

CHAPITRE XIV.

Des Conserve.

LES racines, les herbes où les fleurs sont ordinairement la base de toutes les conserves. Leur préparation n'étant pas bien difficile & ne demandant pas de grands discours, je me contenterai d'en donner deux ou trois exemples, sur lesquels on pourra préparer toutes sortes de conserves.

Conserva radicum helenii.

℞ Radicum helenii recentium mundatarum quantum libuerit.

Préparation de la conserve de racines d'aunée.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de racines d'aunée, faites-les cuire dans de l'eau de fontaine jusqu'à ce qu'elles soient bien attendries, puis pilez-les ensuite dans un mortier & les réduisez en forme de pulpe ou bouillie, que vous passerez au travers d'un tamis renversé. Cela fait, prenez deux fois autant pesant de sucre que de racines, mettez-le dans la décoction où elles ont bouilli, & faites cuire le tout ensemble & épaissez sur un feu modéré en consistance d'électuaire solide : alors ôtez-le du feu, & après l'avoir laissé un peu refroidir ajoutez-y la pulpe que vous venez de passer au travers du tamis, mêlant le tout ensemble : & pour lors sera faite la conserve d'aunée, laquelle il faut laisser refroidir entièrement & fermer dans des vases propres à cela pour le besoin.

On prendra la quantité qu'on voudra de racines d'aunée récentes, on les lavera bien, & on les nettoira de leur petite écorce & de toutes superfluités ; on les incisera grossièrement & on les fera bouillir dans six fois autant pesant d'eau sur un feu modéré, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries ; on les pilera alors dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on en passera la pulpe par un tamis de crin renversé ; on fera cuire cependant deux fois autant pesant de sucre fin dans la décoction des racines, jusqu'à la consistance d'un électuaire solide, & lorsqu'il sera à demi refroidi, on y incorporera la pulpe, & la conserve sera faite : quelques-uns la laissent refroidir tout-à-fait avant que de la fermer, d'autres la mettent chaudement dans son pot, afin qu'elle fasse une croûte au dessus pour servir à sa conservation. On ne doit pas néanmoins couvrir le pot que la conserve ne soit tout-à-fait refroidie, de peur que l'humidité superflue qui s'élève de la conserve ne trouve point d'issue, & retombant sur la conserve ne la fasse corrompre.

* L'aunée en latin *Helenium*, *enula campana*, *aster omnium maximus helenium dictus*, est une espèce du genre des *Aster*, dont la racine est grosse, charnue, divisée en plusieurs branches ou navets bruns par dehors, blancs en dedans, cassants, d'un goût amer & aromatique & d'une odeur forte & qui n'est pas désagréable quand cette racine est sèche. Cette racine jette des feuilles longues d'un pied & demi, larges de sept à huit pouces & plus, un peu

ovales, mais finissant en pointe à chaque extrémité; d'un verd pâle par dessus & blanches par dessous, à cause du duvet qui s'y trouve, absolument entières, si ce n'est qu'elles sont dentées en forme de scie par leurs bords. Ces feuilles embrassent une tige dure & ligneuse, haute de cinq à six pieds, droite, rameuse par le haut, garnie de feuilles qui deviennent de plus petites en plus petites à mesure qu'elles s'élèvent. Cette tige est terminée par des fleurs radiées comme des soleils, de trois à quatre pouces de diamètre. Les écailles du calice sont très-larges, herbacées & renversées; les petules des demi-fleurons forment un disque plan, elles sont longues & étroites, & d'égale largeur. Les fleurons sont réguliers; les demi-fleurons n'ont que des pistiles sans étamines; les fleurons ont l'un & l'autre, tous deux portent des graines couronnées d'aigrette à poil, & le placenta de la fleur est ras.]

Cette conserve, de même que celle de plusieurs autres racines, pourroit bien être faite sans cuire les racines, & même sans cuire le sucre; car on pourroit piler ces racines crues dans le mortier de marbre, en passer la pulpe par le tamis de crin renversé, & la bien incorporer avec deux fois autant pesant de sucre fin en poudre, & la conserve seroit faite; mais outre que les racines crues sont beaucoup plus difficiles à piler & à passer par le tamis, & plus fibreuses que celles qui sont cuites, la conserve s'en trouve aussi plus désagréable & plus grossière. On peut préparer de même les conserves de toutes les racines moelleuses.

La conserve d'aunée incise & détache puissamment la pituite des poumons, des reins & de l'estomac, elle sert à l'expectoration, & même à la digestion des alimens, à donner de l'appetit; on la peut prendre seule sur la pointe d'un couteau ou la mêler dans des loochs, dans des opiates, ou des tablettes; on en peut prendre depuis demi-once jusqu'à une once.

Conserva rosarum liquida.

℞ Rosarum rubrarum recentium exungulatarum libr. j. Sacchari albissimi libr. ij.

Préparation de la conserve de roses liquide.

Prenez, 1^o. une livre de gros boutons de roses rouges, dont vous aurez coupé les ongles & tout ce qu'ils ont de verdure. 2^o. Deux livres de sucre du plus fin. Faites du tout une conserve selon la manière ci-après déclarée.

Pour préparer la conserve de roses liquide en la manière ordinaire, on prendra une livre de gros boutons de roses rouges, dont on aura ôté avec des ciseaux la partie blanche qu'on appelle les ongles; on les pilera exactement dans un mortier de marbre, y mêlant peu à peu deux livres de beau sucre en poudre; ce mélange fera un corps approchant de celui d'un électuaire mol, il sera de couleur rouge-brune, & assez agréable au goût: on pourra, si l'on veut, y ajouter quelques gouttes d'esprit de soufre ou de vitriol, pour relever la couleur de la conserve & la rendre fort vermeille; on la ferrera après dans un pot bien bouché, & on l'exposera au soleil pendant plusieurs jours, en agitant de temps en temps la conserve avec une espatule de bois, pour mieux unir

les roses avec le sucre, & confumer en quelque façon l'humidité superflue qui pourroit y être.

Mais si l'on veut préparer une conserve de roses plus belle & plus agréable, on donnera un petit bouillon à une chopine d'eau-rose, & Payant tirée du feu, on jettera dedans une livre de gros boutons de roses rouges mondés, comme j'ai dit, & les y ayant bien plongés, on passera la liqueur par un linge net, on exprimera les roses avec les mains, on les pilera bien dans un mortier de marbre; on fera cuire cependant deux livres de beau sucre dans la liqueur où les roses avoient été plongées, jusqu'à la consistance d'un électuaire solide, & lorsqu'il sera cuit on y mêlera les roses parfaitement bien pilées, on les agitera quelque temps pour en faire bien le mélange & pour évaporer l'humidité superflue qui pourroit y rester, puis on la ferrera chaudement dans son pot, & on la couvrira bien, lorsque la conserve sera tout-à-fait refroidie. Cette méthode attendrit beaucoup les roses & les met en état de pouvoir être plus facilement pilées; l'eau-rose augmente la bonne odeur & la vertu de la conserve, elle fait l'union des roses avec le sucre & rend la conserve beaucoup plus belle que les préparations ordinaires. Il y a encore une autre préparation de conserve de roses qui ne cède pas à celle-ci; elle se fait en mettant les boutons de roses coupés dans une cucurbite de verre en macération dans le bain-marie entre tiède & bouillant, les y tenant jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment attendris, cuisant le sucre avec l'eau-rose & procédant au surplus de même que pour la dernière conserve.

Le principal usage de la conserve de roses est d'arrêter la fluxion qui tombe du cerveau dans la poitrine, de modérer la toux & les crachemens de sang, de fortifier l'estomac, le cœur & le cerveau, d'arrêter le vomissement & toute sorte de flux de ventre, de rendre l'haleine bonne & de provoquer le sommeil lorsqu'elle est employée extérieurement en frontal; on prend cette conserve loin des repas, depuis une dragme jusqu'à deux, tantôt seule, tantôt mêlée avec des confectons, avec des poudres, des essences & d'autres conserves; on l'appliquera aussi quelquefois sur le cœur & sur l'estomac en épitème solide, seule ou mêlée avec d'autres remèdes.

Conserva rosarum solida.

℞ Rosarum rubrarum mundatarum, & ad folis radios celeriter siccatarum, unc. j. Sacchari albillimi libr. j. Aquæ rosarum unc. iv.

Préparation de la conserve de roses solide, ou en roche.

Pour faire cette conserve, prenez 1°. une once de roses bien mondées de leurs onglets & de tout ce qu'elles ont de verdure, faites-les sécher promptement au soleil, puis faites-en une poudre très-fine que vous arroserez d'une demi-dragme d'esprit de soufre. Cela fait, prenez 2°. une livre de sucre du plus fin. 3°. Quatre onces d'eau-rose: faites cuire le tout en consistance d'électuaire solide, puis mêlez avec la poudre de roses dont je viens de parler, & ayant laissé refroidir toute la masse, vous ferez des tablettes ou rondeaux, que vous garderez dans des boîtes pour ses usages.

Ceux qui ont cru qu'il falloit sécher à l'ombre les roses rouges pour les avoir plus belles, se sont trompés; car les roses rouges ainsi séchées ne sont jamais belles en couleur, au contraire elles deviennent fort brunes; au lieu qu'étant séchées au soleil, elles se trouvent parfaitement belles & remplies de toute leur vertu; ce qui arrive parce que les roses rouges ont beaucoup d'humidité superflue & visqueuse qui ne s'en sépare que bien difficilement, à moins qu'elle ne rencontre quelque agent puissant qui la contraigne de les abandonner, tel qu'est le soleil par le moyen de sa chaleur; & lorsqu'on n'y a pas recours & qu'on n'emploie que l'air ordinaire pour consumer l'humidité de ces roses, son action se trouvant très-foible & très-lente, dans cette longueur, les roses ne manquent pas de se ternir & de devenir obscures. Il faut néanmoins être soigneux d'ôter les roses du soleil, lorsqu'elles sont suffisamment sèches, parce qu'après cela le soleil ne manque pas de les brûler & de les obscurcir, si elles y séjournent plus long-temps; il faut ensuite les ferrer dans une bonne bouteille de verre bien bouchée, si l'on veut les conserver toute l'année & même jusqu'à deux ans dans leur beauté & dans leur vertu.

Pour la préparation de cette conserve, il faut prendre une once de ces belles roses, les pulvériser subtilement & les arroser avec une demi-dragme d'esprit de soufre dans quelque vaisseau de verre, en les bien mêlant avec quelque petite espatule de bois; puis on fera cuire une livre de beau succe dans quatre onces d'eau-rose, en consistance d'électuaire solide, & on y incorporera les roses hors du feu, les remuant avec un petit pilon ou espatule de bois; & lorsqu'on remarquera une petite croûte sur la conserve on la versera sur du papier, ou sur une platine d'étain pour en faire des tablettes, ou bien en la tirant du poëlon on la coupera par tranches avec une espatule courte & large, on étendra les tranches sur du papier pour y être refroidies; & l'on aura une conserve de roses en roches, qui sera belle en couleur & agréable au goût, & qui aura des vertus approchantes de la conserve de roses liquide; mais elle est beaucoup plus commode pour porter dans la poche.

Conserva violacea liquida.

℞ Violarum recentium mundatarum ℥ ℞. Sacchari albissimi ℥ j ℞.

Préparation de la conserve de violettes liquide.

Prenez 1^o. demi-livre de violettes nouvelles. 2^o. Une livre & demie de succe du plus fin, dont vous ferez la conserve de violettes ou viole, suivant la manière ci-jointe.

Cette conserve pourra servir d'exemple pour celles de bourrache, de buglose, de nenuphar, & de semblables fleurs qui ont beaucoup d'humidité: on pilera exactement dans un mortier de marbre, demi-livre de violettes mondées, & lorsqu'elles seront bien pilées, on cuira à petit feu dans six onces d'eau distillée de violettes, une livre & demie de beau succe, en consistance d'électuaire solide; on ôtera alors le succe du feu, & lorsqu'il sera à demi refroidi, on y mêlera les violettes pilées. On versera en même temps cette conserve dans son pot, afin qu'il s'y forme une petite croûte au dessus qui aidera à la conserver,

& lorsque la conserve sera bien refroidie, on couvrira soigneusement le pot, & on la gardera pour le besoin. L'excès de l'humidité des violettes oblige à mettre plus de sucre dans cette conserve qu'on n'en met dans celles des fleurs moins humides; & la méthode de cuire le sucre est beaucoup meilleure que de mêler le sucre en poudre parmi les fleurs pilées, parce que l'union des fleurs se fait beaucoup mieux dans le sucre cuit qu'en mettant chaudement la conserve dans son pot; la croûte qui se fait au dessus résiste à la pénétration de l'air, & rend la conserve en état de pouvoir être plus long-temps gardée.

La conserve de violettes est fort cordiale, elle est aussi fort estimée pour les maladies du foie & de la rate; elle tempère l'acrimonie des humeurs, & les rend plus lubriques; on s'en sert aussi beaucoup pour le soulagement des maladies de la poitrine, & pour modérer l'effervescence du sang.

C H A P I T R E X V.

Des Syrops.

LES juleps ont été les précurseurs & la cause de l'invention des syrops; car les Anciens reconnoissant que l'humidité superflue des juleps avançaient leur corruption, s'avisèrent de la consumer par la cuite, & de les réduire dans une consistance plus épaisse, leur donnant le nom de syrop. Les sucres qui entrent dans la composition des syrops, sont tirés ordinairement de diverses parties de plantes, tantôt par expression, & tantôt par infusion de leur substance succulente dans quelque liqueur; ils peuvent aussi être tirés des parties des animaux, comme pour le syrop de tortues. Les teintures, les infusions, ou les décoctions qu'on emploie pour la composition de divers syrops, sont autant de moyens dont on se sert pour communiquer la vertu de divers médicamens aux mêmes syrops. Le sucre ou le miel rendent ces sucres, ces teintures, & ces décoctions plus agréables, ou du moins plus supportables.

Outre le dessein qu'on a eu de préparer un remède qui peut être gardé long-temps sans se corrompre, on a aussi désiré d'avoir en raccourci les vertus d'un ou de plusieurs médicamens unis ensemble. On ne trouvera ici que les syrops qui sont ordonnés par les Médecins, qui méritent d'être préparés, à cause de leurs grandes vertus & de l'avantage que les malades en peuvent recevoir.

**Syrupus simplex.*

℞ Aqua calidæ q. v. Sacchari albissimi q. l. Misce, ut fiat balnei calore syrupus.

Syrop simple.

Prenez de l'eau chaude la quantité que vous voudrez, du sucre autant qu'il en faut; mêlez, & faites le syrop au bain-marie.

Ce syrop simple a bien des avantages, il peut s'allier facilement avec toutes les matières qui doivent être incorporées avec un syrop, parce qu'il n'a aucun goût, & qu'il ne sauroit déranger la vertu des autres remèdes; il est d'ailleurs
d'un