

TABLE DES MATIÈRES.

NOTICE sur l'Auteur.	5
APHORISMES du Professeur.	11
DIALOGUE entre l'Auteur et son Ami.	15
BIOGRAPHIE.	23
PRÉFACE.	29

MÉDITATION I.

DES SENS.	37
1. Nombre des Sens.	<i>ib.</i>
2. Mise en action des Sens.	38
3. Perfectionnement des Sens.	40
4. Puissance du Goût.	43
5. But de l'action des Sens.	<i>ib.</i>

MÉDITATION II.

DU GOÛT.	43
6. Définition du Goût.	<i>ib.</i>
7. Mécanique du Goût.	47
8. Sensation du Goût.	49
9. Des Saveurs.	50
10. Influence de l'Odorat sur le Goût.	51
11. Analyse de la sensation du Goût.	53
12. Ordre des diverses impressions du Goût.	55
13. Jouisances dont le Goût est l'occasion.	56
14. Suprématie de l'Homme.	57
15. Méthode adoptée par l'Auteur.	60

MÉDITATION III.

DE LA GASTRONOMIE.	62
16. Origine des sciences.	<i>ib.</i>
17. Origine de la Gastronomie.	63
18. Définition de la Gastronomie.	65
19. Objets divers dont s'occupe la Gastronomie.	66
20. Utilité des connaissances gastronomiques.	67
21. Influence de la Gastronomie dans les affaires.	69
22. Académie des Gastronomes.	<i>ib.</i>

MÉDITATION IV.

DE L'APPÉTIT.		70
23.	Définition de l'Appétit.	<i>ib.</i>
24.	Anecdote.	71
25.	Grands Appétits.	74

MÉDITATION V.

DES ALIMENS EN GÉNÉRAL.	78
-------------------------	----

Section première.

26.	Définition des Alimens.	<i>ib.</i>
27.	Travaux analytiques.	<i>ib.</i>
28.	Osmazôme.	79
	Principes des Alimens.	81
29.	Règne végétal.	82
	Différence du gras au maigre.	84
30.	Observation particulière.	85

MÉDITATION VI.

Section II.

31.	SPÉCIALITÉS.	87
32.	Ier. — Pot au feu, potage, etc.	88
33.	II. — Du bouilli.	89
34.	III. — Volailles.	90
35.	IV. — Du Coq-d'Inde.	91
36.	— Dindoniphiles.	93
37.	— Influence financière du Dindon.	94
38.	— Exploit du Professeur.	<i>ib.</i>
39.	V. — Du Gibier.	100
40.	VI. — Du Poisson.	104
	— Anecdote.	106
41.	— <i>Muria</i> . — <i>Garum</i> .	107
42.	— Réflexion philosophique.	110
43.	§ VII. — Des truffes.	111
44.	— De la vertu érotique des Truffes.	112
	— Les Truffes sont-elles indigestes?	116
45.	§ VIII. — Du Sucre.	119
	— Du Sucre indigène.	120
	— Divers usages du Sucre.	122
46.	§ IX. — Origine du Café.	123
	— Diverses manières de faire le Café.	127
	— Effets du Café.	<i>ib.</i>

TABLE DES MATIÈRES. 479

47. § X.	— Du Chocolat.	131
	— Origine du Chocolat.	<i>ib.</i>
	— Propriétés du Chocolat.	134
	— Difficultés pour faire de bon Chocolat.	136
	— Manière officielle de préparer le Chocolat.	139

MÉDITATION VII.

48. THÉORIE DE LA FRITURE.		140
	Allocation.	141
§ Ier.	— Chimie.	142
§ II.	— Application.	143

MÉDITATION VIII.

49. DE LA SOIF.		146
	Diverses espèces de Soif.	147
50.	Causes de la Soif.	150
51.	Exemple.	151

MÉDITATION IX.

52. DES BOISSONS.		154
	Eau.	<i>ib.</i>
	Prompt effet des Boissons.	<i>ib.</i>
53.	Boissons fortes.	156

MÉDITATION X

ET ÉPISODIQUE SUR LA FIN DU MONDE (34).		158
---	--	-----

MÉDITATION XI.

55. DE LA GOURMANDISE.		160
	Définitions.	161
	Avantages de la Gourmandise.	162
56.	Suite.	163
57.	Pouvoir de la Gourmandise.	<i>ib.</i>
58.	Portrait d'une jolie Gourmande.	166
	Anecdote.	167
	Les femmes sont gourmandes.	<i>ib.</i>
59.	Effets de la Gourmandise sur la Sociabilité.	168
60.	Influence de la Gourmandise sur le bonheur conjugal.	<i>ib.</i>
	Note d'un Gastronomes patriote.	171

MÉDITATION XII.

DES GOURMANDS.		171
61.	N'est pas gourmand qui veut.	<i>ib.</i>
	Napoléon.	172
	Gourmands par prédestination.	<i>ib.</i>
62.	Prédestination sensuelle.	173
63.	Gourmands par état.	176
	Les Financiers.	<i>ib.</i>
64.	Les Médecins.	177
65.	Objurgation.	179
66.	Les Gens de lettres.	181
67.	Les Dévots.	182
68.	Les Chevaliers et les Abbés.	184
69.	Longévité annoncée aux Gourmands.	185
	M. de Belloy, archevêque de Paris.	187

MÉDITATION XIII.

70.	ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES.	187
	<i>Revenu</i> { 1 ^{re} série.— 5,000 fr. (Médiocrité.)	190
	<i>présumé</i> : { 2 ^{me} série.— 15,000 fr. (Aisance.)	191
	{ 3 ^{me} série.— 30,000 fr. (Richesse)	<i>ib.</i>
	Observation générale.	192

MÉDITATION XIV.

71.	DU PLAISIR DE LA TABLE.	194
72.	Origine du Plaisir de la Table.	195
73.	Différence entre le Plaisir de manger et le Plaisir de la Table.	196
74.	Effets.	197
75.	Accessoires industriels.	198
76.	Dix-huitième et dix-neuvième siècles.	199
	Esquisse.	201

MÉDITATION XV.

77.	DES HALTES DE CHASSE.	208
78.	Les Dames.	210

MÉDITATION XVI.

79.	DE LA DIGESTION.	212
80.	Ingestion.	213
81.	Office de l'Estomac.	215
82.	Influence de la Digestion.	218

MÉDITATION XVII.

- | | |
|---------------------|-----|
| 83. DU REPOS. | 222 |
| 84. Temps du Repos. | 223 |

MÉDITATION XVIII.

- | | |
|-----------------|------------|
| 85. DU SOMMEIL. | 226 |
| 86. Définition. | <i>ib.</i> |

MÉDITATION XIX.

- | | |
|-------------------------------|------------|
| DES RÊVES. | 228 |
| 87. Recherche à faire. | 230 |
| 88. Nature des Songes. | 231 |
| 89. Système du docteur Gall. | 232 |
| I ^{re} Observation. | <i>ib.</i> |
| II ^e Observation. | 233 |
| Résultat. | 235 |
| 90. Influence de l'âge. | 236 |
| 91. Phénomènes des Songes. | <i>ib.</i> |
| I ^{re} Observation. | <i>ib.</i> |
| II ^e Observation. | 237 |
| III ^e Observation. | 238 |

MÉDITATION XX.

- | | |
|---|------------|
| 94. DE L'INFLUENCE DE LA DIÈTE SUR LE REPOS, LE
SOMMEIL ET LES SONGES. | 241 |
| 95. Effets de la Diète sur le Travail. | <i>ib.</i> |
| 96. Effets de la Diète sur les Rêves. | 243 |
| 97. Suite. | 244 |
| 98. Résultat. | <i>ib.</i> |

MÉDITATION XXI.

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 99. DE L'OBÉSITÉ. | 240 |
| 100. Causes de L'OBÉSITÉ. | 256 |
| 101. Suite. | 252 |
| 102. Suite. | <i>ib.</i> |
| 103. Anecdote. | 253 |
| 104. Inconvéniens de l'Obésité. | 255 |
| 105. Exemples d'Obésité. | 256 |

MÉDITATION XXII.

- | | |
|---|------------|
| 106. TRAITEMENT PRÉSERVATIF OU CURATIF DE L'OBÉ-
SITE. | 258 |
| 107. Généralités. | 260 |
| 108. Suite du Régime. | 264 |
| 109. Danger des Acides. | <i>ib.</i> |

- | | |
|------------------------------|-----|
| 110. Ceinture anti-obésique. | 267 |
| 111. Du Quinquina. | 268 |

MÉDITATION XXIII.

- | | |
|--------------------------------|------------|
| 112. DE LA MAIGREUR. | 270 |
| Définition. | <i>ib.</i> |
| Espèces. | <i>ib.</i> |
| 113. Effets de la Maigreur. | 271 |
| 114. Prédestination naturelle. | 272 |
| 115. Régime incassant. | 273 |

MÉDITATION XXIV.

- | | |
|------------------------------|------------|
| DU JEUNE. | |
| 116. Définition. | 276 |
| Origine du Jeune. | <i>ib.</i> |
| 117. Comment on jeûnait. | 277 |
| 118. Origine du relâchement. | 279 |

MÉDITATION XXV.

- | | |
|-------------------------------------|------------|
| 119. DE L'ÉPUISEMENT. | 282 |
| Traitement. | <i>ib.</i> |
| 120. Cure opérée par le Professeur. | 283 |

MÉDITATION XXVI.

- | | |
|------------------|-----|
| 121. DE LA MORT. | 285 |
|------------------|-----|

MÉDITATION XXVII.

- | | |
|---|------------|
| 122. HISTOIRE PHILOSOPHIQUE DE LA CUISINE. | 289 |
| 123. Ordre d'alimentation. | 290 |
| 124. Découverte du Feu. | 292 |
| 125. Cuisson. | <i>ib.</i> |
| 126. Festins des Orientaux. — Des Grecs. | 296 |
| 127. Festins des Romains. | 298 |
| 128. Résurrection de Lucullus. | 302 |
| 129. <i>Lecti-sternium</i> et Incubitation. | 304 |
| 130. Poésie. | 306 |
| 131. Irruption des Barbares. | <i>ib.</i> |
| 132. Siècles de Louis XIV et de Louis XV. | 311 |
| 133. Louis XVI. | 315 |
| 134. Amélioration sous le rapport de l'art. | <i>ib.</i> |
| 135. Derniers perfectionnemens. | 317 |

MÉDITATION XXVIII.

136. DES RESTAURATEURS.	319
137. Établissement.	<i>ib.</i>
138. Avantages des Restaurans.	321
139. Examen du Salon.	322
140. Inconvéniens.	323
141. Émulation.	324
142. Restaurateurs à prix fixe.	325
143. Beauvilliers.	327
144. Le Gastronomes chez le Restaurateur.	328

MÉDITATION XXIX.

LA GOURMANDISE CLASSIQUE MISE EN ACTION.	330
145. Histoire de M. de Borose.	<i>ib.</i>
136. Cortège d'une Héritière.	342

MÉDITATION XXX.

BOUQUET.	343
147. Mythologie gastronomique.	<i>ib.</i>
TRANSITION.	351

VARIÉTÉS.

1. L'OMELETTE DU CURÉ.	354
Préparation de l'Omelette au thon.	357
Notes théoriques pour les Préparations.	358
2. LES OEUFS AU JUS.	358
3. VICTOIRE NATIONALE.	360
4. LES ABLUTIONS.	365
5. MYSTIFICATION DU PROFESSEUR ET DÉFAITE D'UN GÉNÉRAL.	367
6. LE PLAT D'ANGUILLE.	371
7. L'ASPERGE.	373
8. LE PIÈGE.	374
9. LE TURBOT.	379
10. DIVERS MAGISTÈRES RESTAURANS, par le Professeur, improvisés pour le cas de la Méditation XXV.	384
A.	<i>ib.</i>
B.	386
C.	<i>ib.</i>
11. LA POULARDE DE BRESSE.	388
12. LE FAISAN.	390
13. INDUSTRIE GASTRONOMIQUE DES ÉMIGRÉS.	393

14. AUTRES SOUVENIRS D'ÉMIGRATION.	397
Le Tisserand.	<i>ib.</i>
L'Affamé.	399
Le Lion d'Argent.	400
Séjour en Amérique.	401
Bataille.	<i>ib.</i>
15. LA BOTTE D'ASPERGES.	405
16. DE LA FONDUE.	407
Recette de la Fondue.	408
17. DÉSAPOINTEMENT.	409
18. EFFETS MERVEILLEUX D'UN DINER CLASSIQUE.	410
19. EFFETS ET DANGERS DES LIQUEURS FORTES.	411
20. LES CHEVALIERS ET LES ABBÉS.	412
21. MISCELLANEA.	413
22. UNE JOURNÉE CHEZ LES BERNARDINS.	417
23. BONHEUR EN VOYAGE.	423
24. POÉTIQUE.	429
Chanson de Démocharès au festin de Dénias.	431
Chanson de Motin.	432
Chanson de Racan à Maynard.	433
<i>Le Choix des Sciences</i> , chanson, par le Professeur.	435
<i>Impromptu</i> , par M. Boscary de Villeplaine.	436
<i>L'Agonie</i> , romance physiologique, par le Professeur.	<i>ib.</i>
25. M. HENRION DE PANSEY.	437
26. INDICATION.	439
27. LES PRIVATIONS. — Élégie historique.	441
ENVOI AUX GASTRONOMES DES DEUX MONDES.	444

APPENDICE.

TRAITÉ DES EXCITANS MODERNES.	445
§ I ^{er} . La Question posée.	449
§ II. De l'Eau-de-vie.	454
§ III. Du Café.	460
§ IV. Du Tabac.	466
§ V. Conclusions.	474

TABLE DES MATIÈRES.

477

FIN DE LA TABLE.

14. AUTRES SOUTÈRES D'ÉMIGRATION.	397
Le Tisserand.	397
L'Alfons.	398
Le Lion d'Argent.	399
Séjour en Amérique.	400
Détails.	401
15. LA NOTTE D'ASTÉRES.	402
16. DE LA FIANÇE.	403
Bonne et le Fondue.	404
17. DÉMÊTEMENT.	405
18. ÉPIS NARRATEURS D'UN Dîner CLASSIQUE.	406
19. EFFETS ET DANGERS DES LIQUEURS FORTES.	411
20. LES CHEVALIERS ET LES AGRÈS.	412
21. MISCELLANEA.	413
22. UNE JOURNÉE CHEZ LES BERNARDINS.	417
23. BONHEUR EN VOYAGE.	420
24. POÉSIE.	420
Chanson de Démochares au festin de Bénies.	421
Chanson de Motin.	422
Chanson de Racin à Maynard.	423
<i>Le Choeur des Sciences</i> , chanson, par le Professeur.	425
<i>Impromptu</i> , par M. Boscard de Villeplain.	426
<i>L'Agonie</i> , romance physiologique, par le Professeur.	46
25. M. HENRIEN DE PANSEY.	427
26. INDICATION.	429
27. LES PRIVATIONS. — Élégie historique.	431
ENVOI AUX GASTRONOMES DES DEUX MONDES.	441

APPENDICE.

TRAITÉ DES EXCIPIENS MODERNES.	445
I ^{er} . La Question posée.	447
II. De l'Eau-de-vie.	451
III. De Café.	460
IV. Du Tabac.	466
V. Conclusions.	473

TABLE DES MATIÈRES.	477
---------------------	-----

FIN DE LA TABLE.





Inches 1 2 3 4 5 6 7 8
Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 8

TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
Light Blue	Light Cyan	Light Green	Light Yellow	Light Red	Light Magenta	White	Light 3/Color	Light Black
Dark Blue	Dark Cyan	Dark Green	Dark Yellow	Dark Red	Dark Magenta	White	Dark 3/Color	Dark Black