

Champagne qui se marie avec la fraise et la crème. De Cussy, pour faire honneur à ce plat, (et aussi pour ménager) ne prenait qu'un peu de potage, quelques filets de sole, une caille ou une aile de bartavelle et quelques asperges. Avec ce délicat prélude, il affrontait sans crainte cette belle mousse où le Champagne, la fraise et la vanille ont laissé leur parfum. De nos jours, on mange des bombes glacées à la fraise et on boit le Champagne glacé à côté.

Sur des tables plus modeste, on mange la fraise comme les autres fruits rouges de la saison, comme la framboise, la groseille en les saupoudrant de sucre. C'était là l'habitude de Fontenelle. Ce gourmet raffiné aimait passionnément les fraises, et les déclarait très salutaires pourvu qu'elles fussent très sucrées. A la dernière heure de sa vie, son ami Laplace lui dit : Eh bien, mon cher Fontenelle, comment cela va-t-il ?—Cela ne vas pas, répondit le philosophe d'une voix éteinte, cela s'en va. Et il ajouta en souriant : Si je puis seulement attraper les fraises, j'espère aller encore quelque temps. Mais il n'attrapa pas les fraises et mourut le 6 janvier 1737 à l'âge de 100 ans. Fontenelle croyait que les fraises pouvaient être pour quelque chose dans sa longévité. Linné, aussi friand que lui des fraises, aimait à leur donner le pouvoir d'adoucir la goutte dont il était atteint. Il paraît que de tout temps les fraises ont eu le mérite d'avoir de grands hommes pour partisans : Marcus, Porcius, Caton avaient pour elles une affection des plus prononcée ; mais sait-on à quelles sauces ils en faisaient leurs délices ? Ils les laissaient macérer quelque temps dans la piquette et les saupoudraient de sel et d'épices.

Propriétés hygiéniques de la fraise

La fraise est un aliment peu nutritif, mais rafraîchissant et relâchant. Son acidité est tempérée par du sucre, du mucilage et un arôme aussi agréable au palais qu'à l'odorat ; ce qui en fait un fruit délicieux et salubre.

Les fraises ont les avantages des fruits acides et se digèrent plus facilement que la plupart d'entre eux, surtout quand on y ajoute un peu de sucre et de vin. Elles conviennent aux estomacs chauds, aux jeunes gens aux tempéraments sanguins et bilieux.

Mais rien n'est absolument parfait en ce monde. La fraise riche en eau et froide ne convient pas toujours aux dyspeptiques, aux obèses, aux diabétiques, surtout à la grosse fraise lourde et aromatique, et même dans de bonnes conditions elle peut produire des coliques si l'on en mange avec excès. On peut obvier en partie à ces inconvénients en y ajoutant du vin et du sucre, et en ne la mangeant qu'à la fin des repas. Les vieillards, les personnes sédentaires, celles qui sont sujettes aux coliques ou qui ont l'estomac faible devront s'en abstenir ou n'en user qu'avec réserve et ne s'attaquer qu'aux petites fraises des bois ou des quatre-saisons.

Usage des fraises en médecine

Toutes les parties du fraisier trouvent leur application en médecine : la racine, les feuilles et les fruits.