

5°. De leur faire perdre, par une évaporation au bain-marie, leur humidité si elles en ont de superflue, et de ne les employer qu'après les avoir fait passer à travers un tamis de crin plus serré.

SECTION XIV.

DES CONSERVES.

MÉLANGE intime d'une partie ou de pulpe de fleurs privées de leurs calices, de fruits mondés de leurs semences, de feuilles sans pétioles et de racines charnues fraîches, ou de poudre de ces mêmes substances, auxquelles on a restitué l'humidité perdue, et de trois parties de sucre en poudre ou cuit à la plume.

Les conserves, gardées dans un lieu sec et frais, enfermées dans des pots de faïence, doivent être fréquemment visitées; on les remet dans le mortier et sur le feu, lorsqu'elles sont grumelées et candies.

Malgré cette précaution elles s'altèrent plus ou moins sensiblement. Ne vaudroit-il pas mieux en supprimer la plupart, et ne conserver à la place que les poudres qui en font la base? on les délayeroit comme il a été dit pour les électuaires, avec un sirop approprié, et on en prépareroit à mesure du besoin la quantité nécessaire;

saire; on seroit alors plus assuré de l'efficacité du médicament extemporané qu'on obtiendrait par ce moyen. Dans le nombre, il en est cependant deux qui méritent d'être gardées, parce qu'elles sont moins altérables, et qu'elles servent souvent d'excipient aux bols et aux pilules.

Conserve de Roses rouges.

Prenez roses de Provins sèches pulvérisées. 50 g^{mes}.
sucre 500 g^{mes}.
eau de rose 9 g^{mes}.

Faites cuire le sucre à la plume, ajoutez-le aux roses réduites en poudre, et ensuite en pulpe à l'aide de l'eau-rose. Faites chauffer légèrement, et conservez pour l'usage.

Conserve de Cynorrhodon.

Prenez pulpe de cynorrhodon. 500 g^{mes}.
sucre. 1 k^{me}.

Il faut cueillir les fruits au vrai point de maturité; trop mûrs, il seroit impossible d'en séparer les semences soyeuses qui sont dans l'intérieur; trop verts, ils auroient une saveur acerbe et manqueroient des propriétés désirées.

On sépare exactement le péduncule, le haut du calice, les semences et le duvet qui se trouvent dans l'intérieur des fruits. On les arrose de vin blanc et on les laisse ainsi à la cave, dans une

terrine, pendant deux à trois jours, jusqu'à ce que le fruit soit suffisamment ramolli. Alors on le pile légèrement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on tire la pulpe par le moyen d'un tamis de crin ; on délaie ensuite cette pulpe avec le sucre cuit à la plume, et on fait chauffer le mélange un instant pour l'obtenir plus exact.

SECTION XV.

TABLETTES, PASTILLES.

On désigne sous ces deux noms certaines conserves et certains médicamens solides divisés en petites portions auxquelles on donne des formes différentes.

Ces médicamens ayant eu pour excipient, les uns du sucre cuit à la plume, les autres un mucilage de gomme adragant, ont pu, à l'instant de leur composition, les premiers être étendus sur un marbre huilé, être coupés en lozanges et en carrés qui se sont durcis par le refroidissement ; les autres être pétris, malaxés, étendus comme une pâte, être découpés avec un emporte-pièce, ou roulés entre les doigts de manière à présenter, dans ces deux cas, de petites masses plus ou moins agréablement figurées, et qu'on a desséchées à une douce chaleur.