

🌿 Blood & Wine 🌿

DE LA
VERITABLE CONNOISSANCE
DES FIEVRES
CONTINUES, POURPRE'ES
ET PESTILENTES ,

Et des moyens de les guerir & de
s'en preserver, tant par les Acides
que par les Sudorifiques ,

*Conformement à la Doctrine Pratique
d'Hippocrate & de Galien.*

Par M^e JACQUE MOREAU, Docteur en Me-
decine à Châlon sur Saône.

A Dijon, & se vend

A PARIS,
Chez LAURENT D'HOURY , ruë S.
Jacques, près les Mathurins,
au S.Esprit.

M. DC. LXXXV.

Avec Approbation & Privilege du Roy.

This is another splendid and completely unknown 17th-century text, which I think should be read as a companion piece to the Jean Pascal of almost the same year.

The Pascal was published in 1681, the Moreau in 1685; both authors were young French doctors, very much concerned with Seeing The Larger Picture.

More to the point, for both of them, fermentation was the secret, and wine the obvious symbol, of all transformation. Of course this idea was something of a 17th-century fad, derived largely from Van Helmont, but these are particularly intense examples.



Otherwise, I don't even know Pascal's dates.

About Moreau, I have the following biographical information:

“The French physician and iatrochemist Moreau (1647-1729)”.

And, he was a doctor of medicine in Châlons-sur-Saône.

So we don't read these things because we know much about them.

We don't read them because they are Important Milestones in Humanity's Triumphant March Forward From Darkness And Ignorance Into The Light of Modern Science.

And even though we do know Moreau was a Burgundian, and I'm sure we all agree he should be admired for writing an entire book comparing the fermentation of purple and pestilent fevers to wine, without once suggesting the wines of Bordeaux as the obvious example, that's not why we read these things either.

We read them because they are wonderful.



❧ *Le vin* ❧

Le vin, qui parmy le fuc des autres fruits a tant de reffemblance avec le fang, que Theophrastus l'appelle pour cette raifon, le fang de la terre, nous fervira de regle pour connôître par fon exemple, les alterations qui peuvent arriver à cette humeur, fuivant le fentiment de Galien, au commencement fur l'Aphorifme dix-feptième du fecond liv. d'Hypocrate; (p.28) *Quod vinis acescentibus usu venit, id in sanguinis alteratione fieri solet*, & conformement à l'experience, qui nous prouve affés clairement cette verité, lors qu'elle nous fait voir tous les jours, que le vin qui vient dans les païs chauds, monteux, & bien exposez aux rayons du Soleil, eft incomparablement plus meur, & par confequent d'un odeur plus agreable, & d'un gouft plus delicieux, que celuy qui vient dans les lieux froids, ou dans les païs bas, parce que dans ceux-là le Soleil n'a pas affez de force pour fusciter & dégager par l'irradiation de fes fofres folaires, les efprits, les fofres, & les fels qui font enfevelis dans la terre, & dans l'eau, & qui par confequent demeurent ainfi dans la crudité. Et dans ceux-cy, le terroir étant humide & marécageux, il fournit une fi grande quantité de principes (p.29) terrestres & aqueux pour la nourriture du raifin, qu'ils dominant toujours fur les principes actifs, & rendent par confequent le vin crud, aqueux, & toujous verd.

Mais au contraire, celuy qui vient dans les païs chauds & monteux, auffi-bien que tous les autres fruits, acquiert toujous cette odeur agreable, par l'exhalaiſon des efprits fulphurés, & cette ſaveur douce & plaifante, par l'exaltation des fels qui ſe font volatilifés dans la maturité: ce que nous reconnoiſſons ſenſiblement, par exemple dans les bons vins de Beaune, qui font fi delicieux, parce qu'ils font de cette nature; mais auffi qui durent fi peu, qu'à peine peuvent-ils atteindre le mois d'Aouſt ſans ſe corrompre, à moins qu'ils ne ſoient cuvés; parce que les premieres chaleurs de l'Eſté, mettant (p.30) en mouvement les efprits, & par confequent les fofres qui ſe font dégagés dans la maturité de ces bons vins, s'ils approchent tellement les uns des autres, que par la rapidité de leur mouvement, ils les font

boüillir, jusques à ce qu'enfin rompant les liens du mixte pour s'exhaler, ils font aussi separer tous les autres principes qui tombent pour lors dans la pourriture.

Nous avons dit, à moins qu'ils ne soient cuvés, parce que pour lors ils se gardent davantage, à cause que les principes actifs qui étoient exaltés dans la maturité du raisin, s'engagent de nouveau avec les parties salines terrestres, & aqueuses, qui se tirent de la grappe, des pins, & de l'écorce des grains, pendant qu'ils boüillent dans cette espèce de fermentation qui se fait dans la cuve, pour se dissoudre ainsi dans le (p.31) vin, & luy causer ensuite une faveur plus rude & plus aspre, qui ne vient que de ce que les fels, la terre & l'eau qui prédominent pour lors, embarrassent le mouvement naturel des principes actifs, & les empêchent de paroître; comme nous voyons dans la crudité des fucs de tous les fruits verts, qui pour cette raison ne se fermentent ny ne boüillent jamais, qu'ils ne soient dans leur maturité; non plus que le vin qui a été ainsi cuvé comme il faut, & qui par ce moyen demeure dans une espèce de crudité: d'où vient qu'il n'est pas si sujet à se corrompre, parce que les principes actifs sont tellement engagés dans les principes passifs, qu'ils ne peuvent pas se mouvoir pour se separer du mélange, comme il arrive aux vins qui sont dans leur maturité, & qui n'ont pas été cuvés. Car c'est ainsi que (p.32) l'art supplée au manquement de la nature, en remettant dans la crudité les choses qui s'alloient perdre dans leur maturité.

L'invention des fyrops dans la Pharmacie, confirme encore parfaitement cette vérité, puisque c'est par leur moyen que l'on conserve bien long-temps le suc des herbes, des fleurs, et des fruits meurs, en les mêlant avec pareille quantité de sucre, pour engager par ce mélange, & comme ensevelir dans les parties gluantes & visqueuses du sucre, les principes actifs de ses plantes, & les mettre ainsi dans une espèce de crudité, pour les retenir & les conserver, en empêchant leur mouvement, qui les feroit sortir du mélange, & tomber dans la corruption, qui ne manque jamais d'arriver quand ils n'ont pas été cuits dans une suffisante quantité de sucre; car pour lors (p.33) les principes actifs n'étant pas assez embarrassés, les souffres s'approchent les uns des autres, & se meuvent si fortement, qu'ils les font boüillir jusques à ce qu'ils s'aigrissent & se corrompent.

Mais si nous voyons que l'art remet dans la crudité les choses qui étoient trop meures, pour les conserver il faut encore faire voir comme il peut

corriger le défaut de la nature, en meurissant par la coction celles qui sont crus, & qui n'ont pu atteindre naturellement leur maturité.

Parmi une infinité d'exemples qu'il seroit trop long de rapporter, il nous faut seulement arrêter aux fruits de l'arrière saison, qu'on appelle des fruits d'hiver, qui ne viennent jamais à une parfaite maturité, parce que le Soleil n'ayant pas assez de force dans ce temps-là, pour susciter & dégager les esprits & les sulfures, (p.34) & par conséquent volatiliser les sels, qui sont enlevés dans les parties terrestres & aqueuses, ils sont tellement acerbés, austères, & stiptiques, qu'on n'en sauroit goûter tandis qu'ils demeurent dans cette crudité, qui fait qu'ils durent presque toute l'année, sans se corrompre; mais lors qu'on les fait cuire artificiellement, pour imiter le mouvement de la nature, qui tend à la maturité, pour lors la chaleur du feu mettant en mouvement les esprits & les sulfures, ils volatilisent insensiblement les sels, & se dégagent ainsi de la terre & de l'eau; de manière que quand la coction est parfaite, ces fruits qui auparavant n'avoient point d'odeur, sentent merveilleusement bon, parce que les esprits & les sulfures les plus purs qui sont parvenus à la surface, commencent à s'exhaler & à former de petits (p.35) atomes, dont la superficie est si égale, & si proportionnée, qu'ils chatouillent & flatent les deux allongemens mamillaires du cerveau, qui aboutissent à l'os spongieux dans le fond des narines, où reside l'organe de l'odorat: & leur saveur si desagréable au goût, que ne venoit que des sels embarrassés dans les parties terrestres, qui formoient une contexture de petits corps, dont les figures étoient à plusieurs angles, en partie droits, pointus & courbés, qui par conséquent pénétoient les pores de la langue & du palais, pour s'arrêter sur les parties de l'organe du goût, qu'ils touchoient rudement, en le piquant, raclant, & déchirant, se change enfin dans une douceur agréable & sucrée; parce que les sels ayant été agités & subtilisés par le mouvement des esprits qui les ont dégagés des (p. 36) parties terrestres, ils les ont fait entrechoquer de tant de manières, qu'ils ont rompu leur pointes angulaires qui est encore émouffée par la lenteur des parties sulfurées qui se sont pareillement exhalées & dissoutes avec eux dans les parties aqueuses; en sorte qu'il se fait un suc épais comme du sirop, qui chatouille en piquant doucement & agréablement l'organe, & qui d'ailleurs est d'une couleur rouge, ce qui procède de la dissolution du soufre, comme l'expérience nous le fait voir... (pp.27-36)

[...]

Ainsi après avoir montré comme les fruits meurissent plutôt dans les pays chauds & montueux, que dans les autres lieux, par l'exemple que j'ay apporté de la chaleur artificielle, qui meurit les fruits par la coction; & par l'exemple du vin, qui se meurit naturellement dans les raisins; & que cette maturité étoit une disposition pour le faire bouillir, & par conséquent tomber enfin dans la pourriture quand cette ebullition dure trop long-temps; parce que les esprits s'évaporent avec les sulfures les plus purs, & rendent une odeur aromatique, comme nous avons déjà dit, pendant que l'eau qui reste, dissolvant les sels avec les sulfures les plus impurs, il se fait une puanteur par l'exhalaison des sels sulfurés, (p.41), qui piquent par leur acrimonie l'organe de l'odorat: après quoy l'eau s'évapore insensiblement, & il ne reste plus que la terre, qui est une totale séparation des principes, & par conséquent la véritable corruption.

✂️ *thus, finally, the relation of all this to the human body* ✂️

Mais comme le sang qui est dans cet état, est sujet aux mêmes accidens, il est aisé de concevoir, que le sang de ceux qui habitent ces sortes de lieux, acquiert encore bien plus facilement cette maturité que les fruits; non seulement puis qu'il est exposé aux mêmes irradiations des sulfures solaires, qui luy sont portés par la respiration de l'air, qui en est tout rempli: & qui par conséquent étant échauffé, suscite & met en mouvement les esprits & les sulfures, qui volatilisent par ce moyen les sels, & les tirent de la crudité terrestre & (p.42) aqueuse où ils étoient; mais encore outre celà, comme la durée des choses ne dépend que du tems que les principes actifs mettent à se dégager des passifs, pour acquérir la maturité, & ensuite la pourriture.

C'est qu'il a fallu nécessairement, pour prolonger la vie des animaux, établir la nutrition, afin d'engager incessamment les principes actifs, en remplaçant dans le sang une nourriture d'une moyenne crudité, qui se puisse meurir insensiblement par les fréquentes digestions & circulations du sang, qui se font dans les artères & les veines, avec les principes actifs, que nous avons tant de fois nommés les esprits, les sulfures, & les sels, qui agissent sur les mêmes parties symboliques du Chyle, encore embarrassées dans ses parties terrestres & aqueuses pour les dissoudre, les (p.43) exciter & les fermenter de telle sorte, qu'elles s'élevant au même degré d'exaltation, afin qu'étant ensuite homogènes & semblables, elles puissent acquérir la

nature d'un fang moderement meur, qui se confume en partie dans la generation de chairs, pour reparer celles qui ont été dissipées par la chaleur naturelle, pendant que ce qui reste ne tarderoit pas longtems de s'échauffer dans cette maturité, codmme nous avons dit du vin, aussi bien que des autres fruits meurs, & par consequent de se corrompre, si l'on ne remplaçoit une nouvelle nourriture pour se confondre avec luy, & le remettre ainsi successivement dans une moyenne crudité comme auparavant, pour acquerir ensuite la maturité, & consecutivement l'entretenir dans le mouvement (p.44) continuel de l'une à l'autre, pour prolonger une vie de plusieurs années, qui sans cela ne dureroit pas plus que les fruits, & sans laquelle les hommes tomberoient dans la même pourriture. (pp.40-4)

[...]

L'experience journaliere, qui est la maîtresse des arts nous fait connoître cela sensiblement dans les gros vins, qui ont quantité de principes passifs, parce qu'ils sont venus dans un terroir plus fort, qui par consequent leur aourny un suc plus terrestre & plus crud; & parce qu'ils ont aussi été cuvés pour les entretenir dans cet état, ce qui fait qu'on les peut voiturier dans les pais les plus éloignés, sans craindre de les échauffer, ny de les (p.51) faire bouillir, puisque tout au contraire cela ne sert qu'à digerer leur crudité, en degageant les principes actifs des parties grossieres, par l'agitation continuelle qu'ils souffrent dans le mouvement de la voiture; ce qui leur cause enfin cette maturité, qui les rend plus delicats & plus agreables qu'ils n'étoient auparavant.

Mais si ceux qui sont nés pour le travail du corps, doivent user des alimens les plus grossiers, ceux au contraire qui s'appliquent à l'étude & au travail de l'esprit, doivent tenir un regime entierement opposé, & par consequent se nourrir des alimens les plus succulans & les mieux fermentés, c'est à dire où les principes actifs soient entierement dégagés des passifs, afin de faire un fang parfaitement meur, qui puisse distiller dans le cerveau (p.52) une suffisante quantité d'esprits; d'autant qu'il n'y a que les choses qui ont passé par la fermentation, & qui sont dans leur maturité, qui en puissent fournir abondamment; au lieu que celles qui sont cruës n'en peuvent jamais distiller, parce que les esprits qu'elles contiennent sont tellement embarrassés dans les principes passifs, qu'ils ne peuvent se dégager de leur commerce, comme il est aisé de voir dans le verjus, les fruits verts, & même dans le vin (qu'on appelle le moust) qui n'a pas passé par la fermentation.

Mais au contraire, quand le vin est dans sa maturité, ou qu'il a été fermenté comme il faut, il pousse pour lors ses esprits les premiers dans la distillation, par le secours de la moindre chaleur; de même maniere aussi lors que le sang des animaux est dans le (p.53) même état, il distille continuellement ses esprits les plus purs dans les nerfs, qui prennent leurs origines dans la moëlle grasse, & huileuse du cerveau, au travers de laquelle ils passent dans leur pureté, en laissant leurs superfluités sereuses, qui retournent par les vaisseaux lymphatiques, ou se portent dans les ventricules, afin de descendre par l'entonnoir sur la glande pituiteuse, & distiller insensiblement sur l'os spongieux, & dans le palais, pour être évacués au dehors; de la même maniere que l'on rectifie l'esprit de vin le plus pur, en le faisant passer dans la distillation au travers des papiers huilés, pour le séparer de son phlegme, qui ne pouvant pénétrer l'huile, retombe nécessairement dans la courge afin de le rendre semblable en quelque façon à cet esprit animal, qui doit ainsi réparer (p.54) continuellement la dissipation des esprits qui se perdent dans les meditations, & dans les diverses reflexions qui se font sur les choses par le travail de l'esprit... (pp.50-4)

∴

‡ Bread & Wine ‡

Mais si l'air est absolument nécessaire pour empêcher l'extinction de la chaleur naturelle, les aliments qui se tirent du manger et du boire le sont bien encore davantage, puis qu'ils doivent produire sans discontinuation le sang dans lequel l'ame sensitive de tous les animaux consiste formellement comme nous avons dit au second chapitre de ce livre, laquelle se manifeste assez par le mouvement (p. 222) de ses principes actifs, qui dans cette agitation ne pourroient manquer de se dissiper, s'ils s'étoient [sic] continuellement renouvelés par une nourriture de même espece, qui par consequent ne peut être prise que dans le genre des animaux, ou des vegetaux, lesquels retiennent encore une grande quantité de ces mêmes principes qui les animoient lors qu'ils étoient en vie; comme il paroît évidemment dans la resolution que l'on fait artificiellement des uns & des autres par la Chymie, ou l'on voit qu'ils se separent encore abondamment en esprit, en soufre &

en fel volatil; ce qui arrive auffi naturelleme[n]t dans la corruption, où ces mêmes principes s'infinuants dans différentes fortes d'organes qu'ils rencontrent dans les principes passifs, qui par hazard ont changé de figure, ils animent plusieurs insectes de différente forme, (p. 223) comme des vers, des serpents, des chenilles, des limaces, des mouches, des moucheron, & une infinité d'autres animaux, qui ne different que selon la figure, mais qui ont tous une même ame, c'est à dire, des mêmes principes actifs differamment organisés, qui paroissent ordinairement dans la pourriture des cadavres, & sur la fin de l'été, où les plantes ayant aquis la maturité, leurs principes actifs se separent incessamment du mélange & produisent ainsi ces différents effets.

C'est pour cette raison que ces mineraux ne peuvent pas être mis au rang des aliments, parce qu'ils n'ont presque point de principes actifs pour animer le sang, & par conséquent ils ne peuvent entretenir la continuation de cette flamme vitale, qui depend de l'exaltation & du mouvement des esprits sulphurés, qui ne manqueroient (p. 224) pas de se dissiper, s'ils n'étoient successivement réparés par les aliments de bon suc & de facile digestion, qui en contiennent une grande quantité, comme le pain & le vin, qui parmi les vegetaux sont preferable à tous les autres & dont le premier doit être fait de pur froment, bien passé, bien levé, & bien cuit; ce que l'on connoît facilement quand il est bien percé & bien leger, d'une bonne odeur, & d'un goût savoureux, qui sont les effets de l'exaltation des principes actifs qui se sont dégagés de leurs contraires dans la fermentation, & qui par conséquent est tres-propre pour reparer les esprits sulphurés qui se dissipent continuellement.

Aussi-bien que le vin, que suivant le sentiment de Salomon au chapitre trente-unième de l'Ecclesiaste, verset trente six, & trente sept, est la joye & la santé (p. 225) de l'ame & du corps quand il est pris avec moderation & sobriété, *exultatio anima & corporis vinum moderate potatum suavitas est animæ & corpori sobrius potus*; d'autant qu'il facilite la coction & la distribution des aliments; qu'il ouvre les conduits & procure l'évacuation des superfluités qui sortent ensuite par les sueurs ou les urines; qu'il repare les esprits & la chaleur naturelle, en revivifiant la couleur; & enfin qu'il fortifie toutes les facultés naturelles, vitales & animales, pourveu qu'il soit venu dans un terroir avantageux, exposé à la benignité des rayons solaires, & qu'il soit forti des meilleurs raisins, qui acquierent plus facilement cette maturité

qui luy donne une odeur agreable & un goût delicieux; ce qui ne se rencontre pas dans les petits vins des Pais bas, qui n'ont presque que des principes passifs, & qui veritablement (p. 226) auroient cette bonne qualite de ne pas echauffer le sang & luy causer cet excès de maturite qu'il faut toujours eviter, si l'on pouvoit corriger & empêcher les deffauts qu'ils peuvent produire par l'abondance de leur tartre vicieux & dangereux qu'ils laissent ordinairement dans les parties nourricieres, & qui empêche la circulation, & bouche les conduits propres & destines à epurer le sang de ses superfluités, & par ainsi cause plusieurs fortes de maladies chroniques que les bons vins ne sont pas capables de faire, non plus que d'echauffer & d'exalter immoderement les principes actifs du sang lors qu'on les a bien trempés avec de la bonne eau de fontaine, par le moyen de laquelle on en peut faire artificiellement des petits vins qui n'auront pas les vicieuses qualites de ceux qui sont naturellement de cette sorte; & (p. 227) qui par consequent doivent être beu de toute sorte de personnes de quelque constitution qu'elles puissent être, pourveu qu'on les rende plus forts ou plus foibles, suivant les differents excès de crudite ou de maturite qu'il faudra moderer pour la conservation de la sante.

[...]

C'est pourquoy, comme il ne s'agit que de conserver le sang dans une juste temperature, entre la crudite & la maturite, en empêchant la dissipation des principes actifs que les aliments luy communiquent dans la nutrition, il faut premierement commencer par le pain que nous avons dit contenir quantite de ces principes, qui ne doivent pas être exaltés dans cette rencontre comme dans une autre où il seroit besoin de procurer le contraire; qui par consequent ne doit (p. 230) pas être preparé avec un levain trop volatil, comme est celui de la fleur de bierre, qui par son mouvement augmenteroit l'activite de ses principes, & luy causeroit la legerete & la douceur qui sont les effets d'une parfaite maturite: Mais au contraire avec le levain d'une paste fermentee, qui a déjà acquis une acidite un peu austere, avec un peu de sel marin, qui suivant la commune experience resiste puissamment à la pourriture, parce que l'acidite de ce sel fige & arrête le mouvement de esprits sulphurés pour les retenir dans le mélange & luy communiquer une legere crudite.

Il ne faut pas aussi qu'il soit fait de la plus fine fleur de farine qui produiroit un sang trop subtil, trop actif & facile à se resoudre; mais plutôt de celle

qui est plus ferme & dans laquelle il fera resté quelque petite quantité du son le plus (p. 231) leger, qui ne peut jamais causer aucun defordre, parce qu'il n'entre pas dans la masse du sang, & qu'il se separe toujors dans les premieres digestions, où il demure ordinairement pour lascher le ventre par sa qualité deterfive, & procurer ainsi la décharge des autres excremens.

Mais comme nous avons dit qu'il falloit éviter les petits vins qui n'engendroient que des crudités, aussi ne faut il pas que ceux qui ne menent pas une vie laborieuse se fervent pour leur nourriture d'autre pain que de celui de froment, à cause des superfluités nuisibles qu'ils pourroient produire, comme ceux qui se font de seigle, d'orge, de millet, de panic, de bled de Turquie & autres sortes de legumes; qui n'ont pas assés de principes actifs pour acquerir la fermentation necessaire à la digestion; ny se débarrasser des principes passifs (p. 232) où il sont ensevelis, & qui par conséquent ne feroient qu'un sang crud & remply de glaires, de colle & de tartre, à moins qu'il ne fut continuellement subtilisé par le mouvement d'un grand travail, comme font les païsans de la campagne, ou les autres manœuvres qui s'en nourrissent.

Secondement, quoy-que le meilleur vin soit le plus propre pour la nourriture, & qu'il soit vray qu'il ne puisse jamais faire du mal, quand il est pris avec moderation & qu'il est bien trempé comme il faut, néanmoins parce que dans le têmes de la contagion il est bon de s'éloigner encore un peu plus de la maturité que dans un autre têmes, & par conséquent tendre les aliments un peu plus cruds, c'est à dire, tenir & engager davantage leur principes actifs, comme nous avons dit du pain; aussi pareillement nous dirons, que le vin doit être gouverné (p. 233) à peu près de la même maniere; c'est à dire, qu'il faut le faire tant soit peu fermenter dans la cuve avec la grappe, l'écorce & les grains du raisin tous froissés & rompus, auparavant que d'en exprimer le suc, qui à la verité ne sera pas si delicieux que s'il n'étoit pas ainsi cuvé, mais qui cependant contiendra les mêmes principes actifs qu'il avoit auparavant dans les meilleurs raisins dont il est sorti, avec cette seule difference qu'ils seront un peu plus embarrassés dans les parties salines, aspres & austeres de la grappe, de l'écorce, & des pins du raisin qui se seront dissoutes avec luy dans l'ébullition qu'il aura contracté par cette preparation qu'on fait ordinairement pour luy donner une legere crudité, comme nous avons dit au premier chapitre de ce livre, par le moyen de laquelle il aura cette qualité, non seulement de durer (p. 234) plus

long-temps, mais encore de faire un fang de même nature, qui fera plus ferme, plus folide & moins fujet à la corruption. *(pp. 221-234)*

∴