

La dose de cet apozème est de quatre onces; il appaise tous les mouvemens spasmodiques & les convulsions qui arrivent dans les affections hystériques; il calme & fortifie le genre nerveux, il excite les règles, & augmente le mouvement du sang.

Decoctum diureticum.

℥ Corticis radicis petroselinii ℥ ij. herb. & semin. ejusdem, ana ℥ f. coq. in aq. ℥ j. f. ad ℥ j. & colatura adde expressionem sequentem. ℥ milleped. viv. ℥ j. sal. prun. ℥ iiij. contusis affunde vini albi ℥ f. f. expressio fortis cui adduntur aq. raph. composuit. Syrupi de althea, ana ℥ iiij. misce.

Apozème diurétique.

Prenez deux onces d'écorce de la racine de persil, des feuilles & semences de la même plante, de chacune une demi-once; faites les bouillir dans une livre & demie d'eau jusqu'à une livre; passez la liqueur, & mêlez-la avec la suivante. Prenez une once de cloportes vivans, du sel de prunelle, quatre scrupules; pilez le tout, & y ajoutez une demi-livre de vin blanc, passez avec une forte expression, & ajoutez de l'eau de raifort, composée du syrop de guimauve, de chacun quatre onces; mêlez.

Cet apozème est excellent pour séparer du sang les sérosités & les sels inutiles; il nettoie sensiblement les reins, les uretères & la vessie, & emporte les mucosités qui peuvent s'y rencontrer & empêcher la sécrétion & l'excrétion de l'urine; la dose est depuis quatre onces jusqu'à huit.]

CHAPITRE III.

Des Juleps, Potions & Mixtures.

ON a donné autrefois le nom de Julep à certaines compositions liquides faites avec des eaux distillées, ou avec de légères décoctions, qu'on cuisoit avec du sucre, jusqu'à une consistance beaucoup moins épaisse que celle des syrops; on n'avoit pas dessein de les garder long-temps, & on ne les préparoit que lorsqu'on en avoit besoin. Le nom de julep est bien encore aujourd'hui donné à des remèdes qui ont quelque rapport aux juleps des Anciens; mais ils sont beaucoup moins sucrés, & beaucoup moins en état d'être gardés, parce qu'on ne met ordinairement qu'une once de sucre, ou qu'une once ou une once & demie de quelques syrops, sur six ou huit onces de quelques eaux distillées, de quelque décoction ou de quelqu'autre liqueur. On n'a pas aussi accoutumé de cuire ces liqueurs parmi le sucre, ou parmi les syrops; mais l'on se contente de les mêler ensemble, lorsqu'on veut les donner aux malades, qui peuvent même en user pour leur boisson ordinaire, en diminuant de quelque chose la quantité du sucre ou des syrops qu'on y mêle. On peut rendre aigres tous ces juleps avec des esprits ou avec des sucres acides; on ne peut les

bien conserver qu'environ vingt-quatre heures en été dans un lieu frais, & que deux ou trois jours en hyver.

* La base des juleps est de l'eau commune ou quelque eau distillée, telle que l'eau de bourrache, de buglose, d'oseille, de laitue, de chicorée & de joubarbe ou de pourpier. A dire le vrai, l'eau commune est préférable, parce qu'elle n'a point cette odeur & ce goût d'empirème qu'emportent presque toujours les eaux distillées; qualité désagréable qui est rarement compensée par aucune éminente vertu, à moins qu'on n'emploie quelques-unes de ces eaux aromatiques dont l'odeur & le goût sont très-agréables, comme l'eau de mélisse simple, celle de roses, de fleurs de tilleul, &c. Il est bien plus simple de faire infuser dans de l'eau commune quelque plante qui puisse lui communiquer sa vertu sans mauvais goût, comme les fleurs de roses, d'œillets, de violettes, de coquelicot, de paquette, &c. ou bien de faire la décoction de quelques racines.

Le vin sert rarement de base aux juleps, à moins qu'on n'ait intention de le prendre cordial. On emploie aussi quelque acide dulcifié, ou du petit-lait bien clarifié.

Outre la liqueur qui sert de base, on ajoute encore quelque eau aromatique un peu forte, comme de l'eau de canelle orgée, de l'eau de fleur d'orange, de poulliot, de marjolaine, de menthe, &c. mais celles-ci sont toujours en petite quantité.

Enfin, il entre toujours dans les juleps quelque syrop simple ou composé, comme le syrop de violette, d'œillet, de coquelicot, de capillaire, de limon, &c.

C'est particulièrement dans ces sortes de compositions qu'on doit avoir le plus d'égard à ce qui peut flater le goût du malade : le caractère du julep est d'être très-fluide & de conférer sa transparence : il y a cependant quelques juleps troubles, comme le julep perle. Voici quelques exemples des différens juleps.

Julapium camphoratum.

℞ Camphoræ ʒ ij. Aquæ bullientis ℥ j. Aquam camphoræ affunde, stet vase clauso, & frigidam cola.

Julep camphré.

Prenez deux gros de camphre en poudre, versez dessus une livre d'eau bouillante, fermez le vaisseau, & quand la liqueur sera refroidie passez-la.

Quoique le camphre soit une résine des plus parfaites, il est cependant indubitable qu'il communique quelques-uns de ses principes à l'eau commune, sur-tout sa vertu anodyne & résolutive. Ce julep est aussi un excellent diaphorétique & pousse par les pores de la peau toutes les matières qui causoient de l'engorgement dans les vaisseaux capillaires après les avoir dissoutes.

Julapium acido-dulce.

℞ Aquæ fontanæ purissimæ ℥ xxviij. Syrupi violarum ʒ iij. Syrupi de rubo idæo ʒ j. Spiritus vitrioli q. satis ad gratiam.

Julep acidule

Prenez vingt-huit onces d'eau de fontaine bien pure, trois onces de syrop

violat, une once de syrop de framboise, & de l'esprit de vitriol autant qu'il en faut pour donner une agréable acidité.

Ce julep convient parfaitement bien dans les fièvres ardentes, il tempère & émouffe l'âcreté de la bile échauffée, la dispose à couler. Il convient aussi dans les maladies inflammatoires où le sang menace d'une prochaine dissolution, comme dans les petites véroles accompagnées de pourpre, d'hémorragies, &c.

Julapium Antimetikum.

℞ Aquæ cinnamomi tenuioris ℥ iv. Aquæ menthæ, absinthii compos. succi limonum, ana ℥ ij. Sal absinth. ℥ j. Syrupi simpl. ℥ j f. M.

Julep contre le Vomissement.

Prenez de l'eau de canelle simple quatre onces; de l'eau de menthe, d'absinthe composée, du jus de citron, de chacun deux onces; du sel d'absinthe, un gros; du syrop simple, une once & demie; mêlés.

La dose de ce julep est de trois cuillerées de temps en temps; il fortifie l'estomac, calme les irritations, & le sel neutre qui résulte du suc de citrons & du sel d'absinthe, détruit & précipite les ferments âcres qui irritent l'estomac.

Julapium hystericum.

℞ Aquæ rutæ ℥ viij. Aquæ pæoniæ composiæ, bryoniæ comp. ana ℥ j f. Asæ foetidæ ℥ xij. Camph. ℥ vj. Tincturæ castorei ℥ ij. Syrupi pæoniæ ℥ j. M.

Julep hystérique.

Prenez huit onces d'eau de rue, de l'eau de pivoine composée, de bryone composée, de chacune une once & demie, douze grains d'assafœtida, six grains de camphre, deux gros de teinture de castor, une once de syrop de pivoine, mêlés, faites un julep.

Ce julep excite les règles en augmentant le mouvement du sang, en levant les obstructions & en agitant doucement la matrice; il apaise les mouvements extraordinaires des vers & calme les esprits; la dose est de deux ou trois onces.

Julapium perlatum temperatum.

℞ Aquæ lactis alexiteriæ ℥ vj. Aquæ rosar. damasc. ℥ ij. Aquæ cinnamomi tenuioris ℥ iv. Margarit. ℥ j. Sacchari candi ℥ iij. M.

Julep perlé tempéré.

Prenez six onces d'eau de lait alexitaire, deux onces d'eau de roses de damas, de l'eau de canelle simple quatre onces, de perles préparées un gros, du sucre candi trois gros, mêlés.

Ce Julep est extrêmement gracieux au goût & fait beaucoup de plaisir aux malades dans l'ardeur de la fièvre, sans être extrêmement échauffant, sans agiter

agiter ni raréfier trop le sang ; il fortifie l'estomac & l'aide à se débarrasser des humeurs âcres qui y séjournent. La dose est d'environ six cuillerées de temps en temps.

Julapium refrigerans.

℞ Aquæ florum sambuci $\overline{3}$ viij. Vini albi $\overline{3}$ iv. Succu limonum $\overline{3}$ vj. Syrupi è rubo idæo $\overline{3}$ ij. M.

Julep rafraîchissant.

Prenez huit onces d'eau de fleurs de sureau, quatre onces de vin blanc, six gros de jus de citron & deux onces de syrop de framboise, mêlez.

Ce julep convient dans les mêmes cas que le précédent, mais il est plus rafraîchissant ; il apaise la soif & empêche la sécheresse de la langue & de la gorge, d'ailleurs il tempère les grandes effervescences du sang.

Julapium cretaceum.

℞ Cretæ albissimæ præparatæ $\overline{3}$ j. Sacchari albiss. $\overline{3}$ vj. Gummi arabici $\overline{3}$ ij. Aquæ puræ lb ij. Misce optimè.

Julep de craie.

Prenez de la craie la plus blanche & préparée une once, du sucre fin six gros, de la gomme arabique deux gros, deux livres d'eau pure ; mêlez bien le tout.

Cette préparation fort simple est très-utile pour absorber les aigres de l'estomac, pour émousser les humeurs âcres & produire tous les effets connus des poudres absorbantes.

Julapium anodynum & somniferum.

℞ Aquas still. lactucæ & nymphae, ana $\overline{3}$ ij. Dissolv. syrupi diacod. $\overline{3}$ j. M. Fiat julap. pro una dosi.

Julep anodyn & somnifère.

Prenez des eaux distillées de laitue & de nymphea, de chacune deux onces, délayez une once de syrop diacode pour faire un julep à prendre en une fois.

Ce julep convient parfaitement bien sur la fin des fièvres continues pour hâter la dépuration & la crise.

Julapium anti-dysentericum.

℞ Aquas plantaginis & centinodæ, ana $\overline{3}$ j. Aquæ ros. $\overline{3}$ j. Aquæ cinnam. hord. $\overline{3}$ ij. Olei amygd. dulcium, syrupi diacod. ana $\overline{3}$ j. F. julap.

Julep anti-dysentérique.

Prenez des eaux de plantin & de centinode de chacune une once & demie, de l'eau de roses une once, de l'eau de canelle orgée deux gros, de l'huile d'aman-des douces & du syrop diacode, de chacun une once : faites un julep.

Sur la fin des dysenteries, lorsque les matières âcres sont épuisées & que la maladie ne continue que par le relâchement des intestins, ce julep est d'une grande ressource, il calme, resserre & adoucit.]