

l'extrait. J'en ai parlé dans la Matière Médicale. La *Conserve d'Enula Campana* a les vertus de cette Racine dont j'ai parlé dans le même endroit. On s'en fert, ainsi que des autres Conserve, pour incorporer des Poudres, & former des Bols. Je n'ai point parlé dans cet Article, des Conserve solides; elles sont peu en usage, & se confondent avec les Tablettes.

DES CONDITS.

RACINE D'ERYNGIUM CONFITE.

Radix Eryngii Condita. (a)

Faites bouillir des Racines d'*Eryngium* jusqu'à ce qu'on puisse enlever aisément leur écorce, que vous ôterez : fendez alors les Racines par le milieu ; ôtez-en la moële, & lavez-les trois ou quatre fois dans l'eau froide. Prenez ensuite pour chaque livre de Racines ainsi préparées, deux livres de Sucre Royal. Faites dissoudre le Sucre dans l'eau, mettez-le sur le feu, & dès que l'eau commencera à bouillir, jetez les Racines dedans : continuez la cuisson jusqu'à ce que les Racines soient devenues tendres. On confit de la même manière les Tiges de l'Angélique. (b)

(a) Les <i>Condits</i> , ou <i>Confitures</i> , ne diffèrent des <i>Conserve</i> que par leur consistance & par leur manipulation, parce qu'on ne réduit pas les substances en Pulpe pour les	confire ; mais on les incorpore entières avec le Sucre : au reste, les <i>Condits</i> sont à présent peu en usage dans la Pharmacie.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(b) L' <i>Eryngium</i> dont on vient de parler, n'est pas l' <i>Eryngium</i> ordinaire, mais l' <i>Eryngium Maritimum</i> dont j'ai parlé dans la Matière Médicale. Au lieu de faire bouillir les Racines dans la dissolution du Sucre, il vaut mieux, suivant la méthode ordinaire, faire cuire le	Sucre en consistance de Syrop épais qu'on verse tout chaud sur les Racines qu'on a fait bouillir auparavant pour les ramollir. On met le tout dans une terrine de grais, & au bout de quelques jours, on trouve le Syrop décuit ; (*) on le recuit de nouveau, & on le
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(*) Voyez la *Pharmacopée* de Lémery.

verse tout chaud sur les Racines, qu'on fait sécher dans un lieu médiocrement chaud, & qu'on garde séchement. Il n'est pas nécessaire de faire bouillir beaucoup les Tiges d'*Angélique*: leur consistance n'est pas assez ferme; & d'ailleurs, une trop forte ébullition leur feroit perdre une partie de leur odeur. On peut confire de la même manière les Racines & les Tiges de plusieurs Plantes; mais ces ef-

peces de Confitures sont peu utiles & peu en usage. On employe quelquefois les Tiges d'*Angélique* confites, comme un léger Stomachique Tonique. Les Racines d'*Eryngium* sont aussi regardées comme toniques & apéritives; mais la décoction longue à laquelle elles ont été exposées pour les ramollir, doit avoir emporté leurs parties extractives qui sont les plus utiles.

ÉCORCE D'ORANGES CONFITE.

Cortex Aurantium Conditus.

Faites macérer dans l'eau des Ecorces d'Orange récentes: changez l'eau souvent, & continuez jusqu'à ce que les Ecorces ayent perdu une grande partie de leur amertume. Faites-les bouillir avec du Sucre Royal dissout dans l'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres & transparentes.

On confit de la même manière l'Ecorce de Citron. (a)

(a) Il vaut mieux se servir de la méthode que j'ai indiquée dans la Note précédente, pour confire les Ecorces, en versant par-dessus le Sucre cuit en consistance de Syrop épais, & recuisant ensuite le Syrop pour le remettre sur les Ecorces. Lémery, dans sa Pharmacopée, & quelques Auteurs, veulent, qu'avant que d'employer ces Ecorces, on les fasse tremper

dans une dissolution de Sel marin, dans la vue de rendre ces Ecorces plus fermes: on les lave ensuite avec soin, pour emporter tout le sel. Cette préparation paroît assez inutile. Les Ecorces d'Oranges & de Citrons confites, sont toniques & stomachiques. On les fait entrer quelquefois dans les Bols & les Electuaires, en cette qualité.

