

employée par la pharmacie que sous forme de sinapisme.

La moutarde des champs croît spontanément dans les cultures et est de beaucoup inférieure aux deux autres.

Les moutardes doivent leur âcreté et leur propriété légèrement vésicante à la présence de l'huile essentielle qu'elles renferment et qui a été dénommée sinapisine.

Les propriétés thérapeutiques de la moutarde ont été utilisées de tout temps. La pharmacie l'emploie à la préparation de sinapismes, et utilise de diverses façons l'huile vésicante que l'on peut extraire de la moutarde noire.

*Historique*—Au commencement de ce siècle, un industriel avisé, utilisant ses propriétés laxatives, trouva le moyen de se faire une fortune avec la graine de moutarde blanche donnée comme panacée universelle.

L'action de la moutarde, non seulement sur la digestion, mais sur l'appétence même des mets, est connue depuis la plus haute antiquité. La Bible et les écrits des peuples les plus anciens en font mention sous des noms divers, mais que les descriptions rendent parfaitement reconnaissable.

La préparation de la moutarde en pâte est, par contre, relativement récente. Les peuples anciens, les Grecs et les Romains eux-mêmes, se contentaient de réduire la moutarde en poudre et d'en saupoudrer leurs mets comme nous usons à présent du poivre.

La légende attribue le hasard de cette découverte à un favori de Vitellius, le plus glouton empereur qui ait déshonoré le trône de Rome. Une patricienne s'étant trouvée mal, un officier du palais, s'emparant de vinaigre, saisit le premier vase peu profond qu'il pût trouver pour y verser ce liquide et le faire aisément respirer. Or ce vase contenait la

poudre préparée pour le festin du jour.

L'auteur de la méprise s'en aperçut trop tard pour pouvoir réparer le dégât. Dans sa confusion, il goûta la pâte ainsi composée et fut frappé du développement de saveur ainsi produit.

Il s'empressa alors d'en faire part à l'empereur qui, dans sa joie de la création du nouveau condiment, voulut conférer, dit-on, à l'heureux auteur de la découverte, les honneurs du Capitole.

Quoi qu'il en soit, depuis que l'on eut reconnu les avantages de l'association du vinaigre à la moutarde on n'employa plus cette dernière que sous cette forme, et on ne tarda pas à y adjoindre des aromates divers.

La moutarde n'a pas, du reste, que cette légende. On raconte que le Pape Jean XXII, avait un tel penchant pour la moutarde qu'il créa, en 1320, pour un de ses neveux, la charge de *premier moutardier*.

Louis XI, disent les chroniques contemporaines de ce roi, n'allait jamais festoyer chez les bourgeois de Paris ou de Tours, pour lequel il avait plus de penchant que pour la noblesse, sans emporter son pot de moutarde.

Les citations plus ou moins historiques pourraient être nombreuses sur ce sujet, mais nous devons ici nous restreindre.

La moutarde a toujours eu en France, une vogue méritée. Au treizième siècle, la corporation des vinaigriers, se rendait compte des avantages que pouvait lui procurer ce monopole, obtint de Saint Louis le droit pour ses membres de fabriquer seuls ce produit.

Dès cette époque, la ville de Dijon possédait la renommée de cette fabrication, ainsi qu'il apparaît par les écrits et même les poésies d'alors.

Comme ce produit était de peu de conservation et demandait à être