

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

point dans le vaisseau où l'on a dessein de le garder, jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi; car il peut arriver que quand on l'a mis encore un peu chaud dans ce vaisseau couvert, l'humidité qui monte en vapeur au couvercle retombe sur le syrop, & il s'y fait du moisi au dessus, & du candi au fond.

Syrop d'œillets.

Prenez des fleurs d'œillets rouges bien épluchées, deux livres.

Faites-les infuser chaudement pendant douze heures dans trois pintes d'eau commune, & après les avoir fait bouillir légèrement, coulez & exprimez l'infusion, & dans la colature, faites infuser de nouveau pareille quantité de fleurs, que vous ferez bouillir comme la première fois, & que vous coulerez & exprimerez ensuite; après quoi vous dissoudrez quatre livres du meilleur sucre dans cette seconde infusion, vous la clarifierez & vous lui donnerez ensuite sur un petit feu, la consistance de syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura des œillets bien rouges & bien odorants nouvellement cueillis, on les mondera de leurs parties herbeuse & blanche, retenant seulement la partie purpurine; on les mettra dans un pot de fayance ou de terre vernissée & on versera dessus l'eau toute bouillante, on couvrira le pot & on laissera la matière en digestion dix ou douze heures; ensuite on fera bouillir l'infusion légèrement & on la coulera avec expression; on y mettra tremper autant de nouvelles fleurs d'œillets comme auparavant, puis on fera encore bouillir légèrement l'infusion, & on la coulera exprimant fortement le marc; on aura une forte teinture d'œillets, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & après l'avoir passé par un blanchet, on le fera cuire doucement en consistance de syrop. On aura un syrop d'œillets fort agréable au goût.

Il est bon pour fortifier l'estomach, pour réjouir le cœur & le cerveau, pour résister au venin, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs; on le donne pour la peste, pour la petite verole, pour les fièvres malignes, pour l'épilepsie; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Il seroit inutile de faire davantage d'infusions de nouveaux œillets après les deux qui sont décrites, parce que l'eau ne pourroit pas en prendre plus de substance qu'elle en a pris. L'œillet donne au syrop une odeur de gérosse fort agréable, mais on pourroit la rendre plus forte en faisant bouillir dans le syrop clarifié sur la fin de la coction, deux ou trois dragmes de gérosse concassé & envelopé en un nouet de linge clair, le syrop en seroit aussi plus cephalique.

Dose.

Il fortifie l'estomach parce qu'il est composé de parties spiritueuses & salines qui rarefient les phlegmes & qui rafermissent les fibres de ce viscere, en sorte que la digestion s'en fait mieux; il réjouit le cœur en rarefiant le sang & le faisant circuler avec plus de vitesse; c'est aussi par les parties spiritueuses qu'il ouvre les pores & qu'il chasse par transpiration les mauvaises humeurs; il est bon pour les épileptiques, parce qu'il fortifie par ses esprits le cerveau qui est attaqué dans cette maladie.

Syrop de Capillaires, simple.

Prenez des Capillaires nouvellement cueillis, six onces.

Coupez-les & les laissez infuser chaudement pendant six ou sept heures dans deux pintes d'eau commune, puis vous les ferez bouillir jusqu'à la consommation du quart, & après les avoir coulez & exprimés, vous ajouterez à la colature, trois livres de sucre blanc, vous la clarifierez & en ferez un syrop selon l'art.

§ Z

On aura des Capillaires récemment cueillis, des plus beaux & des plus odorants qu'on pourra trouver, on les coupera menu, & on les mettra tremper chaudement dans l'eau pendant six ou sept heures; on fera ensuite bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la quatrième partie, on la coulera avec expression & on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & après l'avoir passé par un blanchet, on le fera cuire jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il est bon pour la toux, pour les maladies de la poitrine, pour adoucir la matrice après l'accouchement, & pour les maux de ratte, on en prend à cuillerée & l'on en mêle dans les juleps, dans les émulsions, dans la tizane.

Les plus grands, les plus beaux & les meilleurs Capillaires croissent en Canada; ceux du Languedoc & de la Provence sont beaucoup plus petits; mais ils approchent fort en vertu de ceux du Canada, les Capillaires qui croissent en nos pays temperez sont moindres en force & en vertu; plusieurs Apoticaire font venir des Capillaires secs de Canada ou de Montpellier pour en faire leur syrop de Capillaire, mais la meilleure méthode est de faire venir la conserve de Capillaire des mêmes pays, & de l'employer pour la composition de ce syrop, car comme l'herbe a fermenté avec le sucre dans la conserve, le détachement de ses principes se fait aisément pour le syrop.

Autre manière de faire le syrop de capillaire.

On prendra donc une livre de conserve de capillaire du Languedoc, on la mettra infuser chaudement dans quatre livres d'eau commune pendant quatre ou cinq heures, ensuite on coulera l'infusion avec expression, on y mêlera trois livres de sucre blanc, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de syrop.

La grande réputation qu'ont les capillaires de Montpellier donne lieu à plusieurs Colporteurs ou autres Marchands d'abuser le public par un prétendu syrop de capillaire qu'ils disent venir de Montpellier; ce syrop n'est autre chose que du sucre clarifié qui peut aussi-bien être préparé à Paris qu'à Montpellier, ainsi il est assez inutile de lui faire souffrir un si long voyage, il est facile de reconnoître ce que je dis en examinant sa couleur & son goût, car au lieu que le véritable syrop de capillaire doit avoir une couleur rougeâtre & un goût de capillaire très-aisé à distinguer, celui-là est clair d'un blanc jaunâtre & d'un goût de sucre tout pur; qu'il soit donc préparé à Montpellier si l'on veut, il n'en vaut pas mieux. Il faut pourtant avouer que ce n'est pas pour épargner les capillaires qu'on en prive ce syrop, car cette herbe est assez commune & de peu de valeur dans le Languedoc, mais c'est afin que le syrop ait une plus belle couleur & un goût plus agréable; aussi a-t-on tellement accoutumé le public principalement dans Paris, à cette couleur & à ce goût du prétendu syrop de capillaire de la rue de la Huchette, que quand on en ordonne de véritable aux malades, ils ne le reconnoissent point, & ils préfèrent l'autre qui n'a d'autre vertu que celle que lui donne le sucre.

Vertus.

On ne doit point avoir de répugnance pour le goût des capillaires, car il est agréable: le syrop de Capillaire est bon pour les maladies de la poitrine, parce qu'il adoucit l'humeur acre qui y tombe, & il excite le crachat, on le donne mêlé avec de l'huile d'amande douce aux enfans, & aux femmes nouvellement accouchées.

On peut rendre le syrop de capillaire plus teint & plus pectoral en augmentant la quantité du capillaire qui entre dans sa composition, & en y ajoutant une

once & demie de reglisse, mais il en sera un peu moins agréable au goût; on peut aussi y employer les cinq especes de capillaires, & même la langue de cerf vulgairement appelée scolopendre, ou bien n'y en mettre que d'une ou de deux sortes; il est assez indifférent de quelle especes de capillaire on empreint le syrop, car elles ont toutes une vertu semblable.

Syrop de Capillaires composé, de Fernel.

Prenez du Capillaire vulgaire, du politric, de la rue de murailles, de la scolopendre vulgaire ou langue de cerf, de chacun une poignée,
De la saxifrage, de la bétoune & de la pimprenelle, de chacune demi-poignée,

Laissez ces plantes en macération pendant vingt-quatre heures dans trois pintes d'eau, & les faites bouillir ensuite, jusqu'à la consommation du tiers, puis dans la colature légèrement exprimée, dissolvez trois livres & trois onces du meilleur sucre blanc, que vous cuirez ensuite à consistance de syrop.

REMARQUES.

On incisera les herbes, on les mettra tremper chaudement dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on fera bouillir l'infusion jusqu'à diminution du tiers, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & après l'avoir passé par un blanchet ou par une chauffe d'hypocras, on le fera cuire en consistance de syrop.

Il est propre pour exciter le crachat & les urines, pour aider à la respiration, pour provoquer les mois aux femmes, pour adoucir les acretes du sang, pour les ulcères du poulmon, pour les maux de ratte, & autres maladies de poitrine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Syrop d'Absinthe simple.

Prenez de l'absinthe vulgaire, une demi-livre.

Faites-la d'abord infuser, puis bouillir dans trois chopines d'eau commune.

Après cela vous ferez cuire la colature bien ratissée, avec une livre & demie de miel, à consistance de syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura des sommitez ou des feuilles d'absinthe quand la plante est dans sa vigueur; on les incisera menu, & on les mettra tremper chaudement cinq ou six heures dans l'eau, puis on fera bouillir l'infusion à diminution du tiers, on la coulera, & l'on fera cuire le mélange en l'écumant jusqu'à consistance de syrop.

Il aide à la digestion, il fortifie l'estomach, il tue les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once, on s'en sert pour mondifier les playes, mais il n'est pas tant en usage que le suivant.

Vertus.

Dose.

* Comme la qualité du syrop d'absinthe simple ne reside que dans l'absinthe, plusieurs malades se servent à la place de syrop, de l'absinthe préparée en guise de thé, y ajoutant un peu de sucre ou de miel de Narbonne, par cette maniere ils composent sur le champ un especes de syrop clair qu'ils boivent tout chaud; il est à la vérité plus amer que le véritable; mais l'amertume plaît à beaucoup de gens, les filles & les femmes se servent de cette absinthe préparée en thé pour provoquer leurs ordinaires.

Absinthe
préparée
en guise de
Thé.

Syrop d'Absinthe composé.

Prenez des sommités sèches de grande absinthe, une demi-livre,
Des roses rouges & du tartre blanc, de chacun deux onces,
Du nard-indique, du suc de coings dépuré & du vin blanc, de chacun trois livres & demie.
Tous ces simples étant dans un vaisseau bien bouché, seront laissés en infusion pendant vingt-quatre heures, puis on les fera bouillir à petit feu jusqu'à la consommation du tiers. La colature dans laquelle on aura dissout quatre livres de sucre blanc, sera clarifiée & cuite en consistance de syrop, dans lequel on mêlera deux onces de teinture d'absinthe tirée avec l'esprit de vin, lorsqu'il sera refroidi.

R E M A R Q U E S.

On aura des sommités de grande absinthe sèches, on les coupera menu avec le spicanard, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on mêlera les roses & le tartre pulvérisés grossièrement, on versera sur le mélange, le suc de coing dépuré & le vin blanc, on couvrira le pot, & on le mettra pendant vingt-quatre heures en un lieu chaud, ensuite l'on fera bouillir l'infusion à petit feu, jusqu'à diminution du tiers, on la coulera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de syrop épais, quand il sera refroidi, l'on y mêlera exactement la teinture d'absinthe, & l'on gardera ce syrop.

Vertus.

Il est propre pour fortifier l'estomach, pour aider à la digestion, pour arrêter les diarrhées, pour la colique venteuse, pour les maladies hystériques, il provoque l'urine & les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once, on s'en sert aussi extérieurement mêlé dans les onguents pour déterger les playes & les vieux ulcères, pour résister à la corruption.

Dose.

Comme les usages principaux de ce syrop sont de fortifier l'estomach, étant donné intérieurement, ou de déterger, & de résister à la pourriture étant appliqué extérieurement, le suc de coing & le vin avec lesquels on tire la teinture des ingrédients, sont des menstrues bien convenables; car par leur qualité styptique, ils peuvent resserrer & raffermir les fibres de l'estomach, qui étant relâchés causent la foiblesse de ce viscère; l'esprit de vin à la vérité se dissipe en bouillant, & il emporte avec lui le plus volatil des drogues, mais on ne peut remédier à cet accident qu'en ajoutant dans le syrop cuit & refroidi la teinture d'absinthe faite dans l'esprit de vin, ou si l'on aime mieux un scrupule d'essence d'absinthe mêlé dans environ une once de sucre candi en poudre.

Autre syrop d'absinthe.

On pourroit substituer de la canelle au spicanard si l'on en craint le méchant goût, quelques-uns se servent de la petite absinthe qui n'est point amère, mais le syrop n'en a pas tant de vertu.

Teinture d'absinthe.

On peut faire un syrop d'absinthe sur le champ sans feu, agitant ensemble parties égales de vin d'absinthe & de sucre en poudre avec un peu d'eau de canelle jusqu'à ce que le sucre soit fondu, ce syrop est clair, & il ne se gardera pas si long-tems que l'autre, mais il ne sera guères de moindre vertu pour l'intérieur.

Pour faire la teinture d'absinthe, on mettra dans un matras des sommités d'absinthe sèches, on versera dessus de l'esprit de vin la quantité qu'il en faudra seulement pour faire que l'herbe soit bien humectée, on bouchera le matras, on laissera la matière en digestion cinq ou six jours, puis on coulera la liqueur avec expression, ce sera la teinture d'absinthe, on la laissera rasséoir, & on la filtrera.

Vertus.

Dose.

Elle est propre pour fortifier l'estomach, pour aider à la digestion, pour exciter les mois aux femmes. La dose en est depuis six gouttes jusqu'à trente.

Syrop d'Althea.

Prenez des racines d'Althea, deux onces; de celles de chiendent, d'asperges, de reglisse, des raisins passés, & des pois chiches, de chacun une once, Des sommités d'althea, de mauves, de parietaire, de pimpernelle, d'adiante vulgare, & de capillaires de Montpellier, de chacune une poignée, Des quatre semences froides grandes & petites, de chacune deux dragmes.

On fera bouillir ces simples dans quatre pintes d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers.

On coulera ensuite leur décoction & on exprimera le marc, puis on y dissoudra quatre livres du meilleur sucre, on la clarifiera ensuite, & on la cuira à consistance de syrop selon l'art.

REMARQUES.

On choisira les racines les plus grosses & les mieux nourries, on les concassera, & on les coupera par morceaux, on fera bouillir dans l'eau celles de gramin, ensuite celles d'asperge & d'althea, puis les pois chiches concassés, les raisins mondés de leurs pépins, les herbes, les semences & la reglisse concassées, pour faire du tout une forte décoction qu'on coulera en exprimant légèrement le marc, on mêlera dans la colature le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est bon pour adoucir la pituite acre qui descend sur la poitrine & aux reins, il excite le crachat, il provoque l'urine, il fait sortir le sable des reins, il est propre pour la colique nephretique; la dose en est depuis demi-once jusqu'à une once & demie, on en mêle dans les tisanes, dans les juleps, dans les émulsions, on en fait prendre aussi à la cuillère pour calmer la toux.

La substance mucilagineuse de l'Althea rend ce syrop fort glutineux, & il paroît cuit avant qu'il le soit, c'est pourquoi il est nécessaire qu'il bouille jusqu'à ce qu'il soit assez épais si l'on veut le garder quelque tems, c'est ce mucilage qui lui donne le plus de vertu, car par ses parties huileuses ou rameuses, il lie & embarrasse les sels acres & salez qui distillent du cerveau, il épaisit les humeurs trop sereuses qui excitent la toux, il fait couler avec douceur le sable, la pierre & les phlegmes des reins & de la vessie.

Les ingrediens qui entrent dans cette composition contiennent aussi beaucoup de parties salines qui servent de véhicule au mucilage pour le faire pénétrer & pousser par les urines.

Les descriptions du syrop d'althea se trouvent différentes dans les Dispensaires; celle-ci m'a paru raisonnable, je l'ai tirée de la Pharmacopée Royale.

On peut faire un syrop d'althea simple avec une infusion de racines d'althea faite dans de l'eau chaude, & du sucre partie égales, on les fera cuire ensemble en consistance de syrop.

Il est excellent pour les acrétez de la poitrine, pour le rhume.

Hibiscum, en grec *ibiscon*, est l'althea.

Vertus.

Dose.

Syrop d'althea simple.

Vertus.

Hibiscum.*Syrop d'Armoise de Fernel.*

Prenez des feuilles d'armoise deux poignées, De celles de pouillot, d'origan, de calament de montagne, d'herbe au chat, de melisse, de sabine, de marjolaine, d'hysope, de marrube blanc, d'hypericum avec sa fleur,

Z iij

de chamedris, de chamæpytis, de matricaire & de bétoine, de chacune une poignée, Des racines d'iris vulgaire, d'aunée, de garence, de pivoine, de levistic & de fenouil, de chacune demi-once,

Des semences d'anis, de persil, de fenouil, de basilic, de daucus de Crete, de nielle romaine & de rhue, de chacune trois dragmes.

Il faut piler ces simples & les laisser en macération pendant vingt-quatre heures, dans quatre pintes d'hydromel, pour les faire bouillir-jusqu'à la consommation du tiers.

Après cela cuire la colature dans laquelle on aura mis cinq livres de sucre en dissolution, à consistance de syrop, & y jeter sur la fin un nouet dans lequel on aura enfermé une once de canelle, trois dragmes de spicanard.

R E M A R Q U E S.

On choisira tous les ingrediens qui entrent dans la composition de ce syrop, les plus beaux & les mieux nourris, on lavera les racines, on les mondera, on les coupera par morceaux, on les concassera dans un mortier de marbre & on les mettra dans un pot de terre vernissé, on y mêlera les semences bien nettes & bien concassées & les herbes hachées menu & écrasées dans un mortier, on versera dessus huit livres d'hydromel qu'on aura fait avec une livre de miel fondu & écumé dans sept livres d'eau, on couvrira le pot, & l'on mettra la matiere en digestion chaudement pendant vingt-quatre heures, on la fera bouillir ensuite à feu lent jusqu'à diminution d'environ le tiers de l'humidité, on coulera la décoction avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec deux blancs d'œufs & on le fera cuire en consistance de syrop, y jettant sur la fin le nouet rempli de la canelle grossièrement pulvérisé, & du spicanard coupé menu avec des ciseaux, on laissera le nouet toujours tremper dans le syrop, afin qu'il ait du tems pour lui communiquer sa vertu.

Vertus.
Dose.

Ce syrop est propre pour exciter les mois aux femmes, pour abatre les vapeurs, pour appaiser la colique venteuse, pour fortifier le cerveau, pour resister au venin & pour exciter l'urine; la dose en est depuis demi-once jusqu'à une once & demie.

On ne peut point empêcher que le feu ne fasse dissiper le plus subtil des drogues de cette composition pendant qu'elles bouillent, ce qui prive le syrop d'une partie de la vertu qu'il seroit bon qu'il eût, mais il lui reste les principes fixes des plantes qui sont les plus propres pour exciter les mois & les urines.

Plusieurs font tremper les racines séparément afin de les faire bouillir plus long-tems que les herbes & les semences; mais j'estime qu'il est plus à propos de mettre infuser le tout ensemble, afin que la fermentation se fasse mieux, & que la vertu soit plus disposée à se détacher de la matiere dans la décoction. De plus comme les racines sont concassées, leur substance est aisée à dissoudre, & on les fait bouillir avec les autres drogues assez long-tems pour qu'elles cuisent suffisamment.

Il ne faut point mettre le nouet dans le syrop plutôt que vers la fin de la cuite, afin de conserver les parties volatiles de la canelle & du spicanard, car elles se dissiperoient si on faisoit bouillir long-tems le nouet.

Fernel a tiré cette description de celle de Mathieu des Degrez, elle est moins embarrassée & mieux ordonnée, toutes les plantes qui y sont employées sont bonnes & spécifiques pour les maladies dans lesquelles ont les donnent. Mais sans faire un si grand entassement de drogues, on pourroit composer un syrop d'armoïse qui auroit pour le moins autant de bonnes qualitez que celui-ci, & qui tiendrait plus de la vertu de l'armoïse, comme on le trouve ici préparé en la maniere suivante.

Syrop d'Armoïse, reformé.

Trenez des feuilles d'armoïse nouvellement cueillies, quatre poignées.

Coupez-les & les pilez, puis laissez-les infuser pendant douze heures dans deux pintes d'eau d'armoise distillée, après cela faites bouillir cette infusion jusqu'à la consommation du quart. Coulez-la ensuite, & faites-en une forte expression, dissolvez-y deux livres de sucre, puis clarifiez-la, & la faites cuire à consistance de syrop, y ajoutant sur la fin de la cuite, un nouet dans lequel on enfermera demi-once de sel d'armoise, trois dragmes de bonne canelle grossièrement battue, une dragme de spicarnard haché menu, & autant de castoreum, alors le syrop sera fait.

Syrop de Chicorée, de Nicolas Florentin.

Prenez de l'orge entier & bien net, quatre onces,
Des racines d'ache, de fenouil,
& d'asperges, de chacune deux onces,
Des feuilles de chicorée, de pissenlit,
d'endive, de laitron, de laitue cultivée,
de la laitue sauvage épineuse, d'hépatique,
de fumeterre & de houblon, de chacune une poignée,
Des Capillaires de Montpellier,
Du Polytrich, de l'adiante vulgaire, du ceterac, de la réglisse ratifiée,
des bayes d'alkekengé & de la semence de cuscute, de chacun six dragmes.

Faites cuire ces simples selon l'art dans six pintes d'eau, ou plus s'il le faut jusqu'à la consommation du tiers.

Coulez ensuite & exprimez la décoction, & après avoir mis six livres de sucre en dissolution dans la colature, on la clarifiera & on la fera cuire en consistance de syrop.

REMARQUES.

On nettoiera l'orge de ses paillettes, on le lavera dans de l'eau chaude, puis l'ayant retiré & séché dans un linge blanc, on le fera bouillir environ un quart d'heure dans douze livres d'eau, on y ajoutera les racines qu'on aura choisies bien nourries, qu'on aura lavées, mondées de leurs cordes & coupées par morceaux, puis les bayes, la cuscute, les herbes hachées, & enfin la réglisse concassée. Quand le tout aura bouilli jusqu'à diminution du tiers de l'humidité, on coulera la décoction avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Il est hépatique & splénique, parce qu'étant composé d'ingrédients apéritifs, il débouche les obstructions qui se sont faites dans les petits vaisseaux du foye & de la ratte; on en peut donner pour l'hydropisie, pour la cachexie, pour la jaunisse, on en mêle dans les juleps, dans les émulsions, dans les apozèmes.

L'orge dont la vertu est d'épaissir les humeurs & de resserer le ventre, ne me paroît pas être une drogue bien appropriée dans ce syrop, qui doit être pénétrant pour ouvrir les petits vaisseaux obstrués du foye, de la ratte & du mésentère.

La laitue qui est narcotique ne peut non plus apporter que de l'empêchement à la vertu des autres herbes, car on sçait assez que le propre des narcotiques est de coaguler & de suspendre le mouvement des esprits.

L'Auteur de cette description y fait entrer ces deux ingrédients comme des rafraichissants propres à fortifier le foye, mais on doit considérer que le syrop de chicorée agit beaucoup mieux en ouvrant le passage des liqueurs dans les petits vaisseaux du foye, de la ratte, du mésentère qu'en donnant du rafraichissement à ces

Vertus.

visceres, de plus ce rafraichissement n'est pas trop assuré, car nous voyons souvent que les narconiques & les autres drogues qui arrêtent les humeurs donnent lieu à des fermentations qui causent plus de chaleur que n'en pourroient exciter les remèdes qu'on appellent chauds, je trouverois donc à propos qu'on retranchât de cette description l'orge & la laitue.

Les capillaires & la reglisse ont une vertu pectorale & adoucissante qui ne peut rien gêner dans cette composition, mais ces ingrediens n'étant pas nécessaires dans un syrop hépatique & apéritif, on pourroit les en ôter, afin que l'eau de la décoction ne remplit les pores que des substances les plus utiles & les plus convenables à sa qualité.

Il seroit à propos de faire entrer ici les racines de chicorée sauvage & de taraxacum; je m'étonne qu'on les ait omises dans toutes les descriptions qu'on a données de ce syrop, puisqu'on sçait assez que la principale vertu de ces plantes reside dans leurs racines.

La semence de chicorée pourroit être mise à la place de l'orge, mais en moindre dose à cause de sa substance huileuse.

On devroit aussi faire entrer dans la composition de ce syrop, la fleur de chicorée nouvellement cueillie, mais comme l'on ne trouve pas toujours de la chicorée en fleur, l'on peut en ramasser dans son tems, en faire de la conserve, & en mettre sur la fin de la décoction.

De cette maniere on donneroit au syrop la vertu de toute la plante de chicorée, & l'on pourroit à plus juste titre l'appeller syrop de chicorée que quand il est préparé en la maniere ordinaire, où pour toute chicorée sur six livres de sucre, on ne fait entrer que trois poignées de feuilles de chicorée sauvage, de taraxacum & d'endive; il est vrai que les autres plantes ajoutées à ce syrop ont beaucoup de vertu, & que chacune d'elles produit son effet; mais comme l'on a appelé cette composition syrop de chicorée, on peut autant qu'on peut lui donner la vertu de la plante, afin que ceux qui l'emploient ne soient point trompez dans l'idée qu'ils ont de ce remède; je voudrois donc qu'on reformât le syrop de chicorée en la maniere suivante.

Syrop de Chicorée reformé.

Prenez des racines de chicorée sauvage, de pissenlit,
d'ache, de fenouil, d'asperges, de chacune deux onces,
Des feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive, de laitron, d'hépatique,
de fumetere, & de houblons, de chacune une poignée & demie,
Des fleurs de chicorée, une poignée,
De la semence de chicorée concassée, deux onces,
De la semence de cuscute & des bayes d'alkenge, de chacune six dragmes.

Faites cuire ces simples dans une suffisante quantité d'eau, puis clarifiez la colature, après que vous y aurez dissout six livres de sucre, & la cuisez à consistance de syrop.

Syrop de
Chicorée
simple.

On pourroit préparer un syrop de chicorée simple avec le suc de la chicorée sauvage dépuré, & le sucre blanc parties égales qu'on feroit cuire en consistance de syrop. Il est apéritif, il purifie le sang.

Syrop de Chicorée composé de Rhubarbe.

Prenez de la rhubarbe choisie & coupée par petits morceaux, trois onces,
Du sel de chicorée, six gros.

Faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans deux pintes d'eau de chicorée distillée, puis on fera bouillir cette infusion légèrement, puis l'ayant coulée & exprimée elle

elle sera clarifiée par résidence & filtration, ensuite évaporée à petit feu jusqu'à consistance de syrop, enfin on les mêlera exactement avec quatre livres de syrop précédent qui lui donnera sa dernière perfection.

REMARQUES.

On mettra dans un pot de terre vernissé la rhubarbe coupée par petits morceaux avec le sel fixe de chicorée, on versera dessus l'eau de chicorée toute bouillante, on bouchera le pot & on laissera tremper la matière sur les cendres chaudes pendant 24 heures, on la fera ensuite bouillir légèrement, on coulera l'infusion avec forte expression. Si le marc de la rhubarbe est encore teint, on le fera infuser de nouveau dans d'autre eau de chicorée trois ou quatre heures, puis l'ayant fait bouillir deux ou trois bouillons, on coulera l'infusion comme ci-devant; on mêlera les collatures & on les laissera reposer quelques heures, afin qu'elles se dépurent de leur partie grossière qui tombera au fond, on les filtera par des languettes de drap, ou bien on les passera par un blanchet, on mettra cette teinture ainsi purifiée dans un plat de terre vernissé, & par un petit feu l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop; alors on pèlera quatre livres de syrop de chicorée, on le fera bouillir cinq ou six bouillons dans une bassine, afin qu'il soit cuit dans une consistance plus épaisse qu'à l'ordinaire, & ayant retiré la bassine de dessus le feu, on le décuira en y mêlant exactement la teinture de rhubarbe épaissie, puis on gardera ce syrop.

Il purge en reserrant, il est bon pour les cours de ventre, dans les obstructions des petits vaisseaux du foye, de la rate, du mesentere, dans la jaunisse, pour tuer les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Je n'ai point suivi ici la methode ordinaire qui est de tirer la teinture de la rhubarbe dans une partie de la décoction dont on fait le syrop, parce que cette décoction étant déjà chargée de substances de plusieurs ingrediens, elle n'est pas en état de s'empreindre en tous ses pores, de celle de la rhubarbe; j'ay trouvé plus à propos d'employer en cette occasion l'eau de chicorée qui étant distillée & claire comme de l'eau commune, pourra plus facilement extraire ce qu'il y a de bon dans la rhubarbe.

Les Anciens ont cru qu'on pouvoit rendre la rhubarbe plus active & corriger les tranchées que sa substance purgative pourroit causer en y mêlant quelque médicament composées de parties tenues & spiritueuses, comme le spicanard, la canelle, le fantal citrin, c'est ce qu'ils ont appelé correctifs; mais la rhubarbe est un remede si doux & si incapable de faire aucun méchant effet dans le corps, qu'il est très-inutile de lui joindre des correctifs; pour ce qui est d'accelerer sa vertu purgative, comme s'expriment ordinairement les Auteurs, nous ne voyons point par les experiences que la rhubarbe mêlée avec ces prétendus correctifs agisse plus vite, tout ce qu'ils peuvent faire, c'est une impression de chaleur dans le corps plus grande qu'il n'y en auroit si l'on donnoit la rhubarbe seule: de plus ces drogues occupant leur place dans l'infusion, empêchent que la liqueur ne s'empreigne d'autant de parties de la rhubarbe qu'elle le pourroit faire, c'est pour ces raisons que j'ay retranché trois dragmes de spicanard qu'on met ordinairement tremper avec les trois onces de rhubarbe, aussi-bien la partie volatile en laquelle consiste sa principale vertu, se dissiperoit-elle dans la coction & dans l'évaporation.

Que si nonobstant ces raisons, on se trouve tellement attaché à ce qu'ont statué les Anciens, qu'on n'en veuille rien relacher on pourra envelopper le spinacard incisé menu avec des ciseaux dans un linge fin & mettre tremper ce noïet dans le syrop, par ce moyen on communiqueroit la meilleure substance du spinacard au sy-

§ A a

Vertus.

Dose.

rop, sans qu'elle empêchât que l'infusion ne s'emprennît entièrement de la substance de la rhubarbe : plusieurs voulant éviter dans ce syrop le mauvais goût & l'odeur désagréable du spicanard, lui substituent la canelle & le santal citrin.

Mais si la rhubarbe a besoin d'un correctif, on ne peut lui en donner un meilleur qu'un sel alkali fixe, comme est le sel de chicorée que j'ay fait entrer dans l'infusion, non pas à la vérité à ce dessein, mais pour aider à tirer la teinture de la rhubarbe, pour rendre le syrop d'autant plus empreint de la qualité de la chicorée, & pour augmenter sa vertu apéritive.

Je fais évaporer séparément à petit feu l'humidité de la teinture purifiée jusqu'à une consistance assez épaisse, afin que n'étant point obligé de la mettre bouillir avec le syrop, on conserve autant qu'il se peut le purgatif de la rhubarbe qui reside dans des parties assez subtiles & qu'une chaleur trop forte enleveroit, je fais ensuite cuire le syrop plus qu'à la coutumée, parce qu'il se décuit par l'infusion épaisse qu'on y fait entrer : mais si après le mélange, le syrop n'avoit pas assez de consistance, on le rendroit plus épais en le mettant quelque tems sur un petit feu & l'agitant avec une cuillère ou avec un bistortier.

Quelques-uns augmentent la dose de la rhubarbe dans le syrop de chicorée & d'autres la diminuent suivant les indications qu'ils ont, mais la dose la plus suivie est celle que j'ay décrite.

Chaque once de syrop de chicorée composé, contient l'extract ou substance de demi dragme de rhubarbe & neuf grains de sel de chicorée.

Syrop de pommes simple, de Mesué.

Prenez parties égales de suc de pommes de renette épuré, & du meilleur sucre blanc, faites-les cuire ensemble dans un vaisseau de terre vernissé sur un feu modéré jusqu'à consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On rapera des pommes de renette, on les laissera quelques heures en digestion à froid, puis on les exprimera, on mettra le sucre dans des bouteilles de verre, on l'exposera au Soleil, jusqu'à ce qu'il soit clair & dépuré, ou s'il ne fait point de Soleil, on remplira les bouteilles de suc jusqu'au col, puis l'on y versera de l'huile d'amande douce à la hauteur d'un doigt, on les bouchera & on les laissera en repos jusqu'à ce que le suc soit dépuré, on le filtera alors par un papier gris, on le pèsera, on le mèlera avec un égal poids de sucre fin dans un plat de terre vernissé, & par un petit feu l'on fera cuire le mélange en l'écumant, jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Dose.

Il est cordial, pectoral, lienterique, propre pour la mélancolie; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

La pomme de renette doit être préférée à toutes les autres especes de pommes pour ce syrop, à cause de son bon goût & de sa vertu, elle est fort commune; mais si l'on en manquoit il en faudroit choisir d'autres les meilleures qu'on pourroit trouver, on en rapera une quantité suffisante & on les laissera digérer dix ou douze heures avant que de les exprimer, afin qu'une legere fermentation qui s'y fait en rarefie la viscosité, & qu'on en tire plus aisément le suc.

Si le suc des pommes avec lequel on veut faire le syrop n'avoit pas été suffisamment dépuré, il se feroit plutôt une gelée qu'un syrop, il faut qu'il soit clair & qu'il se filtre par le papier gris.

On ne doit point se servir d'un vaisseau de cuivre pour faire ce syrop, à cause

d'un acide qui se trouvant toujours dans les pommes pourroit l'empreindre de l'odeur du métal.

On se contente quelquefois pour faire ce syrop de mettre fondre sur un feu modéré, deux parties de sucre fin en poudre dans une partie de suc de pommes bien dépuré sans les faire bouillir.

On peut encore faire un syrop de pommes simples sans feu en la manière suivante.

Mettez dans un grand plat de fayance ou de terre vernissée un tamis de crin découvert, arrangez dedans lit sur lit des pommes de renette coupées en tranches minces & bien saupoudrées de suc fin en poudre, couvrez le tout d'un linge délié, mettez-le à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissez trois ou quatre jours après lesquels vous trouverez dans le plat du syrop qui aura coulé par défaiillance, parce que l'humidité des pommes & celle du lieu, auront liquéfié le sucre.

Ce syrop est fort agréable au goût, & il doit être meilleur que les autres pour la santé, parce qu'il n'a reçu aucune impression du feu, mais il ne se garde pas tant.

Le Cidre ne sert point à faire du syrop de pomme, quoique ce soit un suc de pomme bien dépuré, parce que dans la fermentation il a changé de nature, & il est devenu vineux.

Syrop de pommes composé, du Roy Sabor.

Prenez du suc épuré de pommes de renette, quatre livres,
Des sucs de borrache & de buglose, de chacun deux livres,
Des feuilles de senné mondé, huit onces, Du tartre soluble, deux onces,
Du saffran enfermé dans un nouet, un gros & demi, Du sucre blanc, quatre livres,

Faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

Après avoir tiré les sucs par expression, on les mêlera ensemble, on les fera bouillir légèrement, puis on les passera chaudement par un blanchet pour les dépurér. On mettra dans un pot de terre vernissée le senné & la tartre soluble; on versera dessus les sucs dépurés, on couvrira le pot, on mettra la matière en digestion au bain marie pendant deux jours; ensuite on la fera bouillir environ un quart d'heure, & on la coulera avec expression, on y mêlera quatre livres de sucre blanc, on clarifiera la mélange, & on le fera cuire en syrop; on y jettera quand on sera prêt de le retirer de dessus le feu, le nouet rempli de saffran qu'on laissera toujours tremper dedans, & qu'on pressera de tems en tems avec une cuillère, afin que la teinture & la vertu se répandent dans le syrop.

Le syrop de pomme composé est purgatif, aperitif, hysterique; on s'en sert pour purger la mélancolie, pour provoquer les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Comme ce syrop a été inventé en faveur d'un Roy de Medes nommé Sabor, on l'a toujours appelé syrop de pommes du Roy Sabor.

Les Auteurs ne sont pas d'accord sur la quantité du senné qu'il faut faire entrer dans la composition de ce syrop, les uns en demandent plus & les autres moins; la plus grande partie n'en veut que quatre onces dans quatre livres de sucre, & les autres en ordonnent jusqu'à quinze onces, ce qui est bien différent, il me semble qu'on a plus de raison d'en mettre quinze onces que quatre, puisque ce syrop n'est

A a ij

Autre manière de faire le syrop de pommes.

Syrop de pommes fait sans feu.

Vertus.
Dose

Syrop de pommes du Roy Sabor.

tant purgatif que par le senné, il doit en être chargé suffisamment pour produire quelque effet; or il est aisé de voir que quatre onces de senné ne sont pas capables d'enprendre entièrement six livres de syrop de substance purgative, principalement si l'on considère qu'il se dissipe beaucoup de ce purgatif dans la coction.

Mais comme au contraire quinze onces de senné font un volume un peu trop grand pour la quantité du syrop, il y a apparence qu'on en retire le marc encore chargé d'une partie de sa substance.

J'ay donc crû qu'il étoit à propos de partager le différent & j'en ay mis huit onces; c'est deux onces de senné pour chaque livre de sucre, ce qui m'a paru suffisant pour rendre le syrop purgatif.

Les correctifs qu'on donne ordinairement au senné dans la description du syrop de pomme composé, sont demi once d'anis, autant de fenouil, & quelques-uns y ajoutent une dragme de gérofle, mais ces ingrédients ou prétendus correctifs n'empêchent nullement que le senné n'exite des tranchées, & le syrop ne reçoit rien de leurs parties spiritueuses, parce qu'elles s'évaporent en bouillant; il vaud donc beaucoup mieux leur substituer comme j'ay fait, le tartre soluble qui est le véritable correctif, car ce sel rarefie & dissout la substance glutineuse du senné, qui en s'attachant à la membrane intérieure des intestins, causeroit des tranchées. De plus il aide à la liqueur à pénétrer le senné, & à tirer sa teinture.

Si l'on veut empêcher que le syrop ne candisse, il faut y mêler quand on le fait cuire trois ou quatre onces de miel écumé; c'est apparemment par sa viscosité que le miel empêche cette cristallisation.

Si l'on faisoit bouillir le saffran dans le syrop, il se dissiperoit beaucoup de ses parties volatiles; pour l'y mettre il vaud mieux attendre que le syrop soit cuit; & comme la substance du saffran est naturellement assez disposée à se détacher, elle se dissoudra dans le syrop chaud, quoique cette fleur soit enclosée dans un linge. Il est bon que le noïer soit grand & d'une toile déliée afin que le saffran étant assez au large, le syrop le pénétre plus facilement & qu'il en reçoive la qualité qui est hyfrique & apéritive.

Comme ce syrop est appelé syrop de pomme & qu'on s'attend en l'employant d'avoir la vertu du fruit; il semble qu'on ne devoit employer pour toute liqueur dans sa composition que du suc de pomme, mais les sucs de borrache & de buglose ayant une qualité fort convenable à celle que l'on attend de ce syrop, je crois qu'il faut avoir la complaisance pour les Anciens de suivre leur méthode, au moins la chose ne mérite-t-elle pas d'être critiquée.

Il entre sur chaque once de syrop de pomme composé de cette description, la substance ou l'extrait d'environ soixante & quatre grains de senné, & seize grains de tartre soluble.

Syrop de pommes Magistral.

Prenez du suc de pommes de renette, trois livres,
Des sucs de borrache & de buglose, de chacun une livre & demie;
Des feuilles de senné mondées, une demi livre, De l'Epyrhime de Crete, deux onces,
De l'agarie le plus blanc & de la rhubarbe, de chacun demi once,
Des semences d'anis & de fenouil, de chacune trois dragmes,
Du gingembre & du macis, de chacun quatre scrupules,
De la canelle deux scrupules, Du saffran, un demi gros,
Du sucre blanc, quatre livres.

Faites de tout cela un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On coupera la rhubarbe & l'agaric par petits morceaux, on concassera l'anis, le fenouil & le gingembre, & les ayant mêlez avec le senné & l'épithyme, on mettra le mélange dans un pot de terre vernissé on versera dessus, les sucz depurez, on couvrira le pot, l'on mettra la matiere en digestion chaudement pendant deux jours, on fera bouillir ensuite l'infusion jusqu'à diminution d'environ le quart; on la coulera avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop, on y ajoutera sur la fin la canelle concassée, le macis & le saffran envelopés dans un nouet qu'on laissera toujours tremper dans le syrop.

Il purge toutes les humeurs, on le donne particulièrement aux mélancoliques. La dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Virtus.

Dose.

Ce syrop se trouve décrit dans plusieurs Pharmacopées & entr'autres dans celle de Londre; on lui a donné le surnom de magistral pour exprimer qu'il a plus de vertus que les autres syrops de pommes; ses principales qualitez sont tirées du senné, de l'agaric & de la rhubarbe qui y entrent, les autres drogues n'y apportent pas une grande utilité, & elles empêchent en étendant leurs substances dans les sucz qu'ils ne s'empreignent entierement de celles des purgatifs; je ferois donc d'avis qu'on en retranchât une bonne partie, comme les deux onces d'épithyme qui par leur grand volume dans l'infusion offusquent, par maniere de dire, les autres drogues, les semences d'anis, de fenouil & le gingembre, & qu'on mist en leur place une once & demie de tartre soluble, ce sel bien loin d'empêcher que les sucz ne se chargeassent de la substance des purgatifs, les exciteroit, & il donneroit au syrop une vertu aperitive qu'il ne tire point des drogues que je voudrois ôter: Je sçay bien que l'Auteur de la description de ce syrop y a entremêlé ces ingrediens à dessein de corriger les putratifs & de fortifier les viscères; mais pour un correctif des purgatifs le tartre soluble est beaucoup plus sûr; car étant un sel il est de nature beaucoup plus propre à atténuer & à rarefier les substances visqueuses qui pourroient s'attacher contre les membranes internes des viscères, & causer ce qu'on appelle tranchées.

Pour ce qui est de fortifier les viscères pendant que les purgatifs agissent dans le corps, il est difficile de concevoir qu'ils le puissent faire; mais quand la chose seroit possible il faudroit l'empêcher, puisqu'il est nécessaire qu'en ce tems-là les parties soient débilitées & les fibres relâchées par les remèdes, afin que la dissolution des humeurs qu'on veut évacuer, se fasse plus facilement.

Quant aux aromats qu'on ajoûte sur la fin enveloppez dans un nouet, leur usage doit être d'apporter quelque agrément au syrop, afin qu'on le prenne avec moins de répugnance, on ne les met que sur la fin de peur de faire dissiper leur parties odoriferantes.

Les sucz étant déjà empreints de leur propre substance, si deparez qu'ils soient, ne peuvent pas contenir beaucoup de celles des drogues qu'on y met infuser; c'est pourquoy l'on devroit faire distiller du moins ceux de borrache & de buglose, avant que de les employer pour l'infusion, ils seroient beaucoup plus susceptibles des impressions des drogues, & leurs pores étant dégagés de l'extract grossier & visqueux des plantes, pourroient se remplir entierement de celui des drogues purgatives; voici donc comme je voudrois reformer cette composition de syrop.

Syrop de pommes Magistral reformé.

Prenez des feuilles de senné mondées, demi livre,
Du tartre soluble, une once & demie,
De l'agaric très-blanc & de la rhubarbe, de chacun demi once.

Infusez-les chaudement pendant trois jours dans trois livres de suc de pommes de renette bien épurées, & dans une livre & demie d'eau distillée de borrache & autant de celle de buglose; Faites-les bouillir ensuite légèrement, puis les coulez & les exprimez. Après cela dissolvez dans la colature quatre livres de sucre blanc, que vous clarifierez ensuite avec le blanc d'œuf, & que vous cuirez à consistance de syrop: vous y ajouterez sur la fin de la cuite quatre scrupules de macis, deux scrupules de canelle, une demi dragme de safran enfermé dans un nouet, que l'on laissera dans le syrop.

Syrop de pommes avec hellebore.

Prenez des feuilles de senné mondées, deux onces,
Des racines d'hellebore noir,
Des écorces de tamarisc & de caprier,
Du sel d'absinthe, de chacun demi once,
Du suc de pommes de renette épuré, quatre livres,
De la semence d'agnus castus, trois dragmes.

Que toutes ces drogues restent en macération pendant trois jours, puis faites les cuire jusqu'à consommation du tiers, coulez ensuite la liqueur avec expression; après cela cuisez dans la colature deux livres de sucre blanc, & ajoutez-y sur la fin de la cuite un gros de safran oriental enfermé dans un nouet, pour en faire un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On concassera les racines, les écorces & les semences, on les mettra dans un pot de terre vernissé avec les autres drogues, on versera dessus le suc de pommes dépuré tout chaud, on couvrira le pot, on mettra la matière en digestion en un lieu chaud pendant trois jours, ensuite on la fera bouillir à diminution d'environ la troisième partie, on la coulera avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en consistance de syrop, on y ajoutera sur la fin le petit nouet, & on l'y laissera toujours.

Vertus.
Dose.

Ce syrop est propre pour lever les obstructions de la rate, du mésentère, du pancreas, il purge la mélancolie, on en donne aux fous, aux rateux, il excite les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Outre que la vertu apéritive du sel d'absinthe est fort convenable dans la composition de ce syrop; c'est un fort bon correctif pour les purgatifs, car étant alkali, il atténue & dissout leurs viscositez qui causeroient des tranchées dans les viscères.

Syrop de fleurs de pescher.

Prenez des fleurs de pescher nouvellement cueillies & pilées grossièrement, deux livres, De l'eau chaude, quatre pintes.

Laissez-les macérer pendant douze heures, après cela faites-les bouillir légèrement & les exprimez. Que ces macérations, colatures & expression d'un pareil poids de fleurs

Soient réitérées trois à quatre fois pendant le même espace de temps : Enfin dans la dernière expression dissolvez huit livres de beau sucre blanc, pour en faire un syrop.

REMARQUES.

On écrasera dans un mortier de marbre les fleurs de pêcher nouvellement cueillies : on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau toute bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matiere en digestion pendant douze heures, on la fera bouillir légèrement, on la coulera & on l'exprimera fortement. On fera dans la colature trois ou quatre fois pareilles infusions de nouvelles fleurs de pêcher les coulant & les exprimant comme devant, enfin dans la dernière colature, on mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il purge doucement, principalement les serositez; c'est pourquoi on l'estime pour purger le cerveau, il est propre aussi pour les obstructions, pour les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Il ne s'agit pour faire l'infusion de fleurs de pêcher que d'empreindre l'eau autant qu'elle peut l'être de leur substance, & l'on reconnoitra que cette infusion est assez forte, lorsque les fleurs en sortiront pour le moins aussi teintes qu'elles y étoient entrées; il seroit inutile alors d'en employer davantage, parce que les pores de l'eau en étant remplis, ils ne pourroient plus rien recevoir.

On peut garder une partie de l'infusion de fleurs de pêcher coulée, dans des bouteilles de verre ou de grez, mettant un peu d'huile d'amande par dessus, pour empêcher l'air d'y entrer, & quand on voudra faire le syrop, on retirera l'huile avec du coton, on versera par inclination la liqueur claire, on la filtrera, & on la fera cuire avec autant de sucre.

Si en mêlant le sucre avec l'infusion, on y ajoute quelques onces de conserve de fleurs de pêcher, qu'on fasse un peu bouillir le mélange, qu'on le coule avec expression, qu'on la clarifie & qu'on la fasse cuire, on aura un syrop qui sentira l'amande, & qui aura autant de vertu que s'il avoit été fait au printemps.

On peut au lieu de l'infusion tirer le suc des fleurs de pêcher par expression, après les avoir suffisamment pilées dans un mortier de marbre, & ayant mêlé un égal poids de sucre avec le suc, clarifier le mélange & en faire un syrop de fleurs de pêcher pour le moins aussi bon que le précédent.

On peut aussi faire un syrop de fleurs de pêcher sans feu en la manière suivante.

Pilez & mélangez bien dans un mortier de marbre quatre livres de fleurs de pêcher & autant de sucre en poudre, ajoutez y huit onces d'eau commune, brouillez le tout pour en faire une conserve liquide, étendez un linge clair sur un pot de de fayance, ou de terre vernissé, lequel ait l'embouchure grande, liez-le autour du rebord & y faites une cavité dans le milieu; mettez-y votre conserve & la couvrez d'un autre linge, placez le pot à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissez quelques jours; vous trouverez au fond du pot un syrop de fleurs de pêcher qui aura bon goût & beaucoup de vertu, on peut au lieu du linge se servir d'un tamis propre renversé, comme tout le sucre n'aura pas été résout en syrop, on pourra faire bouillir dans de l'eau la conserve restante, couler la décoction, la clarifier & la faire cuire en consistance de syrop, ce sera le syrop de fleurs de pêcher ordinaire.

On peut encore faire un syrop de fleurs de pêcher en employant les feuilles les plus tendres de l'arbre au lieu des fleurs, il aura la même vertu que l'autre, mais il sera un peu plus purgatif.

Vertus.
Dose.

Moyen de
garder l'in-
fusion de
pêcher,
pour en
préparer le
syrop quand
on veut.

Syrop de
fleurs de
pêcher fait
avec le suc
des fleurs.

Syrop de
fleurs de
pêcher fait
sans feu.

Syrop de
feuilles de
pêches.

Syrop de fleurs de pescher composé.

Prenez des trochisques d'agaric, une once.

Faites-les infuser pendant vingt-quatre heures dans deux livres de suc de fleurs de pescher, puis bouillir légèrement, dissolvez ensuite dans la colature faite avec expression, une livre & demie de sucre blanc, & quatre onces de manne.

Clarifiez le tout & le cuisez à feu lent en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On concassera bien les trochisques d'agaric, on les mettra infuser chaudement vingt-quatre heures dans le suc des fleurs de pêcher qu'on aura tiré par expression en la manière ordinaire, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera on l'exprimera, on y mêlera le sucre & la manne, on clarifiera le mélange par résidence, & l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine par un petit feu jusqu'à consistance de syrop, on l'écumera, on le coulera tout chaud, & on le gardera.

Il est plus purgatif que le commun & plus propre pour purger le cerveau, la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On doit éviter de faire bouillir ce syrop de peur de perdre les substances volatiles des purgatifs, il vaut mieux en faire évaporer l'humidité par une douce chaleur.

Comme il se rencontre toujours quelques legeres impuretez dans la manne & dans le sucre, il est à propos de couler le syrop après l'avoir écumé.

Syrop de roses solutif.

Prenez du suc épuré de roses pâles, & du sucre blanc, de chacun parties égales.

Mêlez-les & les cuisez en consistance de syrop.

On peut préparer de même le syrop de roses muscates, & celui de fleurs d'acacia.

R E M A R Q U E S.

On aura des roses pâles simples nouvellement épanouies & cuillies au matin, on les mondera de leurs pécules, & de leurs calices, on les pilera dans un mortier de marbre, & les ayant laissées quelques heures en digestion, on les exprimera pour en tirer le suc qu'on laissera rasséoir ou dépuré au soleil ou dans un autre lieu chaud, on le versera par inclination, & l'ayant passé par un blanchet, on le mêlera avec un poids égal de sucre fin, on en fera évaporer l'humidité par un petit feu, jusqu'à consistance de syrop.

Il purge les sérositez & les autres humeurs doucement en fortifiant l'estomach; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Les roses pâles simples sont préférables aux doubles pour ce syrop, parce qu'elles sont plus odorantes & plus purgatives, il faut les cueillir au matin en beau tems, quand elles sont bien épanouies.

J'ay vû plusieurs personnes être purgées par l'odeur simple des roses sans les avoir mises dans la bouche, par les vomissemens & par les selles avec grande violence, la cause de cet effet vient des parties spiritueuses volatiles de la rose qui étant entrées par le nez dans le cerveau, en rarefient & en délayent la pituite, laquelle coule dans l'estomach, ou en picotant les membranes du viscere par son sel, elle excite une espèce de

Syrop de roses muscates, syrop de fleurs d'acacia.

Vertus.
Dose.

Les roses purgent par leur odeur.

de convulsion qui fait le vomissement; celle qui descend dans les intestins y agit aussi, mais par les selles.

Le syrop de roses muscates est plus purgatif que celui des roses pâles, principalement quand on le fait aux pays chauds, où les roses muscates ont beaucoup plus de force qu'ailleurs.

Le syrop de fleur d'acacia purge fort doucement, & il purifie le sang, la dose est de deux onces.

On fait ordinairement des infusions de roses dans de l'eau huit ou neuf fois, ou jusqu'à ce qu'elle soit si chargée de la substance des roses que le marc en forte teint, ce qui est un signe qu'elle n'en peut recevoir davantage, mais la méthode de tirer le suc est la plus courte & la meilleure, parce qu'on ne fait point dissiper les parties volatiles de la rose dans lesquelles consiste sa qualité. * Le syrop, principalement celui qui a été fait avec ce suc, étant nouvellement préparé, a moins d'odeur que quand il a été gardé quelques mois, parce que ses parties essentielles n'ont pas encore été beaucoup spiritualisées; mais à mesure qu'on le garde, il se fait une exaltation des principes qui lui donne de l'odeur: c'est peut être ce que les anciens Medecins ont reconnu, lorsqu'ils demandent dans leurs receptes, le syrop de roses qui ait été fait l'année précédente.

Si au lieu de faire cuire le syrop, comme il a été dit, on mêle le sucre pulverisé & le suc de roses dépuré, dans une cucurbite de verre, qu'on adapte dessus un chapiteau avec son recipient, qu'on lute exactement les jointures, & qu'on fasse distiller au bain marie ou au bain de vapeur, environ la quatrième partie de la liqueur; on aura de fort bonne eau de rose, & le syrop se trouvera dans la cucurbite, aussi bon que s'il étoit fait par la méthode ordinaire: car l'humidité qui en sera sortie par la distillation lui aura laissé une consistance raisonnable de syrop, comme s'il avoit bouilli, mais il aura acquis quelque petit goût, & un peu d'odeur de distillation, ce qui ne diminue en rien sa vertu.

On peut garder le suc des roses dans des bouteilles, mettant un peu d'huile d'amande douce dessus & préparer le syrop quand on voudra.

On peut aussi faire un syrop de roses sans feu de la même manière que j'ay décrit le syrop de fleurs de pêcher sans feu dans les remarques.

Syrop de roses composé avec le senné & l'agaric.

Prenez des feuilles de senné mondées, deux onces,

Du bon agaric coupé par petits morceaux, une once, Du tartre soluble, demi once.

Infusez cela chaudement pendant 24 heures dans trois livres de suc de roses pâles épuré. Faites bouillir ensuite l'infusion légèrement, puis coulez & exprimez cette liqueur, dans laquelle vous dissolvrez deux livres de sucre que vous clarifierez & ferez cuire en syrop.

REMARQUES.

On coupera l'agaric par petits morceaux, on les mettra avec le senné & le tartre soluble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, le suc de roses dépuré, on couvrira le pot, on le mettra dans de l'eau chaude pour faire digérer la matiere vingt-quatre heures, ensuite on le fera bouillir légèrement, on coulera avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & l'ayant passé par un blanchet, on le fera cuire en syrop par un petit feu.

Ce syrop est plus purgatif que le précédent, on s'en sert pour purger le cerveau & l'humour melancolique; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

§ B b

Vertus du
syrop de
Roses mus-
cates.

Vertus du
syrop de
fleurs d'acacia.

Parin.

Autre méthode de
cuire le sy-
rop de ro-
ses.

Eau de
rose.

Syrop de
roses sans
feu.

Vertus.
Dose.

Le suc des roses qui est déjà chargé de sa propre substance, ne peut pas dissoudre beaucoup de celle du senné & de l'agaric, ces matieres sortent de l'infusion encore empreintes d'une partie de leur vertu purgative qui y est restée.

On pourroit tirer la teinture du senné & de l'agaric dans de l'eau, & ayant fait épaisir cette teinture sur un petit feu jusqu'à consistance de syrop épais, la mêler dans le syrop de roses solutif, il est vrai que dans l'évaporation il se dissipe beaucoup du purgatif, mais la même dissipation se fait aussi par l'autre méthode.

Le tartre soluble vaut incomparablement mieux que le gingembre, l'anis, le fenouil dont on a coutume de se servir en cette occasion pour corriger les purgatifs, outre qu'il aide encore à en tirer la teinture.

Un Auteur ajoute dans ce syrop, quand il est cuit, quelques gouttes d'essences d'anis & de girofle, mais cette aromatization me paroît inutile, le syrop est assez parfumé par l'odeur de la rose.

Syrop de
rose com-
posé avec
rhubarbe.

On fait entrer quelquefois de la rhubarbe dans l'infusion de ce syrop, afin qu'il purge la bile, on prépare aussi quelquefois trois sortes de syrops de roses composez, un avec la rhubarbe, un autre avec le senné, un autre avec l'agaric.

Les syrops de roses composez perdent beaucoup de leur vertu purgative en vieillissant, c'est pourquoy il est bon de n'en faire que peu à la fois, afin de les renouveler plus souvent.

Syrop de roses composé d'hellebore.

Prenez des écorces de Myrobalans citrins & des feuilles de senné mondées, de chacune une once,

De la racine d'hellebore noire, De la rhubarbe & du tartre soluble, de chacun demi once.

Faites infuser ces drogues chaudement pendant 24 heures dans trois livres de suc de roses épuré; puis faites-les bouillir jusqu'à la consommation du quart. Après cela dissolvez dans la colature faite avec expression, deux livres de sucre blanc. Clarifiez le tout, & en faites un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura de la racine d'hellebore sèche, on la concassera bien avec les myrobalans citrins dont on aura séparé les noyaux. on coupera la rhubarbe par petits morceaux, on mettra le tout avec le senné & le tartre soluble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus le suc de rose pâle depuré par résidence & passé par un blanchet, on couvrira le pot & on le mettra au bain marie chaud pendant vingt-quatre heures, puis on fera bouillir doucement l'infusion, on la coulera on y mêlera le sucre, & ayant clarifié le mélange, avec un blanc d'œuf, on en fera consumer l'humidité à petit feu jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Dose.

Il purge plus fortement que les syrops de roses précédents, & quelquefois il fait vomir, on le donne pour la mélancolie hypochondriaque, pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour la teigne, pour la ladrerie: la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à six.

On fait quelquefois entrer dans la description de ce syrop, de l'épithyme, du polypode, des giroffes, de la semence de citron, de la reglisse; mais ces drogues sont inutiles dans un syrop purgatif, & elles occupent les pores du suc en sorte qu'il ne s'empreint pas tant qu'il feroit des purgatifs.

Le tartre soluble aide à tirer la teinture des purgatifs & à les corriger, il modère un peu la qualité vomitive de l'hellebore en fixant en quelque façon sa substance, & en envelopant un sel acide essentiel qui est capable de picoter les fibres de l'estomach, & de causer le vomissement, mais comme l'Alkali du tartre soluble est ex-

trem'ment affoibli par l'acide du crystal de tartre qui entre dans la composition de ce sel, il ne peut pas si bien détruire les pointes du sel essentiel de l'hellebore, qu'il n'en reste beaucoup, en sorte que ce syrop excite le vomissement aux estomachs délicats; les myrobolans, la rhubarbe diminuent aussi l'action vomitive de l'hellebore, parce qu'ils la déterminent en bas par les selles; on pourroit abatre entièrement cette qualité vomitive en substituant du sel fixe de tartre soluble, mais le syrop en auroit moins de vertu, car ce sel Alkali ayant trop rompu les pointes du sel essentiel acide de l'hellebore, il ne se feroit point assez d'irritation dans les viscères, & le syrop purgeroit moins; il est bon qu'il irrite un peu, & qu'il secoue le corps dans les maladies où il est employé.

Lorsqu'on voudra conserver toute la force de l'hellebore dans l'infusion, il faudra à la place du tartre soluble, mettre du crystal de tartre ou du tartre blanc, ce mixte étant acide ne détruira point le sel essentiel de l'hellebore, & le syrop purgera par haut & par bas.

Syrop de roses sèches.

Prenez des roses rouges dessechées, dix onces.

Infusez-les dans trois chopines d'eau chaude pendant huit heures, puis faites-les bouillir jusqu'à la diminution du quart. Après cela dissolvez dans la colature, faites avec expression, deux livres de beau sucre; Clarifiez le tout & en faites un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On mettra dans un pot de terre vernissé les roses seches les plus belles qu'on pourra trouver, on versera dessus, l'eau bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matiere en digestion huit ou neuf heures, ensuite on la fera bouillir, on la coulera avec expression, & dans la colature on mêlera le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Ce syrop est bon pour arrêter la diarrhée, la dysenterie, le vomissement de sang, pour la squinancie, pour fortifier l'estomach; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Ce syrop est teint de la couleur des roses, mais on peut relever considérablement cette couleur & le rendre plus beau, en mêlant dans l'infusion ou dans le syrop quand il est cuit douze ou quinze gouttes d'esprit de vitriol ou de soufre, ou une dragme & demie d'esprit de suc, ou deux onces de suc de grenade ou de berberis.

On peut faire plusieurs infusions de roses seches dans la même eau, mais c'est un travail inutile, car dix onces de roses seches doivent être suffisantes pour remplir de leur substance les pores de trois livres d'eau; & quand on fait une seconde infusion, les roses ne trouvant plus de place pour communiquer leur impression, on les retire aussi teintes qu'on les y avoit mises.

Syrop de nerprun purgatif.

*Prenez du suc de bayes meures de nerprun purgatif épuré, six livres,
Du sucre blanc, quatre livres,
Du miel bien écumé, une demie livre.*

Cuisez cela ensemble sur un petit feu jusqu'à consistance de syrop, & ajoutez-y sur la fin de la cuite trois dragmes de canelle & deux dragmes de mastic enfermez dans une nouet.

Faites-en un syrop selon l'art.

Bb ij

On aura beaucoup de bayes meures de nerpun, on les écrasera dans un mortier de marbre, on les laissera quelques heures en digestion, puis on les exprimera, on fera dépuré le suc en le laissant reposer dix ou douze heures en un lieu chaud, & le séparant de ses fèces par inclination, on le mêlera avec le sucre & le miel, on fera cuire le mélange à petit feu jusqu'à consistance de syrop, on y ajoutera sur la fin de la cuite, la canelle & le mastich concassés & envelopés dans un nouet qu'on laissera toujours tremper dans le syrop.

Vertus.

Dose.

Syrop hy-
dragogue.

Il est fort purgatif, il évacue principalement les sérositez, on en donne aux gouteux, aux hydropiques & à ceux qui ont des obstructions; la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie, il faut manger aussitôt qu'on l'a pris.

Ce syrop est décrit dans plusieurs Pharmacopées sous le nom de syrop hydragogue, on le fait souvent avec du miel sans sucre, mais il est plus convenable d'employer le sucre en un syrop qu'on prend par la bouche, le miel que j'ajoute dans la description, est pour empêcher que le syrop ne candisse quand on le garde.

La canelle & le mastich sont joints ici pour corriger l'action violente du syrop en empêchant les tranchées, & pour fortifier l'estomach pendant la purgation, mais ces ingrediens sont inutiles en cette occasion; le manger dès qu'on a pris ce syrop, est le meilleur correctif qu'on lui puisse donner, & il fortifie plus l'estomach que ne feroient la canelle & le mastich: tout ce que ces aromats peuvent faire ici, c'est de donner un peu d'odeur agréable au syrop.

Si après avoir pris de ce syrop, on demeurait long-temps sans manger comme l'on observe après avoir pris une autre espèce de purgatif, il pourroit causer des tranchées, parce que le nerpun contient un sel essentiel acide qui picoterait les membranes du ventricule & des intestins, mais la substance mucilagineuse des aliments adoucit ce sel en liant & embarassant ses pointes.

Syrop d'épithyme.

Prenez de l'épithyme, deux onces & demie,
Des myrobolans citrins & indiques, de chacun quinze gros,
Des myrobolans embliques & belleriques, de l'agaric, de la racine de polypode, de la reglisse, du thénac, du calament, de la buglose, du stœchas, de chacun six dragmes,
De fumetere, de cuscuto, de chacun dix gros,
Des roses rouges, des semences de fenouil doux & d'anis, de chacune deux dragmes & demie. Une vingtaine de pruneaux doux, Des raisins passés, quatre onces;
Des tamarins, deux onces & demie.

Que tout cela soit mis en macération pendant 24 heures dans cinq pintes d'eau de fontaine; puis faites bouillir le tout jusqu'à consommation du tiers. Coulez ensuite cette liqueur avec expression, & dissolvez dans la colature cinq livres de sucre pour en faire un syrop.

R E M A R Q U E S.

On concassera les myrobolans, le polypode, la reglisse, les semences, on inciserà l'épithyme & les herbes, on raperà l'agaric, on mondera les raisins de leurs pépins, on humectera & l'on délayera les tamarins peu à peu avec l'eau bouillante, on y mettra tremper toutes les drogues pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre couvert; on fera ensuite bouillir l'infusion à la diminution du tiers, on la coulera avec forte expression, on la laissera reposer quelques heures; puis on la ver-

fera par inclination pour en separer les feces qu'on rejettera; on mèlera dans la liqueur purifiée le sucre; on mettra le mélange dans un plat de terre, & l'on en fera consumer l'humidité à petit feu jusqu'à consistance de syrop.

Il est employé pour purger la bile noire & la mélancolie hypochondriaque, on en donne aux lepreux, aux galeux, aux verolez, aux epileptiques, & à ceux qui ont des cancers & des ulceres malins; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Les principaux purgatifs qui entrent dans la composition de ce syrop & qui sont ses vertus les plus essentielles sont les myrobolans & l'agaric; mais ils sont tellement offusquez par la quantité des autres drogues qu'ils n'y peuvent guere communiquer de leurs qualitez; je serois d'avis qu'on en retranchât beaucoup, & qu'on mît en leur place du sel de fumetere, il aideroit à tirer la teinture des ingrediens, à corriger les purgatifs, & il rendroit le syrop plus aperitif & par consequent plus propre pour les maladies où il est employé: je voudrois donc composer ce syrop en la maniere suivante.

Purg. de la
composition.

Syrop d'épithyme reformé.

Prenez de l'épithyme, de myrobolans citrins & des tamarins, de chacun deux onces & demie,

De l'agaric, du sel de fumetere, de chacun six gros.

Infusez cela chaudement pendant 24 heures dans quatre livres d'eau distillée de buglose; & après quelques bouillons, coulez avec expression; clarifiez la colature avec deux livres de sucre, & cuisez en consistance de syrop.

On pourroit faire entrer deux onces de miel écumé dans la composition de ce syrop pour empêcher qu'il ne candit.

Syrop de fumetere simple.

Prenez du suc de fumetere épuré, & du sucre blanc, de chacun deux livres,

Cuisez-les ensemble, & en faites un syrop selon l'art.

REMARQUES

On cueillera de la fumetere dans sa vigueur, on la pilera dans un mortier & on l'exprimera à la presse pour en tirer le suc, on clarifiera ce suc en le faisant bouillir un bouillon, & le passant par un blanchet.

On mèlera ensemble parties égales de ce suc de fumetere dépuré & de sucre blanc, on fera bouillir le mélange à petit feu dans un plat de terre jusqu'à consistance de syrop, l'écumant de tems en tems.

Ce syrop est propre pour la galle, pour les dartres, pour exciter l'urine; il purifie le sang. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.
Dose.

La fumetere contient beaucoup de sel essentiel propre à exciter une espece de fermentation dans les vaisseaux; c'est par cette raison qu'elle purifie le sang, car dans la rarefaction il se separe beaucoup de ses sérositez les plus acres qui forcent par les pores ou par les urines.

Syrop de fumetere composé.

Prenez des mirobolans citrins & chepules, de chacun deux onces & demie,
Des fleurs d'absinthe vulgaire, de borache, de buglose, de violettes, de cuscute, de
chacunes une once,
De l'épithyme & du polypode, de chacun sept dragmes,
De la reglisse, de la semence d'anis & des roses rouges, de chacun une demi once,
Des pruneaux & des raisins passes mondés de leurs pepins, de chacun une demi livre,
Des pulpes de tamarins & de casse, de chacun trois livres.

Faites de tout cela un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Pour bien faire ce syrop on aura de la fumetere dans sa vigueur, on la pilerà dans un mortier & l'on en exprimera le suc à la presse, on dépurera ce suc en le faisant bouillir un bouillon & le passant par un blanchet, on mettra infuser dans ce suc chaudement pendant vingt-quatre heures, les tamarins que l'on y démêlera peu à peu, & les mirobolans bien concassés; on fera bouillir ensuite légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on y dissoudra la pulpe de casse, on la mettra bouillir encore un bouillon & on la coulera de nouveau, puis on en fera évaporer doucement l'humidité dans un plat de terre jusqu'à consistance de syrop.

D'une autre part on choisira de la racine de polypode de chesne de la plus grosse & de la mieux nourrie, on la nettoiera de ses filaments, on la concassera bien dans un mortier & on la fera bouillir dans l'eau environ demie heure, on y ajoutera les prunes, les raisins, l'absinthe, l'anis & enfin la reglisse ratissée & concassée, la cuscute, l'épithyme & les fleurs; quand la décoction sera faite, on la coulera, on l'exprimera, on la laissera rasseoir, & on la versera par inclination pour la separer de ses feces: on y fera cuire le sucre, l'écumant jusqu'à consistance de miel, on y mêlera alors exactement la liqueur purgative, & l'on fera du tout un syrop en consistance raisonnable, pour le garder au besoin.

Vertus.

Il est propre pour lâcher le ventre, pour lever les obstructions, pour fortifier l'estomach & le foye, pour guerir les dartres, la lèpre, la galle & les autres maladies de la peau; la dose en est depuis une once jusqu'à deux.

Dose.

Cette description me paroît embarrassée de drogues dont la plupart sont inutiles, les autres nuisibles, & les autres mal appropriées, les fleurs de borache, la reglisse, l'anis, le polypode; les raisins ne peuvent pas beaucoup servir ici, les roses rouges ont une attriction qui ne peut que nuire à la vertu des purgatifs; les prunes, la casse, les tamarins, sont des médicamens de substance trop épaisse pour s'accommoder bien dans un syrop qui doit être coulant; de plus on a toujours ces drogues prêtes pour les employer dans les médecines quand les Medecins le jugent à propos; je serois donc d'avis qu'on reformât ce syrop en la maniere suivante.

Syrop de fumetere composé & reformé.

Prenez des mirobolans citrins, des feuilles de fenné de levant & des semences de violettes, de chacun trois onces,
Du sel de fumetere, une once,

Faites-les infuser chaudement pendant vingt-quatre heures, dans quatre livres de suc de fumetere épuré. Qu'ils bouillent ensuite légèrement, & que l'on coule & exprime

cette infusion : Après quoi l'on dissoudra trois livres de sucre dans la colature, on la clarifiera, & on en fera un syrop selon l'art.

REMARQUES.

Ce syrop sera plus purgatif que l'autre, il contiendra davantage de la vertu de la fumetere dont il porte le nom, & il sera fait avec bien moins d'embaras; j'y employe les mirobolans citrins préféablement aux autres, parce qu'on les estime les meilleurs, mais on en peut mettre parties égales de chepules & de citrins, comme on le demande dans la description ordinaire, si on le juge à propos; je préfère la semence de violette à la fleur, parce qu'elle est plus purgative. Le sené augmentera aussi la faculté purgative du syrop; mais sans cette addition il purgeroit bien peu; outre que le sel de fumetere augmente la qualité aperitive de ce syrop, il sert de correctif aux purgatifs; car comme alkali, il rarifie leur substance visqueuse & il l'empêche de s'attacher trop aux membranes des visceres & d'y causer des tranchées par leur acreté.

Syrop magistral purgatif.

Prenez de la racine d'iris vulgaire & des hermodates, de chacun deux onces, Du turbitb gommeux, du méchoacan, & du jalap, de chacun une once & demie, De l'hyeble, de la rhubarbe, des feuilles de senné de levant & du tartre soluble, de chacun une once, Des trochisques d'agarie, des semences de violettes, des feuilles de gratiolo & de soldanelle, de chacun demi once.

Tous ces simples pilez seront mis en infusion pendant quatre jours dans deux pintes de bon vin blanc: après quoi la teinture sera filtrée par le papier gris, ou par la chausse d'hypocras, puis sera évaporée sur un petit feu jusqu'à consistance de syrop.

Prenez le marc de l'infusion susdite, faites le bouillir dans trois pintes d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers, coulez ensuite cette décoction & exprimez le marc, puis cuisez la colature avec quatre livres de sucre & autant de miel écumé, jusqu'à consistance de syrop, en y mêlant exactement la teinture ci-dessus décrite, & en faites un syrop.

REMARQUES.

On concassera les drogues, on les mêlera ensemble, on les mettra tremper pendant quatre jours dans le vin blanc en un vaisseau bien bouché qu'on aura placé dans le fumier ou au soleil; ensuite l'on filtrera la teinture par le papier gris, & l'on en fera évaporer l'humidité dans un plat de terre à petit feu, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance approchante de celle du syrop.

On prendra le marc des drogues qui sera resté après la filtration; on le fera bouillir dans six livres d'eau jusqu'à diminution du tiers, on coulera & l'on exprimera la décoction, on y mêlera le sucre & le miel, on clarifiera le mélange & on le fera cuire en syrop épais; alors on le retirera du feu & l'on y mêlera exactement la teinture épaissie, pour faire du tout un syrop qu'on gardera.

Il purge puissamment les sérositez & la pituite grossiere du cerveau, il leve les obstructions, il est bon pour l'hydropisie, pour faire venir les mois aux femmes, pour les pâles couleurs. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On employe le vin pour l'infusion des drogues qui entrent dans la composition de ce syrop, parce qu'étant résineuses, il leur faut un dissolvant sulphureux: le tartre

Vertus.

Dose.

soluble y est mis pour aider au vin à tirer la teinture des mielles pour corriger les purgatifs & pour rendre ce syrop plus aperitif.

On ne fait évaporer beaucoup de l'humidité de la teinture qu'après qu'elle a été filtrée, afin que n'étant pas obligé de la faire bouillir avec le syrop, on en conserve mieux le purgatif.

On tire par le moyen de l'eau, le reste de la substance utile des médicaments, & comme cette substance est la plus fixe, il n'y a pas tant à craindre qu'elle se dissipe en bouillant.

Le miel qu'on ajoute avec le sucre ne sert qu'à empêcher que le syrop ne candisse en vieillissant.

Syrop magistral astringent, ou syrop dysenterique.

* Prenez, de la rhubarbe, une once, Des myrobolans citrins, demi once, De l'écorce de grenades & des roses rouges de chacun trois gros.

Mettez infuser chaudement ces drogues l'espace de vingt-quatre heures dans trois chopines d'eau distillée de plantain: ensuite faites bouillir légèrement, & dans la colature que vous exprimerez fortement, mêlez quatre onces du suc épuré d'épine-vinette avec deux livres de sucre: clarifiez & cuisez le tout pour un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On coupera la rhubarbe par petits morceaux, on concassera les myrobolans & l'écorce de grenade, on mettra toutes les drogues infuser ensemble chaudement dans l'eau de plantain pendant vingt-quatre heures, on fera bouillir l'infusion quelques bouillons, & on la coulera avec forte expression, on y mêlera le suc de berberis & le sucre; on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, on le passera par un blanchet, & on le fera cuire en syrop.

Vertus.

Dose.

Il évacue très-doucement les humeurs bilieuses par le ventre, en resserrant; il est bon pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre: il fortifie l'estomach. La dose en est depuis une once jusqu'à trois; on en prend ordinairement trois cuillerées ou une once & demie, huit ou neuf matins de suite à jeun.

Il n'y a pas bien long-tems que ce syrop a été décrit dans quelques Pharmacopées; il ne paroît qu'en de simples manuscrits dont plusieurs personnes faisoient un secret, il est présentement beaucoup en usage: je l'avois omis par mégarde dans la première édition de cette Pharmacopée; il varie un peu dans les descriptions pour les doses des ingrédients; je donne celle-ci pour la meilleure: On y demande ordinairement de l'eau de rose avec celle de plantain en parties égales; mais comme l'odeur & la vertu de l'eau de rose se dissipe en bouillant, je l'ai cru inutile; de plus, comme les Apotiquaires tirent toujours leur eau de rose, des roses pâles ou des roses blanches, parce qu'elles ont plus d'odeur que les autres, l'eau de rose qu'on de manderoit ici comme astringente, ne l'est aucunement; au contraire elle a retenu de la vertu des roses qui l'ont rendue plutôt un peu laxative qu'astringente: Au reste les roses rouges qu'on emploie dans cette composition suppléent au défaut de leur eau.

Syrop de Scammonée.

Prenez, de la scammonée choisie & concassée grossièrement, six gros, De la réglisse ratissée & concassée, trois gros.

Faites-les infuser pendant trois jours dans trois demi-sextiers d'eau-de-vie: que la teinture soit filtrée ensuite & évaporée sur un feu lent, mettez deux livres de sucre en poudre, & cuisez jusqu'à consistance de syrop.

R E M A R Q U E S

On pulvérisera grossièrement la scammonée, on ratifiera & l'on concassera bien la reglisse, on les mettra ensemble dans un matras, on versera dessus l'eau de vie, on bouchera le matras, & l'ayant placé dans le fumier ou dans un autre lieu chaud; on laissera la matière en digestion pendant trois jours, l'agitant de tems en tems, on filtrera ensuite l'infusion, & l'ayant mise dans un plat de terre, on y mêlera le sucre en poudre; on posera le plat sur un petit feu pour faire fondre le sucre & évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Il est propre pour purger les mélancoliques hypochondriaques, des léthargiques, les apoplectiques. La dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie. c'est un purgatif vigoureux.

L'eau de vie est un dissolvant convenable pour dissoudre la scammonée qui est résineuse; elle se charge aussi de la substance de la reglisse qui sert de correctif à la scammonée.

L'esprit de vin qui est dans la teinture s'évapore comme la partie la plus légère, lorsqu'on met le syrop sur le feu, & il reste le phlegme de l'eau de vie, le sucre, la résine de la scammonée & l'extrait de la reglisse, qui étant bien unis ensemble, font un syrop; il ne faut point craindre que la vertu purgative de la scammonée se soit dissipée dans l'évaporation, car la résine dans laquelle elle consiste, est pesante.

Sur deux dragmes de ce syrop, il entre la substance ou la résine de trois grains de scammonée.

Sur trois dragmes de syrop, il entre la substance de quatre grains & demi de scammonée.

Sur demi once de syrop, il entre la substance de six grains de scammonée.

Sur cinq dragmes de syrop, il entre la substance de sept grains & demi de scammonée.

Sur six dragmes de syrop, il entre la substance de neuf grains de scammonée.

Sur sept dragmes de syrop, il entre la substance de dix grains & demi de scammonée.

Sur une once de syrop, il entre la substance de demi scrupule de scammonée.

Sur neuf dragmes de syrop, il entre la substance de treize grains & demi de scammonée.

Sur dix dragmes de syrop, il entre la substance de quinze grains de scammonée.

Sur onze dragmes de syrop, il entre la substance de seize grains & demi de scammonée.

Sur une once & demie de syrop, il entre la substance de 18 grains de scammonée.

La scammonée ne se dissout pas entièrement dans l'eau de vie, on rejette comme inutile sa partie crasse & terrestre qui demeure au fond du matras avec le marc de la reglisse.

On a mis en usage dans le vulgaire un syrop de scammonée qu'on compose en la manière suivante.

On met dans un plat de terre de la scammonée en poudre, du sucre aussi pulvérisé & de l'eau de vie; on allume l'eau de vie, & quand elle est brûlée, il reste un syrop qu'on sépare de ses fèces par inclination, il est purgatif; mais comme la dose de la scammonée y est mal observée, parce qu'on en met tantôt plus & tantôt moins il a quelquefois plus & quelquefois moins de force; j'en ai vu qui produisoit de bons effets en purgeant comme les purgatifs ordinaires, & d'autre qui excitoit des superpurgations & des flux de sang.

Vertus,

Dose.

3 ij,

3 iij,

3 β,

3 v,

3 vi,

3 vii,

3 i,

3 ix,

3 x,

3 xi,

3 i β,

Syrop de
Scammo-
née ordi-
naire.

La maniere de préparer ce syrop est irreguliere, car en faisant bruler l'eau de vie, on enleve beaucoup des parties de la scammonée, il vaut mieux s'en tenir à la premiere description.

Syrop de mercuriale simple.

Prenez du suc de mercuriale écumé, & du sucre blanc, de chacun deux livres.
Faites-les cuire ensemble jusqu'à consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On cueillera de la mercuriale en sa plus grande vigueur, on la pilera dans un mortier de marbre, & l'on en tirera le suc par la presse, on dépurera ce suc en le faisant bouillir un boiillon & le filtrant ou le passant par un blanchet. On mèlera ensemble parties égales de suc de mercuriale dépuré & de sucre, dans un plat de terre, on placera le plat sur un petit feu pour faire dissoudre le sucre & pour faire évaporer l'humidité superflue jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Doit.

Il lâche le ventre, il excite les mois aux femmes, il est propre pour faire sortir l'arrière-fais, il purifie le sang; la dose en est depuis un once jusqu'à trois.

En faisant cuire ce syrop par évaporation, il retiendra plus de la qualité de la mercuriale, que si on le faisoit bouillir, parce qu'il ne s'évaporerait que la partie la plus phlegmatique, & il se fera moins de dissipation du sel essentiel.

Syrop de mercuriale, composé.

Prenez du suc de mercuriale épuré, une livre & demie,
Des sucs de borrhache & de buglose, de chacun huit onces,
Des racines d'iris vulgaire, quatre onces,
De la racine de gentiane, deux onces,
Du sucre blanc, ou du miel de Narbonne, deux livres.

Faites-en un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On pilera les herbes dans un mortier de marbre, on ramera la racine d'iris, & l'on tirera les sucs par expression; on les dépurera en les faisant bouillir legerement & les passant par un blanchet ou par un filtre; on fera tremper chaudement dans ces sucs dépurez qu'on aura mêlé ensemble, la racine de gentiane coupée par morceaux, pendant vingt-quatre heures, puis on coulera la liqueur avec expression, on la laissera purifier par residence & l'ayant séparée de ses feces, on la mettra dans un plat de terre avec le sucre ou le miel, & par un petit feu l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Dose.
Syrop de
longue vie
Syrop de
calibre.
Syrop de
Gentiane.

Ce syrop est purgatif, on le donne pour purger les sérositez, pour donner de l'appetit, pour purifier le sang, pour exciter les mois aux femmes, pour provoquer l'accouchement, pour faire sortir l'arrière-fais; la dose en est depuis une once jusqu'à trois; c'est un bon remede pour l'asthme, si l'on en prend tous les matins une cueillerée pendant un mois; on l'appelle syrop de longue vie ou de calibre. Quelques Pharmacopées le décrivent sous le nom de *syrupus de Gentiana*.

On fait ordinairement tremper la racine de gentiane dans du vin blanc pour en joindre ensuite la teinture avec les sucs; cette méthode seroit bonne si l'on n'étoit pas obligé d'en faire consumer l'humidité avec le sucre; car le vin blanc est un dissolvant plus convenable que les sucs pour bien extraire la substance de la racine, mais lors-

qu'on le feroit évaporer il en emporteroit beaucoup plus de la partie volatile que ne font les sucs.

Cette racine est employée dans le syrop pour augmenter la vertu hysterique, & pour purifier le sang.

Syrop violat simple.

Prenez des fleurs de violettes nouvellement cueillies & bien épluchées, deux livres ; De l'eau commune bouillante, quatre livres.

Faites-les macerer pendant huit heures dans un vaisseau de terre vernissé bien couvert, réitérez l'infusion encore chaude d'une pareille quantité de violettes nouvellement cueillies pendant le même espace de tems, clarifiez ensuite pendant trois heures de résidence jusqu'à trois livres de cette infusion, puis dissolvez six livres de sucre blanc pulvérisé, pour en faire un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On mettra dans un pot de terre vernissé, deux livres de belles violettes nouvellement cueillies & mondées ; on versera dessus quatre livres d'eau chaude, on couvrira le pot & on laissera la matière huit ou neuf heures en digestion ; on fera chauffer l'infusion au bain marie, on la coulera avec forte expression, on y mettra infuser comme devant, une pareille quantité de violettes, on coulera & l'on exprimera fortement cette seconde infusion, on la laissera reposer trois ou quatre heures, on la versera par inclination pour la séparer de ses fèces, on la pesera, on la mêlera avec le double de son poids de sucre pulvérisé, dans un bassin d'étain ou dans le même pot de terre, on posera le vaisseau sur un bain de vapeur, c'est-à-dire, sur un pot à demi rempli d'eau bouillante & l'on remuera le mélange avec une cuillère d'argent jusqu'à ce que tout le sucre soit dissout, alors on le coulera & on le gardera.

On le donne pour rafraichir & humecter la poitrine, pour épaissir & adoucir les humeurs trop acres, pour temperer la bile, pour désalterer dans les fièvres ardentes, & dans le rhume ; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

De la même manière on peut préparer le syrop de Cyanus.

Quoiqu'on ait trouvé le moyen d'avoir de la fleur de violette en Automne aussi belle qu'au printemps, on doit toujours préférer celle du Printemps, comme la meilleure & la plus odorante.

Syrop de
cyanus ou
bleuet.

On monde les violettes non-seulement pour en avoir une plus belle teinture, mais aussi pour empêcher que le purgatif ne se mêle dans ce syrop, car le calice ou partie herbeuse de cette fleur est un peu purgatif.

Les violettes simples sont préférables en Médecine aux violettes doubles, elles ont plus de couleur, plus d'odeur & plus de vertu : celles qui ont été cultivées sont en certain pays plus belles que celles des bois, & en d'autres pays les violettes des bois sont plus belles que les cultivées ; il faut toujours choisir les plus belles & les plus odorantes.

Il ne faut pas attendre sur la fin du tems des violettes à faire un syrop violat ; car elles perdent leur beauté à mesure que la saison avance, les premières qui paroissent sont toujours les plus belles & les meilleures, il les faut cueillir en beaux tems, & les mettre dans un linge mouillé d'eau fraîche : afin de les conserver en leur beauté, jusqu'à ce qu'on les ait mondées, & qu'on les employe.

Par les deux infusions décrites, l'eau doit être autant chargée qu'elle peut l'être

Cc ij

de la substance des violettes & il seroit inutile d'en faire une troisième. Quelques-uns, au lieu des infusions, tirent le suc de violettes mondées, ce qui est une aussi bonne méthode, mais il en coûte davantage, car cette fleur est peu succulente, de plus il reste beaucoup de la teinture & de la vertu de la violette dans le marc exprimé.

On ne fait point bouillir la teinture ni le syrop de violette, parce que l'ébullition en détruiroit la couleur, & en feroit dissiper les parties les plus volatiles; mais on doit y employer deux parties de sucre sur une partie de teinture, afin que la consistance du syrop soit convenable.

Il faut pulvériser le sucre assez subtilement, afin qu'il se fonde avec facilité dans l'infusion de violette, & l'on doit laisser le syrop sur le bain bouillant, ou sur du feu à nud jusqu'à ce qu'il soit fort chaud, car quand on ne le fait pas chauffer suffisamment, le syrop se conserve peu, à cause qu'une portion de sucre qui n'a pu être dissoute exactement se précipite au fond.

Quelques-uns même font prendre un bouillon au syrop, il perd à la vérité dans ce tems-là un peu de sa belle couleur, mais il la reprend quelques jours après; parce que les parties sulphureuses de la violette qui s'étoient écartées en bouillant, se réunissent & s'étendent quand le syrop est refroidi.

Quelques-uns mêlent dans le syrop violat un peu de liqueur acide, comme de l'esprit de vitriol, de l'esprit de soufre, du suc de citron pour lui donner une plus belle couleur & pour le rendre plus rafraichissant & plus agréable au goût, mais comme ces acides y excitent une fermentation, il devient rougeâtre & il se conserve moins, il vaut mieux garder le syrop sans acide, on y en mêlera toujours bien sur le champ, lorsqu'on jugera à propos d'en faire prendre à quelque malade.

D'autres ajoutent dans l'infusion des violettes un peu de racine d'iris de Florence concassée, afin d'augmenter le goût du syrop, car l'iris de Florence a une odeur de violette, mais il communique une petite acreté au syrop, laquelle il est bon d'éviter.

Quand le syrop est refroidi, on trouve dessus une écume blanche qu'il faut retirer doucement avec une cuillère, puis verser le syrop dans des cruches ou dans des bouteilles de verre qu'on bouchera bien, il faut être soigneux de les mettre pendant l'Esté en un lieu frais & sec, car la grande chaleur fait fermenter le syrop violat & lui fait perdre sa couleur, il se forme ordinairement dessus une croute qui aide à le conserver, parce qu'elle empêche l'air d'y entrer.

Le syrop violat a plus de vertu & plus d'agrément pour le goût & pour la couleur, les premiers six mois que dans les derniers mois de l'année, mais en quelque tems que ce soit, il est facile d'y remarquer une petite acreté qui vient de la violette.

Syrop de violat composé, de Mesué.

Prenez des fleurs de violettes nouvellement cueillies & bien épluchées, deux onces, Dix jujubes & autant de sebestes,

Des semences de coins & de mauve, de chacune une once.

Faites-les cuire dans une suffisante quantité d'eau de courge, clarifiez la colature, dans laquelle vous aurez dissout une livre & demie de sucre blanc, puis la cuisez à consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On ouvrira les jujubes & les sebestes, on envelopera les semences dans un notier,

On fera bouillir le tout dans environ quatre livres d'eau de courge distillée, on y mettra ensuite les violettes, & quand la décoction sera diminuée du quart, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour adoucir les acretez de la gorge & de la poitrine, car il lie & il embarasse par ses parties mucilagineuses les sérositez salées qui y descendent, il excite le crachat, il tempere les ardeurs de l'urine, il soulage dans les douleurs de la nephretique, il en faut prendre à la cuilliere, l'avalant doucement afin qu'il ait le tems de faire son effet.

Il faut que le nouet dans lequel on envelope les semences de coing & de mauve, soit de toile claire & assez ample, en sorte qu'elles soient au large, car elles se gonflent en bouillant, si on les mettoit dans la décoction à nud; elles la rendroient trop mucilagineuse.

Pour faire de l'eau de courge, il faut avoir plusieurs courges quand elles sont dans leur vigueur, les couper par morceaux, les écraser bien, les mettre dans une cucurbite avec son chapiteau, y adapter un receipient, & par un feu modéré, faire distiller l'humidité. Cette eau est fort humectante & rafraichissante.

Eau de
courge.

Vertus.

Syrop violat solutif.

Prenez des fleurs entieres de violettes nouvellement cueillies, deux livres,
De la semence de violette concassée, une demi livre.

Faites-les infuser pendant douze heures dans trois pintes d'eau chaude: & après quelques bouillons, coulez la décoction & l'exprimez, puis réiterez l'infusion rechauffée jusqu'à neuf fois, si vous le jugez à propos, & y remettez autant de violettes & de leur semence que vous infuserez en la même maniere qu'elle aura été faite la premiere fois. Enfin clarifiez la dernière colature dans laquelle vous aurez dissout trois livres de sucre blanc, & la cuisez à consistance de syrop selon l'art.

REMARKES.

On employera ici les violettes entieres sans les monder, parce que la partie herbeuse qu'on retireroit en les mondant est la partie la plus purgative de la fleur; de plus on ne doit pas tant rechercher pour ce syrop la beauté de la teinture que la vertu purgative: on ajoutera dans l'infusion, la semence de violette qui est beaucoup plus purgative que la fleur, & qui par conséquent doit augmenter la vertu. On fera l'infusion chaudement dans un pot de terre couvert, pendant douze heures, on la fera bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on mettra de rechef infuser de nouvelles fleurs & de la semence de violettes comme devant; dans l'infusion coulée, on réitérera des infusions & des colatures jusqu'à ce que la liqueur soit entierement empreinte de la substance des violettes, ce qu'on connoitra lorsque les fleurs sortiront teintes de la liqueur.

On fait ordinairement neuf infusions, mais les dernières sont inutiles, car la liqueur étant tout-à-fait chargée de la teinture des premières fleurs, elle ne peut plus rien recevoir.

On mêlera dans la dernière infusion coulée, le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Il purge la bile & les sérositez; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Quelques-uns mettent tremper dans l'infusion de violettes coulée, de la rhubarbe

Ce iij

ou du fenné, ou de l'agaric, pour rendre le syrop plus purgatif; on pourroit aussi y ajouter du tartre soluble.

Syrop de rhubarbe.

Prenez de la rhubarbe choisie, une demi livre, du tartre soluble, six dragmes.

Faites-les infuser chaudement dans une suffisante quantité d'eau commune pendant douze heures; après cela faites-les bouillir légèrement, puis coulez la décoction & l'exprimez. Enfin clarifiez la colature par résidence, dissolvez-y trois livres de sucre blanc, puis cuisez-la en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On coupera la rhubarbe par petits morceaux, on la mettra avec le tartre soluble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus trois ou quatre livres d'eau bouillante, on couvrira le pot & on laissera la matière en digestion dix ou douze heures, on la fera bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on remettra le marc exprimé dans le pot, on le fera tremper encore dans de nouvelle eau chaude pendant cinq ou six heures, puis l'ayant fait bouillir & couler comme auparavant, on mêlera les teintures, on les laissera reposer, & on les filtrera par la languette de drap, on les mêlera avec le sucre, & par un petit feu l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus. Il purge la bile, il est bon dans les cours de ventre, parce qu'il évacue en resser-

Dose. rant, on le donne pour les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces. Le tartre soluble aide à tirer la teinture de la rhubarbe, & il donne une vertu aperitive au syrop.

La seconde infusion qu'on fait de la rhubarbe, est pour achever d'en extraire toute la teinture.

Il est plus à propos de faire cuire le syrop par évaporation que par ébullition, afin qu'il se dissipe moins des parties purgatives de la rhubarbe.

Ce syrop a beaucoup de rapport pour les effets avec celui de chicorée composé; mais il est un peu plus purgatif, parce qu'outre que l'eau simple avec laquelle on le fait, est bien plus capable de se charger de la substance de la rhubarbe que n'est la forte décoction du syrop de chicorée, il y entre davantage de rhubarbe.

Syrop de fenné.

Prenez des feuilles de fenné de levant mondées, une demi livre, Du tartre soluble, six dragmes.

Faites-les infuser chaudement pendant vingt-quatre heures dans trois chopines d'eau commune, puis bouillir légèrement; après cela coulez & exprimez l'infusion: clarifiez ensuite la colature, tant par résidence que par filtration, avec deux livres de sucre; mêlez le tout & le cuisez à consistance de syrop.

Syrupi co-
locynt. &
hellebori ni-
gri.

On peut préparer de même manière le syrop de coloquinthe & celui d'hellebore noir.

R E M A R Q U E S.

On mettra infuser pendant vingt-quatre heures chaudement le fenné & le tartre soluble dans l'eau commune, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on la laissera reposer, & on la filtrera par une languette de drap, ou par le blanchet, on la mêlera dans un plat de terre avec le sucre, & l'on en fera évaporer à petit feu, l'humidité superflue jusqu'à consistance de syrop.

Vertus. Il est propre pour purger les humeurs mélancoliques & bilieuses. La dose en

Dose.

est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Le tarte soluble est mêlé dans l'infusion de ce syrop pour aider à tirer la teinture du senné, & pour lui servir de correctif, car il en dissout la substance visqueuse qui s'attachant aux intestins, y causeroit des tranchées.

On fait cuire le syrop par évaporation sans le faire bouillir, afin d'y retenir autant qu'il se peut de la vertu purgative du senné; mais quelque précaution qu'on prenne il s'en dissipe beaucoup, c'est pourquoi je trouverois à propos qu'on se contentât des infusions de senné qu'on peut faire chaque jour, suivant les occasions, sans s'embarasser de composer du syrop de senné.

Ce syrop a du rapport avec le syrop de pomme composé: mais il est plus purgatif.

Syrop de trois drogues.

Prenez des feuilles de senné de levant mondées, quatre onces,
Des trochisques d'agarc, deux onces,
De la rhubarbe & du tarte soluble, de chacun une once.

Infusez le tout ensemble pendant vingt-quatre heures dans deux pintes d'eau commune, puis le faites bouillir légèrement: coulez ensuite & exprimez l'infusion; après quoi vous clarifierez la colature, tant par résidence que par filtration, & vous la cuirez ensuite avec trois livres de sucre jusqu'à consistance de syrop.

REMARQUES.

On mondera le senné, on concassera les trochisques d'agarc, & l'on coupera la rhubarbe en petits morceaux, on mêlera tout ensemble dans un pot avec le tarte soluble, on versera sur le mélange l'eau bouillante, on couvrira le pot, on laissera la matière en digestion vingt-quatre heures, ensuite on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on la laissera rasseoir, & on la filtrera par la languette de drap, on y mêlera dans un plat de terre le sucre en poudre, on placera le plat sur un feu lent, & l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Il est panchymagogue, c'est à dire propre à purger toutes sortes d'humeurs, on en donne aux paralitiques, aux lethargiques, aux apoplectiques, aux épileptiques, parce qu'il évacue les humeurs du cerveau; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Ce syrop a pris son nom des trois drogues purgatives qui y entrent; sçavoir, de l'agarc, de la rhubarbe & du senné: le tarte soluble n'y est ajouté que pour correctif, & pour aider à tirer la teinture des purgatifs.

D'où vient
le nom de
ce syrop.

Si après avoir exprimé la matière de l'infusion, on veut la remettre tremper dans de nouvelle eau bouillante pendant sept ou huit heures, la faire bouillir quelques bouillons, la couler & exprimer comme auparavant, on aura un reste de teinture & de vertu des purgatifs qu'on pourra mêler avec la première après l'avoir filtrée.

Syrop de Carthame.

Prenez de la semence de carthame, quatre onces,
Des raisins mondez, deux onces,
Des racines de polypode de chesne, une once & demie,
De celles d'asperges, d'angelique, de réglisse, de fenouil, des semences d'anis, de fenouil d'ammi & de daucus, de chacune une once,
Des écorces de tamarisc & de cuscute, & des fruits d'alkekenge, de chacun demi once,

De l'adiante blanc, de l'hysope, du thin, de l'origan, du chamedris, du chamepitis, de la scolopendre & de la buglose, de chacun une demie poignée.

Faites de toutes ces drogues une décoction dans une suffisante quantité d'eau commune, jusqu'à la consommation du tiers; coulez ensuite & exprimez la liqueur, puis infusez dans la colature bien chaude, une once & demi de feuilles de senné mondées, six dragmes de rhubarbe choisie, demi once de trochisques d'agaric, & une drame de gingembre.

Laissez macérer tout cela pendant vingt-quatre heures, puis le faites bouillir légèrement; après quoi vous coulerez & exprimerez la décoction, & dans la colature que vous aurez clarifiée par la résidence & par la filtration, vous dissolvrez une livre de sucre blanc, & deux onces de syrop violat solutif aceteux simple, & vous cuirez le tout doucement jusqu'à consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On coupera les racines, on concassera l'écorce de tamarisc & les semences, on mondera les raisins, on incisera les herbes, on les fera bouillir méthodiquement dans une quantité suffisante d'eau commune, pour en faire environ trois livres de décoction, on y mettra infuser chaudement pendant vingt-quatre heures le senné mondé, la rhubarbe coupée par petits morceaux, les trochisques d'agaric & le gingembre concassé, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera, on l'exprimera & l'ayant laissée reposer, on la filtrera par la languette de drap, on la mêlera dans un plat de terre avec le sucre & les syrops, & par un petit feu l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Il purge la pituite & la mélancolie, il leve les obstructions, il purifie le sang; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

J'ai rapporté la description du syrop de carthame, comme je l'ai trouvée dans les Dispensaires, il est aisé d'y remarquer un grand embaras de drogues inutiles qui empêchent l'action des remèdes essentiels, car la décoction étant empreinte de la substance des ingrediens altérans, elle n'est presque plus capable de recevoir celle des purgatifs qui est la plus nécessaire; je trouverois donc à propos qu'on retranchât la décoction, & qu'on se servit à sa place de l'eau de buglose distillée, pour tirer la teinture des purgatifs, ce menstrue étant clair sera en état de se charger de leur qualité.

Le syrop aceteux me semble peu convenable pour cette composition, à cause que le vinaigre qui y entre, le rend plutôt astringent qu'aperitif.

Le gingembre est bien inutile ici, puisque l'agaric qu'on y employe étant trochisque, il n'a pas besoin de cet autre correctif.

Il seroit à propos de mêler dans l'infusion du tartre soluble pour corriger le senné, & pour aider à tirer la teinture des purgatifs; voici donc comme je voudrois reformer cette description.

Syrop de Carthame reformé.

Prenez de la semence de carthame, quatre onces; des feuilles de senné mondées, une once & demie, de la rhubarbe choisie six dragmes, des trochisques d'agaric, & du tartre soluble, de chacun une demi once,

Faites infuser tout cela chaudement pendant vingt-quatre heures dans trois chopines d'eau

d'eau distillée de buglose, puis le faites bouillir légèrement : coulez ensuite & exprimez l'infusion, puis dissolvez dans la colature que vous aurez clarifiée par résidence & par filtration, une livre & demie de sucre blanc & demi livre de syrop rosat solutif : après cela cuisez le tout sur un feu lent en consistance de syrop.

Syrop de Polypode.

Prenez du polypode de chesne, une livre.

En cas qu'on le puisse avoir tout nouveau, il faudra le couper par petits morceaux ; sinon il faudra le concasser grossièrement, puis le faire infuser chaudement pendant 24 heures dans six pintes d'eau de fontaine, puis l'y faire bouillir jusqu'à la consommation de la moitié, & y ajoutez sur la fin

Du calamus aromaticus une once, De la semence de fenouil, trois dragmes.

Faites bouillir de nouveau la décoction légèrement, & ajoutez ensuite à cette décoction après l'avoir coulee

Du suc ou de l'infusion de roses pâles, une livre & demie.

Des sucs de borache, de fumetere & de houblon, de chacun une demi livre.

Puis dans ces sucs mêlez avec la première décoction faites infuser chaudement pendant vingt-quatre heures,

Des feuilles de senné de Levant, six dragmes, Des petits raisins passés, trois onces,

Des myrobolans citrins, chepules & indiques, de chacun une once & demie.

Après cela faites bouillir le tout jusqu'à la consommation du tiers. Coulez ensuite & exprimez la décoction, & dissolvez dans la colature que vous aurez clarifiée par résidence & par filtration, trois livres de sucre, & cuisez tout cela à consistance de syrop.

REMARQUES.

On aura de la racine de polypode récente, on la coupera par petits morceaux, mais si l'on n'en peut avoir que de la sèche, on la pulvérisera grossièrement, & on la fera tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau chaudement ; on mettra ensuite bouillir l'infusion jusqu'à consommation de la moitié, on y ajoutera sur la fin le calamus aromaticus & la semence de fenouil concassés, on coulera la décoction avec expression, on la mêlera avec les sucs, & l'on fera infuser chaudement dans toute la liqueur les raisins mondez, le senné & les myrobolans concassés pendant vingt-quatre heures, on fera ensuite bouillir doucement l'infusion, jusqu'à diminution du tiers, on la coulera, on l'exprimera, on la laissera reposer quelques heures, on la filtrera par la languette, on y mêlera le sucre dans un plat de terre vernissé, & par un feu médiocre, on fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Il purge la bile noire & la mélancolie, il purifie le sang & les autres humeurs ; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Cette description est farcie de plusieurs ingrediens inutiles qui empêchent que les drogues essentielles ne communiquent suffisamment leur vertu au syrop, le calamus aromaticus & la semence de fenouil me paroissent peu nécessaires dans la décoction ; de plus leurs parties volatiles en quoi consistent leurs qualitez, sont la plupart détruites en bouillant.

Les sucs étant chargez de leurs propres substances, ne sont gueres en état de s'empreindre de celles des purgatifs, c'est pourquoi je serois d'avis qu'au lieu des sucs de borache, de fumetere & de houblon, on employât leurs eaux distillées qui sont claires & disposées à recevoir les teintures des drogues.

Pour les raisins, outre qu'ils sont bien inutiles dans cette composition, ils occu-

¶ D d

Vertus.

Dose.

pent par leur substance mielleuse la plus grande partie des pores de la liqueur, en sorte qu'il y en reste peu pour celle des purgatifs.

Je voudrois mêler dans l'infusion demie once de tarte soluble pour aider à tirer la teinture des mixtes, & pour corriger leur qualité purgative, en sorte qu'ils ne donnent point de tranchées; voici donc comme je serois d'avis qu'on réformât cette description.

Syrop de polypode reformé.

Prenez du polypode de chêne bien battu, une livre,

Mettez-le en infusion pendant 24 heures dans cinq pintes d'eau de fontaine: faites bouillir jusqu'à la moitié, ajoutez à la colature

Du suc ou de l'infusion de roses pâles, une livre & demie,

Des eaux distillées de borrache, de sumetere & de houblon, de chacun demi livre.

Dans ces sucs & liqueurs infusez chaudement pendant 24 heures des feuilles de senné oriental, demi livre, des myrobolans citrins, chepules & indiques, une once & demie; puis faites bouillir ces drogues à feu lent jusqu'à consommation du quart, coulez & exprimez: puis faites cuire la colature par résidence & par filtration clarifiée avec trois livres de sucre jusqu'à consistance de syrop.

Syrop d'endive simple, de N. Prevot.

Prenez du suc d'endive domestique bien purifié, huit livres,

Du sucre blanc, cinq livres & demie.

Faites-les cuire ensemble en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Pour bien tirer le suc de l'endive, il faut la piler dans un mortier de marbre, & la laisser digérer à froid sept ou huit heures, puis la mettre à la presse, le suc en coulera plus aisément que si on l'eût exprimée aussitôt après l'avoir pilée, parce que la viscosité se rarefie par la fermentation, on le dépure ensuite en le faisant bouillir un bouillon sur le feu, la partie crasse se séparera, & on le filtrera par un blanchet ou par un papier gris, on mêlera ensemble le suc dépuré & le sucre en la proportion marquée dans la recette, on les fera bouillir à petit feu, les écumant jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

On le donne dans les fièvres, dans la pleuresie; il purifie le sang, il tempere l'ardeur de la bile; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Syrop d'Endive composé, de Gentil.

Prenez des sucs d'endive ou scariole domestique & hepaticque bien purifiés, de chacun trois livres,

De l'orge entier, des capillaires, des quatre grandes semences froides, de chacun une once,

Des roses rouges, des violettes, de la lentille d'eau & du polytrie, de chacun demi once.

Faites cuire ces simples dans les sucs selon l'art, & dans l'expression clarifiée, dissolvez quatre livres de sucre blanc; puis la faites cuire en consistance de syrop, y ajoutant sur la fin de la cuitte du santal rouge & blanc & du fruit de berberis, de chacun, une dragme & demi-gros de canelle.

REMARQUES.

Après avoir tiré & dépuré les suc, on y fera bouillir l'orge & les autres ingrediens pour en faire une décoction selon l'art; on la coulera, on l'exprimera, on la mêlera avec le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en consistance de syrop; on l'aromatisera avec les santal, la canelle, & le berberis concassés & enveloppez dans un nouet qu'on y jettera sur la fin de la cuitte, & qu'on y laissera toujours.

Il est propre pour temperer les ardeurs de la fièvre & de la bile, il humecte & rafraichit le foye & les reins, il excite l'urine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Ce syrop est fort peu en usage.

Vertus.

Dose.

Syrop d'Endive cathartique, d'Andernac.

Prenez des feuilles d'endive & de chicorée sauvage, de chacune trois poignées, Des feuilles d'adante blanc & noir, de scolopendre, d'aigremoine & de fumetere, de chacune une demi-poignée.

Des fleurs de violettes, de buglose & de borrahe, de chacune une pincée, Des racines de polypode de cheſne, une once, de regliſſe ſix dragmes, d'ache, de fenouil & d'asperges, de chacune une demi once,

Des raisins passes mondés, une once, Vingt prunes de damas,

Des fruits d'alkekengé & de la cuscute, de chacun trois dragmes,

De l'orge & de la semence de carthame, de chacun demi once,

Des quatre grandes semences froides, de chacune deux dragmes,

Des semences d'endive & de chicorée, de chacune une dragme & demie,

Faites cuire toutes ces simples dans l'eau commune jusqu'à la consommation du tiers, & dans trois demi-septiers de cette décoction bien coulée, faites infuser séparément pendant la nuit, Des feuilles de fenné mondées, une once & demie,

Des trochisques d'agarie, une once,

Des myrobolans chepules & citrins, de chacun demi once,

Du gingembre & de la canelle, de chacun une dragme.

Coulez de nouveau cette infusion & l'exprimez, puis ajoutez-y une livre de sucre, & trois onces de syrop rosat solutif.

Enfin on fera cuire ce mélange à petit feu jusqu'à une épaisseur raisonnable.

REMARQUES.

Ce syrop est appelé Diaferos à cause de l'endive qui en fait la base, & qui est appelée en latin *Seris*.

On fera premièrement bouillir l'orge entière & la racine de polypode bien concassée, puis les racines d'ache, de fenouil & d'asperge, après les avoir mondées & coupées par morceaux, ensuite les semences concassées, & les fruits (les feuilles étant incisées) enfin les fleurs & la regliſſe ratissée & bien concassée. Quand la décoction sera faite, on la coulera, & l'on y mettra tremper chaudement toute la nuit les purgatifs; on fera ensuite bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on la clarifiera par résidence & par filtration, on y mêlera le sucre & le syrop rosat, on fera cuire le mélange en syrop par un petit feu.

Il est propre pour lever les obstructions, il purge la pituite, la bile & la mélancolie; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

D d ij

Il y a plusieurs défauts dans cette description ; premièrement il y entre quatre fois plus d'ingrédiens qu'il n'en faut pour faire une livre & demie de décoction que l'on demande. En second lieu, cette quantité de décoction est trop petite pour tirer la vertu des purgatifs, outre qu'étant déjà empreinte de la substance des plantes, elle n'est gueres capable d'en recevoir d'autre ; en troisième lieu la dose du sucre est trop petite pour une si grande quantité de drogues, il en faudroit deux fois autant.

Comme on a donné le nom d'endive à ce syrop, il me semble que le but principal qu'on doit avoir, est de lui communiquer la vertu de la plante, mais on l'a tellement farci d'autres ingrediens, qu'à peine l'endive s'y reconnoit-elle ; je serois donc d'avis qu'on le reformât en la maniere suivante.

Syrop d'endive purgatif, reformé.

Prenez de la rhubarbe choisie coupée menu, deux onces & demie,
Des feuilles de senné de Levant mondées, une once & demie,
Des trochisques d'agaric, une once,
Des myrobolans citrins & chepules & du sel de chicorée, de chacun demi once.

Infusez ces drogues chaudement pendant vingt-quatre heures dans deux pintes d'eau distillée d'endive ; & après quelques bouillons, coulez & exprimez : puis dans la colature clarifiée par résidence & par filtration, faites dissoudre trois livres & demie de syrop d'endive simple, avec du syrop rosat solutif & du miel blanc, de chacun trois onces, & cuisez le tout à feu lent en consistance de syrop.

Je mets le sel de chicorée à la place de la canelle & du gingembre, parce qu'il est plus propre pour servir de correctif aux purgatifs, pour augmenter la vertu du syrop, & aider à tirer la teinture des drogues : j'ajoute le miel pour empêcher que le syrop ne candisse étant gardé.

Syrop hydragogue, de M. Daquin.

Prenez des racines de mechoacan, d'iris vulgaire, d'yble nouvelle, de la moëlle de semence de carthame, des feuilles de senné de Levant & des feuilles de soldanelle sèches, de chacun une once & demie,
Du turbith gommeux, des hermodactes, du jalap, & de la rhubarbe choisie, de chacun six dragmes,

Des racines de valeriane majeure, de chardon roland, d'énule campane ou aunée, d'asarum, d'écorce de racines de cabrier & de tamarisc, du santal citrin, de la semence d'yble, & des bayes de genievre, de chacun demi once,
De l'aigremoine, du chamedris, du ceterach & des fleurs de genest, de chacun une poignée,
De la limure d'acier enfermée dans un noët, & du tartre blanc de Montpellier concassé, de chacun deux onces,

Faites infuser sur les cendres chaudes tous ces simples, coupez ou concassez dans trois chopines de sucs épurez, tant de racine de sureau que de feuilles de cerseüils, & dans une pinte d'eau de chicorée distillée, pendant vingt-quatre heures ; puis faites-les bouillir à petit feu pendant une heure & demie ; coulez ensuite la décoction & l'exprimez fortement : après cela dissolvez dans la colature, quatre livres du meilleur sucre, clarifiez-la ensuite, & la cuisez en syrop, y ajoutant sur la fin de la cuitte, deux onces de tartre vitrolé & autant de sel polychreste. Enfin le syrop étant refroidi, on le pourra parfumer avec trois gouttes d'huile de canelle incorporées avec du sucre en poudre.

REMARQUES.

Après avoir incisé & concassé les ingrediens, on les mettra ensemble dans un pot de terre vernissé: on versera dessus les lues & l'eau distillée, on bouchera le pot & on le placera sur les cendres chaudes; on laissera la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures, on la fera bouillir ensuite à petit feu pendant environ une heure & demie, on la coulera & on l'exprimera fortement, on mêlera la colature avec le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en syrop, on y ajoutera sur la fin le tartre vitriolé & le sel polychreste; quand le syrop sera refroidi on pourra l'aromatiser avec trois gouttes d'essence de canelle mêlées en oleosaccharum dans un peu de sucre candi pulvérisé.

Ce syrop est propre pour l'hydropisie, pour les rhumatismes, pour la goutte sciaticque; il purge par les selles & par les urines: la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Syrop aperitif cachectique, de M. Daquin.

Prenez des racines d'ache, de fenouil, de persil, de garance & de petite aristoloche, de chacune, deux onces.

Nettoyez-les & les concassez, & les ayant mises dans un vaisseau de terre vernissé, arrosez-les de vinaigre scillitique, puis ayant couvert le vaisseau, laissez-les y infuser pendant 24. heures; & faites-les bouillir ensuite à petit feu dans quatre pintes d'eau ferrée, jusqu'à la consommation du quart.

Après cela on y ajoutera des feuilles d'armoise, d'aigremoine, d'absinthe, de poüillot, & de chamedris, de chacune une poignée, & une demi-poignée de rhuë.

On coupera ces herbes & on les fera bouillir pendant un quart d'heure avec la premiere infusion, puis on y jettera deux pincées d'épithime, & autant de fleurs de matricaire, de camomille & d'hypericon.

Après quelques bouillons, ôtez la décoction hors du feu, coulez-la & l'exprimez.

Dissolvez ensuite cinq livres de sucre dans la colature: clarifiez-la & la cuisez en syrop: & si vous voulez le rendre purgatif, prenez de la rhubarbe choisie coupée par petits morceaux & des feuilles de senné de Levant mondées, de chacun deux onces, des racines de jalap, de mechoacan, d'hermodactes & de bryone blanche concassées, de chacune une once, & du tartre vitriolé, six dragmes.

Infusez tout cela pendant 24 heures dans un vaisseau de terre vernissé dont l'entrée soit étroite & bien bouchée, & dans lequel on aura mis préalablement trois chopines d'eau de melisse. On fera bouillir cette infusion légèrement, on la coulera & on l'exprimera; puis on fera cuire le syrop en consistance d'electuaire mou: après quoi l'on y mêlera l'infusion purgative clarifiée, & on fera cuire le tout en syrop, lequel étant refroidi, on y ajoutera demi-once d'oleosaccharum, de canelle, & autant de teinture de saffran.

REMARQUES.

Après avoir mondé & nettoyé les racines, on les écrasera avec un bistortier, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on les arrosera de vinaigre scillitic, on couvrira le pot, on le placera en un lieu chaud pour laisser la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures: ensuite on la fera bouillir dans l'eau ferrée à petit feu à diminution du quart, puis on y fera cuire les herbes un quart d'heure, ensuite les fleurs quelques bouillons; on coulera la décoction, on l'exprimera, on mêlera dans la colature le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en syrop.

Sil'on veut rendre ce syrop purgatif, on mettra dans un pot de terre vernissé, la rhubarbe coupée par petits morceaux, le senné mondé, le tartre vitriolé, le mechoa-

D d iij

cam, le jalap, les hermodactes & la bryone concassés; on versera dessus l'eau de melisse, on couvrira le pot, & on laissera la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera & on l'exprimera: on fera cuire le syrop en consistance d'opiate, puis on y mêlera l'infusion purgative coulée, & par un petit feu l'on fera consumer l'humidité du mélange jusqu'à consistance de syrop, dans lequel lorsqu'il sera refroidi, on ajoutera demi once d'oleo-saccharum de canelle, & autant de teinture de safran.

Vertus.

Dose.

Ce syrop desopile en purgeant les humeurs visqueuses ou terrestres qui faisoient l'obstruction: on le donne dans les cachexies, dans l'hydropisie, dans les pâles-couleurs, dans les rétentions des mois; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Syrop fortifiant.

Prenez de la rhubarbe choisie, coupée par petits morceaux, quatre onces, Des bayes de myrte concassées, & des roses rouges bien épluchées, de chacune trois onces. Du tartre blanc concassé, une once.

Infusez ces drogues chaudement pendant vingt-quatre heures dans six pintes d'eau ferrée, que l'infusion bouille ensuite légèrement, & qu'après cela elle soit coulée & exprimée, puis clarifiez avec le blanc d'œuf & quatre livres de sucre, & la cuisez en syrop.

R E M A R Q U E S.

On coupera la rhubarbe par petits morceaux, on concassera les bayes de myrte & le tartre blanc, on mettra le tout avec les roses dans un pot de terre vernissé; on versera dessus l'eau ferrée, on bouchera le pot, on le placera sur les cendres chaudes, on laissera la matiere en digestion pendant vingt heures: on la fera bouillir légèrement, on la coulera & on l'exprimera, on mêlera le sucre dans la colature, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Vertus.

Dose.

Il est propre pour fortifier l'estomach & les autres viscères, pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Syrop Lienterique, de M. Daquin.

Prenez des sommités de grande absinthe & des roses rouges séparées de leurs onglets, de chacune trois poignées,

De la limure d'acier enfermée dans un nouet, deux onces,

De la rhubarbe choisie & de l'écorce de myrobolans citrins, de chacune une once & demie,

Du tartre blanc pulvérisé, une once, Du santal rouge concassé, demi once.

Mettez tout cela dans un vaisseau de terre vernissé, avec deux livres de suc de plantain & autant de celui de roses, infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures: faites-le bouillir ensuite sur un feu lent pendant un quart d'heure, puis coulez l'infusion & l'exprimez; clarifiez-la ensuite avec le blanc d'œuf, & quatre livres du meilleur sucre, & la cuisez en syrop.

R E M A R Q U E S.

On mettra toutes les drogues ensemble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus les suc des roses rouges & de plantain, on couvrira le pot, on le placera sur les cendres chaudes pour l'y laisser pendant vingt-quatre heures; ensuite l'on fera bouillir l'infusion doucement pendant un quart d'heure, on la coulera avec expression; on mêlera le sucre dans la colature, & par le moyen d'un blanc d'œuf on les clarifiera, puis on les fera cuire en syrop.

Il arrête le cours de ventre & particulièrement la lienterie, il fortifie l'estomach & les autres viscères, il adoucit l'acrimonie des humeurs on s'en sert pour les hemorrhagies; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

Comme la premiere cause de la lienterie vient de ce que les fibres de l'estomach sont débilités ou relachés, en sorte qu'il ne se fait point de coction des alimens, les ingrediens qui entrent dans la composition de ce syrop sont fort convenables, car après avoir purgé doucement l'humeur qui peut causer le relâchement, ils resserrent & fortifient les fibres du viscere.

Syrop Chalybé, apéritif, cathartique, de M. Daquin.

Prenez de la limure d'acier enfermée dans un noüet lache & suspendu, six onces, Des racines de fenüil, de chicorée, de garence, de chacunes trois onces, Du tartre blanc concassé, deux onces.

Mettez tout cela dans un vaisseau de terre vernissé, & versez par-dessus quatre pintes & chopine d'eau chalybée très-chaude, & laissez le tout en infusion sur les cendres chaudes pendant douze heures, le vaisseau étant bien bouché, faites bouillir ensuite ce mélange pendant une heure sur un feu lent.

Puis après y avoir ajouté des feuilles de rhue, d'houblon, de patience, d'aigremoine & de capillaires de Montpellier, de chacunes trois poignées; faites-les bouillir de nouveau jusqu'à diminution du tiers, puis coulez la décoction & l'exprimez.

Cependant faites infuser séparément pendant douze heures sur les cendres chaudes, dans deux pintes de la même eau chalybée, demi-livre de feuilles de senné de Levant, mondées, quatre onces de semences de carthame concassées, & une once de tartre vitriolé. Que cette infusion bouille ensuite legerement, qu'elle soit coulée, exprimée, clarifiée avec le blanc d'œuf, & une demi livre du meilleur sucre, puis gardée.

Alors la colature de la premiere décoction étant clarifiée avec le blanc d'œuf & cinq livres de sucre, sera cuite sur un feu lent jusqu'à consistance d'électuaire solide, & dans ce tems-là la colature clarifiée de la seconde décoction sera mêlée avec la premiere, & sera cuite à petit feu en consistance de syrop, lequel étant refroidi, sera aromatisé avec six gouttes d'essence de canelle incorporée avec le sucre pulverisé.

REMARQUES.

On fera éteindre sept fois dans de l'eau un morceau d'acier rougi au feu, on mettra cette eau ferrée dans une cruche de terre vernissée, on attachera à l'ance de la cruche la ficelle qui suspendra le nouet de limaille d'acier, en sorte que le nouet trempe dans l'eau ferrée; on y ajoutera le tartre blanc grossierement pulverisé & les racines mondées & coupées par morceaux, on couvrira la cruche & l'ayant placée sur les cendres chaudes, on laissera la matiere en digestion pendant douze heures, puis on la fera bouillir à petit feu pendant une heure, & l'on y jettera les herbes incisées, on continuera la coction jusqu'à diminution du tiers de l'humidité, on coulera la décoction avec expression, & on la laissera reposer.

Cependant on mettra infuser en un pot de terre couvert sur les cendres chaudes pendant douze heures, le senné, la semence de carthame & le tartre vitriolé dans de l'eau ferrée; on fera bouillir legerement l'infusion, on la coulera & on l'exprimera; on mêlera dans l'infusion coulée demi livre de sucre; on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le gardera.

On mêlera la premiere décoction avec cinq livres de sucre, on clarifiera le mélange

avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de tablettes, on y ajoutera alors l'infusion purgative clarifiée, & par un petit feu, on réduira le tout en consistance de syrop, lequel étant refroidi, on l'aromatisera avec six gouttes d'essence de canelle mêlées avec ce qu'il faudra de sucre candi en poudre pour faire un oleo-saccharum.

- Vertus. Ce syrop est propre pour lever les obstructions du foye, de la rate, du mesentere, de la matrice, pour purger doucement les humeurs visqueuses & tartareuses; on le donne dans la cachexie, dans l'hydropisie, dans les pâles-couleurs, dans les rétentions des mois; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.
- Dose.

Syrop d'hyble.

Prenez de l'écorce de racines d'hyble nouvellement cueillies, quatre onces,
Des feuilles d'hyble, deux poignées,
De la semence d'hyble concassée, deux onces,

Infusez-les chaudement dans une pinte de vin blanc & autant d'eau commune pendant vingt-quatre heures jusqu'à diminution du tiers, puis coulez l'infusion & l'exprimez: après quoi la colature étant clarifiée par résidence & par filtration, vous y dissolvrez deux livres de sucre blanc & six dragmes de sel d'hyble.

Cuisez le tout à petit feu en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura des racines d'hyble nouvellement tirées de la terre, on les nettoiera bien, on les mondera de leurs cordes ou cœurs, & on prendra les écorces première & seconde, qu'on coupera par petits morceaux, on les mettra dans un pot de terre vernissé avec les semences concassées & les feuilles d'hyble incisées, on versera dessus le vin blanc & l'eau, on bouchera le pot, on le placera sur les cendres chaudes, & on laissera la matière en digestion pendant vingt-quatre heures; ensuite on la fera bouillir à diminution du tiers, on la coulera, on l'exprimera, on la laissera rasseoir & on la filtrera, on la mêlera avec le sucre & le sel d'hyble, & par un petit feu, l'on en fera consumer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Il purge les serositez par les selles & par les urines, on s'en sert pour les hydro-piques, pour les gouteux, pour la rétention des menstrues; la dose en est depuis demi once jusqu'à trois onces.

Dose.

Autre sy-
rop de
l'hyble.

On peut faire le syrop d'hyble avec parties égales de suc d'hyble depuré & de sucre que l'on fera cuire ensemble, mais il ne sera pas si purgatif que le précédent.

Syrop de fleur de genest, simple.

Prenez des fleurs de genest nouvellement cueillies & légèrement pilées, une livre,
De l'eau bien chaude, deux pintes & chopine.

Laissez-les macérer pendant douze heures, puis faites-les bouillir légèrement & exprimez la décoction; réitérez trois fois la même chose; & dans la dernière expression, dissolvez trois livres de sucre blanc, trois onces de miel commun, & une once de sel de genest, clarifiez-là, & la cuisez en syrop.

R E M A R Q U E S.

On écrasera dans un mortier de marbre une livre de fleurs de genest nouvellement cueillies, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus quatre livres d'eau bouillante, on couvrira le pot, & on laissera tremper les fleurs pendant douze heures;

heures; on fera boüillir legerement l'infusion, on la coulera & on l'exprimera, on y mettra une pareille quantité de fleurs de genest, on procedera comme auparavant, on réiterera les mêmes infusions encore deux fois, puis dans la dernière colature, on mêlera le sucre, le miel, & le sel de genest, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est aperitif & propre pour lever les obstructions de la ratte & du mesentere, il fortifie le cœur & l'estomach, on en donne aux mélancoliques; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Il faut faire des infusions jusqu'à ce que l'eau soit tout-à-fait chargée de la substance des fleurs, mais trois ou quatre doivent suffire; on reconnoitra que la liqueur sera parfaitement empreinte, lorsque les fleurs sortiront de l'infusion teintes. Le sel de genest augmente la vertu aperitive de ce syrop, le miel n'y est adjouté que pour empêcher qu'il ne se candisse en vieillissant.

On pourroit encore faire un syrop de genest avec le suc des fleurs tiré par expression, & le sucre parties égales.

Vertus.

Dose.

Autre syrop de genest.

Syrop de genest composé, de Lucretian.

Prenez des fleurs de genest, trois livres,
Des sommités de fresne, & des feuilles de fumeterre, de chacune une livre; adjoutez-y des fleurs d'hepatique & de ceterach, de chacune une poignée.
Des fleurs de borache, de buglose, de violettes, & d'epithyme, de chacune deux pincées,
De la semence de fenouil, d'anis, de chardon-benit, de chacune six dragmes,
De la canelle, deux dragmes.

Faites infuser ces simples pendant 24 heures au bain-marie bien chaud; puis coulez & exprimez fortement l'infusion, & dans cette expression vous laisserez encore macérer pendant trois jours comme la première fois au bain marie, une once & demie de polypode de che ne concassé, trois onces de pulpes de tamarins, & quatre onces de feuilles de senné, laquelle infusion on exprimera fortement après le tems fini, & l'on dissoudra dans la colature deux livres de sucre blanc, une livre de syrop de pommes simples, & après l'avoir clarifié, on la cuira à consistance de syrop.

REMARQUES.

On tirera par expression les sucs de fleur de genest, de fresne & de fumeterre; on les depurera & l'on y fera infuser chaudement au bain-marie pendant vingt-quatre heures en un pot de terre vernissé, les semences & la canelle concassées, les fleurs & les feuilles incisées, on fera boüillir legerement l'infusion, on la coulera, on l'exprimera, & dans la colature on fera infuser pendant trois jours au bain-marie chaud le polypode bien concassé, les tamarinds delayez & le senné mondé, on fera ensuite boüillir legerement l'infusion, on la coulera avec forte expression, on y mêlera le sucre & le syrop de pomme simple, on clarifiera & l'on fera cuire le mélange en consistance de syrop.

Il évacue la bile recuite, on en donne aux mélancoliques hypocondriaques; la dose en est depuis une once jusqu'à deux.

Vertus.

Dose.

Il entre dans la description de ce syrop beaucoup d'ingrédiens inutiles qui empêchent que les sucs ne s'empreignent autant qu'ils pourroient de la vertu des purgatifs; on seroit fort bien de retrancher les drogues de la première infusion, & de mettre en leur place, de la semence de violette & du sel de genest; voici donc comme je voudrois reformer cette description.

§ Ec

Syrop de genest composé, reformé.

Prenez des sucz depurez de fleurs de genest, trois livres.
Des sommittez de fresne & de sumeterre, de chacune une livre.
Ajoutez-y des feuilles de senné mondées, quatre onces.

De la semence de violettes concassée, deux dragmes,
Du sel de genest, une once; des tamarinds trois onces;
Du polypode de chesne concassé, une once & demie.

Il faut mettre macerer chaudement ces drogues ensemble pendant trois jours: puis les faire bouillir doucement, les couler & exprimer, & dans la colature, les clarifier par residence & filtration: dissolvez-y ensuite deux livres de sucre blanc, avec une livre de syrop de pommes simples, & faites cuire le tout à feu lent en consistance de syrop.

On ajoute ici le sel de genest pour augmenter la vertu aperitive du syrop, pour aider à tirer la teinture des purgatifs, & pour les corriger en rarefiant leur substance visqueuse.

Syrop de raisins passés laxatif.

Prenez des raisins de corinthe, deux livres.
Faites les cuire dans huit livres d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers, puis coulez la décoction, & l'exprimez. Ensuite infusez dans l'expression,
Des feuilles de senné mondées, deux onces & demie.
De la semence d'anis, demi once. De la canelle, deux dragmes.

Que ce mélange bouille legerement, & que la décoction soit coulée & exprimée, puis dissolvez dans la colature, deux livres de sucre blanc, & une demie livre de manne.
Après cela cuisez le tout à petit feu en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On lavera & l'on nettoiera les raisins de corinthe, on les fera cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mous, on coulera la décoction avec expression, on y fera infuser chaudement, vingt-quatre heures, en un pot de terre vernissé, le senné mondé, l'anis & la canelle concassés, on fera ensuite bouillir legerement l'infusion, on la coulera avec expression, on y dissoudra le sucre & la manne, on coulera la dissolution, & l'on en fera consumer l'humidité par un petit feu, jusqu'à consistance de syrop.

Vertus. Il purge l'humeur bilieuse & les serositez; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Dose. L'anis & la canelle ne sont employez dans l'infusion, que pour corriger le senné; mais comme ces ingrediens ne produisent qu'un très-petit effet en cette occasion, je serois d'avis qu'on leur substituât six dragmes de tartre soluble, ce sel aidera à tirer la teinture du senné, & en rarefiant la partie visqueuse il empêchera qu'elle ne s'attache aux membranes internes des viscères, & qu'elle ne cause des tranchées; de plus il augmente la vertu aperitive du syrop.

Syrop de raisins simples. Plusieurs descriptions n'ordonnent qu'une livre de sucre pour ce syrop, mais la quantité n'est pas bien proportionnée au reste des drogues, j'ai trouvé à propos de doubler la dose.

On peut faire le syrop de raisins simples avec la décoction des raisins & le sucre parties égales, mais les syrops de raisins simple & composé sont peu en usage en Medecine.

Syrop de Pyrethre, de Mynsicht.

Prenez de l'agarie blanc, une once & demie.

De la racine de pyrethre, une once,

De celles de pivoine mâle, d'acorus, & de pimpernelle, de chacune demi once.

Des semences de fenouil, de pivoine, & des bayes de genievre, de chacune trois dragmes.

De la matricaire, de l'aigremoine, de l'hysope, du primevere, de la marjolaine,

de la menthe sauvage & de l'herbe à chat, de chacune deux dragmes.

Des fleurs de muguet, de bouillon blanc, de buglose, de romarin, de chacune une dragme & demie.

De la canelle, de la noix muscade, & des cubebes, de chacun une dragme.

Que ces simples coupez & concassez restent en infusion pendant toute la nuit dans trois chopines d'eau de sauge, & autant d'eau de romarin, qu'ils bouillent après cela jusqu'à la consommation du tiers, puis dissolvez dans deux pintes de cette colature, deux livres de sucre blanc, mêlez tout cela, & le cuisez jusqu'à consistance de syrop.

REMARQUES.

On rapera l'agarie, on concassera les racines, la canelle, la muscade, les bayes, les semences, puis les herbes & les fleurs, on mettra infuser le tout ensemble chaudement une nuit dans les eaux distillées de sauge & de romarin, on fera ensuite bouillir l'infusion jusqu'à diminution de la troisième partie de l'humidité, on la coulera exprimant fortement le marc, on laissera reposer la colature, on la mêlera avec le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Il est propre dans les maladies des nerfs, comme dans la paralysie, dans les convulsions, dans l'épilepsie, dans la goutte sciaticque, il purge doucement, & il fortifie le cerveau; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

J'ai rapporté la description de ce syrop suivant son Auteur, mais comme en faisant bouillir l'infusion, on laisse échapper la partie spiritueuse des ingrediens dans laquelle consiste la principale vertu, je suis d'avis qu'on fasse l'infusion dans une cucurbitte de verre ou de grez, qu'on couvrira d'un chapiteau de verre, on la placera au bain-marie, on y adaptera un recipient, & après avoir lutté les jointures exactement, on fera distiller à petit feu environ une livre d'eau spiritueuse qu'on gardera dans le recipient bien bouché, on deluttera les vaisseaux, on versera ce qui sera demeuré au fond de la cucurbitte, dans une bassine, on y ajoutera s'il est nécessaire, environ une livre d'eau commune; on fera bouillir la matière à diminution du tiers, on la coulera avec expression, on mêlera dans la colature le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & l'on fera cuire le syrop en consistance d'opiate.

Quand il sera presque refroidi, on le decuira avec l'eau spiritueuse distillée, agitant bien le tout avec un bistortier, pour en faire un syrop qu'on gardera pour le besoin dans un vaisseau bien bouché.

Par cette manière l'on aura rassemblé dans ce syrop le volatil & le fixe des plantes qui y entrent, & par conséquent on aura conservé leur vertu, le syrop sera peut-être un peu clair, mais il n'en faut guère faire à la fois, afin qu'on ne soit point obligé de le garder long-tems, il pourra pourtant être conservé trois ou quatre mois.

Vertus.

Dose.

Maniere de
préparer le
syrop de
pyrethre
en conser-
vant toutes
les parties
essentiels
des ingre-
diens qui y
entrent.

E c ij

Sirop de Nicotiane simple.

Prenez du suc de Nicotiane épuré, & du sucre blanc, de chacun une livre; cuisez-les ensemble jusqu'à consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On aura de la nicotiane appelée herbe à la Reine ou tabac, cueillie dans sa vigueur, on l'incisera, on la pilera dans un mortier de marbre exactement, on la laissera en digestion à froid trois ou quatre heures, puis on l'exprimera pour en avoir le suc: on le dépurera en le faisant bouillir un bouillon, & le passant plusieurs fois par un blanchet, on pesera le suc depuré, on y mêlera un poids égal de sucre, & l'on fera cuire le mélange à petit feu, l'écumant de tems en tems jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il est un peu vomitif, on s'en sert pour l'asthme, pour purger le cerveau & l'estomach, pour lever les obstructions de la rate; la dose est depuis trois dragmes jusqu'à une once, on l'applique aussi sur des vieux ulcères, il les deterge sans douleur.

Syrop de Nicotiane composé, de Quecetan.

Prenez du suc de Nicotiane épuré, deux livres & demie,
De l'hydromel simple, une livre.

Faites-y infuser chaudement pendant deux ou trois jours, des feuilles d'hysope, de polytrie, de capillaires,

Des fleurs de tussilage, de stochas, de violettes & de buglose, de chacune deux pincées.

Des semences de coton, d'ortie, & de chardon benit, & des trochisques recens d'agaric, de chacun une once,

Des feuilles de senné, trois onces,

De la canelle, du macis, & du gérofle, de chacun une dragme.

L'on exprimera fortement l'infusion, puis on la laissera reposer autant qu'il faudra pour la parfaite épuration de ses fèces: après on y mêlera parties égales de cette infusion & de sucre, & on la cuira en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On incisera les feuilles, on concassera les semences, la canelle, les gyroffes, les trochisques d'agaric, on les mettra avec les fleurs dans un pot de terre vernissé, on versera dessus le suc de nicotiane depuré & l'hydromel, on couvrira le pot, & l'ayant placé en un lieu chaud, on laissera la matiere en digestion pendant deux ou trois jours, ensuite l'on fera bouillir legerement l'infusion; on la coulera avec expression, on la laissera reposer, on la separera de ses fèces, & l'ayant filtrée par la languette, on la pesera, on y mettra un égal poids de sucre blanc, & par un petit feu l'on fera cuire le mélange en syrop.

Vertus.

Dose.

Il est propre pour l'asthme, pour deturger la poitrine des humeurs crasses qu'elle peut contenir, pour purger le cerveau, pour lever les obstructions. Il purge ordinairement par bas, & quelquefois par le vomissement; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Les purgatifs qu'on employe dans ce syrop fixent la qualité émetique du suc de nicotiane, & la déterminent à agir plutôt par bas que par le vomissement, les autres ingrediens qui y entrent ne sont pas d'une grande utilité, & ils empêchent que le suc de nicotiane s'emprenne d'autant de qualité purgative qu'il le pourroit, parce que leurs substances occupent leurs places dans ses pores; je serois donc d'avis

qu'on les retranchât & qu'on mist à leur place une once de sel de nicotiane, pour aider à tirer les teintures du fenné & de l'agaric, pour leur servir de correctif, en rarefiant leurs parties visqueuses qui causent des tranchées, & pour faire mieux précipiter l'émétique de la nicotiane, en sorte qu'il agisse par les selles, je voudrois donc reformer la composition de ce syrop en la maniere suivante.

Syrop de Nicotiane composé, reformé.

Prenez du suc de nicotiane épuré, deux livres & demie,
De l'hydromel simple, une livre,
Dans lesquelles vous ferez macerer chaudement pendant trois jours, des feuilles de bon fenné, trois onces,
De l'agaric nouvellement trochisé, du sel de nicotiane, de chacun une once,
De la semence de violettes écrasée, demi once.

Faites bouillir le tout doucement, coulez & exprimez, & dans la colature que vous clarifierez par résidence & par filtration, vous dissolvrez du sucre fin deux livres & demie, & ferez cuire le tout en consistance de syrop selon l'art.

Syrop émetique.

Prenez du foye d'antimoine subtilement pulverisé, une once & demie,
Du suc de coings épuré deux livres.

Laissez-les ensemble en digestion chaudement pendant six jours, dans un matras bien bouché, les remuant souvent, filtrez ensuite la liqueur, & avec une livre de sucre blanc, cuisez ce mélange en syrop.

REMARQUES.

On pulverisera subtilement le foye d'antimoine, on le mettra dans un matras, on versera dessus, le suc de coing dépuré, on bouchera le matras & on le placera au bain marie chaud, ou dans le fumier, on laissera la matiere en digestion pendant six jours l'agitant de temps en temps, afin que le suc s'emprenne mieux de la qualité de l'antimoine, on filtrera la liqueur, & l'ayant mêlée avec le sucre, l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine de grez, ou dans un vaisseau de verre au feu de sable jusqu'à consistance de syrop.

Il purge par le vomissement & par les selles; la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à une once & demie, on s'en sert ordinairement pour les enfans & pour les personnes delicates.

On employe ordinairement pour cette préparation, le verre d'antimoine qui est plus vomitif que le foye, quand on le prend en substance, mais parce qu'il est fait sans sels, la liqueur en tire moins de sulfres salins que du foye d'antimoine qui est préparé avec le salpestre. J'ay trouvé aussi par experience, que le syrop émetique préparé avec le foye d'antimoine, excite mieux le vomissement que celui qui est fait avec le verre.

Veritas
Dose.

Le foye
d'antimoi-
ne est meil-
leur que le
verre pour
le syrop é-
metique.

On pourroit à la place du suc de coing se servir du suc de citron, ou du verjus, ou du vinaigre.

Les acides dissolvent le soufre salin émetique de l'antimoine, mais ils en fixent une partie, c'est pourquoi ce syrop agit doucement par le vomissement; si l'on y employoit le vin émetique ordinaire à la place du suc acide, il seroit un peu plus vomitif, une liqueur simplement aqueuse ne seroit pas capable de tirer la vertu émetique de l'antimoine, il faut qu'il s'y trouve des sels pour pénétrer ce mineral, & pour dissoudre son soufre salin.

E c iij

Si l'on veut mettre autant d'autre suc de coing sur ce qui restera du foye d'antimoine après la filtration, & qu'on le laisse en digestion comme auparavant, on aura une liqueur aussi émetique que la précédente, on peut même réitérer d'en mettre jusqu'à six fois s'il en est besoin, car il se détachera assez de parties de l'antimoine pour rendre toutes ces infusions émetiques.

Comment
l'Antimoi-
ne excite le
vomissement
Moyen de
faciliter le
vomissement
& de corri-
ger l'acreté
du remède.

L'antimoine excite le vomissement, parce que son soufre salin étant mis en grande agitation par la chaleur de l'estomach, picotte violemment les fibres de ce viscere & y cause une espèce de convulsion qui le fait bouleverser & repousser en haut ce qui est dedans. Si l'on veut faciliter le vomissement pendant l'action de ce remède, il faut faire prendre au malade quelques cuillerées de bouillon gras, on empêchera par là les trop grands efforts, & l'on corrigera l'acreté des humeurs en liant par les parties rameuses de la graisse leurs pointes, qui en des personnes délicates pourroient ouvrir des vaisseaux & causer des hemorrhagies.

Syrop émetique d'Angel Sala.

*Prenez du verre d'antimoine subtilement pulverisé, une once,
Du santal rouge, une demi once.*

*De la canelle, de la zédoaire, & de la semence d'angelique, de chacune deux dragmes.
Du safran une demi dragme.*

Faites infuser le tout chaudement pendant 24 heures dans trois demi-septiers de vinaigre rosat, après cela filtrez l'infusion par le papier gris, puis dissolvez une livre & demie de sucre blanc dans la liqueur filtrée, & la cuisez à petit feu en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On pulverisera bien subtilement le verre d'antimoine, on concassera la canelle, le santal, la zedoaria & la semence d'angelique: on mettra le tout avec le safran dans un matras, on versera dessus le vinaigre rosat, on bouchera le matras, on le mettra en digestion, au bain marie tiède pendant vingt-quatre heures, agitant la matiere de temps en temps; ensuite l'on filtrera la liqueur & on la mêlera avec un poids égal de sucre en poudre dans une terrine de grès ou dans un vaisseau de verre, on placera le vaisseau au feu de sable & par une lente chaleur, on fera évaporer l'humidité du mélange jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Dose.

Il fait vomir doucement; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces. Ce syrop est moins vomitif que le précédent pour plusieurs raisons; la première parce que le verre d'antimoine, donne moins de vertu vomitive dans les infusions, que ne fait le foye d'antimoine, comme je l'ay remarqué ailleurs; la seconde, parce que les drogues qu'on mêle avec le verre d'antimoine, remplissant une bonne partie des pores du vinaigre qui est déjà empreint de la substance des roses, le dissolvant n'est pas si en état de se charger du soufre salin de l'antimoine, que dans l'autre préparation; la troisième, parce qu'il y entre à proportion plus de sucre, ce qui fait que la qualité de l'antimoine étant plus étendue, le syrop en doit avoir moins de force.

Les ingrediens aromatiques ont été employez dans l'infusion à dessein de corriger l'émetique & de fortifier l'estomach contre ses efforts; mais cette précaution fait une contre indication; car puisqu'on a dessein de faire vomir, & par conséquent d'irriter & de relâcher les fibres de l'estomach; on ne doit pas donner rien dans le même temps, qui les affermissent & qui empêche de rejeter ce qui a été ému: Je serois donc d'avis qu'on retranchast de cette composition, le santal, la

canelle, le zedoaria, la graine d'angelique & le safran; le meilleur correctif qu'on puisse donner aux effets violents de l'émétique est le bouillon gras ou l'huile d'amende douce, car ce liqueurs excitent l'évacuation en adoucissant l'acreté du remède & des humeurs & en rendant les conduits plus souples.

L'estomach se fortifie ordinairement assez de soi-même quand il a été nétoyé de ce qui le fatiguoit; mais au cas qu'il fût demeuré quelque foiblesse procédante d'un reste d'humeur visqueuse, ou d'une simple privation d'esprits, les drogues que je voudrois retrancher de ce syrop, ou d'autres d'une qualité pareille, feroient alors données fort à propos.

Il arrive bien souvent en fait d'émétique, qu'une petite dose tourmente davantage un malade, qu'une grande, parce qu'elle demeure plus de tems à faire vomir, & cependant elle cause des fermentations & des remuements fort incommodes dans l'estomach; il ne faut pas aussi en donner une trop grande, de peur qu'elle n'agisse trop violemment; on doit en proportionner la dose à la force de celui à qui on la donne.

Il n'est pas toujours sûr que l'émétique fasse vomir, il pousse quelquefois par le bas, soit parce que les fibres de l'estomach étant robustes & fortes, elles ne sont point piccotées assez fortement pour qu'il se fasse convulsion en la partie, soit parce qu'au contraire ces mêmes fibres sont trop débilitées, comme il arrive dans la suite des grandes & longues maladies; soit parce que le remède émétique rencontre en son chemin quelque humeur saline qui le précipite dans les intestins; quoiqu'il en soit l'humeur est toujours évacuée, mais plus doucement; il est pourtant à souhaiter dans plusieurs maladies que l'émétique agisse par en haut, afin que les efforts qu'on fait puissent détacher les humeurs les plus attachées, rarefier & dissoudre la matiere des obstructions & ouvrir les pores pour faire sortir ce qui est transpirable.

Autre syrop émétique & purgatif.

Prenez des racines de cabaret, trois onces.

De celle de petite esule, & d'hellebore noir, de chacune deux onces.

Infusez chaudement ces simples pilez pendant 24 heures dans deux pintes d'eau commune, qu'ils bouillent ensuite à petit feu jusqu'à la consommation du quart. Coulez ensuite & exprimez l'infusion, clarifiez la colature par residence & par filtration, puis y dissolvez deux livres de sucre blanc, & faites un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On concassera les racines, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau bouillante, on couvrira le pot, on le placera en un lieu chaud, & on laissera la matiere en digestion pendant vingt-quatre heures; on fera ensuite bouillir doucement l'infusion à diminution du quart, on la coulera, on l'exprimera & l'ayant laissée reposer, on la filtrera par une languette de drap, puis on la mêlera avec le sucre & l'on fera cuire le mélange en syrop qu'on gardera au besoin.

Il purge fortement par haut & par bas: il est bon pour les hydropiques, pour les hypocondriaques, pour les apoplectiques; la dose en est depuis deux dragmes jusqu'à six.

Comme ce syrop est composé de remèdes violents, on ne doit s'en servir qu'en des occasions où il est question de remuer bien fortement les humeurs.

Vertus.

Dose.

Syrop de perles orientales, de Mynsicht.

Prenez des eaux distillées de roses, de berrache, & de buglose, de chacune un demi-septier.

Du sel de perles, demi once.

Mélez le tout, & la dissolution des perles étant faite, ajoutez-y des amandes douces ce qu'il en faudra. Faites-en une bonne emulsion, à laquelle vous ajouterez ensuite une livre de sucre blanc, & vous ferez cuire le tout en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

Le sel de perles se prépare de la même manière que le sel de corail, duquel on trouvera la description dans mon Livre de Chymie.

On dissoudra le sel de perles dans les eaux distillées; on battra dans un mortier de marbre, une once d'amandes douces pelées, on les démelera dans la dissolution du sel de perles pour faire un lait qu'on passera par une étamine avec expression; on mêlera dans ce lait, le sucre; on fera cuire le mélange à petit feu en consistance de syrop, on le coulera chaudement & on le gardera.

Vertus.

Dose.

Il est estimé propre pour fortifier le cœur & le cerveau, pour exciter le lait aux femmes & la semence à l'un & à l'autre sexe; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Le principal effet des perles est d'adoucir par leur vertu alkaline, les acides ou les sels trop acres qui se rencontrent dans le corps; mais le sel de perles n'a point retenu cette qualité, il en a été privé dans la préparation qu'on en a faite avec le dissolvant acide; je ne me suis point aperçu que ce sel eût d'autre faculté qu'un peu d'astiction; je n'ai donc pas grande foi pour ce syrop.

Syrop de Berberis.

Prenez du suc de fruits mûrs de Berberis nouvellement tiré & épuré, & du sucre blanc, de chacun deux livres.

Cuisez-les ensemble à petit feu en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

Moyen de
tirer le suc
de berberis

On choisira des fruits de berberis mûrs, on les écrasera bien dans un mortier de marbre, on les laissera trois ou quatre heures en digestion à froid, puis on les mettra à la presse pour en tirer le suc.

Moyens de
dépuré ce
suc & de le
garder.

Pour dépuré ce suc, on le mettra dans une bouteille & on l'exposera deux ou trois jours au soleil sans le remuer, puis on le filtrera; si l'on veut le garder longtemps, on en emplira des bouteilles jusqu'au col; on ajoutera par dessus de l'huile d'amande douce à la hauteur de deux travers de doigt pour empêcher que l'air n'y entre & le fasse corrompre.

On mettra dans un plat de terre vernissé, un poids égal de suc de berberis & de sucre blanc; on placera le plat sur un petit feu, & l'on fera consumer l'humidité de la liqueur jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il est astringent & rafraichissant, on l'employe dans les juleps pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier le cœur & pour résister à la malignité des humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Le syrop de berberis étant acide & fort agreable au goût, doit être fait dans un vaisseau

Vaisseau de terre préférablement à un de metal dont il pourroit tirer une impression ; on le fait cuire par évaporation , afin qu'il n'y ait que la partie phlegmatique qui se consume , car si on le faisoit bouillir , une partie de son sel essentiel ou acide se dissiperoit , & le syrop en auroit moins de vertu.

On peut encore faire le syrop de berberis en mettant simplement fondre deux parties de sucre dans une partie de suc de berberis , sans qu'il soit besoin de le faire bouillir ny évaporer , car on n'aura employé que la quantité du suc qu'il faudra pour liquéfier le sucre en syrop.

Autre maniere de faire le syrop de berberis.

Ce dernier syrop de berberis sera encore plus agréable au goût que le précédent ; mais comme il ne contiendra pas tant des acides du fruit , il aura moins de vertu.

Syrop de corail.

Prenez des coraux préparez , quatre onces , du suc de berberis épuré , trois livres. Mettez-les ensemble en digestion pendant deux jours dans un matras bien bouché ; après cela filtrez la liqueur , & avec un poids égal de sucre blanc , faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On mettra les coraux préparez ou broyez subtilement sur le porphyre , dans un matras , on versera dessus , le suc de berberis depuré , on bouchera le matras & on le placera dans le fumier chaud , ou au bain marie pour faire digérer la matiere pendant deux jours l'agitant de temps en temps , on filtrera la liqueur & l'ayant pesée on la mettra dans un plat de terre vernissé avec un poids égal de sucre blanc , on placera le plat sur un petit feu , & l'on en fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

On l'estime propre pour fortifier l'estomach & le foye , pour arrêter les cours de ventre , les flux de menstres & d'hémorrhoides , le crachement de sang & les autres hémorrhagies ; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Quand on a versé le suc de berberis sur le corail , il se fait une ébullition ou effervescence considérable qui rarefie beaucoup la liqueur ; c'est pourquoi il est nécessaire que le matras soit assez ample , car autrement elle passeroit par dessus en s'élevant ; cette effervescence provient de ce que le suc de berberis qui est acide , penetre le corail qui est alkali , & il se fait un écartement violent des parties de ce mixte.

On tient la matiere long-temps en digestion & on l'agite quelquefois , afin d'exciter le suc acide à dissoudre autant de corail qu'il en peut contenir , après quoi le dissolvant a perdu presque toute son acidité , parce que ses pointes se sont émoussées contre le corps solide du corail , ou bien se sont comme engainées dans ses pores : on peut substituer au suc de berberis , le suc de grenade , le suc de coing , le suc de groseilles , le verjus , le vinaigre : mais on prend ordinairement en cette occasion , un suc acide rouge pour imiter la couleur du corail.

Il restera beaucoup de corail au fond du matras , parce que l'acide foible du suc de berberis qu'on a employé n'étoit pas suffisant pour le dissoudre entierement , on peut le faire sécher & le garder pour une opération semblable.

Il ne faut point faire bouillir le syrop , de peur qu'une partie du corail dissout ne se séparât & ne se précipitât au fond.

La plupart des grandes vertus qu'on a attribuées au corail me paroissent assez imaginaires , comme celles de fortifier le cœur & d'arrêter le sang , étant simplement attaché ou suspendu au col , outre cela les Anciens ont cru qu'il se détachoit du corail rouge pris interieurement une teinture spiritueuse capable de produire des effets considerables comme de purifier le sang , de fortifier le cœur ; il se trouve

même encore beaucoup de Medecins prevenus de cette opinion ; c'est ce qui fait qu'on a coûtume de preferer en medecine le corail rouge aux autres especes ; je n'ay point remarqué en donnant ce remede qu'il eût d'autre vertu que celui d'un alkali qui absorbe les acides , & la teinture que j'en ay tirée par la Chymie, ne m'a paru qu'une matiere bitumineuse sans vertu. J'estime donc le corail pour les maladies causées par des sels acres , comme sont la plupart des cours de ventre , pour les hemorrhagies ; parce que ces sels s'embarassant dans les pores du corail , y émoussent leurs pointes & y perdent beaucoup de leur mouvement ; c'est pourquoi je trouve qu'on a tort de donner au corail aucune autre preparation que celle d'être broyé sous la molette ; & le syrop de corail me semble inventé mal à propos , car le suc acide de berberis fait par avance sur le corail , ce que les humeurs trop acres ou trop acides du corps pouroient faire , & le corail demeure sans vertu pour adoucir ces humeurs ; puisqu'étant déjà rarefié & penetré quand il entre dans le corps , les sels ne trouvent plus de matiere alkaline contre qui agir , ny de pores pour se loger.

Pour ce qui est du suc de berberis ; bien loin que par l'addition du corail , il soit rendu plus cordial & plus efficace pour les maladies ; au contraire cette matiere alkaline ayant détruit son acidité dans laquelle consistoit sa principale vertu , il devient beaucoup plus foible & moins salutaire.

Syrop de Grenades.

Prenez du suc de grenades acides nouvellement tiré & épuré , & du sucre blanc , de chacun deux livres. Cnisez-les à petit feu en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On ouvrira des grenades aigres , on en séparera les grains qu'on écrasera dans un mortier de marbre , on les laissera quelques heures en digestion à froid , puis on les exprimera pour en avoir le suc ; on dépurera ce suc en l'exposant quelques jours au Soleil dans une bouteille , puis on le filtrera par le papier gris. Si l'on veut le garder on en emplira des pilules jusqu'au col & on le couvrira d'huile d'amande douce à la hauteur d'un ponce.

De paratiō
du suc de
grenade.
Moyen de
le garder
sans qu'il
se gâte.

Vertus
Dose.

On mêlera dans un plat de terre égales parties de suc de grenade depuré & de sucre blanc , on mettra le plat sur un petit feu , & l'on fera évaporer l'humidité du mélange jusqu'à consistance de syrop.

Il réjouit le cœur , il arrête le vomissement , les flux de ventre & les hemorrhagies , il desaltère en rafraichissant : la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Autre pre-
paration
du syrop
de grenade

On peut préparer un syrop de grenade en faisant simplement fondre deux parties de sucre sur une partie de suc depuré.

Les grenades aigres sont les plus en usage dans la Medecine , parce qu'elles sont les plus cordiales : on peut faire de même le syrop de grenades douces.

Ce qui se consume dans l'évaporation n'est que la partie la plus phlegmatique du suc , le sel essentiel acide demeure avec le sucre.

Il n'est pas nécessaire de faire cuire les syrops aigres autant que les autres , car le sel essentiel acide qu'ils contiennent les conserve , quoiqu'ils n'ayent pas la consistance ordinaire ; il faut faire secher l'écorce de grenade au Soleil , elle est astringente.

Syrop de Groseilles rouges.

Prenez du suc de groseilles rouges nouvellement tiré & épuré , une livre , Du sucre blanc , deux livres. Faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On écrasera dans un mortier de marbre des groseilles rouges; on en tirera le suc dont on remplira des bouteilles jusqu'au col, on mettra dessus de l'huile d'amande douce, à la hauteur de deux doigts, on bouchera les bouteilles, & on laissera depurer ce suc quinze ou vingt jours, ou jusqu'à ce que les fèces se soient précipitées au fond & qu'il soit bien clair, on le filtrera alors par le papier gris, on le pesera & on le mêlera avec le double de son poids de sucre blanc, dans un plat de terre vernissé; on placera le plat sur un petit feu pour faire fondre le sucre, & alors le syrop sera fait, on l'écumera, on le coulera & on le gardera.

Il est astringent & rafraichissant, il réjouit le cœur, la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

On employe ordinairement les groseilles rouges plutôt que les autres pour le syrop à cause de leur couleur agréable; on pourroit aussi se servir des groseilles blanches, car elles ont le même goût & la même vertu, mais pour les noires elles sont de méchant goût & de peu d'usage.

Si l'on faisoit le syrop dès que le suc a été exprimé, il se congeleroit.

On n'employe ici qu'une partie de suc sur deux parties de sucre, afin que n'étant point obligé de faire bouillir le syrop, il se tienne clair.

Le syrop de groseilles est plus commode pour les juleps que la gelée, parce qu'ils se mêle plus vite & sans peine.

Syrop de Coings.

Prenez du suc de coings épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres.

Cuisez-les à feu lent en consistance de syrop selon l'art.

REMARQUES.

On rapera des poires de coing, on en tirera le suc par expression & on le mettra dépurer deux ou trois jours au Soleil, ensuite on le filtrera.

Suc de
coing, sa
depuration

On mêlera dans un plat de terre vernissé parties égales de suc de coing depuré & de sucre blanc, on placera le plat sur un petit feu, & l'on fera évaporer l'humidité du mélange jusqu'à consistance de syrop; on peut quand il est refroidi l'aromatiser avec deux ou trois gouttes d'essence de gyrosfle réduites en oleosaccharum avec un peu de sucre candi pulvérisé subtilement.

Le syrop de coing est astringent, propre pour fortifier l'estomach, pour arrêter les cours de ventre; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

Si l'on employoit le suc de coing dès qu'il est exprimé sans le dépurer, on feroit de la gelée de coing, au lieu de syrop.

Syrop de suc de citrons ou de limons.

*Prenez du suc de citrons ou de limons nouvellement tiré & épuré, une livre;
Du sucre blanc, deux livres.*

Mêlez-les, & en faites un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura des citrons ou des limons les plus succulents, on en séparera l'écorce; on écrasera le dedans en un mortier de marbre avec un pilon de bois, on les laissera digérer à froid cinq ou six heures afin que leur viscosité se rarefie, on les exprimera pour en tirer le suc: On mettra ce suc dans des bouteilles, & on l'ex-

Maniere de
tirer le suc
de limons,
& sa dépu-
ration.

F f ij

sera quelques jours au soleil pour le faire dépuré, on le filtrera ensuite, & l'ayant mêlé avec le double de son poids de sucre fin, dans un plat de terre vernissé, on mettra le mélange sur un petit feu pour faire fondre le sucre, & le syrop sera achevé, on l'écumera & on le coulera.

Vertus.

Dose.

Syrop de
limons ou
de citrons
fait sans
feu.

Il est cordial & rafraichissant, on le donne pour résister à la corruption des humeurs, & pour les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie, on en mêle dans les potions & dans les juleps.

On employe ordinairement dans la préparation de ce syrop, pour le moins autant de suc de limons que de sucre, mais comme alors il est nécessaire de faire consumer le trop d'humidité du mélange, afin de lui donner la consistance requise, le syrop acquiert de l'acreté, & il n'est pas si rafraichissant, ni si beau, ni si délicieux que quand il a été fait par la méthode qui a été décrite, où l'on ne met que ce qu'il faut de suc pour liquéfier le sucre & le réduire, en consistance de syrop, sans qu'il soit besoin de le faire bouillir ni évaporer.

Le syrop de limons est rafraichissant, parce que son acidité fixe & apesentit les sels volatiles ou les sulfures qui sont trop en agitation dans le corps, & modere leur mouvement qui causoit la chaleur.

On peut faire un syrop de limons ou de citrons sans feu, en coupant le fruit par tranches, saupoudrant les tranches de sucre pulvérisé, & les mettant sur un tamis renversé qu'on posera dans une grande terrine, on placera le tout à la cave ou en un autre lieu humide, il coulera dans la terrine un syrop qui aura les mêmes vertus que l'autre.

Le syrop de limons comme les autres syrops acides, se conserve long-temps dans sa bonté, à cause de son sel essentiel.

Syrop de suc d'alleluya.

Prenez du suc d'alleluya nouvellement tiré & épuré, & du sucre blanc, de chacun, deux livres.

Faites-les cuire ensemble à petit feu, & faites-en un syrop.

R E M A R Q U E S.

On aura de l'oxytriphylum, appelé en François alleluia, nouvellement cueilli dans sa vigueur, on le pilera bien dans un mortier de marbre, & l'ayant laissé trois ou quatre heures en digestion à froid, on l'exprimera pour en avoir le suc, on depurera ce suc en lui donnant un boiillon & le passant plusieurs fois par un blanchet.

On mêlera ensemble dans un plat de terre vernissé parties égales de suc d'oxytriphylum depuré & de sucre blanc, on placera le plat sur un feu modéré pour faire fondre le sucre, & pour faire évaporer l'humidité de la liqueur jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Syrop d'oseille.

Il est propre pour désalterer, pour fortifier le cœur, pour purifier le sang, on le donne dans les fièvres ardentes, dans les fièvres malignes. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On peut faire de la même manière le syrop d'oseille.

Syrop de cerises aigriottes.

Prenez du suc de cerises acides nouvellement tiré & épuré & du sucre blanc, de chacun trois livres.

Cuisez-les ensemble, & faites-en un syrop.

REMARQUES.

On prendra des cerises appellées aigriottes avant leur parfaite maturité, on les écrasera dans un mortier de marbre, & l'on en tirera le suc, on laissera dépuré ce suc au soleil pendant deux jours, puis on le filtrera, on y mêlera un égal poids de sucre blanc dans un plat de terre vernissé, & l'on fera cuire le mélange en syrop.

Il rafraichit, il désaltère, il est bon pour les febricitants, & pour temperer la bile, on le prend en julep avec de l'eau. La dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Les cerises aigrettes rendent le syrop plus rafraichissant & plus agréable que celles qui par une parfaite maturité sont devenues douces.

Syrop de verjus.

Prenez du suc de verjus nouvellement tiré & épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres.

Mêlez-les & les cuisez en syrop.

REMARQUES.

On écrasera des grains de verjus dans un mortier de marbre, on les exprimera, pour en tirer le suc, on dépurera ce suc au soleil, on le filtrera, & on le mettra dans un plat de terre vernissé, on y mêlera un égal poids de sucre fin, on posera le plat sur un petit feu pour faire fondre le sucre & pour faire consumer la liqueur doucement jusqu'à consistance de syrop.

Il est rafraichissant, il arrête le vomissement, il tempere la bile, il excite l'appetit. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.
Dose.

On ne doit jamais se servir de vaisseaux d'airain pour faire les syrops aigres, de peur qu'ils n'en tiraient un verd-de-gris.

Il est bon de faire consumer l'humidité à petit feu, afin qu'il n'y ait que le phlegme qui s'évapore.

On pourroit rendre le syrop de verjus plus aigre en y employant plus de suc, mais il auroit de l'acreté.

Syrop de vinaigre simple.

Prenez du vinaigre de vin blanc, une livre,
Du sucre blanc, deux livres.

Mêlez-les & faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On mettra dans un plat de terre vernissé, deux parties de sucre en poudre, & une partie de vinaigre bien clair, on posera le plat sur le feu & quand le sucre sera fondu, le syrop sera fait, on l'écumera & on le coulera.

Il est propre pour rafraichir dans les fiebres ardentes, il désaltère, il arrête le crachement de sang & les autres hemorrhagies, il resiste au venin. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.
Dose.

Il n'est pas besoin de faire bouillir ni évaporer ce syrop, parce qu'on n'y mêle du vinaigre que la quantité qu'il en faut pour liquéfier le sucre & pour le mettre en consistance requise; on peut le rendre plus aigre en y employant parties égales de sucre & de vinaigre; mais comme alors il faudra faire consumer une partie de la liqueur, l'acide volatil du vinaigre s'évaporerait avec le phlegme & le syrop en serait plus acre & moins agréable au goût.

Quoiqu'on employe ordinairement le vinaigre blanc pour le syrop, il ne seroit

F f iij

pas moins bon quand on se serviroit de vinaigre rouge.

Syrop de vinaigre composé.

Prenez des racines de fenouil, d'ache, & d'endives, de chacune trois onces ;
Des semences d'anis, de fenouil & d'ache de chacune, une once,
De la semence d'endive, une demi-once.

Cuisez ces simples à petit feu dans quatre pintes d'eau commune jusqu'à la diminution du tiers; puis ajoutez à la colature trois livres de sucre blanc, & une pinte du meilleur vinaigre. Clarifiez le tout & le cuisez en syrop.

R E M A R Q U E S.

On choisira les racines bien nourries & récemment tirées de terre dans leur vigueur, on les lavera, on les mondera, on les coupera par morceaux, on concassera les semences, on fera bouillir le tout ensemble dans l'eau jusqu'à diminution de la moitié, on coulera la décoction & l'on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, on y ajoutera le vinaigre & l'on fera cuire la liqueur en syrop.

Vertus.

Dose.

On le dit propre à déterger la bile crasse, à rarefier la pituite, à lever les obstructions, à exciter les urines. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Le vinaigre qui est astringent me semble peu propre & convenable dans ce syrop qu'on veut rendre apéritif.

Syrop de vinaigre rosat, de Mesué.

Prenez des racines d'ache, de fenouil & d'endive, de chacune deux onces,
Des roses, une once,
Des semences d'anis, de fenouil & d'ache, de chacune sept dragmes,
De la reglisse, une demi-once,
Du spicanard, deux dragmes & demie.

Faites bouillir ces simples dans trois pintes d'eau de fontaine jusqu'à la diminution du tiers, ajoutez à la colature des sucres d'endive & d'ache, de chacun deux livres & demie, Du vinaigre, une pinte.

Faites de tout cela un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On nettoiera & l'on concassera les racines & les semences, on les fera bouillir dans l'eau, on ajoutera sur la fin les roses & la reglisse, & quand la décoction sera faite, on la coulera; on y mêlera les sucres & le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, on le mettra cuire dans un plat de terre en consistance d'opiate, on y ajoutera alors le vinaigre, on fera évaporer le trop d'humidité à petit feu, jusqu'à ce que la liqueur soit en syrop; on y jettera sur la fin le spicanard incisé menu & enveloppé dans un nouet, on le laissera toujours tremper dans ce syrop.

Vertus.

Dose.

Il est estimé propre pour les fièvres compliquées, pour lever les obstructions du foye, de la ratte & pour fortifier les viscères. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

On évite de faire bouillir le vinaigre, tant afin de conserver sa vertu, que pour empêcher qu'il n'acquière une acreté en bouillant, laquelle seroit désagréable au goût.

On ne met le spicanard que sur la fin de la cuite du syrop, afin de conserver ses parties subtiles dans lesquelles consiste sa vertu.

Ces deux descriptions de syrop aceteux composez me paroissent mal imaginées, car on y mêle des aperitifs avec des astringents qui se détruisent l'un l'autre, ou qui diminuent de leur vertu; le vinaigre & les roses dans la dernière sont astringente, & le reste des drogues est aperitif, ne vaudroit-il pas mieux se servir de ces deux especes de drogues séparément dans les occasions où elles seroient nécessaires que de les mêler?

Oxysaccharum simple.

Prenez du suc de grenades aigres, huit onces,
Vinaigre, quatre onces, sucre blanc, une livre.

Cuisez le tout en consistance de syrop.

REMARQUES.

On aura des grenades aigres, on en tirera le suc par expression, on le laissera dépurer au soleil, puis l'ayant filtré, l'on en mettra huit onces dans un plat de terre vernissé avec quatre onces de vinaigre & une livre de sucre, on posera le plat sur un petit feu pour faire fondre le sucre & pour évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Il réjouit le cœur, il résiste à la malignité des humeurs, il rafraichit en précipitant les vapeurs bilieuses ou sulphureuses & salines, il arrête les cours de ventre & les hemorrhagies. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

On entend ordinairement par *oxysaccharum*, un mélange de vinaigre & de sucre, mais on peut aussi donner ce nom à quelque autre liqueur acide que ce soit où l'on aura dissout du sucre, puisque *oxysaccharum* est composé du Grec *oxis*, *acidus* & *saccharon*, *saccharum*, comme qui diroit sucre acide.

Cette espece de syrop approche beaucoup du syrop de grenade, mais il est plus acide à cause du vinaigre qui a plus de force que le suc de grenade.

On fait cette preparation dans un vaisseau de terre plutôt que dans un de métal, afin qu'il ne reçoive aucune méchante impression, on se contente d'en faire évaporer doucement l'humidité, afin de conserver & de retenir autant qu'il se peut, la vertu & le bon gout des acides, car quand on les fait bouillir, il s'en dissipe beaucoup, & ils deviennent acres.

Oxysaccharum composé, de N. Prevôt.

Prenez des capillaires, de la scolopendre, du polytric, de la langue de cerf, de l'hépatique, des violettes, des racines de fenouil, d'asperges, de petit houx, & de chiendent, de chacune demi once,

Du suc de grenades aigres, quatre livres & trois onces.

Que ces simples infusent ensemble pendant trois jours, qu'ils bouillent ensuite légèrement; que l'on coule & exprime l'infusion; que la colature soit clarifiée avec deux livres de sucre, & qu'elle soit cuite en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On incisera les herbes: on concassera les racines, on les mettra ensemble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus le suc de grenade, on couvrira le pot, & on laissera digérer l'infusion pendant trois jours: Ensuite on la fera bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mé-

Vertus.

Dose.

Vertus
Dose.

lange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop dans un vaisseau de terre.
On le dit propre pour lever les obstructions & pour fortifier les viscères. La dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Il y a dans cette composition la même faute qu'aux syrops aceteux composez, c'est qu'on se sert d'une liqueur astringente pour tirer la substance des plantes qui sont aperitives, je trouve donc ces descriptions bien inutiles.

Syrop de Meures simple.

Prenez du suc de meures domestiques & du sucre blanc, de chacun deux livres.
Faites-les cuire ensemble en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Suc de
meures.
Diamorum
cum saccha-
ro.

Vertus.

On écrasera des meures dans un mortier de marbre, on les laissera digérer sept ou huit heures à froid, puis on exprimera le suc au travers d'un linge, on mêlera ce suc avec un égal poids de sucre fin & l'on fera cuire le mélange en syrop, c'est ce qu'on appelle *Diamorum cum saccharo*.

Syrop de
meures de
Renard.
Vertus.

Il est bon pour les maux de la bouche & de la gorge, on en mêle dans les gargarismes, on en prend aussi à cuillerée pour le rhume.

On peut préparer de la même manière le syrop de meures sauvages appelées vulgairement meures de Renard.

Il est bon pour les maux de gorge, & pour arrêter la dysenterie.

On fait ordinairement le syrop de meures sans avoir laissé dépuré le suc, mais si l'on veut se donner le tems de le laisser dépuré au soleil, & de le passer par un blanchet, le syrop en sera plus beau & moins épais.

J'ai décrit ailleurs un autre *diamorum* qui ne diffère d'avec celui-ci qu'en ce qu'on y emploie le miel au lieu de sucre.

Syrop de meures, composé.

Prenez du suc de meures domestiques & du sucre blanc, de chacun deux livres,
Du verjus, six gros,
De la myrrhe & du safran, de chacun deux dragmes.
Cuissez-les en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On fera bouillir ensemble le suc de meures, le verjus & le sucre, quand le syrop sera à demi cuit on y jettera un nouet rempli de la myrrhe concassée & du safran, on achevera la cuitte du syrop & l'ayant laissé refroidir entièrement, on le versera dans une cruche ou autre vaisseau avec le nouet qu'on y laissera toujours tremper.

Vertus.

Ce syrop est propre pour la squinancie, pour les ulcères du palais & de la gorge, on en mêle dans les gargarismes, il est détersif.

Il est bon d'employer ici les meures un peu avant leur maturité parfaite, parce qu'elles sont alors plus détersives que quand elles sont tout-à-fait meures.

Syrop de fleurs de pas-d'âne, simple.

Prenez des fleurs de pas-d'âne ou de ruffilage nouvellement cueillies, une livre & demie.
Infusez-les chaudement pendant 12 heures dans quatre pintes & chopines d'eau de fontaine, faites-les bouillir ensuite légèrement; puis coulez & exprimez l'infusion.
Après cela remettez-y le même poids des mêmes fleurs, & réitérez la même infusion,
colatura

Colature & expression: Enfin clarifiez cette seconde colature avec quatre livres de sucre, puis la faites cuire à petit feu en consistance de syrop.

On peut préparer de même le syrop des fleurs de pied de chat.

REMARQUES.

Syrop de
pied de
chat.

On mettra dans un pot de terre vernissé les fleurs de pas-d'âne ou tussilage cueil-
lies nouvellement dans leur vigueur & mondées de leur queue, on versera dessus,
l'eau toute bouillante, on couvrira le pot, on laissera le tout en maceration pen-
dant douze heures, on fera ensuite bouillir légèrement l'infusion, on la coulera
avec expression, & on la versera toute chaude sur une pareille quantité de nou-
velles fleurs, on laissera digérer la matière comme devant, on la fera bouillir, on
la coulera, & on l'exprimera, on mêlera le sucre dans la colature, on clarifiera le
mélange avec un blanc d'œuf, & l'ayant passé par un blanchet ou par une chausse
de drap, on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour la toux & pour les maladies de la poitrine, on en prend à la Vertus:
cuillère, & l'on en mêle dans les juleps.

On pourroit encore faire le syrop de tussilage avec la conserve des mêmes fleurs
qu'on auroit mise tremper dans de l'eau, & y ajoutant du sucre.

Syrop de pas d'âne, composé.

Prenez des racines de tussilage, une demi livre,

Des feuilles & des fleurs de la même plante, de chacune quatre poignées,

Des capillaires de Montpellier, deux poignées, De la réglisse, une once.

*Faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers.
Clarifiez la colature avec cinq livres du meilleur sucre, & la cuisez en syrop selon l'art.*

REMARQUES.

On choisira des racines de tussilage les plus grosses & les mieux nourries, on les
lavera, & les ayant coupées par petits morceaux, on les fera bouillir dans l'eau en-
viron un quart d'heure, puis on y ajoutera les feuilles incisées, & enfin les fleurs
& la réglisse bien concassée, on continuera la coction jusqu'à diminution d'envi-
ron le tiers de l'humidité, on laissera à demi refroidir la décoction, on la coulera
& on l'exprimera, on mêlera dans la colature le sucre, on clarifiera le mélange avec
un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour la pleuresie, pour l'asthme, pour détacher les phlegmes de la Vertus:
poitrine, & pour faire cracher; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once &
demie. Dose.

Syrop de jujubes.

Prenez soixante jujubes.

De l'orge mondé, de la réglisse, & des capillaires, de chacun une once,

*Des violettes nouvellement cueillies, une poignée, Des semences de mauve, de coings,
de pavot blanc, de melons & de laitue, de chacune trois dragmes.*

*Que tout cela bouille dans trois pintes d'eau commune: puis coulez la décoction & la cla-
rifiez avec le blanc d'œuf & trois livres de sucre. Cuisez-la ensuite en consistance de
syrop.*

REMARQUES.

On fera premièrement bouillir doucement dans l'eau l'orge mondé pendant de-
mi heure, puis on y mettra les jujubes qu'on aura ouvertes, ensuite les semences, les
capillaires, les violettes & la réglisse râpée & concassée, on fera cuire le tout jus-

¶ G g

qu'à diminution du tiers, on coulera la décoction, on y mêlera le sucre, & ayant clarifié le mélange avec un blanc d'œuf, on le fera cuire en consistance de syrop.

Vertus.

Il est propre pour épaissir les serositez ou les autres humeurs trop subtils & trop acres qui tombent sur les pōmons, il provoque le crachar, il fait mourir la toux, on le donne dans les pleuresies, dans l'asthme & dans les autres fluxions de poitrine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

La plupart des Dispensaires ajoutent en la description de ce syrop, trois dragmes de gomme adraganth; mais comme elle rend le syrop trop visqueux, les Modernes ont trouvé à propos de la retrancher, ceux qui voudront l'y faire entrer, l'envelopperont avec la graine de coing dans un nouet de linge qu'ils mettront bouillir dans la décoction.

La vertu principale de ce syrop consiste dans la substance glutineuse, car par elle il lie & il émousse les pointes des sels acres qui tombent sur la poitrine, & il épaissit les serositez trop coulantes & trop subtils.

Syrop de jujubes simple.

On fait encore un syrop de jujubes simple avec une forte décoction de jujubes & de sucre parties égales.

Syrop de Dactes.

On peut préparer aussi de même le syrop de dactes, appelé en latin, *Syrupus dactylorum*.

Syrop de Nénuphar.

Prenez des fleurs de nénuphar blanches bien épluchées, deux livres.

Infusez-les chaudement pendant 24 heures dans quatre pintes & chopine d'eau commune, faïes-les bouillir ensuite légèrement, puis coulez l'infusion & l'exprimez. Jetez le même poids de nouvelles fleurs dans la colature & réitérez l'infusion pendant le même espace de tems, aussi bien que la colature & l'expression qui seront faites comme la première fois. Enfin cette seconde infusion sera clarifiée avec le blanc d'œuf & quatre livres de sucre, puis elle sera cuite en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura des fleurs de nénuphar blanches nouvellement cueillies, on en séparera les feuilles du milieu les plus blanches & les plus nettes qu'on mettra dans un pot de terre vernissé; on versera dessus, l'eau bouillante, on couvrira le pot, on laissera la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, ensuite on la fera bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on mettra dans la liqueur coulée toute chaude, autant de nouvelles fleurs de nénuphar que devant; on les laissera en macération; on fera bouillir l'infusion, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop.

Vertus.
Dose

Il tempère la chaleur des entrailles, & en incrassant les humeurs trop subtils, il provoque le sommeil, il calme les ardeurs de Venus, il modère les cours de ventre, qui viennent des sels acres & bilieux, il arrête les hemorrhagies; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On pourroit faire davantage d'infusions de fleurs de nénuphar; mais elles seroient inutiles, deux bonnes infusions doivent suffire; car quand les pores de l'eau sont une fois remplis de la substance de la fleur, ils sont incapables d'en recevoir davantage.

Il ne faut pas croire que le syrop de nénuphar soit beaucoup somnifere, il concilie seulement un peu le sommeil en diminuant par une substance épaississante ou quelque peu narcotique, le mouvement des esprits & des humeurs.

Syrop de Nénuphar composé, de François de Piémont.

Prenez des fleurs blanches de nénuphar, deux onces,

Des fleurs de nœuphar jaunes, de la semence de psyllium & d'oseille, des racines de fenouil, de chacun une once, Des quatre grandes semences froides, de chacune demi once, Des quatre petites semences froides, de chacune deux dragmes,

Faites bouillir ces plantes dans deux pintes d'eau d'orge jusqu'à la consommation de la moitié; puis ajoutez à la colature une livre de sucre blanc, du suc de grenades acides, & du vinaigre blanc, de chacun deux onces. De tout cela faites un syrop selon l'art, qui sera parfumé avec une dragme & demie de santal citrin, & autant de spicanard.

REMARQUES.

On mettra dans un pot de terre vernissé, les fleurs de nœuphar blanches & jaunes mondées, les semences froides, & celles d'oseille concassées, la racine de fenouil mondée & coupée par petits morceaux; on fera quatre livres de décoction d'orge, on la versera dans un pot sur les drogues, on les laissera tremper quelques heures le pot étant bouché, puis on les fera bouillir doucement jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité, y ayant ajouté vers la moitié de la cuite, la semence de psyllium enveloppée dans un nouet, on coulera la décoction, on y mêlera le sucre, le suc de grenade & le vinaigre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop, on l'aromatisera sur la fin avec le santal citrin rapé, & le spicanard incisé enveloppez dans un nouet qu'on jettera dans le syrop, & qu'on y laissera toujours tremper.

On estime ce syrop bon pour éteindre les ardeurs de la bile & de la fièvre, pour épaisir les humeurs & pour provoquer le sommeil; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Comme la semence de psyllium est acre & un peu purgative quand elle a été concassée, il vaut mieux l'employer ici entière, afin qu'il ne s'en détache que la partie mucilagineuse qui est adoucissante & pectorale; il est bon de l'envelopper en un nouet, & de ne la mettre dans la décoction que quand elle est à demi faite, de peur qu'elle ne la rende trop visqueuse, car la dose en est grande & il y en auroit assez pour rendre le syrop épais en opiate: je serois d'avis qu'on en retranchât les trois quarts, & qu'alors on l'employât sans l'envelopper.

La racine de fenouil, le santal citrin & le spicanard ont été mis dans cette description, tant pour corriger la qualité narcotique & rafraichissante du nœuphar, que pour aromatiser le syrop; mais cette fleur si innocente dans ses effets n'a point besoin de correctif, ni le syrop d'être aromatisé. Les parties subtiles & rarefiantes de ces ingrediens ne peuvent que diminuer sa vertu, & empêcher son action la meilleure qui est d'épaisir les humeurs & de rafraichir.

Le suc de grenade & le vinaigre sont des acides propres, à la vérité, à calmer le mouvement trop impétueux des humeurs en les condensant, mais ils diminuent la qualité narcotique du nœuphar en la fixant trop, & l'empêchant de s'élever en une vapeur douce au cerveau, laquelle provoque le sommeil; or comme cette qualité narcotique reside très-faiblement dans le nœuphar, toutes ces drogues avec lesquelles on le mêle, la détruisent entièrement, c'est pourquoi je préférerois toujours le syrop de nœuphar simple à celui-ci.

Il y a encore un autre défaut dans cette description, c'est que l'Auteur y ordonne trop peu de sucre pour la quantité des drogues, les proportions seroient plus justes, si l'on en doubloit la dose, & qu'au lieu d'une livre on en mit deux.

Syrop de pavot simple, ou de Diacode.

Prenez des têtes de pavot blanc meures & nouvellement cueillies, deux livres,
Des têtes de pavot noir aussi nouvellement cueillies, une livre.

Gg ij

Coupez-les & les infusez ensemble dans quatre pintes d'eau de fontaine bien chaude pendant 24 heures & qu'elles bouillent ensuite jusqu'à la diminution de la moitié.

Coulez après cela la décoction & l'exprimez; puis clarifiez-la avec le blanc d'œuf & trois livres de sucre, & la cuisez en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On incisera par petits morceaux les têtes de pavot nouvellement cueillies dans leur maturité; on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau bouillante, on couvrira le pot & on laissera infuser la matière 24 heures, on la fera bouillir ensuite doucement jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité; on coulera la décoction avec forte expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & par un feu modéré, on le fera cuire en syrop.

Vertus.

Il est somnifere, propre pour adoucir les acretez de la gorge & de la trachée artère, il apaise les douleurs, il arrête les fluxions, la toux, le crachement de sang, la dysenterie; on le donne dans toutes les occasions où il est besoin d'assoupir & d'arrêter le mouvement des humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à dix dragmes.

Dose.

Diacode
des Anciens.

Le Diacodium des Anciens étoit proprement l'extrait des têtes de pavot où l'on ajoutoit un peu de sapa ou de sucre; mais ce que nous appellons présentement diacodium n'est autre chose que le syrop de pavot.

Il n'est pas essentiel de faire entrer le pavot noir dans la composition de ce syrop; si l'on n'en a point, on n'employera que le blanc en une quantité proportionnée.

Il seroit inutile de faire plus d'une infusion de pavot pour ce syrop, parce qu'il en entre assez dans celle-ci pour remplir entierement les pores de la liqueur.

Plusieurs font secher à demi les têtes de pavot avant que de les employer pour le syrop, afin qu'il se conserve mieux; car une humidité visqueuse qui se rencontre dans les têtes de pavot vertes, fait fermenter le syrop: on peut même en un besoin composer en hyver le syrop de pavot avec des têtes de pavot seches; mais alors il en faut faire deux ou trois bonnes infusions; car l'eau ne s'empreint pas si facilement de la substance du pavot sec que de celle du pavot récent.

La vertu narcotique du pavot consiste particulièrement dans sa tête, sa graine n'en a que très peu; c'est pourquoi il est assez inutile de l'employer dans l'infusion; on s'en sert dans les émulsions, où elle produit le même effet que les semences froides.

Le pavot a plus ou moins de qualité narcotique suivant la temperature du pais où il a cru, ainsi il est beaucoup plus somnifere en Italie, en Espagne & même en Languedoc, en Provence, qu'il n'est à Paris; mais il a encore plus de vertu en Egypte & dans la Grece; car c'est en ces pays-là qu'on en tire l'opium, par incision & par expression.

La dose du syrop de pavot en Languedoc & en Provence, ne doit être que depuis une dragme jusqu'à demi once.

Les effets du syrop de pavot viennent de ce que par sa substance glutineuse & embarrassante, il épaisit les humeurs & arrête le trop grand mouvement des esprits dans le cerveau; on peut lire à ce sujet ce que j'ai écrit des effets de l'opium dans mon Livre de Chymie en traitant du laudanum; car c'est par une même raison que le pavot & l'opium font dormir, ils ne different dans leurs effets que du plus au moins.

Syrop de pavot composé, de Mesué.

Prenez des têtes de pavot blanc & noir & des semences de laitue, de chacun cinq onces.

*Des semences de mauves & de coings, de chacun six dragmes, trente jujubes,
Des capillaires, quinze dragmes, De la reglisse, cinq dragmes.*

Faites bouillir ces simples dans quatre pintes d'eau commune jusqu'à la diminution de la moitié, & dans la colature clarifiée par résidence, dissolvez des penides & du sucre blanc, de chacun une livre, puis la cuisez en syrop.

REMARQUES.

On coupera mena les têtes de pavot & les capillaires, on concassera la reglisse & les semences de laitues, on ouvrira les jujubes, on mettra le tout ensemble dans un pot; on versera dessus l'eau bouillante, on laissera la matiere en digestion dix ou douze heures, puis on la fera bouillir jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité, on enveloppera dans un nouet les semences de coing & de mauve, on jettera ce nouet dans la décoction à demi faite, on coulera la décoction quand elle sera achevée, & on la laissera rasseoir, on versera par inclination dans un autre vaisseau, ce qui sera clair, on y mêlera le sucre & les penides, & l'on fera cuire le mélange à petit feu jusqu'à consistance de syrop.

Il est propre pour calmer la toux, pour exciter le sommeil, pour appaiser les douleurs, pour arrêter les hemorrhagies, pour rafraîchir & fortifier la poitrine, pour épaisir les humeurs trop subtiles; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Les semences de coing & de mauve sont si mucilagineuses qu'elles rendroient le syrop en consistance de gelée liquide, si on les faisoit autant bouillir que les autres ingrediens; c'est la raison pour quoi on ne les met dans la décoction que quand elle est à demi faite.

La semence de laitue entre en une dose excessive dans cette composition, il me semble qu'on y en mettroit assez quand on en changeroit les onces en dragmes.

Ce syrop n'est pas si somnifere que le précédent, parce qu'en celui-ci l'eau se charge dans la décoction indifferemment de diverses substances, au lieu qu'en l'autre elle ne peut s'empreindre que de celles du pavot.

Syrop de pavot Rhæas, autrement dit de coquelicoq.

*Prenez des fleurs de pavot rouge nouvellement cueillies, une livre,
De l'eau de fontaine, deux pintes.*

Laissez-les en maceration pendant huit heures dans un vaisseau de terre sur les cendres chaudes; puis les faites bouillir légèrement. Coulez ensuite la décoction & l'exprimez: jetez après cela dans cette même décoction le même poids de nouvelles fleurs pour faire une seconde infusion, & dans la seconde colature dissolvez quatre livres de sucre, & deux onces de miel écumé.

Clarifiez-la ensuite, & la faites cuire en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura des fleurs de coquelicoq ou pavot rouge nouvellement cueillies, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau bouillante, on couvrira le pot & on laissera la matiere en digestion sept ou huit heures chaudement, on fera bouillir l'infusion légèrement, on la coulera, on l'exprimera, & l'on y mettra tremper sur les cendres chaudes, de nouvelles fleurs comme auparavant pendant un pareil temps, on fera bouillir ensuite l'infusion légèrement, on la coulera & on l'exprimera; on mêlera dans cette infusion coulée le sucre, & le miel écumé, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

G g iij

Vertus.
Dose.

Syrop de
coquelicoq.
Syrop de
pavot rouge.

Vertus.
Dose.

Il est propre pour épaisir les serositez trop subtiles, pour faire cracher; on s'en sert pour le rhume, pour la squinancie, pour la pleuretie, pour la phthisie, pour le crachement de sang, il provoque un peu le sommeil & la sueur: la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Il seroit inutile de faire plus de deux fortes infusions de la fleur de coquelicoq, parce qu'il y en a suffisamment pour empreindre entierement les pores de l'eau.

Si dans les infusions de fleurs de coquelicoq on employe les petites têtes où les feuilles des fleurs sont attachées, & d'où elles se détachent très-facilement, le syrop en sera plus somnifere & plus adoucissant.

Le miel est ajoûté dans ce syrop pour empêcher qu'il ne candisse.

Autre maniere de faire le syrop de coquelicoq.

On pourroit au lieu de l'infusion des fleurs de coquelicoq en tirer le suc par expression, & le faire cuire avec un poids égal de sucre; on auroit un syrop du moins aussi bon que l'autre.

On fait secher pendant l'Eté au soleil des fleurs de coquelicoq, & l'on s'en sert en guise de thé avec un peu de sucre, il produit le même effet que le syrop, on en boit une tasse tout chaud de temps en temps entre les alimens.

L'usage de ce remede est devenu fort familier & à la mode.

Syrop narcotique de succin.

* Prenez de l'ambre jaune réduit en poudre, deux onces, & après l'avoir fait fondre à petit feu dans une écuelle de terre vernissée, mêlez-y deux onces d'opium coupé par morceaux, pour en faire une masse à garder pour l'usage.

Ensuite prenez de cette masse pulvérisée deux dragmes, avec chopine d'eau commune.

Mettez bouillir le tout ensemble jusqu'à diminution de la moitié, & filtrez cette liqueur par le papier gris avec une livre de sucre fin, que vous ferez cuire ensemble en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On réduira en poudre le succin, on le mettra dans une écuelle de terre vernie, on placera cette écuelle sur le feu dans un réchaud, on la couvrira d'une autre écuelle, la matière se liquifiera en maniere de poix fondue, l'on y mêlera alors l'opium coupé par petits morceaux, on agitera le mélange avec une spatule pour corporifier autant qu'on pourra les drogues, les unir ensemble & en faire une masse qui sera noire; on la laissera refroidir & on la pulvérisera subtilement, on gardera cette poudre pour s'en servir au besoin, on peut l'appeller poudre narcotique: la dose en est depuis un grain jusqu'à six.

Poudre narcotiq.

On prendra deux dragmes de cette poudre narcotique, on la démêlera dans quatre livres d'eau chaude, on fera bouillir doucement ce mélange jusqu'à diminution d'environ la moitié, on filtrera la liqueur par un papier gris, elle sera jaunâtre, on la mêlera avec une livre & demie ou dix-huit onces de sucre, & on les fera cuire ensemble en syrop.

Vertus.

Il est cephalique & pectoral, il calme & adoucit les acretez de la pituite, il fortifie en excitant le sommeil; la dose en est depuis une cuillerée jusqu'à trois, ou depuis demi once jusqu'à une once & demie, dans une liqueur appropriée à la maladie.

Dose.

Ce syrop a été mis en usage par quelques particuliers qui l'estiment beaucoup, la substance du succin n'est pas dissoluble dans l'eau, étant seule, mais celle de

l'opium avec laquelle elle est mêlée, la pénétre & en dispose une portion à être dissoute.

On pourroit faire une plus grande dissolution de la poudre, si au lieu de la faire bouillir dans l'eau seule, on la faisoit bouillir dans le syrop pendant qu'on le cuit, car le sucre en dissoudroit bien plus que l'eau; il faudroit quand le syrop seroit à demi cuit, le passer au travers d'un blanchet pour le purifier de la poudre qui ne seroit point dissoute.

Syrop des cinq racines.

Prenez des racines d'ache, de fenouil, de persil, d'asperges & de petit houx, de chacune une once.

Faites-les bouillir artistement dans trois chopines d'eau jusqu'à la consommation du tiers. Coulez ensuite la décoction & l'exprimez; puis dissolvez dans la colature trois livres de sucre, & y ajoutez huit onces de vinaigre.

Cuisez le tout en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On choisira les racines les plus grosses, les mieux nourries récemment tirées de la terre, on les nettoiera, on les mondera, on les coupera par morceaux, & on les fera bouillir dans l'eau à diminution du tiers, on coulera la décoction & on l'exprimera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire dans un vaisseau de terre vernissé jusqu'à consistance d'opiate, on y mêlera alors le vinaigre, & par un petit feu l'on réduira le tout en syrop.

Il est estimé bon pour lever les obstructions du foye, de la ratte, du mesentere, il excite l'urine; on le donne aux hydropiques, à ceux qui sont travaillez de la gravelle & dans toutes les autres maladies causées par des opilations; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Le vinaigre qui est astringent me paroît mal convenable dans un syrop aperitif, je serois d'avis qu'on le retranchât, le syrop en seroit plus efficace; les cinq racines qui entrent dans cette composition sont empreintes de sels essentiels qui les rendent fort aperitives.

Vertus.

Dose.

Syrop des deux racines.

Prenez des racines de fenouil & de persil, de chacune quatre onces; de l'eau commune, deux pintes & chopine.

Faites-les bouillir jusqu'à réduction de la moitié; puis ajoutez à la colature, deux livres de sucre blanc. Clarifiez-la ensuite, & la cuisez en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On choisira les racines dans leur vigueur & nouvellement sorties de terre, on les mondera, on les coupera par petits morceaux, & on les fera bouillir doucement dans l'eau jusqu'à diminution de la moitié, on coulera la décoction, on l'exprimera, & l'on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour exciter l'urine, & pour lever les obstructions; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Syrop de lierre terrestre.

Prenez du suc de lierre épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres.

Cuisez-les ensemble en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Comme le lierre terrestre est peu succulent, on auroit de la peine à en tirer le suc sans y ajoûter quelque liqueur.

Suc de
lierre ter-
restre & sa
dépuracion

Après avoir pilé exactement neuf ou dix poignées de lierre terrestre cueilli en sa plus grande vigueur, dans un mortier de marbre, on les humectera avec neuf ou dix onces d'eau chaude, on couvrira le mortier, & on laissera la matiere en digestion dix ou douze heures, puis on l'exprimera, on dépurera le suc exprimé en le faisant bouillir un bouillon & le passant deux ou trois fois par un blanchet, on pefera ce suc dépuré, on le mêlera avec un poids égal de sucre blanc, & par un petit feu on fera cuire le mélange en syrop.

Vertus.

Il est propre pour les maladies du poulmon & de la poitrine, quand elles procedent d'une pituite crasse qui tombe dessus, car il déterge & consolide, il est bon pour l'asthme, pour lever les obstructions de la ratte, du foye, du mesentere & de la matrice, il excite les mois, c'est aussi un sudorifique; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Dose.

Le lierre terrestre est ordinairement dans sa vigueur au mois d'Avril ou de Juin. Si au lieu d'eau commune, on employe l'eau distillée de lierre terrestre, ou une forte décoction de la même plante, pour humecter l'herbe pilée, le syrop n'en sera que meilleur.

L'humectation qu'on fait à l'herbe pilée ne peut au plus apporter d'autre préjudice au suc que de l'affoiblir un peu, mais en récompense l'eau aide à détacher le sel essentiel qui demeureroit dans le marc; mais ceux qui auront du scrupule pour cette humectation, pourront employer dans la composition de ce syrop deux parties de ce suc sur une partie de sucre.

Syrop d'hysope.

Prenez des feuilles d'hysope des racines d'ache, de fenouil & de reglisse, de chacune dix dragmes,

De l'adiante blanc, six dragmes,

Des raisins passes mondez, une once & demie,

Des jujubes & des sebestes, de chacun trente,

Des figues grasses dessechées, le nombre de dix,

De l'orge mondé, demi once,

Des semences de mauve, de coings & de la gomme adraganth, de chacun trois dragm.

Faites bouillir ces drogues dans une suffisante quantité d'eau, & dissolvez dans la colature deux livres de sucre tors, puis cuisez le tout en syrop.

R E M A R Q U E S.

On mettra premierement bouillir l'orge mondé dans six livres d'eau, en second lieu les racines d'ache & de fenouil qn'on aura bien nettoyyées mondées de leurs cordes & coupées par petits morceaux, en troisieme lieu les fruits ouverts, en quatrieme lieu les feuilles incisées, puis les graines & la gomme adraganth enveloppée dans

Dans un nouet, enfin la reglisse ratissée & concassée, quand la liqueur sera diminuée d'un tiers, on coulera la décoction, on la clarifiera par residence, on y mêlera le sucre tors, & on fera cuire le mélange en syrop.

Il est propre pour les maladies de la poitrine quand elles sont causées par des phlegmes, & par des obstructions, on le donne pour l'asthme, il provoque les urines, il pousse le sable hors des reins; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Ce syrop est composé d'ingrédiens de vertus différentes, l'hysope & les racines contiennent beaucoup de sel & d'esprit volatil qui les rendent deterfives, pénétrantes & aperitives, les autres drogues sont huileuses ou mucilagineuses, humectantes, épaississantes & adoucissantes.

Les premiers ingrediens perdent beaucoup de leurs parties spiritueuses dans la coction, mais il leur en reste assez pour servir de vehicule aux substances glutineuses, & pour leur aider à inciser & détacher les phlegmes qui sont attachez sur la poitrine & sur les pōmons; il pourroit même arriver que si toutes ces parties spiritueuses restoient dans le syrop, il ne seroit pas si pectoral, parce qu'il auroit trop d'acreté ou de subtilité pour s'accommoder bien à la poitrine & aux pōmons qui sont des parties délicates, & qui ne demandent pas des remèdes trop spiritueux: ainsi je n'approuve pas la méthode de ceux qui ordonnent qu'on fasse distiller la partie spiritueuse de l'hysope & des racines, pour la mêler ensuite dans le syrop qu'on aura auparavant fait cuire avec la décoction en consistance d'opiate.

Syrop de consoude, de Fernel.

Prenez des racines & des sommités de grande & de petite consoude, de chacune trois poignées,

Des roses rouges, de la bétouine, du plantain, de la pimprenelle, de la renouée, de la scabieuse, & du pas-d'âne, de chacun deux poignées.

Tirez le suc de toutes ces plantes & l'épurez; puis mêlez-y deux livres & demie de sucre blanc, & les cuisez en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On choisira les plantes belles, succulentes, cuillies en leur vigueur, on les nettoiera, on les coupera, & on les pilera bien dans un mortier de marbre, commençant par les racines, on les laissera ainsi pilées toutes ensemble dans le mortier en digestion à froid, pendant dix ou douze heures, afin que leur substance visqueuse se rarefie, puis on les exprimera pour en avoir le suc, lequel on dépurera en le faisant bouillir un bouillon & le passant plusieurs fois par un blanchet, on le mêlera ensuite avec le sucre, & on fera cuire le mélange en consistance de syrop.

Il est bon pour arrêter le crachement de sang & les autres hemorrhagies, il fortifie les pōmons & la poitrine, il modère les cours de ventre; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Si l'on veut faire ce syrop exactement, il faut y travailler dans le temps des roses, afin que leur suc soit mêlé avec celui des autres ingrediens, mais ceux qui ne voudront point s'assujettir à une saison, & qui auront envie de préparer ce syrop au printemps ou en automne se serviront des roses sèches qu'ils pileront & qu'ils laisseront macérer avec les autres plantes, afin que leur teinture & leur vertu y soit communiquée.

La racine du grand symphitum qui est le principal ingrédien de ce syrop étant

¶ H h

Vertus.
Dose.

Vertus.
Dose.

fort visqueuse, rend peu de suc, & la plus grande partie de sa vertu demeure avec le marc. Pour remédier à cet inconvenient, je serois d'avis qu'après avoir écrasé les racines, on les fist bouillir doucement dans de l'eau pour en avoir environ une livre & demie de décoction, qu'on pilast cependant dans un mortier de marbre, les herbes & les fleurs: comme il a été dit, qu'on versât dessus, la décoction toute chaude avec les racines bouillies, qu'on mêlât bien le tout avec un pilon de bois, qu'on couvrît le mortier, qu'on laissât le mélange en macération dix ou douze heures, puis qu'on l'exprimât fortement, qu'on mêlât l'expression avec le sucre, & qu'on fit clarifier & cuire le mélange en syrop.

Autre maniere de préparer le syrop de confoude.

Syrop de symphitum simple.

On peut préparer un syrop de symphitum simple en faisant une forte décoction de racines de grande confoude, y mêlant un poids égal de sucre, & faisant clarifier & cuire le mélange en consistance de syrop.

Syrop de stœchas, de Fernel.

Prenez des fleurs de stœchas arabique, quatre onces,
Du thim, du calament, de l'origan, de chacun une once & demie,
De la sauge, de la bétoune, & des fleurs de rosmarin, de chacun une demi once,
Des semences de rhue, de pivoine & de fenouil, de chacun trois dragmes.

Faites-les cuire dans cinq pintes d'eau jusqu'à réduction de la moitié. Coulez ensuite & exprimez la décoction, puis cuisez-la en syrop avec deux livres de sucre & autant de miel. Ajoutez-y sur la fin de la cuite, de la canelle, du gingembre, & du calamus aromaticus, de chacun deux dragmes; & que ces drogues enfermées dans une nouet de linge clair demeurent suspendues dans le syrop.

R E M A R Q U E S.

On cueillera les plantes dans leur vigueur, on en prendra les sommitez qu'on mettra avec les fleurs & les semences concassées dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'eau commune, on couvrira le pot, & l'on fera bouillir la matiere jusqu'à diminution de la moitié de la liqueur, on coulera la décoction, on y mêlera le miel & le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop, on y jettera sur la fin de la cuite, le gingembre, la canelle, & le calamus aromaticus concassés ensemble & enveloppez dans un nouet de linge clair, on laissera toujours ce nouet suspendu dans le syrop, afin qu'il y communique ses parties spiritueuses & odorantes.

Vertus.

Dose.

Ce syrop est bon pour fortifier le cerveau, les nerfs & l'estomach, il atténue la pituite crasse, il chasse les vents & les mauvaises humeurs par la transpiration, il excite les menstruels, il aide à la respiration; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Le syrop de stœchas est décrit en plusieurs manieres dans les Pharmacopées; la description que je rapporte ici me semble la meilleure & la plus raisonnable, néanmoins il y a plusieurs choses à reformer. Premièrement l'Auteur y demande trop d'eau pour la quantité des ingrediens, & une trop longue coction, puisque les drogues ne consistent qu'en feuilles, en fleurs & en semences, il n'est pas besoin qu'elles bouillent si long-temps pour en tirer la vertu: de plus comme ces plantes sont toutes odorantes, & par conséquent remplies de parties subtiles ou spiritueuses, dans lesquelles consiste leur principale qualité, on détruit ce qu'elles ont de bon en les faisant bouillir long temps: je serois donc d'avis que non-seulement on retranchât une partie de l'eau, mais qu'on s'appliquât à conserver l'essentielle des plantes, afin

que le syrop en demeurât empreint ; on pourroit même se servir de vin blanc au lieu d'eau , car ce dissolvant étant sulphureux & salin seroit fort convenable pour tirer la partie spiritueuse & saline des ingrediens , voici comme on pourroit y reussir , & comme je voudrois reformer cette description de syrop.

Syrop de Stœchas reformé.

Prenez des feuilles de stœchas arabe , quatre onces ,
Des sommités de thim , de calament , & d'origan , de chacune une once & demie ,
De la sauge , de la betoine & des fleurs de rosmarin , de chacune demi once ,
De la semence de rhue , de pivoine , de fenouil , de chacune trois dragmes ,
De la canelle , du gingembre , du calamus aromaticus , de chacun deux dragmes ,
Que toutes ces drogues soient pilées & mises ensemble dans une cucurbite de verre ,
& versez-y par dessus trois pintes du meilleur vin blanc.

Que la matiere infuse pendant trois jours , l'alembic étant bien luté sur la cucurbite , & que tout cela soit ensuite distillé au bain marie , pour en tirer une livre ou environ d'eau aromatique : après quoi on laissera refroidir les vaisseaux & la matiere qui restera dans le fond du vaisseau sera coulée & exprimée , & la décoction sera clarifiée avec quatre livres de sucre blanc , & cuite en consistance d'électuaire solide , lequel étant refroidi , on y mêlera l'eau aromatique distillée avec quatre gouttes d'essence de stœchas , & autant de celle de rosmarin , dont on fera un syrop qui sera gardé soigneusement dans une fiole de verre bien bouchée.

REMARQUES.

Cette méthode de faire le syrop de stœchas est beaucoup plus longue & plus embarrassante que la commune ; mais elle vaut beaucoup mieux , on ramasse les parties spiritueuses & volatiles par la distillation & les parties fixes par l'expression de ce qui demeure dans la cucurbite. On ne mêle la liqueur spiritueuse que quand le syrop est refroidi , afin d'éviter la dissipation que la chaleur pourroit faire.

Le syrop qui a été cuit en opiate doit avoir une consistance raisonnable quand il a été décuit par cette liqueur spiritueuse , mais s'il étoit encore trop épais , on y pourroit ajouter un peu d'eau de betoine ou de tillot ; si au contraire , il étoit un peu trop clair , il vaut mieux le garder en cette consistance que de le remettre sur le feu pour le faire cuire davantage , parce que pour peu qu'on le chauffât le plus spiritueux & le meilleur s'en détacheroit & se dissiperoit.

Pour bien mêler les essences dans le syrop il faut les avoir auparavant incorporées avec un peu de sucre candi en oleosaccharum.

Syrop de pourpier , de Mesué.

Prenez de la semence de pourpier , une demi livre ,
Du suc d'endive épuré , deux livres ,
Du suc de grenades aigres épuré , neuf onces ,
Du sucre , une livre.

La semence pilée restera en macération pendant 24 heures dans le suc d'endive , après quoi vous le ferez bouillir jusqu'à la réduction de la moitié : Enfin cuisez le tout en syrop selon l'art avec le sucre & le suc de grenades.

REMARQUES.

On concassera la semence de pourpier , on la mettra dans un pot de terre ver-

H h ij

nillé, on versera dessus, le suc d'endive dépuré bien chaud, on couvrira le pot; & on laissera la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, on placera ensuite le pot sur un petit feu, & l'on fera bouillir l'infusion à diminution de la moitié, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre & le suc de grenade, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire dans un plat de terre en consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il est propre pour defalterer & pour calmer le trop grand mouvement des humeurs dans la fièvre, pour les duretez du foye, pour tuer les vers; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Je trouve que cette description n'est pas bien dosée, qu'il y entre trop peu de sucre, pour la quantité des suc & des semences; je serois d'avis qu'on y ajoûtât du moins une livre de sucre.

Le sucre d'endive a des vertus assez convenables aux effets qu'on attend de ce syrop, mais puisqu'on luy a donné le nom de syrop de pourpier, on devoit employer dans sa composition plutôt le suc de pourpier que celui d'endive, je voudrois donc reformer cette description en la maniere suivante.

Syrop de pourpier reformé.

Prenez de la semence de pourpier, demi livre,

Pilez-la & la faites infuser pendant vingt-quatre heures dans une pinte de suc de pourpier dépuré, avec le suc de grenades acides dépuré, neuf onces.

Ensuite faites bouillir ces drogues à feu lent jusqu'à la consommation du tiers. Coulez & exprimez, faites clarifier la colature avec trois livres de sucre dans un blanc d'œuf, & la cuisez en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Syrop de
pourpier
simple.

On peut encore préparer un syrop de pourpier simple, en mêlant parties égales de suc de pourpier dépuré & de sucre, & faisant cuire le mélange doucement jusqu'à consistance requise.

Vertus.

Ce dernier syrop a une viscosité qui le rend propre à embarrasser & à émausser les sels piquants qui causent les acretez de la poitrine, il a aussi à peu près la faculté de l'autre, on en use à la cuillère.

Syrop de pivoine simple.

Prenez des fleurs de pivoine, une livre,

Des racines de pivoine mâle concassée, quatre onces,

De la semence de pivoine aussi concassée, une once & demie,

Infusez-les ensemble chaudement pendant 24 heures dans deux pintes d'eau commune; puis faites-les bouillir à petit feu jusqu'à la consommation du quart. Coulez ensuite & exprimez la décoction: après cela dissolvez dans la colature deux livres de sucre blanc, une once de sel de pivoine; clarifiez le tout & le cuisez en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura des racines & des fleurs de pivoine mâle cueillies récemment, & en leur vigueur, on coupera les racines & on les écrasera bien dans un mortier de marbre, on concassera les semences, on mettra le tout dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'eau bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matière en digestion pendant vingt-quatre heures, puis on placera le pot sur un feu médiocre, & l'on fera bouillir l'infusion doucement jusqu'à diminution du quart, on la coule-

ra avec expression, on y mêlera le sucre & le sel, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour l'épilepsie, pour la paralysie, pour l'apoplexie, il fortifie le cerveau, il provoque les urines; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Il seroit assez inutile de faire plusieurs infusions de la fleur, de la racine & de la semence de pivoine, car une seule est suffisante pour empreindre entierement les quatre livres d'eau de sa substance.

On pourroit rendre ce syrop plus efficace en y mêlant exactement, quand il est fait & refroidi; trois dragmes d'esprit volatile huileux aromatique dont on trouvera la description dans mon Livre de Chymie.

Syrop de pivoine composé.

Prenez des racines de pivoine mâle & femelle cueillies en pleine Lune, coupées par tranches & infusées pendant 24 heures dans le vin blanc, de chacune une once & demie.

De la sermontaine, six dragmes, du contrayerva demi once, de l'ongle d'éland une once, du rosmarin avec ses fleurs, une poignée,

De la bétouine, de l'hysope, de l'origan, du chamepitis & de la rhue, de chacun trois dragmes,

Du bois d'aloës, du gérofle, de la semence de cardamome mineure, de chacun deux dragmes & demie,

Du gingembre & du spicanard, de chacun une dragme,

Du stœchas & de la noix muscade, de chacun deux dragmes & demie.

Faites bouillir tout cela pendant 24 heures d'infusion dans une suffisante quantité d'eau distillée de racine de pivoine, ce qui peut aller jusqu'à deux pintes; puis dissolvez dans la colature quatre livres & demie de sucre blanc, & cuisez le tout en syrop.

REMARQUES.

On tirera de terre en pleine lune des racines de pivoine mâle & femelle des mieux nourries, on les coupera par tranches, on les mettra infuser un jour dans du vin blanc, puis les ayant retirées, on les mettra dans un pot de terre vernissée avec les autres racines, les semences, le bois d'aloës, les gyroffes, le gingembre, la muscade concassés, l'ongle d'éland rapée, les herbes, les fleurs & le spicanard incisez menu; on versera dessus environ six livres d'eau de pivoine distillée, on couvrira le pot, on le placera dans un lieu chaud, pour laisser la matière en digestion pendant un jour, puis on le mettra sur un feu médiocre, & l'on fera bouillir l'infusion à diminution d'environ le tiers, on la coulera, on l'exprimera, & y ayant mêlé le sucre, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Il est bon contre l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie & contre les maladies hysteriques, il fortifie le cerveau; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie. J'ay tiré cette description de la Pharmacopée de Londres, je trouve deux défauts dans la manière qu'on y a donnée de composer le syrop; le premier, c'est de mettre infuser la racine de pivoine dans le vin blanc, avant que de l'employer dans l'infusion avec les autres drogues; on a apparemment prétendu l'empreindre de la qualité du vin blanc. Mais qui ne voit que ce menstrue dissout & emporte avec lui la substance la meilleure de la racine: ainsi l'on rejette ce qu'il y a de meilleur, & l'on n'emploie qu'un marc de racine de pivoine dans le syrop. Pour donc reformer cet abus, il faudroit retrancher cette circonstance de la description & employer la racine de pivoine sans préparation.

Vertus.
Dose.

Vertus.
Dose.

Le second défaut est, qu'on n'a aucun soin de conserver dans cette préparation les parties volatiles des ingrediens qui sont les plus essentielles, car la coction fait dissiper ce qu'ils ont de plus subtil, & il ne demeure dans le syrop que quelques substances fixes qui n'ont pas grande vertu pour les maladies du cerveau dans lesquelles on l'employe particulièrement; je trouverois donc à propos qu'après avoir fait infuser deux ou trois jours tous les ingrediens ensemble dans l'eau de pivoine distillée ou à son défaut dans du vin blanc; on fist distiller par un alambic de verre au bain marie, à feu lent environ une livre & demie de l'infusion, ce seroit une eau spiritueuse qui contiendrait le volatil des drogues; qu'on fist ensuite bouillir la matiere restée dans la cucurbite jusqu'à diminution d'environ le quart de l'humidité, qu'on la coulât avec forte expression, qu'on y mêlât le sucre, qu'on clarifiât le mélange & qu'on le fist cuire en consistance d'opiate: que quand la matiere seroit refroidie l'on y mêlât exactement avec un bistortier l'eau spiritueuse distillée & demi once d'esprit volatile huileux aromatique, pour faire un syrop qu'on garderoit dans un vaisseau bien bouché.

On ramasseroit & on conserveroit par ce moyen autant qu'il seroit possible, toutes les qualitez des ingrediens; car la distillation ayant séparé les parties subtiles, la décoction dissout la substance la plus fixe qu'on fait bouillir avec le sucre jusqu'à une consistance bien épaisse, afin que la matiere puisse être décuite en syrop par le moyen de l'eau spiritueuse, sans qu'on soit obligé de la mettre sur le feu qui en feroit dissiper le meilleur.

Le syrop de pivoine composé agit par ses parties spiritueuses, qui étant élevées au cerveau dissolvent l'obstruction qui s'étoit faite dans les nerfs & dans les autres passages des esprits.

Syrop de bétaine simple.

Prenez du suc de bétaine épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres, Cuisez-les ensemble en syrop.

On peut préparer de même le syrop de mélisse.

R E M A R Q U E S.

Syrop de
de Melisse.

Maniere de
tirer le suc
de la betoi-
ne & sa dé-
puration.

On aura une bonne quantité de feuilles de bétaine verte récemment cueillie dans sa vigueur, on les coupera & on les battrà bien dans un mortier de marbre les humectant avec de l'eau de bétaine distillée. On couvrira le mortier, on laissera la matiere en digestion à froid pendant huit ou neuf heures, on l'exprimera ensuite pour en avoir le suc, lequel on dépurera en le faisant bouillir un bouillon sur le feu & le passant plusieurs fois par un blanchet; on le pesera ensuite, on le mêlera dans un plat de terre avec un poids égal de sucre, & par un feu lent on fera évaporer l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Il est bon pour les maladies du cerveau, il le fortifie, il provoque les urines; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Dose.

Comme la bétaine est une herbe peu succulente, il est bon de l'humecter avec son eau distillée; on la laisse en digestion, afin que le suc s'en détache plus facilement.

Autre pré-
paration
du syrop
de bétaine.

On peut encore préparer le syrop de bétaine avec une forte infusion des fleurs de bétaine faite dans l'eau de bétaine distillée.

Syrop de bétaine composé.

Prenez de la bétaine, trois poignées, De la marjolaine, une poignée & demie, Du thim & des roses rouges, de chacun une poignée, Des violettes, du flachas, de la sauge, de chacune demi poignée,

Des racines de pivoine, de polypode & de fenouil, de chacune cinq dragmes,
Des semences de fenouil, d'anis & d'ammi, de chacune demi once.

Faites bouillir ces simples dans trois pintes d'eau de riviere jusqu'à la reduction du tiers; puis ajoutez à la colature trois livres & demie de sucre blanc, & deux livres de suc de bétouine.

Cuisez le tout en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On coupera les racines par morceaux, on les fera bouillir environ demi heure dans l'eau, puis on y ajoutera les semences concassées, les herbes incisées & enfin les fleurs, on continuera de faire bouillir la décoction jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité, on la coulera avec expression, on y ajoutera le sucre & le suc de bétouine qu'on aura tiré par expression, comme j'ay dit dans les remarques sur le syrop précédent; on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour l'apoplexie, pour la paralysie, pour l'épileptie, pour fortifier le cerveau, pour en dissiper la trop grande quantité de pituite crasse; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Comme les vertus principales des drogues qui entrent dans la composition de ce syrop, resident dans leur partie spiritueuse, il n'en reste guere après la coction; car en bouillant elles se dissipent en l'air; je serois donc d'avis pour remédier à cet inconvenient, qu'on mit tremper chaudement les ingrediens mêlez, bien pilez & écrasez dans cinq livres de suc de bétouine pendant trois jours en une cucurbite de verre couverte de son chapiteau, qu'on fit ensuite distiller au bain marie, environ une livre de la liqueur, qu'on garderoit dans le recipient bien bouché, qu'on versast ce qui seroit resté dans la cucurbite, dans une bassine, & qu'on le fit bouillir à petit feu jusqu'à diminution d'environ le quart de l'humidité; qu'on coulât la décoction avec expression & qu'on y mêlât le sucre, qu'on clarifiât le mélange, qu'on le fist cuire en consistance d'opiate; & que quand il seroit refroidi l'on y mêlât l'eau spiritueuse distillée pour en faire un syrop, auquel on pourroit ajouter demi once d'esprit volatile huileux aromatique & cephalique; il faudroit garder ce syrop dans une bouteille bien bouchée; on en donneroit à la dose depuis demi once jusqu'à une once, il agiroit avec beaucoup plus d'efficace que l'autre.

Reformatio
du syrop
de bétouine.

Dose.

Syrop d'écorce de Quinquina.

Prenez de l'écorce de quinquina du Perou grossièrement pilée, une demi livre.

Infusez-la chaudement pendant trois jours dans deux pintes de vin blanc, après cela faites-la bouillir à petit feu jusqu'à la reduction du quart. Coulez ensuite la décoction & l'exprimez, puis clarifiez la colature avec trois livres de sucre blanc, & la cuisez en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura du bon Quinquina qu'on pulverisera grossièrement & on le mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus le vin blanc, on couvrira le pot & on le placera en digestion au bain marie, ou en autre lieu chaud pour l'y laisser pendant, trois jours, agitant de temps en temps la matiere. On fera ensuite bouillir doucement l'infusion dans le même pot jusqu'à diminution du quart de l'humidité, on la coulera & on l'exprimera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en consistance de syrop.

C'est un febrifuge, il arrête toutes les fièvres intermittentes; la dose en est depuis

de mi once jusqu'à deux onces ; on peut le delayer dans un verre d'eau de petite centaurée quand on veut le faire prendre au malade.

L'expérience a montré que le vin blanc tiroit mieux la vertu du Quinquina, que les autres dissolvants ; c'est pourquoy on l'a employé dans la composition de ce syrop il est vray que pendant la coction, l'esprit de vin qui s'évapore peut emporter avec lui quelques parties du Quinquina, mais le febrifuge de cette écorce reside principalement dans sa partie fixe.

Il est bon de faire ce syrop dans un vaisseau de terre plutôt que dans une bassine, pour éviter l'impression du cuivre qu'il pourroit prendre.

On ne doit point se servir de ce syrop qu'après avoir bien purgé le malade & fait les saignées nécessaires, parce qu'il fixe les humeurs, il en faut donner trois ou quatre fois par jour & en continuer l'usage au moins quinze jours ; j'ai parlé des effets du Quinquina plus au long dans mon Livre de Chymie.

Syrop de reglisse de Mesué.

*Prenez de la reglisse ratissée & concassée, deux onces,
De l'adiante blanc, une once, De l'hysope sec, demionce.*

Laissez-les infuser pendant vingt-quatre heures dans deux pintes d'eau de fontaine ; puis les faites bouillir jusqu'à la réduction de la moitié.

Coulez la décoction & l'exprimez, puis mêlez dans la colature du meilleur miel écumé du sucre blanc, & des penides, de chacun demi livre. Clarifiez le tout & le cuisez en syrop, y ajoutant sur la fin un demi-septier d'eau de roses.

R E M A R Q U E S.

On choisira de bonne reglisse, on la ratissera & on la concassera bien ; on incisera les herbes, on mettra le tout ensemble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'eau toute bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matiere en digestion vingt-quatre heures, on la fera bouillir ensuite jusqu'à diminution de la moitié, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, le miel & les penides, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en consistance d'opiate ; on le laissera refroidir à demi, puis on y mêlera l'eau-rose pour faire un syrop qu'on gardera.

Vertus. Il excite le crachat, il adoucit la trachée artère, il est propre pour la pleuresie, pour l'asthme & pour les autres maladies de la poitrine ; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Dose. La reglisse recente est un peu amere on doit lui preferer celle qui est à demi sèche, il faut qu'elle soit jaune & belle en dedans, il est bon de la concasser jusqu'à ce qu'elle soit en filaments, afin que sa substance se dissolve plus facilement dans l'eau.

Il me semble assez indifferent que l'hysope soit employée sèche ou verte dans la décoction, car sa partie spiritueuse se détruit également de l'une & de l'autre façon en bouillant ; cette herbe est mise dans la composition de ce syrop, pour le rendre deterfif & propre à rarefier le phlegme de la poitrine & des poulmons, ce qu'elle peut faire par son sel fixe.

Quand on met bouillir l'eau-rose avec le syrop, elle n'y laisse non plus d'odeur que si l'on n'y en avoit point mis, parce que sa partie volatile & odorante s'échape, mais si on la mêle quand le syrop est presque refroidi comme je l'ay marqué, on conserve ce qu'elle a de bon.

Syrop

Autre Syrop de Reglisse.

Prenez de la racine de reglisse, deux dragmes,
Des racines de pas-d'âne & d'aunée, de chacunes une once & demie,
De celle d'iris de Florence, une once,
Des feuilles de pulmonaire, de marrube blanc, de scabieuse, d'hyssope, de veronique,
de chacunes une poignée,
Des jujubes, des dattes, des figues, de chacun dix en nombre.

Faites bouillir ces simples dans trois pintes d'eau commune jusqu'à la diminution de la moitié; puis dissolvez dans la colature trois livres de sucre blanc, & cuisez le tout en syrop, y ajoutant lorsqu'il sera refroidi, une dragme d'essence d'anis.

REMARQUES.

On coupera & l'on concassera les racines, on les fera bouillir dans l'eau environ demi heure, on y ajoutera les fruits ouverts, les semences pilées & les herbes incisées, on continuera de faire bouillir la décoction jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & après l'avoir passé par un blanchet on le fera cuire en syrop; lorsqu'il sera presque refroidi, l'on y mêlera exactement l'essence d'anis seule ou réduite en oleosaccharum avec du sucre candi en poudre.

Ce syrop est vulnérable, il est propre pour l'asthme, pour nettoyer les ulcères du poulmon; pour exciter le crachat, pour fortifier le cerveau, la poitrine & l'estomach; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On rendroit ce syrop plus efficace si au lieu d'une dragme d'essence d'anis qui y entre, l'on y dissolvoit deux dragmes de baume de soufre anisé.

Vertus.

Dose.

Syrop de fleurs d'oranges.

Prenez des fleurs d'oranges nouvellement cuillies, une demi livre.

Infusez-les pendant 24 heures dans une pinte d'eau chaude, après quoi jetez ces fleurs & en mettez autant de nouvelles dans la même infusion, ce que vous réitérerez jusqu'à trois fois.

Coulez la troisième infusion, & la cuisez en syrop avec une livre de sucre blanc.

REMARQUES.

On aura des fleurs d'orange récentes des plus odorantes, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau bouillante, on couvrira le pot, & on laissera macérer la matière vingt-quatre heures, on la fera ensuite bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on mettra infuser autant de nouvelles fleurs comme devant dans la liqueur coulée, on réitérera la même infusion pour la troisième fois, puis étant coulée & exprimée, on en pesera quinze onces avec lesquelles on mêlera une livre de sucre, on clarifiera le mélange & on le fera cuire à petit feu en consistance de syrop.

Il fortifie le cerveau, il recrée les esprits, il excite les sueurs, il résiste à la malignité des humeurs, il abbat les vapeurs hystrériques; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Comme la partie volatile & essentielle des fleurs d'orange se dissipe quand on fait bouillir le syrop, je serois d'avis qu'on réformât cette description en la manière suivante,

Syrop de fleurs d'oranges, réformé.

Prenez des fleurs d'oranges nouvellement cueillies, une livre.

Mettez le tout dans une cucurbite de verre, & versez par dessus deux pintes d'eau de fleurs d'oranges distillée; puis l'alembic étant adapté & luté, on laissera la matiere en maceration pendant 24 heures, puis on en tirera une chopine d'eau au bain marie: après quoi les vaisseaux étant refroidis, la matiere qui restera au fond du vaisseau, sera coulée & exprimée & la colature sera clarifiée avec le blanc d'œuf & trois livres de sucre; puis on la fera cuire jusqu'à consistance d'opiate, lequel étant refroidi, on y mêlera l'eau distillée, & on en fera un syrop.

Syrop d'écorce d'Oranges ameres.

On peut préparer de même le syrop d'écorces d'oranges ameres.

Syrop de suc d'oranges.

Prenez du suc d'oranges ameres épuré, & du sucre blanc, de chacun deux livres. Cuissez-les ensemble à petit feu en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On aura une bonne quantité d'oranges ameres, on les coupera par quartiers, on en séparera le dedans qu'on écrasera bien dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, on couvrira le mortier, & on laissera digérer la matiere à froid pendant sept ou huit heures; puis on la pressera dans un linge; on mettra le suc dans des bouteilles qu'on exposera au Soleil pour le faire dépuré, puis on le filtrera, on le versera ensuite dans un plat de terre vernissé, on y mêlera un poids égal de sucre blanc, on placera le plat sur un feu médiocre pour faire consumer doucement le l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il est propre pour fortifier le cœur & l'estomach pour résister à la malignité des humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Il est bon de faire cuire ce syrop à petit feu, afin qu'il ne s'évapore que le phlegme, & que la partie essentielle acide soit entierement conservée.

Autre preparation du syrop d'orange. Syrop d'orange douce.

On pourroit encore préparer ce syrop sans le faire bouillir en faisant fondre seulement sur le feu deux parties de sucre en poudre dans une partie de suc d'orange dépuré.

On peut faire de la même maniere le syrop d'orange douce.

Syrop de borrahe, de Mesué.

Prenez des fleurs de borrahe nouvellement cueillies, deux livres, De l'eau de borrahe distillée, quatre pintes.

Laissez-les en infusion pendant douze heures, puis coulez l'infusion & l'exprimez.

Jetez ensuite pareille quantité de nouvelles fleurs dans la colature, & réitérez ces infusions jusqu'à trois fois: après quoi l'on mêlera quatre livres de sucre sur cinq livres de la troisième infusion que vous clarifierez ensuite & que vous cuirez en syrop selon l'art.

On peut préparer de même le syrop de buglose.

REMARQUES.

On aura des fleurs de borrache nouvellement cueillies, on les mettra dans un pot de terre vernissé, on versera dessus, l'eau de borrache bien chaude, on couvrira le pot & on laissera la matiere en digestion pendant douze heures, on la fera bouillir ensuite légèrement, on la coulera, on l'exprimera, on mettra de nouvelles fleurs dans l'infusion coulée, & l'on procedera comme devant, tant pour la digestion que pour la colature, on mettra pour la troisième fois de nouvelles fleurs dans la liqueur coulée, on les laissera digerer encore douze heures; on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera & on l'exprimera, on pesera cinq livres de cette infusion coulée, on les mêlera avec quatre livres de sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Syrop de
Borrache.

Il est propre pour humecter la poitrine, pour purifier le sang, pour recréer les esprits, on le donne aux mélancoliques; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

Quelques descriptions de ce syrop demandent qu'on mette tremper les fleurs dans le suc de borrache, mais comme ce suc est chargé de sa propre substance, il n'est guere en état de tirer beaucoup de celle des fleurs, il est plus à propos de se servir en cette occasion de l'eau distillée de la plante, qui étant claire comme de l'eau commune, est disposée à recevoir l'impression qu'on veut lui donner.

On peut encore préparer un bon syrop de borrache, en faisant cuire ensemble parties égales de suc de borrache dépuré & de sucre blanc.

Autre sy-
rop de bor-
rache.

Le syrop de buglose approche si fort en qualité du syrop de borrache, qu'on peut fort bien substituer l'un à la place de l'autre sans scrupule.

Syrop Byzantin simple, de Mesué.

Prenez des suc d'endive domestique & d'ache, de chacun deux livres,
Des suc de houblon, de buglose, ou de borrache, de chacun une livre.

On donnera un bouillon aux suc pour les purifier; puis on y fera cuire deux livres & demie du sucre en consistance de syrop.

REMARQUES.

On tirera tous les suc par expression en la maniere ordinaire, on les mêlera ensemble, on les fera bouillir un bouillon, puis étant refroidis, on les passera deux ou trois fois par un blanchet pour les dépurer, on les mêlera avec le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire à petit feu, en consistance de syrop.

Il est hépatique & apéritif, on le donne pour lever les obstructions & pour faire uriner; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Ce syrop a pris son nom de Byzance Ville qu'on appelle présentement Constantinople, peut-être parce que les Médecins l'y ont mis en usage, ou parce que Mesué qui en a donné la description, l'avoir apprise d'un Médecin de Byfance, on appelle encore ce syrop, *syrupus dinarius*, c'est-à-dire en Arabe syrop diuretique ou apéritif.

*Syrupus
dinarus.*

Comme la buglose est visqueuse & le houblon peu succulent, leur suc ne se tire pas bien facilement, mais pour y bien réussir il faut mêler confusément toutes ces herbes en leur quantité à peu près proportionnée, les bien piler dans un mortier

de marbre, les laisser en digestion sept ou huit heures, puis les exprimer pour en avoir le suc.

Ce syrop est désagréable au goût, à cause de la grande quantité des sucs qui y entrent, car sur deux livres & demie de sucre on employe du moins cinq livres de sucs, il est bon de le faire cuire à petit feu, afin d'empêcher la dissipation des sels essentiels qui font le principal de la vertu.

Syrop Byssantin composé, de Mesué.

Prenez des sucs épurez d'endive domestique & d'ache, de chacun deux livres, Des sucs de houblon & de buglose, de chacun une livre,

Faites-y bouillir deux onces de roses rouges, & une demi-once de reglisse nouvelle bien ratissée,

Des semences d'anis, de fenouil & d'ache, de chacune trois dragmes,

Après cela dissolvez dans la colature deux livres & demie de sucre blanc.

Clarifiez-là, & la cuisez en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S

On fera bouillir doucement dans les sucs dépurés, les semences concassées, les roses & la reglisse jusqu'à diminution du quart de l'humidité, on coulera la décoction, & l'on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop, ajoutant sur la fin de la cuite, le spicanard incisé menu & envelopé dans un nouet qu'on laissera toujours tremper dans le syrop.

Vertus. Il est estimé propre à ouvrir les obstructions, à inciser, à atténuer les humeurs, *Dose.* on le donne dans la jaunisse & dans les fièvres malignes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Les roses rouges qui sont astringentes ne me paroissent pas convenables dans la composition de ce syrop qui doit avoir une vertu aperitive; je serois d'avis qu'on les retranchât de la description, & qu'on mît en leur place des sels de chicorée & d'ache de chacun deux dragmes.

Je n'employe le spicanard que sur la fin, & je l'enveloppe dans un nouet, afin que ses parties volatiles soient conservées & répandues insensiblement dans le syrop où l'on doit toujours le laisser.

Syrop de calament, de Mesué.

Prenez du calament domestique & sauvage, de chacun deux onces,

Des semences de sermontaine & de daucus de Crete & de schananthe, de chacune cinq dragmes,

Des raisins passés mondés, une demi livre,

Du sucre blanc & du miel écumé, de chacun deux livres.

De tout ce mélange, faites-en un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On mondera les raisins de leurs pepins, on les fera bouillir dans quatre livres d'eau, environ demi heure, puis on y jettera les semences concassées, le calament & le jonc odorant, on continuera la coction jusqu'à diminution du tiers de l'humidité, on coulera la décoction, on y mêlera le sucre, ou le miel écumé, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en consistance de syrop.

Vertus. Il est propre pour l'asthme, pour lever les obstructions, pour chasser les vents,

pour résister à la corruption des humeurs, & pour exciter les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

Comme il entre beaucoup d'aromates dans cette préparation, on feroit bien de les mettre tremper dans de l'eau chaudement, & d'en faire distiller par une lente chaleur, l'esprit le plus volatil avant que de les faire bouillir, afin de conserver ce qu'ils ont de plus essentiel, on feroit ensuite cuire le syrop en consistance d'opiate, & on le décuirait avec cet esprit volatil.

Syrop de camomille.

Prenez des fleurs de camomille nouvellement cueillies, une livre,
De l'eau de fontaine bien chaude, deux pintes.

Laissez-les en macération pendant douze heures; puis faites-les bouillir légèrement & les exprimez; puis jetez dans la colature pareille quantité de nouvelles fleurs, que vous mettrez de nouveau en macération, ce que vous réitérerez jusqu'à trois fois. Dissolvez dans la troisième expression trois livres de sucre blanc, & faites-en un syrop selon l'art.

On peut préparer de même le syrop de sauge.

Syrupus Sal-
vis.

REMARQUES.

On aura des fleurs de camomille récemment cueillies dans leur vigueur, on les mettra infuser douze heures dans l'eau chaude en un pot couvert, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera avec expression, on y infusera autant de nouvelles fleurs que devant, on fera bouillir légèrement l'infusion, on la coulera, on l'exprimera, on mettra pour la troisième fois, de nouvelles fleurs macérer dans l'infusion coulée, on procédera comme devant, & après la dernière colature & expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & par un feu modéré, on le fera cuire en consistance de syrop.

Il est excellent pour la colique ventreuse, & pour exciter les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

Si l'on ajoûtoit dans ce syrop quand il est cuit & refroidi, dix ou douze gouttes d'essence de camomille, on répareroit en partie celle qui s'est dissipée pendant les coctions, & le syrop en auroit plus de vertu.

Syrop de fraises.

Prenez du suc de fraises épuré, & du sucre blanc, de chacun deux livres.
Cuissez-les ensemble en syrop.

REMARQUES.

Pour tirer aisément le suc des fraises, il ne faut pas attendre qu'elles soient trop mûres, car alors elles sont visqueuses, mais il faut les prendre dans le commencement de leur maturité, on les écrasera dans un mortier de marbre, on les laissera trois ou quatre heures en digestion à froid, afin que leur viscosité se rarefie, puis on les exprimera, on fera dépuré le suc dans une bouteille au soleil, & on le filtrera, on mêlera ce suc dépuré avec un égal poids de sucre fin dans un plat de terre, on le mettra sur un feu médiocre, pour en faire consumer l'humidité jusqu'à consistance de syrop, l'écumant de tems en tems à mesure qu'il cuira.

Syrop de
fraises.

Vertus.

Dose.

Il réjouit le cœur, il fortifie l'estomach, il purifie le sang, il excite l'urine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

De la même manière se fait le syrop de framboise qui possède à peu près les mêmes vertus.

Syrop de
framboise.

On pourroit préparer ce syrop sans être obligé de le mettre bouillir en n'employant qu'une partie du suc dépuré, sur deux parties de sucre, car alors il n'y auroit qu'à faire fondre le sucre dans le suc sur un peu de feu.

Eaux de
fraîse & de
framboise
des Limonadiers.

Les liqueurs que les Limonadiers appellent eaux de fraîses & de framboises, sont des syrops clairs, ou pour mieux dire des juleps, ils écrasent les fraîses ou les framboises dans un mortier de marbre, ils y mêlent du sucre en poudre & de l'eau en une portion convenable pour faire une liqueur claire & agréable au goût, ils laissent macérer le mélange quelques heures, puis l'ayant agité ou battu plusieurs fois en le versant de vaisseau en vaisseau, ils passent & repassent la liqueur par un blanchet, ou par une chausse d'hypocras jusqu'à ce qu'elle soit claire, ils la mettent alors rafraîchir à la glace pour la rendre plus délicieuse.

Syrop d'agnus castus.

Prenez de la semence d'agnus castus, quatre onces,
De celles de lentilles, de psyllium & de coriandre, de chacune demi once,
De celles d'endive, de laitue, de courge & de melons, de chacune deux dragmes,
De celles de chanvre & de rutte, de chacune demi dragme,
Des fleurs de nœuphar & des feuilles de menthe, de chacune une demi poignée.

Faites-les bouillir dans trois chopines d'eau commune jusqu'à la consommation du tiers; puis coulez la décoction & l'exprimez; après cela dissolvez dans la colature deux livres de sucre blanc & deux onces de suc de limons épuré, puis cuisez le tout en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On fera premièrement un peu de tems bouillir les lentilles dans l'eau, puis on y ajoutera les semences toutes concassées à la réserve du psyllium qu'on envelopera entier dans un nouet à cause de sa viscosité, on y mettra ensuite la menthe & la fleur de nœuphar, on fera bouillir la décoction à diminution du tiers de l'humidité, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop épais, puis on le décuira en une juste consistance avec le suc de limons dépuré.

Vertus.
Dose.

Ce syrop est dit propre pour tempêter les ardeurs de Venus; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On demande trop peu de sucre dans la description à proportion des drogues, je ferois d'avis qu'on y en mît trois livres, au lieu de deux.

Si au lieu du suc de limons qui entre dans ce syrop on y mêloit demi once de vinaigre de saturne, il produiroit bien mieux qu'il ne fait les effets qu'on luy attribue.

Syrop de Raifort, de Fernel.

Prenez des racines de raifort domestique & sauvage, de chacune une once,
De celles de réglisse, de saxifrage, de petit houx, de levistic, de chardon roland, d'arrête-bœuf, de persil & de fenouil, de chacune demi once,
Des sommités de bétouine, de pimpernelle, de pouillot & d'ortie, de cresson, de fenouil marin & de capillaires, de chacune une poignée,
Des fruits d'alkekenges & de jujubes, de chacune une vingtaine,
Des raisins passés mondés, six dragmes,

De l'écorce de racine de laurier ou de caprier, des semences de basilic, de grande bardane, de persil de Macedoine, de seseli de Marseille, de carvi, de daucus de Crete, de gremil, de chacunes deux dragmes.

Faites bouillir ces simples dans cinq pintes d'eau reduites à trois; puis clarifiez la colature avec quatre livres de sucre & deux livres de miel écumé, & cuisez-la en syrop, y ajoutant sur la fin de la cuite, une once de canelle, & une demi once de noix muscade.

REMARQUES.

On choisira les racines saines & bien nourries, on les mondera, on les coupera par morceaux, & on les fera bouillir dans l'eau reservant pourtant la reglisse pour la fin, quand elles auront bouilli environ demi heure, on y mettra l'écorce, les fruits ouverts, les herbes incisées, les semences & la reglisse concassées, on fera bouillir la décoction jusqu'à diminution de plus du tiers, on la coulera, on y mêlera le sucre & le miel, on clarifiera le mélange avec deux blancs d'œufs, & on le fera cuire en syrop, on y jettera sur la fin pour le parfumer, la canelle & la muscade concassées & enveloppées en un nouet qu'on laissera tremper dans le syrop.

Il est propre pour le scorbut, pour atténuer, pour diviser la pierre des reins & de la vessie, & pour la faire sortir, il excite l'urine, on s'en sert dans la colique néphrétique, dans l'hydropisie, dans la jaunisse, dans les cachexies & dans les autres maladies où il est besoin d'ouvrir les conduits de l'urine; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Ce syrop me paroît trop composé, on pourroit en retrancher plusieurs drogues assez inutiles, comme les jujubes, les raisins, la reglisse, la betoine, les capillaires, la muscade, la canelle, & mettre à leur place davantage des racines de raifort qu'on n'en demande dans la description, des oignons blancs, de la parietaire, des sels de tamarisc & de genièvre, du vin blanc, car puisque ce syrop est destiné pour atténuer la pierre des reins, & pour ouvrir les conduits de l'urine, il doit être empreint autant qu'il est possible, des remèdes les plus essentiels: voici donc de quelle manière je voudrois composer un syrop de raves lithontriptique.

Syrop de raifort, reformé.

Prenez des racines de raifort, domestique & sauvage, autant des unes que des autres, quatre onces,

Des oignons blancs, trois onces,

Des racines de saxifrage, de petit houx, de chardon-roland, d'arrête-bœuf, & de persil, de chacunes une once,

Des feuilles de parietaire, de pimpernelle; d'ortie, de cresson, & de passe-pierre, de chacunes deux poignées,

Des fruits d'akekenges, trois onces,

Des semences de gremil, six dragmes, de persil, de seseli de Marseille, de carvi, de daucus, de l'écorce de la racine de cappres, de chacunes deux dragmes.

Que toutes ces drogues coupées & pilées, soient mises en infusion pendant douze heures dans quatre pintes de vin blanc; ensuite faites-les cuire à feu lent jusqu'à diminution du quart; coulez & exprimez la décoction, & dans la colature dissolvez six livres de sucre blanc, avec du sel de tamarisc & de genièvre, autant de l'un que de l'autre six gros: Clarifiez & faites cuire le tout en consistance de syrop selon l'art.

Vertus.

Dose.

R E M A R Q U E S.

Syrop de
raves sim-
ple.

La dose de ce syrop sera pareille à celle du precedent, ceux qui souffriront aisément une odeur un peu desagréable pourront mêler dans chaque dose du syrop, trois ou quatre gouttes d'huile éthérée de terebenthine, il en aura plus de vertu.

On pourroit préparer un syrop de raves simple avec le suc des raves & le sucre parties égales, il auroit aussi beaucoup de vertu pour la gravelle.

Syrop de marrube, de Mesué.

Prenez du marrube blanc nouvellement cueilli, deux onces,
De la reglisse, une once,
Des capillaires, & de l'hyssope un peu sec, de chacun six dragmes,
Du calament, de l'anis, des racines d'ache & de fenouil, de chacun cinq dragmes,
De la racine d'iris, des semences de mauve & de fenugrec, de chacune trois dragmes,
De celles de lin & de coings, de chacune deux dragmes,
Des passules mondez, cinq onces; des figues grasses, seize.

Faites bouillir ces simples dans cinq pintes d'eau bien claire, & reduisez-les à la moitié; puis ajoutez à l'expression deux livres de penides, & autant de miel écumé, pour en faire un syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On choisira les drogues belles, bien nouries, cuëillies dans leur vigueur, on mondera les racines, on les coupera par petits morceaux, on les fera bouillir dans l'eau environ demi heure, on y jettera ensuite les fruits, puis les herbes, la reglisse & les semences envelopées dans un nouet, on fera bouillir la décoction jusqu'à diminution de la moitié de l'humidité, on la coulera, on l'exprimera & l'on y mêlera le miel & les penides, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop.

Vertus.
Dose.

Il est propre pour atténuer & déterger les viscositez de la poitrine, il excite le crachat, il aide à la respiration, on en donne pour l'asthme, pour la pleuresie, pour la peripneumonie; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On renferme les semences dans un nouet, parce qu'étant toutes mucilagineuses, elles rendroient la décoction trop visqueuse si on les y faisoit bouillir toutes nuës.

On trouve encore d'autres descriptions de syrop de marrube dans les dispensaires où l'on fait entrer le polypode, l'origan, le thym, la sarriete, le pas-d'âne, la semence de coton; mais la description de Mesué m'a paru la meilleure.

Je serois d'avis qu'on mêlast exactement dans ce syrop lorsqu'il seroit presque refroidi, une dragme de baume de soufre anisé incorporé dans une once de sucre candi en poudre, & un scrupule de fleur de benjoin; ces ingrediens augmenteroient beaucoup la vertu du remède, car ils le rendroient plus propre à inciser & à pénétrer les phlegmes qui causent des obstructions & plusieurs autres maladies dans la poitrine.

Syrop de menthe simple, de Mesué.

Prenez des suc épurez de menthe, de grenades douces & aigres, & du sucre blanc de chacun une livre.

Faites-les cuire à petit feu en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On tirera les suc par expression à la maniere ordinaire, on les depurera en leur faisant prendre un bouillon & les passant ensuite par un blanchet ou par une chausse à

à hypocras, on les mettra dans un plat de terre vernissé, on y mêlera le sucre, on fera cuire le mélange par un petit feu jusqu'à consistance de syrop, on l'écumera & on le gardera.

On l'estime propre pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, pour chasser les vents; la dose en est depuis demie once jusqu'à une once & demie.

La quantité du sucre me paroît trop petite à proportion de celle des suc qui entrent dans cette description de syrop, il en faudroit ajouter encore autant.

Syrop de menthe composé, de Mesué.

Prenez des suc de coings aigres & doux, & des suc de grenades aigres & douces, de chacun une livre & demie.

Faites macérer pendant vingt-quatre heures dans ces suc, des feuilles de menthe sèches, une livre & demie, Des roses rouges, deux onces.

Faites-les bouillir ensuite dans un vaisseau de terre vernissé jusqu'à réduction de la moitié, puis les coulez & les exprimez, & dans la colature dissolvez deux livres de sucre que vous clarifierez & que vous cuirez ensuite en consistance de syrop qui sera aromatisé avec une dragme de trochisques de Gallia Moscata, pilez & enfermez dans un nouet.

REMARQUES.

La différence des saveurs à l'égard des coings est bien petite; mais afin de suivre l'intention de l'Auteur, on peut employer ici des coings meurs & d'autres qui ne le soient point encore, on les rapera & l'on en tirera le suc.

On aura des grenades de trois sortes si l'on en peut trouver, ou si l'on n'en trouve que de deux ou d'une, on ne laissera pas de faire le syrop en proportionnant toujours la quantité du suc: on séparera l'écorce des grenades, on écrasera le dedans exactement dans un mortier de marbre, on laissera la matière en digestion à froid quelques heures; puis on l'exprimera.

On mettra dans un pot de terre vernissé les feuilles de menthe & les roses sèches, on versera dessus les suc de coings & de grenades, on couvrira le pot & on laissera la matière en digestion pendant vingt quatre heures, puis on la fera bouillir à diminution de la moitié, on coulera la décoction, on l'exprimera & l'on y mêlera le sucre; on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en syrop qu'on aromatisera avec les trochisques de gallia moscata, lesquels on aura concassés & envelopés dans un nouet, on jettera ce nouet dans le syrop lorsqu'on le retirera du feu & on l'attachera à l'ance du vase dans lequel on voudra le garder.

Ce syrop est propre pour fortifier l'estomac en raffermissant ses fibres, pour empêcher le vomissement, les nausées, le hoquet, pour la lienterie; la dose en est depuis demie once jusqu'à une once & demie.

Je trouve plusieurs défauts dans la description de ce syrop; premièrement en ce qu'on veut que la menthe y soit employée sèche; car en séchant elle perd la plus grande quantité de ses parties volatiles & essentielles; de plus elle devient si légère, qu'une livre & demie qu'on en demande tient un trop grand volume pour la quantité des suc où l'on la met infuser, quoiqu'il y en ait beaucoup. Je voudrois donc l'employer verte & dans sa vigueur. En second lieu on la fait bouillir trop longtemps, on perd par cette longue coction, ce qu'elle a de meilleur. En troisième lieu, il entre trop peu de sucre dans cette composition, à proportion des autres drogues, je voudrois donc la réformer en la manière suivante.

Syrop de menthe composé, réformé.

Prenez des suc de coings & de grenades, de chacun deux livres.

¶ K k

Vertus.

Dose.

Vertus.

Dose.

Laissez-y macerer pendant quatre jours, des feuilles de menthe nouvellement cueillies & pilées, huit onces, Des roses rouges, deux onces.

Après cela faites bouillir légèrement ce mélange dans un vaisseau de terre vernissé. Coulez ensuite & exprimez l'infusion; puis clarifiez la colature avec trois livres de sucre & la cuisez en syrop que vous aromatiserez ensuite avec deux dragmes de trochisques de Gallia Moschata enfermez dans un nouet, & douze gouttes d'huile essentielle de menthe.

R E M A R Q U E S.

L'essence ou huile distillée de menthe qu'on fait entrer dans cette dernière description, répare ce qui s'est détruit de la menthe en bouillant; on peut réduire cette huile en oleosaccharum la mêlant avec demie once de sucre candi bien pulvérisé, afin de la dissoudre plus parfaitement dans le syrop; car quand les parties des huiles ne sont pas divisées ou étendues par cet intermède, elles prennent ordinairement le dessus.

Syrop de myrthe composé.

Prenez des bayes de myrthe, deux onces & demie,

Du santal blanc, du sumac, des balauftes, des bayes de berberis & des roses rouges, de chacun une once & demie, Des nesses, une demi livre.

Après avoir concassé ces ingrediens, faites-les bouillir dans quatre pintes d'eau commune jusqu'à réduction du tiers; puis ajoutez à l'expression des sucres de coings & de grenades aigres, de chacun deux livres, & cinq livres de sucre blanc.

Cuisez le tout en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On concassera les bayes de myrte & le santal blanc, on ouvrira les nesses, on incisera les balauftes & le sumach; on mettra bouillir toutes les drogues ensemble dans l'eau à diminution du tiers, on coulera la décoction, on l'exprimera & l'on y mêlera les sucres qu'on aura tirés par expression & le sucre; on clarifiera le mélange & on le fera cuire en syrop.

Vertus. Il est propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies, on le donne pour fortifier l'estomac, la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose. Le syrop de mirte simple se fait avec le suc, ou avec une forte décoction de bayes de myrte récentes & du sucre parties égales.

Syrop de Myrthe simple. Je trouve qu'on fait entrer trop d'eau dans cette description pour la quantité des drogues, qui n'ont pas besoin d'une fort longue cuite, on en pourroit retrancher du moins le tiers, d'autant plus qu'on y ajoute des sucres qui servent à la cuite du sucre.

Syrop d'eupatoire, de Mesué.

Prenez de l'eupatoire, des racines de petite endive, de fenouil & d'ache, de chacune deux onces,

De la réglisse nouvellement cueillie, ratissée & concassée, du jonc odorant, de la cuscute, de l'absinthe pontique & des roses rouges, de chacun six dragmes,

Des capillaires, du chardon béni, de l'éponge de cynorrhodon, des fleurs ou des racines de buglose, des semences de fenouil & d'anis, de chacun cinq dragmes,

De la meilleure rhubarbe & du mastic, de chacun trois dragmes,

Du spicanard, de l'asarum, de la feuille indienne, de chacun deux dragmes.

Faites bouillir tout cela dans quatre pintes d'eau jusqu'à réduction du tiers, puis avec quatre livres de sucre blanc & avec deux livres de suc d'ache & autant de celui d'endive.

Faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On nettoiera & l'on mondera les racines, on les coupera par morceaux, on les fera bouillir dans l'eau, puis on y mettra l'éponge de cynorhodon, les herbes, les semences concassées & les fleurs; quand la décoction sera diminuée d'un tiers, on la coulera, on y mêlera le sucre & les sucres nouvellement tirés, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop, y jettant sur la fin la rhubarbe, le mastich & le spicanard enveloppez en un noïet.

Il est estimé propre pour fortifier l'estomach & le foye, il leve les obstructions; on en donne pour l'hydropisie, la dose est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

La racine d'endive n'a pas grande vertu, je voudrois employer en sa place, celle de chicorée sauvage.

On pourroit faire un syrop d'aigremoine simple, en faisant cuire ensemble parties égales de suc d'aigremoine & de sucre.

Vertus.
Dose.

Syrop d'aigremoine simple.

Syrop de chamædrys, de Bauderon.

Prenez du chamædrys avec ses fleurs, huit onces,
De la scolopendre, trois onces, De l'écorce de racine de caprier, deux onces,
De l'acorus verus, du jonc odorant, du nard-indique, & des semences de persil & d'anis, de chacun six dragmes.

Laissez toutes ces drogues pilées en macération pendant deux jours dans trois chopines d'eau & autant de vin blanc, puis coulez & exprimez l'infusion, & dissolvez ensuite dans la colature trois livres de sucre blanc ou de miel écumé.

Clarifiez-la ensuite & la cuisez en syrop, auquel vous ajouterez dans la cuite deux dragmes de canelle.

REMARQUES.

On concassera toutes les drogues, on les mettra ensemble dans un pot de terre vernissé, on versera dessus l'eau & le vin, on couvrira le pot, on le placera en digestion sur les cendres chaudes pendant deux jours; puis on fera bouillir doucement la matière jusqu'à consommation du tiers de l'humidité, on la coulera, on l'exprimera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange & on le fera cuire en syrop lequel on aromatisera en y jettant sur la fin de la cuite la canelle concassée & envelopée en un noïet.

Ce syrop est propre à exciter les mois aux femmes, à faire uriner, à inciser & déterger les humeurs trop visqueuses; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.
Dose.

Les principales vertus du spicanard, du jonc odorant & de l'acorus verus résident dans des parties subtiles, qui se dissipent presque toutes dans les coctions, j'aurois mieux les réserver pour les enveloper en des noïets, les mettre dans le syrop lorsqu'il est presque cuit & les y laisser toujours tremper, afin qu'ils y communiquassent leurs odeurs & leurs qualités.

Syrop de scolopendre, de Fernel.

Prenez de la scolopendre, trois poignées,
Du houblon, des capillaires, de la cuscute & de la melisse, de chacun deux poignées,

Kk ij

Des racines de polypode de chesnes mondées, de buglose, de borrache, des écorces de racines de caprier & de tamarisc, de chacun deux onces.

Faites bouillir ces simples jusqu'à consommation du tiers dans quatre pintes & chopine d'eau commune; puis ajoutez à la colature quatre livres de sucre blanc.

Clarifiez-la, & la cuisez en syrop.

R E M A R Q U E S.

On nettoiera & l'on mondera les racines, on concassera le polypode avec les écorces, on coupera les racines de buglose & de borrache par petits morceaux: on mettra bouillir le tout dans l'eau environ demi-heure, puis on y ajoutera les feuilles incisées, on continuera à faire bouillir les matieres jusqu'à diminution du tiers, on coulera la décoction, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Autre sy-
rop de Sco-
lopendre.

Il est propre pour les obstructions de la ratte, du mesentere, il excite l'urine; on en donne pour la mélancolie hypocondriaque, pour les fievres intermittentes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On pourroit faire un syrop de scolopendre simple, avec une forte décoction de la plante & du sucre parties égales, il auroit à peu près la même vertu que le syrop de capillaire ordinaire.

Syrop de cochlearia.

Prenez du suc de cochlearia épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres, Du sel de cochlearia, une once.

Faites-les cuire à petit feu jusqu'à consistance de miel, & quand la matiere sera refroidie, ajoutez-y trois onces d'esprit de cochlearia, & en faites un syrop de bonne consistance.

R E M A R Q U E S.

Depuratio
du suc de
cochlearia.

On tirera le suc du cochlearia par expression, à la maniere ordinaire, on le depurera en le faisant bouillir un bouillon, & le passant & repassant par un blanchet jusqu'à ce qu'il soit clair.

On mettra dans un plat de terre vernissé, le suc dépuré, le sucre & le sel de cochlearia, on fera bouillir le mélange à petit feu, jusqu'à consistance de syrop épais.

On le laissera refroidir presque tout à fait, puis on le décuira avec ce qu'il faudra d'esprit de cochlearia, remuant le tout avec un bistortier, jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance de syrop ordinaire; on le gardera dans un vaisseau de verre ou de terre bien bouché.

Vertus.

Dose.

Syrops de
creffon, de
becabunga

Il est propre pour le scorbut, il adoucit les humeurs trop acides du corps, il excite l'urine, il leve les obstructions de la ratte & du mesentere; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

De la même maniere se peuvent préparer les syrops de creffon, de becabunga, & des autres plantes antiscorbutiques succulentes.

Le sel & l'esprit de cochlearia qu'on a ajouté dans la composition ordinaire de ce syrop, contribuèrent à le rendre autant empreint de la vertu de la plante qu'il pourra l'être; on ne mêle l'esprit que quand le syrop est refroidi, parce que la chaleur en feroit dissiper le meilleur.

On trouvera la description de l'esprit de cochlearia dans mon cours de Chimie.

Syrop de canelle.

Prenez de bonne canelle grossièrement pulvérisée, demi livre,

Mettez-la dans une cucurbite de verre & versez par dessus une pinte de vin d'Espagne, & après avoir adapté & luté le chapiteau & un recipient à son bec, laissez le tout en digestion pendant trois jours; puis tirez-en huit onces de liqueur par la distillation à feu lent, après quoi la cucurbite étant refroidie, prenez le residu que vous ferez bouillir légèrement avec une chopine d'eau commune, vous coulerez & exprimerez ensuite la décoction, & vous ajouterez deux livres de sucre blanc à la colature, que vous clarifierez & cuirez en consistance d'opiate, laquelle étant refroidie on y mêlera l'eau spiritueuse distillée, & six gouttes d'essence de canelle, & on la cuira en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On choisira de bonne canelle bien piquante au goût, on la concassera, on la mettra dans une cucurbite de verre, on versera dessus le vin d'Espagne, on adaptera à la cucurbite un chapiteau & un recipient, on lutera exactement les jointures; on placera le vaisseau au bain marie tiède, on laissera la matiere en digestion trois jours, puis on en fera distiller à petit feu, environ huit onces de liqueur spiritueuse, on laissera refroidir les vaisseaux, on les délutera, on renversera dans un plat de terre vernissé ce qui sera demeuré dans la cucurbite, on y ajoutera une livre d'eau commune, on fera bouillir légèrement la matiere, puis on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance d'opiate, on le laissera refroidir, puis on le décuira avec l'eau spiritueuse distillée, où l'on aura auparavant dissout l'huile de canelle, on agitera bien le tout avec un bistortier, & l'on gardera ce syrop dans une bouteille de verre bien bouchée.

Il fortifie le cœur & l'estomach, il récrée & repare les esprits, il aide à la digestion, il donne une haleine agréable, il excite les mois aux femmes; la dose est depuis une demi once jusqu'à une once.

On peut preparer de la même maniere les syrops de girofle, de bois de rose, de sassafras, de santal citrin, d'anis, de fenouil, de coriandre, de macis, de bayes de genièvre.

La vertu de la canelle consiste dans un soufre salin, ou pour m'expliquer plus clairement, dans une huile atherée, mêlée avec un sel essentiel piquant, c'est ce qu'on peut connoître facilement en la mâchant; on ne peut pas lui donner une dissolution plus convenable que le vin d'Espagne qui est rempli d'esprit sulphureux & de sel.

On enleve & on conserve par la distillation les parties spiritueuses & volatiles qui s'échapperoient en bouillant, & l'on tire par la coction ce qui reste de plus fixe des principes actifs de la canelle; on ne peut pas à la vérité empêcher qu'il ne s'évapore quelque quantité du volatil qui demeure toujours après la distillation dans la cucurbite; mais à la place de ce qui est échappé, l'on mêle l'essence de canelle à la fin dans le syrop refroidi, & de cette maniere on lui communique autant qu'il se peut les bonnes qualités de la canelle.

Si l'on n'a voit point de vin d'Espagne, on pourroit lui substituer de bon vin blanc.

Syrop de chardon benit.

Prenez du suc de chardon benit épuré & du sucre blanc, de chacun deux livres, Du sel de chardon benit, une once.

Cuisez-les en syrop selon l'art.

On peut preparer de même les syrops de scabieuse, de peronique & de pervenche.

K k ij

Vertus.
Dose.

Syrops de
gyrofle, de
bois de ro-
se, de sassa-
fras de
santal ci-
trin, d'a-
nis, de fe-
nouil, de
macis, de
bayes de
genièvre,
de corian-
dre.

Syrop de
culcure, de
pervenche

Suc de
chardon
benit & sa
depuratio.

On cueillera le chardon benit dans sa vigueur, on en séparera la racine qu'on rejettera, on l'incisera; on le pilera dans un mortier de marbre, on le laissera digérer à froid cinq ou six heures, afin que le suc s'en détache plus aisément; puis on le mettra à la presse: on fera bouillir le suc seulement un bouillon, on le passera plusieurs fois par un blanchet ou par un papier gris jusqu'à ce qu'il soit clair & bien dépuré, on le mettra alors avec le sucre & le sel de chardon benit dans un plat de terre, on fera cuire le mélange sur un petit feu en consistance de syrop.

Vertus.

Dose.

Il résiste à la malignité des humeurs, il excite la sueur, il tuë les vers, on en donne dans les fièvres malignes, dans la petite verole, dans la peste, dans la pleurésie; la dose en est depuis un once jusqu'à une once & demie.

Si l'on veut éviter que le syrop candisse en vieillissant, il faut y mêler deux onces de miel écumé.

Syrop de fleurs de millepertuis.

Syrop de
primevere.
ou de sou-
cy.

Prenez des fleurs de millepertuis nouvellement cueillies, une livre,
De l'eau chaude, deux pintes.

Laissez-les en infusion pendant douze heures, puis faites-les bouillir doucement & les exprimez: après quoi vous jetterez dans la colature la même quantité de nouvelles fleurs pour en faire une seconde infusion, dans laquelle étant coulée & exprimée, vous dissolvrez trois livres de sucre blanc, & une once de sel de millepertuis, vous la clarifierez ensuite & la cuirez en consistance de syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

On mettra dans un pot de terre vernissé les fleurs de millepertuis nouvellement cueillies, on versera dessus l'eau bouillante, on couvrira le pot, & on laissera la matière en digestion pendant douze heures, on la fera bouillir légèrement, on la coulera avec expression, on y mettra infuser autant de nouvelles fleurs d'hypericum que devant, on réitérera la coction & l'expression; on y infusera pour la troisième fois une pareille quantité des mêmes fleurs, & après l'avoir coulée & exprimée, on y mêlera le sucre & le sel de millepertuis, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en syrop.

Vertus.

Dose.

Il fortifie le cœur & le cerveau, il tuë les vers, il résiste à la corruption des humeurs, il est propre pour atténuer la pierre des reins & de la vessie, & pour faire uriner, la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On a dessein de rendre l'infusion autant empreinte qu'elle peut l'être de la substance des fleurs: si l'on voyoit qu'après les trois infusions, la liqueur ne fût pas encore bien teinte, on en pourroit faire une quatrième & une cinquième, mais ordinairement il suffit de trois infusions quand elles sont bien fortes, & si l'on en fait davantage, elles sont inutiles, parce que les pores de l'eau étant remplis, il ne se peut plus rien dissoudre.

Syrop de houblon.

Prenez du suc épuré de houblon, deux livres,
Du suc de fumetere, une livre, Du sucre blanc, deux livres,
Du sel de houblon, six dragmes.

Cuisez le tout à petit feu, & faites-en un syrop selon l'art.

REMARQUES.

Le suc de fumeterre est facile à tirer, parce que la plante est assez humide, mais comme le houblon est peu succulent, il est bon de l'humecter avec une forte décoction de houblon pendant qu'on le pile, & le laisser quelques heures en digestion avant que de l'exprimer.

On dépurera les suc en les faisant bouillir un boüillon, & les passant par un blanchet, on les mettra ensuite dans un plat de terre avec le sucre & le sel de houblon, on fera cuire le mélange en syrop.

Il purifie le sang, il en apaise les effervescences, il provoque l'urine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On peut encore faire un syrop de houblon avec le seul suc de houblon dépuré, & le sucre parties égales.

Vertus.

Dose

Autre
syrop de
houblon.*Syrop de plantain.*

*Prenez de la racine de plantain nouvellement cueillie, quatre onces;
De la semence de plantain, une once.*

Pilez-les & les faites bouillir dans une pinte d'eau de plantain distillée jusqu'à la réduction du tiers; mêlez dans l'expression deux livres de suc de plantain, & deux livres & demie de sucre blanc.

Clarifiez-la ensuite, & la cuisez en syrop.

REMARQUES.

On concassera la racine & la semence de plantain, on les mettra bouillir doucement dans l'eau de plantain jusqu'à diminution d'environ le tiers de l'humidité, on coulera la décoction avec expression, on y mêlera le suc des feuilles de plantain qu'on aura tiré récemment par expression, & le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour arrêter les cours de ventre, les hémorragies, les gonorrhées; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Cette composition de syrop renferme les qualités de toutes les parties du plantain, & c'est assurément la meilleure qu'on puisse donner.

La méthode ordinaire de préparer le syrop de plantain, est de faire bouillir ensemble parties égales du suc de plantain dépuré & de sucre jusqu'à une consistance raisonnable.

De cette dernière manière on peut préparer les syrops de centinode, d'ononis ou ou arreste-bœuf, de pulmonaire.

Vertus.

Dose.

Autre ma-
nière de
faire le sy-
rop de
plantain.
Syrops de
centinode,
d'ononis,
de Pulmo-
naire.*Syrop de scordium simple.*

*Prenez du suc de scordium épuré, deux livres & demie;
Du sucre blanc, deux livres, Du sel de scordium, six dragmes.
Cuisez-les en consistance de syrop selon l'art.*

REMARQUES.

Comme le scordium est une plante peu succulente, il est bon de l'humecter après l'avoir pilé, avec de l'eau de scordium distillée, ou à son défaut avec une

forte décoction de scordium, puis l'ayant laissé en distillation à froid quelques heures, le mettre à la presse pour en avoir le suc, lequel on dépurera en le faisant bouillir un bouillon, & le passant plusieurs fois par un blanchet, jusqu'à ce qu'il soit clair, on y mêlera alors le sucre & le sel, on clarifiera le mélange, & on le fera cuire en syrop.

Vertus.

Dose.

On s'en sert contre la peste, contre les fièvres malignes, contre les vers, il excite la transpiration & les mois aux femmes; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

On conserve par cette methode les substances du scordium les plus fixes dans le syrop, mais il s'échape en bouillant beaucoup des parties volatiles qui sont les plus essentielles & les plus nécessaires; ceux qui seront curieux de bien travailler, & qui ne plaindront point leur peine, pourront remédier à cet accident en communiquant au syrop les parties spiritueuses & fixes du scordium par la maniere suivante,

Autre maniere de faire le syrop de scordium.

On prendra cinq ou six poignées de sommités de scordium nouvellement cueillies en leur plus grande vigueur, on les pilera bien dans un mortier de marbre, les humectant avec environ une livre de vin blanc, on mettra la matiere dans un cucurbitre de verre ou de grez, on la bouchera exactement, on la laissera en digestion pendant trois jours, puis y ayant adapté un chapiteau avec son récipient & lutté exactement les jointures, on fera distiller au bain marie ou au bain de vapeur, environ six onces de liqueur spiritueuse, on la gardera pour la mêler exactement avec un bistortier dans le syrop de scordium qu'on aura auparavant fait cuire en consistance d'opiate, & laissé refroidir presque tout à fait, on gardera ce syrop dans une bouteille bien bouchée,

Syrop de Scordium composé, de Jérôme Mercurial.

Prenez des feuilles de sonchus léger, de borrache, d'oseille, de pimpernelle, des fleurs de nenuphar, de roses, de borrache, de citron, ou de son écorce, & de pimpernelle, de chacunes cinq pincées.

De la semence d'oseille & de citron, de chacunes cinq dragmes.

Faites-les bouillir dans trois chopines d'eau d'orge jusqu'à réduction du tiers; puis cuisez en syrop la décoction précédente avec deux livres de suc de scordium épuré, quatre livres de sucre, y ajoutant sur la fin de la cuite, demi dragme de camphre, & autant de musc.

R E M A R Q U E S.

On fera une décoction de deux poignées d'orge dans quatre livres d'eau à diminution du quart, on mettra bouillir dans cette décoction coulée, les feuilles incisées, les semences concassées & les fleurs à consommation du tiers, on coulera la décoction avec une légère expression, on y mêlera le suc de scordium tiré par expression & dépuré, & le sucre; on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop; quand il sera hors du feu, l'on y jettera le musc & le camphre enveloppez dans un nouet, & on les y laissera toujours tremper, on gardera ce syrop dans un pot bien bouché.

Vertus.

Dose.

On s'en sert pour les fièvres malignes & pour les autres maladies qui viennent de corruption d'humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

La

La composition de ce syrop me paroît mal inventée, on y mêle des épaississants ou des rafraichissants qui ne conviennent point du tout avec la qualité du scordium qui est pénétrante, subtile & raréfiante : je voudrois donc retrancher toute la décoction, & ajouter en sa place deux livres de suc de scordium, ou pour faire encore mieux, on pourroit préparer le syrop de scordium composé en la maniere suivante.

Syrop de scordium composé, reformé.

Prenez du syrop de Scordium simple, une pinte, dans laquelle vous mêlerez de l'esprit volatil huileux-aromatique, demi once, Du camphre dissout dans deux dragmes d'esprit de vin, & du musc lié dans un nouet, de chacun demi scrupule, dont vous ferez un syrop.

Reformation du syrop de scordium composé.

Syrop de joubarbe simple.

Prenez du suc de joubarbe épuré, trois livres, Du sucre blanc, deux livres. Cuissez-les en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura de la grande joubarbe récemment cueillie, on l'écrasera bien dans un mortier de marbre, on la laissera quelques heures en digestion à froid, afin que la viscosité se rarefie, puis on l'exprimera, on dépurera le suc en le faisant bouillir légèrement, & le passant plusieurs fois par un blanchet, on en mêlera trois parties avec deux parties de sucre blanc, & par un feu médiocre, on les fera cuire en syrop.

Il tempere les ardeurs de Venus, il calme le trop grand mouvement des humeurs, il éteint la soif, on en donne dans les fièvres ardentes, dans les secheresses de bouche, & dans les autres occasions où il est besoin d'épaissir les humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

Syrop de joubarbe composé.

Prenez du syrop de joubarbe simple, cy-devant décrit, une livre, dissolvez-y une dragme de sel armoniac, & faites-en un syrop.

REMARQUES.

On pulverisera subtilement une dragme de sel armoniac bien pur, on le dissoudra dans une livre de syrop de joubarbe simple, & l'on gardera ce syrop.

On l'estime pour calmer l'ardeur de la fièvre, pour désalterer, pour les inflammations de la gorge; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Le sel armoniac est mêlé dans ce syrop pour le corriger en rarefiant la viscosité trop rafraichissante.

Vertus.

Dose.

Syrop antiepileptique de M. Daquin.

Prenez du guy de chêne, de la racine de pivoine mâle & de sa semence, de chacun deux onces,

Des racines de grande valeriane, d'angelique, d'imperatoire, d'iris illirique & de diastane blanc, de chacun une once,

Des feuilles de betoine, de rhue, des fleurs de muguet, de tillot & de lavende, de chacune une poignée,

Du tartre blanc de Montpellier mis en poudre, une once & demie.

Toutes ces plantes coupées & concassées, seront mises dans un matras, & l'on versera par dessus trois chopines d'eau de cerises noires, & autant de celle de fleurs de tillot; puis le matras étant bien bouché, on laissera macerer le tout pendant 24 heures dans le bain marie tiède, après quoi on les mettra dans un bain très-chaud pendant deux ou trois heures; l'on coulera ensuite cette infusion, on exprimera & on clarifiera la colature avec quatre livres de sucre, on la cuira ensuite en syrop que l'on parfumerà avec trois gouttes d'essence de lavende, & autant de celle de canelle incorporées avec du sucre pulvérisé.

R E M A R Q U E S.

On choisira toutes les drogues en leur force & vigueur, on les incisera, on les concassera & on les mettra dans un grand matras, on versera dessus les eaux de cerise noire & de fleur de tillot, on bouchera exactement le vaisseau, & on le placera au bain marie tiède, pour faire digérer la matière pendant vingt-quatre heures, puis on fera bouillir l'eau du bain deux ou trois heures; ensuite l'on coulera l'infusion & on l'exprimera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & par un petit feu on le fera cuire en syrop, on l'aromatisera quand il sera froid avec les essences réduites en oleosaccharum par l'intermède d'une quantité suffisante de sucre candi subtilement pulvérisé.

Vertus.

Dose.

Ce syrop est propre contre l'épilepsie, l'apoplexie, la paralysie & contre les autres maladies du cerveau; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Quoiqu'on prenne quelques mesures en faisant l'infusion des drogues qui entrent dans cette composition pour éviter l'évaporation des substances, on en laisse beaucoup échapper des plus volatiles & essentielles lorsqu'on fait bouillir l'infusion coulée avec le sucre; je serois d'avis que pour remédier à cet accident, on mît l'infusion après qu'elle auroit digéré suffisamment dans une cucurbitre de verre, qu'on la couvrît de son chapiteau, qu'on y adaptât un récipient & qu'on en fit distiller au bain marie ou au bain de vapeur environ une livre de liqueur spiritueuse, qu'on laissât ensuite refroidir les vaisseaux, & qu'après les avoir délutés & séparés, on bouchât bien le récipient: qu'on fit bouillir légèrement ce qui seroit demeuré dans la cucurbitre, qu'on l'exprimât fortement, qu'on y mêlât le sucre, qu'on clarifiât le mélange avec un blanc d'œuf, qu'on le fit cuire en consistance d'opiate, puis qu'on le décuifit quand il seroit refroidi, en y mêlant exactement avec un bistortier l'eau spiritueuse, puis les essences aromatiques.

Par ce moyen on communiqueroit au syrop toutes les substances des mixtes dont il est composé.

Quand on a retiré par la distillation le plus spiritueux de l'infusion, on ne doit point craindre qu'en faisant bouillir ce qui reste dans la cucurbitre, il se fasse beaucoup de dissipation, car il n'y demeure que des substances fixes, & il est besoin de les faire un peu bouillir afin qu'elles se dissolvent.

Syrop antinéphritique de M. Daquin.

Prenez des racines de guimauve, d'ariête-bœuf, de fraistrer, de bardane, de néphtar, des cinq racines aperitives, de chacune une once & demie, Des fruits d'alkekengé & de cynorrhodon, de chacun trois onces, Des semences de bardane, de gremil, de sermontaine, & des quatre grandes semences froides mondées, des noyaux de nêfles & de pêches, de chacun une once, Des feuilles de saxifrage, de pimpernelle, de cerfeuil, de verge dorée, de millepertuis & de capillaires de Montpellier, de chacune une poignée,

Du tartre blanc pulvérisé, deux onces.

Cuisez ces plantes selon l'art dans cinq pintes d'eau de parietaire, après quoi vous clarifierez la colature avec quatre livres de sucre, & vous la cuirez en syrop qui sera parfumé avec l'oleosaccharum anisé.

REMARQUES.

On nettoiera & l'on mondera les racines, on les coupera par petits morceaux, on pulvérisera grossièrement le tartre blanc; on les mettra bouillir ensemble dans l'eau de parietaire distillée à petit feu environ une heure; ensuite l'on ajoutera les fruits ouverts, puis les noyaux, les semences concassées, & enfin les feuilles incisées; on laissera diminuer la décoction à la moitié, on la coulera on y ajoutera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop, on l'aromatisera avec six gouttes d'essences d'anis qu'on aura réduit en oleosaccharum avec demi once de sucre candi subtilement pulvérisé.

Ce syrop est bon pour atténuer la pierre & les phlegmes qui sont dans le rein, dans l'uretère, dans la vessie, & pour les faire jetter, il excite l'urine, il est bon pour les pâles couleurs; la dose est depuis demi once jusqu'à deux onces.

Vertus.

Dose.

Syrop anti-asthmaticque, de M. Daquin.

Prenez de l'orge mondé, deux onces,
Des racines de petasite, d'aunée, d'ache, de fenouil, de réglisse & des raisins de damas mondez, de chacun une once & demie,
Des dattes sans noyaux, douze en nombre,
Des jujubes & des sebestes, de chacun trente en nombre,
Des feuilles de pas-d'âne, de pulmonaire, des sommités d'hyssope, de marrube blanc, & des capillaires de Montpellier, de chacune une poignée,
Des semences d'anis & de coton, de chacune une demi once,
Des fleurs de pas-d'âne & de pied de chat, de chacune une demi poignée.

Faites bouillir ces simples dans quatre pintes & chopine d'eau de fontaine; puis coulez & exprimez la décoction qui sera ensuite clarifiée avec le blanc d'œuf & cinq livres de sucre; après quoi elle sera cuite en syrop, que l'on aromatisera sur la fin de sa cuite avec six gouttes d'essence d'anis, & deux gouttes de celle de canelle incorporées avec un peu de sucre en poudre.

REMARQUES.

On fera premièrement bouillir l'orge mondé dans l'eau environ demi-heure; on y ajoutera ensuite les racines mondées & coupées par petits morceaux, puis les fruits ouverts & mondés; les feuilles, les semences concassées, les fleurs & la réglisse; quand la décoction aura diminué d'environ un tiers, on la laissera refroidir à demi, on la coulera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en consistance de syrop, on l'aromatisera quand il sera froid, avec les essences d'anis & de canelle réduites en oleosaccharum avec ce qu'il faudra de sucre candi en poudre.

Ce syrop est bon pour inciser & pour détacher la pituite crasse; il aide à la respiration, il débouche les obstructions qui se sont faites dans le poulmon & dans le diaphragme; il est employé pour l'asthme & pour la toux invétérée; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus,

Dose,

Syrop résomptif, autrement syrop de tortues.

Prenez de la chair de tortues des bois, une livre,

Ll ij

De celles d'écrevisses de riviere, huit onces,
De l'orge mondé, de la chair de dattes, & de raisins de damas, de chacun deux onces,
Des jujubes & des sebestes, de chacun une douzaine,
De la reglisse ratifiée & concassée, une once,
Des pignons & des pistaches mondées, des fleurs de violettes & de nénuphar, des semences de coton, de melons, de concombres & de citrouille, de chacune demi once,
De celles de laitue & de pavor blanc, de chacune deux dragmes.

Faites bouillir tout cela dans une suffisante quantité d'eau commune; puis coulez & exprimez la décoction, dissolvez ensuite dans la colature trois livres de sucre blanc.

Clarifiez-la ensuite & la cuisez en syrop, lequel étant refroidi, sera aromatisé avec six gouttes d'essence d'anis incorporées avec une once de sucre pulvérisé.

R E M A R Q U E S.

On aura des tortues des bois desquelles on séparera la peau, les os & les entrailles, on en mettra bouillir à petit feu, la chair avec les écrevisses de riviere bien lavées & l'orge mondé dans huit ou neuf livres d'eau de fontaine pendant deux heures; ensuite l'on y ajoutera les fruits mondés & les semences concassées; enfin la reglisse netoyée & concassée & les fleurs; quand la décoction sera faite, on la laissera refroidir à demi, on la coulera, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf & on le fera cuire en syrop; on le laissera refroidir, puis on l'aromatisera avec l'essence d'anis réduite en oleosaccharum avec une once de sucre candi subtilement pulvérisé.

Vertus.
Dose.

Ce syrop est appelé restaurant, parce qu'il aide à rétablir les personnes qui ont été atténuées & desséchées par des maladies longues, il est bon pour les phthiques, il humecte, il adoucit l'acreté des humeurs; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Ce syrop ne se conserve pas longtems à cause des suc des chairs qui y entrent & qui se corrompent facilement nonobstant qu'ils soient cuits avec le sucre, par cette raison il ne doit être préparé que dans le temps qu'on veut l'employer.

Syrop de Kermes.

Prenez des grains meurs de Kermes & du sucre blanc, de chacun quatre livres.

Cuisez-les en syrop selon l'art.

R E M A R Q U E S.

Cocca baphica grana insectoria.
Graine d'écarlate.

Les grains de Kermes appelés *cocca baphica*, seu *grana insectoria* en françois, graine d'écarlate, sont les fruits d'un arbrisseau qui croît en Provence & en Languedoc, ils meurissent aux mois de Mai & de Juin; c'est en ce tems-là qu'on les ramasse & qu'on en fait le syrop sur les lieux.

On écrase exactement dans un mortier de marbre les grains de Kermes quand ils sont bien meurs & bien rouges, on les laisse en digestion à froid sept ou huit heures, afin d'en faire un peu rarefier la substance visqueuse, puis on les met dans un linge à la presse, & l'on en fait exprimer le suc, on laisse reposer ce suc quelques heures, on le sépare de ces feces les plus grossières en le versant par inclination dans un autre vaisseau, on le pèse, on y mêle autant de sucre blanc, & ayant mis le mélange sur un feu médiocre, l'on en fait consumer doucement l'humidité jusqu'à consistance de syrop.

Vertus.
Dose.

Il fortifie le cœur & l'estomach, il résiste à la malignité des humeurs, il empêche l'avortement; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Ceux qui veulent faire le syrop de Kermes plus chargé du fruit, employent deux parties de suc sur une partie de sucre; mais le syrop prend alors une couleur brune, & il ne se garde pas tant que quand on le fait avec parties égales de suc & de sucre.

On fait toujours cuire le syrop de Kermes plus épais que les autres syrops, parce que le suc du fruit étant de substance visqueuse & grossière, il ne se garderoit pas s'il étoit trop clair ou trop peu cuit; de plus comme l'on transporte ce syrop dans les pays éloignez, il est nécessaire qu'il ait de la consistance.

On fait aussi du syrop de Kermes sans feu en la manière suivante.

On écrase bien dans un mortier de marbre des grains de Kermes meurs, on y mêle du sucre pulvérisé à proportion, c'est-à-dire, environ trois parties sur une de grains, on agite le tout quelque tems, on le laisse en digestion à froid dix ou douze heures, puis on le coule & on l'exprime par un linge clair ou par un tamis; ce qui en sort est un syrop qu'on garde comme le précédent; il conserve des parties volatiles que l'autre a perdues par le feu.

Syrop de
Kermes fait
sans feu.

Syrop exhilarant de Dulaurent.

Prenez du suc de pommes de renettes, une livre,
Des suc de buglose & de borrache, de chacun neuf onces,
Du suc de mélisse, une demi once,
Des grains de kermes, trois dragmes,
Des poudres de diambra, quatre scrupules,
De celles de diamargaritum frigidum & de safran, de chacune une demi dragme,
Du sucre, deux livres.

Faites de tout cela un syrop selon l'art.

REMARQUES.

On tirera les suc par expression en la manière ordinaire, on leur fera prendre un bouillon & on les passera plusieurs fois par un blanchet jusqu'à ce qu'ils soient clairs, on y mettra infuser chaudement pendant une nuit, les grains de Kermes concassés, on coulera l'infusion avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop, on y jettera sur la fin les poudres & le safran enveloppez ensemble dans un nouet qu'on laissera toujours tremper.

Ce syrop est propre pour fortifier le cœur & le cerveau, pour exciter la circulation des humeurs & des esprits, on s'en sert pour récréer les mélancoliques & pour leur donner de la vigueur; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces.

On ne met le nouet dans le syrop que sur la fin de la coction, de peur que les aromates qui sont dedans ne se dissipent en bouillant.

Les suc de buglose & de borrache rendent le syrop désagréable au goût, ce qui est un grand défaut en un syrop restaurant comme est celui-ci; on pourroit y remédier en retranchant ces suc & en augmentant à proportion celui de pomme, la vertu du remède n'en seroit pas diminuée.

Pour le suc de mélisse, quoiqu'il entre ici en fort petite quantité, il pourroit communiquer au syrop quelque vertu si l'on attendoit à l'y mêler après la coction; mais comme on le fait bouillir avec les autres suc, on laisse dissiper sa partie volatile odorante la plus essentielle.

Les grains de Kermes sont mis dans cette composition en trop petite dose; de plus comme on les emploie secs ils ont très peu de vertu, j'aurois mieux le syrop de Kermes; voici donc comme je voudrois réformer la description de ce syrop.

L l iij

Vertus.
Dose.

Syrop exhilarant, reformé.

Prenez du suc de pommes de renettes épuré, deux livres & demie,
Du sucre blanc, deux livres.

Cuisez-les ensemble en consistance de syrop, & ajoutez-y sur la fin de sa cuite quatre onces de syrop de kermes, deux onces d'eau de melisse, de la poudre de diambra, quatre scrupules, des poudres diammargaritum frigidum & de safran, de chacune demi dragme; & de tout cela faites un syrop selon l'art.

Syrop anti-scorbutique, de M Daquin.

Prenez des racines de fougere mâle, d'angelique, de chardon-roland, de raisort sauvage, de chacune trois onces,
Des écorces de citrons & d'oranges, de chacune deux onces,
Des feuilles de melisse, de fumetere, de cochlearia, de beccabunga, de cresson aquatique, de nummulaire & de menthe, de chacune trois poignées,
Des semences de cresson de jardins, de chardon benit & de citrons, de chacune une once,
Des fleurs de genêts & d'willels, de chacune une poignée,
Du tartre blanc concassé, deux onces.

Faites bouillir tout cela dans quatre pintes & chopine d'eau chalybée: Coulez ensuite & exprimez la décoction, puis clarifiez la colature avec le blanc d'œuf, & six livres du meilleur sucre. Cuisez-la ensuite en syrop qui sera aromatisé avec trois gouttes d'essence de canelle, & autant de celle de gérofle incorporées avec du sucre pulvérisé.

R E M A R Q U E S.

On mettra bouillir premièrement les racines coupées par petits morceaux, & le tartre grossièrement pulvérisé, dans l'eau ferrée, puis les écorces & les semences concassées, après les herbes incisées & enfin les fleurs; lorsque la décoction aura bouilli à diminution d'environ le tiers, on la laissera refroidir à demi, on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange & on le fera cuire en syrop, on l'aromatisera quand il sera fait avec les huiles de gyrofle & de canelle qu'on aura réduites en oleosaccharum avec une quantité suffisante de sucre candi en poudre.

Vertus.

Ce syrop est propre pour purifier le sang & pour résister à la malignité des humeurs, pour faire uriner, pour provoquer les mois aux femmes; on s'en sert dans le scorbut, dans les fièvres malignes & dans les autres maladies où il est besoin d'exciter la circulation des humeurs; la dose est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

Autre Syrop anti-scorbutique.

On peut faire encore un bon syrop antiscorbutique, en mêlant ensemble des syrops de cochlearia, de cresson de beccabunga, ou bien en tirant les suc de ces plantes & les faisant cuire après les avoir dépurés, avec du sucre en une proportion convenable; par exemple sur trois livres de suc déparés, on mettra deux livres de sucre: si l'on y ajoute une once de sel de cochlearia ou de cresson, le syrop sera encore plus salutaire.

Syrop royal, autrement julep alexandrin, de Mésué.

Prenez de l'eau de roses distillée, trois chopines,
Du sucre blanc, deux livres.

Faites-en un syrop ou un julep.

REMARQUES.

Si l'on veut faire le julep Alexandrin, il faut simplement mettre fondre le sucre pulverisé dans l'eau de rose, mais si l'on veut préparer un syrop, il est nécessaire de faire cuire le mélange en consistance requise; or comme en bouillant la partie volatile odorante & essentielle de l'eau de rose se dissipe, le syrop n'a pas plus de qualité que s'il avoit été fait avec de l'eau commune, c'est pourquoi je serois d'avis que quand on veut préparer ce syrop, on se contentât de mettre fondre sur un petit feu dans une partie d'eau de rose deux parties de sucre; le syrop seroit fait sans bouillir, & il seroit empreint de la vertu de l'eau de rose.

Le syrop royal ou le julep Alexandrin sont propres pour fortifier le cerveau, le cœur, la poitrine & l'estomach; on les donne aussi dans les cours de ventre & dans les hemorragies; la dose du syrop est depuis demi once jusqu'à deux onces & celle du julep est depuis une once jusqu'à quatre.

Vertus.

Dose.

Le nom de ce syrop ou julep vient de ce qu'on l'a trouvé autrefois digne d'être présenté au Roy Alexandre le Grand.

Syrop de fleurs de Muguet.

Prenez des fleurs de muguet nouvellement cueillies, une livre.

Mettez-les dans une cucurbitte de verre, & versez par dessus de l'eau distillée de muguet trois livres. Placez le vaisseau dans un lieu chaud, puis y ayant adapté l'alembic & le recipient, laissez-les en digestion pendant trois jours, puis tirez-en une livre ou environ de liqueur sans pousser le feu, après quoi la cucurbitte étant refroidie, prenez le résidu de la matiere, & ajoutez-y trois chopines d'eau commune que vous ferez bouillir légèrement: vous coulerez ensuite & exprimerez l'infusion; puis vous clarifierez la colature avec trois livres de sucre blanc, & vous la cuirez en opiate, dans laquelle étant refroidie, vous dissolvrez l'eau distillée & vous en ferez un syrop.

REMARQUES.

On aura des fleurs de lis des vallées nouvellement cueillies dans leur vigueur, on les mettra dans une cucurbitte de verre ou de grez; on versera dessus l'eau de lis des vallées distillée, on couvrira le vaisseau de son chapiteau, on y adaptera un récipient, on luttera les jointures, on laissera la matiere trois jours en digestion au bain marie, puis on en distilera par un feu médiocre environ une livre de liqueur spiritueuse, on délutera les vaisseaux quand ils seront froids, on renversera ce qui sera demeuré au fond de la cucurbitte dans une bassine, on y ajoutera deux livres d'eau; on fera bouillir légèrement la matiere, puis on la coulera avec expression, on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange & on le fera cuire en consistance d'opiate, on le décuira quand il sera presque froid avec l'eau spiritueuse distillée pour le réduire en syrop.

Il est propre pour fortifier le cerveau & l'estomach, on s'en sert dans l'épilepsie, dans la paralysie, dans l'apoplexie; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Vertus.

Dose.

On ne pourroit pas conserver le volatil de la fleur du muguet en qui consiste sa principale vertu, si l'on n'observoit les circonstances que j'ai marquées, il faut faire la distillation à une chaleur lente, afin qu'il ne distille que le plus spiritueux; on fait ensuite bouillir la matiere restante afin de dissoudre la substance fixe; j'y ajoute de l'eau, parce qu'il n'y auroit pas assez de liqueur pour faire la décoction & la cuite du sucre.

Syrops de
lavende, de
Rosmar. de
fl. de sur. de
Marj. de
Thym, &
des autres
plantes o-
dorantes.

On peut préparer de la même manière,
les syrops de Lavende,
de Rosmarin,
de fleur de sureau;
de Marjolaine,
de Thym,
& des autres plantes odorantes.

Syrop de gomme ammoniac.

Prenez des racines de chicorée, d'asperges, & des écorces de racines de caprier,
de chacune deux onces,
Des feuilles d'aigremoine & de ceterac, de chacune quatre poignées,
De l'absinthe vulgaire, deux poignées.

Faites-les infuser pendant 24 heures dans une pinte d'eau de raves, autant d'eau
de fumeterre, & trois onces de vin blanc. Faites-les bouillir ensuite jusqu'à réduction
de la moitié, puis clarifiez la colature en la laissant rasseoir, & dans quatre onces de
cette même infusion un peu tiède, dissolvez séparément deux onces de gomme ammo-
niac déjà dissoute & purifiée dans le vinaigre. Cuissez le reste de l'infusion avec une livre
& demie de sucre blanc en consistance de syrop, & jetez-y le mélange de la gomme sur
la fin de la cuite.

REMARQUES.

On mondera & l'on coupera les racines par morceaux, on concassera l'écorce,
on incisera les herbes & l'on mettra le tout ensemble dans un pot de terre vernissé,
on versera dessus les eaux distillées de rave & de fumeterre & le vin blanc, on cou-
vrira le pot & on laissera la matière en digestion chaudement pendant vingt-quatre
heures, puis on la fera bouillir doucement jusqu'à diminution d'environ la moitié,
on la coulera avec expression, on la laissera reposer, on la versera par inclination,
& on la passera par un blanchet; cependant on dissoudra de la gomme ammoniac
dans du vinaigre blanc, on coulera la dissolution & on la fera épaisir sur le feu en
consistance de syrop épais, on pesera deux onces de cette gomme, on la dissoudra
dans quatre onces de la décoction, on fera cuire le reste de la décoction avec le
sucre en syrop épais, & l'on y délayera sur la fin de la cuisson la gomme ammoniac
dissoute, pour faire un syrop de juste consistance.

Vertus.
Dose.

Il est propre pour lever les obstructions de la ratte, de la matrice, du méfentere
on le donne pour les pâles couleurs, pour les retentions de mois; pour dissiper les
schyrres du foye; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

J'ai tiré cette description de la Pharmacopée de Londres.

La gomme ammoniac étant d'un goût fort désagréable & d'une substance qui ne
s'accommode guere dans les syrops, on devroit se contenter de la faire prendre en
pilules ou en opiate, donnant par dessus tel syrop apéritif qu'on voudroit.

Syrop de piment, ou botrys.

Prenez du piment ou botrys, du velar ou crysimum, de l'ortie, de chacun deux poignées,
Du pas-d'âne, une poignée & demie.

Faites-les bouillir dans une suffisante quantité d'eau jusqu'à réduction de la moi-
tié, puis mêlez avec deux livres de cette décoction, une livre de suc exprimé de
raisforts

raisorts cuits au four dans un vaisseau bien clos. Clarifiez le tout avec trois livres de sucre blanc, & le cuisez en syrop.

REMARQUES.

On incitera les herbes, & l'on en fera une décoction dans quatre livres d'eau à diminution de la moitié, cependant on mettra cuire au four des grosses raves dans un pot de terre couvert, puis on les écrasera, & on les exprimera pour en avoir une livre de suc qu'on mêlera avec la décoction coulée & le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour l'asthme, pour fortifier la poitrine, & pour exciter l'urine; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

On pourroit corriger deux choses dans la description de ce syrop, la première est de faire bouillir trop long-temps les herbes, car cette longue coction dissipe beaucoup de leur sel essentiel en qui consiste leur vertu principale, il suffiroit donc de les faire cuire à diminution du quart de l'humidité; la seconde est de faire cuire les raves au four avant que d'en tirer le suc, car on pourroit fort bien tirer ce suc en tapant des raves & les exprimant simplement, sans alonger l'opération par cette circonstance inutile.

Syrop d'erysimum, de Lobelius.

Prenez de la plante entiere nommée erysimum ou velar, nouvellement cueillie, six poignées,

Des racines d'aunée, de pas-d'âne nouvellement cueilli, de réglisse & des raisins passés mondés, de chacun deux onces,

De la borrache, de la chicorée, & des capillaires, de chacun une poignée & demie; Des fleurs cordiales de rosmarin, & de betoine ou de stœchas, de chacune, demie poignée. De la semence d'anis, six dragmes.

Après avoir coupé & pilé ces herbes, faites en une décoction avec trois chopines d'eau d'orge & autant d'hydromel, dissolvez dans la colature une livre & demie de suc d'erysimum, & trois livres de sucre blanc. Clarifiez-les & les cuisez en syrop.

REMARQUES.

On fera bouillir une poignée d'orge dans cinq livres d'eau jusqu'à diminution du tiers, ce sera l'eau d'orge; on mettra fondre & on écumera dans un autre vaisseau six onces de miel dans trois livres d'eau commune, ce sera l'hydromel; on le mêlera avec l'eau d'orge, & l'on y fera bouillir les racines nettoyées & coupées par petits morceaux, ensuite les raisins mondés, puis les herbes incisées, & enfin les fleurs, la réglisse & l'anis concassez, quand la décoction aura suffisamment bouilli on la coulera, & on y mêlera le suc d'erysimum tiré par expression & le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Hydromel.

Il est propre pour atténuer & pour détacher les phlegmes trop épais de la poitrine & des pœmons, il excite le crachat, il provoque le lait aux nourrices, il aide à la respiration; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Vertus.

Dose.

L'eau d'orge & l'hydromel étant déjà chargés de leur substance, ne peuvent pas recevoir celle des ingrediens qui bouillent dedans en aussi grande quantité qu'il seroit à souhaiter, je trouve qu'on feroit mieux de se servir de l'eau commune pour faire la décoction, & de mêler demi livre de miel avec le sucre quand on compose le syrop.

On peut faire un syrop d'erysimum simple en mêlant & mettant cuire ensemble

¶ Mm

parties égales de suc d'erysimum dépuré & de sucre blanc.

Syrop de camapitis, ou d'ivette.

Prenez du camapitis, deux poignées,
De la sauge, du rosmarin,
Du pouillot de montagne,
De l'origan, du calament,
De la menthe sauvage,
Du pouillot, de l'hyssope,
Du thym, de la rhuë,
De la betoine & du serpolet, de chacun, une poignée,
Des racines d'acorus, d'aristoloche ronde & longue,
De bryone, de dictame, de gentiane, de fenouil de porc, &
De valeriane, de chacun, demi once,
Des racines d'ache, d'asperges, de fenouil, de persil,
De petit houx, de chacun, une once,
De la racine de pyrethre, une once & demie,
Des fleurs de stœchas, des semences d'anis, d'ammi, de carvi, de fenouil;
De sermontaine & de seseli, de chacune, trois dragmes,
Des raisins passes, deux onces.

Faites bouillir tous ces simples dans cinq pintes d'eau, jusqu'à réduction du tiers, puis ajoutez à la colature deux livres de miel, & autant de sucre pour en faire un syrop selon l'art.

Ensuite vous le parfumerez avec trois dragmes de canelle, Avec autant de noix muscade, & autant de cubebes.

R E M A R Q U E S.

On nettoiera les racines, & les ayant coupées par morceaux, on les mettra bouillir dans l'eau environ demi heure, ensuite l'on y ajoutera les fruits & les herbes incisées, puis les semences concassées & les fleurs, on fera cuire les ingrediens jusqu'à diminution d'environ le tiers de l'humidité, on coulera la décoction, on y mêlera le sucre & le miel, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop, on y jettera sur la fin de la cuire, la canelle, la muscade & les cubebes enveloppées ensemble en un nouet qu'on laissera toujours tremper dans le syrop, afin que l'odeur & les qualitez des drogues s'y communiquent.

Vertus.

Il fortifie le cerveau, l'estomach, les nerfs & les jointures, il excite les mois aux femmes, il hâte l'accouchement, il pousse l'arrière-fais; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Dose.

Comme presque tous les ingrediens qui entrent dans la composition de ce syrop, sont odorants, & par conséquent remplis d'huile atherée & de sel volatil, ils perdent la meilleure partie de leur vertu dans la longue coction qu'on leur donne, car ces substances volatiles se dissipent en bouillant; on peut remédier à cet inconvénient en préparant le syrop en la manière suivante.

On pilera tous les ingrediens dans un mortier, on les mêlera bien, on mettra le mélange dans une cucurbite de grez, on versera dessus quatre livres de vin blanc, on couvrira la cucurbite de son chapiteau, on laissera la matière en macération trois ou quatre jours, puis ayant adapté un recipient au bec du chapiteau & lutré les jointures exactement, on fera distiller au bain marie, environ une livre d'eau

spiritueuse, on laissera refroidir les vaisseaux, on les deluttera, on versera ce qui sera demeuré dans la cucurbitte, en une bassine, on y ajoutera trois livres d'eau commune, on mettra bouillir la matiere environ demi heure, on la coulera, on l'exprimera, on mèlera dans la liqueur coulée, le sucre & le miel, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en consistance d'opiate, on le décuira quand il sera presque refroidi avec l'eau spiritueuse, pour le réduire en syrop, on y ajoutera des huiles de canelle & de muscade de chacun un scrupule, étenduës en oleosaccharum dans une once & demie de sucre candi pulverisé subtilement, on gardera ce syrop dans un vaisseau bien bouché.

On pourroit faire un syrop de chamæpytis simple avec deux parties de suc ou de forte décoction de chamæpytis, cueilli dans sa vigueur, & une partie de sucre fin cuits ensemble.

Syrop de
chamæpy-
tis simple.

Syrop de piloselle.

Prenez de la piloselle, trois poignées,
Des racines d'alchimille, une once & demie,
De celles de grande consoude, de garence, de dictame blanc,
De tormentille, & de bisorte, de chacunes, une once,
De la pyrole, de la queue de cheval, du lierre terrestre,
Du plantain, de la langue de serpent, du fraizier,
Du millepertuis avec ses fleurs,
De la verge dorée, de l'aigremoine,
De la betoine, de la pimpernelle, de la benoite,
De la quintefeuille majeure,
Des choux rouges, des balaustes, &
Des roses rouges, de chacun une poignée.

Faites bouillir tout cela à petit feu dans trois pintes d'eau de plantain, jusqu'à réduction de moitié.

Après une forte expression, laissez rasseoir la colature,
Puis y ajoutez les mucilages de gomme adraganth, de racines d'althea,
Des semences de psyllium & de coings, qui auront été tirez à part dans les eaux
de fraizes & de betoine, de chacun, trois onces,
Du sucre blanc, deux livres.

Puis cuisez le tout ensemble en consistance de miel.

REMARQUES.

On nettoiera & l'on coupera les racines par petits morceaux, on les mettra bouillir à petit feu dans l'eau de plantain pendant demi heure, on y ajoutera les herbes incisées, & enfin les fleurs, on continuera à faire bouillir la décoction jusqu'à diminution de la moitié de la liqueur, puis on la coulera avec expression, on la laissera reposer jusqu'à ce qu'elle soit claire, & on la passera par un blanchet, on fera cependant les mucilages en la maniere suivante.

On aura quatre pots de fayance ou de terre commune vernissée, dans un desquels on mettra une dragme & demie de gomme adraganth blanche & nette concassée. Dans un autre pot on mettra demi once de semence de psyllium; dans un autre trois dragmes de pepins de coings, & dans un autre six dragmes de racine d'althea bien nettoyée, coupée par petits morceaux & concassée, on versera sur la gomme adraganth, deux onces & demie d'eau de fraize & autant d'eau de betoi-

Maniere de
préparer
les Mucila-
ges.

M m ij

Mucilage
de gomme
adraganth.

ne, on couvrira le pot, on le placera sur les cendres chaudes pendant trois ou quatre heures, ou jusqu'à ce que la gomme se soit entièrement fondue, & qu'elle ait fait une maniere de colle avec l'eau, on passera la matiere par un tamis renversé bien propre, ce sera le mucilage de gomme adraganth.

Mucilage
de semence
de psyllium

On versera sur la semence de psyllium trois onces d'eau de bértoine, & autant d'eau de fraize, on couvrira le pot & on laissera la matiere en infusion sur les cendres chaudes pendant huit ou dix heures, puis on fera bouillir l'infusion legerement & on la coulera avec expression; ce sera le mucilage de psyllium.

Mucilage
de pepins
de coings.

On versera sur les pepins de coing deux onces & demie d'eau de bértoine & autant d'eau de fraizes; on couvrira le pot & on laissera la matiere en infusion pendant huit ou dix heures, on fera chauffer l'infusion jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, puis on la coulera avec expression; ce sera le mucilage de coing.

Mucilage
des racines
d'althaea.

On versera sur la racine d'althaea six onces d'eau de fraizes & autant d'eau de bértoine; on couvrira le pot, & on laissera la matiere en infusion chaudement pendant huit ou neuf heures, ensuite on la fera bouillir à diminution des deux tiers; on coulera la décoction en l'exprimant fortement; ce sera le mucilage d'althaea.

On pesera tous ces mucilages coulez, on les dissoudra dans la décoction purifiée, on y mêlera le sucre, & on fera cuire le syrop en consistance de miel, le remuant souvent avec une espatule de bois, de peur que les mucilages ne s'attachent au fond de la bassine.

Vertus.

Ce syrop est bon pour arrêter la crachement de sang & les autres hemorrhagies, pour épaisir les humeurs salées & trop subtiles qui distillent du cerveau, pour exciter le crachat, pour nettoier les ulcères du pœmon & de la poitrine, on peut s'en servir dans la phrîse; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Dose.

Les mucilages qui entrent dans cette composition, rendent le syrop glutineux & épais, c'est pourquoi on le réduit en consistance de miel; car si l'on se contentoit de lui donner la consistance ordinaire des syrops, il se corromproit étant gardé.

On employe ici trop peu de sucre pour la quantité des autres drogues, il en faudroit du moins encore autant.

On pourroit rendre ce syrop moins mucilagineux en se contentant de faire un nouet de la gomme adraganth, de la racine d'althaea & des semences pour le faire bouillir dans le syrop.

Syrop de
piloselle
simple.

On peut préparer un syrop de piloselle simple en mettant cuire ensemble deux parties de suc de piloselle dépuré & une partie de sucre.

Syrop de Mucilages.

Prenez des semences de guimauve, de mauve, & de coings, de chacunes, une once, De la gomme adraganth, trois dragmes.

Faites les infuser chaudement pendant six heures dans deux livres de décoction de mauves, de semence de pavot blanc, & de fruits d'alkekenge, puis exprimez-en le mucilage, ajoutez-y ensuite une livre & demie du meilleur sucre, & cuisez le tout en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On fera bouillir dans environ trois livres d'eau commune une poignée de feuilles de mauve, douze ou quinze fruits d'alkekenge & six dragmes de semences de pavot blanc concassées, jusqu'à diminution du quart, on coulera la décoction, & on la versera toute chaude dans un pot de terre où l'on aura mis les semences & la gomme adraganth, on couvrira le pot & on laissera infuser la matiere pendant six

heures, ou jusqu'à ce que le mucilage soit fait, alors on le passera chaudement par un linge clair ou par un tamis renversé, on y mêlera le sucre, on mettra le mélange sur un petit feu, & l'on en fera dissiper le trop d'humidité jusqu'à ce qu'il soit en consistance de miel.

Il est propre pour adoucir les acrezes de la pituite qui descend du cerveau, il arrête les hemorrhagies, il épaissit les humeurs trop subriles, meurit le rhume & il excite le crachat; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once.

Quand on veut garder ce syrop, il est nécessaire de le faire cuire en consistance bien épaisse, car les mucilages le font paroître cuit avant qu'il le soit; la coction en doit être faite à petit feu, & l'on doit l'agiter souvent, de peur que les mucilages ne s'attachent au vaisseau, & que le syrop ne prenne un goût de rôti.

Syrop de fleurs de saules.

Prenez des fleurs & des sommités de saules, & des feuilles d'ortie, de chacune, trois poignées.

Des sommités de ronce & de bourse à berger, de chacune, une poignée.

Faites-les bouillir dans trois pintes d'eau de feuilles de saule distillée jusqu'à la réduction du tiers, puis clarifiez la colature avec deux livres de sucre, & la cuisez en syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura des fleurs de saules & des bouts les plus tendres des branches, ou à leur défaut des feuilles les plus jeunes, on les fera bouillir avec les bouts de ronce, les sommités d'ortie & de bursla-pastoris, dans l'eau de saule distillée jusqu'à consommation du tiers de l'humidité; on coulera la décoction, & l'on y mêlera le sucre, on clarifiera le mélange avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire en syrop.

Il est propre pour arrêter les cours de ventre, le crachement de sang & les autres hemorrhagies; la dose en est depuis demi once jusqu'à deux onces, on s'en sert aussi dans les gargarismes.

Syrops de blancs d'œufs.

Prenez huit blancs d'œufs,

Battez-les, & les dissolvez dans trois chopines d'eau commune.

Ajoutez-y ensuite deux livres de sucre blanc, & cuisez le tout en consistance de syrop selon l'art.

REMARQUES.

On aura les blancs ou les glaires de huit œufs frais avec leur lait, on les battra dans une bassine avec des verges de baley bien nettes, y mêlant peu à peu trois livres d'eau, on y ajoutera ensuite le sucre, on fera bouillir le mélange pendant demi heure, on le passera par un blanchet ou par une chausse, on remettra cuire la colature en syrop.

Il est propre pour humecter & pour rafraîchir la poitrine, pour adoucir les acrezes qui descendent du cerveau, & pour exciter le crachat; la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Quoique dans la coction les blancs d'œufs semblent se séparer entièrement aux côtes de la bassine, le syrop en retient pourtant quelque partie mucilagineuse, la plus claire & la plus détachée, c'est elle qui donne la qualité au syrop, car elle lie & aglutine les sels piquants qui causoient la toux, & elle modere leur mouvement: On pourroit rendre ce syrop encore plus efficace en y faisant bouillir, après la colature, un noûet rempli de deux dragmes de gomme adraganth concassée.

M m iij

Vertus.
Dose.

Vertus.
Dose.

Vertus.
Dose.

Syrop de noix, de Mesué.

Prenez du suc de noix vertes, épuré, quatre livres,
Du miel écumé, deux livres.

Cuisez-les ensemble en consistance de syrop.

R E M A R Q U E S.

On pilera bien dans un mortier des noix vertes, on les laissera un jour en digestion, puis on les mettra à la presse, il en sortira du suc qu'on fera bouillir légèrement sur le feu, afin que la partie crasse s'en sépare, on le passera ensuite par un blanchet, on le mêlera avec du miel écumé, & l'on fera cuire le mélange en syrop.

Vertus.

Dose.

Il est propre pour les fluxions qui tombent du cerveau sur la poitrine, pour la squinancie, pour exciter la sueur & le crachat: la dose en est depuis demi once jusqu'à une once & demie.

Ce syrop ne diffère du robe de noix qu'en consistance.

C H A P I T R E V.

Des Loochs.

LOOCH, *Eclegma* & *Linctus* sont trois mots qui signifient une même chose: lechement, suçement; le premier est Arabe, le second est Grec & le troisième est Latin; on les a donnez pour noms à des compositions pectorales qui ont une consistance moyenne entre les syrops & les électuaires moûs, on les fait sucer aux malades avec un bâton de réglisse qu'on trempe dedans par un bout, ou à la cuillère, afin qu'étant pris peu à peu, ils demeurent plus de temps au passage, & humectent mieux la poitrine, on ne les prépare ordinairement que sur le champ lorsqu'on en a besoin.

Looch de lentilles, d'Avicenne.

Prenez des lentilles rouges, deux pincées.

Donnez-leur une première cuisson dans l'eau de fontaine, puis faites les cuire une seconde fois dans une pinte de nouvelle eau jusqu'à la consommation du quart; ajoutez-y ensuite deux dragmes de semence de pavot blanc, & après quelques bouillons, ajoutez-y encore une bonne pincée de raisins passes mondez.

Faites encore bouillir le tout jusqu'à ce que la décoction soit réduite à une chopine, jetez-y après cela deux dragmes de roses rouges, & quand elles auront bouilli un bouillon, coulez la décoction, & dissolvez dans la colature une demi livre de sucre candi, & finalement cuisez le tout en consistance d'eclegme.

R E M A R Q U E S.

On mettra bouillir légèrement les lentilles dans de l'eau commune, on jettera cette première décoction, & on les fera bouillir derechef dans deux livres de nouvelle eau de fontaine jusqu'à consommation de la quatrième partie, on y ajoutera alors la semence de pavot blanc, on fera bouillir la décoction quelques bouillons, on y mettra les raisins mondez de leurs pepins, on continuera la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste qu'environ une livre de liqueur, enfin on y jettera les roses, & leur ayant fait prendre un bouillon, on coulera la décoction avec forte expression, on la laissera reposer, on la passera par un blanchet, & on la fera cuire avec le sucre candi en consistance de looch.