

## C H A P I T R E XIII.

*Des Gelées.*

LES gelées qui sont faites avec les fucs des fruits sont trop familières & trop pratiquées, pour avoir besoin d'être décrites; je donnerai seulement quelques exemples de celles qui sont faites par décoction.

*Gelatum cornu cervi.*

℞ Rasuræ cornu cervi ℥ β. Aquæ communis ℥ vj.

Préparation de la gelée de corne de cerf.

*Il faut prendre demi-livre de corne de cerf rapée, la faire cuire dans six livres d'eau que vous ferez diminuer des deux tiers, à petit feu, dans un pot de terre verni; cela fait, il faut ôter le pot du feu, couler & bien exprimer le tout: vous clarifierez la colature avec un blanc d'œuf, six onces de sucre, quatre onces de vin blanc, une once de jus de citron, puis vous la remettrez au feu & la ferez cuire jusques à ce que vous la voyiez d'une médiocre consistance.*

On fera bouillir à petit feu, dans un pot de terre verni, demi-livre de râclure de corne de cerf dans six livres d'eau de fontaine, jusqu'à la consommation des deux tiers de l'eau; on coulera la décoction, en exprimant bien la corne de cerf, puis on clarifiera avec un blanc d'œuf, y ajoutant six onces de sucre fin, quatre onces de vin blanc & une once de suc de citrons: après quoi on cuira à petit feu la liqueur clarifiée, jusqu'à une consistance de gelée plutôt moins ferme que trop, laquelle on vuidera chaudement dans des tasses ou des pots, & on l'y laissera refroidir. On pourroit aromatiser cette gelée avec quelque demi-goutte d'essence de citron, de girofle ou de canelle, incorporée avec un peu de sucre fin en poudre, comme j'ai dit pour d'autres occasions.

Cette gelée ne se prépare que dans le besoin, parce qu'elle ne se peut garder que quatre ou cinq jours en hiver & deux en été, encore faut-il la tenir dans la cave. Il y en a qui ne coulent point la gelée mêlée parmi le sucre & le vin, qu'elle n'ait acquis sa consistance, afin de ne la plus remettre sur le feu. Les personnes scrupuleuses pourroient ici desapprouver la cuite du vin parmi la gelée, dans la pensée qu'ils auroient que la partie spiritueuse ne manque pas de se dissiper en cuisant; mais comme la gelée ne peut être bien clarifiée sans le vin, on ne doit pas avoir égard à cette dissipation d'esprits, parce que cette gelée est le plus souvent préparée pour des fébricitans, auxquels ces parties spiritueuses seroient nuisibles.

On peut appeller la gelée de corne de cerf un aliment médicamenteux, car étant de fort bonne nourriture, elle fortifie beaucoup le cœur & l'estomac; elle est fort usitée dans toute sorte de fièvres, & particulièrement dans les putrides & dans toutes les maladies épidémiques; elle est aussi fort estimée contre tous les dévoimens de l'estomac & des intestins.

On peut préparer de même la gelée de vipères & celle des parties des autres animaux.