

CHAPITRE II.

Des Conservees.

ENTRE les parties de la plante la fleur est celle qui se détruit le plus facilement, parce qu'elle est composée d'une substance volatile ou atherée, c'est aussi la fleur qui est la matiere ordinaire des conservees, quoiqu'on y employe quelquefois des feuilles, des racines & des fruits.

Les Conservees different des condits en leur consistance, car elles sont préparées en pâte au lieu que les condits sont des fruits ou des racines cuits entiers ou coupés par parties dans le sucre.

*Difference
des Con-
dits & des
Conservees.*

Le nom de Conserve leur a été justement donné, puisqu'elles ne sont faites que pour conserver les parties des végétaux dans toute leur bonté, car le sucre qu'on y mêle étant un sel, il en bouche les pores, il en absorbe le trop d'humidité aqueuse, & il empêche que l'air n'y entre pour exciter la fermentation, que nous appellons corruption, il est néanmoins à remarquer que les conservees liquides se fermentent quelques jours après avoir été faites, parce que les sels & les autres parties subtiles de la plante se détachent, se mettent en mouvement, & font rarefier la matiere la plus grossiere de la composition, mais cette fermentation étant intérieure, elle ne fait qu'unir & lier les parties de la plante avec le sucre, & en augmenter la vertu.

On fait deux sortes de conservees, une liquide & l'autre solide, la liquide est préférable à la solide, parce qu'il y entre moins de sucre, mais la solide est quelquefois plus agréable au goût; je donnerai des modeles de l'une & de l'autre.

Conserve de violettes.

Prenez des feuilles de violettes nouvellement cueillies & bien épluchées, une demi-livre,

Du sucre blanc, une livre & demie.

Faites-en une conserve selon l'art.

On peut faire de même des conservees de fleurs de buglose, de borrache, de nymphaea, de mauve, d'althea, de chicorée, de lis blancs, de pivoine & de coquelicq.

REMARQUES.

On aura des violettes printanieres nouvellement cueillies, des plus hautes en couleur & des plus odorantes, on les pilera dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en forme de pulpe, on fera cependant cuire le sucre dans cinq ou six onces d'eau commune en consistance de tablettes, on le retirera de dessus le feu & lorsqu'il sera à demi refroidi, on y mêlera les violettes pilées, on versera cette conserve encore un peu chaude dans son pot & on l'y laissera refroidir sans la remuer, afin qu'il se forme dessus une petite croûte qui aide à la conserver.

Elle est codiale & pectorale, elle adoucit les acetés du sang, elle excite le crachat, elle lâche un peu le ventre; la dose en est depuis une dragme jusqu'à demi once le matin à jeun.

*Vertus.
Dose.*

Les violettes simples sont préférables aux violettes doubles dans la médecine, parce qu'elles ont beaucoup plus d'odeur & de vertu, il les faut cueillir le matin ou le soir en beau tems, on en trouve présentement en plusieurs saisons, mais celles du printemps sont les meilleures.

On n'employe ordinairement dans la composition des conferves liquides, que deux parties de sucre sur une partie de fleurs, mais comme les violettes sont fort humides & qu'elles tiennent un grand volume, la conferve ne demeureroit guere sans s'aigrir si l'on n'y en mettoit pas davantage, il en arriveroit de même à toutes les autres conferves de fleurs legeres & humides, comme sont celles qui sont ici rapportées si l'on n'observoit la même précaution en les faisant; car il faut que toutes les parties de la fleur soient comme envelopées dans le sucre, autrement l'air y entreroit & il y exciteroit une fermentation étrangere.

On pourroit se contenter de mêler le sucre en poudre dans les fleurs pilées pour faire cette conferve à la maniere ordinaire, mais la trop grande humidité des violettes rendroit la conferve trop liquide, il est mieux de faire cuire le sucre & d'y mêler la fleur pilée, non-seulement afin que la chaleur du feu consume une partie de l'humidité & fasse un mélange exact, mais aussi afin qu'il se forme une croûte sur la matiere comme il a été dit, car par cette méthode la conferve se garde bien plus long-tems dans sa beauté que par la commune.

La violette contient un sel acre envelopé de beaucoup de parties mucilagineuses, ce sel fait sans doute sa qualité laxative, mais il empêche qu'elle ne produise un effet sur la poitrine aussi bon qu'il seroit à souhaiter.

Conferve de Roses molle.

*Prenez des feuilles de boutons de roses rouges nouvellement cueillies & séparées de leur partie blanche, une livre,
Du plus beau sucre blanc, deux livres.*

Faites-en une conferve selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura des boutons de roses rouges avant qu'ils soient épanouis, on en séparera avec des ciseaux la partie blanche qu'on appelle onglet, on pesera une livre des boutons ainsi mondés, on les fera bouillir quelques bouillons dans environ trois livres d'eau commune, on coulera la liqueur exprimant les roses, on pilera ces roses qui seront amolies, dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pulpe, & qu'elles se délayent entierement dans la bouche, on fera cependant cuire dans la décoction coulée, deux livres de sucre blanc jusqu'à consistance d'électuaire, l'on y mêlera exactement hors du feu avec un bistortier, les roses pilées, on remettra la bassine sur un très-petit feu & en agitant continuellement la conferve, on en fera consumer doucement l'humidité jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance raisonnable, puis on la mettra dans un pot pour la garder.

Ustens.

Dose.

Elle est propre pour modérer la toux pour arrêter les hemorrhagies, le vomissement, le cours de ventre, pour fortifier le cœur & l'estomach, pour aider à la digestion; la dose en est depuis une dragme jusqu'à trois, elle entre ordinairement dans les épithèmes solides.

Autre préparation de Conferves de roses.

La commune méthode pour préparer la conferve de rose, est de battre les boutons de roses rouges mondés, dans un mortier de marbre avec le double de leur poids de sucre, jusqu'à ce que le mélange soit en forme d'électuaire, puis de mettre la conferve dans un pot de terre & de l'exposer au Soleil quelques jours, afin qu'il s'y fasse une fermentation & une union de parties plus exacte; cette maniere de faire la conferve est naturelle & d'autant plus estimable qu'on n'y employe point de feu, mais la conferve ne se garde pas si long-tems dans sa beauté, parce que le sucre n'a pas si bien

pénétré & ne s'est pas si bien uni aux roses que par l'autre méthode, ajoutez qu'en faisant la conserve sur le feu, on prive les roses d'une partie de leur humidité phlegmatique, laquelle donne lieu à une fermentation qui détruit leur couleur.

On me dira, sans doute, que le feu fait évaporer le plus subtil & le plus odorant des roses & qu'il diminue par conséquent leur vertu, mais les roses rouges ne sont guère odorantes & leur vertu ne consiste qu'en leur astriction que le feu n'enlève point.

On doit commencer à faire la Conserve dès que les roses sont coupées, car si on les laisse long-tems à l'air, elles diminuent en beauté & principalement quand elles demeurent à l'ombre, la décoction en emporte presque toute la teinture, mais il n'importe pas, puisqu'on se fert de cette décoction pour faire cuire le sucre; la teinture ne se perd point en bouillant, car lorsque le mélange est fait, la conserve paroît aussi teinte qu'elle le peut être.

Si l'on mêle dans la conserve de roses, quelques gouttes d'esprit de vitriol ou de soufre, ces acides lui donneront une couleur plus relevée & un goût plus agréable, mais elle palira en vieillissant.

Les anciens Auteurs préfèrent dans leurs recettes la Conserve de rose vieille à la nouvelle, sans doute à cause qu'elle a plus fermenté, mais celle qui est faite suivant la description que j'ai donnée, aura autant de vertu, nouvelle que vieille, & elle ne perdra point sa couleur en vieillissant.

On prépare aussi des Conserve de roses pâles & de roses muscates, mais en celles-là il ne faut point de feu, parce qu'il détruiroit leurs parties volatiles en quoy consiste leur vertu, il suffit de les piler dans un mortier de marbre avec le double de leur poids de sucre.

Elles lâchent le ventre, mais en vieillissant, elles perdent beaucoup de leur qualité; les roses muscates dans les pays chauds sont fort purgatives.

Conserve
de roses
pâles &
muscates,

Vertus.

Conserve de roses, solide.

Prenez des roses rouges bien épluchées, desséchées, & mises en poudre subtile, une once.

Arrosez-les avec une demi dragme ou environ d'esprit de vitriol.

Après cela prenez du sucre blanc, une livre,

De l'eau de roses, quatre onces.

Faites cuire cela à consistance de tablettes, & mêlez-y ensuite la poudre de roses, & quand la matière sera à peu près refroidie, formez en des tablettes ou des pastilles pour l'usage.

REMARQUES.

On mettra sécher des roses rouges mondées de leurs onglets au Soleil le plus ardent, afin qu'étant séchées en peu de tems, elles conservent leur couleur qu'elles perdroient en partie, si l'on employoit trop de tems à les faire sécher, on en pulvérisera subtilement une once, on mêlera dans la poudre avec une espatule de bois, environ demi dragme d'esprit de vitriol. On fera cuire une livre de sucre fin dans quatre onces d'eau de rose jusqu'à consistance de tablettes, on le retirera du feu & l'on y incorporera avec une espatule de bois la poudre de rose vitriolée; quand la matière sera presque refroidie, vous la jetterez par morceaux sur un marbre ou sur un papier oint d'huile d'amandes douces pour la laisser durcir, puis on la gardera dans une boîte, c'est la conserve de roses solides ou sèche.

On lui attribue les mêmes vertus qu'à la conserve de rose liquide, mais elle n'en

Vertus.

X ij

a pas tant ; elle est bonne pour les délicats car le goût en est agréable , on la porte dans la poche afin d'en pouvoir user souvent pour le rhume, pour fortifier l'estomach, pour arrêter les cours de ventre.

L'esprit de vitriol dont on arrose la poudre des roses rend la Conserve beaucoup plus belle qu'elle ne seroit , parce qu'il étend & rarefie les parties qui donnent la couleur à la rose.

Conserve des fleurs de pas-d'âne.

*Prenez des fleurs de pas-d'âne nouvellement cueillies , une demi livre ,
Du sucre blanc , une livre.*

Faites-en une conserve selon l'art.

On peut préparer de même des conserves de fleurs de bétoune , de muguet , de souci , de tillot , de primevert , de pescher , de sauge , d'aillets , de rossolis , de genest , d'hissope , de rosmarin , de scabieuse.

R E M A R Q U E S.

On aura des fleurs de pas-d'âne belles & récemment cueillies dans leur vigueur au commencement du printemps , on les mondera de leurs queuees , on les pilera long-tems dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient en pâte , on y ajoutera le sucre en poudre , on battrà encore le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lié ; c'est la Conserve de tussilage , on la mettra dans un pot où il restera un tiers de vuide , on bouchera le pot , & on l'exposera quelques jours au Soleil pour faire fermenter la Conserve.

Vertus

Dose.

C'est un bon remede pour les maladies de la poitrine , pour le rhume , pour la phrésie , pour l'asthme , elle excite le crachat ; la dose en est depuis une dragme jusqu'à trois.

Conserve de fleurs de pied de chat.

Prenez des fleurs de pied de chat nouvellement cueillies , une demi livre.

Faites-les bouillir dans trois chopines d'eau commune , jusqu'à la consommation du tiers.

Puis dissolvez dans la colature deux livres de sucre blanc , cuisez le tout à consistance de tablettes , faites-en une conserve de laquelle étant refroidie vous formerez des pastilles pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On mettra infuser & bouillir des fleurs de pié de chat récemment cueillies pour en faire deux livres de décoction , on la coulera avec forte expression , & l'on y fera cuire deux livres de sucre blanc jusqu'à consistance de tablettes , on retirera la matiere de dessus le feu l'agitant toujours , & quand elle sera presque refroidie , on la jettera en morceaux ou en rotules sur un marbre ou sur un papier oint d'huile d'amanche douce , pour l'y laisser durcir , puis on la ferrera dans une boîte qu'on placera dans un lieu sec , car cette Conserve s'humecte aisément.

Vertus.

Dose.

Elle est bonne pour le rhume , elle adoucit les aprêts du gosier en faisant cracher , on en donne aux pulmoniques , elle purifie le sang ; la dose en est depuis une dragme jusqu'à trois.

On pourroit faire la conserve de pié de chat comme celle de pas d'âne , mais elle seroit désagréable & fort difficile à prendre , parce que la fleur du pié de chat se réduit dans la bouche en filaments cotonneux qui ne peuvent point être divisez sous les dents.

Conserve de Capillaires.

Prenez des Capillaires nouvellement cueillies, une livre,
Du sucre blanc, deux livres.

Faites-en une conserve selon l'art.

On peut préparer de même des Conserve de sommités d'absinthe, des feuilles de ramaris, de lierre terrestre, d'alleluia, de menthe, de melisse, de rhue, de scordium, d'euphrase, de fumetere, de cochlearia, de marrube blanc, de marjolaine.

REMARQUES.

La Conserve de Capillaire doit être préparée dans les lieux où l'on a le véritable Capillaire, & où il a beaucoup d'odeur & de vertu, comme en Languedoc, en Provence, en Canada.

On aura du véritable Adiantum, du politrich, du ceterach, on en séparera le pédicule, & ce qu'il y aura de dur, on incisera les feuilles, on les pilera dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte, on y mêlera alors le double de leur poids de sucre blanc, on pilera encore le mélange, & l'on en fera une Conserve qu'on mettra dans un pot pour la garder.

C'est un bon remède pour les maladies de la poitrine, de la ratte; la dose en est depuis une dragme jusqu'à demi once.

Quand on est obligé de préparer la conserve de capillaire dans les pays tempérés, il faut choisir les plus belles plantes des espèces qu'on aura, car quand on ne les trouveroit point toutes, il n'importe pas beaucoup, l'Adiantum & le Ceterach sont les principales; on doit les cueillir en beau tems, lorsqu'elles sont odorantes & dans leur vigueur.

Comme les Capillaires n'ont guere de suc, il ne s'y rencontre quelquefois pas assez d'humidité, pour liquéfier le sucre, il faut alors y mêler un peu de syrop de Capillaire: il vaut mieux laisser fermenter cette conserve à l'ombre qu'au Soleil, de peur que la chaleur ne la desséchât, plutôt que de la faire fermenter.

On peut faire de bon syrop de capillaire avec la conserve de capillaire préparée en Languedoc, comme il sera dit en son lieu.

Conserve de racines d'aunée.

Prenez des racines d'aunée autant que vous voudrez, faites-les bouillir dans une suffisante quantité d'eau de fontaine, jusqu'à ce qu'elles soient bien ramolies, pilez-les ensuite & les passez par un tamis.

Après cela, faites cuire dans la décoction le poids double du sucre, par rapport à celui des racines, & cela jusqu'à la consistance d'un électuaire solide, auquel étant un peu refroidi, vous mêlerez la pulpe tamisée des racines; enfin la conserve étant refroidie vous la mettrez dans un vaisseau propre à la conserver.

REMARQUES.

On prendra la quantité qu'on voudra de racines d'énule campane, on les coupera par morceaux, on les mettra bouillir à petit feu dans ce qu'il faudra d'eau, en un pot de terre couvert, jusqu'à ce qu'elles soient molles, on les retirera alors de la décoction, & on les pilera dans un mortier de marbre, on les passera par un tamis, & ayant pesé la pulpe, on fera cuire dans la décoction, le double de son poids de sucre blanc jusqu'à consistance de sucre rosat, on la retirera du feu, & l'ayant laissée un peu refroidir, on y dé mêlera la pulpe, remuant avec un

X ij

Vertus.
Dose.

bistortier, jusqu'à ce que la conserve soit froide, on la renversera dans un pot & on la gardera.

Vertus. C'est un bon remède pour les maladies de la poitrine, elle excite le crachat, on peut s'en servir pour l'asthme, elle fortifie l'estomach, elle excite l'appetit, elle résiste au venin, elle guérit la graille, elle provoque les mois aux femmes; la dose en est depuis une dragme jusqu'à trois.

Dose. On peut préparer de la même manière, les conserves de toutes les racines moëlleuses, comme celles d'Althæa, de Symphitum.

Conserves de racines d'Althæa, de Symphitum. On fait cuire la racine à petit feu afin de conserver le sel essentiel & l'huile dans lesquels consiste sa vertu, car l'ébullition trop forte en feroit dissiper beaucoup. Quand on veut connoître si le sucre est cuit en sucre rosat, il faut tremper un espatule dedans, & si en la retirant il se fait de longs filaments, il est comme il faut.

Si après que le mélange est fait, la conserve est trop liquide, il faut la mettre dessécher sur un petit feu en la remuant toujours, on pourra la renverser toute chaude dans le pot, mais il faut l'y laisser refroidir à découvert, car si on la couvroit étant encore chaude, l'humidité qui s'en élève en vapeur feroit contrainte de retomber dessus, & elle la feroit moisir, au lieu qu'en la laissant refroidir découverte sans la remuer, il se formera dessus, une petite croute qui aidera à la conserver.

Cette conserve est bonne pour l'asthme, parce qu'étant remplie d'un soufre subtil, elle atténue & dissout les phlegmes qui embarrassent les fibres des poulmons.

Conserve de Cynorrhodon.

Prenez des fruits meurs de cynorrhodon vulgairement dits grattecus, dont on aura ôté les pepins avec soin, la quantité qu'il vous plaira, & après les avoir arrosés avec du vin blanc, broyez-les dans un mortier de marbre, puis les passez par le tamis; mêlez après cela la pulpe avec une fois autant de sucre & faites cuire le tout à petit feu pour en faire une conserve.

R E M A R Q U E S.

On aura trois ou quatre livres de fruits du cynorrhodon bien rouges, des plus gros lorsqu'ils sont en leur maturité, on les ouvrira avec un couteau, on en ôtera les pepins & la partie cotonneuse qui est dedans, on les mettra dans une terrine, & on les humectera avec de bon vin blanc, on couvrira la terrine, & on la mettra à la cave, on l'y laissera deux ou trois jours, ou jusqu'à ce que le fruit se soit amolir, on l'écrasera alors dans un mortier de marbre, & l'on en tirera la pulpe par un tamis renversé, on y mêlera le double de son poids de sucre blanc, & on le fera cuire & dessécher, l'agitant continuellement avec un bistortier, jusqu'à ce qu'il soit en consistance convenable, c'est la conserve de cynorrhodon.

Vertus. Elle est propre pour arrêter les cours de ventre, pour exciter l'urine, on s'en sert pour la gravelle, elle fortifie le cœur; la dose en est depuis une dragme jusqu'à six.

Dose. J'arrose les fruits de vin blanc, & je les mets à la cave pour les amolir, & pour augmenter leur vertu, le vin leur donne aussi une belle couleur.

Cette conserve est fort agréable au goût, sa qualité astringente vient de l'acide vert du cynorrhodon.

En resserrant le ventre, elle pousse par les urines, non-seulement à cause de son sel essentiel qui se mêlant dans le sang, peut en faire précipiter la sérosité avec plus de vitellé, mais aussi parce que ordinairement les remèdes qui donnent de l'astriktion au ventre provoquent les urines, la raison en est que l'humidité qui s'évacuoit par les selles, n'ayant plus le passage libre, elle sort par les urines, aussi

arrête-t'on souvent des cours de ventre par des aperitifs, & l'on excite les urines par les astringents.

Conserve d'ache solide.

Prenez des sommités d'ache nouvellement cueillies, deux onces,

Coupez-les & les réduisez en forme de pulpe en les pilant dans un mortier de marbre; mêlez-les ensuite avec une livre de sucre blanc cuit à consistance de tablettes, & faites-en une conserve solide selon l'art.

REMARQUES.

On cueillera des sommités d'ache les plus tendres lorsque la plante est dans sa vigueur, on les hachera menu, & on les battra dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pulpe, qui étant mise dans la bouche, s'y fonde: on fera cependant cuire une livre de sucre blanc dans de l'eau jusqu'à consistance de sucre rosé, on y mêlera hors du feu, l'ache pilée, puis ayant remis le mélange sur un petit feu, on le fera dessécher jusqu'à ce qu'il soit assez dur, on le jettera alors par morceaux sur du papier oingt d'huile d'amande douce, c'est la conserve d'ache, on la gardera dans une boîte.

Elle est propre pour exciter le crachat, pour fortifier les poulmons, pour faciliter la respiration, pour chasser les vents, pour exciter l'urine & les mois au femmes, pour résister au venin. La dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once.

Quand on voudra faire une conserve d'ache régulière liquide, il faut procéder comme en la conserve de capillaire, mais parce que le goût en est fort ingrat, on peut faire celle-ci qui à la vérité n'a pas tant de vertu, mais qui suppléera au défaut de l'autre pour les personnes délicates.

Vertus.
Doses.

CHAPITRE III.

Du miel & de ses préparations.

LE Miel est un assemblage de la meilleure substance des fleurs & de quelques fruits, laquelle les mouches à miel amassent dans leurs ruches.

Plin dit que le premier qui trouva le miel fut un certain Aristée Athénien, les Curettes furent les premiers peuples qui s'en servirent à ce que rapportent quelques Historiens.

Les saisons dans lesquelles on ramasse le miel en France sont le Printemps & l'Automne, les Abeilles en ce temps-là font leur provision de miel pour l'Esté & pour l'Hiver, car dans l'Esté la sécheresse emporte la substance des fleurs, & dans l'Hiver il n'y a rien dont elles puissent tirer du miel.

Lorsqu'on voit une assez grande quantité de miel dans les ruches, on en retire une partie des tablettes, mais il ne faut pas ôter tout, car les abeilles n'y retourneroient plus, on leur en laisse une partie pour leur subsistance: Ces tablettes sont disposées en petits hexagones de cire qui contiennent du miel, on les met dans un sac de toile à la presse, le miel sort & la cire reste en gâteau dans le sac, mais quand on veut faire de beau miel, il faut suspendre le sac au soleil & ayant mis un vaisseau dessous, laisser couler le miel sans le presser. De cette manière il est non-seulement plus beau & de meilleur goût, mais il est plus net que celui qui a été pressé, la presse fait souvent couler de la cire avec le miel, c'est la raison pourquoi plusieurs miels sentent la cire, & dans la distillation qu'on en fait par la Chymie, on retire des