

CHAPITRE IV.

Des Assaisonnemens.

LES assaisonnemens ne sont pas proprement des substances alimentaires, ou n'entrent pas dans la composition du fluide animal; néanmoins, comme on les prend avec les alimens proprement dits, et qu'ils occasionnent des variétés dans la manière dont ces alimens se digèrent et s'assimilent; je crois convenable d'en parler ici.

Il y en a de deux genres; ils sont *salins* ou *acides*, et cette acrimonie réside en général dans leurs parties huileuses. Le sel marin est le principal assaisonnement du premier genre; et on l'emploie spécialement pour préserver la viande de la putréfaction plus long-temps qu'elle ne pourroit l'être sans cela.

Il faut, pour cet effet, employer une grande quantité de sel, et l'incorporer tellement avec la substance de la viande, qu'il y reste jusqu'à ce que l'on mange cette dernière. Il résulte en conséquence que, quand l'on fait usage des alimens salés en cet état, l'on mange souvent une grande quantité de sel qui se répand dans la masse du sang: néanmoins, lorsque l'on ne mange qu'une médiocre quantité de viande salée, l'effet du sel est de ranimer la digestion, et ces alimens se digèrent souvent plus facilement que ceux qui ne sont pas du tout salés.

Mais lorsque l'on prend une grande quantité d'alimens salés, et qu'ils constituent la plus gran-

de partie de la nourriture, le sel augmente beaucoup l'état salin du sang, et produit tous les symptômes du scorbut. Je conviens que l'on a depuis peu élevé des doutes sur cette opinion. Si c'étoit ici le lieu de discuter cette question, je suis persuadé qu'il seroit aisé de donner des preuves en faveur de notre opinion, et de démontrer que les raisonnemens contraires sont faux et erronés.

Si l'on pouvoit prouver que la sérosité du sang des scorbutique est antiseptique, comme on l'a prétendu, cela pourroit donner lieu de croire que cette sérosité n'est pas par elle-même putride; ce qu'il n'est pas nécessaire de supposer dans le scorbut; mais il est certain que ce serum ne peut paroître antiseptique, qu'en ce qu'il contient une plus grande quantité que de coutume de matière saline. Il me paroît on ne peut plus étonnant que LIND ait assuré que la sérosité des scorbutiques n'étoit nullement âcre au goût; car je n'ai jamais trouvé, dans les assais nombreux que j'ai faits, que la sérosité des personnes les plus saines fût absolument exempte d'une acrimonie aisée à découvrir au goût; et si l'efflorescence saline, dont parle le docteur HULME, se manifeste souvent sur la surface du corps des scorbutiques, comme je le crois, elle me paroît être une preuve complète de l'état salin du sang chez ces sortes de personnes.

Après avoir ainsi parlé des effets que produit une grande quantité de sel introduite dans le corps, il faut observer que l'économie humaine en a besoin d'un certaine quantité. Cela est prouvé par le desir universel que l'espèce humaine montre naturellement pour le sel, et en ce qu'il donne généralement du goût à presque toute espèce d'aliment: ce desir du sel est une institution de la nature dont il n'est pas possible de connoître la cause

Ff 2

efficente ; mais nous présumons, avec beaucoup de confiance, qu'il est adapté à quelque objet utile dans l'économie animale, quoique nous n'en connoissions ni la cause ni l'objet.

L'on voit très évidemment qu'il sert de stimulus à l'estomac, dont il peut aider l'action, et faciliter par conséquent la digestion qui s'y fait ; mais cela ne suffit pas pour expliquer comment il est si constamment nécessaire. L'on pourroit croire qu'il est utile à l'économie animale par la puissance antiseptique ; mais come il est un poison pour les animaux carnivores, et utile aux phytivores, nous sommes obligés d'abandonner toutes les idées que nous pourrions avoir de ses vertus antiseptiques dans l'usage ordinaire que l'on en fait. Nous pourrions au contraire croire, avec PRINGLE, que le sel, dont une grande quantité est antiseptique, a des effets contraires étant pris modérément : néanmoins cette doctrine ne me paroît pas suffisamment établie pour oser en faire l'application, ou pour convenir qu'elle détruit les difficultés qui se rencontrent à ce sujet.

Il paroît convenable d'observer, en parlant des assaisonnemens salins, que l'on emploie et que l'on unit fréquemment le nitre avec le sel marin comme antiseptique, pour conserver la viande quelques temps avant d'en faire usage en aliment. Le nitre étant un puissant antiseptique dans telle quantité qu'on l'emploie, nous ne doutons pas qu'il puisse remplir le but que l'on se propose ; mais comme on n'en met communément qu'une petite, quantité, nous pensons que ses effets particuliers ne peuvent être sensibles sur le corps humain.

Il y a encore une autre substance saline dont l'on fait usage pour assaisonnement, qui est le sucre. Nous avons parlé plus haut de ses qualités

comme substance nutritive, et nous dirons par la suite quelles sont ses qualités comme médicament. Nous ne le considérerons ici que comme assaisonnement, pris dans cette vue, il est certainement antiseptique; et en conséquence très-propre à préserver les substances animales de la putréfaction.

L'on unit aussi le sucre fréquemment aux végétaux; mais l'ébullition, qu'il est communément nécessaire de leur faire subir pour les pénétrer de sucre, dissipe le plus souvent leurs parties volatiles et actives, de manière que l'on peut considérer toutes les substances confites comme une masse de sucre, si l'on en excepte un petit nombre qui contiennent une plus grande quantité d'une substance aromatique plus fixe.

On unit souvent le sucre aux fruits acides et acescens; et lorsqu'on en met suffisamment pour les réduire en consistance de syrop, il les préserve long-temps de la fermentation, sans détruire leur acescence; et lorsque les CONFITURES de ce genre sont introduites dans l'estomac, le suc qu'elles contiennent les dispose beaucoup à la fermentation acéteuse.

Le sucre, dans la quantité où on l'emploie communément pour relever le goût de différens alimens, ou pour corriger leur acidité, ne peut qu'être nuisible à l'estomac par son acescence, et ne peut guère faire une partie convenable de la masse du sang. Les expériences que le savant STARK a faites sur cet objet ne sont pas absolument décisives; je suis néanmoins disposé à croire que si l'on prend une très-grande quantité de sucre, et plus qu'il ne peut en entrer dans la composition du fluide animal, il peut augmenter l'état salin du sang, et produire différentes maladies.

Le vinaigre est encore un assaisonnement qui

Ff 3

doit trouver place ici : c'est un antiseptique puissant que l'on peut employer de différentes manières pour préserver les substances animales de la putréfaction, et en admettant que l'acide entre, comme nous l'avons dit plus haut, en parlant de l'acide en général, dans la composition du fluide animal, nous devons considérer le vinaigre comme un acide végétal, que l'on peut introduire dans le corps avec plus de sûreté que les acides minéraux, quoique dans les expériences que l'on a faites hors du corps, l'on ait remarqué que ces derniers étoient des antiseptiques plus puissans. Les substances animales conservées dans le vinaigre n'en sont presque jamais suffisamment pénétrés, pour les rendre moins aisées à digérer ou moins nutritives; il en arrête seulement la putridité, et est en conséquence un assaisonnement de la nourriture animale qui convient à tous égards à la constitution humaine.

L'on se sert aussi du vinaigre pour préserver les végétaux de la fermentation acide ou putride. Cette manière de conserver les végétaux s'appelle **MARINADE** : l'on conserve ainsi beaucoup de végétaux différens; mais l'ébullition qu'on leur fait communément subir dissipe une si grande quantité de leurs parties volatiles et actives, qu'il ne reste guère des qualités particulières aux végétaux; et l'on peut dire que presque toutes nos marinades n'ont guère d'autre qualité que celle du vinaigre dont elles sont chargées.

Le vinaigre est certainement, de même que les autres acides, souvent utile pour exciter l'action de l'estomac, par ce moyen l'appétit et la digestion; lors même qu'il est convenablement préparé par une fermentation très-parfaite, il arrête plutôt qu'il ne favorise l'acescence des végétaux dans

l'estomac; c'est un avantage qu'il a sur l'acide natif des végétaux, qui tourne souvent à la fermentation acéteuse dans l'estomac, et l'excite de même facilement dans les autres substances qui s'y rencontrent.

Il faut néanmoins remarquer que les acides, et sur-tout les acides végétaux, pris dans une certaine quantité, peuvent exciter l'action de l'estomac; mais que si l'on en prend trop, ils sont réellement rafraîchissans pour certains estomacs, et affoiblissent considérablement le ton de ce viscère; c'est ce qui les rend nuisibles dans la goutte et dans quelques autres maladies.

Tels sont les différens assaisonnemens salins. J'ai dit qu'il y en avoit un autre genre tiré du règne végétal, que j'ai mis sous le titre général des substances âcres; mais on peut le diviser en deux genres, dont l'un comprend les épices qui ont une odeur particulière très-forte, et l'autre les substances âcres plus simples douées d'une légère odeur qui leur est propre.

Les épices sont des substances qui contiennent une grande quantité d'huile essentielle. On peut en admettre deux genres particuliers; savoir, celles qui croissent sous la Zone torride, et qui contiennent une huile dont la gravité spécifique est plus considérable que celle de l'eau, mais un peu volatile, et en même temps âcre et inflammatoire, lorsqu'on en applique sur les parties sensibles du corps.

Les autres épices sont particulièrement produites par les plantes verticillées ou ombellifères de l'Europe: elles ont moins de gravité spécifique et moins d'acrimonie, mais sont plus volatiles.

Toutes les huiles essentielles sont plus ou moins antiseptiques. Le camphre, que je mets au

Ff 4

nombre de ces huiles, est, à cet égard, le plus puissant; et comme toutes approchent de sa nature, elles paroissent jouir de la même qualité. Je ne pense pas néanmoins que le camphre, en raison de son goût et de son odeur désagréable, s'emploie comme assaisonnement, mais les autres huiles sont d'un usage très-fréquent, à cause de leur odeur agréable.

Ces huiles s'emploient de deux manières: premièrement, on les unit comme antiseptiques avec les matières salines dont j'ai parlé plus haut, pour préserver la viande de la putréfaction avant de la manger; ou, secondement, on en met dans les sauces; et on en prend avec les alimens, pour les rendre plus agréables et en relever le goût, ou pour aider la digestion par le stimulus que ces huiles donnent à l'estomac. Les parties volatiles de ces huiles, en se mêlant avec l'air qui se dégage des alimens, peuvent aussi exciter spécialement l'action du canal alimentaire, et favoriser l'expulsion de l'air qui le distend. Je parlerai par la suite des effets que produisent à cet égard différentes espèces de substances aromatiques, lorsque je les considérerai comme médicamens.

Quant à leurs effets comme assaisonnemens, j'ajouterai seulement que prises avec modération, elles peuvent favoriser la digestion, et être carminatives; ce qui indique que l'on doit particulièrement les unir aux végétaux; mais comme une grande quantité d'épices stimule et chauffe le système, elles ne sont pas nécessaires avec la nourriture animale; leur usage fréquent oblige d'ailleurs d'en augmenter constamment la quantité, et alors elles affoiblissent certainement le ton de l'estomac.

L'on emploie encore comme assaisonnemens, outre les épices, les substances âcres spécialement

tirées de la classe des tétradynamies, et sur-tout la *mountarde* et le *raifort*. On les mange communément avec les alimens; l'on ne peut douter qu'elles stimulent l'estomac et favorisent la digestion; et comme il est en outre évident que ces substances favorisent la transpiration et les urines, elles arrêtent la disposition du système à la putridité. Ceci est tellement reconnu, que l'on a donné avec fondement le nom d'antiscorbutiques aux végétaux de cette classe, à cause de cette acrimonie particulière. Il est aisé de voir que l'on doit, en raison de la propriété dont je viens de parler, faire usage de ces substances avec la nourriture animale, de même que les épices sont les assaisonnemens convenables des végétaux.

Les plantes de la classe des alliées approchent de celle des tétradynamies, et contiennent une acrimonie qui a à-peu-près la même qualité.

Les plus douces, telles que l'oignon et le poireau, donnent, sur-tout quand elles sont privées de leur acrimonie, beaucoup de matière nutritive; et leur usage, quand on les prend en assaisonnement, de même que l'échalotte et les autres, est extrêmement sûr et convenable. La plante la plus âcre de ce genre, telle que l'ail, ne s'emploie guère que comme assaisonnement; et il est certain que quand on peut en supporter l'odeur et le goût, elle stimule très-vivement l'estomac, et favorise la digestion. Comme toutes les plantes de cet ordre, ainsi que celles de l'ordre des tétradynamies, favorisent la transpiration et la sécrétion des urines, on les joint convenablement à la nourriture animale, et on les met aussi, avec raison, au rang des antiscorbutiques.

Il y a encore un assaisonnement dont l'on fait quelquefois usage, que je ne puis rapporter à au-

cun chef général; mais son odeur, qui approche, jusqu'à un certain point, de celle de l'ail dont je viens de parler, me rappelle ici cet assaisonnement, qui est l'*assafoetida*; il a une odeur beaucoup moins désagréable dans les contrées où il croît, et on en fait beaucoup d'usage comme assaisonnement; il paroît agréable au goût, et est utile pour favoriser la digestion des habitans de notre climat qui peuvent supporter son odeur.

La première des substances âcres les plus simples qui mérite de trouver place ici, est le *capsicum* ou le poivre d'Inde: il n'a aucune odeur ou aucun goût particulier, et il s'étend avec tant de facilité, qu'on peut le réunir agréablement avec tout autre assaisonnement, ou le faire entrer dans toute sorte de sauces. Il paroît stimuler l'estomac et favoriser la digestion; et pris en grande quantité, il est certainement un des assaisonnemens les plus échauffans.

Tels sont les principaux assaisonnemens dont l'on fait usage; il est rare qu'aucun d'eux s'emploie seul; mais on les combine diversement pour former différentes sauces, dont la principale se fait avec les champignons, auxquels on a fait subir une certaine fermentation, qui est probablement putride; et ensuite on y ajoute, suivant les goûts, différentes épices. Je ne vois pas quelles qualités les champignons peuvent donner à la sauce; mais je crois que l'on peut considérer toutes les compositions de ce genre comme des combinaisons de sel, de vinaigre et d'épices, et juger en conséquence de leurs qualités.

Il y a une autre sauce et un assaisonnement fameux appelé *soy*, qui nous vient uniquement des Indes orientales. Je crois, d'après les détails les plus exacts que j'ai pu me procurer, que c'est

une préparation des semences d'une espèce particulière de *dolichos*. Il me paroît que cet assaisonnement se prépare par une fermentation particulière de la farine de cette plante dans une forte lessive de sel commun: son goût dominant est salé et très-peu aromatique: je n'ai pu appercevoir en quoi ses qualités particulières different des autres combinaisons dont j'ai parlé.

Je terminerai cet article, en observant que tous nos assaisonnemens consistent dans une combinaison de sel, de vinaigre et d'épices. Lorsque l'on n'en prend que la quantité nécessaire pour relever le goût des alimens, ils peuvent augmenter l'appétit, et permettre de manger davantage; et il est rare qu'ils puissent nuire, à moins qu'on ne prenne une quantité d'épices capable d'affoiblir le ton de l'estomac de la manière que nous l'avons indiqué plus haut.



CONCLUSION.

QUELQUES-UNS de mes lecteurs, après avoir lu ce que je viens de dire au sujet des alimens, objecteront peut-être que je suis entré dans un plus grand détail qu'il n'étoit nécessaire, parce que la plus grande partie des hommes n'éprouve pas les effets de ces différences de nourriture, ou ne s'en apperçoit pas.

Il est vrai que le commun des hommes n'apperçoit pas fort sensiblement les différences qui résultent de la nourriture; ce que l'on doit attribuer à ce que l'homme est naturellement propre à remplir un grand nombre de fonctions, d'où il résulte qu'il doit se trouver dans beaucoup de dispositions et de circonstances différentes, et faire usage d'une grande variété d'alimens.

L'économie de l'homme paroît spécialement adaptée à cette variété d'alimens; et le dire commun, *sanis omnia sana*, est, jusqu'à un certain point, bien fondé; mais cela ne dispense pas entièrement de faire un choix des alimens. La constitution des hommes diffère relativement à leurs puissances digestives; elle ne diffère pas moins relativement à l'irritabilité du système; ils doivent par conséquent être diversement affectés par les mêmes alimens; et cela est au point, que l'on a vulgairement observé que *ce qui étoit aliment pour un homme étoit un poison pour l'autre*. Ceci n'est pas, il est vrai, applicable à beaucoup de cas, et n'est remarquable que dans le cas des idiosyncrasies que l'on observe dans quelques individus.

Les différens effets des alimens ne sont pas fort remarquable chez la plupart des hommes, et les excès que l'on commet quelquefois sont souvent passagers et insensibles; mais il est essentiel

de savoir que ces excès réitérés peuvent, avec le temps, produire des effets considérables et dangereux. Il est donc bon de se mettre en garde contre les effets que peut produire sur le champ, ou au bout de quelque temps, un genre de vie pernicieux à la santé; mais il seroit difficile de donner à la masse générale des hommes les instructions nécessaires sur cet objet; il n'est même pas absolument essentiel de rendre ces instructions fort universelles, parce que les maladies qui résultent des erreurs que l'on commet dans la manière de vivre, ne sont pas fort fréquentes, et n'attaquent que certaines personnes; mais il est indispensable que les médecins, dont l'attention s'étend sur tout le genre humain, étudient cette matière; sans cela ils ne pourroient reconnoître les causes des maladies, ou indiquer les moyens de les prévenir. J'ai néanmoins souvent remarqué que les médecins commettoient des erreurs graves à cet égard, faute de connoître la nature des alimens, et les principes qui pouvoient les diriger, pour faire les distinctions convenables et nécessaires. J'ai entrepris ce Traité pour suppléer à ce défaut, et pour donner les instructions nécessaires; je conviens qu'il peut être imparfait, et renfermer des erreurs à l'égard de quelques objets particuliers; mais j'ose me flatter que j'y ai exposé les principes essentiels avec plus d'étendue et de justesse qu'on ne l'a fait jusqu'ici; au moins j'ai indiqué les objets dont on doit principalement s'occuper pour déterminer plus exactement la nature des alimens. Je ne pouvois entrer dans trop de détails à cet égard; et je ne puis rendre de plus grand service que d'engager les médecins à étudier scrupuleusement cet objet.

Fin du Tome premier.