a pas lieu de douter que lors-que Dieu au commencement de toutes choses commanda à la terre de produire des herbes, & des arbres, il ne leur communiquât les qualités qu'il vouloit leur donner. Sur ce principe il est constant que le Café dez son origine a eu celles qui font qu'aujourd'huy nous l'estimons, & que nous le recherchons. Il ne faut pas croire pourtant que de tout tems elles ayent été connues : il s'est passé bien des Siecles, que non seulement on les a ignorées, mais que même on n'a pas sçu ce que c'étoit que Café. Dieu toutefois qui par sa puissance luy avoit communiqué les propriétés qui luy

luy font naturelles pour l'avantage de l'homme, ne voulut pas permettre que son ignorance le privât pour toujours du secours qu'il pouvoit recevoir, & il voulut bien enfin par sa bonté qu'on tirât des tenebres ce tresor, dont l'utilité se répand sur tant de peuples. Les moyens dont il se servit pour cela sont si surprenans, que je suis persuadé qu'on les apprendra avec autant d'admiration que de plaisir. J'ay pris ce que j'en vais dire, d'un discours du sieur *Fausto Nairone* Maronite Professeur des langues Chaldaïque & Siriaque, au College de Rome, qui se trouve inféré dans le Journal Italien des Sçavans, imprimé l'année mil six cens soixante & onze.

„ Un Gardien de Chameaux
 „ dit-il, selon le sentiment de quel-
 „ ques-uns, ou de Chevres, suivant
 „ l'avis de quelques-autres, se plai-
 „ gnit à des Moines que par fois les
 chevres

chevres ou ses chameaux veilloient, & fautoient toute la nuit, contre leur ordinaire : le Prieur se douta aussitôt que ce ne pouvoit être qu'un effet de leur pâturage. Pour s'en éclaircir, il se porta sur les lieux, & considéra que celuy où ce betail avoit passé le jour qui avoit précédé la nuit qu'il fautoit, étoit plein de certains arbrisseaux, dont ils mangeoient le fruit, il en emporta pour tacher d'en découvrir les qualités; & en fit bouïllir dans l'eau : après en avoir beu il s'apperçut qu'elle faisoit veiller, ce qui l'obligea d'en donner à ses Moines pour les empêcher de dormir dans le tems des Offices de la nuit. Les suites répondirent à son attente, & bien-tôt après on découvrit que ce fruit avoit beaucoup d'autres propriétés fort salutaires, qui lui acquirent sans peine une estime extraordinaire, & universelle;

„verselle ; mais principalement
 „parmy ceux qui en vendent . Leur
 „interest a fait naître leur recon-
 „noissance , ils la croiroient impar-
 „faite , s'ils ne faisoient des prieres
 „particulieres & ordinaires pour
 „*Sciadli* , & *Aydrus* , qui sont les
 „Moines qu'on croit avoir fait la
 „premiere découverte de ce fruit.

C H A P I T R E V .

*Observations pour le choix du Café,
 maniere d'en faire la torrefaction à
 propos , & précaution pour le con-
 server lors qu'il est en farine.*

AVant que de parler de la maniere dont il faut torrefier le Café pour le mettre en farine, je crois qu'il est necessaire de dire quelque chose des precautions que l'on doit prendre pour le bien choisir ; peu de mots suffiront pour cela. Il n'y a qu'à se souvenir que le
 Café

Café étant une espece de grain, il a cela de commun avec tous les autres, que mieux il est nourri, meilleur il est. Il faut aussi prendre garde qu'il soit net & exempt de toute sorte d'immondices qu'on pourroit y avoir mis pour en augmenter le poids, ce qui en diminueroit de beaucoup la bonté. Il seroit à souhaiter que nous peussions connoître si le Café est vieux, puis qu'il est hors de tout doute que plus il est vieux moins il vaut, parce que son suc se dissipe à mesure qu'il se desséche, ce qui lui ôte une partie de sa vertu; mais comme cela passe nôtre connoissance, je ne crois pas qu'il y ait d'autre moyen de se garantir de l'avoir suranné, que celui que je pratique, qui est d'en faire venir de tems en tems de quelque un des lieux le plus approchans de celui qui le produit: encore est-t'on beaucoup exposé au risque de ne l'avoir pas tel

tel qu'il le faudroit. Il y a des gens qui se piquent d'être bons connoisseurs du Café, qui assurent que celuy qui est d'un jaune enfoncé, & léger, est à preferer au blancheâtre & pesant : voilà tout ce qui est venu à ma connoissance sur ce sujet.

Lors que je diray que le Café de la maniere qu'il nous vient du Levant, a en soy les qualités que nous luy imputons, & qu'il ne les a pas, cela semblera impliquer contradiction, rien n'est pourtant si vrai. Voicy comment : qu'on prenne du Café tel que nous le recevons, qu'on le pile, & qu'après l'avoir fait bouillir, on en avale quelques gobelets, on n'en sentira aucun effet : mais qu'en le torrefiant, on luy donne un degré de coction nécessaire ; & qu'après l'avoir mis en farine & fait bouillir à propos, on en boive quelques tasses, on lui trouvera les prerogatives

tives qu'on lui attribuë. Cela fait voir que bien que la vertu du Café soit inherente , & naturellement attachée à luy , elle seroit pourtant comme morte , si le feu qui semble en devoir dissiper les esprits , ne les ranimoit. En effet , on ne s'en sert qu'après l'avoir torrefié , parce que l'expérience a appris que le feu ouvrant son corps , & en faisant exhiler le flegme qui embarrassoit ses esprits le rend aperiitif , & propre à fortifier l'estomac , ce qui arrive par un sel fixe , & par une humeur oleagineuse qu'il contient comme je le feray voir dans la suite. Il faut que ce soit une longue pratique , qui aprenne le degré de torrefaction nécessaire , pour rendre le Café tel que nous le souhaitons : si on le cuit trop on le rend inutile , si on ne le cuit pas assez il ne sert de rien , ce qui fait voir incontestablement de quelle importance il est d'atraper le milieu

milieu necessaire pour rendre la torrefaction parfaite, & par consequent avantageuse. Bien des gens croient d'en avoir la science, & peu la possèdent, non pas seulement en France, (où nous abondons en ces sortes de personnes, dont le sçavoir faire en toutes choses étant fort borné, ne laissent pas de se flatter de sçavoir tout sans avoir rien appris: (mais même en Levant, où la grande consommation & le frequent usage qui se fait du Café, devoit avoir enseigné, du moins à ceux qui n'ont pas d'autre employ que celuy d'en vendre publiquement, tout ce qui est necessaire à cette preparation. Cela est si veritable que *Monsieur Bernier* m'a assuré, que durant un sejour assez considerable qu'il a fait au Caire, une des plus grandes Villes du Levant, & celle dans laquelle le Café est le plus en vogue, il n'y avoit que deux hommes qui fussent en reputation

reputation de le sçavoir parfaitement bien cuire. Cependant on a vû de quelle consequence sont les manquemens qu'on y fait d'y bien réüffir: ils sont tels que je leur impute en partie le peu de succès qu'a l'usage du Café parmy nous. Il en seroit autrement, si la plupart de ceux qui se mêlent de le torrefier pouvoient se laisser persuader pour une bonne fois qu'ils n'en sont pas capables, & qu'ils s'en doivent reposer sur les soins de ceux à qui une experience consommée a pû donner les connoissances necessaires pour cela: Ien'oserois me promettre que cét avis puisse les faire démordre de la bonne opinion qu'ils ont de leur capacité, je crois qu'il vaut mieux compatir à leur foiblesse, & que n'y ayant pas apparence que je puisse les guerir de leur prévention, je tâche du moins à les guerir de leur ignorance, en les instruisant de ce

C

qu'il

50 T R A I T E'
qu'il faut faire non seulement pour
reüffir à la torrefaction du Café,
mais encore pour le boire utilement,
suivant ce que j'en ay appris par une
longue pratique & par l'expérience
de plusieurs de mes amis, parmi les-
quels il y en a qui ont sejourné une
partie de leur vie en Levant; où
l'habitude qu'ils avoient contractée
de ne pouvoir s'en passer, a dû leur
faire rechercher jusques aux moïn-
dres circonstances des particularités
nécessaires, pour l'entiere reüffite de
ces préparations, qui se doivent fai-
re de la maniere suivante.



TORREFACTION.

Prenez la graine de *Bun*, que vous voulez torrefier, (Je me sers pour le present de ce terme, pour m'accommoder aux sentimens de ceux qui ne veulent pas qu'on l'apelle Café qu'elle n'ait été mise en poudre) pourveu qu'il n'y en ait tout au plus que deux ou trois livres à la fois, car moins il y en a, mieux on la cuit. Mettez-la dans une poile, ou dans une tourtière, ou si vous le voulez dans une terrine, sur un feu de charbon fort allumé, sans flamme pourtant : donnez vous le soin ensuite, dez que vous croirez qu'elle pourra sentir la chaleur, de la remuër sans discontinuation avec une cuilliere de fer, ou une spatule, pour faire en sorte, autant qu'il vous sera possible, que tous les grains se cuisent également, jusques à ce qu'ils soient à moitié brû-

brûlez, évitant absolument que la chose aille au delà : ce que vous connoîtrez lorsqu'ils seront devenus d'une couleur tanée un peu obscure, alors il la faudra tirer du feu. Si la coction est faite à propos, vous sentirez avec plaisir une odeur de pain brûlé, mais un peu plus fortifiante pour le cerveau, & pour l'estomac. On assure qu'on peut aussi rotir le Café dans un instrument de fer blanc, ou de cuivre étamé, représenté dans l'Estampe que j'en ay fait mettre au commencement de ce Traité. On le remplit de graines, aprez quoy on le ferme avec son couvercle, & on le tourne devant un feu de charbon fort vif, jusques à ce qu'on les croye bien rôties. Sans doute de cette maniere il se dissiperoit moins des parties volatiles, qu'en le faisant cuire dans une terrine découverte, & par conséquent il en seroit beaucoup meilleur

leur. Mais quoy que j'aye entrepris tres souvent de le faire cuire de cette façon, je n'ay jamais pû y reüffir, les autres qui l'essaieront y feront peut être plus adroits ou plus heureux que moy. La graine étant cuite, vous la pilerez, & la reduirez en poudre: on la veut en Levant un peu grosse, & en France si déliée, qu'on la passe ordinairement dans un tamis fin: il faut éviter autant qu'il se pourra, dés qu'elle sera cuite, & encore plus lors qu'elle sera pillée, qu'elle ne s'évente, à quoy elle est plus sujette même que le vin; & si elle est une fois éventée, elle n'est plus propre à rien, ses qualitez n'étant pas seulement affoiblies, mais entiere-ment éteintes, on ne sçauroit prendre trop de soin pour l'empêcher. C'est pour cela qu'il faut avoir celuy de l'enfermer d'abord qu'elle est faite dans

un sac de cuir graissé, ou ciré par dehors d'une maniere, que l'air n'y puisse entrer en aucune façon, ni par les portes du cuir, ni par les coutures du sac, qu'il faut pour le même sujet serrer à l'instant fortement par le col jusques à la superficie du Café, & ne l'ouvrir que dans le moment qu'on en veut prendre, ce qui se doit faire avec une cuilliere, pour le relier tout aussi-tôt, avec beaucoup de diligence. La raison de cela est, que la vertu du Café étant principalement dans les esprits qui luy viennent par la torrefaction, dez qu'on les laisse évaporer, il ne reste qu'un marc, ou une poudre insipide, qui ne sent plus que le relant & le reclus, dont la décoction est aussi desagréable au goût, que nuisible à la santé, dequoy on s'apperçoit dez que la poudre commence à perdre la senteur du pain chaud, & brûlé, & à sentir celuy du renfermé.

mé. Plus on la garde, & moins elle vaut, parce que comme je viens de le dire, elle pert de jour à autre de sa propriété, en perdant sa senteur, & avec elle son goût, qui ne consiste que dans sa qualité balsamique qui est ouverte par le feu, & que l'air dissipe; c'est pourquoy il n'en faut mettre en poudre, que le moins que l'on peut à la fois: il faudroit même si on le veut boire plus agreablement, & plus utilement, n'en jamais faire piler que la quantité dont on a besoin, & le plus approchant que l'on peut du tems qu'on veut s'en servir. Les Arabes du desert en usent de cette façon qui est la meilleure, quoy que la plus fatigante pour ceux qui n'aiment pas à payer la delicatesse par quelques soins: car s'y conduire autrement, & en faire des provisions, pour trois ou quatre mois, n'est pas en connoître le fin. Voicy un moyen aisé & immanca-

ble pour ne se tromper jamais dans la torrefaction du Café. Si une fois vous en avez trouvé de propre à vôtre temperament, conservez en une pincée par montre, & lors que vous en torrefierez, & que vous le verrez approchant d'être cuit, pilez en de tems en tems, quelques grains jusques à ce que leur farine soit de la même couleur que celle que vous aurez; avec cette precaution difficilement on s'y méprendra.

Bien que l'on m'ait écrit de quelques endroits, qu'il y en a, où on se sert de l'écorce du Café, aussi bien que du Café: je n'en dis pourtant rien, pour deux raisons. La premiere, parce que l'on ne me marque pas qu'elle ait plus de vertu que le Café même; & la seconde, que quand cela seroit, il nous en vient si peu que nous n'en sçaurions faire un grand employ.

C H A P I T R E VI.

De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café, pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.

LE Chapitre precedent a fait connoître la necessité qu'il y a de bien torrefier la graine du Café, si on veut en rendre l'usage utile. Celui-cy fera voir qu'il n'importe pas moins d'en faire cuire à propos la poudre, si on souhaite que la boisson en soit favorable. Il est vray que comme cette derniere preparation ne demande pas un si grand nombre de precautions que l'autre, il sera plus aisé d'y réüssir tant soit peu qu'on veüille se donner la peine d'exécuter les avis suivans.

On se sert en Levant pour faire bouïllir le Café, d'une espece de

coquemard de cuivre étamé dedans & dehors, d'une maniere asés particuliere, pour n'avoir pu jusques à present être contrefaite en France. Ils l'appellent Ibriq, aussi bien que tous les autres pots & vases à ances. La figure en est au commencement de ce livre; je le trouve fort propre à cét usage, parce que le ventre qui est gros, reçoit plutôt l'impression du feu, par consequent l'eau boût plus vîte; & qu'au contraire l'ouverture qui en est étroite retient plus le volatil du Café, qui est ce qu'il a de meilleur: à son défaut on peut employer un coquemard de terre bien vernissé, ou de cuivre étamé, & destiné uniquement à cela. Après y avoir versé dedans une fois & demie autant d'eau qu'en pourra contenir la tasse dont on voudra se servir pour le boire, qui ne doit pas excéder en tout le poids de dix ou douze onces pour le plus, il faut le mettre sur un petit feu

feu vif, mais fans flamme; & lors que l'eau aura tant soit peu boüilli, y jeter dedans de la poudre du Café, la pezanteur de trois dragmes, prenant bien garde que rien ne se repande; car immédiatement après que la poudre est dans l'eau, elle s'éleve en écume avec une promptitude si surprenante, qu'il n'est pas concevable. Il faut avoir soin, aussi-tôt que l'on voit que l'onde s'aproche du bord du coquemard de le retirer du feu, pour l'en rapprocher de tems en tems, autant de fois qu'il le faudra, pour lui faire encore donner une douzaine de boüillons, ayant toujours les yeux dessus, pour éviter que rien ne s'épanche: si cela arrivoit la décoction ne vaudroit rien, parce que tout l'esprit, & par consequent toute la vertu du Café seroit dissipée. Cela étant fait, il faut ôter le coquemard du feu, & le mettre sur des cendres assés chaudes pour que

le Café conserve autant de chaleur qu'il se pourra sans bouillir, & l'y laisser autant de tems qu'on jugera qu'il en faudra, pour que le marc étant coulé à fonds, la décoction reste claire, & d'une couleur rouffâtre: alors on la versera dans la tasse par inclination, de peur que le marc, qui ne vaut du tout rien ne se remêlât. On ne doit pas boire le Café, mais le humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir: plus on le boit chaud, & plus il fait du bien. Pour n'en être pas brûlé, il ne faut pas mettre sa langue dans la tasse, mais en tenir les bords entre la langue & la lèvre de dessous, & celle de dessus, en appuyant si peu que les bords ne portent pas, & puis humer, c'est à dire avaler gorgée à gorgée. Le goût de cette boisson doit être un peu amer, s'il ne l'étoit pas, le Café ne seroit pas bon. Quand on est assés delicat pour ne pouvoir pas

souf-

souffrir le peu d'amertume qu'il a, on cherche à la temperer, en y mêlant du sucre, qui le rend plus agreable à boire, mais qui lui ôte une partie de sa vertu bien faisante, & ne luy laisse que celle d'échauffer, principalement si on en met trop. Ce qu'on sçait si bien faire en France, & particulièrement à Paris, qu'au lieu d'un breuvage du Café ils en font un Syrop d'eau noircie. Sans ce mélange à leur gré, il seroit insupportable, mais pourveu qu'il ne soit pas amer, il est le meilleur du monde. Il est vray que si le Café est de bonne qualité & nouveau, ceux qui commencent à s'en servir, & qui ont une grande repugnance pour l'amertume, ne le trouvent pas de leur goût: mais pour peu qu'ils continuent d'en prendre, ils s'y habituent si fort, que bien loin des'apercevoir de cette saveur amere, ils s'en font assés de plaisir, pour n'en pas avoir s'ils le prenoient autrement.

Il faut bien se garder de se servir de cette premiere infusion pour en faire une seconde en y ajoutant d'autre eau , comme font plusieurs par ignorance ou par œconomie : elle ne doit servir qu'une seule fois, si on veut qu'elle serve, ny ayant pas lieu de douter que la premiere coction n'en ait emporté toute la vertu.

C'est une erreur de remuer le Café dans le coquemard pour l'épaissir, & pour le prendre trouble comme le Chocolate, le marc(comme je l'ay déjà dit) n'en vaut rien, & en Levant il n'y a que la lie du peuple, qui avale celle du Café. Elle charge l'estomac , & fait autant de mal que la décoction claire fait de bien : pourveu qu'on s'en serve à propos , & qu'on n'en prene pas avec excez. Une ou deux tasses pour le plus, prises le matin à jeun (quoy qu'en disent les Orientaux) doivent suffire, sans rien manger du moins

moins d'une couple d'heures après: il faut se contenter d'en boire ainsi une fois le jour, à moins qu'il y eut des raisons particulieres qui obligeraient de faire autrement. Ceux qui s'en servent pour être soulagez de quelque indisposition d'estomac, au lieu de le prendre le matin peuvent le prendre après leur dîné: & en ce cas, il n'y aura pas de mal de jeter dans le coquemard où on veut le faire cuire, une couple de cloux de Gerofles concassez, ou un petit brin de Canelle. Cela se pratique en Orient: ils y ajoutent même par fois, quelques grains de Cordamome: mais cela n'est pas de nôtre usage. Les voluptueux jettent dans la tasse quelques gouttes d'essence d'Ambre, ou quelque peu de sucre Ambré, ou de quelque autre odeur qu'ils aiment.

On pourra se regler sur le pied de la sudite dose, qui n'est que pour une seule personne, pour en faire

re

re une plus grande quantité, à proportion du nombre des personnes qui en voudront boire: mais comme on ne peut pas toujours observer la même justesse qui se doit regler, selon que le Café est frais ou vieux battu, plus ou moins évaporé, on doit, lorsqu'il a bouilli, en mettre tant soit peu dans une tasse, & le goûter, pour y ajoûter de la poudre selon qu'on l'aimera, fort ou foible.

Il y a une autre maniere de cuire le Café, plus cōmode par bien des raisons, c'est de mettre la même quantité que j'ay dit de la poudre dans de l'eau froide, la faire bouillir en même tems, & dez qu'elle a bouilli avec les mêmes precautions que j'ay dites, la retirer du feu, & s'en servir. Les Arabes & les Grands du Levant s'en servent de cette sorte, bien plus que de l'autre, & sur tout dans les voyages & dans les armées.

La poudre du Café, se peut augmenter de plus d'un tiers par le mélange

lange du pain brûlé, des haricots,
 ou des fèves torréfiées, & cela si seu-
 rement que les plus habiles ont de la
 peine à s'en apercevoir. Ungain
 confiderable & facile, est un piège
 bien dangereux dans un Siecle com-
 me le nôtre. Il n'y a pas tant de gens
 qui s'en tirent qu'on pourroit bien
 croire. Les probitez ordinaires ne
 sont pas à l'épreuve de cette amor-
 ce, & succombent sous cette tenta-
 tion. Ceux qui par ignorance, par
 paresse, ou par faute de loisir, ne tor-
 réfient pas ou ne font pas torréfier
 devant eux le Café dont ils ont be-
 soin, se servant de cét avis comme ils
 doivent, n'en acheteront que des
 personnes dont la bonne foy leur
 soit entierement connuë, & ne s'at-
 tacheront pas au plus bas prix, s'ils
 ne veulent s'exposer au risque d'être
 trompez.

C H A P I T R E VII.

Des qualitez premieres du Café.

TOUT ce que j'ay dit jusques à present, n'est que l'accessoire de mon sujet; me voicy maintenant au principal, puisque je dois parler dans ce Chapitre des qualitez premieres du Café. On entend dans l'école, par les qualitez premieres des mixtes, celles qui resultent de l'union de leurs principes, & du mélange desquelles dépendent les autres proprieté des corps, qu'on nomme qualitez secondes, dans le sentiment des Aristoteliciens, qui veulent que tous les corps mixtes soient composez des quatre elements, ce sont leurs qualitez predominantes: la chaleur, le froid, la secheresse & l'humidité, qui consti-

tuent

tuent les qualitez premieres de ces corps & les autres qui dépendent du mélange different de ces quatre premieres qualitez, sont celles qu'ils appellent qualitez secondes: par là on peut juger que cette discussion doit être sans doute une des plus importantes pieces de ce Traité, y ayant peu d'apparence que je puisse persuader un Lecteur des indispositions auxquelles le Café est propre, si je ne luy disois, par quelle de ses qualitez il le peut être. Cependant c'est le point où je me trouve le plus embarrassé, parce que les anciens Auteurs de Medecine, & la pluspart des personnes âgées qui pratiquent cet Art, en expliquant les qualitez des alimens & des medicamens, ne nous parlent que de chaud, de froid, de sec, & d'humide: & que les modernes & les jeunes Medecins, ne nous entretiennent que

que d'Acide, & d'Alcali, * ou de Sel, de Soufre, & de Mercure: & peut-être que dans vingt ans d'icy on inventera quelque nouveau jargon, qui se mettra à la mode, car on reconnoît de jour en jour qu'elle étend aussi bien son empire sur la Medecine, que sur les habits. D'ailleurs la Physique qui doit être de la partie, ne sert qu'à m'embrouïller davantage, car si les qualitez des corps ne sont que l'effet de la figure, ou du mouvement des atomes, ou des petites parties qui les composent, comme le veulent presque tous les modernes, il n'est pas facile de déterminer s'il y a des mixtes qui ayent effectivement de la chaleur, ou du froid: & si le Café a des atomes de telle ou de telle

* On entend communément, par l'Acide une liqueur, ou un sel qui fermente avec l'Alcali: & par l'Alcali un sel ou autre matiere qui fermentent avec l'Acide. Quelques Chimistes font de ces deux differens sels le principe de tous les corps.

telle figure. Ainsi retenu par la crainte de m'attirer sur les bras quelque secte de Medecins, ou de Philosophes, je ne sçay quel party prendre: à peu près comme ceux qui ayant ouï les raisons par lesquelles on pretend établir que la terre tourne, & les sentimens qu'on employe pour prouver que c'est le Soleil, ne sçavent ce qu'ils doivent croire: partagé aussi bien qu'eux par la diversité des opinions que je viens de rapporter, j'auray bien de la peine à me déterminer. Il ne faut pourtant pas demeurer muet dans cette occasion: ni s'il se peut, laisser mes Lecteurs mécontens sur ce sujet. J'ay consulté là dessus les Medecins les plus moderés pour en tirer quelque éclaircissement: & voici ce que j'ay retenu de leur conversation, ou de leurs lettres.

On ne peut se passer en Medecine, parlant des qualitez des alimens & des medicamens, d'établir s'ils sont froids, ou chauds, secs, ou

ou humides, parce que c'est une notion commune aux Scavans & aux ignorans, de s'apercevoir si ce qu'ils prennent par la bouche leur excite quelque chaleur ou quelque rafraichissement, du moins quand leur action est tres sensible. Ainsi il ne faut être ni Galeniste, ni Chimiste pour connoître que l'eau de vie, le Poivre, le vin & les épiceries nous échaufent, & qu'au contraire, la Cichorée, la Laitue, l'eau, & la ptifane simple nous rafraichissent. Laissons aux Physiciens, & aux Medecins à examiner si cette chaleur ou ce froid qu'ils font ressentir, sont des accidens distingués réellement de leurs substances, ou des sensations qu'ils excitent dans l'ame par l'ébranlement des nerfs, causé par la figure, & par l'agitation de leurs petites parties, ou par leurs Soufres, & par leurs Sels fixes, & volatils. Cela importe peu à nôtre santé; & je ne conseillerois

rois à personne de se mettre en mauvaise humeur contre les gens qui ne seroient pas de son sentiment sur cette matiere. Je veux croire que par là on trouve avec plus de facilité, les raisons de chaque propriété des corps naturels, & la correction & preparation des medicaments & des alimens : mais comme je ne veux pas entrer en ce détail, je me contente presentement d'examiner les premieres qualitez de chaud, & de froid du Café, attendant d'en dire quelque chose de plus precis, en faveur des personnes qui aiment la Chymie, dans le Chapitre suivant, où je traiteray de son analyse : c'est à dire de la distillation que j'en auray fait faire. Mais avant que de decider quelles sont les qualitez du Café, il faut convenir avec les Medecins que les choses qu'on appelle froides, ou chaudes, seches, ou humides, ne sont souvent telles que par rapport aux personnes qui
s'en

s'en servent, ou par rapport entre elles. Ainsi l'eau de vie, & le vin nous échauffent, parce qu'ils donnent à nôtre sang plus d'agitation qu'il n'en avoit auparavant: & la ptisane, un bouillon de veau, un verre de limonade ou de bière, & semblables breuvages nous rafraichissent, parce qu'ayant moins de chaleur que nôtre sang, ils en diminuent le mouvement: quoy qu'à parler absolument ils ayent de la chaleur, & que l'on tire de l'eau de vie, de la bière, & un esprit ardent du sucre qui entre dans la composition de la Limonade. Voilà pour ce qui est du rapport de ces qualitez avec nos corps. Pour celles qu'elles ont entre elles, on décide que telles plantes, ou tels animaux sont d'un temperament chaud, ou froid, en les comparant les uns avec les autres. Sans cela ces propositions seroient absurdes, car la vie des plantes & des animaux consiste dans

une certaine chaleur, plus ou moins grande, ou en certaines petites parties qui sont en mouvement & qui entretiennent les actions de la vie. Pour appliquer cecy à mon sujet, & répondre à la question que bien du monde est sans doute prest à me faire, si le Café est chaud ou froid. Jedis que le Café comparé par exemple au vin, qui est la boisson la plus ordinaire de nôtre climat, est froid, parce qu'il a des parties moins actives, & moins inflammables que le vin: & qu'étant comparé à l'eau, à la ptisane, à la Limonade, & aux autres boissons aqueuses, il est chaud, parce qu'il communique à l'eau de l'amertume & de la pointe, & au sang & aux esprits une agitation un peu plus forte que ne font ces autres breuvages composés d'eau. Outre que le Café étant beu chaud, cette chaleur actuelle entretient plus long-tems le mouvement des esprits:

D

ainsi

ainfi sous cette idée il peut fort bien être confideré comme temperé.

Je dis en fecond lieu que le Café par raport à ceux qui en boivent, est chaud quand il est pris par des personnes d'un temperament froid & phlegmatique, parce qu'il donne plus de mouvement à leur chyle & à leur fang, que les glaires embaraffoient, en les fondant, & les subtilifant. Au contraire, il est froid pour ceux qui font d'un temperament de feu, aufquels il tempere l'agitation trop violente du fang, parce qu'étant détrempe de beaucoup d'eau, & embaraffé de parties terrestres: il ne peut que diminuër le bouillonnement des humeurs de ces personnes là; ainfi on peut dire qu'à cet égard, de même qu'au premier il est temperé. En effet, fi on raifonne avec ceux qui en boivent d'ordinaire, les uns diront qu'il leur femble qu'il les échauffe.

fe, les autres qu'il les rafraichit : & quelques-uns enfin qu'ils ne s'aperçoivent pas de ce qu'il leur fait : qu'ils ne s'en trouvent ny bien ny mal. C'est une marque qu'il est temperé, & qu'il agit diversement selon les sujets. La raison de cette qualité temperée, n'est pas difficile à penetrer. Le Café de sa nature est une espèce de legume, insipide, gluant & terrestre : qui ne seroit capable étant employé en aliment, que de faire un sang gros & visqueux, & par consequent de rafraichir : mais la preparation qu'on lui donne par la torrefaction, consume une partie de son phlegme, exalte les esprits, & lui laisse beaucoup de l'impression du feu, ce qui en rend les parties subtiles, & piquantes : mais comme cette torrefaction n'est pas forte, & qu'il reste encore assés de parties terrestres pour en embarasser l'action, il s'en doit suivre une moderation

ou temperature moyenne entre la chaleur & le froid.

Par ce que nous venons de dire, on doit moins s'étonner des différens sentimens des Auteurs sur les deux premières qualitez du Café, les uns le faisant chaud, les autres froid, & chacun selon le degré qu'il leur plaît, comme s'ils avoient trouvé une balance fort juste de quelque nouvelle invention pour peser la chaleur ou le froid des corps. On peut croire que la plupart n'ont pas été assez éclairés, sur une matière aussi peu connue que celle-cy l'a été jusques à présent: ou pour leur faire quelque grace, qu'ils ont considéré le Café sous différens égards, ce qui a produit des différens sentimens entr'eux. Du moins il n'y en doit pas tant avoir sur sa secheresse, ou son humidité: car pour peu qu'on entende raison, on m'avouera qu'une chose rôtie comme le Café, ne peut manquer de com-

muniquer à la décoction qu'on en fait une qualité desséchante; qui sera d'autant plus sensible, que cette boisson étant connue par tous ceux qui s'en servent pour être un peu diuretique, elle emporte quelque partie de la ferosité du sang, & que par conséquent elle doit dessécher. Mais il ne faut pas s'imaginer que cette secheresse soit grande, puis qu'on évite de prendre le marc qui est le plus sec, & que l'eau le détrempe assés. De tout cela je conclus qu'une personne qui veut user du Café, non pas par un simple plaisir & par amusement, mais par un motif de santé; s'il ne connoît pas son temperament & la source de ses indispositions, fera bien de recourir à quelque habile Medecin, à qui la nature du Café, & ses effets, aussi bien que l'état du malade, pourront être assés suffisamment connus pour luy conseiller ce qui devra luy être

avantageux. Je suis déchargé par là des conseils de Medecine que chaque particulier croiroit de trouver dans ce Livre: quoy que je ne pretende pas me dispenser dans les Chapitres suivans, d'expliquer selon les sentimens de plusieurs habiles Medecins que j'ay consultez, les maladies & les incomoditez auxquelles en general il peut être propre. Mais il faut parler auparavant de son Analyse Chimique, & de ses qualitez secondes.



CHAPITRE VIII.

Analyse du Café, & ses qualitez secondes.

J'Ay crû pour ne rien laisser à dire sur le Café, & pour le connoître à fonds, qu'il étoit necessaire de développer ses principes, & d'en faire l'analyse par le moyen de la Chymie. L'analyse, pour le dire en faveur des personnes qui ignorent ce bel art, est la resolution du mixte en ses principes sensibles: c'est à dire la separation que l'on fait par le moyen du feu des différentes substances qui le composent. Je priay il n'y a pas longtems, Monsieur Cassaire le fils * de m'aider en ce dessein. Ceux qui connoissent sa capacité dans ces matieres, & son habileté dans tout ce qui regarde sa profession, qu'il exerce pour

D 4

le

* *Maitre Apoticaire à Lyon.*

le dire en un mot, en excellent Artiste, sont convaincus que je ne pouvois pas faire de choix plus judicieux, ni me reposer de la chose sur un homme dont l'intelligence, le sçavoir, & l'exactitude me deussent faire esperer un succez plus favorable que luy. Son honnêteté répondit à ma priere. Les Sçavans jugeront si son travail a répondu à mon esperance, lors que je les auray instruits de quelle maniere il s'est conduit dans cette operation, qu'il entreprit & executa en la presence d'un Medecin de mes amis, * & en la mienne, & que par plus grande precaution, il voulut bien faire une seconde fois, pour reconnoître s'il ne seroit point mépris dans la premiere. Voicy exactement de quelle façon la chose se fit.

Ayant considéré le Café comme un espèce de fèves, nous le voulumes distiller comme on fait ordinairement

* *Monfieur Spon.*

rement toute sorte de légumes, lorsqu'on veut en tirer les différentes substances qu'elles contiennent. Nous en primes une livre du bien net, bien choisi & bien nourry, & en remplimes à demy une cornuë de verre lutée: nous y adaptames un grand récipient; après en avoir luté les jointures, nous donnames le feu par degrés. Il en sortit premierement un flegme clair comme de l'eau, ensuite il vint des vapeurs qui se condenserent en un liqueur rougeâtre, qui se fonçoit & se rendoit plus crasse, plus noire, & plus huileuse, d'autant plus que l'operation s'avançoit. Les precautions qu'on avoit prises pour luter exactement les vaisseaux, n'empêcherent pas que le laboratoire ne fût rempli de l'odeur du Café; dans huit ou neuf heures tout fut achevé. Nous laissâmes refroidir les vaisseaux pour en tirer les substances distillées, & nous retirâmes du recipient envi-

ron la moitié du poids de ce que nous avions mis dans la cornuë tant en phlegme, qu'en esprit & en huile, la tête morte restant en la cornuë se montoit encore à un quart de livre, de sorte que ce qui se perdit de plus volatil dans toute l'operation devoit être un autre quart de livre. Ce qui est bien à remarquer pour être persuadé de la volatilité du Café, & par là des effets qu'il peut produire.

L'huile qui s'étoit épaissie & réunie comme du beurre noirci au dessus du phlegme & de l'esprit, ne fut pas difficile à separer du reste. Il y en avoit environ deux onces, & cinq dragmes. Ayant été rectifiée comme les autres huiles Chymiques, elle devint claire d'une couleur jaune enfoncée.

On tira par la lessive une dragme de sel fixe de la tête morte calcinée: on eut besoin d'un assez grand feu pour faire la calcination, ce qui

fait que ce sel est fort alcalisé & acré comme un sel de tartre.

Pour ce qui est de l'esprit & du sel volatil, il arrive dans cette operation que ce dernier entraîne toujours avec lui une portion de phlegme qui le tient dissout, & qui est cause que par la rectification, on ne peut le separer en forme de sel. On juge seulement par le goût penetrant, que le phlegme est chargé d'une assez grande quantité de sel volatil: & c'est ce mélange qu'on appelle esprit. Cét esprit est d'une couleur jaune, parce qu'il entraîne aussi avec luy, une partie de l'huile la plus ætherée qui lui donne cette couleur, & qui empêche que les acides ne fermentent avec le sel alcalivolatil contenu dans l'esprit, parce qu'elle en bouche les pores, & en empêche l'action: ce que ne fait pas le sel alcali fixe tiré de la tête morte, qui ayant été bien dépourveu de son huile par l'incinera-

tion fermente avec les acides comme les autres alcalis fixes. C'est tout ce qui s'est pu separer par l'analyse des substances du Café, & quoy que cela paroisse assés simple, il doit pourtant servir de base à ce que je diray ensuite de ses effets.

Ce fondement établi, on aura moins de peine à comprendre les propriétés du Café, & les raisons que plusieurs personnes du metier en rendent: ainsi je ne travailleray pas en aveugle, & je ne feray pas paroître de l'enterement pour luy attribuer plus de bien qu'il ne sçauroit faire, ni plus de mal qu'il n'est capable d'en causer. En effet, lors qu'on sçaura que le Café est rempli de souffre & de sel volatil, comme on l'a pû remarquer par son analyse, on ne sera pas surpris s'il nourrit, & s'il empêche de dormir: on trouvera la raison de l'une & de l'autre, en ce que le sel volatil, & l'huile étant intime-

timement unis par la parfaite digestion de cette semence, aidée de la chaleur du pays où elle croit, sont fort propres, l'un par son activité, & l'autre par sa lenteur pour empêcher le sommeil, & pour fournir en même tems de l'aliment. L'huile comme composée de parties rameuses, & faciles à être embarrassées, aidée du sel volatil qui luy sert de vehicule, est fort propre pour la nourriture de l'animal, & le sel l'est aussi de son côté à rarefier les humeurs, & à ranimer les esprits ralentis dans le cerveau pour y exciter la veille.

La precaution que j'ay prise de ne pas parler des qualitez du Café sans m'en être instruit par son analyse, me doit tirer de l'irregularité du procedé d'un Docteur Danois, * qui a fait un Traité de l'abus du Tabac, & du Thé, où il declame fort contre le Thé, & même

* *Simon Pauli Medicus.*

par occasion contre le Café, quoy qu'il ne paroisse pas qu'il ait fait des experiences capables de luy donner mauvaise opinion de ces drogues, & que tout ce qu'il dit de défavantageux du Café, ne soit fondé que sur les Relations de certaines personnes qui ont cru que non seulement il dessechoit trop, mais qu'encores il effeminoit les hommes, ce que j'examineray en un autre endroit. Je pense que s'agissant icy en general des qualitez du Café, il est plus raisonnable d'en croire ceux d'entre les Medecins qui par un frequent usage ont pû remarquer ses effets, & les indispositions auxquelles ils l'ont reconnu être propre, que de defferer aux opinions de ceux qui n'en parlent que sur le raport d'autruy. Celuy qui nous en a parlé le premier est comme je l'ay dit *Prosper Alpin* dans son *Traité des Plantes d'Egypte*, & dans sa *Medecine des Egyptiens*.

La faculté de ce breuvage, dit-il, est froide, & seche, ou plutôt temperée aux qualitez premières, à raison de quelque chaleur qui s'y trouve mêlée: car cette graine est composée de deux substances, sçavoir d'une grossiere & terrestre, par laquelle elle fortifie & corrobore: & l'autre subtile, composée de parties chaudes par lesquelles elle échauffe, elle deterge, & elle débouche. Cette decoction est d'un goût, qui n'est pas éloigné de celui qu'a la decoction de la Chicorée, quoy qu'elle desopile beaucoup mieux.

Veslingius qui a voyagé en Egypte après *Prosper Alpin*, & qui a fait des Notes sur son Livre des Plantes: dit en parlant des qualitez du Café, que l'écorce en est un peu froide & seche: mais que le noyau, qui est la graine dont nous nous servons, est modérément chaud. Qu'étant torréfié, il a une amertume

„ tume sensible que la langue souf-
 „ fre sans peine, d'où vient que d'or-
 „ dinaire, la boisson qu'on en prepa-
 „ re ne cause point de nausée, quoy
 „ qu'on en boive assés grande quan-
 „ tité : il dit aussi qu'on y fait des
 dragées de cette graine. Sur-
 quoy j'ay consulté divers amis
 qui ont été long-tems en Levant,
 ils m'ont unanimement confirmé
 la même chose, à quoy ils ont ajou-
 té que cette sorte de dragées est fort
 commune & fort estimée en Eryp-
 te Ce qui m'a obligé d'en faire faire
 icy : la personne que j'ay employée
 pour cela, y a reüssi parfaitement
 bien. Mais à dire le vrai, je ne lesay
 pas trouvées de bon goût, & je
 doute si elles ont aucune vertu.

Tous nos Auteurs Modernes con-
 viennent après *Alpin & Veslingius*,
 que le Café fortifie l'estomac, qu'il
 desseche les humiditez du corps,
 qu'il est aperitif & desopilatif, qu'il
 rabat les vapeurs qui montent au

cer-

cerveau, qu'il tient éveillé & qu'il produit quantité d'autres bons effets.

Je crois que l'on ne fera pas fâché, que je joigne aux témoignages avantageux que rendent les Medecins, des qualités favorables du Café, ce que nous en ont dit quelques-uns des voyageurs les plus considerables de ce Siecle. Je commence par *Pietro del la Vallé*, qui marque dans le premier Tome de ses Relations ce qui suit. Les
 “ Turcs ont un breuvage, dont la
 “ couleur est noire, qui pendant
 “ l'Eté est fort rafraichissant, au
 “ lieu qu'il échaufe en Hyver, sans
 “ changer pourtant d'essence, &
 “ demeurant touûjours la même boif-
 “ son; que l'on avale chaude, par-
 “ ce qu'elle passe par le feu; &
 “ l'on la boit à lōgs traits, non pas du-
 “ rant le repas, mais après, cōme une
 “ espece de friandises, & par gorgées,
 “ pour s'entretenir à son aise dans la
 com-“

„ compagnie des amis, & l'on ne
 „ voit gueres d'assemblée parmy
 „ eux, où l'on n'en boive. Ils nom-
 „ ment ce breuvage *Cahué*, ils le font
 „ avec la graine ou le fruit d'un cer-
 „ tain Arbre qui croit en Arabie
 „ vers la Meke. Si l'on veut croire
 „ les Turcs, il contribuë notable-
 „ ment à la santé, aide à la digestion
 „ fortifiant l'estomac, & arrêtant le
 „ cours des fluxions, & des catarrhes.
 „ ils disent aussi (ainsi que je l'ay déjà
 „ remarqué) qu'après le souper il
 „ empêche que l'on s'affoupisse: &
 „ pour ce sujet ceux qui veulent
 „ étudier la nuit en prennent pour
 „ lors. J'ay retranché beaucoup de ce
 „ que dit *Pietro del la Vallé* du
 „ Café, parce que je ne l'ay pas crû de
 „ mon sujet. Je viens maintenant à ce
 „ qu'en a écrit *Thevenot*, qui passe en
 „ France pour aussi sincere dans ses
 „ Relations, que ce premier est cru
 „ illustre dans l'Italie, pour les sien-
 „ nes.

Les Turcs, dit-il, ont un breuvage qui leur est fort commun, ils l'appellent *Cahué*, & en usent à toutes les heures du jour. Cette boisson se fait d'une graine qui croit dans l'Arabie, proche de la Mecque. Ils la font rôtir dans une poêle, ou autre utensile sur le feu, puis ils la pilent, & la mettent en poudre fort subtile, quand ils en veulent boire, ils prennent un coquemard fait exprès, qu'ils appellent *Ibrik*, & l'ayant rempli d'eau, ils la font bouillir, quand elle boût, ils y mettent de cette poudre, pour environ trois tasses d'eau, une bonne cueillier; & quand elle boût, on le retire vîtement de devant le feu, ou bien on le remue, autrement il s'enfueroit par dessus, car il s'élève fort vîte; & quand il a bouilli ainsi dix ou douze bouillons, ils le versent dans des tasses de porcelaine; qu'ils rangent sur un tranchoir de bois,

„ bois peint, & vous l'apportent
 „ ainsi tout bouillant; il le faut
 „ boire aussi chaud qu'on le peut
 „ souffrir, mais à plusieurs repré-
 „ ses, autrement il n'est pas bon.
 „ Ce breuvage est amer & noir, &
 „ sent un peu le brûlé: on le boit
 „ tout à petits traits, de peur de se
 „ brûler: de sorte qu'étant dans une
 „ Cavehane (ainsi nomment-ils les
 „ lieux où on le vend tout prépa-
 „ ré) on entend une assez plaisan-
 „ te musique de humerie. Cette
 „ boisson est bonne pour empêcher
 „ que les fumées ne s'élevent de
 „ l'estomac à la tête; & par conse-
 „ quent pour en guerir le mal. Par
 „ la même raison il empêche de dor-
 „ mir. Lors que nos Marchands
 „ François ont beaucoup de lettres
 „ à écrire, & qu'ils veulent travail-
 „ ler toute la nuit, ils prennent le
 „ soir une tasse ou deux de *Cabué*. Il
 „ est bon aussi pour conforter l'esto-
 „ mac, & aide à la digestion, en-
 „ fin,

fin selon les Turcs , il est bon
 contre toute sorte de maux , &
 assurément il a du moins autant
 de vertu qu'on en attribue au Thé.
 Quant au goût , on n'en a pas
 beu deux fois , qu'on s'y accou-
 tume , & on ne le trouve plus
 desagréable. Il y en a qui y mê-
 lent des cloux de gerofles & quel-
 ques grains de Cardamome , d'au-
 tres y ajoutent du Sucre : mais ce
 mélange qui le rend plus agréable,
 le fait moins sain & moins profita-
 ble. Il n'y a pauvre ni riche qui
 n'en boive , du moins deux ou
 trois tasses par jour , & c'est une
 des choses que le mary est obli-
 gé de fournir à sa femme. Il y
 a plusieurs cabarets publics de
Cabué, où on le fait cuire dans
 de grandes chaudieres. En ces
 lieux toutes sortes de personnes
 se peuvent rendre, sans distinc-
 tion de Religion ni de qualité ; &
 il n'y a point de honte d'y entrer,
 plu-

„ plusieurs y allans pour s'entretre-
 „ nir : il y a même au dehors du lo-
 „ gis des bancs de inaffonnerie, avec
 „ des nattes par dessus, où s'ai-
 „ soient ceux qui veulent voir le
 „ passans, & être à l'air. Il y a or-
 „ dinairement dans ces Cavehane
 „ plusieurs violons, jouëurs de flu-
 „ tes, & Musiciens, qui sont ga-
 „ gez du maître du Cavehane, pour
 „ jouër & chanter une bonne partie
 „ du jour, afin d'attirer le monde.
 „ Quand quelqu'un est en un Ca-
 „ vehane, & qu'il y voit entrer des
 „ personnes de sa connoissance,
 „ s'il est un peu civil, il donnera or-
 „ dre au Maître de ne point pren-
 „ dre de leur argent, & cela par
 „ un seul mot, car lors qu'on leur
 „ présente du *Cabué*, il n'a qu'à
 „ crier *Giaba*, c'est à dire *gratis*. Ils
 „ ont encore le Sorbet, qui est un
 „ fort bon breuvage. Il se fait en
 „ Egypte, de Sucre, de jus de Li-
 „ mon, de Musc, d'Ambre gris, &
 „ d'eau

d'eau Rose. Quand ils veulent re-
galer quelqu'un qui les vient voir,
ils luy font apporter une tasse de
Cabué, en après le Sorbet, & puis
le Parfum.,,

Edouïard Terry, fameux Voya-
geur Anglois, dans la Relation
qu'il a faite de son voyage aux In-
des Orientales en parlant des Païs
du Mogol, marque qu'il y a be-
aucoup de personnes, à qui la Re-
ligion ne permettant pas de boire
du vin, se servent d'une liqueur qui
est plus saine qu'elle n'est plaisan-
te à boire, qu'ils appellent *Cahia*,
qui est composée de la farine d'u-
ne fêve qu'on fait bouïllir dans
l'eau à laquelle elle ne donne que
peu de goût, quoy qu'elle ne lais-
se pas d'avoir beaucoup de vertu,
pour aider à la digestion, pour ré-
veiller les esprits, & pour purifier
le sang.,,

Duvoir dans son Voyage de Le-
vant, traitant des visites des Turcs,
dit

„dit que tant soit peu qu'elles
„soient de ceremonie , quelques
„momens après qu'on est assis, le
„maître de la maison fait appor
„ter une Cassolette auprès de son
„ami , & deux valets luy couvrent
„la tête d'une Tavayole, afin que
„la fumée du Parfum ne s'échape
„pas. On luy sert après dessus une
„suscoupe de bois, peinte de
„feuillage à la Persane, une gran-
„de tasse pleine de Sorbet, qui est
„un suc de Limon confit dans le
„Sucre, & qu'on delaye dans l'eau,
„& ensuite on luy apporte dans une
„tasse plus petite le *Cahué*, qui est
„une eau rousse qui prend son nom
„avec sa teinture d'une graine qui
„vient d'Egypte, qu'on fait bouillir
„dans l'eau, & qui est grosse com-
„me un grain de froment. Ce breu-
„vage, continue-t'il, n'en est bon
„qu'extrêmement chaud, tellement
„qu'à peine peut-on le succer du
„bord des levres, & on ne le prend
„qu'en

qu'en soufflant & à diverses repri-
 ses. Il est d'un goût qui sent un
 peu la fumée, mais d'un effet
 merveilleux pour l'estomac, &
 pour empêcher que les vapeurs ne
 montent au cerveau.

J'ennuyerois mes Lecteurs, si
 je raportoïis tout ce que nos Vo-
 yageurs modernes nous ont dit du
 Café: pour éviter cet inconvenient
 je finis, parce qu'en a écrit *Mon-
 sieur de Bourges*, dans la Relation
 qu'il a faite du Voyage de *Mon-
 sieur l'Evêque de Beryte* en la Co-
 chinchine, au denombrement des
 incommoditez que l'on a à souffrir
 dans la marche de la Caravane par le
 desert, il marque pour une des plus
 insupportables la rareté des eaux, que
 l'on a de la peine à trouver, & que
 l'on ne trouve le plus souvent que
 fort infectes. Il dit sur ce sujet aux
 pages 40. & 41.

Comme l'eau que l'on rencon-
 tre est souvent mauvaise & crou-
 E pie,

,, pie, pour corriger l'incommodité
,, qu'elle cause à l'estomac, les
,, Turcs se servent d'un Breuvage
,, qu'ils apellent Café, qui com-
,, mence d'être en usage en quel-
,, ques Villes de l'Europe. Cette
,, boisson est composée d'une peti-
,, te fève, qui croit dans l'Arabie
,, proche de la Meke, en telle abon-
,, dance que de là on la transporte
,, par toute l'Asie & presque par
,, tous les lieux où il y a des Maho-
,, metans, qui se servent de cette
,, boisson au lieu de vin, dont elle
,, imite assés les effets : ayant la pro-
,, priété de fortifier l'estomac, &
,, de faciliter la digestion : elle a de
,, plus celle de purifier les vapeurs
,, de la tête. Ils font rôtir cette fève
,, dans une poile, puis ils la redui-
,, sent en poudre dans un mortier ;
,, & après en avoir séparé le son par
,, un tamis, on fait boüillir cette
,, farine noire & demi brûlée dans
,, l'eau, durant l'espace d'un Misere-

re, puis on la boit la plus chaude, que l'on peut. Quoy que cette liqueur n'ait aucun goût agreable, mais plutôt amer, elle ne laisse pas d'être fort estimée par ces gens-là, pour les bons effets qu'ils trouvent en elle: ce qui fait paroître le soin que Dieu a de fournir tous les païs des choses necessaires, pour l'avantage des hommes: on ne peut douter que dans les autres païs, il n'y ait des plantes qui ont de pareilles vertus.

Si le nombre extraordinaire des personnes qui rendent témoignage à la verité d'une chose, la doit rendre plus recevable, il n'y en eut jamais de mieux établi que celle des qualitez salutaires du Café, contre les maux de tête, les indigestions d'estomac, l'affoupissement, & pour la purification du sang. Tous ceux qui en ont écrit, tous ceux qui en parlent, & la pluspart de ceux qui s'en sont servis, convien-

nent que ces vertus luy sont si naturelles, que ceux qui en disconviendroient, ne luy rendroient pas la justice qui luy est due. C'est ce qui me fait dire, que quand même il n'auroit pas les autres qualitez qu'une experience bien justifiée & reiterée, a fait sensiblement connoître qu'il possédoit, il en auroit suffisamment pour mériter beaucoup d'estime.



C H A P I T R E I X.

*Des effets du Café, & particuliere-
ment sur l'estomac.*

LE premier effet qui se fait sentir en buvant du Café, est sur les parties de la bouche. Quand il est bien accommodé quoy qu'on le boive fort chaud, il ne brûle, ni n'enlève pas la peau de la langue, du moins comme le feroit l'eau chaude au même degré: ce qui vient peut-être, de ce que la décoction étant plus embarrassée par le plus fin de la poudre du Café qui s'y mêle, elle ne pectre pas si vite que l'eau simple.

Les Dames soigneuses de leur beauté, pourroient peut-être craindre que la chaleur actuelle de ce breuvage ne leur noircît les dents: mais outre qu'on ne voit pas que les Orientaux ayent les dents plus

noires que les autres , quoi qu'ils en boivent tant ; en tout cas , le remede à cela , seroit le marc même du Café , qui les nettoye & les blanchit , si l'on a soin de s'en servir. C'est ainsi que la cendre du Tabac blanchit les dents , bien que sa fumée les noircisse.

Un des plus subits effets du Café , est sur l'estomac : il est certain qu'il en aide merveilleusement la coction qui s'y fait , & qu'une infinité de peuples de l'Asie , de l'Afrique , & même de l'Europe , à qui la Loy de Mahomet deffend l'usage du vin , s'en servent heureusement à sa place. A cela les protecteurs du vin qui sont en tres-grand nombre en ces païs , me diront que tout au plus , le Café ne pourroit être admis , que pour substitut du vin , & que puis que ce dernier est assés abondant chés nous , il ne faut pas aller chercher une boisson étrangere qui ne sçauroit autant valoir.

Je répons fans vouloir diminuer le merite du vin , dont je ne pretens pas de blâmer le droit usage, qu'en plusieurs rencontres le Café luy est preferable, comme il y en a dans lesquels le Café doit ceder au vin. Il y a quantité d'hommes , de femmes & d'enfans qui naturellement ne peuvent point supporter le vin , à qui le Café ne sçauroit qu'être utile. D'ailleurs tous ceux qui ont de la fièvre , des maux de tête, & plusieurs autres indispositions , seroient incommodez du vin , au lieu qu'en ces occasions le Café leur fait du bien.

Il se fait dans les estomacs chauds & dans les excés du vin , une espece de distillation semblable à celle qui se fait artificiellement. L'esprit se separe d'abord, entre dans les veines, agite le sang avec rapidité , & blesse les membranes du cerveau : ce qui reste dans l'estomac est le vinaigre , ou le tartre du

vin dissoût dans du phlegme, & ce tartre porté dans les boyaux, y cause la colique, dans les reins la gravelle, dans les jointures la goutte; le Café ne fait rien de tel. Son esprit n'est point si inflammable que l'esprit de vin. Il n'y a point dans le Café d'acide qui puisse causer ces incommodités. Ainsi quelque excès que l'on fasse de ce breuvage, on n'en ressent point de mal de tête, & on n'en est point enyvré, il ne produit ni gravelle, ni goutte comme je diray dans la suite, de sorte qu'on ne sçauroit défavoüer qu'il n'y ait bien des rencontres, où il est à préférer au vin. Et à propos de cela, il ne faut pas oublier une particularité, qui fortifie beaucoup mon opinion. C'est que le Café desenyvre sur le champ, du moins ceux qui ne sont pas yvres au dernier degré: en voicy un exemple. Un de mes amis s'étant laissé surprendre aux agrémens du vin, se

mit à jouer au Piquet après le répas, il perdoit son argent, parce que les fumées du vin luy faisoient voir cœur pour carreau : je le tiray à part , & luy fis boire une bonne tasse de Café , ensuite dequoy il revint au jeu l'esprit & la vûë aussi libres qu'il les avoit eûs à jeun. Après cela les Partisans du vin, ne doivent pas se declarer ennemis du Café. C'est pour cette raison, que par politique, on deffendit il y a quelque tems en Angleterre les cabarets du Café, qui y sont dans un nombre incroyable, * & on n'y deffendit pas ceux du vin, parce que dans ces premiers, on raisonnoit avec un grand sens froid des affaires d'Etat, & du Gouvernement : au lieu que les fumées turbulentes du vin mettent bientôt les gens hors de moyens de parler

E 5

ler

* Bien des gens qui ont fait un grand séjour à Londres, m'ont assuré qu'en cette seule ville-là, ils vont au de-là de trois mille.

ler si ferieusement. Le Café aide donc merueilleusement la premiere coction , & en empêche tous les desordres. On apelle en Medecine premiere coction , le changement desalimens, qui se fait dans l'estomac, en une substance blanche & liquide, qu'on nomme Chyle , & lors que ce Chyle est cuit & fermenté bien à propos, & qu'il n'a reçu aucune alteration par les intemperies , ou obstructions des entrailles & premieres voyes par où il passe , il se convertit en un sang louïable , duquel les parties croissent, se nourrissent & se maintiennent dans leur état naturel : c'est ce qu'on apelle seconde & troisiéme coction. Or s'il est vray , comme il n'en faut pas douter, que les vices de la premiere coction ne se corrigent point dans la seconde ni dans la troisiéme, c'est à dire, que d'un chyle mal conditionné , il ne s'en sçauroit faire un bon sang, ni

d'un

d'un méchant sang une bonne nourriture. Il n'est pas moins constant que lors que ce chyle a acquis toute la perfection qu'il doit avoir, l'animal doit jouir d'une parfaite santé, si quelque cause externe ne l'en empêche.

Il faut ajoûter que le Café étant composé de deux substances, l'une subtile, & volatile, & l'autre terrestre, comme je l'ay déjà dit. La première émousse la trop grande acidité du levain de l'estomac, & adoucit le chile, comme les fels volatils adoucissent tous les acides; & la partie terrestre est détersive, & tant soit peu resserrante, ce qui la rend tres-propre à l'estomac, dont il fortifie le ferment par sa qualité abstersive, il en nettoye le limon, aussi bien que celuy des menus boyaux, & consomme même par sa secheresse les humidités superfluës des parties nourissieres: outre que par son alcali, il absorbe les aigreurs indi-

gestes qui peuvent floter dans les premières voyes ; il résiste sans contredit à toute corruption , & s'oppose fortement aux coagulations , qui sont la cause la plus commune des maladies : ce qui fait qu'il ayde beaucoup à cette transpiration insensible qui entretient la bonne santé. Or comme il est bon dans la Médecine de joindre l'expérience à la raison. On pourroit rapporter icy quantité d'exemples de particuliers , que l'usage du Café a gueris de leurs indispositions d'estomac : mais il suffit d'en citer un general & convainquant. C'est que quoy que les Turcs ne boivent que de l'eau , qu'ils mangent plus de legumes , de laitage & de fruits , que de viandes ; & que même ils se servent la pluspart du pain sans levain , & tres-peu cuit , ce qui devroit ruïner entièrement leur estomac , cependant ils n'en sont incommodéz que tres rarement,

ce

ce qui ne peut venir sans doute que de l'usage du Café. Car quoy qu'ils ayent d'autres boissons, comme le Sorbet, le Chosaf, fait de miel & de raisins secs, & l'aigre de Cedre, il n'est pas croyable que ces breuvages composez d'eau, de jus de citron, de sucre, ou de miel, soient capables de corriger les cruditez de l'estomac que doivent causer leurs alimens indigestes. Outre qu'ils ne boivent gueres de Sorbet que dans l'Eté, au lieu que l'usage du Café est continuel parmy eux. Cependant en France, où les vins ne sont point mauvais, on ne laisse pas d'être fort sujet aux indigestions, & aux maux d'estomac, quoy qu'on n'y mange pas tant d'alimens cruds & indigestes qu'on fait dans tout le Levant. On avû sur ce sujet un effet admirable du Café dans la personne de Monsieur le Marquis de Crillon :

* Après une grande maladie, dans laquelle l'usage excessif de la Limonade & d'autres boissons semblables qu'il avoit employé pour étancher sa soif & pour le plaisir, luy avoient gâté l'estomac & ôté toute sorte d'apetit: le Café lui fit sortir par haut & par bas, des pelotons d'une glaire viscide & recuite, laquelle apparemment tapissoit, & bouchoit les pores de l'estomac, par où le levain s'insinuë, & y passe pour dissoudre les alimens, & picoter cette partie.

Il est vray que le Café excite rarement le vomissement, néanmoins il l'excite, & sur tout quand le fonds de l'estomac est plein de reste de chyle indigeste & de glaires, parce qu'il les fond, & les atenuë, & que ces crudités ne pouvant devenir un bon aliment, l'estomac est excité par la tiedeur du Café à les rejeter

avec
 * *Extrait d'une Lettre de Mr Riden Professeur en Medecine à Montpellier.*

avec elles. Hors de ces rencontres qui n'arrivent même qu'à quelques personnes, le Café arrête les vomissemens, qui ne viennent souvent que d'une humeur trop acide & trop corrosive, qu'il adoucit par son sel volatil; & qu'il émousse par sa partie huileuse.

Après avoir établi nettement comme je l'ay fait, que le Café procure une loüable digestion, on doit comprendre qu'il doit aussi être bon, pour empêcher la generation des vers, qui ne sont que les ouvrages des indigestions & des crudités de l'estomac; ou des glaires qui croupissent dans quelque cavité du corps; & que par son amertume, il est propre aussi bien que les autres drogues de ce goût, à résister à la corruption.

C H A P I T R E X.

Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auxquelles le Café est propre, de la gravelle, & de la goûte.

IL ne faut pas douter que si le Café est propre comme on vient de voir, à dissoudre les glaires de l'estomac, il ne le soit aussi par la même raison à fondre la pituite vitrée des boyaux, qui y cause souvent la colique, & à refondre aussi peu à peu de semblables humeurs visqueuses, qui embarrassant les petits vaisseaux du foye, de la ratte & du pancréas, y causent des obstructions facheuses.

Prosper Alpin dit qu'il est plus efficace pour desopiler, que la teinture de chicorée amère, du goût de laquelle il approche; que l'on s'en sert en Egypte pour les obstructions des viscères, & pour les

tumeurs du foye, & de la rate.

Veslingius assure qu'il est excellent, lors qu'il y a des fucs froids & épais, qui font des obstructions dans les entrailles & dans les vaisseaux dispersés par tout le corps: & cet effet est si incontestable, qu'il est la cause qu'on a pris le *Bunchum d'Avicennes* pour le *Bon* ou le *Café*, à cause de la même vertu qu'il luy attribué. Tous les Modernes en conviennent, c'est aussi pour cela que l'on s'en sert avec beaucoup de succès aux personnes phlegmatiques, & aux filles opilées, dont plusieurs ont été guéris par le seul usage de cette boisson. Et comme nous avons veu par son Analyse qu'il abonde fort en sel volatil: on ne sera pas surpris qu'il soit capable de corriger tous les mauvais levains de la masse du sang, de la dessécher par la consommation de ce qu'elle a de plus humide, & de plus gluant, de redonner aux humeurs les plus épaissies

114 T R A I T E'
un mouvement réglé, & de les subtiliser assés pour pouvoir être chassés par les voyes ordinaires.

On doit conclurre de là, qu'il doit aussi être fort bon pour procurer les mois aux femmes. C'est ce que l'expérience journalière justifie. Plusieurs Auteurs assurent qu'il emporte les obstructions de la matrice, & qu'il est utile pour faire venir les évacuations ordinaires des femmes lors qu'elles sont supprimées. Les Egyptiennes & encore plus les Arabes, s'en servent familièrement dans cette vûë, lors qu'elles les ont, pour les faire couler avec plus de facilité, & plus d'abondance, ou pour les faire revenir lors qu'elles sont arrêtées.

Au reste, comme la plupart des maladies des femmes dépendent du dereglement de cette évacuation naturelle & ordinaire, il est à presumer que le Café servant à les corriger, doit être aussi parfaitement

ment bon à plusieurs autres indis-
positions de ce sexe. Les vapeurs
de mere qui sont causées par un
mouvement irregulier des esprits
qu'excitent les matieres hetéroge-
nées & corrompuës dans le bas ven-
tre, ou dans la masse du sang; sont
calmées par son sel volatil, qui adou-
cit les pointes de ces matieres acres.

Un Medecin * celebre de Sain-
tonge a écrit à un de mes amis, qu'il
sçait par une experience incontes-
table que le Café pris bien chaud
est d'un grand secours pour les fem-
mes qui dans le tems de leurs ordi-
naires souffrent des tranchées dou-
loureuses, parce qu'il rend le sang
moins acre & plus fluide. Il ajoû-
te qu'on en peut donner sans dan-
ger aux femmes au moment qu'el-
les viennent d'accoucher pour re-
stablir leurs forces dissipées; que ce-
la fait parfaitement bien, & qu'on
peut leur en faire prendre deux taf-
ses.

* Monsieur de la Closerie.

ses tous les jours tant qu'elles sont en couches.

Voilà bien des remarques considérables, par lesquelles on doit juger de l'excellence du Café: ce n'est pourtant pas là que se terminent ses bonnes qualitez. Il est souverain pour tenir les reins ouverts, pour donner passage à la serosité. Par son sel volatil il r'anime & entretient la chaleur naturelle, il débouche puissamment tous les endroits par où il passe, il exalte & adoucit les levains des entrailles, & en perfectionne les fermentations dont il change le caractère lors qu'elles dégènerent; & par ce moyen il ramène à un haut point de perfection toute l'œconomie naturelle. C'est sans doute son fréquent usage qui garentit les Turcs de l'hydropisie & qui fait que cette maladie est très-peu connue en Levant. Les Anglois avoient, par un écrit qu'on imprima à Londres il y a dix ou douze

ans, qu'elle est devenuë beaucoup plus rare parmy eux, aussi bien que la goûte, depuis qu'ils se servent souvent du Café; & je ne doute pas que si nos Biberons vouloient se partager entre luy & le vin, ils ne fussent beaucoup moins sujets à devenir hydro-piques.

Mollenbroc Medecin Alemand assure dans son Traité de la goûte vague scorbutique, que les Danois, les Suedois, & les Holandois, éprouvent tous les jours l'utilité du Café dans les maladies hypocondriaques & scorbutiques. On n'en doit pas être surpris, puisque ces maladies viennent des humeurs tartareuses, acides & corrosives, qui ont besoin d'être adoucies par des remedes tels que le Café. Aussi les autres plantes & drogues qu'ils emploient pour le Scorbut abondent extrêmement en sels volatils, cōme entre autres le Cochlearia & le Creson d'eau. Ce

Ce qui a encore aquis de la reputation au Café, est la faculté qu'il a de preserver de la gravele & de la goutte, qui sont deux courtes fines germaines. Soit que la matiere de l'une, & de l'autre soit fournie par l'estomac, soit qu'elle vienne de la masse du sang, ce breuvage qui corrige la coction vitieuse de l'estomac & qui purifie le sang, ne scauroit qu'être propre à prevenir les accès de ces deux grandes maladies. Voici ce qu'un particulier de Geneve * en écrivit à un Medecin de cette ville * il y a plus de vingt ans, c'est à dire lors que le Café commençoit d'être en usage dans ce Royaume: un Gentilhomme, dit-t'il, de mes voisins nommé Mr. Deverace, qui a été attaqué de la goutte dès l'âge de vingt cinq ans jusques à celuy de

* Un gouteux qui demandoit avis pour son mal.

* Feu Monsieur Gras, homme d'une singuliere erudition.

soixante dont il est à present âgé, à peu près de mon temperament, gros & replet, use depuis environ quatre ans, d'une petite graine noire qui vient des Indes nommée Café, par le moyen de laquelle il s'est garanti des ataqués de ce mal depuis ce temps-là, quoi qu'il eût déjà les mains & les pieds noués. Il dit que cette decoction purge les serosités & les humeurs superfluës. Il avoit comme moy un gros ventre qui s'est entierement abaissé. Il m'a fort conseillé d'en user, mais je ne l'ay pas voulu faire, sans avoir vôtre bon avis.

Cét exemple des qualitez favorables du Café pour la goutte, est remarquable: en voicy un autre qui ne l'est pas moins, que j'ay en main depuis l'année 1678.

Un Reverend Pere Augustin déchauffé de la ville de Marseille nommé le Pere Alexandre d'Albertas âgé de soixante cinq ans, travaillé de

de la goutte dez l'âge de quarante, ayant par hazard usé du Café le matin à jeun durant quelques jours consecutifs, dans sa soixante deuxième année, s'en trouva extrêmement foulagé ; ce qui l'obligea de continuer à s'en servir, & il luy a si bien réüssi, à ce qu'il m'a dit luy-même, que durant les deux années précédentes, il n'a eû aucune atteinte de son mal. Il est vray que dans cette troisième année il en a souffert quelques attaques, mais beaucoup moins rudes que celles qu'il avoit eues avant que de se servir de cette decoction, encore les impute-t'il à ce qu'au commencement du Printems il negligea de se purger comme il avoit accoutumé. Il n'en prend qu'une tasse tous les matins, & il assure que dans le même moment qu'il la boit il ressent de la diminution dans son mal, soit que cela vienne d'un effet de la force de son imagination, ou de celle de la vertu de son breuvage.

Un Religieux du moins sexagenaire, qui est en cette ville, après avoir été tourmenté long-tems de cette même maladie, en a été si bien guéri par le seul usage du Café, qu'il y a sept ans à ce que je sçay de sa propre bouche, qu'il n'en a ressenti aucune douleur. Je me serois fait un grand plaisir d'apprendre son nom & son Ordre au Public; mais son scrupule, dont sans doute l'humilité est l'unique motif, n'a pas voulu m'accorder la liberté de l'un ni de l'autre. Ce Pere cuit son Café d'une maniere singuliere: car il le fait bouïllir durant une demy heure.

Je rapporterois d'autres preuves de cette qualité du Café, mais je m'assure que ce que j'en ay dit suffit pour en établir la verité, qui me paroît encore fortement apuyée par ce que nous raportent ceux qui ont demeuré long-tems en Levant, de la rareté de la goûte en ce pays-là,

* de la gravelle & de la pierre: ce qui ne peut être que par l'effet de l'usage frequent de cette boisson aussi propre pour ces maladies, que le vin leur est contraire.

Dans la deduction des vertus du Café, nos Auteurs ont oublié, qu'il est fort bon contre le cours de ventre, & contre le flux de sang. *Monsieur le Chevalier Chardin*, qui doit à sa seule vertu cette qualité, m'a fait l'honneur de m'assurer par une de ses Lettres, qu'il s'en est tres-utilement servy en Levant pour se guerir d'une violente diarrhée. Il en prenoit trois ou quatre tasses par jour le plus chaudement qu'il le pouvoit souffrir: ceux qui connoissent cet illustre voyageur, sçavent que sa sincerité doit purger de tout soupçon de déguifement les choses qu'il avance.

* *Mémoire de Mr. Spon, Médecin de Lyon.*

CHAPITRE XI.

De l'usage du Café pour les maladies de la poitrine, du lait Cafeté, & de l'effet favorable du Café pour la guérison des fièvres.

Toute la masse de sang passant dans les p^{ou}mons, par le moyen de la circulation, il est impossible que le sang étant impur le p^{ou}mon ne s'en ressentent : c'est pourquoy si le sang est chargé de glaires, ou de trop de serositez, il doit faire de l'embarras dans la poitrine, & causer la toux, la courte haleine & l'oppression. Ainsi il est tres certain que dans ces rencontres, le Café est d'un grand secours * Un Medecin de cette ville m'assure qu'il l'a ordonné tres souvent avec succès à des personnes qui crachotent beaucoup, & à des Astmatiques.

124 T R A I T E'
tiques. * Un Professeur de Montpelier m'écrit aussi qu'il en a veu une experience singuliere sur un homme de consideration de sa ville, Conseiller à la Cour des Aydes. Ce malade se trouvoit obligé de cracher incessamment, & étoit quelquesfois réduit aux abois par la viscosité des matieres salivales. Il a été delivré de cette indisposition par l'usage du Café: par ce moyen il s'est procuré un bon chyle, qui n'a embarrassé son sang de rien de viscidé, ni de gluant, en comparaison de ce qui luy arrivoit. Il en prend le matin, ou d'abord après qu'il a dîné.

* On a veu plusieurs predicateurs se servir utilement du Café pour se fortifier la voix, & une personne digne de foy, m'a assuré qu'il avoit connu familièrement en Italie un grand Predicateur, qui ne montoit point en Chaire qu'il n'en eût

* Mr Rideu. * Memoire d'un P. Jesuite.

eût pris une tasse, parce que l'expérience luy avoit appris que cette boisson dilatoit la poitrine, rendoit la voix plus claire, fortifioit les reins & la tête, & rabatoit les fumées de l'estomac.

Le R. P. Nicolas Capucin, qui passe universellement dans son Ordre pour un homme d'une vertu à se distinguer, & reconnu dans la pluspart des Chaires les plus considerables du Royaume pour un Predicateur d'une erudition & d'une éloquence singuliere, a avoué à plusieurs de ses amis, que bien des fois il luy étoit arrivé de se jeter dans le dernier épuisement par des sermons que la circonstance du tems ou celle des sujets, avoit rendu plus longs que les regles de l'Art & l'usage accoutumé ne le permettent: mais qu'en ces occasions une couple de tasses de Café prises le plus chaudement qu'il se peut, reparoient si bien ses esprits, & luy redonnoient

si promptement ses premières forces, qu'il se trouvoit en état de prêcher de nouveau sur le champ, avec la même vigueur & le même dégage-ment que s'il n'avoit point parlé de tout le jour.

Un autre Religieux du même Ordre, qui ne le cede, ni en mérite, ni en science, ni en aucune autre partie à celuy que je viens de nommer, m'a dit qu'ayant un jour à prêcher dans une ville, & dans un Auditoire fort considerable, il luy arriva inopinément un accident qui le mit hors de tout moyen de rendre l'action qu'il avoit préparée, dont il perdit tout à coup jusques aux moindres idées. La cloche l'avertit dans ce fâcheux contre-tems, que le moment qu'il falloit monter en Chaire aprochoit, ce qui le jetta dans le dernier étonnement. Dans cette extrémité, il se reduisit pour dernière ressource à l'employ du Café: il en prit une tasse, qui luy

luy procura la facilité de satisfaire à son engagement, avec cette particularité considerable, qu'à mesure qu'il avaloit une gorgée de la boisson, il s'apercevoit sensiblement que les vapeurs qui occupoient son cerveau s'en retiroient, & faisoient place aux pensées qui sembloient en être entierement forties.

Il est constant que pour les maladies de la poitrine, il n'est rien de pareil au lait Cafeté, ou Café au lait, dont je vais maintenant parler. Le premier qui l'a mis en usage à ce que l'on croit, est un Medecin Alemand nommé *Neuhofius*. Il en parle dans l'Ambassade des Hollandois à la Chine qu'il a écrite. Il le faisoit cuire, & l'apelloit son bouillon de feves, parce que le Café en est une espece, comme je l'ay déjà remarqué. Peut-être s'en étoit-il avisé à l'imitation des Chinois, qui donnent le Thé avec le lait aux Phtisiques, & qui en prennent aussi par regal.

Un celebre * Medecin de Grenoble, a employé depuis quelques années le Café au lait & en a fait de fort belles Cures. Ce qu'il a eû la bonté de m'en écrire, est de trop grande consequence pour le taire, le voicy mot à mot.

„ Pour répondre à ce que vous
 „ souhaitez de sçavoir au sujet du
 „ lait Cafeté, je vous diray qu'il y
 „ a cinq ou six années que j'en fais
 „ user dans toutes les maladies, où
 „ nous avons accoutumé d'ordon-
 „ ner le lait. Je n'en ay jamais veu
 „ aucun mauvais effet, & ce qui est
 „ merveilleux, c'est qu'il ne se
 „ caille point dans l'estomac,
 „ qu'il n'oppile point les entrailles,
 „ & qu'il ne donne pas à la tête,
 „ ne laissant pas nonobstant le mé-
 „ lange du Café, d'adoucir l'acri-
 „ monie des humeurs, d'en calmer
 „ les fermentations, d'arrêter la
 „ Toux, de nourrir & d'engraïffer
 „ les malades: les raisons vous en
 „ sont

font tres connus. Je pourrois vous “
 citer quantité d'experiences que “
 j'en ay faites. J'en fis l'effay il y a “
 six années sur moy même. J'étois “
 naturellement sujet à la migraine, “
 & ayant les entrailles chaudes, je “
 n'avois jamais pû supporter aucun “
 lait. J'en pris durant six se- “
 maines, le plus heureusement du “
 monde, ce que j'ay reïteré depuis “
 plusieurs fois, & encore le dernier “
 mois de Novembre, avec tout le “
 succès que j'aurois pû souhaiter. “
 J'en ay aussi fait prendre plusieurs “
 fois à ma femme qui fut à l'extre- “
 mité d'une vraye Phtisie il y a sei- “
 ze ans, & qui a été aux abois le “
 mois d' Août dernier d'une * Pleu- “
 roperipneumonie. Cette violente “
 maladie ayant été calmée par les “
 remedes ordinaires dans huit jours “
 il luy resta une toux importune, “
 une chaleur aux poûmons, qu'el- “
 le a naturellement delicats, & “

F 5 un “

* Inflammation de Poûmons.

„ un poulx fort frequent, avec une
„ grande secheresse universelle, et
„ qui me fit apprehender qu'elle ne
„ retombât dans la Phtisie, & m'o-
„ bligea de la preparer par les doux
„ purgatifs, & desopilatifs (ayant
„ les visceres nourriciers, & sur
„ tout la rate fort obstrués) à l'u-
„ sage du lait d'anesse, lequel étoit
„ bien conditionné, & qu'elle a
„ pris tres methodiquement du-
„ rant un mois, mais sans aucun
„ succez, son poulx étant tou-
„ jours de même, fatoux plusim-
„ portune, ses crachats encores plus
„ abondans, jaunes, & quelquefois
„ verdâtres, se plaignant de cha-
„ leurs & de quelques oppressions de
„ poitrine, nonobstant l'exact regi-
„ me de vivre & les doux purgatifs
„ reïterez toutes les semaines. Vo-
„ yant que l'usage de ce lait luy
„ étoit inutile, je luy fis commen-
„ cer celuy de vache Cafeté, dont
„ elle a pris une chopine tous les
„ jours.

jours durant six semaines, la pur-
geotant de dix en dix, ou de 12. en
12. jours: l'usage de ce lait lui a été
si favorable, que tous les symp-
tomes que je vous ay cy devant
marquez cesserent dans la pre-
miere huitaine; elle reprit un ap-
petit extraordinaire, & de l'em-
bonpoint plus qu'elle n'en a eu de
sa vie; en sorte que la femme d'un
de mes Collegues, qui ne l'avoit
pas veüe depuis un mois, luy
disoit hier, qu'en entrant dans sa
chambre, elle avoit crû qu'elle
avoit une fluxion sur les dents, qui
luy avoit fait enfler les jouës.

Pour preparer le Café, je fais
mettre une bonne écuellée de lait
dans un poilon; lors qu'il com-
mence à s'élever, j'y fais mêler
une cuillier de Café, que je fais
bien démêler afin qu'il ne se met-
te pas en grumeaux: je ne le fais
que fort peu bouïllir; ayant retiré
le poilon du feu, la poudre tombe

„ au fond en peu de tems. Je le fais
 „ ensuite verser dans une écuelle de
 „ fayence , après y avoir fait mettre
 „ une cuillier de Cassonnade. Il
 „ faut le humer gorgée à gorgée,
 „ le plus chaudement qu'on peut:
 „ il ne faut rien prendre de quatre
 „ heures, après quoy on peut di-
 „ ner. La dose que je mets du Café
 „ dans le poilon , est de trois drag-
 „ mes: mais il faut se donner garde,
 „ Monsieur, qu'il ne soit pas trop
 „ brûlé , car il donneroit un fort
 „ méchant goût au lait.

*Le même Medecin m'a encore fait
 l'honneur de m'écrire ce qui suit.*

„ Il y a en cette ville un homme
 „ de la premiere qualité , qui de-
 „ puis quatre ou cinq années, prend
 „ au Printems & en Automne, du
 „ lait Cafeté, ce qui luy donne de la
 „ force & de la vigueur durant tou-
 „ te l'année, pour resister aux conti-
 „ nuelles

uelles fatigues que les exercices
de sa pieté extraordinaire luy cau-
sent dans les Hôpitaux & ailleurs.
Ce qui est de plus surprenant,
c'est que cét usage du lait Cafeté,
empêche le retour frequent
des douleurs cruelles d'estomac
que les aci^dités luy causoient.

Aprés avoir vû l'analyse du Ca-
fé, on ne sera pas en peine de ren-
dre raison de ce qu'il empêche la co-
agulation du lait, car puis qu'il
abonde en sel volatil, il ne peut man-
quer de rompre la pointe des aci-
des qui seroient capables de faire
cailler le lait. Il n'y a que les aci-
des qui font cela: le sel armoniac
empêche bien la coagulation étant
mêlé avec le lait & le sucre que l'on
y ajoûte, quoy qu'il ne le fasse que
foiblement, & que souvent il ne
suffise pas. C'est par la même raison,
qu'un Medecin fameux,* fait pren-
dre le lait avec l'eau de chaux pour

F 7 l'em

* Mr. de la Closerie.

l'empêcher de se cailler, & pour guerir les diffenteries & les maladies de la poitrine, ce que le lait ne feroit pas tout feul, fans ce correctif, ou un semblable, tel que nôtre Café. Jedois feulement ajouter au Memoire de l'habile Medecin de qui je tiens tout ce que je viens de dire du lait Cafeté, qu'on peut encore le prendre fans faire bouïllir le Café dans le lait, ce qui est bon quelques fois de ne pas faire, pour ne pas rendre le lait trop épais. Au lieu de cela, si le Medecin le juge à propos pour le malade, on fera bouïllir le Café dans l'eau à l'ordinaire, & on en meslera une bonne tasse avec une écuellée de lait, ou bien on le prendra devant le lait ou après; car pourveu qu'ils se mélent dans l'estomac, il importe peu de quelle façon on le prenne. Je sçay des personnes qui l'ont essayé de toutes ces manieres, & s'en sont bien trouvées. Chacun
choi-

choisira ce qui fera mieux de son goût. En apparence ce mélange ne peut être que fort désagréable: il ne l'est pourtant pas, sur tout quand le Café a bouilli dans le lait, & qu'il est un peu épaissi; car alors il approche du goût du Chocolate, que presque tout le monde trouve bon. On peut employer cette methode, en usant du lait d'anesse de même qu'en prenant de celui de vache. Je ne doute point même que le Thé ne s'acorde fort bien avec le lait, puis qu'il est amer comme le Café & qu'il approche fort de ses qualitez. Les amers, quoy que purgatifs, comme la Rhubarbe, s'unissent tres-utilement avec le lait & ne le corrompent pas.

Il n'y a que peu de jours qu'un * Medecin de Lausanne a écrit à un de ses amis de cette ville, qu'on se sert en ce pais là du lait Cafeté pour les gouteux, & qu'ils en sont soulagez.

Pour

* *Mr. Dapples.*

Pour ce qui est du Café avec l'eau, *Monsieur Monin* que j'ay déjà cité, m'assure par une seconde lettre, qu'il en a fait prendre à plusieurs febricitans touûjours avec succès. Il l'ordonne quelquefois dans l'eau de Pimpinelle, à la fin des accez des fièvres intermittentes, ou à la fin des redoublemens des fièvres continuës, pour dissiper les vapeurs portées au cerveau durant les accez, qui causent tres-souvent des douleurs de tête importunes, & pour vuidier par les urines, la serosité salée & acre qui pourroit rester dans la lymphe, dans les artères, ou dans les veines sans le secours du Café. Il remarque même que durât la chaleur de l'accez, une tasse de Café desaltere beaucoup mieux les malades que la ptisane quoy que bûë copieusement; & il dit qu'un de ses malades d'un temperament sec & d'une constitution delicate, qui avoit eû huit accez de fièvre

tier-

rieree, l'avoit assuré que l'alteration insupportable qu'ils luy causoient, étoit beaucoup moindre durant les accez, au commencement desquels il luy avoit fait prendre du Café, qui luy rendoit la chaleur de l'accez beaucoup moindre qu'aux autres qu'il n'en avoit point beu. Il ajoûte encore qu'il en a donné souvent tres-utilement au commencement du froid des fièvres quartes, mais le plus chaudement qu'on le peut boire, & qu'il s'est aperçu que cette boisson ainsi prise, non seulement adoucit les douleurs violentes que l'on souffre pendant le froid de l'accez, mais que mêmes il en a guery entierement, entr'autres Madame de Beauvais Mornais, femme d'un Tresorier de Grenoble, quoy qu'elle eût la rate fort grosse & dure, n'ayant voulu pour tout remede, que prendre du Café au commencement du froid de ses accez: sa guerison fut parfaite sans aucun

re-

retour & sans aucune incommodité, il y a cinq ou six années, & depuis elle a jouï d'une tres-bonne santé.

Il n'y a pas long-tems qu'un de mes amis qui avoit eû quelques accèz de fièvres tierces provenans d'indigestion d'estomac, fut guery par deux ou trois prises de Café : & *Monsieur de la Closure*, que j'ay déjà nommé a écrit à *Monsieur Spon*, que *Madame de Lausun* âgée de quatre vingt & deux ans, guerrie depuis peu d'une fièvre triple quarte par le le *Quinquina* : usant ensuite du Café en est comme rajeunie, & marche sans bâton, ce qu'elle ne faisoit pas il y avoit plusieurs années.

Voicy un autre exemple assez remarquable du succès du Café pour la guerison des fièvres. On m'en a envoyé le memoire dans le tems que j'écris cecy. *Monsieur de la Garde*, habile Medecin de Nîmes, après avoir senty durant quinze jours

jours un grand dégoût, une insupportable pesanteur à l'estomac d'abord qu'il avoit mangé, & des rapports extrêmement aigres, tomba enfin dans une fièvre intermittente double tierce, dont les accez duroient quatorze à quinze heures. Il en effuya quatre avec beaucoup de fatigue; & bien loin que les purgatifs luy procurassent aucun soulagement, il s'en trouva plus mal toutes les fois qu'il en prit, ce qui l'obligea à négliger la purgation & même la saignée qu'il ne crut pas nécessaire dans l'épuisement où il étoit. Il s'appliqua uniquement à réparer les désordres de son estomac; il crut que le Café étoit fort propre à corriger les cruditez acides qu'il sentoit & qu'il ne douta pas qui ne fussent la véritable cause de son indisposition. Il en prit deux ou trois grandes tasses par jour dans le tems de l'intermission: la suite luy fit connoître qu'il

qu'il nes'étoit pas trompé, car dez le premier jour qu'il en usa, l'accet qu'il devoit avoir disparut. Il continua d'en boire de même trois jours de suite, avec quoy sans autre secours de la Medecine, il recouvra sa premiere santé.

C H A P I T R E X I I .

De l'utilité du Café pour les maladies de la tête & s'il tient les personnes éveillés.

DES * deux parties dont on convient que le Café est composé, l'une grossiere & terrestre, l'autre subtile & spiritueuse: cette dernière qu'on peut apeller nitrosulphurée, comme participante du Salpêtre & du Soufre, a beaucoup de conformité avec les esprits animaux, qui en sont réparez en peu de tems. Cela veut dire, pour m'expli-

* *Sentiment de Mr. de la Clojure.*

pliquer plus clairement, que cette substance subtile & volatile, a ses petites parties à peu près de même grosseur, de même configuration & de même mouvement que l'esprit de vie a les siennes. Le vin a aussi beaucoup de ces parties, mais elles ne sont pas si pures, ni ne s'accordent pas si bien à celles qui composent l'esprit animal : car le vin a beaucoup de parties heterogénées, qui sont facilement enlevées avec son esprit, & qui par ce mélange troublent facilement les fonctions de la tête, quand elles y sont montées : au lieu que le Café a ses petites parties plus pures, plus uniformes & moins dissipables. Ce qui le rend propre à rendre la tête plus ferme : & sans contredit un des plus sensibles & des plus prompts effets qu'il fasse, c'est de calmer promptement les maux de tête, ce qui arrive, si je ne me trompe, en rabatant les vapeurs de l'estomac
qui

qui en font souvent la cause, & en empêchant qu'il ne s'en engendre de nouvelles. Il y en a même qui en sont soulagez, en recevant la vapeur du Café, lors qu'il boût dans le coquemard, ce que produit sans doute sa partie volatile.

Je viens de dire qu'un des plus prompts & des plus sensibles effets du Café, étoit de soulager les personnes acablées de maux de tête. Je l'ay pû dire non pas sur le raport d'autrui, mais par ma propre expérience. Jamais homme ne fut tourmenté d'une migraine plus douloureuse, plus longue, ni plus fréquente, qu'étoit celle qui m'a persecuté durant un grand nombre d'années. Il n'est rien que je n'eusse tenté pour me soustraire aux rigueurs de ses attaques, elles étoient presque ordinaires. Les saignées, les lavemens, les Medecines, les abstinences & les bains, avoient été
mis

mis inutilement en usage. Je leur substituay celuy du Café, qui, graces en soient renduës à Dieu, en tres-peu de tems, me mit à couvert de la continuation des visites importunes de cette cruelle ennemie. Elle a si bien oublié le chemin de chés moy depuis que je me sers de cette boisson, qu'il se passe des années entieres sans que nous ayons rien à demêler ensemble. Je dois au seul Café, secondé de la benediction de Dieu, cét avantage, qui en vuidant ma tête des insupportables douleurs qui la tormentoient, a si fort remply mon cœur des sentimens d'une juste reconnoissance envers mon liberateur, qu'il me seroit assés difficile de n'en pas faire l'Eloge, si ce que j'ay dit de ses admirables & extraordinaires qualitez ne l'avoient déjà fait. Je ne suis pas le seul qui luy soit redevable d'une pareille delivrance; peu de personnes l'ont employé en semblables oc-

caſions, ſans en obtenir le même ſecours ; & principalement ceux de qui les maux de tête venoient par ſympathie de l'eſtomac, ou des entrailles. Il n'en eſt pas ainſi lors que cette douleur procede d'une trop grande ſenſibilité des membranes du cerveau, de leur inflammation, du preſſement d'un ſang impetueux, d'une cauſe maligne, ou de quelque autre qui ait ſon ſiege dans ces parties-là. Je remplirois un Volume plus gros que ne fera celui-cy, ſi je voulois rapporter tout ce que je ſçay des guerifons qu'il a operées de cette ſorte d'indispoſition. Les deux exemples ſuivans que j'ay choiſis dans un nombre conſiderable que j'en pourrois produire, ſerviront à perſuader les plus opiniâtres, de ſes qualitez favorables & immanquables pour cela ; & ſ'ils ne le font, tout ce que j'en pourrois dire ne les en convaincroit pas.

Jetiens cette Histoire de *Monsieur Dehenault*. Je ne sçaurois mieux entrer dans la preuve des vertus du Café pour les maux de tête que par l'expérience qu'en a fait *Madame de Brière*, sœur de *Monsieur l'Oiseau*, femme aussi connue dans Paris par son mérite, que par sa beauté. Il y avoit long-tems qu'elle étoit tourmentée d'un mal de tête si violent, qu'il forçoit sa patience & luy arrachoit à toute heure des cris qui faisoient pitié. Elle avoit été pendant plusieurs mois en proye à tous les Medecins & à tous les Charlatans. La douleur, l'insomnie & les remèdes, l'avoient jetté dans une maigreur & dans une foiblesse extraordinaire: il étoit dangereux de faire de nouvelles tentatives pour sa guérison, & il sembloit qu'il n'y avoit plus qu'à la laisser mourir en repos. Cependant les Medecins qui la traitoient ne pouvant se résoudre à luy faire quartier dans cette extré-

G

mité,

mité eurent la hardiesse de luy ordonner le trépan , & la livre-
rent par un coup de desespoir en-
tre les mains des Chirurgiens. L'ex-
cez de ses souffrances la fit refoudre
à cette terrible operation. L'ap-
pareil étoit déjà préparé & la ma-
lade munie de ses Sacremens , étoit
prête à ce dernier supplice, quand
un Archidiacre de ses amis , en-
tra dans sa chambre : hé Mada-
me, luy dit-il, (après avoir ap-
pris ce qu'on alloit faire) ne voyez
vous pas que vous êtes entre des
mains dangereuses : & puis adressant
la parole aux Chirurgiens : & vous
continua-t'il , ne voyez vous pas
qu'elle va mourir entre vos mains ?
Sortez ignorans & barbares que
vous êtes : je vous empêcheray bien
de la sacrifier à vôtre avarice , je
me charge de sa guerison. Un des
Chirurgiens répondit ingenuë-
ment, que l'operation luy paroissoit
trop hazardeuse & l'ordonnance
trop

trop hardie ; mais qu'ils étoient faits pour executer quand Messieurs les Medecins avoient ordonné: il ajouta qu'il n'étoit pas fâché qu'on l'empêchât de travailler, & il se retira sans s'opiniâtrer d'avantage, les autres le suivirent ; & après leur départ Mr. l'Archidiacre s'aprocha de la malade & luy dit : Madame, je pretens vous guerir par le plus innocent des remedes. Prenez tous les jours quelques tasses de Café, vous serez soulagée en tres-peu de tems, & en moins d'un mois vous serez parfaitement guerie. Je vais vous en accommoder tout à l'heure & vous apprendre à le preparer. Il en envoya querir chés luy, il le fit bouïllir en presence de la Dame, il luy en donna deux prises, & il n'eut pas continué trois jours, que la malade sentit diminuer sa douleur & retrouva le sommeil qu'elle avoit perdu depuis plusieurs mois: l'appetit luy revint aussi, enfin elle

fut entierement délivrée de son mal, en moins de trois semaines : elle est encores dans une pleine santé, & on peut sçavoir d'elle la vérité de cette Histoire. Celle qui suit n'est pas moins surprenante, quoy qu'elle soit aussi sincere. Les Lecteurs la verront assurément avec plaisir, & y découvriront, avec la force des vertus du Café, celles de l'imagination.

Une Dame de Paris, de la premiere qualité, dont je tais le nom par respect, persecutée d'une migraine si douloureuse & si frequente, qu'à peine le relâche de l'accez qui la tourmentoit, luy donnoit le tems de recouvrer de nouvelles forces, pour resister à la violence de celuy qui succedoit, employa pour son soulagement tout ce que la Cour & la ville avoient de Medecins qui se distinguoient. Dieu sçait s'ils mirent en usage pour

le

le succès de leur cure , tout ce qu'ils avoient pu découvrir de plus spécifique dans leur science. Ils n'eurent rien à se reprocher les uns aux autres , leurs soins ayant eu cela de commun qu'ils furent entièrement inutiles à la malade , si fort rebutée du nombre & de la diversité des remèdes dont ils l'avoient accablée , qu'elle prit une ferme résolution de ne plus chercher de soulagement dans son mal , que dans sa patience à le souffrir. Elle étoit dans ce dessein , lorsqu'une personne de sa connoissance , qui s'étoit parfaitement bien trouvée de l'usage du Café en pareille indisposition que la sienne , le luy conseilla. Elles'en servit , & s'en servit avec tant de bonheur que sa santé fut entièrement rétablie en peu de jours , ses souffrances finissant avec sa maladie. Cét effet si prompt , si favorable & si inespéré ,

luy persuada qu'il y avoit quelque qualité miraculeuse atachée à ce remede : & cela d'autant mieux que depuis qu'elle en ufoit , elle reconnoissoit sensiblement que son esprit agissoit avec plus de liberté , plus de gayeté & plus de force qu'auparavant, & que par consequent il avoit participé , aussi bien que son corps , aux avantageuses prérogatives de cette graine ; ce qui luy fit croire sans peine, qu'elle n'étoit pas moins propre aux chagrins de l'un qu'aux douleurs de l'autre. Elle le crut si bien , qu'étant pleine de son opinion , son Café luy devint aussi nécessaire dans ses afflictions , que pour ses maux de tête, parce qu'elle le trouvoit également favorable pour tous les deux. Il est assés surprenant qu'une femme qui étoit connuë pour avoir infiniment de l'esprit , eut pû tomber dans un sentiment de cette nature ; mais que ne peut la prevention ,
sur

sur tout lors qu'elle est appuyée sur des principes qui flatent nos foiblesses. Ce qui me reste à dire de cette Dame sur ce sujet, convaincra mes Lecteurs de cette verité. Elle étoit veuve, un fils unique faisoit toute sa famille: ce fils avoit beaucoup de vertu, & meritoit par sa conduite, l'extrême tendresse que sa mere avoit pour luy. Son âge étoit de dix-huit à dix-neuf ans. Quelques-uns de ses amis, aussi jeunes que luy & de même qualité, firent dessein d'aller en Candie qui étoit alors assiégée par les troupes Othomanes: il le sçut & voulut être de la partie. Il s'embarqua avec eux pour ce voyage; mais à peine fut-il arrivé qu'il fut tué: la nouvelle de sa mort arriva à Paris, ses parens la sçurent, aucun d'eux ne se voulut charger de la donner à Madame sa mere. Son Confesseur fut prié de le faire: il s'en aquita avec toutes les

precautions qu'un homme d'esprit & de jugement doit prendre, en des rencontres d'une aussi grande delicateſſe; mais il ne l'eut pas plutôt informée de la malheureuse perte qui luy étoit arrivée, que les premieres paroles qu'elle pouſſa dans le transport de ſa douleur furent: Quoy mon fils est mort, ha du Café, du Café. On peut juger par là, que cette mere infortunee qui ne pouvoit être qu'extraordinairement & ſenſiblement penetrée de ſon affliction, ne l'étoit pas moins de l'estime qu'elle faisoit du Café, qu'elle portoit, comme on vient de voir, dans un excez extraordinaire.

Les Orientaux ne croyent pas ſeulement, que l'usage du Café en boiſſon est excellent pour le ſoulagement des maux de tête, ils ſont même perſuadés par leur experience, que ſa fumée reçue par les yeux, est extrêmement favorable à ceux qui y ont mal, ou qui ont la vûe foible.

foible. Ce qui fait que la plupart d'eux, lors qu'on leur presente le fingean de Café tout bouillant, avant que de commencer d'en boire, le portent sous les yeux & leur en font recevoir la vapeur l'un après l'autre: ils trouvent que leur vûë en est éclairée & purifiée. Plusieurs font la même chose pour les maux d'oreilles, où ils portent la tasse pour en recevoir aussi la fumée, dont il sont soulagez.

Je dois maintenant pour répondre à ce que le titre de ce Chapitre a promis, donner les raisons de l'effet que presque tout le monde remarque au Café, de tenir éveillées les personnes qui en ont pris, à moins qu'une longue habitude & un temperament fort humide n'en empêchent l'action.

Villis fameux Medecin d'Angleterre, * dans le dernier de ses Ou-

G 5 vra-

* Lettre de Mr. Rideu, Professeur en Medecine à Montpellier.

vrages, & qui est son posthume, parle du Café comme d'une chose fort en usage à Londres, & sur laquelle il croit avoir fait les observations nécessaires aux Medecins qui voudront l'ordonner, il l'opose aux remedes Narcotiques, & se croit obligé d'en parler après avoir fait un Traité de ceux-cy. Il veut que toute la faculté qu'il a de tenir les gens éveillez, dépende de certaines parties adustes, dont il est fort chargé, & par sa nature & par la preparation qu'on luy donne pour le mettre en usage. Il fait ensuite agir ces sortes de parties, quand elles ont passé dans la masse du sang, selon sa pensée & peut-être même selon son imagination; de maniere qu'elles vont tenir les pores du cerveau ouverts, & donnent lieu à un passage continuel des esprits dans cette partie qui les fournit de même aux nerfs des yeux, des oreilles & aux autres organes des fonctions

tions animales. On peut aussi croire fondé sur les expériences de Villis même, & de bien d'autres Medecins, que le Café desseche la masse du sang, par la consommation de ce qu'il a de plus humide & de plus gluant: que la consommation des esprits, qui se feroit plus lentement & à l'ordinaire, s'y fait par le moyen du Café, plus vîte & plus abondamment; car le degagement de ses parties subtiles se fait plus facilement, moins il y a de matiere gluante & grasse dans le sang: de même que des liqueurs, qui sont moins grasses & viscides, ou dont les parties sont moins confonduës, on tire plus facilement ce qu'on appelle leur esprit. En effet, selon Villis le Café desseche, & on le deffend aux personnes grêles, & d'un temperament chaud & sec; on l'ordonne au contraire & avec succes aux personnes d'un temperament oposé: il est admirable aux Septentrionaux & aux

Asiatiques, qui sont mols & effeminez, ou qui d'ailleurs ne boivent point de vin.

* La plupart des Auteurs qui ont écrit du Café, assurent qu'un de ses plus naturels effets, est d'éveiller & d'empêcher le sommeil. Il est pourtant certain qu'étant donné à plusieurs personnes à l'heure du sommeil, non seulement il les fait dormir, mais mêmes il rend le sommeil turbulent & plein d'agitation, tranquille & paisible; ce qui est assez surprenant, qu'une même chose produise deux effets si opposez.

Il y en a qui croient que le Café ôte véritablement le sommeil contre nature, & qu'ainsi il doit être propre à toutes les maladies, où il y a de l'assoupissement: mais qu'il n'empêche pas le sommeil naturel: car on a vu des gens qui dans des insomnies ont trouvé du soulagement par l'usage du Café: &

** Lettre de Monsieur Daples.*

* entr'autres *Mons. Ferrand* Doyen des Medecins de Limoges, qui ne pouvant dormir dans une maladie qu'il voit, prenoit tous les soirs une tasse de Café, qui ne manquoit jamais de l'endormir. Neanmoins cet effet n'est pas ordinaire, & plusieurs personnes en santé, ont peine à s'endormir quand ils en prennent après souper. Ceux qui veulent veiller se trouvent bien d'en prendre, à cause que la veille consomme beaucoup d'esprits, & que le Café les repare. De plus on peut croire probablement que la chaleur actuelle avec laquelle on prend le Café, & son amertume, contribuent à dissiper les fumées trop épaisses du chyle, & que ses particules diuretiques entraînent par les urines une partie de l'humidité nécessaire pour procurer le sommeil.

Cette vertu naturelle du Café

G 7

à

* *Memoire de Mr. de la Clojure.*

à tenir les esprits éveillés, fait voir que la pensée de *Pietro del la Valle*, au sujet de ce legume, étoit fort mal fondée. Ce Voyageur si estimé a cru que si on beuvoit le Café avec du vin, comme on fait avec de l'eau, il pourroit bien être le Népenthé d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eü d'Egypte, d'oü le Café vient. Mais voicy deux raisons qui prouvent incontestablement qu'il se trompoit. La premiere, que le Café mêlé avec le vin, seroit un tres-méchant ragoût : & la seconde, qu'Homere a presupposé que le Népenthé étoit une herbe narcotique: c'est à dire qui procure le sommeil, au lieu que le Café l'empêche, & l'empêcheroit encore plus s'il étoit armé des pointes du vin.

CHAPITRE XIII.

*Des Temperamens & des maladies où
le Café n'est pas propre.*

LES plus souverains remedes, deviennent quelquefois tres-pernicieux, quand ils ne sont pas employez à propos, ou qu'ils ne s'accordent pas avec les temperamens des personnes qui s'en servent. Le Café n'a pour cela aucune prerogative ; je ne pretens pas l'eriger en remede universel : il est des cas & des personnes auxquelles il n'est point propre. Ainsi si quelques uns de ceux qui s'en serviront, n'en tirent pas les avantages dont je puis les avoir flatez, qu'ils ne croyent pas qu'il manque des qualitez que je luy ay attribuées ; les simples n'agissent pas avec le même succès sur tous ceux qui en usent. La complexion de ceux qui s'en
ser-

s'en servent, fait tout le bonheur ou le malheur de leur usage. Ce qui est si vray, que je connois de personnes que la Manne reserre, & d'autres que le Senné jette en syncope, quoy que la Medecine fasse de tous les deux un employ ordinaire, & qu'ils soient universellement connus pour être les purgatifs les plus benins, les plus naturels & les plus efficaces, que la nature nous fournisse. Par cette raison s'il y a des personnes qui ne se trouvent pas bien du Café, il ne doivent pourtant pas le blâmer, puisque tout le mal qu'il a pu leur causer vient de la seule ignorance, où il ont été de leur temperament, qui devoit les obliger de consulter quelque habile Medecin, qui auroit pu leur donner un conseil salutaire : s'ils ne l'ont pas fait à qui peuvent-ils s'en prendre qu'à eux mêmes. Un de mes amis, * qui

* *Mr. Galant.*

a voyagé long-tems en Levant & qui y est encores auprès de *Monsieur de Guilleragues*, n'a jamais pu s'accoutumer au Café, & n'en a jamais pris qu'il ne l'ait fait vomir jusqu'au sang: cela prouve incontestablement que l'estomac a ses antipathies, aussi bien que le cœur.

Pour reconnoître les occasions & les incommoditez auxquelles le Café peut être dangereux: il n'y a qu'à considérer, celles où j'ay dit qu'il étoit bon, & conclurre que dans des rencontres, où le corps est dans un état opposé, il ne peut être que mauvais. Ainsi puis qu'il est bon à des temperamens pituiteux, à des estomacs foibles qui ont peine à digerer, aux obstructions, aux humeurs gluantes, il doit être mauvais aux bilieux, aux estomacs qui digerent trop vîte & qui ont beaucoup de chaleur, à ceux dont les vaisseaux sont pleins d'un sang subtil & qui circule avec trop

trop de rapidité. Ceux qui ont un crachement de sang, provenant de quelques extremitéz de veines, ou d'artères trop ouvertes, ou d'un sang trop subtil & trop acre, ne se trouveroient pas bien de son usage.

Il est moins propre aux personnes maigres, qu'à celles qui sont replettes: du moins si la maigreur vient d'un sang trop bouillant, qui roulant trop rapidement & étant trop fluide, ne peut pas bien s'arrêter dans les parties, pour leur fournir un bon aliment: car si la maigreur vient de ce que l'estomac ne fait pas bien sa fonction, ou qu'il y ait des obstructions dans les entrailles, qui empêchent la purification du sang; le Café au contraire est excellent, & les engraissera. On voit par là que c'est en vain qu'on demande si le Café engraisse ou amaigrit. Pour me défaire de ceux qui debut en blanc me font cette question, j'ay accoutumé de leur répondre, qu'il

qu'il amaigrit ceux qui sont gras,
 & qu'il engraisse ceux qui sont mai-
 gres: ce qui souvent est tres-vray,
 principalement selon la maniere de
 le prendre. Car à jeun il amai-
 grit plus qu'après le repas. Mais
 ce qu'on peut raisonnablement de-
 mander avant que d'en user, est si
 l'on croit que son usage fera du
 bien ou du mal, amaigrira ou en-
 graiffra celuy qui en demande l'a-
 vis: à quoi j'ay déjà dit que cela ne se
 peut regler que par le temperament
 de ceux qui s'en veulent servir,
 Surquoy il est bon de remar-
 quer avec les voyageurs, qu'en
 Turquie où les Mahometans & les
 Grecs, vivent dans les mêmes vil-
 les, & dans les mêmes villages,
 mais avec des boissons differen-
 tes: les Turcs qui boivent du
 Café, du Sorbet, du Boza qui est
 un breuvage fait avec le millet, &
 point de vin, sont des gens gras,
 frais, dispos, vigoureux, le tein bon.
 l'air

l'air posé, beaucoup de santé, & n'ont parmy eux que peu de gros ventres. Les Grecs au contraire, qui se foucient peu du Café: qui boivent du meilleur vin tout pur, & de l'eau de vie en abondance, sont maigres, secs, le tein jaunâtre, bilieux & prompts.

Les personnes dont le sang est trop abondant & trop subtil, ne doivent pas se servir du Café dans les maladies de la poitrine, de peur qu'il ne le volatiliséât encore davantage, & ne le fit répandre dans le pòumon. On a veu en cette ville un homme de qualité, qui étoit en cet état, avec une grande difficulté de respirer. Il crut être soulagé par l'usage du Café, mais bien loin de là, il luy attira une inflammation de pòumon, qui finit en peu de jours son mal avec sa vie. Il y a aussi eû des Phtisiques confirmés, qui ayant voulu se hazarder de se servir du lait Ca-

fe-

feté , en ont avancé leur mort. Ce qui fait voir qu'il est de nécessité de prendre quelque precaution quand on veut user du Café par remede , soit en s'informant de ceux qui ont été gueris par l'usage qu'ils en ont fait , des indispositions semblables à celles que l'on sent , soit en consultant quelque habile Medecin.

En un mot , on doit considerer que les liqueurs qui roulent dans nos corps , & qui font les mouvemens des ressorts de nôtre machine , peuvent être alterées en deux manieres oposées : sçavoir lors qu'elles se trouvent trop épaissies , ou lors qu'elles se trouvent trop subtilisées. Au premier cas n'y survenant d'ailleurs aucun obstacle , le Café sera bon : au dernier il seroit mauvais , à moins que d'ailleurs il ne combatît quelque mauvais levain , qui pourroit être la cause de cette raréfaction , par les fermentations qu'il excite.

Je

Je finirois icy ce que j'avois à dire du Café, n'étoit que je dois satisfaire, à l'engagement où j me suis mis dans le huitième Chapitre de ce Traité, d'examiner le sentiment de *Monsieur Simon Pauli*, qui condamne cette fève, parce, dit-il, que l'usage qu'on en fait, enerve les hommes & les rend inhabiles à la generation: erreur qu'il fonde sur le recit d'une Histoire particuliere d'*Olearius* Secrétaire de l'Ambassade que le Duc de Holstein envoya en Moscovie & en Perse, qui dura depuis l'année 1633. jusques en 1639. Je vais rapporter mot à mot cette Histoire, avant que de la combattre.

Olearius parlant des Perses: dit
 „ qu'ils boivent de la *Cahua* (qui est
 „ nôtre Café) ou de l'eau noire
 „ qu'ils font d'une sorte de fruit qui
 „ leur vient d'Egypte, qu'ils apel-
 „ lent Myffer, qui ressemble pour
 „ la couleur au froment, ayant le
 „ goût

goût du bled de Turquie, & qui
 est de la grosseur d'une feverole.
 Ils le font, dit-il, frire ou plutôt
 brûler dans une poile, le reduisent
 en poudre & le font bouïllir dans
 l'eau, elle sent le brûlé & n'est
 point agreable à boire. Il s'en ser-
 vent pour moderer la chaleur & la
 vertu d'engendrer: parce qu'ils
 n'aiment pas à se voir chargez de
 beaucoup d'enfans ainsi qu'ils
 avoient eux-mêmes, venant sou-
 vent consulter nôtre Medecin
 pour des remedes de cette nature.

On dit, poursuit-t'il, que l'u-
 sage frequent du *Cahue* rend les
 hommes tout à fait incapables
 d'engendrer; & à ce propos ils ra-
 content d'un de leurs Rois nom-
 mé *Sultan Mahomet Kasuin*, qui
 regnoit devant le tems de *Tamer-
 lam*, & qui s'étoit tellement accou-
 tumé à ce breuvage, qu'il en prit
 une aversion inconcevable pour
 la femme: laquelle voyant un jour
 un

„ un cheval que l'on avoit jetté à
 „ terre pour le châtrer ; & ayant
 „ demandé pourquoy on le traitoit
 „ de la sorte : comme on luy dit
 „ en paroles couvertes, que c'étoit
 „ pour luy ôter la vertu generative,
 „ & le courage qu'ont les chevaux
 „ entiers: elle répondit que l'on n'a-
 „ voit que faire de prendre cette
 „ peine, puis que l'eau noire faisoit
 „ le même effet, & que si on en
 „ donnoit à ce cheval, il devien-
 „ droit bien-tôt aussi froid que son
 „ mary.

Sur ce recit *Monsieur Simon Pauli*, dans son *Traité de l'abus du Tabac & du Thé*, prend sujet de declamer aussi contre le *Café* ; & luy impute de dissiper les principes de la generation, par l'abondance de ses parties sulphureuses. Je ne doute pas que d'autres épouvantés de cet effet n'ayent aussi bien que luy de l'horreur pour le *Café*: mais pour en dire mon sentiment

ment avec le respect que je dois à ces Messieurs; j'oze assurer qu'ils n'ont jamais bien connu cette graine, & que quand même cette mauvaise qualité seroit dans l'excez de son usage (ce qui n'est point) on ne devroit pourtant pas le renvoyer aux Indes & aux Garamantes comme fait ce Medecin Danois. Qui ne sçait que les excez du vin produisent des effets bien plus pernicioeux: la paralyfie, l'hydropisie, l'apoplexie & la mort même? Cependant jusques à present, nous n'avons pas sçû qu'il y ait eu de Juge assez severe pour condamner à l'exil son usage moderé & raisonnable.

Il est vray que le Café abonde fort en souffre, mais dans la torrefaction, on ne pousse pas assés le feu pour le developer des autres principes: car on a deu voir par l'analyse, qu'il ne sortoit qu'après l'esprit, quand on continuë le

feu : ainsi ce qui est dans le Café de sulfureux ou de butyreux, reste enseveli dans son marc. D'ailleurs quand on suposeroit qu'on prendroit avec le Café beaucoup de parties sulfureuses, il est evident que ce soufre lié de son propre flegme, de son marc & de l'eau dans laquelle il est delayé, quand on le boit ne peut être que fort proportionné aux esprits animaux & prolifiques, ausquels il est constant par l'experience qu'il ne donne pas des mouvemens irreguliers, ni qu'il ne les dissipe pas comme fait le vin par son soufre qui est plus agité, plus inflammable & plus facile à se separer de son phlegme & de l'eau même.

Mais pourquoy apeller à mon secours les raisonnemens de la Medecine pour combattre & pour détruire l'opinion de *Monsieur Simon Pauli* & de ceux qui sont dans le même sentiment que luy pour

le Café : est-ce qu'il faut pour cela d'autres raisons que celles que fournit l'expérience ? En quel endroit du monde est-ce que l'excez de l'usage du Café est plus immodéré qu'en Turquie : & cependant d'où vient que l'on ne s'y est jamais aperçû de ce mauvais effet qu'on luy reproche ; & qu'au contraire les endroits où l'on en boit le plus abondamment comme le Grand Caire, sont ceux qui sont les plus peuplez.

D'ailleurs, d'où vient qu'Olearius est le seul qui nous ait parlé jusques à present d'une particularité si considerable, & que Figueroa Ambassadeur du Roy d'Espagne auprès de *Schach Abbas* Roy de Perse, qui a demeuré des années entieres à Hispahan avant qu'Olearius y allât, n'en dit rien du tout ? La chose n'étoit pas indigne de la curiosité d'un aussi habile homme qu'il étoit : pourquoy l'au-

roit-t'il tuë, luy qui dans la belle & exacte Relation qu'il a donnée au Public de son Ambassade, parle du Café en ces termes, dans la page 307. Les Perses se servent du *Cahua*, pour la santé & par delice, & ils le croient très-propre pour l'estomac. N'étoit-ce pas là un endroit fort naturel, après avoir marqué comme il fait, les vertus favorables de ce breuvage, de parler de cette pernicieuse qualité qu'Olearius luy impute, & particulièrement si les Persans en eussent été convaincus par une expérience aussi generale que la remarque de cét Auteur l'insinuë. Peut-être que dans le tems que Figueroa fut en Perse, qui étoit plus de quinze ans avant Olearius, on ne s'y étoit pas encore apperçu de cette faculté du Café. Cela pourroit bien être, car de pareilles découvertes ont leur temps prefix, aussi bien que toutes les autres qui arrivent

dans le monde. Mais par quel cas fortuit seroit-t-il arrivé que *Monsieur Tavernier* ce fameux Voyageur, l'*Ulysse* de nôtre Siècle, qui a fait de si frequens voyages en Perse & qui y a sejourné si longtems après *Figueroa* & après *Olearius*, ne se seroit pas avisé de nous en dire quelque chose, luy qui a remarqué avec tant de soin jusques aux moindres singularitez de tout ce qui luy a paru tant soit peu extraordinaire : seroit ce qu'alors on s'étoit désabusé de l'opinion que l'on avoit sur cela durant le sejour d'*Olearius*. Il n'y a nulle apparence, car les simples n'ont pas des proprietéz dans un tems pour les perdre peu après.

Si la chose dont il est question n'étoit pas d'une extrême importance, ce que j'ay déjà avancé, pour justifier le Café contre l'opinion de *Simon Pauli*, suffiroit pour faire voir qu'elle est mal fondée,

mais la consequence considerable du sujet m'oblige d'insister encore plus que je n'ay fait à sa defence. Dans cette vuë j'ajoute à mes raisons precedentes, que si quelqu'un de nos Européens qui a été en Perse, a deu ne pas ignorer la maligne qualité qu'Olearius, & après luy *Simon Pauli*, ont attribué au Café, sans contestation, c'est *Monsieur Bernier*: son témoignage pour cela vaudroit celui de cent autres. Il y a séjourne assez de tems, pour qu'une telle particularité ne lui fut pas échappée; sur tout si elle avoit été aussi universellement connue, que le Secrétaire des Ambassadeurs du Duc de Holstein l'a écrit. Il est grand Philosophe, extrêmement curieux & tres-bon Medecin, par là juge competent dans une pareille rencontre. Il semble même que sa profession l'engageoit plus qu'un autre à examiner la source de cette malignité

nité du Café : supposé qu'il eut appris qu'elle luy étoit naturelle. Cependant il est tres-probable qu'il n'en a jamais ouy parler, puis qu'il n'en a point parlé luy même dans les Relations qu'il a données au Public de ses longs voyages. Bien loin de là, il m'assure par une de ses lettres, dont on verra la Copie à la fin de ce traité, que le Café n'est gueres connu dans la Côte maritime de Perse & encore moins en Terre Ferme : ce qui prouve à mon avis assez clairement qu'Olearius n'a pas examiné avec assez d'exactitude ce qu'il nous en a dit.

D'où vient enfin que de tous ceux qui ont parlé de la Perse, soit avant que les Ambassadeurs du Duc de Holstein y fussent, soit depuis qu'ils en sont partis, aucun n'a daigné nous dire un seul mot d'une circonstance aussi notable qu'est celle dont il s'agit. Cela

fait voir infailliblement, que cette opinion n'a jamais été si commune parmy les Persans qu'Olearius l'a marqué; & supposé qu'ils devinssent non seulement insensibles aux plaisirs de l'amour, mais même rout à fait impuissans, pourquoy n'en imputeroit on pas plutôt l'effet à leurs grandes debauches & à l'excez avec lequel ils prennent de l'Opium, de l'eau de vie & du vin même, qu'ils ne font pas scrupule de boire, comme le font les Turcs, qu'au Café dont l'usage n'est pas fort commun parmy eux. Ne prenons donc pas le change, & n'imputons point au Café une qualité nuisible qu'il n'a pas, pour luy dérober une partie des éloges que tant d'autres proprietez avantageuses que personne ne luy conteste, meritent si bien.

Dans la vingt-neuvième page de ce Traité, j'ay promis de donner au Public une Lettre que le fameux

Mon-

Monsieur Bernier a eu la bonté de m'écrire au sujet du Café. Je satisfais à ma parole: la voicy. On verra parmy les particularités qu'elle contient, que je ne me suis pas trompé, lors que j'ay dit qu'assurement cette graine perdoit beaucoup de sa vertu, en s'évantant dans la longueur du tems qu'il faut pour la transporter du País d'où elle vient jusques icy: outre qu'ordinairement on se sert de si méchante toile pour l'emballer, qu'il est impossible que se sechant extraordinairement, la plus grande partie de sa force ne s'exhale.

L E T T R E

M O N S I E U R,

Je vous écris, puis que vous le voulez, tout ce que j'ay appris du Café sur les lieux même d'où l'on nous l'apporte où j'ay fait quelque séjour. Il n'en vient que dans un seul petit canton du monde, à sçavoir dans l'Yeman, ou Arabie Heureuse. On l'apporte des Montagnes du País à Moka, à Louhaïa & autres Ports de mer qui sont le long de la Côte de la mer Rouge, d'où on le charge sur de petites barques pour Gidda ou Zeyden, qui est un port de mer de l'Arabie Pétrée dans l'Etat du Cherif de la Meque, qui n'en est éloignée que de sept ou huit lieuës. Les Arabes en transportent beaucoup sur leurs Chameaux

Chameaux à la Meque pour cette espece de foire qui s'y tient tous les ans à la Pâque des Mahometans : & c'est là que toutes ces grandes & différentes Caravanes qui s'y trouvent alors , s'en chargent à leur retour chacune pour leur païs ; mais la plus grand partie est transportée de Gidda à Suez , Port de mer à la tête de la mer Rouge , éloigné du Caire d'environ vingt-deux lieuës, tant sur deux Gale-res , que sur sept ou huit grosses Barques , qui viennent là exprez d'Egypte tous les ans. Les Carava-nes le transportent ensuite de Suez au Caire, d'où il se repand par tou-tela Turquie & ailleurs jusques à Marseille.

Presentement les Anglois & les Holandois, qui tous les ans viennent des Indes Orientales à Moka dans la mer Rouge, à deux lieuës du dé-troit de Babel-Mandel, en chargent beaucoup sur leurs Vaisseaux depuis

que cette boisson s'est introduite en Europe.

L'on n'en use que tres-peu dans les Indes & dans la Perse ; il ne passe presque pas les Ports de mer, & n'entre que peu ou point dans les terres ; mais il se repand com- me je viens de dire, par toute la Turquie, & tous les Turcs ne man- quent pas d'en prendre tous les ma- tins & sur le soir, ou chés eux, ou dans des lieux publics desti- nez pour cela, deux ou trois tasses, sans conter ce qu'ils en prennent çà & là le long du jour : car dans tou- tes les bonnes maisons l'Ibriq où Coquemard de cuivre où on le fait cuire est ordinairement auprès du feu, & ce seroit une grande incivi- lité dans les visites de ne pas presen- ter le Café.

Pendant un an & demy que je demeuray en Egypte, je ne m'ac- commodois pas fort de cette boisson, mais lors que je fus dans les ports
de

de l'Arabie Heureuse, à Louhaïa & à Moka où je sejourney cinq ou six semaines: je la trouvois excellente, quoy qu'on ny mist point de Sucre non plus que dans toute la Turquie, & j'en beuvois tous les jours avec plaisir les cinq ou six tasses. Il est hors de doute qu'il est incomparablement meilleur là qu'ailleurs, parce qu'il y est plus frais. Il est de ce petit fruit comme de nos Amandes & de nos petites fèves, qui à les garder perdent beaucoup de leur bon goût, se sechent & s'évaporent: aussi est ce pour cela que les Turcs le tiennent bien enfermé, & qu'étant pilé, ils le conservent bien ferré dans des sacs de cuir.

Je ne sçaurois vous dire si c'est une espece de fève qui se seme tous les ans comme les nôtres, ou le fruit de quelque arbrisseau: je ne trouve point cela dans mes Memoires; ce que je puis vous dire

de plus assuré, c'est que ce doit être quelque espece de Volvulus, parce qu'il me souvient tres-bien qu'on me dit qu'on le plante proche du Mouzé contre lequel il s'apuye & & s'acroche. Or le Mouzé est ce que les Portugais des Indes apellent le Figuier d'Adam, à cause de ses feüilles qui ont quelquefois une demie brasse de long & la moitié autant de large.

Pour ce qui est de ses proprietéz, je disois autrefois en Egypte qu'il en étoit du Café comme du Tabac, que ce n'étoit qu'un amusement des Turcs, qui la pluspart du tems ne scachant que faire, non plus que la pluspart de nos Marchands qui sont dans ces Pais là, s'en vont une ou deux fois le jour pour se divertir & pour causer, s'asseoir aux Bazars Publics & aux Cahué Cané, pour fumer une ou deux pipes de Tabac & prendre deux ou trois tasses de Café qui y est

à si bon marché, que la tasse n'y
 coute gueres plus d'un liard; mais
 après y avoir pris goût & m'y être
 acoutumé, j'ay trouvé: premie-
 rement, qu'il nourrit beaucoup:
 quand au matin dans les voyages,
 on en prend une bonne tasse, cela
 vous soutient pour sept ou huit
 heures de marche. C'est pour ce-
 la, qu'il n'y a ni courrier, ni hom-
 me de guerre qui n'ait son petit sac
 de Café & sa petite Cafetiere. Se-
 condement, qu'il reveille, rejouit
 & fortifie beaucoup: qu'il abat
 les vapeurs & qu'il est generale-
 ment bon pour les maux de tê-
 te, assoupissemens & étourdisse-
 mens, &c. Troisièmement, qu'il
 est généralement meilleur aux
 gens froids & flegmatiques com-
 me sont la plupart des Turcs
 qui mangent peu & qui ne boivent
 pas d'ordinaire de vin, qu'à ceux
 qui sont d'un temperament chaud
 & maigres: car quoy qu'il serve
 sou-

souvent à ces derniers, néanmoins comme il est un peu astringent & sec, il les échaufe & leur nuit à la fin, principalement s'ils en font un grand usage.

Voilà à peu près, MONSIEUR, tout ce que je sçay du Café: car de luy aller donner toutes ces grandes vertus que la nouveauté plutôt que la verité ou l'experience luy attribuë; je ne suis pas homme à cela, & je ne suis plus Medecin qui aye besoin de quelque amusement nouveau pour ses malades: ce n'est pas là ce Quinquina, ce miraculeux Febrifuge, ce divin remede que les Hipocrates auroient pour ainsi dire adoré s'ils l'avoient connu. Jamais les anciens n'ont pû assurer à un malade ce que nous pouvons faire presentement, après trois ou quatre prises de ce remede, vous n'aurez plus la fièvre, vous mangerez avec appetit, vous ferez guery; mais laissons là le Quinquina, ce n'est pas ce
que

que vous me demandez & revenons au Café. J'oubliois à vous dire qu'il doit y avoir une adresse particuliere à le torrefier; car je me souviens que dans le tems que j'étois au Caire, qui est le lieu du Levant où il s'en boit le plus, il n'y avoit que deux hommes qui fussent en reputation pour cela. Je voudrois pour vôtre satisfaction vous pouvoir fournir des éclairciffemens plus précis, si j'avois cru qu'un jour le Café eut pû me procurer le plaisir de vous en faire, j'en aurois fait de plus grandes recherches. C'est de quoy vous devez être fortement persuadé, aussi bien que de la passion avec laquelle je suis &c.

Fin du Traité du Café.

...vous avez...
...au cas...
...il y a...
...à l'endroit...
...dans le...
...qui est...
...bon...
...hommes...
...pour...
...mission...
...des...
...par...
...ne...
...tant...
...recherches...
...vos...
...bon...

...le...
...de...

T R A I T É

D U

T H É.

T R A I T É

D U

T H É

A V I S

Sur les Traités

D U T H É,

E T D U

C H O C O L A T E.

A Prés avoir fini le *Traité du Café*, pour satisfaire à l'engagement où je me suis mis par le titre de ce Livre, je dois encore parler du *Thé* & du *Chocolate*. Pour reussir dans dessein, il me faudroit faire une course en la *Chine* & en l'*Amerique*, qui nous fournissent l'un & l'autre. Mais comme ces Pais là sont des terres australes pour moy, je crois que sans m'exposer

poser aux soins & aux risques des voyages de si long-cours ; je feray mieux de consulter sur les choses que je veux sçavoir, des gens habiles qui ont été sur les lieux. Ils pourront m'instruire de tout ce qu'ils y ont appris, touchant la nature & les qualitez de cette feüille & de cette composition, & me donner par là le moyen d'en instruire aussi les autres. Le R. P. de Rhodes, & Nieuhoff qui ont voyagé & séjourné long-tems à la Chine, m'apprendront tout ce que je pourrois apprendre du Thé, quand même j'irois m'en informer à Peking ; & Thomas Gage qui a couru l'Amérique pendant une douzaine d'années, me dira sur le Chocolat, tout ce que m'en pourroient dire ceux qui en connoissent plus parfaitement les proprietéz, si j'allois les en questionner à Mexico. D'ailleurs Marradon, Colmenero, Medecins Espagnols qui en ont écrit & Moreau Medecin François, qui traduit & commenté leurs Ouvrages,

me communiqueront ce qu'ils en sçavent. Par le secours des uns & des autres, je me tireray de la nécessité d'aller aux Indes Orientales & Occidentales. C'est sans doute un grand soulagement pour moy, de trouver des aides si favorables, qui me fournissent sans sortir de mon Cabinet, dequoy donner au Public ce que je luy ay promis. Mais ce soulagement a ses peines: il faudra que je voye les choses de leurs yeux, que j'en juge comme ils en ont jugé, que j'en parle comme ils en ont parlé: en un mot, il faudra que je sois plagiaire en la pluspart des choses que je diray. Je previens, par l'ingenuité de cét aveu, le reproche qu'on pourroit m'en faire. Ce que j'ajouteray dans les sujets que je traite, à ce que nous en ont déjà dit les Auteurs qui en ont parlé, ne sera pas considerable. Mais du moins on y trouvera un ordre qu'aucun d'eux ne s'est encore avisé de leur donner, peut-être même

me qu'on avoüera que de ces matériaux qui se trouvent ailleurs dispersés & tout à fait d'œuvres, j'en ai fait un bâtiment assez regulier.



TRAI.





Chinois avec Son pot de Thé



*Thé de la Chine
Sur le royaume*

Traité Nouveau & Curieux du Thé



T R A I T É

D U

T H É.

C H A P I T R E I.

De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de son usage.

LE Titre que j'ai donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite après avoir examiné exactement jusques ici la nature & les vertus du premier, de traiter maintenant de l'essence

fence & des qualités du dernier. Les Pais étrangers nous ont donné l'un & l'autre. C'est à l'Arabie que nous devons le Café & à la Chine que nous sommes redevables du Thé. Leur goût est également amer. Ils ont été connus en Europe presque en même temps: on les boit tous deux aussi chaudement qu'on le peut souffrir, & l'expérience aussi-bien que les recits que nous en font ceux qui en ont écrit, leur attribuent à peu près les mêmes effets. Il y a pourtant entre eux cette notable différence que le Café est une graine, & le Thé une feüille. La methode dont je me servirai pour parler de celui-ci, fera la même que celle que j'ai observée pour parler de l'autre, quoi que nos decouvertes pour le Thé ne soient pas encore allées si loin que celles que nous avons faites pour le Café, dont l'usage nous est bien plus familier que celui du Thé.

Le Thé est une feuille qui vient dans la Chine & dans le Japon. Les Chinois l'appellent *Thée*, les Japonois & les Indiens *Cha* ou *Tcha*, les Tartares & les Persans *Tai* ou *Tzai*, & les Européens *Thé*. On la fait secher pour la transporter en Asie & en Europe. L'Arbrisseau qui le porte, dont la figure est au commencement de ce Traité, est si peu connu de nos Botanistes, qu'il est ce me semble de la prudence, avant que de dire au Public les sentimens que j'en ai, de leur apprendre ce que les Voyageurs nous en ont rapporté.

L'Auteur du Livre intitulé, l'Ambassade des Provinces Unies, vers l'Empereur de la Chine, imprimé à Leide 1675. * dans la description qu'il fait de cet Empire, parlant du Thé dans la page 74. dit.
 „ Les plus excellentes feuilles de
 „ *Cha* ou de Thé, se trouvent

* Nicuhoff.

,, dans la Province de Kiangnōn,
 ,, & spécialement près la Ville
 ,, Hoëicheu. Cette feuille est pe-
 ,, tite & toute semblable à celle
 ,, qui produit le Sumach des Con-
 ,, royeurs : je croi presque, que
 ,, c'en est même une espece : tou-
 ,, tesfois elle n'est pas sauvage,
 ,, mais domestique & cultivée; ce
 ,, n'est pas aussi un arbre, mais un
 ,, arbrisseau qui s'étend en diverses
 ,, petites branches & jolis rameaux.
 ,, Sa fleur aproche fort de celle de
 ,, Sumach hormis que celle de *Cha*
 ,, tire davantage sur le jaune. Elle
 ,, pousse en Eté sa premiere fleur,
 ,, qui ne sent pas beaucoup, & sa
 ,, baye de verte devient noirâtre;
 ,, ses branches sont vétuës de fleurs
 ,, blanches & jaunes, dentelées &
 ,, pointuës depuis le bas jusques au
 ,, haut.

,, Pour faire le breuvage de *Cha*
 ,, tant estimé par les Indiens, on ne
 ,, recherche que la premiere feuille

,, au qui naît Printems, qui est aussi
 ,, la plus mole, & la plus delicate.
 ,, Ils la cueillent avec beaucoup de
 ,, soin, l'une après l'autre & separe-
 ,, ment, puis ils la font chauffer tout
 ,, aussi-tôt un peu de tems dans un
 ,, coquemard à petit feu & lente-
 ,, ment, & l'envelopent dans un ma-
 ,, telats de toile bien fine, deliée &
 ,, unie, la poussant & remuant avec
 ,, les mains : ils la remettent sur le
 ,, feu, étant ainsi envelopé, & la fro-
 ,, tent pour la seconde fois, jusques
 ,, à tant qu'à force de s'entortiller
 ,, & de s'apelotoner, elle soit en-
 ,, fin tout à fait seiche. Après ils
 ,, la serrent pour la pluspart en des
 ,, vaisseaux d'étain, qu'ils bou-
 ,, chent & seellent tres-bien, de
 ,, peur que la substance & quali-
 ,, tés trop subtiles ne viennent à
 ,, s'évaporer : car après l'avoir gar-
 ,, dée fort long-temps, si on la jette
 ,, en l'eau bouillante, elle reprend
 ,, sa premiere verdure, s'étend

„ & se dilate, & si elle est bonne,
 „ elle donne à l'eau un goût & une
 „ odeur agreable & une teinture
 „ verdâtre.

„ Les Chinois lui ont donné di-
 „ vers noms selon la diversité des
 „ lieux où elle croit & des vertus
 „ qu'elle peut avoir. Comme
 „ celle de *Hœi-chen* est la plus ex-
 „ cellente, aussi l'ont-t'ils nom-
 „ mée *Slungocha*, & ils la vendent
 „ par fois 150. francs la livre. Sa
 „ semence noirâtre jettée en ter-
 „ re, produit au bout de trois ans
 „ de jolis arbrisseaux de la hauteur
 „ de nos groiseliers ou rosiers,
 „ dont on fait tous les ans une tres-
 „ riche recolte : les neiges & les
 „ grêles n'étant point capables de
 „ l'empêcher par leurs rigueurs;
 „ de sorte que je me persuade
 „ qu'on pourroit aisement culti-
 „ ver cette plante en nôtre Euro-
 „ pe si on semoit de sa graine en
 „ quelque lieu ombrageux & fer-
 „ tile.

Le Pere de Rhodes dans ses voya-
 ges qu'il a donnez au jour en fait
 cette description. „ Le Thé est
 „ une feüille grande comme celle
 „ de nos grenadiers, elle vient en
 „ des arbrisseaux semblables au
 „ Myrte. Il n'y a dans tout le
 „ monde que deux Provinces de la
 „ Chine où elle se trouve: la pre-
 „ miere est celle de Nanquin, où
 „ vient le meilleur Thé, qu'ils
 „ appellent *Cha*: l'autre est la Pro-
 „ vince de Chincheau. La recol-
 „ te de cette feüille se fait en ces
 „ deux Provinces avec le même
 „ soin, que nous faisons nos van-
 „ danges: l'abondance en est si
 „ grande, qu'elles en ont assés
 „ pour fournir le reste de la Chi-
 „ ne, le Japon, le Tunquin, la
 „ Cochinchine & plusieurs au-
 „ tres Royaumes, où l'usage du
 „ Thé est si ordinaire, que ceux
 „ qui n'en prennent pas trois fois
 „ le jour, sont les plus moderez.

„ Plusieurs en prennent dix ou dou-
 „ ze fois, ou pour mieux dire à
 „ toute heure.

„ Quand cette feuille est cuei-
 „ lie, on la fait bien secher au four,
 „ puis on la ferme dans des vases
 „ d'étain bien bouchez, parce que
 „ si elle s'évante elle est perduë &
 „ n'a aucune force, comme le vin
 „ qui est évanté. Je vous laisse à
 „ penser si Messieurs les Holan-
 „ dois ont bien soin de cela quand
 „ ils la vendent en France.

Tulpinus Medecin d'Amsterdam
 dans ses Observations Medecinales
 livre 4. chapitre 59. parlant de cet-
 te herbe en dit ceci de particulier.

„ Il n'y a rien de plus ordinaire
 „ aux Indes Orientales, que le
 „ breuvage qui se fait d'une de-
 „ coction de cette plante que les
 „ Chinois nomment Thé, & les Ja-
 „ ponois *Tobia*, de laquelle je ne fe-
 „ rai pas difficulté de donner à la
 „ Posterité, toute la connoissance
 „ que

„ que m'en ont appris ceux qui ont
 „ eû le souverain commandement
 „ dans ces païs-là. Comme donc
 „ cette plante a ses feüilles longue-
 „ tes, pointuës & dantelées en sa
 „ circonference, aussi a t'elle d'au-
 „ tre part ses racines fibreuses &
 „ partagées en tres petites particu-
 „ les, & ne croît pas seulement
 „ dans la Chine & dans le Japon ;
 „ mais aussi dans *Chiam*, ou *Siam* :
 „ cependant il y a cette difference,
 „ que les feüilles de la Chinoise sont
 „ d'un verd brun, tirant sur le noir ;
 „ & celles de la Japonoise sont d'un
 „ verd plus pâle ou decoloré, &
 „ d'un goût plus agreable. Ce qui
 „ est aussi cause que le *Tchia* du Ja-
 „ pon est de beaucoup plus estimé
 „ que le Thé de la Chine, de sorte
 „ qu'il arrive souvent qu'une seule
 „ livre de ce *Tchia* se vend au prix
 „ de cent francs.

Il paroît quelque difference dans
 les sentimens de ces Auteurs sur le

Thé, car *Nieuhoff* qui nous a donné la Relation de l'Ambassade de la Chine, dit qu'il n'en croît que dans deux Provinces de ce Royaume là, & point du tout ailleurs. *Le Pere de Rhodes* assure au contraire, qu'il en croît aussi au Japon; & *Tulpius* écrit qu'il en vient encore du Royaume de Siam. Cela est de peu d'importance, le principal seroit de sçavoir sous quelle espece de plante le Thé doit être rangé, & cela est très difficile: parce que nous n'en avons encore veu que la feuille seche, sans graine, sans fleur & sans racine. *Nieuhoff* panche à la ranger entre les especes de *Sumach*, qui est un arbrisseau connu dans ces païs. *Gaspard Bauhin* dans son *Pinnax*, le met entre les especes de fenouil. *Bontius* dit que le Thé, est une petite herbe, dont les feuilles dentelées ressemblent à la petite confoude. *Simon Pauli* dans son *Traité de l'abus du Tabac & du Thé,*

Thé, tâche d'établir que ce dernier n'est pas particulier à la Chine & au Japon, mais que c'est une plante connue dans toute l'Europe: sçavoir celle que l'on appelle en Latin *Chamaleagnus* ou *Myrtus Brabantica*, en Allemand *Post*, en François *Piment Royal*, en Danois *Pors*, & en Flamand *Gagel*. La dissertation qu'il fait là dessus, est trop longue pour la rapporter dans un petit Traité: j'y renvoye les particuliers qui voudront être informez de ce qu'il en écrit, me contentant de dire que peu de personnes ont été de son avis, parce que ce n'est pas assez d'examiner la ressemblance extérieure des feuilles d'une plante pour en établir l'espece; mais qu'il faut entrer dans des autres considerations pour en juger avec plus de sûreté. Sur le principe de ce Docteur, on pourroit bien aussi mettre le Thé sous le genre du Sumach ou de la Betoine, parce qu'il leur

ressemble. Mais je crois que jusques à ce qu'on en ait pris de plus grands éclaircissemens, la chose doit demeurer indecise. D'ailleurs cet Auteur se détruit lui même parce qu'il raporte que les Païsans des Pais-Bas mettent de ce Chamæleagnus dans la biere pour la rendre plus forte & plus propre à enyvver; ce qui est entierement oposé au Thé, dont une des principales qualités est de desenyvver.

Maginus dans ses commentaires Geographiques, dit que les petits Tartares qui se nourrissent mal, qui boivent de l'eau, du lait, & d'une boisson qu'ils font du millet, & qui s'abandonnent à l'excez du vin quand ils en peuvent avoir: pour remedier à toutes les fâcheuses suites que pourroient produire leurs alimens & leurs breuvages, se servent de differentes herbes qui croissent le long du Tanais, & entr'autres d'une dont ils font grand état, qu'ils apel-

apellent *Baltracan*. Elle les nourrit & leur donne de la vigueur. Dès que son fruit paroît, ils abandonnent leurs campagnes incultes & vont chercher cette plante, dont ils font la plus grande provision qu'ils peuvent. Ils en font un si grand cas, que quand ils n'auroient autre chose à manger, elle seule leur suffit. *Simon Pauls* qui s'est imaginé que le Thé croissoit parmi eux comme à la Chine, a cru qu'ils n'en faisoient point d'état, puis que *Maginus* ne nous dit point qu'ils s'en servent. Mais ce n'est pas dans cette Tartarie qu'il le faut chercher : la Tartarie est d'une prodigieuse étendue, & contient plusieurs Climats differens. Ceux qui ont écrit qu'il y croissoit du Thé, l'ont entendu de la Tartarie Septentrionale, voisine de la Chine, d'où sont sortis les Peuples qui ont conquis ce vaste Royaume. Nos Geographes anciens apelloient ce Pais là le Cattai, mais nos Moder-

nes ont découvert, que ce qui s'appelloit ainsi en Asie, n'étoit autre chose que la Chine Septentrionale. Il est donc encore incertain si le Thé croît en quelques endroits de la Tartarie, puis que ce Pais là nous est fort inconnu.

Plusieurs de nos Ecrivains doutent si c'est un arbrisseau ou simplement une plante qui nous donne le Thé. Il y en a qui croient que c'est une herbe mediocre, puis que ses feüilles ne sont point épaisses, qu'elles sont odorantes & qu'elles communiquent tres-facilement leurs qualités à l'infusiõ qu'on en fait: mais ceux qui ont été sur les lieux nous ayant assuré que c'est un arbrisseau & nous l'ayant depeint tel dans la figure qu'ils nous en ont donnée, ce seroit à mon avis s'éloigner de la raison que de ne le pas croire.

L'usage du Thé semble n'être pas fort ancien dans la Chine, puis que leurs vieux Livres n'ont point

de Caractères pour en exprimer le nom, comme en ont toutes les autres choses qui leur sont connues depuis long-tems. *Simon Pauli* croit qu'il y a seulement été introduit depuis que les Tartares s'en sont rendus les maîtres: ce qui arriva en l'année 1644. de quoi il y a bien peu d'apparence, puis que nous le connoissons en Europe même déjà dez le commencement de ce Siècle. *Ban-hin* que j'ay cité en fait mention dans son Pinax imprimé dez l'an 1623. Ce sont les Holandois qui nous l'ont apporté par leur commerce dans le Japon & dans la Chine. Surquoi il est curieux de remarquer une économie qui leur est ordinaire pour ce négoce, qui nous fera comprendre, qu'ils nous le pourroient laisser en Europe à aussi bas prix qu'on le vend sur les lieux d'où il vient, & ne pas laisser d'y gagner beaucoup. C'est qu'ils ne l'achètent que rarement argent contant, mais qu'ils

qu'ils letroquent tres-souvent contre des marchandises qu'ils portent de l'Europe & qu'ils font passer à des prix qui leur donnent des profits extraordinaires, entr'autres de la Sauge, qui ne croit pas à la Chine. Ils en font l'éloge comme d'une herbe dont les vertus sont extraordinaires pour une infinité de maladies auxquelles les Chinois sont sujets. Et en effet ils s'en trouvent parfaitement bien, tellement que persuadez partie par ce qu'on leur en dit, & partie par leur propre experience, ils ne se font aucune peine de donner ordinairement deux livres de Thé pour une livre de Saugé. Ce qui fait connoître les avantages considerables que leur procure ce negoce & les moyens qu'ils auroient de faire grand marché du Thé s'ils le vouloient.

C H A P I T R E II.

Du choix du Thé, des Pays où il est en usage & de la maniere de l'apréter.

U Ne des precautions la plus nécessaire pour avoir du bon Thé, est de le choisir le plus recent qu'on le pourra trouver: pour être recent, il faut qu'il soit verd obscur. Si nous en recevions de celui que les Chinois tiennent pour excellent, il donneroit à l'eau dans laquelle on le fait infuser une couleur verdâtre, à ce que dit *Monsieur Tavernier* dans sa Relation du Tunquin; mais il ne nous en vient point de cette qualité, & celui qu'on nous apporte ordinairement teint son infusion en jaune. Il faut qu'il soit amer & qu'il ait une odeur douce & agreable, fort approchante de celle de la violette. Dans les Pais même qui le produisent on fait grande difference de Thé à Thé,

Thé, & le prix s'y regle par sa qualité. Il y en a dans le Japon, à ce que nous disent les Auteurs, qui s'y vend cent francs la livre. *Monsieur Tavernier* porte la chose bien plus avant, car je sçai de lui-même, & si je ne me trompe ses Relations le marquent, qu'il en a veu vendre jusques à cinq cens francs la livre: il est vrai qu'il dit que ce n'est pas de la feüille, mais de la fleur, qui est réservée pour la bouche des Princes, à cause de quoi quelques-uns l'appellent Thé Imperial. Apparemment nous ne sçavons en Europe ce que c'est de celui de cette sorte, du moins chés les particuliers. Sa couleur est d'un verd beaucoup plus clair que le commun. Il ne faut pas douter que ses effets ne soient aussi beaucoup plus sensibles & son goût plus agreable. Ceux qui veulent conserver le Thé, doivent bien prendre garde qu'il ne s'évapore, s'il le fait il pert toute sa vertu aussi bien

bien que le Café. C'est pour cela qu'on a grand soin de le renfermer dans des vases d'étain les mieux bouchés qu'il est possible, afin qu'il ne prenne point d'humidité & qu'il ne s'évente pas.

Le Thé est en grande reputation & en grand usage dans la Chine, dans le Japon, dans le Tunquin & dans la Tartarie, d'où il a passé dans les Indes, dans la Perse & dans la Turquie, où pourtant il s'en faut bien qu'il soit d'un usage aussi commun que le Café. Pour ce qui est de nôtre Europe, il est en grande vogue & en grande estime en Angleterre: on peut en juger par le nombre de lieux publics destinez à en vendre, qui à Londres seulement vont au delà de trois mille. On a été obligé quelquefois de les faire fermer, par la même raison qui fit que l'on défendit il y a quelques années les Cabarets à Café: ce que je ne redis pas pour éviter une répétition

in-

inutile & par consequent ennuieuse. On fait aussi assés de cas du Thé en France, en Holande, en Italie: mais peu ou point en Espagne & en Allemagne, où les Peuples ne sont pas si curieux des nouveautés, & se tiennent à leurs anciens usages. Les Allemands au vin & à la biere, & les Espagnols au Chocolate & au vin: le Thé ni le Café n'étant pas beaucoup connus parmi eux.

Pour ce qui est de la maniere d'apprêter le Thé & de le prendre, elle n'est pas fort differente de celle du Café, si ce n'est que le Thé étant une feuille, & par consequent un corps plus ouvert & moins solide que le Café qui est une fêve, donne plus facilement sa teinture à l'eau, & a moins besoin d'être bouilli.

Voici la maniere dont les Chinois se servent pour accommoder le Thé, à ce que dit le *Pere de Rhode*.
 „ Ils font bouiller de l'eau dans un
 „ vase bien net, quand elle boût bien
 „ ils

ils la retirent du feu & y mettent
 de cette feüille selon la proportion
 de l'eau ; c'est à dire le poids d'une
 demy dragme de Thé, sur un bon
 verre d'eau. Ils couvrent bien le
 vase, & quand la feuille va au
 fonds de l'eau, c'est pour lors qu'il
 est tems de la boire ; parce que c'est
 lors que le Thé lui a communiqué
 sa vertu, & l'a renduë rougeâtre.
 Ils la boivent la plus chaude qu'ils
 peuvent, si elle est refroidie elle ne
 sera pas utile. La même feüille qui
 est demeurée au fond du vase peut
 servir une seconde fois, mais alors
 on la laisse bouillir avec l'eau.

Les Japonnois, dit encore le même
 Pere, accomodent autrement le
 Thécar ils le mettent en poussiere
 puis le jettent en l'eau bouillante
 avec laquelle ils avalent tout. Je ne
 sçai pas si cette maniere de le pren-
 dre est plus salutaire que la premie-
 re : je me fais toujourns servi & bien
 trouvé de celle qui est commune
 par-

„ parmi les Chinois : les uns & les
 „ autres mêlent un peu de Sucre
 „ avec le Thé , pour en corriger
 „ l'amertume, qui pourtant ne me
 „ semble pas desagréable,

Olearius dans son Voyage de Perse, remarque qu'en ce País là on y ajoûte quelque fois en le préparant un peu d'anis , ou bien quelques cloux de Girofle.

Suivant ces avis & les épreuves fréquentes que j'en ay faites , pour faire deux bonnes tasses de Thé, il faut prendre une chopine d'eau que l'on fera bouillir dans un coquemar d'argent , de cuivre étamé ou de terre vernissée , & lors que l'eau boût on y jettera environ une dragme de Thé, & en même tems on retirera le coquemar du feu pour le laisser un demi quart d'heure couvert, qui est le tems nécessaire pour que la feüille soit allée à fonds, & que l'eau ait bien pris la teinture. Alors on la versera doucement dans

des tasses de Porcelaine ou de fayence, où on aura mis la grosseur d'une noisette de Sucre commun ou de Sucre candy ; ou bien on tiendra le Sucre dans la bouche, comme on a acoutumé de faire aux Indes, & l'on boira aussi chaud que l'on pourra gorgée à gorgée, comme je l'ai dit du Café.

On peut prendre le Thé à jeun, immédiatement après le repas & à toutes heures, selon le but qu'on se propose. Si c'est pour abatre les vapeurs qui causent les maux de tête, on peut en user avant que d'avoir rien mangé. Si c'est pour fortifier l'estomac & pour aider à la digestion, on doit le boire immédiatement après le repas : & à moins qu'on ne veuille dormir, à quelque heure qu'on le prenne, il ne fauroit être malfaisant.

Les Chinois ont leurs vases d'une espece de Bol rouge ou de terre sigillée, dans lesquels ils font leur
in-

infusion; & ils croyent qu'elle y est bien meilleure que dans d'autres: je ne sçai pas si cela est, mais je sçai bien que la figure m'en paroît fort jolie: on en jugera par le dessein que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité. Au défaut d'en avoir de cette sorte, ce qui seroit assés difficile en ce País, on peut se servir de toute autre sorte de pots, pourvu qu'ils ne puissent point communiquer de mauvaise odeur, ni de mauvais goût à l'infusion, & qu'ils soient bien couverts. Je dis le même de leurs tassés de Porcelaines, quoi qu'à la verité fort jolies & fort propres à souffrir les liqueurs toutes bouillantes sans échauffer les bords, quand on ne les remplit pas tout à fait, ce qui est commode pour ne se pas brûler les lèvres: à quoi se bornent tous les avantages qu'on en peut recevoir, puis que d'ailleurs elles ne communiquent aucune vertu particuliere à la decoction.

Il ne faut préparer le Thé que dans le tems qu'on le veut boire, car son infusion étant réchauffée perd beaucoup de sa bonté. On se souviendra aussi que les mêmes feüilles peuvent servir deux fois de la maniere que le *Pere de Rhodes* l'a observé. Il y en a qui pretendent qu'il peut encor être bon plusieurs autres fois, en le laissant ressecher: mais il est certain qu'après la seconde, toute la force en est dissipée, & qu'il ne vaut plus rien. Si ceux qui s'en sont servis en veulent tirer la derniere quintessence, ils peuvent l'employer en salade comme font les Holandois aux Indes, en y mettant de l'huile & du vinaigre.

Quand on le laisse secher après avoir servi à une ou deux infusions il se replie comme il étoit avant que d'avoir été mis en usage. Ce qui me fait croire que les Chinois, qui lui donnent le pre-

mier aprêt pour le garder & l'envoyer hors des lieux où il croît, ne le font que legerement bouïllir dans l'eau, & qu'après ils le laissent secher à l'ombre, sans prendre la peine, comme disent quelques-uns de nos Auteurs, de le rouler feüille, à feüille, puis que se sechant il leur évite ce soin, se roulant de soi-même. Il me semble que s'ils le passoient dans le four, ils en emporteroient tout le meilleur, comme nous le remarquons dans les plantes que nous voulons conserver seches, qui conservent bien mieux leurs propriétés, lors que nous les sechons à l'ombre, que si nous les exposons au Soleil, ce qui seroit bien encore pis si nous les passions au four. Il ne faut pas s'étonner si ceux qui nous donnent les Relations de leurs Voyages manquent souvent de nous informer de quantité de particularités & de circonstances qui

se passent dans le commerce ou dans les Arts des Païs étrangers: la plupart des Voyageurs negligent de s'instruire de leurs propres yeux de plusieurs choses des Païs où ils passent: outre qu'il peut bien arriver que les Peuples tiennent secrets leurs petits tours de métier, & n'en parlent qu'en termes obscurs, ou même contraires à ce qu'ils pratiquent effectivement, par la politique qu'ils ont d'empêcher les étrangers de profiter de leur science.

Pour ce qui regarde la différente manière d'apréter le Thé pour le reduire en boisson, entre les Chinois & les Japonois: voici ce qu'en dit *Tulpius* Medecin Hollandois dans ses Observations Medecinales.

„ Quant à la façon de se servir
 „ du Thé, il faut remarquer que les
 „ Japonois & les Chinois font bien
 „ differens les uns des autres sur

„ ce sujet; veu que les premiers met-
 „ tent le Thé en poudre, la broyant
 „ sur une pierre serpentine, & après
 „ la demêlant bien avec de l'eau
 „ chaude : mais les Chinois la font
 „ boüillir dans quelque liqueur, y
 „ ajoutant seulement quelques
 „ grains soit de sel, soit de Sucre,
 „ laquelle decoction encore chau-
 „ de, ils presentent en suite fort
 „ courtoisement tant à ceux qu'ils
 „ ont conviés à manger, qu'ils
 „ traitent chés eux, comme à tous
 „ ceux qui leur viennent rendre vi-
 „ site: ce qu'ils font avec tant de soin
 „ & une si grande aplication d'es-
 „ prit, que même les personnes de
 „ la plus haute qualité parmi eux,
 „ ne s'en dedaignent pas, au con-
 „ traire ils prennent à honneur de
 „ faire par leurs propres mains la de-
 „ coction de cette herbe pour leurs
 „ amis, ou tout au moins de s'aider
 „ à la mêler & preparer comme il
 „ faut, tenant expressement pour
 „

„ cét effet là dans le milieu de leurs
 „ Palais , des chambres de reserve,
 „ esquelles il y a de petits fourneaux
 „ faits avec des pierres les plus pre-
 „ cieuses & du bois le plus exquis,
 „ le tout dedié en particulier à la sul-
 „ dite preparation, gardant aussi cu-
 „ rieusement dans ces lieux là, les
 „ pots, trepieds, entonnoirs, go-
 „ belets, cuilliers & autres pieces
 „ de vaisselle de cette sorte de cui-
 „ sine, parfaitement bien tra-
 „ vaillées, à quoi ils depensent
 „ librement quelques milliers
 „ d'écus, les tenant proprement
 „ envelopées & pliées dans des éto-
 „ fes de soye, & ne les faisant
 „ voir qu'à leurs plus intimes
 „ amis. Aussi n'en font-t'ils pas
 „ moins d'état que l'on feroit par-
 „ mi nous des diamans, des pier-
 „ res precieuses, & des rangs ou
 „ colliers de perles de plus haut
 „ prix.

Monsieur Tencke Professeur en
 Medecine à Montpellier, rapporte
 dans ses Formules de Medecine
 quelques autres manieres non com-
 munes d'user du Thé., L'on se
 ,, sert, dit-il, de cette herbe en plu-
 ,, sieurs façons. Premièrement en
 ,, substance, quand étant seche,
 ,, l'on en donne une demi dragme
 ,, ou une dragme entiere dans un
 ,, verre d'eau tiede. Secondement
 ,, en decoction, l'on en donne jus-
 ,, ques à une dragme & demi, en y
 ,, ajoutant du sucre pour le pren-
 ,, dre avec plus de plaisir, & on la
 ,, boit chaude. Troisièmement,
 ,, en la distillation dans le bain Ma-
 ,, rie, avec les eaux apropiées.
 ,, Quatrièmement, l'on la met in-
 ,, fuser jusques à une once & demi
 ,, dans quelque eau cordiale ou de
 ,, bon vin delicat, dont l'on en
 ,, prend jusques à trois ou quatre
 ,, cueillerées, en y ajoutant un peu
 ,, de Sucre. Cinquièmement, l'on
 ,, en

en fait des extraits que l'on met
 en pilules, la doze est jusques à dix
 grains. Siziémement, l'on en fait
 des parfums de la même façon
 que l'on le sert du Tabac, dans
 des tuyaux ou pipes, pour les ma-
 ladies froides de la tête, de la poi-
 trine & pour la fluxion qui tom-
 be sur les narines.

C H A P I T R E III.

*Des qualitez du Thé pour empêcher le
 sommeil.*

ON peut remarquer dans le Thé,
 aussi bien que dans le Café
 deux substances différentes sur les-
 quelles roulent les effets qu'il pro-
 duit, l'une volatile & spiritueuse, qui
 se reconnoit par son odeur douce &
 agreable, qui se communique par la
 moindre chaleur à l'eau dans laquel-
 le on l'infuse, & l'autre fixe & terre-
 stre, qui se remarque par son goût
 amer, âpre & astringeant. Mais ce
 n'est

n'est pas ici comme dans le Café, que la torrefaction excite les esprits & les débarrasse du terrestre. Dans le Thé il n'est point besoin de cela, la moindre Torrefaction le brûleroit : le Soleil qui est le Pere des Plantes, a déjà fait sur cette feuille tendre, ce qu'on est obligé de faire par le feu sur une graine telle que le Café. Il en exalte suffisamment les esprits, pour pouvoir les communiquer à l'infusion qu'on en fait, & en dissipe autant qu'il est nécessaire le phlegme, pour procurer de l'amertume à la partie terrestre, sans qu'il soit besoin de se servir du ministère du feu. Ainsi il ne faut pas s'étonner s'il convient dans presque toutes ses qualités avec le Café, comme nous le remarquerons par l'examen que nous ferons en suite. Voici cependant les sentimens que *Monfr. de la Chambre* avoit du Thé, comme je l'apprens par le Memoire suivant, que l'on m'a communiqué.

„ Comme il y a deux fortes de
 „ vertus dans les drogues, les
 „ manifestes & les occultes, &
 „ que celles ci ne se connoissent
 „ que par l'experience: nous pou-
 „ vons assurer que le Thé n'a
 „ point de qualité secreete qui soit
 „ pernicieuse, puis que dans l'u-
 „ sage ordinaire qu'en font tous
 „ les peuples de l'Orient, ils n'ont
 „ point reconnu qu'il en eut au-
 „ cune, & qu'au contraire ils
 „ croyent qu'ils sont exempts de
 „ la pluspart des grandes maladies
 „ dont nous sommes attaqués,
 „ par le benefice de cette plante
 „ salutaire.

„ Quand aux qualitez mani-
 „ festes, elle est à mon avis chau-
 „ de au premier degré, & seche
 „ au commencement du second:
 „ car puis que nous ne pouvons
 „ connoître les premieres qualitez
 „ des drogues que par le goût,
 „ & que la faveur amere, la salée

„ & l'acre, sont les saveurs chau-
 „ des ; il faut que le Thé qui est
 „ amer soit chaud : mais parce que
 „ toute l'étenduë de l'amertume
 „ n'est que depuis le premier de-
 „ gré inclusivement jusques au
 „ troisième, si l'on en excepte les
 „ Chicoracées : il s'en suit que le
 „ Thé, ayant la plus foible amer-
 „ tume que l'on puisse sentir, a
 „ aussi le moindre degré de cha-
 „ leur. Il est vrai qu'il peut échau-
 „ fer davantage par l'agitation
 „ qu'il donne aux esprits pour
 „ les raisons que je dirai : mais de
 „ foi il est certain qu'il n'a pas
 „ plus de chaleur que ce que je
 „ viens de marquer.

„ Pour ce qui est de la seche-
 „ resse, quoi qu'elle suive les de-
 „ grés du chaud dans les choses
 „ ameres qui sont d'une substance
 „ terrestre, & que le Thé soit par
 „ consequent sec au premier de-
 „ gré ; néanmoins j'estime qu'il

„ va jusques au commencement ou
 „ au milieu du second parce qu'il est
 „ un peu astringent, & que cette
 „ qualité demande un surcroit de
 „ secheresse.

Mais je ne cōsidere pas tant le Thé
 „ par ces qualitez là, que parce qu'il
 „ est fort spiritueux & qu'il a quel-
 „ que conformité avec les esprits.
 „ C'est pourquoi on se sent tout re-
 „ joui quand on l'a pris, & il fortifie
 „ toutes les parties où se font les es-
 „ prits, & c'est de là que je crois
 „ qu'il tire toutes ses vertus admira-
 „ bles, parce que toutes les foncti-
 „ ons du corps se faisant par le mo-
 „ yen des esprits, il est impossible
 „ qu'elles ne se fassent plus parfaite-
 „ ment quand les esprits se sont ren-
 „ dus plus puissants.

„ La chaleur & la secheresse, ou-
 „ tre que ce sont des qualitez imbe-
 „ cilles, comme dit Hippocrate, el-
 „ les y sont en si bas degré & sont
 „ corrigées par une si grande

„ quantité d'eau, qu'il n'y a rien à
 „ craindre de leur part : & si le
 „ Thé cause quelque chaleur par
 „ l'agitation des esprits, c'est une
 „ chaleur douce, conforme à la na-
 „ turelle, & qui n'est point acom-
 „ pagnée des vapeurs, comme
 „ celle que le vin a de coûtume de
 „ causer.

Ce qui a beaucoup servi à mettre
 en reputation le Thé en Europe,
 est la qualité qu'on lui attribue
 d'empêcher le sommeil, & de repa-
 rer les forces que la veille dissipe:
 car cela le fit rechercher par les
 gens d'affaires, par les Agens, les
 Ambassadeurs, & autres personnes
 qui sont obligées de veiller souvent.
 On trouva qu'il ne manquoit gue-
 res de produire cet effet s'il étoit re-
 cent & bien choisi. Les Voyageurs
 qui nous donnerent des Relations,
 confirmerent ce que la renommée
 en avoit déjà publié & que l'experi-
 ence justifioit.

Le Pere *Alexandre de Rhodes*,
 que j'ai déjà cité en parle de cette
 maniere. „ Si on prend le Thé
 „ après le souper, ordinairement
 „ il empêche le sommeil : il y en
 „ a pourtant quelques-uns que
 „ le Thé fait dormir, parce que
 „ n'abatant que les vapeurs les
 „ plus grossières, il laisse celles qui
 „ sont propres au sommeil. Pour
 „ moi (continuë-t'il) j'ai experi-
 „ menté tres souvent, que quand
 „ j'étois obligé d'oüir toute la nuit
 „ la confession de mes bons Chré-
 „ tiens, ce qui arrivoit frequem-
 „ ment, je n'avois qu'à prendre
 „ du Thé à l'heure que j'eusse
 „ commencé à dormir, je deme-
 „ rois toute la nuit sans être pres-
 „ sé du sommeil, & le lendemain
 „ j'étois aussi frais que si j'eusse dor-
 „ mi à mon ordinaire. Je pouvois
 „ faire cela une fois la semaine sans
 „ en être incommodé. Je voulus
 „ une fois le continuer pendant six

„ nuits consecutives, mais à la fixjé
 „ me je demeurai entierement
 „ épuisé.

Tulpinus assure de même que la
 boisson du Thé, entre ses autres
 qualitez a celle d'empêcher de dor-
 mir. „ Voici ce qu'il en dit. Le
 „ Thé rend les corps vigoureux &
 „ preserve des douleurs du calcul,
 „ (auxquelles on assure que dans
 „ les lieux d'où il vient personne
 „ ne se trouve sujet,) & de plus il
 „ guerit les douleurs de tête, les
 „ enrhumûres, les fluxions sur les
 „ yeux & sur la poitrine, la cour-
 „ te haleine, la debilité d'esto-
 „ mac, les tranchées de ventre, la
 „ lassitude, & le sommeil lequel
 „ il reprime si évidemment, que
 „ l'on voit les personnes qui boi-
 „ vent cette decoction, passer
 „ quelques fois les nuits toutes en-
 „ tieres sans dormir, & vaincre sans
 „ aucune peine ni ennui la necessi-
 „ té d'ailleurs presque insurmon-

,, table du sommeil: car elle
 ,, échauffe modérément, & refer-
 ,, rant l'orifice supérieur de l'esto-
 ,, mac, elle bride & retient si bien
 ,, les vapeurs nécessaires à former
 ,, le sommeil, qui s'élevent d'em-
 ,, bas, que ceux qui desirent d'em-
 ,, ployer les nuits à écrire ou à me-
 ,, diter, n'en ressentent aucun em-
 ,, barras ni empêchement.

Olearius & plusieurs autres Vo-
 yageurs assurent tous la même cho-
 se, & principalement en ce qui re-
 garde la vertu de tenir éveillé. La
 raison de cela est que le sommeil
 vient principalement de deux cau-
 ses, de l'épuisement des esprits &
 de leur repos. Par la première, les
 esprits étant dissipés, il n'y en a pas
 une quantité suffisante pour tenir en
 action les muscles du corps; & c'est
 de là que vient le sommeil après la
 fatigue & la lassitude. Et par la
 seconde, les esprits étant arretez
 dans leur mouvement par les va-
 peurs

peurs qui s'élevent du bas ventre dans le cerveau, comme les rayons du Soleil sont arrêtés par les nuages qui s'élevent de la terre, il doit arriver necessairement, que les sens extérieurs où ces esprits ne brillent plus, cesseront de faire leurs fonctions & l'abandonneront au sommeil : de là vient que la rosée & la fraîcheur d'un nouveau chyle entrant dans le sang, on s'endort sans peine, & principalement si la première cause est jointe à la seconde, comme il nous arrive à la fin de la journée après nôtre souper. Le Thé empêche le sommeil en s'opposant à ces deux causes, car par sa partie spiritueuse, volatile & odorante il repare les esprits dissipés, & par sa vertu diuretique il emporte par les urines, une partie de la serosité des alimens, en même tems que par son amertume & par sa sécheresse, il en dissipe & absorbe l'autre partie. Peut être

être aussi que la chaleur actuelle avec laquelle il est beu contribué à cet effet. Un de mes amis m'a assuré qu'il avoit remarqué que quelques plantes de ce pais bouillies & buës chaudes produisoient le même effet : & entr'autres la Pulmonaire de chesne, qu'on peut accommoder comme le Thé; mais elle est beaucoup plus desagréable & plus astringente, & à peine en pourroit on boire, si après l'avoir fait bouillir on n'en jettoit la premiere eau.

CHAPITRE IV.

*De la vertu du Thé, pour la guerison
des maux de tête.*

IL est facile à presumer que le Thé tenant éveillé en rabatant les vapeurs qui montent naturellement au cerveau, il doit aussi être bõ aux maux de tête, qui souvent ne vien-

vien nent que de ces vapeurs ou de humeurs abondantes armées de pointes acres, qui dilatent par trop les vaisseaux du cerveau, ou qui en picotent trop les membranes. Aussi est-ce un des principaux effets que nos Auteurs lui attribuent.

„ La Principale vertu du Thé,
 „ dit *le Pere de Rhodes*, est de guerir
 „ & d'empêcher les douleurs de
 „ tête. Pour moi, continuë-t'-il,
 „ quand j'avois la migraine, je me
 „ sentoïis si fort soulagé en prenant
 „ du Thé, qu'il me sembloit qu'on
 „ me tiroit tout mon mal avec la
 „ main : parce qu'une de ses prin-
 „ cipales qualitez, est d'abatre les
 „ vapeurs grossieres qui montent
 „ à la tête & nous incommodent.
 „ *Olearius & Tulpus* en convien-
 „ nent aussi. *Simon Pauli* même qui
 „ a fait un Traité exprés pour le dé-
 „ crier, ne lui conteste pas cette pre-
 „ rogative.

Il est même certain que non seu-
 lement

lement l'accez de la douleur ou la douleur presente en doit être soulagée, mais aussi que les retours en doivent être prevenus, puisque l'amertume legere de ce breuvage & son astringtion, ne peuvent manquer de resserer les fibres de l'estomac, & de perfecti-
onner sa fonction pour empêcher qu'il n'engendre plus de crudités, qui sont les sources de ces vapeurs grossières & acres. Pour ces deux fins il est bon d'user du Thé, non seulement après le repas, mais aussi à jeun & quelques jours de suite: car on n'a pas remarqué comme du Café, qu'il fût nécessaire de manger avant que d'en prendre.

Le Thé par la même raison, a encore ceci de commun avec le Café qu'il desenyvre & repare les desordres que l'excez du vin a fait dans le corps.

On dit que le *Duc d'Albe* avoit
acou.

acoûtumé de boire à la fin du repas un grand verre d'eau qu'il apelloit le *Castigator*, parce que cela châtie les fumées du vin. On pourroit à juste titre donner cette épithète à un verre de Thé.

Monsieur de Bourges dans sa Relation de l'Evêque de *Beryte* à la *Cochinchine*, dit que durant leur séjour à *Siam*, après leurs repas, qui étoient pour l'ordinaire de poisson, ils prenoient du Thé, qu'on boit tres-chaudement avec un peu de Sucre, & qu'ils s'en trouvoient fort bien, & comparant avec les effets du vin ceux que produit le Thé; quand on s'en sert en ces Païs-là, où l'estomac est afoibli par la chaleur, & sa force combatuë par la qualité de la nourriture: on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'usage est si commun de delà, a d'excellentes propriétés,

tez, dont la plus remarquable est celle de desenyver. En quoi elle est bien differente de la pluspart des autres liqueurs dont usent les hommes, qui étant prise leur ôtent ou le courage ou la raison, & le Thé la fortifie & la degage des vapeurs qui empêchent les fonctions.

L'Auteur de l'Ambassade de la Chine, que j'ai déjà cité au commencement de ce Traité, assure la même chose. Le *Pere Martinus* dans son Atlas Chinois en convient aussi, *Antonius Musa* Medecin de l'Empereur Auguste, attribue à la Betoine les mêmes propriétés que nous attribuons au Thé; & si on l'en veut croire elle guerit jusques à quarante & sept maladies, qu'il nomme. En effet les conformités avec le Thé sont tres-considerables, & peut-être si nous en avions bien étudié les qualités y trouverions-nous des sujets de nous

repentir d'aller chercher si loin ce que nous avons chés nous. De moins nôtre paresse n'est pas excusable d'examiner si peu les plantes de nos Païs & d'y faire si peu de decouvertes, comme si le ciel & la terre, étoient plus avarés ici que dans l'Arabie & dans la Chine, & comme si la nature qui leur a donné le Café & le Thé, n'avoit pas pu nous accorder aussi quelque simple, avec les mêmes vertus qu'ont ces deux arbrisseaux. Nous en avons sans doute, & s'ils nous sont cachez, c'est parce que nous n'avons pas pris assés de soins pour les rechercher, & en ceci nôtre besoin est une juste punition de nôtre negligence: ce qui nous devroit porter pour nos propres interets, à examiner plus que nous ne faisons les productions de nôtre climat, qui pourroit bien nous fournir liberalement ce que nous allons chercher ailleurs avec tant de dépence & tant de

risque. En attendant que cela soit, je m'en vais continuer à traiter des proprietéz remarquables du Thé.

Le degagement du cerveau contribué sans doute à rendre la memoire & l'esprit ferme. Un cerveau trop humide est comme une cire trop mole, qui reçoit bien le cachet, mais n'en retient pas l'empreinte. C'est pourquoi les personnes phlegmatiques & les enfans n'ont pas de memoire; il faut une secheresse mediocre dans les organes & de la pureté dans les humeurs, pour retenir & ne pas confondre les idées. Le Thé dessèche moderement & épure le cerveau, en le degageant des images importunes qui l'assiègent, & par consequent il doit fortifier la memoire & épurer l'esprit. On remarque que les Chinois ne crachent & ne se mouchent presque point: ce qui fait voir que leur cerveau est delivré de ces superflui-
nés

tés qui appesantissent le siege de la raison. Les Anciens appelloient les gens d'esprit *homines emuncta naribus* c'est à dire, qui n'ont pas besoin de se moucher : aussi convient-on aujourd'hui que les Chinois sont spirituels, fins & adroits.

Les Medecins sont persuadez que leur Art n'a été porté en partie au point où il est que par l'analogisme, c'est à dire par les conclusions que l'on tire de la ressemblance des maladies & de leur commune source, & par la conformité d'une drogue avec une autre. Suivant ce que j'ay déjà supposé des operations du Thé, je puis conclure de son excellence pour la plupart des maladies de la tête, où il y a assoupissement, fluxion & élévation de vapeurs: par exemple pour prevenir & guerir l'apoplexie, la lethargie, la paralyse, les vertiges & l'epilepsie, qui ne viennent souvent que d'un regorgement de serosités dans le

cer-

cerveau, les catharres, les maux des yeux, les bruits d'oreilles, & semblables indispositions, principalement lors qu'avec le secours d'un Medecin experimenté, on en aura distinctement penetré la cause: car qui ne sçait que les meilleurs remedes du monde employez sans ordre & sans connoissance, ne sont capables de faire du bien que par hazard, & ne peuvent presque pas manquer de faire du mal.

Que si quelqu'un s'étonne qu'une infusion legere d'une simple herbe, soit capable de produire de si bons effets, & de guerir des maladies que d'autres puissans remedes ont de la peine d'emporter: je les prie de considerer deux choses: l'une que les remedes usuels, tels que le Thé ou le Café, impriment insensiblement & surement leurs bonnes qualitez, plutôt que les autres remedes, com-

L me

me les juleps, apozemes & emul-
 sions, parce qu'on en use plus long-
 tems : l'autre qu'ils agissent sans
 violence, sans afoiblir l'estomac,
 comme les émetiques & les purga-
 tifs : sans épuiser les esprits & les
 forces, comme les sudorifiques, &
 les saignées, & sans degoûter les ma-
 lades comme les drogues ordinaires
 de la Pharmacie. D'ailleurs comme
 la pluspart de nos maladies doivent
 leur naissance aux erreurs du regi-
 me de vivre, il est certain qu'un
 breuvage familier & propre à une
 indisposition, soulagera bien plutôt
 un malade qui en est atteint, que
 quelque médicament dont on pût
 se servir, puis que l'usage n'en scau-
 roit être si frequent, nisi ami de la
 nature.

CHAPITRE V.

De la vertu du Thé pour les maux d'estomac, pour la goutte, la gravelle, la colique, les maux de rate, les rheumatismes, & autres maladies, & du Thé avec le lait.

LE Thé ne sert pas seulement
 à la tête, dit le *Pere de Rhodes*,
 il a une merveilleuse force à sou-
 lager l'estomac & à aider à la di-
 gestion. Aussi d'ordinaire plu-
 sieurs en prennent après le dîner.
 Après le souper on n'en prend
 pas si on veut dormir. On n'aura
 pas de peine à concevoir pour-
 quoi il est stomacal. Tous les amers
 le sont, & particulièrement quand
 avec cela ils sont astringens, com-
 me est le Thé : l'amertume corrige
 la trop grande acidité du levain de
 l'estomac, & la stipticité, c'est
 à dire, la vertu qu'il a d'être astringent,

gent, resserre les fibres dont le relâchement cause la foiblesse. C'est une verité constante. Il est à remarquer que quand on en veut user à ce dessein, il est bon de ne le pas faire seulement infuser ; mais de le faire un peu boüillir, parce que de cette maniere il prend mieux son amertume, & son âpreté, qui tiennent à la partie terrestre, & non à la spiritueuse. En ce cas là je prefererois la methode des Japonois, de le prendre en substance, à celle des Chinois qui est celle dont nous nous servons dans ces Païs. Un celebre Medecin de Grenoble * ordonne à ses malades de le mâcher pour les aigreurs d'estomac, & il trouve qu'il reüssit mieux de cette maniere qu'en boisson, pour cette sorte d'indisposition. Les Espagnols ont au lieu de cela leur *Cachou*, qui est aussi connu en France depuis quelques

années. C'est un suc âpre & amer qui vient des Indes: quelques-uns disent du Japon. Ils le croient être le suc d'une espece du *Prunella* ou bien de l'herbe appelée *Areca*, fort commune dans les Indes. On en fait des petits grains avec du sucre ambré, & l'on en mange quelque peu après le repas. Cela ne s'accorde pas mal avec le Thé, & avec le Café, & peut merveilleusement aider à fortifier l'action de ces deux breuvages sur l'estomac.

Les erreurs de la digestion étant corrigées, on ne tombera pas dans plusieurs indispositions qui en dependent, telles que sont les douleurs d'estomac, les coliques causées par des glaires & par des vents renfermés dans le ventricule ou dans les intestins, & les diarrhées qui viennent souvent de la corruption du Chyle, & des indigestions. *Monsieur Mandelsto*, dans ses Voyages aux Indes, attribue

au Thé non seulement cette propriété d'échauffer & de fortifier l'estomac, & les entrailles, mais il le confirme encore par l'expérience qu'il en a faite, assurant qu'il en fut guéri d'une diarrhée importune dont il avoit été tourmenté depuis long-tems. *Olearius*, *Guillaume Leyl* Danois cité par *Simon Pauli*, & plusieurs autres, ne lui contestent pas les mêmes vertus. Mais il n'y en a point qui lui soit plus universellement attribuée par les Auteurs, que celle de préserver de la gravelle, de la pierre, & de la goutte; & un des préjugés qu'ils en ont, est que les Chinois qui en usent si fréquemment ne sont point sujets à

„ ces maladies. Une des choses que
 „ fait le Thé, dit le *Pere de Rhodes*,
 „ est de purger les reins & de pré-
 „ server le corps de la goutte & de
 „ la gravelle, & c'est peut être la
 „ vraie cause pourquoi ces sortes
 „ de maladies ne se trouvent point

„ en ces Païs là. Sur ce même sujet,
 le *Pere Martin Martinius* dans sa des-
 cription Geographique de l'Empi-
 re de la Chine parlant du breuvage
 „ des Chinois dit : Ils boivent
 „ toujours chaud , soit que ce soit
 „ de l'eau , du vin ou du ris boüil-
 „ li. Ils font toujours tremper
 „ cette herbe si celebre , qu'ils
 „ nomment *Cha* , dans ces li-
 „ queurs , ou en de l'eau boüil-
 „ lante , & la boivent toute chau-
 „ de. Quand j'y ai été acoutumé,
 „ j'ai fort desaprouvé ceux de
 „ l'Europe qui aiment tant à boi-
 „ re froid : car les Chinois en beu-
 „ vant chaud , apaisent leur soif,
 „ se desalterent & dessechent les
 „ humeurs. C'est pourquoi ils
 „ ne crachent presque jamais &
 „ ne sont point sujets à la gra-
 „ velle , ni aux crudités d'esto-
 „ mac comme les Européens , ne
 „ souffrent point tant de maladies

„ ni de si grandes que parmi nous,
 „ & ne sçavent ce que c'est que de
 „ gravelle, de goûte aux pieds &
 „ aux mains ni d'autres semblables
 „ indisposition.

„ *Tulpius* dit aussi que la com-
 „ mune opinion qu'on a dans la
 „ Chine, est qu'il n'y a rien de si
 „ souverain que cette plante qu'ils
 „ croyent fortement que le Ciel
 „ leur a donnée par une bonté sin-
 „ gulière, tant pour prolonger les
 „ jours jusques à l'extrême vieilles-
 „ se, que pour empêcher tout ce
 „ qui peut faire ombre à la santé,
 „ & que non seulement elle rend
 „ les corps vigoureux & preserve
 „ des douleurs de la pierre, aus-
 „ quelles on assure que personne
 „ dans ces lieux là ne se trouve su-
 „ jet, mais de plus qu'elle guérit
 „ les douleurs de tête, les enru-
 „ mures, les fluxions sur les
 „ yeux & sur la poitrine, la cour-
 „ te haleine, la debilité d'esto-
 „ mac,

,, mac, les tranchées de ventre &
 ,, la lassitude.

On tombera d'accord de ces effets du Thé, quand on considérera que tout ce qui tient les reins nets & qui diminue les serosités, pourveu que d'ailleurs il ne laisse point d'impression dans les reins & de foiblesse dans le corps, doit être par conséquent excellent pour empêcher qu'il ne s'engendre du gravier & des phlegmes, & qu'on ne soit atteint de la goûte & des rheumatismes, puis-que le sable & le calcul sont causez par le séjour des matieres visqueuses dans les reins; & la goûte & le rheumatisme par le regorgement des serosités qui ne trouvant pas leur sortie libre par les voyes ordinaires, se jettent sur les jointures ou dans les muscles. C'est ce qui fait que presque tous les diuretiques sont bons dans ces maladies. Or il est constant que le Thé

L 5

l'est

l'est beaucoup, jusques là que quelques Auteurs ont observé que des personnes par l'usage trop frequent du Thé avoient pris de grands flux d'urine que les Medecins apellent *diabetes*, où on rend des urines copieuses & semblables à ce qu'on a beu. Je m'engagerois un peu trop dans la Medecine si je voulois rechercher les raisons pourquoi il est diuretique; je me contente d'emprunter ce qu'un de mes amis a remarqué sur un passage d'Hippocrate * *Que les choses odorantes sont diuretiques*, parce qu'étant composées de parties penetrantes & volatiles, elles fondent les humeurs visqueuses & les convertissent en serosités, qu'elles rendent ainsi plus capables d'être vuïdées par les urines.

On remarque que les diuretiques sont aussi parfaitement bons pour les maux de rate,

* Mr. Spon Aphorismi novi sect. 4. aph. 14.

comme les câpes , les poix chiches , le tamarisc & le vin blanc ; c'est pourquoi * Hippocrate les recommande dans ces maladies. Ainsi le Thé qui a cette qualité & qui outre cela par son amertume peut adoucir les humeurs acides qui fermentent dans la rate , n'y doit pas être d'un léger secours.

Je pourrois ajouter plusieurs maladies auxquelles le Thé est très-propre aussi bien que le Café : comme les vers , les vapeurs , les palpitations & quelques autres , mais cela m'obligeroit à repeter bien des choses que j'ai déjà dites : ce qui fait que je me contente de remarquer qu'un de nos Auteurs l'a mis aussi entre les febrifuges , & qu'il en a rapporté des observations qui font connoître qu'il est utile aux febricitans. Je pourrois aussi faire

* Aph. 9. sect. 5.

les mêmes conjectures sur le Thé préparé avec le lait, que sur le lait cafeté, car il ne doit pas être moins bon pour les maladies de poitrine.

Nous en devons l'invention aux Chinois, qui en regalent quelques fois les étrangers, comme nous l'apprenons de l'Ambassade des Hollandois à la Chine. Les Tartares & les Chinois les plus qualifiés dit l'Auteur qui l'a donnée au jour, prennent une poignée des feüilles de Thé, le jettent dans l'eau boüillante; puis ayant pris quatre fois autant de cette eau, que de lait boüilli, & y ayant mis un peu de sel, ils remuent le tout ensemble & l'avalent avec plaisir. Ceux qui au lieu de sel y mettront du Sucre en feront un breuvage, non seulement utile, mais fort agreable, & si un malade s'en sert il aura le plaisir de guerir par un remede

cieux: ce qui est si rare dans la Medecine. Surquoi Messieurs les Medecins & Messieurs les Pharmaciens me permettront de leur dire qu'un remede rebutant qu'on fait prendre à un malade, est souvent pour lui une nouvelle maladie. Je sçai bien que trop d'indulgence pourroit augmenter le mal; mais il est des rencontres où ils pourroient eux mêmes mieux observer qu'ils ne font l'aphorisme quidit, *qu'un remede ou un aliment moins bon, mais plus agreable à un malade, est preferable à d'autres meilleurs, mais plus desagreables.* C'est pour cela qu'on me doit sçavoir bon gré de ce que j'enseigne la maniere de se servir du Café & du Thé, non seulement avec profit, mais même avec agrément.

Il est des indispositions de la poitrine, où le Thé au lait doit être plus propre que le lait Cafeté, entr'au-

tres aux crachemens de sang^s Thé
 toux de quelque cause presque
 qu'ils dependent. Car le Thé par son
 astringtion est favorable à fermer les
 extremités des vaisseaux entr'ou-
 verts ou legerement corrodez dans
 le poûmon, & n'étant pas empreint
 comme est le Café par sa Torrefa-
 ction de parties ignées, il ne volatili-
 se pas le sang autant que lui, & le
 rend moins sujet à se repandre sur le
 poûmon & à échaper des veines.

Par la même raison le Thé au lait
 doit être parfaitement bon pour les
 disenteries & longues diarrhées, où
 il est question d'adoucir les hu-
 meurs, de fortifier & de resserrer les
 parties destinées à la nutrition, & de
 consumer les serofités acres & super-
 fluës, qui causent ou qui acompa-
 gnent ces maladies. Voici la metho-
 de dont on peut en user si on veut
 s'en servir pour la santé. Après s'être
 purgé, s'il est nécessaire, suivant l'a-
 vis d'un Medecin, on prendra une

tasse de lait de vache que l'on fera
 legerement bouïllir pour l'escre-
 mer & en ôter les parties butyreu-
 ses qui chargent l'estomac & em-
 barrassent la poitrine, on mettra en
 même tems infuser une dragme de
 Thé dans deux verres d'eau chau-
 de, puis on mêlera le tout avec une
 cueillerée de Sucre, & on en avalera
 une bonne écuellée chaudement:
 continuant ainsi pendant un mois &
 même deux si on s'en trouve bien,
 avec la precaution de se purger dou-
 cement & agreablement de quinze
 en quinze jours, soit avec deux on-
 ces de Casse confite, en beuvant
 après les avoir prises le Thé au lait;
 soit avec le sel Polycreste de Seigne-
 te, dont la doze est réglée à six drag-
 mes, dans quatre verres d'eau, qu'on
 doit boire en demi heure de tems.

Voila ce que j'avois à dire sur l'u-
 sage du Thé, dont je ne pretens pas
 autoriser l'abus; ce qui le met à cou-
 vert de toutes les declamations qu'a
 fait

fait contre lui *Monsieur Simon Pauli*, puis qu'il convient de bonne foi que toutes les mauvaises qualitez qu'il lui impute ne sont que les effets de l'usage excessif qu'on en peut faire. Surquoi on peut voir ce que j'ai dit en parlant du Café. La chaleur naturelle est comme la flamme d'une lampe qui s'éteint quand l'huile est consumée. Tout ce qui la consume trop vite est dangereux, & je ne disconviens pas qu'un usage immodéré du Thé consumant trop promptement l'humidité naturelle, n'éteignit la chaleur & la vie. Ce n'est pas seulement dans la Morale que les excez sont vicieux: ils le sont aussi dans la Medecine, ce qui fait dans l'une un vice, fait dans l'autre une maladie, & dans toutes les deux le bien se trouve dans la moderation: heureux est celui qui s'y sçait tenir.

Fin du Traité du Thé.

TRAITÉ
DU
CHOCOLATE.

Augmenté d'un supplément.

TRAITÉ

CHOCOLATE.

Augmenté d'un supplément.

American avec
Sa Choco
latiere
et Son
Gobelet



Rameau de L'arbre
du Cacao



Gousses de Vanille



T R A I T É

D U

C H O C O L A T E .

C H A P I T R E I

Ce que c'est que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le composent.

L'Usage du Chocolate est devenu si commun en Europe, principalement en Espagne & en suite en Angleterre, en France & en Italie, que nous ne le devons plus considerer comme un breuva-

ge particulier à l'Amérique où il a pris naissance , mais comme une boisson qui s'est naturalisée parmi nous. Cela m'oblige d'en examiner la composition & les vertus, comme j'ai fait du Café & du Thé dans les Traités precedens , pour scavoir au vrai s'il merite tous les éloges qu'on lui donne, & à quelles personnes il peut être propre. C'est ce qui a déjà fait mettre la main à la plume à deux scavans Medecins Espagnols , *Barthelemy Marradon* de la Ville de Marchena, & *Anthoine Colmenero* de Ledesma de la Ville d'Ecija, dans l'Andalousie, & après eux à Monsieur *René Moreau*, Professeur Royal en Medecine à Paris, qui n'a pas jugé les deux Traités de ces Messieurs indignes de son estime, puis qu'il s'est donné la peine de les traduire, & de les commenter. Depuis encore un curieux Voyageur Anglois, nommé *Thomas Gage* qui a demeuré long

tems

tems en Amerique, nous en adonné une Relation fort longue. Le grand usage qu'il en a fait sur les lieux, lui ayant facilité les moyens d'en prendre une parfaite connoissance. Je ne pretens pas d'enchérir beaucoup sur ce qu'en ont dit ces Messieurs qui paroissent en avoir été tres-bien informez. Je me contenterai d'être comme leur Echo ou leur Truchement, sans m'arrêter pourtant scrupuleusement à leurs termes, quand je croirai d'en avoir trouvé de plus expressifs, & sans me rendre esclave de leurs sentimens, lors que des raisons fortes m'en detachent.

Le mot de *Chocollatl* ou comme nous l'apellons *Chocolate*, est purement Americain. Il vient, à ce qu'ont écrit quelques-uns, du bruit qu'il fait quand on le prepare dans la chocolatiere avec le molinet, qui

qui approche fort du son de *Choco* *Choco*, & du mot *Atte*, ou *Atle*, qui dans la langue des Mexicains signifie *eau*. C'est ainsi que ces peuples grossiers nomment les choses par certains noms qui donnent quelques idées sensibles de ce qu'ils veulent exprimer, comme lors qu'ils apelloient autrefois les Européens les enfans du Tonnerre, à cause du bruit de nos armes à feu, & une lettre missive, une chose blanche qui a de l'esprit, parce qu'elle instruit celui qui la reçoit. Il pourroit bien être aussi que le *Cacao* étant la baze du *Chocolate*, de ce mot joint à celui d'*Atle*, on auroit formé celui de *Chocolate*, comme qui diroit *eau de Cacao*, cela me paroît assés vraisemblable, mais la chose n'est pas de si grande importance qu'il l'est de sçavoir ce que c'est que *Chocolate*.

Le *Chocolate* est une maniere de pâte solide composée de différens

rens ingrediens dont le principal est le *Cacao*, laquelle detrempee avec une liqueur fait un breuvage fort agreable au goût & tres utile à la santé. Voici le denombrement & la dose des drogues qu'on employe pour cette composition suivant le sentiment de *Barthelemy Marradon*.

- „ Sept cens *Cacaos*.
 - „ Une livre & demi de *Sucre*.
 - „ Deux onces de *Canelle*.
 - „ Quatorze grains de *Poivre de Mexique*, apellé *Chile* ou *Pimiento*.
 - „ Demi once de *Cloux de Girofle*.
 - „ Trois gouffes de *Vanille*, ou en sa place deux onces d'*Anis*.
 - „ Le gros d'une noisette d'*Achiote*.
- „ Quelques uns, ajoute-t'il, y
 „ mettent un peu d'eau de fleurs
 „ d'*Orange*, un grain de *Musc*
 „ ou d'*Ambre gris*, ou de la pou-
 „ dre

,, dre de Scolopendre. De ces cho-
 ,, les *Colmenero* en bannit les cloux
 ,, de Girofle, le Musc, l'Ambre
 ,, & les eaux de senteur, & il y a-
 ,, joute les Amandes, les noifetes,
 ,, & la poudre des roses d'Alexan-
 ,, drie. *Delaet* dit qu'en Ameri-
 ,, que on y met encore la fleur
 ,, d'un arbre resinex, odorante com-
 ,, me celle de l'Oranger, & une gouf-
 ,, se apelée *Tlixochitla*. Il y en a
 ,, qui y font entrer le *Mays* ou le
 ,, *Panis*, & l'*Orejevala*.

Ces Auteurs comme on vient de
 voir, ne conviennent pas en toutes
 choses pour la composition du Cho-
 colate. Examinons maintenant
 toutes ces drogues les unes après les
 autres avant que de parler de leur
 preparation & de leur meflange.

du Cacao.

*L'arbre qui porte le Cacao est appelé par les Americains *Cacahuagua-buit* à ce que dit Dulaet ou Cacaotal, comme le remarque Thomas Gage. Il est de la grandeur de nos Orangers & a ses feüilles assés semblables aux siennes, mais plus grandes. Herrera les compare à celles du Chataigner. On peut en voir la figure que j'ai fait mettre au commencement de ce Traité, tirée de la description des curiosités qui sont au Cabinet d'*Olaus Vormius*. Cét arbre est si delicat, & le terroir où il croit est si chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil, les Americains plantent des autres arbres qu'ils appellent *Atlinam*: & quand ils sont crus à une hauteur capable de faire assés d'ombrage,

M ils

* Dulaet histoire Occident. livre 7. chap. 2. & Ximenes après lui dans sa description des plantes & des animaux de l'Amérique.

ils plantent au dessous ceux qui portent le Cacao, afin que les *Atlinam* leur servent d'abri & les defendent des rayons brulans du Soleil, comme une mere ou une nourrice tendre de son enfant le pourroit faire, ce qui fait qu'ils donnent à cet arbre l'epithete de mere du Cacao, car il n'est destiné purement & uniquement qu'à cela.

Le fruit du *Cacaotal* ne vient pas aussi tout nud, mais couvert & envelopé dans une grande gouffe canelée, & rayée à peu près comme un de nos melons, ils l'appellent *Cacahuacintli*. Cette gouffe renferme quantité de noix de Cacao, qui sont comme de grosses amandes: mais plus compactes & de meilleur goût. Il s'y en trouve jusques à vingt ou trente, & même quelquefois jusques à quarante. Chaque noix se partage en deux parties égales, bien jointes, & serrées ensemble, couverte d'une peau blan-

blanche, pleine d'un jus que les femmes du Pais succent avec delice parce qu'il est rafraichissant & qu'il humecte agreablement la bouche.

Colmenero & *Gage* ne font que deux sortes de Cacao. ,, Il y a, dit ,, ce dernier, deux sortes de Cacao: ,, l'un est commun d'une couleur ,, obscure tirant sur le rouge, rond ,, & picoté au bout: l'autre est plus ,, large, plus gros & plus plat. Il ,, s'appelle *Patlaxe*, blanc & plus de- ,, ficcatif que l'autre, aussi est-t'il à ,, meilleur marché de beaucoup. ,, Celui-ci empêche bien mieux le ,, sommeil que l'autre: C'est pour- ,, quoi on ne s'en sert pas tant que ,, de l'ordinaire, & il n'y a gueres ,, que le commun peuple qui en ,, use.

Monsieur Moreau marque qu'il y a de quatre especes d'arbres qui portent le Cacao. ,, La premiere, dit il, ,, est appellée *Cacabuagnahuitl* qui ,, est la plus grande de toutes, &

„ porte grande quantité de fruits.
 „ La seconde est de même nom, de
 „ moyenne grandeur, portant les
 „ feuilles & les fruits beaucoup plus
 „ petits. La troisième est apellée
 „ *Xuchicacahuahuitl*, encore plus
 „ plus petite, les fruits de laquelle
 „ sont plus rouges au dehors, au de-
 „ dans du tout semblables aux au-
 „ tres. La quatrième est la plus pe-
 „ tite de toutes, c'est pourquoi on
 „ l'apelle *Tlalcacahuahuitl*, c'est
 „ à dire petit, ou bas arbre de Ca-
 „ cao, laquelle porte un fruit plus
 „ petit que tous les autres, combien
 „ qu'il n'en differe en rien quant à
 „ la couleur; or tous ces fruits sont
 „ de mêmes qualitez & ont même
 „ usage, encore qu'on se serve du
 „ dernier, principalement en breu-
 „ vage, les autres sont plus propres
 „ à trafiquer. Ces noix de Cacao
 „ sont d'un gout moyen entre doux
 „ & amer, tirant sur la faveur âpre
 „ & astringente. Pour ce qui est de
 „ les

les qualités, voici comme en raisonne *Thomas Gage*, que je copie mot à mot comme il a copié *Colmenero*.

„ Quoi que le Cacao, comme tous
 „ les autres simples, participe des
 „ qualitez des quatre elemens, ne-
 „ anmoins l'opinion qui est la plus
 „ reçue entre les Medecins, est qu'il
 „ est froid & sec comme l'element
 „ de la terre, & par consequent de
 „ qualité astringente. Mais comme
 „ il participe aussi des autres ele-
 „ mens, & particulièrement de l'air
 „ qui est chaud & humide: de là vient
 „ qu'il a des parties onctueuses, en
 „ sorte qu'on en tire une maniere de
 „ beurre, dont j'ai vû que les femmes
 „ des Crioles se frottoient le visage
 „ pour se rendre le teint plus uni.

„ L'on ne doit pas trouver in-
 „ croyable ce que l'on dit du Ca-
 „ cao, qu'il est froid & sec, & puis
 „ chaud & humide: car quoi que
 „ l'experience vaille plus que tous
 „ les raisonnemens du monde,

„ néanmoins les exemples servi-
 „ ront à éclaircir cette vérité.

„ Premièrement dans la Rhu-
 „ barbe, quoi qu'elle ait en soi des
 „ qualités chaudes & purgatives,
 „ elle en a néanmoins d'autres qui
 „ sont froides, seches & astringen-
 „ tes, & propres à fortifier l'esto-
 „ mac & guerir le mal de ventre.

„ Cela paroît encore dans l'acier,
 „ qui bien qu'il participe de la na-
 „ ture de la terre en ce qu'il est pe-
 „ sant, resserré, froid & sec, &
 „ qu'on l'estimeroit contraire à la
 „ guerison des opilations du foye
 „ & de la rate: on s'en sert nean-
 „ moins comme d'un remede spe-
 „ cifique propre pour les guerir.

„ L'autorité de Galien peut
 „ encore éclaircir ceci, car il en-
 „ seigne au troisiéme Livre des
 „ qualitez des simples, que la plus-
 „ part des medicamens qui paroif-
 „ sent simples à nos sens, sont na-
 „ turellement composez & con-
 „ tien-

„tiennent en eux des qualitez con-
 „traires, comme une qualité ex-
 „pulsive & une qualité retentive;
 „une qualité qui grossit, & l'autre
 „qui attenuë, où qui rarefie & qui
 „condense. Et dans le quinzième
 „Chapitre du même Livre, il ra-
 „porte l'exemple du boïillon d'un
 „coq qui lâche le ventre, & sa
 „chair a la vertu de le resserer.

„Et pour montrer encore que
 „cette qualité differente se trouve
 „en diverses substances ou parties
 „des medicamens simples; il rapor-
 „te au dixseptième chapitre du pre-
 „mier livre des simples medica-
 „mens, l'exemple du lait où l'on
 „trouve trois substances differen-
 „tes & que l'on separe les unes d'a-
 „vec les autres. Sçavoir la sub-
 „stance fromageuse qui a la vertu
 „d'arrêter le flux de ventre, la sub-
 „stance du lait qui est purgative, &
 „celle du beurre qui est anodine.

„Nous trouvons aussi trois sub-

„stances dans le moust : sc̄avoir la
 „substance du marc, qui est terre-
 „stre & la plus abondante, une au-
 „tre qui en est comme la fleur, qui
 „est l'écume ou la lie, & finalement
 „une troisième substance plus pure
 „qui est proprement le vin; & cha-
 „cune de ces substances contient en
 „soi diverses qualitez & proprietéz,
 „soit dans la couleur, soit dans l'o-
 „deur, ou autres semblables acci-
 „dens. Ce qui s'accorde aussi à la rai-
 „son, si nous considerons que les ali-
 „mens que nous prenons, quelques
 „simples qu'ils soient ne laissent pas
 „d'engendrer ou de produire les
 „quatre humeurs dans le foye, qui
 „different non seulement en tem-
 „perature, mais aussi en substance;
 „& selon que l'aliment participe
 „plus ou moins d'une de ces hu-
 „meurs, l'humeur se trouvera aussi
 „plus ou moins predominante.

„D'où nous pouvons conclurre,
 „que lors que le Cacao est moulu,
 „& remué, les diverses parties que la

„nature lui a données se mêlent ar-
 „tificiellement & intimement les
 „unes avec les autres; de sorte que
 „les parties onctueuses, chaudes &
 „humides se trouvant mêlées avec
 „celles qui sont terrestres, les repri-
 „ment & les temperent, en sorte
 „qu'elles ne sont plus si astringen-
 „tes qu'auparavant, mais devien-
 „nent plus temperées & plus con-
 „formes au temperament chaud &
 „humide de l'air, qu'a le froideur
 „& secheresse de la terre; com-
 „me il paroît lors qu'on le rend
 „propre à le prendre en breuvage,
 „qu'à grand peine a-t'on donné
 „deux tours de molinet, qu'il s'éle-
 „ve une écume grasse, par où l'on
 „peut remarquer combien il parti-
 „cipe de cette partie onctueuse.

„De maniere que par ce qui a été
 „dit ci-dessus, l'on peut voir aisé-
 „ment l'erreur de ceux qui parlant
 „du Chocolate, disent qu'il engen-
 „dre des opilations, parce que le

„ Cacao est astringent comme si la
 „ faculté astringente n'étoit pas cor-
 „ rigée & tempérée par le mélange
 „ intime de ses parties les unes avec
 „ les autres lors qu'il est moulu,
 „ comme j'ai déjà dit, outre qu'il y
 „ entre tant d'autres ingrediens qui
 „ sont naturellement chauds, qu'il
 „ faut par nécessité qu'il ait la facul-
 „ té d'ouvrir & d'attenuer, & non
 „ pas de resserrer.

„ Mais laissant à part toutes ces
 „ raisons, cette verité paroît évi-
 „ demment dans le Cacao même:
 „ car s'il n'est ni moulu, ni remué,
 „ ni composé, comme il est dans le
 „ Chocolate, mais seulement man-
 „ gé comme il est dans le fruit, ainsi
 „ que font plusieurs femmes des
 „ Crioles & des Indiens; il cause de
 „ grandes obstructions, & leur rend
 „ le teint pâle & blême, comme cel-
 „ les qui ont les pâles couleurs, &
 „ qui mangent de la terre de pots ou
 „ du plâtre de murailles, comme
 „ font

font souvent les femmes Espagnoles pour faire venir le teint de cette couleur, qu'elles estiment par dessus toute autre; quoique cela leur cause des obstructions facheuses. De sorte qu'on void par là, qu'il n'y a point d'autre raison que le Cacao étant mangé tout crud produise les même effets, sinon que les parties différentes n'étant pas assez mêlées en le mangeant, ont besoin de ce mélange artificiel dont nous avons parlé ci-devant.

Tout ce long raisonnement sert à établir que le Cacao est temperé, sa partie terrestre & froide étant corrigée par celle qui est huileuse & chaude: car tous les huiles sont des liqueurs souffrées & inflammables.

Du Sucre.

Le *Sucre* entre dans la composition du *Chocolate*, non seulement pour temperer l'âpreté naturelle

qui se rencontre à la pluspart des ingrediens qu'on employe pour cette composition; mais encore pour l'aider à se conserver, comme on s'en sert pour les confitures ordinaires, ce qui n'empêche pas que devenant vieux il ne se remplisse de petits vermisseaux, qui le percent comme un fromage vieux, & surtout sion le tient dans un lieu humide, & s'il est surchargé de Sucre.

De la Canelle.

La *Canelle* qu'on employoit pour la composition du *Chocolate* dans l'*Amerique* avant que les *Espagnols* s'en fussent rendus les maitres, ne pouvoit pas être celle que les *Indes Orientales* nous fournissent, puis qu'elle n'étoit pas connue dans cette partie du monde. Sans aucun doute, ils y mettoient celle de leur *Pais* decrite par *Monardes* dans son *Livre des Plantes* chapitre vingt-

cinquième, qui dit que c'est un arbre de moyenne grandeur dont les feuilles aprochent de celles du Laurier, & qui porte un fruit fait comme un petit chapeau de la grandeur d'une reale, de couleur de violette: & c'est ce fruit qui a le goût & l'odeur de la Canelle d'Orient, l'écorce n'en ayant point. On s'en sert en poudre dans le Pais pour mettre dans les ragouts. Il fortifie l'estomac, dissipe les vents, corrige la mauvaise odeur de la bouche, affermit le cœur & apaise les douleurs de ventre: ainsi ce n'est pas mal à propos qu'il est employé dans le Chocolate, puis qu'il est propre à attenuer & subtilizer les parties terrestres des Cacaos, & à fortifier leur vertu stomacale: en sa place on peut substituer la vraye Canelle de Ceylan dont les qualitez sont du moins semblables; mais en ce cas il faudra se souvenir d'en diminuer la dose, parce

que sans doute étant plus pénétrante que l'autre, deux onces sur celle de toute la composition pourroient être trop fortes.

Du Chiles, ou Poivre de Mexique.

Pour ce qui est du *Chilles* ou *Chilli*, il y en a de deux sortes, l'un d'Orient, qui est le Gingembre, & l'autre d'Occident qui est le Poivre de Mexique, qu'on appelle poivre de *Tabasco*, parce qu'il croit en abondance dans cette Province de la nouvelle Espagne. *Colmenero* dit qu'il y en a de quatre sortes : il appelle les premiers *Chilcotes*, les seconds qui sont fort petits *Chiltepin*, lesquelles deux espèces, ajoutées, sont fort mordicantes & piquantes ; les troisièmes sont nommez *Tonachiles*, qui sont chauds modérément, puis que l'on les mange avec du pain ainsi qu'on fait les autres fruits, bien qu'ils soient modérément

ment amers, & ne croissent en autre lieu qu'aux marais de Mexique; les quatrièmes sont appellés *Chilpatlagna*, qui sont fort larges, mais qui ne sont pas si piquans que les deux premiers, ni si peu piquans que les troisièmes, & ce sont ceux qu'on met dans la composition du Chocolate.

Le Pere Jean Ensebe de Nieremberg en fait bien davantage d'especes au chapitre quatre-vingt du quinzième livre de son Histoire naturelle. *Dulaet* dit au dernier chapitre de son cinquième livre, que ce fruit vient d'un arbre domestique apellé *Xocoxochitl*, lequel est fort grand, ayant les feuilles d'oranger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats, de la même odeur que celle des oranges, agreables & douces, les fruits en sont ronds & pendans par grapes, qui sont au commencement verts, & puis après roux; & à la fin noirs, d'un

d'un goût acre & mordicant , de bonne odeur, chauds & secs au troisiéme degré, de sorte qu'il peut être mis au lieu de poivre.

Il y en a plusieurs qui veulent bannir le *Poivre* de cette composition, parce qu'il est trop piquant & trop échaufant. Les plus habiles Medecins n'osent presque jamais employer le poivre rond qu'entier, parce que de cette maniere il est capable d'échauffer & de fortifier l'estomac sans alterer le sang ni les entrailles où il ne penetre pas, au lieu qu'en poudre il excite une chaleur & une soif intolerable. En effet plusieurs personnes ayant remarqué que le *Chocolate* les échauffoit & leur faisoit venir des boutons au visage, se sont abstenus de faire entrer le poivre dans sa composition, lui imputant ce mauvais effet.

Des cloux de Girofste.

Les *Cloux de Girofste* sont auffi rebutez de cette composition par la pluspart de ceux qui se piquent de faire de bon *Chocolate*, fondez peut-être sur ce qu'ils reserrent le ventre, quoi que d'ailleurs ils fortifient l'estomac, & ayent d'autres bonnes qualités, sur lesquelles je n'insiste pas, puis que c'est une chose connue de tout le monde.

De la Vanille.

La vanille que d'autres apellent * *Mecasuchil*, est une goufle d'une odeur tres-agreable & d'un gout acre. Elle fortifie l'estomac & le coeur: elle attenuë les humeurs épaisles & visqueuses, & est un excellent remede contre les venins. Mêlée avec le *Tabac*, elle corrige l'odeur desagreable de sa fumée. Cette plante est decrite au lög dans de *Laet*, & dans * *Ensebe de Nieremberg*.

De

* Thomas Gage.

† Livre 5. chap. 4. Livre 14. chap. 65.

De l'Achiote.

L'Achioté est un suc épais: cette teinture est tirée d'un arbre fruitier de l'Amérique, que les uns appellent *Achiotl*, d'autres *Changuarica*, & d'autres *Pamaqua*. Voici comme il est décrit par *François Ximenes* au rapport de *Laët* * livre 5. ch. 3. „ C'est un arbre semblable en „ grandeur, tronc & forme à l'O- „ ranger, ses feuilles sont comme „ celles de l'Orme en couleur & „ âpreté, l'écorce, le tronc & les „ branches sont roux tirant sur le „ verd, ses fleurs sont grandes, di- „ stinguées en cinq feuilles à la fa- „ çon des étoiles, d'une couleur „ blanche pourprine, le fruit est „ semblable aux premières écorces „ de Châteigne, de forme & gran- „ deur d'une petite amande verte, „ quadrangulaire & qui s'ouvre „ étant

* Eusebe de Nieremberg, lib. 15. cap. 48.

„étant meur, contenant certains
 „grains semblables à ceux des rai-
 „sins, mais beaucoup plus ronds.
 „Les Sauvages l'ont en grande
 „estime, & le plantent auprès de
 „leurs maisons: il verdit toute l'an-
 „née, & porte son fruit au Prin-
 „tems, auquel tems on a coûtume
 „de le tailler, parce que de son bois
 „on en tire du feu comme d'un cail-
 „lou, son écorce est fort propre à
 „faire des cordes, qui s'ôt plus fortes
 „que du chanvre même. De sa se-
 „mence on en fait de la teinture
 „cramoisie rouge, de laquelle les
 „Peintres se servent: on s'en sert
 „aussi en Medecine, parce qu'elle
 „est de qualité froide étant beuë
 „avec quelque eau de même qua-
 „lité ou apliquée au dehors, elle
 „tempere l'ardeur de la fièvre, ar-
 „rête la dissenterie; enfin on la mé-
 „le avec grande utilité, en tou-
 „tes les potions refrigerantes, d'où
 „vient que l'on la mêle avec le breu-

„ vage du Chocolate pour rafraichir
 „ & lui donner gout & belle cou-
 leur. *Gage* nous apprend que c'est des
 grains contenus dans les gouffes de
 cet arbre qu'on fait l'Achiote., L'a-
 „ chiole, dit-il, croit sur un arbre
 „ dans des gouffes rondes, qui sont
 „ remplies de rouges grains avec
 „ quoi l'on fait l'Achiote, qu'on re-
 „ duit premierement en pâte, puis
 „ après l'avoir fait secher, l'on en
 „ forme des boules rondes, des gâ-
 „ teaux ou des petites briques, que
 „ l'on vend en suite à un chacun.
 „ L'Achiote, a t'il dit un peu aupa-
 „ vant, a une qualité qui penetre &
 „ attenuë, comme il paroît par la
 „ pratique ordinaire des Medecins
 „ des Indes qui experimentent tous
 „ les jours ses effets, & l'ordonnent
 „ à leurs malades pour inciser & at-
 „ tenuer les humeurs crasses &
 „ grossieres qui causent la difficul-
 „ té de la respiration, & la retention
 „ de l'urine; de sorte qu'ils s'en ser-
 „ vent

vent pour toute sorte d'opilati-
 ons, & l'ordonnent aux difficul-
 tés de la poitrine, aux obstructi-
 ons des visceres, & autres sembla-
 bles incommodités.

Des amandes.

Colmenero croit qu'on ne feroit pas mal d'ajouter les Amandes aux autres ingrediens qui entrent dans cette composition, mais il entend les Amandes des Indes Occidentales decrites par *Acosta*: Voicy ce qu'en dit dit ce dernier Auteur. * Il y a une autre espece de Cocos, qui ont dans leur noyau une grande quantité de petits fruits comme des amandes à la façon des grains de Grenade. Ces Amandes sont trois fois aussi grandes que celles de Castille & leur ressemblent au gouft encore qu'elles soient un peu plus àpres; elles sont aussi humides & huileuses. C'est un assés bon manger aussi

* Hist. Nat. livre 4. chap. 29.

„ aussi s'en servent-t'ils aux Indes en
 „ places d'Amandes, pour faire des
 „ masses-pains & autres telles frian-
 „ dises. Ils les appellent Amandes des
 „ Andes, parce que ces Cocos croif-
 „ sent abondamment és Andes du
 „ Perou, & sont si forts & si durs, que
 „ pour les ouvrir il les faut fraper
 „ rudement avec une grosse pier-
 „ re. S'ils rencontroient la tête de
 „ quelqu'un quand ils tombent de
 „ l'arbre, il n'auroit pas besoin d'al-
 „ ler plus loin. C'est une chose qui
 „ semble incroyable, que dans le
 „ creux de ces Cocos qui ne sont
 „ pas plus grands que les autres, ou
 „ gueres davantage, il y a nean-
 „ moins une telle quantité de ces
 „ Amandes. Elles sont pourtant
 „ bien éloignées de la bonté de cel-
 „ les qui viennent de Chachapoyas;
 „ c'est le fruit le plus delicat, le plus
 „ friand & le plus sain de tous ceux
 „ qu'il y a aux Indes. J'ai même con-
 „ nu, dit-t-il encore, un doctè Me-
 decin,

„ decin, qui affuroit qu'entre tous
 „ les fruits qui sont en Espagne, il
 „ n'y en avoit aucun qui aprochât
 „ de l'excellence de ces Amandes.
 „ Il y en a de plus grandes & de plus
 „ petites que celles que j'ai dit des
 „ Andes, mais toutes sont plus gros-
 „ ses que celles de Castille. Elles
 „ sont fort tendres à manger, ont
 „ beaucoup de suc & de substance;
 „ elles sont fort onctueuses, & crois-
 „ sent en des arbres tres-hauts & de
 „ grand feuillage, & comme c'est
 „ une chose precieuse, la nature lui
 „ a donné une bonne couverture, &
 „ une bonne defence, veu qu'elles
 „ sont dans une écorce un peu plus
 „ grande, & plus piquante que cel-
 „ le des Châtaignes: toutefois
 „ quand cette écorce est seche, l'on
 „ entire facilement le grain. On
 „ dit que les Singes qui sont fort
 „ friands de ce fruit, & dont il y a
 „ grand nombre en Chachapoyas
 „ du Perou (qui est la seule contrée
 „ du

„du monde où il y ait des ar-
 „bres qui le portent) pour en
 „tirer l'amande sans se piquer, en
 „jettent rudement du haut de l'ar-
 „bre le fruit sur des pierres pour les
 „rompre, & les ayant ainsi rom-
 „puës, les achever d'ouvrir pour les
 „manger à leur plaisir. Il y a appa-
 „rence que ces amandes sont meil-
 „leures pour donner corps à la com-
 „position que le Mays & le Panis,
 „que quelques-uns y mettent qui
 „sont trop venteux, au lieu que les
 „Amandes sont modérément chau-
 „des, & ont un suc delicat, principale-
 „ment les seches; les vertes & les nou-
 „velles n'y étant pas propres.

Des Noisettes.

* *Christofle Acosta* décrit les Noiset-
 tes des Indes Occidentales en cette
 forte. Le Noisetier est un fort grand
 arbre, droit, delié, rond &
 d'une

* Livre des Aroma. chap. 18.

„ d'une matiere fongueuse. Il a les
 „ feüilles plus longues & plus lar-
 „ ges que la palme qui porte le Co-
 „ cos, & qui sortent de la sommité
 „ de l'arbre, entre lesquelles sortent
 „ de petites verges deliées pleines
 „ de petites fleurs blanches presque
 „ sans odeur, d'où s'engendre le
 „ fruit appelé *Areca*, grand comme
 „ des noix, qui toutesfois n'est pas
 „ rond mais en ovale, en forme d'un
 „ petit œuf de poule. L'écorce exte-
 „ rieure est merveilleusement verte
 „ devant que d'être meure, étant
 „ meure elle devient grandement
 „ jaune à la façon des dates bien
 „ meures. Cette écorce est d'une su-
 „ stance mole & veluë, qui contient
 „ un fruit gros comme une grosse
 „ chataigne, blanc, dur, plein de pe-
 „ tites veines rouges, que les habi-
 „ tans mangent. Étant encore verd,
 „ ils le mettent sous le sable pour le
 „ rendre meilleur & plus agreable:
 „ quelques fois ils le mangent avec

„ les feüilles de Bethel, autrefois
 „ ils le rompent & le font secher au
 „ Soleil, & puis s'en servent ordinai-
 „ rement en leur manger, & en leur
 „ potions adstringentes : pour l'é-
 „ corce, ils s'en netoyent les dents.
 „ Il y a une autre espece de Noisette,
 „ qui croit en l'Isle de Saint Do-
 „ minique, qui est purgative, mais
 „ ce n'est pas celle qu'on mêle avec
 „ le Chocolate : elle est decrite par
 „ *Oviedo* en son Histoire des Indes li-
 „ vre 2. chap. 4. & en suite par *Mor-*
 „ *nardus.*

„ Cesont ces premieres Noisettes
 „ que le Medecin de Ledesma de-
 „ mande : elles sont de la qualité des
 „ amandes, mais plus seches & plus
 „ bilieuses : elles fortifient l'estomac
 „ bien sechées au feu & comme gril-
 „ lées, & empêchent que les vapeurs
 „ ne montent au cerveau. C'est
 „ pourquoi elles sont tres-utiles à
 „ ceux qui ont des vents & des fu-
 „ mées qui montent des hypocondres
 „ au

au cerveau, & qui causent des songes turbulens, & mettent la raison en desordre.

Du Mays.

„Ceux qui mêlent le Mays ou le
 „Paniz dans le Chocolate font tres
 „mal, dit *Colmenero*, parce que ces
 „deux drogues engendrent l’hu-
 „meur melancolique, & que l’un &
 „l’autre sont venteux. Ceux qui
 „les font entrer dans cette compo-
 „sition, ajoute-t-il, ne le font que
 „par œconomie, parce qu’ils sont
 „à tres-bon marché.

Monfr. Moreau qui a commenté
Colmenero, assure que ce que les A-
 mericains appellent Mais, est le même
 grain que nous appellons Bled d’In-
 die, ou froment de Turquie assez
 connu en France, & décrit par *Xi-
 menes* au rapport de *Laët*, en ces ter-
 mes.

„La difference du Mays se prend
 de la couleur de ses épics (que le

„mun appelle *Mazorcas* (laquelle
 „varie grandement, car les uns font
 „de couleur blanche, les autres de
 „rouge: il y en a de presque noirs,
 „d'autres pourprés, bleus & bigar-
 „rez de diverses couleurs, (ce qui
 „se doit entendre de l'écorce de
 „dessus, car la farine en est blan-
 „che,) &c. Au reste, s'il y a aucun
 „bled que Dieu ait fait qui soit de
 „qualité tempérée, & de grande
 „nourriture, c'est sans doute le
 „Mays) que les Mexicains appellent
 „*Tlaolli*) car il n'est ni chaud ni
 „froid, mais moyen entre les deux,
 „comme aussi ni humide ni sec, mais
 „du tout temperé entre les deux,
 „bien loin d'être de grosse & vis-
 „queuse substance. Voila pourquoi
 „ceux qui l'ont jugé être de vis-
 „queuse & grossiere nourriture
 „& d'engendrer des obstructions
 „se sont fort trompés; on a trouvé
 „le contraire és Sauvages qui en vi-
 „vent ordinairement, parce que

„ jamais ils ne font travaillés d'ob-
 „ struction, & n'ont jamais mauvai-
 „ se couleur, mais au contraire ils
 „ assurent qu'il se digere aisément,
 „ & aiguise l'appetit, que même
 „ avant la venuë des Espagnols ils
 „ ne sçavoient ce que c'étoit des
 „ douleurs nephretiques: enfin il ne
 „ se trouve aucun plus excellent
 „ remede entre les Sauvages con-
 „ tre les maladies aiguës. Ce que
 „ l'experience temoigne inconte-
 „ stablement, car le Mays bouilly
 „ en l'eau nourrit suffisamment le
 „ corps, & se digere sans aucu-
 „ ne difficulté ni dommage: il
 „ adoucit la poitrine, tempère
 „ la chaleur des fièvres, principa-
 „ lement la poudre de la racine
 „ trempée dans l'eau & exposée
 „ au froid du soir, & puis après
 „ buë. Or ce Mays bouilly n'est
 „ pas seulement une viande fai-
 „ ne & loüable, mais peut être
 „ aussi donné sans crainte aux

„malades auffi bien qu'aux fains,
 „aux jeunes qu'aux vieux, aux
 „hommes qu'aux femmes & de
 „quelque condition qu'ils foient,
 „enfin en toutes maladies, fans au-
 „cun rifque. On dit d'ailleurs
 „qu'il prôvoque l'urine & nettoye
 „les conduits. Puis donc que le
 „Mays pris avec precaution apporte
 „mille commodités fans aucun dan-
 „ger (fi ce n'est qu'on veuille dire
 „qu'il augmente par trop le fang &
 „la bile) on ne doit point écouter
 „ceux qui affurent qu'il eft plus
 „chaud que le froment, qu'il fe di-
 „gere plus difficilement & qu'il
 „engendre des obftructions: fui-
 „vons plutôt les Medecins Mexi-
 „cains, qui ayant rejetté la ptifane
 „comme ennuyeufe aux malades,
 „ont mis en fa place l'Atolle.

Le Paniz des Indes eft décrit par
Dodonée, par *Dalechamp* & par *Lobel*
 que les Curieux pourront conful-
 er là deffus.

de L'oreievala.

L'Oreievala est une fleur appelée par les Espagnols, *Flor de la Oreia*, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille. Elle a des teüilles pourpréses en dedans, & vertes au dehors. Elles sont odorantes, aromatiques & chaudes, & viennent d'un arbre que les Mexicains appellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*.

*De la fleur d'un Arbre Resineux,
& de la Gousse du Tlixochitl.*

Monfr. Moreau fait voir dans ses Annotations sur le *Traité de Colmenero*, qu'il a obmis quelques ingrediens nécessaires pour la composition du Chocolate. Pour montrer, dit-il, que nôtre Auteur se peut abuser, je vais produire deux ingrediens du Chocolate, desquels il n'a fait aucune mention: l'un est

la fleur d'un certain arbre resineux
 „ qui jette une gomme comme le
 „ Styrax, d'une plus belle couleur,
 „ sa fleur est semblable à celle de
 „ l'Oranger, d'une bonne odeur
 „ qu'ils mêlent avec le breuvage de
 „ Cacao, qui est le Chocolate, &
 „ ils estiment qu'elle est bonne
 „ pour l'estomac. L'autre ingre-
 „ dient est la gouffe du *Tlixochitl*,
 „ qui est une herbe rampante ayant
 „ les feüilles semblables au Plan-
 „ tain, mais plus longues & plus
 „ épaisses. Elle monte le long des
 „ arbres, les embrasse & porte des
 „ cosces ou gouffes longues & étroi-
 „ tes, & quasi rondes, qui sentent le
 „ baume de la nouvelle Espagne: ils
 „ mêlent ces gouffes avec leur ce-
 „ bre breuvage de Cacao: leur pul-
 „ pe est noire, pleine de petites se-
 „ mences comme celles du Pavot.
 „ On dit que deux d'icelles trem-
 „ pées dans l'eau & l'eau beuë pro-
 „ voquent puissamment l'urine.

Ces diversités font voir que la composition du Chocolate n'est pas fixe, que les uns y ajoutent, & que d'autres y diminuent ou y changent ce qu'ils trouvent à propos pour le goût ou pour les intentions différentes qu'ils ont. Le commun peuple des Negres & des Americains n'y met ordinairement que du *Cacaos*, de l'*Achiote* & un peu de *Chiles* & d'*Anis*. C'est la cause qu'on en void de diverses couleurs, & de different goût. C'est aussi par cette même raison, qu'il y en a de bien plus cher l'un que l'autre; & cette diversité n'est pas seulement au prix, elle l'est encore dans ses effets. Le Chocolate que nous faisons en Europe seroit trop fade pour les Americains qui demandent que le *Piemento* domine, & celui que ces Peuples composent seroit insupportable à nôtre goût, parce qu'il piqueroit trop nôtre palais. Si j'osois décider la chose, je dirois avec

bien de personnes raisonnables, que de tout celui qui se fait parmi nos Européens, le meilleur nous vient de Cadis, principalement lors que l'on se sert de la precaution qui m'est ordinaire, qui est d'y envoyer à celui qui le doit faire la dose que je souhaite qu'il observe dans sa composition: encore faut-il que ce soit quelque personne qui soit extraordinairement affidée, & que si elle n'est pas du métier, elle se donne du moins la peine de le faire composer sous ses yeux, pour prendre garde que le tout se dispense avec fidélité. Sans ces soins on court risque d'être mal servi, & bien plus mal si on le fait acheter chés ceux qui en vendent ordinairement, qui n'en ont que tres-rarement d'aprochant du bon. Ce qui est si vrai, que tous ceux de Cadis même qui en veulent avoir d'excellent, le font faire dans leurs maisons & en leur presence. Il est du Chocolate comme des autres
bois-

boissons : à peine en pourroit on trouver qui plût à tout le monde. Il ya des gens qui ne l'estimeroient pas s'il n'étoit piquant. Il y en a qui n'en voudroient point s'il n'étoit doux. Les uns veulent qu'il sente un peu la Canelle, & plusieurs n'en scauroient boire si cela étoit. Je suis de ce nombre. D'autres sans doute en jugeront autrement : je n'en ferai pas surpris ; car qui est-ce qui est en droit d'ôter au goût de chaque particulier, le privilege de juger par loi-même des différentes saveurs ? S'il en étoit d'autre maniere, que deviendrait le proverbe qui dit qu'il ne faut jamais contester sur la diversité des goûts.

C H A P I T R E II

*Preparation & mélange des drogues pour
faire le Chocolat, & manieres de le
boire.*

LE Cacao, & les autres dro-
gues qui doivent entrer dans
la composition du Chocolat sui-
vant la dose que l'on se fera pres-
crite, dit *Colmenéro*, se pilent, &
se broyent dans un mortier ou sur
une pierre large & unie, qu'on
appelle dans les Indes Occidentales
Metall, ou *Metate* faite tout ex-
prés; mais avant que de les piler on
les doit faire griller & bien desse-
cher au feu afin qu'ils se puissent
piler plus aisément, excepté l'A-
chiote, mais il faut les faire griller
avec grand soin, & les remuer sans
discontinuation en les grillant, afin
qu'ils ne se brûlent, & deviennent
noirs, ce qui leur feroit perdre leur
vertu, & les rendroit amers. La

,, Canelle & le Poivre de Mexi-
 ,, que (pour ceux qui les veulent
 ,, employer) doivent être pilez
 ,, les premiers, & ce dernier le doit
 ,, être avec l'Anis, & le Cacao le
 ,, dernier; mais peu à peu jusques à
 ,, la quantité suffisante, & à cha-
 ,, que fois il faudra lui donner deux
 ,, ou trois jours dans la pierre afin
 ,, qu'il soit mieux broyé. Chaque
 ,, chose se broye séparément, &
 ,, puis après on met les poudres
 ,, de tous les ingrediens dans le
 ,, vaisseau, où est le Cacao où on
 ,, les mêle avec une cueillier, &
 ,, aussi-tôt après on prend de cer-
 ,, te pâte, qu'on recommence à
 ,, broyer sur la même pierre, sous
 ,, laquelle on met un peu de feu,
 ,, après que la confection est fai-
 ,, te, en évitant que le feu ne
 ,, fut pas assés grand pour la chau-
 ,, fer excessivement de peur de
 ,, resoudre & de dissiper la partie
 ,, butyreuse. Il faut aussi obser-

ver qu'en broiant le Cacao,
il faut l'Achiote afin que la couleur s'y prenne mieux. Les poudres de tous les ingrediens, à la reserve de celle du Cacao, se doivent passer par le tamis. Si on ôte la coquille, ou l'écorce du Cacao, la confection en sera plus delicate & plus delicieuse. Lors que le tout paroitra être bien broyé, & incorporé (ce que l'on reconnoitra lors qu'on n'y verra pas la moindre petite paille) on prendra avec une cueillier de cette masse, qui sera presque toute fonduë & liquefiée, dont on fera des tablettes qu'on mettra dans des boëtes où elles deviendront dures à mesure que la masse se refroidira. On observera cependant que pour faire ces tablettes, il faut jeter une cueillerée de cette masse sur du papier, ou sur quelques grandes feuilles d'arbres

bres comme est le Plane, * qui est la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Pais , on la verse sur du papier, où elle s'étend , & étant mise à l'ombre, elle s'endurcit, & après en pliant le papier, ils en tirent les tablettes, qui pour être grasses se separent aisément du papier, & si on la verse en quelque vase de terre ou sur un ais on ne scauroit les detacher aisément ni les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diversité dans la maniere de boire le Chocolate,

* Il entend le Plane d'Inde & non pas celui de l'Europe. Or le Platanus des Indes a été ainsi nommé par les Espagnols, pour des raisons qui nous sont inconnues, car il n'a rien de commun avec nôtre Plane, mais ressemble plutôt à la Palme, tant en forme qu'en grandeur de feuilles, qu'il a si grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête jusques aux pieds. Il est même remarqué au second Tome de l'Amérique, que ces feuilles servent à écrire, comme anciennement celles du Papier.

late, que dans la methode de le composer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'est ainsi qu'ils appellent une espece de bouillie claire faite avec la farine de Mays detrempee & cuite dans l'eau qui est leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a plusieurs manieres d'apreter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet* † où je renvoye les Curieux. Car comme c'est un Breuvage inconnu en ce pais ici, & d'ailleurs venteux & mal sain, il n'est pas necessaire d'en parler plus au long. Je dirai seulement que ceux qui s'en servent pour prendre le Chocolate, en font dissoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la tasse où l'on le veut boire, & quand il est en écume * ils remplissent le reste de la tasse d'Atolle tout chaud, & puis ils le
boi-

† Liv. 7. chap. 8. * On appelle en France cette écume Mouffe.

boivent chaudement gorgée à gorgée.

„ Il y a encore au rapport de *Thomas Gage*, diverses autres manieres de prendre le Chocolate ; qui est qu'après que l'on l'a dissout dans de l'eau froide & remué avec le moulinet, l'écume en étant ôtée & mise dans un autre vase, on met le reste sur le feu avec autant de Sucre qu'il en faut pour le rendre doux, & lors qu'il est encore chaud, on le verse dessus l'écume qu'on en a séparé, & puis on le boit.

„ Mais la façon la plus commune est de bien faire chauffer l'eau, puis en remplir la moitié de la coupe où l'on veut boire & y dissoudre une tablette ou deux, ou plus, jusques à ce que l'eau soit assés épaisse, puis le bien remuer avec le moulinet, & quand il est assés battu & converti en écume, de remplir la coupe d'eau chaude & de le boire, après y

„ avoir

„ avoir mis du Sucre ce qu'il en faut
 „ & manger un peu de conserve ou
 „ de massépain trempé dedans le
 „ Chocolate.

„ Il y a encore une autre manie-
 „ re d'en user, qui se pratique
 „ principalement en l'Isle de St.
 „ Domingo, qui est de mettre le
 „ Chocolate dans un vase où il y a
 „ un robinet avec un peu d'eau, puis
 „ le laisser bouillir julques à ce qu'il
 „ soit dissout, & y mettre de l'eau
 „ & du Sucre suffisamment selon la
 „ quantité du Chocolate, & puis
 „ le faire bouillir derechef, jul-
 „ ques à ce qu'il se fasse une écume
 „ onctueuse par dessus & le boire
 „ après cela.

„ Les Indiens se seryent aussi
 „ dans leurs festins & dans leurs re-
 „ jouissances d'une façon de boire le
 „ Chocolate froid, afin de se rafrai-
 „ chir, qui se fait ainsi.

„ On prend le Chocolate dans
 „ lequel l'on n'a mis que peu ou
 „ point

„ point d'autres ingrediens, & l'a-
 „yant dissout dans de l'eau froide
 „ avec le moulinet, l'on en ôte
 „ l'écume avec la partie grasse qui
 „ s'éleve par dessus en grande quan-
 „tité, principalement quand le
 „ Cacao est vieux & commence
 „ à se corrompre. On met l'écu-
 „me dans un plat à part, & on
 „ met du Sucre avec celui d'où
 „ l'on a tiré l'écume, qu'en suite
 „ l'on verse de haut sur l'écume
 „ & puis on le boit ainsi tout froid.
 „ Ce breuvage est si froid qu'il y
 „ a peu de gens qui s'en puissent
 „ servir : car l'on a justifié par
 „ l'expérience qu'il est nuisible &
 „ qu'il cause des douleurs d'esto-
 „ mac, & particulièrement aux
 „ femmes.

„ La troisième maniere de le
 „ preparer, est celle de toutes qui
 „ est la plus en usage, parce qu'en
 „ cette maniere là il ne fait aucun
 „ mal ; & je ne vois pas de raison,

„ pour-

„ pourquoi l'on ne s'en doive aussi
„ bien servir en Angleterre, com-
„ me on fait en d'autres païs, dont
„ les uns sont chauds & les autres
„ sont froids : car dans tous les en-
„ droits où l'on s'en sert le plus, soit
„ dans les Indes, soit en Espagne,
„ soit en Italie & même en Flandres
„ qui est un païs froid, l'on trouve
„ qu'il s'accorde au temperament
„ d'un chacun.

„ Il y a encore dit *Colmenero*, une
„ autre façon d'accommoder le Cho-
„ colate, plus brève pour les hom-
„ mes d'affaires qui n'ont pas le loisir
„ d'attendre une longue prepara-
„ tion, laquelle est bien saine; & c'est
„ celle dont je me sers. La voici.
„ Tandis qu'on fait chauffer de
„ l'eau, on prend une tablette de
„ Chocolate, ou bien on en rape ce
„ dont on a besoin, que l'on mêle
„ avec du sucre à proportion du
„ Chocolate que l'on y a mis, le tout
„ dans un petit pot, l'eau étant chau-

de. On le verse dedans, & on le défait avec le moulinet ; on le boit ensuite sans avoir séparé l'écume comme on a de coûtume de faire aux autres preparations.

A Livorne & end'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige presque toutes les boiffons, pour chercher des temperamens contre les excessives chaleurs qui regnent en ces pais là, on boit souvent le Chocolate à la glace : cette maniere de le boire n'est point desagreable, en quoi il differe particulièrement du Café & du Thé qui ne sont bons que chauds. Cependant je m'assure que c'est plutôt le goût & le plaisir qui l'ont introduite & autorisée, que la raison & la santé.

Après avoir fait un assés long & assés exact détail des différentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il est tems que je die de quelle sorte nous

l'accom-

P'accommodons en France. Ordinairement on met dans la Chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de personnes qui en veulent prendre: ensuite on fait bouillir cette eau, & dès qu'elle boût, on y jette dedans (si le Chocolate est excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer: ce que l'on continuë après l'avoir retiré du feu, jusques à ce qu'on l'ait bien fait moussier. Alors on verse de cette mousse dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reste de la decoction: on recommence après de le remuer dans la Chocolatiere avec le moulinet, jusques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mouf-

moussé: ce que l'on continuë jusques à ce que la Chocolaterie soit entièrement vuidée & les gobelets entièrement pleins. Il faut la humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir. Il y a des personnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraîche, des autres qui mangent une couple de biscuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais jét rouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus succulent, & que le reste perd quasi tout son bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il sort de la Chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la dose à proportion de sa qualité, & pour ce qui est du Sucre on en regle la quantité suivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoutent à cette preparation quelques gouttes d'essence d'Ambre qu'ils

qu'ils jettent dás la Chocolatiere, ou quelque petite portion de Pastilles ambrées, qu'on met dans le gobellet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la délicatesse, au lieu du Sucre substituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui raffinant sur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoutent unjaune d'œuf, à quoi je n'ay jamais pû m'accommoder.

Il faut maintenant dire quelque chose des precautions nécessaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience pour cela sert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y réussir. Cependant il n'y a pas de mal de sçavoir que cette composition se faisant en pâte, on peut lui donner toutes les figures que l'on veut. J'en ay eu du long, du carré, du
 rond,

rond, en gros en petits morceaux, & de plusieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ai vu bien des gens, qui d'ailleurs me paroissent assez raisonnables, ne pouvoir se laisser persuader qu'un Chocolate fut bon par cette seule raison qu'il n'avoit pas la figure qu'ils souhaitoient comme si cela contribuoit de quelque chose à sa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne sente point le moisi, qu'il ne soit point trop vieux ; ce qui se connoît s'il est percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant soit peu qu'il soit irranné, & principalement lors qu'il est surchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ni qui sente les épices qui entrent dans sa composition. Voilà si je ne me trompe, tout ce qu'on peut observer pour le choisir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la chose jusques là, il est assez

sés difficile de s'y tromper tant soit peu que l'on ait accoûtumé d'en user, & sur tout si on en a bu du bon. Un des grands defauts que puisse avoir le Chocolate à mon gré, c'est lors que quelque sorte d'épicene domine, car si cela est, en le beuvant il pique directement si fort le gosier, qu'on ne l'cauroit l'avalier avec plaisir.

Pour ce qui est des tasses dans lesquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce pais se servent de celles qui sont faites de Cocos, & cela non pas seulement parce qu'elles sont extrêmement propres ; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas si fort qu'ils puissent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme seroit l'argent ou l'étain. Ces tasses de Cocos s'appellent dans le pais d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font aussi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Espagnols *higuero*.

guero. C'est un grand arbre qui a les feüilles semblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citrouilles, que les Sauvages creusent pour faire des gobelets. Je ne dirai rien ici des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par plusieurs Auteurs. Il faut seulement remarquer, que le Cocos est couvert de deux écorces, dont l'une est veluë & fibreuse, & sert à faire des cordages : & l'autre qui est interieure, est unie & solide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune est qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en servir à boire le Chocolate : à leur défaut on peut se servir de tasses de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere solide, car il s'en fait des dragées, des biscuits, du mallepain & plusieurs autres sortes de friandises,

ses, & s'il n'est pas si utile à la santé de ces façons, du moins il est aussi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui sont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra user par forme de médicament contre les intemperies chaudes du foye; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obstructions, le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut user regulierement jusques au mois de May, & sur tout si l'air est temperé. *Colménero* n'en approuve pas l'usage pendant les jours Caniculiers, si ce n'est à ceux à qui il ne scauroit nuire, parce qu'ils y sont habituez. „ Si quelqu'un dit
il,

„il, a besoin d'user du Chocolate
 „aux jours Caniculiers, & qu'il soit
 „d'un temperament chaud, il le
 „prendra assaisonné avec l'eau d'En-
 „dive de quatre jours l'un, speciale-
 „ment s'il se sent le matin avoir l'e-
 „stomac foible; & encor qu'il soit
 „veritable qu'aux Indes, qui est un
 „Païs tres chaud, on le prend en tou-
 „te Saison, & que par consequent
 „on pourroit faire le même en Es-
 „pagne. Toutefois je repondrai pre-
 „mierement qu'il faut donner cela
 „à la coûtume. En second lieu, que
 „l'excessive chaleur de ces Païs-là,
 „se trouvant conjointement avec
 „une excessive humidité, laquelle
 „aide à ouvrir les pores du corps, il
 „arrive qu'il se fait une si grande dis-
 „sipation de la propre substance du
 „corps, que l'ô peut, non seulement
 „le matin, mais aussi à toute heure
 „prendre du Chocolate sans aucun
 „prejudice: & il est tellement vrai
 „que par la chaleur excessive du Païs

„la chaleur naturelle se dissipe &
„s'exhale, & que celle de l'esto-
„mac & autres parties interieures
„du corps, s'épand de telle façon
„aux exterieures, que nonobstant
„ces excez de chaleur, les estomacs
„en demeurent rafroidis: en sorte
„qu'ils tirent du profit & de l'utili-
„té, non seulement du Chocolate,
„lequel selon que nous avons prou-
„vé est moderent chaud, mais aus-
„si du vin pur, lequel combien
„qu'il fasse bien chaud, ne leur fait
„aucun mal, au contraire il confor-
„te l'estomac: que si parmi ces cha-
„leurs excessives les Indiens vien-
„nent à boire de l'eau, ils en reçoi-
„vent un notable dommage par le
„rafroidissement de leur estomac
„par lequel la coction vient à se cor-
„rompre, ce qui leur cause beau-
„coup d'autres maladies. Il faut
„remarquer aussi que les substan-
„ces terrestres que nous dit être
„dans le Cacao, tombent au fond
„ du

„ du gobelet quand on le reduit
 „ en breuvage, & qu'il y a des per-
 „ sonnes qui croyent que ce qui de-
 „ meure en ce fond est le meilleur,
 „ & le plus substantiel, & ainsi ils le
 „ boivent avec beaucoup de preju-
 „ dice. Car outre que telle sub-
 „ stance est terrestre, crasse & opi-
 „ lative, elle produit l'humeur me-
 „ lancholique; de sorte qu'il la faut
 „ éviter tant qu'on pourra, se con-
 „ tentant du meilleur qui est le plus
 „ succulent.

CHAPITRE III.

*Des qualitez qui resultent du meslange
 des ingrediens qui entrent dans la
 composition du Chocolate.*

NOUS avons examiné en parti-
 culier dans le premier Chapi-
 tre chacune des drogues qu'on em-
 ploye pour faire le Chocolate, &
 expliqué leurs qualitez: mais cela
 ne suffit pas; car comme ces qua-
 litez sont differentes, on peut en-

core demeurer dans le doute quel-
 le est celle qui predomine dans le
 tout, & ignorer par là à quel usage
 il peut être employé pour la santé,
 ce qui est pourtant le but que nous
 devons nous proposer. Il faut donc
 considerer avec attention quelle
 peut être la qualité dominante qui
 „ doit resulter de ce mélange. * On
 „ s'aperçoit d'abord que la plûpart
 „ des ingrediens que l'on mêle dans
 „ le Chocolate font d'une qualité
 „ chaude, & par là on juge sans dou-
 „ te qu'il doit être fort chaud. Mais
 „ il faut observer que la quantité du
 „ Cacao qui y entre, excède celle de
 „ tous les autres ensemble : & qu'é-
 „ tant extraordinairement froid,
 „ tous ces autres ne servent qu'à
 „ corriger les parties froides & ter-
 „ restres. De sorte que comme deux
 „ medicamens de qualité contraire
 „ font par un mélange un composi-
 „ tion temperée : de même par l'a-
 „ ction & reaction des parties froi-
 * Sentiment de Colmenero. „ des

des du Cacao, & des autres ingre-
 diens chauds, le Chocolate prend
 une qualité temperée fort peu
 éloignée de la mediocrité. On
 peut donc dire, particulièrement
 si on n'y met ni Poivre ni Gerof-
 le, qu'il est purement temperé, &
 cela se peut prouver par l'expe-
 rience & par la raison. Pour ce qui
 est de la premiere, après avoir rai-
 sonnablement supposé avec Galien
 que tout medicament temperé
 échaufe ce qui est froid, & refroi-
 dit ce qui est chaud: comme feroit
 l'eau tiede, qui mêlée avec l'eau
 chaude la rafraichit, & avec l'eau
 froide l'échaufe: on n'aura plus de
 peine à comprendre, ce que l'on
 dit, & ce que l'on éprouve du
 Chocolate, qu'il échaufe les esto-
 macs rafroidis, & qu'il rafraichit
 les estomacs échaufés. *Colmenero*
 l'experimentoit sur lui même
 lors qu'il pratiquoit la Medecine
 dans l'Amerique. Car il dit que

„ lors qu'il revenoit de visiter ses
„ malades tout échaufé, ceux du
„ pais lui perluadoient de prendre
„ une tasse de Chocolate : ce qu'il
„ faisoit, & il en apaisoit sa soif & se
„ sentoit rafraichi. Au contraire le
„ matin à jeun que les glaires qui
„ restent de la digestion affoiblissent
„ & refroidissent l'estomac ; s'il en
„ prenoit une tasse il remarquoit
„ sensiblement son estomac fortifié
„ & échaufé.

„ On connoit encore par l'experience,
„ qu'il n'y a que tres-peu de
„ personnes qui ne s'accommodent
„ de ce breuvage, que de tous les
„ âges, de tous les sexes, de tous les
„ temperamens, la plûpart s'en trou-
„ vent bien. Or il est constant que
„ de ceux qui en prennent les uns sont
„ d'un temperament chaud & bi-
„ lieux, ou sanguin ; les autres froids,
„ pituiteux ou melancoliques : & par
„ consequent il est évident que puis
„ qu'il ne s'en trouyent pas mal, il
„ faut

faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominant en eux. Car la cause des maladies la plus universelle selon le sentiment du Prince des Medecins* est lors qu'une des qualitez, ou plutôt une des humeurs auxquelles ces qualitez sont attachées vient à dominer trop sensiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres opposées. On peut aussi remarquer dans l'usage de cette boisson, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altère point; bien loin de là, il m'est souvent arrivé après avoir pris du Chocolate de faire trois ou quatre heures en suite mon repas, sans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux: ce qui sont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs spiritueuses, pour peu d'excès qu'on en fasse: qu'elle ne fait point aussi des effets contraires, comme d'assoupir, de faire mal à

* Hippocrate.

l'estomac, de rendre le poux languissant & le corps pesant, qui sont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate est, comme j'l'ay déjà dit, une composition fort temperée.

„Maintenant pour apeller la rai-
 „son au secours de l'experience, con-
 „siderons que toutes les parties du
 „Cacao ne sont pas froides, puis
 „que comme j'ay fait voir, il y en a
 „beaucoup de butyreuses & sulfu-
 „rées, qui sont incontestablement
 „chaudes & inflammables. Quoi
 „qu'il soit donc vrai que la quantité
 „de cette drogue est plus forte dans
 „le Chocolate que tous les autres
 „ingrediens, les parties froides ne
 „reviennent tout au plus qu'à la
 „moitié. Ainsi bien que toutes
 „ces parties froides & terrestres
 „du Cacao soient la base de cette
 „composition, il arrive par la tri-
 „tura-

„turation & le mélange qu'on en
 „fait, tant avec ses parties butyreu-
 „ses & chaudes, qu'avec les autres
 „drogues chaudes au second & au
 „troisième degré, qui ont une qua-
 „lité plus active; que de tout ce
 „mélange il se fait un composé tem-
 „peré dans ses premières qualitez :
 „de même que l'on voit en deux
 „personnes qui se touchent les
 „mains, dont l'une les a froides &
 „l'autres chaudes: les unes & les au-
 „tres se temperent mutuellement
 „sans excez de froid ou de chaleur.
 „Pareillement de deux personnes
 „qui luitent ou se batent ensemble,
 „& qui ont au commencement
 „leurs forces toutes entières, par l'a-
 „ction & par la réaction mutuelle
 „de l'une contre l'autre; il arrive in-
 „failliblement, qu'à la fin du com-
 „bat opiniâtré, leurs forces se trou-
 „vent diminuées & ralenties assés
 „sensiblement pour leur faire trou-
 „ver du plaisir à finir leur combat &

„ à se repoler. C'est le sentiment
 „ d'Aristote, * qui dit que *tout a-*
 „ *gent patit aussi bien que le patient.* On
 „ voit aussi qu'un instrument à cou-
 „ per est émoussé par la chose qu'il
 „ coupe, que ce qui échaufe se re-
 „ froidit, en agissant contre le corps
 „ froid, & que ce qui pousse est en
 „ quelque façon repoussé par la re-
 „ sistance qu'il trouve. Je recueil-
 „ le de tout cela, continuë *Colmen-*
 „ *ro*, qu'il vaut mieux se servir du
 „ Chocolate quelque tems après
 „ avoir été fait, que tout fraîche-
 „ ment: ce qui doit être du moins
 „ un mois entier, m'imaginant
 „ que ce tems est nécessaire, afin
 „ que les qualitez contraires des in-
 „ grediens s'affoiblissent, & qu'el-
 „ les soient reduites à une mediocri-
 „ té & temperature convenable:
 „ parce que comme il arrive ordi-
 „ nairement qu'au commencement
 „ chaque contraire veut imprimer
 „ &

* Au 4. l. de la generation des Anim. ch. 3

„ & faire son effet, la nature ne
 „ souffre pas qu'il puisse s'échauffer
 „ & refroidir en mémetems. C'est
 „ la cause pourquoi *Galien* au Livre
 „ de la Methode, conseille de laisser
 „ passer un an, ou pour le moins six
 „ mois, avant que de se servir du
 „ *Philonium*, parce que dans cette
 „ composition il y entre du suc de
 „ Pavot, apellé *Opium*, qui est froid
 „ au quatrième degré, & du Poivre
 „ avec quelques autres ingrediens
 „ qui sont chauds au troisième. Cet-
 „ te doctrine est confirmée par la
 „ pratique de quelques-uns, que j'ai
 „ prié de me dire quel Chocolate ils
 „ trouvoient le meilleur; qui m'ont
 „ répondu que c'est celui qui est fait
 „ il y a quelques mois, & que le re-
 „ cent leur faisoit du mal & leur re-
 „ lâchoit l'estomac, parce qu'à mon
 „ avis, les parties grasses & butyreu-
 „ ses ne sont pas tout à fait corri-
 „ gées par les parties terrestres du
 „ Cacao: ce que je prouve par cet-
 „ te

te raison, que si l'on donne un
bouillon au Chocolate pour le boire,
ce qu'il y a de crasse & de butyreux
en lui se separe, & relâche
l'estomac (encore qu'il soit vieil)
comme s'il étoit fraîchement fait.

Pour donc résoudre ce second
article, il faut avouer que le Chocolate
n'est point si froid que le Cacao,
ni aussi si chaud que les autres
ingrediens; mais que par l'action
& reaction d'iceux il provient
une complexion modérée, qui peut
servir pour les estomacs qui sont
froids & pour ceux qui sont chauds:
pourveu qu'il soit pris en mediocre
quantité comme je dirai tantôt, & qu'il
ait été fait un mois devant ainsi qu'il
a été dit. De façon que je ne sçai
qui est celui qui ayant expérimenté
cette confection selon qu'il convient
pour chaque individu, en puisse dire
du mal: outre que tout le monde s'en
servant uni-
ver-

" versellement, il n'y a presque per-
 " sonne qui n'en dise du bien, tant
 " aux Indes qu'en Espagne. Ce
 " Medecin de Marchena n'a donc
 " point eu de raison de dire que le
 " Chocolate faisoit des obstructions;
 " puis que si cela étoit, le foye étant
 " opilé, tout le corps viendroit à
 " s'amaigrir, & nous voyons le con-
 " traire par experience en ce que le
 " Chocolate engraisse.

CHAPITRE IV.

A quelles incommodités le Chocolate est propre.

IL y a quantité de personnes
 qui usent du Chocolate plu-
 tôt par habitude & par plaisir,
 que par aucune vûë de reme-
 dier à quelque indisposition pre-
 sente, ou qui pourroit arriver.
 Ce chapitre n'est pas fait pour
 eux. Tout ce que j'ai à leur dire,
 c'est que s'ils s'en trouvent bien ils
 peu-

peuvent continuer. Mais comme la Medecine ſçait faire choix des alimens, & des boiffons les plus ordinaires pour en ſoulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce discours du Chocolate ians dire à quelles maladies il peut être propre, & à quelles rencontres il ne l'eſt pas. Les Auteurs ſont fort ſuccints là deſſus, ce qui m'obligera auſſi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ai été dans les precedens.

Comme le Chocolate eſt compoſé de drogues la pluſpart ſtomachiques, ainſi que je l'ai remarqué dans leur examen; il ſ'enſuit neceſſairement qu'il poſſede cette même qualité. C'eſt pourquoy les perſonnes qui ont l'eſtomac épuisé & affoibli par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuſes, ſe trouvent parfaitement bien de l'uſage de cette boiffon. Auſſi ſ'enfert-t'on plus frequemment dans
l'A.

l'Amerique que dans l'Europe ,
 ,, parce, dit *Thomas Gage*, qu'en
 ,, ces Pais là on est bien plus sujet
 ,, aux foibleſſes d'estomac qu'en
 ,, celui-ci, à quoi l'on remédie par
 ,, un verre de bon Chocolate qui
 ,, remet & fortifie d'abord l'esto-
 ,, mac.

,, Je puis dire pour mon particu-
 ,, lier, pourtuit-il, que je m'en suis
 ,, ſervi pendant douze ans ſans diſ-
 ,, continuation, en prenant un ver-
 ,, re le matin, un autre devant diné
 ,, ſur les neuf ou dix heures, & en-
 ,, core un autre, une heure ou deux
 ,, après diné; un autre enfin ſur les
 ,, quatre à cinq heures après midi.
 ,, Mais lors que j'avois deſſein d'é-
 ,, tudier le ſoir j'en prenois encore
 ,, un verre ſur les ſept à huit heures
 ,, avec quoi j'étudiois facilement
 ,, ſans dormir juſques à minuit.

,, Que ſi par hazard ou par ne-
 ,, gligence je manquois d'en pren-
 ,, dre à ces heures là, je ne man-
 ,, quois

„ quois pas aussi tôt de sentir des foi-
 „ blesses d'estomac, & comme des
 „ défaillances ou maux de cœur. De
 „ sorte qu'en utant ainsi je vécus
 „ pendant douze ans en ce Pais là
 „ dans une parfaite santé, sans aucu-
 „ nes obstructions ni opilations, &
 „ sans avoir de fièvre ni d'autre
 „ semblable indisposition.

„ Ce n'est pourtant pas que je
 „ veuille regler autrui par moi-mê-
 „ me, ni faire le Medecin pour or-
 „ donner la dose de ce breuvage, ni
 „ en prescrire le tems, & encore
 „ moins deffinir ceux qui s'en doi-
 „ vent servir.

„ Je dirai seulement qu'il y en a
 „ eu quelques-uns qui s'en sont mal
 „ trouvez, soit pour y avoir mis trop
 „ de Sucre, qui lâche l'estomac, ou
 „ pour en avoir bu trop louvent.

„ Mais je puis dire aussi que ce
 „ n'est pas seulement du Chocolate,
 „ mais de tous les autres breuvages;
 „ que si l'on en boit trop au lieu que
 „ d'eux mêmes ils sont bons, ils peu-

vent devenir nuisibles. Que si le
 Chocolate a causé des opilations à
 quelques uns, c'est parce qu'ils en
 prenoient trop souvent, comme
 lors qu'on boit trop de vin, au lieu
 de fortifier & échauffer, il engen-
 dre des maladies froides, parce
 que la nature ne le peut surmon-
 ter, ni digérer cette grande quanti-
 té pour la changer en bonne nour-
 riture.

De même celui qui boit du Cho-
 colate plus qu'il ne faut, parce qu'il
 a des parties onctueuses ou gras-
 ses dont la distribution étant en
 trop grande quantité ne se peut
 pas faire facilement par tout, il faut
 par nécessité que ce qui reste dans
 les petites veines du foye, y cause
 des opilations & des obstructions,

Il faut remarquer pour ne se pas
 laisser tromper à une esperance de
 guerison vaine & mal fondée, que
 quand on parle de ces foibleses
 d'estomac auxquelles le Chocolate
 est

est bon, il faut entendre celles qui se font par son inanition, soit que les alimens soient trop peu nourrissans comme l'on croit qu'ils le sont dans l'Amérique, soit que le corps & l'estomac en particulier soient épuisez par quelques évacuations : soit que cela vienne d'un air trop subtil, qui dissipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les pais froids & de montagne, où l'appetit est toujours à l'erte. Mais lors que ces foibleesses viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'estomac qui ôtant l'appetit l'offoiblissent, & cherchant issuë, causent des cours de ventre, des vomissemens ou des soulevemens de cœur; en ce cas là le Chocolate est un tres-méchant remede: comme il est visqueux & pesant, il se mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouffe encore d'avantage les pointes du ferment.

ment. J'ai ouï dire à une personne de qualité, que se trouvant en un semblable état, elle prit à la persuasion de quelque ami, un couple de tassés de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en son mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, jusques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il lui survint un vomissement d'humeurs bilieuses & glaireuses, & à la fin d'une espece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par consequent étoit resté tout autant de tems au fonds du ventricule, sans le pouvoit digerer.

Il en est de même de la colique: si elle vient de quelques humeurs bilieuses, subtiles, acres & piquantes, qui irritent & rongent, pour ainsi dire, les intestins, quelques tassés de Chocolate prises avec peu de Sucre, seront capables d'en rompre sensiblement la pointe. Mais si cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les mem-

membranes des boyaux, il faudroit choisir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui est incapable de les dissoudre.

La pluspart des Predicateurs se trouvent fort bien de son usage, soit avant, soit après l'action. Avant l'action il soutient leur vigueur beaucoup mieux qu'un bouillon qui passe trop vite, & après l'action il repare les forces épuisées. J'en connois qui assurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien: c'est pourquoi on lit frequemment dans les Relations de ceux qui ont parcouru le nouveau Monde, le soin qu'ils prenoient dans leur voyage de boire du Chocolate avant que de partir & après être arrivé, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il est fort nourrissant. Il l'est tant, qu'il n'y a point de bouillon de viande, qui sou-

souïtienne plus long tems ni plus fortement. Bien des personnes qui s'étoient reduites pour la santé à en boire souvent, ont passé plusieurs jours à se contenter d'en prendre trois tasses par jour sans autre nourriture & ne s'en sont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indisposition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carrosse pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems là il ne prit que trois tasses de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en scauroit prendre une bonne tasse le matin, sans se tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement lui est si naturelle, que personne ne la lui conteste. Ce qui est si vrai, que *Caldera* Medecin Espagnol dans un Traité qu'il avoit fait, intitulé *Tribu-*

nal Medico-magicum, avoit soutenu l'opinion qu'il rompoit le jûne: sentiment qu'il a eû jusques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raisons qu'a employées le Cardinal Brancacio dans une dissertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voici ce que dit sur ce sujet, le Journal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amsterdam, dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas ailleurs, le liront ici avec plaisir.

„ Au lieu que dans l'Europe on
 „ se sert de biere au defaut de vin,
 „ dans l'Amerique on se sert de
 „ Chocolate. Ce Breuvage est fait
 „ d'une certaine pâte, dont la base
 „ est le fruit d'un arbre fort commun en ce pais là que l'on appelle
 „ Cacao, avec lequel on mêle de la
 „ Canelle, un peu de poivre & des
 „ gouffes de Campesche, qui ont
 „ l'odeur & presque les mêmes qua-
 „ litez que le fenouïl. On prend une

once de cette pâte, que l'on dela-
 ye dans un demi septier d'eau, &
 on y ajoute une demi once de Su-
 cre pour rendre cette composition
 plus agreable. Les Indiens aiment
 passionnement ce breuvage, &
 ils en boivent en si grande quanti-
 té, que dans la nouvelle Espagne
 seule on y employe par an plus de
 douze millions de livres de Sucre.
 La raison pour laquelle ils en font
 tant d'état, c'est non seulement
 parce qu'il est agreable au goût,
 mais encore parce qu'il a de mer-
 veilleuses qualitez pour conserver
 la santé. Car on dit qu'il aide à la
 digestion, qu'il engraisse, qu'il é-
 chauffe les estomacs qui sont trop
 chauds: enfin qu'il a plusieurs au-
 tres vertus admirables que les
 Medecins Espagnols vantent ex-
 traordinairement.

Le Chocolate ayant été appor-
 té de l'Amerique en Europe, l'u-
 sage en est devenu en peu de tems

" si commun , qu'en Espagne on
 " estime que cest la derniere misere
 " où un homme puisse être réduit
 " que de manquer de Chocolate.
 " Et en Italie il y a beaucoup de per-
 " sonnes de toutes sortes de condi-
 " tions , même des Religieux qui se
 " sont accoûtumés à en prendre
 " tous les jours. Mais le scrupule
 " que quelques-uns ont fait d'en
 " prendre les jours de jûne , a donné
 " lieu à une question celebre , qui a
 " partagé les Casuistes : sçavoir , si
 " on peut boire du Chocolate les
 " jours de jûne sans contrevenir au
 " commandement de l'Eglise.

" Ce qui fait la difficulté , c'est que
 " suivant le sentiment ordinaire des
 " Theologiens , après S. Thomas , il
 " n'y a que l'aliment qui rompe le
 " jûne , & non pas le breuvage. Or
 " d'un côté il semble que le Choco-
 " late soit une espee de breuvage ,
 " & de l'autre plusieurs pretendent
 " que l'on le doit plutôt mettre au

nombre des alimens. Car ils di-
 sent que c'est une nourriture tres
 solide : & *Stubbe* Medecin An-
 glois, qui a fait un Traité du Cho-
 colate, a experimenté que l'on ti-
 re plus d'humeur onctueuse &
 nourrissante d'une once de Cacao,
 que d'une livre de bœuf ou de
 mouton. Neanmoins le Cardinal
Brancacio soutient que le Chocola-
 te ne rompt point le jûne, & il a fait
 exprés une dissertation pour le
 prouver.

Sa raison principale est, que le
 Chocolate de sa nature est un breu-
 vage, & passe autant pour tel
 dans l'Amerique, que le vin & la
 biere dans l'Europe : d'où il con-
 clud que si on peut boire du vin &
 de la biere sans rompre le jûne, il
 est aussi permis de boire du Cho-
 colate. Il ajoûte que la quantité
 de la pâte que l'on reduit en boif-
 son pour chaque gobelet n'étant
 que d'une once, n'est pas suffisan-

„te pour rompre le jûne ; d'autant
„plus que dans cette once de pâte,
„il n'y entre pas la moitié de Cacao.
„Et à ce que l'on objecte que le
„Cacao est fort nourrissant, il ré-
„pond que cette raison conclud au-
„tant contre le vin & contre la bie-
„re, que contre le Chocolate, puis
„qu'au rapport de *Galien* il y a du vin
„qui nourrit autant que la chair de
„porc, laquelle cependant est cen-
„sée la nourriture la plus solide de
„toutes ; & pour cette raison étoit
„l'aliment ordinaire des Athletes :
„& la biere étant faite comme elle
„est, avec du bled & de l'orge, ne
„peut pas qu'elle ne nourrisse, &
„neanmoins ni le vin ni la biere ne
„passent point pour alimens, mais
„seulement pour breuvage, & selon
„le sentiment ordinaire des Theo-
„logiens ne rompent point le jûne.
„Au reste ce Cardinal avertit
„prudemment, que quoi que de
„soi-même le Chocolate aussi bien
„que

„ que le vin, ne rompe point le jû-
 „ ne, cela ne doit point servir de pre-
 „ texte pour en abuser & pour en
 „ boire avec excez. Car en ce cas il
 „ est vrai que l'on ne pecheroit pas
 „ contre la Loi Ecclesiastique qui
 „ commande le jûne, mais on pe-
 „ cheroit contre la Loi de nature
 „ qui oblige à la temperance. Et
 „ quand même on n'en boiroit pas
 „ avec excez, si on en beuvoit exprés
 „ pour frauder le commandement
 „ de l'Eglise, l'intention seroit mau-
 „ vaise, quoi que l'action d'elle mê-
 „ me ne fût pas criminelle : & ainsi
 „ on meritoit toujourns d'être pu-
 „ ni, non pas pour avoir trangressé
 „ le precepte de l'Eglise, mais pour
 „ avoir eu intention de l'eluder.

Le même Journal des Scavans
 quelques pages après ce que je
 viens de dire, ajoute ce qui suit.

Quelques personnes ont trouvé
 à redire que dans le Journal prece-
 dent on ait avancé en parlant du

Chocolate, qu'il échauffe les estomacs qui sont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui sont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoissance de la Medecine. Car toute l'école enseigne, après *Galien*, que dans la nature la même cause produit souvent des qualités contraires dans des sujets differents, & que cette diversité d'effets, est le privilege de toutes les choses temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une chaleur modérée paroît chaude à celui qui a excessivement froid, & froide à celui qui a excessivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raison est, que les choses temperées participent également des qualitez contraires, & ainsi ce qui n'est que moderement chaud, ayant quatre deg. de froid & autant de chaleur, agit sur ce qui est chaud par ses degrez de froid, & sur ce qui est

est froid par ses degrez de chaleur.

La même chose se trouve encore dans la Morale: car comme les vertus consistent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremités, & la même vaillance qui anime les lâches au combat, en retire les temeraires.

Après cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Espagnols, qui tiennent que le Chocolate est fort temperé, lui attribuent des effets contraires suivant la différente disposition des sujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas seulement, il engraisse aussi. Je l'ai déjà dit, & voici un Juge bien recevable qui le confirme. C'est *Thomas Gage* qui écrit qu'il a ouï dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en plusieurs personnes, quoi qu'il ne l'ait pas trouvé en effet en lui, que ceux qui en boi-

vent beaucoup de viennent gras & replets, ce qui semble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le composent à la reserve du Cacao, amaigrissent plutôt qu'ils n'engraissent, parce qu'ils sont chauds & secs au troisiéme degré, & que d'ailleurs les qualités qui predominent dans le Cacao, sont le froid & le sec, qui ne sont nullement propres à nourrir & augmenter la substance du corps.

Mais, poursuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuses qui sont dans le Cacao sont celles qui engraisent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette composition qui sont chauds leur servent de vehicule pour passer au foye & aux autres parties, jusques à ce qu'elles viennent aux parties charnuës, où trouvant une substance qui est chaude & humide, comme le sont ces parties onctueuses, elles s'y convertissent en la même substance, & ainsi nourrissent la chair & engraisent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'est pas universel: Ceux en qui il produira des obstructions n'auront garde d'engraisser; au contraire le passage des alimens étant embarrassé, le corps sera privé de son suc nourriffier & tombera dans la maigreur. Car il est certain que non seulement le Chocolate produit des obstructions à ceux qui en usent avec excez, mais encore à ceux qui y ont déjà quelques dispositions; car les veines lactées, & les autres petits vaisseaux où les alimens passent avec le sang, se trouvant en eux naturellement petits, affaibles ou embarrassés de quelques humeurs gluantes & platreuses: il ne faut pas douter que les parties terrestres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'est pourquoi toutes les personnes oppilées font fort bien de s'en abstenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une personne qui en

348 TRAITE' DU CHOCOLATE.
uſoit avec excez: on lui trouua dans
la veſſie du fiel une vingtaine de
pierres. Cela ne deroge rien au me-
rite du Chocolate, & il n'en faut
point blâmer l'uſage moderé, com-
me fait le Medecin *Marradon*, qui
n'étoit pas trop ſon ami. La preuve
qu'il fait du mal ſeulement en cer-
tains rencontres, établit invincible-
ment qu'il doit faire du bien quand
le corps eſt dans un état oppoſé: auſſi
eſt-t'il vrai qu'il eſt excellent à ceux
qui tombent dans des fièvres heti-
ques, & qui ont des tous inimportu-
nes, par un ſang trop acré & trop
fluide, qui a beſoin d'être adouci &
épaiffi. Voilà tout ce que j'avois à di-
re du Chocolate, & par où je me
vois obligé de finir, fort ſatisfait de
mes Recherches & de mes Refle-
xions, ſi quelqu'un en profite pour
conſerver ſa ſanté, ou pour ména-
ger celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.



AVERTISSEMENT.

Comme on a sçû qu'une personne qui n'est pas moins éclairée sur la composition, & sur la vertu du Chocolat; que sur les autres deux sujets dont ce livre traite, avoit témoigné qu'il étoit dommage, qu'un ouvrage aussi bon & aussi utile que celui-ci l'est au public, fût defectueux en un point autant essentiel, que l'est la véritable methode de faire le bon Chocolat: on l'a instamment priée de vouloir suplérer a ce deffaut, en communiquant les lumieres que l'experience lui a acquises touchant cette composition.

AVERTISSEMENT.

tion. C'est ce qu'elle a bien voulu faire d'une maniere tres exacte & tres sincere, dans la seule veuë de satisfaire la curiosité de ceux qui desirent sçavoir faire, ou du moins sçavoir choisir le Chocolat tel qu'il le faut, pour être autant agreable au goût, que profitable à la santé.



S U P L E M E N T

A U

T R A I T É

D U

C H O C O L A T .

Q N ne peut rien ajouter à l'exactitude & à la solidité avec laquelle l'Authéur de ces trois Traités a écrit de la nature du Café & de ses usages ; & l'on peut dire sans exageration, & sans flatterie, que non seulement

ment il seroit fort difficile d'en parler plus pertinemment ni plus eloquenment, qu'il a fait: mais encore qu'il faudroit être beaucoup plus versé dans la connoissance de la Medecine, que ne le sont ordinairement, ceux qui font profession de cette science, pour pouvoir traiter plus solidement que le Sieur Du Four des vertus du Café, & des merveilleux effets que cette espece de legume peut produire pour la conservation de la santé, & pour la cure de plusieurs maladies tres difficiles à guerir.

Comme le même Auteur avouë ingenûment que touchant le Thé & le Chocolat, il n'a composé ces deux traittez que des collections & des tra-

du-

ductions qu'il a faites de divers Auteurs qui en ont écrit, ce ne sera pas lui faire tort, que de dire ici que pour le Thé, il n'enseigne presque rien de nouveau qui puisse contribuer à tirer de la teinture de cette feuille plus d'avantage, qu'on n'a fait jusques ici. Les Hollandois qui ont les premiers apporté cette herbe de la Chine, ont appris en même tems la méthode dont les Chinois en-usent, & il y a peu de personnes à present accoutumées au Thé, qui ne sachent en faire l'extrait avec les précautions nécessaires; le traité toutesfois qu'en a fait le Sieur Du Four, instruit parfaitement le public des vertus admirables de ce simple.

Pour

Pour ce qui est du Chocolat, il est constant que cet Auteur parle tres pertinament des vertus de cette boisson, de la bonne application qu'on en peut faire pour la santé, & du prejudice que peut apporter l'usage immodéré qu'on en feroit; mais mettant à part toutes ces remarques, on peut dire hardiment qu'après l'examen que cet Auteur fait de tous les ingrediens dont les Americains composent le Chocolat, on ne se trouve pas seulement moins instruit qu'on ne l'étoit auparavant sur la véritable composition de cette paste; mais encore on tombe dans une étrange confusion par l'embaras de plusieurs drogues inconnues, & qui ne doivent pas en effet

effet entrer dans le Chocolat qui est le plus à nôtre gout : c'est pourquoy on a crû que ce seroit rendre un grand service au public , si l'on faisoit icy en peu de mots l'examen de deux ou trois principales choses dont depend la bonté du Chocolat, si l'on ne montrait en même tems comment on en doit faire le choix , & la preparation ; & si l'on donnoit au juste les doses requises pour faire un excellent Chocolat , tel que le composent ceux qui ont acquis le plus d'experience , & le plus de reputation sur cette matiere.

Du Choix du Cacao.

Sans entrer dans la discussion de tant de diverses especes de Cacao , dont nous ne pouvons
avoir

avoir une entiere connoissance; on se contentera de dire ici qu'il y en a de deux especes en general qui sont le sauvage & le cultivé: il est sans difficulté que le fruit de l'arbre cultivé doit être plus doux & mieux nourri, que celui du sauvage, mais comme on ne peut donner de regles certaines pour distinguer ces deux sortes de fruits, & qu'on en voit de fort bon de differente couleur extérieure aussi-bien que de differente grosseur, le meilleur avis qu'on puisse donner, c'est d'en faire une épreuve, avant que de l'acheter, si on a la commodité de le faire: car quelque exactitude qu'on apporte à faire le Chocolat, si l'on adresse à un fruit, qui n'ait pas bien meu-

ri sur l'arbre, ou qu'il soit d'une mauvaise espece; on perdra son argent & sa peine: car le Chocolate quoi qu'on fasse sera d'un goût rude, & aura même de l'amertume, mais si l'on n'a ni le tems ni l'occasion d'éprouver le Cacao, avant que de l'acheter, on doit preferer celui qui est le plus gros & le mieux nourri, & dont l'écorce tire sur le gris brun, car c'est une marque indubitable de sa parfaite maturité. Il faut de plus ouvrir quelques amandes, & prendre garde si elles sont d'une couleur de pourpre enfoncé, celles qui sont vraies n'étant pas bien bonnes; on voit quelquesfois que les amandes sont comme moissies en dedans, mais c'est plutôt
une

un témoignage de la graisse & de la bonté du Cacao, qu'un deffaut, & pourveu que le Cacao ne sente ni le moisif, ni le relant, il n'en est que meilleur pour être vieux, suposé que les amandes ne soient point vermouluës.

Preparation du Cacao.

Après avoir montré à faire le choix du bon Cacao, il faut enseigner à le bien rôtir, ce fruit est d'une nature huileuse & si compacte, que si on le fait boüillir trois ou quatre heures dans l'eau, il n'en reçoit aucune alteration, demeurant aussi entier & aussi ferme qu'auparavant. La torrefaction du Cacao

cao est donc nécessaire pour l'ouvrir , & le mettre en état de se refondre en pâte par le mouvement du rouleau & par le moyen d'une chaleur douce.

On se sert ordinairement d'une poele de fer ou de cuivre pour rotir le Cacao , mais ce metal s'échauffe si violement qu'il brule les amandes avant qu'elles soient penetrées de la chaleur ; il faut obvier à cet inconvenient en les remuant continuellement avec une escumoire de fer ou de cuivre. Le feu doit être égal & de charbons bien allumés : mais il est sans difficulté que le Cacao se rotira beaucoup mieux dans une terrine de terre propre à souffrir le feu , d'autant que la chaleur
ne

ne sera pas si âpre, que celle une d'un vase de metal.

Le point principal consiste à donner au Cacao le degré de torrefaction qui lui convient. Je dis, qui lui convient; car on doit sçavoir qu'il y a du Cacao qui pour peu roti qu'il soit, vous donnera une pâte de Chocolat de couleur brune & d'un goût fort agreable, ce qui est la meilleure preuve qu'on puisse avoir de la bonté du Cacao, & il y en a d'une autre espece qui après avoir été roti jusques à une entiere noirceur exterieure, fera un Chocolat rude au goût & d'une couleur rougeatre, qu'on apelle couleur de brique. Avec cette sorte de Cacao on ne sçauroit faire de
fort

fort bon Chocolat, & l'on doit tenir pour une maxime indubitable, qu'un Chocolat de couleur de brique ne peut être que detestable, n'étant ni bon au goût & utile à la santé.

Il y a toutefois un moyen pour corriger cette sorte de Cacao, c'est de le rotir deux fois, c'est à dire qu'après l'avoir brûlé jusques à ce que l'écorce soit entierement noire, & l'avoir épluché, on doit separer tous les grains entiers, & les plus grosses pieces des amandes, & les repasser legerement sur le feu; je dis legerement, parce qu'étant mondées de leur écorce, elles se bruleroient aisément. On verra si le Cacao est au point qu'on le desire, si l'on en fait un petit

Q essai

essai sur la pierre, ou sur la plaque avec un peu de sucre, car la couleur & le goût en seront la preuve indubitable.

Lors que le Cacao est roti au point qu'on le desire, on le pile grossierement dans un mortier de marbre après l'avoir bien mondé de ses écorces, & après l'avoir vâné exactement, afin qu'il n'y reste aucune ordure; & l'on peut le conserver ainsi dans une boete jusques à ce qu'on l'ait tout employé, on doit encore faire cette remarqué sur la torrefaction du Cacao, que plus il fera roti plus il sera sain & leger sur l'estomach. Il est vrai qu'il y a des personnes qui ne sçauoient s'accommoder d'un Chocolat qui est trop brulé, mais autre chose

chose est de sentir le rosti & le rissolé, ou d'avoir en effet la saveur, & l'amertume du brûlé.

*Du Choix & de la preparation
des Vanilles.*

L'Auteur de ce Traité parle de la Vanille sous le nom Americain de Mecasuchil, & renvoye aux Auteurs qui en ont traité, ceux qui desirent connoître plus particulièrement cette gosse: cependant il la décrit parfaitement bien, sous le nom d'une autre drogue qui entre encore dans le Chocolat & qu'il nomme *Tlixochitl*. Les Vanilles sont donc des gosses de la grosseur à peu près de celles des haricots, elles sont grasses &

tres odorantes, l'ecorce est de couleur tanée & la semence dont elles sont pleines d'un bout à l'autre est noire & si menuë, qu'elle est presque comme une poudre tres fine, de sorte qu'elle peut passer à juste titre pour la plus petite de toutes les semences.

On voit deux fortes de Vanilles qu'on apporte de l'Amerique; les unes sont larges courtes & épaisses, mais moins odorantes que les autres & d'une saveur moins agreable étant melée d'un peu d'amertume; on les nomme ordinairement Vanilles de Surinam, mais elles ne sont point propres à faire un excellent Chocolat. Il faut donc s'arrester aux longues, menuës,
fines

fines & odorantes qui sont liées
 par pacquets de cinquante
 chacun.

La principale chose qu'il y a
 à observer touchant le choix des
 Vanilles , est de prendre garde
 qu'elles soient nouvelles , on le
 reconnoît en ce qu'elles sont
 grasses, pliantes & d'une excel-
 lente odeur : elles doivent avoir
 naturellement ces trois qualités ;
 je dis naturellement , parce que
 les marchands & sur tout les
 Juifs sçavent les humecter avec
 de l'huile melée de beaume de
 Perou : mais une des principa-
 les perfections que doivent
 avoir les Vanilles , en quoi on
 peut être trompé , c'est le
 poids , car les plus pesantes sont
 sans difficulté les meilleures, un

paquet de cinquante Vanilles doit peser depuis six jusques à huit onces. Et j'aimerois beaucoup mieux payer 20. livres d'un paquet de huit onces que d'en donner huit ou dix d'un paquet qui ne peseroit que quatre onces. On doit principalement prendre garde au poids des Vanilles pour y trouver son avantage, parce que pour ne pas tomber dans l'erreur de ceux qui mettent les Vanilles par nombre dans le Chocolat, & pour le faire toujours également bon, on conseille de les mettre au poids, ainsi qu'on dira dans la suite.

Les Vanilles n'ont besoin d'aucune autre preparation que de la simple trituration & reduction

ction en poudre tres fine. Quelques personnes voyant la difficulté qu'il y avoit à mettre en poudre des gosses si grasses, se figuroient qu'il falloit les faire seicher auparavant, & faisoient perdre par ce moyen aux Vanilles tout ce qu'elles contiennent de bon; mais on a remarqué, que bien qu'elles soient grasses, elles ne laissent pas de se pulveriser à force de les piler dans un grand mortier de bronze avec un pilon de fer; il y a cependant quelques precautions à prendre pour y reussir plus aisement. La premiere, c'est de les couper tres menu avant que de les piler; la seconde c'est de meler parmi les Vanilles en les pilant une sixième ou

une huitième partie de Cannelle en poudre fine , il en faut remarquer le poids afin d'en deduire la Cannelle & de sçavoir precisement ce qu'on mettra de Vanille & de Cannelle dans son Chocolate.

L'addition de la Cannelle en pilant les Vanilles sert à les degraisser & fait qu'elles passent plus facilement dans le tamis de soye, & il faut si bien piler les Vanilles que tout passe par le même tamis sans qu'il en reste rien.

De la Cannelle.

Il n'y a pas beaucoup de chose à dire de la Cannelle , c'est une épice connue d'un chacun ; il faut

faut cependant choisir la plus blanche, la plus forte en odeur, & la plus piquante au goût, & prendre garde qu'elle ne soit point évantée, & qu'elle contienne encore sa partie grasse qui l'empêche de se rompre aussi aisément que lors qu'elle est fort vieille. Il n'y a qu'à réduire la Canelle en poudre tres fine & la passer par le même tamis où l'on aura passé les Vanilles, car elle emportera du moins l'odeur que les Vanilles y ont laissé.

Voila quels sont les trois ingrediens essentiels au bon Chocolat, on ne dira rien du Sucre, on peut se servir de celui qui plaira le plus; toutesfois on sera averti que la bonne

castonade vaut encore mieux que le sucre le plus fin & le plus cher.

*Composition de la paste du
Chocolat.*

Les doses de ce qui entre dans cette composition en font toute la bonté, les Marchands pour y trouver leur compte multiplient extraordinairement le sucre & épargnent les Vanilles; parce que le sucre coute six ou sept sols la livre, & que les Vanilles valent quelquefois dix ou douze sols la piece, de là vient que les Marchands qui vendent le Chocolat en tablettes, n'en mettent que douze à la livre, mais si l'on veut distinguer ceux qui font le Chocolat
avec

avec plus de bonne foi que les autres, il n'y a qu'à s'adresser à ceux qui font entrer quinze ou seize tablettes à la livre, pourveu qu'une de ces tablettes fasse une tasse de Chocolat autant & même plus substantiel, que ne la font ces autres tablettes de douze à la livre, où il y a ordinairement plus de sucre que de Cacao, & presque point de Vanilles.

Comme les goûts sont différents pour toutes choses, il semble qu'il ne soit pas aisé de prescrire au juste les doses du Chocolat pour être au gré d'un chacun: cependant l'excellent Chocolat a généralement l'approbation de tous les connoisseurs: mais pour satisfaire un

372 *Suplement au Traité*
 chacun on mettra ici trois di-
 verses manieres de composer un
 parfaitement bon Chocolat.

P R E M I E R E.

Pre-
nez. { Du Cacao préparé. - - 2 livres.
 { Cassonade. - - - - 1 liv. & demi
 { Vanilles en poudre. - - 6 drachmes.
 { Cannelle en poudre. - - 4 drachmes.

S E C O N D E.

Pre-
nez. { Cacao préparé. - - 2 livres.
 { Sucre. - - - - - 1 l. & un quart.
 { Vanilles en poudre. - 1 once.
 { Cannelle en poudre. - 1 drachmes.

T R O I S I E M E.

Pre-
nez. { Cacao mondé. - 2 livres.
 { Sucre fin. - - 1 livre.
 { Cannelle. - - 3 drachmes.
 { Cloux de Girofle
 en poudre. - 1 scrupule.
 { Poivre d'Inde, - 1 scrupule.
 { Vanilles. - - 1 once & un quart.
 { Ambre gris. - 8 grains.
 { Musc. - - - 4 grains.

La premiere de ces trois receptes fera du tres bon Chocolat. La seconde le fera tres excellent, & la troisiéme est pour ceux qui veulent un Chocolat, d'un goût tres relevé, & qui ne craignent pas bien être eschaufés. Tel est la pluspart du Chocolat qu'on aporte d'Espagne, mais ceux qui desirent d'avoir du Chocolat parfumé sans y mettre aucune de ces fortes épices, n'ont qu'à joindre l'ambre & le musc à la premiere ou à la seconde de ces receptes, & pour lors ils feront un Chocolat parfait, on peut employer l'ambre gris tout seul après l'avoir reduit en poudre avec du Sucre fin: mais au lieu de huit grains on

en pourroit bien mettre douze, qui toutes fois sans l'aide du Musc produiront peu d'effet.

Il ne reste plus qu'à dire de quelle maniere on doit faire le melange de tous ces ingrediens, pour avoir un Chocolat parfait. On ne s'arrestera pas à dire ici si pour faire le Chocolat, une pierre d'Espagne vaut mieux qu'une plaque de fer, les pierres sont fort rares en ce pais, & les plaques qui se trouvent partout, ne donnent point de mauvaise qualité au Chocolat. On se contentera de dire qu'il faut commencer par échauffer la pierre ou la plaque par le moyen de quelques charbons qu'on met au dessous avec un rechaud. Il faut même échauffer

fer le rouleau pour éviter que le Chocolat ne s'y attache d'abord.

Il faut en-suite meler la dose de Cacao preparé avec le sucre selon la recepte qu'on a choisie, & après les avoir reduit en pâte, à force de rouler ce mélange peu à peu & par ordre, mais que ce soit en une pâte fine, qui n'ait aucune partie qui croque sous les dents. On doit étendre cette pâte sur la plaque & y mettre par dessus les poudres de Canelles & de Vanilles bien melées auparavant ensemble sur un papier avec le parfum & le reste qu'on aura trouvé bon d'y joindre, il faut ensuite bien incorporer ces poudres & les faire entrer dans
la

la pâte avec le rouleau, & ensuite repasser toute cette pâte peu à peu sous le rouleau pour la rendre encore plus fine & plus delicate.

C'est un abus de croire qu'un homme puisse faire douze ou quinze livres de Chocolat en un jour, & qu'il soit suffisamment broyé, lors qu'un Chocolat a été fait de cette sorte, on y sent mille petits grumaux & il en reste au fond de la tasse où l'on boit le Chocolat. Il est impossible, qu'un homme qui a les bras bons ne soit pour le moins six heures pour en faire la dose ci-dessus marquée: de sorte que le tems qu'il faut ensuite pour dresser les tablettes, consume presque tout le reste de la journée. On

On finira ce supplément par deux reflexions, qui serviront à ceux qui sont curieux de faire de bon Chocolat; la première, que le Chocolat fait en été, n'est pas de beaucoup si bon que celui qu'on fait en hyver, & sur tout il n'est pas si propre à se conserver. La raison est que le Chocolat sortant tout chaud de dessus la pierre ou la plaque, & n'étant pas resserré par le froid extérieur, il demeure spongieux beaucoup moins compacte, qu'en hyver où le froid qui le surprend le durcit en un moment, de là vient que celui qui est fait en été perd en peu de tems le bon goût qu'il devoit conserver, & devient terrestre & farineux.

La seconde reflexion est touchant

chant la maniere de preparer le Chocolat pour le boire ; celui dont on vient de faire la description, donne seize prises par livre ; de sorte que pour chaque tassée d'eau, qui doivent être de six à sept onces, on doit mettre une once de Chocolat, mais il faut observer qu'on doit faire boüillir l'eau auparavant un peu fortement avec environ un quart d'once de Sucre pour chaque tassée d'eau, & y jeter ensuite le Chocolat en morceaux, sans qu'il soit besoin de le raper, car il se fond dans l'instant, plus on agite le Chocolat avec le moulinet, & plus le feu sur lequel on le fait est âpre, plus on trouve le Chocolat agreable, & lors qu'on le fait

un

un peu mittonner après avoir bouilli, il se tourne plus facilement en mousse sans qu'il soit besoin d'y mettre aucune drogue pour le faire escumer.

F I N.



AVR-

DI

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien oublier de ce qui peut contribuer à l'agrément de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajouter un Dialogue qu'a composé sur le même sujet Barthelemy Marradon Medecin Espagnol, du voisinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mil six cent dix huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Je l'ay copié avec une extrême exactitude : j'espere que les Curieux auront plaisir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en souffrir quelques obscurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.



DIALOGUE

D U

CHOCOLATE.

ENTRE

*Un Medecin, un Indien &
un Bourgeois.*

LE MEDECIN.

L y a un breuvage
apellé Chocolate du-
quel on use fort aux
Indes & en Espagne,
qu'ils estiment medicinal, du-
quel

quel il est à propos d'apprendre les vertus.

L'INDIEN.

Il se fait du fruit de certains arbres qui se trouvent en la nouvelle Espagne: leurs feüilles sont comme celles des Orangers, un peu plus grandes: leur fruit ressemble un gros concombre rayé, ou canelé & roux; il est plein de grains qu'on apelle Cacao, ou petites Amandes, dont les unes sont moindres que les autres, & selon leur grosseur on les divise dans le Pais en quatre especes. Ils plantent les plus petits arbres du Cacao à l'ombre d'autres arbres, pour empêcher que l'extreme ardeur du Soleil ne les brûle & les desseche. Les Cacaos sont à

pre-

present en tres grande estime sur toutes les marchandises qui ont cours , parce qu'ils servent de monnoye & que l'on en fait ce breuvage si renommé, que l'on apelle Ch'ocolate.

LE MEDÉCIN.

J'en ai vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ni pour breuvage ni pour monnoye, quelque loüange qu'on puisse lui donner. J'en ai oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit de la composition de ce breuvage, qu'on a de coûtume de faire venir en forme de petites tablettes ou de conserve; que pour la grande experience qu'il

a de

a de ses effets, qui l'obligent même à en donner à ses malades. Quant à la qualité des Cacaos, bien que pour servir à faire ce breuvage ils doivent être cueillis un peu verdelets ; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & les plus vieux ; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir un goût âpre astringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merveille si ceux qui en goûtent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafaichissant, & qu'il n'enyvre jamais, ainsi que l'expérience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en sert sans autre mélange, qui est d'être dessicatifs & astringens

gens, & par consequent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques, au nombre desquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'INDIEN.

Je ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez: toutefois ayant veu souvent faire aux Indes de ces petits pains desquels on compose le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, sans poids & sans mesure, du Poivre, de la Cannelle, des cloux de Girofle, de l'Anis, & autres ingrediens extraordinairement chauds: je me ris de ceux qui disent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il est grandement medicinal: soit qu'on le

R

pren-

prenne diffout dans de l'eau tie-
de, soit qu'on le prenne épais
comme de la viande à man-
ger.

LE BOURGEOIS.

Donques selon ce que j'en-
tens, celuy qui donne de ce breu-
vage à ses malades n'est pas assu-
ré, & n'a pas la connoissance
de ses facultés, puis qu'il ne sçait
pas ni les ingrediens qui le com-
posent, ni leur quantité: voilà
une grande malice, puis que les
doctes Medecins reconnoissent
avec *Galien*, * qu'il ne faut ja-
mais donner aux malades le
Poivre battu & mis en poudre,
ni même aux personnes saines,
mais seulement entier: car échauf-
fant

* Au premier livre des Facultez des Me-
dicamens chap. XI.

fant l'estomac, & aidant la digestion, il ne peut passer jusques au foye & és autres parties nobles pour les échauffer outre mesure. C'est pour cette raison que les scavans Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & Aromatiques, comme est celle de Canelle & autres semblables, si elles n'ont été premièrement distillées au bain Marie.

L'INDIEN.

Dites moi je vous supplie si le Chocolate est aussi mal sain que le Tabac ?

LE MEDECIN.

Non, mais l'Auteur* qui a fait l'Histoire generale des Plantes, & qui a yû preparer ce breu-

R 2 vage

* Il entend Benzo, les paroles duquel sont rapportées par Clusius au second livre des drogues étrangères chap. 28.

vage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Espagne, dit que c'est plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toujours de l'eau, il s'y accoutuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la nécessité du vin qu'on a aux Indes, a fait inventer le Chocolate, duquel ils se servent en diverses façons & sous divers goûts, parce que la pâte des ingrediens que nous nommerons ci-après, & qui se broye en une pierre apellée *Mete* est detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui est l'an-

* Nicaragua est une Province de la nouvelle Espagne décrite par Laet, liv. 4. chap. 13.

cien breuvage des Indiens) lequel se fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne ressemble pas mal à l'Amidon qui se fait en Espagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné seul, doit être tenu pour temperé, comme il paroît à son goût doux & agreable; ressemblant même aux Amandes, lesquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'est pourquoi les Medecins de la nouvelle Espagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon succez, lors qu'ils ne sont point travaillez de chaleur excessive: car en ce cas, selon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien*, ils se servent plutôt de Pa

nade, de Ptifanes & d'orge mondé, comme en Espagne. Or l'usage du Chocolate est si familier & si frequent par toutes les Indes, qu'il n'y a place ni marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec sa tente, son *Apastlet*, qui est un vaisseau comme une terrine, & son moulinet qui est un bâton fait en forme de fuseau dont ils tordent du fil en Espagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & après elles retirent de cette portion l'écume, qui est sa meilleure & principale substance, qu'elles

se-

separent en des vaisseaux qu'on appelle *Tecometes*, desquels elles sont entourées, ou tout à fait, ou à moitié. En suite elles distribuent cela aux Indiens, ou aux Espagnols, desquels elles sont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des pots, auquel elles attribuent de grandes vertus & de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui est une poudre, ou pastille fait d'une fruit qu'ils disent être souverain contre la colique. Car les Indiens sont de grands imposteurs, qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute repu-

tation. C'est ce qu'on peut dire du Chocolate qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui est le plus commun & le plus ordinaire : car il s'en fait de diverses couleurs qu'ils appellent *Xocoatole*, *Chillatole*. Du Laet rapporte plusieurs autres especes d'*Atolle* en son 7. liv. chap. 30. Au reste *Xocoatole* signifie de l'eau aigre qui est faite de Mays, & d'eau, trempez toute une nuit ensemble à l'air : pour le *Chillatole* il se fait de Chille, ou de Poivre melez ensemble. Pour le Chocolate qui se fait aux maisons particulieres, que l'on presente aux bonnes amies, & aux voisines, & singulierement celui qui est preparé dans les Convents par les Religieuses : celui qu'on

qu'on fait en tablettes, qu'ils appellent *Pinolen*, & qui se boit froid au soir, bien qu'il soit composé de pareils ingrediens, si est-ce qu'ils different de nom & de qualité, & sont en plus grande estime. Voici la recepte usitée parmi les peuples plus polis, & la dose precise de chaque ingredient pour la composition.

Prenez sept cens Cacaos qui pesent un poids ou huit reales, qui sont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Espagne, une livre & demie de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique appellé Chillé, ou Pimiento, demi once de cloux de Gerosle, trois petites gousses ou Casses de

R 5

* Te

* *Tes aët a*, ou en son lieu le poids de deux reales d'Anis ; pour l'*Achiote*, on y en mettra autant qu'il en faut pour lui donner couleur ainsi qu'on fait du Saffran, qui sera peut être aussi gros qu'une noisette. Quelques-uns y ajoutent des Amandes ou des noisettes. De tout cela grillé, & ensuite pilé dans la pierre apellée *Metate*, on fait avec le suc qui en sort & du Sucre, des petits gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boëtes ; quelques-uns y mêlent quelques gouttes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de musc, & d'Ambregris, ou de la poudre de *Scolopendre*.

Pour ce qui regarde la façon de

* Il est apellé *Campêche* dans le Traité.

de s'en servir, soit pour le boire soit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biscuit, ainsi qu'on fait en Espagne, un lait d'Amandes ou de noisettes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de semences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre soient donnez à ceux qui sont échauffez & atenuéz, ce n'est pas sans raison. Mais de donner le Chocolate indifféremment en tout tems, à tout sexe, en tout âge & à toute heure, c'est ce qui est à reprendre & à blâmer.

L'INDIEN.

Je suis bon témoin de cela, car j'en ai vû plusieurs tellement

accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient passer. J'ai vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiser de l'eau, un Prêtre qui nous disant la Messe comme un Apôtre, fut obligé par nécessité, étant fort gras & fort fatigué, de s'asseoir sur un banc devant l'action de graces qu'on fait après la communion, où étoit une servante qui tenoit un vase de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu lui donna les forces d'achever la Messe après s'être reposé.

L E M E D E C I N.

Il meritoit d'être excusé à cause de son infirmité: mais ceux qui sont sans infirmité, & hors de la nécessité, ne doivent
rien

rien donner à la coutume; cela n'étant pas honnête ni louable principalement en la personne des Religieux, les vertus desquels nous doivent servir d'exemple à bien vivre.

LE BOURGEOIS.

Il y a une chose que j'ai remarquée depuis que je suis entré aux Indes, qui est qu'ils boivent le Chocolate dans les Eglises pendant qu'on celebre le divin Office, ce que j'ai vû de mes yeux.

LE MEDECIN.

Jesus! C'est avoir une grande irreverence, & porter peu de respect au culte Divin: c'est même manquer de civilité & d'honneur aux assistans; & il est tres-vrai que cela ne se de-

vroit point faire. Or parmi les autres incommoditez qu'apporte le Chocolate, je tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropisies, qui sont familiaires aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terrestre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme si c'étoient des Amandes, & ainsi l'excez qu'on fait à s'en servir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaise habitude & la couleur depravée du visage.

LE BOURGEOIS.

J'ay une parfaite connoissan-

ce

ce de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon, & je laisse le Chocolate sous sa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, est-t'il aussi bon pour ceux qui se portent bien comme une tranche de jambon, ou de faucisson, ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & une infinité d'autres conserves qui se font en ce pais; & quand on le boit est il aussi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciudad*, ou que le vin *Paroximenes*, c'est à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciaville de l'Andalouzie? ceux qui boivent sobrement & modere-

ment

ment dénieront absolument que ce soit un merveilleux soutien du corps, ou qu'il ait de l'avantage sur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de personnes qui boivent grande quantité d'eau tant crüe que cuite, avec un peu de Cannelle, d'Anis ou d'autres drogues connës, vivre tres longtems, frais & gaillards sans vin, & sans tous ces autres breuvages que *Chanaan* n'a jamais plantez, & qui n'ont pas été connus par son grand Pere.

LE MEDECIN.

On pourroit se servir d'une grande varieté de vins medecinaux

naux qui ont été décrits par *Dioscoride*, & rapportez par *Wecher* de divers Auteurs, desquels on a fait de très-heureuses expériences, leurs ingrediens & leur quantité étant très-bien connues. L'INDIEN.

Je ne sçay si j'oseray dire pour conclusion des facultez du Chocolate, qu'il est la principale cause des necessitez qui sont en la nouvelle Espagne pour y être trop commun, sa dépense surpassant le reste de la dépense ordinaire que l'on fait chaque jour: car il est certain qu'en certaines maisons on dépense par jour deux poids & davantage de Cacao sans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe est excessi-

cessive, revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'est à dire douze millions cinq cens mille livres de Sucre, lequel se prepare & se fait en la nouvelle Espagne, dans les moulins destinez à cela : & c'est la verité qu'en l'année mil six cens seize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années suivantes cinq & six poids, autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de Sucre en la nouvelle Espagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuyage, il leur a donné occasion de se vanger de leurs jalousies, en aprenant, & se servant des sortileges des Indien-

nes,
 * Arrobe est le poids de vingt & cinq livres en Castille, & en Portugal de trente & deux livres

nes, qui en sont grandes Maistresses, comme étant enseignées par le Diable : c'est pourquoy les personnes sages doivent éviter la frequentation des Indiennes, pour le seul soupçon de sortilege, & je n'oserois dire pour ne point donner sujet de scandale à personne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de la Compagnie de Jesus, prêchant en l'Eglise de la ville de Mexico, racontoit être arrivez par ce seul moyen: de sorte que quand il n'y auroit que cela, sans y comprendre les autres inconveniens, il est tres bon des'abstenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & frequentation d'une nation si suspecte de Sortilege.

T A B L E

D E S

C H A P I T R E S,

Contenus dans ces trois Traitez.

T R A I T E' D U C A F E'.

CHap. I. *Ce que c'est que Ca-
fé, & de son veritable nom.*
Pag. 18

Chap. II. *Du lieu d'où vient le Café,
& de la quantité qu'il en sort toutes
les années.* 22

Chap. III. *Depuis quel tems le Ca-
fé est en usage Public parmi nous &
chez les Orientaux.* 27

Chap. IV. *De quelle maniere le Ca-
fé a été découvert.* 41

Chap. V. *Observations pour le choix
du Café, maniere d'en faire la tor-
refaction à propos, & precaution
pour le conserver lors qu'il est en
farine.* 44

Chap.

Table des Chapitres.

- Chap. VI. *De quelle sorte on doit faire cuire la farine du Café pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en servir.* 57
- Chap. VII. *Des qualitez premieres du Café.* 66
- Chap. VIII. *Analyse du Café, & ses qualitez secondes.* 79
- Chap. IX. *Des effets du Café, & particulièrement sur l'estomac.* 101
- Chap. X. *Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes auxquelles le Café est propre, de la gravelle & de la goutte.* 112
- Chap. XI. *De l'usage du Café pour les maladies de la Poitrine, du lait Cafete & de l'effet favorable du Café pour la guerison des fievres.* 123
- Chap. XII. *De l'utilite du Café pour les maladies de la tête, & s'il tient les personnes éveillées.* 140
- Chap. XIII. *Des Temperamens & des maladies où le Café n'est pas propre.* 159

Table des Chapitres.

<i>Sçavoir s'il énerve les hommes.</i>	166
<i>Lettre de Monsieur Bernier sur le Café.</i>	178
<i>Avis sur les Traitez du Thé & du Chocolate.</i>	189

T R A I T É D U T H É.

C hap. I. <i>De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient, & de l'ancienneté de son usage.</i>	193
Chap. II. <i>Du Choix du Thé, des Pays où il est en usage, & de la maniere de l'apprêter.</i>	209
Chap. III. <i>Des qualitez du Thé pour empêcher le sommeil.</i>	223
Chap. IV. <i>De la vertu du Thé pour la guerison des maux de Tête.</i>	233
Chap. V. <i>De la vertu du Thé pour les maux d'estomac, pour la gonte,</i> la	

Table des Chapitres.

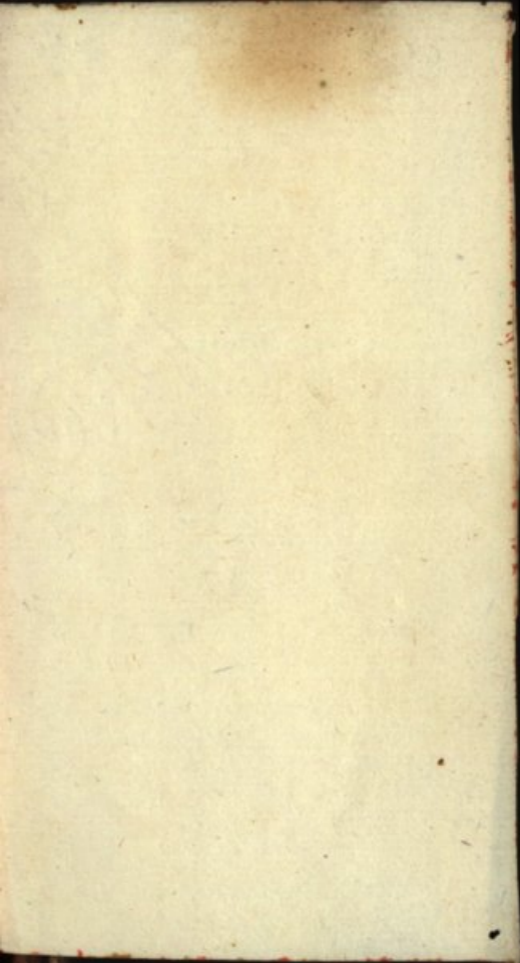
*la gravelle, la colique, les maux de
ratte, les rheumatismes & autres
maladies, & du Thé avec le lait.* 243

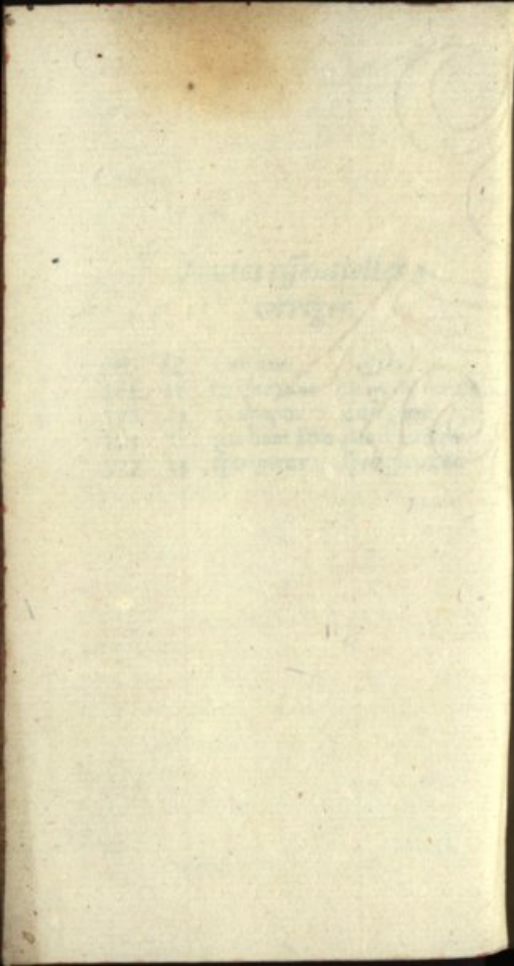
T R A I T É
DU CHOCOLATE.

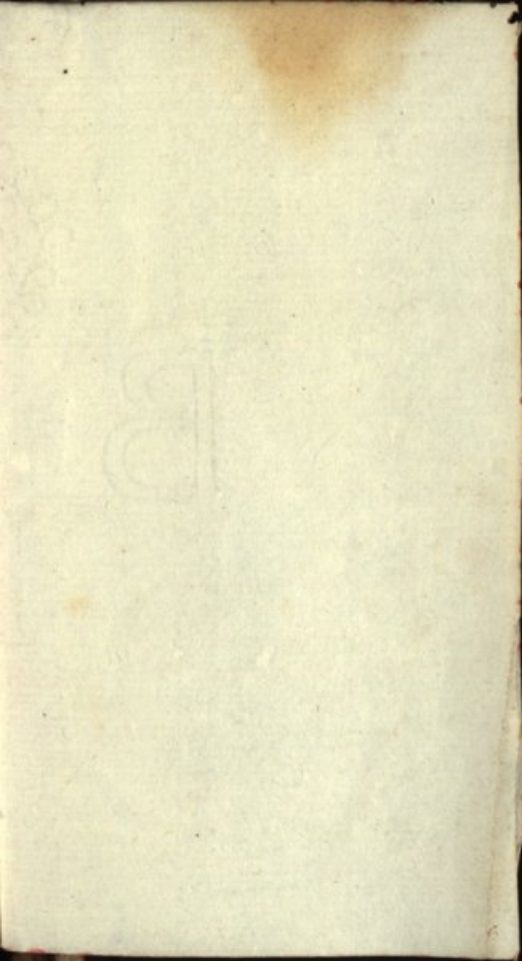
- C**Hap. I. *Ce que c'est que le Cho-
colate, & l'examen des ingre-
diens qui le composent.* 259
- Chap. II. *Preparation & melange des
drogues pour faire le Chocolate, &
maniere de le boire.* 300
- Chap. III. *Des qualitez qui resultent
du melange des ingrediens qui en-
trent dans la composition du Choco-
late.* 319
- Chap. IV. *A quelles incommodités
le Chocolate est propre.* 329
- Suplement au Traité du Chocolate.* 351
- Dialogue d'un Medecin, d'un Indien
& d'un Bourgeois, touchant le Cho-
colate.* 381
- Fin de la Table.

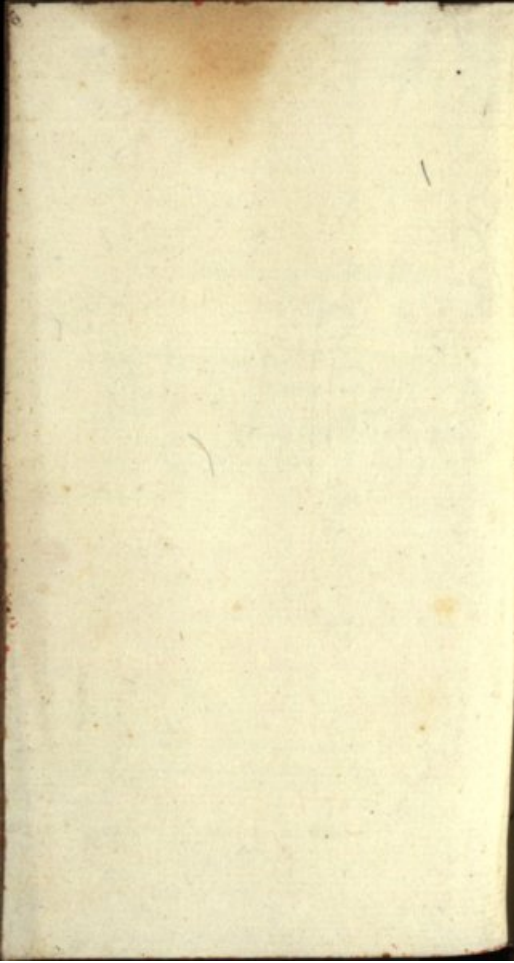
*Fautes essentielles a
corriger.*

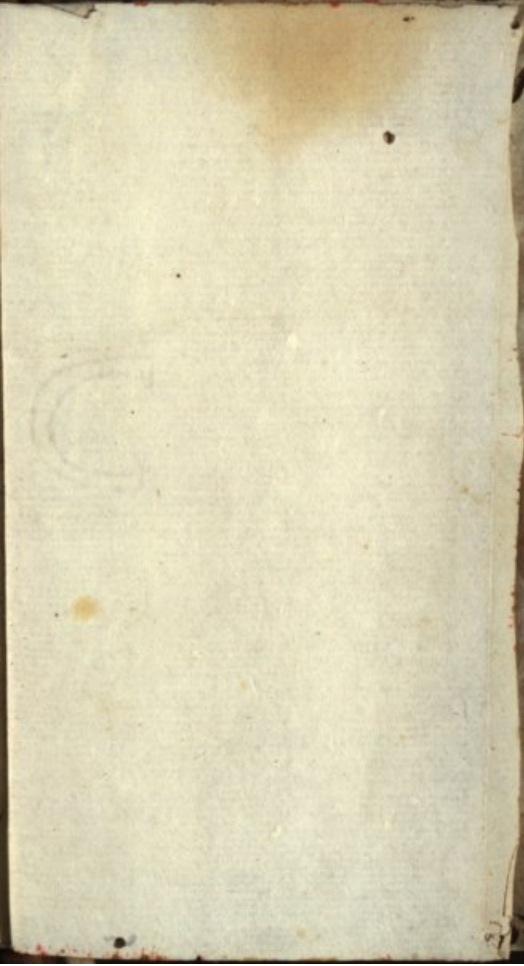
<i>pag.</i>	<i>lig.</i>	<i>au lieu.</i>	<i>lisez.</i>
365	18	en quoy on	en quoy on ne
372	13	1. dragme	4 dragmes
373	7	pas bien être	pas d'en être
377	13	spongieux	spongieux &

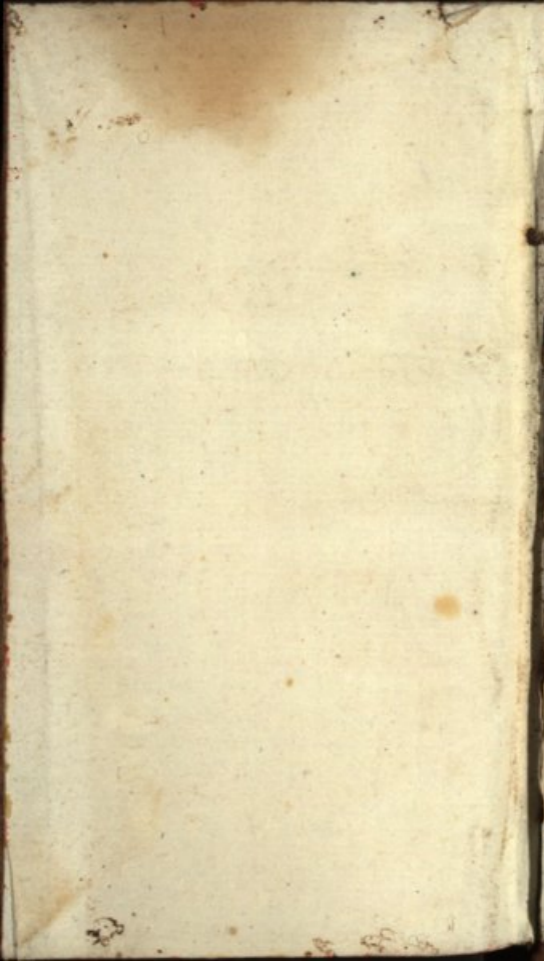




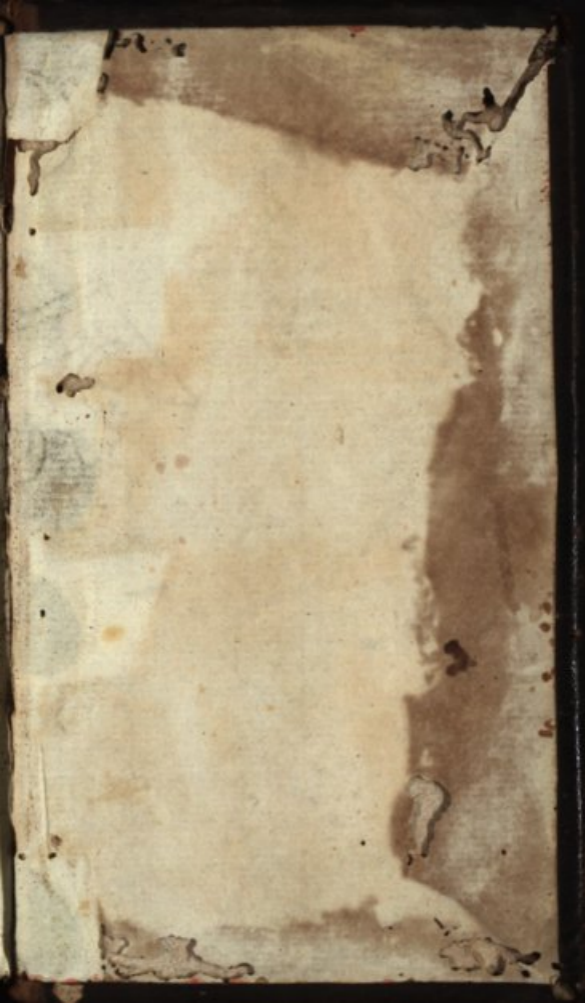


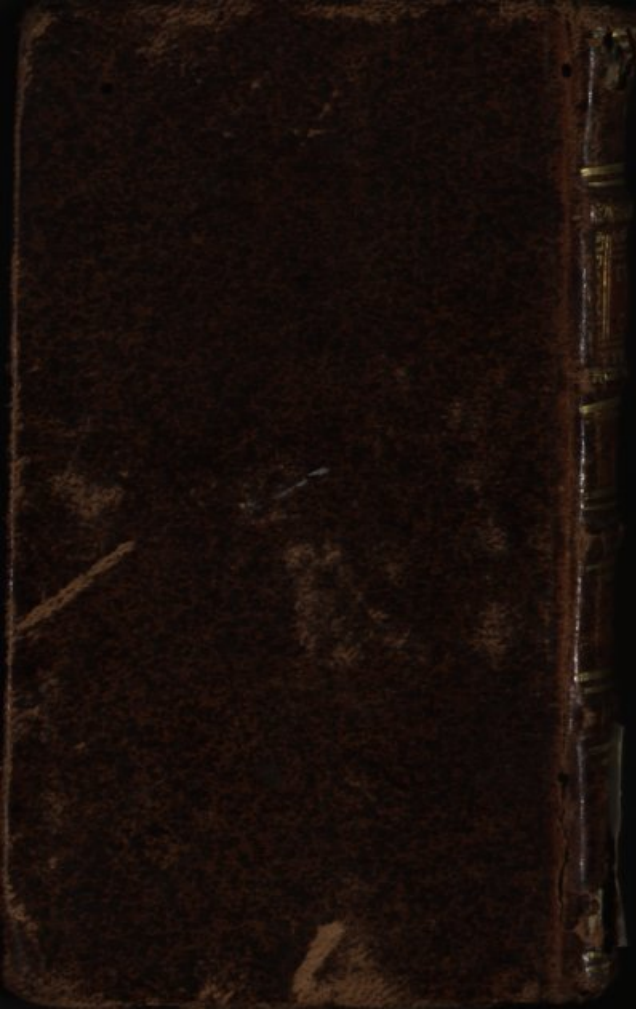






1210







TRAITE
 DV
 CAFE



4
 2
 13
 10