

CHAPITRE II.

Des Infusions & des Décoctions ou Apozèmes.

JE parle des infusions & des décoctions immédiatement après les fucs, à cause que par leur moyen les parties les plus succulentes & les plus essentielles des médicamens se communiquent aux liqueurs; d'ailleurs les infusions & les décoctions sont employées à tant de compositions galéniques, qu'il m'a semblé fort à propos d'en donner quelques généralités, avant que d'entrer plus avant en matière; ce sont des élixations de médicamens faites dans quelque liqueur; elles se font quelquefois pour attendrir & pour cuire les médicamens: mais leur plus grand usage est de communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour assembler dans cette même liqueur les qualités de divers médicamens.

*Les infusions diffèrent des décoctions par le degré de chaleur; on jette l'eau bouillante sur les matières qu'on veut faire infuser, on les laisse sur des cendres chaudes, ou bien on les fait infuser à l'eau froide; mais pour la décoction il faut que les matières bouillent pendant quelque temps avec le menstrue: le temps de l'infusion comme celui de la décoction est indéterminé, les feuilles & les fleurs des plantes ne restent pas fort long-temps en infusion, non plus que les écorces de quelques fruits; mais les racines, les bois & les écorces des arbres restent quelquefois des jours entiers: le temps de la décoction n'excède pas communément six heures, un quart-d'heure ou une demi-heure, suffisent ordinairement pour les décoctions des plantes: au reste il est quelquefois nécessaire de faire infuser les mixtes que l'on destine à la décoction; voici quelques exemples d'infusions.

Infusum florum chamæmeli.

℞ Florum chamæmel. siccat. pugill. j. super affunde aquæ ferventis ℞ j. fiat infusio per quatuor aut quinque minutas, in vase cooperto.

Infusion des fleurs de camomille.

Prenez des fleurs de camomille Romaine desséchées une pincée; versez dessus une chopine d'eau bouillante, & laissez-les infuser pendant quatre ou cinq minutes dans un vase bien fermé: si on faisoit durer l'infusion plus long-temps, elle deviendroit trop amère.

On peut faire infuser de même les fleurs de mille-feuille, de matricaire, de tanaïsie, de calendula, de giroflée jaune, d'orange & le safran; les feuilles & sommités de mélisse, de citronnelle, de marjolaine, de sauge, de calament, d'origan, de marum, de thym, de serpolet, de basilic, de poulliot, de menthe & de rue; mais on laissera infuser un peu plus long-temps les fleurs de bouillon blanc, de pied de chat, de guimauve, de coquelicot, de muguet, de sureau, de tilleul, de reine des prés, de prime-vère, orties blanches; les feuilles & les sommités de chamædryes, de chamæpytis, de marrube, de lierre terrestre, de scordium, trefle d'eau, chardon-bénit, de fumeterre.

Infusum amarum simplex.

℞ Radicis gentianæ, flaredinis corticum limonum recentium, sedulo ab alba interiori corticis parte separata, ana unciam dimidiam; flaredinis corticum aurantium Hispalsium, item ab interiori corticis parte separata, sesqui drachmam; aquæ bullientis uncias duodecim. Post macerationem per horam unam vel alteram coletur, aqua tincta per chartam emporiticam vel per pannum sine expressione.

Infusion amère simple.

Prenez de la racine de gentiane, de l'écorce de limons frais, dont on aura ôté toute la partie blanche & molle, de chacune une demi-once de l'écorce d'oranges de Portugal, dépouillée aussi de sa partie blanche, un gros & demi; versez dessus douze onces d'eau bouillante, laissez infuser pendant une heure ou deux, & passez au travers d'un papier gris ou d'une chausse sans presser.

Cette infusion qui est tirée de la nouvelle Pharmacopée de Londres, est un fort bon remède stomachique, & assez agréable au goût.

Infusum Senæ.

℞ Foliorum Senæ, drachmas quatuor; semin. cardamomi min. contuf. drachm. femiss. sal. polychr. Ruppellensis, drachmas tres; aquæ bullientis, libram unam; stent simul in infusione per horæ spatium.

Infusion de Séné.

Prenez des feuilles de séné, une demi-once; des semences de petit cardamome battues, un demi gros; du sel de seignette, trois gros; versez par dessus une chopine d'eau bouillante, & laissez infuser ces matières pendant une heure.

On peut ajouter quelquefois deux gros d'écorce de citron récente dont on a ôté la partie blanche, & par là on ôte beaucoup du mauvais goût du séné, sans diminuer de sa vertu purgative.

Infusum seu Tinctura Rosarum.

℞ Rosarum rubr. exungularum & siccatarum, drachmas duas; affunde aquæ ferventis, libras duas; olei vitrioli maximè concentrati, guttas viginti; infundantur per horæ quadrantem, & cola.

Teinture de Roses.

Prenez des roses de Provins sèches, & dont on ait arraché les onglets, deux gros; versez dessus de l'eau bouillante une pinte, ajoutez de l'huile de vitriol bien concentrée vingt gouttes, laissez le tout en infusion pendant un quart-d'heure, & passez. On ajoute ordinairement quelque syrop approprié, ou une quantité de sucre, telle que le Médecin juge à propos.

Cette teinture est astringente & calmante, & convient dans toutes les hémorragies & les pertes où les astringens sont indiqués. M. Lemery remarque dans sa Pharmacopée universelle, que la teinture de roses ne peut être gardée qu'un jour ou deux en été, & deux ou trois en hiver.]

Les décoctions qu'on appelle aussi apozèmes, sont différentes, suivant la diversité des mixtes qu'on veut cuire; car ceux qui sont de substance compacte & difficile à pénétrer, demandent une bien plus longue cuite que ceux qui sont de substance moyenne; ceux-ci la demandent aussi plus longue que ceux qui sont de substance tenue. * Les substances compactes, comme les bois durs & résineux, fournissent bien davantage dans la décoction, lorsqu'on les a auparavant laissé infuser pendant deux ou trois jours: c'est pourquoi on ne doit jamais manquer de faire précéder cette macération.]

La même diversité de substance demande encore plus ou moins de liqueur; car il en faut bien plus pour les médicamens qui ont besoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre, parce qu'une longue décoction consume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit être de six fois autant pesant de liqueur que de la matière qu'on veut cuire; mais si les matières sont de substance un peu compacte, on peut bien y employer depuis huit jusqu'à neuf ou dix fois autant pesant de liqueur; & si elles sont d'une substance tout-à-fait compacte, on peut aller jusqu'à douze, & même jusqu'à seize fois autant pesant de liqueur. J'ai déjà fait observer que les médicamens de substance compacte peuvent souffrir la décoction plus forte & plus longue que ceux de substance moyenne, qui même ne la peuvent pas souffrir violente, & que ceux de substance tenue, qui ne la peuvent pas souffrir beaucoup. Il y en a même qui ne sont mis dans la décoction que lorsqu'on la veut tirer du feu; il y en a aussi d'autres qui n'ont besoin que d'une simple infusion pour communiquer leur vertu à la liqueur; ainsi il est absolument nécessaire que le Pharmacien connoisse la diverse substance des médicamens, pour juger par là comment il doit faire leur décoction ou leur infusion, parce que le plus souvent les ordonnances ne prescrivent ni la quantité de la liqueur, ni l'ordre de la décoction des médicamens, ni les degrés du feu, ni la longueur du temps nécessaire à leur cuite, & que le tout est remis à la prudence de l'Artiste.

Pour y procéder par ordre, lorsqu'il faudra faire une décoction de plusieurs médicamens, on commencera par les plus solides, tels que sont les bois; après on mettra les racines & les écorces, ensuite les fruits, les herbes, les bayes & les semences, & enfin les fleurs. On rapera, on écrasera, ou on incisera bien menu les bois, les racines & les écorces; on fendra les fruits, on incisera les herbes, on brisera les bayes & les semences, & on mettra les fleurs telles qu'elles sont.

Cette règle néanmoins n'est pas si générale qu'elle n'ait ses exceptions, car un bois de substance rare & spongieuse demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte; l'orge entier souffre autant de cuite que le bois; d'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas souffrir une longue cuite sans que leurs meilleures parties se dissipent; les écorces, les fruits & les semences aromatiques ne demandent qu'une simple infusion; la racine de réglisse se met après les herbes, les capillaires en même temps que la réglisse, ou immédiatement après; les semences froides en même temps que les fleurs; la fleur de nenuphar souffre presque autant de cuite que les herbes.

On doit observer un ordre semblable dans les décoctions des animaux, car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les chairs, le
bœuf

bœuf que le mouton, le mouton que le veau & le chapon, & l'un & l'autre plus que le poulet.

Ces généralités seront beaucoup mieux démontrées dans la suite de ce livre; & quoique les divers exemples de décoctions qui s'y rencontreront, pourroient suffire, je ne laisserai pas d'en donner quelques descriptions, qui serviront pour certaines décoctions qu'on a accoutumé d'ordonner sans désigner les médicamens dont elles doivent être composées.

Decoctum cordiale.

℞ Hordei integri, radicum scorzonerae, borraginis, buglossi ℥j. Foliorum earumdem plantarum, endiviae, cichorii, oxytriphylly, ana M. j. Capilli veneris Montpelienfis, M. β. Liquiritiae rasae, ℥ ij. Quatuor seminum frig. maj. mund. ana ℥ β. Trium florum cordialium, ana pug. β.

Décoction cordiale.

Pour faire cette décoction; il faut prendre premièrement de l'orge entière, des racines de scorfonère, de bourrache, de buglose, de chacune une once. 2°. Des feuilles de scorfonère, de bourrache, de buglose, d'endive, de chicorée, d'alleluia, de chacune une poignée. 3°. Demi-poignée de capillaire de Montpellier. 4°. Deux gros de réglisse ratifiée. 5°. Des quatre grandes semences froides mondées, de chacune demi-gros. 6°. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi-pincée. De toutes ces parties, faites la décoction dans six livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine, mesure de Paris, que vous ferez bouillir sur un feu clair jusqu'à ce qu'elle soit diminuée du tiers, suivant la manière ci-dessus expliquée.

On lavera bien l'orge & on la fera bouillir un bon quart d'heure dans l'eau, puis on y ajoutera les racines qu'on aura bien lavées, nettoyées de leur cœur & de leur écorce superficielle, & bien incisées; on les fera bouillir encore avec l'orge pendant un bon quart d'heure, on y mettra ensuite les feuilles de scorfonère, de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée bien lavées & incisées, & après les avoir fait bouillir un petit quart d'heure parmi tout le reste, on y ajoutera la réglisse raclée & bien écrasée, l'alleluia & le capillaire légèrement incisées; on leur fera prendre quelque petit bouillon, puis on y ajoutera les semences froides bien écrasées & les fleurs cordiales, & les ayant bien plongées dans la décoction, on ôtera la bassine de dessus le feu & on passera la liqueur par une chausse, ou par un drap, lorsqu'elle sera à demi refroidie.

Decoctum pectorale.

℞ Hordei mundati, ℥ β. Jujubarum, sebesten, ana N° xij. Passularum ab acinis purgatarum, ℥ vj. Ficus pingues, dactilos enucleatos, ana N° vj. Foliorum scabiosae, pulmonariae, hyssopi, polythrici, ana M. j. Florum tussilaginis, ana P. j. Glycyrrhizae ℥ ij.

Décoction pectorale ou béchique.

Pour faire cette décoction pectorale, il faut prendre premièrement demi-once d'orge mondé. 2°. Des jujubes & des sebestes de chacune une douzaine;

3°. Six gros ou dragmes de raisins mondés de leurs pepins. 4°. De bonnes figues bien nourries, & des dattes sans leur noyau, de chacune demi-douzaine. 5°. Des feuilles de scabieuse, de pulmonaire, de l'hyssope & du polytric, de chacune une poignée. 6°. Des fleurs de tussilage, (vulgairement dites pas d'âne) une pincée. 7°. Deux gros de réglisse; faites la décoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine réduite en bouillant sur un feu clair, aux deux tiers, suivant la manière ci-après.

On fera bouillir un bon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoutera les dattes sans noyau, les raisins sans pepin, les figues, les jujubes & les sebestes incisées; on fera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure, puis on y ajoutera la scabieuse, la pulmonaire & l'hyssope incisées; on les y fera bouillir encore un nouveau quart d'heure, après quoi on y ajoutera la réglisse raclée & bien écrasée, le polytric & la tussilage, & après leur avoir donné un petit bouillon, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera lorsqu'elle sera à demi refroidie.

* Cette décoction composée des meilleurs remèdes pectoraux, est trop chargée d'ingrédients; on remarque dans le projet de réformation de la Pharmacopée de Londres, que la scabieuse lui donne un fort mauvais goût; on propose dans ce projet la tisane suivante, qui paroît bien plus simple & dont les vertus ne sont vraisemblablement pas inférieures à la précédente.

Ptisana pectoralis.

℞ Hordei distichi, uvarum passerum exacinarum, caricarum, ana uncias duas; radicis glycyrrhizæ, unciam dimidiam; aquæ puræ, libras quatuor.

Tisane pectorale.

Prenez de l'orge ordinaire, des raisins secs dont on ôtera les pepins, des figues sèches, de chacun deux onces; de réglisse, une demi-once. Faites bouillir d'abord l'orge dans deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'environ la moitié soit évaporée; ajoutez le reste sur la fin, & passez la liqueur lorsqu'elle sera à demi refroidie.

Decoctum anti-scorbuticum.

℞ Rad. bardanæ per taleolas concisæ, oxylapathi, ana unciam unam; glycyrrhizæ rasæ & contusæ, dragmas duas; coq. in aquæ comm. libris quinque ad libr. quatuor; tum decocto ab igne remoto, adde rad. raphani rusticani minutim concisæ, unciam unam; foliorum beccabunga, barbaræ, nastutii aquatici, cochleariæ, ana manipul. unum, malum citreum frustulatum sectum. Vas accuratè obturetur donec liquor penitus refrigerit; exprime & cola.

Apozème anti-scorbutique.

Prenez des racines de bardane coupées en petits morceaux, de patience sauvage, de chacune une once; de réglisse battue, deux gros: faites bouillir dans cinq chopines d'eau jusqu'à ce qu'il ne reste plus que deux pintes; ôtez la décoction de dessus le feu, & ajoutez du cram bien haché, une once; des feuilles de beccabunga, de l'herbe de sainte-barbe, de cresson de fontaine, & de cochlearia, de chacune une poignée; un citron coupé par tranches. Couvrez bien le vaisseau

jusqu'à ce que tout soit refroidi; pressez bien les herbes & passez ensuite la liqueur.

On ne doit pas garder long-temps cette décoction, car elle perd bientôt sa vertu; & pour remédier à cet inconvénient, quelques Médecins font ajouter dans chaque verre dix gouttes d'esprit de *cochlearia*, immédiatement auparavant que le malade le boive. Elle convient parfaitement dans le scorbut & les affections scorbutiques.

Decoctum Kinækinæ.

℞ Corticis Peruviani crassiuscule contriti, unciam unam; salis cathartici amari drachmas duas. Infunde per sex horas in aquæ tepidæ libr. iij. tum coque ad tertie partis consumptionem; frige factum cola.

Décoction de Quinquina.

Prenez du quinquina grossièrement concassé, une once; de sel d'ebfom, deux gros; faites d'abord infuser ces matières dans trois chopines d'eau, faites ensuite bouillir jusqu'à ce que le tiers soit évaporé; passez la liqueur quand elle sera refroidie.

Cette décoction est fort en usage dans les fièvres intermittentes; on la préfère au quinquina en substance, sur-tout lorsqu'on veut entretenir la liberté du ventre: on peut ajouter un gros de séné & augmenter la dose de sel d'ebfom jusqu'à demi-once, lorsqu'on veut rendre cet apozème plus purgatif.

Decoctum à Lignis.

℞ Ligni guaiaci in scobem redacti, ℥ iv. Zazararillæ, rad. chinæ, ana unciam unam. Macera per viginti quatuor horas in aquæ tepentis libr. decem; coque ad tertie partis consumptionem; tum adde ligni sassafras, unciam unam; rasuræ eboris, drachm. duas; bulliant iterum ad tertie partis consumptionem; tandem adde glycyrrhizæ rasæ & contusæ, ℥ iv. cola.

Tisane Sudorifique, autrement Tisane des Bois.

Prenez bois de gayac en petits copeaux, quatre onces; racines de felsepareille & de squine, aussi coupées en petits morceaux, de chacune une once; laissez les infuser pendant vingt-quatre heures dans cinq pintes d'eau que l'on entretiendra toujours tiède, faites bouillir jusqu'à la consommation du tiers, ajoutez ensuite du bois de sassafras haché, une once; de la raclure d'ivoire, deux gros; continuez l'ébullition jusqu'à l'évaporation du tiers de ce qui reste; enfin ajoutez de la réglisse battue, une demi-once, passez aussitôt cette décoction.

Elle est très-efficace pour exciter les sueurs & la transpiration, elle met les humeurs en mouvement & les atténue, & convient dans les affections catarrheuses; dans les rhumatismes gouteux, sur la fin quand l'inflammation est apaisée; dans les paralysies, leucophlegmaties, hydropisies, &c. on la doit boire chaude.

Apozema amarum.

℞ Radicis gentianæ, cichorii, trifolii aquatici, enulæ, ana unciam unam; bulliant ex aquæ communis libris sex, ad tertie partis evaporationem; tum adde foliorum cichorii,

cardui benedicti, chamælyros, ana manipulum sem. summitatum centaurii minoris, absinthii, scordii, ana pugill. j. Salis cathartici amari, unciam semiss. coque ad medias & cola.

Apozème amer.

Prenez des racines de gentiane, de chicorée sauvage, de tréfle d'eau, & d'enula campana, de chacune une once; faites les bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à consommation du tiers; ensuite ajoutez, des feuilles de chicorée sauvage, de chardon-bénit, de chamædrys, de chacune une demi-poignée; des sommités de petite centaurée, de scordium, d'absinthe, de chacune une pincée; du sel d'absom, une demi-once; faites bouillir jusqu'à évaporation de la moitié, & passez la liqueur.

On donne ces fortes d'apozèmes à la dose d'un verre, de trois heures en trois heures, édulcorés avec des syrops de capillaire, de violette, de nenuphar, &c.]

Decoction hepaticum aperiens.

℞ Radicum quinque aperientium, fragariæ, buglossi, ana ℥ vj. Foliorum endiviæ, cichorii, lupuli, agrimonix, pimpinellæ, cherefolii, taraxaci, ana M. j. Capilli veneris Montspel. polythrici, ana M. β. Seminis apii, milii folis, ana ℥ ij. Seminum quatuor frigid. maj. mund. ana ℥ j. Glycyrrhizæ ℥ ij. Florum buglossi, boraginis, genistæ, ana P. j.

Décoction hépatique apéritive.

Pour faire cette décoction, il faut premièrement des cinq racines apéritives, de fraiser, de buglose, de chacune six gros ou dragmes. 2°. Des feuilles d'endive, de chicorée, de houblon, d'aigremoine, de pimpinelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou pissenlit, de chacune une poignée. 3°. Du capillaire de Montpellier & du polytrich, de chacun demi-poignée. 4°. Des semences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 5°. Des quatre grandes semences froides mondées, de chacune un gros. 6°. Deux gros de réglisse. 7°. De fleurs de buglose, de bourrache, de genest, de chacune une pincée. Faites de toutes ces choses, suivant la méthode ci-dessus, la décoction dans six pintes d'eau de fontaine, réduites à force de bouillir sur un feu clair, au tiers, quantité requise pour cette décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoiera de leur cœur & de leur petite écorce, & les ayant écrasées ou incisées, on les fera bouillir demi-heure dans l'eau; puis on y ajoutera le houblon, l'endive, la chicorée, l'aigremoine, le pissenlit, la pimpinelle & le cerfeuil incisés, que l'on fera bouillir encore environ un quart d'heure parmi les racines; puis on y ajoutera les semences d'ache & de milium folis, de gremil ou herbe aux perles pilées, & les ayant fait tant soit peu bouillir, on y ajoutera la réglisse ratissée & brisée, & un moment après on plongera dans la décoction les semences froides écrasées & les fleurs; on tirera en même temps le vaisseau du feu; on coulera la décoction lorsqu'elle sera à demi froide, pour s'en servir avant qu'elle se corrompe.

* Lorsqu'on ordonne quelques sels neutres dans ces décoctions, ce qui est aujourd'hui fort en usage, on les ajoute ordinairement dans la liqueur lorsqu'elle est passée; cependant il vaudroit beaucoup mieux les mettre avec les herbes pendant la décoction.]

Decoctum cephalicum.

℞ Radicum valerianæ majoris, ireos Florentiæ, pæoniæ maris, acori veri, visci quercini, ana ℥ β. Foliorum betonicæ, salviæ, majoranæ, calaminthæ montanæ, chamædrios, ana M. j. Seminum rutæ, pæoniæ maris, baccar. juniperi, ana ℥ ij. Florum rorismarini, stæchados, lavandulæ, calendulæ, liliï convallium, ana P. j. Tartari crudi, ℥ j.

Décoction céphalique.

Pour faire cette décoction céphalique, il faut prendre premièrement des racines de la grande valeriane, d'iris de Florence, de pivoine mâle, du véritable acorus, & du guy de chêne, de chacune demi-once. 2^o. Des feuilles de betoine, de sauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germandrée, de chacune une poignée. 3^o. Des semences de rue, de pivoine mâle & des bayes de genièvre, de chacune deux gros. 4^o. Des fleurs de romarin, de stæchas, de lavende, de souci, de lys des vallées ou muguet, de chacune une pincée. 5^o. Une once de tartre crud. De tous ces ingrédients faites selon la manière ci-dessus, la décoction en six livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatrième partie sur le feu clair.

Il faut bien écraser les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le guy de chêne & le tartre crud, les mettre dans un pot de terre verni avec l'eau ordonnée, & ayant bien couvert le pot, faire bouillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoutera les herbes incisées; & ayant recouvert le pot, & les ayant fait bouillir encore un quart d'heure, on y joindra les bayes de genièvre, & les semences; on recouvrira le pot, ayant donné au tout quatre ou cinq bouillons; on ajoutera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu; & lorsque cette décoction sera à demi refroidie, on la coulera en exprimant légèrement le marc, & on la gardera pour s'en servir au besoin.

* La plupart des herbes aromatiques qui entrent dans cette décoction, perdent aisément leur esprit recteur dont elles tiennent leur odeur si agréable; c'est pourquoi il faut prendre garde de ne pas les faire bouillir trop long-temps.

Decoctum Hystericum.

℞ Rad. pæoniæ maris siccata, ℥ j. f. valerianæ sylv. ℥ j. bryoniæ albæ, ℥ s. coq. in aq. fontanæ ℔ iij. ad ℥ xxvij; in colatura infunde herbæ rutæ ℥ s. semin. angelicæ, flor. lavandulæ ana ℥ ij; colaturæ addæ aq. pæoniæ compositæ, aq. bryoniæ compositæ, ana ℥ ij. tinct. castorei, ℥ ij. (vel assæ fetidæ, ℥ j.)

Apozème anti-hystérique.

Prenez de la racine de pivoine mâle séchée, une once & demie; de la valeriane sauvage, une once; de la couleuvrée, une demi-once; faites les bouillir dans trois livres d'eau, à la réduction de vingt-huit onces; passez la liqueur, & faites y infuser une demi-once de feuilles de rue, des semences d'angelique, & des fleurs de lavande, de chacune deux gros; passez & ajoutez de l'eau de pivoine composée, & de l'eau de bryone, de chacune deux onces; de la teinture de castor, deux gros, (ou un gros d'assafœtida.)

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

Decoctum diureticum.

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

Apozème diurétique.

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

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

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

Des Juleps, Potions & Mixtures.

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