

CHAPITRE XII.

* *Des Condit.*

IL y a plusieurs avantages à confire différentes substances végétales : on procure aux malades des médicamens très-agréables au goût, & dont ils peuvent plus long-temps continuer l'usage : & on conserve par ce même moyen des remèdes qui ne se garderoient pas sans cela d'une année à l'autre. On confit les substances végétales dans le temps où elles sont le plus en vigueur : il faut qu'elles ayent acquis tout leur accroissement, mais aussi il ne faut pas qu'elles soient sur leur déclin : ainsi on confit les racines au printems, c'est-à-dire, avant qu'elles se soient exténuées par la pousse des tiges & des fleurs, mais dès qu'elles ont poussé les premières feuilles : on confit les fleurs en boutons prêts à s'épanouir, & les fruits dès l'instant qu'ils sont meurs.

Radices eryngii conditæ.

℞ Rad. eryngii maritimi quantum volueris, coque in aqua donec mollescant & cortex exterior facile auferri possit, qui statim auferatur; medulam pariter exime & radices per viginti quatuor horas in novissima aqua macera; deinde pro singulis radicis partibus, sacchari albillimi partes duas in sufficienti aquæ quantitate dissolve, & coque usque dum ebullire incipiant, tum injice radices & coque aliquandiu.

Racines de panicaut confites.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de racines de panicaut de mer, faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce que vous en puissiez ôter l'écorce extérieure, ce que vous ferez; ôtez pareillement la moëlle, & laissez ces racines à macérer en grande eau pendant vingt-quatre heures; ensuite pour chaque partie de racines, vous ferez fondre deux parties de sucre fin dans suffisante quantité d'eau commune, & lorsque cette dissolution sera bouillante, vous y jeterez les racines, vous les laisserez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien molles. C'est ainsi qu'on confit la racine & les tiges d'angélique, celles d'aunée, de satyrium, de scorsonère, de consoude, aussi bien que la muscade & le gingembre.]

Le panicaut ou chardon roland est une plante assez connue; ses racines doivent être cueillies au commencement du printems, & dès que l'herbe commence à paroître; il les faut bien laver, en ôter la petite écorce roussâtre & toutes les superfluités, les fendre pour en ôter le cœur, & les faire bouillir dans l'eau nette jusques à ce qu'elles soient suffisamment attendries. Il faut alors les tirer de l'eau, les étendre sur un linge blanc, & avec ce linge en bien essuyer l'humidité, puis les peser & prendre un semblable poids de sucre fin, & le faire cuire avec la décoction de ces racines, en l'écumant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre ait acquis une consistance un peu plus épaisse que celle des syrops ordinaires. On mettra alors ces racines dans un pot de terre verni, & on y versera dessus le syrop tout chaud;

quelques jours après on versera par inclination ce syrop dans une bassine, & on le recuira à petit feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis la même consistance qu'il avoit la première fois, puis on le versera chaudement dans le pot sur les racines; quelque temps après, si le syrop se trouve encore décuit, on le recuira pour la troisième fois, & on le versera encore chaudement sur les racines, & lorsque le tout sera bien refroidi, on couvrira bien le pot, & on gardera cette confiture pour le besoin; il pourroit même arriver que ce syrop auroit besoin d'être recuit pour la quatrième fois, auquel cas on procéderoit de même qu'au paravant.

Cortices citreorum condita.

℞ Corticum malorum citreorum, in frusta oblonga incisorum, quantum libuerit.

Ecorces de citrons confites.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira d'écorces de citrons, coupées par tranches, mettez-les tremper durant quinze jours dans de l'eau marine, ou de l'eau aussi salée que si elle étoit véritablement de l'eau de mer; puis retirez-les & les mettez dans de l'eau de fontaine, la changeant jusques à ce qu'elles soient parfaitement désalées: finalement il leur faut faire jeter quelques bouillons dans de nouvelle eau pour leur ôter entièrement la moindre pointe de sel dont elles pourroient encore être chargées: alors ayant jeté cette eau, remettez-en derechef de nouvelle & continuez à les faire bouillir tant qu'elles soient fort attendries & amollies: les ayant ôtées du feu, faites-les dessécher autant que vous pourrez, les étendant sur un linge bien net, & ainsi desséchées, arrangez-les dans un pot neuf de terre verni: cela fait, ajoutez à l'eau dans laquelle les écorces ont cuit une quantité de sucre, & faites cuire le tout ensemble jusques à une consistance raisonnable, & puis le renversez tout chaud dans le pot où vous avez arrangé les écorces; réitérant la même opération de la manière & autant de fois qu'il vient d'être enseigné pour confire les racines.

La difficulté qu'il y a de confire les écorces de citrons sans qu'elles perdent leur figure, & sans qu'elles se mettent en pièces ou en pâte, a obligé de recourir à l'eau marine ou salée, laquelle renfermant en elle un sel fixe enveloppé de beaucoup d'acide austère, fortifie l'union des parties dont les écorces de citrons sont composées, les rend moins séparables les unes des autres, & en dissipant leur obscurité, leur communique la diaphanéité qui lui est naturelle. Il les faut couper en longues tranches de la largeur d'un pouce ou d'un pouce & demi, les arranger dans un baril bien net, les couvrir d'eau marine ou d'eau salée raisonnablement forte, les laisser dans cette eau une quinzaine de jours, ou même si on veut plusieurs semaines; & lorsqu'on voudra les confire, on les tirera de l'eau salée, & on les fera tremper dans de l'eau de fontaine pendant plusieurs jours, en changeant & rechangeant l'eau, jusqu'à ce qu'on n'y reconnoisse aucun goût de sel; alors on les fera bouillir doucement dans une nouvelle eau, pour emporter ce qui leur pourroit rester de sel, & ayant jeté cette eau, on les fera encore bouillir doucement dans une nouvelle, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries:

on tirera alors ces écorces de l'eau, on les mettra sur un linge blanc, avec lequel on les essuiera autant que l'on pourra; puis on les pesera, & on prendra deux fois autant pesant de beau sucre, qu'on fera cuire avec la dernière décoction des écorces en consistance d'électuaire mol; & ayant rangé les écorces de citron les unes sur les autres dans un pot de terre verni, on versera dessus ce sucre ainsi cuit & tout chaud, en sorte qu'elles en soient toutes bien couvertes; on les laissera ainsi pendant quelques jours, ayant bien couvert le pot, puis on versera par inclination le syrop dans une bassine, & on l'y fera cuire jusqu'à la même consistance qu'il avoit auparavant, on le reversera chaudement dessus, & on réitérera les mêmes opérations, jusqu'à ce qu'on voie que le syrop se maintienne dans la même consistance qu'il doit avoir pour être conservé. Mais si l'on veut confire ces écorces au sec, on les tirera de ce syrop, on les laissera bien égoutter, puis on fera cuire du beau sucre dans de l'eau en consistance d'électuaire solide, on y plongera les écorces, & on les y fera bouillir doucement, jusqu'à ce que le sucre soit derechef cuit en consistance d'électuaire solide; alors on tirera les écorces, laissant bien égoutter le sucre, & on étendra ces écorces sur des claies dans une étuve, pour y être tout-à-fait séchées.

On peut profiter avantageusement du premier syrop qui avoit servi pour la confiture des écorces de citron, puisqu'il est fort estimé sous le nom de syrop de la conservation de l'écorce de citron, & qu'il a des vertus fort approchantes de celles de l'écorce, puisqu'il fortifie beaucoup le cœur, l'estomac & toutes les parties nobles.

On pourroit bien aussi cuire dans de l'eau l'écorce de citron nouvelle, jusqu'à ce qu'elle fût presque réduite en pâte, la piler ensuite dans un mortier de marbre, & la passer par un tamis de crin renversé, puis y ajouter autant pesant de sucre en poudre, & les cuire à petit feu dans une terrine vernie jusqu'à une consistance solide, en ajoutant sur la fin à cette pâte un peu de suc de citron, pour lui donner une acidité agréable.

On peut aussi réduire les coings, les pommes, les poires, les abricots, les pêches, les prunes & plusieurs autres fruits en pâtes semblables; on peut encore confire de même les tiges de laitues mondées de leur écorce, les parties charnues de melons, de courges longues & de concombres, les cardons d'artichaut, les racines de scorfonère, de panicaut, de l'aunée & plusieurs autres parties de plantes moelleuses; on peut aussi les faire passer par l'eau salée, & les confire entières, comme j'ai dit de l'écorce de citron.

On peut, si on veut, employer une lessive claire à la place de l'eau salée, pour confire les amandes vertes: & quoiqu'elles y deviennent extraordinairement pâles & de la couleur d'une herbe fanée, elles reprennent néanmoins, en bouillant après dans de l'eau claire, une couleur plus verte & plus belle que celle qu'elles avoient auparavant, & on pourra ensuite les confire au sec, ou au liquide, de même que l'écorce de citron, sans qu'elles soient en danger de perdre leur belle couleur.

Les confitures ordinaires de noix blanches & vertes, d'abricots, de prunes, de cerises, de groseilles, d'épine-vinettes, de framboises & de plusieurs autres

fruits, sont si communes, & même si pratiquées par la plupart des Dames, que je n'ai pas cru nécessaire d'en parler.

Les confitures au miel sont moins usitées que celles au sucre, & sur-tout depuis que le sucre est à bon prix, tant à cause que le dernier est beaucoup agréable en toute confiture, que parce qu'on n'est pas obligé d'employer une si grande quantité de sucre que de miel, sur un pareil poids de fruits; outre cela le miel n'est pas propre pour les confitures au sec; & quoique dans le Languedoc & la Provence on ait accoutumé pendant la froidure, de confire des amandes sèches avec du miel, & d'en faire une confiture tantôt rouge tantôt blanche, qu'ils appellent nogat ou tourton, néanmoins cette confiture ne peut pas être gardée long-temps, car le miel se ramollit, & même se dissout enfin tout-à-fait, lorsque l'humidité a eu le temps de le pénétrer.

La confiture des olives est fort différente de celle des autres fruits, & principalement en ce qu'elle se fait sans sucre & sans miel; leur préparation consiste principalement à leur ôter leur amertume naturelle, à les rendre agréables au goût, & à les conserver long-temps dans leur beauté & bonté. Ceux qui ne regardent pas à la beauté, se contentent de fendre avec un couteau les olives vertes en deux ou en trois endroits, ou de les écraser légèrement, & les faire tremper quelques jours dans de l'eau claire, qu'ils rechargent souvent, & jusqu'à ce que leur amertume soit presque emportée; puis ils les mettent dans des pots de verre ou de terre vernis, avec quelques bouquets de fenouil, ou quelques morceaux d'écorce sèche de citron ou d'orange, & les couvrent d'une eau médiocrement salée, dans laquelle ils les conservent pour en manger lorsqu'ils en ont besoin: mais ceux qui veulent conserver la couleur aux olives & les garder entières, ont recours à une lessive faite avec les cendres de bois de chêne, de vigne ou autres semblables, & avec la chaux vive, y faisant tremper vingt-quatre heures les olives, ou jusqu'à ce que leur amertume ait été tout-à-fait emportée; alors ils mettent leurs olives dans des pots de verre, & les couvrent d'une eau médiocrement salée, y ajoutant le fenouil doux, l'écorce de citron ou d'orange confite & coupée en petites tranches, ou tel autre aromate qu'ils trouvent à propos; ils mettent même quelquefois sur cette eau salée, la hauteur d'un travers de doigt de bonne huile d'olive pour mieux conserver le tout.

On confit aussi des capres, des petits concombres, des choux cabus, de la perce-pierre, des boutons de genest, des tiges de pourpier & plusieurs autres parties de plantes dans du vinaigre avec du sel & du poivre, ou d'autres épiceries; mais comme ces choses sont plutôt pour l'usage des sains que pour les malades, il n'est pas nécessaire d'en donner ici des préparations particulières.