

LES CONSERVES.

Conservæ.

Les Conserves	de Feuilles	de Cochléaria de jardin.
		de Menthe vulgaire.
		de Rue.
		d'Alléluya.
		de Sommités d'Absynthe.
	de Fleurs	de Lavande.
		de Mauve.
		de Romarin.
		de Roses Rouges qui ne sont pas encore épanouies.
	de la partie jaune de l'écorce d'Orange.	

On commence par détacher les feuilles des Tiges, & les fleurs de leurs Calices. On rape la partie jaune de l'écorce d'Orange. Après ces préparations, on pile chacune de ces substances à part dans un mortier, en se servant d'un pilon de bois. On les pile d'abord seules; ensuite on y ajoute trois fois autant de sucre Royal, & on continue de piler jusqu'à ce que tout soit bien incorporé ensemble. (a)

(a) L'envie de rendre certains Médicamens plus agréables, & de pouvoir les garder pendant un tems assez considérable, sans que leurs parties fussent altérées, a donné l'idée aux anciens Médecins, des *Conserves*, des *Condit*s, & des autres Préparations de cette espece. En incorporant le Miel ou le Sucre avec plusieurs Substances, telles que les Racines, les Feuilles, les Fleurs & les Fruits de plusieurs Végétaux, on a espéré qu'on les préserveroit de ce mouvement intérieur & spontanée, qui s'excite dans leurs parties lorsqu'on abandonne ces substances à elles-mêmes: mouvement qui se termine par la putridité. Un autre avantage qu'on a cru retirer des *Conserves*, est de retrouver dans la plupart des Substances qu'on prépare de cette manière, le goût, l'odeur, & la couleur qui leur sont propres. En effet, comme la plus grande partie de ces Préparations se fait souvent sans le secours du feu, on ne court point le risque de déranger, d'altérer, ni de perdre les principes desquels ces qualités dépendent. On distingue ordinairement les *Conserves* en so-

lides & en liquides. Les premières ont une consistance ferme, & qui approche de celle des Tablettes, avec lesquelles on les confond souvent, & avec assez de raison. Les secondes ont une consistance plus ou moins molle. Ces dernières sont celles qu'on employe le plus souvent, & c'est d'elles dont il est principalement question dans cet Article.

Quelque simple que paroisse la Préparation des *Conserves*, elle exige cependant quelques Réflexions sur la préparation que demandent certaines Substances avant que d'être employées, sur la proportion du Sucre, & enfin sur la manipulation. On sait que l'eau est un des principaux instrumens de la fermentation: les corps qui en contiennent une plus grande quantité, sont les plus susceptibles de ce mouvement spontanée. Ainsi, préserver une substance de la fermentation, c'est soustraire à cette substance les agens capables d'exciter en elle ce mouvement, tels que l'humidité, l'accès de l'air, la chaleur, &c. Je ne fais que rappeler en peu de mots ces principes connus de tous ceux qui ont quelque teinture de Chymie. On les trouvera développés dans les Ouvrages des Maîtres de l'Art.

La dessiccation est un des moyens par lesquels on peut parvenir à conserver les Substances susceptibles du mouvement de fermentation; mais ce moyen, si on n'y apporte beaucoup d'attention, peut

faire perdre à quelques substances les principes volatils qu'elles contiennent, altérer leur couleur, & même leur saveur. C'est par cette raison qu'on a songé à les unir à des corps qui, susceptibles eux-mêmes de la fermentation, capables même de la provoquer, peuvent cependant, lorsqu'ils sont dans une juste proportion, préserver de ce mouvement, les substances auxquelles ils sont unis. Tels sont le Miel & le Sucre, qui fournissent en qualité de Sels (sur-tout ce dernier) une espèce d'affaïonnement propre à préserver de corruption les corps auxquels on les unit. Il y a cependant des substances qui contiennent une si grande quantité d'humidité, que ce secours devient inutile, & qu'elles subissent bien-tôt le mouvement de fermentation qu'excite en elles la trop grande quantité d'eau qui n'a pu être combinée, & pour ainsi dire, absorbée par le sucre, telles sont certaines fleurs qui perdent par la dessiccation, près de $\frac{2}{3}$ de leur poids, puisque de zviij , elles sont réduites environ à zj . Par exemple, les *Violettes*, &c. (*) Quelques Substances perdent moins, telles sont les *Roses Rouges*, les *Sommités d'Absynthe*, &c. (**)

Les *Conserves* faites avec les premières de ces substances, perdent en très-peu de temps leur couleur & leur odeur, & passent ensuite à la moisissure & à la putridité, suivant la Remarque de M. Baumé, dans le mémoire que je viens de

(*) Voyez les *Observations sur les Conserves liquides*, par M. Baumé, *Journal de Médecine*, Octobre 1757.

(**) *Ibid.*

citer. C'est pour obvier à ces inconvéniens, qu'il propose (*) de n'employer pour les *Conserve*s que des substances végétales sechées avec précaution & avec soin, & mises en poudre. M. Baumé sent à la vérité que cette Méthode ne peut pas convenir à quelques Plantes, telles que le *Cochlearia* & les autres de cette espece, dont la vertu réside principalement dans les parties volatiles qui se perdent dans l'exsiccation, & il propose de ne préparer ces dernières *Conserve*s que dans le tems qu'on en aura besoin. A l'égard des Plantes & des Fleurs aromatiques, lorsqu'on ne les a pas fait sécher à une trop grande chaleur, plusieurs d'entre elles conservent leur odeur, telles sont les Fleurs de *Romarin*, &c. M. Baumé propose encore de joindre aux Poudres destinées à composer les *Conserve*s, l'eau distillée de la même Plante. Cette Méthode peut être utile lorsqu'on employe des Plantes aromatiques & odorantes. J'en parlerai dans un instant. Quelque manipulation qu'on employe, la proportion du Sucre varie beaucoup. En général, la proportion du Collège de Londres, qui prescrit trois parties de Sucre contre une partie de Feuilles, de fleurs, &c. paroît trop forte. Une partie & demie ou deux parties de Sucre, suivant que les Plantes sont plus ou moins succulentes, suffisent ordinairement pour donner l'état de *Conserve*: en employant une plus

grande quantité de Sucre, on ne prévient pas toujours les inconvéniens dont j'ai parlé, & on ne rend pas les *Conserve*s plus durables. Le Sucre employé à une trop grande dose, se candit, & la moisissure s'empare bien-tôt de la *Conserve*. A l'égard de la manipulation, la plupart des Dispensaires & des Traités de Pharmacie, prescrivent de faire cuire le Sucre en consistance d'Electuaire solide. (**). Lorsqu'il est à moitié refroidi, on y mêle les Fleurs ou les autres Substances qu'on a réduites en consistance de Pulpe, en les pilant dans un mortier de marbre. On commande ensuite de verser dans un pot la *Conserve* un peu chaude, & de la laisser refroidir sans la remuer, afin qu'il se forme au-dessus une petite croute, qu'on croit propre à la conserver. Cette Méthode a quelque avantage; par son moyen on incorpore le Sucre plus parfaitement avec la substance qu'on employe: on fait évaporer une partie de l'humidité de cette dernière, sur-tout si on mêle le Sucre pendant qu'il est très-chaud; mais lorsqu'on employe des Substances odorantes, on fait évaporer en même-tems leurs parties volatiles. Cette Méthode ne paroît donc convenir que pour les Substances inodores; la Méthode que nous prescrit la Pharmacopée de Londres, qui est la plus simple, doit mieux conserver les principes des premières. J'ai déjà annoncé la Méthode qu'employe M. Baumé

(*) *Ibid.*

(**) Voyez les *Pharmacopées* de Lémery & de Charas, &c. Article des *Conserve*s.

pour les *Conserve*s, je vais en donner une formule tirée de son Mémoire. (*) Je prends pour exemple les Fleurs de *Romarin*.

℞ Fleurs de Romarin sechées & mises en poudre. ℥j
 Sucre Royal en poudre. . . ℥j
 Eau distillée de Romarin. . . ℥iij
 Mêlez le tout dans un mortier de marbre, & donnez-lui la consistance d'Opiate.

Lorsqu'on employe des Plantes inodores, on peut se servir d'eau commune: on sent que dans ce cas, l'eau distillée n'ajouteroit rien à la *Conserve*.

Je finirai ce que j'avois à dire sur les *Conserve*s, par celle de *Roses*. En suivant le procédé décrit par le Collège de Londres, on a de la peine à donner à ces Fleurs l'état de *Conserve*, & à rendre cette dernière bien unie, parce que ces Fleurs devant être cueillies avant qu'elles soient épanouies, ont une consistance assez ferme. Il vaut mieux par conséquent les réduire en Pulpe, en les faisant infuser quelque-tems dans l'eau chaude. On exprime les *Roses*, & on les pile dans un mortier de marbre. L'infusion, suivant la Remarque de Hoffmann, (**) leur fait perdre l'amertume qu'elles ont naturellement, & sert par conséquent à rendre la *Conserve* plus agréable. On mêle ensuite cette Pulpe avec deux parties de Sucre qu'on a fait cuire en consistance d'Electuaire: on remue le tout avec un Bistortier, pour bien incorporer les

Fleurs avec le Sucre. On prescrit ordinairement de faire cuire le Sucre dans la liqueur exprimée des *Roses*. Il n'y a point d'inconvénient à suivre cette Méthode, qui, d'ailleurs paroît de peu d'utilité: elle peut même redonner un peu d'amertume à la *Conserve*. Quelques Auteurs veulent que pour exalter la couleur des *Roses*, on ajoute à la *Conserve* quelque gouttes d'Esprit de Vitriol. Cette addition rend d'abord, à la vérité, la couleur plus rouge, mais bientôt après le rouge disparoît. On peut préparer en tout tems une *Conserve* de *Roses* avec ces fleurs sechées, j'en donne la préparation d'après le Dispensaire de Paris.

℞ *Roses* Rouges mises en poudre ℥iij
 [Poids Marchand.]

Réduisez-les en consistance de Pulpe, en les mêlant avec
 Eau de Rose odorante q. s.
 Formez-en une *Conserve* molle avec Sucre dissout dans l'Eau Rose, & cuit en consistance de Tablettes. ℥ ij

Le principal usage des *Conserve*s est de servir d'Excipient pour former les Bols, les Electuaires, &c. Rarement on les employe seules & comme Médicament. Je ne parlerai pas de leurs Vertus; on peut consulter la Matière Médicale dans les Articles des différentes Plantes avec lesquelles on forme les *Conserve*s.

(*) Voyez le Journal de Médecine déjà cité.

(**) In Notis ad Pharmacopœam Spargyricam Poterii, Oper. Tom. VII.

CONSERVE DE CYNORRHODON.

℥. Pulpe de Cynorrhodon mûr, ℥ij
 Sucre Royal, ℥xx
 Formez une *Conserve* selon l'Art. (a)

(a) Il faut monder les fruits de *Cynorrhodon* avant que de les employer, c'est-à-dire, en ôter les Pepins. Lémery (*) veut que, pour réduire ces fruits en Pulpe, on les arrose de Vin blanc, & qu'on les laisse ainsi à la cave dans une terrine pendant deux ou trois jours. Il dit que le vin leur donne une plus belle couleur. On fait cuire ensuite le Sucre en consistancè d'Electuaire solide, & on le mêle avec la Pulpe.

La dose du Sucre prescrite par le Collège paroît trop forte. Le fruit de *Cynorrhodon* est sec & peu susceptible de fermentation par lui-même. ℥xviii de Sucre paroissent suffire pour ℥ij ou ℥xij de Pulpe, suivant la proportion adoptée par la Pharmacopée de Paris. La *Conserve* de *Cynorrhodon* est employée comme tonique & astringente.

(*) *Pharmacopée Universelle.*

CONSERVE DE PRUNES SAUVAGES.

Mettez des Prunes Sauvages dans l'eau, que vous ferez chauffer pour ramollir ces fruits. Prenez garde que leur peau ne se détruise en se rompant. Exprimez-en la Pulpe, & mettez une partie de cette dernière avec trois parties de Sucre Royal. (b)

(b) La quantité de Sucre est encore trop considérable dans cette *Conserve*. Deux parties de Sucre suffissent.



SUPPLÉMENT

SUPPLÉMENT AUX CONSERVES.
CONSERVE D'ENULA CAMPANA.

Conserva Radicis Helenii. (a)

℞ des Racines récentes & mondées d'Enula } La quantité
Campana, } que vous
voudrez.

Faites-les macérer dans l'eau chaude, tirez les Racines de l'eau, & faites-les cuire dans de nouvelle eau, jusqu'à ce qu'elles ayent acquis la consistance de Pulpe. Vous passerez cette Pulpe par le tamis; ensuite,

℞ de cette Pulpe, ℥ β
Sucre Royal, que vous aurez fait cuire en consistance d'Electuaire solide, en vous servant de la seconde eau dans laquelle vous avez fait cuire les Racines, ℥ ij

Vous incorporerez la Pulpe avec le Sucre que vous aurez laissé un peu refroidir, en les battant ensemble avec un bistortier, ou dans un mortier de marbre.

REMARQUE.

La méthode de faire cuire le Sucre dans la décoction des Racines, est fort bonne. Par ce moyen, on ne perd point la partie extractive que l'eau enleve dans la décoction. On peut même se contenter de cette décoction, sans faire précéder la macération. D'ailleurs, il faut que le vaisseau dans lequel on fait la décoction, soit couvert, & que l'ébullition ne soit pas trop forte, pour conserver le principe camphré qui réside dans cette Racine, & qu'on peut avoir avec

(a) La *Conserve* de Racines d'*Enula Campana* étant d'un usage assez fréquent, j'ai cru devoir la joindre à celles qui sont dans la Pharmacopée que je traduis. Je suivrai la même Méthode pour les autres Articles dans lesquels j'ajouterai à la fin, en forme de Supplément, les Compositions qui sont en usage ordinairement en France. Je suis la description du Dispensaire de Paris pour cette *Conserve*.

Seconde Partie.

D