

la plus ancienne que je connaisse chez les Grecs de cet artifice  
si indispensable à la Chimie venant de Dioscoride & Anazarbe  
qui se servoit d'un chapiteau (terra concha, calice  
corrupta, voyez Plin. lib. XXXVII c. 8.) pour retirer le  
mercure du cinabre.

[Voici d'après les premières recherches de M. de Lamoignon  
des éclaircissements plus précis sur les mots ~~qui~~ dont  
Quérus, Marco Polo et les Mongols de la Sibirie  
se servent pour désigner les liqueurs fermentées et  
destillées. Les dénominations mongoles suivantes font  
partie du Chapitre sur le vin et le thé, dans le Grand Mirouer de  
la langue Mongole, publié en 1708 par ordre de l'Empereur  
L'usage de l'eau de vie de lait de juments est moins commun  
Mongols que chez les Talmucs. Les Talmucs préparent même  
cette boisson ayant plus de succès et de succès que de

Voici à présent la traduction de ~~quelques~~ de quelques ~~na~~  
~~me~~

Tarasoun, <sup>une liqueur</sup> espèce de liqueur qu'on fait (avec du millet  
du gros millet, et d'autres grains qu'on fait cuire en  
mouillant moyennant un levain, est nommé tarasoun.  
Il y a un très-grand nombre d'espèce de tarasoun. Le mot  
tarasoun est l'équivalent du mandchou asour et du  
chinois thsiou, qui tous les deux sont aussi employés  
pour désigner le vin de grappes et toute autre espèce  
de boisson fermentée.

Arini, <sup>une</sup> espèce de tarasoun qu'on obtient en distillant des  
grains fermentés, et dont le goût est <sup>en</sup> fort et la couleur  
blanche. L'arini que font les Mandchous est ~~appelé~~  
~~un~~ moussange moussange.

Arjan, L'arini fait par ~~est~~ est ~~appelé~~ arjan. — On

1) Arjan  
2) Arjan  
3) Arjan  
4) Arjan  
5) Arjan

note  
Arjanais

3

23





la plus ancienne que je connaisse des Grecs de cet artifice  
 se rattache à la Chimie remontée à Dioscoride d'Anazarbe  
 qui le fait d'un chapiteau (*Terrea concha, calice*  
*corporea*, répète Plin. lib. XXXIII c. 8.) pour retirer le  
 mercure du cinabre.

Voici d'après les sources récentes de M. H. Lavette  
 des éclaircissements plus précis sur les mots ~~qui~~ sont  
 Rubriques, Marco Polo et les Mongols de la Sibirie  
 peuplée, pour désigner les lingués fermentés et  
 destillés. Les dénominations mongoles suivantes sont  
 tirées du chapitre sur le vin et le thé, dans le Grand Mirroir de

la langue Mongole, publié en 1908 par ordre de l'Empereur Yhang hi.  
 L'usage de l'eau de vie de lait de juments est moins commun chez les  
 Mongols que chez les Tatars. Les Tatars préparent même rarement  
 cette boisson ayant plus de bœufs et de moutons que de chevaux.

Voici à présent la traduction de ~~mon~~ de quelques pages du Grand

Tarasoun, espèce de liqueur qu'on fait (avec du millet rouge,  
 du gros millet, et d'autres grains qu'on fait cuire et fer-  
 menter moyennant un levain, est nommé tarasoun. Il  
 y a un très-grand nombre d'espèces de tarasoun. Le mot  
tarasoun est l'équivalent du mandchou noûre et du  
 chinois thaireou, qui tous les deux sont aussi employés  
 pour désigner le vin de grappes et toute autre espèce  
 de boisson fermentée.

Arizi, espèce de tarasoun qu'on obtient en distillant des  
 grains fermentés, et dont le goût est fait et la couleur  
 blanche. L'arizi que font les Mandchous est appelé  
~~arizi~~ moujeou.

Arjjan, arizi fait par les Mandchous. — On

fontaine  
 1) 1750  
 2) 1750  
 3) 1750  
 4) 1750  
 5) 1750  
 note Rubriques 3  
 23



Targut wa  
 vax Urtschun  
 ut Tubat  
 vax Utschun  
 Hlogon contra  
 Hammer  
 842-44



Tangut wa in  
 über Kutschin  
 in Tibet  
 neu in Schen  
 Hlang - contra  
 Hammer

842 - 44

Grand





la plus ancienne que je connaisse des Grecs de art artistique  
si indispensable à la Chimie remonte à Dioscoride & Anazarbe  
qui se servent d'un chapitre (Terça cacha, calice  
corpita, capita Plin. lib. XXXIII c. 8.) pour révéler le  
mercure du cinabre.

notre  
Fribourg 3  
23  
1) Plin.  
2) Dioscor.  
3) Anazar.  
4) Plin. lib. XXXIII  
5) Plin.

Voici d'après les recherches de M. H. Lavrova  
des éclaircissements plus précis sur les mots terça & calice  
qui désignent les liqueurs fermentées et  
le terça pour désigner les liquides fermentés et  
le calice pour désigner les liquides fermentés.

Tangut  
vbr  
nt

Les dénominations mongoles pour les terça  
et calice du chapitre sur le vin et le thé, dans le Grand  
Miroir de  
la langue Mongole, publié en 1708 par ordre de l'Empereur K'hang hi.  
L'usage de l'eau de vie de lait de juments est moins commun chez les  
Mongols que chez les Kalmucs. Les Kalmucs préparent même rarement  
cette boisson ayant plus des bœufs et de moutons que de chevaux.  
Voici à présent la traduction de quelques pages du Grand

Tarassou, l'espèce de liquore qu'on fait (avec du millet rouge,  
du gros millet, et d'autres grains qu'on fait cuire et fer-  
menter moyennant un levain, est nommé tarassou. Il  
y a un très-grand nombre d'espèces de tarassou. Le mot  
tarassou est l'équivalent du mandchou msure et du  
chinois tsicou, qui tous les deux sont aussi employés  
pour désigner le vin de grappes et toute autre espèce  
de boisson fermentée.

Arini, l'espèce de tarassou qu'on obtient en distillant des  
grains fermentés, et dont le goût est suave et la couleur  
blanche. L'arini que font les Mandchoux est appelé  
arini moou seu.

Arjin, l'arini facture de la ville arjin. — On



Guunè

de cavale aigri, que les Kalmucs appellent Guunè tchighàn, (tchighàn de cavale, car tchighàn est chez eux la denomination générale de toute espèce de lait aigri). Marco Polo le nomme Chemisi (~~Chighian~~ ~~Chig. St.~~) ou Chemus (Cod. Piccardian.) et non ~~chemus~~ chemurs ou chemurs comme l'ont les éditions fautivees. L'édition de Bâle latine a chui = xis, le manuscrit de Berlin chemius. Le lait frais chez les Kalmucs s'appelle Ussou, le lait de vache aigri airèk, et un mélange de lait de vache et de cavale aigri bäsörök.

Le yumiè

no

Ussou

Arxi est chez les Kalmucs la première eau de vie, distillée d'un de ces deux laits. Distillée pour la seconde fois elle est appelée Dang, pour la troisième Arza (l'ardjan des Mongols), pour la quatrième Khorsza, pour la 5.<sup>e</sup> Chingtsa et pour la 6.<sup>e</sup> Dingtsa. Le marc qui reste après la distillation première est appelé par les Kalmucs barsan (en mandschou badjou et en mongol badjemär, cependant on dit aussi dans cette dernière langue Sukhà.)

Dingtsa

Phorossoun peut désigner le fromage de lait de cavale dans le gouvernement d'Orenbourg, mais chez les Kalmucs ce mot désigne le fromage de lait de vache ou de brebis compacte; celui qui ~~est~~ <sup>est mon</sup> ~~est~~ appelé Chournyk.

de la langue il est

Le mot arxi (en mandschou arxi) dérive certainement du sanscrit ~~araxa~~ araxa.

~~Je pense que~~ Le mot ardjan des Mongols et des Mandschoux et l'Arza des Kalmucs <sup>désignent aussi</sup> ~~est le même que celui qui dans les deux langues signifie nectar.~~