

HISTOIRE
DES
PLANTES
QUI NAISSENT
AUX ENVIRONS D'AIX,
ET DANS PLUSIEURS AUTRES ENDROITS
DE LA PROVENCE.

Par Mr GARIDEL, Docteur en Medecine & Professeur Royal d'Anatomie.

(woodcut printer's device)

A AIX,
Chez JOSEPH DAVID, Imprimeur du Roy,
du Pays & de la Ville, au Roy David.

M. DCC. XV.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

❧ Introduction ❧

Pierre-Joseph Garidel (1658-1737) was a medical doctor and Royal Professor of Anatomy at the University of Aix-en-Provence. If he is known today, and he is known by few, it is only for having published, in 1715, the first systematic botany of Provence. But in the process, and in the same book, he also accomplished something for which he isn't known at all: he published the first detailed description of Provençal grapes & wines.

I have transcribed that entire section here - the entry for "Vitis" - and I think it is very pleasant reading. I imagine Garidel in a light rather like Truffaut in *L'Enfant Sauvage*, perhaps older, more sunlit, in a life even further away from The Action, and thus even closer to paradise; and frankly, close to paradise is what I imagine life must have been like in Aix in 1715 for men of his temperament.

A certain grape is to be found growing "*le long des murailles du blanchissage des toiles du Tholonet*"; another "*dans l'enclos de Mr. le Visiteur Bec*"; another he wouldn't have known at all, except that "*Mr. Emeric Aucane m'a fait connoître cette espece de raisin , que l'on trouve dans l'enclos de Mr. de Rians, Conseiller en la Chambre des Comptes, & Cour des Aides.*" Wherever he goes, he is among friends, and is naturally at home in surroundings of ancient familiarity; familiar, because they are familial, which is why he is at home with them, and we with him.

And yet, in this atmosphere of intimate familiarity, he is constantly excited by the discovery of new things. Botanising, no doubt in his frock coat with his horse grazing in the shade, he extends the scope of human knowledge; in the candlelight of his study, he brings order to his discoveries and shares them with a wide net of friends and colleagues throughout Europe. In such a life it is possible to see how much we owe to those who like what they're doing, which is all that amateur means.

❧ *Vitis* ❧

VITIS sylvestris , Labrusca C. B. Pin. 299. *Labrusca Lugd.* 1406. Vigne sauvage. L'on trouve la Vigne sauvage dans plusieurs hayes de ce terroir.

VITIS Corinthiaca , five Apyrina J. B. 2. 72. *Uvæ Passæ minores, vel Passulæ Corinthiacæ C. B. Pin.* 299. *Passulæ Trag.* 1054. Raifin de Corinthe. L'on trouve cette espece le long des murailles du blanchissage des toiles du Tholonet.

VITIS laciniatis foliis Cornut. 183. *Vitis folio Apij J. B.* 2. 73. *Vitis foliis Apij, acinis duris, subflavis minoribus & dulcibus.* La Cioutat. Cette espece est rare dans nôtre terroir , on la trouve pourtant dans quelques Vignes du Tholonet ; à la *Cremado*, comme aussi à Fenouillieres , dans l'enclos de Mr. le Visiteur Bec , au *Malvalat*, & à Payanet. Quelques Paysans appellent cette espece *la Tardarié*.

VITIS acinis albis, dulcissimus, Vitis Apiana C. B. Pin. 298. *Uva Muscatela Car. Stephan. præd. rust.* 342. Muscat. Cette espece est très-commune dans les vignes de ce terroir.

VITIS acinis rubris, nigricantibus, dulcissimus. Muscat rouge. Cette espece est un peu moins commune que la précédente, on la trouve pourtant très-facilement dans nos vignes, & à Roquefavour dans le terroir de Ventabren , où il y a des vignes entieres plantées de cette espece de muscat.

VITIS pergulana, acinis majoribus, oblongis, duris & acuminatis. Muscats de Panse. C'est ainsi que nos Provençaux appellent cette (p. 493) espece de Raifin Muscat , que l'on trouve , non seulement dans nos vignes , quoiqu'en petite quantité , mais aussi dans plusieurs enclos autour de la Ville , dans les endroits que l'on appelle vulgairement *Tones* , ou Treilles.

VITIS acinis rotundis , albidis , dulcibus. *Aubie*. Cette espece est forte commune dans nos vignes.

VITIS præcox , acino acuto , subviridi , dulci & molli. *Jouanens*. On les appelle *Jouanens* , parce que cette espece commence à meurir après la St. Jean , quoique dans nôtre terroir elle ne meurisse que vers la Madelaine ; elle est aussi commune dans nos vignobles.

VITIS præcox , acino rotundo, albido dulci. *Matinié*. Cette espece est moins commune que la précédente , on la trouve pourtant dans les terroirs du Tholonet , à la *Cremado* , à la Morée , à Beurecueil , à Payanet & ailleurs.

VITIS præcox , acino nigro , dulci & rotundo. Le vulgaire appelle cette espece *Jouanens négres*. Elle est assez commune dans ce terroir.

VITIS præcox , acino rotundo , subviridi & dulcissimo. Nos Payfans apellent cette espece *Douceagno*. Elle n'est pas si précoce que la précédente , mais elle l'est par raport aux autres especes de Raifins.

VITIS vulgaris , uvâ peramplâ , acino rotundo , subviridi. *Pascau*. Cette espece est très-commune.

VITIS uvâ peramplâ , acino rotundo , subalbido , dulciori. *Pascau blanc*. Cette espece est aussi assez commune dans les vignes de ce Pays.

VITIS uvâ peramplâ , acino rotundo , subflavo , puncto nigro notato , dulcissimo & suavissimo. Le vulgaire l'appelle *Plan estrani*. Elle est assez commune dans les vignes du Tholonet , de St. Marc , de Beauregard , de Payanet & ailleurs.

VITIS acino rotundo , albo , flavescenti , dulci & duro. On l'appelle vulgairement *Roudeillat*. Cette espece est fort commune dans toutes nos vignes.

VITIS acino rotundo , albido , dulcoacido. *Uni*. Cette espece est très-commune.

VITIS pergulana , uvâ peramplâ , acino oblongo , duro , majori & subviridi. L'on connoît cette espece sous le nom de *Pendoulau* , ou *Rin de Ponso* , quoique ce même nom soit souvent attribué aux especes suivantes.

VITIS pergulana , uvâ peramplâ , acino oblongo , duro & viridi. L'on appelle cette espece *Verdau*. Ces deux dernieres sont très communes dans nos vignes.

VITIS uvâ peramplâ , acino subrotundo , majori , duro & albido. (p. 494) Cette espece , qui n'est pas des plus communes dans nôtre terroir , mais qui l'est assez dans les vignes d'Auriol , de Roquevaire , de Jouques , de Rians , &c. est appelée par plusieurs Payfans *Lard de Poüerc*.

VITIS acino oblongo , subviridi , dulci & molli. *Aragnan*. Cette espece est très commune.

VITIS acinis minoribus , oblongis , dulcissimis , confertim botry adnascentibus. L'on connoît cette espece sous le nom de *Pignolet* , ou de *Pinfan*.

VITIS acinis albidis , acuminatis. *Auliveto blanquo*. C'est le nom que lui donnent nos Payfans. L'on trouve cette espece à *Tourrevelo* , dans les vignobles du terroir de Venelles , & dans les vignes de Rognes , & ailleurs.

VITIS acinis albis , rotundis. Cette espece n'est pas des plus communes ; quelques Payfans l'appellent *Plan de San Jean*.

VITIS acinis magnis , albis vulgò *Coucourdier*. Je n'ai pas eu l'occasion de bien examiner cette espece , qui vient à Regoulon , Tourrevelle , et dans plusieurs autres vignes , particulièrement au quartier de la *Lauvo*.

VITIS acinis minoribus , dulcibus , & griseis. Nos Payfans apellent cette espece , qui n'est pas trop commune , *Rin gris*. Je n'ai pu la bien observer , par

le défaut d'en pouvoir trouver , étant rare.

VITIS ferotina , acinis minoribus , acutis , flavo albidis , dulcissimis. Cette espece est des plus communes , elle est fort connue sous le nom de *Clareto*.

VITIS duracina , acino magno , nigro , rotundo & duro , sapore grato , sub-austero , levi quasi polline consperso. Cette espece est très-connue sous le nom d'*Espagnin* , je crois que c'est une espece de l'*Uva duracina* des Anciens.

VITIS acino nigro , rotundo , duriuscolo , suavis saporis , succo nigro labia inficienti. Le vulgaire a donné le nom de *Taulier* , ou de *Plan de Manosquo* , à cette espece , qui est assez commune dans les vignes du Tholonet , à la *Cremado* ; j'en ay trouvé quantité de ceps dans les vignes de ma metairie au Tholonet.

VITIS acino nigro , rotundo , molliori. Cette espece ressemble assez à la dernière espece ici marquée , mais elle tout à fait différente ; on l'appelle vulgairement *Rin brun*.

VITIS acino subrotundo , nigro , molli. Cette espece est appelée *Catalan* , elle est très commune.

VITIS acino magno , nigro , rubenti & subaustero. *Bouteillan*. Quoique cette espece soit assez commune dans notre terroir , elle l'est encore plus dans ceux de Rians , de Pertuis , de Cadenet , de Cucuron , &c. (p. 495)

VITIS acino nigro , rotundo , molli , minùs suavi. *Mourvegue*. L'on trouve cette espece dans plusieurs vignes anciennes de la *Lauvo* , du Sambuc & ailleurs.

VITIS acino nigro , subrotundo , molli , sapore minùs grato. *Salé*. L'on trouve cette espece dans les mêmes endroits que ceux de la précédente , on la trouve aussi à Venelles , à Perricard , à St. Jean de la Salle & ailleurs.

VITIS uvâ longiori , acinis raris , nigro-rubentibus , subausteris. *Uni negré*. Cette espece est assez commune dans les vignes de ce terroir , sur tout dans celui du Tholonet , à la *Cremado* , & à la *Morée*.

VITIS uvâ maximâ & longissimâ , acinis majoribus , Prunum minus æmulantibus & nigricantibus. *Grand-Guilleaume*. *An vitis pergulana , acinis Prunorum magnitudine & formâ C. B. Pin.* 299. *Rognon de Coq*. Ce n'est qu'en doutant que je propose si l'espece de C. Bauhin est la même que la nôtre ; il y a aussi lieu de croire que c'est l'espece suivante : pour ce qui est de celle dont nous parlons , c'est une des plus curieuses especes de raisins que nous ayons ; on la trouve dans plusieurs vignes de ce terroir , j'en ai des ceps dans la vigne de ma Metairie , qui ont porté des raisins du poids de douze à quinze livres.

VITIS pergulana , uvâ peramplâ , acinis , nigro-rubentibus , Prunorum magnitudine. L'on ne voit ordinairement cette espece que dans les treilles ; on la

connoît sous le nom de *Barlantin*. Elle ne meurt que fort tard.

VITIS oblongo acino , sesqui pollicem longo & incurvo , colore viridi , albescente , sapore subdulci. Mr. Emeric Aucane m'a fait connoître cette espece de raisin , que l'on trouve dans l'enclos de Mr. de Rians , Conseiller en la Chambre des Comptes , & Cour des Aides. Elle est assez rare ; quelques-uns l'appellent *Crochu*.

VITIS acino rubro , duriori , sapore dulci. J'avois confondu cette espece , que le vulgaire appelle *Grec* , avec celle que l'on nomme *Barbaroux* ; mais Mr. Emeric Aucane , Medecin très-curieux , m'a fait observer que l'espece dont nous parlons est fort differente du *Barbaroux*. 1°. En ce que la grappe de ce raisin , ou du *Grec* , est plus petite que celle du *Barbaroux*. 2°. Les grains en sont plus serrez. 3°. Leur couleur en est plus rouge foncé , & ne laisse point voir du blanc , ou du marbré , comme dans le *Barbaroux*. 4°. Les grains sont plus petit que ceux du *Barbaroux*. 5°. Leur peau est dure , & ils croquent sous la dent , ceux du *Barbaroux* , au contraire , sont fort mols. 6°. Leur saveur est fort douce , laissant sur la fin un peu d'astringtion. Ce raisin est assez commun , tant dans ce terroir , que dans ceux des Villages circonvoisins ; j'en ai vû autre-fois quantité de ceps dans le terroir de Jouques , au (p. 496) quartier de Canet , dans les vignobles de Rians , & ailleurs.

VITIS acino oblongo , acuto , nigro-rubenti & dulci. *Aulivetos* , ou *Testicule de Gau*. Cette espece est des plus communes que nous ayons , & des premieres à mourir , après les précoces.

VITIS acino oblongo , minus acuto , nigro & dulci. *Plan d'Arles*. L'on trouve cette espece dans plusieurs vignes de Regoulon , de Rouffier , & des quartiers voisins de Venelles.

VITIS Apiana , nigro acino. *Muscats négres*. Mr. Emery Medecin , m'a communiqué cette espece , qu'il a plantée dans l'enclos de Mr. de Rians , Conseiller du Roi en la Cour des Aydes & Chambre des Comptes : Il l'a fait venir de Lançon , où elle est plus commune que dans nôtre terroir.

VITIS folio dilute viridi , uvâ peramplâ , acinis rufescentibus rotundi & dulcissimis. Cette espece est fort connue sous le nom de *Barbaroux* , ou *Grec*. On la trouve presque par tout dans nos vignes.

VITIS uvâ longiori , acino rufescenti & dulci. Cette espece n'est gueres moins commune que la précédente , on la connoît sous le nom d'*Unis rougés*.

VITIS uvâ longiori , acino ferè rubro & dulci. Cette espece ne differe de la précédente que de la couleur des grains du raisin , qui sont d'un rouge plus foncé.

On l'appelle *Unis rougés de Partus*. On la trouve dans les vignes de Venelles , à la *Lauvo* , & ailleurs.

VITIS acino rotundo , minori , duro , dilutè ruffefcenti & dulci. Je ne fçai point le nom Provençal de cette efpece , que l'on trouve à la *Cremado* , quartier du Tholonet , & à la Morée. Ce raifin refsemble , quant à fes grains , à l'efpece que nous appellons *Unis rougés* , mais les grains en font plus durs & plus doux , & la grappe eft plus petite ; il ne rougit qu'étant fort meur.

VITIS acino oblongo , duro , angulofo , & ruffefcenti dulciffimi & exquisitiffimi faporis. J'ai trouvé cette efpece dans une vigne de la metairie de Mr. Jambert Bourgeois au Tholonet : C'est une des plus curieufes efpeces de raifin que j'aye vû , je ne fçai point quel nom le vulgaire lui donne , elle eft fort rare , je ne l'ai jamais vûë qu'en cet endroit , quoique plufieurs perfonnes m'ayent affuré l'avoir vûë dans plufieurs autres vignes.

Je ne fçai fi toutes ces efpeces de Raifins ont été connuës à nos Anciens , il y a lieu de croire que celles qu'ils ont appellé *Uvæ Duracinæ* , *Bumaftes* , *Dactylæ* , *Leptoragæ* , *Fabriles* , *Veronenfes* , *Rhætica* , *Allobrogica* , *Lanata* , *Rubellina* , *Nomentana* , &c. peuvent peut-être être raportées à quelqu'unes des efpeces ici marquées , mais le peu qu'ils en ont dit ne nous permet pas de rien établir de certain : C'est ce qui m'a obligé à faire connoître (p. 497) les efpeces que nous avons prefentement , par une courte phrafe , qui eft un abrégé de leur description.

Perfonne n'ignore l'ufage que l'on fait des Raifins , foit pour manger , foit pour en faire du Vin : Si nous en croyons Galien , les Raifins nourriffent affez , mais leur nourriture eft fugace , ou paffagere. L'embonpoint que les jeunes Payfans recouvrent par la nourriture des Raifins , dans le tems de nos vendanges , eft bien-tôt diffipé par le moindre travail ; c'est un fuffre mêlé avec beaucoup de flegme , que la chaleur refout facilement. L'on obferve dans chaque raifin une difference confiderable de goût , de même que de vertu , foit pour la nourriture , foit pour faire du Vin. J'ai crû qu'il ne feroit pas inutile de faire connoître au public quels font les raifins on doit fe fervir pour faire du Vin : C'est peut-être pour avoir negligé cette derniere connoiffance , que le Vin du terroir d'Aix eft fi fujet à fe troubler , ou comme l'on dit vulgairement , à fe tourner dans le tems des chaleurs.

Pour ce qui eft du choix des Raifins que l'on doit faire pour manger , c'est une opinion commune que les Medecins ont établie , que l'efpece de Raifins que l'on appelle *Uni* , peut être donnée fans danger , aux malades mêmes : Il eft vrai que le fuc de ce Raifin , à caufe de la leger acidité , fermente moins violemment que

celui des autres qui font plus doux , mais l'on doit prendre garde de ne les point donner aux melancoliques , ni aux furieux , quoi que l'on en dife : Les melancoliques s'accommodent mieux des Raifins que nous apellons *Aragnans* , pourvû que ce ne foient pas des Raifins d'une jeune fouche , ni de celle qui eft plantée dans un bon fonds. Il faut que cette forte de Raifins foit cueillie fur des fouches plantées dans un terroir maigre , apellé vulgairement *Grés* , & qu'elle foit dans des lieux éminents , expofez au Soleil. Nos Peres avoient réglé fort prudemment que l'on ne plantât point des Vignes dans des fonds propres à pouvoir porter du Blé pour la nourriture des Habitans , foit pour avoir du meilleur Vin que celui que l'on recueille aujourd'hui dans cette efpece de Vignes , divifées par égales portions de terre , qu'on apelle vulgairement *Oulieros* , où l'on préfere la quantité à la qualité ; ce qui ne peut s'accorder avec ce qui eft neceffaire pour obtenir une parfaite maturité , la feve de la fouche fourniffant trop de fuc au Raifin , pour pouvoir être cuit dans fa perfection . La preuve en eft démonftrative dans les Raifins que le vulgaire apelle *Fouiraires* , qui font fort defagreables au goût , & peu propres à faire de bon Vin ; ce font cependant ces mêmes Raifins , apellez *Aragnans* , qui plantez dans un lieu maigre , éminent , & expofé au Soleil , cueillis fur une fouche de 30. ou 40. années , nous donnent (p. 498) un fuc doux , mielleux , agreable , & très-propre à faire du bon Vin. Le Raifin apellé *Clareto* , peut auffi être raporté au même ufage , Les bilieux & les fanguins trouveront dans les Raifins apellez *Unis* , *Unis rougés* , *Efpagnin* , *Taulier* , un fuc qui leur fera convenable.

Pour ce qui eft de la delicateffe du goût des Raifins , ceux que l'on apelle *Efpagnins* , *Roudeillats* , *Plans eſtrani* , *Tauliers* , *Rin gris* , *Tardarié* , *Clareto* , *Lard de pouerc* , *Pignoulets* , *Aragnans* , tiennent le premier , après les Mufcats , aufquels on peut joindre la derniere efpece ici marquée , dont le goût approche beaucoup de celui du Mufcat.

On peut mettre au fecond rang tous les Raifins précoces , que nous apellons *Jouanens* , *Matiniés* , *Douceagnos* , de même que les *Barbaroux* , ou *Grecs* , les *Pascaus blancs* , l'*Auliveto blanquo* & l'*Auliveto negro* , le *Verdau* , le *Pendoulau* , ou *Rin de Panfo* , les Raifins du *Plan de San Jean* , l'*Uni* , l'*Uni rougé* , les Raifins du *Plan d'Arles*.

Je mets dans le troifième rang le *Pascau* , l'*Uni negré* , le *Catalan* , l'*Aubier* , le *Grand Guillaume*.

Et dans le quatrième & dernier , le *Bouteillan* , le *Salé* , le *Mouruegué* , le *Barlantin*. Je ne dis rien des Mufcats , ni de ceux qu'on apelle Mufcats de Panfo ,

qui tiennent le premier rang en delicateſſe parmi les Raiſins.

La delicateſſe du goût des Raiſins , n'eſt pas toûjours une preuve certaine de leur bonté pour faire du Vin ; ce n'eſt pas toûjours avec ces raiſins ſi agreables au goût , que l'on fait les meilleurs Vins : L'on ne doit pas être ſurpris ſi nos Vins ne ſont pas des plus exquis , puisſque l'on ne garde aucune regle pour le choix des Raiſins , ce que l'on devroit bien faire.

Il eſt certain que le ſuc des Raiſins de differentes eſpeces , ne peut produire qu'un mélange confus , qui ſouffre diverſes alterations dans les tonneaux , par les differentes fermentations qu'y excitent les particules ſulphureuſes de certains Raiſins , dont le ſouffre ſe développe très-facilement à l'aproche des chaleurs : C'eſt ce qui arrive dans les Vins auſquels on a mêlé pluſieurs *Barbaroux* ; l'experience nous apprend que le Vin tiré de ces raiſins , eſt fort ſujet à fermenter , & à ſe troubler , dés auſſi-tôt que les chaleurs du Printemps ſe ſont ſentir ; ce qui n'arrive pas dans l'Hiver , où la froideur de l'air tient comme liées & embarraſſées les particules de ce Vin : Il en eſt de même du ſuc des Raiſins apellez *Claretos* , *Plan eſtrani* , *Pignoulets* , &c. quand ils ſont mêlez en trop grande quantité avec les autres.

Le defaut commun de nos Vins , eſt celui de ne pouvoir être conſervez juſques dans les dernieres faiſons de l'année , ils ſont preſque (p. 499) tous ſujets à tourner , comme l'on dit , au moindre tranſport. La pluſpart de nos Bourgeois croient que c'eſt le vice du terroir , principalement des Vignes qui ſont plantées dans les Plâtieres , ou *Gipieros* , ſous leſquelles eſt comprise toute cette étenduë de terroir qui commence au deſſus des R. P. Capucins , juſqu'à Aguilles , que l'on nomme vulgairement *Payblanc* : Mais combien de Vignes avons nous plantées dans des terrains d'une differente nature de celui-là , dont les Raiſins ſont ſujets au même vice. On convient que le terrain que l'on apelle *Gres* , eſt le meilleur pour produire des Vignes qui donnent du bon Vin : L'on trouve cependant que le quartier de Moulieres , de Repentance , de Barret , du Montaiguez , ne ſont pas exempts de ce vice : Pour moi je crois que la raiſon de ce defaut , eſt le mélange d'une trop grande quantité de differentes eſpeces de Raiſins. Je ne ſçaurois nier , après l'experience , que la nature du terrain , la culture & la fumier que l'on y met , ne contribuent beaucoup à ce vice : C'eſt ce que nous examinerons dans la ſuite.

Il eſt donc neceſſaire de faire connoître les Raiſins qui ſont propres à faire du bon Vin , qui ſoit en état de pouvoir être conſervé ſans ſe troubler , ou tourner , & par quels moyens on peut le faire.

Il eſt très-veritable qu'on ne ſçauroit tirer d'une Vigne du Vin en quantité , &

qui foit en même tems d'une bonne qualité ; il faut qu'une Vigne foit plantée dans des lieux éminents , que nous apellons *Couteaux* , exposez au Midi ou au Couchant d'Hiver , que le terrain foit de *Grés* , ou aprochant ; ce que nous apellons *Argiello* , *Malausene* , *Saveou* , font des terrains qui ne font guieres propres à nourrir les fouches qui donnent de Raifins pour faire du bon Vin. Le quartier qu'on apelle *Payblanc* a un terrain d'Argile , par conséquent moins propre pour faire de bon Vin. Les Vignes qui font aux environs des Peres Augustins Reformez , vulgairement Saint Pierre , font plantées dans le terrain dit *Saveou* , très-peu propre à produire des Raifins qui foient d'un goût delicat , ou à servir pour faire du bon Vin. L'entrée du terroir du Tholonet est pour la pluspart d'un terrain que nos Payfans apellent *Malausene* , les Vins auffi qu'on recueille ne font pas des meilleurs. L'on doit choisir les Raifins qui naissent sur des fouches qui foient plantées dans le terrain que nous apellons *Grés* , ou *Gresquous*.

Quand à la culture , il est hors de doute que l'on ne sçauroit tirer de bon Vin des Raifins qui font trop nourris , & dont la seve n'a pas acquis le dernier degre de cuite. Ce que nous apellons *Ollieros* , où l'on met ordinairement du fumier , & qu'on cultive avec foin , nous donnent bien une plus grande quantité de Raifins , mais leur trop grande nourriture est un obstacle à faire de bon Vin, (p. 500) on doit préférer à celles-ci , ce que nous apellons Vignes à plein.

L'on doit préférer auffi les raifins des Vignes vieilles , à ceux des jeunes : Les Vignes propres à faire de bon Vin , font celles qui ont été plantées depuis 25. à 30. années ; plus elles vieillissent , plus leur raifin est propre à faire de bon Vin ; les raifins de provins ne doivent être employez à cet usage , que 7. ou 8. années après que les provins ont été faits.

Pour ce qui regarde le choix des raifins que l'on doit faire , il faut s'en tenir au mélange de quelques especes , des meilleurs que nous ayons pour cet usage : Ces especes font parmi les raifins blancs , l'*Aragnan* , le *Roudeillat* , le *Pascau blanc* , l'*Estrany* , l'*Uny* , l'*Aubié*. Parmi les noirs , le *Catalan* , le *Bouteillan* , l'*Uni negré*. Le moust que l'on aura tiré de ces raifins , doit être cuvé pour le moins trois semaines ; le marc doit être séparé du moust. C'est une erreur commune dans cette Ville , que de ne laisser pas trop cuver le Vin. Je dois ajouter que la proportion qui doit être gardée entre la quantité des especes , est differente , suivant le dessein que l'on a de garder les vins : Il faut que les raifins noirs , sur tout le *Catalan* & le *Bouteillan* , fassent plus que de la moitié de tous les autres : Ceux qui souhaitent avoir un Vin plus clair , employeront une moindre quantité de raifins noirs : On peut les faire moins cuver , si l'on a soin de changer

le Vin de tems à autre.

L'on fait du Vin blanc avec les raifins qu'on appelle *Aubier* , *Uni* , *Roudeillat* , *Aragnan* , *Pignolet*. Si l'on veut que le Vin soit propre pour être confervé dans les chaleurs de l'Eté , on ne doit employer que l'*Uni* , l'*Aubier* , & l'*Aragnan*.

Personne n'ignore que nous avons des Vins qui ne font faits qu'avec une seule espece de raifins , comme font le Vin Muscat , & le Vin appellé *Clareto* : L'on employe pour faire le premier les Muscats , tant les blancs que les rouges ; pour le second , les raifins appelez *Clareto*.

L'on conferve les raifins chez nous pendant tout l'Hiver , & une partie du Printems , en les exposant pendus au plancher d'une chambre : Toute forte de raifins n'est pas propre à être confervée ; les especes que l'on appelle *Pendoulous* , ou *Rin de Panfo* , le *Lard de pouërc* , le *Vardau* , font les meilleures pour cet usage ; l'*Aragnan* & l'*Estrani* le font aussi , de même que le *Clareto* , le *Muscat* & l'*Uni rougé*. Le *Barbaroux* , l'*Espagnin* , le *Taulier* , le *Roudeillat* , ne se confervent pas si long tems. L'on doit les cueillir bien murs , & avant les pluyes , & ne choisir que ceux qui naissent sur des vieilles fouches.

L'on conferve aussi les raifins en faisant ce que les Latins ont appellé *Uvæ passæ quæ non à patientia* , dit Mr. Rai , *quasi solem passæ dictæ fuere , sed à pendendo quod ad solem expandantur*. On les (p. 501) appelle en François Raifins secs ; les Provençaux les nomment *Panfôs*. L'on ne se fert que des raifins appelez vulgairement *Rin de panfo* , ou *Pendoulau* , ou du *Rin de panfo muscat* , pour faire la meilleure *Panfo*. L'on en fait aussi de raifins que nous appellons *Aragnans* , qui est la *Panfo* la plus commune dans les endroits plus chauds. L'on employe aussi les raifins dits *Roudeillats* , & le *Plan estrani*. Le raifin que nous appellons *Lard de pouerc* , n'est point employé chez nous à cet usage , quoique l'on m'ait assuré que l'on s'en fert dans les Pays plus chauds sur nos Côtes maritimes. On fait les *Panfes* chez nous de la maniere suivante : On lie les raifins avec du filet , ou on les passe dans un filet noué par les deux bouts , & on les plonge dans de la lessive bouillante , où l'on mêle un peu d'huile , jusqu'à ce que les raifins se rident ; on les expose ensuite au soleil pendant 6. à 7. jours , & on les range dans des caisses , ou dans ce que nous appellons *Escortins* , ou *Cousins* , en les pressant doucement.

Avant que de parler des vertus Medicinales des Raifins , il est à propos de parler de celles de la Vigne. Les feuilles de Vigne en general , font astringentes. Les Anciens se servoient de leur suc interieurement , pour arrêter le cours de ventre , & la dyssenterie. Nos Medecins ont retabli l'usage de ces feuilles dans ces derniers tems , en donnant la poudre de ces feuilles vertes , seichées à l'ombre , au poids

d'une dragme , pour guerir la dyffenterie qui attaquoit les Soldats de nos Armées : Plusieurs ont préféré les feuilles du Muscat. On se fert aussi du suc qui découle de la Vigne dans le mois de Mars & d'Avril , pour nettoyer la peau : Il est déterfif , & il sert à guerir les dartres , & les autres demangeaisons de la peau. L'on prétend que pris interieurement avec du Vin , il est diuretique , & qu'il chasse le calcul. Je n'ai jamais observé dans nos Vignes que ce suc s'épaissît en consistance de Gomme , quoi qu'il devienne visqueux en quelques fouches.

L'on tire des Raisins verts , ou non meurs , un suc qui est acide , & un peu astringent ; on s'en sert pour temperer l'ardeur de l'estomach , & pour arrêter le cours de ventre bilieux , & pour retablir l'appetit. Les Anciens faisoient épaissir au Soleil en consistance le *Rob.* Ce suc , qu'ils apelloient *Omphacium*, coulé & conservé dans des vases bien fermez , est appelé par nos François Verjus , dont on se sert ordinairement pour les assaisonnemens des viandes : Schroder préfère l'usage du Verjus à celui du Vinaigre , dans les maladies où il y a beaucoup de chaleur.

Les Raisins bien meurs & doux , lâchent le ventre , & adoucissent les fluxions âcres qui tombent sur la poitrine. Ceux qui ont quelque goût d'acidité, comme les *Unis* , l'*Espagnin* , sont diuretiques. Ceux qui ont un goût âpre & austere , comme le *Catalan* , (*p. 502*) le *Taulier* , le *Bouteillan* , sont un peu astringents. Ceux qui sont trop meurs & trop doux , comme sont les Muscats , les *Aragans* , le *Roudeillat* , échauffent beaucoup , & provoquent les fluxions , quoi qu'ils nourrissent plus que les autres.

Les Raisins secs , que le vulgaire appelle *Agibis* , sont très propres pour les pthifiques , & pour les tabides , soit qu'on les leur fasse manger , soit qu'on leur en fasse boire la ptisane , ou décoction. Les Raisins secs préparés , que l'on nomme vulgairement *Pansô* , contiennent un suc doux , qui est un moust épaissi , dans lequel les sels & les souffres sont comme concentrés ; on s'en sert heureusement pour corriger l'acrimonie du sang dans la cachexie scorbutique , en y mêlant la Rhubarbe ; de même que pour adoucir la salure de la Lymphe , qui cause la toux dans les fluxions âcres de poitrine.

Les Raisins secs nourrissent & engraisent , comme nous l'assurent Joel & Riviere : Ce dernier y ajoute les Amendes. Ils sont très-propres pour la cachexie , pour l'hydropisie , & pour lâcher le ventre ; il en faut séparer les pepins , dont la vertu est astringente. Zacutus Lusitanus nous assure que la fumée de la décoction chaude des Raisins qui se sont pourris étant pendus au plancher , étant reçue par le bas , fait sortir l'Enfant mort , c'est un remede seur , à ce que dit cet Auteur.

Quoique les Raisins secs soient d'un très bon usage contre la cachexie scorbutique , ceux pourtant qui sont sujets à cette maladie n'en doivent point manger sans les avoir lavés & fait infuser dans de l'eau chaude ; car l'on observe qu'ils gâtent les gencives , & en facilitent la pourriture. La pulpe des Raisins secs , mêlée avec un peu d'huile rosat , nous fournit une espèce d'onguent qui est très bon pour procurer la maturation du pus dans les furoncles malins , & pour adoucir l'inflammation douloureuse qui l'accompagne.

L'on se sert du suc des Raisins , que l'on appelle communément Moust , pour faire ce que les anciens Latins , tels que sont Plin & Palladius , appellent *Sapa* , *Defructu* , *Carenum* , *Siræum*. Plusieurs croient que le *Sapa* , est ce que nous appellons *Vincuit* , à ce que dit Plin ; on en fait consommer les deux tiers sur le feu , tellement qu'il ne reste que la troisième partie du Moust , épaissie en consistance de Sirop. Sebizius est dans ce sentiment. Mais Sebizius & tous les autres se trompent , car le Moust coulé & consumé sur le feu , jusqu'à ce qu'il en reste une troisième partie , est ce que nous appellons vulgairement *Rub* , qui vient apparemment du *Rob* des Arabes ; quoique ce nom de *Rob* convienne à plusieurs autres sucres des fruits , épaissis sur le feu , tels que sont le *Rob* de *Ribes* , de *Berberis* , *Cydoniorum* , &c. Notre *Rub* , ou *Ruc* , est le véritable *Rob* des Apoticaire , dont parle le Renou dans son Antidotaire , pag. 535. Edit. Franç. C'est donc , selon Plin , le véritable *Sapa* des Anciens ; de même que le *Siræum*. Le *Defructu* des Anciens est (p. 503) le Moust consommé sur le feu jusqu'à la moitié. Le *Carenum* des Anciens , est le Moust , dont on fait consommer sur le feu la troisième partie , ce qui convient parfaitement à ce que nous appellons *Vincuit* , que l'on prépare chez nous du suc des raisins bien meurs , & bien doux , que l'on fait consommer sur le feu , jusqu'à ce qu'il en reste les deux tiers. L'on a soin , après l'avoir tiré du feu , de le verser dans un vase de terre , ou de bois , & de l'agiter tant qu'il est chaud avec une cuiller. La qualité des raisins que l'on a employé , fait la qualité bonne ou méchante du *Vincuit*. Le *Vincuit* est chargé de beaucoup de parties terrestres & visqueuses , il est bon pour adoucir la poitrine , & faciliter la sortie des crachats , dans les temperaments froids & humides ; mais il ne convient gueres aux bilieux , ni aux mélancholiques , qui sont sujets à des obstructions des visceres. Le *Rub* , ou *Rob* , est un peu astringent & styptique. Le vulgaire s'en sert pour confire les Coings , & autres fruits. Les Coings confits avec le *Rob* , sont excellents pour arrêter le cours de ventre , & pour fortifier l'estomach ; on préfère avec raison , cette préparation , à celle qui est faite avec le Miel , ou avec le Sucre , puisque le Miel & le Sucre lâchent le ventre : On se sert

aussi du *Rob* , ou *Rub* , pour préparer la Moutarde : On délaye la semence de Moutarde pilée dans le *Rob*. Plusieurs François donnent le nom de *Refiné* , ou *Refinée* , au *Rub* , ou *Rob* : Mais , selon du Renou , le *Refiné* est fait des raisins bien meurs , qu'on a fait bouillir dans un Chauderon , dont on tire le suc par expression , que l'on fait évaporer au feu , jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de Miel. Ce même Auteur nous assure que la *Sapa* , ou Vin-cuit , est fort recommandé pour les maladies de la bouche , il arrête la fluxion par sa stipticité , digere & mundifie. Je ne dis rien de l'usage que l'on fait du *Rob* , ou *Rub* , dans les Cuisines , puisqu'il est assez connu ; d'ailleurs *Medicus sum , sed non Apitius*.

Je dois ranger ici le *Vinum Malvaticum* , que l'on appelle en François Malvoisie , en Italien *Malvasia*. La véritable Malvoisie vient de Candie ; celle que l'on prépare à Cuers , à Soliers , à Pignans & dans plusieurs autres endroits de cette Province , est presque aussi bonne. Mr. Rai a rangé la Malvoisie parmi les Vins naturels , quoique ce soit un Vin , pour ainsi dire , artificiel ; car la Malvoisie est une espèce de *Carænum* , ou Vin-cuit, c'est du suc des Muscats , ou de leur moult , dont on fait confumer sur le feu la troisième partie , que l'on prépare la Malvoisie.

Personne n'ignore que c'est du suc des raisins , fermenté dans une Cuve , que l'on tire le Vin ; c'est cette liqueur autant précieuse , que délicieuse , qui nous fournit un aliment medicamentueux , & un médicament alimentaire , dont la vertu se fait sentir autant sur le corps que sur l'esprit : Ce n'est pas sans raison qu'on l'appelle *Lac senile* , (p. 504) *fomes ingenij modicè haustum* , comme dit Homere : On l'appelle aussi *Magnus Poëtarum Equus*. C'est aussi ce qui a donné lieu à dire d'Homere , que *laudibus arguitur Vini vinosus Homerus. Hoc animos parat* , dit Ovide , *facitque coloribus aptos. Hoc cura fugit , & dulcitur , tumque veniunt risus pauperque coruua sumit. Hoc ruga frontis abit , simplicitas quæ ævo rarissima nostro mentes aperit. Largius haustum* , dit Horace , Lib. 1. Epist. ad Torquatum , *operta recludit , spes jubet esse ratas , in prælia trudit inermem ; sollicitis animis onus eximit , addocet artes , disertos reddit potatores , & quemvis etiam in extremâ degentem paupertate , solutum.*

Et pour ne pas me tirer de mon sujet , le Vin est le plus excellent remède cordial & alexitaire , que l'Auteur de la nature nous ait donné : Il est stomachique , il fortifie les viscères , & facilite toutes les coctions. Si l'on n'observe pas tous les jours ces merveilleux effets , ce n'est pas au défaut de la vertu du Vin qu'il faut s'en prendre , c'est à l'abus que l'on en fait : On sçait que c'est l'effet de la corruption de l'Homme , que de pouvoir convertir ce qui est bon par sa nature ,

en ce qui est méchant , par le mauvais usage qu'il a coûtume d'en faire. En un mot , c'est une Panacée que le Vin , pourvû qu'on en use avec moderation. Ce qui est pourtant fort rare dans ce Pays , où le Vin , pour être trop commun , cause plus de maux , qu'il ne produit de bien.

Le Vin est différent en vertu & en délicatesse de goût. Ces différences sont tirées , la plupart , de la différente nature des raisins qu'on employe pour faire le Vin , du différent degré de maturité , & de la diversité du terrain où sont plantées les Vignes , & de la préparation du Vin. On doit y ajouter la différence des climats , à raison de leur plus grand , ou moindre degré de chaleur. Les Romains , comme nous l'apprenons de Pline , étoient fort curieux dans la recherche des plus excellens Vins : Toutes leurs différences étoient tirées des lieux où on les recueilloit ; comme le *Setinum* , le *Cæcubum* , le *Falernum* , le *Gauranum* , le *Fauflianum* , l'*Albanum* , le *Surrentinum* , le *Massicum* , qui étoient les Vins les plus délicats d'Italie , du tems de Pline. Parmi les Vins de Grece , ils estimoient le *Maroneum* , le *Thasium* , le *Creticum* , le *Coum* , le *Chium* , le *Lesbium* , l'*Icarum* , le *Smyrniunum* , &c. Leur sensualité les portoit même à aller chercher les Vins d'Asie , comme celui de Chypre , du Mont Liban , & autres que l'on peut voir dans Pline.

On doit observer que les Romains tiroient leurs plus excellens Vins de la Campanie qui est aujourd'hui nommée la Terre de Labour , Province du Royaume de Naples , *in qua* , dit fort agreablement Pline , *summum est Liberi Patris & Cereris certamen*. Ceux du reste de l'Italie n'approchoient point de l'excellence de ces derniers. Le (p. 505) *Falernum* , le *Gauranum* , le *Massicum* , étoient tirez des Vignes plantées sur les Côteaux des environs de Mondragon , au pied desquels passe la Riviere de *Garigliano* , dite anciennement l'*Iris*. Le *Cæcubum* , qui ne différoit du *Falernum* que par son âge (c'est ainsi que les Latins apelloient la longueur du tems que les Vins pouvoient être conservez sans perdre leur force) étoit aussi recueilli dans la Terre de Labour , de même que le *Fundanum* , l'*Amiclum* auprès de Gaïete , le *Suessanum* à *Suessæ Pometia* , Ville maritime du Royaume de Naples , la *Calenum* aux environs d'un Bourg de la Terre de Labour ; ainsi de plusieurs autres , que cette Province fournissoit à la Ville de Rome.

Ces Vins, quoique très excellens par leur nature , acqueroient par l'ancienneté & l'âge que l'art leur procuroit , un degré de perfection auquel aucun des autres Vins communs d'Italie ne pouvoit atteindre.

Ces derniers , que les Grecs ont appellé *Vina Oligophora* , & les Latins *Tenuia*

‡ *Paucifera* , font confervez très-facilement par la froideur , ou pour mieux dire , par la fraîcheur , & s'aigrissent par la chaleur. Ceux, au contraire , que les mêmes Grecs appellent *Polyphora* , seu *multifera* ‡ *vinosa* , deviennent plus vigoureux & plus spiritueux par la chaleur.

Les raisins dont on tire les premiers , abondent en phlegme crud , les parties sulphureuses du moust en font plus diluées : Les derniers , au contraire , font extraits des raisins bien meurs , dont le moust , ou les parties sulphureuses qui le composent , est concentré & fixé par l'évaporation des parties humides qui le delayoient. On doit y joindre l'abondance du souffre de ces derniers , qui font la cause veritable de la force de ces Vins : c'est aussi par le developement qu'ils acquierent cette spirituosité.

C'étoit uniquement pour procurer ce developement , que les Anciens se raviferent de préparer ces Vins de la maniere que nous allons l'exprimer.

Pline nous apprend , qu'avant l'année 633. de la fondation de Rome , on logeoit les tonneaux pleins de Vin , dans un lieu à plein pied , exposé au Septentrion , tel que l'on appellé aujourd'hui parmi nous Cellier.

Les tonneaux , au contraire ; qui étoient remplis d'u[n] Vin vigoureux , & plus spiritueux , tel que le *Polyphorum* , étoient mis à découvert , exposez à la pluye , au Soleil , & à toutes les injures de l'air. Ceux qui contenoient un Vins moins fort , étoient enfermez sous un couvert. Ceux qui n'étoient pleins que d'un Vin foible , étoient mis dans un creux , & couverts de terre.

Galien , dans son Livre des Antidot. chap. 3. & dans le Traité du Vin , qu'on lui attribue , remarque très à propos , que les Vins du (p. 506) premier ordre , ou *Polyphora* , se conservoient deux à trois ans dans ces lieux froids : Mais qui si on les y laisse plus long-tems , il s'aigrissent , si on ne les transporte dans des lieux plus chauds. Ce que l'on pratiquoit dans l'Asie , avant que les Romains en eussent connoissance : Tellement que ce fut des Peuples d'Asie que les Romains & les Grecs aprirent l'art de faire des Vins d'une si prodigieuse durée.

L'Epoque la plus ancienne de la préparation de ces Vins , parmi les Romains , est (à ce qu'en dit Pline) le Consulat de *Lucius Opimius* , qui étoit Consul de Rome avec *Quintus Maximus* , l'an 663. de la fondation de Rome , selon Sigonius ; année remarquable par la mort de *Tiberius Gracchus* , Tribun du Peuple. Pline , qui vivoit long-tems après , sous l'Empire de Vespasien , nous assure que ces Vins ainsi conservez l'espace de cent années , & même plus , s'épaississoient en consistance de Miel , & que l'on ne pouvoit pas les boire , sans les détremper avec de l'eau ; *nec potari per se queunt*, dit-il, *si non pervincat aqua* ,

Lib. 14. cap. 4. & dans le Livre 2. chapitre premier , *quò generosus est Vinum eò magis vestutate crassescit* : Ce que nous observons encore aujourd'hui dans les Vins d'Espagne.

Cet épaississement des Vins dont nous parlons , est moins extraordinaire , que celui des Vins d'Asie , dont parle Galien dans son Livre de l'usage de la respiration , lesquels renfermez dans des outres , & suspendus auprès du feu , sous des cheminées , acqueroient par l'évaporation de l'humidité , la dureté du Sel ; Ce qu'Aristote dit des Vins d'Arcadie , aussi exposez au feu & à la fumée , est encore plus surprenant , *Vinum Arcadicum* , dit Aristote , dans le 4. Livre des Meteores , Cent. 48. *ita exsiccat in utribus ut deorsum bibatur*. Il étoit si solide qu'il falloit racler les Outres pour l'en tirer , & l'on ne pouvoit le boire qu'en détremant avec de l'eau.

Les Romains préparoient ces Vins de la maniere suivante : Ils prenoient le moust qui découloit des raisins que l'on avoit foulez ; ils le versoient dans une Cuve de bois , dont les douves étoient ferrées par des cercles , ou liens flexibles ; ce qui est démontré par la Loi *Si servus servum* , §. *Vestim. ff. ad Legem Aquilianam*. où le Jurisconsulte Labeo dit ; *Si victori locaveris locum vino plenum curandum & ille eum pertulerit ut vinum sit effusum* , &c. Pancirolle veut qu'on life *Tectori* , & non point *Victori* ; ce qui conviendroit plutôt aux Cuves de maçonnerie , qu'on enduisoit ordinairement ; mais qui n'étoient gueres en usage parmi les Romains , comme elles l'étoient , selon Suidas , à Athenes , & dans plusieurs autres lieux de la Grece : Les Latins apelloient ces Cuves *Lacus* , *Cisterna Vini* , comme il paroît par la Loi *Vulgar. §. Sed si de navibus* , ff. *de furtis*.
(p. 507)

Après que le Vin avoit fermenté tout le tems nécessaire pour pouvoir separer ses impuretez les plus grossieres , on le tiroit de la Cuve , pour le mettre dans des Tonneaux, où il continuoit de fermenter , & pour aider à la depuration , on y mêloit tantôt du Plâtre , ou de la Chaux , ou de l'Argille , ou de la poudre de Marbre , ou de la Poix , ou du Sel , ou de la Refine , ou de la Lie récente de Vin , ou du Refiné , ou de l'eau de la Mer , ou de la Myrrhe , ou enfin des Herbes aromatiques. Chaque terroir avoit son mélange particulier ; c'est ce que les Latins apelloient *conditura Vinorum*.

On laissoit le Vin dans ces Tonneux jusqu'à Printemps suivant ; plusieurs même le laissoient jusqu'à deux & à trois ans , suivant la nature du Vin et du Pays ; après quoi on le tiroit pour le verser dans des vases de terre , que l'on enduisoit interieurement avec de la Poix fonduë , & on les marquoit exterieurement des

noms du lieu d'où étoit tiré le Vin , & de celui des Confuls Romains , fous le Confulat defquels le Vin avoit été recueilli. Les Latins apelloient le changement du Vin de ces Tonneaux dans ces Vafes, *diffufio Vinorum, aut Vina diffundere*.

Il y avoit deux differentes fortes de vafes , dont l'une étoit apellée *Amphora* , l'autre *Cadus*. Nous ne parlerons pas de l'*Amphora* , qui étoit une certaine mefure des liquides en general ; mais de celle qui fervoit à l'ufage dont nous parlons. Si nous en croyons Pancirolle , Schachius & Saumaife , l'*Amphora* étoit d'une figure quarrée , ou cubique , ce que nous aprenons de Fannius , qui dit , *Amphora fit cubus* ; ce qui pouvoit bien l'avoir fait nommer *Quadrantal*. Les Auteurs ne font pas d'accord de fa capacité , ou de la quantité de Vin qu'il pouvoit contenir ; la plûpart croient avec Schachius , qu'il contenoit quatre-vingt livres de liqueur. Ce vafe étoit referré dans fon col , comme le remarque Buda , après Caton. Après l'avoir rempli de Vin , on bouchoit exactement fon ouverture avec du Liege , mettant par deffus de la Poix ou du Plâtre.

Le Cadus avoit la figure d'une Pomme de Pin. Pancirolle croit qu'il contenoit la moitié plus de liqueur que l'*Amphora* , ce qu'il confirme par les Vers fuivans de Fannius:

Attica præterea dicenda eft Amphora nobis ,

Seu Cadus , hanc facies noftræ fi adjiceris urnam.

Columella le fait de deux Urnes , qui font quarante-huit Sextiers des Anciens , ce qui revient à la même mefure de l'*Amphora*. Pancirolle dans fon *Thefaur. varia. Lection. Lib. 1. cap. 64.* dit que l'on ne tranfvafoit le Vin dans ces Vafes que pour peu de tems , pour s'en fervir au plûtôt ; ce qui peut être veritable des Vins communs ; (p. 508) mais non pas de ceux dont nous parlons , dont la préparation n'a pas été bien connuë de lui , non plus que de Baccius.

Ces Vafes ainfi bouchez , étoient portez dans une chambre expofée au Midi , fituée au plus haut étage de la maifon de campagne , où l'on avoit préparé ce Vin : Ce lieu étoit apellé *Apotheca* , ou *calida Cella Vinaria* , ou *Fumarium*; ce que nous aprenons de Pline le jeune , dans la defcription qu'il fait de fa maifon de campagne , *Lib. 2. Epift. 17.* C'étoit pour diffiper l'humidité superfluë du Vin , que l'on expofoit ces Vafes pleins de Vin à la chaleur du Soleil , & à celle du feu & de la fumée : Ce qui avoit donné à ce lieu le nom de *Fumarium* , à caufe de la fumée qu'on y ramaffoit par le moyen des tuyaux qui y dégorgeoient la fumée

du feu qui étoit allumé dans les lieux inferieurs ; ce que nous allons expliquer en peu de mots.

Il est certain , comme l'a remarqué Mr. Perrault , dans ses sçavantes notes sur Vitruve , que les anciens Romains avoient des cheminées dans leurs cuisines , que Mr. Perrault croit être ce qu'ils apelloient *Focus* ; mais la plûpart des Curieux , dans les recherches de l'ancienne maniere de bâtir des Romains , nient qu'ils ayent eu des cheminées dans leurs chambres , ce que Vitruve n'auroit pas oublié de marquer. Ils croient que c'étoit par des tuyaux ou conduits , mis dans l'épaisseur des murailles , que la chaleur se repandoit dans les chambres : L'on voit encore des tuyaux dans les vieilles mazures de Rome. Ces tuyaux recevoient la chaleur & la fumée d'un feu qui étoit allumé sous terre , dans une voûte : Ces tuyaux alloient se degorger dans la chambre , ou *Apotheca* , dont nous venons de parler , qui étoit percée par quelques petites ouvertures , qui donnoient issuë à une partie de la fumée , tandis que la plus grande restoit dans la chambre.

Quoique cette opinion semble la plus vrai-semblable , elle n'est pas pourtant sans replique. Mr. Perrault raporte beaucoup d'autoritez des Anciens , qui prouvent qu'ils avoient des cheminées dans leurs chambres , il cite Suetone , qui dit que la chambre de Vitellius fut brûlée , le feu ayant pris à la cheminée. Horace dit , *dissolve frigus , ligna super foco largè reponens*. Ciceron dans ses Lettres à Atticus , dit , *luculento camino utendum cenfeo*. Vitruve même parlant des Corniches que l'on faisoit dans les Chambres , veut qu'on les fasse sans sculpture dans les lieux où l'on fait du feu : Non-obstant ce , Mr. Perrault convient que les cheminées dans les chambres étoient fort peu en usage , puisque Vitruve ne les auroit pas oubliées.

André Palladio , dans un petit Traité des Antiquitez Romaines , qu'il donna au Public à Rome en 1589. croit que les tuyaux qui portoient la chaleur dans les chambres , n'avoient point d'issuë , *questi condotti che distribuivano il calor del fuoco , non avevano (p. 509) esito*. Mais il paroît que cet Auteur ignoroit ce que c'étoit que les *Fumaria* , &c. dont nous venons de parler.

Ces Vins pouvoient être conservés jusqu'à deux cens ans , & ils acquerioient , comme nous l'avons dit , la consistance de Miel , durant que *adhuc vina ducentis fere annis jam in speciem redacta mellis asperi , etemim hæc natura vini in vetustate est* , dit Pline , *Lib. 14. cap. 4*. Comme l'on auroit eu de la peine à boire ces Vins ainsi épaisés , pour en faciliter la boisson , on les détrempoit avec de l'eau chaude , pour leur donner plus de fluidité , & on les passoit ensuite par un couloir ; c'est ce qu'on apelloit *Saccatio vinorum*.

Turbida follicito transmittere cæcuba sacco.

Dit Martial dans son Epist. 39. Liv. 2.

Il est vrai qu'il y avoit d'autres Vins de la même nature , comme le *Massicum* , que l'on ne passoit pas par le couloir , on les exposoit simplement à l'air pendant la nuit , pour leur procurer la fluidité & la depuration : Ce que Horce apprend dans sa 4. Satyr. Liv. 2.

Massica si cælo suponas vina sereno

Nocturna , si quid crassi est tenuabitur aurâ

Et decedet odor nervis inimicus , at illa

Integrum perdunt lino vitata saporem.

Ce vin tiède auroit été fort defagréable à boire , si l'on n'avoit fait rafraichir avec la glace , ou avec la neige , soit en les mêlant avec le vin , ou en mettant les Bouteilles dans la glace : Les plus sensuels qui mêloient la neige avec le Vin , la passoient par un couloir d'argent , que le Jurisconsulte Paulus appelle *Colum vinarium* , L. 21. de auro & argento legato.

Je finis cette digression , en y ajoutant que l'on préparoit aussi ces Vins dans la Provence , sur tout à Marseille , comme il paroît par l'Epigramme de Martial , *Lib. 10. Epigr. 36.*

Improba Massiliæ quidquid fumaria cogunt

Accipit ætatem quisquis ab igne Cadus.

Ceux qui souhaiteront être plus instruits sur cette matiere , pourront lire la sçavante Differtation de Francisc. Scacchius , *De salubri potu* , imprimé à Rome en 1622. (p. 510)

Les Vins les plus estimez dans l'Italie , sont aujourd'hui l'*Albanum* , qui l'étoit aussi beaucoup de tems de Plinè ; celui de *Monte Pulciano* , le Vin rouge de Florence , le Vin blanc de Toscane , qu'on appelle *Verdea* , le Vin appellé *Dolce* &

Piccante rouge de Vicenze , la *Faliscinum* , ou de *Monte Fiascone* : Dans la Tofcane celui de Syracufe , dans la Sicile le Vin rouge apellé *Lachryma Christi* , dans le Royaume de Naples le Vin Grec , qui eft tiré des Vignes qui font au pied du Mont Vefuve. Les Vins les plus connus dans la France , font le Vin de Paris , le Vin de Champagne , le Vin de Grave , ou de Bordeaux , le Vin de Beaune en Bourgogne , le Vin blanc commun , le Vin de Frontignan , le Vin de l'Hermitage , le Vin d'Orleans. L'Espagne a auffi fes excellens Vins d'Alicante , de Mallaga , celui que l'on apelle de Teinte , ou de Tein. L'Allemagne eftime beaucoup , par deffus tous les autres Vins , celui du Rhin , ceux de la Mofelle , de Racherac , d'Hochamore , font auffi fort renommez.

Les Vins de Provence ne cedent point en délicateffe aux Vins des autres Pays , & fi j'ofe le dire , ils furpaffent même en delicateffe & bonté , tous les Vins de France , quoiqu'on les accuse d'être un peu plus violents qu'il ne faut , pour pouvoir en boire la même quantité qu'on fait de ceux de France ; mais ce n'est point le vice du Vin , c'est au contraire le vice de ceux qui en boivent , qui devroient fe fouvenir de la regle , *nequid nimis*.

Mr. Bouche , dans fon Hiftoire de Provence , nous assure qu'on fervoit à la table du Pape , de nos Vins de Provence. Je cros qu'il ne fera pas hors de mon fujet de faire connoître les meilleurs Vins de cette Province.

1^o. Le vin Mufcat de Saint Laurent. 2^o. Le vin Mufcat de la Ciotat. 3^o. Le vin Mufcat des Quatre-Tours , proche Manofque. 4^o. La Malvoisie de Cuers. 5^o. Le vin blanc de Caffis , que l'on fait des raifins que nous apellons vulgairement *Unis* , ou *Clareto*. 6^o. Le vin blanc de Marignane. 7^o. Le vin blanc & rouge de Canes. 8. Le vin de deux faifons de Brignole , celui que l'on apelle Paillet , pour boire en Hiver , celui qui eft plus foncé ou gros , comme l'on dit vulgairement , pour boire en Été. 9. Le vin de la Margue de Toulon. 10. Le vin de Maubecq , qui eft , comme dit le vulgaire , Paillet. 11. Le vin rouge de Gemenos. 12. Le vin rouge d'Orgon. 13. Le vin de Barbantane. 14. Le vin de Craux , qui eft le vin le plus fort que nous ayons , & qui enivre très facilement. 15. Le vin de Riez , qui eft un des plus delicats que nous ayons. 16. Le vin de Roquevaire & d'Aubagne. 17. Le vin de Cucuron. 18. Le vin de Manofque : Ces deux derniers font très-bons pour être tranfportez , quoique moins delicats. 19. Le vin de *Malouëffo* & de Robert , dans le terroir (p. 511) d'Aix , qui feroit beaucoup plus eftimé fi on vouloit bien fe donner la peine de garder les regles que nous avons marquées ci-devant. Je ne mets point dans ce rang le Vin que nous apellons *Clareto de Negreous* , parce qu'il n'eft eftimé que par la vulgaire , quoqu'il

ne soit pas à rejeter par sa douceur & par sa délicatesse , sur tout quand on le boit dans sa saison , qui est celle de l'Hiver.

Quoique le Vin en general soit un des meilleurs remedes fortifiants que nous ayons dans la Medecine , & qu'il soit aussi un veritable aliment , quoi qu'en aient voulu dire plusieurs de nos Auteurs ; il est pourtant très veritable que l'on trouve dans ses differentes especes une variété considerable de vertus & de vices : Lesquelles differences sont tirées , selon Galien , de leur couleur , de leur saveur , de leur odeur , de leur consistance , de leur âge , ou du tems depuis qu'ils ont été faits , auxquelles on peut joindre la qualité du terroir , & la qualité des raisins dont on s'est servi pour faire du Vin.

Le Vin blanc , par exemple , est diuretique , & passe fort vite par les voyes des urines ; il tempere l'acrimonie du sang dans les bilieux & dans les sanguins ; il ne nuit point au cerveau (ce que nous entendons toujours sous la regle de *moderatè haustum*) il nourrit moins que le rouge. Le Vin blanc qui a une consistance plus épaisse , passe moins facilement , & nourrit plus que le précédent. Le Vin qui l'on nomme *Paillet* , que les Latins appellent *Flavum* , *Fulvum* , *Gilvum* , est plus spiritueux que les précédents ; il convient parfaitement aux temperamens phlegmatiques , & aux Veillards. Le Vin rouge repare facilement les forces , & nourrit mieux. Le Vin noir est ordinairement un peu astringent , il est bon pour ceux qui vomissent facilement , & qui ont le cours de ventre , il est contraire aux melancoliques , & à ceux qui ont des obstructions. La regle des couleurs du Vin n'est pourtant si certaine qu'on doive s'y fier , c'est pourquoi nous pouvons dire , *nimiùm ne crede colori* , il y a plus à compter sur la saveur , que sur la couleur , pour pouvoir decouvrir la qualité des Vins. On sçait en effet que les Vins doux sont propres à faciliter l'expectoration des crachats , & qu'ils sont les seuls entre toutes les especes de Vin , qui lâchent le ventre , ils nourrissent , & reparent très-bien les forces , pourvû que ceux qui en usent n'aient point des obstructions dans les visceres. Galien nous assure qu'ils enivrent moins que les autres ; ce qui pourtant n'est pas toujours veritable , comme nous l'apprend l'experience , dans l'usage de nos Vins que nous appellons *Rapez* , Vins à la Janfonne , Vins *Soumoustats*. Les Vins doux causent , dans ceux qui ont l'estomach folible , des cruditez & des obstructions. Les Vins qu'on appelle en Latin *Vina austera* , ou âpres , sont astringents , & ne sont bons pour ceux qui ont des cours de ventre , & dont les fibres de l'estomach sont relâchées. Ceux qu'on appelle *Acerba* , ou styptiques , (p. 512) sont à peu près de la même nature. Les Vins acides , ou aigrelets , conviennent aux bilieux , & sont fort bons pour temperer la ferveur du

fang , mais ils ne valent rien pour ceux qui font d'un autre temperament , car ils caufent des vents & des tranchées , & font très pernicioeux aux melancoliques. Les Vins forts & spiritueux font plus propres pour reparer les efprits dans ceux qui font diffipez , qu'ils ne le font pour l'ufage ordinaire : Ils nourriffent moins que les autres, & mettent trop en mouvement le fang & les efprits : Tels font nôtre Vin de *Craux* , celui de Candie , dont on ne fçauroit ufer fans fentier de violentes douleurs de tête : comme Mr. de Tournefort l'avoit experimenté dans l'ufage moderé qu'il avoit voulu faire des Vins de Candie , de Chypre , & autres du Levant , ayant été obligé de ne boire de l'eau. On peut mieux découvrir les bonnes & mechantes qualitez des Vins , non feulement par l'experience , mais auffi par l'Analyfe Chimique dont nous parlerons bien tôt. Voici les regles que l'Ecole de Salerne nous donne pour connoître la bonté du Vin , dans le Livre de *Confervanda valetudine* , cap. 10.

Vina probantur odore , fapore , nitore , colore ,

Si bona Vina cupis quique hæc laudantur il illis

Fortia , formofa , & fragantia , frigida , frigida ,

Et dans la fuite ,

Vinum fit clarum , antiquam , fubtile , maturam ,

Ac bene dilutum , falien , moderamine fumptum.

Après que l'on a decuvé le Vin , il refte au fonds de la Cuve le marc des raifins , que les Latins apellent *Vinacea* , & nos Provençaux *Raquo* : On tire par le preffoir de ce marc un Vin groffier , qui eft âpre au goût , qui peut fervir aux mêmes ufages que le Vin que nous avons appellé ci-deffus *Auferum* & *Acerbum*. On tire encore de ce marc des raifins preffez , une boiffon pour le Vulgaire , que les Latins apellent *Lora* , ou *Lorea* , les François *Piquette* , les Provençaux *Trempe*. On la fait en verfant une fuffifante quantité d'eau fur le marc des raifins , remis dans la Cuve , qu'on laiffe macerer pendant vingt-quatre heures ; on en tire une partie de la Cuve , & on paffe le marc au preffoir une feconde fois , & on tire par ce moyen toute l'eau teinte de la couleur du Vin. Cette boiffon eft fort fujette

à s'aigrir , on la fait boire ordinairement au vulgaire ; elle ne vaut rien pour ceux qui ont l'estomach foible : Elle excite les tranchées , (p. 513) & causé des obstructions : En un mot , elle produit tous les mechants effets des vins acides : Il est pourtant vrai qu'elle est moins nuisible quand elle a été faite avec peu d'eau , & avec une notable quantité de marc des raisins bien meurs. On se fert du marc des raisins bien échauffé par la fermentation , pour dissiper les douleurs rheumatiques des membres , & pour la scitique ; on couvre les parties des malades du marc , & on y fait rester le malade pendant deux ou trois heures.

Nous avons dit ci-dessus que le Vin n'est autre chose que le suc des raisins , que nous apellons mouft , qui mis dans des cuves , soit de bois ou de pierre , fermente violemment pendant huit à neuf jours : quoique suivant la nature des raisins , du lieu , de la saison , & du vent qui regne , il fermente souvent plus ou moins. C'est par le moyen du mouvement rapide de ces particules actives insensibles , que nous apellons fermentation , que les particules salines , sulphureuses volatiles se dévelopent , & forment cette admirable liqueur , que nous connoissons sous le nom de Vin ; les particules grossieres & tartareuses se précipitent au fonds , & forment la lie. Les grapes & les follicules des grains des raisins s'élevent à la superficie , & nagent , pour ainsi dire , sur le Vin.

Le Vin est composé de quantité de particules salines volatiles , sulphureuses , détremées dans une certaine proportion de flegme , ou d'eau , auxquelles sont mêlées plusieurs particules tartareuses & terrestres. L'Esprit de vin , que l'on tire du vin par distillation , en est une preuve évidente. Cet Esprit , qui est comme l'ame du vin , n'est proprement qu'un souffre exalté , chargé de beaucoup de sel volatile , que plusieurs croyent être du genre des acides volatiles , à cause que l'esprit du vin alkoolisé , or fort rectifié , s'unit facilement avec le sel volatile urineux de l'esprit de sel Ammoniac , & forme un *coagulum* blanc , & versé sur du sang , il le coagule , & le rend noir , comme Mr. Boyle l'a le premier observé , dans son *Traité De Sanguinis Analyfi*. Christianus Joannes Langius , soutenant l'opinion de quelques Medecins Chimistes Allemans , croit que le *Coagulum* qui se fait de l'Esprit de Vin , joint à l'Esprit de sel Ammoniac , ne se fait que parce que l'Esprit de vin se joignant aux particules phlegmatiques de l'Esprit de sel Ammoniac , donne lieu à la précipitation des particules salines : Ce que l'on peut voir plus au long dans son *Collegium Chemicum* , pag. 561. Nos Vins fournissent une quantité considerable d'Esprit , de même que de l'Eau de vie , qui n'est qu'un Esprit de vin plus chargé de flegme. On emploie ordinairement pour faire ce dernier , le vin que nous apellons *Tourné* , à moins que ce ne soit pour

envoyer dans les Pays étrangers , on employe pour lors toute forte de bon vin.

L'Esprit de vin est d'un si grand usage dans la Pharmacie Chimique , (p. 514) que l'on ne sçauroit tirer la teinture des mixtes sulphureux du triple regne , sans le secours de l'Esprit de vin ; quoique l'on puisse tirer de plusieurs vegetaux un esprit ardent , il est certain que l'Esprit de vin est le plus simple , & le plus efficace menstüe pour tirer la teinture des mixtes resineux , ou sulphureux ; jusque là même que plusieurs le croient capable de penetrer les metaux , & d'en extraire le souffre , quand ils ont été assez ouverts par le feu , ou par quelque autre dissolvant. Ceux qui estiment le *Lill* , que nôtre vulgaire apelle *Lilium* , sont dans ce sentiment : Pour moi je crois la chose possible dans les métaux moins cuits , & plus grossiers , tels que sont le Saturne ou Plomb , le Mars ou Fer , le Venus ou Cuivre , le Jupiter ou Etain , mais pour la Lune ou Argent , le Soleil ou Or , je crois que ces corps sont impenetrables à ce menstüe : on a par conséquent sujet de craindre l'imposture dans l'usage de ces teintures , que plusieurs Chimistes vantent comme des arcanes.

Je ne dis rien de l'usage qu'on fait de l'Esprit de vin , & de l'Eau de vie dans la Chirurgie , qui est trop connu pour pouvoir m'obliger à en parler , & à faire une digression ennuyeuse: Je viens donc au Vin.

On se sert aussi du Vin pour faire ce que l'on appelle dans le langage Pharmaceutique , *Vinum medicatum* , ou Vin medicinal : Cette forte de préparation de Vin n'étoit inconnüe aux Anciens , comme l'on peut voir dans Dioscoride , Ætius , Constantin. Cette préparation est plus commune dans les Pays Septentrionaux , que dans nôtre Province , où la chaleur du climat ne nous permet gueres l'usage de ce remede.

L'on en fait des purgatifs & des alteratifs , en faisant des drogues , ou dans du vin , & dans du moust , qu'on laisse fermenter avec les drogues infusées tout le tems qu'il faut ; tels sont parmi les alteratifs le *Vinum Hippocratum* , vulgairement *Hippocras* , le *Vinum Absynthites* , le *Salvatium* , *Euphrasium* , *Juniperinum* , *Baccatum* , *Alkekengi* , & quantité d'autres que l'on peut voire dans Morel , dans Schroder , dans Zuvelfer , & dans plusieurs autres Pharmacopées des Pays Septentrionaux.

Le changement qui arrive au vin , lorsque par le déreglement des particules qui le composent , les salines acides prennent le dessus , & que les spiritueuses sont comme liées & enchainées par ces dernieres , n'est pas moins utile à la Medecine , que le vin le plus excellent : C'est par une nouvelle fermentation qui cause ce dérangement , que le vin est changé en Vinaigre , qui , comme dit très-bien Pline ,

Vini vitium vertitur in Medicinam. En effet , cette liqueur acide , que les Latins nomment *Acetum* , nous fournit un des meilleurs préservatifs que nous ayons contre les fièvres malignes , & pestilencielles. Je n'agiterai point la question que les Anciens (p. 515) on si souvent agitée , si le Vinaigre est chaud , ou froid ; non plus que celle de plusieurs Modernes , qui est , si le Vin s'aigrit par la dissipation de ses particules spiritueuses , ou si elles sont seulement fixées & concentrées par les sels acides du tartre , qui sont developpez par une nouvelle fermentation ? Il y a lieu de croire qu'il se fait quelque évaporation des particules spiritueuses , mais il en reste assez au Vinaigre pour pouvoir animer toute la masse de la liqueur ; l'esprit qu'on en tire par la distillation , en est une preuve certaine ; sa vertu diaphoretique & resolutive , le confirme encore davantage. Cette opinion nous oblige à croire le Vinaigre plutôt chaud que froid ; quoique dans les temperamens sanguins & bilieux , il puisse rafraichir par son acidité. Pour ce qui est de son usage , l'on se sert du Vinaigre dans la peste , autant exterieurement , qu'interieurement : On employe le Vinaigre simple ou composé avec des bezoardiques ou alexitaires , tels que sont la Ruë , les fleurs de Souci sauvage , le *Scordium* , le *Vincetoxicum* , le *Zedoaria* , les racines d'Angelique , de Tormentille , de Carline , d'Imperatoire , la Theriaque , &c. comme l'on peut voir dans Sylvius de le Boë , & dans Diemerbroeck , qui s'en sont servis très-heureusement dans le tems de la peste , pour s'en preserver , de même que des fièvres malignes. Il n'y a pas un meilleur préservatif que de presenter de tems à autre au nés une éponge imbuë de Vinaigre simple , ou composé. Sylvius de le Boë en avaloit le matin à jeun une cuillerée , mais ce remede pris interieurement ne vaut rien pour les mélancoliques , & pour les scorbutiques. Ceux qui sont obligez de frequenter ces malades , ne doivent pas tellement se fier à ce préservatif , qu'ils negligent les précautions suivantes , qui sont très necessaires.

La premiere , c'est de ne faire jamais aucun mouvement violent dans ces endroits , qui puisse rendre la respiration trop frequente : Ceux qui se présentent effouflez auprès des malades , courent risque d'attirer le venin par la respiration. L'on ne doit pas , en second lieu , avaler la salive tant que l'on est dans ces endroits infectez , mais au contraire , on doit mâcher quelque peu d'écorce de Citron seiche , ou un brin de racine d'Imperatoire , ou d'Angelique , pour s'exciter à cracher souvent. Il faut en troisième lieu , bien purifier l'air de l'endroit où est le malade , avec la flamme & fumée de poudre à canon , les autres parfums , même celui du Tabac , ne valent pas celui-ci , c'est après Diemerbroeck que j'en ai fait plusieurs experiences , qui , graces à Dieu , ont toujours très-bien réussi :

Je parle des fièvres malignes , car pour la peste , je m'en remets à l'expérience du sçavant Diemerbroeck. Ceux qui pour se garantir de l'infection , se servent de l'Eau de la Reine d'Hongrie , ou des odeurs suaves , donnent entrée à cet ennemi clandestin.

L'on se sert aussi du Vinaigre pour diminuer le trop d'embonpoint (*p. 516*) qui se trouve dans certains sujets, *quorum aqualiculus sequipedali turget altitudine*. Cette grosseur demesurée n'est jamais mieux détruite que par l'usage des acides , & principalement du Vinaigre , comme nous l'apprenons dans les observations de Pierre Borel. Il ne manque pas d'exemples de ces grosseurs monstrueuses de ventre dans l'Histoire ; celle des guerres des Pays-bas , nous parle de Chiappin Vitelli , celle de France du fameux Chancelier Duprat , à qui il fallut échancre la table , pour pouvoir faire place au ventre. On se sert aussi de la vapeur du Vinaigre pour refondre les tumeurs. Ce n'est point aux petits Vers que l'on découvre par le Microscope dans le Vinaigre , que l'on doit attribuer le goût piquant de cette liqueur , puisque l'on trouve ces mêmes Vers dans plusieurs autres liqueurs , comme nous l'enseignent le R. Pere Kirker , Hoffman , *Joannes Faber in Pathologia animata* , Mr. Leuvenoeck , & quantité d'autres Auteurs , mais plutôt un acide volatil qui abonde dans le Vinaigre. Le Vinaigre dont nous nous servons se fait naturellement dans le fonds de nos Tonneaux , du Vin qui y reste , après les avoir vidés quelque tems auparavant : Plus le Vin que l'on en tire étoit excellent , plus le Vinaigre est bon. Le Vin qui reste dans les Tonneaux dont celui qui a été vidé étoit tourné , ne peut jamais acquérir la qualité de Vinaigre : En un mot , on ne sçauroit faire de bon Vinaigre d'un vin tourné : On expose le Vinaigre dans des bouteilles au Soleil , pour le faire aigrir davantage.

Le Vin nous fournit encore , par sa dépuration dans le Tonneaux , deux matières très-utiles & très-nécessaires à la Médecine , & à la Chimie , qui sont le Tartre , & la Lie de Vin : Le Tartre n'est autre chose qu'une concrétion des parties terrestres sulfureuses & salines , mêlées avec un peu de flegme , faite par le sel acide du Vin , sur la superficie intérieure des Tonneaux : L'Analyse Chimique démontre clairement ces principes , & nous fait connoître que dans cette concrétion , qui ne paroît que terrestre & feculante , il y a pourtant quantité de sel , & de soufre , dont sont engendrés les esprits que l'on tire par le même art. Je n'agiterai pas la question , si outre le sel acide, il y a véritablement & réellement du sel alkalin dans le Tartre , ou si ce dernier n'est qu'une production du feu ; ce que la plupart des Chimistes croient , avec Vanhelmont : On peut là dessus consulter les

Chimistes , il suffit de dire que l'on tire du Tartre une infinité d'excellents remedes , par le secours de la Chimie. Les plus communs sont la crème de Tartre , son sel fixe , le Tartre soluble : L'esprit volatil de Tartre , le sel volatil de Tartre , sont un peu moins communs. Les premiers sont trop connus dans la Medecine pour vouloir en parler plus au long. On sçait qu'ils sont apertifs , digestifs , & très propres pour tirer la teinture des purgatifs. Le sel fixe de Tartre , est le sel ressuscitatif des Alchimistes ; c'est à dire , (p. 517) que c'est la Pierre de Touche des menstruës qui ne dissolvent pas radicalement l'Or ou l'Argent , en versant dans des dissolutions le sel de Tartre , sec , ou *per deliquium* , comme parlent les Chimistes ; on fait précipiter au fonds d'un vase des particules d'Or ou d'Argent , qui n'ont été que divisées par le menstruë , ou dissolvant , & non point dissoutes radicalement. On trouve dans l'huile de Tartre , ou plutôt le sel de Tartre fixe , dissous par l'humidité de l'air d'une Cave , un remede cosmetique , c'est à dire , très propre à nettoyer la face. Je renvoye aux Auteurs de Chimie , ceux qui souhaiteront d'en sçavoir davantage , tels que sont Mr. Lemeris , Mr. Lefevre , Schroder , Ethmuller , Hoffman , Zuvelfer , Joannes Christianus Langius , & autres.

L'on tire par le moyen de la calcination de la Lie du Vin , ce que nous apellons Cendre gravelée , qui outre qu'elle est très utile à plusieurs arts , elle nous fournit un sel caustique , qui mêlé avec la chaux , comme nous l'apprend Mr. Lemeris dans sa Chimie , nous donne un caustique excellent ; quoique dans ce Pays nos Apoticairens préfèrent ceux de la Soude , que les Savoniers nous fournissent. Mr. Lemeris préfère ceux qui sont faits avec de la Cendre gravelée & la Chaux , à ces derniers. L'expérience pourtant m'a fait voir que ces derniers ne cedent point en bonté aux premiers. Gabriel Clauderus , dans son curieux Traité *De methodo Balsamandi corpora* , imprimé à Jene , prétend préserver les Cadavres de la corruption , en les faisant tremper dans une liqueur où il a fait dissoudre la Cendre gravelée & le sel Ammoniac mêlez ensemble ; comme l'on peut voir dans la pag. 156. J'ai expérimenté , non seulement par moi-même , mais aussi par le moyen de plusieurs de mes amis , l'effet de cette liqueur sur les parties du corps humain , préparées par l'Anatomie , que je voulois conserver , j'en ay vû un assez bon effet : Je ne doute pas que l'Auteur n'en ait été convaincu par l'expérience qu'il en a fait dans des corps entiers. (pp. 492 - 517, complete)