

étant convenu que le corps humain contient de la chaux, du soufre, du phosphore, du fer et dix autres substances encore, tout cela peut cependant se soutenir et se renouveler pendant plusieurs années avec du pain et de l'eau.

---

## MÉDITATION VI.

### SECTION II.

#### SPÉCIALITÉS.

31. — Lorsque j'ai commencé d'écrire, ma table des matières était faite, et mon livre tout entier dans ma tête; cependant je n'ai avancé qu'avec lenteur, parce qu'une partie de mon temps est consacrée à des travaux plus sérieux.

Durant cet intervalle de temps, quelques parties de la matière que je croyais m'être réservée ont été effleurées; des livres élémentaires de chimie et de matière médicale ont été mis entre les mains de tout le monde; et des choses que je croyais enseigner pour la première fois sont devenues populaires: par exemple, j'avais employé à la chimie du pot au feu plusieurs pages dont la substance se trouve dans deux ou trois ouvrages récemment publiés.

En conséquence, j'ai dû revoir cette partie de mon travail, et l'ai tellement resserrée qu'elle se trouve réduite à quelques principes élémentaires, à des théories qui ne sauraient être trop propagées, et à quelques observations, fruit d'une longue expérience, et qui, je l'espère, seront nouvelles pour la grande partie de mes lecteurs.

§ 1<sup>er</sup>.

## POT AU FEU, POTAGE, ETC.

32. — On appelle pot au feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme; puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50° degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement, puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite; et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant: c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde; il réjouit l'estomac, et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange nulle part d'aussi bon potage qu'en France; et j'ai trouvé,

dans mes voyages, la confirmation de cette vérité. Ce résultat ne doit point étonner; car le potage est la base de la diète nationale française, et l'expérience des siècles a dû les porter à sa perfection.

## § II.

## DU BOUILLI.

53.—Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

On tient, comme règle générale en administration, que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parens en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfans ;

2° Les impatiens, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materialiam subjectam*);

3° Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4° Les dévorans, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux

divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus*<sup>1</sup>.

### § III.

#### VOLAILLES.

34. — Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacées a été créé uniquement pour doter nos garde-mangers et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé.

Car, quel est celui d'entre nous qui, condamné par la Faculté à la chère des pères du désert, n'a pas souri à l'aile de poulet proprement coupée qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacées; l'art s'en est emparé, et sous prétexte de les améliorer, il en a fait des martyrs. Non seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à

<sup>1</sup> Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les diners véritablement soignés; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.

manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans le chapeau de Fortunatus; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir: le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute, et celui qu'on tient sous la fourchette doit paraître le meilleur; mais, pour les poulardes, la préférence appartient à celles de Bresse, qu'on appelle *poulardes fines*, et qui sont rondes comme une pomme; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent que dans des bourriches votives.

#### § IV.

##### DU COQ-D'INDE.

35. — Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait faits à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu aux Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et

qu'ainsi c'est mal à propos qu'on attribue aux jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ces paradoxes on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau, qui atteste son origine, car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom d'*Indes occidentales*;

2° La figure du coq-d'Inde, qui est évidemment toute étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recherches assez étendues, dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du dix-septième siècle;

2° Qu'il a été importé par les jésuites, qui en élevaient une grande quantité, spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la surface de la France : c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois et on dit encore un *jesuite* pour désigner un dindon;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique);

5° Que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient, soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés : ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons pères une double part de reconnaissance; car ils ont

aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais *jesuit's-bark* (écorce des jésuites).

Les mêmes recherches m'ont appris que l'espèce du coq-d'Inde s'acclimate insensiblement en France avec le temps. Des observateurs éclairés m'ont appris que, vers le milieu du siècle précédent, sur vingt dindons éclos, dix à peine venaient à bien, tandis que maintenant, toutes choses égales, sur vingt on en élève quinze. Les pluies d'orage leur sont surtout funestes. Les grosses gouttes de pluie, chassées par le vent, frappent sur leur tête tendre et mal abritée, et les font périr.

## DES DINDONIPHILES.

36. — Le dindon est le plus gros et, sinon le plus fin, du moins le plus savoureux de nos oiseaux domestiques.

Il jouit encore de l'avantage unique de réunir autour de soi toutes les classes de la société.

Quand les vigneron et les cultivateurs de nos campagnes veulent se régaler dans les longues soirées d'hiver, que voit-on rôtir au feu brillant de la cuisine où la table est mise? un dindon.

Quand le fabricant utile, quand l'artiste laborieux rassemble quelques amis pour jouir d'un relâche d'autant plus doux qu'il est plus rare, quelle est la pièce obligée du dîner qu'il leur offre? un dindon farci de saucisses ou de marrons de Lyon.

Et dans nos cercles les plus éminemment gastronomiques, dans ces réunions choisies, où la politique est forcée de céder le pas aux dissertations sur le goût, qu'attend-on? que désire-t-on? que voit-on au second service? une dinde truffée!... Et mes Mémoires secrets contiennent la note que son suc res-

taurateur a plus d'une fois éclairci des faces éminemment diplomatiques.

#### INFLUENCE FINANCIÈRE DU DINDON.

37. — L'importation des dindons est devenue la cause d'une addition importante à la fortune publique, et donne lieu à un commerce assez considérable.

Au moyen de l'éducation des dindons, les fermiers acquittent plus facilement le prix de leurs baux; les jeunes filles amassent une dot suffisante, et les citadins qui veulent se régaler de cette chair étrangère sont obligés de céder leurs écus en compensation.

Dans cet article purement financier, les dindes truffées demandent une attention particulière.

J'ai quelque raison de croire que, depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin de février, il se consomme à Paris trois cents dindes truffées par jour: en tout trente-six mille dindes.

Le prix commun de chaque dinde, ainsi conditionnée, est au moins de 20 fr., en tout 720,000 fr.; ce qui fait un fort joli mouvement d'argent. A quoi il faut joindre une somme pareille pour les volailles, faisans, poulets et perdrix pareillement truffés, qu'on voit chaque jour étalés dans les magasins de comestibles, pour le supplice des contemplateurs qui se trouvent trop courts pour y atteindre.

#### EXPLOIT DU PROFESSEUR.

38. — Pendant mon séjour à Hartford dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage. Cet exploit mérite de passer à la postérité; et je le conterai avec d'autant plus de complaisance que c'est moi qui en suis le héros.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui; il demeurait sur les derrières de l'état (*back grounds*), me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvagés (*wild cocks*), et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartford, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire; il aimait passionnément cet exercice; mais, quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait sur le sort du défunt des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident, et nous fûmes reçus avec cette hospitalité cordiale et silencieuse qui s'exprime par des actes, c'est-à-dire qu'en peu d'instans tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances; je décrirais tout cela si je voulais, mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de fille (*buxom lasses*) dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans; elles étaient rayonnantes de fraîcheur et de santé, et il y avait dans toute leur personne tant de simplicité, de souplesse et d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pour leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous

assimes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *corn'd beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée (*stew'd*), et une magnifique jambe de monton (*gigot*), puis des racines de toute espèce (*plenty*), et aux deux bouts de la table deux énormes pots d'un cidre excellent, dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage : il nous indiqua de son mieux les endroits où nous trouverions du gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses; après quoi on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard; et, parvenus au bout des défrichemens faits par les ordres de M. Bulow, je me trouvai, pour la première fois, dans une forêt vierge, et où la cognée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et détruit, et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de la terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises qui sont si rondes et si tendres. Nous abattîmes ensuite six à sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce

pays ; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs-d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide, et en faisant de grands cris. M. King tira sur le premier, et courut après : les autres étaient hors de portée ; enfin le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi ; je le tirai dans une clairière, et il tomba raide mort.

Il faut être chasseur pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai la superbe volatile, et je la retournais en tous sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide ; j'y courus, et je trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aider dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace ; mais il nous conduisit dans des halliers si épais et si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré ; il fallut donc y renoncer ; ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans les voix argentines des demoiselles Bulow et la pédale de leur papa, qui avaient eu la bonté de venir au-devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très-fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous ; et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles qui vint prendre mon bras, tout aussi proprement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper servi ; mais, avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très-bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens, qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi est-ce une tradition de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année. (*Non liquet.*)

Nous mangeâmes comme des affamés ; un ample bowl de punch vint nous aider à finir la soirée, et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille nous conduisit assez avant dans la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'indépendance, où M. Bulow avait servi comme officier supérieur ; de M. de la Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*) ; de l'agriculture, qui, en ce temps, enrichissait les Etats-Unis, et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille aînée : « *Mariah ! give us a* » song. » Et elle nous chanta, sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankee dudde*, la complainte de la reine Marie et celle du major André, qui sont tout-à-fait populaires en ce pays. *Mariah* avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose ; mais son chant tirait surtout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain nous partîmes malgré les instances les plus amicales ; car là aussi j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow, n'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables :

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, un  
» homme heureux, s'il y en a un sous le ciel : tout ce  
» qui vous entoure et ce que vous avez vu chez moi  
» sort de mes propriétés. Ces bas, mes filles les ont  
» tricotés ; mes souliers et mes habits proviennent de  
» mes troupeaux ; ils contribuent aussi, avec mon jar-  
» din et ma basse-cour, à me fournir une nourriture  
» simple et substantielle : et ce qui fait l'éloge de no-  
» tre gouvernement, c'est qu'on compte dans le Con-  
» necticut des milliers de fermiers tout aussi contents  
» que moi, et dont les portes, de même que les mien-  
» nes, n'ont pas de serrures.

» Les impôts ici ne sont presque rien ; et tant  
» qu'ils sont payés nous pouvons dormir sur les deux  
» oreilles. Le Congrès favorise de tout son pouvoir  
» notre industrie naissante ; des facteurs se croisent  
» en tous sens pour nous débarrasser de ce que nous  
» avons à vendre ; et j'ai de l'argent comptant pour  
» long-temps, car je viens de vendre, au prix de vingt-  
» quatre dollars le tonneau, la farine que je donne  
» ordinairement pour huit.

» Tout nous vient de la liberté que nous avons con-  
» quise et fondée sur de bonnes lois. Je suis maître  
» chez moi, et vous ne vous en étonnerez pas quand  
» vous saurez qu'on n'y entend jamais le bruit du  
» tambour, et que, hors le 4 juillet, anniversaire glo-  
» rieux de notre indépendance, on n'y voit ni soldats,  
» ni uniformes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions : on croira

peut-être que je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow, mais j'avais bien d'autres sujets de méditation ; je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq-d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée en étalant avec avantage mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter d'une manière distinguée les convives américains que j'avais engagés. Il suffira de dire que les ailes de perdrix furent servies en papillote, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quand au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses particules, on entendait tout autour de la table : « Very good ! exceedingly good ! oh ! dear » sir, what a glorious bit ! » Très-bon, extrêmement bon ! oh ! mon cher monsieur, quel glorieux morceau <sup>1</sup>...

## § V.

## DU GIBIER.

## 39. On entend par gibier les animaux bons à man-

<sup>1</sup> La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la dinde domestique.

J'ai appris avec plaisir que mon estimable collègue, M. Bose, en avait tué dans la Caroline, qu'il les avait trouvées excellentes, et surtout bien meilleures que celles que nous élevons en Europe. Aussi conseille-t-il à ceux qui en élèvent de leur donner le plus de liberté possible, de les conduire aux champs, et même dans les bois, pour en rehausser le goût et les rapprocher d'autant de l'espèce primitive. (*Annales d'Agriculture*, cah. du 28 février 1821.)

ger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huans et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier proprement dit : gibier de terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon ; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

Mais, sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit ; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne ; et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levreau né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le bec-figue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un bec-figue était de la grosseur d'un faisan, on le paierait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se voie si rarement à Paris : il en arrive à la vérité quelques-uns, mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départemens de l'est ou du midi de la France<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du jésuite Fabi, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les becs-figues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : « Voilà les becs-figues, » le père Fabi est en route. » Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1<sup>er</sup> septembre avec un ami : ils venaient s'en régaler pendant tout le passage ; chacun se faisait un plaisir de les inviter ; et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophile, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier, en 1688.

Le père Fabi (Honoré) était un homme d'un grand savoir ; il a fait divers ouvrages de théologie et de physique, dans l'un des-

Peu de gens savent manger les petits oiseaux ; en voici la méthode telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Charcot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fût connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doigts, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

Odi profanum vulgus, et arceo.

HOR.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillote, parce que son parfum est très-fugace, et que toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très-distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédens et même de tous devrait se placer le faisán ; mais peu de mortels savent le présenter à point.

quels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang avant ou du moins aussitôt qu'Harvey.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix, ni un poulet, car son mérite consiste dans son arôme.

La science a considéré l'expansion de cet arôme, l'expérience l'a mis en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

On trouvera dans les *Variétés* la manière de rôtir un faisan à la sainte alliance. Le moment est venu où cette méthode, jusqu'ici concentrée dans un petit cercle d'amis, doit s'épancher au dehors pour le bonheur de l'humanité. Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire : l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

## § VI.

### POISSON.

40. — Quelques savans, d'ailleurs peu orthodoxes, ont prétendu que l'Océan avait été le berceau commun de tout ce qui existe; que l'espèce humaine elle-même était née dans la mer, et qu'elle ne devait son état actuel qu'à l'influence de l'air et aux habitudes qu'elle a été obligée de prendre pour séjourner dans ce nouvel élément.

Quoi qu'il en soit, il est au moins certain que l'empire des eaux contient une immense quantité d'êtres de toutes les formes et de toutes les dimensions, qui jouissent des propriétés vitales dans des proportions très-différentes, et suivant un mode qui n'est point le même que celui des animaux à sang chaud.

Il n'est pas moins vrai qu'il présente, en tout temps et partout, une masse énorme d'alimens, etc., et que,

dans l'état actuel de la science, il introduit sur nos tables la plus agréable variété.

Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéramens, et qu'on peut permettre même aux convalescens.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner le poisson, n'en faisaient pas moins très-grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans des viviers; et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir: cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce.

Le différend ne sera probablement jamais jugé, conformément au proverbe espagnol, *sobre los gustos no hai disputa*. Chacun est affecté à sa manière: ces sensations fugitives ne peuvent s'exprimer par aucun caractère connu, et il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot, valent mieux qu'une truite saumonée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, sous le même volume, il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huitres, fournissent peu de substance nutritive; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

On se souvient qu'autrefois un festin de quelque apparat commençait ordinairement par des huîtres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé *une grosse* (douze douzaines, cent quarante-quatre). J'ai voulu savoir quel était le poids de cette avant-garde, et j'ai vérifié qu'une douzaine d'huîtres (eau comprise) pesait *quatre onces*, poids marchand: ce qui donne pour la grosse *trois livres*. Or, je regarde comme certain que les mêmes personnes, qui n'en dinaient pas moins bien après les huîtres, eussent été complètement rassasiées si elles avaient mangé la même quantité de viande, quand même c'aurait été de la chair de poulet.

## ANECDOTE.

En 1798 j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du Directoire, et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laperte, greffier du tribunal du département; il était grand amateur d'huîtres et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou, comme il le disait, *tout son saoul*.

Je résolus de lui procurer cette satisfaction, et, à cet effet, je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint: je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine, après quoi je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction, et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus en train: « Mon cher, » lui dis-je, votre destin n'est pas de manger aujourd'hui *votre saoul* d'huîtres, dinons. » Nous dînâmes, et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

## MURIA. — GARUM.

41. — Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnemens de très-haut goût, le *muria* et le *garum*.

Le premier n'était que de la saumure de thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombres ou maquereau; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère, et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

Certains peuples, par leur position, sont réduits à vivre presque uniquement de poisson; ils en nourrissent pareillement leurs animaux de travail, que l'habitude finit par soumettre à ces alimens insolites: ils en fument même leurs terres, et cependant la mer qui les environne ne cesse pas de leur en fournir toujours la même quantité.

On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de chair; ils sont pâles, ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les élémens dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang.

On a pareillement observé, parmi les nations ichthyophages, des exemples nombreux de longévité, soit parce qu'une nourriture peu substantielle et plus légère leur sauve les inconvéniens de la pléthore, soit que les sucs qu'elle contient n'étant destinés par la nature qu'à former au plus des arêtes et des cartilages qui n'ont jamais une grande durée, l'usage habituel qu'en

font les hommes retarder chez eux de quelques années la solidification de toutes les parties du corps, qui devient enfin la cause nécessaire de la mort naturelle.

Quoi qu'il en soit, le poisson, entre les mains d'un préparateur habile, peut devenir une source inépuisable de jouissances gustuelles; on le sert entier, découpé, tronçonné, à l'eau, à l'huile, au vin, froid, chaud, et toujours il est également bien reçu; mais il ne mérite jamais un accueil plus distingué que lorsqu'il paraît sous la forme d'une matelote.

Ce ragoût, quoique imposé par la nécessité aux marins qui parcourent nos fleuves, et perfectionné seulement par les cabaretiers du bord de l'eau, ne leur est pas moins redevable d'une bonté que rien ne surpasse; et les ichtyophiles ne le voient jamais paraître sans exprimer leur ravissement, soit à cause de la franchise de son goût, soit parce qu'il réunit plusieurs qualités, soit enfin parce qu'on peut en manger presque indéfiniment sans craindre ni la satiété ni l'indigestion.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichtyophage, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir: 1<sup>o</sup> diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnemens sont évidemment irritans, tels que le caviar, les harengs saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils; 2<sup>o</sup> les suc divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir: la présence du

phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiastiques qui imposèrent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, telles que les Chartreux, les Récollets, les Trappistes et les Carmes déchaux réformés par sainte Thérèse; car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si anti-social.

Sans doute, dans cet état de choses, des victoires éclatantes ont été remportées, des sens bien rebelles ont été soumis; mais aussi que de chutes! que de défaites! Il faut qu'elles aient été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs, ou du maréchal de Saxe auprès de mademoiselle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin, voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes s'effaça, et leur embonpoint commença à reparaitre.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute-puissante; mais elles échouèrent dans leurs attaques les mieux dirigées, et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais, et,

pour célébrer leur triomphe, leur fit faire pendant plusieurs semaines une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté; mais cette fois, la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent... étonnamment.

Dans l'état actuel de nos connaissances, il est probable que, si le cours des choses ramenait quelque ordre monacal, les supérieurs chargés de les diriger adopteraient un régime plus favorable à l'accomplissement de leurs devoirs.

#### RÉFLEXION PHILOSOPHIQUE.

42. — Le poisson, pris dans la collection de ses espèces, est pour le philosophe un sujet inépuisable de méditation et d'étonnement.

Les formes variées de ces étranges animaux, les sens qui leur manquent, la restriction de ceux qui leur ont été accordés, leurs diverses manières d'exister, l'influence qu'a dû exercer sur tout cela la différence du milieu dans lequel ils sont destinés à vivre, respirer, et se mouvoir, étendent la sphère de nos idées et des modifications indéfinies qui peuvent résulter de la matière, du mouvement et de la vie.

Quant à moi, j'ai pour eux un sentiment qui ressemble au respect, et qui naît de la persuasion intime où je suis que ce sont des créatures évidemment antédiluviennes; car le grand cataclysme qui noya nos grands-oncles vers le dix-huitième siècle de la création du monde ne fut pour les poissons qu'un temps de joie, de conquête et de festivité.

## § VII.

## DES TRUFFES.

43. — Qui dit *truffe* prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes, et souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe.

Cette duplication honorable vient de ce que cet éminent tubercule passe non seulement pour délicieux au goût, mais encore parce qu'on croit qu'il élève une puissance dont l'exercice est accompagné des plus doux plaisirs.

L'origine de la truffe est inconnue; on la trouve, mais on ne sait ni comment elle naît ni comment elle végète. Les hommes les plus habiles s'en sont occupés : on a cru en reconnaître les graines, on a promis qu'on en sèmerait à volonté. Efforts inutiles! promesses mensongères! jamais la plantation n'a été suivie de la récolte, et ce n'est peut-être pas un grand malheur; car, comme le prix des truffes tient un peu au caprice, peut-être les estimerait-on moins si on les avait en quantité et à bon marché.

« Réjouissez-vous, chère amie, disais-je un jour à » madame de V. .... ; on vient de présenter à la Société » d'encouragement un métier au moyen duquel on » fera de la dentelle superbe, et qui ne coûtera pres- » que rien. — Eh! me répondit cette belle, avec un » regard de souveraine indifférence, si la dentelle » était à bon marché, croyez-vous qu'on voudrait » porter de semblables guenilles? »

## DE LA VERTU ÉROTIQUE DES TRUFFES.

44. — Les Romains ont connu la truffe ; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Libye ; la substance en était blanche ou rougeâtre, et les truffes de Libye étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

. . . . Gustus elementa per omnia quarunt.

JUVÉNAL.

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente ; car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention ; on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment où j'écris en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe, qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs, ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume, et qui, les payant bien et les faisant arriver par les courriers de la malle et par la diligence, en ont rendu la recherche générale ; car, puisqu'on ne peut pas les planter, ce n'est qu'en les recherchant avec soin qu'on peut en augmenter la consommation.

On peut dire qu'au moment où j'écris (1825) la gloire de la truffe est dans son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale*?

Une sauté de truffes est le plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence; car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit égal à cet honneur, et, je l'ai trouvée dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques; et, qui plus est, je me suis assuré que la plus grande partie de nos perfections, de nos prédilections et de nos admirations proviennent de la même cause; tant est puissant et général le servage où nous tient ce sens tyrannique et capricieux!

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel et l'opinion fondée en réalité.

Une pareille recherche est sans doute scabreuse et pourrait prêter à rire aux malins; mais honni soit qui mal y pense! toute vérité est bonne à découvrir.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plus tôt, et je n'ai reçu que des réponses ironiques ou évasives; une seule y a mis de la bonne foi, et je vais la laisser parler; c'est une femme spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans un temps où l'on sou-  
» pait encore, je soupai un jour chez moi en trio avec  
» mon mari et un de ses amis. Verseuil (c'était le nom  
» de cet ami) était beau garçon, ne manquait pas  
» d'esprit, et venait souvent chez moi; mais il ne m'a-  
» vait jamais rien dit qui pût le faire regarder comme  
» mon amant; et s'il me faisait la cour, c'était d'une  
» manière si enveloppée qu'il n'y a qu'une sottise qui  
» eût pu s'en fâcher. Il paraissait, ce jour-là, destiné  
» à me tenir compagnie pendant le reste de la soirée,  
» car mon mari avait un rendez-vous d'affaires, et de-  
» vait nous quitter bientôt. Notre souper, assez léger  
» d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe  
» volaille truffée. Le subdélégué de Périgueux nous  
» l'avait envoyée. En ce temps, c'était un cadeau;  
» et d'après son origine, vous pensez bien que c'était  
» une perfection. Les truffes surtout étaient déli-  
» cieuses, et vous savez que je les aime beaucoup:  
» cependant je me contins; je ne bus aussi qu'un seul  
» verre de Champagne; j'avais je ne sais quel pres-  
» sentiment de femme que la soirée ne se passerait  
» pas sans quelque événement. Bientôt mon mari par-  
» tit et me laissa seule avec Verseuil, qu'il regardait  
» comme tout-à-fait sans conséquence. La conversa-  
» tion roula d'abord sur des sujets indifférens, mais  
» elle ne tarda pas à prendre une tournure plus ser-  
» rée et plus intéressante. Verseuil fut successivement  
» flatteur, expansif, affectueux, caressant, et voyant  
» que je ne faisais que plaisanter de tant de belles  
» choses, il devint si pressant que je ne pus plus me  
» tromper sur ses prétentions. Alors je me réveillai  
» comme d'un songe, et me défendis avec d'autant  
» plus de franchise que mon cœur ne me disait rien  
» pour lui. Il persistait avec une action qui pouvait  
» devenir tout-à-fait offensante; j'eus beaucoup de

» peine à le ramener ; et j'avoue, à ma honte, que  
 » je n'y parvins que parce que j'eus l'art de lui faire  
 » croire que toute espérance ne lui serait pas inter-  
 » dite. Enfin, il me quitta ; j'allai me coucher et dor-  
 » mis tout d'un somme. Mais le lendemain fut le jour  
 » du jugement ; j'examinai ma conduite de la veille,  
 » et je la trouvai répréhensible. J'aurais dû arrêter  
 » Verseuil dès les premières phrases, et ne pas me  
 » prêter à une conversation qui ne présageait rien  
 » de bon. Ma fierté aurait dû se réveiller plus tôt,  
 » mes yeux s'armer de sévérité ; j'aurais dû sonner,  
 » crier, me fâcher, faire enfin tout ce que je ne fis  
 » pas. Que vous dirai-je, monsieur ? je mis tout cela  
 » sur le compte des truffes ; je suis réellement per-  
 » suadée qu'elles m'avaient donné une prédisposition  
 » dangereuse ; et si je n'y renonçai pas (ce qui eût été  
 » trop rigoureux), du moins je n'en mange jamais  
 » sans que le plaisir qu'elles me causent ne soit mêlé  
 » d'un peu de défiance. »

Un aveu, quelque franc qu'il soit, ne peut jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignemens ultérieurs ; j'ai rassemblé mes souvenirs ; j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiance individuelle ; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage ; et nous avons rendu la décision suivante pour être commentée par les littérateurs du vingt-cinquième siècle.

« La truffe n'est point un aphrodisiaque positif ;  
 » mais elle peut, en certaines occasions, rendre les  
 » femmes plus tendres et les hommes plus aimables. »

Ou trouve en Piémont les truffes blanches qui sont très-estimées ; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très-haute qualité; mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait, pour les offrir aux flâneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi; mais pour lors, ils jouirent de la bonté de la chose et du mérite de la difficulté vaincue.

Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure; elles sont dures et manquent d'avoine; ainsi, il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots.

On se sert, le plus souvent, pour trouver les truffes, de chiens et cochons qu'on dresse à cet effet, mais il est des hommes dont le coup d'œil est si exercé, qu'à l'inspection d'un terrain, ils peuvent dire, avec quelque certitude, si on y peut trouver des truffes, et quelle en est la grosseur et la qualité.

#### LES TRUFFES SONT-ELLES INDIGESTES?

Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée:

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace);

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu de l'indigestion aucun mangeur de truffes;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de

Paris, cité admirablement gourmande, et truffivore par excellence;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens; témoin, entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Ce n'est pas qu'on ne puisse être indisposé à la suite d'un grand repas où, entre autres choses, on aurait mangé des truffes; mais ces accidens n'arrivent qu'à ceux qui, s'étant déjà, au premier service, bourrés comme des canons, se crèvent encore au second, pour ne pas laisser passer intactes les bonnes choses qui leur sont offertes.

Alors ce n'est point la faute des truffes; et on peut assurer qu'ils seraient encore plus malades si, au lieu de truffes, ils avaient, en pareilles circonstances, avalé la même quantité de pommes de terre.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper quand on n'observe pas avec soin:

J'avais un jour invité à dîner M. S\*\*\*, vieillard fort aimable et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je connaissais ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives que j'avais leur jouissance à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. S\*\*\* en mangea avec énergie; et comme je sa-

vais que jusque là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très-bien, et on se sépara assez tard; mais, arrivé chez lui, M. S\*\*\* fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise général.

Cet état dura quelque temps et donnait de l'inquiétude; on criait déjà à l'indigestion de truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. S\*\*\* ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffe qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant tous les symptômes fâcheux cessèrent; la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout-à-fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. S\*\*\* mange depuis long-temps; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé; plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était, presque entière, précipitée dans l'abîme; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore, où elle s'était momentanément engagée: c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal, comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. S\*\*\* n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe; il l'aborde toujours avec la même audace; mais il a soin de la mâcher avec plus de précision, de l'avalier avec plus de prudence; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de jouissances.

## § VIII.

## DU SUCRE.

45. — Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le sucre épais et cristallisé de la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucain a dit :

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre et la canne, au sucre tel que nous l'avons, il y a loin; et chez les Romains, l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du Nouveau-Monde que le sucre a véritablement pris naissance; la canne y a été importée, il y a environ deux siècles; elle y prospère. On a cherché à utiliser le doux jus qui en découle; et, de tâtonnemens en tâtonnemens, on est par-

venu à en extraire successivement du veson, du sirop, du sucre terré, de la mélasse, et du sucre raffiné à différens degrés.

La culture de la canne à sucre est devenue un objet de la plus haute importance; car elle est une source de richesse, soit pour ceux qui la font cultiver, soit pour ceux qui commercent de son produit, soit pour ceux qui l'élaborent, soit enfin pour les gouvernemens qui le soumettent aux impositions.

#### DU SUCRE INDIGÈNE.

On a cru, pendant long-temps, qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre; mais, vers 1740, Margraff le découvrit dans quelques plantes des zones tempérées, et entre autres dans la betterave; et cette vérité fut poussée jusqu'à la démonstration, par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard.

Au commencement du dix-neuvième siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par conséquent cher en France, le gouvernement en fit l'objet de la recherche des savans.

Cet appel eut un plein succès: on s'assura que le sucre était assez abondamment répandu dans le règne végétal; on le découvrit dans le raisin, dans la châtaigne, dans la pomme de terre, et surtout dans la betterave.

Cette dernière plante devint l'objet d'une grande culture et d'une foule de tentatives qui prouvèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau. La France se couvrit de manufactures qui travaillèrent avec divers succès, et la saccharification s'y naturalisa: art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler.

Parmi ces manufactures, on distingua surtout celle qu'établit à Passy, près Paris, M. Benjamin Delessert, citoyen respectable dont le nom est toujours uni à ce qui est bon et utile.

Par une suite d'opérations bien entendues, il parvint à débarrasser la pratique de ce qu'elle avait de douteux, ne fit point mystère de ses découvertes, même à ceux qui auraient été tentés de devenir ses rivaux, reçut la visite du chef du gouvernement, et demeura chargé de fournir à la consommation du palais des Tuileries.

Des circonstances nouvelles, la restauration et la paix, ayant ramené le sucre des colonies à des prix assez bas, les manufactures de sucre de betterave ont perdu une grande partie de leurs avantages. Cependant il en est encore plusieurs qui prospèrent; et M. Benjamin Delessert en fait chaque année quelques milliers, sur lesquels il ne perd point, et qui lui fournissent l'occasion de conserver des méthodes auxquelles il peut devenir utile d'avoir recours<sup>1</sup>.

Lorsque le sucre de betterave fut dans le commerce, les gens de parti, les roturiers et les ignorans trouvèrent qu'il avait mauvais goût, qu'il sucrail mal; quelques-uns même prétendirent qu'il était malsain.

Des expériences exactes et multipliées ont prouvé le contraire; et M. le comte Chaptal en a inséré le ré-

<sup>1</sup> On peut ajouter qu'à sa séance générale, la Société d'encouragement pour l'industrie nationale a décerné une médaille d'or à M. Crespel, manufacturier d'Arras, qui fabrique chaque année plus de cent cinquante milliers de sucre de betterave, dont il fait un commerce avantageux, même lorsque le sucre de canne descend à 2 fr. 20 c. le kilogramme: ce qui provient de ce qu'on est parvenu à tirer partie des mares, qu'on distille pour en extraire les esprits, et qu'on emploie ensuite à la nourriture des bestiaux.

sultat dans son excellent livre : *La Chimie appliquée à l'Agriculture*, tom. II, p. 13, 1<sup>re</sup> édition.

« Les sucres qui proviennent de ces diverses plantes, dit ce célèbre chimiste, sont rigoureusement de même nature, et ne diffèrent en aucune manière, lorsqu'on les a portés par le raffinage au même degré de pureté. Le goût, la cristallisation, la couleur, la pesanteur sont absolument identiques; et l'on peut défier l'homme le plus habitué à juger ces produits ou à les consommer de les distinguer l'un de l'autre. »

On aura un exemple frappant de la force des préjugés et de la peine que la vérité trouve à s'établir, quand on saura que, sur cent sujets de la Grande-Bretagne pris indistinctement, il n'y en a pas dix qui croient qu'on puisse faire du sucre avec de la betterave.

#### DIVERS USAGES DU SUCRE.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires; il devait y jouer un grand rôle, car, pour désigner quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose essentielle, on disait : *C'est comme un apothicaire sans sucre.*

Il suffisait qu'il vint de là pour qu'on le reçût avec défaveur : les uns disaient qu'il était échauffant, d'autres, qu'il attaquait la poitrine; quelques-uns, qu'il disposait à l'apoplexie : mais la calomnie fut obligée de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de quatre-vingts ans que fut proféré ce mémorable apophthegme : *Le sucre ne fait mal qu'à la bourse.*

Sous une égide aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général, et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subi plus d'amalgames et de transformations.

Bien des personnes aiment à manger le sucre pur , et, dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salulaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops, qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu, que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constitue l'art assez récent du pâtissier petit-fourrier.

Mêlé avec le lait, il donne les crèmes, les blancs-mangers, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arome.

Mêlé au café et au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit im-

médiatement le déjeuner. Le café au lait plaît aussi souverainement aux dames ; mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs long-temps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être, envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses, inventées, comme on sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nee plus ultra* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le plus à la mode, telles que le punch, le negus, le sillabub, et autres d'origine exotique ; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du dix-neuvième siècle, est devenue une denrée de première nécessité, car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui, à cette

époque dépassait 5 francs la livre. « Ah ! disait-il » d'une voix douce et tendre, si jamais le sucre revient à trente sous, je ne boirai jamais d'eau qu'elle ne soit sucrée. » Ses vœux ont été exaucés ; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

## § IX.

## ORIGINE DU CAFÉ.

46. — Le premier cafiar a été trouvé en Arabie, et, malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafiar.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur ; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction de café cru est une boisson insignifiante ; mais la carbonisation y développe un arôme et y forme une huile qui caractérisent le café tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point le moulin pour triturer le café ; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois ; et quand ces instrumens ont été long-temps employés à cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en

résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka; je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, et l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur »  
 » Laplace, comment se fait-il qu'un verre d'eau dans »  
 » lequel je fais fondre un morceau de sucre me pa- »  
 » raisse beaucoup meilleur que celui dans lequel je »  
 » mets pareille quantité de sucre pilé? — Sire, ré- »  
 » pondit le savant, il existe trois substances dont les »  
 » principes sont exactement les mêmes, savoir: le su- »  
 » cre, la gomme et l'amidon; elles ne diffèrent que »  
 » par certaines conditions dont la nature s'est ré- »  
 » servée le secret; et je crois qu'il est possible que, »  
 » dans la collision qui s'exerce par le pilon, quelques »  
 » portions sucrées passent à l'état de gomme ou d'a- »  
 » midon, et causent la différence qui a lieu en ce »  
 » cas. »

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

## DIVERSES MANIÈRES DE FAIRE LE CAFÉ.

Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café : ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de le faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc., etc., etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes, et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour : et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle à la *Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur du café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très-petits trous. On prend cette première décoction ; on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé, entre autres, de faire du café dans une bouilloire à haute pression ; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

## EFFETS DU CAFÉ.

Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux ; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande

excitation dans les puissances cérébrales : aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude ; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu , et qui , par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui ne l'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière ; car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée quand elles n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café ; peut-être devaient-ils à cet usage , le premier, la clarté admirable qu'on observe dans ses œuvres, le second, l'harmonie enthousiastique qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traité sur l'homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval*, ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible ; on a des perceptions très-claires , et nulle envie de dormir : voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de toute autre cause : ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très-nuisible.

Autrefois, il n'y avait que les personnes au moins d'un âge mûr qui prissent du café ; maintenant tout le monde en prend, et peut-être est-ce le coup de

fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiège toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le cordonnier auteur de la tragédie de *la Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire il y a quelques années, prenait beaucoup de café : aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

Le café est une liqueur beaucoup plus énergique qu'on ne croit communément. Un homme bien constitué peut vivre long-temps en buvant deux bouteilles de vin chaque jour. Le même homme ne soutiendrait pas aussi long-temps une pareille quantité de café ; il deviendrait imbécile, ou mourrait de consommation.

J'ai vu à Londres, sur la place de Leicester, un homme que l'usage immodéré du café avait réduit en boule (*cripple*) ; il avait cessé de souffrir, s'était accoutumé à cet état, et s'était réduit à cinq ou six tasses par jour.

C'est une obligation pour tous les papas et mamans du monde d'interdire sévèrement le café à leurs enfans, s'ils ne veulent pas avoir de petites machines sèches, rabougries et vieilles à vingt ans. Cet avis est surtout fort à propos pour les Parisiens, dont les enfans n'ont pas toujours autant d'éléments de force et de santé que s'ils étaient nés dans certains départemens, dans celui de l'Ain, par exemple.

Je suis de ceux qui ont été obligés de renoncer au café ; et je finis cet article en racontant *comme* quoi j'ai été un jour rigoureusement soumis à son pouvoir.

Le duc de Massa, pour lors ministre de la justice, m'avait demandé un travail que je voulais soigner, et pour lequel il m'avait donné peu de temps ; car il le voulait du jour au lendemain.

Je me résignai donc à passer la nuit; et, pour me prémunir contre l'envie de dormir, je fortifiai mon dîner de deux grandes tasses de café, également fort et parfumé.

Je revins chez moi à sept heures pour y recevoir les papiers qui m'avaient été annoncés; mais je n'y trouvai qu'une lettre qui m'apprenait que, par suite de je ne sais quelle formalité de bureau, je ne les recevrais que le lendemain.

Ainsi désappointé, dans toute la force du terme, je retournai dans la maison où j'avais dîné, et j'y fis une partie de piquet sans éprouver aucune de ces distractions auxquelles je suis ordinairement sujet.

J'en fis honneur au café; mais, tout en recueillant cet avantage, je n'étais pas sans inquiétude sur la manière dont je passerais la nuit.

Pendant je me couchai à l'heure ordinaire, pensant que, si je n'avais pas un sommeil bien tranquille, du moins je dormirais quatre à cinq heures, ce qui me conduirait tout doucement au lendemain.

Je me trompais: j'avais déjà passé deux heures au lit, que je n'en étais que plus réveillé; j'étais dans un état d'agitation mentale très-vive, et je me figurais mon cerveau comme un moulin dont les rouages sont en mouvement sans avoir quelque chose à moudre.

Je sentis qu'il fallait user cette disposition, sans quoi le besoin de repos ne viendrait point; et je m'occupai à mettre en vers un petit conte que j'avais lu depuis peu dans un livre anglais.

J'en vins assez facilement à bout; et comme je n'en dormais ni plus ni moins, j'en entrepris un second, mais ce fut inutilement. Une douzaine de vers avaient épuisé ma verve poétique, et il fallut y renoncer.

Je passai donc la nuit sans dormir, et sans même être assoupi un seul instant; je me levai et passai la

journee dans le même état, sans que ni les repas ni les occupations y apportassent aucun changement. Enfin, quand je me couchai à mon heure accoutumée, je calculai qu'il y avait quarante heures que je n'avais pas fermé les yeux.

## § X.

## DU CHOCOLAT.

## ORIGINE DU CHOCOLAT.

47. — Ceux qui, les premiers, abordèrent en Amérique, y furent poussés par la soif de l'or. A cette époque, on ne connaissait presque de valeurs que celles qui sortaient des mines : l'agriculture, le commerce, étaient dans l'enfance, et l'économie politique n'était pas encore née. Les Espagnols trouvèrent donc des métaux précieux, découverte à peu près stérile, puisqu'ils se déprécient en se multipliant, et que nous avons bien des moyens plus actifs pour augmenter la masse des richesses.

Mais ces contrées, où un soleil de toutes les chaleurs fait fermenter des champs d'une extrême fécondité, se sont trouvées propres à la culture du sucre et du café; on y a, en outre, découvert la pomme de terre, l'indigo, la vanille, le kina, le cacao, etc.; et ce sont là de véritables trésors.

Si ces découvertes ont eu lieu, malgré les barrières qu'opposait à la curiosité une nation jalouse, on peut raisonnablement espérer qu'elles seront décuplées dans les années qui vont suivre, et que les recherches que feront les savans de la vieille Europe dans tant de pays inexplorés enrichiront les trois règnes d'une multitude de substances qui nous donneront

des sensations nouvelles, comme a fait la vanille, on augmenteront nos ressources alimentaires comme le cacao.

On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande de cacao grillée avec le sucre et la cannelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante ; car , avec du cacao tout seul, on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat. Quand au sucre, à la cannelle et au cacao, on joint l'arome délicieux de la vanille, on atteint le *nec plus ultrà* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciote et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale ; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaïbo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grosse, le sucre moins acerbe et l'arome plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours, et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du nouveau monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques ; mais ils ont fini par fermer les yeux : et le révérend père Escobar, dont la métaphysique fut aussi subtile que sa morale était accommodante, déclara formellement que

le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses pénitentes, l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium*.

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très-prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard; et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toute les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent aussi à le mettre en vogue; et au commencement de la Régence, il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linnée appelle le cacao *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique: les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat; les autres, à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur; d'autres enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage. (*Incertum.*)

## PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT.

Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations, dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des alimens chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais, avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salubre qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvéniens qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très-convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Ces diverses propriétés, le chocolat les doit à ce que, n'étant, à vrai dire, qu'un *eleosaccharum*, il est peu de substances qui contiennent, à volume égal, plus de particules alimentaires: ce qui fait qu'il s'animalise presque en entier.

Pendant la guerre, le cacao était rare, et surtout très-cher: on s'occupait de le remplacer; mais tous les efforts furent vains; et un des bienfaits de la paix a été de nous débarrasser de ces divers brouets, qu'il fallait bien goûter par complaisance, et qui n'étaient pas plus du chocolat que l'infusion de chicorée n'est du café moka.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir

digérer le chocolat ; d'autres, au contraire, prétendent qu'il ne les nourrit pas assez et qu'il passe trop vite.

Il est très-probable que les premiers ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes, et que le chocolat dont ils usent est de mauvaise qualité ou mal fabriqué ; car le chocolat bon et bien fait doit passer dans tout estomac où il reste un peu de pouvoir digestif.

Quant aux autres, le remède est facile : il faut qu'ils renforcent leur déjeuner par le petit pâté, la côtelette ou le rognon à la brochette ; qu'ils versent sur le tout un bon bowl de sokomusco, et qu'ils remercient Dieu de leur avoir donné un estomac d'une activité supérieure.

Ceci me donne occasion de consigner ici une observation sur l'exactitude de laquelle on peut compter.

Quand on a bien complètement et copieusement déjeuné, si on avale sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et on dînera quand même..... Par zèle pour la science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient ; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage du chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie ; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par

un grand nombre d'expériences, et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs <sup>1</sup>.

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit employer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser; que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

#### DIFFICULTÉS POUR FAIRE DE BON CHOCOLAT.

On fait, en Espagne, de fort bon chocolat; mais on s'est dégoûté d'en faire venir, parce que tous les préparateurs ne sont pas également habiles, et que, quand on l'a reçu mauvais, on est bien forcé de le consommer comme il est.

Les chocolats d'Italie conviennent peu aux Français: en général, le cacao en est trop rôti; ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon.

Le chocolat étant devenu tout-à-fait usuel en France, tout le monde s'est avisé d'en faire; mais peu

<sup>1</sup> Voyez aux VARIÉTÉS.

sont arrivés à la perfection, parce que cette fabrication est bien loin d'être sans difficulté.

D'abord il faut connaître le bon cacao et *vouloir* en faire usage dans toute sa pureté, car il n'est pas de caisse de premier choix qui n'ait ses infériorités, et un intérêt mal entendu laisse souvent passer des amandes avariées, que le désir de bien faire devrait faire rejeter.

Le rôtissage du cacao est encore une opération délicate; elle exige un certain tact presque voisin de l'inspiration. Il est des ouvriers qui le tiennent de la nature et qui ne se trompent jamais.

Il faut encore un talent particulier pour bien régler la quantité de sucre qui doit entrer dans la composition; elle ne doit point être invariable et routinière, mais se déterminer en raison composée du degré d'arome de l'amande et de celui de torréfaction auquel on s'est arrêté.

La trituration et le mélange ne demandent pas moins de soins, en ce que c'est de leur perfection absolue que dépend en partie le plus ou moins de digestibilité du chocolat.

D'autres considérations doivent présider au choix et à la dose des aromates, qui ne doit pas être la même pour les chocolats destinés à être pris comme aliments et pour ceux qui sont destinés à être mangés comme friandise. Elle doit varier aussi suivant que la masse doit ou ne doit pas recevoir de la vanille; de sorte que, pour faire du chocolat exquis, il faut résoudre une quantité d'équations très-subtiles, dont nous profitons sans nous douter qu'elles ont eu lieu.

Depuis quelque temps, on a employé les machines pour la fabrication du chocolat; nous ne pensons pas que cette méthode ajoute rien à sa perfection; mais elle diminue de beaucoup la main-d'œuvre: et ceux

qui ont adopté cette méthode pourraient donner la marchandise à meilleur marché. Cependant ils vendent ordinairement plus cher : ce qui nous apprend trop que le véritable esprit commercial n'est point encore naturalisé en France ; car, en bonne justice, la facilité procurée par les machines doit profiter également au marchand et au consommateur.

Amateur de chocolat, nous avons à peu près parcouru l'échelle des préparateurs, et nous nous sommes fixé à M. Debauve, rue des Saint-Pères, n° 26, chocolatier du roi, en nous réjouissant de ce que le rayon solaire est tombé sur le plus digne.

Il n'y a pas à s'en étonner : M. Debauve, pharmacien très-distingué, apporte, dans la fabrication du chocolat, des lumières qu'il avait acquises pour en faire usage dans une sphère plus étendue.

Ceux qui n'ont pas manipulé ne se doutent pas des difficultés qu'on éprouve pour parvenir à la perfection, en quelque matière que ce soit, ni de ce qu'il faut d'attention, de tact et d'expérience pour nous présenter un chocolat qui soit sucré sans être fade, ferme sans être acerbe, aromatique sans être malsain, et lié sans être féculent.

Tels sont les chocolats de M. Debauve : ils doivent leur suprématie à un bon choix de matériaux, à une volonté ferme que rien d'inférieur ne sorte de sa manufacture, et au coup d'œil du maître qui embrasse tous les détails de la fabrication.

En suivant les lumières d'une saine doctrine, M. Debauve a cherché, en outre, à offrir à ses nombreux cliens des médicamens agréables contre quelques tendances malades.

Ainsi, aux personnes qui manquent d'embonpoint il offre le chocolat analeptique au salep ; à celles qui ont les nerfs délicats, le chocolat antispasmodique à la

fleur d'orange; aux tempéramens susceptibles d'irritation, le chocolat au lait d'amandes : à quoi il ajoutera sans doute le *chocolat des affligés*, ambré et dosé *secundùm artem*.

Mais son principal mérite est surtout de nous offrir, à un prix modéré, un excellent chocolat usuel, où nous trouvons le matin un déjeuner suffisant; qui nous délecte, à dîner, dans les crèmes, et nous réjouit encore, sur la fin de la soirée, dans les glaces, les croquettes et autres friandises de salon, sans compter la distraction agréable des pastilles et diablotins, avec ou sans devises.

Nous ne connaissons M. Debauve que par ses préparations, nous ne l'avons jamais vu; mais nous savons qu'il contribue puissamment à affranchir la France du tribut qu'elle payait autrefois à l'Espagne, en ce qu'il fournit à Paris et aux provinces un chocolat dont la réputation croît sans cesse. Nous savons encore qu'il reçoit journellement de nouvelles commandes de l'étranger : c'est donc sous ce rapport, et comme membre fondateur de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, que nous lui accordons ici un suffrage et une mention dont on verra bien que nous ne sommes pas prodigue.

#### MANIÈRE OFFICIELLE DE PRÉPARER LE CHOCOLAT.

Les Américains préparent leur pâte de cacao sans sucre. Lorsqu'ils veulent prendre du chocolat, ils font apporter de l'eau bouillante; chacun râpe dans sa tasse la quantité qu'il veut de cacao, verse l'eau chaude dessus, et ajoute le sucre et les aromates comme il juge convenable.

Cette méthode ne convient ni à nos mœurs ni à nos

goûts, et nous voulons que le chocolat nous arrive tout préparé.

En cet état, la chimie transcendante nous a appris qu'il ne faut ni le râcler au couteau ni le broyer au pilon, parce que la collision sèche qui a lieu dans les deux cas amidonise quelques portions de sucre, et rend cette boisson plus fade.

Ainsi, pour faire du chocolat, c'est-à-dire pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre doucement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une spatule de bois; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que<sup>o</sup> la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans,  
 » M<sup>me</sup> d'Arestrel, supérieure du couvent de la Visitation à Belley, quand vous voudrez prendre du bon  
 » chocolat, faites-le faire, dès la veille, dans une ca-  
 » fetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de la  
 » nuit le concentre et lui donne un velouté qui le rend  
 » bien meilleur. Le bon Dieu ne peut pas s'offenser  
 » de ce petit raffinement; car il est lui-même tout  
 » excellence. »

## MÉDITATION VII.

### THÉORIE DE LA FRITURE <sup>1</sup>.

48. — C'était un beau jour du mois de mai; le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits en-

<sup>1</sup> Ce mot *friture* s'applique également à l'action de *frir*, au moyen employé pour *frir* et à la chose *frite*.