

BIBLIOT. ISTITUTO
BOTANICO - PADOVA

A.P.L.

548

c 16

Achete'l. v. ... May 1728 ... d.

~~Clap...~~

5m89

R. ISTITUTO BOTANICO DI PADOVA

Salz

2

Palc

6

N. In

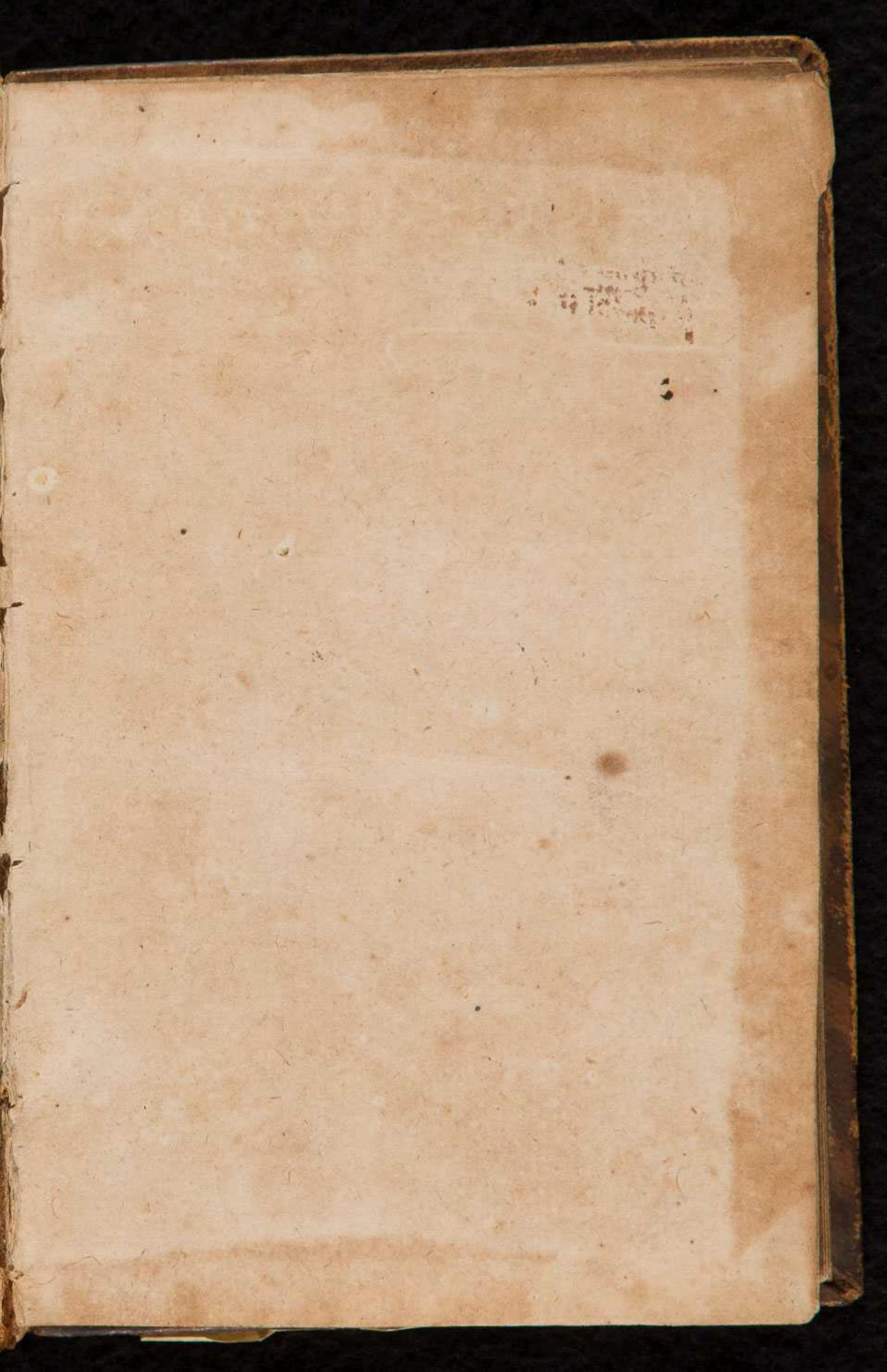
BIBL. R. ORTO
BOTANICO-PADOVA

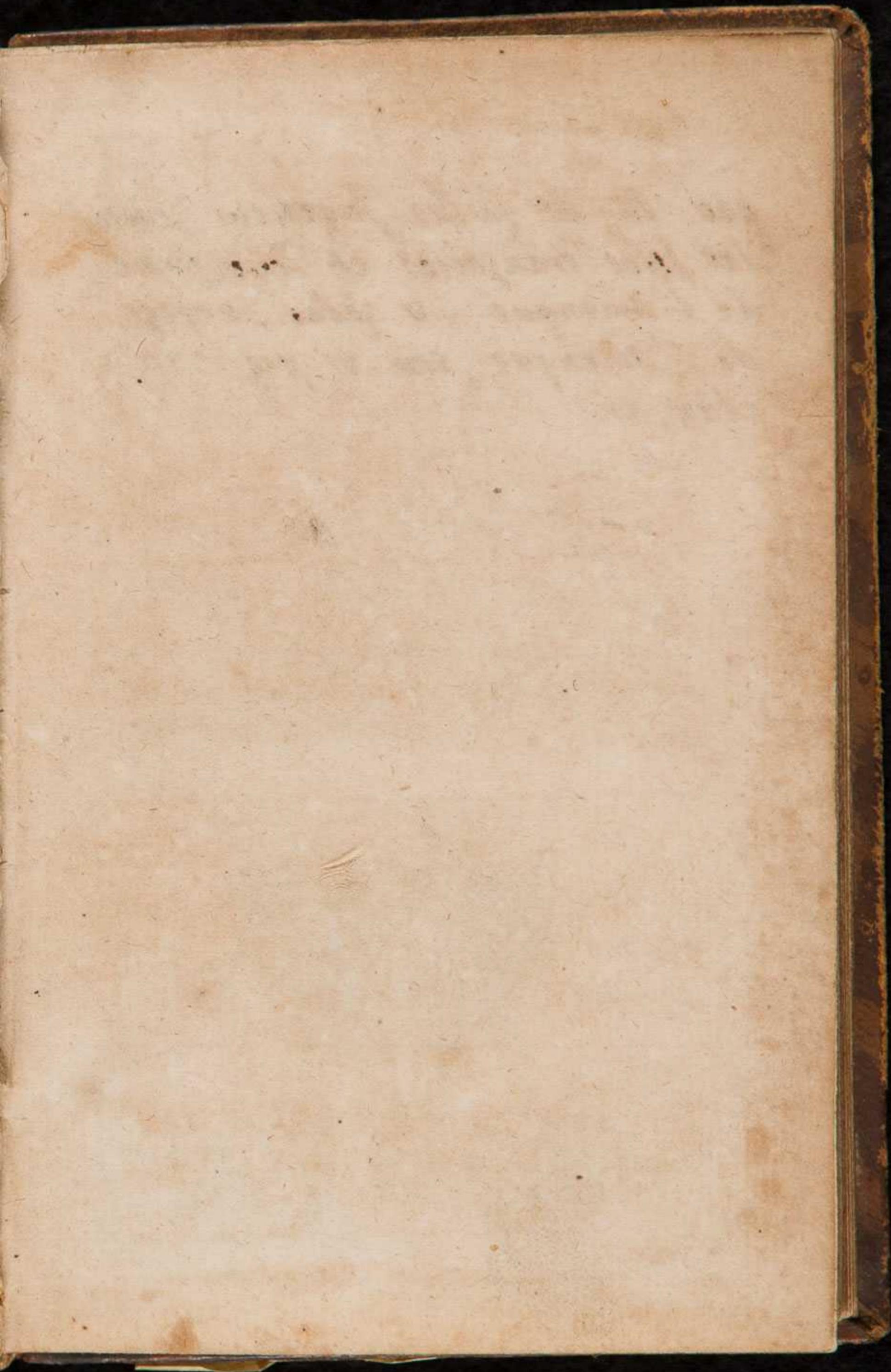
A.P.f.

548

N. 2213

DEC 2385





par M. de Saints Ingénieur Général
des Isles Françaises et Terre ferme
de l'Amérique . v. Sabat, voyage
de l'Amérique, tom. VI. pag. 370.
chap. XVII.

Calius (de)

5m 89

HISTOIRE

NATURELLE

DU

CACAO,

ET DU

SUCRE;

DIVISE'E EN DEUX TRAITEZ,

Qui contiennent plusieurs faits nouveaux,
& beaucoup d'observations également
curieuses & utiles.

SECONDE EDITION

Revue & corrigée par l'Auteur.



A AMSTERDAM,

Chez HENRI STRIK, Libraire à
côté de la Maison de Ville.

MDCCLXX.

THE HISTORY OF

MARYLAND

BOOK

OF THE

PROVINCE

OF MARYLAND

BY

JOHN SMITH

ESQ.

1674

AMSTERDAM

PRINTED

BY

JOHN SMITH

ESQ.

1674



PREFACE.

SI en fait d'Histoire naturelle, le mérite d'une relation doit se tirer du caractère de vérité, qu'un Auteur de goût qui a vû, est plus capable de lui donner qu'un autre; j'ose me flater que celles-ci ne seront pas désagréables au Public, malgré la ressemblance qu'elles ont par leurs sujets aux Traités particuliers que SAUMAISE (1), COLMENERO (2), DUFOUR (3) & plusieurs

(1) *De Mannâ & Saccharo.*

(2) *De Chocolatâ Indâ.*

(3) *Du Thé, du Caffé & du Chocolat.*

P R E F A C E.

ſieurs autres en ont donnés. On y trouvera dans le fond tant de difference, que je ne pourrai être accusé d'avoir rien emprunté de ces Ecrivains.

Ce petit Ouvrage n'est que le précis & le fruit des observations que j'ai faites aux Isles de l'Amérique pendant quinze années, que le service du Roi m'a obligé d'y séjourner. Le grand commerce qui s'y fait du Cacao & du Sucre sembloit m'exciter à donner un peu plus d'attention qu'on ne fait ordinairement à l'origine, à la culture, aux propriétés & aux usages

P R E F A C E.

usages de deux Plantes dont on tire tant d'utilités; & ma curiosité se trouvoit d'autant plus piquée dans cette étude, que je découvrois tous les jours, dans la Nature, & dans les coutumes du Pays, une infinité de faits contraires à des idées, & à des préjugés auxquels ceux qui ont écrit de ces matieres ont donné lieu.

C'est ce qui m'a fait prendre le parti de tout examiner par moi-même, de ne rien décrire qu'après le naturel, de ne rien avancer qu'après l'expérience, & de douter encore des expériences mêmes jusqu'à

*

3

ce

P R E F A C E.

ce que je les aïe réitérées avec exactitude. Sans ces précautions, je ne croi pas qu'on puisse compter beaucoup sur la plûpart des faits raportez par ceux qui traitent de quelque sujet d'Histoire naturelle sur des memoires qui leur sont étrangers.

Pour ce qui est des raisonnemens que j'ai faits sur la nature, sur les vertus, & les usages du Cacao & du Chocolat; je ne doute pas que, comme ils ont rapport à une Science dont je ne fais point ma profession, quelques gens ne puissent les tenir pour suspects; mais

P R E F A C E.

mais de quelque maniere qu'on les envisage, les faits sur lesquels ils sont fondez sont certains, & chacun est libre d'en tirer telles autres inductions qu'il lui plaira.

Comme il s'est trouvé dans le Traité du Cacao quelques termes, ou de Plantes, ou d'Arts usitez dans le Pays, qui avoient besoin d'une explication un peu ample pour être compris, (ce qui auroit demandé de frequentes digressions,) plutôt que d'interrompre par là le fil du discours, j'ai jugé à propos de numeroter ces termes, pour qu'on en trouvât l'expli-

P R E F A C E.

cation à la fin de ce Traité,
dans des remarques particulie-
res, auxquelles je renvoye les
Lecteurs par les numeros qui
leur sont relatifs.



T A



T A B L E

Du Traité du Cacao.

P R E M I E R E P A R T I E.

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

Description du Cacaoyer. page 3.

C H A P I T R E I I.

*Du choix & de la disposition du lieu pour planter
une Cacaoyere.* 15.

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

*De la maniere de planter une Cacaoyere & de la
cultiver jusqu'à la maturité des fruits.* 25.

C H A P I T R E I V.

*De la Cueillette du Cacao & de la maniere de le
faire ressuer & secher pour pouvoir être conservé
& transporté en Europe.* 39.

D E U X I E M E P A R T I E.

Des propriétés du Cacao. 61.

C H A P I T R E I.

Des anciens préjugés contre le Cacao. 62.

C H A P I T R E I I.

Des véritables propriétés du Cacao. 70.
* 5 I. Sect

T A B L E.

I. Sect. Le Cacao est fort temperé.	71.
II. Sect. Le Cacao est fort nourrissant & de facile digestion	75.
III. Sect. Le Cacao repare promptement les esprits dissipés, & les forces épuisées.	80.
IV. Sect. Le Cacao est très-propre à conserver la santé & à prolonger la vie des vieillards.	87.

T R O I S I E M E P A R T I E.

D es usages du Cacao.	93.
------------------------------	-----

C H A P I T R E I.

Du Cacao en confiture.	94.
------------------------	-----

C H A P I T R E II.

Du Chocolat.	96.
Sect. I. De l'origine du Chocolat, & des manieres differentes de le preparer.	97.
Methode de preparer le Chocolat à la maniere des Isles Françoises de l'Amerique.	104.
Sect. II. Des utilitez qu'on pourroit tirer du Chocolat à l'usage de la Medecine.	109.

C H A P I T R E III.

De l'Huile ou Beurre de Cacao.	116.
Remarques sur quelques endroits du Traité du Cacao.	124.
Remedes dans la composition desquels entre l'Huile ou Beurre de Cacao.	140.
Emplâtre merveilleux pour la guérison de toute sorte d'ulceres.	140.
Pommade excellente pour guérir les Dartres, les Rubis & les autres difformitez de la peau.	143.



T A B L E

Du Traité du Sucre.

CHAPITRE I.

DE l'origine & de la culture des Cannes à Sucre. pag. 148.

CHAPITRE II.

<i>Des Bâtimens nécessaires pour la Manufacture du Sucre, & des Ustenciles qui leur sont propres,</i>	156.
I. Sect. Du Moulin,	157.
II. Sect. De la Sucrierie,	160.
<i>Explication de la planche de la Sucrierie,</i>	162.
<i>Lettres du profil ou coupe de la Sucrierie, suivans la ligne du plan ponctué 18 & 19,</i>	167.
III. Sect. De la Purgerie,	173.
IV. Sect. De l'Étuve,	175.
V. Sect. De la Vinaigrierie.	177.

CHAPITRE III.

<i>De la fabrique de toutes sortes de Sucre,</i>	179.
I. Sect. Du Sucre Brut,	180.
II. Sect. Du Sucre Terré,	187.
III. Sect. Du Sucre Rafiné,	194.
IV. Sect. Du Sucre Roial,	196.
V. Sect. Du Sucre Candi,	201.

CONCLUSION.

Quelques Remedes singuliers dont le Sucre est la base.

T A B L E.

<i>se, ou dans la composition desquels il entre avec succès,</i>	205.
<i>Baume de Sucre,</i>	205.
<i>Huile de Sucre,</i>	206.
<i>Sucre Mercuriel,</i>	207.
<i>Preparation & usage du Sucre Mercuriel pour tuer les vers,</i>	209.
<i>Baume Polychreste. Sa composition,</i>	212.
<i>Usages & Vertus du Baume Polychreste,</i>	216.
<i>Digression au sujet du Baume de Copahu,</i>	219.
<i>Poudre sucrée pour guerir les Hemorrhagies.</i>	225.
<i>Maniere de faire l'Eau des Barbades,</i>	226.

A P P R O B A T I O N

De Monsieur ANDRY, Conseiller, Lecteur & Professeur Royal, Docteur, Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & Censeur Royal des Livres.

J'Ai examiné par l'ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, cette *Histoire naturelle du Cacao & du Sucre*: je juge que l'Impression en sera tout ensemble utile & necessaire au Public.
Fait à Paris ce 5. Avril 1719.

A N D R Y.

PRE-



PREMIER TRAITE',
HISTOIRE NATURELLE

D U

C A C A O.

JE diviserai ce Traité en trois parties; dans la première, après la description du Cacaoyer, j'expliquerai la culture de cet Arbre, & la préparation de son fruit; dans la seconde, je parlerai des propriétés du Cacao, & dans la troisième, de ses usages. Mais avant que d'entrer en matière, il est à propos de faire remarquer ici.

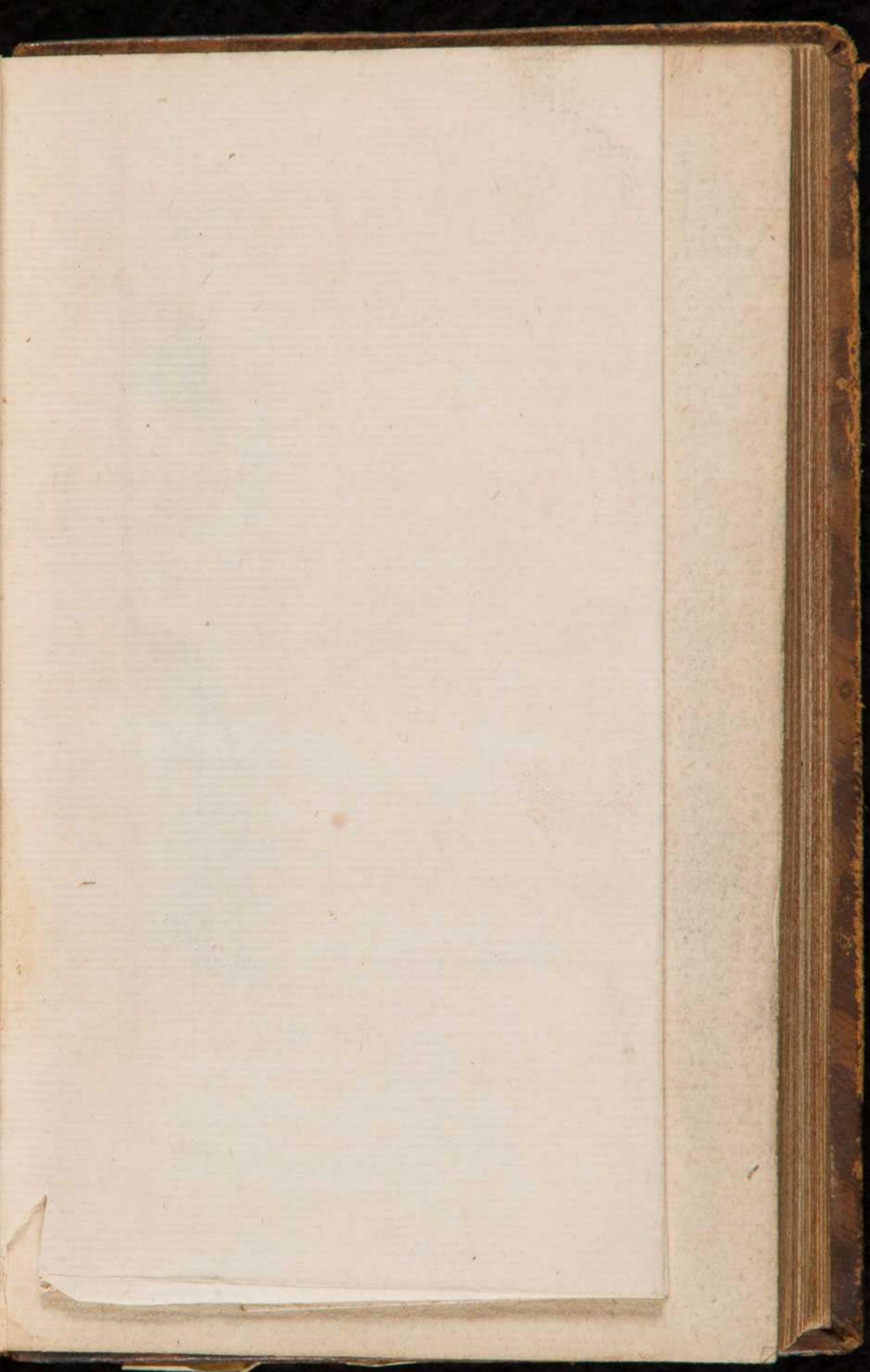
A

En

En premier lieu ; qu'on écrit *Cacao, Cacaoyer, & Cacaoyere*; & que pour rendre le son de ces mots moins rude, & pour en éloigner une idée defagreable, on prononce sur les lieux *Caco, Cacoyer & Cacyere*.

En second lieu; qu'en parlant de l'Arbre, on l'appelle tantôt *Cacao*, & tantôt *Cacaoyer*, plus souvent même le premier, que le dernier; il paroît néanmoins que ce dernier est plus propre, & qu'il seroit plus raisonnable de restreindre le terme de *Cacao* à la signification du seul fruit; mais l'Usage, qui est le tyran des Langues vivantes, s'est déclaré pour le contraire.







1. Une Cosse de Cacao représentée au tiers à peu près de sa grandeur naturelle.
2. La moitié de cette mesme Cosse coupée en travers.
3. Une Amande de sa grosseur naturelle.
4. La mesme Amande mondée de sa peau extérieure.
5. Petite Cosse de Cacao d'un mois.
6. Fleurs de Cacao en bouton et épanouies

PREMIERE PARTIE,

CHAPITRE PREMIER.

Description du Cacaoyer.

LE Cacaoyer est un arbre d'une grandeur & d'une grosseur médiocres, qui augmentent ou diminuent selon la qualité du fond où il vient.

Sur la Côte de Caraque, par exemple, il prend beaucoup plus de croissance que dans nos Isles Françoises.

Son bois est poreux & fort léger; Son écorce est assez unie, & de couleur de canelle, plus ou moins foncée, suivant l'âge de l'Arbre.

Ses feuilles sont longues d'environ neuf pouces sur quatre dans le fort de leur largeur, qui diminue vers les deux extrémités, où elles se

terminent en pointe; leur couleur est d'un verd un peu foncé, mais plus clair en dessus qu'en dessous; elles sont attachées à des pedicules longs de trois pouces & d'une ligne de diametre. L'allongement de ces pedicules forme le long du milieu de chaque feuille une côte droite un peu relevée qui depuis sa naissance jusques au bout va en diminuant; & de part & d'autre de cette côte, sortent alternativement treize à quatorze nervûres obliques.

Comme ces feuilles ne tombent que successivement, & à mesure que d'autres les remplacent, l'arbre ne paroît jamais depouillé: Il fleurit en tout tems, mais plus abondamment vers les deux solstices, que dans les autres Saisons.

Ses fleurs qui sont regulieres & en roses, mais fort petites & sans odeur, sortent par bouquets des aisselles des anciennes feuilles, dont
on

on apperçoit encore (pour ainsi dire) les cicatrices aux endroits où l'arbre s'en étoit autrefois depouillé. Une grande quantité de ces fleurs coulent, & à peine de mille y en a-t-il dix qui nouent; en sorte que la terre qui est au dessous paroît toute couverte de ces fausses fleurs.

Chaque fleur est attachée à l'arbre par un pedicule delié, & long de cinq à six lignes; & quand elle est encore en bouton, elle n'a qu'environ deux lignes de diametre, sur deux & demie, ou trois tout au plus de longueur; plus elle est petite par rapport à l'arbre & au fruit, plus elle m'a paru singuliere, & digne d'attention. (a)

Lors que le bouton vient à s'é-

A 3 pa-

(a) Pison dit (*Mantiff. aromat. cap. 18.*) que cette fleur est grande & d'un jaune clair, *flos est magnus & color ex flavo albescens instar croci.* Un Auteur moderne a copié cette erreur de Pison, *floribus, dit-il, magnis pentapetalis, & flavis.* Pharmacolog. Samuel. Dale, pag. 441.

panouir, on peut considerer le calice, le feuillage & le cœur de la fleur.

Le calice se forme de l'enveloppe du bouton divisée en cinq parties, ou feuilles de couleur de chair fort pâle.

Les cinq veritables feuilles de même couleur leur succedent, & remplissent les vuides ou separations du calice; ces feuilles ont deux parties, l'une qui est au dessous en forme de tasse oblongue, panachée interieurement de pourpre, se recourbe vers le centre par le moyen d'une étamine qui lui sert comme de lien, d'où sort ensuite au dehors l'autre partie de la feuille qui semble en être separée, & est formée en maniere de fer de pique.

Le cœur de la fleur est composé de cinq filets & de cinq étamines avec le pistile au milieu; les filets sont droits, de couleur de pourpre, & disposez vis-à-vis des intervalles
des

des feuilles ; les étamines sont blanches & courbes en dehors, avec une espece de bouton au sommet, qui s'engage dans le milieu de chaque feuille pour la soutenir.

Quand on observe ces menuës parties avec le microscope, on diroit que la pointe des filets est argentine, & que les étamines sont de cristal ; aussi-bien que le pistile que la nature semble avoir placé au centre, en forme de filet blanc, ou pour être les premices du jeune fruit, ou pour lui servir de défense, s'il est vrai que cet embryon ne se produise & ne se développe qu'à sa base.

Faute d'avoir observé ces petites parties avec la loupe, le P. Plumier ne les a pas distinctement connuës, ni exactement désignées, non-plus que M. de Tournefort, qui les a données d'après lui. (b)

A 4

Le

(b) *Append. rei herbaria*, pag. 660. tab. 444.

Le Cacaoyer porte presque toute l'année des fruits de tout âge qui meurissent successivement, mais qui ne viennent point au bout des petites branches, comme nos fruits en Europe; mais le long de la tige & des meres branches, ce qui n'est pas rare en ces pais-là, où plusieurs arbres ont la même propriété; tels sont les (1) Cocotiers, les (2) Abricotiers de S. Domingue, les (3) Calébaßiers, les (4) Papayers, &c.

Une decoration si nouvelle aux yeux des Européens qui ne sont pas accoutumés à cet arrangement les surprend d'abord; mais pour peu qu'on examine la chose, la raison physique de cette disposition s'offre d'elle-même à l'esprit; on voit bien que si la nature avoit placé de si gros fruits au bout des branches, un poids si lourd les auroit nécessairement rompuës, & les fruits seroient tombez avant leur maturité.

Le

1. 2. 3. 4. Voyez les remarques à ces articles.

Le fruit du Cacao est contenu dans une cosse (*c*) qui d'une extrême petitesse parvient en quatre mois (*d*) à la grosseur & à la figure d'un concombre qui seroit pointu par le bas, & dont la surface seroit taillée en côte de melon.

Cette cosse dans les premiers mois est, ou rouge, ou blanche, ou mêlée de rouge & de jaune; & cette variété de couleurs fait trois sortes d'arbres de Cacao qui n'ont entre eux que cette seule différence, que je ne crois pas suffisante pour établir trois especes de Cacao. (*e*)

A 5

La

(*c*) Gousse seroit plus propre que Cosse, car deux cosses appliquées l'une sur l'autre & côtelées par les bords forment une gousse; mais l'usage du pais s'est déclaré pour cosse, & je m'y suis conformé.

(*d*) Benzo dit en un an, & d'autres après lui, *annuo spatio maturescit Benzo memorante. Carol. Cluzio l. c. Annuo justam attingens maturitatem spatio.* FRANÇ. HERNANDES *apud ANTON. RECH. in Hist. Ind. Occidental. v. l. c. i.*

(*e*) Il y a apparence que les Auteurs Espagnols qui en comptent quatre especes au Mexique, ne les ont pas établies sur un fondement plus

La premiere, est d'un rouge vineux & foncé, (principalement sur les côtes) lequel devient plus clair & plus pâle en meurissant.

La seconde, qui est la blanche, est au commencement, d'un verd si clair qu'il en paroît blanc, peu à peu elle prend la couleur de citron, & se colorant toujours de plus en plus elle devient enfin tout à fait jaune dans sa maturité.

La troisiéme, qui est rouge & jaune tout ensemble tient un milieu entre ces deux premieres, car en meurissant, le Rouge pâlit, & le Jaune se renforce.

J'ai remarqué que les coffes blanches sont plus trapues que les autres, sur tout du côté qu'elles tiennent à l'arbre, & que les Cacaoyers de cette sorte en rapportent

plus solide; & Mr. de Tournefort a raison de dire après le Pere Plumier, qu'il ne connoît qu'une seule espece de Cacao. *Cacao speciem unicam novi.*
APPEND. rei herbar. pag. 660.

tent communément davantage.

Si l'on fend une de ces coffes suivant la longueur, on trouve qu'elle a environ quatre lignes d'épaisseur, & que sa capacité est pleine d'amandes de Cacao, dont les intervalles sont remplis, avant leur maturité, d'une substance blanche & ferme, mais qui se change enfin en une espece de mucilage d'une acidité charmante; c'est pourquoi on se donne souvent le plaisir de mettre de ces amandes de Cacao avec leurs envelopes dans la bouche pour la rafraichir agreablement, & pour étancher la soif; mais on se garde bien d'y appuier la dent, parce qu'en perçant la peau du Cacao on sentiroit une amertume extrême.

Lors qu'on examine avec attention la structure interieure de ces coffes, & qu'on en anatomise (pour ainsi dire) toutes les parties, on trouve que les fibres de la queue
du

du fruit passant à travers la coiffe se partagent en cinq branches, que chacune de ces branches se divise en plusieurs filaments qui se terminent chacun au gros bout d'une des amandes, & que le tout ensemble forme comme une espece de grappe de 20. 25. 30. à 35. grains au plus, rangez & appliquez l'un contre l'autre dans la coiffe avec un ordre merveilleux.

Je ne puis m'empêcher de remarquer ici le peu d'exactitude des Relations touchant le nombre des amandes qu'on trouve dans chaque coiffe : (f) Dampier, par exemple, dit qu'il y en a ordinairement près de cent, d'autres modernes (g) 60. 70. 80. rangées comme les grains des grenades : (h) Thomas Ga-

(f) *Nouveau Voyage autour du Monde*, tom. I. chap. 3. pag. 69.

(g) *Pomet, Hist. generale des Drogues*, liv. VII. chap. XIV. pag. 205. *Chomel, Abregé de l'histoire des Plantes usuelles*. *Valentin, Hist. Simplicium reform.* lib. 2.

(h) *Nouvelle Relation des Indes Occiden-*

Gage, jusques à 30. ou 40. Colmenero (*i*) 10. ou 12. & Oexmelin (*k*) 10. ou 12. jusques à 14.

Je puis assurer après mille expériences de n'en avoir jamais trouvé ni moins, ni plus de 25. peut-être qu'à force de chercher les plus grosses coffes dans les fonds les plus féconds, & sur les fujets les plus vigoureux, on en pourroit trouver de quarante amandes, mais comme cela n'ira jamais au delà, il est de même certain qu'on ne trouvera point de coffes qui en ayent au dessous de 15. à moins que ce ne soient des coffes avortées, ou le fruit de quelque arbre fatigué, c'est-à-dire usé de vieillesse, de méchant fond, ou par deffaut de culture.

Lors

rales, tom. 1. 2. partie, chap. 19.

(*i*) Du Chocolat; Discours curieux divisé en 4. parties par Antoine Colmenero de Ledesma Medecin & Chirurgien à Paris en 1643.

(*k*) *Histoire des Avanturiers*, tom. 1. p. 423.

Lors qu'on ôte la peau à quelque une des graines de Cacao, on decouvre la substance de l'amande qui paroît tendre, lisse, un peu violette, & comme divisée en plusieurs lobes, quoique dans la verité elle n'en ait que deux, mais fort irreguliers & fort embarassez l'un dans l'autre, comme nous le ferons voir clairement, en parlant de sa vegetation. (l) Oexmelin & plusieurs autres ont cru que l'amande de Cacao étoit un composé de cinq ou six autres plus petites comme colées ensemble; le Pere Plumier lui-même a donné dans cette erreur, & y a entraîné les autres. (m)

Enfin coupant l'amande en deux, suivant la longueur, on trouve à l'extrémité du gros bout, une espece de grain cylindrique (n) de
deux

(l) *Ibid.*

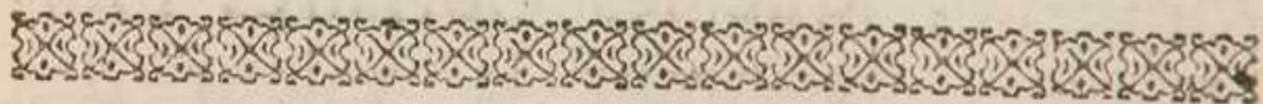
(m) *In multas veluti Amygdalas fissiles.* TOURNEFORT *in Append. rei herbaria*, pag. 660. & *tab.* 444.

(n) Je ne puis comprendre sur quel fondement Oexmelin s'est allé imaginer que les Espagnols
dans

deux lignes de long, sur une demi ligne de diametre, qui est le vrai germe de la plante, au lieu que dans nos amandes Europeennes, cette partie est placée à l'autre bout.

On peut voir même en France cette irregularité des lobes, & le germe du Cacao dans les amandes rôties & mondées pour faire le Chocolat.

dans la composition de leur Chocolat, n'emploient que ce grain cylindrique (qu'il appelle Pignon) *Au milieu desquelles amandes de Cacao, est, dit-il, un petit pignon qui a le germe fort tendre, & difficile à conserver; c'est de cette semence que les Espagnols font la celebre boisson de Chocolat.* OEXMELIN, *Histoire des Aventuriers*, tom. I. pag. 423. Il confirme encore plus clairement la même vision, pag. 426.



CHAPITRE SECOND.

Du choix & de la disposition du lieu pour planter une Cacaoyere.

LE Cacaoyer croît naturellement dans plusieurs contrées de la Zone Torride de l'Amérique, mais

mais particulièrement au Mexique dans les Provinces de Nicaragua & de Guatimale, comme aussi le long des bords de la riviere des Amazones. (o) Et sur la côte de Caraque, c'est-à-dire, depuis Comana jusqu'à Cartagene (p) & à l'Isle d'or : on en a même trouvé quelques-uns dans les bois de la Martinique.

Les Espagnols & les Portugais ont été les premiers à qui les Indiens ont donné connoissance du Cacao, ils en ont long temps usé sans le communiquer aux autres Nations, & effectivement elles en étoient si peu instruites dans ce temps-là, que les Corsaires Hollandois, ignorant la valeur des prises qu'ils en faisoient, jettoient de dépit toute cette marchandise
dans

(o) Relation de la riviere des Amazones.

(p) J'ai ajouté cette explication parce que Pomet fait venir le Cacao de Caraque de la Province de Nicaragua, dans la nouvelle Espagne, qui est éloignée de Caracas de 5. à 600. lieues, v. VII. chap. XIV.

dans la Mer, l'appellant par dérision & en assez mauvais Espagnol, *cacura de carnero* (q), des crottes de brebis.

En 1649. (r) on ne connoissoit encore aux Isles du Vent, qu'un seul arbre de Cacao, planté par curiosité dans le jardin d'un Anglois habitant de l'Isle de Ste Croix. (s) En 1655. les Caraïbes (t) montrèrent à Mr. du Parquet le Cacaoyer, dans les bois de l'Isle de la Martinique dont il étoit Seigneur; cette découverte donna lieu à plusieurs autres de même espece, dans les mêmes bois de la Capesterre (u) de cette Isle, & c'est apparemment aux graines qu'on en tira, que les Cacaoyeres

B qu'on

(q) THOMAS GAGE, Tom. 1. 2. partie chap. 19. pag. 150.

(r) ROCHEFORT, *Histoire naturelle des Antilles*, liv. 1. chap. VI. artic. XVI.

(s) *Histoire des Antilles du Pere DU TERTRE* Tom. 2. pag. 184.

(t) Ce sont les Sauvages des Antilles.

(u) On appelle ainsi aux Isles le côté du vent qui vient toujours depuis le Nord-est jusques au Sud-est

qu'on y a depuis plantées doivent leur origine : un Juif nommé Benjamin y planta la première, vers l'année 1660. mais ce ne fut que vingt ou vingt-cinq ans après que les habitans de la Martinique commencerent à s'appliquer à la culture du Cacao, & à planter des Cacaoyeres.

On appelle une Cacaoyere, une espece de verger d'arbres de Cacao plantez au cordeau, à peu près comme nous difons en France une cerifaye, une pommeraye, une prunelaye, une figuerie, &c.

Lors qu'on veut planter une Cacaoyere, il faut surtout choisir la situation du lieu, & la nature du terroir qui lui conviennent.

Le Cacaoyer demande un lieu plat, humide, & à l'abri des vents; une terre neuve, (& pour ainsi dire) Vierge, mediocrement grasse,

est. La partie sous le vent, s'appelle basseterre.

se, meuble & profonde; c'est pour-
quoi les fonds nouvellement dé-
frichez, dont la terre est noire &
sablonneuse, qu'une riviere tient
frais, & que les côteaux ou mor-
nes d'alentour, (pour parler le
langage du pais) mettent à couvert
des vents, sur-tout du côté de la
Mer, sont preferables à toute au-
tre situation, & l'on ne manque
guere de les mettre à cet usage,
quand on est assez heureux pour
en avoir de semblables.

J'ai dit *des fonds nouvellement dé-
frichez*, c'est-à-dire dont le bois
vient d'être abbatu exprès pour
cela; car il faut remarquer qu'on
place encore aujourd'hui toutes
les Cacaoyeres au milieu des bois,
tels qu'ils sont depuis la création
du Monde, & cela pour deux rai-
sons très-essentiellles, la premiere,
afin que le bois debout qui reste
autour leur serve d'abri, & la se-
conde afin qu'elles donnent moins

de peine à farcler ; la terre qui n'a jamais produit d'herbe, n'en pouffant que peu faute de graines.

Aux Cacaoyeres plantées sur des éminences, la terre n'a ni assez d'humidité, ni assez de profondeur, & ordinairement le *pivot* ou la maitresse racine (qui seule s'enfonce à plomb dans la terre) ne peut percer le tuf qu'elle rencontre bien-tôt ; les vents d'ailleurs y ont plus de prise, font couler les fleurs nouées, & pour peu qu'ils soient forts, abatent les arbres dont presque toutes les racines sont superficielles.

C'est encore pis aux côteaux dont la pente est un peu rude, car outre les mêmes inconvenients, les avalaisons en entraînent la bonne terre, & découvrent insensiblement toutes les racines.

On peut donc conclure que toutes ces sortes de Cacaoyeres sont long-temps à porter, qu'elles ne
sont

sont jamais abondantes, & qu'elles se ruinent en peu de temps.

Il est bon aussi (autant qu'il est possible) qu'une Cacaoyere soit entourée de bois debout, ou s'il y a quelque côté d'ouvert, on doit y remédier de bonne heure par une lisiere à plusieurs rangs de Bananiers. (5)

Il faut encore qu'une Cacaoyere soit d'une grandeur médiocre, car les petites, surtout dans les fonds, n'ont pas assez d'air, & sont comme étouffées; & les grandes jusqu'à l'excès sont trop exposées à la secheresse, & aux grands vents, qu'on nomme (x) Ouragans en l'Amérique.

La place de la Cacaoyere étant choisie, & les dimensions déterminées, on se met à abatre le bois,

B 3

on

(5) Voyez les remarques à l'article 5.

(x) Ces vents violents & orageux font le tour du compas en 24. heures; & c'est-là une différence essentielle qu'ils ont avec les vents reglez & ordinaires de ce climat.

on commence par arracher les petites plantes, & à couper les arbrisseaux & les menus bois ; puis on tronçonne les tiges & les grosses branches des petits arbres, & des médiocres ; on fait des buchets, & on allume des feux de toutes parts ; on brûle même sur pied les plus gros arbres, pour s'épargner la peine de les couper.

Lors que tout est brûlé, qu'il ne reste plus sur la terre que les troncs des plus grands arbres qu'on néglige de faire consumer, & que l'abbatis se trouve parfaitement netoyé, on dresse au cordeau des allées équidistantes & paralleles, où l'on plante en quinconce des piquets de deux à trois pieds de long, à l'intervale de 5. 6. 7. 8. 9. ou 10. pieds, en un mot, à telle distance qu'on a résolu de donner aux Caoyers qu'ils representent. Enfin on fait une piece de Manioc de tout l'espace défriché, prenant garde

garde de n'en planter aucun pied trop près des piquets.

On observera que les Cacaoyeres plantées à grandes distances de 8. 9. & 10. pieds donnent bien plus de peine à tenir nettes dans les premières années (comme nous dirons dans la suite ;) mais aussi quand elles sont en de bons fonds elles réussissent mieux de cette sorte , rapportent & durent beaucoup plus.

Les habitans qui sont pressés de leurs besoins, & qui ont peu de force (y) , plantent plus près les arbres , parce que cela augmente considérablement le nombre des pieds , & diminue en même tems le travail de les tenir nets. Quand dans la suite les arbres viennent à se nuire réciproquement par leur proximité , ils ont déjà recueilli quelques levées de Cacao, qui ont

B 4

pour-

(y) C'est-à-dire , qui ont peu de Negres ; les facultez des habitans se mesurent par le nombre de leurs Esclaves.

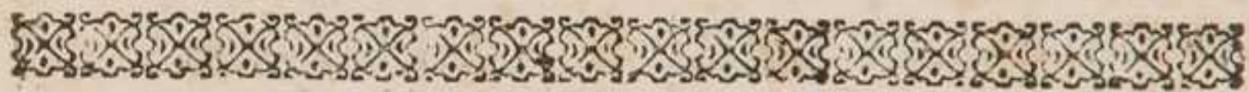
pourvû à leurs necessitez les plus urgentes, & au pis-aller ils coupent alors une partie des arbres pour donner de l'air au reste.

A la côte de Caraque, on plante les Cacaoyers à 12. & 15. pieds d'intervale, & l'on pratique des rigolles pour les arroser de tems en tems dans les grandes seche-resses : on a fait aussi une heureuse experience de cette pratique à la Martinique depuis quelques années.

Au reste le (6) Manioc est un arbuſte dont les racines gragées & cuites sur le feu fournissent la cassave & la farine qui servent de pain à tous les habitans naturels de l'Amérique. On en plante dans les nouveaux abatis, non-seulement parce qu'il en faut necessairement à un habitant pour la nourriture de ses Negres ; mais aussi pour diminuer la production des mauvaises

(6) Voyez les remarques à l'article 6.

ses herbes & pour mettre à l'ombre les pieds de Cacao qui levent, dont la plume tendre ni même les secondes feuilles ne pourroient résister à l'ardeur excessive du Soleil: C'est pourquoi on attend que le Manioc puisse ombrager le pied des piquets, avant que de planter le Cacao, en la maniere que nous dirons dans le Chapitre suivant.



CHAPITRE TROISIEME.

De la maniere de planter une Cacaoyere, & de la cultiver jusqu'à la maturité des fruits.

TOut le Cacao se plante de graine, le bois de cet arbre ne prenant point de bouture; on ouvre une cosse de Cacao, & à mesure qu'on en a besoin, on en tire les amandes, & on les plante une à une; commençant, par exemple,
B 5 par

par le premier piquet, on l'arrache, & avec une forte de houlette de fer bien affilée, ayant fait une espece de petit labour, & coupé, en bequillant tout autour, les petites racines qui pourroient nuire, on plante la graine à trois ou quatre pouces de profondeur, & l'on remet le piquet un peu à côté pour servir de marque; & ainsi de piquet en piquet, & de rang en rang on parcourt toute la Cacaoyere.

Il faut observer, 1^o. De ne point planter dans les temps secs; on le peut à la verité tous les mois & toutes les lunes vieilles ou nouvelles; lors que la saison est fraiche, & que la place est prête; mais on croit communément que plantant depuis le mois de Septembre jusques aux Fêtes de Noël, les arbres rapportent plutôt de quelques mois.

2^o. De ne planter que de grosses amandes, & bien nourries; car, puis-

puisque dans les plus belles coffes il se trouve des graines avortées, il y auroit de l'imprudence de les employer.

3°. De planter le gros bout des graines en bas, c'est celui-là qui tient par un petit filet au centre de la coffe quand on tire l'amande en dehors. Si on plantoit le petit bout en bas, le pied viendroit tortu, & ne réussiroit point; si on plantoit la graine de plat, le pied ne laisseroit pas de venir assez bien.

4°. De mettre deux ou trois graines à chaque piquet, afin que si par malheur les criquets, ou autres petits insectes coupoient la plume encore tendre d'un ou de deux pieds, il en restât un troisième, pour suppléer au deffaut des autres. S'il n'arrive point d'accident, on a au moins l'avantage de pouvoir choisir en suite le brin qui est le plus droit & de meilleure venue; mais on ne se résout à couper
les

les pieds furnumeraires, que lors que celui qu'on a choisi, est couronné, & hors de risque selon toutes les apparences.

Les graines de Cacao levent dans huit, dix ou douze jours, plus ou moins, selon que le temps plus ou moins propre avance ou recule la vegetation: Le grain cylindrique du germe venant à se gonfler pousse en bas la *Radicule*, qui devient ensuite le pivot de l'arbre; & en haut la plume qui est un raccourci de la tige & des branches; ces parties croissant, & se developpant de plus en plus; les deux lobes de l'amande un peu separés & recourbés sortent les premiers de la terre, & à mesure que le pied s'éleve se redressent; & se separant tout-à-fait en deux feuilles dissimilaires, d'un verd obscur, épaisses, inegales, & comme recroquebillées, font ce qu'on appelle les *Oreilles* de la plante: La plume paroît

roît en même temps, & se partage en deux feuilles tendres, & d'un verd clair & naissant; à ces deux premières feuilles opposées deux à deux en succedent deux autres de même, à celles-ci deux troisièmes, le pied s'éleve à proportion, & ainsi de suite durant une année, ou environ.

Toute la culture du Cacao se réduit alors à la pratique de deux choses.

Premierement à le *recourir* tous les quinze jours, c'est-à-dire planter de nouvelles graines aux lieux où les premières n'ont pas levé, ou bien plutôt, où les pieds ont été rongés par les criquets, & autres insectes, qui font souvent un dégât terrible de ces nouvelles plantes, lors même qu'on les croit hors de tout danger. Quelques habitans font des pepinieres à part, & transplantent ensuite des pieds de Cacao où il en manque; mais comme

me ils ne prennent pas tous lors principalement qu'ils font un peu grands, ou que la saison n'est pas favorable, & que la plûpart même de ceux qui prennent, font long-temps à languir, il m'a toujours paru plus convenable de *recourir* avec la graine, & je suis persuadé que tout bien compté, il faut désormais s'en tenir là.

Secondement, à ne laisser croître aucune herbe dans la Cacaoyere, recommençant à sarcler par un bout, dès qu'on a fini par l'autre; & prenant garde sur toutes choses de laisser jamais grener aucune herbe; car s'il arrive une fois qu'on en laisse monter en graine, on a dans la suite bien de la peine & du travail à détruire les mauvaises herbes, & à tenir nets les Cacaoyers, parce que la vegetation n'est jamais interrompue en ce Pais-là par le froid.

Ces Sarclaisons continuelles durent
rent

rent jusqu'à ce que les Cacaoyers devenus grands, & leurs branches se croisant, l'ombrage empêche les herbes de pousser; & que d'ailleurs les feuilles tombant des arbres, & couvrant la terre, achevent d'étouffer les herbes. Ainsi finit le pénible exercice de sarcler; il suffit alors de faire tous les mois une revue en se promenant dans la Cacaoyere, d'arracher par ci, par là le peu d'herbes qu'on y trouve, & de les transporter loin dans le bois, crainte des graines.

Dès que les Cacaos ont neuf mois on doit commencer à arracher le Manioc, & faire si bien qu'en trois mois au plus tard il n'y en ait plus; à mesure qu'on l'arrache, on peut encore en replanter une rangée ou deux au milieu de chaque allée, & semer dans les autres vuides des Concombres, des Citrouilles, des (z) Giraumonts, &

(z) Ce sont des citrouilles dont la chair est fort jaune.

& des (☉) choux caraïbes ; parce que ces plantes ayant de grandes feuilles rempantes , sont fort propres à conferver la fraîcheur de la terre , & à étouffer les méchantes herbes. Quand les Cacaoyers sont parvenus à couvrir leur terre , on est contraint d'arracher tout , car rien ne peut plus profiter au dessous.

Les Cacaoyers d'un an ont ordinairement quatre pieds de tige ou environ , & commencent à faire leur tête en poussant tout à la fois cinq branches au sommet , qui forment ce qu'on appelle *la couronne du Cacao*. Il arrive rarement que cette couronne n'ait pas ces cinq branches , & lors que par quelque accident , ou contre l'ordre de la nature , elle n'en a que trois ou quatre , l'arbre ne vient jamais bien,

(☉) On en peut voir la description & la figure dans *l'Histoire naturelle des Antilles* du P. DU TERTRE Tom. 2, page 98. la figure de la page 122.

bien, & il seroit peut-être mieux de le receper d'abord, & d'attendre une nouvelle couronne qui ne seroit pas long-temps à se former.

Si à la fin de l'année le Manioc n'étoit pas encore arraché, cela retarderoit la portée des arbres, & leurs tiges montant trop haut, seroient foibles, veules, & plus exposées aux coups de vent: que si elles couronnoient, les couronnes seroient trop ferrées, & les meres branches ne s'évasant pas assez, les arbres ne seroient jamais bien dégagés, & n'auroient point l'étendue qui leur est naturelle.

Quand tous les pieds sont couronnés, on fait choix des plus beaux jets, & l'on coupe sans miséricorde tous les furnumeraires; si l'on ne prend brusquement ce parti, on a bien de la peine à s'y refoudre dans la suite, cependant il n'est pas possible que des arbres ainsi accolés ne s'entrenuissent à la fin.

Les Cacaoyers ne font pas plutôt couronnés qu'ils poussent de tems en tems, un pouce ou deux au dessous de leur couronne, de nouveaux jets qu'on appelle *rejettons*; si on laisse agir la nature, ces rejettons produisent bien-tôt une seconde couronne, sous laquelle un nouveau rejetton venant à pousser en forme encore une troisième &c. C'est ainsi que sont faits les Cacaoyers naturels & sans culture, qu'on trouve dans les bois de la Capesterre de la Martinique; mais parce que toutes ces couronnes à plusieurs étages, ne font qu'aneantir en quelque maniere la premiere, qui est la principale, & que l'arbre abandonné à lui-même devient trop haut & trop effilé, on a soin tous les mois en sarclant, ou en cueillant le fruit, d'ébourgeonner, c'est-à-dire, de châtrer tous ces rejettons, & c'est ce qu'on appelle sur les lieux *Rejettonner*.

Je ne sache point qu'on se soit encore avisé de tailler, non plus que de greffer les Cacaoyers; il y a cependant une espece de taille qui à mon sens leur seroit fort avantageuse; il est constant, par exemple que ces fortes d'arbres ont toujours quelque partie de bois mort, les uns plus, les autres moins; surtout aux extremittez des branches: Et il n'y a pas lieu de douter qu'il ne leur fût très-utile de retrancher ce bois mort jusques au vif avec la serpette: mais comme l'avantage qu'on en retireroit ne seroit ni si present, ni si sensible que le temps & le travail qu'on y employeroit; il y a bien de l'apparence, qu'on negligera toujours cette operation, & qu'on la traitera même de peine inutile: Les Espagnols n'en jugent pas de même, & ils ont au contraire un grand soin de retrancher tous ces bois morts; aussi leurs arbres sont

plus vigoureux que les nôtres, & donnent de plus beaux fruits. Je croi qu'ils n'ont pas la même attention de les greffer, & je doute même que personne ait encore tenté de le faire, je suis néanmoins persuadé que les Cacaos en seroient bien meilleurs, ce n'est qu'à force de greffer en plusieurs manieres nos fruitiers, (qui ne sont originaiement que des sauvageons trouvés par hazard dans les bois,) qu'on a enfin trouvé l'art de leur faire rapporter des fruits si excellents.

A mesure que les Cacaoyers croissent, ils se depouillent peu à peu des feuilles de la tige, qu'il faut laisser tomber d'elles-mêmes; car dès qu'ils en sont entierement depouillés ils ne sont pas longtemps à fleurir, mais ces premieres fleurs coulent ordinairement, & on ne doit guere esperer de fruit mûr avant trois ans, encore faut-il

il que ce soit en bonne terre; à quatre ans la levée est mediocre, & à cinq elle est dans toute sa force. Pour lors les Cacaoyers portent ordinairement pendant toute l'année des fleurs & des fruits de tout âge; il est à la verité des mois, où ils n'en ont presque point, & d'autres où ils en sont tout chargés; vers les Solstices les levées sont toujours plus abondantes que dans les autres Saisons.

Comme dans les Ouragans le vent fait le tour du compas en vingt-quatre heures, il est malaisé que perçant par l'endroit le plus foible, & le moins couvert des Cacaoyeres, il n'y fasse bien du desordre, & il est necessaire d'y remédier le plus promptement qu'il est possible. Si le vent n'a fait que renverser les arbres sans rompre leur pivot, en ce cas le meilleur parti qu'il y ait à prendre, surtout dans les bonnes terres, est, de

relever sur le champ ces arbres, & de les remettre en place; les appuyant avec une fourche, & les rechauffant bien avec de la terre d'alentour: De cette maniere ils sont raffermis en moins de six mois, & rapportent comme s'ils n'avoient jamais eu de mal. Dans les mauvaises terres, il vaut mieux les laisser couchés, rechauffer les racines, & cultiver à chaque pied le rejetton de plus belle venue, & le plus proche des racines qu'il poussera, en retranchant avec soin tous les autres; l'arbre en cet état ne laisse pas de fleurir & de porter du fruit, & quand dans deux ans le rejetton conservé est devenu un arbre nouveau, on étronçonne le vieux arbre à un demi pied du rejetton.



CHAPITRE QUATRIÈME.

De la cueillette du Cacao, & de la maniere de le faire ressuer & secher, pour pouvoir être conservé & transporté en Europe.

LES réflexions que nous avons faites au Chapitre premier sur le changement de couleur des coffes de Cacao, donnent à connoître le temps de la maturité de ce fruit, qui est bon à cueillir lors que toute la coffe a changé de couleur, & qu'il n'y a que le petit bouton d'en bas qui soit demeuré verd. On va d'arbre en arbre, & de rang en rang, & avec des gaulettes fourchuës, on fait tomber les coffes mûres, prenant garde de ne point toucher à celles qui ne le sont pas,

non plus qu'aux fleurs ; on employe à cela les Negres les plus adroits, & d'autres qui les suivent avec des paniers, ramassent les coffes à terre, & en font à droit & à gauche dans la Cacaoyere des piles qu'on laisse là quatre jours sans y toucher.

Dans les mois d'un grand rapport, on cueille tous les quinze jours : Dans les Saisons moins abondantes on cueille de mois en mois.

Si les graines restoient dans les coffes plus de quatre jours, elles ne manqueroient pas de germer & de se gâter (a) ; & il est necessaire de

(a) C'est pourquoi, lors que de la Martinique, on a voulu envoyer aux Isles voisines des coffes de Cacao pour avoir de la graine à planter, on a eu un soin extrême de ne les cueillir que lors que le bâtiment de transport alloit mettre à la voile, & de les employer d'abord en arrivant : Il n'est donc pas possible que les Espagnols voulant avoir de la semence pour produire ces arbres, laissent parfaitement meurir & secher les gouffes qui la contiennent, qu'après ils ôtent la semence de ces gouffes qu'ils font soigneusement

de les écaler dès le matin du cinquième jour au plus tard ; pour cela on frappe sur le milieu des coffes, avec un morceau de bois pour les fendre, & avec les mains on acheve de les ouvrir en travers, & d'en tirer les amandes qu'on met dans des paniers, jettant dans la Cacaoyere les coffes vuides pour lui servir d'amandement & d'engrais, quand elles sont pourries, à peu près comme les feuilles de la dépouille des arbres leur servent de fumier continuel.

On porte ensuite dans une case tout le Cacao écalé, & on le met en pile, sur une espece de plancher volant couvert de feuilles de Balisier (7) qui ont environ 4 pieds de long sur 20 pouces de large ; puis entourant le Cacao de planches recouvertes des mêmes feuilles,

C 5

&

ment secher à l'ombre, pour les planter enfin en pepiniere comme le rapporte OEXMELIN ; *Histoire des Aventuriers*, Tom. 1. pag. 424.

(7) Voyez les remarques à l'article 7.

& faisant une espece de grenier qui puisse contenir toute la pile de Cacao étendue, on couvre le tout de semblables feuilles, qu'on affermit avec quelques planches: Le Cacao ainsi entassé, couvert, & enveloppé de toutes parts ne manque pas de s'échauffer par la fermentation de ses parties insensibles, & c'est ce qu'on appelle sur les lieux *ressuer*.

On découvre ce Cacao soir & matin, & l'on fait entrer dans le lieu où il est des Negres qui travaillant à force des pieds & des mains; le remuent bien & le renversent sens dessus dessous, après quoi on le recouvre comme auparavant avec les mêmes feuilles & les mêmes planches. On continue cette operation chaque jour jusqu'au cinquième, auquel il est ordinairement assez *ressué*, ce qu'on connoît à la couleur qui est beaucoup plus foncée, & tout-à-fait-rouffe.

Plus

Plus le Cacao reffue & plus il perd de fa pefanteur & de fon amertume , mais s'il ne reffue pas affez il est plus amer , sent le verd , & germe quelquefois ; il y a donc pour bien faire , un certain milieu à garder , ce qui s'apprend par l'usage.

Dès que le Cacao a assez reffué , on le met à l'air & on l'expose au Soleil pour le faire fecher en la maniere fuivante.

On a déjà dressé d'avance plusieurs établis , à deux pieds , ou environ audeffus du plan d'une cour destinée à cela ; (ce sont deux especes de sablieres paralleles , à deux pieds l'une de l'autre , affermies sur de petits poteaux enfoncés dans la terre ,) on étend sur ces établis plusieurs nattes faites de brins de roseaux réfundus , assemblez avec des liens d'écorce de Mahot. (8) Et sur ces nattes on met

(8) Le Mahot est un arbrisseau dont les
feuilles

met du Cacao ressué environ à la hauteur de deux pouces, on le remue & on le retourne fort souvent avec un rabot de bois, sur tout les deux premiers jours : Le soir on plie le Cacao dans ses nattes qu'on recouvre de quelques feuilles de Balizier crainte de la pluye, on en fait autant le jour quand il va pleuvoir. Ceux qui craignent qu'on le vole la nuit l'enferment dans une caze.

Il y a des Habitans qui se servent de caisses d'environ cinq pieds de long, sur deux de large, & trois à quatre pouces de rebord, pour faire secher leur Cacao: Elles ont cette commodité que dans les grandes pluyes, ou qui surviennent tout à coup, lorsque le Cacao commence à secher; on peut vite

feuilles sont rondes & douces au maniment, comme celles de la Guinauve, son écorce qui se leve facilement, & qu'on divise en longs rubans, sert de fiffelle & de corde aux habitans & aux Sauvages.

vite mettre toutes ces caiffes en pile, l'une fur l'autre, enforte qu'il ne refte que la derniere à couvrir, ce qui eft bientôt fait avec des feuilles de Balizier recouvertes d'une caiffe vuide renverfée. Mais ce qui rend l'ufage des nattes préférable, eft que l'air qui paffe par deffous à travers les vuides des rofeaux, fait mieux fecher le Cacao; des caiffes dont le fonds feroit en rezeau fort ferré de fil de leton feroient excellentes, mais il faudroit les faire faire en Europe, ce qui feroit une dépense confiderable.

Quand le Cacao eft affez reffué, il faut l'expofer fur les nattes quelque temps qu'il falle: Si l'on prévoyoit même une pluye abondante & de durée, il feroit bon de le laiffer moins reffuer d'un demi jour ou environ; on remarque que quelques heures de pluye dans le commencement, bien loin de lui nuire, ne fervent qu'à le rendre plus beau

&

& mieux conditionné. Dans la belle saison au lieu de cette pluye, il n'est pas mal de l'exposer les premières nuits au ferein & à la rosée. La pluye même d'un jour ou deux ne lui fera pas fort nuisible, si l'on observe de ne le point couvrir absolument jusqu'à ce qu'il ait eu un jour, ou tout au moins un demi jour de Soleil; car après un jour de beau tems, on le plie le soir dans sa natte, (comme nous avons dit,) & après un demi jour, on se contente sans le plier de le couvrir pendant la nuit de feuilles de Balizier, arrêtées avec des pierres mises dessus aux deux bouts. Mais une trop longue pluye fait fendre le Cacao, & parce qu'alors il ne se conserve pas long-temps, on l'employe sur les lieux à faire du Chocolat.

Si le Cacao n'est pas assez ressué, ou qu'on le plie trop tôt dans sa natte, il est sujet à germer, ce qui le rend fort amer, & tout-à-fait mauvais.

Lors

Lors que le Cacao a été une fois plié dans sa natte, & qu'il a commencé à se secher; il ne faut plus souffrir qu'il se mouille; il ne s'agit alors que de le remuer de tems en tems, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment sec, ce qu'on connoît si en prenant une poignée de Cacao dans la main, & la ferrant, il craque, alors il est temps de le mettre en magasin, & de l'exposer en vente.

Ceux qui veulent acquérir la reputation de livrer de belle marchandise se donnent le soin, avant que d'enfutailler leur Cacao, de trier, & de mettre à part, les grains trop petits, mal nourris, & plats, qui sont seulement moins beaux à la vûe, & rendent un peu moins en Chocolat.

C'est de cette maniere que les graines ou amandes de Cacao sechées au Soleil nous sont apportées en Europe, & vendues chez les
Epi-

Epiciers, qui les distinguent (je ne fai pourquoy) en gros & petit caraque, & en gros & petit Cacao des Isles; car sur les lieux il n'est point fait mention de cette diversité, & il faut apparemment que les Marchands qui en font commerce, ayent trouvé leur compte à faire ce triage, puisque naturellement tout Cacao provenu du même arbre & de la même cosse n'est jamais de la même grosseur; il est bien vrai que comparant une partie entiere de Cacao, avec une autre, on peut trouver que l'une est pour la plûpart composée de plus gros grains que l'autre, ce qui peut provenir ou de l'âge du plant, ou de la vigueur des arbres, ou bien de la fecondité particulière de la terre; mais très-assurément il n'y a point d'espece de Cacao qu'on puisse appeller *grande* par rapport à une autre qu'on puisse appeller *petite*.

Le Cacao qui nous vient de la Côte de Caraque, est plus onctueux & moins amer que celui de nos Isles, & on le prefere en Espagne & en France à ce dernier; mais en Allemagne & dans le Nord, on est (à ce qu'on m'a dit) d'un gout tout opposé (*fides sit penes auctorem.*) Bien des gens mêlent le Cacao de Caraque avec celui des Isles moitié par moitié, & prétendent par ce mélange rendre leur Chocolat meilleur. Je crois que dans le fond la difference des Cacaos n'est pas fort considerable, puis qu'elle n'oblige qu'à augmenter, ou diminuer la dose du Sucre pour temperer le plus ou le moins d'amertume de ce fruit. Car il faut considerer (comme nous l'avons déjà dit) qu'il n'y a qu'une espece de Cacao, qui croît aussi naturellement dans les bois de la Martinique, que dans ceux de la Côte de Caraque; que le climat de ces lieux est presque le même,

D

&

& par consequent la temperature des Saisons égale, & qu'ainfi il ne fauroit y avoir entre ces fruits de difference intrinseque qui soit fort essentielle.

A l'égard des differences exterieures qu'on y remarque, elles ne fauroient provenir que du plus ou du moins de fecondité des terroirs, du plus ou du moins de soin donné à la culture des arbres, du plus ou du moins d'industrie & d'application de ceux qui le preparent & qui le travaillent, depuis sa cueillette jusqu'à sa livraison; & peut-être même de tous les trois ensemble; ce qu'on peut observer à la Martinique même, où il y a des quartiers où le Cacao réuffit mieux que dans d'autres par la seule difference des terres plus ou moins grasses, plus ou moins humides.

J'ai en la personne d'un de mes amis l'experience de ce que l'attention à la culture, & à la préparation

ration du Cacao, peuvent ajouter à son prix: ce Gentilhomme qui y donnoit tous ses soins avec beaucoup d'intelligence, avoit par là trouvé le moyen de faire la plus belle marchandise de toute l'Isle, & de se procurer la préférence de tous les Marchands pour la vente, & le prix du Cacao, sur tous ses voisins.

Le Cacao de Caraque est un peu plat, & ressemble assez par son volume, & sa figure à une de nos grosses fèves; celui de S. Dominique, de la Jamaïque, & de l'Isle de Cube est généralement plus gros, que celui des Antilles: Plus le Cacao est gros & bien nourri, & moins il y a de déchet, après l'avoir rôti & mondé, ce qui étoit il y a quelques années une considération à faire en faveur du Cacao de Caraque; mais à présent que par le Règlement de Commerce du mois d'Avril 1717 le Cacao de nos Colonies ne paye plus que deux sols de

droit d'entrée, au lieu que l'Étranger en paye toujours quinze, ces treize sols de différence de prix dédommagent si avantageusement de ce petit déchet, qu'il y a tout lieu de présumer qu'à l'avenir il n'y aura que les curieux, & les gens qui ne s'embarraient pas de la dépense, qui employeront le Cacao de Caraque préféablement à celui de nos Isles; & que le bon marché de ce dernier en fera redoubler au moins la consommation.

Le bon Cacao doit avoir la peau fort brune & assez unie, & quand on l'a ôtée l'amande doit se montrer pleine, bien nourrie, & lisse; de couleur de noizette fort obscure au dehors, un peu plus rougeâtre en dedans; d'un gout un peu amer, & astringent, sans sentir le verd, ni le moisi (*b*); en un mot sans

(*b*) Ce goût lui vient ou d'avoir été mis en lieu humide, ou d'avoir été mouillé d'eau de mer dans la traversée.

sans odeur & sans être piqué des vers.

Le Cacao est le fruit le plus oleagineux que la Nature produise, il a cette prérogative admirable de ne jamais rancir quelque vieux qu'il soit, comme font tous les autres fruits, qui lui sont analogues en qualité; tels que les noix, les amandes, les pignons, les pistaches, les olives &c.

On nous apporte aussi de l'Amérique du Cacao réduit en pains cylindriques d'environ une livre chacun, & comme cette préparation est la première, & la principale qu'on lui donne pour faire le Chocolat, il me semble à propos d'ajouter ici la manière de la faire.

Les Indiens dont on l'a tirée n'y faisoient pas grande façon, ils faisoient rôtir leur Cacao dans des pots de terre, puis l'ayant mondé de sa peau, & bien écrasé & broyé entre deux pierres, ils en formoient des masses avec leurs mains.

Les Espagnols plus industrieux que les Sauvages, & aujourd'hui les autres Nations à leur exemple font choix du meilleur Cacao (*c*) & du plus recent: Ils en mettent environ deux livres dans une grande poële de fer sur un feu clair, & ils les remuent & les retournent continuellement avec une grande spatule, jusqu'à ce que les amandes soient assez rôties pour être facilement depouillées de leur peau, ce qu'il faut faire une (*d*) à une, & les mettre à part, prenant un
soin

(*c*) Comme le Cacao n'est jamais si net que parmi les bons grains, il n'y en ait d'avortez, de la terre, des pierres &c. Il faut avant que de l'employer faire passer ces ordures à travers un crible qui leur donne issue, sans donner passage aux amandes de Cacao.

(*d*) Les ouvriers pour expedier plus promptement cette operation & gagner du tems, mettent une grosse nappe sur une table, & y étendent leur Cacao sortant tout chaud de la poële, puis ils font couler le rouleau de fer dessus, pour faire craquer & détacher les pellicules du Cacao; enfin, ils vannent le tout dans un van d'osier jusqu'à ce que le Cacao soit parfaitement mondé.

soin extrême de rejeter les grains cariés, les moisiss, & toute la dépouille des bons, car ces pellicules restées parmi le Cacao ne se dissolvent jamais dans aucune liqueur, pas même dans l'estomach; & se précipitent au fond des tasses de Chocolat, dont le Cacao n'a pas été bien mondé.

Si on a eu soin de peser le Cacao chez l'Épicier, & qu'ensuite on le repese après qu'il est rôti & mondé, on y trouvera environ un sixième de déchet, un peu plus, un peu moins, selon la nature & les qualités du Cacao; c'est-à-dire (par exemple) que de trente livres d'achat, il en restera tout mondé à peu près vingt-cinq.

Tout le Cacao étant ainsi rôti & mondé à diverses reprises, on le met encore une fois rôtir dans la même poêle de fer, mais avec un feu moins violent, on remuë sans cesse les amandes avec la spatule,

jusqu'à ce qu'elles soient rôties également, & au point qu'il faut; ce qu'on connoît au gout favorable, & à la couleur brune sans être noire; l'habileté consiste à éviter les deux extrêmes, de ne le pas rôtir suffisamment, & de le trop rôtir; c'est-à-dire de le brûler; si on ne les rôtit pas assez, elles conservent une certaine rudesse de gout désagréable; & si on les rôtit jusqu'à les brûler, outre l'amertume & le dégoût qu'elles contractent, on les prive entièrement de leur onctuosité, & de la meilleure partie de leurs bonnes qualités.

En France, où on outre ordinairement toutes choses, on s'est fort entêté du gout de brûlé, & de la couleur noire; comme des qualités requises au bon Chocolat, ne considérant pas, que charbon pour charbon, il vaudroit autant y mettre celui du feu que celui du
Cacao

Cacao; cette observation n'est pas seulement conforme à la Raison & au bon sens, mais elle est d'ailleurs confirmée par le consentement unanime de tous ceux qui ont écrit sur cette matiere, & je puis assurer qu'elle est de même autorisée par la pratique universelle de toute l'Amerique.

Lorsque le Cacao est rôti à propos & bien mondé, on le pile dans un grand mortier pour le reduire en masse grossiere, qu'on passe enfin sur la pierre jusqu'à ce qu'elle soit d'une extrême finesse; ce qui demande une explication plus étendue.

On choisit une pierre qui resiste naturellement au feu, & dont le grain soit ferme, sans être ni trop doux pour s'égrainer, ni trop dur pour recevoir le poli. On la taille de seize à dix-huit pouces de large sur vingt-sept à trente de long, & trois d'épaisseur, en sorte que sa

surface soit courbe & creuse au milieu d'environ un pouce & demi; cette pierre est affermie sur un chassis de bois ou de fer, un peu plus relevé d'un côté que de l'autre; on place dessous un brasier pour échauffer la pierre, afin que la chaleur mettant en mouvement les parties huileuses du Cacao, & le reduisant en consistance liquide de miel, facilite beaucoup l'action d'un rouleau de fer, dont on se sert pour le travailler avec force, le broyer, & l'affiner jusqu'à ce qu'il n'y ait ni grumeau, ni la moindre dureté. Ce rouleau est un cylindre de fer poli, de deux pouces de diamètre sur dix-huit ou environ de long, ayant à chaque bout un manche de bois de même grosseur, & de six pouces de long, pour placer les mains de l'Ouvrier.

Quand la pâte est autant broyée qu'on le juge nécessaire, on la met toute chaude dans des moules de
fer

fer blanc où elle se fige, & se rend folide en très-peu de tems; la forme de ces moules est arbitraire & chacun les peut faire à sa fantaisie; cependant les Cylindriques qui peuvent contenir deux à trois livres de matiere, me paroissent les plus convenables, parce que les pains les plus gros se conservent plus long-tems dans leur bonté, & sont plus commodes pour le maniement, quand il s'agit de les raper. On doit conserver ces billes enveloppées de papier dans un lieu sec, & observer qu'elles sont fort susceptibles des bonnes & des mauvaises odeurs, & qu'il est bon de les garder cinq ou six mois avant que d'en user.

Au reste le Cacao étant suffisamment broyé & passé sur la pierre, comme nous venons de l'expliquer, si l'on veut achever la composition du Chocolat en masse, il ne s'agit plus que d'ajouter à cette pâte,

pâte , une poudre passée au tamis de soye , & composée de Sucre , de Cannelle , & si l'on veut de Vanille suivant les doses , & les proportions que nous enseignerons dans la troisième Partie de ce Traité ; de repasser le tout sur la pierre pour le bien mêler & incorporer ensemble , & de distribuer enfin cette confection Americaine dans des moules de fer blanc , en forme de tablettes d'environ quatre onces chacune , ou demi livre si l'on veut.





HISTOIRE NATURELLE

D U

C A C A O.

SECONDE PARTIE,

Des propriétés du Cacao.

NOUS n'avons considéré jusqu'ici le Cacao que fort superficiellement, & tel qu'il se presente aux sens ; l'ordre veut que nous examinions à present ses qualités intrinseques , & que fouillant le plus avant qu'il se pourra dans son interieur , nous mettions au jour ce qu'une Raison appliquée, & une longue experience nous ont

ont appris des propriétés salutaires de ce fruit.



CHAPITRE PREMIER.

Des anciens préjugés contre le Cacao.

Pour procéder avec plus de méthode & de clarté dans l'examen que nous avons à faire des propriétés du Cacao ; il semble qu'il est auparavant nécessaire de détromper le Public des faux préjugés, dont une Physique surannée avoit prévenu tous les Auteurs qui ont écrit sur cette matière, & dont les impressions restent encore profondément gravées dans l'esprit d'une infinité de personnes.

Les Espagnols qui ont les premiers connu le Cacao après la conquête du nouveau Monde, ont posé pour fondement, & comme un pre-

premier Axiome que le Cacao étoit froid & sec, & qu'il participoit de la terre. Ils n'ont accompagné cette décision ni d'examen, ni de raisonnement ni d'expériences; & on ne fait d'où ils l'ont tirée, peut-être l'ont-ils reçue sur la foi & sur la tradition des Habitans du Pais; quoi qu'il en soit, il est assez naturel que d'un principe aussi faux, ils en aient tiré des conséquences erronées, dont voici les deux principales.

La première, que le Cacao étant froid de sa nature on ne devoit en user qu'en y mêlant des Aromates, qui ordinairement sont chauds, afin que de l'action & de la réaction des contraires, il en résultât une qualité tempérée & incapable de nuire, c'étoit le jargon & la pratique de ce tems-là. C'est ainsi par exemple que les anciens Médecins ayant mal-à-propos supposé que l'Opium étoit froid au qua-
trié-

trième degré ne manquoient jamais, pour corriger cette prétendue froideur intrinsèque, de mêler dans toutes leurs compositions Narcotiques, des drogues extrêmement chaudes, comme l'Euphorbe, le Pyrethre, le Poivre &c.

Leur seconde conséquence étoit, que le Cacao étant sec & terrestre, & ainsi jugé d'une qualité stiptique & atringente s'il n'étoit corrigé, devoit nécessairement engendrer par lui-même des obstructions dans les visceres, & conduire à la Cacochimie, & à une infinité d'autres maux incurables.

Ces préjugés ont passé des Espagnols aux autres Nations, il seroit inutile de citer sur cela des Livres de differens Auteurs, car quiconque en a lû un, les a tous lûs; les derniers n'ayant fait que copier les premiers: ils ont souvent même encheri sur leurs illusions; ainsi à force d'exagerer le prétendu
froid

froid du Cacao, on a enfin poussé la chose au point de dire que c'est une espece de poison froid, & que si on en prenoit avec excès, on tomberoit dans l'atrophie. (1)

Mexiaci friget nativa Cacaï temperies, tantoque excedit frigore, ut inter noxia ne dubitem glandes cense-re venena. THOM. STROZZAE de mentis potu ceu de cocolatis opificio lib. 3.

Hinc si quis solo Cocolatis fomite vitam extrahat, atque assueta neget cibi prandia, sensim contrahet exsucto marcentem corpore tabem.

Il n'est pas extraordinaire que les gens qui trouvent plus facile de croire que d'examiner, (gens dont le monde est rempli,) se soient rendus à l'opinion unanime de tant d'Auteurs, il étoit mal-aisé de n'être pas entraîné par le torrent d'une prévention si generale: mais je ne puis assez admirer que ce grand décri du Ca-

E

cao

(1) LUDOV. RAMIRA, *Relat. ad Hurtad. ad Append. c. 4.*

cao n'en ait pas entièrement aboli l'usage, & il n'y a sans doute que l'expérience journalière de ses bons effets qui ait pû le soutenir, & qui l'ait empêché de succomber sous la calomnie.

Pour détruire maintenant cet ancien système, il suffit (ce me semble) d'observer avec combien peu de discernement on traitoit alors toute l'Histoire naturelle; en effet on ne s'étonnera plus qu'on ait cru le Cacao froid & sec, dans un siècle où l'on regardoit (par exemple) le Camphre comme froid & humide, qui est une espèce de raifine dont on ne fauroit certainement tirer une seule goutte d'eau, dont la saveur acre & l'odeur pénétrante, jointes à l'extrême volatilité, & à l'inflammabilité de ses parties jusques dans l'eau même, sont des signes si évidens de tant de chaleur, qu'on a peine à comprendre par quel travers on avoit pû se persuader le contraire.

Les

Les qualités du Cacao ne sont à la vérité ni si marquées, ni si actives que celles du Camphre, mais à la moindre attention, on ne laisse pas de voir clairement que la quantité d'huile qu'il contient, & l'amertume qu'on y trouve en le goutant, ne sont point les indices d'un Mixte froid, puisque tous les amers sont censés être chauds, & que l'huile est la matiere prochaine & necessaire du feu. C'est à peu près le raisonnement qu'en fait un celebre Medecin de Rome, contre l'opinion ancienne. Pour moi, dit-il, je suis d'un sentiment contraire; je croi le Cacao plutôt temperé que froid, & je m'en rapporte au jugement de toutes les personnes sensées qui le gouteront & l'examineront avec soin.

Ces réflexions seront encore confirmées dans la premiere Sec-

E 2

tion

tion du Chapitre suivant , où nous ferons voir par l'expérience que le Cacao est une substance fort tempérée , un aliment doux , benin , & incapable de nuire ; c'est pourquoi sa prétendue froideur intrinsèque n'étant plus à craindre , on ne fauroit disconvenir qu'il ne soit désormais non-seulement ridicule , mais même pernicieux de lui associer des Aromates acres & chauds , plus propres à alterer , & à presque aneantir ses bonnes & véritables qualités qu'à en corriger des mauvaises qu'il n'eut jamais : Je ne doute pas néanmoins que la sensualité de l'odorat , & que le gout favori des saveurs piquantes , trouvant leur compte dans ce mélange ne se conservent encore des partisans qui plus touchés du plaisir present , que du préjudice insensible que ces ingrediens portent à la santé , ne pourront se résoudre à s'en passer ; ce ne sera plus sur le
ped

piéd de correctifs du Cacao, mais comme d'affaisonnemens dont ils flateront leur gout fans s'embarasser autrement des consequences. Mais aussi toutes les personnes qui se donneront la peine de raisonner, & qui seront plus dociles & moins sensuelles, s'abstiendront sagement de semblables excès, & leur moderation ne sera pas sans récompense; la santé est un si grand bien, que le soin de l'acquérir & de la conserver, doit prévaloir sur toute autre consideration.

A l'égard des obstructions prétendues qu'on attribuoit à l'astringtion du Cacao, bien loin que l'usage qu'on en fait, les fasse craindre dans nos Isles de l'Amérique; on a des expériences d'une vertu toute contraire, par le secours qu'en ont tiré plusieurs Demoiselles, sujettes aux pâles couleurs, qui se sont guéries de cette incommodité, en mangeant tous les matins à

jeun douze amandes de Cacao; on fait assez que les obstructions sont la cause de ce mal, & ainsi les voila détruites au lieu d'être causées par le Cacao.

Pour ce qui est des maux étranges qu'on faisoit appréhender de son usage immodéré, nous rapporterons dans la suite, tant de faits opposés à ces craintes chimeriques, que tous les gens de bon sens en feront desabusés, & demeureront convaincus des propriétés salutaires & merveilleuses de ce fruit, elles feront le sujet du Chapitre suivant.



CHAPITRE SECOND.

Des véritables propriétés du Cacao.

SANS parler un langage Peripateticien de qualités de chaud, &

& de froid aujourd'hui si decriés, il ne sera pas difficile de prouver que le Cacao est une substance, 1° fort tempérée, 2° fort nourrissante & de facile digestion, 3° fort propre à réparer les esprits dissipés & les forces épuisées; 4° enfin fort convenable pour conserver la santé & prolonger la vie des vieillards; ces quatre articles seront comme démontrés dans les quatre Sections suivantes.

PREMIERE SECTION.

Le Cacao est fort tempere.

Rien ne persuade si invinciblement que le Froment, le Ris, le Mil, & le Manioc, sont des alimens tempérés & salutaires, que l'usage general qu'en font des Nations entieres; si quelqueune de ces substances avoit eu quelque mauvaise qualité prédominante, elle

se feroit bientôt manifestée par le préjudice que la santé en auroit reçu ; les peuples qui en faisoient leur subsistance s'en feroient bientôt sevrés comme d'un aliment dangereux & nuisible.

On peut faire à peu près le même raisonnement à l'égard du Cacao , les Habitans naturels de la nouvelle Espagne , & d'une bonne partie de la Zone torride de l'Amérique, en ont toujours fait leurs délices ; & aujourd'hui toutes les Colonies Européennes établies en ces contrées en font une consommation étonnante ; ces peuples en usent à toute heure , & en toute Saison comme d'une nourriture journaliere , sans distinction d'âge, de temperament , de sexe , ni de condition , & sans que pas un se soit jamais plaint d'en avoir reçu la moindre incommodité ; ils éprouvent au contraire qu'il étanche la soif , qu'il rafraichit , qu'il en-

engraisse, qu'il procure un sommeil tranquile, & produit plusieurs autres bons effets, pour ne rien dire ici de ceux dont nous devons particulièrement traiter dans les Sections suivantes.

Je pourrois rapporter plusieurs faits à l'avantage de cette excellente nourriture, mais je me contenterai des deux suivans également certains & décisifs pour faire juger de sa bonté. Le premier est une experience du Cacao pris pour seul aliment, faite par la femme d'un Chirurgien de la Martinique; elle avoit perdu par un accident déplorable, la machoire inferieure, ce qui la reduisoit dans un état à ne savoir comment pourvoir à sa subsistance, elle ne pouvoit plus user de mets solides, & elle n'étoit pas assez riche pour se nourrir de consommés de viande; dans cette facheuse circonstance, elle se détermina à prendre trois fois par

E 5 jour,

jour , pour toute nourriture trois écuellées de Chocolat , préparées à la maniere du Pais, une le matin, une à midi , & une autre le soir (or ce Chocolat n'est autre chose que du Cacao dissous dans de l'eau chaude avec le Sucre, & une pincée de Canelle pour l'assaisonnement,) nouveau regime de vie qui lui réussit si bien, qu'elle a vécu depuis fort long-temps, plus fraiche & plus robuste qu'elle ne l'étoit avant son accident.

Je tiens le second fait d'un Gentilhomme de la Martinique de mes amis, incapable de mentir; il m'a assuré qu'en son quartier de la Riviere du Lezard, un enfant de quatre mois, perdit malheureusement sa Nourrice, & que ses parens n'en trouvant point pour la remplacer, se résolurent par nécessité à le nourrir de Chocolat; le succès en fut très-heureux, l'enfant se porte à merveille, & ne fut

ni moins fain ni moins vigoureux, que ceux qu'on élève avec les meilleures Nourrices.

Toutes les inductions que je pourrois tirer de ces deux Histoires, sont si évidentes, & prouvent si démonstrativement, que le Cacao n'a aucune qualité ni excessive ni nuisible, que je ne m'y arrêterai pas davantage, laissant à un chacun la liberté d'y ajouter soi-même ses propres réflexions.

SECONDE SECTION.

Le Cacao est fort nourrissant, & de facile digestion.

Cette proposition est une conséquence nécessaire de la précédente, établie par les faits que je viens de rapporter; & nous n'avons pas moins d'expériences, qui nous confirment la facilité qu'a l'estomach à cuire cet aliment, que

que la bonté du Chile qu'il produit ; mais la plus familiere qui se presente, est l'état d'embonpoint auquel il met ceux qui en usent ordinairement.

Un savant Anglois a porté si loin l'éloge qu'il a fait de cette propriété particuliere du Cacao, qu'il n'a pas fait de difficulté d'avancer dans une Dissertation, qu'il a publiée sur ce sujet ; qu'une once de Cacao contient autant de suc huileux & nourrissant qu'une livre de Bœuf ; quelque outrée que soit sa proposition, elle ne laisse pas de faire comprendre qu'aucun aliment n'est capable de fournir une nourriture plus abondante, si l'on le compare à tous les autres, non-seulement par le volume & par la quantité qu'on en prend, mais encore par le tems que l'estomach met à le digerer.

Les causes de la digestion partagent aujourd'hui l'Ecole de Medecine

cine en deux sentimens , qui ont chacun pour leur défense de puissantes raisons & d'illustres Écrivains ; convaincu de mon insuffisance en cette matiere qui demande d'ailleurs un champ plus vaste, & sans être obligé d'entrer ni dans le parti de la fermentation ni dans celui de la trituration ; Il me suffira de dire en deux mots que ces deux opinions n'étant point absolument incompatibles , il ne seroit peut-être pas impossible de faire entr'elles une espece d'alliance bien entendue ; puis qu'en réunissant ce que les deux systêmes ont de plus lumineux & de mieux prouvé, & retranchant ce qu'il y a d'incertain, & même d'outré de part & d'autre, on en pourroit former un troisième, qui n'étant que l'assemblage de ce que les deux précédens ont de meilleur, ne sauroit être qu'excellent & très-judicieux.

Ces deux causes concourent in-

con-

contestablement dans l'alteration, que les alimens souffrent dans la bouche, on ne peut disconvenir que dans la mastication la salive qui les delaille, & qui les penetre ne soit un ferment merueilleux, & que la langue qui les agite, & les dents qui les broyent ne soient les instrumens de cette premiere trituration.

Or la nature est ordinairement uniforme dans ses operations, & il y a tout lieu de presumer qu'elle continue, & acheve la digestion avec les memes moiens qu'elle l'a commencée; supposons-le pour un moment, pour en faire l'application au sujet que nous traitons, & nous verrons de quelle évidence il est, que le Cacao doit être d'une facile digestion.

En premier lieu les substances ameres & alkalines comme ces amandes, sont stomachiques & analogues à la salive, & au ferment
qui

qui fait dans l'estomach la dissolution des alimens ; le moien donc qu'avec ces qualités elles pussent être difficiles à digerer ?

En second lieu, si on considere avec attention le Cacao rôti, broié & alcolisé, pour ainsi dire sur la pierre, enfin fondu & dissout sur le feu dans une liqueur bouillante qui lui sert de vehicule ; il semble en verité qu'après tous ces préparatifs, il ne reste pas beaucoup de travail à faire à l'estomach ; en un mot que c'est une digestion plus qu'à moitié faite.

L'experience confirme beaucoup ces raisonnemens, la digestion du Cacao se fait promptement, sans trouble, sans travail, & sans que le poulx s'éleve sensiblement, l'estomach bien loin d'user ses forces en acquiert de nouvelles & de plus efficaces, & je puis assurer d'avoir vû plusieurs personnes qui l'avoient très-foible & tout-à-fait rui-

ruiné, qui se le font parfaitement bien rétabli par le frequent usage du Cacao.

TROISIE'ME SECTION.

Le Cacao répare promptement les esprits dissipés, & les forces épuisées.

SI le Cacao ne produisoit cet effet qu'autant qu'il est fort nourrissant, cette propriété lui seroit commune avec les alimens les plus succulens, & les plus propres à fournir beaucoup de sang, & beaucoup d'esprits; mais son effet est bien plus prompt; qu'une personne (par exemple) fatiguée d'un long & penible travail du corps, ou d'une violente contention d'esprit, prenne une bonne tasse de Chocolat, elle s'apperçoit presque sur le champ, que son épuisement cesse, & que les forces lui reviennent, lors qu'à peine la digestion est
com-

commencée? ce fait qui est certain s'explique mieux par l'expérience que par des raisonnemens, parce que le Cacao paroît aux Sens une matiere douce, tranquile, & peu disposée par des qualités actives à mettre les esprits en mouvement: Resolu cependant de ne rien negliger, pour tâcher de développer la cause d'un effet si prompt & si merveilleux; j'entrepris un jour de faire l'analyse chimique du Cacao, & quoique prévenu qu'on n'acquiert ordinairement par cette voie, qu'une connoissance assez superficielle des Mixtes, je ne laissai pas de me flatter que ma curiosité ne seroit pas tout-à-fait infructueuse.

Je monдай seize onces de Cacao sans le brûler, je les pilai dans un mortier de marbre, & les mis ensuite dans une cornue de verre lutée, que je plaçai au fourneau de reverbere, & après y avoir adapté un gros balon pour servir de ré-

cipient, & luté exactement les jointures, je donnai le feu par degrés.

Le phlegme pur sortit le premier, & coula goutte à goutte pendant deux heures; un peu de matière blanche & onctueuse furnageoit au dessus.

Le feu augmenté, les gouttes devinrent rousses, & se congelèrent en tombant dans le balon, cela dura encore pendant deux heures.

Le feu augmenté, le balon se remplit de nuages blancs, que je vis se résoudre en une espece de rosée blanche & onctueuse, qui étoit partie esprit, & partie une huile blanche. Les gouttes rousses, cependant continuerent à couler jusqu'à la fin; c'est-à-dire pendant deux heures & demie.

Cette operation me fit connoître que le Cacao contenoit deux sortes d'huile, une rousse & fixe qui
se

se congeloit du côté de la cornue, & l'autre blanche, & volatile, matière des nuages blancs, qui se résolvait de l'autre côté du balon.

Le lendemain après avoir deluté le balon & l'avoir mis dans une bassine pleine d'eau au bain marie, pour faire fondre les matières congelées, je fus agréablement surpris de le voir tout-à-coup rempli de nuages blancs; j'admirai l'extrême volatilité de cette première onctuosité, & demurai pleinement convaincu que le Cacao contenoit véritablement cet huileux volatil si estimé dans la Médecine, & qu'on ne devoit point chercher ailleurs la cause de la prompte réparation des esprits épuisés, confirmée par l'expérience journalière dans l'usage du Cacao.

Aiant séparé l'esprit par le filtre de papier gris, je fis deux portions de la matière butireuse; j'en mis

une fans addition dans une petite cucurbite de verre, que j'exposai à un bain de sable, pour la rectifier, & je tirai par cette operation, de l'huile de couleur d'ambre, furnageant sur un peu de phlegme, ou d'esprit.

Je fis fondre l'autre partie, & l'ayant incorporée avec de la chaux vive, je la mis dans une petite cornue de verre lutée, & donnai le feu par degrez; il coula premierement une huile claire, les nuages blancs succederent, & enfin le beurre rouffâtre. Ayant deluté le récipient, & mis le tout dans une petite cucurbite au bain de sable, les nuages blancs donnerent d'abord une huile couleur d'ambre, & ayant augmenté le feu il distilla un peu d'huile rouge, mais point d'esprit.

L'huile couleur d'ambre, n'est autre chose que l'huile volatile blanche, que la violence du feu a

un peu colorée ; pour l'huile rouge, il y a bien de l'apparence que c'est la portion du beurre roussâtre la plus propre à être exaltée. Ces deux huiles ne se confondent point, & la rouge plus fixe que la première se précipite toujours au fond. Mr. Boyle (*) dit avoir tiré du sang humain, deux fortes d'huiles toutes semblables à celles-ci ; & cette conformité de substances si homogènes, me confirme puissamment dans l'opinion de la grande analogie que j'ai

F 3

tou-

(*) *Pluribus abhinc annis cum sanguinem conveniente admodum digestionem, preparassem, & sollicitè distillatos liquores superessuentes flammâ lampadis rectificassem ; inter alia duo obtinui olea diversi omnino coloris, quorum alterum flavedinem, aut pallorem succini, alterum verò intensissimam rubedinem imitabatur ; illud autem ingeniosis etiam, lynceisque spectatoribus miraculi instar erat quod licet ambo hæc olea ab eodem sanguine emanassent forentque pura satis & limpida, non tantum distinctis in massis sibi invicem superinnatarent, sed si agitatione commiscerentur paulatim, se se mutuo iterum extricarent, ut oleum & aqua. HISTORIA sanguinis humani.*

toujours! supposée être entre le Cacao, & nôtre sang.

A l'égard de l'esprit, il n'a rien de fort defagréable au gout ni à l'odorat, il ne fermente point sensiblement avec les Alkalis, & ne change nullement la couleur du papier bleu; avec le tems l'Acide se manifeste un peu, & l'esprit aigrit mais foiblement.

Ayant calciné la tête morte qui est violette, filtré, & évaporé la lessive à la maniere accoutumée, je n'en retirai qu'une espece de cendre un peu salée, & en si petite quantité, que si je m'étois donné la peine de réiterer la calcination, la dissolution, la filtration, & l'évaporation, à peine aurois-je pû en retirer cinq ou six grains de sel fixe purifié.

J'observai curieusement que ni dans les balons, ni dans les chapiteaux des cucurbites, il ne parut aucun vestige de sel volatil concret;

cret ; M. Lemery assure pourtant (*) que le Cacao en contient beaucoup, & il faut apparemment qu'il l'ait dit sur la foi d'autrui ; car de son chef il étoit trop habile pour s'y méprendre.

On peut donc conclure de ces deux observations que le Cacao est peut-être le mixte, dans la composition duquel il entre moins de sel.

(*) *Traité des Drogues*, pag. 127.

QUATRIÈME SECTION.

Le Cacao est très-propre à conserver la santé, & à prolonger la vie des vieillards.

Avant qu'on connût en Europe le Cacao, on y appelloit communément le bon vin vieux, le lait des vieillards : mais ce furnom s'est appliqué avec plus de raison au Chocolat depuis que

l'usage en est devenu commun, aussi s'est-on apperçû que le Cacao qui en est la base, est à leur égard, ce que le lait est pour la nourriture des enfans. En effet pour peu qu'on examine la nature de ce fruit par rapport à la constitution des personnes âgées, on voit sans peine, que l'un semble être fait pour remedier aux défauts de l'autre, & que le Cacao est véritablement la panacée de la vieillesse.

Nôtre vie (comme remarque un Illustre (*) Medecin) n'est pour ainsi dire, qu'un dessechement continuel, mais cette espece de Phthisie naturelle est comme imperceptible jusqu'à un âge avancé, où l'humide radical se consume d'une maniere plus sensible; alors les portions les plus sulphureuses & les plus volatiles du sang se dissipent peu à peu, les fels se degagent
des

(*) Baglivius *in edit. Lugdun. 1709. pag. 414.*
Vivere enim nostrum siccessere est.

des souffres, se développent, & l'acide se manifeste, (source seconde des maladies chroniques.) Les ligamens, les tendons & les cartilages n'ont presque plus de cette onctuosité, qui les rendoit si souples & si plians dans la jeunesse, la peau se ride au dedans comme au dehors, en un mot toutes les parties solides se dessechent & se racornissent.

On diroit que la Nature a renfermé dans le Cacao de quoi remédier à tous ces inconveniens; le Volatil sulphureux dont il abonde est capable de remplacer tous les jours, ce que le grand âge en fait perdre au sang; il émouffe la force des fels, il les enveloppe, il les concentre, & redonne par là au sang sa douceur accoûtumée, à peu près comme l'esprit de vin en circulant avec l'esprit de fel, forme une liqueur douce, d'un puissant corrosif. Cet-

te même onctuosité sulphureuse se repand en même-tems dans toutes les parties solides, & leur rend en quelque façon leur souplesse naturelle ; elle enduit les membranes, les tendons, les ligamens, & les cartilages d'une espece d'huile qui les rend lisses & flexibles, ainsi l'équilibre entre les parties fluides, & les parties solides du corps humain se rétablit, le jeu & le ressort de la machine se renouvelle, la santé se conserve, & la vie se prolonge. Ce ne sont point ici des conséquences de réflexions philosophiques, mais de mille expériences qui se confirment mutuellement, entre le grand nombre desquelles une seule suffira.

Il vient de mourir à la Martinique un Conseiller âgé d'environ cent ans qui depuis 30 ans ne vivoit que de Chocolat & de quelque biscuit, il se faisoit quelquefois donner un peu de potage à dîner,
mais

mais jamais ni viande, ni poisson, ni autre aliment ; il étoit néanmoins si vigoureux & si dispos qu'à quatre-vingt cinq ans il montoit encore à cheval sans étriers.

Ce n'est pas seulement aux gens âgés que le Cacao est capable de prolonger la vie : mais aux gens même de constitution maigre & sèche, de temperamens foibles & cacochimes, aux personnes qui font des exercices violents du corps, & à celles qui par leurs professions sont obligées à soutenir une longue application d'esprit, qui les jette souvent dans des épuisemens extraordinaires, le Chocolat leur convient parfaitement, & devient à leur égard un aliment alterant.

Par les raisons opposées, je n'en faurois conseiller l'usage fréquent & journalier, aux personnes d'un embonpoint excessif, à ceux qui sont accoutumés à boire beaucoup des meilleurs vins, & à manger à
leur

leur ordinaire des viandes les plus succulentes, qui dorment long-tems, & ne font presque point d'exercice, en un mot qui menent une vie molle, sedentaire, & voluptueuse, telle que la plûpart des gens aisés la menent à Paris; ces corps pleins de sang & de graisse n'ont point besoin d'un surcroit de nourriture, & la diete leur conviendrait bien mieux, suivant ces oracles du S. Esprit, *que l'excès des viandes cause des maladies, que l'intemperance en a tué plusieurs, mais que l'homme sobre prolonge ses jours. (*)*

¶ (*) *In multis escis erit infirmitas, propter crapulam multi obierunt: qui autem abstiniens est adjicit vitam. Ecclesiast. cap. xxxvii. v. 33. & 34.*



HISTOIRE NATURELLE

D U

C A C A O.

TROISIE'ME PARTIE,

Des usages du Cacao.

Les usages ordinaires du Cacao se peuvent réduire à trois, on le met en confitures; ou on l'employe en Chocolat; ou bien l'on en tire l'huile à laquelle on donne aussi le nom de beurre. Je vais traiter de ces trois usages dans les trois Chapitres suivans.

CHA-



CHAPITRE PREMIER.

Du Cacao en confiture.

ON fait choix des côffes de Cacao à demi mûres, on en tire proprement les amandes sans les endommager, & on les met tremper pendant quelques jours dans de l'eau de fontaine, que l'on a soin de changer soir & matin: ensuite les ayant retirées & esfuyées, on les larde avec de petits lardons d'écorce de citron, & de canelle, à peu près comme on fait les noix à Rouen.

On a cependant préparé un sirop du plus beau sucre, mais fort clair, (c'est-à-dire où il y ait fort peu de sucre) & après l'avoir bien purifié & bien clarifié, on l'ôte tout bouillant de dessus le feu, on y jette les grains de Cacao, & on les

les y laisse tremper pendant 24 heures: après quoi on les retire de ce sirop, & pendant qu'on les laisse égouter, on en fait un nouveau semblable au précédent, mais plus fort de Sucre, où on les fait pareillement tremper durant 24 heures. On réitere cinq ou six fois cette operation, augmentant à chaque fois la quantité de Sucre, sans les mettre jamais sur le feu, ni donner d'autre cuisson: Enfin ayant fait cuire un dernier sirop en consistance de Sucre, on le verse sur les Cacaos qu'on a mis bien essuyez dans un pot de fayence pour les conserver, & quand le sirop est presque refroidi on y mêle quelques gouttes d'essence d'ambre.

Quand on veut tirer cette confiture au sec, on ôte les amandes hors de leur sirop, & après les avoir bien égoutées, on les plonge dans une bassine pleine d'un sirop bien clarifié & fort de Sucre, & sur
le

le champ on les met dans une étuve où elles prennent le candi.

Cette confiture qui ressemble assez aux noix de Rouen, est excellente pour fortifier l'estomac sans trop l'échauffer, ce qui fait qu'on peut même en donner aux malades qui ont la fièvre.



CHAPITRE SECOND.

Du Chocolat.

Nous avons au sujet de cette boisson deux choses à examiner, la première, l'origine du Chocolat, & les manières différentes de le préparer; & la seconde les utilités qu'on pourroit en tirer par rapport à la Médecine, ce qui fera la matière des deux Sections suivantes.

SECTION PREMIERE.

De l'origine du Chocolat, & des manieres differentes de le préparer.

LE Chocolat est originairement une boisson Americaine que les Espagnols trouverent fort en usage au Mexique, lors qu'ils en firent la conquête vers l'an 1520.

Les Indiens qui usoient de cette boisson de tems immemorial, la préparoient d'une maniere fort simple : ils rôtiissoient leur Cacao dans des pots de terre, & le broyoient entre deux pierres, après l'avoir mondé, le délayoient dans de l'eau chaude, & l'affaisoient avec le Piment (1); ceux qui y faisoient un peu plus de façon y ajoûtoient (2) l'Achiote pour lui donner

G

ner

(1) (2) Voyez les remarques, 8, & 9.

ner de la couleur, & (3) l'Atolle pour en augmenter le volume. Tout cela joint ensemble donnoit à cette composition un air si brute & un goût si sauvage, qu'un soldat Espagnol disoit (4) qu'elle étoit plus propre à être jettée aux cochons, que d'être présentée à des hommes, & qu'il n'auroit jamais pû s'y accoutumer, si le manque de vin ne l'avoit contraint à se faire cette violence, pour n'être pas obligé à boire toujours de l'eau pure.

Les Espagnols (5) instruits par les Mexicains, & convaincus par leur propre expérience que cette boisson toute rustique qu'elle leur paroissoit, étoit néanmoins un aliment très-salutaire s'étudierent à en corriger les desagrémens par
l'ad-

(3) Voyez la remarque 10.

(4) *Porcorum ea verius colluvies quam hominum potio.* BENZO apud CLUSIUM *exoticorum* lib. 2. cap. 28.

(5) *Hæc olim Cocolatis erant exordia & artis prima rudimenta.* P. THOMÆ STROZZÆ *De mentis potu.*

l'addition du Sucre, de quelques aromates de l'Orient, & de plusieurs drogues du pais, dont il seroit inutile de faire ici le dénombrement, puisque nous n'en connoissons guere que le nom, & que de tant d'Ingrediens il n'y a presque que la seule Vanille qui soit parvenue jusqu'à nous, de même que la Canelle, (6) est le seul aromate qui ait eu l'approbation generale, & qui soit resté dans la composition du Chocolat.

La Vanille est une gouffe de couleur brune, & d'une odeur fort suave. Elle est plus platte & plus longue que nos Haricots, & renferme une substance mielleuse, pleine de petites graines noires & luisantes. On doit la choisir nouvelle, grasse & bien nourrie, & prendre garde qu'elle n'ait été ni frottée de baume, ni mise en lieu humide.

G 2

L'o.

(6) Voyez la remarque II.

L'odeur agréable & le goût relevé qu'elle communique au Chocolat, l'ont rendue très-recommandable, mais une longue experience ayant appris qu'elle échauffe extrêmement, son usage est devenu moins frequent, & les personnes qui preferent le soin de leur santé au plaisir de leurs sens, s'en abstiennent même tout-à-fait : En Espagne & en Italie le Chocolat préparé sans Vanille s'appelle presentement le Chocolat de santé, & dans nos Isles Françoises de l'Amérique, où la Vanille n'est ni rare ni chere, comme en Europe, on n'en use point du tout, quoi qu'on y fasse une consommation de Chocolat aussi grande qu'en aucun autre endroit du monde.

Cependant comme il y a encore bien des gens qui sont prévenus en faveur de la Vanille, & qu'il est juste de déferer en quelque façon à leur sentiment ; je vais employer
la

la Vanille dans la composition du Chocolat, qui me paroît la meilleure & la mieux dosée, je dis seulement qu'elle me paroît telle; car comme il y a dans les goûts une diversité infinie, chacun veut qu'on ait égard au sien, & l'un ajoute ce que l'autre retranche; quand même on conviendrait des choses à mélanger, il n'est pas possible de fixer entr'elles des proportions universellement approuvées; & il me suffira de les choisir telles qu'elles conviennent au plus grand nombre, & qu'elles forment par conséquent le goût le plus suivi.

Lorsque la pâte du Cacao est bien affinée sur la pierre, comme je l'ai déjà expliqué, on y ajoute le Sucre en poudre passée au tamis de soie; la véritable proportion du Cacao & du Sucre est de mettre le poids égal de l'un & de l'autre; on diminue pourtant

d'un quart la dose du Sucre, pour empêcher qu'il ne desseche trop la pâte, & ne la rende aussi trop susceptible des impressions de l'air, & plus sujette ensuite à être piquée de vers: Mais ce quart de Sucre supprimé lui est remplacé quand il s'agit de préparer en boisson le Chocolat.

Le Sucre étant bien mêlé avec la pâte de Cacao, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouffes de Vanille, & des bâtons de Cannelle pilés & tamisés ensemble, on repasse encore ce mélange sur la pierre, & le tout bien incorporé, on met la pâte dans des moules de fer blanc, où elle prend la forme qu'on a voulu lui donner, & sa dureté naturelle. Quand on aime les odeurs, on y verse un peu d'essence d'Ambre avant que de la mettre dans les moules.

Lorsque le Chocolat se fait sans Vanille, la proportion de la Cannelle

le est de deux dragmes par livre de Cacao, mais lors qu'on y employe la Vanille, il faut diminuer au moins la moitié de cette dose de la Canelle. A l'égard de la Vanille, la dose en est arbitraire, une, deux, ou trois gouffes & même davantage, par livre de Cacao suivant la fantaisie.

Les Ouvriers en Chocolat pour faire paroître qu'ils y ont employé beaucoup de Vanille, y mêlent le Poivre, le Gingembre &c. Il y a même des gens accoutumés aux choses de haut gout qui ne le veulent point autrement; mais ces épiceries n'étant capables que de mettre le feu dans le corps, les gens sages ne donneront jamais dans ces excès, & feront attentifs à n'user jamais de Chocolat qu'ils n'en sachent sûrement la composition.

Le Chocolat composé de cette maniere a cela de commode, que lorsqu'on est pressé de sortir du lo-

gis , ou qu'en voyage on n'a pas le tems de le mettre en boisson , on peut en manger une tablette d'une once , & boire un coup par dessus ; laissant agir l'estomac pour faire la dissolution de ce déjeuné à l'impromptu.

Aux Antilles on fait les pains de Cacao pur & sans addition comme je l'enseigne à la fin de la premiere partie de ce Traité , & quand on veut prendre le Chocolat reduit en boisson , voici comme on y procede.

Methode de préparer le Chocolat à la maniere des Isles Françoises de l'Amérique.

On ratisse avec un (1) couteau legerement passé sur les pains de pur

(1) On a plutôt fait avec une rape platte quand les pains de Cacao sont assez secs , pour ne pas s'engraisser.

pur Cacao, la quantité qu'on en souhaite, (par exemple quatre grandes cueillerées combles qui pésent environ une once,) on y mêle deux ou trois pincées de Canelle en poudre passée au tamis de soie, & environ deux grandes cueillerées de Sucre en poudre (2).

On met ce mélange dans une chocolatiere avec un œuf frais entier, (3) c'est-à-dire jaune & blanc. on mêle bien le tout avec le moulinet, on le réduit en consistance de miel liquide: surquoi ensuite on se fait verser la liqueur bouillante, (4) (eau ou lait suivant la fantaisie,)

G 5

pen-

(2) Parce qu'un volume égal de Sucre en poudre pese le double de celui du Cacao ratissé.

(3) Les parties onctueuses du Cacao ne sauroient s'unir avec les parties aqueuses de la liqueur, sans l'intervention de l'œuf qui leur sert de lien commun, sans quoi cette boisson n'est jamais bien moussée.

(4) La proportion de la liqueur est d'environ huit onces pour une once de Cacao.

pendant qu'on fait rouler soi-même le moulinet avec force pour bien incorporer le tout ensemble.

Enfin on met la chocolatiere sur le feu, ou au bain Marie dans un chauderon plein d'eau bouillante, & dès que le Chocolat monte, on en retire la chocolatiere, & après avoir fortement agité le Chocolat avec le moulinet, on le verse à diverses reprises & bien mouffé dans les tasses. Pour en relever le goût on peut avant que de le verser y ajouter une cueillerée d'eau de fleur d'orange, où on a fait dissoudre une goutte ou deux d'essence d'Ambre.

Cette maniere de faire le Chocolat a plusieurs avantages qui lui sont propres, & qui la rendent préférable à toute autre.

En premier lieu, on peut s'assurer qu'étant bien executée le Chocolat est d'un parfum exquis, & d'une grande délicatesse de goût;

goût; il est d'ailleurs très-leger sur l'estomac, & ne laisse aucune residence, ni dans la chocolatiere, ni dans les tasses.

En second lieu, on a l'agrément de le préparer soi-même & selon son goût, d'augmenter & de diminuer à sa volonté les doses du Sucre & de la Canelle, d'y ajouter ou d'en retrancher l'eau de fleur d'orange, & l'essence d'ambre: en un mot d'y faire tel autre changement qu'on aura pour agréable.

En troisiéme lieu, en n'y substituant rien qui puisse détruire les bonnes qualités du Cacao, il est si temperé qu'on le peut prendre à toute heure, & à tout âge, en été comme en hiver, sans en craindre la moindre incommodité. Au lieu que le chocolat assaisonné de Vanille & d'autres ingrediens acres & chauds, ne sauroit être que très-pernicieux, sur tout en été, aux jeunes gens & aux confitu-

titutions vives & seches: le verre d'eau fraîche qu'on a introduit de lui faire preceder ou succeder, ne fait que pallier pour un tems l'impression de feu qu'il laisse dans le sang & dans les visceres, après que l'eau s'est écoulée par les voies ordinaires.

En quatriéme lieu ce chocolat est à si bon marché que la tasse ne revient presque qu'à un sol. Si les artisans en étoient une fois instruits, il y en a peu qui ne missent à profit un moyen si aisé & si gracieux de déjeuner à peu de frais, & de se soutenir avec vigueur jusqu'au dîner sans autre aliment solide ni liquide.

SECTION SECONDE.

*Des utilitez qu'on pourroit tirer
du Chocolat à l'usage de la Me-
decine.*

IL m'a toujourns paru que ce
seroit une chose fort avanta-
geuse pour la Medecine que de
trouver le moyen de presenter
aux malades les remedes sous
une forme agreable & sous un
goût connu ; l'artifice même qui
les leur offrirait cachés sous le
nom & sous les apparences se-
duisantes d'un aliment délicieux
ne seroit pas sans fruit, les mala-
des ont toujourns assez de leur
mal, sans y joindre le dégoût des
remedes, on leur épargneroit au
moins le soulèvement d'estomach
qu'ils ont pour tout ce qu'on ap-
pelle medicament, & peut-être
que

que cet aliment pourroit fervir en même temps d'une bonne nourriture & d'un excellent vehicule au remede.

J'ai fait quelques applications de cette pensée au Chocolat, & j'ose assurer qu'un heureux succès a souvent confirmé mon préjugé ; je souhaiterois que cet essai, tout imparfait qu'il est, pût fervir à reveiller l'attention de quelque habile Medecin qui se donnât la peine de creuser une matiere que mes petites lurnieres ne me permettent que d'effleurer.

1°. Combien de gens negligent de se purger, & s'obstinent même à ne le pas faire lorsqu'ils en ont le plus de besoin, & cela par une aversion extrême qu'ils ont prise pour les medecines ordinaires ? Ne feroit-ce pas leur rendre un service important que de leur apprendre à se purger d'une maniere

niere délicateuse, & même s'il étoit nécessaire de les purger à leur infu? Pour y réussir il n'y a qu'à mêler vingt ou vingt-cinq grains de Jalap en poudre (plus ou moins suivant leur âge & leurs forces) avec la poudre de Cannelle destinée pour une tasse de Chocolat, & leur faire prendre cette tasse comme du Choco'at ordinaire. J'en ai fait beaucoup d'expériences, cela purge fort bien & sans tranchées; plusieurs en ont pris l'effet pour un benéfice de nature, ignorant la tromperie officieuse dont je m'étois servi à leur égard. Quels avantages ne tireroit-on pas de cette maniere de purger appliquée aux enfans qui ont tant de peine à prendre ce qui a le moindre degoût?

2°. Les préparations Galeniques & chimiques qu'on a faites du Quinquina n'ont pas réussi; son infusion dans le vin, autrefois si

van-

vantée, ne contient qu'une partie de sa vertu puis que le marc resté au fond de la bouteille a encore la propriété d'arrêter la fièvre; ainsi après mille tentatives infructueuses on en est revenu à l'ordonner en substance mise en poudre très-fine, dont on forme des bols ou qu'on délaie dans de l'eau; cette pratique est encore accompagnée de plusieurs inconveniens, car beaucoup de gens, & sur tout les enfans ne peuvent l'avaler en bols. Ils ne s'accommodent guère mieux de la poudre délaiée dans de l'eau, & en l'une & en l'autre façon cette poudre se précipitant au fond de l'estomac ne peut que le fatiguer extrêmement.

Pour remédier à tout cela; qu'on mêle une dragme de Quinquina mis en poudre passée au tamis de soye, & ensuite broyée à sec sur le porphyre avec la Cannelle destinée

née pour une tasse de Chocolat, & qu'on augmente un peu la dose du Sucre, on prendra le Quinquina sans le moindre dégoût, & même si on veut sans s'en appercevoir; on se nourrira en même tems mieux qu'avec un bouillon qui se corrompt facilement dans un estomac fiévreux; & on ne craindra point que les parties du Quinquina, lorsqu'elles auront été bien divisées & embarrassées parmi celles du Chocolat, se réunissent & se précipitent. Je puis assurer que j'ai plusieurs fois guéri la fièvre de cette manière qui m'a toujours fort bien réussi.

3°. Les préparations du fer les plus travaillées ne sont pas pour cela les meilleures, la simple limure a plus de vertu dans la Médecine que tout ce que l'art a tiré de ce métal, il y a pourtant dans son usage un inconvenient qui est que toutes les particules de fer

H

venant

venant à se réunir par leur propre poids forment une espece de culot au fond de l'estomac qui en diminue la force, le resout & le fatigue extrêmement.

Pour remedier à cela, il faut, après avoir broyé à sec sur le porphyre la limaille de fer jusqu'à ce qu'elle soit réduite en poudre très-fine, la mêler avec la poudre de Cannelle destinée pour une tasse de Chocolat fait à l'ordinaire; il est certain que les parties du fer par l'agitation du moulinet se trouveront si divisées & si embarrassées parmi celles du Cacao, qu'il n'y a plus à craindre qu'elles s'en separent. D'ailleurs les parties aromatiques de la Cannelle, & les alkalines du Cacao n'augmenteront pas peu les effets qu'on attend de ce remede.

4°. On pourroit mêler de même avec la Cannelle du Chocolat les poudres des Cloportes, des Viperes,

peres, des vers de terre, des foyes & fiels d'Anguilles & autres semblables, pour ôter aux malades jusqu'à l'idée dégoûtante de l'origine de ces remedes.

5°. L'usage du lait est un remede spécifique pour la guérison de plusieurs maux, par malheur il y a bien des estomacs qui ne peuvent le supporter, & on a cherché bien des moyens pour prévenir cet inconuenient. Sans m'arrêter à en faire ici le dénombrement ni l'examen: ne seroit-ce pas une maniere simple & naturelle d'empêcher le lait de s'aigrir dans l'estomac, que de préparer à l'ordinaire environ une tasse de Chocolat & de verser tout chaudement dessus une chopine ou trois demi-septiers de lait? en effet les parties butireuses du lait & du Cacao sont analogues & très-propres à s'allier ensemble & à agir pour la même fin; & ce
H 2 qu'il

qu'il y a d'amer & d'alkalin dans le Cacao doit necessairement empêcher toute coagulation de lait dans l'estomac. Il est aisé de verifier par l'experience ce raisonnement sur l'usage de cette sorte de lait chocolaté.



CHAPITRE TROISE' ME.

De l'Huile ou Beurre de Cacao.

L'Amande de Cacao est un fruit très-oleagineux, mais son huile se trouve si embarrassée avec les autres principes, qu'il faut une industrie toute particuliere pour l'en separer, & pour la rendre pure. Des trois moyens ordinaires, qui sont la distillation, l'expression & la décoction, dont on se sert pour extraire les huiles, nous rejettons d'abord ici le premier, comme étant très-imparfait, parce que la
la

la violence du feu dénature presque toutes les huiles qu'on obtient par cette voye. On ne réussiroit gueres mieux par celui de l'expres-
sion, parce que ce qu'on en tire-
roit, seroit fort impur & en très-pe-
tite quantité; il n'y a donc que la
décoction qui est la seule & verita-
ble maniere de tirer l'huile essen-
tielle du Cacao, sans aucune alté-
ration & dans toute sa pureté.

On prend du Cacao rôti, mon-
dé, & passé sur la pierre, on jette
cette pâte bien fine dans une gran-
de bassine pleine d'eau bouillante
sur un feu clair, où on la laisse
bouillir jusqu'à la consommation
presque entiere de l'eau; alors on
verse dessus une nouvelle eau dont
on remplit la bassine, l'huile monte
à la surface & se fige en maniere de
beurre à mesure que l'eau se refroi-
dit. Si cette huile n'est pas bien
blanche, il n'y a qu'à la faire fon-
dre dans une bassine pleine d'eau
chau-

chaude, où elle se dégagera & se purifiera des parties rouffes & terrestres qui lui restoient.

A la Martinique cette huile est en consistance de beurre, mais portée en France elle devient comme du fromage assez dur, qui se fond néanmoins & se rend liquide à une legere chaleur; elle n'a point d'odeur fort sensible, & a la bonne qualité de ne rancir jamais; j'en ai actuellement qui a été faite il y a près de quinze ans. L'huile d'Olives nous ayant manqué une année, nous avons usé de celle de Cacao pendant tout un Carême; elle est de fort bon goût, & bien loin d'être malfaisante; elle contient les parties les plus essentielles & les plus salutaires du Cacao.

J'ai eu la curiosité d'en faire une maniere d'analyse chymique, j'en ai mis trois onces dans une petite cucurbite de verre au bain de cendres, il en distilla une liqueur onctueuse

meuse qui se congeloit en tombant & qui ne differoit du beurre que j'ai décrit, que par une legere impression qu'elle avoit reçue du feu. J'ai remarqué seulement qu'au fond du recipient il y avoit deux ou trois gouttes d'une liqueur claire, d'un goût un peu acide, mais très-agreable.

Comme cette huile est très-anodine, elle est excellente à l'intérieur pour guerir l'enrouement, & pour émousser l'acreté des sels qui dans le rhume picotent la poitrine. Pour s'en servir on la fait fondre, on y mêle une suffisante quantité de Sucre candi, & on en forme de petites tablettes, qu'on retient le plus long-tems qu'on le peut dans la bouche, les laissant fondre tout doucement sans les avaler.

L'huile de Cacao prise à propos pourroit être encore merveilleuse contre les poisons corrosifs.

Elle n'a pas de moindres vertus

pour l'exterieur. 1°. Elle est la meilleure & la plus naturelle de toutes les pommades dont les Dames qui ont le teint sec, puissent se servir pour le rendre doux & poli sans qu'il y paroisse rien de gras ni de luisant ; les Espagnoles du Mexique en connoissent bien le merite, mais comme en France elle durcit trop, il faut nécessairement la mêler avec huile de Ben, ou celle d'Amandes douces tirées sans feu.

2°. Je suis persuadé que si l'on vouloit rétablir l'ancienne coutume que les Grecs & les Romains avoient d'oindre le corps humain d'huile, il n'y en a point, dont l'usage répondit mieux aux vûes qu'ils avoient de conserver par ce moyen aux parties, & même de leur augmenter la force & la souplesse des muscles, & de les garentir des rhumatismes & de plusieurs autres douleurs qui les affligent. On ne peut attribuer l'anéantissement de la pratique de ces

ces onctions qu'à la mauvaise odeur, & à la mal-propreté qui l'accompagnoient; mais comme en substituant l'huile de Cacao, à celle d'olive, on ne tomberoit point dans ces inconveniens, parce que celle-là ne sent rien, & qu'elle se seche plutôt sur le cuir; rien sans doute ne seroit plus avantageux, sur tout pour les personnes âgées, que de renouveler aujourd'hui un usage si autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

3°. Les Apoticairees doivent employer cette huile préferablement à toute autre chose pour servir de base à leurs baumes apoplectiques; parce que toutes les graisses rancissent, & que l'huile de Muscade blanchie avec l'esprit de vin, conserve toujours un peu de son odeur naturelle, au lieu que l'huile de Cacao n'est point sujette à ces accidens.

4°. Il n'y en a aucune plus propre pour empêcher les armes de rouil-

ler, parce qu'elle contient moins d'eau que toutes les autres huiles dont on se sert ordinairement pour cela.

5°. Aux Isles de l'Amérique on se sert beaucoup de cette huile pour la guerison des hemorroïdes, quelques-uns en usent sans mélange; d'autres ayant fait fondre deux ou trois livres de plomb, en ramassent la crasse, la reduisent en poudre, la passent au tamis de soie, l'incorporent avec cette huile, & en font un liniment très-efficace pour cette maladie.

D'autres pour la même intention mêlent avec cette huile la poudre des Cloportes, le Sucre de Saturne, le *Pompholix*, & un peu de *Laudanum*.

D'autres se servent utilement de cette huile pour appaiser les douleurs de la goutte, l'appliquant chaudement sur la partie avec une compresse imbibée qu'ils couvrent d'une serviette chaude. On pourroit

roit en user de même pour les Rhumatismes.

6. Enfin l'huile de Cacao entre dans la composition de l'Emplâtre merveilleux & de la Pommade pour les dartres : on en trouvera la description & les propriétés aux Remarques qui sont à la fin de ce premier Traité.





REMARQUES
 SUR QUELQUES ENDROITS
 DU TRAITÉ
 DU CACAO.

REMARQUE PREMIERE.

LE *Cocotier* est le même arbre que le Palmier si renommé dans les Indes, son fruit s'appelle *Coco*, & il faut bien se donner de garde de le confondre avec le *Cacao*; je fais cette remarque, parce que je trouve que Guillaume Dampier (a) appelle mal à propos les Cocos, Noix de Cacao, & l'arbre qui les produit Cacaotier.

RE-

(a) *Nouveau Voyage autour du Monde*, Tom. I. Chap. 10. pag. 338.

REMARQUE II.

On a transporté ces grands arbres de Saint Domingue aux Isles du Vent, leurs feuilles presque rondes sont fermes & si lisses, qu'on diroit qu'on a appliqué dessus un vernis, leurs fruits sont quelquefois gros comme la tête, & ont la peau de l'épaisseur d'une bonne ligne; quand on l'a ôtée, la chair approche fort de la couleur, de l'odeur & de la faveur de nos Abricots, on trouve au milieu jusqu'à quatre noyaux gros comme des œufs de poule qui se separent difficilement du fruit, on le coupe par tranches, & on le sert avec du vin & du sucre. On en fait aussi de fort bonne marmelade.

REMARQUE III.

Le *Calebassier* est un arbre de
la

la grandeur à peu près d'un Pommier, il fournit les Sauvages & les Negres de seaux, de pots, de bouteilles, de plats, d'assiettes & autres ustenciles de menage. On ne fauroit prescrire la forme ni la grandeur des Calebasses qui vont depuis la grosseur d'une Poire jusqu'à celle d'une grosse Citrouille; il y en a de longues, de rondes, d'ovales & de toutes les façons; ce fruit qui est verd & poli sur l'arbre, devient gris en sechant, tout le dedans est une pulpe blanche qui n'est d'aucun usage & qu'on fait sortir par un trou, son écorce est de l'épaisseur de deux lignes, mais d'un bois dur & difficile à rompre.

R E M A R Q U E IV.

Le *Papayer* est un arbre assez particulier; son tronc est droit, mais creux & d'un bois si tendre, qu'on

qu'on le coupe aisément d'un coup de ferpe, il est haut d'environ deux toises sans aucunes branches; ses feuilles assez semblables à celles de nos figuiers, mais deux fois plus grandes, sont attachées au sommet par des pedicules longs d'un pied & demi, & creux comme des chalumeaux; vingt-cinq à trente fruits sont attachés immédiatement au-dessus & rangez autour de la tige, dont les plus bas sont les plus gros & les plus mûrs; ils sont verds, ronds, & gros comme le poing; la chair qui n'a tout au plus que quatre lignes d'épaisseur, est comme celle du Melon, mais d'un goût douceâtre & fade, on en fait pourtant d'assez bonne confiture d'un très-beau verd.

Il y a une autre espece de *Papayer* dont le fruit est gros comme un Melon, & de meilleur goût que le precedent.

RE-

R E M A R Q U E. V.

Le *Bananier* est une forte de plante dont la racine est une grosse bulbe ronde, d'où sort une tige verte & lisse, haute de six pieds, grosse comme la cuisse & sans aucune feuille; au sommet de ce tronc viennent une vingtaine de feuilles d'un pied & demi de large ou environ, sur quatre à cinq pieds de long, mais si tendres que le vent les coupe toutes en travers en maniere de rubans jusqu'à la côte du milieu: du centre de ces feuilles sort une espece de seconde tige plus ferme que le reste de la plante, & c'est-là que se forme ce qu'on appelle le *Regime*, c'est-à-dire une espece de grappe de quarante à cinquante *Bananes*, tantôt plus, tantôt moins; ce sont des fruits gros comme le bras, longs d'environ un pied,

un

un peu courbes; on cueille le regimé tout verd, on le pend au plancher, & à mesure que les Bananes jaunissent en meurissant, on les cueille. En perdant le regimé la plante se desseche, ou même on la coupe par le pied; mais pour une tige de perdue, la racine en pousse autour cinq ou six autres.

Il faut remarquer qu'il y a *Bananes & Figues Bananes*, quoique les plantes qui les produisent ne different presqu'en rien; les Figues sont plus petites que les Bananes, & n'ont que quatre à cinq pouces de long. La Figue est plus delicate, mais la Banane est estimée plus saine & a la chair plus ferme; on les fait rôtir sur le gril ou au four, & on les sert avec le sucre & le jus d'Orange. La Banane cuite sous la cloche dans son jus avec le sucre & un peu de Cannelle est excellente.

REMARQUE VI.

Le *Manioc* est un arbrisseau fort tortu & plein de noeuds; son bois est tendre & cassant, il prend facilement de bouture; il y en a de plusieurs especes & de différentes couleurs, les unes plus précoces & plus fécondes que les autres. Ordinairement on l'arrache dans l'an ou environ, & l'on trouve à chaque pied plusieurs racines d'un tissu charnu & sans fibres sensibles, plus ou moins grosses, suivant la bonté du plan & la nature de la terre. On lave ces racines en grande eau pour en separer la terre adhérente, & en ayant raclé l'écorce avec un couteau comme on ratiffe des navets, on les *grage*, c'est-à-dire qu'on les passe avec force sur de grandes rapes de cuivre qu'on appelle *Grages*, à peu près comme on

on rape les Coins pour en tirer le jus. (Si on grageoit de nos grosses raves de montagne, cela ressembleroit assez au Manioc gragé.) On met ensuite ce Manioc gragé à la presse dans des sacs de grosse toile ou de jonc, pour en exprimer l'humidité surabondante qui est nuisible aux animaux & même veneneuse. On tire cette espece de marc des sacs, on le passe à travers une maniere de crible sauvage, nommé *Hibichet*; & on le cuit enfin en deux façons différentes pour faire ce qu'on appelle la *Cassave* ou la farine de Manioc.

Premierement lorsqu'on veut faire de la Cassave, on étend du Manioc criblé sur une platine de fer placée sur un feu clair, & tapant bien avec la main platte, on en forme une grande galette d'environ quatre lignes d'épaisseur sur vingt à vingt-quatre pouces de diamètre, & quand elle est cuite d'un

côté, on la tourne de l'autre ; & même si on veut la conserver quelque tems, on la fait enfin secher au soleil.

En second lieu lorsqu'on veut faire ce qu'on appelle de la *Farine*, on met cuire du Manioc gragé, pressé & criblé comme auparavant, dans une grande poële de cuivre à fond plat, de quatre pieds de diametre sur cinq à six pouces de rebord, & montée sur un fourneau de maçonnerie ; on remuë continuellement la matiere avec un rabet de bois afin qu'elle ne se prenne point, & qu'elle soit également cuite. Cette farine ressemble assez à du pain grossièrement émié, & se conserve long-tems en lieu sec. Les Sauvages ne font point de farine de Manioc, ils ne mangent que de la Cassave qu'ils font cuire tous les jours, parce que toute chaude elle est bien plus delicate & plus appétissante.

Lors-

Lorsqu'on laisse reposer dans un vase le suc exprimé du Manioc, il se précipite au fond une fécule qu'on appelle *Moussache* *, & qu'on laisse ensuite secher au soleil; elle est blanche comme la neige, & on en fait de très-bons gâteaux qu'on appelle sur les lieux des Craquelins.

Les Blanchisseuses employent cette fécule pour empeser le linge à la place de l'amidon; & quelques habitans en mêlent un tiers avec deux tiers de farine de France, & en font du pain qui est fort blanc & d'un fort bon goût.

REMARQUE VII.

On prendroit au premier coup d'œil un *Balizier* pour un *Bananiier*, tant ils se ressemblent; il y a néanmoins entr'eux cette différence

I 3

* Ce terme est tiré de l'Espagnol *Muchache*, comme qui diroit *enfant de Manioc*.

rence que les feuilles du Balizier sont plus fermes & ne se découpent pas si facilement ; aussi servent-elles de nappe & de serviette aux Sauvages, aux Negres & quelquefois aux Habitans qui sont dans les bois ; il y a même des tems où elles leur tiennent lieu de parasols naturels fort commodes pour les mettre à couvert de l'ardeur du soleil, ou d'un grain de pluye qui survient tout d'un coup.

Les Chasseurs ont encore une ressource dans cette plante, car se trouvant quelquefois pressés de la soif dans des quartiers éloignés des fontaines & des rivieres, ils n'ont qu'à donner un coup de couteau dans la tige du Balizier & présenter sur le champ ou leur chapeau, ou une tasse pour recevoir, plus qu'il ne leur en faut, d'une eau bonne, claire & fraîche, même dans le plus grand chaud.

REMARQUE VIII.

Le *Piment*, aussi appelé *Poivre* des Indes Occidentales, a été transporté en France où il croît comme en Amérique en gouffes pyramidales de deux à trois pouces de long ; elles sont d'abord vertes, puis jaunes, rouges & noires successivement ; on les confit au vinaigre comme les capres & les cornichons. Il y a en Amérique plusieurs autres espèces de *Piments*, & sur tout un qui est rond & rouge comme une cerise, c'est le plus brûlant de tous, il met la bouche toute en feu, aussi l'appelle-t-on avec raison *le Piment enragé*. Les Sauvages ne mangent rien sans *Piment*, c'est leur assaisonnement universel, il leur tient lieu de sel & de toutes les *Epiceries* de l'Orient.

R E M A R Q U E I X.

L'Achiote qui est plus connuë en France sous le nom de *Roucou* est une espece de rouge que les Peintres & les Teinturiers employent; c'est la couleur favorite des Sauvages, aussi font-ils fort curieux de cultiver dans leurs jardins la plante dont on la tire, afin de s'en peindre le corps tous les matins, ce qu'ils appellent se *Roucouïer*.

Le *Roucou* se plante de graine à peu près comme le Cacao: l'arbrisseau qui en vient n'a rien en Europe qui lui ressemble mieux que le Lilac; ses feuilles qui ont la figure d'un cœur, sont oblongues, pointuës & rangées alternativement; ses fleurs naissent par bouquets aux extremités des branches, elles sont blanches mêlées d'incarnat comme les fleurs des Rosiers sauvages, elles ont au cœur
une

une houpe d'étamines jaunes à pointes rouges; à la chute de ces fleurs naissent des boutons tanez, tout herissez de pointes brunes, délicates & peu piquantes; ces boutons deviennent des coffes qui étant mûres s'ouvrent par le haut, & font voir au-dedans deux rangs de pepins ou graines, à peu près comme de petits pois, couverts d'une espece de vermillon éclatant qui se prend facilement aux doigts quand on le touche, & qui laisse la graine nette quand on la lave avec de l'eau tiede. Cette eau étant reposée, on la verse par inclination à diverses reprises, on fait ensuite secher à l'ombre la couleur qui s'est précipitée au fond du vaisseau, & c'est-là le veritable *Roucou* sans aucun mélange. Les Medecins des Indes l'ordonnent pour inciser & attenuer les humeurs crasses & grossieres qui causent la difficulté de la respiration, la rétention de l'uri-

ne, & toute sorte d'obstructions (*).

R E M A R Q U E. X.

L'Atolle est une maniere de Bouillie qu'on fait avec la farine de Mais, (qui est la même chose que nôtre bled d'Inde, ou gros mil de Turquie.) Les Mexicains se contentoient d'en relever le goût avec leur Piment, mais les Religieuses & les Dames Espagnoles à la place du Piment, y ont ajoûté le sucre, la Cannelle, les eaux de senteur, l'Ambre & le Musc, &c. On fait en ce pais-là le même usage de l'Atolle que de la crème de ris au Levant.

R E M A R Q U E. XI.

On doit prendre les écorces de canelle, les plus minces & les plus hautes en couleur, & les choisir
une

(*) THOMAS GAGE, *Tom. I. part. 2. pag. 142.*

une à une d'un goût piquant, suave & aromatique, parce que les grosses parties de cette marchandise sont ordinairement fourrées de bâtons de canelle dont on a tiré l'essence, & qui n'ont pas plus de goût, ni d'odeur que du bois. Pour relever l'un & l'autre dans les écorces de choix, il n'y a qu'à jeter dans le mortier où on les pile un clou de girofle par once de canelle; cet Aromat est le meilleur qui nous vienne des Indes Orientales, il n'a rien d'acre, & contient un huileux volatil qui s'accorde merveilleusement bien avec celui du Cacao. Aussi la canelle s'est toujours maintenue dans le droit d'entrer dans toutes les compositions du Chocolat.

RE.



REMEDES

DANS LA COMPOSITION

desquels entre l'Huile, ou
Beurre de Cacao.

Emplâtre merveilleux pour la guérison de toute sorte d'Ulceres.

Prenez *Huile d'Olives* une livre.
Ceruse de Venise * en poudre
demie livre:

Mettez les dans une bassine de cuivre ou dans une casserolle de terre vernissée sur un feu clair & modéré, remuant toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que le tout soit devenu
noir,

* Elle est plus chere que celles d'Hollande & d'Angleterre qui sont mélangées de craye, & qu'il faut laisser aux Peintres.

noir ; & de consistance presque d'emplâtre (ce qu'on connoît en laissant tomber quelques gouttes sur une assiette d'étain, car si la matiere se fige sur le champ & ne prend presque point aux doigts en la maniant, elle est suffisamment cuite.) Alors on y ajoute :

De la Cire coupée en petites tranches, une once & demie :

Huile ou Beurre de Cacao, une once.

Baume de Copahu, une once & demie.

Quand tout est fondu & bien mêlé on tire la bassine de dessus le feu, & remuant toujours avec la spatule on y ajoute peu à peu les Drogues suivantes réduites en poudre très-subtile séparément, & puis bien mêlées ensemble ; savoir,

De la Pierre Calaminairé rougie au milieu des charbons, puis éteinte

éteinte dans l'eau de chaux, & broyée sur le porphyre, une once.

De la <i>Myrrhe en larmes</i> ,	} de chacun deux dragmes.
De l' <i>Aloës succotrin</i> ,	
De l' <i>Aristoloché ronde</i> ,	
De l' <i>Iris de Florence</i> ,	
Du <i>Campbre</i> , une dragme.	

Lorsque tout fera bien incorporé, on le laissera un peu refroidir, après quoi on le versera sur le marbre pour en former des Magdaleons en la maniere ordinaire.

J'ai vû des effets si surprenans de cet Emplâtre, que je me ferois fait un scrupule de ne le pas rendre public; il guérit les ulceres les plus rebelles & les plus inveterés, pourvû que l'os ne soit pas carié; car en ce cas, pour ne pas travailler en vain, il faut commencer par la cure de l'os, & traiter ensuite l'ulcere avec l'Emplâtre. On panse la playe soir & matin après l'avoir nettoyée

toyée avec l'eau de chaux, & bien essuyée avec un linge fin.

Le même Emplâtre peut servir plusieurs fois, pourvû qu'avant que de l'appliquer on l'ait lavé avec l'eau de chaux, qu'on l'ait essuyé avec un linge, & présenté au feu un moment, & qu'on l'ait un peu manié avec les doigts pour le renouveler en quelque maniere.

J'exhorte les personnes charitables de faire cet Emplâtre & de le distribuer aux pauvres, sur tout à ceux de la campagne; elles s'attireront mille benedictions dès cette vie, & le Seigneur fera un jour leur récompense.

Pommade excellente pour guérir les Dartres, les Rubis & les autres difformitez de la Peau.

Prenez, *Fleurs de soufre (a) d'Hollande,*

Sal-

(a) La Fleur de soufre de Hollande est un pain

Salpêtre raffiné, de chacun demie once.

Bon (*b*) *Precipité blanc*, deux dragmes.

Benjoin, une dragme.

Pilez pendant long-tems le Benjoin avec le Salpêtre raffiné dans un mortier de bronze, jusqu'à ce que la poudre soit très-fine; mêlez-y ensuite la fleur de Soufre & le Precipité blanc, & quand le tout sera bien mêlé, gardez cette poudre pour le besoin.

A la Martinique, lorsqu'il étoit question de m'en servir, je incorporois avec le beurre de Ca-

CAO

pain comme le fil de grain, fort legere, douce, friable & plutôt blanche que jaune; elle ne doit pas moins coûter de trente sols la livre. A son défaut on prendra de celle de Marseille qui est en poudre impalpable legere & d'un jaune doré.

(*b*) L'examen du Precipité blanc se fait ainsi. On en met un peu sur un charbon allumé; s'il s'exhale, c'est signe qu'il est bon & fidele; s'il reste sur le feu ou qu'il se fonde, ce n'est que de la Ceruse broyée, ou quelque autre blanc semblable.

cao, mais en France où il durcit trop, je lui ai substitué la Pommade blanche de Jasmin la plus odorante; cette odeur jointe à celle du Benjoin corrige en quelque maniere celle du soufre que beaucoup de personnes abhorrent.

Je ne saurois assez recommander l'usage de cette Pommade qui m'a toujours bien réussi, dans des occurrences même où de plus grands remedes n'avoient rien operé.

Il ne faudroit pas s'étonner si le premier jour, & quelquefois le second qu'on employe cette Pommade, la Dartre paroît plus vive & le teint plus brouillé qu'auparavant, c'est un signe que le remede attire au-dehors toute la malignité, & qu'il en détruit les mauvais levains. Qu'on ne se rebute point, ce combat des fels contraires ne fera pas long, &

K

avec

146 *Histoire naturelle du Cacao.*

avec un peu de patience on rendra son visage uni & sans la moindre élevation.





SECOND TRAITE'.

HISTOIRE NATURELLE

D U

SUCRE.

MON dessein n'est pas de traiter à fond & en détail de tout ce qui appartient à la fabrique du Sucre, cela me meneroit trop loin; je me propose seulement de faire une description qui puisse contenter les Curieux, & leur donner une idée claire & distincte,

1°. De l'origine & de la culture des Cannes à Sucre.

2°. Des Bâtimens & des Ustensiles

ciles necessaires pour la manufacture du Sucre.

3°. De la fabrique de toute sorte de sucres.

Ces trois articles feront le sujet des trois chapitres qui suivent (*a*).

CHAPITRE PREMIER.

De l'origine & de la culture des Cannes à Sucre.

LES Cannes à Sucre tirent leur origine des Indes Orientales (*b*) où elles croissent naturellement, & c'est delà qu'on en a apporté le Plan dans tous les lieux où la douceur du Climat a invité à les cultiver. Les Espagnols après la découverte de l'Amérique

(*a*) Ceux qui en souhaiteront davantage, auront contentement lorsque le R. P. LABAT Jacobin donnera ses Memoires au Public.

(*b*) RAWOLF *part. 4. Ind. Oriental. cap. 14.*

que les transplanterent heureusement des Canaries (a) à saint Domingue, & delà ensuite aux Isles voisines, au Mexique, au Perou, & au Bresil.

Les Hollandois chassés du Bresil par les Portugais aborderent à la Guadeloupe en 1654. où M. Houël, qui en étoit alors Seigneur, les accueillit favorablement, & donna même des concessions à tous ceux qui voulurent bien s'y établir. C'est à l'industrie de ces Refugiez que les François, Habitans des Antilles, doivent la maniere de planter les Cannes & d'en extraire le Sucre.

Quoiqu'il y ait de grands rapports entre les Cannes à Sucre & les Roseaux ou Cannes d'Espagne, on peut cependant y remarquer trois principales differences.

1°. Les Cannes à Sucre ont leurs
K 3 noeuds

(a) HIERON. BENZON. part. 4. Americæ cap.
29.

noeuds plus près les uns des autres. 2°. Elles ont l'écorce extérieure beaucoup moins ligneuse. 3°. Bien loin d'être creuses & vuides comme ces roseaux, elles sont remplies d'une substance ou espèce de moëlle blanche, spongieuse & succulente, pleine d'eau douce, très-propre à rafraîchir la bouche & à étancher la soif le Sucre n'est que ce suc tiré par expression, & cuit en consistance d'extrait solide.

Ces Canes sont plus ou moins grosses & longues, selon la nature des fonds & la fécondité de la terre où elles sont plantées; elles sont plus ou moins sucrées selon leur exposition au Soleil, & selon l'âge & la saison où elles sont coupées; les meilleures sans difficulté, & les plus propres à donner quantité de beau Sucre, sont celles qui ont depuis sept jusqu'à dix pieds de hauteur, sur dix à quin-



*Feuille de Canne
à Sucre*

*Canne
à Sucre*

Cannamelle

Baton



à quinze lignes de diametre , qui sont lisses , pesantes & cassantes , qui ont leurs nœuds les plus éloignez entr'eux , & qui jaunissent davantage en meurissant.

Les Cannes à Sucre viennent facilement en toute sorte de terroirs & de situations ; à la verité elles réussissent mieux dans les plaines fertiles & abondantes que sur les côteaux , & il n'est pas moins certain que les terres legeres , profondes , & en pente insensible , leur sont les plus propres ; ce n'est point que les terres grasses & fortes ne produisent de belles Cannes , mais elles sont vertes & pleines d'un suc aqueux & peu sucré ; à l'égard des terres arides , usées , ou qui n'ont point de fond , elles ne donnent pour ainsi dire , que des *Rotins* pleins de nœuds.

On partage ordinairement le terrain d'une habitation à Sucre

en plusieurs quarrez de cent pas, separez entr'eux par des chemins de trois toises de large, tant pour faciliter le passage des (a) Cabrouets, que pour empêcher que le feu prenant par malheur à quelqu'un des quarrez de Cannes ne se communique aux autres.

Après avoir bien sarclé & nettoyé la terre d'un de ces quarrez, on y plante les Cannes au cordeau sans beaucoup de façon à deux pieds & demi ou trois de distance; il suffit de faire un petit sillon avec la houë, d'y coucher deux têtes, ou plutôt deux tronçons de Cannes, & de les couvrir de terre, de maniere qu'ils sortent de trois ou quatre pouces en dehors à chaque bout du sillon.

Il y a des terres où il faut planter les Cannes tous les ans comme

(a) C'est ainsi qu'on appelle aux Isles les charrettes dont on se sert pour les voitures.

me aux Isles de Cayenne & de S. Christophle; & il y en a d'autres où les Cannes une fois plantées durent quinze & vingt années, comme à la Martinique, à la Guadeloupe, à saint Domingue, &c.

Le Plan des Cannes leve dans cinq ou six jours, & pousse bientôt plusieurs jets qui forment enfin une grosse touffe de Cannes à chaque pied; toute leur culture se réduit à les sarcler de tems en tems jusqu'à ce que les feuilles de différentes fouches venant à se toucher, & même à se croiser, elles étouffent sous leur ombre toutes les herbes qui pourroient croître aux environs, & leur nuire.

Les Cannes qui se trouvent âgées d'environ un an, lorsque la saison des pluies arrive, ne manquent jamais de *flecher*, c'est-à-dire de pousser à leur sommet un jet droit & uni d'environ trois

pieds de long, qui fleurit en forme de houpe renversée. Une vingtaine de jours après, le bout de la Canne qui l'a produit sechant, & ne lui fournissant plus de nourriture, ce jet se desseche à son tour & tombe par terre, & la Canne cesse de croître & ne refleurit plus. Or avant qu'elle soit en fleche, & un mois après qu'elle a fleché elle n'est bonne à rien.

Le terme de la maturité des Cannes n'est point fixe, & c'est plus sur la connoissance & sur les épreuves du Rafineur que sur l'âge des Cannes qu'il faut en juger & le déterminer.

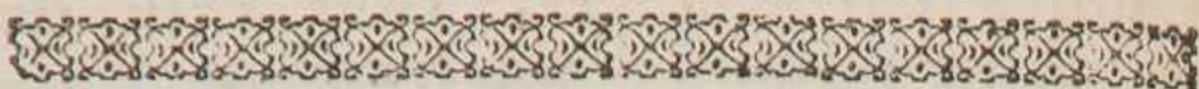
Lorsque les Cannes sont mûres & qu'on a pris la resolution de les couper, on commence par étêter les rejettons, donnant à chacun un coup de serpe à trois ou quatre pouces au dessous de la plus basse feuille où il ne paroît plus de vert; on coupe ensuite les

Can-

Cannes par le pied, observant de ne point taillader les fouches, on passe la serpe tout le long des Cannes pour les ébarber, & selon qu'elles sont plus ou moins longues, on les coupe en deux ou en trois parties; enfin on les amarre en paquets, qu'on porte de tems en tems au bord du chemin où les Cabrouëtiers viennent les charger pour les porter au Moulin.

On ne coupe jamais de Cannes que pour vingt-quatre heures, de peur qu'elles ne s'aigrissent & ne deviennent par-là tout-à-fait inutiles pour la Fabrique du Sucre.

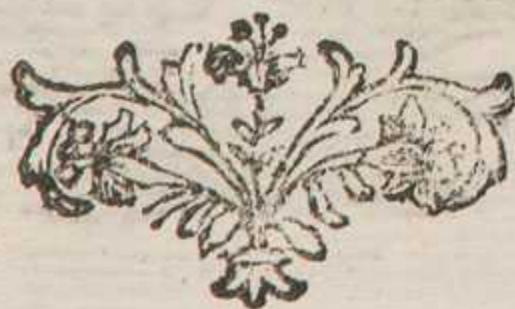




CHAPITRE SECOND.

*Des Bâtimens nécessaires pour
la Manufacture du Sucre, &
des Ustenciles qui leur sont pro-
pres.*

Cinq fortes de Bâtimens sont
nécessaires pour entretenir
une Manufacture de Sucre, un
Moulin, une *Sucrerie*, une *Purgerie*,
une *Etuve* & une *Vinaigrerie*. Je
traiterai dans les cinq Sections
suivantes de chacun en particu-
lier.



PREMIERE SECTION.

Du Moulin.

LE Moulin, que les Espagnols appellent *Ingenios d'azucar*, est proprement une machine destinée à écraser les Cannes pour en exprimer le Suc qu'on appelle *Vesou*, & que la cuisson réduit en Sucre comme nous avons déjà dit.

Selon qu'on employe la force des Bestiaux, de l'eau, ou du vent pour mettre en jeu cette machine, elle prend le nom de *Moulin à bœufs*, de *Moulin à eau*, ou de *Moulin à vent*. Mais comme l'essentiel de la Machine est toujours le même, sans m'arrêter aux différentes constructions auxquelles ces differens mobiles engagent, ni même au détail de toutes les parties du Moulin, il suffit de dire

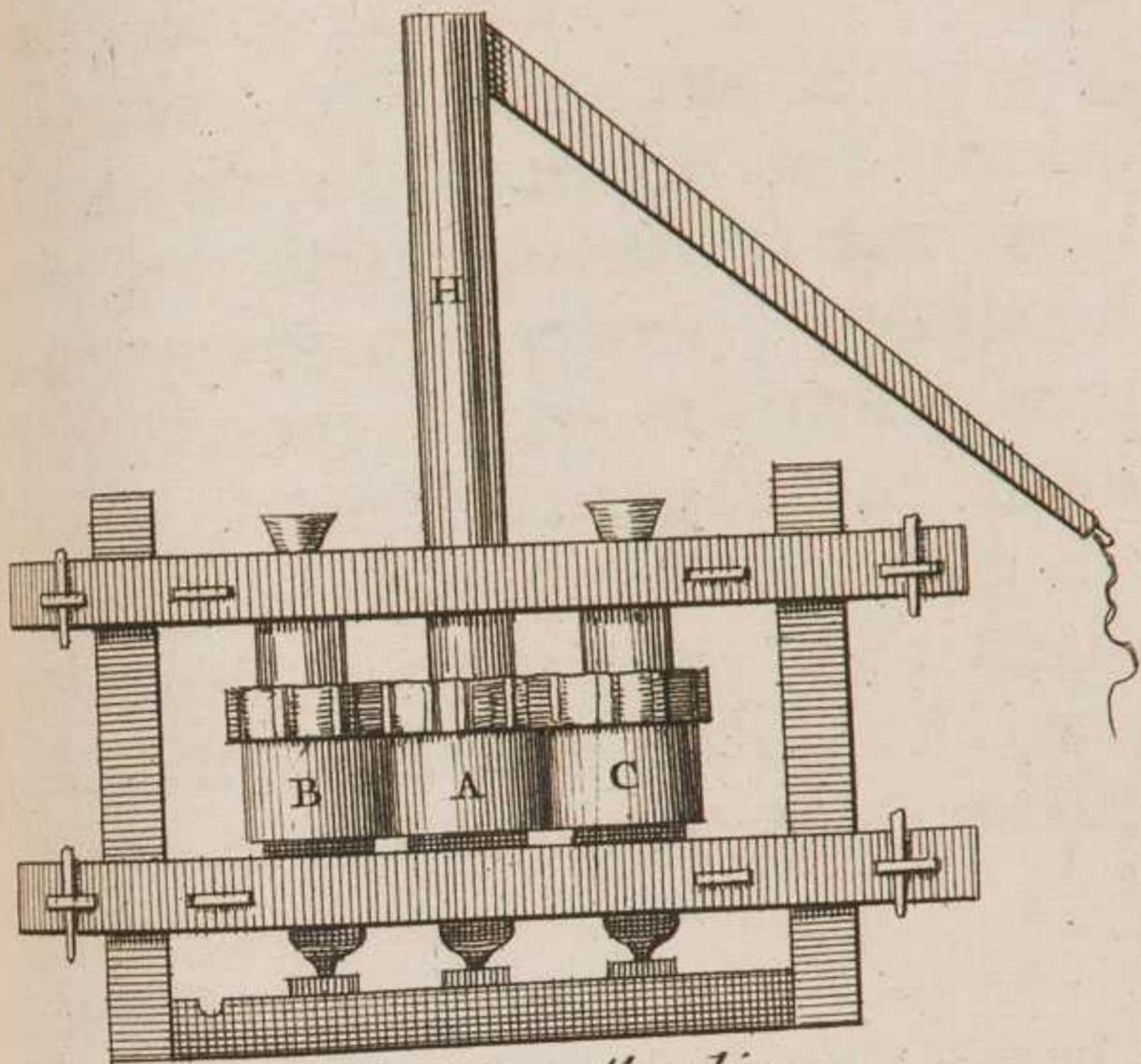
re que toute la Machine se réduit à trois gros Rouleaux ou Tambours de fer fondu (A, B, C,) accolés, dont celui du milieu étant emmanché dans l'arbre H du Moulin, ne peut tourner sans communiquer son mouvement aux deux autres par des pignons qui s'engrangent les uns dans les autres, de manière que mettant une ou plusieurs Cannes entre deux Tambours (a) elles passent de l'autre côté en s'écrasant & exprimant leur suc.

Quoique les trois Tambours soient aujourd'hui d'un diamètre égal, le Tambour A du milieu a pourtant retenu le nom de *grand Tambour*, & les deux autres B & C de *petits Tambours*; parce qu'autrefois ils l'étoient effectivement ainsi. Ils ont deux pouces d'épaisseur, sur dix-huit à

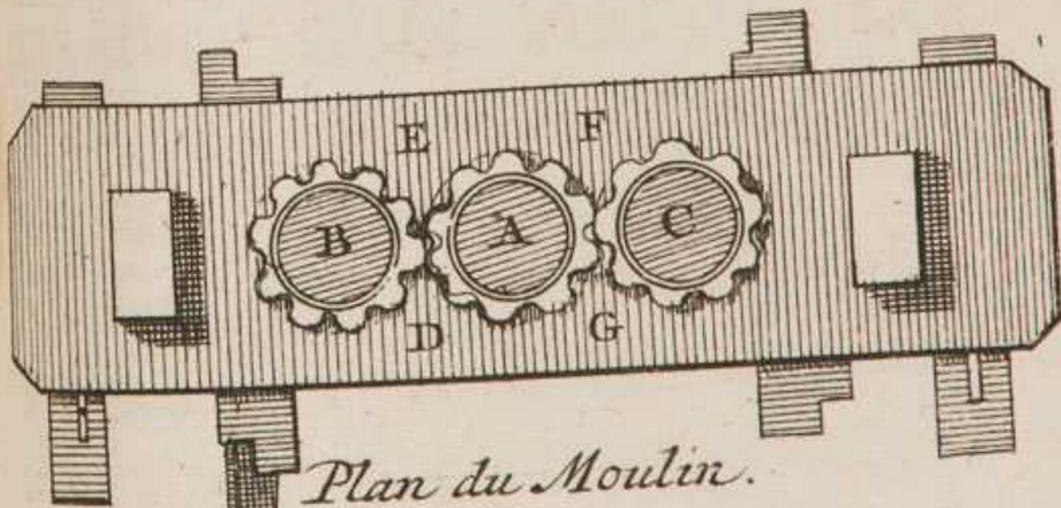
vingt

(a) Ce qu'on appelle dans le Pays *donner à manger au Moulin.*

Moulin à Sucre.

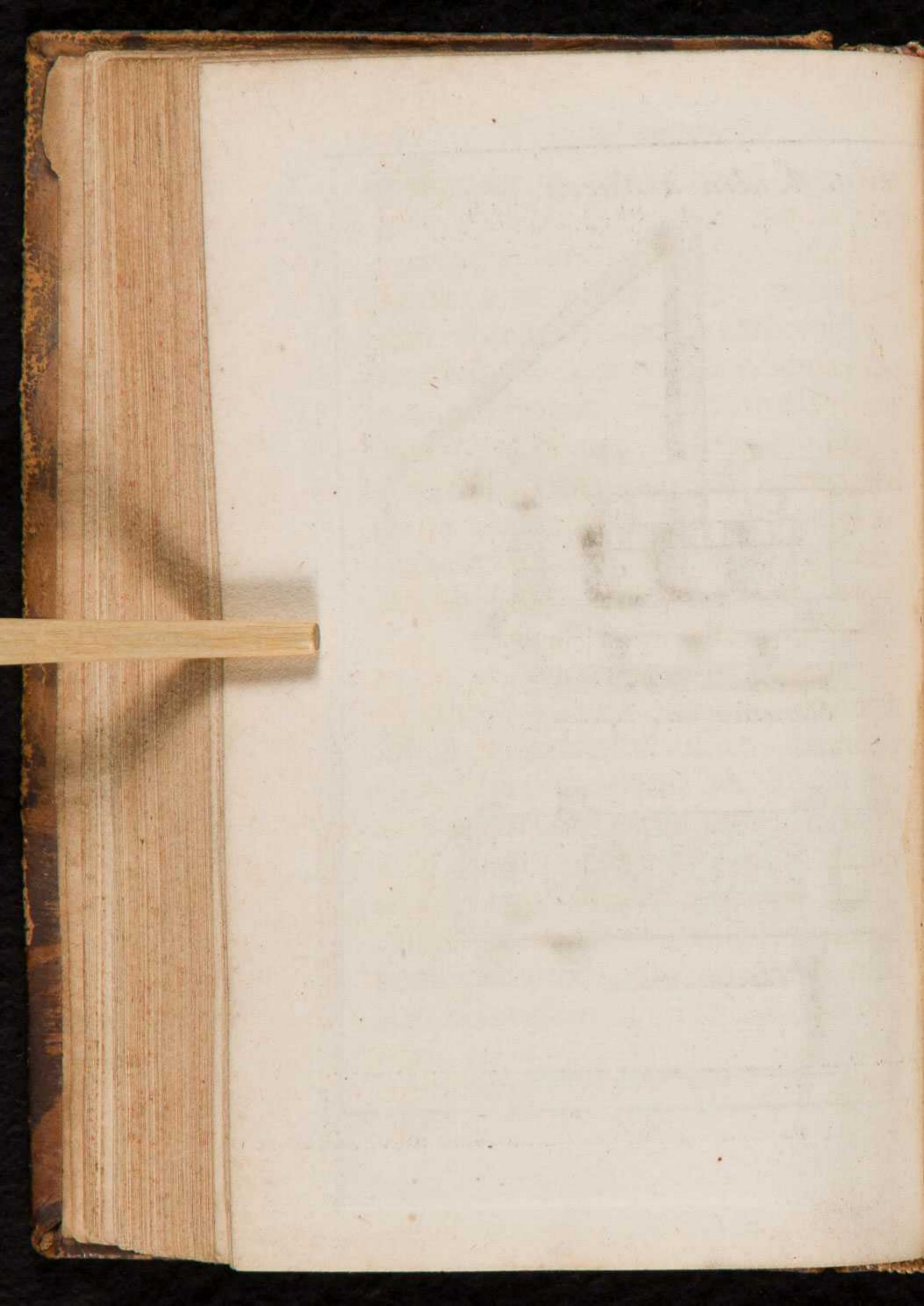


Elevation du Moulin.



Plan du Moulin.





vingt de hauteur & de diametre
exterieur.

Il faut observer que le grand
Tambour en tournant fait mou-
voir les deux petits en des sens
differens & contraires , en forte
que mettant , par exemple , une
Canne du côté D entre les Tam-
bours A & B, elle passera de l'au-
tre côté E, où étant mise en F
entre les Tambours A & C, el-
le reviendra en G du côté de D;
& cette Canne étant alors par-
faitement exprimée , prendra le
nom de *Bagasse*. On en amarre
plusieurs en fagots qu'on met se-
cher en piles dans des cafes pour
chauffer les fourneaux de la Su-
crerie.

Le *Vesou* coulant des Tam-
bours, & tombant sur une table,
se réunit dans une goutiere qui le
porte à la Sucrerie dans un reser-
voir ; mais de peur qu'il ne con-
tracte quelque acidité qui l'em-
pê-

pêcheroit de pouvoir être réduit en Sucre , il faut deux fois par jour avoir soin de laver , & de bien froter avec la cendre les Rouleaux , la Table , la Goutiere & le Reservoir.

Le Moulin est ordinairement sous un couvert rond en forme de pavillon.

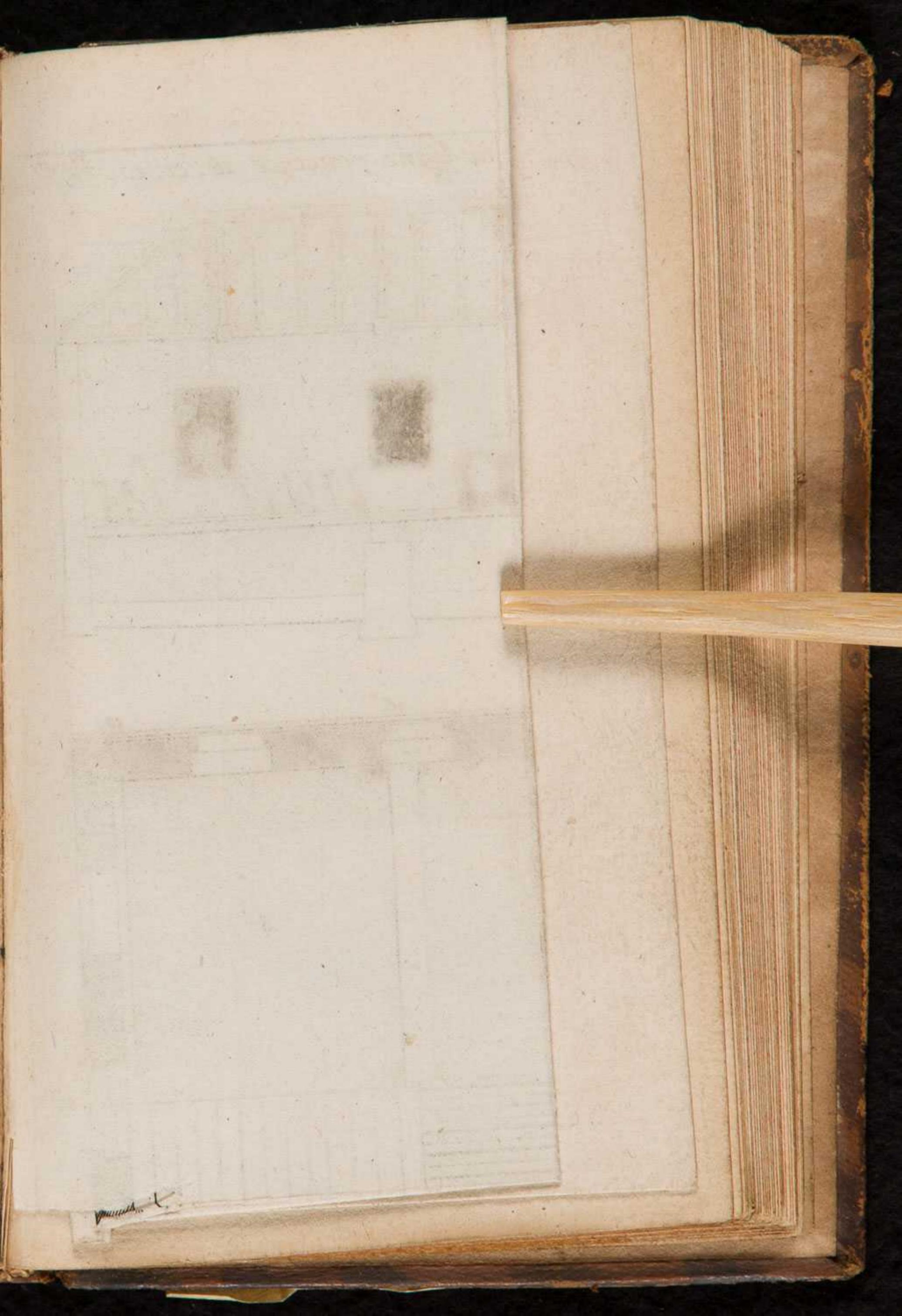
SECONDE SECTION.

De la Sucrierie.

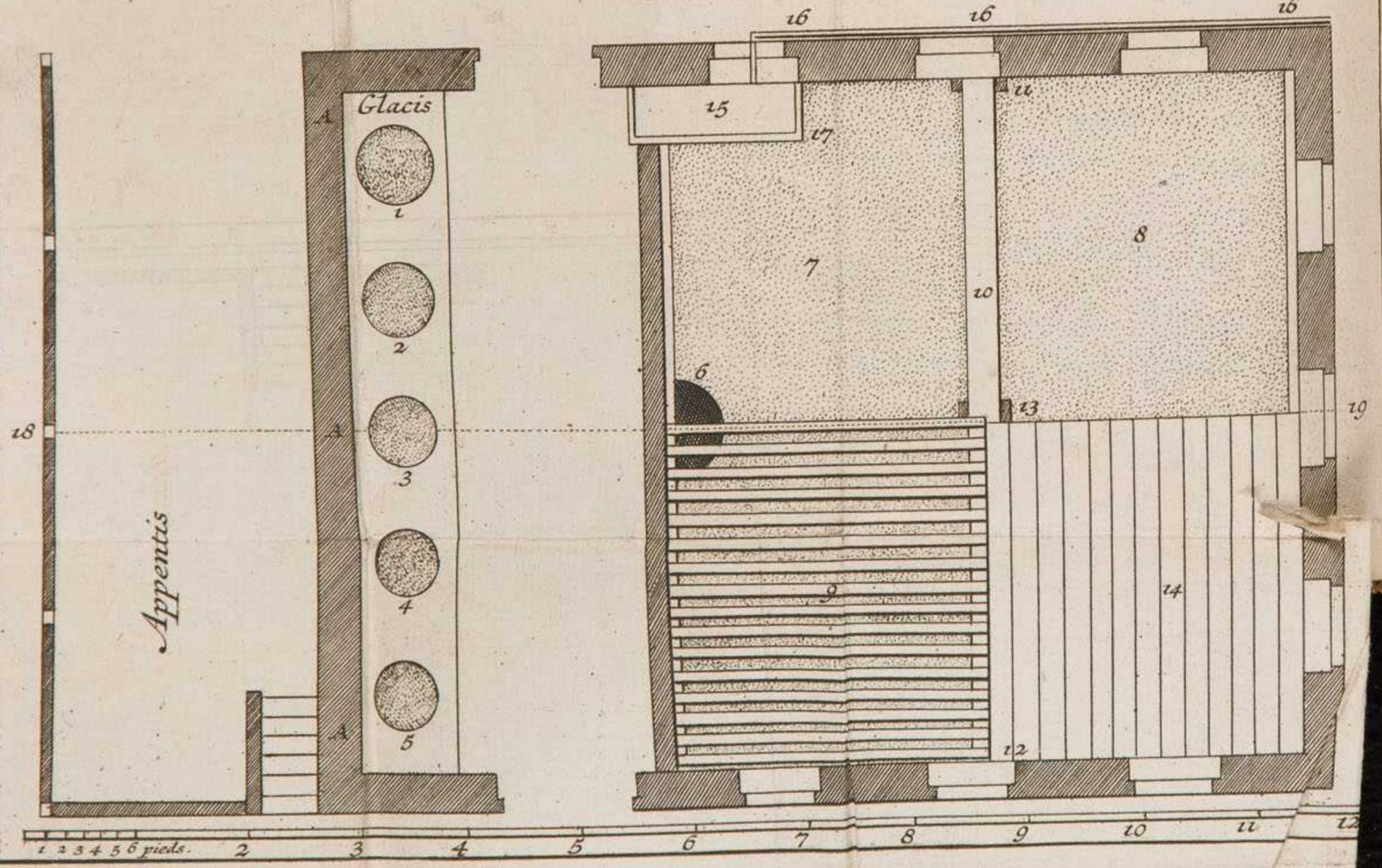
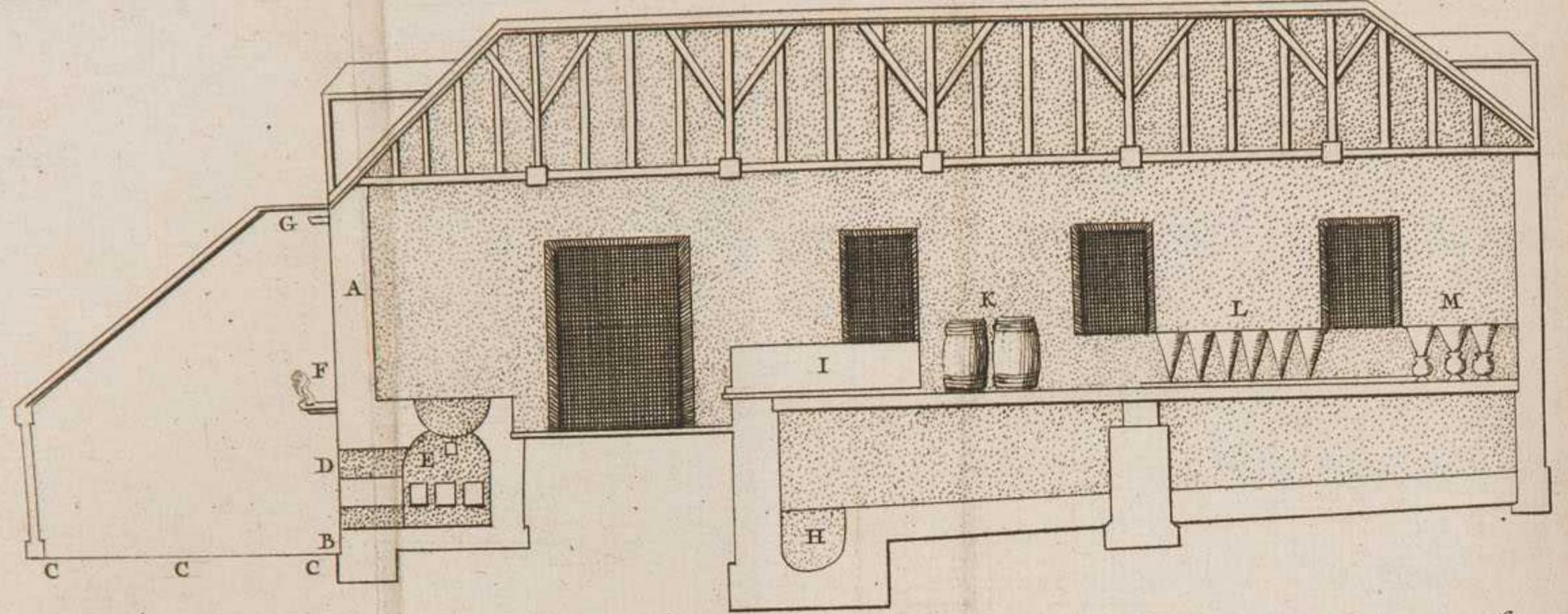
LA *Sucrierie* est une espece de salle , plus ou moins grande qui contient plus ou moins de chaudières montées pour la cuisson du Sucre. Il y en a de quatre , de cinq , de six , de sept chaudières.

Aux Sucrieries qui n'ont qu'un *Equipage* (a) de quatre ou cinq Chau-

(a) C'est le terme du pays.



Plan d'une Sucrierie à cinq Chaudières, avec sa coupe, suivant la ligne ponctuée 18. et 19. *Planche 4. Pag: 161.*



Chaudieres, on dispose les fourneaux le long du mur d'un des Pignons; mais aux Equipages de six ou de sept Chaudieres, on les place le long du mur d'un des longs pans, parce qu'autrement les centres des Chaudieres étant espacez de sept en sept pieds, la largeur de la Sucrerie deviendroit exorbitante.

J'ai pris pour exemple une Sucrerie à cinq Chaudieres, & je lui ai donné dans oeuvre trente-six pieds de large sur cinquante de long, savoir six pieds pour le glacis où sont montées les Chaudieres, dix pieds pour le chemin qui va d'une porte à l'autre, & trente-quatre pieds pour la Cisterne, comme on peut voir dans la Planche suivante & dans l'Explication que je vais en donner.

*Explication de la Planche de la
Sucrierie.*

CHIFRES DU PLAN.

1. *La grande Chaudiere*, elle est effectivement la plus grande de toutes ; & on voit bien que les autres jusqu'à la cinquième vers la gauche diminuent toujours de diametre & de profondeur.

2. *La Propre*, qu'on appelle ainsi, parce que le Vefou s'est déjà épuré dans la *Grande* des ordures les plus grossieres, & qu'on l'a aussi passé à travers un drap.

3. *Le Flambeau* qui a pris son nom des bouillons clairs & transparents que le Vefou n'avoit point auparavant.

4. *Le Sirop* à cause du corps & de la consistance que le Vefou y prend, & qui le fait désormais appeller Sirop.

5. *La*

5. *La Batterie*, le Sucre étant prêt de sa cuisson, s'éleve; & sortiroit même dehors; si avec une grande écumoire on ne l'élevoit en haut, pour lui donner de l'air & le rafraîchir; & comme le bruit qu'il fait en tombant ressemble assez à des coups de battoir, on a appelé cette Chaudiere *la Batterie*. Elle est épaisse, fondue à fond plat & tout d'une piece, au lieu que les autres sont plus minces & composées de plusieurs pieces de cuivre battues à froid au marteau, & jointes ensemble avec des cloux rivez à tête plate.

Aux Sucrieries à quatre Chaudieres, il n'y a point de *Flambeau*
3. aux équipages à six Chaudieres, cette fixième est placée entre 2 & 3, & s'appelle *La Lessive*; parce qu'on y commence à jeter dans le Vefou une certaine lessive forte qui en fait monter les impuretez

à la surface. Enfin aux équipages de sept Chaudieres, on place cette septième entre 3 & 4, on l'appelle *Le petit Flambeau*, & alors il y a le grand & le petit Flambeau.

Il y a des Sucrieries où les Chaudieres sont de fer fondu, parce qu'elles coûtent peu & ne sont pas sujettes à brûler. (Ainsi quand on arrête le Moulin le Samedi à minuit, on n'est point obligé de les remplir d'eau comme celles de cuivre qui brûleroient sans cette précaution.) Mais si elles ont ces avantages, elles ont aussi leurs inconveniens, car elles sont toujours crasseuses. Etant échauffées, une cueillerée d'eau froide suffit pour les faire fendre; & dès qu'elles sont fendues, elles ne sont plus d'aucun usage.

La surface du corps de maçonnerie où les Chaudieres sont montées s'appelle *le Glacis*, il est élevé

vé vis-à-vis de la batterie de deux pieds au dessus du chemin attenant qui est le rez de Chaussée de la Sucrerie , & d'environ dix-sept pouces vis-à-vis de la grande Chaudiere ; afin que par le moyen de cette pente si le Sirop d'une Chaudiere venoit à s'extravafer, il tombât dans la Chaudiere prochaine à droite où son mélange ne pourroit rien gâter.

La Citerne est un grand quarré enfoncé de quatre ou cinq pieds pour recevoir les Sirops qui , découlant des Bariques pleines de Sucre brut , & posées sur les Poutrelles 9. se ramassent dans le Puits 6. Afin que cette Citerne soit bien étanchée , on a soin de la revêtir & paver de bonne maçonnerie , & même de l'enduire de bon ciment.

Les Quarrez 7 & 8 montrent le fond de la Citerne. Le Quarré 9 fait voir de quelle maniere on

la couvre de Poutrelles qui, sans être arrêtées, posent d'une part sur la retraite d'un des murs, & de l'autre sur le sommier 10 dont les bouts sont pareillement soutenus par les retraites des murs 11 & 12, & le milieu par le pilier de maçonnerie 13.

On couvre ces Poutrelles, quand on le veut, d'un plancher volant qu'on a tout prêt, comme on voit au Quarré 14. Ce plancher se trouve d'environ un pied & demi plus haut que le rez de chaussée de la Sucrerie.

15. *Le Canot* ou le Reservoir du Vefou qui y vient du moulin par le moyen de la Goutiere 16. Ce Canot est une espece de coffre tout d'une piece creusé dans le tronc d'un arbre.

En ouvrant la Bonde 17 du Reservoir, & faisant couler le Vefou dans une goutiere mobile, on en remplit la grande Chaudiere 1 quand il le faut.

*Lettres du Profil ou Coupe de la
Sucrierie suivant la ligne du Plan
ponctué 18 & 19.*

*A. Mur de Pignon de la Sucrierie
qui est fondé sur six pieds droits,
dont on forme cinq arcs dou-
bleaux de pierre de taille de tou-
te la largeur du Mur. On prati-
que au milieu de ces cinq arca-
des les bouches des Fourneaux,
afin qu'on puisse démolir & ou-
vrir le mur sans danger, toutes les
fois qu'il s'agit de racommoder
quelque Fourneau ou de rempla-
cer quelque Chaudiere. On use
de la même précaution aux Su-
crieries où les Chaudieres sont ran-
gées le long du mur d'un des longs
pans.*

*B. Bouche du Cendrier dont le plan
doit être au moins un demi pied
au-dessus de l'aire C, C, de l'ap-
pen-*

pentis qui sert de couvert contre la pluie à ceux qui gouvernent & entretiennent le feu des Fourneaux.

D. Bouche du Fourneau de vingt pouces en quarré. On a soin pour en conserver le *seuil* (qui est d'une seule pierre sur toute la largeur du mur) de le recouvrir de trois bandes de fer.

On doit observer inviolablement de placer toujours sous le vent (qui en ce pays-là vient ordinairement du côté de l'Est) l'ouverture des Fourneaux, & de n'employer à leur construction aucuns matériaux sujets à s'éclater, ou à se calciner.

L'Atre du Fourneau est d'un diametre à peu près égal à celui du haut de la Chaudiere, & est composé de grilles de pierre de taille d'un pied d'équarrissage, laissant entre elles trois pouces de vuide pour le passage des cendres.

La

La voute qu'on éleve sur cette base est une portion de sphere tronquée par le cul de la Chaudiere qui y entre au moins du tiers.

Il faut cependant remarquer que de même que les bords extérieurs des Chaudieres ne sont pas posez sur un même niveau, l'aire des Fourneaux ne l'est pas non plus, car comme la violence du feu doit toujours augmenter depuis la grande Chaudiere jusqu'à la Batterie, la distance de l'âtre du Fourneau au cul de la Chaudiere doit pareillement augmenter de deux pouces de Fourneau en Fourneau; en sorte que si (par exemple) il y a vingt pouces de feu à la grande Chaudiere (c'est ainsi qu'on nomme cette distance) il y en aura vingt-huit à la Batterie.

Depuis mon départ de la Martinique on a fait de grands chan-

gemens à la construction de ces Fourneaux, car au lieu d'en faire un sous chaque Chaudiere, on n'en fait plus que trois, un au milieu & un à chaque extrêmité, avec une communication d'un bout à l'autre; & par ce moyen on a si fort augmenté l'action du feu, qu'on n'y brûle presque plus de bois, les seules *Bagasses* étant comme suffisantes pour la fabrique du Sucre. J'entrerois dans un plus grand détail de cette nouvelle disposition si j'en étois un peu mieux instruit, mais je n'aime pas à parler affirmativement des choses que je n'ai pas encore vûes ni examinées par moi-même.

E. Tuyau de communication d'un Fourneau à l'autre d'environ cinq pouces en quarré, vers le milieu on lui donne issue en dehors à travers le mur du Pignon, c'est ce qu'on appelle *les Evens*, des Fourneaux,

neaux, & ils en sont proprement les cheminées.

F. Est une Pierre que l'on met sur l'ouverture de ces Evens, & qui avance en dehors pour rabâtrer la flamme qui sort assez souvent, & pour empêcher qu'elle nuise à la couverture de l'Appentis. C'est par la même précaution, & pour laisser une issue libre à la fumée que la couverture de l'Appentis n'appuie point sur le mur de Pignon, le faite étant soutenu en dehors par des bras de fer appuyés sur des corbeaux de pierre de taille, G.

H. Puits de la Cîteerne.

I. Canot ou Reservoir du Vefou.

K. *Barriques* pleines de Sucre brut posées sur les Poutrelles de la Cîteerne.

L. *Formes bouchées* (a) & plei-
nes

(a) On dit *Tapées* sur les lieux, mais ce mot n'étant point François j'ai cru lui en devoir

nes de Sucre brut destiné à *terrer*, posées sur le plancher volant de la Cîteerne.

M. Les mêmes *Formes débouchées* & posées chacune sur leur pot.

Toutes ces Formes sont de terre & de figure conique, on appelle la partie pointue du Cone *La tête de la Forme* qui est percée au bout d'un petit trou pour l'écoulement du Sirop, qu'on bouche & débouche suivant le besoin. La base du Cone s'appelle *Le fond de la Forme*.

On tire les Formes & les Pots de Bourdeaux, ou bien on les fait sur les lieux quand on a de la terre propre pour cela.

Les Formes *ordinaires* de Bourdeaux ont environ vingt pouces de hauteur sur dix de diametre, les *Batardes* trente-six pouces de hauteur sur quinze de diametre. Les Formes des Isles ont vingt-

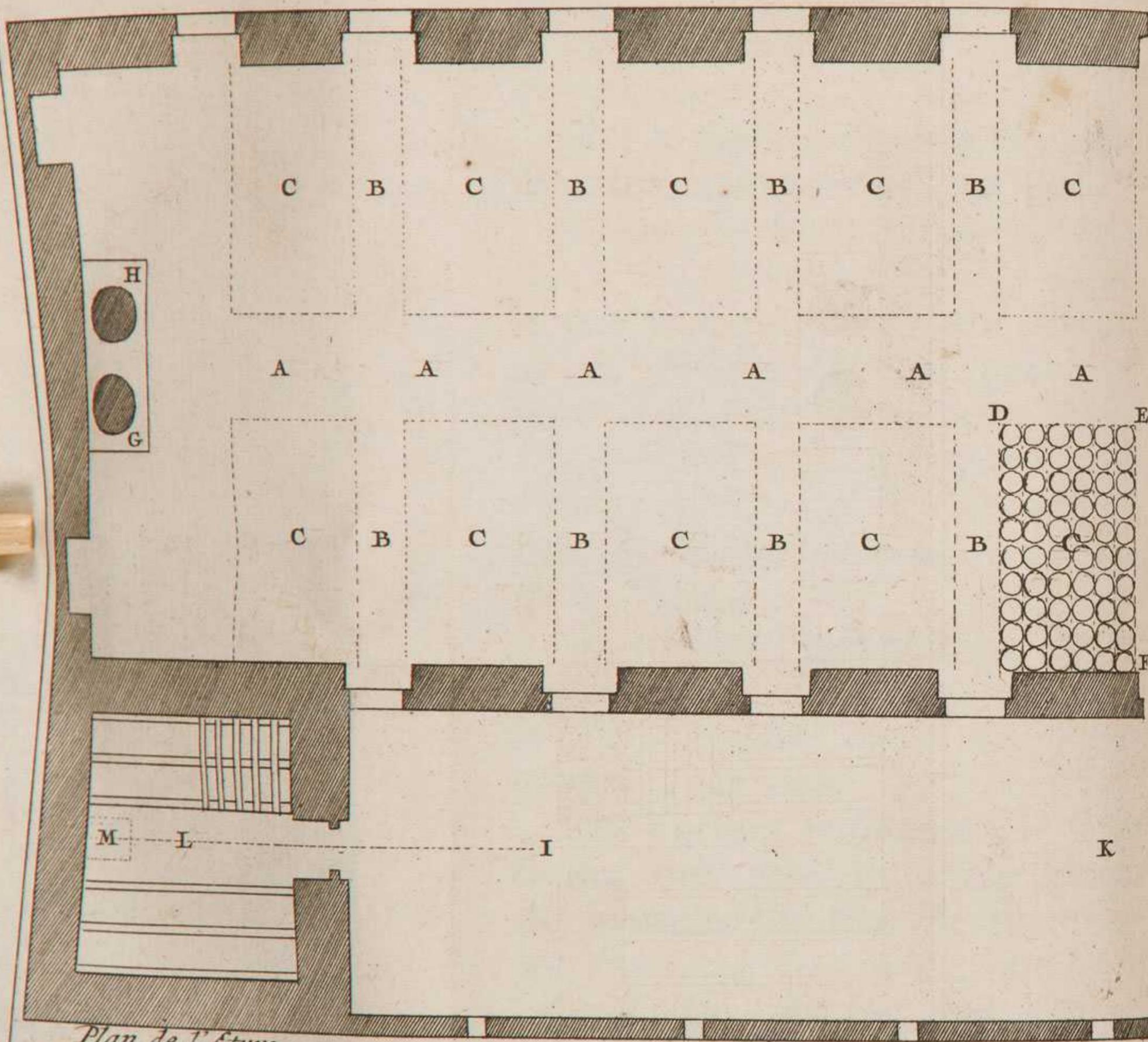
fix

voir substituer un qui fut intelligible.

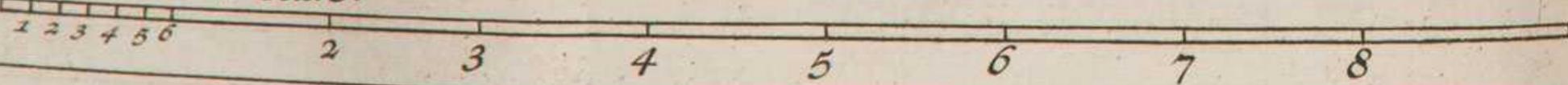


Plan de la moitié d'une Purgerie.

Planche 5.
Pag: 173.



Plan de l'Étuve.



fix pouces de hauteur sur dix-neuf de diametre; & les Pots ont environ seize pouces de hauteur & autant de diametre à l'endroit du ventre, ceux de Bourdeaux sont trop petits.

TROISIEME SECTION.

De la Purgerie.

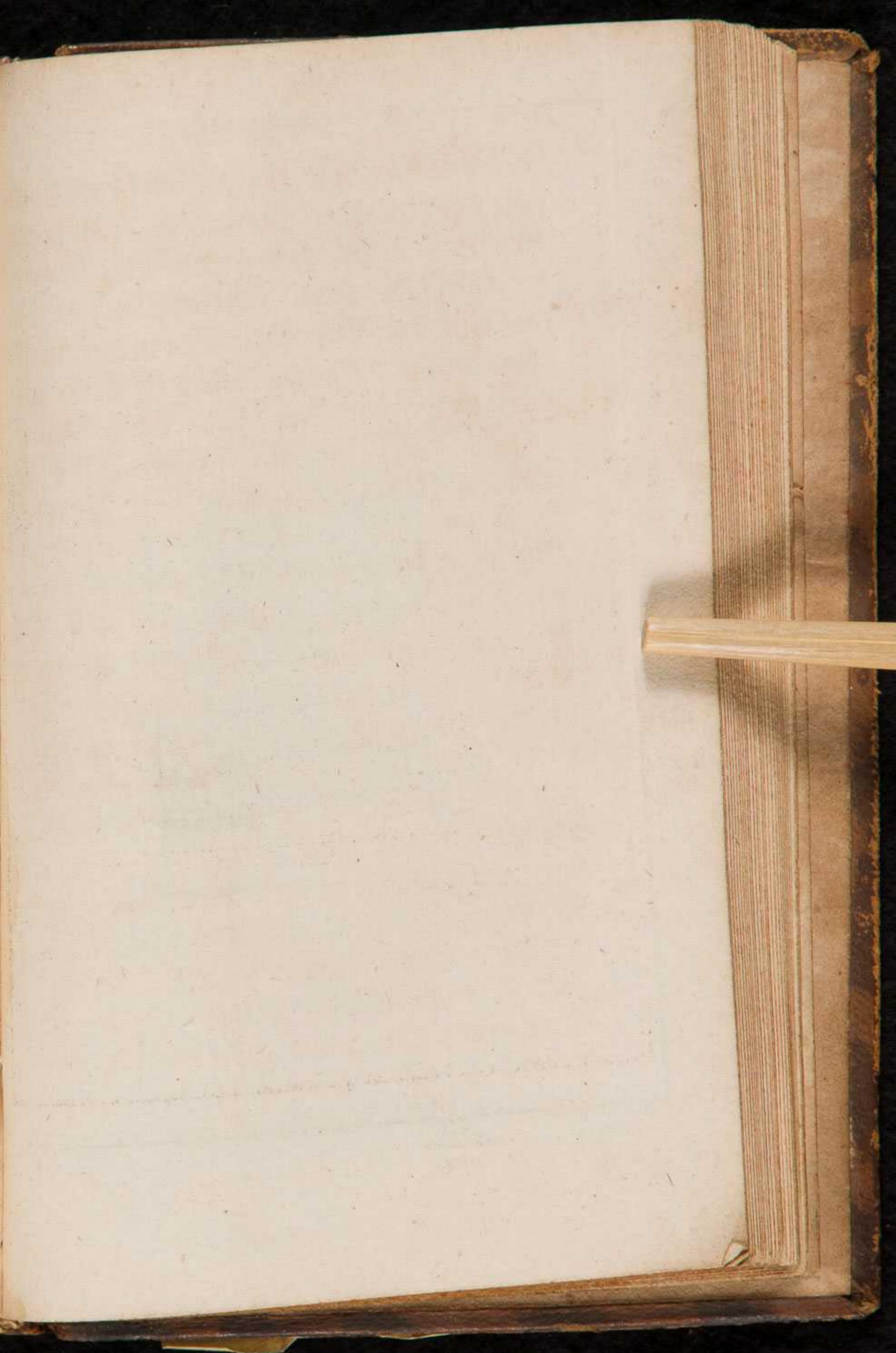
LA *Purgerie* est une grande salle destinée à terrer le Sucre pour le blanchir; elle ressemble assez par sa distribution (a) à la longue salle d'un Hôpital; on y voit au milieu une longue allée AAA traversée par des sentiers ou ruelles BBB qui separent ce qu'on appelle suivant le même rapport *Les lits des Formes* CC, CC, placés chacun entre deux fenêtres.

Com-

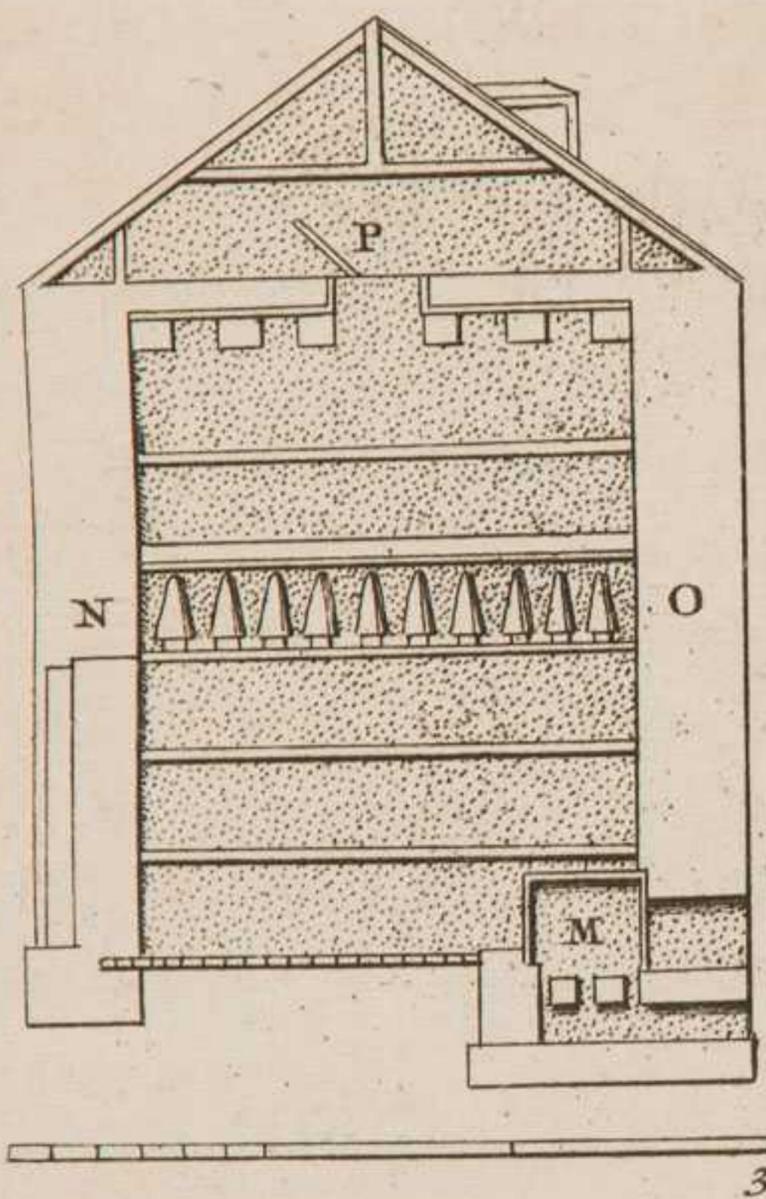
(a) Voiez la Planche 5.

Comme le Rafineur ne fau-
roit atteindre au-delà de trois
Formes, ces *Lits* en ont fix de
large DE sur dix de long EF,
ce qui fait soixante Formes pour
chaque lit. Ainsi cette salle ayant
par exemple dix lits de chaque
côté de l'allée du milieu, elle
contiendrait par consequent douze
cens Formes, & s'il y avoit au-
dessus un étage distribué de mê-
me, cela iroit à deux mille qua-
tre cens Formes : mais en ce cas
il faudroit que le plancher fut
non seulement bouvetté, mais en-
core bien calfaté & bien brayé,
de peur que s'il venoit à s'y ré-
pandre du Sirop, il ne distillât &
ne gâtât les Formes dressées au-
dessus.

On monte ordinairement à un
des bouts de la Purgerie deux
Chaudieres à fond plat pour ra-
finer, telles que G & H, dont
l'une est destinée à clarifier le Su-
cre



Profil de l'Etuve



cre & l'autre à cuire le Sucre clarifié.

Tout le long d'un des côtés de la Purgerie on pratique un Appentis IK de quinze pieds de large qui sert à placer & à couvrir les *Canots* où l'on prepare la terre grasse pour terrer les Formes ; Les *Canots* pour *piler* le Sucre avant que de l'enfutailler ; les *Fleaux*, les *Balances* & les *Poids* pour peser les Futailles & le Sucre qu'elles contiennent , & plusieurs autres Ustenciles d'usage pour le Rafineur & les Tonneliers.

L'Etuve L est située au bout de cet Appentis.

QUATRIEME SECTION.

De l'Etuve.

L'Etuve est une espece de pavillon de douze pieds en carré

ré dans œuvre, ses murs sont épais de deux pieds & demi, & n'ont d'autre ouverture que la porte qui est à doubles vantaux.

Elle a pour fourneau un coffre de fer fondu M d'environ trente pouces de long, vingt de large, vingt-quatre de haut & deux d'épais; il est ouvert tant du côté de la bouche du fourneau, que du côté qu'il pose sur les grilles du cendrier; & il est encastré de toutes parts dans la maçonnerie, & bien scellé avec des tuilleaux & du bon ciment.

On peut voir par le Plan & par le Profil (a) de quelle manière l'intérieur de l'Etuve est distribué en six étages par des solivaux garnis de lattes, tant plein que vuide, sur quoi on range les pains de Sucre comme on voit à l'étage N O. L'Etuve en peut contenir six à sept cens.

Le

(a) Des Planches 5. & 6.

Le Plancher de l'Etuve est recouvert de neuf à dix pouces de maçonnerie, & on y laisse au milieu une ouverture avec une trappe P, qu'on ouvre & qu'on ferme suivant le besoin.

CINQUIEME SECTION.

De la Vinaigrerie

LA *Vinaigrerie* est proprement le laboratoire de l'eau de vie des Cannes qu'on nomme *Guildive* & *Taffia* sur les lieux.

Sa construction n'a rien de particulier ; c'est une chambre attendant la Sucrerie où font rangez plusieurs Canots pleins d'eau aux deux tiers. On acheve de les remplir avec de gros Sirops & avec les écumes des premières Chaudières, les couvrant avec des feuilles de Balizier & des planches

M

par

par dessus, & les laissant fermenter jusqu'à ce que ce mélange devienne jaune & prenne un goût aigre & une odeur forte & pénétrante: alors après avoir séparé les impuretez qui furnagent, on remplit de cette liqueur de grandes *Vessies* ou *Cucurbites* de cuivre étamées en dedans, montées sur leurs fourneaux, & couvertes de leurs chapiteaux. On adapte à leurs becs des coleuvres de cuivre ou d'étain qui traversent des tonneaux pleins d'eau froide, & distillent en dehors l'eau de vie dans des cruches. Elle est pour lors foible, mais on la rectifie tous les Samedis, & elle devient violente mais acre, & d'une odeur assez defagréable.

CHAPITRE TROISIEME.

*De la fabrique de toutes sortes
de Sucre.*

J'Expliquerai dans les cinq Sections suivantes les différences qu'il y a entre le Sucre *Brut*, le Sucre *Terré*, le Sucre *Rafiné*, le Sucre *Royal* & le Sucre *Candi* qui sont les cinq degrés de purification que le Sucre reçoit successivement, & qui se réduisent tous à dégager le sel essentiel de Canes à Sucre, des souffres grossiers & des parties terrestres dont il est embarrassé.

Sur quoi il est bon d'observer en passant que plus le Sucre est travaillé, plus il est ferme & blanc, mais aussi plus il perd de sa douceur, & moins il est sain. Ainsi

la Cassonnade sucre plus que le Sucre en Pain ou Rafiné, le Sucre en Pain sucre plus que le Roial. Je dis aussi qu'il est moins sain, & cela à cause de la chaux & des lessives qu'on employe pour le purifier de plus en plus.

PREMIERE SECTION.

Du Sucre Brut.

LE Sucre *Brut* ou la *Moscoüade*, comme on l'appelle en France, est le produit de la premiere operation qu'on fait pour réduire le Vesou en Sucre, & le fondement de toutes les préparations qu'il reçoit dans la suite. Voici en peu de mots la maniere dont on y procede (*a*).

Ayant ouvert la Bonde 17 du Reservoir 15, on remplit de Vesou
sou

(*a*) Voyez la Planche 1.

soit la grande Chaudiere 1; & selon qu'il est bien ou mal conditionné (a), on y mêle moins ou plus de cendres & de chaux. On allume un petit feu dans le Fourneau, & pendant une heure, & avant que la Chaudiere bouille, on écume les impuretez qui montent à la surface. Dès qu'on cesse d'en voir, on vuide le Vefou avec une grande cuillere de la grande Chaudiere 1 dans la Propre 2, & on en remplace du nouveau du Reservoir 15 dans la Grande 1.

Il faut remarquer qu'en vuissant la Grande dans la Propre, on passe ordinairement le Vefou à

M 3

tra-

(a) Si le Vefou est brun, visqueux & de bonne odeur, il est bien conditionné. S'il est clair & blanchâtre, il est verd & gras. S'il est noirâtre, épais, & d'une odeur forte & tirant sur l'aigre, il provient de vieilles Canes. Au premier cas on y jette une chopine de cendres & un tiers de chaux. Au second cas, une pinte de cendres & autant de chaux. Et au troisième cas, une pinte de cendres & une chopine de chaux, & on mêle de l'Antimoine dans la Lessive.

travers un blanchet fait de gros drap blanc, & qu'alors dans la vente on a soin d'exprimer que c'est du *Sucre passé*. Quand on a dessein de le terrer, on n'obmet jamais de le passer, & même dans les Sucreries à six Chaudieres; Quelques-uns le passent deux fois, favoir, de la *Grande* dans la *Propre* à travers un blanchet de grosse toile de Vitré, & de la *Propre* dans la *Lessive* à travers un blanchet de gros drap blanc d'une aune de large, pour separer par ce double filtre ce qu'il peut y rester d'ordure.

On continue un feu moderé sous la *Propre*, & lorsqu'elle commence à bouillir on y jette un peu de lessive pour faire monter en haut les écumes qu'on a soin de separer. De la *Propre* on verse dans le *Flambeau* 3, & en même tems on remplace de la *Grande* dans la *Propre* & du *Reservoir*
dans

dans la Grande. C'est une circulation qui va toujours de même & que nous supposons dans la suite sans l'exprimer.

On chauffe le *Flambeau* avec du gros bois, & le feu augmente toujours jusqu'à la *Batterie* où il est le plus violent, on écume à force; & pour faire monter les écumes à la surface, on y jette à diverses reprises environ deux onces de lessive à chaque fois.

Du *Flambeau* on verse dans le *Sirope* où le Sucre a plus de consistance qu'auparavant, on continue à l'y purifier avec la lessive & avec une écumoire plus fine.

Du *Sirope* on verse dans la *Batterie* où le Sucre reçoit sa dernière cuisson; comme cette Chaudière est la plus petite de toutes, & que le feu y est très-vif, le *Sirope* surmonteroit & s'épancheroit infailliblement, si le *Rafineur* ne

l'élevoit en l'air avec l'écumoire pour le rafraîchir, & si de tems en tems il n'y jettoit de petits morceaux de graisse ou de beurre qui en diminuent l'effervescence & le font baisser.

Quand la pesanteur & l'épaisseur du Sirop fait juger que le Sucre approche de sa perfection, on y jette pour achever de le dégraisser une pinte d'eau de chaux où l'on a dissout un peu d'alun, & lorsqu'on estime qu'il a le juste degré de cuisson (*a*) qu'il doit avoir, on le verse dans le *Rafraîchissoir* (*b*), où l'on a soin de le

(*a*) C'est le Chef-d'œuvre d'un Rafineur de le bien connoître, car si le Sirop est trop cuit, il ne peut se détacher du grain, & le Sucre ne blanchit jamais bien; & s'il ne l'est pas assez, le grain n'étant pas formé, tombe avec le Sirop dans le Blanchissage, & cause une grande perte.

(*b*) C'est une espece de grande Chaudiere ou Bassine de cuivre rouge non montée, & à fond plat de quatre pieds de diametre avec un rebord d'environ un pied de hauteur, & deux anses ou anneaux pour la transporter où l'on veut.

le remuer avec force avec une pagaye afin que le grain se distribue également par tout, après quoi on le laisse reposer.

Si le Sucre est bien travaillé, il se forme à la surface, dans un demi-quart d'heure, une croûte de deux lignes d'épaisseur; alors on remue une seconde fois avec la pagaye (dont on se sert comme d'une grande spatule de bois.) Le tout étant bien incorporé ensemble, on le transporte avec le *Bec à Corbin* dans un Canot où on le remue encore avec la pagaye, ce qu'on réitere même toutes les fois qu'on en met de nouveau dessus.

Enfin le Sucre étant refroidi au point d'y pouvoir mettre le doigt sans s'incommoder, on le verse dans les Barriques K préparées pour le recevoir, & posées sur les Poutrelles de la Cîteerne.

Ces Barriques ont le fond d'en-
M 5 haut

haut tout ouvert & deux trous de tariere dans le fond d'en-bas; pour les boucher, on met à chacun le bout d'une Canne de même diametre, & plus haute que la Barique. Le Sucre en s'y figeant, & prenant corps, desseche par la chaleur ces Cannes, & le gros Sirop prend son cours tout le long du vuide formé par ce dessechement, & coule dans la Cîteerne.

Le Sucre étant suffisamment purgé de ses gros Sirops, on retire les Cannes, on fonce les Bariques & on les pese, ôtant dix pour cent du poids pour la Tare.

Ce Sucre, qu'on appelle *Moscoïade* en France, y est estimé selon qu'il est plus grené, plus sec & plus net.

SECONDE SECTION.*Du Sucre Terré.*

ON choisit les meilleures Can-
nes pour le Sucre brut qu'on
destine à terrer, & on ne jette
que peu, ou même point de chaux
dans la grande Chaudiere, parce
qu'elle rougit le Sucre.

Le Rafineur a eu d'avance le
soin de préparer ses Formes (c'est-
à-dire de les bien laver, & de les
laisser tremper pendant vingt-
quatre heures dans l'eau douce,
de les boucher exactement, & de
les disposer de maniere que met-
tant leur tête en bas, leur fond
se trouve bien de niveau :) &
quand il est tems de vuider le Ra-
fraichissoir, au lieu de porter le
Sirop dans le Canot, comme nous
avons dit dans la Section préce-
den-

dente , après avoir examiné la quantité de Formes qu'il en peut remplir , il verse dans chacune une partie proportionnée de ce qui est contenu dans le *Bec à Corbin*; ainsi s'il est question, par exemple, de remplir quatre Formes , il en met un quart à chacune , & il réitere à diverses reprises le même partage jusqu'à ce que les Formes soient également pleines : un quart d'heure après il se forme à la surface une croute ; & dèsqu'on la juge assez épaisse, on la rompt avec un grand couteau de bois dur, & on remue à force tout le Sucre, observant de le bien détacher tout autour de la Forme avec le taillant de ce couteau, ce qu'on réitere de la même manière une demie heure après.

Le Sucre refroidi , ayant pris corps , on débouche les Formes pour donner issue aux gros Sirops ; & afin d'en faciliter l'écoulement

&

& le déterminer par là, on enfonce à plusieurs reprises dans le trou de chaque Forme un poinçon de bois dur, le levant à chaque fois qu'on le retire, jusqu'à ce qu'il ait pénétré sept à huit pouces, on range ensuite ces Formes sur le plancher de la Citerne, où on les met M chacune sur son pot, & le Samedi suivant on les transporte dans la Purgerie.

Lorsqu'on a rempli assez de Formes pour une Etuvée, on loche, c'est-à-dire qu'on visite le Sucre des Formes. Pour cet effet on les renverse successivement sur un vieux blanchet; & si le Sucre y adhère, on l'en détache & on le fait descendre en élevant un peu la Forme & frappant de son bord à terre.

S'il est bien conditionné, c'est-à-dire, si le Sucre est bien uni tout le long de la Forme, d'une belle

belle couleur de perle, & si la tête est brune, un peu sèche & brillante, le Rafineur le remet adroitement dans la même situation qu'il avoit auparavant ; & s'il n'est pas bien travaillé, ce qui se connoît, s'il a des marques rougeâtres, noires ou jaunâtres, & si la tête est onctueuse & jaune, il l'envoie refondre dans la grande Chaudiere.

Les Formes étant *lochées*, & le Sirop de leurs pots étant vuide & mêlé avec les autres gros Sirops (a), on dresse *les lits des Formes C*, c'est-à-dire qu'on dispose les Formes bien droites & à plomb chacune sur leur pot, & qu'on les distribue en rangs de six

(a) On distingue les Sirops en gros & en fins : les gros sont ceux qui coulent des Bariques de Sucre brut dans la Cîte, & ceux des pots sous les Formes non terrées. Les fins sont ceux des pots sous les Formes terrées. On fait cuire les fins toutes les fois qu'on met les Sucres à l'Etuve, & les gros tous les Lundis, le Sucre qu'on en fait sent le brûlé.

six en six; ensuite on fait ce qu'on appelle *leur fond*.

Il faut observer auparavant qu'après avoir rompu par deux fois avec le couteau de bois la croûte du fond des Formes (comme nous l'avons déjà dit) il s'y en est ensuite formé une troisième raboteuse, composée du debris des deux premières & appelée *La Fontaine seche*: elle est de couleur d'Ambre, & on la met à part pour la raffiner. Il y a au-dessous un vuide d'environ un pouce, suivi d'une autre croûte fort brune qu'on appelle *La Fontaine grasse*: c'est une espece de graisse qui étant plus legere que le reste a pris le dessus sans pres-que s'y attacher. On la repasse dans le Sucre brut quand elle est bien seche, ou bien on la jette dans la grande Chaudiere.

Pour faire le fond des Formes on enleve ces deux Fontaines
avec

avec une petite tille de fer, on met à la place du Sucre blanc rapé jusqu'à demi pouce près du bord des Formes; & frappant dessus avec une truelle ronde, on en rend la surface unie, ferme & de niveau, afin que la terre travaille également par tout sans faire des trous. Enfin on verse dessus la terre grasse (a) délaïée en consistance de bouillie, remplissant les Formes bord à bord.

Cette terre se desseche insensiblement, & l'eau qui s'en separe peu à peu se filtrant à travers les pores du Sucre, le blanchit, parce qu'elle délaie & entraîne avec elle les parties grossieres & mielleuses du Sirop.

Dès que la terre est sur le Sucre; on ferme exactement toutes les

(a) La meilleure terre qu'on employe à cela vient de Rouen en boules de trois pouces de diametre, elle est presque blanche, fine, sans mélange de pierres ni de sable, & suffisamment grasse.

les fenêtres de la Purgerie afin que l'air & le vent ne dessechent pas trop vite la terre, & l'on veille soigneusement aux accidens qui peuvent arriver: si par exemple on juge, par des concavitez qui se forment à la surface, que la terre travaille plus en un endroit qu'en un autre, on y répand du sable fin & sec qui absorbe l'humidité.

Cette premiere terre est huit ou dix jours à secher; l'ayant ôtée, on nétoie les fonds des Formes avec des broffes à long poil, on fouille le Sucre avec la petite tille à un pouce de profondeur, on le dresse, on l'affermit avec la truelle, & on y met de la terre grasse comme auparavant.

La seconde terre ôtée, on brosse exactement le dessus du Sucre & avec un couteau on grate la terre qui est restée adherante autour du fond des Formes; alors on ouvre toutes les fenêtres & on

N

donne

donne huit ou dix jours au Sucre pour se secher dans les formes, après quoi on le *loche*. Les pains qui sont blancs d'un bout à l'autre sont mis entiers à l'Etuve, on retranche ce qui n'est pas blanc dans les autres, & on le met à part pour le raffiner.

Quelques jours avant que de locher les Formes, on a soin de netoier & d'échauffer l'Etuve ouvrant la porte & la trape pour donner issue aux vapeurs humides que la chaleur chasse au dehors; on range ensuite les pains de Sucre & on en remplit tous les étages de l'Etuve: dès qu'ils sont rangés on ferme la porte, continuant néanmoins un feu modéré pendant les premiers jours, afin de pouvoir les visiter de tems en tems & voir comme tout se comporte au dedans; après quoi on ferme aussi la trape, & on augmente le feu par degrez jusqu'à faire rougir le
Cofre

Cofre M pendant huit jours.

On choisit un jour chaud & sec pour tirer les pains de Sucre de l'Etuve, on les pile dans des Canots avec de grands pilons de bois dur; alors ce Sucre pilé & passé à travers un *Hibichet* (espece de Crible sauvage) se met dans des Bariques neuves & y est de nouveau pilé & affermi de lit en lit de huit pouces, en sorte que les Bariques pleines pesent six à sept cens livres. On les a tarées avant que de les remplir; & après qu'elles sont foncées, on les repése & on en marque sur le fond le poids, au bas du *numero* & de la tare.

Les Portugais du Bresil ont les premiers apporté de ce Sucre en France; & comme ils le livroient dans des caisses qu'ils appellent *Casses*, on lui a donné le nom de *Cassonade*. Il faut la choisir blanche & seche, d'un beau grain & d'un

d'un goût doux approchant de celui de la violette.

TROISIEME SECTION.

Du Sucre raffiné.

ON raffine le Sucre brut ou passé, les Fontaines seches, & les têtes des Formes qui n'ont pas bien été blanchies.

On met le Sucre à raffiner dans une des Chaudieres G de la Purgerie avec un égal poids d'eau de chaux, on l'écume avec foin; & quand l'écume cesse, on passe le Sirop à travers le blanchet de drap.

On a cependant écrasé dans une Bassine une ou deux douzaines d'œufs, coques, jaunes & blancs; & y ayant mêlé de l'eau de chaux, on a fouetté le tout avec des verges pour le faire mouffer.

Ayant

Ayant jetté ce mélange dans la Chaudiere, on l'incorpore avec le Sirop & on écume avec diligence toutes les impuretez qui montent à la surface. Quand l'écume vient à cesier, on y jette un semblable mélange d'œufs & d'eau de chaux, ce qu'on réitere jusqu'à ce que le Sirop ait acquis la clarté & la netteté requise. Alors l'ayant repassé à travers le blanchet on acheve de le cuire dans l'autre Chaudiere H; d'où enfin, après l'avoir versé dans le Rafraichissoir, on continue le reste de l'operation de la maniere dont je l'ai décrit dans la seconde Section où il est parlé du Sucre terré.

QUATRIEME SECTION.

Du Sucre Roial.

ON prend du plus beau Sucre raffiné; on le fond ou avec l'eau de chaux mais foible, ou plutôt avec l'eau d'alun, de crainte que l'eau de chaux ne le rougisse; après l'avoir clarifié on le passe à travers le blanchet d'un drap très-ferré, ce qu'on réitere trois fois; ensuite l'ayant fait cuire au point qu'il faut, on le verse dans le Rafraîchissoir, on en remplit de petites Formes, & on y procede pour le reste comme j'ai dit dans la seconde Section.

Les fonds des Formes étant faits à l'ordinaire, on les couvre de la meilleure terre, ou plutôt on coupe en rond, & du diametre du fond des Formes, des morceaux de
blan-

blanchet bien lavez, & au lieu de terre on met de ces pieces bien imbibées d'eau claire environ un pouce & demi de hauteur, qu'on change de douze en douze heures. Enfin au lieu de mettre ce Sucre à l'Etuve on le fait secher au Soleil, il est blanc comme la neige, pesant, dur & transparent.

On pourroit ajoûter à toutes ces quaitez celle de la bonne odeur, en mettant un lit de fleurs odorantes, ou sur le Sucre même, ou (peut-être pour mieux faire) sur le morceau de blanchet qu'il touche immédiatement. Il faut renouveler ces fleurs toutes les fois qu'on change de drap.

Ce qu'on vend communément comme du Sucre Roial n'est que du beau Sucre raffiné mis en petits pains, ou bien du Sucre tapé dont je vas donner la description.

On prend du plus beau Sucre terré avant qu'il soit mis à l'Etuve, on le rape le plus fin qu'il est possible, & on en remplit peu à peu une petite Forme après l'avoir bien lavée & sans lui donner le loisir de se secher. A mesure qu'on y met ce Sucre en poudre, on le bat bien avec un pilon, lit après lit, jusqu'à ce que la Forme soit pleine: alors on la renverse sur une planche; & en ayant retiré le pain, on le porte secher à l'Etuve. Enfin on l'enveloppe avec du papier bleu, & on le debite sous le nom de Sucre Roial; il est à la verité uni, blanc & pesant, mais ses parties n'ayant point de veritable liaison ensemble, se separent à la premiere humidité, & se réduisent en poudre; & on n'a que de la Cassonade blanche au lieu de Sucre Roial.

CINQUIEME SECTION.*Du Sucre Candi.*

ON fait dissoudre du beau Sucre terré dans de l'eau de chaux fort foible, & après l'avoir écumé, clarifié & passé au drap on lui donne une legere cuisson.

On traverse cependant le dedans d'une Forme de plusieurs petits bâtons auxquels on donne telle figure & tel arrangement qu'on souhaite. On bouche le trou d'en-bas de telle maniere que le Sirop puisse comme se filtrer à travers goutte à goutte, & on suspend dans l'Etuve la Forme ainsi disposée avec un vaisseau au dessous pour recevoir le Sirop qui y distillera.

Le Sucre étant cuit au point qu'il faut, on en remplit promptement la Forme, on chauffe vivement l'Etuve; & quand le Sucre candi est tout-à-fait sec, on casse la Forme pour le retirer.

CONCLUSION.

Les usages & les proprietéz du Sucre sont des choses si connues, que je ne m'arrêterai point à en faire le détail, il me suffira de tâcher de détruire ici la prévention dans laquelle sont bien des gens, qu'il noircit & gâte les dents. Il paroît bien plus raisonnable d'imputer ces mauvais effets aux fruits verts, acerbes & indigestes employez en beaucoup de confitures où ils ne laissent pas de conserver de l'acidité, ou de l'âpreté, malgré le Sucre dans lequel on les met, qui de soi n'a rien que de benin & qui est sans contredit le

le plus balsamique de tous les fels.

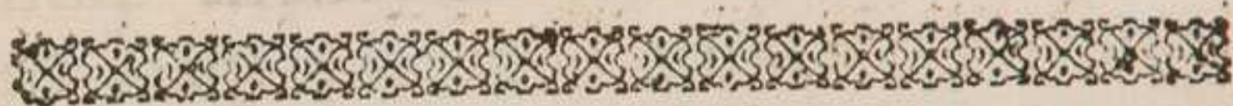
Le monde est rempli de semblables faux préjugés introduits sans examen, & nullement autorisés par des expériences; c'est ainsi, par exemple, qu'on dit communément que ceux qui mangent beaucoup de viande & peu de pain, ont l'haleine forte; on ne peut néanmoins l'avoir plus douce que l'ont les Sauvages du Canada qui ne vivent que de viande, sans manger presque de pain.

J'ai dit que le Sucre est un sel balsamique, & en effet les Turcs pour se guérir de leurs blessures, ne font que les laver avec du vin, & les saupoudrer ensuite avec du Sucre rapé, nos Nourrices n'ignorent pas cette propriété du Sucre, car dès qu'elles ont des fentes, ou des écorchures aux bouts de leurs mam-

mammelles, elles les lavent avec du vin & y appliquent ensuite le Sucre en poudre pour les cicatrifer.

Après avoir fait un détail exact de tout ce qui se pratique dans la fabrique du Sucre pour le rendre parfait; ce seroit ici le lieu de donner l'analyse des principes dont il est composé, & d'indiquer les differens usages auxquels on l'employe dans la préparation de divers mets, de mille sortes de confitures, de boissons & d'une infinité de Remedes: mais comme mon dessein n'est pas de repeter des choses que d'autres ayent traitées, & qu'on peut trouver tout cela dans les Ouvrages nouveaux de Chymie, dans les Livres qui traitent de la Cuisine, de l'Office, & de la préparation des Liqueurs, & dans toutes les Pharmacopées; je me suis contenté de

de donner ici quelques Remedes singuliers où le Sucre entre, tels que le *Baume de Sucre*, l'*Huile de Sucre*, le *Sucre Mercuriel* & le *Baume Polychreste*, de la vertu desquels j'ai des experiences particulieres si certaines, que je me ferois un scrupule de n'en pas faire part au Public.



QUELQUES REMEDES SINGULIERS

Dont le Sucre est la base, ou dans la composition desquels on le fait entrer avec succès.

Baume de Sucre.

Prenez un œuf durci & coupé par le milieu, duquel vous separerez le jaune, remplissez le
vuide

vuide qu'il a laissé avec un mélange d'égales parties de Sucre candi & de Myrrhe en poudre; liez avec un filet les deux moitiés d'œuf rejointes ensemble, suspendez-les à la cave & placez au-deffous un vaisseau de terre pour recevoir le Baume qui en distillera.

Ce Baume est excellent pour guérir de vieux Ulceres, mais sur tout ceux de la bouche & des gencives. On les en oint plusieurs fois dans le jour: Riviere assure de s'en être servi très-heureusement pour cela.

Huile de Sucre.

Prenez deux œufs frais, faites-les bien durcir dans l'eau à l'ordinaire; ensuite après les avoir écalez & ouverts, ôtez-en les jaunes durcis, hachez-en les blancs avec un couteau, mettez-les

les dans le coin d'une serviette blanche avec autant de Sucre en poudre, mélangez le tout ensemble, & formez-en promptement un noüet que vous suspendrez sur un vase de Fayence; il coulera sur le champ goutte à goutte une liqueur à laquelle on a donné le nom d'*Huile de Sucre*.

On estime beaucoup cette Huile dans le Rhume: on en met une demie cueillerée à la fois sur la langue, & sans l'avaler on la laisse se répandre & s'insinuer dans toutes les parties de la bouche, & du palais dont elle humecte la secheresse, & adoucit l'âpreté.

Sucre Mercuriel.

La preparation de l'*Æthiops mineral* me donna un jour la curiosité d'éprouver, si substituant le Sucre aux fleurs de Soufre, je ne pourrois pas faire une poudre facile

cile & agréable à prendre, & exterminatrice de tous les vers qui naissent dans les entrailles du corps humain.

Le succès surpassa mon attente, car par le moyen d'une longue trituration, non seulement je parvins à incorporer & unir si intimement les globules du Mercure avec les parties insensibles du Sucre, que le tout ne parut plus qu'une poudre uniforme, mais j'eus encore la satisfaction de voir dissoudre cette poudre dans toute sorte de liqueurs convenables, sans que cette dissolution produisît ni aucune précipitation du Mercure, ni aucun autre effet que de troubler la liqueur, & lui communiquer sa couleur grise & sa douceur.

Préparation

*Préparation & Usages du Sucre
mercuriel pour tuer les vers.*

Prenez deux onces de Mercure coulant revivifié du Cinabre, & passé à travers une peau de Chamois; & deux onces & demie de Sucre raffiné.

Broyez-les ensemble dans un mortier de verre avec son pilon de même; & jusqu'à ce que le tout bien incorporé soit réduit en une poudre grise, où il ne paroisse aucun globule de Mercure.

Cette poudre se dissout facilement dans de l'eau, dans du lait, dans du bouillon, & dans toute autre liqueur semblable; ce qui rend le Remede facile à prendre, & de bon goût.

Comme il ne suffit pas de tuer les vers, & qu'il faut de plus évacuer cette pourriture; il s'agit de rendre cette poudre plus active

O

&

& capable de produire ce double effet par le mélange d'un purgatif en petite dose, sans odeur & sans goût sensible. C'est pourquoi il faut y ajoûter du Jalap bien refiné réduit en poudre très-subtile, & en telle proportion que le Jalap fasse le quart de la poudre composée.

Ainsi sur une once & demie de *Sucre mercuriel*, on mêlera exactement une demie once de Jalap, & on incorporera bien le tout ensemble.

On en prendra douze grains pour la dose des enfans à la mammelle, & on l'augmentera de quatre en quatre grains suivant l'âge & les forces du malade, jusqu'à la dose ordinaire de trente-six grains pour les personnes de dix-huit à vingt ans & au dessus.

Les vers tuent une infinité d'enfans encore à la mammelle, &
l'on

l'on ne fait souvent comment y remédier ; car si l'on mêle quelque remede amer & dégoûtant avec le lait de leur nourrice, c'est risquer de les sevrer avant le tems ; leur donner du Mercure doux, c'est insensiblement leur gâter l'estomac par les parties corrosives qui restent toujours dans cette preparation, quelque adoucissement qu'on lui procure.

Mais nôtre Poudre Mercurielle, dissoute dans une petite cueillere avec un peu de lait de la nourrice, ne peut apporter aucun préjudice, & est avalée sans dégoût & avec le même agrément que le pur lait.

Au reste il faut se désabuser de toute prévention contre le Jalap & reconnoître que c'est sans difficulté le meilleur de tous les purgatifs. Quoiqu'en petite dose, il évacue toute forte d'humeurs peccantes, il est sans faveur & sans

odeur sensible, il n'a besoin d'aucun correctif, & il convient également en dose proportionnée à tout âge, à tout sexe & à tout temperament (a).

BAUME POLYCHRESTE.
Sa composition.

Les Baumes du Pape Innocent XI. du Comte Palavicini, & du Commandeur de Perne ont beaucoup de rapport avec le Baume Polychreste, mais on peut affûrer hardiment que les vertus de ce dernier surpassent infiniment celles des trois autres; & j'en ai vû en mille occasions des effets si surprénans, que je crois que la charité exige de moi d'en faire un present au public. Comme il est facile à préparer & qu'il est de bonne odeur,

(a) Il faut consulter pour cela les Memoires de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1701, pag. 106. & suiv. de l'Ed. de Paris & p. 139. & suiv. de l'Ed. d'Amst.

odeur, j'espere que les Dames charitables se donneront volontiers le soin de le faire, pour le pouvoir distribuer aux pauvres. Quoiqu'il ait une relation assez éloignée avec le Sucre, je me suis moins arrêté à cette considération qu'à celle de l'utilité publique.

Prenez,

<i>Storax,</i>	}	en larmes, de
<i>Benjoin,</i>		
<i>Myrrhe,</i>		
<i>Encens mâle,</i>		

chacun une once.

<i>Aloës Succotrin,</i>	}	de chacun, une
<i>Gomme Elemi,</i>		

demie once.

<i>Iris de Florence,</i>	}	de chacune, six
<i>Viperine de Virgini-</i>		
<i>nie,</i>		dragmes.

<i>Cochénille,</i>	}	de chacune
<i>Cannelle,</i>		

deux dragmes.

Girofle, une dragme,

Fleurs d'Hypericum, deux onces,

O 3

Esprit

Esprit de vin, LX onces ou 5 livres de Medecine.

Faites infuser les fleurs d'*Hypericum* dans quatre livres d'Esprit de vin pendant un ou deux jours, après quoi versez - en par inclination l'infusion dans un grand matras à long col, sur toutes les drogues ci-dessus mises en poudre & mêlées ensemble. (Il doit rester au moins le tiers du matras vuide.) Adaptez ensuite un vaisseau de rencontre, dont vous luterez bien les jointures avec de la pâte & de la vessie de cochon, & mettez le matras en digestion pendant quinze jours ou environ dans le bain doux de fumier ou de cendres, ou bien vous l'exposerez à l'ardeur du Soleil d'été.

Prenez cependant ce qui suit,
Baume sec du Perou, une demie once.

Baume de Copahu, trois onces.

Sucre raffiné, une once & demie.

Ambre

Ambre gris, un scrupule ou vingt-quatre grains.

Musc, six grains.

Civette, trois grains.

Incorporez ces trois derniers Ingrediens avec le Sucre raffiné, & y ayant mêlé les *Baumes du Perou* & de *Copahu*, mettez ce mélange dans un autre matras d'une grandeur mediocre, & versez dessus la livre restante d'Esprit de vin. Ayant ensuite adapté un vaisseau de rencontre & bien luté les jointures comme ci-devant, placez ce nouveau matras en digestion comme le premier.

Otez au bout des quinze jours les vaisseaux de rencontre, versez du dernier matras dans le premier; & lui ayant remis son vaisseau de rencontre & bien luté les jointures, faites circuler le tout pendant vingt-quatre heures à la douce chaleur des cendres chaudes ou à une autre semblable.

Enfin ayant laissé reposer les matieres , versez le Baume par inclination dans des phioles de verre , que vous boucherez avec soin, cachetant même le bouchon avec de la bonne cire d'Espagne.

Versez sur la residence une livre & demie de bon Esprit de vin avec une once de fleur d'*Hypericum* ; & mettez le matras bien bouché en digestion pendant quelques jours, vous en retirerez par inclination une Teinture moins forte & moins efficace que le Baume precedent, mais qui ne laissera pas d'avoir son merite.

USAGES ET VERTUS
du Baume Polychreste.

Comme ce Baume a pour base l'Esprit de vin , il faut le tenir bien bouché & ne l'employer qu'à froid.

On

On guérit sur le champ les plaies recentes qui sont dans les chairs, & dans peu de jours les grandes plaies, en y mettant avec une plume, ou de la charpie, ou bien en injection de ce Baume, & par dessus une compresse imbibée. Et si on les panse d'abord, il ne s'y fera ni inflammation, ni dépôt, ni pus.

Quand la plaie n'est pas recente, ou qu'elle a déjà été pansée avec les remedes ordinaires, il faut la laver avec du vin chaud, & y mettre du Baume avec une compresse imbibée par dessus qui la guérit assurément, mais non pas si promptement que s'il n'y avoit point eu d'autre appareil.

Dès qu'on applique ce Baume pour la premiere fois, on sent à la plaie une vive douleur, mais elle ne dure qu'un moment, après quoi on ne sent plus rien.

On employe de même ce Bau-

me pour la cure de toute sorte d'ulceres, de fistules, de meurtrissures, d'engelures, &c.

Si on frotte avec ce Baume les grains de la petite verole à mesure qu'ils commencent à paroître, cela les fera secher sans aucun pus & on évitera par-là d'en être marqué.

On donne interieurement depuis cinq jusqu'à dix gouttes de ce Baume avec un peu de vin blanc ou claret (ou dans du bouillon, si on a la fièvre) pour guérir les maux d'estomac, les rapports aigres, l'indigestion, la colique, la dyssenterie, l'ouverture des vaisseaux, les ulceres internes, &c.

Pour provoquer les sueurs dans les fièvres malignes, les rhumatismes, &c. il faut dissoudre une dragme de *Camphre* dans une once de ce Baume, & en donner au malade dix, douze ou quinze gouttes

tes dans du vin, dans du bouillon,
ou autre vehicule convenable.

*Digression au sujet du Baume de
Copahu.*

La dose considerable de *Baume de Copahu* qui entre dans la composition du *Polychreste*, & qui certainement contribue le plus à l'excellence de ce remede, me détermine à contenter la curiosité de bien des gens touchant la nature & les propriétés de ce Baume Americain.

Les Sauvages de la Terre ferme de l'Amérique le tirent par la rébration d'un grand arbre (a) & nous l'apportent aux Antilles dans des Calebasses: mais eux, & les Marchands qui en font commerce, le mêlent si souvent avec d'autres huiles pour en augmen-
ter

(a) Pifon & Margrave en donnent la description & la figure.

ter le volume , qu'il est fort rare d'en trouver de pur & exempt de toute fraude.

Le veritable est blanc & épais, consistance qui augmente à mesure qu'il vieillit , jusqu'à durcir comme le Miel de Narbonne ; quand on presente de ce Baume fort liquide, ou qu'on lui voit une couleur tirant sur le jaune ou sur le rouge, on doit s'en défier. L'épreuve ordinaire est d'en verser une goutte dans un verre d'eau froide : si la goutte de Baume se précipite au fond , ou se soutient au moins entre deux eaux sans perdre sa figure ronde , c'est un bon signe ; mais si elle surnage ou qu'elle s'étende à la surface , on peut s'assurer qu'il est mêlé.

Le veritable Baume de *Copa-
hu* est certainement un vrai tresor , c'est une des plus excellentes productions de la nature & un remede des plus efficaces que la
Chi-

Chirurgie & la Pharmacie puissent employer. Mais ce véritable est si rare, que j'ai été près de quatorze ans aux Isles de l'Amérique sans en avoir pu trouver qui me satisfît pleinement; ce n'est que la dernière année avant mon départ que j'eus occasion d'en faire une bonne provision à la Grenade, & il est tel que je n'en ai jamais vu de si parfait.

Il n'est point de plaie récente qu'il ne guérisse presque sur le champ, appliqué le plus chaudement qu'on le peut souffrir; on en baigne d'abord la plaie avec de la charpie imbibée, jusqu'à ce que l'hémorrhagie cesse, ensuite on nettoye la plaie avec de la nouvelle charpie; & quand elle est bien nette, on y met de ce Baume comme pour coler les parties que la solution de continuité a séparées. On les rapproche par le moyen d'un bandage & d'une compresse

presse imbibée mise dessus , après quoi il n'y faut plus toucher jusqu'à la parfaite guérison.

Il est certain que si l'on a bien operé, il ne s'y fera ni inflammation, ni dépôt, ni pus, & que les parties se trouveront réunies sans mal ni douleur en moins de vingt-quatre heures. J'en ai fait mille expériences qui toutes m'ont très-bien réussi.

Lorsqu'il n'y a que contusion, sans solution de continuité, ou que la blessure est accompagnée d'une grande contusion; je me fers plutôt du Baume *Polychreste*, que de celui de *Copahu*, parce que l'Esprit de vin rend ce premier plus resolutif.

Si la plaie n'est pas recente, comme le Baume ne fauroit alors empêcher l'inflammation & le dépôt qui sont déjà formez, la guérison ne peut être si prompte; on lave avec du vin chaud ces sortes
de

de plaies, puis on y applique le Baume avec une compresse imbibée par dessus.

Aux premières attaques de la goutte, si on applique sur le mal une compresse imbibée de Baume bien chaud, & qu'on s'efforce de marcher pendant un quart d'heure, non seulement la douleur diminuera, mais même s'apaisera souvent tout-à-fait. On en use de la même manière pour les rhumatismes, les sciaticques, &c.

Ce Baume pris intérieurement est encore un excellent Remède pour rétablir le ferment de l'estomac, & guérir l'indigestion & les rapports aigres, la colique, le cours de ventre, la dyssenterie, les pertes rouges & blanches des femmes, les maladies des reins & de la vessie & tous les ulcères internes; mais il est sur tout spécifique pour ceux des gonorrhées virulentes
les

les plus inveterées.

Comme ce Baume est extrêmement amer, la meilleure maniere de le prendre est d'en verser la quantité qu'on veut sur du Sucre mis en poudre, & de les incorporer ensemble en forme de pilules agréables au goût & faciles à avaler.

On peut aussi en ajouter quelques gouttes dans les lavemens & dans les injections pour consolider les ulceres internes.

Le desir de bien connoître cette Resine m'a porté à la distiller, & j'ai remarqué qu'au lieu que toutes les autres donnent d'abord un Esprit acide distingué de leur huile, le Baume de *Copahu* au contraire semble composé de parties homogenes, mais plus ou moins grossieres; car la distillation ne donne qu'une huile claire & subtile, pendant que ce qu'il y a de plus grossier demeure au fond

fond de l'alembic en forme de Colophone.

J'ai dissout du Camphre dans cette huile étherée de *Copahu*, & y ayant ajouté un peu de teinture de Cochenille tirée avec l'Esprit de vin, j'en ai composé un Baume précieux & souverain pour les piqueures des nerfs & pour les plaies tendineuses.

Poudre sucrée pour guerir les Hemorrhagies.

Prenez du sang de Dragon	} de cha-		
en larmes,		} cun de-	
de l'alun de Roche,			} mi once.
du Sucre,			

Pilez separement ces Drogues & les reduisez en poudre subtile; mêlez-les ensemble & gardez cette composition dans une phiole pour vous en servir au besoin.

La doze est depuis une dragme jusqu'à deux dans de l'eau de fon-

P

taine

taine ou autre appropriée. Quand l'Hémorrhagie vient du nez il faut en faire prendre une ou deux pincées par le nez en maniere de Tabac en poudre.

J'ai sauvé la vie à tant de personnes par ce remede tout simple qu'il est, que je ne puis m'empêcher d'exhorter les personnes charitables à en avoir toujours de tout préparé.

Maniere de faire la Citronelle, ou l'Eau des Barbades.

L'Eau des Barbades est d'une cherté si extraordinaire en France, & la composition en est si inconnue, que, quoiqu'elle ne serve qu'à flater le goût, je crois qu'on ne laissera pas de me savoir gré d'avoir enseigné ici la maniere de la faire.

Prenez des écorces exterieures de Citron bien meures & sechées
 au

au Soleil ; mettez-en trois livres, par exemple, dans une grande cucurbite de verre, & versez dessus trois pintes de bonne Eau de vie de (a) Coignac : adaptez-lui son chapiteau & à son bec un recipient, & le tout bien luté ; après avoir laissé les matieres en infusion froide pendant un mois, faites distiller l'Eau de vie à petit feu & au bain Marie.

Mettez à part la moitié de cette distillation qui sera la liqueur la plus forte ; & ayant fait infuser dans l'autre moitié, qui sera la plus foible, la chair de vos citrons, distillez-la de même cinq ou six jours après ; cette seconde eau servira à adoucir la premiere liqueur qu'on avoit mise à part.

On dissoudra ensuite dans ce mélange la quantité de beau Su-

P 2 cre

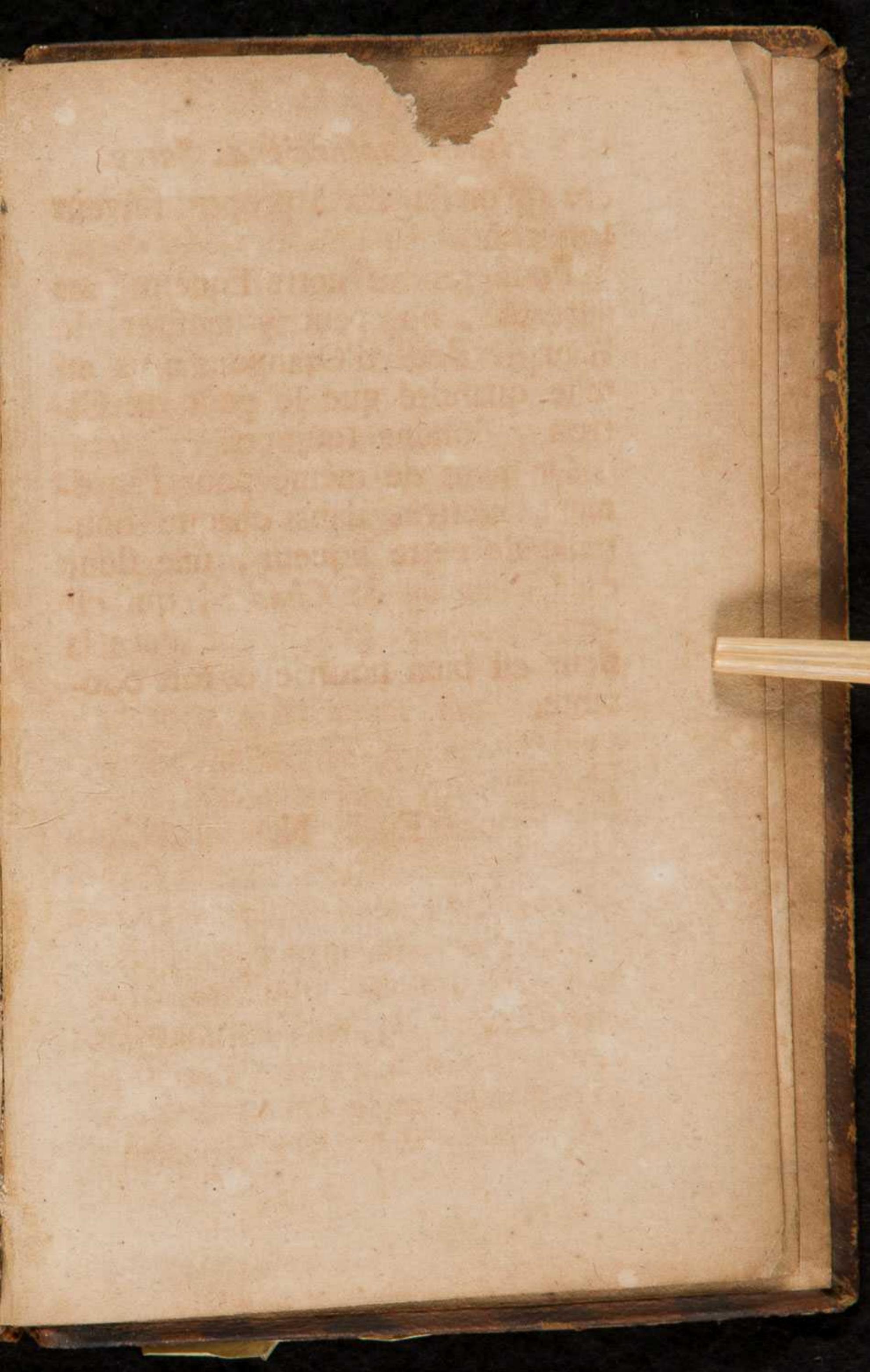
(a) Cette Eau de vie est fort estimée aux Antilles, mais elle n'est pas l'unique qu'on puisse mettre en oeuvre.

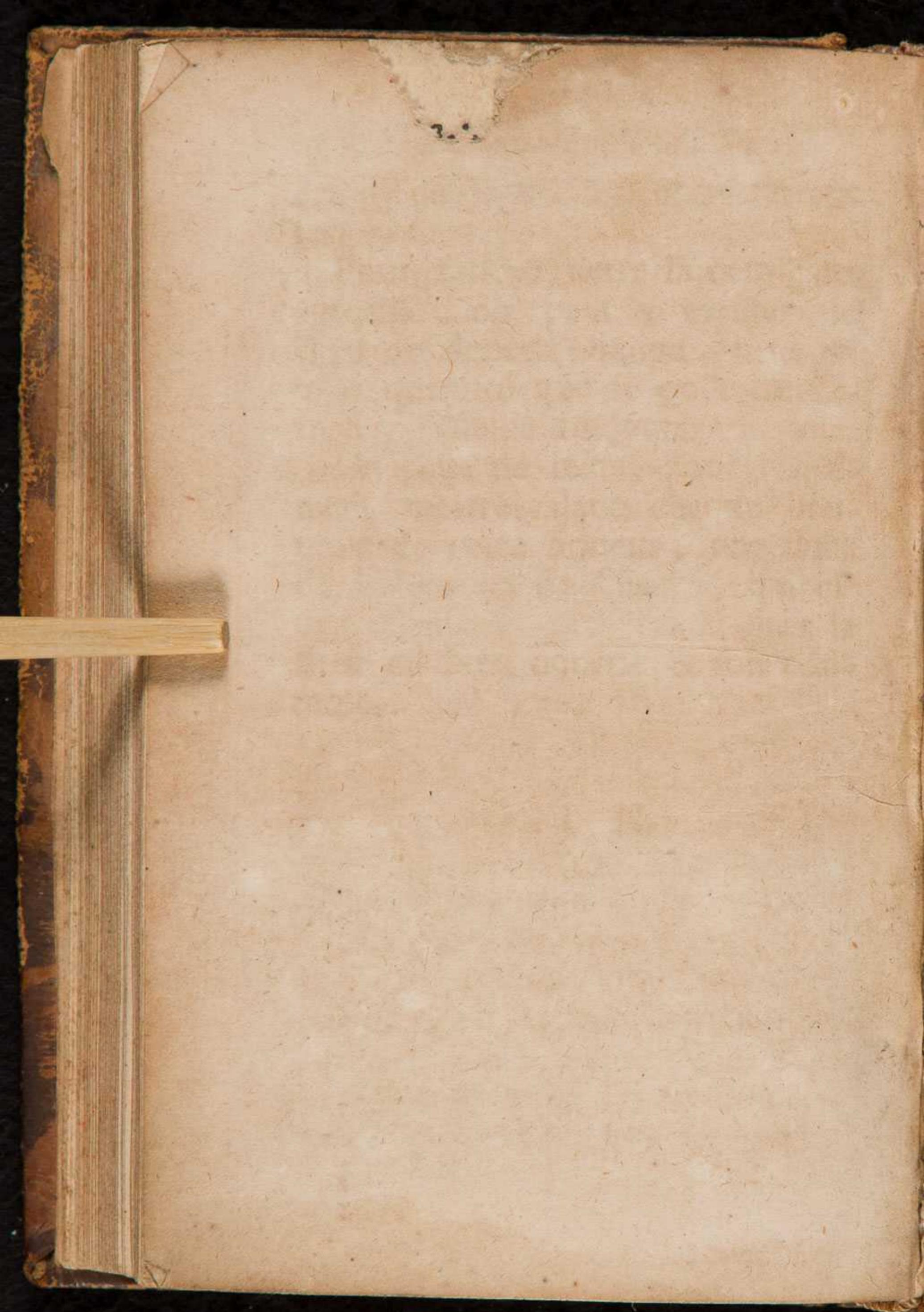
cre qu'on jugera à propos suivant son goût.

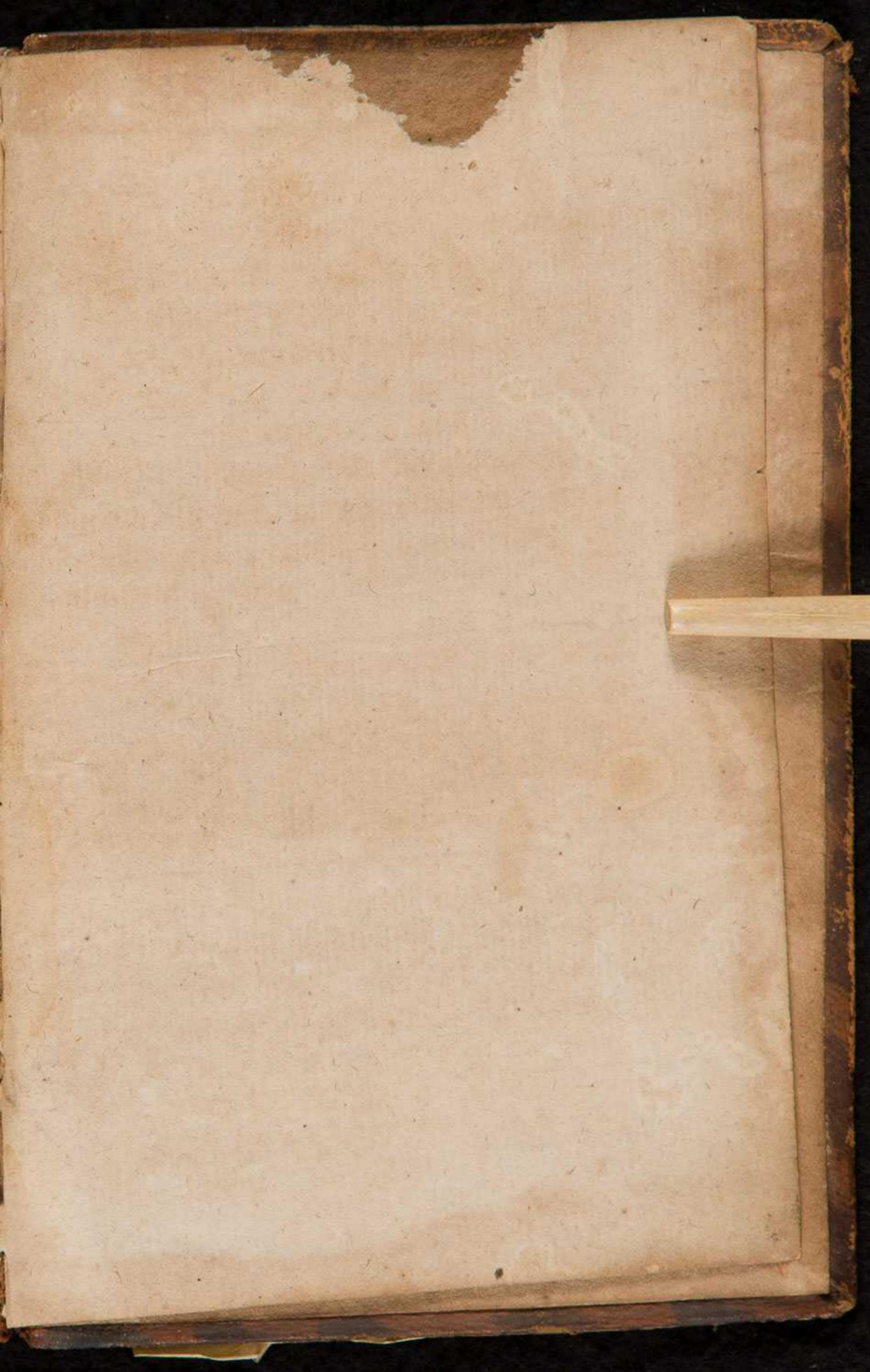
Pour rendre cette liqueur plus agréable, on peut y ajouter de l'eau de fleur d'Orange, mais en telle quantité que le goût de Citron y domine toujours.

On peut de même pour l'agrément mettre, dans chaque bouteille de cette liqueur, une fleur de Citron ou de *Chadec*, qui est une espece de gros limon dont la fleur est bien nourrie & fort odorante.

F I N.







4 2 1 2

