



TROISIEME PARTIE.
DES PRÉPARATIONS
ET
COMPOSITIONS INTERNES.

CHAPITRE PREMIER.

Des Condits.



ES Condits ou Confitures ont été inventez en intention de conserver les parties des vegetaux dans leur vertu, de maintenir le bon goût des uns, & de corriger l'apreté des autres, tant pour les usages de la Medecine, que pour le délice de la bouche.

L'Aporicaire n'est obligé de tenir dans sa boutique, d'autres condits que ceux qui servent pour la Medecine, & il laisse aux Confitseurs à préparer les Confitures dont l'usage est seulement pour le bon goût. Je ne traiterai donc ici que de ceux qui sont employez dans la Medecine.

Quand on a dessein de confire les plantes ou leurs parties, il faut les choisir bien nourries & en leur vigueur. Si par exemple on veut confire les racines, on doit les tirer de terre au printemps avant qu'elles aient poussé leurs riges; car alors leur vertu est moins dissipée, & elles sont moins nourries, plus succulentes & plus tendres, les fleurs doivent être cueillies quand elles sont encore en bouton, & la plupart des fruits avant leur maturité.

Racines de Satyrium confites.

Prenez des racines de Satyrium, une livre.

Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien ramolies dans une suffisante quantité d'eau commune, puis dissolvez dans la décoction une livre & demie du plus beau sucre blanc.

Cuisez cela jusqu'à la consistance d'un syrop épais, écumez-le, puis le jetez tout chaud sur les racines que vous aurez mises dans un vaisseau de terre vernissé; après quelques jours recuisez de nouveau ce même syrop qui sera décuît, jusqu'à sa premiere

consistence, & le jettez encore sur les racines: réitérez cette coction trois ou quatre fois, de telle sorte que le syrop se puisse après cela garder avec les racines dans la consistance que vous lui aurez donnée.

On peut confire de la même manière les racines d'acorus vulgaire, celles d'angelique, de borache, de chicorée, de buglose, d'année, de pimpernelle, de grande consoude, de gingembre, de zédoaire, de benoîte, de scorsonaire, de pivoine, de pain de pourreau, &c.

REMARQUES.

On aura des racines de Satyrium nouvellement tirées de la terre au printemps avant qu'elles ayent poussé leurs tiges, on les nettoiera bien, & on les fera bouillir dans ce qu'il faudra d'eau commune, jusqu'à ce qu'elles soient molles, on les retirera de la décoction, & on les mettra dans un pot de terre vernissé ou de grès, on mêlera le sucre dans la décoction, & on le fera cuire en consistance de syrop épais, on le versera tout chaud sur les racines, on l'y laissera quelques jours, il s'y décuira par l'humidité aqueuse qu'il en aura tirée, on le séparera, & l'ayant fait recuire aussi fort qu'auparavant, on le revertera tout bouillant sur les racines, où l'on le laissera encore quelques jours, on réitérera la même chose encore une fois ou deux, écumant le syrop à chaque fois, & le faisant recuire jusqu'à ce que les racines ayent été bien pénétrées par le sucre, on gardera ces racines confites avec leur syrop en un lieu sec.

Elles sont propres pour exciter la semence, pour fortifier les reins, la vessie, les parties genitales, on en donne aussi à ceux qui se sont trop épuisés avec les femmes; la dose en est une ou deux racines tous les matins à jeun, ou trois heures après diner.

On peut confire de la même manière toutes les autres racines, mais il faut auparavant ôter les cordes où le cœur de celles qui en ont, comme en celle de chicorée; quelques-uns en séparent les écorces, ce que je n'approuve pas, parce que la principale vertu des racines réside souvent dans leur écorce.

On laisse tremper les racines dans le syrop avant que de les faire cuire tout-à-fait, afin qu'elles en soient pénétrées entièrement, & qu'on puisse les garder sans qu'elles se gâtent.

La vertu du Satyrium consiste dans son sel, qui s'étant répandu dans le sang, y excite une douce fermentation, par le moyen de laquelle les esprits sont poussés plus abondamment dans les vaisseaux spermatiques.

Ecorces de citrons confites.

Prenez des écorces de citrons coupées selon leur longueur, autant que vous le jugerez à propos.

Laissez-les tremper pendant quinze jours dans l'eau marine, tirez-les ensuite de cette eau, & les jetez dans l'eau de fontaine que vous changerez souvent, & dans laquelle vous les laisserez jusqu'à ce qu'elles soient entièrement désalées.

Faites-les bouillir après cela dans de nouvelle eau, afin de leur ôter absolument tout ce qui pourroit leur rester de salure, cuisez-les ensuite jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries, après quoi vous les dessécherez dans un linge bien net autant qu'il vous sera possible, puis vous les mettrez dans un vaisseau de terre vernissé, vous jetterez ensuite chaudement par dessus du sucre cuit à consistance dans leur propre décoction, le double du poids des écorces, & la coction de ce syrop sera réitérée autant de fois que nous l'avons dit cy-devant dans la confiture du satyrium.

On peut confire de même les écorces d'oranges, les côtes de laitues, d'épine jaune, de bardane & d'angelique.

Vertus.

Dose.

unus

On coupera des écorces de citrons par quartiers, ou si l'on veut par morceaux plus petits, on les arrangera dans un pot de terre, on versera dessus, de l'eau salée, qui les surpassera entierement, on couvrira le pot, & on laissera la matiere en infusion pendant quinze jours, on retirera ensuite l'eau salée, & on lavera les écorces plusieurs fois dans de l'eau de fontaine, les laissant tremper quelque temps à chaque fois, on les fera même bouillir legerement dans de l'eau, pour en emporter tout le sel marin qui y pouroit être resté, puis on les fera cuire dans de nouvelle eau jusqu'à ce qu'elles soient attendries suffisamment; on les retirera alors de leur décoction, on les essuyera doucement avec un linge net & propre, on les pesera, & on les arrangera les unes sur les autres dans un pot de terre vernissé, on fera cependant cuire le double du poids de sucre blanc dans la décoction des écorces jusqu'à consistance d'opiate; on le versera tout chaud sur les écorces, on couvrira le pot, & on laissera pendant quelques jours la matiere en digestion, afin que le sucre ait le tems de pénétrer les écorces; ensuite l'on versera doucement le syrop dans une bassine, on le fera cuire aussi fortement que devant, & on le renversera sur les écorces, on réitérera les infusions des écorces, & les coctions du syrop jusqu'à ce qu'il se tienne dans sa consistance, & que les écorces ne le décuient plus, ce qui montrera que l'humidité aqueuse superflue en sera absorbée: on gardera alors ces écorces de citrons confites dans leur syrop; mais si l'on veut les faire cuire à sec on les retirera de dedans leur syrop, on les laissera bien égouter, puis on fera cuire de beau sucre dans de l'eau jusqu'à consistance de tablettes, on y jettera doucement les écorces, & on les y fera boiillir à petit feu pour consumer l'humidité qu'elles peuvent avoir apportée, & pour redonner au sucre sa même cuite; alors on retirera les écorces, laissant bien égouter le syrop, & on les étendra sur des clayes qu'on placera dans une étuve, afin qu'elles y soient séchées.

Vertus.

Elles fortifient le cœur & l'estomach.

Le premier syrop peut servir aux mêmes usages.

Quand on veut employer les écorces de citron & d'orange dans les compositions, on les pile premierement dans un mortier de marbre, on les amolit avec un peu de syrop d'œillet ou de capillaire, & on les passe en pulpe au travers d'un tamis de crin.

On met tremper les écorces dans de l'eau salée avant que de les confire, afin de les rendre fermes & belles, car si l'on n'observoit cette circonstance, elles se separeroient en petits morceaux, & elles seroient si molles qu'on ne pouroit pas les faire sécher.

Je serois d'avis qu'on laissât ces sortes de préparations pour les délices, & que lorsqu'on veut user des écorces de citron & d'orange en Medecine, on se contentât de les employer recemment tirées de dessus le fruit, elles auroient toute leur vertu, au lieu qu'en les confisant on fait dissiper presque toutes leurs parties volatiles.

Les tiges ne doivent pas tremper ni bouillir si long-tems que les écorces, parce qu'elles sont plus tendres.

Je pourrois ajouter ici les descriptions de plusieurs condits ou confitures, de feuilles, de fleurs, de fruits qui servent en Medecine, mais il vaut mieux les réduire en conserves, parce qu'on n'y fait pas une si grande dissipation des substances volatiles.