

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE,
CONTENANT
L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX & DES MINÉRAUX,

Celle des Corps célestes, des Météores & des autres
 principaux Phénomènes de la Nature ;

A V E C

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS RÉGNES,

Le détail de leurs usages dans la Médecine, dans l'Économie
 domestique & champêtre, & dans les Arts & Métiers :

*Avec une Table concordante des Noms Latins, & le renvoi
 aux objets mentionnés dans cet Ouvrage.*

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonstrateur d'Histoire
 Naturelle avoué du Gouvernement ; Censeur-Royal ; Directeur
 des Cabinets d'Histoire Naturelle, de Physique, &c, de S. A. S.
 M. le Prince de Condé ; Honoraire de la Société Économique
 de Berne ; Membre des Académies, Impériale des Curieux de
 la Nature, Impériale & Royale des Sciences de Bruxelles ;
 Associé regnicole de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres
 & Beaux-Arts de Rouen, des Sociétés Royales des Sciences de
 Montpellier, Littéraires de Caen, de la Rochelle, &c.
 d'Agriculture de Paris ; Maître en Pharmacie.

*QUATRIÈME ÉDITION, revue & considéra-
 blement augmentée.*

T O M E S I X I È M E.



E N S U I S S E,

Chez les **LIBRAIRES ASSOCIÉS.**

M. D C C. L X X X.

LAIT, lac. C'est une liqueur blanche & opaque, nourrissante, d'une saveur douce, que l'on tire des mamelles des femelles d'animaux vivipares. Le lait, suivant les analyses des Chymistes, est composé d'une liqueur aqueuse, d'un sel sucré & acidule, & d'une substance grasse, huileuse; ou ce qui revient au même, c'est un assemblage de trois substances très-différentes les unes des autres, qui sont le *beurre*, le *fromage*, & le *petit lait*.

La crème de lait est la partie la plus huileuse & la plus grasse du lait; comme cette substance n'est pas intimement dissoute dans le lait, elle s'en sépare par le repos; dans cette altération plus ou moins sponta-

née, & que le lait subit infailliblement, la crème étant spécifiquement plus légère, vient se rassembler à la surface, d'où on l'enleve pour achever de la débarrasser des parties caséuses & séreuses qui lui sont encore mêlées, & pour la transformer en beurre. Les opérations les plus communes pratiquées dans les laiteries prouvent cette vérité.

La crème récente est très-agréable : c'est elle qui rend le lait si doux, si savoureux & si nourrissant ; c'est elle qui, interposée dans toute la substance du lait, lui donne ce blanc mat qu'il a : il résulte aussi de là que le lait n'est qu'une émulsion animale, & que le beurre n'est que de la crème, dont les parties huileuses ont été rapprochées & séparées d'avec les parties hétérogènes par une percussion réitérée. En vieillissant, le beurre acquiert de la rancidité, la crème devient neuféabonde, & le lait se tourne. Ce phénomène est dû à l'acide, qui par la fermentation des parties se développe de plus en plus. Le beurre, ainsi que la graisse des animaux, ne fournit point dans sa décomposition d'alkali volatil. Le beurre frais, la crème & le lait récent sont des alimens très-sains : on se sert en médecine du petit lait pour rafraîchir, de la crème pour appliquer sur les dartres & les érésipeles, du beurre pour mûrir les plaies : on tire du petit lait (appelé *lait de beurre*) évaporé, un sel essentiel blanc & sucré, on le nomme *sel* ou *sucré de lait*, & l'on en prend dans de l'eau pour se rafraîchir. C'est ce sel dont parle *Kampfer*, qui étoit fort en usage chez les anciens Brachmanes. Mais quelle différence de goût, d'odeur & de couleur ne remarque-t-on pas dans les différens laits tirés des animaux, tant frugivores que carnivores ; il nous suffira de citer en exemple le *lait de femme*, celui de la *louve*, celui de la *cavale*, celui de l'*ânesse*, celui de la *chevre*, celui de la *brebis*, celui de la femelle du *renne*, &c. Les Russes qui confinent à la Laponie, ont l'art de tirer une sorte d'eau-de-vie du lait séparé de ses parties concrescibles par la fermentation, & dont ils font un grand usage. *Voy. à l'art. ARACK.* Le peuple de l'Islande se nourrit aujourd'hui de lait de vache, & le petit lait de beurre lui sert de boisson ordi-

dinaire. Il n'est pas rare de voir en Suisse & autres pays voisins, des hommes se défaltérer avec cette boisson ; en France on le donne plus communément aux animaux domestiques, tels que les cochons, les veaux.

Voici les principales opérations de la laitière dans nos campagnes. Pour faire le beurre on écrème le lait refroidi & reposé, on verse cette crème dans la barate & on la bat jusqu'à ce qu'elle soit convertie en une masse jaunâtre qui est le beurre. En Barbarie on fait le beurré en mettant le lait ou la crème dans une peau de bouc, suspendue d'un côté à l'autre de la tente, & en le battant des deux côtés uniformément. C'est aux Hollandois que les habitans des Indes Orientales doivent la connoissance du beurre salé & fondu. Pour faire le fromage on se sert de présure, espece de levain animal, dont la principale matière est le lait caillé qu'on trouve dans l'amulette ou le premier estomac d'un veau. On jette cette présure dans le lait pour le faire prendre, ensuite on met ce lait caillé dans différentes formes, & on en laisse parfaitement égoutter le petit lait ; du moins c'est ainsi que se fait le fromage commun. Mais le bon fromage gras & beurré se fait de la crème & du lait caillés ensemble. On peut encore faire cailler le lait des animaux au moyen du suc du *figuier*, ou avec la plante appelée *caille-lait* : voyez ces mots. Plusieurs pays ont des cantons renommés par l'excellence de leur fromage. Le Hainaut vante ceux de *Marolles* ; la Normandie ceux de *Livarot* ; le Dauphiné celui de *Sassenage* ; la Suisse le *schabziger* ou fromage vert, il se prépare dans le pays de Glaris ; celui de *Gruyeres*, qui se fait dans l'Emmenthal avec une propreté & des attentions infinies ; celui de *Lavôge* en Franche-Comté porte aussi le nom de *Gruyeres*, mais il n'en est qu'une imitation : peut-être celui de Brie les surpasse-t-il tous, même celui à la crème si vanté à Paris. Enfin le Milanez envoie par-tout le fromage de *Lodi*, que nous nommons *parmefan*, parce qu'une Princesse de Parme l'a, dit-on, fait connoître en France où il soutient toujours sa réputation. Tous ces fromages, ainsi que ceux de Hollande & d'Auvergne, sont uniquement de lait de va-

che, sans aucun mélange de lait de chevre, & la crème y entre avec le lait; ceux où l'on a mêlé différens laits, ont un goût plus rance ou plus insipide. Le fromage de *Rocfort* en Languedoc passe pour être de lait de brebis. Au reste le fromage, à moins qu'il ne soit dégénéré par la putréfaction, est en général très-nourrissant: la partie caséuse du lait est son principe vraiment alimenteux. Les habitans des montagnes, les gens de la campagne & ceux qui sont occupés journellement à des travaux pénibles, se trouvent très-bien de l'usage de cet aliment, qui engraisse & qui devient plus salulaire encore, comme tous les autres par l'habitude: quant aux personnes d'un tempérament délicat, elles n'en doivent manger que vers la fin du repas & en petite quantité.

Caveus ille bonus quem dat avara manus.

Au reste il faut convenir que la constitution ordinaire de ceux qui font un usage habituel du lait, offre un contraste très-frappant dans ceux qui boivent habituellement du vin.

Il y a des végétaux qui procurent une abondance de lait aux femelles des animaux, sur-tout aux femmes: tels sont le *cerfeuil*, la *verveine*, l'*aneth*, le *fenouil*, le *surcau*, le *polygala*, &c. le *trèfle*, la *luzerne*, le *sainfoin*, les feuilles d'*accacia* procurent beaucoup de bon lait aux vaches. Il y a des plantes qui en diminuent la quantité; telles sont la *siquë*, le *persil*, les *bourraches*, &c. d'autres dont l'usage donne un mauvais goût au lait & même à la chair des bestiaux. On fait que le *thlaspi à odeur d'ail*, qui est si commun dans les champs & sur-tout dans nos terrains en friche, est nuisible aux vaches & aux brebis; leur chair & leur lait en contractent un très-mauvais goût qui se communique au beurre & au fromage. La *liveche* ou *ache de montagne* donne encore une odeur & un goût fort désagréables à la chair & au lait des vaches qui en font néanmoins fort avides. L'*euphorbe* est de toutes les plantes étrangères & laiteuses, celle qui donne un plus mauvais goût au lait & à la viande. Les mou-

tons & les vaches n'ont pas plutôt mangé des *tithy-
males*, dont le suc est âcre & caustique, qu'ils ont
aussi-tôt la diarrhée. Les chevres n'en sont point in-
commodées. Le *laitron* ou *palais de lievre*, plante
montagnarde dont les lievres & les rennes sont fort
avidés, altere beaucoup le lait des vaches. Enfin M.
Hagström, célèbre Médecin Suédois, a observé que
toutes les alliaires & la plupart des plantes ombelli-
feres changent entièrement le goût du lait. C'est d'a-
près ces sortes d'observations que M. *Steno-Charles
Bielke*, de l'académie de Stockholm, propose de
rendre le lait de vache spécifique contre le scorbut,
en faisant manger à l'animal du pissenlit ou dent de
lion, du cochléaria, du bécabunga, des bourgeons de
sapin, de pin & d'autres végétaux antiscorbutiques,
&c. de même pour donner au lait de chevre une pro-
priété contre la goutte ou la fièvre, il voudroit qu'on
fit manger à ces brutes de la morelle ou du tithy-
male. Pour changer la faveur du lait & de la chair des
animaux qui ont mangé des plantes ci-dessus, il faut
leur donner du foin sec & leur faire garder l'étable
pendant huit jours. Tout prouve évidemment que le
lait tire sa qualité des plantes qui servent d'aliment
à l'animal qui nous le fournit. Aussi les Médecins dont
la Nature est le guide, tirent le plus grand avantage
des observations citées ci-dessus. Ils sont dans l'usage
de médicamenter les nourrices, lorsque les enfans
qu'elles allaitent ont quelque maladie. Tous les jours
on leur ordonne de la racine de scorfonere en décoction
pour purifier la masse de leur sang & en même
tems celui de leurs enfans. Tous les jours on purge
les enfans à la mamelle en purgeant leurs nourrices.
Le lait des femmes participe donc de la qualité des
médicamens & des alimens qu'elles prennent. Nous
avons dit ci-dessus que celui des brutes change aussi
de nature suivant l'espece de mangeaille qu'ils pico-
rent; il en conserve la couleur, le goût, l'odeur,
les propriétés. Quand on prescrit l'usage du lait de
brebis, de vache, d'ânesse, de chevre, de jument
aux malades, c'est ordinairement au printems, quand
les herbes sont dans toute leur force & vigueur; &

en autonome , quand elles conservent encore un reste de leur vertu , & paroissent renaître en quelque sorte pour périr aussi-tôt. Ainsi les propriétés naturelles du lait sont de nourrir & d'adoucir. Celui de femme est séreux & donne un beurre fade ; c'est le plus analogue à nos humeurs : celui de la chevre est moins fondant que celui d'ânesse & de jument ; celui de vache est le plus nourrissant de tous ; celui des animaux carnivores est , selon *M. le Clerc* , d'une nature alkalescente ; il a le goût un peu âcre & l'odeur urineuse. On ne devoit jamais faire bouillir le lait ni l'écumer ; on n'en devoit faire usage que dans un degré de chaleur semblable à celui qu'il a sortant des mamelles de l'animal. Nous ne pouvons trop le répéter , le lait est un remède simple & efficace qui coûte peu , & un remède qui devient universel en multipliant ses vertus par l'amalgamé des végétaux ou par les propriétés des alimens qu'on fait prendre aux animaux. C'est d'après ces notions que plusieurs particuliers viennent de se réunir pour fournir aux malades de cette Capitale du lait qui sera approprié au genre de maladie dont ils seront affectés. On ne peut que louer un établissement aussi utile à l'humanité.

(On fait que les Tartares tirent une espece de vin du lait de jument. *Stralenberg* dit qu'ils en tirent un esprit vineux , *Gmelin* indique la maniere dont ils operent ; cependant les Chimistes n'avoient pu réussir encore à les imiter , à obtenir le même résultat. Un Chimiste Russe *Nicolas Oleretz Kowski* est parvenu enfin à tirer de l'esprit ardent du lait de vache : 2 livres de lait lui en donnoient six onces qui s'enflammoit sur le champ jusqu'à la moitié de son volume , mais il a reconnu qu'il venoit principalement de la partie butireuse : que du levain de biere le rend plus fort & plus coloré : qu'en privant le lait de la plus grande portion de sa partie caséuse , il en fournit peu ; que si on laisse reposer quelque tems le lait qui a fermenté dans un vase clos ; il perd son aigreur , & fournit beaucoup plus d'esprit ardent , que si on l'eut distillé tout de suite ; que le lait fermenté perd par la chaleur ses parties spiritueuses & devient vinaigre .

que l'agitation suffisoit pour faire entrer le lait en fermentation vineuse.)