

contenter de faire sécher au four les petits des hyrondelles & les réduire en poudre.

C H A P I T R E L.

Des préparations de l'éponge & du poil de Lièvre.

Calcina-
tion des é-
ponges.

ON prépare les éponges en deux manieres pour des usages bien différents, car l'une est destinée pour la bouche, & l'autre pour les playes, la premiere préparation se fait ainsi. On lavera bien ces éponges dans de l'eau & on les fera sécher, on les mettra dans un pot de terre qui ne soit point verni en dedans, on bouchera le pot exactement & on l'entourera de charbons ardents, pour faire calciner la matiere pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une matiere brune on retirera le pot du feu, on ramassera cette matiere, on la pulverisera subtilement & on la gardera.

Vertus.

Elle est bonne pour le goestre, pour le scorbut, elle est aperitive; la dose en est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Dose.

On prépare de la même maniere le poil de lièvre.

La cendre d'éponge ou l'éponge calcinée contient un sel fixe en qui consiste sa vertu.

Vertus des
poils de
lièvre.
Dose.

Pour les poils de lièvre, ils perdent dans la calcination leur sel qui est volatil, & il ne leur reste pas grande vertu; on les donne pour exciter l'urine, la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Preparatiō
de l'épon-
ge pour les
playes.

L'autre préparation de l'éponge se fait par la méthode suivante.

On coupera avec des ciseaux, par petits morceaux les plus menus qu'il se pourra, de l'éponge fine & bien nette, on la mêlera avec de la cire jaune qu'on aura mis fondre sur le feu, on remuera le mélange avec une espatule, & quand il sera presque refroidi, on le mettra dans un linge à la presse pour en faire une forme de gâteau, on le retirera de la presse, on en séparera pendant qu'il sera encore un peu chaud, le linge & la cire qui sera passée au travers & l'on aura l'éponge préparée: Elle est propre pour déterger & pour absorber les sérosités acres qui abreuvent les playes & qui entretiennent le mal; on y en met des petits morceaux.

Vertu.

C H A P I T R E L I.

De la préparation du Cachou.

CETTE préparation consiste à rendre le cachou moins amer, plus agréable au goût, odorant & en petits grains faciles à tenir dans la bouche.

On pulverisera & l'on mêlera ensemble deux onces de cachou avec une once de sucre candi, un grain de musc & autant d'ambre gris, on incorporera la poudre en pâte dure avec une quantité suffisante de mucilage de gomme adraganth tiré en eau de fleur d'orange, pour en faire une masse qu'on formera en petits grains longs, lesquels on fera sécher, & on les gardera dans une boîte close.

Le cachou préparé est bon pour fortifier l'estomach, pour exciter l'appetit, pour donner bonne bouche, pour résister au mauvais air; l'on en met trois ou quatre grains dans la bouche & on les y laisse fondre doucement.

Vertus.

On y peut augmenter le musc & l'ambre selon qu'on le jugera à propos, mais les personnes sujettes aux vapeurs doivent faire retrancher ces aromats de la compo-

tion, parce qu'ils causent souvent des accidents fâcheux qui seroient capables de produire plus de mal que le remede ne feroit de bien.

CHAPITRE LII.

De l'Oleosaccharum ou Oleosaccharum.

L'Oleosaccharum, comme le mot le porte, est une huile ou essence incorporée dans du sucre candi en poudre, on en peut préparer d'autant d'especes qu'on a de sortes d'huiles.

On prend donc, par exemple, une dragme d'essence de canelle, on la mêle exactement dans un mortier de marbre ou de verre, avec quatre onces de sucre candi réduit en poudre bien subtile, on enferme le mélange dans une bouteille de verre, afin qu'il conserve son odeur.

Oleosac-
charum de
canelle.

Il réjouit le cœur, il fortifie le cerveau & l'estomach, il répare les forces abatuës, il excite les mois aux femmes; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux, dans quelque liqueur appropriée.

Vertus.
Dose.

REMARQUES.

Comme les essences ou huiles ne se dissolvent point dans les liqueurs aqueuses, à cause de la disproportion des parties qui les composent; on a inventé cette préparation à dessein de diviser & de rarefier tellement les parties de l'essence par le sucre candi, qu'elles puissent être en état de se dissoudre dans telle liqueur qu'on voudra; c'est ce qui arrive aussi, car le sucre candi sert d'un intermede entre la liqueur & l'huile pour les unir.

L'essence donne, à la verité, une couleur blanchâtre dans les liqueurs aqueuses, où l'on a dissout l'oleosaccharum, mais elle ne se ramasse point.

On n'a pas besoin de mettre les essences en oleosaccharum, quand on veut les mêler dans des liqueurs sulphureuses, comme dans l'eau de vie, dans l'esprit de vin, car elles s'y lient facilement, étant de substance homogene avec ces esprits.

CHAPITRE LIII.

De la préparation du crystal & des cailloux.

COMME le crystal & les cailloux sont trop durs pour être mis en poudre par la maniere ordinaire, on a recours à la préparation suivante.

On prend, par exemple, du crystal la quantité qu'on veut, on le met rougir dans le feu, puis on l'éteint dans de l'eau froide; quand il est refroidi on regarde s'il est attendri & s'il se rompt facilement: s'il est encore trop dur, on le remet rougir au feu, & on l'éteint dans de l'eau froide comme auparavant, il devient friable; on le pulvérise alors grossièrement dans un mortier, & on le broye sur un porphyre avec un peu d'eau de verveine pour le rendre impalpable; on en forme de petits trochisques qu'on fait sécher, c'est le crystal préparé.

On l'estime propre à exciter le lait aux nourrices; la dose en est depuis six grains jusqu'à deux scrupules.

REMARQUES.

On jette le crystal rougi dans l'eau froide, afin que se refroidissant tout d'un coup, ses parties ne se rejoignent point aussi exactement qu'elles étoient.

Les cailloux sont plus durs, ils demandent une plus longue préparation que le

R. iij

crystal : quelques-uns les font éteindre dans du vinaigre , les autres dans une dissolution de sel armoniac.

Ils sont estimez bons pour faire sortir la pierre & la gravelle du rein & de la vessie, mais ils me paroissent bien plus propres pour en produire que pour en ôter.

C H A P I T R E L I V.

De la préparation de la pierre-ponce , appelée en Latin Pumex.

CETTE préparation consiste à nettoyer la pierre-ponce de quelque impureté qu'elle pourroit avoir , & de l'attendrir avec du lait de Vache , pour la pouvoir pulveriser bien subtilement.

On fera rougir dans le feu telle quantité qu'on voudra de pierre de ponce , on l'éteindra dans du lait de Vache , on la broyera sur le porphyre , & on la formera en petits trochisques pour la faire sécher.

Vertus. On l'estime propre pour absorber les acides de l'estomach , pour arrêter les cours de ventre & pour blanchir les dents.

C H A P I T R E L V.

De la préparation de la terre de vitriol.

CETTE préparation consiste à dépouiller le colcothar de son sel.

On prendra la quantité qu'on voudra du colcothar qui reste après la distillation de l'huile de vitriol , on le mettra dans une terrine , on versera dessus beaucoup d'eau chaude , & on l'y laissera tremper neuf ou dix heures ; on filtrera la liqueur , & l'on mettra sur la matière , autant de nouvelle eau chaude que devant , on la laissera infuser quelques heures , puis on filtrera la liqueur , on continuera ces lotions jusqu'à ce qu'elles se retirent insipides , on fera alors sécher la terre rouge qui restera & on la gardera.

Vertus. Elle est astringente & fortifiante ; elle arrête le sang étant appliquée sur les playes.

R E M A R Q U E S.

Sel de vitriol. Si après avoir filtré vos lotions , vous en faites évaporer l'humidité dans un plat de terre , vous aurez le sel de vitriol.

Dose. Il est vomitif , la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Quand la terre de vitriol a été gardée quelque tems à l'air , elle reprend de nouveau sel , soit parce que l'acide de l'air s'y introduit , soit parce que celui qui étoit comme envelopé dans la matière , se développe par la fermentation , quand cette terre est bien envelopée & enfermée , elle demeure plus long-tems douce & insipide.

C H A P I T R E L V I.

De la préparation de l'alum de plume & de la pierre Amyanthe.

CETTE préparation n'est qu'une calcination qu'on donne à l'alum de plume , & à la pierre Amyanthe pour les réduire en poudre.

On mêlera ensemble une partie d'alum de plume , ou de pierre Amyanthe , & deux parties de sel commun ; on mettra le mélange dans un creuset qu'on placera

U N I V E R S E L L E.

135

au milieu d'un grand feu de charbon pour faire fondre le sel, on continuera cette calcination pendant sept ou huit heures, puis on versera le tout dans de l'eau froide, le sel s'y dissoudra, & l'on trouvera l'alum de plume en poudre au fond du vaisseau, on le lavera plusieurs fois, & on le gardera.

Il est employé pour embellir la peau, on en mêle deux dragmes dans une once de pommade.

Usages.

R E M A R Q U E S.

Le feu seul coule sur l'alum de plume & sur la pierre d'Amyanthe, sans y faire d'impression ou sans les diviser, il faut lui aider à pénétrer ces mixtes qui sont des espèces de talc, par le moyen d'un sel.

Vertus.

L'Alum de plume préparé ne s'attache gueres sur la peau, à cause de sa substance grasseuse.

C H A P I T R E L V I I.

De la préparation ou purification de plusieurs gommes qu'on ne peut mettre aisément en poudre, comme du galbanum, de la gomme ammoniac, de l'opopanax, du sagapenum.

ON prendra la quantité qu'on voudra d'une ou de plusieurs de ces gommes, on les écrasera par petits morceaux, & on les mettra tremper quelques heures dans du vinaigre, on les y fera fondre sur un petit feu, on passera la dissolution par un étamine avec forte expression, on remettra le marc dans de nouveau vinaigre sur le feu pour achever de dissoudre le reste de la gomme, on coulera la dissolution comme auparavant, & on la mêlera avec l'autre dans une terrine qu'on placera sur le feu, pour en faire consumer l'humidité jusqu'à consistance d'emplâtre, & l'on aura les gommes purifiées.

Elles sont propres pour ramolir, pour résoudre, pour aider à la supuration, pour abatre les vapeurs, on les applique sur le nombril & sur les tumeurs.

R E M A R Q U E S.

On se sert quelquefois d'autres dissolvants que du vinaigre commun pour purifier les gommes, car on tâche toujours d'aproprier ces liqueurs aux effets qu'on demande, ainsi l'on employe tantôt le vinaigre scillitique, tantôt le vin, tantôt les sucres des plantes, mais il vaut beaucoup mieux quand on le peut, mettre les gommes en poudre avec leurs impuretés, que de les préparer, parce que dans la purification, on laisse échapper beaucoup de sels volatils & subtils qui sont la principale vertu de ces gommes, ce qu'il est facile de reconnoître par l'odeur forte & pénétrante qu'on en ressent; de plus le vinaigre fixe ou modere la volatilité de ce qui reste, en sorte qu'il en diminue la vertu.

Quand on veut pulveriser ces gommes, il faut choisir les plus belles & les plus nettes en larmes, & les faire sécher doucement entre deux papiers au Soleil ou vers le feu, il est facile de les mettre en poudre quand elles sont mêlées avec beaucoup d'autres drogues comme dans la poudre de la theriaque.

C H A P I T R E L V I I I.

*Des Suc.*Origine du
suc des
Plantes.

LES Suc sont des liqueurs qu'on tire des végétaux par incision ou par expression ; on en tire aussi des animaux, mais on leur donne d'autres noms.

Le Suc sert pour la nourriture, & pour la substance du végétal aux mêmes usages que le Chyle, la limphe & le sang servent à celles de l'animal. Son origine vient d'une humeur de la terre qui étant poussée par la chaleur du Soleil, & entrant par les pores de la racine, monte dans les fibres de la plante, où elle circule dans tous les endroits nécessaires pour sa nourriture & pour son accroissement.

Maniere de
tirer le suc
par inci-
sion.

Le Suc qui se tire par incision est plus pur & meilleur que celui qu'on retire par expression, parce que la presse fait couler beaucoup de parties terrestres avec la liqueur. Pour avoir le suc par incision, on fait des taillades ou incisions à la plante ou à sa racine, & il sort peu à peu par ces ouvertures une humeur qu'on fait évaporer au Soleil ou à une chaleur très-lente ; de cette maniere on prépare l'Aloës succotrin, la scammonée, le sang-dragon.

Maniere de
tirer les
sucs par
expression.

Les Suc se tirent par expression en pilant la plante ou quelque une de ses parties, dans un mortier, & l'exprimant fortement, il en sort une liqueur qu'on peut faire épaissir par la chaleur du Soleil ou par le feu. De cette maniere on prépare l'aloës cabalin, le méconium que nous appellons opium, l'acacia, l'hypocistis, l'elaterium.

On tire davantage de suc de la plante si avant que de l'exprimer, on la laisse pilée quelques heures en digestion, que si on l'exprime dès qu'elle est pilée, parce que dans la digestion le suc se détache, se rarefie & devient moins visqueux.

Sucs des
plantes vis-
queuses.

On a plus de peine à tirer le suc des plantes visqueuses, comme de la borache, de la buglosse, que des autres ; il est bon de les faire chauffer avant que de les exprimer.

Sucs des
plantes suc-
culentes.

Plusieurs plantes sont naturellement si succulentes qu'on est obligé de les arroser de quelque liqueur appropriée à leur vertu, lorsqu'on en veut tirer le suc, telles sont la petite Centaurée, la Verge d'or, l'Armoise, l'Euphrase & plusieurs racines.

Dépura-
tion des
Sucs.

Quand on veut garder les suc en liqueur, il faut les dépurer, soit en le faisant bouillir un bouillon, & en les coulant, soit en les laissant reposer un jour ou deux au Soleil, & en les séparant ensuite par inclination, de leur sédiment, puis on en remplira des bouteilles jusqu'au col y ajoutant un peu d'huile d'amande ou autre, à la hauteur de deux doigts ; cette huile bouchant le passage à l'air extérieur, empêche qu'il ne se fasse de fermentation dans le suc, & par conséquent de corruption, on peut le garder bon par ce moyen du moins une année.

Suc de reglisse noir.

Prenez de l'extract de reglisse, deux livres, Du sucre blanc, demi livre,
Des gommés adraganth & arabique, de chacune quatre onces.

Mélez le tout pour en former de petits bâtons ou des pastilles, selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Extrait de
reglisse.

Pour faire l'extract de reglisse, on ratifiera, & l'on concassera une bonne quantité de reglisse verte ou sèche, & l'ayant séparée par filaments, on la mettra dans une grande terrine, on versera dessus beaucoup d'eau chaude, on la laissera en digestion sur un petit feu pendant sept ou huit heures, on coulera l'infusion avec expression ; on remettra tremper le marc dans de nouvelle eau chaude, & l'on coulera l'infusion comme

comme devant, on mêlera les colatures ensemble, & l'on en fera évaporer l'humidité sur un feu modéré jusqu'à consistance d'extrait, on le gardera dans un pot.

C'est le meilleur extrait de reglisse qu'on puisse faire; mais il ne peut pas être gardé en forme de bâtons ni de pastilles, à cause qu'il s'humecte trop facilement; de plus il a un goût un peu trop acre & ingrat.

Pour donc pouvoir lui donner les formes qu'on voudra, & pour lui procurer un goût agréable, on y mêlera les gommés & le sucre marquez dans la description. On concassera pour cet effet des gommés arabique & adraganth, de chacune quatre onces, on les mettra tremper chaudement dans environ trois livres d'eau jusqu'à ce qu'elles se soient fonduës en mucilage, on passera le tout par un tamis propre, on mêlera ce qui sera passé avec la demi-livre de sucre, & les deux livres d'extrait de reglisse dans une terrine; on fera évaporer l'humidité du mélange à petit feu, l'agitant continuellement avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit réduit en une consistance d'extrait ou de pâte dure; on le formera alors en bâtons ou en pastilles, ce sera un suc de reglisse facile à garder.

Il est bon pour le rhume, pour faciliter le crachat, pour adoucir les acretez de la poitrine, on en laisse fondre un petit morceau dans la bouche.

Les gommés adraganth & arabique qui entrent dans cette composition rendent le suc de reglisse plus glutineux qu'il ne seroit étant seul sans mélange; elles lui donnent aussi une meilleure qualité pour adoucir & embarasser les sérositez acres qui tombent par la trachée-artère sur les poulmons.

On débite chez les Marchands certain suc de reglisse don on veut que l'origine vienne de Blois, il est tellement rempli de gomme arabique qu'il ne contient presque autre chose, on pourroit à plus juste titre l'appeller gomme glycyrrisée que suc de reglisse; il est formé en longs bâtons plats, larges d'un doigt, de couleur brune. Pour le préparer on fait une forte décoction de reglisse dans laquelle on met fondre sur le feu, beaucoup de gomme arabique concassée & un peu de sucre, on coule la liqueur, & l'on en fait consumer l'humidité jusqu'à ce qu'elle soit en consistance requise pour en former des bâtons: l'avarice a eu sans doute beaucoup de part à l'invention de cette espèce de suc de reglisse, car la gomme arabique étant à bon marché, il coûte peu à faire, & on le vend cher; mais quoiqu'il contienne peu d'extrait de reglisse, il ne laisse pas d'avoir ses vertus, car la gomme arabique étant glutineuse ou mucilagineuse, elle adoucit les acretez du gosier & modère la toux.

On nous apporte d'Espagne beaucoup de suc de reglisse en petits pains noirs que les Droguistes vendent, mais il est le plus souvent graveleux & rempli d'ordures.

* Les Maréchaux employent aussi le suc de reglisse pour les rhumes de leurs chevaux, mais c'est après l'avoir mêlé avec beaucoup d'autres drogues échauffantes, comme on le peut voir dans le parfait Maréchal fait par M. Soleyfel.

Vertus.

Suc de
reglisse de
Blois.Sucre de
reglisse
pour les
chevaux.

Suc de reglisse blanc.

Prenez du sucre très-blanc & très-fin, une livre.

De l'amidon, deux onces, de la reglisse bien ratissée six dragmes;

De l'iris de Florence, demi-once; de la gomme adraganth, deux dragmes,

Du musc & de l'ambre gris, de chacun un grain.

Que tout cela soit mis en poudre & mêlé, puis avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganth tiré dans l'eau de roses, qu'on en fasse une pâte ferme dans le mortier de marbre, dont on formera des bâtons ou des pastilles qu'on fera secher à l'ombre, & qu'on gardera pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On prendra une livre de sucre royal & deux onces d'amidon bien blanc, on les pulverisera ensemble, on ratifera six dragmes de belle reglisse seche, on la mettra en poudre avec demi-once d'iris de Florence; on choisira deux dragmes de belle gomme adraganth bien blanche & bien nette, on la réduira en poudre dans un mortier de bronze qu'on aura fait chauffer, on mettra un grain d'ambre gris, & autant de musc dans un mortier de marbre, on les pulverisera avec un peu de sucre, & l'on y mêlera toutes les poudres. On mettra tremper environ trois dragmes de gomme adraganth belle, blanche & nette, concassée dans quatre onces d'eau-rose pour faire un mucilage épais, on en prendra la quantité qu'il faudra pour incorporer la poudre en pâte dure, & l'on en formera des rotules ou de petits bâtons, qu'on mettra ensuite secher à l'ombre, c'est le suc de reglisse blanc.

Vertus.

Il est employé pour les maladies de poitrine, pour l'asthme, pour exciter le crachat, il n'a pas tant de vertu que le précédent, mais à cause de son goût agreable, il est beaucoup plus usité, il est fort improprement appelé suc de reglisse, puisqu'il n'y entre qu'un peu de reglisse en poudre.

Effet de la gomme adraganth.

La gomme adraganth qu'on mêle dans cette composition, ne sert pas seulement à lier les autres drogues & à durcir la pâte, elle est bonne pour la poitrine, car elle aglutine & adoucit par son mucilage, la ferosité salée qui descend du cerveau, & elle fait cracher plus aisément, l'amidon y est mis pour la même intention; la poudre d'iris atténue les phlegmes qui sont trop épais; & avec le musc & l'ambre, elle donne une bonne odeur à la composition; ceux qui sont sujets aux vapeurs peuvent faire retrancher le musc & l'ambre.

On doit laisser fondre le suc de reglisse fort doucement dans la bouche, afin qu'il ait le tems d'humecter la poitrine en passant.

C H A P I T R E L I X.

Du Rob, du Sapa, & du Defrutum.

Robub.

RO B, ou robub est un nom Arabe par lequel on entend le suc de quelque fruit que ce soit, cuit en consistance de miel.

Sapa.

Le nom de sapa ne se donne qu'au moult ou suc des raisins cuits, on peut aussi l'appeller rob, car le sapa en est une espece.

Defrutum.

Le defrutum n'est autre chose que le suc des raisins évaporé à diminution seulement de la troisième partie. Quand on le met fermenter dans un tonneau, il s'en fait un vin de liqueur, qu'on appelle vin cuit.

Rob ou resiné.

Prenez du suc de raisins blancs bien meurs, & nouvellement exprimé, vingt livres. Faites-le cuire à petit feu dans un vaisseau de terre vernissé, jusqu'à consistance de miel.

R E M A R Q U E S.

Il faut faire évaporer le moult ou suc de raisins blancs dès qu'il a été exprimé, car si on le laissoit fermenter quelque temps, il changeroit de nature, en ce qu'il se convertiroit en vin, & il en sortiroit des esprits dans l'évaporation, on mettra ce suc dans une grande terrine ou dans un pot de terre vernissé, on placera le vaisseau sur un feu mediocre, & l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance

Resiné.

de miel, c'est ce qu'on appelle vulgairement refiné, on y ajoute quelquefois du sucre, du coing, de la canelle, du girofle, pour le rendre plus agreable au goût.

Le sapa est employé pour les petits chancres qui naissent dans la bouche, il les déterge & il les guérit, on s'en sert aussi en aliment, & principalement lorsqu'on y ajoute le sucre & le coing.

On prepare de la même maniere les robs de coing, de groseille, de berberis, de bayes de sureau, de verjus, de cerise, de cornes ou cornouilles.

Robs de
Coing de
berberis, de
sureau, de
verjus, de
cerises, de
cornouil-
les.

Rob de meures, autrement dit, Diamorum simple.

Prenez du sucre de meures cultivées bien dépuré, quatre livres,
Du miel bien écumé, deux livres,

Que cela soit cuit jusqu'à une consistance raisonnable.

REMARQUES.

On aura des meures cueillies avant leur parfaite maturité, on les pilera dans un mortier de marbre, on en tirera le suc qu'on laissera dépuré un jour ou deux au Soleil, puis on le passera par un blanchet, on en mêlera deux parties avec une partie de miel, dans un plat de terre vernissé, & on les fera évaporer par un feu médiocre jusqu'à consistance de miel, ce sera le rob de meures simples qu'on gardera dans un pot. Il est bon pour les inflammations de la gorge, pour les aphres qui viennent au palais & à la langue.

On pourroit au lieu des meures domestiques se servir des meures sauvages. Quelques-uns retranchent le miel de ce rob, mais il en est moins agreable.

Rob de meures, autrement dit, Diamorum composé.

Prenez des suc de meures domestiques & sauvages bien dépurez, & du miel bien écumé, de chacun deux livres,

Du suc de raisins cuit, trois onces; du suc de verjus, une once,

De la myrrhe & du saffran, de chacun une dragme & demie.

Faites de tout cela un Rob selon l'art.

REMARQUES.

Après avoir tiré les suc des meures domestiques & sauvages, & les avoir dépurez comme il a été dit, on les fera cuire avec le miel, le verjus & le sapa jusqu'à consistance de miel, puis on y mêlera la myrrhe & le saffran qu'on aura réduits en poudre bien subtile pour faire un rob qu'on gardera au besoin.

Il est propre pour déterger les phlegmes de la poitrine, pour faciliter la respiration. La dose en est depuis une dragme jusqu'à demi once.

Vertus.
Dose.

Rob de noix autrement dit Diacucum, ou Diacaryon de Galien.

Prenez du suc des écorces de noix vertes, tiré pendant les jours caniculaires, & bien dépuré, quatre livres,

Du miel bien écumé, deux livres.

Que tout cela soit cuit selon l'art pour un Rob.

REMARQUES.

On ramassera au mois de Juillet ou d'Aoust une bonne quantité d'écorces de noix vertes, on les pilera dans un mortier, & l'on en tirera le suc, on le dépurera en lui faisant prendre un boiillon, & le passant par un linge, on mêlera deux par-

S ij

ties de ce suc de noix avec une partie de miel écumé, on les fera cuire ensemble par un feu mediocre dans une terrine vernissée jusqu'à consistance de miel, c'est le rob de noix.

Vertus. Il est propre pour fortifier l'estomach pour faire suer, pour résister au venin; la dose en est depuis une dragme jusqu'à demi once.

Dose. Si l'on ne pouvoit pas tirer aisément le suc des écorces de noix vertes pilées, on les humecterait avec de l'eau de noix distillée, ou avec une forte décoction d'autres écorces de noix.

Rob de Veronique.

Prenez du suc de veronique bien dépuré, deux livres,
Du sucre, ou du miel bien écumé, une livre.

Que cela soit cuit selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On tirera le suc de veronique à la maniere ordinaire, on le dépurera en le faisant legerement bouillir, & le passant par un blanchet, on en mèlera deux parties avec une partie de miel ou de sucre dans une terrine vernissée, & l'on en fera consumer l'humidité par un feu mediocre jusqu'à consistance de miel.

Vertus. Ce rob est propre pour les ulceres du poulmon, pour l'asthme, pour faire uriner, pour purifier le sang; la dose en est depuis trois dragmes jusqu'à une once.

C H A P I T R E L X.

Des Gelées.

Gelatina
Myra.

Cause de
la congela-
tion des
sucs.

L E S gelées appellées en Latin *gelatina*, parce qu'elles se congelent au froid ou quelquefois *myra*, sont des suc de fruits, & de plusieurs parties d'animaux qui ayant été privez par le feu, d'une portion de leur humidité aqueuse, se congelent en consistance de colle; la cause de ces congelations vient d'un mélange des sels volatils ou essentiels avec une proportion d'huile, car les pointes des sels s'étant entrelaissées dans les parties rameuses de l'huile, ils y perdent leur mouvement, & arrêtent la fluidité de l'huile & du phlegme qui s'y rencontrent; plusieurs mucilages sont proprement des gelées, comme ceux qu'on tire de la gomme adraganth, de la gomme Arabique, de la graine de coing.

Tous les suc ne se convertissent pas en gelée, il faut qu'il s'y rencontre une quantité suffisante & une proportion de sel & d'huile. Les fruits & les gommes entre les vegetaux, étant la plupart remplis de ces principes, donnent plus de gelée que les autres parties des vegetaux, mais ils n'en rendent pas tous également. Les fruits d'où l'on en tire le plus, sont les pommes, le verjus, le coing, la groseille, l'abricot. Quant aux animaux, comme ils sont remplis de sels volatils & d'huile, toutes leurs parties peuvent donner de la gelée, mais les unes plus que les autres.

Gelée de coins.

Prenez des coins qui ne soient pas encore meurs, huit livres.

Coupez-les par morceaux avec leur écorce & leur semence, & les faites bouillir dans dix pintes d'eau jusqu'à la consommation de la moitié; coulez ensuite la décoction & exprimez le marc; ensuite clarifiez la colature avec le blanc d'œuf & six livres du meilleur sucre, & faites cuire la liqueur clarifiée sur un feu lent jusqu'à la consistance de gelée.

REMARQUES.

On aura des poires de coing qui n'ayent point encore atteint une parfaite maturité afin qu'elles soient plus astringentes, on les essuyera avec un linge net, on les coupera par morceaux, sans en séparer la peau ni les semences, on les fera bouillir dans l'eau jusqu'à diminution de la moitié, on coulera la décoction avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le tout avec un blanc-d'œuf & l'ayant passé par un blanchet ou par une chausse de drap, on le fera cuire jusqu'à consistance de gelée, ce qu'on connoitra en mettant refroidir un peu de la liqueur sur une assiette, on versera alors cette gelée chaude dans des boîtes de bois plates, ou dans des vases de verre ou de porcelaine, c'est ce qu'on appelle cotignac.

Cotignac.
Vertus.

Il est propre pour fortifier le cœur & l'estomach, pour arrêter le cours de ventre, les hemorrhagies, pour aider à la digestion, pour arrêter le vomissement; la dose en est la grosseur d'une aveline, & davantage si l'on veut; c'est une confiture agréable au goût qu'on mange autant pour le délice que pour la santé.

Les gelées de pomme de renette & d'abricot se font de la même manière.

Gelées de
pomme &
d'abricot.
Aromatifa-
tion du Co-
tignac.

On peut aromatiser le cotignac en y jettant sur la fin de la cuire un noïet de linge fin rempli de demi once de canelle & de deux dragmes de gyrosle concassés, on retirera ce noïet quand on sera prêt à verser le cotignac dans les vaisseaux destinez pour le garder, ceux qui aimeront le musc & l'ambre pourront en ajoûter quelques grains dans le noïet.

Mesué demande qu'on aromatise cette gelée de coing, avec de la canelle & du cardamome de chacun trois dragmes, des gyrosles, du safran, des trochisques de gallia moschata, de chacun deux dragmes, du gingembre, du mastich, du bois d'aloës & du macis, de chacun une dragme & demie, du musc, un scrupule, le tout enclos dans un noïet.

Aromatifa-
tion du Co-
tignac, se-
lon Mesué

Mais cette grande diversité de drogues rend la gelée dégoûtante, & elle n'a pas plus de vertu que quand on l'aromatise en la manière que j'ay marquée. Le même auteur demande qu'on y ajoûte dix livres de vin, mais comme l'esprit s'en dissipe en bouillant, il ne peut pas communiquer une grande vertu à la gelée, il peut à la vérité augmenter la couleur rouge qu'on demande dans le cotignac pour agrément, mais la peau & la semence du coing qu'on laisse bouillir avec le reste, lui en donnent assez.

On prépare un cotignac laxatif en mêlant dans la gelée ou dans de la marmelade de coing avant qu'elle soit refroidie, de la scammonée ou d'autres purgatifs; j'en rapporterai une description en traitant des électuaires purgatifs.

Cotignac
laxatif.

Gelée de groseilles.

Prenez du suc de groseilles, six livres,
Du sucre blanc, quatre livres.

Mêlez cela & le cuisez jusqu'à consistance de gelée.

REMARQUES.

On aura des groseilles rouges meures, on les séparera de leur grappes vertes, on les écrasera dans un mortier de marbre & l'on en exprimera le suc au travers d'un linge, on mêlera ce suc avec le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, on le passera par un blanchet, & on le fera cuire dans une balline jusqu'à consistance de gelée, on la versera encore chaude dans des pots.

Elle est propre pour arrêter les diarrhées, pour réjouir & fortifier le cœur, on en

Vertus.

prend à la cuillère ; elle est plus employée dans les aliments , que dans la Medecine.

On peut faire de la même maniere , la gelée de verjus.

Gelée de
verjus

Il faut laisser le moins de temps qu'on peut la gelée dans la bassine hors du feu quand elle est achevée , de peur qu'elle ne dissolve par son acide , quelque legere portion du cuivre qui luy donneroit un goût acré & desagréable.

Gelée de
groseille de
Tours.

On prépare encore la gelée de groseille en la maniere suivante.

On fait clarifier & cuire trois livres de sucre dans de l'eau commune jusqu'à consistance de tablettes, on y jette quatre livres de beaux grains de groseilles separez de leurs grapes vertes , on fait bouillir le tout dix ou douze bouillons ou jusqu'à ce que les groseilles soient crevées , sans pourtant les écraser avec la cuillère , on verse la matiere bouillante sur un tamis de crin renversé qu'on a placé dans un bassin de fayance ou dans une terrine commune , on laisse passer la liqueur doucement & l'on a une belle gelée qui a beaucoup plus le goût du fruit que la précédente , parce qu'elle n'a pas tant bouilli. Cette méthode vient de Tours où les Dames excellent à faire les confitures & principalement celle-ci , car la gelée de groseille de Tours est meilleure que les autres. Il est vrai aussi que les groseilles de ce pays-là ont meilleur goût qu'ailleurs.

Gelée de corne de Cerf.

Prenez de la raclure de corne de Cerf , demi livre.

Faites-la cuire à petit feu dans trois pintes d'eau commune , ou autant qu'il en faut , jusqu'à consistance de gelée.

Coulez ensuite la décoction & l'exprimez ; mêlez-y une demi livre du meilleur sucre , puis vous la clarifiez avec le blanc d'œuf , & vous y ajouterez quatre onces de vin blanc & une once de jus de citron , & la gelée sera faite.

R E M A R Q U E S.

On mettra dans un pot de terre vernissé , la corne de Cerf rapée , on versera dessus , six livres d'eau , on couvrira le pot & l'ayant placé proche du feu on fera bouillir doucement la matiere jusqu'à la consommation d'environ les deux tiers de l'humidité , on regardera alors en faisant refroidir un peu de la liqueur sur une assiette , si elle se condense en gelée ; si elle ne s'y prend point , on ajoutera de nouvelle eau chaude dans le pot , & on continuera la coction jusqu'à ce qu'il se soit fait une gelée , on la coulera avec forte expression , on battra un blanc d'œuf avec le vin blanc & le suc de citron , on y mêlera la gelée & le sucre , on fera bouillir le tout legerement pour le clarifier , & l'on passera la liqueur par un blanchet , c'est la gelée de corne de cerf qu'on laissera refroidir dans des pots de verre ou de fayance.

Versus,

Elle est propre pour résister à la malignité des humeurs , pour arrêter les cours de ventre , le vomissement , le crachement de sang , elle restaure les forces abattues ; elles nourrit & fortifie l'estomach , on en use à la cuillère , c'est un remede alimentaireux.

La corne de Cerf ne peut être ramolie pour donner sa gelée qu'elle n'ait bouilli long-temps. Il est à propos que ce soit à petit feu afin de conserver son sel volatil , car sans lui il ne se feroit point de gelée.

Quelques-uns ajoutent dans la décoction sur la fin de la cuite un petit noïet rempli de graine de coing afin que la gelée se fige plus facilement , mais alors elle se fait rougeâtre & trop ferme , au lieu qu'elle doit être claire , transparente

& tremblante ; d'autres y ajoutent un pied de veau, alors c'est de la gelée de viande.

Le jus de citron & le vin blanc servent pour clarifier la gelée & pour lui donner un bon goût, quelques-uns y font bouillir pendant la clarification, un petit morceau de canelle.

Quand on a versé la gelée dans les pots, il faut les mettre dans un lieu frais & sec, afin qu'elle se prenne plus facilement, elle demeure quelquefois en Été, neuf ou dix heures à se congeler, elle ne se garde guere plus long-temps que la gelée de viande, c'est pourquoi l'on n'en doit pas faire beaucoup à la fois.

On pourroit faire la gelée de vipere de même que celle de corne de cerf, mais elle aura beaucoup plus de vertu si on la prépare en la maniere suivante.

Prenez dix ou douze troncs de viperes nouvellement séparés de leurs peaux & de leurs entrailles, & encore vivants, coupez les par morceaux & les mettez avec leurs cœurs & leurs foyes dans un pot de terre, couvrez-le exactement enduisant les jointures de pâte, placez ce pot au bain marie qu'on fera bouillir de suite sur le feu pendant cinq ou six heures ou jusqu'à ce que les viperes soient cuites dans leur propre suc, versez alors tout ce qui sera dans le pot sur un linge dans une écuelle, coulez la liqueur & exprimez les viperes cuites pendant qu'elles sont encore bien chaudes, afin d'en avoir toute la substance, laissez refroidir la colature sans la remuer, elle se conglera & vous aurez une fort bonne gelée de vipere, agréable au goût & toute empreinte des sels volatils de l'animal, car il ne s'en sera fait aucune dissipation pendant la coction.

La gelée de viperes est un restaurant, elle ranime les forces abatus, elle résiste à la malignité des humeurs, elle excite la transpiration, elle est bonne pour la peste, pour les fièvres malignes, pour la lèpre, pour la vérole ; la dose en est une cuillerée.

Gelée de
viperes.

Vertus.

Dose.

CHAPITRE LXI.

Des vins medecinaux.

LE Vin medecinal est un vin empreint des substances, & des qualitez d'une ou de plusieurs especes de drogues medecinales.

Vin d'absinthe.

Prenez des sommités fleuries d'absinthe seiches & coupées en menues parties, dont vous ferez un petit faisceau, de la canelle concassée, trois dragmes.

Mettez ces sommités dans un baril capable de contenir cinquante pintes ou environ ; remplissez ensuite le baril de suc de raisins blancs meurs nouvellement exprimé ; mettez-le ensuite fermenter dans le sellier, & la fermentation étant finie, remplissez le baril de vin blanc, puis bouchez-le exactement, & le réservez pour l'usage.

REMARQUES.

On aura au temps de vendange un petit tonneau d'environ cinquante pintes de Paris, on y fera entrer par la bonde, les sommités d'absinthe & la canelle concassée, on remplira le tonneau de moust ou suc de raisin blanc meur nouvellement exprimé, on placera le tonneau à la cave sans y mettre la bonde, & on laissera fermenter la liqueur ; quand la fermentation aura fini, on remplira le tonneau de vin blanc parce qu'en bouillant il s'en sera perdu, on le bouchera bien, & quand on voudra avoir