

CHAPITRE IX.

Des Vins.

LE Vin a toujours passé pour une liqueur si précieuse, que l'antiquité païenne l'a confondu parmi les Divinités, & que l'expérience l'a fait reconnoître à toute la Médecine pour un aliment des plus exquis, & pour un remède des plus efficaces. Etant pris modérément, il réjouit le cœur & tous les sens, il dissipe la tristesse, il entretient la chaleur naturelle, il échauffe & fortifie l'estomac & toutes les entrailles, il aide à digérer les alimens & à expulser les excréments; il est diurétique, il résiste aux venins, il provoque le sommeil, il subtilise les humeurs grossières, il conserve les forces & les rétablit, il sert non seulement à la conservation de l'individu, mais encore à celle de l'espèce; sur quoi les Anciens ont dit *sine Cerere & Baccho friget Venus*: il augmente puissamment la vertu des remèdes parmi lesquels il est mêlé, pourvu qu'on ait soin d'éviter la dissipation de ses meilleures parties, qui sont les volatiles.

Tout le monde sçait que le raisin est le fruit de la vigne, & que le vin est le suc du raisin; mais ce suc ne seroit pas un véritable vin s'il n'avoit passé par la fermentation, & si ses parties subtiles n'avoient été par ce moyen séparées des grossières & mises en état de pouvoir produire les actions dont elles sont capables. Et comme cette fermentation ne suffit pas pour donner aux parties subtiles du vin leur dernière pureté, je parlerai dans la troisième Partie de cet Ouvrage de divers autres moyens auxquels il faut avoir recours, mon dessein n'étant à présent que de parler des vins auxquels on communique la vertu de certains médicamens par des infusions ou par des macérations; c'est pourquoi je décrirai ici seulement la préparation de deux vins fort usités, dont le premier peut principalement servir d'exemple pour tous ceux qu'on auroit dessein de préparer.

Vinum absinthites.

℞ Summitatum floridarum siccarum absinthii majoris, vel minoris fasc. j. Succu uvarum maturarum libr. 100. in loco tepido fermentescat, per aliquot dies; dein obturetur vas.

Composition du vin d'absinthe.

Pour faire le vin d'absinthe, il faut prendre les sommités fleuries & sèches du grand ou du petit absinthe, la quantité d'un fascicule (c'est proprement ce qui peut être embrassé par un bras ployé contre le haut de la hanche); incisez cet absinthe ou aluine, mettez-le dans un poinçon de cinquante pintes ou environ, mesure de Paris; remplissez-le de suc de raisins nouvellement exprimé, puis le descendez dans une cave, où il le faut laisser jusques à ce qu'il ait bouilli & qu'il soit purifié; étant purifié par la fermentation, il faut remplir le vaisseau d'autant qu'il se trouvera desempli par le bouillonnement, & le bien boucher, afin que le vin se conserve pour s'en servir au besoin.

Ceux qui pourront supporter l'amertume du grand absinthe, le pourront choisir pour la préparation de ce vin; mais les plus délicats prendront le petit, dont les vertus ne sont guères moindres que celles du grand; on en choisira les sommités fleuries, & en ayant pris la quantité ordonnée, on l'incisera & on l'enfermera dans un sachet ou dans un grand nouet qu'on suspendra par le trou de la bonde dans un petit tonneau de mesure, en sorte que le sachet se trouve au milieu de la liqueur; on mettra le tonneau à la cave, on le remplira de suc de raisins nouvellement exprimé, & on l'y laissera environ deux mois, pendant lesquels le vin fermentera & se chargera de l'odeur, du goût & des vertus de l'absinthe; & lorsque toutes les ébullitions du vin seront cessées, on suppléera avec du vin blanc, ou du vin cuit, ou du vin d'Espagne, ce qui aura été dissipé par la fermentation, on bouchera bien le tonneau & on gardera le vin pour le besoin.

On doit préférer le suc de raisins fraîchement tiré à toute sorte de vins pour la préparation de ce vin d'absinthe, & pour celle de tous les vins composés, puisqu'en se subtilisant & en se débarrassant de ses parties terrestres par la fermentation, il pénètre intimement les matières qui sont mises dans son sein, & agit en cela bien plus efficacement que ne pourroit faire un vin déjà fermenté, dont les parties subtiles sont fort sujettes à dissipation; car ce suc ne perd, principalement dans la fermentation parmi l'absinthe, que le même flegme que le vin ordinaire perd dans la sienne; & ainsi par le moyen de la chaleur que les esprits fermentatifs excitent en lui, il est plus en état de pénétrer le corps de l'absinthe & de se charger de sa vertu, qu'il ne seroit autrement. Il peut être conservé fort long-temps, pourvu que le tonneau ait été bien rempli & bien bouché; au lieu que quand le vin se trouve dégagé des parties grossières qui lioient & arrétoient ses esprits avant la fermentation, il ne sçauroit long-temps agir sur aucun médicament pour en recevoir la vertu, sans beaucoup de dissipation de ses esprits; il peut aussi arriver que dans cette dissipation les parties nitreuses de l'air prendront la place de ces esprits dissipés, & qu'elles en aigriront le vin.

Le vin d'absinthe est fort recommandé dans toutes les maladies de l'estomac & du foie, & sur-tout dans celles qui viennent de quelque intempérie froide; il dissipe les vents & les crudités, il donne de l'appetit, tue les vers, résiste à la pourriture, aide à la digestion & à la distribution des alimens, & à consumer les mauvaises humeurs; il abbat les vapeurs qui s'élèvent de la matrice, en ouvre les obstructions, & est fort propre pour les pâles couleurs des filles, & pour leur provoquer leurs mois. On en prend trois ou quatre onces le matin à jeun, & on en continue plusieurs jours l'usage suivant le besoin.

* *Vinum absinthites aliud.*

℞ Foliorum exsiccatum absinthii majoris, & maritimi, ana drach. vj. Corticis aurantiorum siccat. drach. iij. Contusis affunde vini albi gallici libr. iv. Macera frigidè in vase clauso per biduum: cola.

Autre vin d'absinthe.

Prenez des feuilles sèches de grande absinthe & de la petite qui croît sur les

bords de la mer, de chacune six gros; de l'écorce d'oranges sèches, trois gros; après les avoir pilées grossièrement, versez dessus quatre livres de vin blanc ordinaire, & laissez infuser à froid pendant deux jours: passez.

L'avantage de cette préparation sur la précédente est qu'on peut la faire dans tous les temps: l'amertume de l'absinthe est aussi plus sensible dans cette préparation que dans l'autre, où elle a été diminuée par la fermentation.]

Vinum emeticum.

℞ Vitri, aut reguli antimonii, vel si lubet, croci metallorum subtilissimè pulveratorum unc. iv. Vini Hispanici, & vini albi gallici generosi, ana libr. ij.

Composition du vin émétique.

Prenez premièrement quatre onces du verre ou du régule d'antimoine, du crocus metallorum, bien préparés & pulvérisés subtilement. 2^o. Du vin d'Espagne & du bon vin blanc, de chacun une pinte; mettez ce vin & la poudre ensemble dans une forte bouteille de verre bien bouchée, laissez infuser le tout pendant huit jours pour le moins, dans un lieu tempéré, agitez de temps en temps la bouteille durant ces huit jours: puis cet espace de temps étant passé, laissez rasseoir & clarifier le vin par dessus la poudre qui sera au fond de la bouteille, pour vous en servir à l'occasion, versant tout doucement du plus clair, & tenant toujours la bouteille bien bouchée.

Lorsqu'on aura du verre ou du régule d'antimoine, du crocus metallorum bien préparés, & broyés subtilement sur le porphyre, on pourra fort aisément préparer le vin émétique; car il suffit d'avoir une bonne bouteille de verre, d'y mettre dedans l'antimoine préparé, & d'y verser dessus la quantité de vin ordonnée; ensuite il faut bien boucher la bouteille, la tenir en lieu tempéré, l'agiter de temps en temps pendant sept ou huit jours, & garder ensemble le vin & l'antimoine dans la bouteille bien bouchée, pour s'en servir au besoin, en vidant par inclination, & prenant du vin clair qui surnage l'antimoine la quantité qu'on en desire, & évitant de troubler le fond, de peur que quelque portion d'antimoine ne se mêle avec le vin. Sur quoi on sera averti que la dose ordonnée du vin & de l'antimoine, ne doit pas être trop religieusement observée; car quand il y auroit un peu plus ou un peu moins de l'un que de l'autre, on ne pécheroit pas, puisque l'expérience nous apprend que le vin ne prend à soi de la vertu de l'antimoine qu'autant qu'il en peut recevoir, & que le séjour d'un, ni de deux, ni de plusieurs mois, que le vin peut faire sur l'antimoine, ne le rend pas plus efficace que celui qui n'y a séjourné que huit jours, s'il a été souvent agité. On remarquera aussi que la même poudre d'antimoine sur laquelle le vin a demeuré long-temps, & qui lui a communiqué sa vertu émétique & purgative, est encore en état de communiquer une pareille vertu à de nouveau vin, qui aura été macéré de même avec elle, & qu'après que ce vin en a été suffisamment chargé, & qu'il a été employé, la même poudre peut servir encore plusieurs fois pour le même usage; & que si l'on a eu soin

de verser toujours doucement le vin & de ne le prendre que bien clair, on trouvera encore presque tout le même poids de la poudre qu'on avoit mis, lors de la première macération; & nous faisons des tasses de régule d'antimoine, qui peuvent rendre purgatif & émétique le vin dont elles auront été remplies pendant quelques heures, & redonner la même vertu à de nouveau vin qu'elles auront contenu pendant un même temps, & fournir la même qualité à d'autre vin tout autant de fois que la vie d'un ou de plusieurs hommes en pourra faire l'expérience, sans qu'on puisse reconnoître dans la tasse aucune diminution de son poids ni de sa vertu.

Le vin émétique purge par le haut & par le bas les mauvaises humeurs, & principalement celles qui se trouvent dans l'estomac; il opère plus ou moins violemment, suivant la disposition des personnes qui le prennent, & suivant le plus ou le moins de matières qu'il rencontre. On doit observer qu'il est beaucoup plus propre aux personnes remplies d'humeurs qu'à d'autres, & qu'il vaut mieux le donner dès le commencement de la maladie que d'attendre à la fin, parce que dans ce temps-là les forces du malade sont par trop diminuées: on peut le donner seul depuis une jusqu'à deux, trois & quatre onces, loin des repas, suivant l'âge, les forces & la nature de la maladie; on peut aussi le mêler parmi les purgatifs: sur quoi on remarquera que lorsque ceux-ci sont plus puissans ou en plus grande quantité que le vin émétique, il suit ordinairement leur action, & qu'il n'opère que par le bas; mais s'il surmonte les purgatifs ou en quantité ou en force, il les contraint à suivre son action par le haut & par le bas... On ne doit pas donner le vin émétique aux personnes qui ont la poitrine étroite, ni à celles qui ne vomissent qu'avec grande difficulté, ni lorsqu'on craint quelque inflammation dans les viscères ou quelque hémorragie interne.

* *Vinum chalybeatum.*

℞ Limaturæ ferri recentis unc. iv. Cinnamomi macis, ana unc. f. Vini Rhenani vel Burdigalensis albi libr. iv. Macera frigidè per mensem, tum fiat colatura.

Vin martial.

Prenez de la limaille de fer nouvelle quatre onces; de la canelle de macis; de chacun une demi-once, & deux pintes de vin du Rhin, ou à son défaut du vin des Graves de Bourdeaux: faites infuser à froid pendant un mois, & filtrez.

Le vin du Rhin tire infiniment mieux la teinture de la limaille que tout autre, il fermente avec elle, en rendant beaucoup de bulles d'air, pendant que la dissolution s'en fait; le vin des Graves est celui de nos vins de France qu'il faut préférer au défaut du vin du Rhin; il a cet acide austère qui fait la dissolution de la limaille.

Vinum croccum.

℞ Croci unc. j. Vini Canarini libr. j. Macera per dies sex, sine calore, & cola.

Vin de safran.

Prenez une once de safran & une livre de vin de Canaries, faites-les infuser à froid pendant six jours, & filtrez.]