

CHAPITRE III.

Des Boissons.

J'AI compris sous les titres d'*aliment*, de *nourriture* ou de *viande*, toute matière solide ou liquide qui peut servir à réparer la matière solide du corps humain, et je renfermerai sous la dénomination de *boisson* tout liquide propre à réparer les parties aqueuses des solides et des fluides.

L'on sait combien il entre d'eau dans la composition des parties solides et même fluides du corps humain, et l'on n'ignore pas que cette même eau se dissipe et s'épuise continuellement par différens moyens, et qu'en conséquence il est absolument nécessaire de réparer constamment cette perte de liquide pour soutenir le système. Afin que cette réparation pût se faire convenablement, la nature a donné l'appétit de la soif, qui conduit à prendre de la boisson.

Les substances dont nous faisons usage en boisson diffèrent en apparence; mais la réparation dont nous avons parlé peut se faire par l'eau pure élémentaire seule; et je crois que l'on nous accordera facilement que toutes les boissons propres à fournir le liquide nécessaire, ne le sont qu'en raison de la quantité d'eau élémentaire que chacune contient. L'on peut donc admettre deux espèces de boissons convenables à l'homme, dont l'une est l'eau seule, telle que la nature l'a donnée; l'autre a pour base ou pour partie principale cette eau naturelle, à laquelle la nature ou l'art ont fait quelques additions.

SEC-

SECTION PREMIÈRE.

De l'eau simple.

Ce liquide est le seul que je connoisse dont tous les animaux fassent usage lorsqu'ils ressentent la soif; d'où l'on doit présumer qu'il est en général très-convenable à l'économie animale. Il est évident qu'il convient assez à l'homme, puisqu'une grande partie du genre humain n'en prend pas d'autres pendant le cours de la vie: il est vrai que les enfans vivent du lait que leur fournit le sein de leur mère, et il y a quelques peuples qui mangent beaucoup de lait dans le cours de leur vie; mais il y a certaines nations qui n'ont pas d'animaux domestiques propres à leur en procurer, et qui par conséquent sont réduites à l'eau seule pour boisson; la santé dont jouissent ces personnes qui, pour différentes causes, ne boivent que de l'eau, prouve que ce liquide est parfaitement adapté aux objets de l'économie humaine.

L'eau simple, telle que nous l'offre la nature, est, sans aucune addition, le fluide propre au genre humain: mais, quoique je me sois servi du titre d'eau simple, il faut remarquer que la nature ne donne presque jamais d'eau parfaitement simple, ou qui ne soit plus ou moins imprégnée de matières étrangères; c'est pourquoi on a distingué les eaux naturelles, suivant qu'elles sont plus ou moins propres à l'usage de l'homme, en raison des différentes substances qu'elles contiennent. Je n'ose déterminer jusqu'où l'on peut porter cette distinction; mais je suis très-disposé à admettre pour règle, que l'on ne doit pas y apporter une exactitude trop minutieuse, parce que je regarde comme extrêmement propre à la boisson de l'homme toute eau

Tome I.

Ee

naturelle qui n'est pas chargée de substance sensible au goût ou à l'odorat.

Il faut cependant observer qu'il y a des eaux qui n'ont ni goût ni odeur, dans lesquelles on découvre néanmoins certaines substances étrangères qui peuvent les rendre moins salutaires à l'homme que l'eau plus simple ou plus pure, suivant l'expression ordinaire.

Il y a lieu de croire que cela arrive particulièrement à l'égard des eaux que l'on distingue en eaux dures et en eaux douces: les premières sont chargées d'une portion de sélénite, ou d'autre matière terrestre, qui fait qu'elles ne peuvent servir à certains objets de l'économie domestique, et l'on pourroit même croire qu'elles en sont moins salutaires pour la constitution humaine que les eaux plus pures et plus douces. Néanmoins, sans entrer dans aucun détail minutieux sur cet objet, je crois qu'il suffit de dire que l'on doit préférer, quand on en a le choix, les eaux les plus douces: cependant je n'ai pu remarquer que les eaux dures aient été très-évidemment nuisibles, lors même que l'on en a fait beaucoup et constamment usage, au moins l'on ne peut donner de preuves satisfaisantes ou évidentes des mauvais effets qu'on leur a attribués.

J'ai vécu plusieurs années dans une grande ville dont les eaux que l'on employoit le plus universellement étoient très dures, et la plus grande partie du peuple ne buvoit que de ces eaux, quoiqu'il en eût de plus douces à sa portée. Je n'ai cependant pas observé de maladies épidémiques dans ce peuple, ou au moins je n'en ai vu aucune que l'on pût attribuer à l'eau qu'il buvoit, et que je n'ai rencontré aussi fréquemment dans une autre ville où j'ai également exercé la médecine

plusieurs années, et dont les habitans ne buvoient très-universellement que de l'eau très-douce.

Les médecins ont fait beaucoup d'autres distinctions de l'eau commune; ils ont distingué l'eau de fontaine, l'eau de puits, l'eau de rivière, ou l'eau de lac; mais il me paroît qu'ils étoient peu fondés à distinguer ces eaux les unes des autres: quelques-unes peuvent, dans certains cas, tenir en dissolution des matières extraordinaires; mais je crois qu'elles sont toujours assez aisées à reconnoître pour empêcher que l'on en fasse usage. Quant à l'état où elles se trouvent communément, il suffit de dire que toutes les substances dont l'eau est imprégnée, qui sont insensibles à la vue, au goût ou à l'odorat, ne sont pas d'une assez grande conséquence pour mériter notre attention, et un choix dans l'usage que l'on en fait.

L'on trouveroit étonnant si je ne parlois pas ici des eaux de pluie et de neige, sur lesquelles on a tant écrit: néanmoins je me contenterai de dire que je n'ai pu reconnoître dans l'usage de ces eaux, qui sont peut-être les plus douces et les plus pures, rien qui pût leur faire donner la préférence sur les autres eaux communes, et je suis d'ailleurs persuadé que c'est sans fondement que l'on a attribué à l'eau de neige quelques mauvais effets particuliers.

Je terminerai ce que j'ai dit sur ce sujet, en remarquant que les examens minutieux et exacts que l'on a faits des eaux que j'appelle simples ou communes, étoient fort à désirer; néanmoins, depuis qu'on les a faits, ils ne me déterminent pas à croire qu'il soit nécessaire d'apporter beaucoup d'exactitude dans le choix des eaux; et quant aux mauvais effets que l'on a attribués à quelques-unes, je ne pense pas que l'on soit fondé à croire qu'il

E e 2

y en ait qui peuvent produire les écrouelles, la stupidité et d'autres maladies, que l'on regarde comme endémiques dans certaines contrées.

L'examen des eaux minérales seroit absolument déplacé ici.

SECTION II.

Des Boissons dont la base est l'eau, mais dans laquelle il se trouve des additions naturelles ou artificielles.

L'on ajoute différentes substances à l'eau, pour s'en servir en boisson; tels sont les sucres acides des fruits, les matières farineuses, les épices, le thé, le café, et d'autres substances végétales. Lorsque les matières que l'on a ainsi unies à l'eau retiennent leurs qualités particulières, les boissons qui en résultent doivent jouir des qualités de la substance que l'on a ajoutée à l'eau; mais comme j'ai déjà parlé des qualités de ces substances à l'article des alimens, ou que j'en parlerai par la suite sous celui des médicamens, il est inutile de m'arrêter ici à considérer la nature et les qualités de ces boissons.

DES LIQUEURS FERMENTÉES.

Il y a néanmoins des substances qui, étant unies à l'eau, font subir à la liqueur un changement considérable, lorsqu'on la laisse passer à la fermentation vineuse. Les liqueurs ainsi préparées méritent une attention particulière de notre part, en ce que toutes les nations civilisées en font usage; c'est pourquoi je vais m'en occuper ici.

L'on peut *premièrement* admettre deux espèces de ces liqueurs fermentées; l'une se prépare avec le suc des fruits, et porte spécialement le nom de VIN; l'autre est faite avec une substance extraite par le moyen de l'eau, de certaines semences ou racines, et est connue sous le nom de BIÈRE: nous parlerons d'abord de la première.

Je ne crois pas nécessaire d'exposer ici la doctrine générale de la fermentation vineuse, parce que je suppose qu'elle est communément connue. Je dirai uniquement, 1.^o que je regarde comme une chose bien démontrée aujourd'hui, que le sucre, ou les substances qui en contiennent, sont les objets propres à être changés par la fermentation, et que les dernières même ne fermentent qu'autant qu'elles contiennent du sucre; 2. la fermentation change diversement le sucre, et sur-tout le convertit en partie en alcool, dont je crois inutile de donner ici la définition; c'est le suc des fruits, imprégné d'une portion d'alcool en conséquence de la fermentation, qui constitue proprement et strictement le vin; et c'est l'état de ce suc, avec quelques autres matières qui se trouvent originellement dans le fruit, qui, étant plus ou moins modifié par la même fermentation, donne au vin ses différentes formes et ses qualités.

L'on reconnoît aux qualités sensibles et aux autres propriétés du vin, ce qu'il peut être dans différens états: notre principal objet est d'indiquer ici ces états, et de rechercher leurs causes, afin de pouvoir mieux déterminer les effets des vins particuliers que l'on emploie comme alimens et comme médicamens.

Nous pourrions admettre qu'en général les différens états du vin dépendent en partie de la nature de la matière que l'on soumet à la fermenta-

Ec 3

tation, et en partie des circonstances qui accompagnent la manière dont on conduit la fermentation.

Quant au premier objet, la principale différence consiste dans la quantité de sucre que renferme la matière soumise à la fermentation, et il paroît qu'il suffit de considérer la matière saccharine telle qu'elle se trouve dans le jus du raisin avec lequel on prépare le plus généralement le vin.

Les botanistes croient communément que la vigne est une plante d'une seule espèce, et que la diversité que l'on observe dans son fruit indique uniquement autant de variétés qui peuvent être produites dans la même espèce par différentes causes.

Je crois que ceci peut être vrai: néanmoins, comme la vigne se propage de bouture, la même variété peut se manifester constamment; et en prenant des boutures de vigne dont la condition varie, l'on peut obtenir des fruits variés, dans lesquels la différence naturelle de la souche primitive peut se reconnoître; et nous pensons que cette différence est toujours déterminée par la quantité de sucre que chaque variété contient.

Cette quantité peut cependant varier beaucoup dans chaque espèce de raisin par différentes circonstances; et *premièrement*, l'espèce de raisin étant donnée, la quantité de sucre qu'il contient peut être différente, suivant que le sol où il croît est plus lourd ou plus léger: dans le dernier cas le raisin donne moins de jus; mais son degré de maturité est plus parfait.

Secondement, le raisin peut être plus ou moins sucré, suivant le climat qui le produit. La chaleur, qui donne la maturité aux fruits, contribue par conséquent à la production de la matière sac-

charité qu'ils renferment; et l'on peut assurer, avec confiance, à l'égard du raisin, que plus il est exposé à la chaleur, mieux il mûrit, et plus il contient de matière saccharine; je conviens néanmoins que ces progrès sont limités. L'on prétend qu'il faut une certaine température du climat pour donner le plus haut degré de perfection au raisin, et que cette température est celle qui règne depuis le vingtième jusqu'au cinquantième degré de latitude de chaque côté de l'équateur. Ceci n'est peut-être pas encore exactement déterminé par des observations scrupuleuses; mais il est très-certain que la maturité du raisin, qui est communément imparfait au-delà de cinquante degrés de latitude, l'est toujours d'autant plus que le climat est, dans les limites indiquées ci-dessus, plus près de l'équateur.

Troisièmement, la quantité de matière saccharine contenue dans le raisin augmente toujours en raison du degré de maturité qu'il acquiert en le laissant long-temps sur la vigne, lorsque le climat le permet.

Quatrièmement, il faut observer que le jus saccharin du raisin est souvent, dans le même fruit, accompagné d'un jus acide et acerbe, qui peut diminuer la quantité de matière saccharine et la rendre moins propre à la fermentation: cela est dû à la nature primitive du raisin et à ce qu'il ne parvient pas à sa parfaite maturité. C'est pourquoy, les fruits ne mûrissant tous que par degrés, il arrive, lorsque leur maturité n'est pas complète, qu'il subsiste très-souvent un suc acide et acerbe dans leur partie corticale, quoique le suc contenu dans les parties centrales soit parfaitement mûr: ainsi l'on voit que le suc est plus ou moins propre à la fermentation, suivant la manière dont

Ec 4

on l'exprime. Ce que l'on obtient par une légère expression, est un jus saccharin plus pur; et ce qui coule par une expression plus forte, est toujours moins sucré, et est plus acide ou acerbe, suivant le degré de force que l'on emploie.

Telles sont les circonstances particulières au raisin qui, suivant leur état, peuvent occasionner des différences considérables dans la qualité des vins.

Nous croyons, en *second* lieu, que la différence des vins dépend de la manière dont on dirige la fermentation.

Cette fermentation est d'abord active, et un peu violente; elle pousse vers la surface du liquide une grande quantité de matière: mais au bout d'un certain temps, le mouvement intestin, qui étoit si vif, se modère beaucoup; et au lieu de porter la matière vers la surface, il permet à celle qui y sur-nageoit de se précipiter au fond: néanmoins il se fait toujours une fermentation d'une manière plus lente et moins active, qui peut continuer long-temps, et cela est nécessaire pour rendre l'assimilation plus complète, et pour former par conséquent un vin plus parfait.

En supposant une assez grande quantité de matière propre à fermenter, plus la première fermentation est active, pendant ce procédé, pourvu qu'elle ne passe pas certaines bornes, plus la quantité d'alcool qui en résultera sera considérable, et plus le vin sera en conséquence fort; plus la fermentation lente se prolongera, plus le vin sera parfait et dégagé de toute autre matière qui pourroit y adhérer; mais si la première fermentation active est précipitée, ou la seconde poussée trop loin, tout le vin, ou une partie du vin, se convertira en un vinaigre dont les qualités seront

fort différentes du vin, ou des parties qui en retiennent encore la nature.

D'après cette idée de la fermentation, il est évident que ce que l'on considère fréquemment comme vin, tels que sont la plupart des vins dont on fait usage, peut contenir trois différentes matières: *premièrement*, une portion de moût, ou de matière non assimilée; *secondement*, une portion de vin proprement dit, ou dans lequel il s'est engendré par la fermentation une portion d'alcool, et *troisièmement*, une portion de vinaigre produite par une fermentation trop active ou trop prolongée.

Ces matières différentes se trouveront en plus ou moins grande quantité à différens périodes de la fermentation. Dans le premier temps, ou dans ce que l'on peut appeller du vin nouveau, le moût est très-abondant. A mesure que la fermentation avance, la quantité de véritable vin est plus considérable; et lorsque l'on conduit convenablement la fermentation pendant tout le temps qu'elle dure, il ne se forme de vinaigre que dans le vin fort vieux, et il est possible, d'après la proportion de ces différentes matières, de déterminer convenablement les qualités du vin qui dépendent du période et de l'état de la fermentation.

Les vins nouveaux sont sur-tout sujets à un degré considérable d'acrescence lorsqu'ils sont dans l'estomac, et occasionnent en conséquence beaucoup de flatulence et de rapports d'une matière acide; d'où il résulte encore souvent une sensation désagréable de fer chaud, ou des douleurs violentes d'estomac produites par les spasmes; et lorsque la même matière acide sort de l'estomac, elle est sujette, en se se mélangeant avec la bile, à produire des spasmes douloureux ou des coliques

dans les intestins, et à exciter une diarrhée violente.

Le vin mûr et parfait ne produit guère ces effets, à moins qu'il n'existe un vice d'estomac, et par l'alcool qu'il contient, il fortifie ce viscère et favorise la régularité de la digestion: le même alcool rend également le vin propre à stimuler tout le système, et il devient en conséquence cordial, et égaie; mais si l'on en boit une trop grande quantité, il enivre, en raison de cette même matière, et devient un sédatif puissant.

La portion de vinaigre contenue dans certains vins détruit une partie de leur alcool, et diminue leur puissance *stimulante*. Le vinaigre est moins sujet à produire une *acescence nuisible* dans l'estomac que les autres suc non fermentés, néanmoins, lorsqu'il reste une semblable matière qui n'a pas fermenté dans les autres parties du vin, ou qu'elle se trouve, d'une manière quelconque, accidentellement dans l'estomac, le vinaigre ou l'acide acéteux peut, en excitant une fermentation acéteuse, occasionner des désordres très-graves, et souvent même plus graves que ceux qui résultent de l'acescence spontanée.

Nous avons ainsi tenté d'expliquer comment les qualités du vin peuvent différer, suivant la manière dont on en dirige la fermentation; mais il s'en faut de beaucoup que nous soyons en état de faire l'application de ces distinctions aux vins dont l'on fait communément usage, parce que nous ne connoissons pas suffisamment les méthodes variées adoptées par les vignerons des différentes contrées, et encore moins les artifices dont se servent les marchands de vins pour cacher et déguiser la véritable qualité du vin. Au lieu d'entrer dans ces détails, nous allons tâcher d'exposer comment on

peut juger, jusqu'à un certain point, de la nature des vins par quelques-unes de leurs qualités sensibles.

Les vins different un peu par l'odeur; mais l'on n'a nullement déterminé les qualités qu'indiquent les différentes odeurs des vins. En général, toutes les fois que l'odeur particulière à un vin quelconque est forte et piquante, elle indique que ce vin est au plus haut degré de perfection dont il puisse jouir; mais il faut toujours faire cet examen sur des vins un peu vieux, parce que les vins nouveaux, dont la fermentation est plus active, peuvent avoir une odeur plus piquante; néanmoins ceux qui ont de l'expérience peuvent distinguer cette odeur de celle du vin parfait.

Le pétilllement ou la mousse que le vin forme dans le verre a beaucoup d'analogie avec ces circonstances qui accompagnent l'odeur: cette mousse indique toujours que le vin est encore dans une fermentation active, et qu'il existoit en général une quantité d'acide dans le suc original.

Il y a cependant des vins parfaitement mûrs, et dans lesquels il ne subsiste plus de fermentation fort active, qui moussent facilement dans le verre dès qu'ils prennent l'air, et qu'on les agite en les versant; mais il est aisé de voir qu'ils sont en quelque sorte dans une fermentation active, en ce que leur mousse disparoit sur le champ.

Quant au goût, il y a des vins qui sont fort acides; ce qui paroît dû à ce qu'ils ont été faits avec un jus qui contenoit beaucoup d'acide et peu de sucre: c'est pourquoi ces vins contiennent peu d'alcool; mais il faut observer qu'il y a beaucoup d'estomacs disposés de manière à prévenir cette acidité; et comme l'acide modère jusqu'à un certain point, la puissance stimulante de l'alcool,

si ces vins ne sont pas directement rafraîchissans, ils sont moins échauffans que les autres.

Nous avons dit plus haut que les vins pouvoient paroître acides en raison de la quantité de vinaigre qui s'y étoit formée: mais cette espèce d'acidité se reconnoît très-facilement à la fraîcheur qui accompagne les premiers, et à l'état sapide que l'on apperçoit fréquemment dans les derniers.

Il y a plusieurs vins qui ont évidemment une douceur sucrée, qui peut être produite par différentes causes: elle peut dépendre de ce que la douceur sucrée dont jouissoit originairement le raisin, n'est pas entièrement détruite par la fermentation, et une fermentation complète peut produire le même effet dans les vins les plus parfaits: néanmoins l'on peut toujours soupçonner les vins doux de retenir une portion de matière non assimilée, sur-tout lorsque l'on a employé quelques moyens pour arrêter la fermentation active; et si ces circonstances ne sont pas compensées par la quantité d'alcool qui peut s'engendrer dans ces vins, ils seront toujours sujets à produire les effets qui résultent d'une portion de matière qui n'est pas assimilée.

Les vins peuvent être d'un goût dur, et légèrement astringent, ou avoir plus de mollesse et de douceur. L'on reconnoît communément le premier goût dans les vins acides; il peut être dû à l'acidité primitive, ou au goût acerbe du fruit; mais il vient communément de ce que l'on a exprimé par une trop forte expression, le jus contenu dans la peau, et cela peut même arriver lorsque l'on s'est servi de raisins qui contenoient d'eux-mêmes une grande quantité de matière saccharine: cette qualité rend le vin plus astringent, et ne peut nuire, à moins qu'elle ne dépende de causes qui

le disposent à devenir trop acide: elle est toujours très-sensible dans les vins nouveaux, et diminue beaucoup, en prolongeant long-temps la fermentation: ainsi les vins qui ont de la mollesse et de la douceur indiquent non-seulement que leur suc primitif étoit absolument exempt de tout goût acerbe, mais donnent lieu de présumer que leur fermentation a été très-parfaite.

Il nous reste à parler des vins que l'on distingue par leur couleur; mais comme l'on produit souvent cette couleur par art, elle nous laisse dans une grande incertitude sur les qualités dont pouvoit jouir le vin non coloré.

En supposant que la couleur rouge du vin ne soit pas l'effet de quelque matière étrangère que l'on y a ajouté, je crois qu'elle est toujours produite par l'enveloppe du raisin qui s'est trouvée dans la première fermentation; c'est pourquoi elle donne au suc que l'on en exprime, et au vin qui en résulte, un goût un peu dur et astringent; et, en supposant que l'on ait d'ailleurs dirigé de la même manière la fermentation, on ne peut appercevoir d'autre différence entre le vin rouge et le blanc, que cette qualité légèrement astringente. Il se peut néanmoins, selon que l'on se propose de faire du vin blanc ou rouge, que l'on dirige la fermentation par différentes méthodes, et qu'il y ait une plus grande différence entre eux, de la nature de celle dont j'ai parlé plus haut.

Nous avons ainsi tenté d'indiquer les différentes qualités du vin, et d'en assigner les causes, nous pourrions maintenant faire quelques remarques sur les vins faits avec des sucS extraits d'autres fruits que le raisin, tels que les pommes, les poires, les cerises, et sur les liqueurs faites à l'imitation du vin avec le sucre ou le miel: mais je

suis persuadé que les principes que j'ai établis plus haut à l'égard du vin fait avec le raisin, peuvent s'appliquer à toutes les autres espèces que je viens de nommer; je me contenterai en conséquence d'ajouter quelques réflexions sur les autres espèces principales de liqueurs fermentées connues sous le nom de *bières*.

L'on peut faire des liqueurs fermentées qui donnent de l'alcool avec les racines de différens végétaux; mais je ne crois pas que l'on en ait fait des liqueurs potables; et l'on n'a encore préparé ces dernières, ou celles que l'on appelle *bières*, qu'avec les semences farineuses.

Lorsque l'on réduit ces semences à l'état de malt, ou que l'on excite et conduit leur germination à un certain degré, il s'en développe toujours un sucre, que l'on reconnoît alors évidemment dans leur substance farineuse: cette matière saccharine extraite par l'eau, et soumise à une fermentation analogue et fort semblable à celle du vin, produit, nos *bières*, qui contiennent de l'alcool: elles jouissent en conséquence généralement des qualités cordiales, égayantes, enivrantes et sédatives du vin.

La *bière* a, de même que le vin, différentes qualités, qui dépendent en partie de la quantité et de l'état de la matière saccharine que l'on a employée, et en partie de la manière dont on a dirigé la fermentation.

L'on peut faire de la *bière* avec toutes les espèces de *cerealia*. L'on a généralement préféré l'orge, et je pense que l'on a eu raison, en ce qu'il est plus aisé d'en diriger la germination, et qu'il donne, pendant ce procédé, plus facilement, et en plus grande quantité, le sucre qu'il contient: l'on peut aussi faire usage des autres farineux; mais l'on prétend que chacun donne une *bière* de dif-

férentes qualités. Je crois néanmoins que l'on a avancé cette opinion sans fondement, et je suis persuadé que la bière faite avec les autres farineux ne diffère pas essentiellement de celle qui est faite avec l'orge. SPIELMAN dit que la bière d'avoine est amère; cependant j'en ai vu souvent faite avec cette semence qui n'avoit pas d'amertume, qui ressembloit, à tous égards, à la bière la plus parfaite, et il n'étoit guère possible d'y reconnoître aucune qualité différente de celles de la bière ordinaire.

Les bières faites suivant la manière ordinaire, dont je vais présentement m'occuper, sont plus ou moins fortes, suivant la quantité de matière saccharine que l'on a employée: cette matière varie, et dépend de la quantité de farine bien mûre contenue dans l'orge, de l'exactitude avec laquelle on a dirigé la germination, de l'extrait convenable et complet de la matière saccharine par l'eau, et de la quantité d'eau que l'on a nécessairement employée pour extraire plus complètement la même matière saccharine, suivant qu'il se dissipoit une plus ou moins grande quantité d'eau superflue.

Telles sont les circonstances qui donnent plus ou moins de force aux différentes espèces de bière: les autres qualités dépendent de la manière dont on dirige la seconde fermentation.

L'infusion du malt ne fermente pas aussi facilement que le suc des fruits, et exige en conséquence que l'on y ajoute de la levure; et lorsqu'on l'a ajouté, la fermentation se fait absolument de la même manière que celle du vin; elle est d'abord fort active, et elle se prolonge ensuite lentement pendant long-temps; mais, de quelque manière qu'on la dirige, il est très-douteux que la bière puisse jamais être aussi parfaite, et parvenir

à un degré de mélange aussi complet que le vin. Il est probable que la plupart des bières contiennent une grande quantité de matière farineuse qui n'est pas assimilée, et qui rend en conséquence la bière plus nutritive que le vin; mais, tout égal d'ailleurs, la bière est, pour la même raison, plus sujette à s'aigrir dans l'estomac. L'on croit communément que la viscosité du malt n'est jamais entièrement corrigée par la fermentation, et que la bière est en conséquence plus sujette à remplir les vaisseaux du corps humain de fluides visqueux; mais je suis persuadé que cette opinion mérite peu d'attention, parce qu'il est probable que la puissance du fluide gastrique et de la fermentation qui a lieu dans l'estomac et les intestins réduit le tout à un état de fluidité presque égal.

Telles sont les observations que j'ai cru devoir faire sur la bière en général, et je crois qu'il sera aisé de juger de ses différentes qualités, parce que j'ai dit des différences du vin: elles dépendent en partie de la substance que l'on fait fermenter, et en partie de la manière dont on dirige la fermentation, mais sur-tout du degré où se trouve la fermentation lorsque l'on fait usage de la liqueur.

J'observerai, au sujet des boissons, qu'au lieu des liqueurs fermentées dont les qualités dépendent particulièrement de l'alcool que ces liqueurs contiennent, l'on a coutume de séparer l'alcool, et de le faire ainsi entrer dans les boissons: on l'emploie souvent en y ajoutant de l'eau seule; quelquefois on y joint un peu de sucre, et d'autres fois le sucre et une portion d'acide, le plus souvent le suc de limon, et ce composé constitue ce que l'on appelle le PUNCH. Il n'est pas nécessaire de suivre ici ces variétés; il suffit, pour
mon

mon objet, de dire que l'alcool séparé de la liqueur fermentée dans laquelle il s'est formé, est toujours une substance plus stimulante, plus inflammatoire et plus narcotique, que quand elle étoit confondue avec les autres parties de la liqueur fermentée. L'on ne peut modérer ces qualités de l'alcool qu'en le délayant avec l'eau; mais on ne les modère jamais beaucoup par ce moyen; le mélange du sucre et des jus des fruits peut produire plus d'effet, sans jamais en détruire parfaitement les qualités pernicieuses.

L'on emploie communément dans ces compositions les différentes espèces d'alcool produites par les différentes liqueurs fermentées, et l'alcool ainsi diversifié peut se charger de certaines matières huileuses qui le rendent plus agréable au palais, peut-être même à l'estomac de certaines personnes; mais je soutiens que les différens états où se trouve l'alcool dans l'arrack, le rum, l'eau-de-vie de vin ou de grain, ne diffèrent pas par leurs qualités essentielles de l'alcool, et qu'il est très-rare qu'ils diffèrent par leurs effets sur le corps humain.

