THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class _____

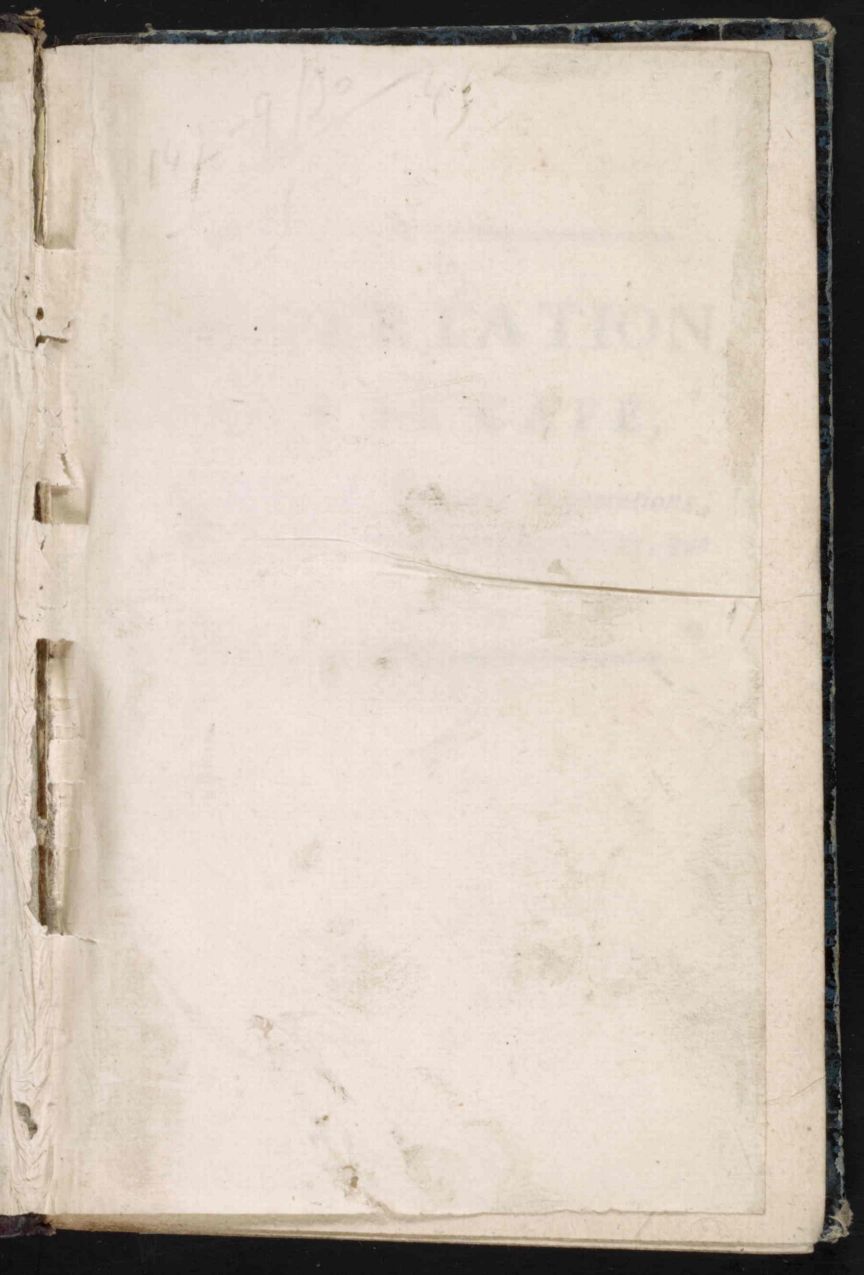
Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

dianū da nobis hodie:

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.



DISSERTATION
SUR LE CACAO,
SUR SA CULTURE,

Et sur les différentes Préparations de Chocolat.

DISSERTATION

SUR LE CACAO,

SUR SA CULTURE,

Et sur les différentes Préparations de Chocolat.

DISSERTATION
SUR LE CACAO,
SUR SA CULTURE,

Et ſur les différentes Préparations de Chocolat.

PAR M. BUC'HOZ.

A PARIS,
Et ſe trouve à LIÉGE,
Chez F. J. DESOER, Imprimeur-Libraire, ſur le Pont-d'Iſle.

M. DCC. LXXXVII.

DISSERTATION
SUR LE CACAO,
SUR SA CULTURE,

Et ſur les différentes Préparations de Chocolat.

CE genre de plante, connu ſous les noms botaniques de *Theobroma Linn. Guazuma Plum. Cacao Tourn.*; en françois, *Cacao*, *Cacaotier*, *Cacaoyer*, *Cacoyer*; en anglois, *Chocolate nut tree*, &, trivialement, *le Mets des Dieux*, a pour caractère, d'avoir le périanthe du calice réfléchi, s'étendant, à trois folioles ovales, concaves, qui tombent; les pétales de la corolle ſont, au nombre de cinq,

nervures, concaves, en forme de casque; chacun est une soie fendue en deux, cornue, le nectaire est campanulé, droit, s'étendant, plus petit que les pétales, composé de cinq folioles ovales, lancéolées, réunies : les filamens des étamines sont en forme d'alènes, de la longueur du nectaire, auquel ils sont attachés en forme de rayons; chacune est fendue en cinq au sommet; les anthères sont, au nombre de cinq dans chaque étamine, couvertes de la voûte des pétales; le germe du pistil est ovale; le stil est, en forme d'alène, de la longueur du nectaire; le stigmate est simple; l'écorce du péricarpe est ligneuse, inégale, raboteuse, à cinq côtés, renfermant, intérieurement, des semences, aussi de cinq côtés. Les semences sont charnues, ovales, nombreuses. M. le Chevalier de Linné en admet deux espèces, dont l'une est le vrai cacaotier de Tournefort, à fruit oblong, à cinq angles, alongé de chaque côté; & l'autre est le guazumier de Plumier, à fruit globuleux, raboteux de chaque côté par des tubercules, & dont l'écorce est perforée en forme de crible à quatre loges : Il les a rangées dans la 18e classe de son Systême sexuel,

qui comprend les plantes polyadelphiques, pentandriques.

Le Cacaotier de Tournefort se nomme *Theobroma Cacao. Theobroma foliis integerrimis, Linn. Syst. Pl. edit. Reich. t. 3, p. 382. Murray, edit. XIV, p. 696. Cliff. 397. Mat. med. 176. Jacq. observ. t, p. 2. Idem, Americ. Pict., p. 104, Cacao. Clus. exot. 33. Sloan. Jam. 134. Hist. 2, p. 13, t. 160. Mer. Surin. 26, t. 26 & 63. Geoffr. Mat. 409. Catesb. Car. 3, p. 6. Blackw. t. 373. Mill. Dict. Arbor. cacaocifera Americana. Pluk. Alm. 40, p. 268, fig. 3. Amygdalis similis guatimelensis. Bauh. Pin. 442. Der Wahre cacaoboum. Lin. Pflanzen, Syst. 2, p. 214, t. 14.* Les feuilles de cette espèce sont très-entières, suivant Linné, dans la dissertation sur les plantes de Surinam, qu'il a publiée en 1776. Son calice est à cinq feuilles lancéolées; les pétales sont, au nombre de cinq, en voûte, ovales, pétiolées; la découpure terminale est étendue; les étamines fertiles sont solitaires sous chaque pétale intérieur; l'anthère est quadruple; les autres étamines sont, au nombre de cinq, alternes, applaties sous le germe, stériles; le germe est supérieur;

le ſtil eſt ſimple. Cet arbre vient ſans culture, dans l'Amérique méridionale, aux Antilles : Il eſt repréſenté dans l'hiſtoire de la Jamaïque, par Sloane, t. 2, pl. 160; dans l'hiſtoire des Inſectes de Surinam, par Mlle. de Merian, pl. 26 & 63; dans l'hiſtoire de la Caroline, par Catesby, t. 3, pl. 6; dans les nouvelles éditions de plantes de Blackwel, pl. 373; dans l'Almag. de Plukenet, pl. 268, fig. 3; parmi les plantes peintes de l'Amérique, par Jacquin; & dans notre Jardin d'Eden, t. 1, pl. 65, d'où nous avons tiré la planche, pour la placer dans cette Diſſertation. Suivant Reichard, cet arbre appartient à la pentandrie, puiſque les filamens de ſa fleur ne ſont pas réunis.

Mlle. de Merian dit avoir trouvé, ſur le cacaotier, pluſieurs chenilles noires, rayées de rouge, tachetées de petits points noirs, qui ſe nourriſſoient de ſes feuilles, & qui ſe changeoient en des phalènes blancs, rayés & tachetés de noir. Elle a auſſi trouvé, ſur le même arbre, une grande chenille d'un vert-jaunâtre, dont le corps étoit couvert de poils aigus, verts vers la racine, & jaunes vers la pointe, qui ſe transforma en une

nymphe brune, d'où ſortit un phalène couleur de roſe, dont les ailes de deſſous avoient deux grandes taches blanches, bordées de noir, & au milieu deſquelles il y avoit trois taches auſſi noires, l'une grande, l'autre plus petite & triangulaire. La chenille eſt très-venimeuſe, ſuivant Mlle. de Mérian; car elle la bleſſa aux doigts dont Mlle. de Mérian la toucha: Ses doigts devinrent, auſſi-tôt, pourpres & livides, & lui causèrent une grande douleur, qui ſe communiqua à la main & juſqu'au coude. Elle eut, d'abord, recours au remède ordinaire de l'huile de ſcorpion, &, en moins d'une demi-heure, elle fut guérie. Mlle. de Merian l'ayant examinée avec le microſcope, elle remarqua que cette chenille étoit couverte de pointes & d'épines courtes & épaiſſes par le bas, hautes & fines par le haut. Probablement que ces pointes noires s'étant rompues, étoient reſtées dans la chair, & y avoient cauſé cette eſpèce de venin, qui, à proprement parler, n'en eſt point. L'huile de ſcorpion a toujours paſſé à Surinam pour un remède certain contre les piqûres de chenilles & d'inſectes. Mlle. de Merian a repréſenté la première de ces che-

nilles, avec ſes métamorphoſes, dans la 26e planche de ſes Inſectes de Surinam; & la ſeconde, dans la 63e planche.

On lit, dans le Dictionnaire économique, une deſcription très-détaillée du cacaotier, qui nous a paru mériter d'être rapportée dans cette Diſſertation, pour mieux faire connoître cet arbre à nos lecteurs. On trouve, dans la plupart des terres ſituées entre les Tropiques, des forêts entières de cacaoyers ou cacaotiers, qui ſont, en général, grands, gros & extrèmement branchus. Ceux qu'on cultive ſont moins hauts, parce qu'on les aſſujetit.

Le cacaoyer pique dans terre, par un pivot qui s'étend à une profondeur conſidérable. A l'origine de ce pivot, ſont des racines fibreuſes, qui rampent près de la ſuperficie de la terre : L'écorce du tronc & des branches eſt, plus ou moins, brune, ſuivant l'âge des arbres, mince, paſſablement unie, & aſſez adhérente au bois, qui eſt léger, blanchâtre, poreux, ſouple, & dont toutes les fibres ſont bien droites. En quelque ſaiſon que l'on coupe, ou taille le cacaoyer, on le trouve abondant en féve; &, lorſqu'il y en a peu, l'arbre eſt ſur ſon déclin.

Les feuilles naiſſent, une à une, dans l'ordre alterne, ſur un même plant. D'abord rouſſes & fort tendres, elles deviennent plus dures, & d'un vert plus ou moins gai, à meſure qu'elles vieilliſſent; cependant, le deſſus eſt toujours plus foncé que le deſſous: Elles ſont pendantes, entières, ſans dentelures, liſſes, terminées en pointes aiguës, peu différentes des feuilles du citronnier, diviſées, ſur leur longueur, en deux parties égales, par une forte nervure, d'où ſortent, de part & d'autre, des fibres obliques aſſez ſenſibles. Le volume de ces feuilles varie ſuivant le dégré de vigueur des arbres; tantôt, elles ont plus de vingt pouces de long, ſur environ ſix de large à leur partie moyenne; tantôt, elles n'en ont que neuf ſur quatre; & d'autres ont des proportions relatives à l'un de ces deux extrêmes. Le pédicule qui les ſoutient, peut avoir une bonne ligne de diamètre, environ un pouce & demi de longueur, & eſt renflé par les deux bouts. Les feuilles ne tombent que ſucceſſivement, & à meſure que d'autres les remplacent. L'arbre ne paroît jamais dépouillé.

Les fleurs ſont très-petites, & ſans odeur;

elles naiſſent, par bouquets, depuis le pied de l'arbre juſque vers le tiers des groſſes branches. Celles du tronc ſortent des endroits où ſubſiſtent les veſtiges de l'articulation des feuilles que l'arbre a produites. Dans ſa jeuneſſe, chaque fleur eſt portée par un péduncule foible, long de ſept à huit lignes, garni de poils très-cours. Le bouton eſt, à peu près, fait en cœur, pâle, à cinq pans, haut d'environ trois lignes, ſur deux, tout au plus, de diamètre. Quand la fleur eſt épanouie, on aperçoit un calice compoſé de cinq pièces étroites, terminées en pointes aiguës, creuſées en cuilleron, tantôt, d'un blanc de jaſmin dans leur totalité; tantôt, pâles au dehors, & intérieurement lavées de couleur de chair. Ce calice peut avoir quatre lignes de haut, & chaque pièce environ deux lignes de diamètre dans ſa plus grande largeur : Les pétales ſont, au nombre de cinq, diſpoſés en roſe, compoſés, pour ainſi dire, de deux parties, dont la première, attachée à la baſe du piſtil, eſt creuſée en forme de caſque ou de nacelle, d'un blanc ſale en dedans & au dehors, mais, intérieurement, coupée de bas en haut par trois

lignes purpurines, qui s'élèvent jusque vers les deux tiers de sa hauteur. A l'extrémité supérieure & postérieure de ce casque, commence l'autre partie du pétale, qui représente une espèce de spatule, presque faite en cœur, selon le P. Plumier, fort étroite, mais qui s'élargit à mesure qu'elle descend le long de la partie postérieure de la nacelle, vers le milieu de laquelle elle se jette, horizontalement, en dehors. Cette seconde partie du pétale est d'un jaune pâle. Le contour du calice est occupé par le pistil, formé d'un embryon à peu près ovale, & d'un stil blanc très-menu. La base du pistil est environnée de cinq filets droits, bruns, longs d'environ quatre lignes, assez gros à leur origine, & terminés en pointes. De cette même base sortent, pareillement, quatre étamines, qui sont des filets plus petits, lesquels se jettent, en forme d'arc, avec leurs sommets, dans la concavité de la première partie de chaque pétale : L'embryon devient, dans l'espace de quatre mois, un fruit plus ou moins long, nommé *cabosse* en quelques endroits, fait en concombre, communément long de six à sept pouces, sur

trois de diamètre, presque toujours profondément sillonné sur toute sa longueur en neuf ou dix endroits, parsemé de verrues, terminé à sa partie inférieure par une pointe courbe, & suspendu par le péduncule de la fleur, qui est tant soit peu alongé, & qui a acquis la grosseur d'une de ces plumes d'oie, dont on se sert communément pour écrire. Tantôt, ce fruit est d'abord très-vert, il pâlit, ensuite, puis jaunit en mûrissant; tantôt, il commence par être d'un rouge vineux & foncé, principalement sur les côtes qui dominent les sillons, & devient, par dégrés, plus pâle & plus clair; tantôt, après un mêlange confus de rouge & de jaune, les teintes se décidant, forment un rouge pâle, varié de jaune foncé. D'autres fois, les nuances de vert & de blanc, les teintes se décidant, forment un rouge pâle varié de jaune foncé; d'autres fois, les nuances de vert & de blanc, qui produisent, par gradation, une sorte de jaune, se terminent, dans le temps de la maturité, par un rouge foncé, mais parsemé de petits points jaunâtres. Ces couleurs ne pénètrent pas beaucoup dans l'écorce du fruit. Cette écorce, que l'on nomme *cosse* dans les îles, est épaisse

de trois à ſix lignes, ſuivant la groſſeur des fruits & l'âge de l'arbre : Elle renferme, dans l'épaiſſeur de près d'un pouce, une ſubſtance pulpeuſe, d'abord ferme, blanche & un peu teinte de rouge ; enſuite, prenant une conſiſtance plus légère, cette pulpe ſemble être un duvet fort blanc, accompagné d'un mucilage plus ou moins abondant, qui a une ſaveur acidule, approchant de celle des pepins de grenade ; au milieu, ſont les ſemences, tantôt aſſez reſſemblantes aux féves de marais, tantôt moins grandes, moins applaties, à peu près de la même forme que les feuilles de l'arbre, plus groſſes par l'extrémité qui tient au *placenta*. Ce *placenta* paroît être produit par le péduncule qui, ſe prolongeant, forme un axe auquel répondent des colonnes, ſur leſquelles ſont rangées les ſemences par étage. Le nombre de ces ſemences varie beaucoup, de vingt à quarante. Leur parenchyme eſt blanc, quelquefois, un peu teint de rouge, compact, charnu, mollet, liſſe, très-chargé d'huile, amer, d'un goût ſtyptique, aſſez peſant relativement à ſon volume, très-friable entre les doigts, & formé de deux lobes repliés l'un dans l'autre, au milieu deſ-

quels eſt le germe placé à leur gros bout. La pellicule de ces amandes eſt liſſe, très-mince, & de même couleur que le parenchyme; mais, en ſéchant, elle devient d'un rouge brun: Ce ſont les amandes qui ſervent à faire le chocolat.

Les Auteurs qui ont écrit ſur le Chocolat, ſont, M. de Caylus, qui a fourni des mémoires à M. Mahadul pour la rédaction de ſon *Hiſtoire naturelle du cacao*, imprimée à Paris en 1719; le P. Labat, dans ſon *Voyage aux îles de l'Amérique*; Dampier, M. Artur, Médecin du Roi, à Cayenne, dans un mémoire inſéré dans le premier volume du *Dictionnaire économique*, ſeconde édition, d'où nous avons tiré les deſcriptions ci-deſſus: Miller, dans ſon *Dictionnaire du Jardinier*, traduit par M. le Préſident Chazelle, dont il paroît déjà trois volumes in-4°; l'Abbé Roſier, dans ſon *Cours d'Agriculture*, qui s'eſt ſervi du mémoire de M. Artur; M. Sonnerat, dans ſon *Voyage à la Nouvelle-Guinée*; M. Sloane, dans ſon *Hiſtoire de la Jamaïque*; M. Navier, Médecin de Châlons-ſur-Marne, & d'autres. Nous allons, actuellement, rapporter la culture du cacaotier, tant

dans nos îles qu'en Europe. Nous tirerons celle de nos îles du mémoire de M. Artur; & celle d'Europe, du Dictionnaire du Jardinier, par Miller. On nomme *cacaoyère*, ou *cacaotière*, un plant, ou verger de cacao. Ces arbres demandent une terre qui ait du fond, qui ſoit plus forte que légère, fraîche, bien arroſée, mais non pas noyée. Ils réuſſiſſent mal dans une terre argileuſe : Le ſol qui leur convient le mieux, eſt une terre noire, ou rougeâtre, alliée d'un quart, ou d'un tiers de ſable, avec quantité de gravier. Dans les terrains plus forts & plus humides, le cacao devient grand & vigoureux, mais il rapporte moins, les fleurs y étant fort ſujettes à couler, à cauſe du froid & des pluies fréquentes.

On eſt aſſez dans l'uſage de défricher les terrains pour y établir des cacaoyers. Quand on prend les terres qui ne ſont que repoſées, ces arbres durent peu, & ne rapportent, communément, que des fruits médiocres, & en petite quantité.

Miller indique les ravines formées par les eaux, comme étant des emplacemens favorables; d'ailleurs, les arbres y trouvent

un abri naturel, que l'on eſt obligé de leur procurer par l'art dans d'autres poſitions : Cependant, il y a lieu de douter que les ravines puiſſent les garantir du vent, qui leur eſt très-préjudiciable. D'ailleurs, les cacaoyers pourroient être trop ſerrés dans ces endroits : Ces arbres, délicats, ont beſoin d'une certaine étendue d'air qui les environne.

Trop, ou trop peu d'air, les vents & l'ardeur du ſoleil, peuvent beaucoup nuire aux cacaos. On tâche de prévenir ces inconvéniens, par la diſpoſition du terrain. L'étendue que l'on a trouvé être avantageuſe à une cacaoyère, eſt d'environ à peu près cent toiſes. Si le terrain eſt plus grand, on le diviſe en pluſieurs carrés réduits à cette proportion, & chaque carré doit être environné de bonnes haies.

Si la cacaoyère n'eſt pas au milieu d'un bois, ou que, dans ce bois même, elle ſoit découverte par quelque endroit, on l'abrite par de grands arbres capables de réſiſter à l'impétuoſité des vents. Ces liſières peuvent être formées de grands arbres; mais on a lieu de craindre, que, dans les cas où un

ouragan les abattroit, leur chute ne fît périr beaucoup de cacaotiers; c'eſt pourquoi il eſt, peut-être, préférable de planter au dehors de la cacaoyère, pluſieurs rangs de citronniers, de coroſoliers, ou de bois immortels, qui, étant plus flexibles, diminuent la force du vent, ou dont la chute ne peut faire grand tort aux arbres voiſins. D'autres couvrent encore les liſières mêmes avec quelques rangs de bananniers, ou de bacoviers, qui ſont les figuiers des îles, arbres qui croiſſent fort vîte, garniſſent beaucoup, forment un très-bon abri, & donnent des fruits excellens.

M. l'Abbé Roſier, dans ſon Cours d'Agriculture, ajoute aux moyens indiqués, la plantation du bambou. Ce roſeau croît fort vîte, s'élève très-haut, fournit beaucoup; & c'eſt par ſon ſecours, que les Hollandois, au cap de Bonne-Eſpérance, garniſſent leurs plantations. Ses feuilles ſont très-utiles pour les animaux, ainſi qu'il en ſera fait mention dans notre diſſertation ſur le bambou; & les nègres ſont friands de ſa moëlle ſpongieuſe. Il croît dans l'Inde & dans l'Afrique; &, en 1759, l'eſcadre de M. de Bompart

le transporta dans les îles du vent de l'Amérique, où il a prodigieusement multiplié. Il se reproduit par bouture, chaque nœud portant le germe de la racine, & des jets. Plus il fait chaud, plus sa végétation est étonnante : Chaque brin, gros comme le bras ou la jambe, s'élève, dans l'espace de quelques mois, de quarante à cinquante pieds de hauteur. Lorsque les souches sont suffisamment espacées, elles peuvent produire jusqu'à cent jets & plus.

Pour défricher un terrain, on brûle les plantes & les arbustes qui ont été arrachés, ainsi que les arbres abattus; puis, on laboure à la houe, le plus profondément qu'il est possible : On ôte toutes les racines que l'on rencontre, & on applanit la surface.

Le terrain étant préparé, on prend les alignemens avec un cordeau, divisé par nœuds, à côté de chacun desquels on plante un piquet; en sorte que tout l'ensemble forme un quinconce.

On garnit la cacaoyère, soit en graine, soit en plant : Le cacao se multiplie même par bouture à Cayenne; mais le succès en est beaucoup moins certain. Lorsque le ter-

rain eſt déjà fatigué, ou qu'il eſt rempli de fourmis & de criquets, &c., on préfère d'y mettre du plant. Ce plant doit être un peu fort, afin que les inſectes l'endommagent moins.

Tandis qu'on abat les arbres du terrain où l'on veut planter le cacao, on fait, le plus près qu'il eſt poſſible, une pépinière, qui, n'occupant qu'un petit eſpace, peut être facilement garantie des animaux nuiſibles. On doit choiſir cette pépinière dans un endroit voiſin de quelque rivière, ou d'un marécage, afin de pouvoir l'arroſer ſans peine, car on la commence en été. On y met les graines à ſix pouces les unes des autres, quelque mois après; c'eſt-à-dire, vers le commencement de l'hiver; dès que les premières pluies ont humecté la terre à une certaine profondeur, on coupe la terre tout autour, à trois pouces de chaque arbre, que l'on tranſporte, ainſi, dans des paniers, à l'endroit qu'on lui a deſtiné. L'arbre peut avoir, alors, la groſſeur du petit doigt, & deux ou trois pieds de hauteur. Avant de le planter, on rogne ſon pivot, s'il excède la motte; ſans cela, il ſe courberoit, & feroit périr l'arbre.

Dans les endroits où la terre n'a pas assez de corps pour pouvoir s'enlever, ainsi que l'arbre, on élève les graines dans de petits mannequins remplis de terre, & plus profonds que larges; ensuite, on transporte ces mannequins dans les trous de la cacaoyère. L'usage des mannequins a, néanmoins, quelques incommodités. Comme ils ne contiennent qu'une petite quantité de terre, la chaleur la pénètre & la dessèche, ce qui fait que la graine ne se développe pas sitôt, ni si bien, qu'en pleine terre. On pourroit les tenir plongés dans d'autre terre, mais ils périroient promptement. Une autre incommodité de ces mannequins ou *caurcauroux*, est que, si on tarde un peu à les transplanter, les racines en sortent, &, alors, cet excédent, privé de nourriture, demeure exposé à la chaleur de l'air, & s'y dessèche.

Les graines du cacao ne peuvent bien réussir, que dans des terrains absolument neufs, parce qu'ils fournissent beaucoup moins d'herbe, & que la violence & la durée du feu qui a consumé les arbres, a, en même temps, dissipé les fourmis, les criquets, &c. Ils sont, du moins, plus rares dans la première année.

Pour planter la graine, on choiſit un temps de pluie, ou actuelle, ou prochaine. On cueille des coſſes mûres, & on en tire la graine, pour la mettre auſſi-tôt en terre. Cette opération ſe fait, ou à la fin de juin, ou à la fin de décembre. On met deux ou trois amandes à quelques pouces les unes des autres, autour de chaque piquet, à deux ou quatre pouces de profondeur, ce qui ſe fait aiſément avec le piquet même, quand la terre eſt nouvellement labourée, ſinon, l'on remue légèrement la terre avec une eſpèce de houlette ; on coule chaque amande dans ſon trou, le gros bout en bas, & on la couvre d'un peu de terre. Comme il en manque toujours plus ou moins, les ſurnuméraires de celles qui ont bien levé enſemble dans un même bouquet, peuvent ſervir à regarnir les places vides, ou être plantées ailleurs.

On ne fait guère le choix des brins qui doivent reſter en place, que lorſqu'ils ont quinze à vingt-quatre pouces de haut. Ceux que l'on retranche doivent être levés avec dextérité, pour n'offenſer ni leurs racines, ni celles des arbres dont on les ſépare, &,

même, ne déranger aucune de celles-ci, parce que le cacaoyer eſt extrêmement délicat. On les replante auſſi-tôt avec la précaution de ne laiſſer aucune racine dans une poſition qui les oblige à ſe courber. Il eſt plus avantageux de mettre dans les quinze jours de nouvelles graines à la place de celles qui ont péri, ou pour ſuppléer aux pieds languiſſans.

La diſtance qu'il convient de laiſſer entre chaque arbre, n'eſt point encore déterminée. On plante de cinq à douze ou quinze pieds, ſurtout, lorſqu'on plante dans les endroits montueux. Ceux qui les mettent près les uns des autres, obſervent que les cacaoyers tenus de cette manière dans nos îles, donnent beaucoup plus de fruit qu'on n'en recueille dans la terre ferme, où les arbres, plus éloignés, employent une plus grande partie de leur ſéve à ſe fortifier eux-mêmes; en ſorte qu'ils n'ont ſur ceux des îles, que l'avantage de la hauteur & de la groſſeur. Il eſt conſtant que les arbres, plantés près à près, couvrent plutôt le terrain; & qu'eſpacés à huit pieds, chacun d'eux peut faire une ombre de plus de trente pieds de circonfé-

rence. En trois ou quatre ans, les herbes ceſſent d'y croître; le travail ſe réduit à ôter les guys, à détruire les inſectes; au moyen de quoi, ſans multiplier les bras, on peut replanter, ailleurs, une aſſez grande quantité d'arbres, & augmenter par progreſſion, dans peu d'années, le nombre de ſes cacaoyères. Plus les arbres ſont éloignés les uns des autres, plus l'on eſt long-temps aſſujeti à ſarcler, & à nettoyer le terrain; ainſi, en plantant, près à près, on peut avoir vingt-quatre mille pieds d'arbres rapportans; au lieu que d'autres, avec les mêmes forces, & dans un terrain également bon, n'en auront que huit mille.

Les arbres, qui ne tardent pas à ſe toucher & à entrelacer leurs branches, ſemblent être plus en état de ſe ſoutenir mutuellement pour réſiſter au vent. Leur abri réciproque fait que la pluie en détruit moins de fleurs, & qu'ils rapportent plutôt. Enfin, dans le cas où quelques-uns viennent à périr, le vide eſt moins ſenſible. Au contraire, lorſqu'ils ſont à douze ou quinze pieds de diſtance, un ou deux arbres qui périſſent, forment un grand vide, que les branches voiſines ne rempli-

ront presque jamais, & qui laissent, pendant plusieurs années, beaucoup d'autres exposés à toute l'action du vent.

On a dit que l'ardeur du soleil pouvoit nuire aux cacaoyers, surtout dans les terres argileuses, & dans celles où le sable domine. On a vu, ci-devant, qu'une cacaoyère ne peut pas bien réussir à cause de la qualité du sol, dans un terrain argileux, parce que les racines ne peuvent pas pivoter. Pour ce qui est des terres sèches & légères, le jeune plant y souffre beaucoup du soleil, si on ne met à ses côtés deux rangées de manioc, à un pied & demi des cacaoyers; ce que l'on fait en même temps que l'on plante le cacao, soit un mois, ou six semaines plutôt. Cette dernière méthode fait que le cacao se trouve abrité en levant, & que les mauvaises herbes n'ont pas le temps de prendre le dessus. C'est ici le cas d'employer le bambou, & de le substituer au manioc. L'autre pratique exige de sarcler, souvent, jusqu'à ce que le manioc soit assez fort pour étouffer les herbes. Au bout de quinze mois, lorsqu'on fait la récolte du manioc, on en replante d'autres, sur une rangée, seulement au milieu de chaque al-

lée, & on garnit le reſte du terrain en melons d'eau, concombres, giraumons, ignames, patates, choux caraïbes. Toutes ces plantes couvrent la ſurface, empêchent la production des herbes, & fourniſſent, en même temps, de quoi nourrir les nègres : Il eſt à propos de détourner ces plantes, lorſqu'elles approchent des cacaoyers. Quelques cultivateurs ménagent des rigoles dans la cacaoyère, pour arroſer le pied du jeune plant durant la ſaiſon, juſqu'à ce que ſon pivot ſoit parvenu à une profondeur où il trouve une humidité habituelle. Le vent eſt bien plus dangereux pour les cacaoyers, que le ſoleil. On a déjà parlé des abris, que l'on forme ſoigneuſement, autour du terrain, avec les arbres ; il eſt encore à propos d'en planter d'autres parmi les cacaoyers. Les plus convenables ſont les *bananiers* & les *bacoviers*; arbres, d'ailleurs, très-utiles, mais trop négligés. Ils ſont, à peu près, de la hauteur des cacaoyers, & acquièrent toute leur perfection, en douze ou quinze mois. Le tronc a environ quinze à dix-huit pouces de circonférence, & n'eſt compoſé que des côtes des premières feuilles, qui ſe couvrent les unes

les autres, comme les écailles de poiſſon. Les feuilles, qui forment un aſſez gros bouquet à la cime de l'arbre, ont cinq à ſix pieds de long, ſur une largeur proportionnée. Ces arbres donnent quantité de rejets, qui atteignent bientôt la hauteur & la groſſeur des arbres mêmes, & qui, tous enſemble, font une maſſe de quinze à vingt pieds de tour; enfin, ils ſont toujours très-aqueux, & tiennent toujours la terre fraîche & humide; ce qui convient très-fort au cacaoyer : Il eſt vrai que ces arbres ne rapportent qu'une ſeule fois, & qu'ils périſſent dès que le fruit eſt coupé; mais on peut dire qu'ils ne meurent point, les rejets les remplaçant toujours avec avantage, & donnant des fruits au bout de huit mois : Tout cela dédommage amplement des frais de la cacaoyère.

On peut donc environner les carrés par une ou deux rangées de ces arbres, plantés à cinq ou ſix pieds l'un de l'autre, & en former d'autres rangées dans la pièce.

Il y a des endroits, où l'on met du maïs, du manioc & des cotonniers, parmi les cacaoyers, pour les abriter du vent : Mais ces plantes ſont aſſez long-temps à acquérir une

certaine

certaine hauteur, qui n'eſt jamais fort conſidérable. Le maïs & le manioc, qu'il faut cueillir au bout de quelques mois, laiſſent, alors, les cacaoyers ſans abri : Le manioc ſert à prévenir le mal que les cacaoyers reçoivent des fourmis; elles préfèrent cette plante.

La graine de cacao eſt, ordinairement, de ſept à douze jours, en terre, avant de lever. Ses progrès varient beaucoup, ſelon les terrains. A meſure que le jeune arbre grandit, le bouton, qui avoit conſtamment terminé la tige, ſe partage en pluſieurs branches, dont le nombre eſt communément de cinq, & c'eſt ce qu'on appelle *la couronne de l'arbre*. S'il y a moins de branches, on croit devoir l'étêter, pour donner lieu à la formation d'une nouvelle couronne, meilleure que la première. On coupe les branches qui excèdent ce nombre, comme pouvant faire prendre à l'arbre une forme défectueuſe. Ces branches produiſent une multitude de rameaux, & s'étendent horizontalement. Le tronc continue de croître & de groſſir, & les feuilles ne viennent plus que ſur les branches.

Les cacaoyers ne ſont pas plutôt couronnés, que, de temps en temps, ils pouſſent un peu au deſſous de leur couronne, de nouveaux jets, appelés *rejetons*. Si on abandonne ces arbres, ſans les gêner dans leurs productions, ces rejetons forment, bientôt, une ſeconde couronne, ſur laquelle naît, enſuite, un nouveau rejeton, d'où il en ſort une troiſième, &c., au moyen de quoi la première couronne eſt preſque anéantie. L'arbre s'effile, en s'élevant conſidérablement, & toutes ſes branches s'étendent, à droite & à gauche; en ſorte que l'arbre paroît, comme un gros buiſſon, ſans tronc. Ceux qui cultivent le cacao, préviennent ces productions, nuiſibles aux récoltes du fruit, en rejetonnant, c'eſt-à-dire, châtrant tous les rejetons, lorſqu'ils ſarclent, ou dans le temps de la récolte.

On arrête le cacaoyer à une hauteur médiocre, non ſeulement pour avoir plus de facilité à recueillir, mais encore, pour qu'il ſoit moins tourmenté des vents : Cette hauteur varie, ſelon les endroits.

L'âge, auquel il commence à fleurir & à donner des fruits, n'eſt pas fixe; c'eſt, or-

dinairement, après dix-huit mois, ou deux ans. Ceux qui ſont plantés, en donnent quatre ou cinq mois plutôt; ils ſont couverts de fleurs & de fruits pendant toute l'année; cependant, on en fait deux récoltes principales : Une, en décembre, janvier & février; & l'autre, pendant les mois de mai, juin & juillet. On eſtime, ſurtout, la récolte d'hiver; cependant, l'humidité de la ſaiſon doit rendre les fruits plus difficiles à ſécher & à ſe conſerver : Le fruit eſt environ quatre mois à ſe former & à mûrir. Le ſigne de maturité eſt, lorſque le fond des ſillons a entièrement changé de couleur, & que le petit bouton d'en bas du fruit eſt la ſeule choſe qui paroiſſe verte; on cueille, pour lors, le fruit.

Pour faire la récolte, on met un nègre à chaque rangée, pour abattre les fruits; mais, avec une fourche de bois, on les arrache à la main : Tantôt, le même nègre les met, à meſure, dans un panier; tantôt, ce panier eſt entre les mains d'un autre, qui le ſuit, & qui va vider le panier au bout de la file.

Tout étant ramaſſé, & mis par piles, on

casse les cosses sur le lieu même, au bout de trois à quatre jours : On dégage les amandes d'avec le mucilage & tout ce qui les environne, & on les porte à la maison. Les cosses, en demeurant dans la cacaoyère, s'y pourrissent, & peuvent, ensuite, servir d'amendement ; mais on doit prendre garde qu'il ne s'y amasse pas d'insectes. On feroit grand tort aux plantes, près desquelles on les charieroit. Les feuilles des cacaoyers amendent pareillement la terre, soit, lorsqu'on les enfouit par les labours, soit que, demeurant éparses à sa superficie, elles concentrent l'humidité.

Aussi-tôt que les amandes sont arrivées à la maison, on les entasse dans des paniers, ou dans de grandes auges de bois, & à quelque distance de la terre ; on les y laisse suer, pendant quatre ou cinq jours, plus ou moins, bien couvertes de feuilles de balisier, ou de bananier, ou avec quelques nattes assujéties avec des planches ou des pierres : On les y retourne, soir & matin. Durant cette fermentation, elles deviennent d'un rouge obscur. Après ce temps, on les expose, pendant quelques heures, à un soleil vif & ardent,

ſur des claies, ou dans des caiſſes plates, dont le fond eſt à jour, afin de diſſiper un reſte d'humidité, qui pourroit les gâter : On les y remue & retourne fréquemment ; enſuite, on achève de les faire ſécher à un ſoleil plus modéré, ayant ſoin de les mettre à couvert pendant la nuit, & lorſque le temps eſt humide ou pluvieux. Quand les amandes ſont bien sèches, on les garde dans des futailles, dans des ſacs, ou au grenier, juſqu'à ce qu'on ait l'occaſion de les vendre. M. Artur approuve beaucoup, qu'avant de les ſerrer, on les mette tremper une demi-journée dans l'eau de mer, & qu'on les faſſe ſécher une ſeconde fois.

Une cacaoyère bien tenue produit conſidérablement. Les plantes qui ſervent à la garantir d'accidens, rembourſent les frais de ſa plantation & de ſa culture. Ces frais ſe réduiſent à la nourriture de quelques nègres, qui peuvent, preſque, vivre, avec les productions deſtinées, principalement, à favoriſer & conſerver les cacaoyers. Les amandes de cacao ſont donc un gain bien réel. En évaluant le produit de chaque arbre à deux livres d'amandes sèches, & leur vente à 7 ſols 6 de-

niers par livre, on retire 15 ſols de chaque arbre. Vingt nègres peuvent entretenir cinquante mille cacaoyers.

Pour maintenir les cacaoyers en bon état, pendant 20 ou 30 années, il faut avoir ſoin de leur donner deux façons tous les ans, après la première récolte d'été, un peu avant la ſaiſon des pluies; ſavoir, 1°, de les rechauffer de terre chaude, après avoir bien labouré tout autour: Cela empêche que les petites racines ne prennent l'air & ne ſe deſſèchent: 2°, La ſeconde opération, eſt de tailler le bout des branches, quand il eſt ſec, & de couper, tout près de l'arbre, celles qui ſont beaucoup endommagées; mais il ne faut point penſer à raccourcir les branches vigoureuſes, ni faire de grandes plaies. Comme ces arbres abondent en ſucs laiteux & glutineux, il ſe feroit un épanchement, qu'on auroit bien de la peine à arrêter, & qui les affoibliroit beaucoup.

Les cacaoyers ont pour ennemis, les hannetons, les ravets, diverſes ſortes de fourmis, des eſpèces de ſauterelles nommées *criquets*. Les criquets mangent les feuilles, &, par préférence, les bourgeons, ce qui fait

périr l'arbre, ou, du moins, le retarde de beaucoup. Jusqu'à présent, on n'a point connu d'autres moyens de s'en garantir, que de les faire chercher soigneusement, pour en détruire le plus qu'il est possible.

Les fourmis blanches, nommées, à Cayenne, poux de bois, font un grand dégât, & les fourmis rouges encore plus; en une seule nuit, elles ont, quelquefois, ravagé de vastes plantations; elles s'attachent, principalement, aux jeunes arbres. On les détruit, en jetant quelques pincées de sublimé corrosif dans leur nid, ou sur leur route; celles que le sublimé touche, périssent, en peu de temps, & portent encore la contagion & la mort parmi les autres, en se mêlant avec elles dans leurs nids.

Quant aux fourmis rouges, un moyen de les détruire est de fouiller la terre, & de jeter quelques pots d'eau bouillante dans les fourmillières que l'on rencontre.

M. l'abbé Rosier, dans son Cours d'Agriculture, donne un autre moyen. Après avoir découvert le nid des fourmis, il faut, dit-il, couvrir, avec un peu d'huile, la surface du terrain criblé de trous; mais, aupara-

vant, il faut la mouiller légèrement, afin que, si la terre est sèche, elle n'absorbe pas l'huile, & tous les insectes quelconques, couverts d'huile, périssent : Comme ils ont, tous, l'ouverture de leur poumon, ou trachée artère, sur le dos, près du corcelet, cette huile bouche la trachée ; l'animal ne peut plus respirer, & périt.

On cultive, quelquefois, les cacaoyers en Europe, par pure curiosité ; il faut, pour cela, que les noix soient plantées dans l'Amérique même, aussi-tôt qu'elles sont recueillies, dans des caisses pleines de terre, parce que, sans cela, leurs germes périroient avant d'arriver. On tient les caisses à l'ombre, & on les arrose fréquemment, afin d'avancer la végétation. Quinze jours après, elles commencent à pousser hors de terre : On les arrosera, pour lors, pendant la sécheresse, & on les placera à l'abri des rayons du soleil, qui font d'autant plus de tort à ces plantes, qu'elles sont plus jeunes. On arrache, avec soin, toutes les mauvaises herbes qui pourroient les étouffer. Lorsque ces jeunes plantes sont devenues assez fortes pour pouvoir être transplantées, on les embarque dans

le navire, & on les place à l'abri des vents forts, de l'eau ſalée, & de la grande chaleur du ſoleil. Pendant la traverſée, on les arroſe ſouvent, cependant, peu à la fois; mais, ſi on traverſe un climat froid, il faut avoir la précaution de les abriter autant qu'il eſt poſſible; on ne les arroſera, même, plus qu'une fois par ſemaine.

Les jeunes arbres, arrivés, une fois, à leur deſtination, on les tire, avec ſoin, des caiſſes; on les tranſplante, ſéparément, dans des pots remplis de terreau : On enfonce ces pots dans une couche de tan, de chaleur tempérée : On en couvre les vitrages pendant la chaleur du jour, pour les abriter des rayons du ſoleil, & on les arroſe ſouvent & modérément : On laiſſe ces pots dans la couche, juſqu'à la Saint-Michel, on les tranſporte, pour lors, dans la ſerre chaude, & on les enfonce dans l'endroit le plus chaud de la couche de tan. Pendant l'hiver, on les arroſe fréquemment, mais toujours modérément. En été, on les arroſe plus ſouvent; mais, comme les cacoyers ne peuvent ſubſiſter en plein air dans nos climats, même pendant la ſaiſon la plus chaude de l'année, il faut les garder conſ-

tamment dans la ſerre chaude, en lui donnant, néanmoins, beaucoup d'air pendant l'été, & beaucoup de chaleur pendant l'hiver. A meſure que les jeunes plantes grandiſſent, on les met dans de plus gros pots, ſans déchirer ni froiſſer leurs racines; car il n'en faut pas, ſouvent, davantage pour les faire périr; il faut auſſi éviter de les mettre dans des pots trop grands: On aura auſſi ſoin de laver & de nettoyer exactement les feuilles, qui ſont ſujettes à ſe charger d'ordures, occaſionnées par de petits inſectes qui s'y raſſemblent. En ſuivant exactement toutes ces précautions, on parviendra à conſerver cet arbre & à le faire fleurir en France, mais il aura de la peine à y donner du fruit.

Le principal objet pour lequel on cultive les cacaoyers, eſt la grande conſommation des amandes, pour faire du chocolat, liqueur nourriſſante & gracieuſe.

Les Américains, avant l'arrivée des Eſpagnols, faiſoient une liqueur avec le cacao, délayé dans de l'eau chaude, aſſaiſonné avec le piment, coloré par le rocou, & mêlé avec une bouillie de maïs, pour en augmenter le volume: Tout cela, joint enſemble, don-

noit à cette compoſition un air ſi brun, & un goût ſi ſauvage, qu'un ſoldat Eſpagnol diſoit, qu'il n'auroit jamais pu s'y accoutumer, ſi le manque de vin ne l'avoit contraint à ſe faire cette violence, pour n'être pas toujours obligé à boire de l'eau pure : Ils appeloient cette liqueur *chocolat*, & nous en avons conſervé le nom à la pâte que nous faiſons avec le cacao.

Pour la faire, on dépouille les amandes du cacao de leur écorce par le feu ; on les pèle, on les rôtit dans un mortier bien chaud, & on en forme une pâte, qu'on mêle avec preſque poids égal de ſucre. Le chocolat, ainſi préparé, s'appelle *chocolat de ſanté.* Quelques perſonnes prétendent qu'il eſt bon d'y mêler une légère quantité de vanille, qui en facilite la digeſtion, par ſa vertu ſtomachique & cordiale. Lorſqu'on veut un chocolat qui flatte plus agréablement les ſens, on y ajoute une poudre très-fine, faite avec des gouſſes de vanille & des bâtons de cannelle pilés & tamiſés : On broye le tout de nouveau, & on le met en tablettes, ou en moules : Ceux qui aiment les odeurs, y ajoutent un peu d'eſſence d'ambre. Lorſque

le chocolat se fait sans vanille, la dose de la cannelle est de deux gros par livre de cacao ; mais, lorsqu'on employe la vanille, il faut diminuer, au moins, la moitié de cette dose de cannelle. A l'égard de la vanille, on en met deux ou trois gousses dans une livre de cacao. Quelques fabricans de chocolat y ajoutent du poivre & du gingembre ; mais les gens sages doivent être attentifs à n'en point user, qu'ils n'en sachent la composition.

Dans notre Journal, de la *Nature considérée*, *1778*, nous avons rapporté une nouvelle manière de composer le chocolat, qu'on dit de beaucoup préférable pour les personnes délicates.

1°, On ne fait point brûler le cacao, mais on le fait tremper dans de l'eau bouillante, qu'on change plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on puisse dépouiller la féve : 2°, On lave le cacao avec de l'eau froide, lorsqu'il est bien épluché : 3°, On met, sur quatre livres de cacao, une demi-livre d'amandes douces, dépouillées de leurs enveloppes : 4°, On fait mettre ce mêlange au four, ensuite, on le pile avec soin : 5°, On met sur ce mêlange

quatre livres de belle caſſonade, & l'on broye le tout; on y ajoute, enſuite, deux clous de girofle, & deux gros de cannelle en poudre.

Marie-Thérèſe d'Autriche, épouſe de Louis XIV, a introduit, la première, en France, l'uſage du chocolat.

Dans nos îles Françoiſes, on fait des pains de cacao, pur, & ſans addition. Lorſqu'on veut prendre du chocolat, on réduit les tablettes en poudre, & l'on y ajoute plus ou moins de cannelle, de ſucre en poudre & de fleurs d'orange : Le chocolat, ainſi préparé, eſt d'un parfum exquis & d'une grande délicateſſe. Quoique la vanille ſoit très-commune aux îles, on ne s'en ſert pas pour le chocolat.

Les amandes de cacao fourniſſent encore une huile par expreſſion, qui s'épaiſſit naturellement, & reçoit le nom de beurre : On s'en ſert, à Cayenne, pour la cuiſine. Le P. Labat veut que les amandes pilées ſoient jetées dans une grande quantité d'eau bouillante, afin que leur huile, ſurnageant, ſoit plus facile à recueillir : Enſuite, lorſqu'il ne s'en élève plus à la ſurface de l'eau,

on exprime fortement le marc, en l'arrosant encore d'eau bouillante. Cette méthode ne convient qu'à l'Amérique, où les amandes récentes abondent en huile; mais, comme elles arrivent, sèches, en Europe, &, conséquemment, privées d'une portion considérable de leur humidité, on est obligé de les torréfier avant de les piler; &, quand elles ont bouilli à grande eau, pendant une demi-heure, on passe le tout, encore bien chaud, & on l'exprime avec force: L'huile se rassemble à la surface de la liqueur; si elle n'est pas suffisamment pure, on la fait passer dans plusieurs eaux chaudes; l'huile se fige par le refroidissement.

L'huile de cacao se conserve très-longtemps, sans devenir rance; elle n'a point d'odeur, est assez blanche, & d'une saveur agréable; aussi la préfère-t-on, pour les médicamens internes, au blanc de baleine; elle est très-pectorale; elle entre dans l'opiat antiphthysique, de Marquet: On peut aussi l'employer aux mêmes usages que l'huile d'olive. La douleur des hémorroïdes cesse, quelquefois, promptement, quand on y applique du coton imbibé de cette huile. Les person-

nes qui y ſont ſujettes, peuvent, utilement, faire uſage de ce remède, deux ou trois fois par mois, pour prévenir le retour des accès, & faire fluer doucement les hémorroïdes. Les Créoles Eſpagnoles s'en ſervent pour embellir leur peau, & en ôter les rougeurs & boutons.

On fait, avec les amandes de cacao, préparées, à peu près, comme les noix de Rouen, une confiture excellente, propre à fortifier l'eſtomac, ſans trop l'échauffer. Quant à la pulpe qui ſe trouve entre la coſſe & les amandes, on en bat le mucilage pour le réduire en crême qui, ſaupoudrée d'un peu de ſucre, & légèrement arroſée d'eau de fleurs d'orange, fournit un mets très-rafraîchiſſant. Cette crême, ſans ſucre, ni eau de fleurs d'orange, eſt employée, comme l'huile de cacao, avec un papier brouillard par deſſus, pour toutes les maladies de la peau. M. Artur rapporte que l'on fait, quelquefois, diſſoudre dans de l'eau l'eſpèce de duvet qui accompagne le mucilage, pour obtenir une liqueur douceâtre, qui s'aigrit facilement. Cette acidité lui fait perdre une ſaveur dégoûtante, qu'elle a d'abord : Mais

ce n'eſt toujours qu'une boiſſon qui puiſſe convenir à des Nègres & à des Créoles.

Le chocolat n'eſt pas, ſeulement, alimenteux, mais il eſt encore médicamenteux : Il convient, dans les maladies chroniques, en raiſon de ſes qualités réunies d'oléagineuſes, de balſamiques & de toniques. Il eſt, également, ſalutaire aux perſonnes qui ſont attaquées de ſcorbut, ou qui y ont des diſpoſitions. Sa faculté, douce & onctueuſe, en fait auſſi un excellent remède contre les âcretés & les fontes pituiteuſes catarrhales, qui irritent la gorge, ainſi que les parties ſupérieures de la trachée artère, qui excitent des toux violentes : On laiſſera, dans ce cas, fondre, doucement, dans la gorge, &, de temps en temps, un peu de tablette de chocolat. Ce remède eſt, aſſurément, ſupérieur, pour ces maladies, à toutes les tablettes de guimauve, &, pour le moins, auſſi gracieux au goût : C'eſt, encore, un aliment convenable pour toutes les perſonnes attaquées de ce pernicieux deſſéchement, qui conduit à la phthyſie & à la conſomption. La propriété onctueuſe, tempérante, & inaltérable du chocolat, pris habituellement, à

plusieurs fois par jour, peut tenir lieu, à ces sortes de maladies, du meilleur remède qu'on puisse leur procurer, surtout, si l'on y joint l'usage des végétaux farineux, des nitreux, des aqueux, tels que les laitues, les épinars, les chicorées, les borraginées, les concombres, & autres plantes de la même classe, de même que les fruits bien choisis; il n'est pas douteux qu'il se trouve beaucoup de maladies qui passent pour incurables, & dont on pourroit, néanmoins, parfaitement se guérir, telles que sont les fièvres hectiques, consomptives, scorbutiques, goutteuses, rhumatismales, & autres, de pareille nature, si les malades pouvoient avoir la constance de se soumettre à un pareil régime, & de se laisser diriger, en tout, par un Médecin prudent & éclairé.

On peut encore tirer de grands avantages du chocolat, contre la phthysie pulmonaire, ou contre toute autre, qui seroit occasionnée par la présence d'un amas purulent dans quelques viscères. La grande quantité des sucs oléagineux, muqueux, que le chocolat fournit au sang, ne peut, en effet, manquer de corriger l'âcreté purulente, dont il

ſeroit imprégné, au moins, autant que cette humeur ſeptique en eſt ſuſceptible. Nous ne connoiſſons, réellement, aucun remède plus propre que celui-là, pour envelopper & émouſſer les âcretés quelconques, pour en réprimer les impreſſions malfaiſantes & deſtructives, & empêcher l'action irritante que les ſucs dégénérés du ſang, ont coutume de faire, dans de pareilles maladies. Les phthyſiques trouvent, dans l'uſage d'un bon chocolat, bien préparé, un aliment médicamenteux, qu'en vain, ils s'efforceroient de chercher ailleurs. Si de pareils malades s'aſſujetiſſoient à ne prendre, pour nourriture, que du chocolat & des crêmes faites avec des ſubſtances farineuſes & adouciſſantes, telles que la ſemoule, le ſagou, le vermicel, le gruau de Bretagne, & autres de cette nature, il eſt certain qu'il en guériroit beaucoup plus, par le ſecours de pareils alimens, que par l'uſage de quelque lait que ce ſoit: En un mot, le chocolat bien préparé, eſt, tout à la fois, un excellent aliment, & un très-bon remède ſtomachique, tant en raiſon de ſes parties extractives connues, que des ſels ſavonneux, balſamiques, digeſtifs,

dont il eſt rempli : Il eſt, également, pectoral, eu égard à la quantité de ſucs butyreux, doux & inaltérables ; qu'il contient : Il a, en outre, une propriété ſingulière & bien précieuſe, c'eſt de donner aux battemens du cœur & des artères, un développement, qui rend le pouls ample, ſouple & vigoureux, ſans en accélérer les pulſations ; il a, même, cela de commun avec le quinquina. On peut auſſi très-bien le preſcrire, comme fébrifuge, dans les fièvres intermittentes, & dans d'autres fièvres, qui reconnoiſſent pour cauſe l'épuiſement, les langueurs, l'atonie, ou le défaut d'action des ſolides nerveux ; dans ce dernier cas, il opère avec énergie par ſon principe huileux, fin, éthéré, rempli d'eſprits recteurs. Feu M. Navier, Médecin de Châlons-ſur-Marne, nous a fait part d'une obſervation qui prouve le bon effet du chocolat ſur deux perſonnes épuiſées, qui étoient de l'un & de l'autre ſexes. Ces perſonnes étoient tombées dans un état de langueur & de maigreur extraordinaire, ayant une fièvre lente habituelle, ne pouvant ſoutenir, ni garder aucun aliment. La femme avoit, ſurtout, été réduite à toute ex-

trémité, par des pertes abondantes. On a mis ces malades à l'uſage du bon chocolat, préparé à l'eau, pour tout remède & pour toute nourriture; moyen, ſans contredit, bien ſimple, mais qui, néanmoins, a eu aſſez d'efficacité pour les rétablir parfaitement, au grand étonnement de ceux qui les avoient vus dans leur état de dépériſſement. La femme avoit, même, un pouls ſi petit, qu'il s'effaçoit ſous le moindre tact: Elle ne pouvoit prendre, exactement, quatre cuillerées de bouillon, ſans en éprouver un travail qui la mettoit en ſueur, & la faiſoit tomber en foibleſſe. Après quelque temps de l'uſage du chocolat, qu'on lui donnoit, d'heure en heure, par cuillerée, comme on fait une potion cordiale, le pouls a commencé à ſe développer & à devenir grand: La malade n'éprouvoit ni travail, ni foibleſſe, en prenant de ſon nouvel aliment: On en augmenta la quantité par dégrés: On l'a rendu, enſuite, plus adouciſſant, en y mettant un huitième de lait, &, ſucceſſivement après, plus nourriſſant, en y ajoutant un peu de jaune d'œuf, & toujours ſans pain, ni aucune autre ſubſtance ſolide quelconque. Au bout d'environ ſix ſemaines,

ou deux mois, cette malade avoit recouvré assez de force & de santé, pour passer, doucement, à l'usage des nourritures ordinaires, pour reprendre ses occupations, & pour devenir mère, un an après.

Il faut, néanmoins, observer que, pour que le chocolat puisse devenir une nourriture ou un remède salutaire, il ne faut pas que les premières voies se trouvent imprégnées de mauvais levains; &, en effet, quand elles se trouvent engorgées, ou comme enduites de matières visqueuses, rien n'est plus à propos, que de remédier à ces vices, avant de passer à l'usage du chocolat.

Un des Rédacteurs du nouveau Dictionnaire économique, dit avoir fait, avec de bonne pâte de chocolat, une espèce de teinture, en la faisant bouillir, doucement, dans beaucoup plus d'eau qu'on en met, communément, pour faire une tasse de chocolat. Cette liqueur se chargea d'une huile légère, qui lui servit à procurer une crise de sueur bénigne, & des crachats, à un malade d'une fluxion de poitrine, en qui paroissoient presque tous les symptômes d'une mort prochaine; il lui donna, de quatre en quatre mi-

nutes, une cuillerée à café de cette teinture chaude, &, alternativement, une ſemblable cuillerée de bon vin vieux, puis, de loin en loin, un peu de bouillon; ce qui le guérit parfaitement.

Les amandes de cacao paroiſſent pouvoir bien s'allier avec celles d'acajou, ſuivant quelques expériences du P. Labat.

Nous ne pouvons nous empêcher, ici, de rapporter les différentes préparations qu'on fait avec le chocolat, pour ne rien laiſſer à déſirer à nos lecteurs, quoique quelques-uns, mal-intentionnés, ſoient diſpoſés à regarder ce détail comme trivial. Dans un ouvrage économique, rien ne doit être négligé; & nous travaillons, ici, plutôt pour tous les lecteurs, indiſtinctement, que pour de vrais ſavans, dont le nombre eſt bien petit dans ce ſiècle, quoique tout le monde veuille paſſer, actuellement, pour tel.

La première de ces préparations eſt, la *manière, même la plus uſitée, de le préparer.* Pour en faire quatre taſſes, il faut mettre quatre taſſes d'eau dans une chocolatière, puis, prendre un quarteron de chocolat, le couper, le plus mince que faire ſe pourra,

ſur un papier : Si on l'aime ſucré, on prendra un quarteron de ſucre, ou, du moins, trois onces, qu'on concaſſera & qu'on mêlera avec le chocolat ; lorſque l'eau bouillira, on y jettera le tout, & on remuera bien avec le bâton à chocolat ; on mettra, enſuite, ce mêlange devant le feu, ſi on veut, &, lorſqu'il montera, on le retirera, pour qu'il ne s'en aille pas par deſſus : On le fouettera bien, avec un bâton, pour le faire mouſſer : A meſure qu'il mouſſera, on le verſera dans des taſſes, l'une après l'autre ; ſi l'on n'en veut qu'une taſſe, il ne faut qu'une once de chocolat. Si on veut du chocolat au lait, au lieu d'eau, on y mettra du lait.

La ſeconde méthode, de *préparer le chocolat*, eſt de ratiſſer la pâte, pure, avec un couteau, ou de la frotter avec une rape plate, ſi cette pâte eſt sèche, pour que la rape ne ſe graiſſe pas. On prend, pour une once de chocolat, deux ou trois pincées de cannelle en poudre, paſſées au tamis de ſoie, & une once de ſucre pulvériſé : On met ce mêlange dans une chocolatière, avec un œuf frais entier, & on remue bien, avec le moulinet, juſqu'à ce que le tout ſoit en conſiſtance

de miel liquide; ensuite, on y verse huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, selon son goût, pendant qu'on agite fortement le moulinet, pour le bien incorporer avec le reste; après quoi, on met le chocolat sur le feu, ou au bain-marie; &, dès que le chocolat monte, on retire la chocolatière; on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verse dans des tasses, à diverses reprises; c'est l'œuf qui fait bien mousser. Pour relever le goût de cette liqueur, on peut, immédiatement avant de la verser, y mettre une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, où on aura versé une ou deux gouttes d'essence d'ambre. Ce chocolat est très-parfumé, extrèmement délicat, & ne charge point; d'ailleurs, il ne fait aucun sédiment dans la chocolatière, ni dans les tasses.

Une troisième préparation, qu'on fait avec le chocolat, est le *biscuit de chocolat.* Pour la faire, on fouette des blancs d'œufs en neige; on y mêle, ensuite, autant de chocolat qu'il en faut, pour leur donner le goût & la couleur, du sucre en poudre, & de la fleur de farine: On fait du tout une pâte souple:

On

On en forme les biſcuits, & on fait cuire à une chaleur modérée.

La quatrième, eſt la *paſtille de chocolat.* Pour une livre de ſucre fin, vous faites fondre une once de gomme adraganthe avec un peu d'eau; lorſqu'elle ſera fondue, paſſez-la à travers une ſerviette; mettez cette eau gommée dans un mortier, avec deux tablettes de chocolat; pilez & paſſez au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de ſucre fin paſſé au tambour; pilez le tout enſemble, en mettant le ſucre, peu à peu, juſqu'à ce que cela vous faſſe une pâte maniable; enſuite, vous l'ôtez du mortier, pour en former des paſtilles, de la grandeur & du deſſin qu'on jugera à propos, ou des grains de blé, de café, de pois, de lentille, des coquillages, & autres choſes, à volonté.

La cinquième préparation, eſt ce qu'on nomme *cannelons glacés de chocolat:* Pour faire ſix cannelons, vous en remplirez quatre avec de la bonne crême; mettez cette crême ſur le feu, pour la faire bouillir; vous y mettrez, enſuite, une livre de ſucre; vous prenez trois quarterons de chocolat, que

vous faites fondre dans l'eau, en le mettant ſur le feu dans une poêle; &, le remuant toujours, juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie, vous y ajoutez ſix jaunes d'œufs, que vous délayez bien enſemble; mettez-y auſſi de la crême: Lorſque vous aurez bien mêlé le tout, vous le paſſerez au tamis pour le mettre dans une ſablotière, & pour le faire prendre à la glace: Quand la crême eſt priſe, vous le travaillez, pour le mettre dans les moules & cannelons, que vous enveloppez de papier, & pour les remettre à la place, dans un vaiſſeau qui ne retienne point l'eau; lorſque vous ſerez prêt à ſervir, vous leur ferez quitter le moule.

La ſixième préparation, eſt la *mouſſe de chocolat*. Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettrez ſur un petit feu doux; remuez-le avec une ſpatule; quand il ſera bien fondu, & réduit comme une eſpèce de bouillie, vous le retirerez de deſſus le feu, pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais, que vous incorporerez dedans: Vous y mettrez, enſuite, une pinte de bonne crême, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoutez-y une

demi-livre de ſucre; mettez le tout enſemble dans une terrine : Lorſque le ſucre ſera fondu, & que la crême ſera rafraîchie, vous finirez les mouſſes.

La ſeptième préparation, eſt la *conſerve de chocolat*. Prenez deux onces de chocolat rapé; faites cuire une livre de ſucre à la première plume, & mettez-y votre chocolat; remuez-le, pour la délayer, & dreſſez votre conſerve toute chaude.

La huitième préparation, eſt le *maſſepain de chocolat*. Echaudez deux livres d'amandes douces; tenez-les dans de l'eau fraîche, & pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de ſucre à la plume; mettez-y vos amandes; deſſéchez la pâte à petit feu; tirez-la de la poêle, & mettez-la refroidir : Quand elle ſera froide, vous y ajouterez trois onces de chocolat pilé, & paſſé au tamis, & un blanc d'œuf, & vous manierez le tout enſemble : Vous pourrez former une abaiſſe d'une partie de la pâte; vous la découperez avec des moules de fer blanc; vous en paſſerez à la ſeringue; vous pourrez glacer d'une glace royale ceux qui ſeront découpés.

La neuvième préparation, eſt la *crême de chocolat*. Il faut mettre ſur un demi-ſetier de crême, une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de ſucre; détrempez le tout enſemble; faites-le bouillir & conſommer d'un quart, en le tournant avec une ſpatule; vous y mettrez, enſuite, du bon chocolat rapé, autant qu'il en faut pour qu'elle en ait le goût & la couleur; après quoi, vous lui donnerez cinq ou ſix bouillons; vous la paſſerez par un tamis, & vous la dreſſerez, pour la ſervir froide.

La dixième préparation, eſt la *glace de chocolat*. Vous prenez trois demi-ſetiers de crême, & un demi-ſetier de lait, que vous faites bouillir avec trois quarterons de ſucre; vous aurez une demi-livre de chocolat, que vous ferez fondre dans de l'eau, en le mettant, dans une poêle, ſur le feu; vous remuerez avec une ſpatule, ou cuiller de bois, & vous ferez réduire le tout, juſqu'à ce qu'il ſoit en bouillie: Il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs, que vous délayerez bien avec du lait & de la crême, & que vous verſerez dans la poêle, avec le chocolat, pour les mêler enſemble; il faut, enſuite, les verſer dans une terrine, juſ-

qu'à ce que vous ſoyez prêt à mettre à la glace.

L'onzième préparation, eſt la *crême de chocolat au bain-marie.* Délayez une once de chocolat rapé, avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait; ajoutez-y une chopine de crême & un demi-ſetier de lait; mêlez bien le tout; ajoutez-y du ſucre à diſcrétion; faites bouillir de l'eau dans une caſſerole; mettez deſſus le plat où vous aurez dreſſé votre crême, en ſorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante; recouvrez-le d'un autre plat, & ne l'ôtez, que quand la crême ſera priſe.

La douzième, eſt le *fromage de chocolat.* Prenez une demi-livre de bon chocolat; mettez-y environ un demi-ſetier d'eau, pour le faire fondre ſur le feu; vous aurez ſoin de remuer toujours, avec une ſpatule; quand vous verrez qu'il ſera bien fondu, & réduit comme une bouillie légère, vous y mettrez ſix jaunes d'œufs, que vous délayerez bien dedans; vous mettrez une pinte de bonne crême; faites-lui faire un bouillon; mettez-y une demi-livre de ſucre; enſuite, vous mettrez la crême dans la poêle où eſt votre chocolat, que vous remuerez bien en-

ſemble ſur le feu; lorſque les œufs ſeront pris, mettez votre crême dans une ſablotière, pour la faire prendre à la glace, que vous travaillerez à la houlette; & la mettrez, enſuite, dans un moule de fromage, pour la remettre à la glace.

La treizième préparation, eſt la *crême veloutée au chocolat*. Prenez ſix tablettes de chocolat; coupez-les bien minces; prenez trois demi-ſetiers de crême, & un demi-ſetier de lait, que vous mettez dans une caſſerole, avec une écorce de citron vert-cannelle en bâton, & coriandre; faites réduire aux deux tiers, & mettez-y votre chocolat; faites faire quelques bouillons; retirez, paſſez dans une ſerviette mouillée; quand elle ſera un peu plus tiède, délayez-y comme un pois de préſure, & faites-la prendre ſur des cendres chaudes: On peut la ſervir froide, ſi l'on veut.

La quatorzième, eſt le *chocolat en olives*. Pilez, dans un mortier, une tablette de chocolat; lorſqu'il eſt fin, vous y mettrez trois blancs d'œufs, avec du ſucre en poudre; il en faut ſuffiſamment, pour que vous puiſſiez en former une pâte; pilez le tout en-

ſemble, & ajoutez-y du ſucre, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; retirez-la du mortier, pour la mettre ſur une table avec du ſucre fin; coupez-en de petits morceaux égaux, que vous roulez un peu dans la main avec du ſucre fin, pour leur donner la figure d'une olive; mettez-les, à meſure, ſur des feuilles de cuivre; faites-les cuire dans un four doux.

La quinzième, ſont, les *dragées de chocolat*. Faites tremper un peu de gomme adraganthe dans un peu d'eau; lorſqu'elle eſt fondue, & bien épaiſſe, paſſez-la au travers d'un linge, en preſſant fort, pour qu'elle paſſe toute; mettez-la dans un mortier, avec du chocolat en poudre, & du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mettez cette pâte ſur une table poudrée de ſucre fin; & abattez-la avec un rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un écu; coupez-en de petits morceaux, pour les arrondir, de la groſſeur d'un pois; mettez-les ſécher à l'étuve; lorſqu'ils ſeront ſecs, vous les couvrirez de ſucre, comme on a coutume de faire pour les dragées.

La ſeizième, eſt le *diablotin de chocolat*.

Prenez du bon chocolat; s'il eſt trop ſec, mettez-le amollir à l'étuve; ajoutez-y un peu d'huile d'olive, pour le bien travailler avec une cuiller; vous en prenez de petits morceaux, que vous roulez dans vos mains, pour en faire de petites boulettes groſſes comme des noiſettes, & que vous mettez ſur de petits carrés de papier, à la diſtance égale d'un bon pouce; quand votre feuille eſt remplie, vous prenez votre papier, de coin en coin; vous en appuyez un ſur la table, & l'autre, que vous ſecouez pour les applatir, afin qu'ils ſe glacent d'eux-mêmes; vous les glacez, ſi vous voulez, avec de la nompareille blanche, & vous les piquez, tous, avec du cannevas; vous les faites ſécher à l'étuve.

La ſeizième préparation, eſt l'*eau de chocolat*. Prenez du cacao & de la vanille; faites-les rôtir, comme ſi vous vouliez faire du chocolat; broyez, enſuite, le cacao, & laiſſez la vanille ſans la piler; mettez-les, enſuite, dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; diſtillez-les à un feu ordinaire, & ne tirez point de phlegme: Quand vos eſprits ſeront tirés, vous les mettrez dans un ſirop, que vous ferez, à l'ordinaire, avec

du ſucre fondu dans de l'eau fraîche; vous paſſerez la liqueur à la chauſſe; &, quand elle ſera claire, vous la conſerverez pour le beſoin : La doſe, pour la recette, eſt de deux onces de cacao, d'un gros de vanille, de trois pintes, & un demi-ſetier, d'eau-de-vie, d'une livre & demie de ſucre, & de deux pintes, trois demi-ſetiers, d'eau.

Nous avons donné, ci-deſſus, pour ſeconde eſpèce du genre du cacaotier, le guazumier de Plumier, *Theobroma Guazuma, Theobroma foliis ſerratis. Linn. Syſt. Plant. edit. Reich. t. 1, p. 582. Syſtema veget. Murray, edit. XIV, p. 696. Linn. Mantiſſ. 445. Roy. Lugdb. B. 47. Mill. dict. Guazuma arbor ulmifolia, fructu ex purpura nigro. Plum. gen. 36, icon. 144. Cenchramedia Jamaic. ulmifolia, fructu ovali integro verrucoſo. Plux. Alm. 92, alni fructu morifolia arbor : Flore pentapetalo flavo. Sloan. Jam. 135, hiſt. 2, p. 18. Rai, Dendr. 11, der Guazuma. Linn. Pfl. Syſt. 2, p. 223;* en françois, l'orme de l'Amérique.

Les feuilles de cet arbre ſont parſemées de coton; on n'y remarque point de bouton : Sa feuillaiſon eſt enveloppée, au bord, par

des eſpèces de dents de ſcie pliées, imbriquées : Les feuilles ſont alternes, pétiolées, en forme de cœur, drapées obtuſément & inégalement à dents de ſcie pointues, à trois nervures raboteuſes, veineuſes, luiſantes, pendantes, ſemblables aux feuilles d'ortie; les ſtipules ſont oppoſées, en forme d'alènes, lancéolées près les rameaux, ayant à l'extérieur un pore qui donne du miel. Les pétioles ſont cylindriques, ſix fois plus courts que les feuilles, plus épais vers la feuille; les fleurs ſont, en bouquets, ſemblables à celles de la d'Ayen : Les pétales ſont jaunes, à deux arêtes pourprées; les anthères ſont au nombre de trois, & non de cinq, gemelles en chaque filament, entre les crans du nectaire campanulé; le ſtil eſt fendu en cinq au ſommet, aigu : Cet arbre dort par ſes feuilles qui, ſont, totalement, penchées ſur des pétioles ſerrés. Cette eſpèce croît naturellement parmi les campagnes de la Jamaïque; elle eſt repréſentée dans les plantes de Plumier, pl. 144 : Dans l'*Almageſtum* de Plukenet, pl. 77, fig. 2; dans nos *Dons merveilleux & diverſement colorés de la Nature, dans le règne végétal, t. 2, pl. 133*; & dans

notre *Jardin d'Eden*, *auſſi*, *t.* 2, *pl.* 130. Nous avons emprunté les planches de ces deux ouvrages, pour les inſérer ici. La première repréſente une branche fleurie de l'arbre dans la grandeur naturelle de ſes feuilles & de ſes fleurs, & la ſeconde ne repréſente cet arbre qu'en raccourci; mais les fleurs & les fruits y ſont repréſentés dans leur état ordinaire, avec les différens détails qui les concernent. Dans le *Syſtema naturæ* de Linnæus, t. 3, édit. XII, le *theobroma anguſta* faiſoit une troiſième eſpèce du genre du cacaotier; mais M. Linné fils l'a tiré de ce genre, pour en faire un genre particulier, ſous le nom d'*abroma;* il auroit encore très-bien fait d'en tirer le guazumier de Plumier, dont le fruit eſt bien différent de celui du cacaotier, & qui, par cette raiſon, devroit conſtituer un autre genre. Le bois du guazumier eſt blanc & flexible; on en fait des cercles pour les tonneaux. Ses feuilles, & ſon fruit, forment une nourriture excellente pour le bétail; auſſi, lorſque les propriétaires arrachent les bois & défrichent la terre pour la cultiver, ils ont grand ſoin d'y laiſſer les guazumiers, pour fournir de

la nourriture à leur bétail, dans les temps de sécheresse & de disette de fourrage. On cultive cet arbre dans les jardins des curieux. Il se multiplie par semence, qu'on se procure aussi fraîche qu'il est possible, du pays, où cet arbre croît naturellement : On la sème, au printemps, sur une bonne couche, chaude, &, quand les jeunes jets sont assez forts pour être levés, on les met chacun dans un petit pot, qu'on enfonce dans une couche chaude de tan : On aura la précaution de les garantir du soleil, jusqu'à ce qu'ils soient repris; au surplus, on les gouvernera de la même manière qu'on gouverne les cafétiers en Europe. Voyez notre *Dissertation sur le Cafétier.*

FIN.

On trouve chez F. J. DESOER, les Ouvrages suivans, du même Auteur.

DISSERTATION sur le Thé, sur sa récolte, & sur les bons & mauvais effets de son infusion, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Café, sa culture, ses différentes préparations, & ses propriétés, tant alimentaires que médicinales, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Cacao, sur sa culture, & sur les différentes préparations de Chocolat, 12°, 1787. 10 sous.

Dissertation sur le Tabac, & sur ses bons & mauvais effets, 12°, 1787. 10 sous.

Etrennes du Printemps, aux habitans de la campagne & aux herboristes, ou pharmacie champêtre, végétale & indigène. Cet ouvrage est divisé en dix paragraphes; le premier traite des racines, dont on fait usage en médecine; le second, est destiné aux bois médicinaux; dans le troisième, il est question des écorces; dans le quatrième, des feuilles; dans le cinquième, des sommités, & des bourgeons; dans le sixième, des fleurs; le septième comprend les fruits & les bayes; le huitième renferme les semences; le neuvième, traite des gommes, mousses & excroissances des arbres; le dixième, du mélange de quelques plantes, connues dans les boutiques, sous le nom d'espèces : L'ouvrage est terminé par une dissertation en forme de lettres, sur la manière de préparer les plantes pour les pharmacies, petit 12°, Paris 1780. Fl. 1-10.

Traité économique & physique du gros & menu Bétail, contenant la description du cheval, de l'âne, du mulet, du taureau & de la vache, du

jumart, du bouc & de la chèvre, du belier & de la brebis, du cochon, avec la manière d'élever ces animaux, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit pour l'économie domestique & champêtre, 2 gros volumes in-12, Paris 1778. Fl. 3-10.

Trésor des Laboureurs dans les Oiseaux de Basse-cour, traitant, du paon, du dindon, du coq & de la poule, du chapon, de la poularde, des œufs, des poulets & de la manière de les élever, de la pintade, du faisan, de l'outarde, de l'oie, du canard, du cygne, des pigeons, des gélinottes; il contient la description de ces oiseaux, la manière de les élever, de les multiplier, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer profit, tant pour nos alimens, que pour nos médicamens, & les différens arts & métiers : ouvrage utile aux seigneurs, aux curés, aux cultivateurs & aux différens habitans de la campagne, 12°, Paris 1783. Fl. 1-10.

Méthodes sûres & faciles pour détruire les Animaux nuisibles, tels que les ours, les sangliers, les loups, les renards, les loutres, les lapins, les fouines, les belettes, les loirs, les mulots, les rats & les souris, les musaraignes, les taupes, les crapauds, les vipères, les serpens, couleuvres, capelles & autres animaux vénéneux, les corbeaux, les corneilles & autres oiseaux qui mangent les semailles & les grains mûrs, les chouettes, seconde édition, considérablement augmentée & à laquelle on a joint la description d'une chasse générale faite dans l'Asie septentrionale, selon les lois & les usages des empereurs mogols, volume in-12, de 380 pages. Paris 1783. Fl. 2.

Médecine des Animaux domeſtiques, renfermant les différens remèdes qui conviennent pour les maladies des chevaux, des vaches, des brebis, des cochons, de la volaille, des oiſeaux de fauconnerie, des petits Oiſeaux, &c. &c., volume in-12, de 360 pages, contenant 551 remèdes différens. Paris 1783. Fl. 1-10.

Recueil de Secrets à l'uſage des Artiſtes. Cet ouvrage renferme une infinité de recettes & de ſecrets, dont la plupart ſont ignorés, & dont d'autres, quoique connus, ne le ſont pas ſuffiſamment; on a puiſé généralement dans tous les traités qui concernent les arts, &, dans les différens ouvrages périodiques, tout ce qui peut avoir rapport à cet objet. L'agriculture & le jardinage occupent un rang diſtingué dans ce recueil, de même que l'art de la peinture, de la teinture, de la fonte des métaux & de leurs préparations. Cet ouvrage eſt de la plus grande utilité, & doit, ſurtout, intéreſſer les claſſes des économes & artiſtes : on en recommande ſpécialement l'uſage manuel à tous pères de familles, aux cultivateurs & aux amateurs des différens arts : on a eu un ſoin particulier d'élaguer tout ce qui a paru mal conſtaté & d'une préparation difficile, 2 volumes in-12. Paris 1782. Fl. 3.

Hiſtoire des Inſectes utiles & nuiſibles à l'homme, aux beſtiaux, à l'agriculture & au jardinage; traitant, de la punaiſe, du pou, de la puce, de la fourmi, du ciron, de l'araignée, du couſin, des abeilles, de la guèpe, de la mouche, du bupreſte, du taon, du frelon, des moucherons, du taupe crillon, ou de la courtillière, du gribouri, du hanneton, du charançon, des ſauterelles, des cloportes, du puceron, de la teigne, du ſcorpion, des limaçons & limaces, des mites,

du cerf volant & de la bitche, du rhinocéros, du tiquet, du tigre des poiriers, de la mouche cantharide, du perce-oreille, du grillot, de l'escargot onctueux, ou prosearabée, de la cochenille, de la sangsue, du papillon & des vers de blés; des vers mineurs, des feuilles, & autres, qui ravagent les semailles, des vers du bois, des gallinsectes, des chenilles en général, des insectes en général, 2me édition, nouvellement corrigée, & augmentée de la manière de les détruire & de nous en garantir, in-12. Paris 1782. Fl. 2.

Amusemens des Dames dans les Oiseaux de Volière, contenant, du perroquet & des perruches, du serin des Canaries, du murier de Lorraine, du rossignol, de la linotte, du moineau, du bouvreuil, du roitelet, du chardonneret, de l'alouette, de la fauvette, du becfique, de la rouge-gorge, du coucou, du tarin, du bruant, du verdier, du pinson, de l'ortolan, de la mésange, du gros-bec, de l'étourneau, du geai, de la pie, du merle; de la méthode pour préparer la pâte aux oiseaux, de leurs maladies, de leur traitement & des précautions à prendre dans le temps de leur mue, de la volière, &c. Cet opuscule n'est pas moins curieux qu'utile, on y donne la description de tous ces oiseaux; on y expose leurs mœurs, leurs caractères; on y indique la couleur de leurs œufs & la méthode dont ils se servent pour faire leurs nids; on traite de leurs nourritures, de leurs maladies & de leur traitement, de la manière de les apprivoiser, de leur apprendre à parler & à siffler, &c. in-12, Paris 1782. Fl. 1-10.

Manuel alimentaire des Plantes, tant indigènes qu'exotiques, qui peuvent servir de nourriture & de boisson aux différens peuples de la terre,

contenant, la connoiſſance exacte de tous les végétaux qui croiſſent ſous les deux hémiſphères, leurs noms triviaux & botaniques, ſuivant les auteurs les plus célèbres, l'utilité qu'on en peut tirer dans la vie animale, & les différentes manières de les préparer pour la cuiſine, l'office, la diſtillation & pour les différens uſages de l'économie domeſtique; cet ouvrage eſt le premier, auſſi complet, en ce genre, qui ait paru; il enſeigne à l'homme la façon de diſtinguer, parmi les différentes ſubſtances qui l'environnent, celles qui peuvent lui ſervir de nourriture & de boiſſon, & il acquerra, en même temps, une connoiſſance exacte de tous les végétaux, avec la manière de les préparer; cet ouvrage étant, en même temps, un traité de cuiſine végétale, de confiturerie & de diſtillation, volume 8vo, de 660 pages. Fl. 2.

Choix des meilleurs Médicamens pour les maladies les plus déſeſpérées, recueilli par M. Buc'hoz, médecin de Monſieur. Cet ouvrage eſt une compilation des meilleurs remèdes qu'on a pu découvrir, & qu'on a recueillis parmi les auteurs les plus experts : ces remèdes, au nombre de plus de 600, contre toute ſorte de maladies, non compris les recettes pour compoſer différentes eaux, telles que de Méliſſe, de Cologne, des Carmes, de la Reine d'Hongrie, &c., Elixirs de longue vie, Baumes, Onguens, Opiats, &c., ſont d'un uſage & d'une utilité générale, & même indiſpenſable dans les familles, volume in-12. Paris 1784. Fl. 1-10.

Les Agrémens des Campagnards dans la chaſſe des Oiſeaux, & le plaiſir des grands Seigneurs dans ceux de Fauconnerie. La première partie de cet ouvrage traite, de la chaſſe au chien couchant

& au filet, de la façon d'attraper les becasses, & de faire la chasse aux éperviers, de la méthode de prendre les oiseaux aux filets, qu'on nomme tressaillans, du pigeon ramier, du vanneau & de leur chasse, de la manière de faire la chasse aux oiseaux au filet, avec un appât, & de prendre les moineaux : Il parle, ensuite, de tous les autres oiseaux, & des différentes manières de les prendre, la façon de les mettre en mue & la manière qu'on employe pour les aveugler, avec la façon d'apprêter les peaux des oiseaux : La seconde traite, de l'autour, de l'épervier, de l'émérillon, du faucon, du gersault, de la buse, du héron, du milan, du butor ; l'ouvrage est terminé par un traité particulier sur la fauconnerie, qui contient tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour cette chasse, in-12, Paris 1784. Fl. 1-10.

Manuel usuel & économique des Plantes, contenant leurs propriétés pour les usages économiques & les différens procédés, auxquels on peut avoir recours pour en tirer profit. Cet ouvrage est vraiment économique ; il traite des différentes plantes qui peuvent convenir dans l'économie rurale ; il donne la manière de les préparer, rapporte les différens procédes qu'on est obligé d'employer pour pouvoir en tirer un profit avantageux : Il y est traité du genevrier, de l'épeautre, de la culture du lin, des oignons & des aulx, expériences faites sur les figuiers, sur les prairies artificielles, sur le choix des semences, du froment & du seigle, mémoire sur la plantation des saules, préparation & manière de faire l'indigo, nouvelle découverte pour tanner les cuirs, utilité du bois de Quassi, ou de Surinam, observations sur la grande pimprenelle, nouvelles expériences sur les champignons, moyens de conserver des

légumes & des fruits, en hiver, & de préſerver du froid les arbres fruitiers, procédé le plus utile pour la plantation des vignes, culture du châtaignier, ſecrets pour fertiliſer les arbres fruitiers & les garantir des vermines & inſectes qui les font ſouvent périr, manière de conſerver les grains, de la culture du houblon, obſervations ſur l'avoine de Hongrie, ſur la culture de la lentille du Canada, de la culture du chêne, moyen de reconnoître la bonté des graines & des ſemences, moyens d'avoir des roſes vertes, &c. &c., in-12, Paris 1782. Fl. 1-10.

Traité de l'éducation des Animaux qui ſervent d'amuſement à l'homme, ſavoir, le ſinge, le chien, le chat, l'écureuil, le perroquet, le merle, l'étourneau, le ſerin, des Canaries, le roſſignol, la linotte, le chardonneret, le bouvreuil, la manière de les élever, de les nourrir, de les traiter dans leurs maladies, & d'en tirer du profit & de l'amuſement. Les chapitres du ſinge & du chien ſont très-curieux; celui du ſinge eſt diviſé en cinq articles, qui traitent, de l'anatomie de cet animal, des différentes eſpèces de ſinges, de leurs mœurs, caractères & tours de ſoupleſſe, des alimens qui leur conviennent, de leurs maladies & remèdes : Le chapitre du chien eſt également diviſé en ſix articles, qui traitent, de ſon anatomie, de la conformation extérieure du chien & de ſes différentes races, de ſes mœurs & de ſon éducation, de ſes maladies, des avantages qu'on peut en retirer pour les uſages économiques, de leur utilité pour les alimens & la médecine, &c. in-12, Paris 1780. F. 1-10.

Toilette & Laboratoire de Flore, réunis en faveur du beau ſexe, ou eſſai ſur les plantes qui peuvent ſervir d'ornement aux dames & qui ſont

utiles dans la diſtillation, contenant les différentes manières de préparer les eſſences, pommades, rouges, poudres, fards, eaux de ſenteur, liqueurs, ratafiats, huiles, eaux coſmétiques & officinales, &c. &c., 2 parties en un volume in-12, Paris 1784. Fl. 2.

Médecine rurale & pratique, ou Pharmacopée végétale & indigène, contenant les formules tirées du règne végétal, enſemble, l'explication ſommaire des vertus de chaque plante & les définitions ſymptomatiques des maladies Après la préface, on trouve une introduction à la médecine rurale, qui explique ce que ſont les remèdes internes, externes, & moyens; les formules pour ordonner en médecine, & ce que l'on entend par abſorbans, adouciſſans, aſtringens, atténuans ou diſſolvans, les carminatifs, les coſmétiques, les diaphorétiques, les diurétiques, &c. &c. L'ouvrage eſt, enſuite, diviſé en trois parties : La première comprend toutes les formules dont on peut ſe ſervir dans les différentes maladies; ces recettes ſont, toutes, tirées du règne végétal, & appliquées aux maladies les plus fréquentes : La ſeconde, eſt une liſte alphabétique des différentes plantes qui entrent dans les formules de la première partie; on a ajouté, à chaque plante, une note ſommaire de ſes vertus : La troiſième, eſt deſtinée aux définitions des différentes maladies, on en décrit les ſymptômes & les caractères diſtinctifs en termes clairs & à la portée de toute ſorte de perſonnes. A la fin de l'ouvrage, on a mis quelques obſervations ſur des cures intéreſſantes opérées par des végétaux, rapportées dans un mémoire ſur l'illécébra, ou petite joubarbe, par M. Marquet, & un ſur le putiet, par M. Gérard, volume de 426 pages. Fl. 2.

D. M. 31 Ag 43

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

Buc'hoz, Pierre Joseph

TX415
.B8
Rare Bk. Coll.