

1747

DICTIONNAIRE UNIVERSEL DE MEDECINE,

DE CHIRURGIE, || D'ANATOMIE,
DE CHYMIE, || DE PHARMACIE;
DE BOTANIQUE, || D'HISTOIRE NATURELLE, &c.

Traduit de l'Anglois de M. JAMES,

Par M^{rs} DIDEROT, EIDOUS & TOUSSAINT.

Revu, corrigé & augmenté par M. JULIEN BUSSON, Docteur-Régent
de la Faculté de Medecine de Paris.

TOME TROISIEME.



A PARIS, RUE SAINT JACQUES,

Chez } BRIAISON, à la Science & à l'Ange Gardien:
 } DAVID l'aîné, à la Plume d'Or.
 } DURAND, à Saint Landry & au Griffon:

M. DCC. XLVII.

AVEC APPROBATIONS ET PRIVILEGE DU ROI.

CASEUS, rupsé, Fromage. Le *fromage* quand il est nouveau & non salé, est nourrissant, agréable à l'estomac & facile à digérer. Il engendre de la chair, & tient le ventre libre. Le *fromage* est plus ou moins bon, suivant la qualité du lait avec lequel on l'a fait. Etant cuit, exprimé & roti ensuite, il acquiert une qualité astringente. Appliqué sur les yeux en forme de cataplasme, il en apaise l'inflammation, & en dissipe les meurtrissures. Le *fromage* nouveau & salé nourrit moins car (au lieu de *ἰσχυρότερος*, je lis *ἀρροχρότερος* avec Saracenus, & le sens l'exige,) il amaigrit, nuit à l'estomac & dérange le ventre & les intestins; mais il est astringent quand il est vieux ou rance. Le babeurre est extrêmement nourrissant pour les chiens. **Dioscorides, Lib. II. cap. 29.**

Le *fromage* reçoit une acrimonie de la presure qu'on y met, & dépose toute son humidité, sur-tout quand on le garde long-tems; pour lors son acreté augmente, & il acquiert une qualité plus chaude & plus ardente. C'est ce qui fait aussi qu'il altere davantage; qu'il se digère difficilement, & qu'il engendre de très-mauvais fucs. Quoique le *fromage* possède une qualité acrimonieuse & atténuante, qui est naturelle aux alimens grossiers, il n'en est pas pour cela moins mal-sain; car il nuit beaucoup plus par la mauvaise qualité de son suc & par sa chaleur brûlante, qu'il n'est utile par sa vertu atténuante, qui ne rend pas son suc moins disposé à engendrer des calculs dans les reins; nous avons fait voir que le calcul se forme dans les corps dont les fucs sont épais & accompagnés d'une chaleur ignée. On doit donc s'abstenir de cette espèce de *fromage*, parce qu'il ne se digère, ni ne se distribue pas comme il faut, qu'il ne passe pas aisément & qu'il engendre de mauvais fucs. Le *fromage* qui n'est ni vieux ni acré est mauvais, mais cependant moins nuisible que l'autre. De tous les *fromages*, le meilleur est celui que l'on fait à Pergame, & dans la Mysie, au-dessous de Pergame, & que les Habitans appellent (*ἰσχυρότερος*); il est fort agréable, fort ami de l'estomac, & se digère aisément. Son suc n'est ni mauvais ni grossier, comme l'est ordinairement celui de toutes les espèces de *fromages*. On l'estime beaucoup à Rome, où on le sert sur les meilleures tables, sous le nom de *Bathy*. On trouve encore de fort bon *fromage* dans quelques autres pays.

Puis donc qu'il y a une si grande différence entre les *fromages*, tant par rapport à la nature de l'animal dont on tire le lait, que par rapport à la manière de le faire, sans compter le tems qu'on l'a gardé, je vais tâcher de

pour lors pesant sur l'estomac, venter, & difficile à digérer. Cependant il nourrit beaucoup & lâche médiocrement le ventre. Quand au contraire le *fromage* est vieux, il est sec, piquant, & brûlant sur la langue, d'une odeur forte & désagréable, & propre à produire plusieurs mauvais effets, dont nous avons parlé. En un mot le *fromage* vieux n'est point reconnaissable de ce qu'il étoit étant nouveau, & Matthioli paroît être persuadé qu'il ne convient en cet état qu'aux gouteux, étant appliqué extérieurement sur les parties où ils ressentent de grandes douleurs. Cet Auteur pour appuyer son opinion cite quelques malades qui se sont parfaitement bien trouvés de ce remède.

Concluons donc que le *fromage* qui n'est ni trop vieux ni trop nouveau est le plus salutaire de tous. **LEMERY, Traité des Alimens**

renfermer toutes leurs propriétés sous certains chefs, pour que l'on puisse plus aisément distinguer le bon *fromage* d'avec le mauvais. On peut réduire en général ces propriétés à deux, dont la première regarde la substance du *fromage*, qui peut être dur ou mou, poreux ou serré, gluant ou friable. L'autre regarde le goût, car on trouve des *fromages* aigres, on en trouve aussi qui sont acrés, gras, doux, ou qui tiennent de tous ces goûts ensemble.

Le *fromage* mou est préférable à celui qui est dur, celui dont la substance est rare & lâche, à celui qui est plus serré & plus compacte; mais comme le *fromage* peut pécher par être trop gluant, comme par être trop friable, il vaut mieux en choisir un qui tienne le milieu entre ces deux qualités. Quant aux distinctions qui naissent du goût, il vaut mieux que le *fromage* peche par trop de douceur que par trop de force, & qu'il soit modérément salé, que s'il ne l'étoit point du tout, ou qu'il le fût trop. On connoît encore que le *fromage* est bon quand il ne cause aucun rapport; car celui dont on perd le goût sur le champ, est plus sain que celui dont le goût se conserve long-tems dans la bouche, parce que ce dernier est beaucoup plus difficile à digérer, & ne reçoit de l'altération que difficilement, & l'on sait que la coction des alimens est nécessairement suivie de l'altération de toutes les qualités dont nous venons de parler. **GALIEN, de Aliment. Facult. Lib. III. cap. 17.**

Le *fromage* nourrit beaucoup, aide à la digestion, & produit plusieurs autres bons effets, étant pris en petite quantité.

Quand il est trop nouveau, il est difficile à digérer, il pese sur l'estomac & cause des vents & des obstructions. Quand au contraire il est trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande acreté; il produit un mauvais suc, il a une odeur désagréable, & il rend le ventre paresseux.

Il contient beaucoup d'huile, médiocrement de sel essentiel, peu de phlegme & de terre.

Il convient en tout tems aux jeunes gens qui sont beaucoup d'exercice, & qui ont l'estomac bon; mais les vieillards, les personnes d'un tempérament délicat, & ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir, ou du moins en user modérément.

Le *fromage* n'est autre chose que le caillé du lait séparé du *serum* & endurci par une chaleur lente.

On doit regarder le *fromage* comme la partie du lait la plus grossière & la plus compacte: de-là on peut juger qu'il nourrit beaucoup, & qu'il produit un aliment solide; mais qu'il est difficile à digérer, quand on en use avec excès. Quoique néanmoins il puisse aider à la digestion, étant pris en petite quantité.

On peut faire le *fromage* ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butyreuse, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le *fromage* est beaucoup plus agréable que dans le premier, à cause de cette partie cremeuse, ou butyreuse qui est la portion du lait la plus exaltée, & la plus remplie de principes huileux & de sel volatil.

Le *fromage* fait avec le lait de vache est celui dont nous nous servons le plus ordinairement. Il est d'un goût fort agréable; il nourrit beaucoup, mais il se digère & il se distribue un peu difficilement. Quelques-uns prétendent que le *fromage* de brebis est préférable à ce premier, parce qu'il se digère plus aisément, qu'il n'est pas d'une substance si grossière ni si compacte; néanmoins il ne nourrit pas tant que le *fromage* de vache.

On fait encore du *fromage* avec le lait de chevre; mais ce *fromage* est peu estimé. Cependant il se digère & il se distribue assez aisément. Il y a plusieurs autres laits dont on peut faire aussi d'autres sortes de *fromages*. Nous n'en parlerons point ici, parce qu'ils ne sont point en usage parmi nous.

Quand le *fromage* est encore trop nouveau, il est mou, visqueux, & chargé d'humidité. C'est pourquoi il est

Tout le monde fait que l'huile devient acré & rance en vieillissant: la même chose arrive au meilleur *fromage*, c'est-à-dire, à celui qui contient le plus d'huile. Boerhaave même nous apprend que des personnes ont eu les levres, les gencives, la langue & le gosier enflammés pour avoir mangé du *fromage* vieux. D'où il suit qu'un tel *fromage* doit nécessairement affecter l'estomac & les intestins par son acrimonie.

C'est une opinion commune que le *fromage* vieux digère toutes choses, sans recevoir la moindre altération. J'ignore quel est l'origine de cette croyance, & je ne déciderai point ici si elle est bien ou mal fondée. Je croirois cependant que dans les cas où il y a beaucoup de viscosités dans l'estomac, le vieux *fromage* peut par son acrimonie, les atténuer, & agir par ce moyen en qualité de médicament.

COAGULUM. *Préſure.* Les Latins appellent *coagulum*, & les Grecs *πρόβα & τήμιος*, ce que nous nommons *préſure*; favoir, le lait caillé que l'on trouve dans le ventricule des animaux à quatre piés qui font encore à la mamelle, & qui n'ont point encore reçu d'autre nourriture que le lait de leurs mères. Elle ſe trouve non ſeulement dans le ventricule des animaux qui ont le pié fourchu & qui ruminent, mais encore dans ceux dont le pié eſt d'une ſeule pièce, comme dans le cheval, dans l'âne auſſi-bien que dans les bêtes dont les piés ſont diviſés en doigts, telles que les lievres. Dans les animaux qui ruminent & qui ont pluſieurs ventricules, elle ſe trouve pour l'ordinaire dans le dernier, qu'on appelle *abomasus*, quoiqu'il ſ'en rencontre dans quelqu'un des autres ventricules, ſurtout dans le troiſieme qu'on nomme *omasus*, où elle eſt embarrasſée dans les plis & les replis que forme ſa membrane, & qui ſont extrêmement nombreux. La raiſon pour laquelle on la trouve communément dans le dernier ventricule des veaux, c'eſt qu'il eſt rare qu'on les tue immédiatement après qu'ils viennent de téter, ce qui peut donner le tems au lait caillé de paſſer des autres ventricules dans le dernier. Les Anciens ont attribué à la *préſure* en général une qualité acre, & l'ont eſtimée bonne pour arrêter le cours de ventre, pour modérer l'écoulement exceſſif des ordinaires, pour prévenir les mauvais effets du poiſon, pour réſoudre le lait qui ſ'eſt caillé dans l'eſtomac, & pour délayer le ſang trop épais. Ariſtote ſoutient que la *préſure* poſſede une qualité chaude & ignée; qu'elle eſt d'autant meilleure, qu'elle eſt plus vieille; qu'elle eſt excellente pour le cours de ventre, & que celle du faon de biche eſt préférable à celle de toutes les autres animaux. Celle du lievre vaut beaucoup mieux, ſuivant Galien. Dioſcoride nous apprend que la *préſure* en général coagule les ſubſtances fluides, & réſout celles qui ſont coagulées. Hippocrate, dans le ſecond Livre de ſon *Traité de Morbis mulierum*, ordonne pour le cours de ventre & pour toutes les maladies de l'utérus, une potion préparée avec du vin, de la *préſure* d'un ânon, de la racine de grenadier doux, & du ſiel. Quelques Anciens, à ce que dit Galien, aſſurent dans leurs écrits, que la *préſure* du lievre priſe dans du vinaigre, guérit l'épilepſie. Cœlius Aurelianus dans le quatrième chapitre du premier Livre de ſon *Traité de Tardis paſſionibus*, rejette cependant l'usage de la *préſure* dans la cure de l'épilepſie.

Averroes, ſuivant Jérôme Mercurialis, in *Morb. Mul. Lib. III. cap. 5.* avance dans ſes Ouvrages, que la *préſure* poſſede une qualité aſtringente, puis qu'elle a la vertu d'arrêter le cours de ventre & la dyſſenterie. Mercurialis ſoutient que cette opinion d'Averroes eſt d'autant plus vraie, qu'elle eſt confirmée par l'expérience; mais que nonobſtant cela, la *préſure* eſt d'une nature réſolutive & atténuante; que ſa qualité aſtringente dépend de quelque propriété occulte, au lieu que ſa vertu atténuante & réſolutive eſt une fuite des qualités ſenſibles qu'on y découvre.

Riviere rapporte que les femmes Françoises remédient au flux immodéré de leurs regles avec un demi-ſcrupule de *préſure* de chevreau ou de lievre, & que ce remède arrête non ſeulement l'hémorrhagie, mais diſſout & atténue le ſang qui ſ'eſt caillé dans l'utérus. Rondelet, dans ſon *Traité de Ponderibus*, fixe la doſe des différentes eſpeces de *préſures* dans les remèdes internes, depuis un grain juſqu'à douze, & dans les applications externes, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. La *préſure* de lievre paſſe dans l'*Antidotarium Florentinum* pour la meilleure de toutes pour les usages de la Médecine; celle de chevreau tient la ſeconde place après elle, & celle de faon de biche la troiſieme: on doit la tirer de ces animaux tandis qu'ils tétent encore. La *préſure* que l'on tire du veau marin avant qu'il puiſſe nager & ſuivre ſa mere, eſt auſſi fort eſtimée. Ces *préſures*, quand on les fait ſécher à la fumée ou au ſoleil, & qu'on les tient dans un lieu ſec, ſe conſervent une année ou deux. On n'en garde plus aujourd'hui

dans les boutiques, & on ne ſ'en ſert plus en Médecine. Les Anciens employoient encore la *préſure* pour cailler le lait dont ils vouloient faire du fromage, & ſe ſervoient ordinairement pour cet effet de celle d'agneau ou de chevreau, comme il paroît par Columella, *Lib. VII. cap. 8.* & par Palladius, *Lib. VI. Tit. 9.* Varion aſſure, *Lib. II. cap. 4.* que la *préſure* du lievre & du chevreau étoit plus eſtimée de ſon tems que celle de l'agneau. Plin nous apprend dans le quarantieme chapitre de ſon onzieme Livre, que celle du faon de biche, du chevreau & du lievre paſſoient pour le meilleures. Il n'y a perſonne qui ne ſache de quel usage eſt la *préſure* pour cailler le lait, & pour en ſéparer la ſéroſité quand on veut faire des fromages.

Suivant Jean-Jacques Scheuchzer, dans ſes *Voyages des Alpes*, les Suiffes prennent deux ventricules de veau & une poignée de ſel commun, & verſant de l'eau deſſus autant qu'il en faut pour les couvrir, ils les laiſſent macérer enſemble pendant deux ſemaines. Ils mettent une cuillerée de cette liqueur ainſi préparée ſur trente à quarante chopines de lait chaud; & pour qu'il ſe caille mieux; ils ont ſoin de le bien remuer. Quand on mêle une trop grande quantité de cette liqueur avec le lait, le fromage qui en provient eſt extrêmement ſalé; ce qui prouve qu'il ſe mêle quelques particules de ce ſel avec celles du lait caillé. De-là vient que quelques-uns aiment mieux ſe ſervir de la *préſure* de veau ou d'agneau, qu'ils pilent dans un mortier, & qu'ils font enſuite macérer dans du vinaigre. Il y en a qui préparent la *préſure*, ſurtout celle du veau, d'une maniere tout-à-fait différente. Les Hollandois ont une méthode de préparer la *préſure* qu'ils tiennent ſecrete, & qui com-munique un gout extrêmement agréable au petit lait. Il y a quelques perſonnes en Angleterre qui prennent la membrane interne du ventricule d'un veau, qui la lavent avec ſoin, & la pendent au plancher dans du gros papier gris après l'avoir ſalée. Quand elles veulent ſ'en ſervir, elles en ôtent le ſel, & en font macérer un petit morceau pendant une nuit dans quelques cuillerées d'eau, qu'elle mettent enſuite dans le lait pour le cailler. Il eſt bon d'observer que la *préſure* de veau dont on ſe ſert ordinairement, n'eſt pas la ſeule choſe qui caille le lait; ſon ventricule produit le même effet ſur le lait chaud ſans autre préparation.

La *préſure* rougit encore le ſuc du tournéſol, & purge avec violence; ce qui prouve qu'elle eſt d'une nature acide. Quiconque fera attention que le lait, quand il eſt gardé quelque-tems dans un lieu chaud, perd ſa douceur & ſ'aigrit de plus en plus, & que ſes parties les plus graſſes, auxquelles on donne le nom de crème, deviennent extrêmement rances, concevra ſans peine, premierement, que la *préſure* eſt d'une nature acide, à cauſe de la grande quantité de parties contenues dans le lait, dont la *préſure* prend ſon origine, qui tirent ſur l'acide, & ſont entre-mêlées avec d'autres qui ont de la diſpoſition à devenir rances. Secondement, que l'acrimonie acide doit dominer plus ou moins ſur celle qui eſt rance, ſuivant que le lait de l'animal dont on fait la *préſure*, eſt imprégné d'une plus ou moins grande quantité de parties graſſes.

La *préſure* poſſede une acrimonie qui tient de l'acide & du rance, & on apperçoit de la différence entre celles des différens animaux, ſuivant qu'elles tiennent plus ou moins de cette ſeconde qualité. Mais elles ont cela de commun, qu'elles appartiennent à la claſſe des remèdes acres & réſolutifs. Si l'on attribue une qualité aſtringente à la *préſure*, ce n'eſt qu'à cauſe qu'on ſ'eſt apperçu qu'elle eſt ſalutaire dans les flux de toute eſpece. Mais je ſuis perſuadé que toutes les fois qu'elle a fait cesser des flux de ventre, ce n'a été que par un effet de ſa qualité réſolutive, au moyen de laquelle elle évacue la matiere peccante & irritante qui l'occaſionne; elle réſout celle qui forme des obſtructions, & ap-paiſe les ſpâſmes qu'elle excite, & dont l'hémorrhagie eſt ſouvent la fuite. De-là vient que Galien, dans ſon *Traité de Medic. Facult. Lib. X. cap. 2.* blâme ceux

qui ont osé avancer, que la *préſure* de lievre arrête le vomissement de ſang par ſa qualité acre; au lieu que la maladie indique l'usage des aſtringens. Cet Auteur remarque encore, à ce que dit Martin Shoockius, dans ſon *Traité de Averaſione caſei*, que l'acrimonie de la *préſure* ſe communique au fromage durant ſa préparation. Mais aucun de ceux qui ont mangé du fromage acre ne ſ'eſt encore apperçu, je crois, qu'il poſſede quelque aſtringence; & peu importe qu'on diſe que la *préſure* caille le lait; car outre que les acides & les aſtringens le font auſſi, cet effet peut être produit par des ſubſtances acres, & même par des alcalis, ainſi qu'on peut le voir au mot *Coagulation*.

Il ſuit de ce qu'on vient de dire touchant la vertu réſolutive de la *préſure*, qu'elle doit être un remède efficace dans les cas où l'eſtomac eſt ſurchargé d'alimens, ou dans les indigeſtions, quand on le donne de la maniere qu'on a dit au mot *Alcali*.

On voit auſſi par-là d'où vient que le fromage qui eſt trop fort de *préſure*, & qui a vieilli, poſſede une qualité réſolutive, & aide l'eſtomac à atténuer les alimens dont il eſt ſurchargé, lorsqu'il n'a pas la force de les digérer.