

Pour preparer les racines de guimauve
et les entretenir douces et molles il
faut les cueillir dans l'Automne, choisir
les plus droites, et les plus unies, les
couper de la longueur que l'on souhaite,
et les faire secher au soleil, ou dans un
lieu mediocrement chaud, jusqu' a ce qu'
elles ne contiennent plus d'humidite. Il
faut ensuite en ôter la surpeau avec une
râpe, ou une lime rude, pour les rendre
plus unies, plus peneetrées, e plus colorées
de rouge par la composition qui suit.

Prenez de l'huile d'amande douce lb. VV .
Orcanette lb. S .

Mettez-les ensemble dans un vaisseau de
cuivre etame sur un petit feu de charbon,
et pour empêcher que l'huile ne brûle,
ajoutez-y en meme tems un verre d'eau
commune. Faites bouillir doucement le tout
pendant un demi quart d'heure. ensuite
ôtez-le du feu, et l'ayant un peu laissé
refroidir, ôtez-en l'orcanette, qui aura
alors empreint l'huile de sa teinte.
Ajoutez-y aussi tout du saffran râpé,
du girofle, de la canelle, de l'gris

de Florence, du Souchet, de la esriandra,
du Calamus aromaticus, et du santal
citrin de chacun un once; le tout concassé
auparavant dans un mortier. Après quoi
vous remettrez le vaisseau sur un petit
feu couvert de cendre pendant deux ou
trois heures. L'ayant ôté on mettra
ensuite les racines de Guimauve dans
cette composition, pour qu'elles y puissent
trempier; aiant soin de les remuer souvent
et de mettre le même vaisseau tous
les jours deux ou trois heures sur un
feu couvert de la manière qu'il est
marqué ci-dessus: huit à dix jours
suffisent pour que ces racines soient
pénétrées. Après quoi on les ôte de
l'huile pour y remettre d'autres racines
si l'on juge à propos jusqu'à ce que
toute la liqueur soit consommée en pénétrant
ainsi ces racines: à mesure qu'on les
tirera de cette liqueur il faut les bien
essuyer avec un linge.

Pour les rendre plus rouges, et plus parfaites
vous prendrez quatre onces de Sang de
Dragon en larme, et deux onces de

gomme laque choisie, le tout réduit en
poudre, vous le mêlerez avec seize onces
d'esprit de vin rectifié, ou pareille quantité
d'eau de la Reine d'Hongrie dans
un matras, qui sera plus grand de la
moitié qu'il ne doit être pour contenir
le tout, à cause de l'ébullition de l'
esprit de vin. Vous boucherez exactement
ce matras, et le placerez sur un feu
couvert de cendre pendant vingt quatre
heures; aiant soin de remuer ces drogues
de fois à autre pour en faciliter la dissolu-
tion.

Cette mixtion aiant infusé pendant le temps
présent, vous l'ôterez du feu et en frotterez
les racines avec les doigts: cette dernière
preparation les rendra d'un beau rouge
vernissé.