

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

morceaux de cire qui se font élever avec l'esprit. De plus quand il se rencontre des vers ou des mouches dans le miel, la presse les écrase & les y mêle, ce qui n'arrive point quand on le fait sans expression; il faut le mettre ensuite dans un lieu frais, afin qu'il s'y fige, ce qui restera dans le sac quand il ne coule plus rien peut-être mis à la presse & gardé à part.

Les Anciens avoient le miel beaucoup plus en usage que nous ne l'avons, parce que le sucre n'étoit pas alors si commun qu'il est présentement: On le préfère pourtant encore au sucre dans plusieurs compositions, & en effet il est meilleur en quelques rencontres, par exemple, il purge dans les lavements, & le sucre ne purge point, il déterge les playes plus que le sucre, c'est pourquoi l'on en mêle dans les digestifs; il lie & conserve mieux les compositions où il entre, que le sucre à cause d'une partie visqueuse qu'il contient, c'est par cette raison qu'on l'emploie dans la theriaque, dans le mithridat.

Si l'on considère encore l'origine du miel, on se déterminera aisément à le préférer au sucre, car il est proprement composé de la substance la plus essentielle des fleurs que les abeilles ramassent, ainsi l'on peut dire qu'il contient la quintessence des plantes.

Le meilleur miel est celui qu'on fait en Dauphiné, en Languedoc, aux environs de Narbonne, parce que les fleurs du thym, du romarin, du muguet, de la violette, & les autres plantes dont les abeilles tirent du miel, y sont beaucoup plus odorantes & plus remplies d'esprits qu'ailleurs, à cause de l'ardeur du soleil. Nous voyons aussi que le miel qui est fait sur les montagnes où le soleil donne à plomb, est considérablement plus beau & plus spiritueux que l'autre.

Choix.

Quand on emploie le miel pour la bouche, il faut se servir de celui de Narbonne, parce qu'il est le plus beau, le plus spiritueux & le plus agréable au goût, mais pour les lavements & pour les remèdes extérieurs, je préférerois le miel jaune ordinaire, parce qu'il a un peu d'acreté qui le rend plus purgatif & plus détersif que le blanc, il faut le choisir d'une consistance entre dure & liquide, bien lié en ses parties.

Le miel est un bon aliment pour ceux qui ont long-temps jeuné, car il est léger, il se distribue très-facilement, & il répand dans les vaisseaux un suc doux & léger qui est comme un baume de la vie; c'est ce qui faisoit dire à Démocrite, que pour vivre long-temps, il falloit s'arroser par dedans de miel & s'oindre d'huile par dehors, il faut pourtant remarquer que les tempéraments bilieux ne se trouvent pas bien de l'usage du miel par la bouche, parce qu'il se lie facilement avec la bile, & il semble qu'il se convertisse en cette humeur: En effet la saveur douce se change facilement en amertume, car nous voyons que lorsqu'on fait cuire trop le miel, la réglisse, le sucre & plusieurs autres matières douces, elles deviennent amères, il se pourroit faire que la chaleur trop grande des entrailles en feroit de même.

Vertus.

Le miel lâche le ventre, il est bon pour les maladies de la poitrine & du poulmon, on en fait des hydromels, il déterge puissamment, on l'emploie dans les lavements.

J'ay traité dans mon Livre de Chimie, de la distillation du miel, je ne parlerai ici que des opérations dont on se sert dans la Pharmacie Galénique.

Hydromel vineux.

Prenez de très-bon miel blanc, quatre livres, de l'eau commune, dix pintes.

Faites-les bouillir ensemble dans un vaisseau de cuivre énamé & bien bouché, jusqu'à la consommation du tiers, ou jusqu'à ce qu'un œuf que l'on y jettera récemment nage sur la liqueur.

pendant

Pendant la cuisson on aura soin d'ôter toute l'écume, puis l'hydromel étant cuit & raffiné à loisir, sera enfermé dans un baril que l'on exposera au soleil ou que l'on mettra dans une étuve pendant 40 jours, & même plus long-tems si la fermentation n'est pas cessée, après quoy on bouchera le baril, & on le gardera à la cave pour le besoin.

REMARQUES.

On mettra dans une bassine de cuivre étamée quatre livres de miel & vingt livres d'eau, on les fera cuire ensemble par un petit feu jusqu'à la consommation d'environ le tiers de l'humidité, ou jusqu'à ce qu'un œuf puisse nager dedans, on écumerà cependant la liqueur, on la versera dans un baril, on l'exposera à la chaleur du soleil, ou bien on placera le baril dans une étuve, & on l'y laissera quarante jours, ou jusqu'à ce que la liqueur ne fermente plus, l'agitant de tems en tems, ensuite on le bouchera, on le descendra à la cave, & on le gardera.

Il fortifie l'estomach, il réjouit le cœur, il est propre pour exciter le mouvement des esprits, on l'employe plus souvent pour le délice que pour la Médecine, car il est pour le moins aussi agréable au goût, & aussi vineux que du vin d'Espagne, il lui ressemble même beaucoup; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Melicratum, *Mulsa*, *Hydromel* & *Apomeli*, sont des noms dont on se servoit autrefois pour signifier de l'eau miellée, on faisoit aussi un mélange de vin & de miel, & on l'appelloit *Oinomel*.

L'hydromel ordinaire se prépare comme l'hydromel vineux, excepté qu'on ne le fait point fermenter.

On fait souvent des hydromels vulnérables avec des décoctions d'herbes vulnérables, & un peu de miel pour en faire boire à ceux qui sont malades du poulmon.

L'hydromel vineux est proprement du miel dissout, dont l'huile & le sel ont été exaltés par la fermentation, en sorte qu'on pourroit tirer de cet hydromel, un esprit inflammable pareil à celui du vin, par la distillation, comme j'ay dit dans mon Traité de Chymie.

Il vaut mieux prendre du miel blanc pour cette opération, que du miel ordinaire à cause du goût qui en est meilleur, & afin que l'hydromel soit plus pur & plus clair, le miel de Narbonne y seroit préférable aux autres, mais comme il n'est pas bien commun, on peut se servir à la place du miel blanc le plus beau qu'on pourra trouver.

On fait cuire l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf frais puisse nager dessus, car par cette marque l'on connoît que la liqueur a assez de consistance pour être conservée, si elle étoit trop claire, l'œuf tomberoit au fond.

Il ne faut remplir que les deux tiers du baril, afin que la fermentation ait de l'espace, & qu'il ne se perde rien. On ne bouchera le baril pendant la fermentation, que d'un papier ou d'un linge, mais quand elle sera achevée & que le baril sera à la cave, on le bouchera avec sa bonde, en la manière ordinaire; si on le remplit d'hydromel vineux, il s'en gardera mieux.

Pour expliquer la fermentation de l'hydromel, il faut sçavoir que le miel contient naturellement un sel acide essentiel & de l'huile, comme on le démontre par la Chymie. Ce sel est mis en mouvement par la chaleur, & il tend à se développer, mais il trouve une substance huileuse & embarrassante qui le retient, il faut donc qu'il agisse sur cette huile, & qu'il en rarefie & atténue les parties pour avoir son mouvement libre, c'est ce qui cause la fermentation d'où il résulte un esprit vineux, parce que l'huile ayant été long-tems rarefiée & divisée par le sel, elle devient esprit.

Quand l'hydromel est devenu vineux la fermentation cesse, parce que les sels acides qui sont comme autant de petits couteaux, ayant tout à fait disléqué ce qui s'op-

Vertus.

Dose.

Melicratum, Mulsa, Apomeli.

Oinomel. Hydromel ordinaire.

Esprit de l'hydromel vineux pareil à celui du vin.

Explicatio de la fermentation de l'hydromel.

posoit à leur mouvement, il ne se doit plus faire d'effort, ni par conséquent de gonflement dans la liqueur.

Il est à remarquer qu'il se fait la même chose dans la fermentation de l'hydromel que dans celle du vin d'Espagne, parce que les mêmes principes & la même disposition des parties se rencontrent en l'un comme en l'autre, il y a pourtant cette différence que dans le suc des raisins il se trouve une plus grande quantité de sel que dans l'hydromel, c'est ce qui fait que la fermentation en est plus prompte, quoiqu'on n'y donne aucune chaleur étrangère. Ceux qui voudront être instruits plus au long de la fermentation des vins, pourront lire ce que j'en ai écrit dans mon livre de Chymie.

La chaleur du soleil seroit préférable à celle des étuves pour exciter la fermentation de l'hydromel, mais comme l'on n'en peut jouir que pendant une partie du jour, l'opération est plus promptement faite quand on met le baril aux étuves qu'on rend chaudes le jour & la nuit par le feu.

On peut se servir de l'hydromel vineux aux mêmes usages qu'on se sert du vin d'Espagne, & si l'on en buvoit par excès, il enyvreroit de même. Les Hollandois & les autres nations qui habitent les pays froids où le raisin n'acquiert pas la qualité ni la maturité requise, pour qu'on en puisse faire du vin, préparent de l'hydromel vineux bien plus fréquemment que nous ne faisons en France, & ils en boivent au lieu de vin.

Oxymel simple.

*Prenez de bon miel, deux livres, Du vinaigre de vin blanc, une chopine.
Faites-les cuire ensemble à petit feu, jusqu'à la consistance d'un syrop.*

R E M A R Q U E S.

On mêlera dans un plat de terre, deux parties de bon miel blanc, & une partie de vinaigre blanc, on placera le plat sur le feu, & l'on fera bouillir doucement le mélange, l'écumant à mesure qu'il paroîtra de l'écume, & quand il sera cuit en consistance de syrop, on le gardera.

Vertus.

Il est estimé propre pour inciser & pour déraciner les humeurs crasses & visqueuses qui sont attachées à la gorge & à la poitrine, on le mêle dans des gargarismes & dans les loochs, on en peut prendre aussi la cuillère; la dose en est une demi cuillerée.

*Acetum
mulsum.*

Oxymel est un mot Grec qui signifie mélange de miel & de vinaigre, on l'appelle encore *acetum mulsum*, c'est à dire vinaigre miellé.

On doit éviter de faire cette préparation dans un vaisseau d'airain, de peur que l'acide du vinaigre corrodant le métal, ne fît mêler du verd de gris dans la liqueur. On peut faire écumer le miel avant que de le mêler avec le vinaigre, mais en cuisant, l'acide fait fort bien séparer l'écume s'il y en est resté.

L'oxymel n'est pas convenable à la poitrine quand elle est irritée par des humeurs trop acres qui tombent dessus, au contraire par son acidité il feroit tousser & il l'irriteroit encore davantage; mais il est propre à inciser par ses pointes, & à dissoudre la pituite grossière qui s'attache en plusieurs endroits, il est bon de l'avaler doucement afin qu'il ait le tems de pénétrer les phlegmes qu'il rencontre en son passage.

Oxymel Scillitique.

*Prenez du meilleur miel, trois livres; Du vinaigre Scillitique, une pinte.
Faites-les cuire à petit feu, écumez-les avec soin, & faites-en l'oxymel scillitique.*

REMARKES.

On mêlera dans un plat de terre vernissé trois parties de miel blanc avec deux parties de vinaigre scillitic ; on les fera cuire à petit feu les écumant jusqu'à consistance de syrop, c'est l'oxymel scillitic.

Il est propre pour insinuer & atténuer les phlegmes qui sont recuits & attachez aux poulmons, à la poitrine & aux autres viscères, on s'en sert pour les squinancies, pour l'épilepsie, on le mêle dans les loochs & dans les gargarismes; on en prend aussi dans des eaux appropriées depuis une dragme jusqu'à demi once, il a plus de force que l'oxymel simple pour détacher les phlegmes.

Vertus.

Dose.

Oxymel composé, de Mesué.

Prenez des racines d'ache bien nettes ; de celles de persil, de petit houx ; de fenouil, & d'asperges, de chacune deux onces, Des semences d'ache, de fenouil & de persil, de chacune une once.

Que toutes ces plantes grossièrement concassées restent en macération dans trois pintes d'eau pendant vingt-quatre heures. Cuisez-les après cela jusqu'à la consommation du tiers, puis ajoutez à la colature trois livres de miel, trois demi-septiers de vinaigre, & que le tout soit cuit à consistance de syrop.

REMARKES.

On aura les racines dans leur vigueur, on les nettoiera bien, on en séparera la corde, on les coupera par petits morceaux, on concassera les semences, on mettra le tout ensemble dans un pot vernissé, on versera dessus l'eau commune toute bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, on placera le pot sur le feu, & on la fera bouillir jusqu'à consommation du tiers, on coulera la décoction avec expression, on la mêlera avec le miel & le vinaigre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & après l'avoir passé par un blanchet, on le fera bouillir jusqu'à consistance de syrop, c'est l'hydromel composé.

Il est estimé propre pour ouvrir les obstructions du foye, de la ratte, des reins, il atténue, & il déterge les humeurs, crasses & lentes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Si au lieu du vinaigre commun vous employez le vinaigre scillitic dans cette opération, vous aurez l'oxymel scillitic composé.

Oxymel
scillitic
composé.

Je ne mêle point le vinaigre dans la décoction, parce qu'il feroit plutôt durcir les racines que les amolir; de plus il laisseroit la plus grande partie de ses pointes dans le marc qu'on rejette.

Je ne puis approuver de mêler du vinaigre qui est astringent, dans un remède qu'on veut rendre aperitif.

Miel rosat.

Prenez du suc de roses rouges, & de très-bon miel, de chacune parties égales. Qu'ils soient clarifiés avec un blanc d'œuf, & cuit ensuite à consistance de syrop.

REMARKES.

On pilera des roses rouges récemment cueillies, dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte; on les laissera cinq ou six heures en digestion à froid, puis on les mettra à la presse pour en tirer le suc, on pesera ce suc, on le mêlera avec autant de bon miel, on clarifiera le mélange par le moyen d'un blanc

Y ij

d'œuf, puis l'ayant passé chaudement par un blanchet, on le fera cuire en consistance de syrop; & on le gardera.

Vertus.

Il est détersif & astringent, on l'employe dans les gargarismes, pour les maux de la bouche & de la gorge, dans les injections & dans les lavemens quand il est besoin de resserer le ventre.

Autre manière de faire le miel rosat.

Les roses rouges sont préférables à toutes les autres espèces de roses pour la préparation du miel rosat, à cause de leur vertu astringente. Si l'on vouloit faire un miel rosat laxatif, on se serviroit des roses pâles simples, mais il ne seroit guere en usage.

On pourroit encore préparer le miel rosat en mettant digerer au Soleil pendant dix ou douze jours, une partie de roses rouges bien pilées, & mêlées avec deux parties de bon miel dans un pot de terre couvert; on feroit ensuite bouillir doucement la matiere après y avoir ajouté une quantité suffisante de décoction de roses rouges, puis on la couleroit, on l'exprimeroit, on la clarifieroit, & on la feroit cuire selon l'art; ce miel rosat ne cederoit pas en vertu au précédent.

Il ne faut point craindre de dissiper le peu de parties volatiles qui est dans les roses rouges en les faisant bouillir, car elles sont inutiles dans le miel rosat, on n'y demande que les parties fixes qui sont les plus astringentes.

Miel violat.

Prenez des violettes nouvellement cueillies, quatre livres,
Du miel commun, douze livres.

Mêlez-les ensemble & les laissez en digestion pendant huit jours dans un lieu chaud. Après cela faites les bouillir avec une pinte de décoction de fleurs ou de feuilles violettes jusqu'à la consommation du quart. Coulez-les ensuite avec expression; puis faites cuire la colature en consistance de syrop, observant d'ôter l'écume avec soin; & gardez ce miel pour l'usage.

R E M A R Q U E S.

On mêlera dans un pot de terre les violettes avec le miel, on bouchera le pot, & on le mettra en digestion dans le fumier ou en un autre lieu chaud sept ou huit jours; ensuite l'on fera une forte décoction de fleurs ou de feuilles de violettes, on la coulera, on la mêlera dans une bassine avec la matiere digérée, on fera bouillir le mélange jusqu'à diminution d'environ le quart de l'humidité, on le coulera, on l'exprimera, & on fera cuire la colature jusqu'à consistance de syrop, l'écumant de tems en tems, on gardera ce miel violat dans des cruches de grès.

Vertus.

Il est propre pour adoucir, pour rafraîchir & pour lâcher le ventre, on ne s'en sert que dans les lavemens, on en met depuis une once jusqu'à trois à chaque clystere.

Dose.

Les violettes simples sont préférables aux violettes doubles pour le miel violat, parce qu'elles sont plus laxatives. Les Apoticares n'y employent ordinairement que le bouton qui reste après qu'on en a tiré la fleur bleüe dont on fait la conserve & le syrop violat, c'est aussi dans ce bouton que consiste la qualité purgative de la violette.

On peut encore faire le miel violat en peu de tems avec parties égales d'une forte décoction de violettes & de miel, mais la premiere préparation est la meilleure.

Autre préparation du miel violat.

On peut clarifier le miel violat comme le miel rosat avec un blanc d'œuf, mais comme il ne sert jamais qu'en lavemens, cette délicatesse est bien inutile.

On ne doit point se soucier de l'odeur ni de la couleur des violettes dans le miel violat, elles ne serviroient à rien, on n'y demande qu'une qualité laxative qui con-

fiste principalement dans son sel ; & une substance mucilagineuse émolliente qui consiste dans l'huile.

Miel de nénuphar.

Prenez des fleurs de nymphaea , quatre livres ,
De l'eau commune , quatre pintes.

Faites-les bouillir ensemble à petit feu jusqu'à la consommation du tiers , après cela coulez & exprimez la liqueur & mêlez dans la colature six livres de miel commun. Cuisez le tout & l'écumez jusqu'à consistance de syrop.

REMARQUES.

On aura des fleurs de Nénuphar nouvellement cueillies , on les mettra bouillir dans de l'eau pour en faire une décoction aussi chargée qu'elle pourra être de la substance des fleurs , on la coulera avec expression , on y mêlera environ un poids égal de miel commun , on fera bouillir doucement le mélange ; l'écumant de tems en tems jusqu'à consistance de syrop : c'est le miel de Nénuphar.

Il est propre pour rafraîchir , pour humecter , pour adoucir les intestins , pour moderer les cours de ventre , on ne s'en sert que dans les lavemens ; la dose en est depuis une once jusqu'à trois.

Il seroit inutile de faire bouillir plusieurs fois de nouvelles fleurs de Nénuphar dans une même eau comme quelques descriptions le demandent , car une seule fois est capable d'empreindre & de charger entierement les pores de la liqueur de leur substance visqueuse.

Miel mercurial.

Prenez du suc de mercuriale dépuré , & du miel commun , de chacun parties égales.

Faites-les cuire jusqu'à consistance de syrop.

On peut préparer de même le miel de Nicotiane.

REMARQUES.

On tirera le suc de Mercuriale par expression en la methode ordinaire , on le dépurera en le faisant bouillir légèrement , & le passant par un blanchet.

On mêlera le suc dépuré avec un poids égal de miel commun , on les fera cuire ensemble les écumant jusqu'à consistance de syrop , ce sera le miel Mercurial , on le coulera par un tamis découvert , & on le gardera dans des cruches.

Il est plus purgatif que les miels précédents , on l'employe dans les lavemens pour la colique venteuse , pour les maladies hysteriques ; la dose en est depuis une once jusqu'à trois.

Le miel de Nicotiane purge violemment , on s'en sert dans les lavemens des Apoplectiques , des Léthargiques.

Miel anthosat.

Prenez des fleurs nouvelles de rosmarin , une livre ,
Du miel bien écumé , quatre livres.

Laissez-les en digestion exposez au soleil pendant un mois.

Après cela ajoutez-y un peu d'eau de rosmarin distillée , cuisez-les légèrement , coulez & exprimez la liqueur , & la gardez pour l'usage.

REMARQUES.

On concassera dans un mortier de marbre les fleurs de Rosmarin nouvellement

Y iij

Vertus.
Dose.

Miel de Ni-
cotiane.

Vertus.
Dose.

cueillies, on les mêlera avec le miel écumé les battant quelque tems ensemble; on mettra le mélange dans un pot de terre vernissé, on le bouchera bien, on l'exposera au Soleil, ou bien on le mettra dans le fumier pendant un mois, ensuite on y ajoutera environ demi livre d'eau de Rosmarin distillée, ou à son défaut, de décoction de rosmarin, on rebouchera le pot, on le mettra sur un petit feu, & dès que la matiere bouillira, on la coulera avec expression, on laissera refroidir le miel, & on le gardera.

Vertus.

Dose.

Il est bon pour la colique ventreuse, pour la léthargie, pour la paralysie, pour les maladies hysteriques; on ne s'en sert ordinairement que pour les lavemens; la dose en est depuis une once jusqu'à trois, mais on pourroit aussi s'en servir par la bouche.

Comme la plus grande vertu des fleurs de Rosmarin consiste dans les parties volatiles, on évite de faire une longue coction dans la préparation de ce miel, de peur qu'elles ne se dissipent.

On laisse long-tems en digestion les fleurs de Rosmarin dans le miel, afin que leur vertu s'y communique suffisamment.

L'eau de Rosmarin qu'on ajoute au mélange n'est que pour le liquéfier, afin qu'on le puisse faire bouillir un bouillon, le couler & réduire le miel en une consistance de syrop.

On ne demande ordinairement que trois livres de miel sur une livre de fleurs de Rosmarin, mais comme ces fleurs sont legeres, & qu'elles tiennent un grand volume, il y en a suffisamment en une livre pour empreindre quatre livres de miel.

Au défaut de la fleur on pourroit bien substituer les feuilles du Rosmarin, car elles sont fort chargées de sels & de parties huileuses volatiles qui doivent communiquer au miel beaucoup de vertu.

Miel de parietaire.

Prenez des feuilles de parietaire nouvellement cueillies, deux petits faisceaux, coupez-les & les pilez; après cela faites-les cuire dans dix livres d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers: Coulez ensuite la liqueur & l'exprimez, & que la colature bouille une seconde fois avec la même quantité de feuilles de parietaire.

Coulez de nouveau & exprimez les feces, & faites cuire finalement la colature avec douze livres de miel commun, à consistance de syrop, otez l'écume pendant la cuisson, & gardez la composition pour l'usage.

On peut preparer de la même maniere du miel de menthe, de petite centaurée, de reyne-desprez, & de Myrthe.

R E M A R Q U E S,

On aura une bonne quantité de parietaire tendre, cueillie dans sa force, on la coupera, on la battra dans un mortier pour l'écraser, on la mettra bouillir dans une bassine avec vingt livres d'eau jusqu'à diminution du tiers, on coulera la décoction avec expression; on fera bouillir de rechef dans la colature une pareille quantité de parietaire écrasée environ demi heure, on coulera la liqueur exprimant fortement les herbes, on la mêlera avec un poids égal de miel commun, & l'on fera cuire le mélange en l'écumant, jusqu'à consistance de syrop; c'est le miel de Parietaire.

Vertus.

Il n'est employé que dans les lavemens; on s'en sert pour la colique néphrétique, pour la pierre, pour la douleur des reins, pour la difficulté d'uriner, on en met deux ou trois onces dans chaque lavement.

Miel d'hellebore.

Prenez des racines d'hellebore noir seiches & bien broyées, une livre.

Faites-les infuser chaudement dans sept pintes d'eau commune, pendant trois jours. Après cela faites bouillir l'infusion jusqu'à la consommation de la moitié. Coulez ensuite la liqueur, & exprimez les feces; puis mêlez dans la colature six livres de miel commun. Cuiſez le tout à conſiſtence de ſyrop.

REMARQUES.

On concassera l'hellebore noir, & on le mettra infuser chaudement dans l'eau pendant trois jours; puis on fera bouillir l'infusion à petit feu, jusqu'à consommation de la moitié, on la coulera avec expression, & l'on y fera cuire le miel jusqu'à consistance de syrop, on l'écumera & on le gardera.

On peut s'en servir par la bouche & en lavement pour la léthargie, pour l'apoplexie, pour la manie, pour la mélancolie hypocondriaque; la dose par la bouche en est depuis une dragme jusqu'à demi once, il purge par haut & par bas; la dose en lavement en est depuis demi once jusqu'à trois onces.

On pourroit au lieu de faire la décoction de l'hellebore, le mêler concassé dans le miel, & le laisser en digestion au Soleil ou dans le fumier pendant quinze jours, puis y ajouter de l'eau, faire bouillir la matière doucement pendant deux ou trois heures, la couler avec expression, & la faire cuire en consistance requise; ce miel auroit autant de vertu que le précédent.

Si à la place de la racine d'hellebore noir on employoit celle d'hellebore blanc, le miel en seroit beaucoup plus purgatif; mais il ne pourroit servir que pour les lavemens, parce qu'il seroit trop acre pour être pris par la bouche.

Vertus:

Dose.

Autre manière de faire le miel d'hellebore.

Miel d'hellebore blanc.

Miel de raisins passés.

Prenez des raisins passés mondés de leurs pépins, deux livres.

Faites-les infuser dans trois pintes d'eau chaude, & le jour suivant faites-les bouillir jusqu'à la consommation de la moitié, & les exprimez fortement; puis faites cuire l'expression avec deux livres de miel.

REMARQUES.

On mondera les raisins de leurs pépins, on les mettra infuser chaudement vingt-quatre heures dans l'eau, puis on fera bouillir l'infusion à diminution de la moitié on la coulera & on l'exprimera fortement, on y fera cuire le miel en l'écumant jusqu'à consistance de syrop.

Le miel de raisins est propre pour le rhume, pour exciter le crachat, pour temperer les acretés de la poitrine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Quelques-uns appellent miel de raisins la décoction des raisins évaporée en consistance de miel ou d'extrait, mais les noms de Rob ou de Sapa conviendroient mieux à cette préparation.

Miel anacardin.

Prenez des anacardes, une livre.

Pilez-les & les infusez chaudement pendant vingt-quatre heures dans trois pintes d'eau commune, faites-les bouillir ensuite jusqu'à la consommation de la liqueur; puis mêlez dans la colature trois livres de miel écumé, & faites cuire le tout en consistance de syrop.

On peut préparer de même le miel de myrabolans.

REMARQUES.

Miel Myrabolanorum

On concassera bien une livre d'Anacardes, on les mettra infuser vingt-quatre heures dans l'eau chaude, on fera bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la moitié, on la coulera, on l'exprimera & l'on y fera cuire le miel jusqu'à consistance de syrop on l'écumera & on le gardera.

Vertus. Il est propre pour les maladies du cerveau, il fortifie les nerfs, il atténue & rarefie
 Dose. la pituite trop crasse; on le donne par la bouche depuis demi once jusqu'à une once.
 Autre miel Dans les lieux où l'on a les Anacardes récentes on en tire un rob ou extrait, qu'on
 d'Anacardes. appelle improprement miel d'Anacardes.

C H A P I T R E I V.

Des Syrops.

D'où vien-
 nent les Sy-
 rops & l'é-
 timologie
 du mot.

L E S Anciens se servoient dans leurs maladies, d'eaux sucrées qu'ils appelloient Juleps; mais comme ces liqueurs ne pouvoient pas être conservées long-tems on s'est avisé de leur donner une coction, & l'on en fait le syrop appelé en Latin *Syrupus*, à *suro*, *traho* & *opos*, *succus*; en effet la plupart des Syrops sont faits avec des suc de plantes & du sucre ou du miel.

Les Syrop sont proprement des conserves liquides des substances les plus pures des mixtes; on les fait ordinairement avec le sucre plutôt qu'avec le miel, & on les clarifie, afin de leur donner un goût & une couleur plus agréable. L'Apoticaire doit les renouveler assez souvent; car en vieillissant ils perdent beaucoup de leur vertu; il est vray qu'il y en a plusieurs qu'on ne sçauroit faire plus souvent qu'une fois en l'année, mais il y en a aussi qu'on peut renouveler plusieurs fois.

La clarification des syrops se fait en la maniere suivante.

On met dans une bassine un blanc d'œuf & trois ou quatre onces de la liqueur. Mais il ne faut pas qu'elle soit chaude, car le blanc d'œuf se cuiroit, on les bat ensemble quelque tems avec des verges, & le tout se convertit en écume, on ajoute pardessus le sucre & le reste de la liqueur; on fait bouillir le mélange sur le feu quelques bouillons, afin que le blanc d'œuf qui est visqueux se charge de la crasse qui est dans le syrop, & se sépare aux côtés de la bassine; quand on voit que le syrop qui boit au milieu est bien clair, on l'écume & on le passe par un blanchet ou par une chausse d'hypocras; on fait ensuite cuire le syrop clarifié jusqu'à consistance requise, l'écumant encore de tems en tems s'il en est besoin.

Quand on a plus de trois livres de sucre à clarifier, il est à propos d'y employer plus d'un blanc d'œuf; car on doit y en mettre à proportion de la quantité du sucre.

* La consistance du syrop doit être glutineuse, un peu visqueuse; formant quand on le verse doucement de dedans une cuillère, des gouttes grosses sur la fin & un filet court: mais tous les syrops n'ont pas besoin d'une aussi forte coction les uns que les autres. Les syrops acides comme ceux de berberis, de groseille, de grenade, se conservent assez, quoiqu'ils n'aient reçu qu'une legere coction, à cause de leur sel acide. Quant aux syrops qui ne possèdent point cet acide & qui sont destinez à être gardez long-tems, ils doivent recevoir une coction plus forte; il faut pourtant prendre garde qu'ils ne soient pas trop cuits, de peur qu'ils ne se candissent en refroidissant, ce qui obligerait l'Apoticaire de les faire refondre au bain-marie, & d'y ajouter un peu d'eau, le candi est une cristallisation du sucre. Les syrops qu'on fait avec des castonades, sont moins sujets à se candir que ceux qu'on prépare avec du sucre en pain, parce que la castonade contient une onctuosité qui l'empêche de se cristalliser si facilement; mais pour éviter que le syrop ne candisse, il ne faut qu'y mêler pendant qu'il cuit, environ demi once de miel de Narbonne ou d'autre miel blanc pour chaque livre de sucre; il est bon encore de le remuer un peu avec une cuillère dans le tems qu'il refroidit, pour empêcher qu'il ne se condense au fond, & l'on doit être averti de ne le renfermer point