Zeitschrift: Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen

Herausgeber: Association Internationale pour l'Histoire des Alpes

Band: 13 (2008)

Artikel: Aliments et médicaments : perspectives d'apothicaires "charitables" à Genève à la fin du XVIIe siècle

Autor: Tourn, Christine

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-2261

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Aliments et médicaments*

Perspectives d'apothicaires «charitables» à Genève à la fin du XVIIe siècle

Christine Tourn

Zusammenfassung

Nahrungsmittel und Arzneimittel. Perspektiven «wohltätiger» Apotheker gegen Ende des 17. Jahrhunderts

In der frühen Neuzeit entwickelte sich in Genf ein bedeutender Markt im therapeutischen Bereich, wo sich Ärzte mit Heilmitteln aus dem Alpengebiet und anderen Gegenden eindeckten. Der Apotheker als Praktiker und Händler war ein wichtiger, aber kaum bekannter Teil dieses Marktes. Güterverzeichnisse, welche nach dem Tod dieser Apotheker angefertigt wurden, listen die verkauften Produkte auf, was für die Ernährungs- und Medizinalgeschichte speziell interessant ist. Populärmedizinische Werke wie etwa «L'Apothicaire charitable» verbreiteten sich im 17. Jahrhundert und liefern weitere Informationen zur Kommerzialisierung, zum Verschreiben und zum Gebrauch von Arzneimitteln. Sie beschreiben die medizinischen Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kräutern ebenso wie die Kunst der Herstellung von Heilmitteln in Heimlabors oder in der Küche. Aus der Alpenrandzone haben drei Autoren dazu beigetragen: Osée Baccuet (1670), Jacob Girard des Bergeries (1673) und Jacob Constant de Rebecque (1683). Dargestellt wird hier deren Herstellung pharmazeutischer Produkte ebenso wie ihre Einstellung gegenüber drei neuen exotischen Produkten: der Schokolade, dem Tee und dem Kaffee.

Solidement campée à l'extrémité occidentale du lac Léman, Genève est le point de convergence de plusieurs routes commerciales européennes. Celles qui transitent par les cols des Alpes centrales et occidentales ont considérablement contribué

à l'essor économique de la ville, car elles lui offrent l'accès aux marchés savoyard et italien. Ce phénomène est bien connu, notamment par les travaux de Jean-François Bergier pour les XVe et XVIe siècles, et ceux d'Anne-Marie Piuz et Liliane Mottu Weber pour les XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles.[1]
Dans les pages qui suivent, j'attirerai l'attention sur un acteur peu connu de l'histoire de ce commerce: l'apothicaire, ou pharmacien, tel qu'il est appelé indifféremment jusqu'au début du XVIIIe siècle. Par le simple fait qu'il importe et confectionne des produits alimentaires et pharmaceutiques, ce marchand se trouve aux confluents de l'histoire de l'alimentation et de la médecine. Deux types de documents permettront d'apporter ici un éclairage sur les savoirs et sur les pratiques liés à cette profession. Premièrement, les ouvrages intitulés *L'Apothicaire charitable* publiés à la fin du XVIIe siècle par des auteurs genevois et lausannois. Deuxièmement, divers manuscrits de nature non médicale, dont des inventaires après décès d'apothicaires, contemporains de ces publications. Ces documents se révèlent riches en informations sur la fonction des aliments selon les concepts hippocratiques et galéniques. Une attention particulière sera portée à trois denrées que les apothicaires furent parmi les premiers à commercialiser: le chocolat, le thé et le café. Mais tout d'abord, une introduction au contexte historiographique dans lequel s'inscrit la figure de l'apothicaire aujourd'hui s'impose: c'est le marché thérapeutique.

Genève, marché thérapeutique aux portes de l'arc alpin

Comme l'herboriste, l'apothicaire genevois produit, prépare ou achète des herbes de zones alpines ou subalpines. Mais sa spécialité – qui souvent fait sa fortune – réside dans l'importation et la préparation de marchandises méditerranéennes ou extracontinentales. Pendant l'Ancien Régime, la plupart de ces dernières transitent par les cols du Grand et du Petit-Saint-Bernard, du Simplon et du Mont-Cenis. Dans les balles que l'apothicaire fait transporter par monts et par vaux se trouvent du sucre, du gingembre ou de l'aloès. Une fois arrivés à Genève, ces produits sont ensuite vendus dans la cité comme dans l'arrière-pays qui dépasse l'arc lémanique. Fait moins connu, les voies de communication alpines voient également transiter des hommes et des femmes venus monnayer des soins médicaux. De provenances diverses, ils s'établissent en ville ou ne font qu'y transiter pour à leur tour desservir l'arrière-pays, la Savoie comme le pays de Gex.

Une orientation récente de l'histoire sociale de la médecine engage à concevoir ces échanges d'hommes et de marchandises comme formant un tout sous l'appellation de marché thérapeutique.[2] Cette idée de marché permet de centrer l'attention sur les pratiques économiques et sur la dynamique de l'offre et de la demande dans un espace donné.

Ainsi Genève se trouve être un théâtre où interagissent praticiens et patients aux origines, aux exigences et aux compétences très variées. Trait particulier de la ville à partir de la Réforme, elle attire des soignants qui ne sont plus autorisés à exercer des professions médicales dans leur pays pour des raisons confessionnelles. C'est pourquoi nombre de médecins, chirurgiens, apothicaires ou sages-femmes pratiquant à Genève durant l'Ancien Régime sont d'origine française.[3] Ainsi les trois auteurs dont il sera question plus loin – un apothicaire et deux médecins – ont tous des ancêtres français. Quant aux praticiens irréguliers[4] – longtemps négligés par les historiens alors qu'ils sont plébiscités par les patients[5] – ils sont encore plus mobiles et leurs origines sont plus variées. La perspective qu'offre le marché thérapeutique permet donc de mettre en évidence des pratiques considérées longtemps comme superficielles ou peu intéressantes. Cette même optique permet de renouveler l'intérêt pour la figure de l'apothicaire.

L'apothicaire

Cette figure médicale a longtemps suscité davantage l'intérêt des pharmaciens faisant l'histoire de leur profession, que des historiens de la médecine.[6] À la fois commerçant et soignant, l'apothicaire est pourtant un acteur clé du marché thérapeutique. Formé par un apprentissage et non par un cursus universitaire, publiant rarement, il ne jouit pas du prestige intellectuel du médecin, mais d'une solide réputation de boutiquier avide et fraudeur, tel Fleurant dans *Le Malade Imaginaire* (1673).[7] De plus, conformément au grec *apothêkê* (magasin ou boutique) auquel il doit son nom, d'autres stéréotypes le dépeignent confiné à une échoppe autant poussiéreuse que mystérieuse. Or ces clichés voilent une figure plus complexe.

Dans sa boutique et ses dépendances, le pharmacien déploie une intense activité secondé par ses serviteurs, apprentis et compagnons. Pour approvisionner cette «apothicairerie», il est d'une grande mobilité: il entretient des jardins d'herbes médicinales et cultive l'échange de savoirs, rencontre clients et

patients. Il conduit des transactions dans sa ville comme sur d'autres marchés pour acquérir des marchandises de tous horizons. Ce dernier aspect de son activité est la plus connue de toutes, en raison de la richesse des sources comptables. Cette dimension commerciale domine parfois tant son activité que le «marchand apothicaire» est fréquemment assimilé au «marchand espicier» qui, comme lui, vend drogues et denrées coloniales. La dimension médicale de la profession d'apothicaire les distingue. Celui-ci est formé à la vente et à la préparation de médicaments composés par un maître de la profession et a – théoriquement – le privilège de la vente de certaines drogues, c'est-à-dire un monopole local sur la vente de détail. Et contrairement à l'épicier, il collabore avec le médecin, se déplace au chevet du patient et opère quelques actes médicaux, notamment l'administration de clystères. C'est pourquoi, à l'instar des médecins et des chirurgiens, cette dimension thérapeutique est régulée par les autorités et les corporations. À Genève, ce sont les Ordonnances Médicales[8] (1569) qui en fixent les conditions: l'autorisation de pratiquer est délivrée par la Seigneurie après examen par des médecins, chirurgiens et apothicaires.

Pour l'Ancien Régime genevois, il sera possible de dresser un portrait précis des activités de certains pharmaciens de la place grâce à des sources de nature non médicale: les registres du Conseil et du Consistoire, les procès et surtout les actes notariés: contrats (location, obligation, association, apprentissage, *et caetera),* testaments et inventaires après décès.[9] Ces derniers offrent l'équivalent d'une photographie de la boutique et de la comptabilité du marchand à l'heure de sa mort.[10] Le fait que les inventaires après décès des apothicaires n'aient pas été conservés en quantité suffisante invite à une étude qualitative, dans les limites des biais inhérents à ce type de sources.[11] Ainsi, les inventaires de seuls 6 des 29 apothicaires décédés à Genève entre 1651 et 1729 sont conservés; et encore ne couvrent-ils que les années 1674 à 1708.[12] Un heureux hasard fait que l'inventaire de l'apothicaire, dont l'ouvrage retiendra notre attention dans le prochain chapitre, est au nombre des conservés.

Certains des ustensiles, ingrédients et médicaments reportés dans ces inventaires sont mystérieux pour le client, comme pour l'historien. Leur fonction peut être largement explicitée sans anachronisme grâce à des publications médicales contemporaines des manuscrits. En prenant des précautions méthodologiques dont il sera fait état plus loin, ces imprimés s'avèrent globalement fort utiles à l'intelligence de la pratique et du savoir du pharmacien. Ce sont les herbiers,

pharmacopées et autres traités sur les maladies. Leurs auteurs sont, dans leur immense majorité, des médecins ou botanistes; les apothicaires, quant à eux, publient rarement durant l'Ancien Régime. Ainsi, dans la seconde moitié du XVIIe siècle, seuls deux maîtres apothicaires publient à Genève. Il s'agit de Pierre Roy[13] et d'Osée Baccuet.

«L'Apothicaire charitable» de Baccuet, Girard et Constant

C'est d'abord l'ouvrage de ce dernier qui retiendra notre attention pour ses renseignements en matière de pharmacie en général, et d'alimentation en particulier. Il s'agit de *L'apotiquaire charitable ou extraict en forme d'abrégé pharmaceutique qui traitte des aliments et medicaments, les plus usitez a present dans nos boutiques,* publié à Genève en 1670.[14] Cet ouvrage n'a pas connu de large diffusion. Il n'en demeure pas moins un témoin précieux pour l'étude de la pharmacie genevoise à cette même époque. Son jeune auteur (c. 1636–1676) obtiendra trois ans après cette publication la charge d'apothicaire de l'Hôpital, en échange du «secret de faire des fleurs de souphre pour la composition des poudres» et de «purifier le salpestre».[15]

L'ouvrage de Baccuet sera suivi quelques années plus tard par deux ouvrages au titre similaire, dont les auteurs sont cette fois des médecins établis à Lausanne. Le premier est Jacob Girard des Bergeries (c. 1615–1681), également professeur de théologie mieux connu pour son œuvre d'hébraïsant: *L'Apothiquaire charitable, contenant La Nature, l'Usage et les Propriétés des Minéraux, Plantes et Animaux, qui servent à la Medecine et le Moyen de les Preparer et Reduire dans les Formes Ordinaires. Avec un grand nombre de compositions et receptes bien choisies contre la plus part des maladies,* publié à Genève en 1673 dans son recueil *La Medecine Domestique*.[16] Dans ce même recueil, son *Gouvernement de la Santé* (1672) a déjà attiré l'attention pour ses renseignements en matière de diététique.[17]

Le second est l'œuvre de son neveu Jacob Constant de Rebecque (1645–1732): *L'apoticaire francois charitable, qui donne une parfaite connoissance de la Matiere Medecinale, de toutes les Operations de Pharmacie, tant Galenique que Chymique, et des formules des Medicaments tant Internes qu'Externes. Ouvrage nécessaire à tous ceux qui exercent la Medecine à la campagne, comme aussi à ceux qui s'employent au soulagement des Pauvres,* publié à Lyon en 1683.[18] Constant est un botaniste passionné qui crée le premier

jardin botanique de Lausanne et plébiscite l'utilisation de plantes «suisses» et alpines dans son important *Medicinae Helvetiorum Prodromus, Sive Pharmacopoeae Helvetiorum Specimen* (1677).[19] Ce Constant – arrière grand-oncle de Benjamin – a en outre la particularité d'être fils et petit-fils de riches épiciers importateurs de denrées coloniales qui font également la fortune des marchands apothicaires.

Le modèle de Guybert et la «médecine des pauvres»

En dépit de la parenté suggérée par leurs titres, Girard et Constant ne se réfèrent pas à Baccuet. De fait, tous trois se réfèrent au modèle du genre qu'est *L'Apothicaire charitable* du professeur de médecine parisien Philibert Guybert. Cet ouvrage, publié pour la première fois en 1625, inspirera de nombreux auteurs et traducteurs. Preuve de son succès, le recueil des *Œuvres charitables* dans lequel il paraît est réédité au moins 60 fois avant 1679.[20] C'est un des traités de vulgarisation médicale ou «médecine des pauvres»[21] qui connaît le succès le plus retentissant du XVIIe siècle. *L'Apothicaire charitable* expose uniquement les ustensiles et divers procédés de fabrication; le lecteur désireux de connaître les propriétés des matières premières se référera au *Chois et elections des principaux medicaments qui sont tous les jours en usage* dans le même volume.

Pour Guybert, la mise en exergue de la «charité» n'a pas pour fonction de démentir la réputation de cupidité du marchand apothicaire qui monnaie ses secrets. Au contraire, le titre de son ouvrage doit être lu avec une pointe d'ironie: est charitable l'auteur – non apothicaire – qui divulgue les secrets qui font tant la fortune que la détestable réputation de ce dernier. Plus généralement, cette charité se lit dans le sens d'une divulgation chrétienne du savoir.

Ces traités constituent des sources intéressantes aujourd'hui. Elles permettent d'appréhender les recettes et thérapies accessibles à un public lettré et les stratégies professionnelles et commerciales de leurs auteurs. Il ne faut cependant jamais perdre de vue que ce type d'ouvrage, qui est souvent le fruit de compilations, véhicule des informations théoriques. Le traité peut ainsi nous éclairer sur l'utilisation préconisée de telle ou telle racine, mais ne peut en aucun cas indiquer si et comment elle était suivie. Dans ce même ordre de remarques méthodologiques, il faut encore souligner que deux des trois ouvrages présentés ici sont l'œuvre de médecins. Bien informés, peut-être

rompus à la fabrication de certains médicaments, ces derniers sont charitables, mais ne sont pas apothicaires. Quant à l'ouvrage de l'apothicaire Baccuet, il renseigne plus sur son savoir que sur ses activités concrètes dans sa boutique. Cela est d'autant plus patent qu'il n'y propose pas les recettes qui font la spécialité du pharmacien.

La pharmacie pour débutants

Ces précautions prises, la lecture des trois *Apothicaire charitable* se révèle fertile en informations sur l'utilisation de denrées alimentaires en pharmacie. Ces trois ouvrages sont similaires par leur titre, leur ambition et par une partie de leur contenu. Tous affirment divulguer les secrets de la matière pharmaceutique avec brièveté et clarté en ne traitant que des espèces les plus connues. Cependant chacun diffère des deux autres, que ce soit en regard du nombre de substances décrites, de la structure, des références, du degré de détail, de la position à l'égard de l'émergente chimie, des apothicaires, des chirurgiens ou des médecins.

Le maître apothicaire Baccuet s'adresse à tous lecteurs «sains et malades» (Au lecteur, [p. 8]). Pour leur être utile, il ne consacre pas «des feuillets entiers a descrire la nature, et proprieté des simples», mais «que quelques lignes» dans lesquelles il n'a rien «obmis de leurs veritables qualitez» (Au lecteur, [p. 2]). Baccuet souhaite traiter de la préparation des compositions dans un second traité, qui n'a vraisemblablement jamais vu le jour.[22] Ces caractéristiques en font un *Apotiquaire charitable* fort éloigné du modèle de Guybert.

Les ouvrages de deux médecins sont beaucoup plus complexes – et complets – que celui du pharmacien. Girard (p. 2) voit l'utilité de son ouvrage pour les pauvres de la campagne et de la ville, qui n'ont ni les moyens ni le temps de quérir le médecin ou d'acheter des drogues chez l'apothicaire. Il se range au nombre des «médecins désintéressés» tel Guybert «donnant au public la cognoissance de plusieurs remedes». Quant à Constant, il précise dans l'intitulé de son ouvrage qu'il est «nécessaire à tous ceux qui exercent la Medecine à la campagne, comme aussi à ceux qui s'employent au soulagement des Pauvres». Ce sont les «Gentils hommes et Dames charitables de la campagne» (épitre, [p. 2–3]). De même que Baccuet, les Lausannois procèdent d'abord à la description de la «matière médicinale» ou «médicaments simples», soit les différentes espèces selon les principes galéniques: «les temperaments et les vertus, et mesme lors

qu'il en sera besoin, le lieu d'où ils viennent, leur choix, la façon de s'en servir et des precautions necessaires» (Girard p. 4).
À l'instar de Guybert, les deux médecins consacrent la majeure partie de leur traité à l'élaboration des médicaments composés. C'est par cet art fondamental que l'apothicaire – en herbe ou confirmé – fait s'exprimer et se combiner les vertus, ou se taire les défauts des substances. Le novice trouvera là toutes les informations nécessaires à la création d'un atelier domestique adapté à ses besoins et à ses ressources: lexique, unités de mesure, ustensiles, procédés de fabrication de médicaments composés d'usage interne ou externe.

Le Boire et le Manger

Ces *Apothicaire charitable* sont avant tout des manuels. Le public intéressé par la diététique et la médicamentation y lira les propriétés de chaque viande, laitage, légumineuse et céréale qui fait son quotidien. Mais il n'y verra pas exposés les principes d'hygiène alimentaire. Pour ceci, il devra se référer à d'autres ouvrages de médecine de large diffusion tels le *Gouvernement de la Santé* du même Girard, et le *Traité de la conservation de Santé* de Guy Patin. Ces médecins y exposent les principes hippocratiques et galéniques selon lesquels la question du Boire et du Manger est capitale pour la conservation ou le recouvrement de la santé. Selon la pensée médicale antique qui prévaut toujours au XVIIe siècle, basée sur l'équilibre des quatre humeurs, l'alimentation quotidienne se rapproche des préparations médicinales en tant que variable fondamentale influant sur l'état de santé. Il s'agit de la seconde des six choses non naturelles que sont l'air, le boire et le manger, le sommeil et la veille, l'exercice et le repos, l'évacuation et suppression des excréments et les passions de l'âme.[23] Tous sont corrélés. C'est pourquoi tout changement de régime alimentaire peut avoir un effet thérapeutique bénéfique, comme peut l'être un changement d'air ou un sommeil paisible. Ainsi, en paraphrasant les auteurs médicaux classiques, Girard rappelle que pour éviter tout déséquilibre, il faut «bien connoitre la nature, et les proprietés des boissons et des aliments […] et savoir comment il en faut user, chacun sa portée et son tempérament», et si nécessaire avec l'avis du médecin.[24]

Aliment, Médicament ou Médicament alimenteux?

Or il est impossible d'équilibrer parfaitement les six choses naturelles; et même l'équilibre seul ne suffirait pas à éviter maux et maladies. Cela est particulièrement patent en ce qui concerne les pratiques alimentaires, ainsi que l'expose Constant dans l'*Apoticaire francois* (p. 4): «[…] l'homme qui est un animal sociable, ne peut s'exempter de faire diverses choses contraires aux loix du regime de santé, et pour s'accommoder aux autres, de faire divers excez au boire et au manger, qui produiroient infailliblement des maladies, si l'on n'y remedioit par les remedes que luy fournit l'Apoticaire.»

Cet éloge oriente la réflexion vers ce qu'est un médicament, dont la fonction première est *a priori* de soigner, et ce qu'est un aliment, dont la fonction première est *a priori* de nourrir. Or cette distinction est plus complexe qu'il n'y paraît.[25] Quelques remarques concernant le terme «médicament» adopté dans ces ouvrages éclaircissent ce point. Ce terme désigne d'une part les «médicaments composés» soit les préparations pharmaceutiques. D'autre part, il désigne l'ensemble de leurs composants: ce sont les «médicaments simples» selon l'acception large du latin *medicamentum,* la substance employée à des fins thérapeutiques. Ainsi que l'expose Constant (p. 9): «Les Medicamens simples qui servent à la guérison des maladies se tirent de trois magazins, dont le premier est des fossiles […]: le second est des vegetaux […] et le troisieme des animaux.»

C'est dans ce sens que le médicament désigne tout à la fois des substances utilisées uniquement à des fins thérapeutiques, telles les racines de gentianes vermifuges et des substances utilisées avant tout au quotidien pour leurs qualités nutritives, tels le froment, les oignons, le lait ou l'agneau. De la sorte, il ne peut y avoir ici de frontière entre l'aliment et le médicament. Tout aliment, selon ses qualités humorales (froid, chaud, sec, humide) est un médicament. Ainsi, non seulement il nourrit et assure la conservation de la santé, mais il soigne.

Il n'en demeure pas moins que ces deux termes peuvent être cumulés pour désigner un comestible. Baccuet les couple fréquemment, en titre déjà, puis en préface (Au lecteur [p. 29]) où il dit considérer les plantes «qui sont les plus connues, et en usage tant dans nos boutiques pour medicamens alteratifs, ou purgatifs qu'en la cuisine, pour servir d'alimens». Selon l'apothicaire genevois, les cerises (p. 18) «[…] peuvent toutes servir et d'aliment et de medicament.» Les framboises (p. 31) «servent plus d'aliment que de médecine». Les câpres (p. 16) sont «plustost medicament qu'aliment». Quant à la marmotte (p. 136) ou «Marmotaine […] rat de montagne qui dort tout l'hiver […] sa chair est de

difficile digestion, sa graisse seulement est recommandée en medecine, pour frotter les nerfs foulés, et retirez».[26] Adepte de cette même terminologie, Constant intitule un chapitre (p. 96–107): «Des Herbes alteratives. Et premierement de celles qui servent d'aliment et de medicament tout ensemble». Il y traite du persil, du chou, comme du froment. Dans tous ces exemples, le médicament désigne l'usage «en médecine» de substances comestibles habituellement utilisées en cuisine.

Une formule de Girard (p. 88) exprime encore cette polyvalence: le lait n'est «pas tousjours employé pour pur et simple aliment, on s'en sert aussi assez souvent pour un remede, ou du moins pour un medicament alimenteux». S'il existait une échelle pour situer les «médicaments» entre ce qui nourrit et ce qui soigne, le «médicament alimenteux» – comme l'«alicament» du XXe siècle – se situeraient au milieu.[27] Aucun aliment ne se situerait à l'extrémité de ce qui nourrit, puisque tous ont des propriétés humorales et curatives. Ainsi même l'épinard ou «epinoche» qui selon Baccuet (p. 28–29) «n'est en usage que dans la cuisine […] est un bon aliment utile à toutes sortes de maladies». Du côté de l'extrémité de ce qui soigne, se trouveraient des composants de remèdes à usage externe, comme la graisse de marmotte.

En conclusion, si certains aliments, à l'instar des lentilles qui, selon Baccuet (p. 42), «ne sont point en usage en medecine» malgré leurs propriétés astringentes, c'est uniquement dans le sens que vraisemblablement le médecin ne les prescrira pas, et l'apothicaire ne les élaborera pas. Cela ne signifie pas qu'elles ne puissent pas être usitées en médecine domestique, au contraire. C'est là toute l'utilité d'un *Apothicaire charitable:* exposer les qualités de denrées accessibles afin d'encourager l'auto-médication et limiter le recours à des remèdes réputés chers et, parfois, inefficaces.

À l'exception des câpres méditerranéennes, seuls des «simples» provenant de zones de plaine, préalpines ou alpines ont été cités jusqu'à présent. Le prochain chapitre s'intéresse à des «simples» méditerranéens ou extra-européens.

Loin de nos jardins

Au moment où ces trois auteurs écrivent leurs traités charitables, ils se voient contraints de considérer aussi des aliments qui ne sont pas cultivés «sous nostre climat» ou «en nos jardins». Car en cette fin de XVIIe siècle, les denrées d'importation sont de plus en plus présentes à Genève, comme ailleurs dans

l'arc alpin. On assiste là à d'importantes modifications des conditions de production, de commercialisation et de consommation de végétaux d'outre-mer. Dans le domaine médical, les débats sont âpres entre partisans de l'utilisation de ces espèces lointaines et leurs farouches adversaires.[28] En terre bernoise, c'est Constant dans sa *Pharmacopée* qui souligne «combien nôtre Suisse est riche en medicaments efficaces et suffisants pour remplir toutes les indications generales des Medecins».[29] Il ne peut en faire l'économie dans son *Apoticaire francois,* puisque doivent y figurer les produits commercialisés par le pharmacien. C'est pourquoi il y décrit (p. 9) méthodiquement les vertus des simples «étrangers qu'on nous apporte du dehors».

Sucre et citron

Certaines de ces denrées sont connues depuis des siècles, tels le sucre ou le citron. Ces dernier, bien que toujours fort coûteux, sont de plus en plus diffusés dans les foyers. Ils sont appréciés pour leurs valeurs nutritives, gustatives, conservatives et curatives. Constant fait l'éloge dans son *Apoticaire francois* (p. 6) «du vinaigre ou du suc de limons avec le sucre» qui font «les delices de ceux mêmes qui jouissent d'une santé parfaite». Dans leurs boutiques, les apothicaires vendent plusieurs sortes de sucres et proposent moult confits et sirops. Parallèlement, les livres de recettes et de «médecine domestique» fournissent des centaines de recettes à base de sucre, aux multiples vertus.[30]

«Succolata», thé et café

La consommation de sucre augmente considérablement avec l'arrivée sur le marché d'aliments qui s'apprécieront sous forme de confiserie ou de boissons chaudes. Guybert ne les avait pas considérés un demi-siècle auparavant, et le grand public ne les connaît pas encore. Il s'agit de la fève de cacao et du chocolat, du thé et du café. Jusqu'à la fin du XVIIe siècle, ces produits ne sont encore évoqués que dans quelques récits de voyages et pharmacopées, avant que d'innombrables traités ne contribuent à leur succès.[31] Le premier traité en français est publié anonymement à Lyon en 1671 sous le titre *De l'Usage de Caphe', du The', et du Chocolate*. Mais c'est l'édition amplifiée, parue en 1685, qui connaîtra le succès: *Traitez Nouveaux et curieux Du Caffé,*

Du Thé et Du Chocolate. Ouvrage également nécessaire aux Médecins, et à tous ceux qui aiment leur santé. Son auteur, le Genevois d'adoption Philippe Sylvestre Dufour, en inspirera de nombreux autres dont Nicolas de Blégny qui publie à Paris *Le bon usage du thé et du chocolat pour la préservation et la guérison des maladies* en 1688. Tous vantent les vertus thérapeutiques de ces fèves et feuilles.

Les trois *Apothicaire charitable* étudiés ici sont légèrement antérieurs à ces traités et se situent avant les grandes modes de consommation du XVIIIe siècle et leurs corollaires. En effet, bien que connus depuis le XVIe, voire le XVe siècle, ces produits ne font leur discrète entrée dans les mœurs que dans la seconde partie du XVIIe siècle. Les ouvrages de Baccuet, Girard et Constant paraissent donc à un moment charnière, quelques années, voire quelques décennies avant que la consommation de ces produits ne quitte le champ confidentiel de l'usage médicinal, pour entrer dans les salons.

Le cacao ou «succolata» est ignoré par Girard et succinctement décrit par Baccuet (p. 93): «Il est chaud, et sec, et est bon aux estomachs froids, il corrobore le baume de la vie, celuy qui vient de l'Amerique, est meilleur que celuy qui se prepare en Espagne.» Constant en donne une recette (p. 197): c'est «une masse en forme de gâteaux, rouge, sans odeur qui se broye facilement: elle ressemble au sang de dragon,[32] sinon qu'elle est plus luisante. Elle est apportée depuis peu de la Province de Guatimala en Amerique; elle est faite des fruits d'un arbre concassez et mêlez avec d'autres drogues: On en prend le matin d'un drachme à demy once dissoute dans du vin tout chaud, et alors elle fortifie le cœur, les poûmons et l'estomach, et est particulierement bonne pour le vertige, la toux et le crachement de sang.» Constant décrit ici un usage médicinal qui est sans comparaison avec la mode du chocolat, lancée à la cour de France en 1615 mais qui ne commencera à s'imposer qu'à la toute fin du XVIIe siècle. À Genève, les inventaires après décès attestent que les précieuses fèves sont encore pratiquement inconnues à cette période.

Il n'est pas possible de dater avec précision la première apparition du chocolat, du thé et du café dans les boutiques de la cité. Un sondage effectué dans les inventaires après décès de riches commerçants révèle une première mention de chocolat en 1696, soit 26 ans après l'ouvrage de Baccuet et 13 ans après celui de Constant. Il s'agit de «chocolat en rouleau et en tables», «chocolat moyen en baston» et de «vieux chocolat», ce qui indique une présence antérieure.[33] De fait, des «vendeurs de chocolat» sont mentionnés dans les Registres du Conseil déjà en 1690.[34]

Dans ce même inventaire sont répertoriées de l'«herbe thé fin» et de l'«herbe thé commun»; c'est cependant dans la boutique d'un opulent apothicaire que se trouve la plus ancienne recension identifiée: de l'«herbe Thé» en 1682.[35] Le thé de Chine fait une timide apparition à Paris quelques décennies auparavant. À Genève, Baccuet (p. 77) situe le début de son utilisation vers 1650: «C'est une espece de betoine qui vient des Indes, et qui n'est en usage parmi nous que depuis une vingtaine d'années en ça. Il est chaud, et sec au 2e degré, est fort cephalique, au reste, il a de mesmes vertus que la betoine, mais un peu plus exaltées.» Selon Girard (p. 100), l'«Herba Thea est une petite herbe qu'on apporte des Indes et qui est fort en usage depuis peu: On la fait cuire avec de l'eau de fontaine et un peu de sucre, et on la boit toute chaude: étant ainsi beuë elle dissipe les vapeurs qui montent au cerveau et y causent un trop long sommeil; ou des rudes maux de tête: lesquels elle appaise dans un moment: elle a cela de bon qu'elle eschauffe, desseche et fortifie fort bien le cerveau; et fait veiller long-temps sans qu'on s'en trouve incommodé.» Quant à Constant, il ne la cite pas dans son *Apoticaire francois,* et préfère vanter les vertus des herbes suisses face au «thé des Chinois» dans la *Pharmacopée*.[36] Le thé appartient ainsi au monde des remèdes jusqu'au XVIIIe siècle au moins.

Quant au café,[37] Constant ne l'évoque pas dans sa *Pharmacopée*. En revanche, il décrit ses vertus dans l'*Apoticaire* (p. 171) au chapitre des «Plantes purgatives étrangeres qui purgent doucement»: «Le Café qu'on apporte depuis peu du Levant purge doucement et insensiblement les humeurs bilieuses et sereuses, reveille l'appetit et rafraîchit: On le recommande particulièrement dans la goutte: On en fait des decoctions dont on se sert fort long-temps.» Girard ne mentionne pas le café dans l'*Apothiquaire charitable*. Mais la *Harangue de la goutte* (1673) qui lui est attribuée, accorde quelque vertu à cette boisson, de même qu'au thé.[38] Selon Baccuet (p. 15): «C'est une espece de febves qui ne croit qu'aux deserts d'Arabie, et de laquelle nous n'avons cognoissance que depuis une vingtaine d'années en ça. L'Escorce de cette febve est chaude au 1er degré, et seiche au 2e; mais le fruict ou noyau est entierement temperé, il se donne en deux manieres, sçavoir en substence et en decoction, sa principale vertu est contre la gouste et les rhumatismes, Prosper Alpinus en a fait un traitté.» Le traité en question est *De Plantis Aegypti Liber,* publié à Venise en 1592.[39]

Comme pour le thé, le maître apothicaire situe dans les années 1650 les débuts de la consommation de café. C'est en effet dans ces années qu'il commence à

être diffusé en Europe. Qu'il évoque les précieuses fèves en 1670, et surtout qu'il en vende, fait de lui un précurseur. Six ans plus tard, son inventaire après décès recèle en effet du «caffé en poudre»:[40] c'est la plus ancienne trace de café repérée pour l'heure dans les inventaires après décès genevois. Au tournant du siècle apparaissent les cafetières, moulins à café et tasses de faïence chez les riches genevois, et le café devient courant dans les boutiques d'apothicaires. Ce n'est que dans les décennies suivantes qu'il se diffuse en Savoie.[41] Mais son prix demeure prohibitif pour le plus grand nombre.

Certes, les trois auteurs soulignent la nouveauté et recommandent l'utilisation de ces «simples» exotiques à des fins thérapeutiques. Mais ils ne les mettent pas en exergue. Préparées sous formes de boisson, les feuilles de thé, des fèves de «succolata» ou de café se confondent avec les dizaines d'infusions, sirops ou bouillons qu'ils décrivent. De plus, aucun de ces nouveaux «simples» n'est considéré par chacun des trois ouvrages, publiés entre 1670 et 1683. Cette faible visibilité dans les traités coïncide avec les indications fournies par les inventaires après décès: la consommation du chocolat, du thé et du café à Genève et dans ses alentours n'en est qu'à ses premiers balbutiements.

De nouvelles pratiques de vente et de consommation

Les apothicaires genevois vendent peu à peu ces nouvelles denrées en vrac, tout en s'essayant à de nouvelles pratiques: la consommation dans leurs propres boutiques de boissons. Ils pallient ingénieusement l'absence de lieux où peuvent se rencontrer les personnes des deux sexes et les joueurs invétérés. En 1672, ces derniers se rencontrent «chez les Apothicaires […] sous pretexte de boire de la ptizanne» ou d'y prendre des «collations», au grand dam du Conseil et du Consistoire;[42] Osée Baccuet, alors âgé de 36 ans, pourrait être un de ces ingénieux commerçants. En 1683, c'est son confrère Pierre Roy qui attire dans sa boutique des étudiants en philosophie pour y boire du «rossolis et autres liqueurs».[43] Sept ans plus tard, le tour du «chocolat et autres liqueurs» sera venu.[44] Ces amateurs attribuent vraisemblablement des vertus qui ne sont pas seulement thérapeutiques à ces boissons. Ils seront sans doute parmi les clients des premiers établissements dits «cafés» qui verront le jour dans la ville au siècle suivant.[45]

Conclusion

À Genève, ces denrées cultivées outre-mer font leur apparition dans une fin de siècle qui connaît des disettes à plusieurs reprises. On peut donc voir dans leur consommation un signe de prospérité pour une petite partie de la population uniquement.[46] Un public plus large peut se renseigner sur les propriétés d'un quelconque aliment, qu'il soit en vente dans les boutiques ou qu'il croisse dans son jardin. Les ouvrages du genre «apothicaire charitable» le renseignent également sur la confection de médicaments composés. Mais ne serait-ce qu'en raison de la cherté du matériel et de la quantité d'ingrédients requis, nombre de leurs recettes ne peuvent être utilisées. L'*Apothicaire* de papier ne peut supplanter l'apothicaire de chair. Riche de son savoir et de son fonds de boutique, ce dernier peut continuer à débiter ses préparations et demeurer un acteur clé du marché thérapeutique.

L'histoire des pratiques médicales et alimentaires profite également des conseils de l'*Apothicaire charitable*. Les ouvrages de Baccuet, Girard et Constant ont ici permis d'illustrer la double importance des aliments comme nourriture et comme médicament pour l'individu sain ou malade. Les mêmes aliments assurent la conservation et le développement du corps en bonne santé, et sont les «simples» fondamentaux de la pharmacopée galénique. Utilisés dans des préparations complexes, non seulement ils prolongent la vie, mais l'agrémentent ainsi que le relève Constant (p. 6): «[…] les remedes de l'Apoticaire sont pour la plûpart aussi agreables au palais que salutaires au chœur et a l'estomach.»

Notes

* Cet article s'inscrit dans le cadre d'un projet financé par le FNS, subside 114–068111: *Réseaux de soins et pluralité médicale à Genève sous l'Ancien Régime, 1530–1770*. Je remercie Philip Rieder pour ses suggestions.

1 Notamment J.-F. Bergier, *Genève et l'économie européenne de la Renaissance,* Paris 1963; A.-M. Piuz, *Affaires et politique: recherches sur le commerce de Genève au XVIIe siècle,* Genève 1964; A.-M. Piuz, *À Genève et autour de Genève aux XVIIe et XVIIIe siècles: études d'histoire économique,* Lausanne 1985; A.-M. Piuz, L. Mottu-Weber, *L'économie genevoise, de la Réforme à la fin de l'Ancien Régime: XVIe–XVIIIe siècles,* Genève 1990.

2 Le marché thérapeutique ou *medical marketplace* est un concept fondamental de l'histoire sociale de la médecine depuis les années 1980. Cf. H. Cook, *The Decline of the Old Medical Regime in Stuart London,* Ithaca 1986; M. Pelling, *Medical Conflicts in Early Modern London,* Oxford 2003.

3 Dans les décennies qui précèdent et suivent la Réforme, nombre d'entre eux sont d'origine italienne. Ainsi, sur 22 nouveaux bourgeois d'origine piémontaise entre 1480 et 1500, 11 sont apothicaires. Cf. Bergier (voir note 1), p. 50. Lorsqu'elle est connue, l'origine des soignants est inscrite dans la base de données en cours d'élaboration du projet FNS (voir note *).

4 Ce sont principalement les femmes pratiquant occasionnellement la médecine contre rémunération, les mièges, rebouteux, guérisseurs, opérateurs et vendeurs de remèdes itinérants parfois appelés charlatans. Cf. Ph. Rieder, Ch. Tourn, «Le marché thérapeutique genevois sous l'Ancien Régime», *Mélanges en l'honneur du professeur Jean-Jacques Dreifuss,* Genève (à paraître en 2008); sur les charlatans, cf. D. Gentilcore, *Medical Charlatanism in Early Modern Italy,* Oxford 2006.

5 Sur l'importance historiographique du «patient», cf.: E. Wolff, «Perspectives on Patients' History: Methodological Considerations on the Example of Recent German-speaking Literature», *Bulletin Canadien d'Histoire de la Médecine,* 15, 1998, pp. 207–228; Ph. Rieder, «L'histoire du ‹patient›: aléa, moyen, ou finalité de l'histoire médicale?», *Gesnerus,* 60, 2003, pp. 260–271.

6 Certaines thèses de docteurs en pharmacie sont de bons exemples: Ch. Warolin, *Le cadre de vie professionnel et familial des apothicaires de Paris au XVIIe siècle,* Paris 1994; S. M. Rüede, *Zur Geschichte des Apothekenwesens im Kanton Wallis: von den Anfängen des Apothekenwesens bis 1990,* Dietikon 1994. Les historiens anglais ont renouvelé l'approche: D. Gentilcore, «For the Protection of Those Who Have Both Shop and Home in This City: Relations Between Charlatans and Apothecaries», *Pharmacy in History,* 45, 2003, pp. 108–121; P. Wallis, *Medicines for London: The Trade, Regulation and Lifecycle of London Apothecaries, c. 1610–c. 1670,* thèse de doctorat non publiée, Université d'Oxford, [2002]; P. Wallis, «Consumption, Retailing, and Medicine in Early Modern London», *The Economic History Review,* 2nd ser., 61, 2008, pp. 26–53.

7 Sur les médecins et apothicaires dans l'œuvre de Molière, cf. P. Dandrey, *La Médecine et la maladie dans le théâtre de Molière,* Paris 1998, 2 t.

8 «Ordonnances sur l'estat de Medecine, Pharmacie et Chirurgie», in: L. Gautier, *La médecine à Genève jusqu'à la fin du dix-huitième siècle,* Genève 1906, rééd. en 2001, pp. 610–618: «Des Apothicaires», 12 articles, pp. 613–615. L'article 12 (p. 615) stipule que «les grossiers, espiciers et revendeurs, qui ne sont apothicaires, ne vendent emplastre, thériaque ne autre composition médecinale». Cet article comme d'autres sont constamment enfreints, cependant il marque une distinction claire entre ces professions. Voir aussi la première révision des Ordonnances en 1658 (avec en notes les modifications apportées par la seconde révision en 1697), pp. 618–641: «Ordonnances particulières pour les Maîtres Apothicaires», pp. 627–634.

9 Tous conservés aux Archives d'État de Genève (AEG).

10 Pour un exemple de la richesse de l'analyse de ce type de documents, cf. F. Lehoux, *Le cadre de vie des médecins parisiens aux XVIe et XVIIe siècle*, Paris 1976.

11 Les inventaires conservés ne sont pas représentatifs de la vie matérielle de l'ensemble de la population; certains éléments y sont volontairement omis, et d'autres ne sont pas détaillés. Ces deux biais concernent particulièrement les denrées périssables, hors boutique. Sur ces mêmes inventaires déposés aux AEG, voir les remarques méthodologiques de D. Hiler, «Permanences et innovations alimentaires: l'évolution de la consommation des Genevois pendant le XVIIIe siècle», *Bulletin de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Genève,* 18, 1984, pp. 23–47, et «L'esprit bourgeois est-il dans le chaudron? Provisions et ustensiles de cuisine à Genève au début du XVIIe siècle d'après les inventaires après décès», in: L. Mottu-Weber, D. Zumkeller (sous la dir. de), *Mélanges d'histoire économique offerts au professeur Anne-Marie Piuz,* Genève 1989, pp. 143–161. Sur les denrées périssables et les fluctuations saisonnières, voir C. Remacle, «De la cave au grenier à travers les inventaires après décès (XVIIe–XVIIIe siècles)», *Alimentation traditionnelle en montagne,* Aoste 2005, pp. 241–264.

12 Ceci est dû en partie au fait que tous ne sont pas maîtres apothicaires possédant boutique. Aux AEG, il s'agit des inventaires après décès de Georges Dupuis (Jur. Civ. F 276, 1er janvier 1674), Osée Baccuet (Jur. Civ. F 40, 21 juillet 1676), Jean François Rubaty (Jur. Civ. F 571, 27 mai 1682), Estienne Le Royer (Jur. Civ. F 436, 22 décembre 1697), Jean Jaques Quenot (Jur. Civ. F 556, mars 1702 [le jour n'est pas précisé]), Jean Jaques Revilliod (Jur. Civ. F 576, 27 novembre 1708).

13 *La theriaque celeste de Greiffius dispensee et preparee à Geneve,* par Pierre Roy Maistre apothicaire, Genève 1674. Cf. aussi Gautier (voir note 8), p. 545.

14 Publié chez Jacques Stoër. Il est mentionné par Gautier (voir note 8), p. 260 et 507, qui n'a pu le consulter et cite ce titre erroné, *Hoséas ou l'apothicaire charitable*, probablement d'après E. Haag, *La France Protestante,* Paris 1846, t. 1, p. 209. Osée est souvent confondu avec le pasteur Paul par les biographes.

15 AEG, Registre du Conseil 172, p. 432 (28 décembre 1672). Voir aussi p. 398 (22 novembre 1672) et Registre du Conseil 173, fol. 19 (29 janvier 1673) et fol. 26 v (12 février 1673).

16 Publié chez Jean Hermann Widerhold. Le recueil contient un troisième ouvrage, attribué à Girard: *La Harangue de la Goutte;* deux ouvrages de Constant: *Le Chirurgien Charitable* et *Le Medecin Charitable; Le Samaritain Charitable* et sa *Suitte* de Elie Beynon. Cf. E. Olivier, «Menues notes sur la passé médical du Pays de Vaud», *Revue Historique Vaudoise,* 46, 1938, pp. 274–293, 359–368.

17 *Le Gouvernement de la Santé, où sont contenus non seulement les preceptes les plus seurs pour s'y conserver […] mais encore plusieurs conseils et remedes […]. Avec un traitté de la nature, proprietés, et droit usage de tout ce qui sert de viande, et breuvage en ces quartiers d'Europe*. Voir notamment Piuz, *À Genève* (voir note 1), pp. 53, 102, 132, 133.

18 Publié chez Jean Certe. Cf. E. Olivier, *Médecine et Santé dans le Pays de Vaud,* Lausanne 1939, pp. 88–105, 888–889; F. Cosandey, «Jacob Constant et le premier jardin botanique de Lausanne», *Revue Historique Vaudoise,* 55, 1947, pp. 113–123.

19 Publié en latin à Genève et plusieurs fois réédité. Il le traduira et publiera à Berne (s. n.), 1709, sous le titre de *Essay de la Pharmacopée des Suisses. En laquelle l'on pretend faire voir que les Medicaments qui naissent en Suisse ou d'eux mêmes, ou par artifice, sont suffisans pour composer une Pharmacopée entiere, et pour la guerison de toutes les maladies du Corps humain.* Fac-simile publié par la Bibliothèque Cantonale et Universitaire de Lausanne en 2003 dans la collection «Les Introuvables».

20 Il est également traduit en latin et en anglais. L'édition de référence de *Toutes les œuvres charitables,* Paris 1633, regroupe 13 traités publiés dès 1623 dont le plus célèbre est *Le Médecin charitable* (1623). Il contient également *Le Traité de la conservation de la Santé par un bon regime et legitime usage des choses requises […]* (1632) de Guy Patin, dans lequel la diététique est essentielle. Cf. P. Albou, «Histoire des ‹Œuvres charitables› de Philibert Guybert», *Histoire des sciences médicales,* 32, 1998, pp. 11–26.

21 Pour un aperçu du corpus, cf. C. Verry-Jolivet, «Les livres de médecine des pauvres aux XVIIe et XVIIIe siècles. Les débuts de la vulgarisation médicale», *Maladies, Médecine, Société. Approches historiques pour le présent,* t. 1, 1993, pp. 51–61. Cf. R. Porter, «Les stratégies thérapeutiques», in: M. D. Grmek (sous la dir. de), *Histoire de la pensée médicale en Occident,* Paris 1997, t. 2, pp. 199–224. Voir aussi les livres de recettes, par ex. le *Livre de receptes ce 15 juin 1698 pour Madame Catherine Mey Baronne de Montricher […],* Transcription, index et glossaire par M. Tavera, Genève 1999.

22 Baccuet (voir note 14), Au lecteur [p. 8]: il réserve cela à «un traitté que je joindray à celluy cy moyennant que je sçache qu'ayez reçeu de bon œil ceste premiere edition».

23 Les quatre humeurs de l'homme sont le sang, le flegme, la bile jaune et la bile noire. Elles sont analogues aux quatre éléments, et aux quatre qualités des aliments: chaud et froid, humide et sec. Les six choses non naturelles sont décrites dans *Le Gouvernement de la Santé* (voir note 17) de Girard, pp. 1–38, et dans l'ensemble du *Traicté de la Conservation de la Santé* (voir note 20) de Patin.

24 *Le Gouvernement de la Santé* (voir note 17), p. 14.

25 Sur ces questions de distinction, cf. J. W. Estes, «The Medical Properties of Food in the Eighteenth Century», *The Journal of the History of Medicine and allied Sciences,* 51, 1996, pp. 127–154.

26 La marmotte n'est guère consommée. En revanche, les quadrupèdes d'élevage sont considérés comme fournissant un des meilleurs aliments du point de vue nutritif.

27 Patin (voir note 20), p. 11, distingue «deux sortes d'alimens: sçavoir celuy qui nourrit seulement, et l'autre qui est medicinal, c'est à dire, qui en partie nourrit, et en partie change et altere par quelque

qualité dominante, les esprits ou les humeurs de nostre corps». Il traite ensuite des aliments de la première catégorie, en exposant leurs propriétés, par exemple laxatives, mais ne considère pas que ce type de «qualité dominante» soit «médicinal», bien que les évacuations soient primordiales à l'équilibre humoral.

28 Cf. A. Wear, «The early modern debate about foreign drugs: localism versus universalism in medicine», *The Lancet,* 354, 1999, pp. 149–151; T. Huguet-Termes, «New World Materia Medica in Spanish Renaissance Medicine: From Scholariy Reception to Practical Impact», *Medical History,* 45, 2001, pp. 359–376, sur les débats entre l'universalisme des galénistes et le localisme des paracelsiens.

29 *Pharmacopée* (voir note 19), p. 19.

30 Osée Baccuet vend par exemple du «succre d'orge» et du «succre candy blanc», du «syrop de limons (voir note 12). Chaque *Apothicaire charitable*, ou le *Livre de receptes Livre de receptes ce 15 juin 1698* (voir note 21) recèlent des dizaines de recettes à base de sucre.

31 Parmi l'abondante littérature, voir la thèse de A. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert),* Stuttgart 2004, pp. 116–139, 237–275, sur la dimension médicale.

32 Le sang de dragon est une résine extraite des fruits de palmiers. Selon Baccuet (voir note 14), pp. 91–92, «il est fort temperé, il a la vertu de bien souder, resserrer, glutiner, fortifier, et astreindre les parties lasches et effeminées de nostre corps, il se donne interieurement et exterieurement».

33 AEG, Jur. Civ. F 436 [n. p.], Inventaire après décès d'André Isaac Lullin, marchand, 19 février 1696. Hormis les réserves de céréales, viande, vin et huile, les vivres – dont les épices et autres denrées coûteuses – sont rarement détaillés dans les inventaires domestiques. Voir également les remarques méthodologiques de A. Radeff, *Du Café dans le chaudron Économie globale d'Ancien Régime (Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie),* Lausanne 1996, p. 353.

34 AEG, Registre du Conseil 190, p. 114, 21 avril 1690. Le Consistoire prie le Conseil «d'empecher l'abus qui se commet chez les vendeurs de Chocolat et autres liqueurs de nouvelle introduction par le concours du monde de l'un et de l'autre sexe». Il interdira «a tous apotiquaires et autres vendeurs desdites liqueurs de laisser jouer dans leurs maisons et boutiques a qui que ce soit […]».

35 Inventaires après décès de Jean François Rubaty (voir note 12).

36 *Pharmacopée* (voir note 19), p. 16: «Nôtre betoine, nôtre marjolaine, nôtre pouillot & nôtre sauge n'abattent pas moins les vapeurs qui montent de l'estomach au cerveau, que le thé des Chinois.»

37 Sur le café, outre la synthèse de Menninger (voir note 31), consulter cette bibliographie fort complète: R. von Hünersdorff, H. G. Hasenkamp (sous la dir. de), *Coffee: a bibliography: a guide to the literature on coffee,* London 2002, 2 vol.

38 Publiée dans *La Médecine domestique* (voir note 16), p. 58. La goutte dit: «J'apprends qu'on fait depuis quelque tems beaucoup d'état du Caffé. Je sçay ce que c'est, et que pour venir d'Arabie, et estre fort en usage dans le Levant aussi bien que le The, il ne sert qu'a empécher pour quelque tems la fermentation de l'humeur qui me fait, et ainsi retarder un peu ma venue.»

39 Prosper Alpinus, *De Plantis Aegypti Liber,* Venise 1592, chap. XVI. Il est connu surtout pour présenter la première gravure d'un caféier en Europe. Quelques années avant Baccuet, le médecin D. Chabrey (ou Chabreus) évoque également le café dans *Omnium Stirpium Sciagraphia et Icones cum omnibus quae de plantarum natura, natalibus, synonymis usu et virtutibus, sicut necessariae,* Genevae 1666, fol. 661.

40 Voir note 12, item 121.

41 Voir la vaste enquête de R. Fritsch, «De l'usage du café en Savoie et de ses succédanés», in: L. Sozzi, L. Terreaux (sous la dir. de), *L'alimentazione negli Stati sabaudi = L'alimentation dans les États de Savoie,* Genève 1991, pp. 133–211. Ces ustensiles sont présents par exemple dans les inventaires de Rubaty (voir note 12), et du «maistre bolanger» Guillaume Reynaud, AEG, Jur. Civ. F 582 (13 juillet 1718). Le café peut bien entendu être torréfié et consommé sans ces ustensiles spécifiques; mais ces derniers sont les témoins du phénomène de mode.

42 AEG, Registre du Conseil 172, p. 91, 4 mars 1672.

43 AEG, Registre du Conseil 183, p. 224, 6 juillet 1683; voir aussi le lendemain (p. 225). Selon Girard (voir note 16), p. 135, les «eaux clairettes rossolis» ou «ambroisies» sont obtenues à partir d'esprit de vin auquel on ajoute «du sucre dissout en eau rose et quelques grains d'ambre et de musq, qui fait une eau tres agreable et tres propre pour fortifier le cœur et les principales parties du corps». À ne pas confondre avec la «petite herbe» décrite par Constant, *Pharmacopée* (voir note 19), pp. 155–156, «dont les feuilles sont un peu rougeatres et creuses […] On en distille une eau de couleur d'or très propre pour les phtysies, asthmes et crachement de sang, comme aussi un syrop.» Sur Pierre Roy, voir note 13.

44 Voir note 34.

45 Piuz, *À Genève* (voir note 1), p. 53.

46 *Ibid.,* p. 97.

Leere Seite
Blank page
Page vide