

Dissertation sur la bière, et
réponse à la lettre anonime
sur le mesme sujet , par
François Queminel,...

Queminel, François (1679?-1749). Auteur du texte. Dissertation sur la bière, et réponse à la lettre anonime sur le mesme sujet , par François Queminel,... 1737.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

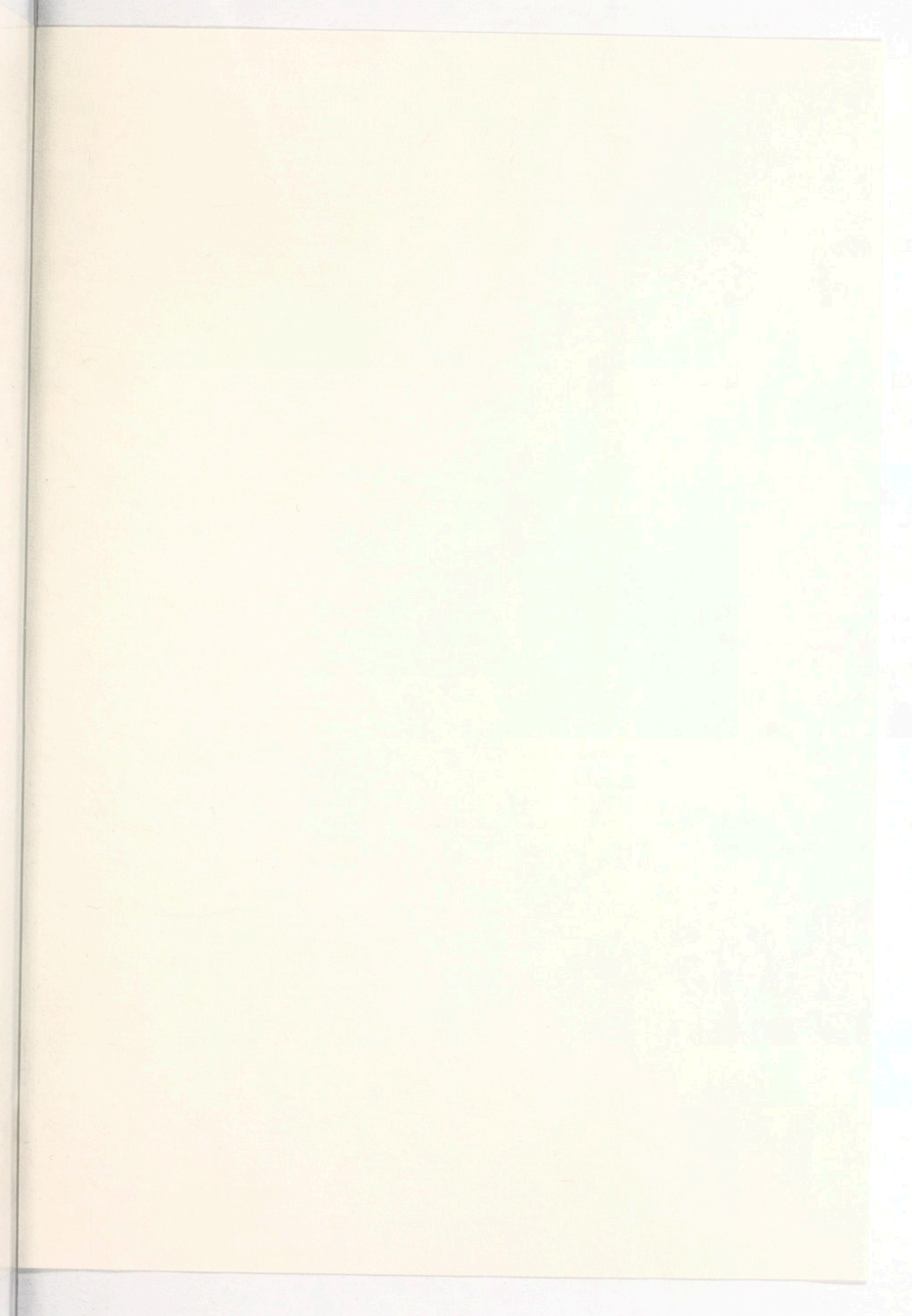
5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

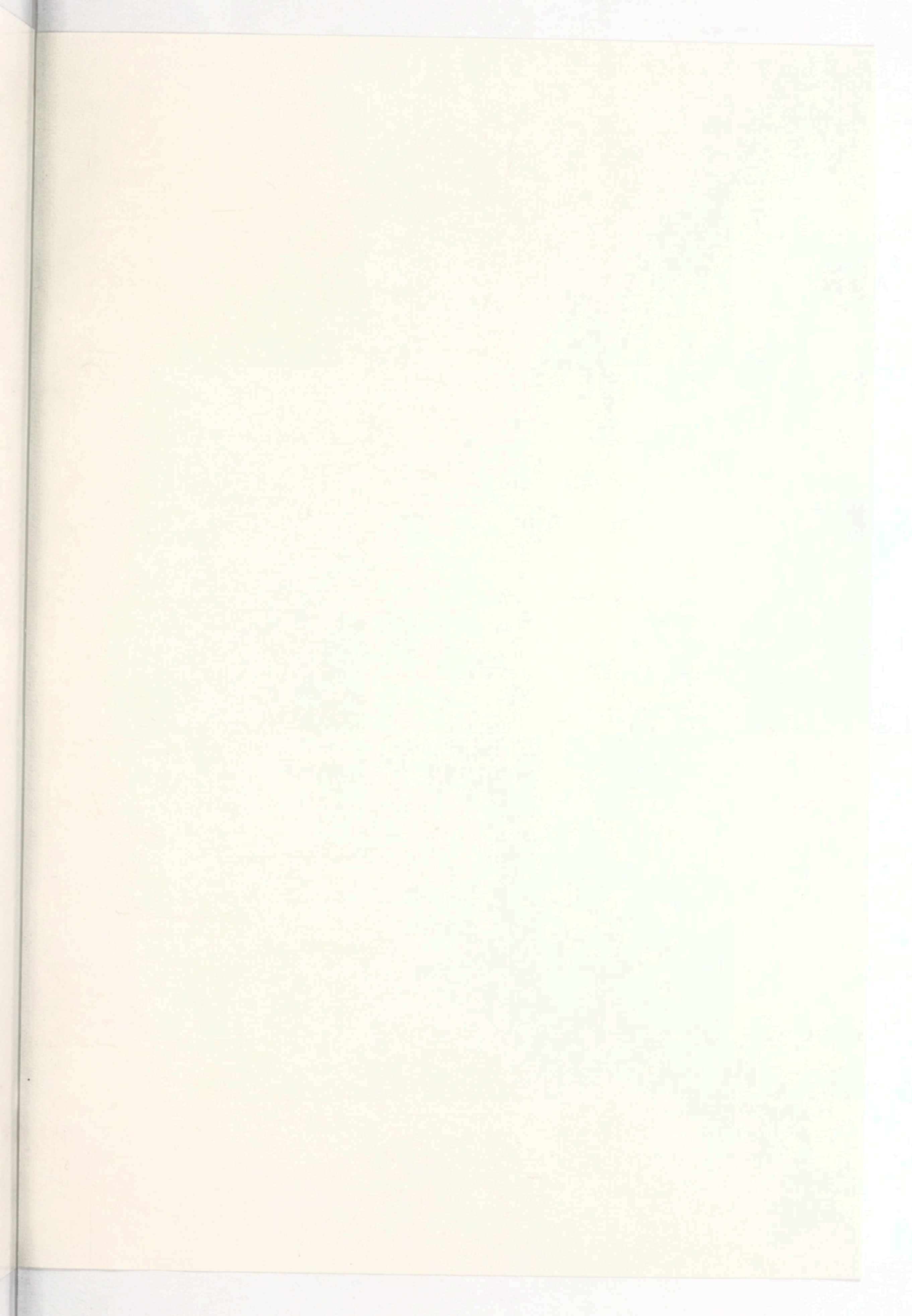
6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

S

22022





Queminel

Dissertation sur
la Biere.

S 611

E28

28 (11)

105

105

DISSERTATION
SUR LA BIERE,
ET
REPONSE
A LA LETTRE ANONIME
SUR LE MESME SUJET.

*Par FRANÇOIS QUEMINEL, Ancien Juré-Eche-
vin, & Medecin Pensionnaire de la Ville
de Valenciennes.*



Chez FRANÇOIS FOPPENS, Libraire
au Saint Esprit 1737.

22022

A LA LETTRE ANONYME

Q.



OCCASION

De la presente Réponse.

LE Magistrat de Valenciennes, conformément à ses anciens Reglemens, notamment à celui du 14. Octobre 1684. vouloit obliger les Brasseurs & leurs domestiques de *S'expurger par serment de ne mettre, ou faire mettre directement ou indirectement, aucuns pieds de veaux, drogues ou autres ingrediens, que l'orge & le houblon pour la confection de toutes les Bieres qui se brasseroient à Valenciennes.*

Les Brasseurs soupçonnés d'y joindre de la chaux vive, de leur propre mouvement, & sans aucune contrainte s'offroient de se soumettre audit Reglement quant à ce point; soutenant que les pieds de veaux, bien loin de détériorer leurs Bieres, les rendoient, & plus saines & plus agréables.

Nonobstant cela, plusieurs de ces Brasseurs furent interdits, conformément audit Reglement : l'avis verbal d'aucuns Medecins, qui ne leurs étoit point favorable, leurs faisant apprehender quelque chose de plus, les a déterminé à voir si tous les Medecins feroient du même sentiment.

L'avis de l'auteur de cette réponse leur fut favorable : aucun Medecin n'y a répondu, quoy qu'invités même par le Magistrat, tellement que toutes les interdictions furent levées, & les Brasseurs n'ont souffert depuis lors aucun trouble dans l'usage qu'ils ont, & qu'ils avoient de mettre des pieds de veaux ou de bœufs, pendant la cuisson de leurs Bieres. Cet avis est du 28. Decembre 1718.

En 1734. le premier Octobre, l'on a annoncé à Valenciennes une Lettre sur la Biere, l'Auteur y donne l'avantage à celle qui ne se fait,, Qu'avec de l'orge & „ des fleurs de houblon, & declame contre celles, dans lesquelles on fait bouillir, pendant leur cuisson,, Des pieds de veaux, „ de bœufs, & même de la chaux vive; ce

„ qui merite, continue-t'il, une attention
 „ particuliere du Juge de Police.

Cette lettre n'a point eu le succès que son Auteur a pû se proposer, aucun Juge n'y a fait attention, elle a eu le malheur de ne point obtenir l'approbation du public, qui sçait mieux juger de la bonté des Bieres qu'aucun Medecin; & si nous repondons à cette lettre, qu'un défaut de methode & les inutilités rendent ennuyante & desagreable, c'est que dans plusieurs occasions de pratique, ce Medecin a taché de mettre les malades en défiance contre cette boisson, lorsqu'ils la fouhaitoient même avec ardeur.

La description qu'il fait de la Biere de Valenciennes est bien impropre „ La
 „ boisson, dit-il, dont on se sert aujourd'hui
 „ d'huy dans nôtre Ville est un composé d'eau, d'orge, de bled, de chaux
 „ vive, de pieds de bœufs ou de veaux
 „ & de houblon.

La Biere de Valenciennes n'est rien moins qu'un semblable composé: la lessive coulée, par exemple, n'est point un composé de cendres, l'eau de chaux filtrée,

n'est point un composé de chaux, ce sont des liqueurs plus ou moins Alkalines (comme parlent les Medecins) qui ont leurs usages en medecine & ailleurs.

Ce Medecin a fait imprimer l'avis donné en faveur des Brasseurs à la fin de sa Lettre; c'est donc cet avis qu'il attaque quoyqu'on n'y eut fait aucune mention de la chaux; c'est donc un cartel de défi d'y repondre qu'il donne, après une trêve de seize ans. On l'a devroit cette reponse au public, dont on a défendu & soutenu les interêts; si cette lettre contenoit des reflexions capables d'occuper l'esprit, & en suspendre le jugement: mais non, en la lisant, on s'est trouvé confirmé de plus en plus dans ce qu'on a avancé; & quoy qu'en puisse dire ulterieurement son Auteur. C'est encore un fait, dont on ne peut douter, qu'un peu de chaux, que l'on jetteroit dès le commencement de la coction des Bieres, ne pourroit que les perfectionner, c'est ce que l'on prouvera après avoir refuté ce que dit ce Medecin touchant les Bieres „ Des siècles passés „ & répondu aux objections qu'il fait contre nôtre avis.



A V I S

Donné en faveur des Brasseurs.

FRANÇOIS QUEMINEL, Medecin & ancien Eschevin de la Ville de Valenciennes, consulté & supplié de donner son avis touchant la composition des Bieres. Si quelques pieds de veaux ou de bœufs qu'on y jette pendant leurs cuissions, engendrent des viscosités & des glaires; & si la santé de l'homme a quelque chose à craindre de cette boisson ordinaire, dit.

Premierement, que rien n'a si heureusement perfectionné la Biere que les fleurs de houblon par ce mélange, elle devient amere, aperitive, amie de l'estomac & de tous les visceres.

Secondement, que tout ce qui est fade, visqueux & gluant, n'est point pernicieux

à la santé, veu que la Medecine ordonne les choses les plus visqueuses, pour les maladies les plus opiniatres; car quoy de plus gluant que les racines mucilagineuses & les limaçons! que les extremités des animaux & leurs gelées, que l'observation fait préférer a tant d'autres remedes contre les maladies qu'on attribue ordinairement aux viscosités & aux glaires.

Troisièmement, que par la digestion, les aliments sont mis en état de circuler avec le sang & s'incorporer aux parties qui ont à se nourrir. La Biere dans laquelle pendant sa cuisson, on a jetté quelques pieds de veaux ou de bœufs, ne contient rien de contraire, la convenance avec les parties qui ont à se reparer est toute naturelle, moins feculente, plutôt clarifiée, plus delicieuse & plus coulante, elle est aussi plus facile à digerer; tellement que les accusations dont on la charge, d'embarrasser le sang, d'engendrer des colles, des crudités, des viscosités & des glaires, sont folles & imaginaires.

En effet, les maladies qu'on attribue ordinairement aux glaires, sont moins frequentes parmy les petits Bourgeois, les

payfans & les chartiers, eux qui de tous les hommes vivent le plus grossierement, qui se remplissent tous les jours de plusieurs sortes de Bieres clarifiées par des ingrediens, qui peut-être n'ont point la convenance dont nous venons de parler; ils sont, dit-on, rarement sujets aux crudités; par exemple aux rots, aux vomissemens & aux coliques, tandis que ceux qui sont meilleure chère & qui boivent le bon vin en sont fréquemment tourmentés. En un mot, les corps secs & échauffés sont plus de sérosités que les autres; l'usage trop fréquent du vin est la cause la plus fréquente des maux d'estomac, des crudités & des glaires, & la Biere de laquelle il s'agit les guerit.

Par l'adjonction de quelques pieds de veaux, la Biere devient plus onctueuse, moins agaçante, & par conséquent plus amie de l'estomac, elle conserve aux parties solides & aux fibres leur souplesse & tension naturelle, si nécessaires pour la circulation & filtration des liqueurs, en quoy principalement consiste la vie des hommes, elle donne moins d'ardeurs d'urine, échauffe moins les reins, & grossit moins la pierre en ceux qui l'ont.

Tellement qu'on ose avancer que la vie de l'homme en seroit plus longue, si cette Biere, composée seulement d'orge & de fleurs de houblons (en y jettant pendant la cuisson quelques pieds de veaux ou de bœufs) luy seroit de boisson ordinaire.

C'est un fait connu que les décoctions de viandes se corrompent & s'aigrissent en tres peu de temps, principalement en esté, aussi cette saison n'est point propre pour brasser. Le reproche qu'on feroit à cette Biere de se corrompre & s'aigrir plus facilement est plus grave en apparence & n'est pas mieux fondé, si l'on y fait attention l'on y decouvrira un Analogisme évidemment faux.

Ensorte que le susdit Medecin consulté tient pour certain, & est d'avis que la Biere ou, pendant sa cuisson on a jetté quelques pieds de veaux ou de bœufs, n'engendre ny crudités, ny glaires, qu'au contraire elle en est plus salutaire, & par consequent que la santé de l'homme n'a rien à craindre de cette boisson ordinaire.

Consulté & avisé à Valenciennes le 28.
Decembre 1718.

QUEMINE L.



DISSERTATION SUR LA BIERE.



Otre dessein n'est point de dé-
crier aucunes Bieres, elles ont
toutes leur merite, & sont tou-
tes plus ou moins bonnes, nous
nous proposons seulement de soutenir les
avantages de celles de Valenciennes, pen-
dant la cuisson desquelles, on jette quel-
ques pieds de veaux ou de bœufs, sur celle
qui ne seroit faite (toutes choses égales
d'ailleurs) qu'avec l'orge & les fleurs de
houblon.

Nous ne sçavons rien de positif tou-
chant les assaisonnemens des Bieres les
plus anciennes, nous sçavons au plus que
les plus anciens Egyptiens, usoient d'une
boisson faite avec l'orge, & que la maniere
de preparer le grain, comme on le prepa-
re même aujourd'huy, est d'une invention
au moins aussi ancienne, que la Biere même.

Quand nous n'aurions point Herodote & Diodore de Sicile , pour garands de ce que nous venons d'avancer, cette preparation de l'orge conteroit au moins douze Siecles d'ancienneté.

Ætius, qui étoit Egyptiens & vivoit dans le cinquième Siecle , vers la fin duquel il a écrit, marque en termes exprés que l'orge dont on se servoit étoit, *Hordeum madefactum quod regerminans cum ligulis enatis torretur* ; c'est-a-dire en termes du Pays de l'orge germée & braisée.

Le Zythum des Egyptiens, c'est ainsi qu'on appelloit leur Biere, par la bonté de sa faveur ne cedit que peu au vin, c'est le témoignage qu'en donne Diodore de Sicile, *Ægyptii*, dit-il, *potum ex hordeo saporis bonitate paulo vino inferiorem confecerunt*. Aristote, avant luy, l'a appelé vin d'orge, *Vinum hordeaceum*. En effet, cette boisson rejoüissoit le cœur de ceux qui la buvoient : Les Egyptiens, après s'en être remplis & rassasiés, s'abandonnoient aux chants & aux danses, *Veteres hordeaceo potu sese explebant, eoque ita exhilarescebant ut in cantiones & tripudia solverentur*, Dion. l'Acad.

Les Egyptiens passent pour les inven-

teurs de la Biere , art qu'ils ont appris d'Osyris leur Roy , & l'un des premiers inventeurs de la Medecine. Cette nation industrieuse jusqu'à la superstition, s'est appliquée la premiere à la recherche des remedes ; & cela avec tant de succès, que nous luy sommes redevables du commencement & des premiers progrès de la Medecine.

„ L'anonyme trouve une grande différence entre la Biere que l'on boit aujourd'huy & celles des siècles passés ,
 „ qui ne se faisoient qu'avec de l'orge
 „ qu'on laissoit (selon luy) maçerer, pourrir
 „ & fermenter dans l'eau, sans coction
 „ & sans houblon.

Les rapports que nous venons de faire en faveur de la Biere des plus anciens Egyptiens, qu'Herodote appelle aussi un vin préparé avec l'orge, nous font croire que ce n'est point cette Biere de l'antiquité la plus reculée , que l'anonyme prétend condamner : il auroit donc dû s'expliquer, de maniere que l'on auroit sçû *de quels siècles passés* il vouloit parler. Tout le monde convient d'une grande difference entre la Biere des Egyptiens & celles des siècles posterieurs, l'on convient que les premieres se faisoient sans houblon, sans

pouvoir cependant avouer qu'elles se faisoient sans l'aide du feu & sans coction.

Quoy que le pain soit l'aliment le plus nécessaire, & que sans son secours, tous les autres principalement la viande soient très-sujets à corruption, neantmoins il n'a pas été dès le commencement du monde la nourriture du premier homme. Cette nourriture devoit être le fruit de son travail & de son application ; Les premiers hommes se sont donc appliqués quelques têmes après la création du monde à broyer les grains qu'ils moissonnoient des terres qu'ils avoient cultivé ; quels moyens & quels instrumens dûssent-ils avoir employé pour cet effet ?

Les hommes se trouvant une seconde fois multipliés, se trouverent encore obligés de se separer, & de chercher à s'établir, dans les terres, qu'une ruine universelle venoit de rendre desertes : il ne leur manquoit rien pour ces nouveaux établissemens, ils sçavoient l'agriculture, moudre les grains, faire le pain & bien d'autres arts & métiers, qu'ils tenoient de leurs peres, ils sçavoient de plus faire le vin ; après cela, y auroit-il quelque apparence de vraisemblance, que des hommes, qui n'ignoroient rien de ce qui é-

toit neceffaire pour l'utilité & la douceur de la vie, auroient usé d'une boisson aussi miserable que feroit l'eau dans laquelle, On auroit laissé maçerer, pourrir & fermenter de l'orge sans coction, & sans houblon.

Si ce Medecin s'étoit demandé à luy-même ce que les hommes, avant ou après le deluge, ont pû faire pour atténuer les herbes, racines, legumes; en un mot leurs aliments, pour qu'ils n'en fussent point incommodés? auroit-il pû se repondre autre chose, qu'ils les ont fait bouillir & cuire dans l'eau comme l'on fait aujourd'huy.

Voila le premier pas que ces premiers hommes ont fait vers la medecine: la necessité qui les a forcés à s'apréter leurs aliments, de maniere qu'ils en fussent plus faciles à digerer, les a fait trouver le regime de vivre des malades, qui consiste à ne leur ordonner ni plus, ni autre chose, que ce qu'ils peuvent surmonter.

C'est la même necessité qui a engagé les hommes, d'inventer toutes les boiffons factices connues aujourd'huy; l'eau qui a esté l'unique boiffon des hommes avant le deluge, & qui seule pourroit suffire à un homme fort & robuste, quand il ne s'agit

que de rafraichir, délayer & corriger l'acrimonie des humeurs, n'a pû satisfaire aux besoins de ceux qui se trouvoient d'une constitution contraire; dans ceux-cy elle passe difficilement, ralentit la circulation, diminuë les évacuations, troubleroit enfin insensiblement toute l'œconomie animale, si l'on n'en interrompoit pas quelques fois l'usage, ou si l'on n'y ajoûtoit plus ou moins de vin pour suppléer à ce qu'elle a de défectueux.

Telle est la providence du Createur, que dans les terres dont les climats sont contraires à la culture des vignes, il s'y trouve abondamment d'autres fruits, & divers grains avec lesquels les hommes ont sçu se preparer diverses boissons, qui, par une acrimonie douce & utile acquise par la fermentation, excitent la chaleur naturelle, fortifient l'estomac, aident à la digestion, favorisent la distribution des aliments, facilitent l'insensible transpiration, procurent l'évacuation du superflus; tellement qu'après un petit excès de semblable boisson, l'on se sent bien souvent plus leger, plus gay & plus dispos.

Telles étoient les propriétés des Bieres des anciens Egyptiens, qui se faisoient sans les fleurs de houblon, sans lesquelles
les

les Anglois & les Danois en font aussi une très - aperitive & très - agreable. *sin sine lupulis aliisve analogis fiat*, à sçavoir, *Cervisia*, *nobis* & *Danis nominatur Ale*, cette Biere est en telle recommandation chez ces peuples, que suivant l'étimologie de son nom elle semble tenir lieu de toute autre nourriture. *Quibus instar omnis aliis victus*. Quand cette Biere est nouvellement cuite, plusieurs y jettent des rameaux de bouleau pour qu'elle contracte tant soit peu d'aigreur & soit bientôt en état d'estre buë, les habitans du Nord d'Angleterre jettent dans leurs tonneaux du lierre terrestre, & par ce moyen cette boisson se depure dans l'espace d'un jour & d'une nuit.

Voila ce que nous apprend Mundius Medecin de Londres de cette Biere particuliere qui se fait avec l'orge, sans fleurs de houblon, *Aliisve analogis*, ou autres & semblables amers.

La ptisanne inventée bien du tems avant Hippocrate, auroit pû encore instruire l'anonyme sur cette matiere; cette ptisanne étoit proprement un bouillon de farine d'orge mondé: voila la maniere que l'on s'y prenoit. Après avoir fait tremper l'orge jusqu'à ce qu'il enflât, on le faisoit secher

au soleil, on le battoit ensuite pour en ôter l'écorce, on le faisoit moudre, l'on cuisoit dans l'eau long-têms cette farine que l'on exposoit derechef au soleil pour la sécher; & c'est de cette farine ainsi préparée, comme l'on fait aujourd'huy avec le gruau, que les plus anciens Medecins apprêtoient leur ptisanne ordinaire.

Les mêmes anciens avoient un autre nourriture qu'ils appelloient *Polenta*, qu'ils prepaient avec la farine d'orge qu'ils avoient eu soin de frire avant le faire moudre, un bouillon de cette farine & de toute autre est une Biere commencée, à qui il ne manque qu'une cuisson suffisante & l'assaisonnement qu'ils ne pouvoient ignorer.

En effet, avant Dioscoride qui est le premier Medecin que nous connoissons qui s'est déclaré contre la Biere, l'on préparoit les vins d'absinthe, de Camedris, d'hissope, de bayes de genievre, de marube, de sauge & de bien d'autres herbes ameres & aromatiques, autant capables de conserver la Biere, & de luy donner plus de force, que les fleurs de houblon, que l'on préfere non seulement à cause qu'elles communiquent à la Biere une saveur moins rebutante, mais aussi parce

que cette plante balsamique & toute huileuse est d'une culture très-aisée & d'une moisson très-abondante dans ces climats.

Plus les Bieres sont de durée sans s'aigrir, plus elles sont parfaites, c'est à quoy aboutissent les divers ingrediens que l'on y fait bouillir, pendant & sur la fin de leur cuisson; elles étoient telles du temps de Dioscoride, vû qu'il fût au plus contemporain de Pline, au temps duquel les Bieres se conservoient bien du temps, avant contracter ce vice. Ce sçavant naturaliste n'en parle pas mal autrement, quelles sont l'invention d'une industrie vicieuse, par laquelle on a trouvé le moyen de communiquer à l'eau la vertu d'enivrer, *O mira* (s'écrie-t'il) *vitiorum solertia, inventum est quemadmodum Aqua inebriaret !*

Tout le monde sçait que la Biere enivre; mais tous ne conviennent point avec l'Anonime qu'elle enivre plus dangereusement que le vin: la liberté avec laquelle les habitans du Nord boivent la forte Biere, la sobriété avec laquelle les habitans des terres sçituées vers le Midy sont obligez de boire leur vin rarement pur, prouvent qu'un excès de vin est plus dangereux qu'un excès de Bieres, *Toutes*

grossieres, visqueuses & plus difficiles à digerer que puissent paroître à l'anonyme les parties qui la composent, où il faut qu'il avoüe que les vins d'Italie & les eaux de vie enivrent moins dangereusement par exemple que les vins de Laon.

L'ivresse que cause le vin est suivie de soif, de chaleur, de maux de teste, d'inquietudes & d'insomnies; celle que cause la Biere est suivie le plus souvent d'un sommeil profond & tranquile, après lequel le corps se trouve déchargé de cette boisson superflue, sans laisser cette impression d'ardeur & de feu que laisse celle du vin; tellement qu'une débauche grossiere en vin est toujours plus dangereuse qu'un semblable excès en Biere; pour le dire en un mot, le vin enivre en desséchant, & la Biere en humectant; l'excès de ces deux boissons, est plus ou moins dangereux, suivant que l'on y est plus ou moins accoutumé.

Plus une boisson est spiritueuse, plus elle dessèche, durcit les solides, plus elle dispose le sang à la coagulation & augmente les resistances à la circulation des humeurs: l'abus donc de semblables boissons ne peut que sensiblement abréger la vie & causer des morts prématurées.

L'eau de vie, par exemple, qui n'est qu'un vin dépouillé de son phlegme, & qui par ses funestes effets est véritablement une eau de mort, en est une preuve que l'on ne peut contester.

C'est le propre des boissons fortes & fermentées, de donner par la distillation, un esprit analogue à l'eau de vie, celles dans lesquelles l'on a icû y mesler de quoy moderer son action sont les plus salutaires. La gelée de quelques pieds de veaux ou de bœufs dont se trouvent legerement empreintes les Bieres de Valenciennes, ne produit point seulement ce bon effet, mais aussi celui de concourir à la conservation de cette même boisson.

Il est avoué dans l'avis donné en faveur des Brasseurs, que les decoctions de viandes se corrompent & s'aigrissent en très-peu de têmes, principalement en Eté. *Cette Biere donc, conclue l'anonyme, sera sujette à cette corruption.* C'est une autre verité que les infusions & decoctions des fleurs de houblon se corrompent & s'alcalisent en très-peu de têmes, principalement en Eté : cependant les Bieres bien houblonnées ne sont point sujettes à cette sorte de corruption. La solution de cette difficulté servira de réponse à la premiere, quoy que touchée cy-dessus.



Il est connu de tout le monde, que les fleurs de houblon empêchent la Biere de s'aigrir, la Biere est une decoction & infusion de matieres differentes sujettes à des corruptions opposées, & qui par ce moyen se conserve. Pourquoi donc les fleurs de houblon n'empêcheroient-elles point la decoction de la farine du malt, avec quelques pieds de bœufs ou de veaux de s'aigrir & de se corrompre? quand bien même la decoction des viandes s'aigriroit & se corromproit en très-peu de tēms & en toute saison.

En specifiant la corruption à laquelle les decoctions des viandes sont sujettes, l'on s'est servi du terme *s'aigrir*, dont se sert le vulgaire & à qui, la corruption alkaline est inconnue; cette corruption est propre aux viandes & à leurs decoctions; l'anonyme pouvoit contredire cette expression avec fondement, en prouvant que les pieds de veaux ou de bœufs concourent avec les fleurs de houblon à la conservation & perfection des Bieres.

Dioscoride, dont nous avons parlé cy-dessus, fait mention de deux sortes de Bieres, du *Zythum* & du *Curmi*, il dit, que ces deux boissons se faisoient avec l'orge sans declarer ce qui les distinguoit:



elles differoient donc, ou par la maniere de secher ce grain, ou par leurs assaisonnemens; il les condamnoit toutes deux comme capables d'engendrer un mauvais suc, il accuse le *Curmi* dont on se servoit, (comme il l'avouë,) à la place du vin, de donner des maux de teste & de nuire aux nerfs; mais y a-t'il abus qui ait causé plus de ces maux que celui de boire le vin pur? Il n'est pas plus favorable au *Zythum* qu'il avouë pousser par les urines, il le charge d'offenser les membranes, principalement du cerveau; c'est encore le propre du vin pur de porter à la teste. Le *Zythum* suivant cet ancien Medecin cause des gonflemens, reproche qu'il fait aussi au vin nouveau, qu'il dit de plus être de difficile digestion. Quant à la Lepre tout le monde sçait que c'étoit une maladie contagieuse qui provenoit & provient bien d'autres causes que de cette boisson.

Les Allemands ont esté les premiers qui ont ajouté les fleurs de houblon à la Biere des anciens Egyptiens, il paroît même qu'ils y ajoutent aujourd'huy encore d'autres ingrediens, & qu'ils preparent leurs Bieres de diverses manieres; car d'où leurs viendroit cette grande

différence de couleur, de saveur & de force, si elles ne se faisoient toutes qu'avec l'orge & les fleurs de houblon? quelle occasion auroient ces peuples de contester sur la bonté & l'excellence de leurs Bieres, si l'art n'y avoit point plus de part que l'eau & le climat? d'où leur viendroient enfin tant de noms differents?

Quale Zithum, nemo est qui nescit, ZERBSTA ministrat
LIPSIA dat *Rastrum*, dat WITTEBERGA *Cucuk*,
Puff. habet HALLA suum, sed tellus WESPHALA *Keutbun*
BARDIACAque venit *clarus* ab urbe liquor
Oppugnare potens *Cnesenakum* colla genuque
GUSTROVII coquitur. Qui cupit usque bibat.
Unum præ reliquis, quod *Vita Balsamus* audit,
Et sapit & sanum est, ROSTOCHIENSE Zithum.

Ce titre de preference ne peut aussi se refuser à la Biere de Valenciennes, puisqu'elle est plus delicieuse qu'aucune des Bieres des Villes voisines; qualité, que l'anonyme n'a osé contester, quoyque marquée en termes formels dans l'avis donné en faveur des Brasseurs. C'est une verité passée en proverbe: *Quæ sapiunt facile digeruntur*; que ce qui goute se digere aisement, ce qui se digere aisement passe & se vuide de même, laisse moins de suc superflus, ce qui a fait conclure que cette Biere estant plus coulante, qu'elle est aussi plus salutaire.

Est Valencenis dulce salubre Zythum.

„ Peut-on croire cela, s'écrie l'anoni-
 „ me, d'une Biere chargée de parties
 „ gluantes & visqueuses, des pieds de
 „ veaux & de bœufs?

Oüy sans doute, ces extremités toutes
 composées qu'elles sont de peaux, de
 membranes, de ligamens, de tendons,
 de nerfs &c. ne different du suc nourri-
 cier de qui elles tiennent leur substance,
 & qui les nourrissoit, que par une modi-
 fication diverse de repos, de figure &
 de cohesion; ces parties par la coction
 s'amolissent & se fondent enfin en cette
 lymphe subtile qui les formoit, & qui de-
 layée dans la Biere la rend & plus humec-
 tante & plus rafraichissante.

Cette Lymphe nourriciere confonduë
 dans le sang dont elle est la partie prin-
 cipale, indifferente encore à être em-
 ployée à l'entretien du palais, de la
 langue ou des pieds; ne peut être con-
 siderée comme *Limoneuse, Terrestre,*
Pesante & Grossiere; Veu qu'avant pou-
 voir nourrir ces parties, elle doit avoir
 acquis ces degrez d'affinage & de ductilité
 qui luy sont necessaires pour circuler à

travers les vaisseaux les plus retrécis de cet animal vivant.

C'est donc sans fondement que l'anonyme soutient, „ Qu'il est incontestable „ que la Biere chargée des parties glaireuses des pieds de bœufs & de veaux „ est épaisse, grossiere, tardive à se clarifier, par consequent difficile à digérer & contraire à l'estomac.

Encore une fois ces Bieres ne peuvent être jugées chargées des parties glaireuses de ces extrémités, veu que ces parties ne sont telles qu'autant qu'elles sont unies & adherantes les unes aux autres, maniere d'être & de substance qui ne se rencontre plus après la coction de la Biere.

Il n'est donc point „ Incontestable que „ ces Bieres ne produisent qu'un chile „ crud, indigeste, grossier, & un sang „ gluant, visqueux, tenace.

En effet, quel aliment, quel chile, quel sang peut-on esperer d'un pied de bœuf bouilli dans deux mille cent quatre pintes d'eau mesure de Paris qui reduites à sept cens soixante-huit pintes de même mesure, font la quantité que contiennent six tonneaux de Biere mesure de Valenciennes.

Supposons que les Brasseurs de Va-

lenciennes, au lieu de cinq ou de huit pieds de bœufs qu'ils font accoutumez de mettre pour un Brassin de trente tonnes de Biere, en mettent quinze, ce sera la gelée d'un pied de bœuf pour la valeur de cent vingt-huit pots de Biere qui font deux cens cinquante-six pintes, toujours mesure de Paris; Après cela, que l'on suppose les pieds de bœufs un aliment aussi grossier & aussi pesant qu'il plaira à l'anonyme; cette grande quantité d'eau & cette longue cuisson les mettront toujours au-dessus de semblables reproches.

Mais il n'en est pas ainsi. Hippocrate, qui ne peut être un Juge suspect de la presente réponse, met les pieds des animaux quadrupes entre les aliments très-legers... *Levissima vero carniū partes ...pectines Pedes...* Celse entre les aliments de bon suc & amis de l'estomac, compte toutes les chairs visqueuses *omnis glutinosa...* Sans en excepter les extrémités des membres des animaux.. *Trunculique..* Enfin les bouillons de jarets de bœufs ou de veaux qui se glacent, succulents & nourrissants comme ils sont & dont l'on mange les chairs visqueuses & gluantes, sans en ressentir aucune incommodité; auroient bien dû convaincre l'anonyme du peu de fondement de toutes ses objections.

C'est en vain qu'il en appelle icy au témoignage de tout le monde qui sçait, comme il dit,, Que les pieds de veaux, que les
 „ pieds de bœufs rendent un glu & font
 „ un bouillon qui est une espece de colle,
 „ & que l'on se sert même des pieds de
 „ bœufs pour faire la colle forte.

L'anonyme auroit écrit en Medecin, s'il avoit dit, que ces extremités font un bouillon qui est une gelée plus facile à digerer que leur chair, que l'on sert les pieds de veaux sur les meilleures tables, & qu'un pied de bœuf bouilli dans 384. pintes d'eau mesure de Paris, reduites à 128. ne donne ny gelée, ny glu, ny colle.

Pour consommer un tonneau de cette Biere, un homme employera 64. jours s'il n'en boit tous les jours qu'un pot. Il employera 32. jours, s'il en boit tous les jours deux. La dose est un peu forte. C'est supposition, *Quelles crudités, quelles glaires, quelles colles peut engendrer ?* Le bouillon d'un pied de bœuf, si l'on veut dans une telle espace de têmes, pour pouvoir asseurer,, que cette Bierre par ses
 „ viscosités embarrasse les parties solides,
 „ rend les fibres roides & inflexibles, &
 „ empêche la filtration des liqueurs en
 „ bouchant les pores des couloirs, par

où elles se doivent filtrer.

La legere viscosité dont peut être douée cette Biere, & qui effraye tant l'anonyme, est cependant ce qui la rend preferable à celle qui seroit seulement houblonnée. Hippocrate préfere la ptisanne dans les maladies aiguës à l'*Alica*, qui est une autre decoction de la farine de froment préparée, à cause que la ptisanne a une viscosité legere & agréable, qui passe aisément, délivre de la soif, & humecte modérément.

La decoction d'Orge mondé dont l'usage est si heureux dans toutes les maladies inflammatoires, est sensiblement visqueuse.

Galien ajoutoit à la ptisanne d'Hippocrate des pieds de cochons de lait pour la rendre meilleure & plus utile à ses febricitants.

Alsaharavius Medecin Arabe conseille aux vieillards l'usage de la Biere faite avec des poissons & des figues. *Cervisia facta ex piscibus & ficubus*, tant une boisson un peu visqueuse previent la secheresse, & est propre à prolonger la vie.

Avoüons par complaisance que toutes les extremités des animaux quadrupes a-

vancés en âge sont naturellement difficiles à digérer, il n'en seroit pas pour cela de même de leur bouillon, qui pour nourrir promptement passe aisement, suivant cette maxime d'Hippocrate *Confer-tim & celeriter nutrientium celeres etiam excretiones fiunt.*

Les os, sans contredit, sont plus grossiers & plus pesants que le reste des parties qui composent ces extrémités; cependant on s'en sert aujourd'hui parmi les alimens: l'on a trouvé la maniere d'en tirer une gelée fort nourrissante & qui passe aisement. Après cela peut-on se recrier avec raison contre la gelée que peuvent donner ces extrémités, jusqu'à avancer que la Biere de Valenciennes seroit également contraire aux ouvriers, s'ils en faisoient leur boisson ordinaire?

L'anonyme dans toute sa lettre n'a fait que supposer ce qu'il devoit prouver, que les pieds de bœufs sont un *aliment grossier & pesant*; mais qui peut ignorer, que les decoctions des alimens les plus forts, bouillis dans beaucoup d'eau, sont à la portée des malades les plus foibles?

Le Createur, en permettant aux hom-

mes après le deluge, l'usage des chairs des animaux, y mit cette reserve *Excepto quod carnem cum sanguine non comedetis.* A condition qu'ils n'en mangeroient point le sang : préférence qu'il donne aux aliments tirés des extrémités des animaux en qui abonde la lymphe nourriciere, sur leur chair, en qui domine le sang.

Autant que le suc nourricier de ces extrémités s'en separe aisement pendant la digestion, autant s'en laisse-t'il difficilement extraire des chairs des animaux, enfoncé qu'il se trouve dans leur substance, & confondu dans la partie rouge du sang, dont toutes les vraies chairs sont remplies, & d'où l'estomac ne le dégage que par un plus long travail.

Des esprits peu Physiciens, plus occupés de la faveur des aliments, que de leurs bons effets, prevenus comme ils sont, que les nourritures succulentes & d'un goût relevé sont plus propres à la santé, & plus capables de prolonger la vie, penseront autrement que nous : mais les mieux instruits, convaincus comme ils sont, que ceux qui usent d'aliments les plus vils & moins favoureux, sont plus sains & plus robustes, soutiendront toujours après Hippocrate, que ces extrémités sont d'une

nourriture très-legere, plutôt inferieure que superieure aux besoins d'un homme de peine & de travail.

Confirmons ces propositions par l'observation même de l'anonyme, Lors, *dit-il*,
 „ Que dans quelque maladie, l'on est obli-
 „ gé d'épaissir le sang d'un malade, on luy
 „ fait prendre pour nourriture ces sortes
 „ d'aliments ; & l'experience nous a appris
 „ que leur usage rend le sang plus fibreux,
 „ plus épais, plus pesant à circuler, & en
 „ corrige la trop grande dissolution.

Qu'ainsi soit, la Biere de Valenciennes se trouvera disculpée de causer tous les maux dont on l'accusoit, le sang se trouve très-dense, lent & doux dans les hommes les plus robustes & exercés ; ceux qui sont foibles & d'un temperament delicat, l'ont dissous, leger & acré. Si la nourriture tirée de ces extremités convient à ces derniers *Pour corriger la trop grande dissolution de leur sang ; conformément à l'experience dont se loue l'anonyme, elle conviendra aussi sans doute aux premiers pour conserver leur force, Ad robur optima sunt, dit Hippocrate, quæ sanguinem crassefaciunt.*

Malgré cet aveu sincere, mais échapé à nôtre auteur dont il n'a point prévu ny
 senti

Q. 22

senti les consequences, supposant toujours ce qu'il devoit prouver, que cette Biere caue un *Sang grossier, visqueux & gluant*, prenant l'effet pour la source & l'origine de la pluspart des maladies, demande: *Si nous ne voyons pas tous les jours la viscosité du sang empêcher les secretions.*

Ne luy en déplaise, c'est le deffaut des secretions qui cause la pluspart des vices du sang; verité que nous allons prouver par le détail Phisiologique suivant.

L'œconomie animale consiste dans les évacuations faites en temps & lieux, c'est un renouvellement continuel; la santé ne subsiste qu'autant que le suc nourricier des aliments que nous prenons, repare les pertes que nous faisons; l'on sent les premieres annonces des maladies, si le corps ne s'en décharge chaque jour, un sang surabondant, une lymphe trop nourrie par la variété & l'abondance des viandes, auxquelles l'on joint bien souvent l'usage des boissons vineuses, n'est pas propre pour cet effet, son volume n'est pas proportionné à la capacité des vaisseaux de qui ce sang tient son mouvement & sa distribution; les arteres sanguines & lymphatiques trop dilatées &

comblées pressent les mêmes veines; le retour du sang vers le cœur est gêné, la circulation embarrassée, les secretions perverties, les évacuations sensibles augmentées, l'insensible qui est la principale diminuée, l'on crache, l'on mouche tant la nature fait d'efforts, pour se débarrasser de ces sucs superflus; l'on se sent lourd, pesant, impuissant au travail, la moindre chaleur inquiète, tant le cœur trouve de résistance à pousser ce sang rareté, qui retardé dans son cours se trouve entre deux puissances, celle du cœur dont l'impulsion redoublée le chasse en avant, & la contraction des artères qui le pressent par les côtés. Que deviendra donc cette lymphe nourricière ainsi pressée de toutes parts, si elle ne rencontre que des issues fermées, (ce qui arrive dans les grandes maladies,) elle se colera & se durcira, au point de donner par la saignée ce suc blanc, gluant, coënnieux, que notre anonyme appelle *Viscosité du sang*, qui se trouve l'effet, & non la cause du deffaut des secretions.

Dés le premier commencement des maladies inflammatoires, le sang que l'on tire par la saignée est bien souvent beau, vermeil, semblable au sang le plus sain,

bien différent de celui que l'on tire plus tard ; qui est véritablement pleurétique, phlegmoneux & enflâmé.

Un ouvrier qui ne boit que de l'eau, qui suivant l'anonyme est *le véritable correctif* des Bieres de Valenciennes, après un exercice fatiguant, s'expose imprudemment à un air trop froid, & boit de ce prétendu correctif pour se rafraichir, la fièvre survient, on le saigne, son sang se trouve aussi coënnéux ; l'anonyme pourroit-t'il soutenir que ce vice est la cause & non l'effet d'une transpiration diminuée.

Les aliments trop visqueux occasionnent bien d'autres maladies, que celles dont on vient de parler ; ceux qui en usent trop long temps, perdent insensiblement l'appétit, se sentent à la fin toujours remplis, ils ont des nausées & souvent ils vomissent ; ils ont le ventre paresseux, dur & gonflé, ils sont pâles & sans vigueur ; ils ont ces maladies que l'on dit ordinairement *froides* ; qui pour leur guérison demandent les aliments bien assaisonnés, le mouvement & l'exercice.

C'est le propre des boissons fermentées, d'agiter les parties solides, & de les fortifier, d'aider aux digestions & favo-

rifer la transpiration, [comme on l'a dit cy-dessus;] c'est donc le propre des Bieres de Valenciennes de prevenir les maladies dont on vient de parler, qui paroïtroient au moins quelques fois, si ceux qui usent d'aliments grossiers, massifs & terrestres, buvoient aussi rarement de cette Biere qu'on l'a avancé.

Les Simptomes des maladies, que l'on attribue ordinairement aux glaires, ne sont le plus souvent, que des signaux de repletion, d'ardeur & de feu, comme on l'a remarqué dans l'avis que nostre Auteur contredit, il y est dit, *Les corps secs & échauffés sont plus de sèrosités que les autres, le trop frequent usage du Vin est la cause la plus frequente des maux d'estomac, des crudités & des glaires; & la Biere de laquelle il s'agit les guerit; à sçavoir, en humectant l'estomac bien mieux que les Bieres simplement houblonnées.*

Parlons de bonne foy, il en est des boissons comme des autres aliments, qui, suivant Hippocrate, ont tous dequoy profiter & dequoy nuire, *Omnia edulia habent id quo ledunt & id quo prosunt.* Les fleurs de houblon sont sujettes aux mêmes inconveniens & exposées aux

mêmes reproches que le reste des amers, & cette douce gelée, dont les Bieres de Valenciennes sont empreintes, leurs sert de correctif.

L'AVIS donné en faveur des Brasseurs se trouvant suffisamment prouvé, il reste à examiner ce que dit encore ce Medecin à l'occasion de la chaux.

„ C'est pour suppléer, *dit-il*, au def-
 „ faut du grain, que les Brasseurs jettent
 „ dans leur chaudiere de la chaux vive,
 „ où elle fond & boüe avec les premie-
 „ res préparations de la Biere, & ils y en
 „ jettent une si grande quantité, que
 „ pour en temperer l'acrimonie, ils sont
 „ obligez d'y mêler dans le temps qu'ils
 „ jugent convenable, des pieds de bœufs
 „ & de veaux, qu'ils font bouillir avec
 „ la Biere dans un reseau pour en retirer
 „ à la fin les ossemens.

Rien ne dégraisse la Biere comme la chaux; comment donc peut-on prétendre que ce soit pour suppléer au deffaut du grain, qu'on la feroit bouillir en aussi grande quantité, qu'elle pourroit communiquer quelque acrimonie. D'ailleurs les sacs des brasseurs sont d'un nombre déterminé pour chaque brassin, & d'une capacité limitée; quel défaut de grain y a-t'il encore à craindre? L'on brasse

dans les Communautés de Valenciennes & de ses environs: L'anonyme voudroit-il soutenir que les pieds de bœufs, que l'on y jette, serviroient à temperer l'acrimonie d'une chaux que l'on n'y met point? Ces Bieres cependant se clarifient & sont délicieuses. Comment donc a-t'il encore pû hazarder cette proposition, que ces Bieres „ ne se clarifieroient jamais que par cor- „ ruption, si quelques principes de la „ chaux qu'on a fait entrer dans leur „ composition, ne s'y rencontroient point?

Tout le monde sçait que la chaux est un poison, & il étoit inutile d'en dire davantage. Car à quoy peut servir l'étalage des maux qu'elle peut causer, sinon à prouver ce qui se trouve incontesté?

Quoy que la chaux soit un poison, elle rend les vins blancs d'Allemagne & plus favoureux & plus diuretiques: *Liberalis potio vini albi Germanici, calce & sulphure saporati, precipitem facit urinam*, Duret.

Les vigneronns couvrent leurs raisins de chaux détrempée pour détourner les passans de les cueillir. Le sel des cendres de sarment, ou même leur lessive conserve le vin; enfin la chaux que l'on met dans la cuve dans bien des endroits, avant fouler le raisin, & en presser le vin, le rend plus friand, & l'empêche de tourner.

La chaux vive est un poison ; mais il n'en est point de même de son eau , elle est d'un secours très-prompt dans les maladies, où un acide vicieux jette tout dans l'inaction, elle corrige la *saumure* de nos humeurs ; enfin elle empêche la Biere de s'aigrir.

Ce n'est point que l'eau de chaux ne seroit très-nuisible, & même un poison assez prompt aux temperamens secs & échauffés, & dans toutes les maladies accompagnées de corruption alkaline ; mais c'est que l'énorme disparité qui se trouve entre cette eau & la Biere de Valenciennes, montre le peu de fondement de tous les reproches dont nôtre censeur tâche de l'accabler.

En effet, l'eau de chaux se fait dans une proportion de huit à un ; c'est-à-dire que l'on n'employe que sept à huit livres d'eau bouillante, pour éteindre une livre de chaux.

Nos Brasseurs peut-être jettent quatre ou cinq morceaux de chaux, dans cinq mille sept cens soixante pots d'eau, qu'ils continuent de faire bouillir jusqu'à la diminution des deux tiers.

Supposons (contre toute verité) qu'ils en jettent dix livres, ce seront à la verité dix livres de chaux ; mais tuées

& noyées dans cette prodigieuse quantité d'eau, dont nous venons de parler, qui reduite à la quantité marquée, est en proportion d'une livre de chaux employée, pour perfectionner trois tonnes de Biere.

Encore quel malheur a donc vû arriver ce Medecin de l'usage des Bieres de Valenciennes, pour se recrier comme il fait? Le peuple de cette Ville est-il moins vigoureux, plus maladif, d'une vie plus courte que les habitants des Villes & Provinces voisines? Qu'il avouë donc, que bien loin que cette chaux deteriore les Bieres de Valenciennes, qu'elle les rend plus diuretiques & plus parfaites.

Que cela ne le surprenne point, il est convenu entre les Medecins, que les boisons qui ont de l'action, comme celles qui ont des Alkalis, font transpirer davantage, les Bieres dont le grain au lieu d'être braisé, a été coulé à roye, c'est-à-dire seché sans le secours du feu, passent moins aisement, & bien loin d'avoir été plus salutaires, elles sont tombées dans l'oubly & dans le mépris, à cause qu'elles exposoient à plus d'embarras dans les Capillaires.

Il n'y a rien de juste dans routes les preuves de nôtre Censeur,, La chaux, dit-il, est acre, mordicante & corrosive,

„ donc les Bieres dans lesquelles, en les
 „ travaillant, on met de la chaux, irritent,
 „ enflamment, brûlent les parties.

„ Si l'on jette de la chaux, dit-il encore,
 „ dans une urine recente, au même ins-
 „ tant, il s'élève une vapeur qui frappe
 „ violemment le nez d'une maniere qui
 „ semble être un coup de feu.

Quand cela feroit, que pourroit-on
 conclure? L'anonyme parle icy après un
 Auteur qu'il n'a pas bien examiné; Ce
 Professeur en chimie, dit, Que l'urine
 recente distillée avec de la chaux vive,
 donne un esprit de feu. Operation bien
 differente de la fienne, dont les essais
 réitérés dans nos mains, nous ont tou-
 jours convaincus du contraire.

C'est une même erreur, d'attribuer les
 mauvaises qualités de la chaux vive, à l'eau
 de chaux, & de craindre de l'usage des
 Bieres de Valenciennes, les maux que
 cette eau pourroit causer.

Cette eau n'est point corrosive de soy-
 même, si l'on mêle l'eau de chaux la plus
 forte avec une urine épaisse, il ne survient
 ny ébullition, ny chaleur, & ce mélange
 n'exhale aucune vapeur.

C'est donc en vain qu'il craint que les
 Bieres de Valenciennes n'engendrent *des*

esprits de feu pareils à ceux qui exhalent du mélange que cite encore cet Auteur ; pour que cette operation réüffisse, il faut necessairement de la chaux vive & de l'urine épaisie, il ne trouvera point la premiere dans les Bieres de Valenciennes, ny la seconde dans nos corps.

La serosité du sang n'a point l'odeur, la couleur ny la saveur de l'urine. Comment pourra-t'elle luy être *analogue*? on la confond ordinairement avec la lymphe ou la partie blanche du sang, qui est cette rolée nourriciere où aboutissent & se terminent toutes les digestions. Les Medecins la comparent au blanc d'œuf, & luy accordent les mêmes usages.

Que cette serosité ne soit, si l'on veut, qu'une eau qui sert de vehicule au sang, elle ne fera telle par raport à l'urine qu'après avoir rendu ce bon office au chyle, à la lymphe & aux autres humeurs. Pour lors cette eau insipide se charge des heterogeneités, qui resultent des coctions, & n'a aucune saveur, que filtrée & reçüe dans des vaisseaux excretoirs qui ne renvoyent plus au cœur.

Si l'on fait épaisir l'urine, cette eau insipide s'evapore, son sel & son huile s'alkalisent, elle devient rouge, puante,

d'une odeur & d'un gout de feu intolérable ; cette urine épaisée est une chaux liquide, qui distillée ou même mêlée avec la chaux vive, donne un esprit des plus acres & des plus caustiques. Si cette opération de chimie, dont il ne se fait rien d'approchant dans nos corps, fait peur à l'anonyme, l'observation suivante pourra le rassurer,

Si l'on verse de l'eau sur cette urine, suivant la quantité d'eau qu'on y versera, cette urine reprendra la couleur, l'odeur & la saveur qu'elle avoit auparavant ; si l'on y verse de la Biere de Valenciennes, elle perd ce goût de feu intolérable, dont nous venons de parler ; tellement que tous les argumens de nôtre Censeur ne deviennent à la fin que des veritables Sophismes, plus propres à surprendre & intimider, qu'à instruire.

Que la vapeur de la chaux soit encore pernicieuse à la poitrine, c'est ce qu'un chacun experimente tous les jours : Le celebre Professeur de l'Ecole de Padoüe, dans le sçavant traité qu'il nous a laissé des maladies des artisans, a observé que la plus part des maçons deviennent à la fin asthmatiques & cachectiques. Nôtre Censeur, qui depuis qu'il est Medecin a toujours vecu à Valenciennes ; assure „ Que les

„ exhalaïsons de la chaux se repandant
 „ sur les vignes , impriment aux raisins
 „ leurs vices & leurs mauvaises qualités
 „ qui passent jusqu'au vin. Il faut se garder,
 „ dit-il, de boire un peu largement de
 „ ces vins qui viennent des endroits d'où
 „ la chaux vient, à cause, selon luy, que
 „ l'usage de ces vins ne cause pas seule-
 „ ment les maladies que causeroit la va-
 „ peur & l'odeur forte de la chaux que
 „ l'on auroit respiré, mais aussi des fié-
 „ vres ardentes, des contractions de nerfs
 „ & des paralysies.

Bien des remèdes ont des succès op-
 posés dans des climats différents, c'est
 l'observation de M. Boerhaave à l'occa-
 sion de l'eau de chaux, qui guérit les ma-
 ladies lentes dans les pays septentrionaux,
 où la Biere est la boisson ordinaire, &
 dont les mêmes essais ont été très-mal-
 heureux en France.

Aussi les Artisans de ces Provinces,
 (qui par leur travail journalier) sont les
 plus exposés à respirer les vapeurs de la
 chaux, sont moins attaqués d'asthme & de
 cachexie, que ceux des pays meridionaux.

Les vapeurs qu'exhale la chaux que l'on
 éteint, s'élèvent & se dissipent en l'air,
 celles que l'on observe dans les endroits

d'où la chaux vient, sont la fumée du charbon & l'exhalaison de l'humidité de la pierre que l'on calcine. Ces exhalaisons, ces vapeurs a peu de distance n'incommodent pas les passants; quel vice donc peuvent elles imprimer sur les vignes & sur les raisins qui puissent passer jusqu'au vin?

Dolæus deffend aux gouteux l'usage de la Biere qui ne sera pas bien cuite & faite avec une eau remplie de beaucoup de chaux, telle qu'est celle de Kessel, *Omnis cervisia*, dit-il, *male cocta & ex aquâ multâ calce refertâ, ut nostra cassellana maximè nocet*. Proposition qu'il repete dans le chapitre des maladies des reins & de la vessie, *Nocet maximè cervisia novella in primis ex quâ multum calce repleta cocta*.

Il paroît de la maniere que ce Medecin s'exprime, qu'il est d'usage dans le Landgraviat de Hesse d'user de la chaux, même en assez grande quantité, & qu'on la fait bouillir dans l'eau avant en detremper le malt: Ce Medecin n'exagere rien, il ne dit point „ qu'elles irritent, enflamment, brûlent les parties; Cela se trouveroit faux, il les accuse seulement de grossiereté, d'être mal cuites, de nuire aux gouteux, &c. Où trouve-t-on une

boisson innocente de toutes parts ? Et combien de sortes de vin ne leur sont-ils point aussi dangereux & plus nuisibles ?

Suivant M. Willis, l'on corrige les vins mucilagineux avec de la chaux vive, au moyen de laquelle il survient une nouvelle fermentation qui dégage les parties subtiles, & facilite la precipitation des plus grossieres vers le fond du tonneau.

Pour rétablir un vin poussé & monté, M. Andry approuve que l'on mêle dans le tonneau une livre de plâtre calciné & en poudre, &c. ce qui est bien autre chose, que de faire bouillir un peu de chaux, dans les premières préparations de la Biere que l'on depure & clarifie à travers le marc de la farine du malt, avant la faire bouillir pour la dernière fois.

M. Andry nous dit aussi, qu'avant faire cuire la Séche & l'assaisonner, qu'on l'attendrit dans l'eau salée mêlée de chaux vive, & qu'on la prépare à Lyon avec la cendre gravelée, la chaux vive qui fait ce bon effet que de rendre ce poisson & bien d'autres plus faciles à digérer, fait aussi celui d'atténuer la Biere, qui de toutes les boissons factices est la plus nourrissante & la plus grossiere, qualités qu'elle tient de la quantité d'orge que

l'on y fait entrer, & non de ses assaisonnements.

C'est sagesse en Medecine de joindre aux boissons dequoy prevenir les maladies, auxquelles elles peuvent disposer : les Bieres simplement houblonnées & dont le grain a été coulé à roye, s'aigrissent plus aisement dans nos corps & disposent par consequent à plus d'infirmités.

Aussi d'autres Bieres au lieu de s'aigrir dans nos corps, y corrigent l'acide vicieux qui s'y rencontre ; telle est cette Biere particuliere nommée *Ale* dont nous avons parlé cy-dessus & certaines Bieres de Hollande & de Brunswick, à qui l'on attribue les mêmes propriétés qu'à l'Hydromel & au vin d'Espagne.

La difference des Bieres est presque infinie, elles different principalement suivant la difference des ingrediens que l'on y employe ; celles dans lesquelles dès le commencement de leur cuisson, l'on jette un peu de chaux vive, sont plus agréables au goût & à la vûe, & ont plus de rapport avec le vin rouge, dont le propre est de fortifier l'estomac & de passer plus aisement par l'insensible transpiration.

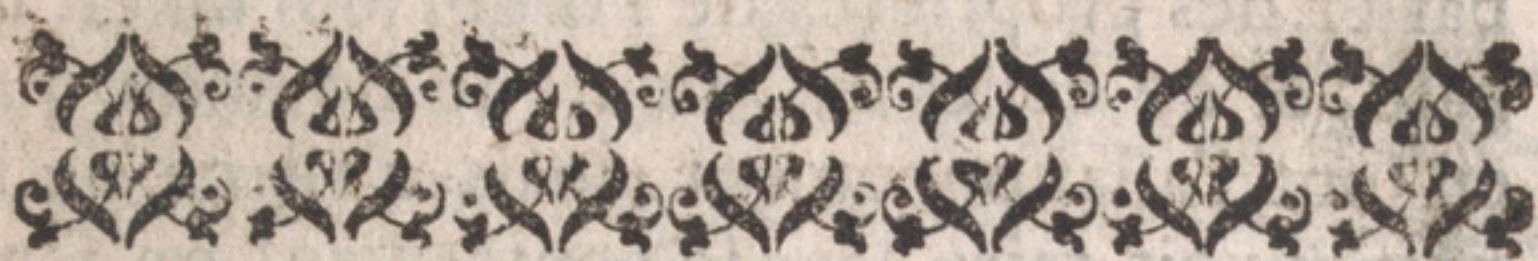
Le sucre n'est autre chose que le suc des Cannameles purifié de plus en plus avec

l'eau de chaux & les blancs d'œufs, l'eau de chaux divise & atténue les viscosités de ce suc & les blancs d'œufs l'absorbent ; la chaux que l'on fait bouillir dès le commencement de la coction des Bieres, atténue les viscosités de la farine du malt & la gélée de quelques pieds de bœufs l'absorbe.

Suivant M. Andry, le sucre Royal est le meilleur, parce qu'on le prépare avec la chaux qui emporte une bonne partie de l'acide corrosif qu'il renferme, suivant nous, la Biere dont nous venons de parler est aussi la plus saine, à cause qu'elle s'aigrit moins dans nos corps, & qu'elle expose à moins d'embaras dans les vaisseaux capillaires.

En voila bien assez pour ce qui regarde la chaux, nous en aurions pû dire d'avantage ; mais cela n'auroit été d'aucune utilité ; nous nous sommes seulement proposé de soutenir nôtre avis, & ce qui est suffisamment connu. *Verum his quæ sufficienter cognita sunt testimonium præbere animus est*, Hippoc. C'est ce que nous avons fait.

F I N.



CONFIRMATION

de la presente Dissertation.

ACI finissoit la presente Dissertation, quand à la faveur de la nuit, l'on a repandu dans cette ville de Valenciennes un libéle honteux, qui a pour titre **EXPOSITION DES MAUVAIS EFFETS DE LA BIERE, PAR SES VERITABLES PRINCIPES.**

Dans cette exposition, l'on ne reprend aucun article de nôtre Dissertation : l'on y décrie toute sorte de Biere, même celle qui ne se trouveroit composée qu'avec l'orge & les fleurs de houblon.

L'on penetre assez, quel est le motif de cette conduite ; l'auteur en decriant cette Biere qu'il suppose luy-même la meilleure, & qui est véritablement telle dans l'esprit du public, il espere au moins prevenir ses Lecteurs contre celles que Nous avons soutenu.

Quoi qu'il en soit, cet Auteur qui pretendoit faire voir, que cette Biere est contraire à la digestion & à la nutrition, auroit bien dû

A

parler des propriétés de l'orge, qui en est la base, & de celles des fleurs de houblon qui en font l'assaisonnement ; mais c'est ce qu'il ne pouvoit faire sans se contredire, ou sans encore en imposer.

En effet, cette Biere n'est que de l'eau, dans laquelle l'on a fait bouillir la farine la plus pure de l'orge germée & braisée. Cette decoction suivant Hippocrate & Galien, nourrit, rafraichit, humecte, appaise la soif, n'a rien de visqueux & de gluant, n'excite aucune flatuosité, & ne resserre point. Le pain d'orge suivant Nonnius nourrit peu, passe aisement par les selles, & ne fournit aucun suc grossier ou visqueux. Bien des Medecins soutiennent que ce pain, pourvû que l'on n'en mange point d'autre, garantit de la goutte.

Quant ~~qu'~~ aux fleurs de houblon, tout le monde sçait, qu'outre la vertu qu'elles ont de conserver la Biere, qu'elles la rendent très-propre, pour prevenir toute épaisissement & toute viscosité grossiere & pituiteuse du sang.

La premiere objection de nôtre Expositeur, „c'est que la digestion demande un délayant „humide & coulant, *Humiditas alimenti vehiculum*, dit-il, après Hippocrate. La Biere, „selon luy, est une boisson lente, gluante & „mucilagineuse, dont les particules trop é-

„paisses & tardives, genant la digestion,
 „n'engendrent qu'un chyle crud, confe-
 „quemment un sang de même nature,, Voilà
 comme l'on suppose ce qui est contesté, &
 que l'on ne scauroit prouver. L'on cite
 cependant pour garand de cette exposition
 Arnould de Villeneuve, qui est mort au plûtard
 dans la treizième année du treizième siècle.

Mais si cet ancien Medecin a mal parlé de
 la Biere, des Medecins plus modernes &
 mieux instruits, l'ont suffisamment disculpé;
 D'ailleurs ce Medecin Italien n'a point connu
 la Biere, comme on la travaille aujourd'huy,
 & ne condamne que les Bieres grossieres, *Ce-
 revisia enim crassa*; telles que seroient celles
 que l'on compoteroit avec diverses sortes de
 grains, qui ne seroient pas bien cuites &
 suffisamment fermentées; ou si l'on veut, que
 l'on brasserait en Espagne, en Italie, ou dans
 d'autres Provinces dont les eaux & le climat
 ne seroient pas propres à cet effet.

Au surplus, il est vray que la digestion
 demande un délayant humide & coulant,
 qualité que l'on ne peut disputer à la Biere;
 qui, de plus a encore celles de fortifier l'esto-
 mac, de nourrir elle-même, & d'attenüer
 les alimens auxquels on l'associe.

Pour seconde objection, l'on nous dit,, Si
 la Biere est jeune, elle fait des obstructions,

„elle occasionne des embarras dans la rate,
 „dans le mesenteré, dans le foye, & elle em-
 „pêche d'uriner.

De deux choses l'une, ou cette Biere que l'on dit jeune est trop jeune & fermentée encore, où elle se trouve claire, suffisamment épurée. Dans le dernier cas, elle n'occasionne & ne cause aucun des maux que l'on vient d'accuser: dans l'autre, elle a ses inconveniens, tous autres cependant que ceux que l'on expose; en tout cas, c'est d'attendre que cette Biere eut bien fermentée. Si après cela, elle se trouvoit encore un peu trouble, comme il y a bien de l'apparence, cette Biere ne se clarifiant que fort tard, c'est de la clarifier comme l'on clarifie le vin.

La Biere par la fermentation acquiert une acrimonie spiritueuse, qui augmente insensiblement: cette Biere si elle est bien bouchée, se conserve un an & demi & plus. Voilà qu'elle feroit la qualité de cette Biere, si on la brassoit telle à Valenciennes: comme cette faveur vineuse passe dans l'esprit de nôtre Expositeur pour une acidité legere, on l'avertit que cette Biere au lieu d'épaissir la lymphe comme il l'accuse, pour la condamner si elle est vieille, l'attenüeroit. *Acida fermentata modo sint diluta, sanguinem non coagulant, sed potius diluunt Boerhaave.*

S'il est vray, *poursuit nôtre Expositeur*,
 „ que la Biere se trouve composée des pieds
 „ de bœufs ou de veaux, ce sera avec juste
 „ raison qu'elle sera plus condamnable, seroit-
 „ il croiable, *s'écrie-t'il*, qu'une pareille colle
 „ adjouée à celle de la Biere, puisse servir à
 „ délayer & à charier les alimens dans les
 „ plus petits recoins des vaisseaux capillaires,
 Il se pare ensuite de l'autorité d'Hippoc.
 à qui il fait dire, *Transitus alimenti angustiores sunt.*

Pour ne rien confondre, & pour mieux
 comprendre cette proposition d'Hippocrate,
 distinguons avec luy l'aliment interieur qu'il
 appelle dans l'homme *in homine*, d'avec l'ali-
 ment extérieur, qu'il appelle hors de l'homme.
 Le premier est une humeur legere *humor le-
vis*, dont l'humidité est le vehicule, *Humi-
ditas alimenti vehiculum*, c'est la partie la
 plus pure & la plus subtile de l'aliment ex-
 terieur digéré, qui passe dans le sang par des
 vaisseaux, dont les orifices nous étant imper-
 ceptibles, ne sont à la verité que des passages
 très-étroits, *Transitus angustiores.*

Encore que pouroit-on conclure de cette
 proposition, si elle se trouvoit telle dans Hip-
 pocrate? sinon que rien ne passe dans le sang
 s'il n'est parfaitement digéré, qu'il n'y a que
 la partie fluide de l'aliment extérieur qui se

change en chyle, & que la partie solide & grossiere en est rejetée & chassée en excrement.

Mais Hippocrate s'explique bien d'une autre maniere, *Cum enim*, dit-il, *Transitus alimenti angustiores sint, aliud insuper accedens non suscipiunt.* Que l'on se récrie à present, & que l'on repête tant que l'on voudra, que cette Biere se trouve,, surchargée de gluë & de mucilage,, Nous repondrons, que ce qui n'est pas propre à fournir l'aliment dans l'homme, cette humeur legere qui le nourrit, ne passe pas dans le sang, & que tout ce galimathias de force augmentée & impropre à être le délayant & le vehicule de l'aliment, n'est qu'une tautologie exagerée de la Lettre anonime, à laquelle nous avons répondu, Quelle passion! quelle opiniatreté! quelle conduite enfin! Si à la lueur d'une palinodie feinte & affectée, l'on tâchoit de renouveler dans l'esprit du public des préjugés, dont nous avons pleinement démontré la fausseté.

Nôtre Expositeur n'en reste pas là,, Les „ forces & l'accroissement. *selon luy*, ne demandent point d'aliment solide,, Il ne faudra donc plus manger, O la belle exposition! Il cite encore Hippocrate, & voila comme il le fait parler. *Robur & augmentum & alimentum per nihil aliud contingit quam quod nihil forte habet.*

Hippocrate dans le livre d'où l'on a tiré ce passage tronqué nous expose la Médecine de ses Peres: Ces hommes dont la mémoire nous sera toujours venerable, accusoient pour cause des maladies l'acrimonie excessive des humeurs; il se trouve, *disoient-ils*, dans nos corps de *l'amer*, du *salé*, du *doux*, de *l'acide*, de *l'âpre*, &c. qui temperez par leur melange, ne causent aucune incommodité, l'aliment interieur blesse & met toutes les fonctions en désordre; s'il est amer, salé, acide, ou intemperé, de maniere que la nature ne peut le surmonter, comme seroit entré les acides, le très-acide; entre les amers, le très-amer, & c'est de ces saveurs fortes & intemperées, & non point de l'aliment solide qu'il faut entendre l'*intemperatum* & le *forte* de l'aliment dont Hippocrate parle dans cet endroit. Voila ce passage tout entier. *Verum robur & augmentum ac alimentum præsertim, per nihil aliud contingit, quam quod probe temperatum est, & nihil habet intemperatum, neque forte, sed totum unum factum est, & simplex & non forte.*

A present pour décider ce que peut l'aliment fort, exempt de toute saveur intemperée, dont nous venons de parler; il faut le considerer dans son état de crudité, n'ayant subi encore aucune preparation, ou sous

divers dégrez d'elixation qu'on peut luy donner.

Les chairs qui n'ont subit qu'une legere coction, *crudiores*, donnent plus de forces, mais ne passent pas aisement. Celles à qui l'on a donné une coction modérée, *Moderatam cocturam*, fortifient modement, & passent de même. Enfin celles qui sont parfaitement cuites, donnent peu de forces, *Debiles sunt ad robur*; mais passent aisement *ad secessum* verò *commodæ*. *Carnes coctæ siquidem percoctas feceris, debiliores ac leviores.* Hipp.

Comment donc nôtre Expositeur pourrat'il prouver que les Bieres de Valenciennes sont capables de causer les maux que causeroient les alimens forts? La chair de bœuf par exemple, si on la mangeoit *cruë* ou *peu cuite*: car c'est de semblables alimens, qu'il faut entendre Hippocrate, quand il nous dit: *At fortes cibi intumescunt ubi in ventrem ingesti fuerint: & replent & difficilius ac tardius coquuntur, & non secedunt. Verum humor ab ipsis fortior ac incorruptus accedens, multum robur ac augmentum corpori addit.* Et voila comme les alimens les plus forts & les moins affoiblis par la coction, augmentent de beaucoup les forces & l'embonpoint de ceux qui en usent & qui peuvent les surmonter.

L'on ne peut faire autrement que de se plaindre encore de la mauvaise foi de nôtre Expositeur, d'avoir omis la dernière proposition de ce passage qu'il cite d'Hippocrate, & d'y avoir substitué celle-cy. *Idcirco facile cognoscere possumus plurima cibaria crassa, viscosa, densa, ac ponderosa noxia homini esse.*

Imposture honteuse, qui empêche son auteur de se nommer, & qui luy seroit inutile si elle n'étoit pas connue; car quelle différence ne se trouve-t'il point, entre un aliment crud & le même aliment cuit? encore entre un pied de bœuf, par exemple, bouilli & son bouillon?

Ces extrémités, bien loin d'être un aliment fort, qui enfleroit & rempliroit l'estomac, & d'où il ne sortiroit que fort tard, nourrissement moins & passent plus aisement par les selles, que les chairs de ces mêmes animaux. *Corpus quidem minus alunt, ob lentorem tamen per alvum facilius secedunt.* Nonn.

Les voilà donc ces extrémités que l'on accusoit un aliment si fort, si massif, si compact & si resserré que la santé de l'homme en avoit tout à craindre, reconnu de nouveau un aliment léger, & qui passe aisement.

Que peut-on donc craindre de l'usage des Bieres, qui se trouveront empreintes de leur suc nourricier aussi épuré qu'il est d'excre-

ment? *Pedes in frequenti motu sunt, & minus excrementi colligunt* : Tellement que nôtre Expositeur condamne l'usage de ces extremités, par l'endroit (S'il étoit Medecin) qu'il les devoit recommander.

Les meilleurs alimens sont ceux, qui pris moderément, guerissent de la faim & de la soif : Les alimens legers sont ceux, qui pris un peu largement, ne causent aucune douleur ou gonflement ; La Biere de Valenciennes prise avec moderation guerit de la soif, si on la boit un peu au-dessus de ses besoins, elle ne cause aucune douleur, ny gonflement. Se peut-il une preuve moins équivoque de la bonté & de la legereté de cette boisson !

Repondons à present aux objections que fait nôtre Expositeur à l'occasion d'un peu de chaux que l'on jetteroit dans les Bieres dès le commencement de leurs cuissens.

„ La Chaux, *dit-il*, a des effets bien plus surprenans, „ Sans doute que ceux des pieds de veaux ou de bœufs : La comparaison est digne de son Auteur, „ Sa force, *continue-t'il*, est de feu, acre, mordicante & corrosive, „ Cela est encore vray, & il étoit inutile de rapporter quelque autorité, pour confirmer une verité avouée & connue de tout le monde.

Délà nôtre Expositeur conclut „ que s'il étoit croiable, que semblables principes

„fussent repandus dans la Biere, que l'on
 „n'auroit jamais vû un plus dangereux & plus
 „traître poison. Passons-luy encore cette
 consequence, il luy reste à prouver que le
 supposé est croiable, & que la chaux vive
 laisse du feu dans l'eau. Aussi a-t'il recours
 à un faux-fuiant „A un sel lixiviel acide &
 „corrosif de la chaux, *qu'il dit*, dissout &
 „repandu dans la Biere.

Mais ce sel est également supposé & ima-
 ginaire: *Ce qui m'a detourné*, dit M. Lemery,
de suivre le sentiment de ceux, qui veulent
que les effets de la chaux arrivent par le
moien de son sel: c'est que je n'en ay point trouvé,
quoy que je me sois assez appliqué à le cher-
cher. Ce sçavant Chymiste observe encore,
 que la chaux éteinte s'échauffe considerable-
 ment avec l'eau, si l'on y met un acide. Qui
 Peut douter à present que la chaux est un
 alcali, qui bien loin de contenir un sel lixiviel
 acide, qui n'est qu'un être d'imagination, ne
 contient pas même un sel alcalin.

Quelle corrosion! quelle impression mortelle
 pourra donc causer la Biere de Valenciennes!
 exempte, comme elle est de toute faveur forte
 & intemperée; ou plutôt suivant les principes
 de nôtre Expositeur, que n'auroit-on point
 à apprehender de l'usage moderé du sucre
 Royal, préparé & purifié comme il est avec

une lessive forte & de cendres de bois & de chaux vive; cette conclusion ne seroit point de fausse supposition, cette lessive contient en effet un sel lixiviel alcalin corrosif, nonobstant les alimens assaisonnés de ce sucre sont propres pour la santé, *alimenta Sacchara condita salubria*, These qui a été soutenue dans les écoles publiques de Medecine de Paris le 13. Mars 1731. sous la presidence de Mr. le Thieullier, &c.

Adjoutons aux observations de ce Medecin l'usage que l'on a dans quelques endroits d'Italie, que nous tenons d'une personne digne de foi, qui est de jeter un peu de chaux dans l'eau que l'on doit boire; au moyen de quoy, cette eau devient très-claire, transparente comme du cristal, & moins nuisible, à cause qu'elle refroidit moins l'estomac, & qu'elle passe plus aisement par les urines. A present si la chaux perfectionne les eaux d'Italie, comment pourra-t'elle deteriorer les Bieres de Valenciennes?

Après ces objections ridicules auxquelles nous venons de repondre, nôtre Expositeur nous propose à la fin l'eau pour la meilleure de toutes les boissons.

Mais l'eau toute délayante & humide qu'elle est, suivant Galien, n'est pas propre pour la digestion & la distribution de l'ali-

ment, L'eau, dit cet auteur, par sa froidure affoiblit l'estomac, croupit dans ce viscere, s'y corrompt, *Corrumpitur & naturale robur exolvit* : Tellement qu'il n'y a que certains Artisans où les temperamens chauds & secs, dont elle modere la transpiration excessive, qui peuvent esperer quelque chose de bon de cette boisson, pourvû qu'ils en usent avec beaucoup de retenuë & de moderation.

Il est vray que l'eau est la plus simple de toutes les boissons, & qu'elle a été la seule & unique boisson des hommes avant le deluge, comme elle l'est encore aujourd'huy de tous les autres animaux : Mais pretendre pour cette raison, qu'elle la doit être encore à present ; cela, dit-on, n'est pas moins extravagant, que de vouloir, que l'on useroit aujourd'huy d'alimens cruds, à cause qu'on les auroit toujours reçû tels des mains liberales du Createur, & que les hommes, long-têms avant le deluge auroient été en état de les surmonter.

Il est vray que les buveurs d'eau sont grands Mangeurs, & qu'ils mangent d'avantage que ceux qui boivent de la Biere. Mais que peut-on conclure de cette observation ? sinon que l'eau les nourrissant peu, qu'elle ne satisfait point à leurs besoins ; qu'elle leur laisse un appetit trompeur, suivant le Celebre Duret sur ces mots d'Hippoc. *Aqua vorax, une faim*

sans appetit, à laquelle ils ne satisfont qu'en trop mangeant ; ce qui fait qu'ils digèrent mal & transpirent peu, qu'ils abondent en crudité, & que peu d'entre eux sont d'une santé parfaite, se trouvant la plupart sans couleur, & d'un teint pâle, tant l'usage de l'eau pure pour toute boisson dispose à la cachexie.

Il y a des temperamens à qui le vin est plus propre, d'autres à qui le cidre & la Biere conviennent mieux, d'autres enfin dans l'estomac desquels ces boissons se corrompent & à qui il ne faut absolument que de l'eau. Ces derniers temperamens sont très-rare dans ces Provinces, & assez frequens dans les pays meridionaux ; c'est rader de pretendre que l'eau qui convient, & est necessaire à ceux-ci, puisse satisfaire aux besoins de tous les autres.

Ces personnes d'une santé de temperament si particulier, doivent preferer l'eau de fontaine & de puits, qui dans le fond ne sont que des fontaines artificielles ; nôtre Expositateur donnant la préeminence à l'eau pour l'usage commun de la boisson, preferere celle de fontaine ou de rivières éloignées de leurs origines ; son discours auroit été supportable, s'il avoit dit éloignées des grandes villes ; car celles qui passent par ces endroits sont ordi-

nairement chargées d'immondices, qui les rendent très-pernicieuses. L'eau des grandes rivières suivant Hipp. occasionne d'affreuses & cruelles infirmités: *Calculo maximè laborant homines & ex renum affectionibus, & urinæ stillicidio & coxendicum morbo corripiuntur, & herniæ fiunt, ubi aquas omnigenas bibunt, & de magnis fluminibus in quæ alia deferuntur.*

Après cela, si nôtre prétendu Expositeur, ce faux disciple d'Hippocrate veut sçavoir ce que les personnes du sexe ont à craindre de l'eau pure pour toute boisson, il n'a qu'à consulter son Rivier reformé pag. 16. l'emmenologie de Mr. Freind pag. 80. il apprendra, comme cette boisson éteint le lait, & dérange l'accident dont je ne veux point parler. *Ex Mulieribus verò multe steriles fiunt propter aquas quæ duræ sunt ac crudæ ac frigidæ, purgationes enim menstruæ non pertingunt commodæ, sed paucae ac pravae, deinde pariunt difficulter & non valdè abortiunt; ubi verò pepererint, pueros nutrire non possunt, lac enim ab aquarum duriciâ ac cruditate extinguitur. Hipp.*

Il semble que nous n'en devons pas dire davantage, l'embonpoint, la vigueur, la bonne couleur, la longue vie de ceux qui ne boivent que de la Biere, le peu de goutte &

de gravelle qui s'observe dans les pays, où elle est la boisson ordinaire parlent assez pour elle. *Calumnia*, dit Mundius, *numquam valebit apud eos qui norant quam vegeti & longævi sint, qui alio potu non utuntur.*

C'est à la verité une calomnie & une ignorance bien grossiere d'insimuler la Biere; d'occasionner les maux qui ne sont dûs qu'à la débauche & à la crapule.

Nous finirons, en avertissant, qu'il y a bien peu de temperamens, à qui la Biere ne convienne, & qu'elle est aussi necessaire dans ces Provinces que le soleil, le feu & l'eau, *Quo nectare*, dit Simon Paulli, *Non minus quam sole, igne & aquâ septem subjecti trionibus, seu quorum Cælum uvas recusat, carere possumus. Atqui... ergo.*

Et voilà comme toute cette exposition des mauvais effets de la Biere tombe d'elle-même, & montre la mauvaise foi, le peu de lecture & de science de son Auteur.

F I N.



