

& lorsque la conserve sera bien refroidie, on couvrira soigneusement le pot, & on la gardera pour le besoin. L'excès de l'humidité des violettes oblige à mettre plus de sucre dans cette conserve qu'on n'en met dans celles des fleurs moins humides; & la méthode de cuire le sucre est beaucoup meilleure que de mêler le sucre en poudre parmi les fleurs pilées, parce que l'union des fleurs se fait beaucoup mieux dans le sucre cuit qu'en mettant chaudement la conserve dans son pot; la croûte qui se fait au dessus résiste à la pénétration de l'air, & rend la conserve en état de pouvoir être plus long-temps gardée.

La conserve de violettes est fort cordiale, elle est aussi fort estimée pour les maladies du foie & de la ratte; elle tempère l'acrimonie des humeurs, & les rend plus lubriques; on s'en sert aussi beaucoup pour le soulagement des maladies de la poitrine, & pour modérer l'effervescence du sang.

C H A P I T R E X V.

Des Syrops.

LES juleps ont été les précurseurs & la cause de l'invention des syrops; car les Anciens reconnoissant que l'humidité superflue des juleps avançaient leur corruption, s'avisèrent de la consumer par la cuite, & de les réduire dans une consistance plus épaisse, leur donnant le nom de syrop. Les sucres qui entrent dans la composition des syrops, sont tirés ordinairement de diverses parties de plantes, tantôt par expression, & tantôt par infusion de leur substance succulente dans quelque liqueur; ils peuvent aussi être tirés des parties des animaux, comme pour le syrop de tortues. Les teintures, les infusions, ou les décoctions qu'on emploie pour la composition de divers syrops, sont autant de moyens dont on se sert pour communiquer la vertu de divers médicamens aux mêmes syrops. Le sucre ou le miel rendent ces sucres, ces teintures, & ces décoctions plus agréables, ou du moins plus supportables.

Outre le dessein qu'on a eu de préparer un remède qui peut être gardé long-temps sans se corrompre, on a aussi désiré d'avoir en raccourci les vertus d'un ou de plusieurs médicamens unis ensemble. On ne trouvera ici que les syrops qui sont ordonnés par les Médecins, qui méritent d'être préparés, à cause de leurs grandes vertus & de l'avantage que les malades en peuvent recevoir.

**Syrupus simplex.*

℞ Aqua calidæ q. v. Sacchari albissimi q. l. Misce, ut fiat balnei caloris syrupus.

Syrop simple.

Prenez de l'eau chaude la quantité que vous voudrez, du sucre autant qu'il en faut; mêlez, & faites le syrop au bain-marie.

Ce syrop simple a bien des avantages, il peut s'allier facilement avec toutes les matières qui doivent être incorporées avec un syrop, parce qu'il n'a aucun goût, & qu'il ne sauroit déranger la vertu des autres remèdes; il est d'ailleurs d'un

d'un grand usage dans la toux & dans les autres affections de la poitrine où l'on emploie les autres syrops.

Syrupus capillorum Veneris.

℞ Capillorum Veneris Canadensium vel Montspeliensium unc. j. Infundantur per duas horas, in aqua calentis libr. vj. Colatura clarescat cum sacchari albi libr. vj. Fiat ex arte Syrupus, aqua naphæ, si lubet, aromatizandus.

Syrop de capillaire.

Prenez des capillaires de Canada ou de Montpellier une once, faites-les infuser dans six livres d'eau chaude pendant deux heures, versez l'infusion, & la clarifiez avec six livres de beau sucre; faites-en un syrop, selon l'art, auquel on ajoutera, si l'on veut, un peu d'eau de fleurs d'oranges double.

C'est ainsi qu'on prépare le syrop de Ros Solis, de Pulmonaire, &c.

Syrupus à succo limonum.

℞ Succu acidi malorum citreorum recentis, & post fecum subsidentiam colati, libr. iij. Sacchari albillimi pulverati quantum satis; solve saccharum in vase vitreo calore balnei maris, ut fiat ex arte Syrupus.

Syrop de limons.

Prenez trois livres de jus de citrons bien aigre, & passé à la chauffe; après l'avoir laissé déposer ses impuretés; faites-y fondre à la chaleur du bain-marie la quantité de sucre fin en poudre qui sera nécessaire pour lui donner la consistance de syrop: ce doit être dans un vaisseau de verre.

C'est ainsi qu'on préparera le syrop de jus d'oranges, de meures, de grofeilles, de verjus, de pommes de reinette, de framboise, d'épine-vinette, de grenade, d'oseille, d'alleluia. Il vaut beaucoup mieux préparer ces syrops de cette manière que par la cuite; elle les prive de cette agréable acidité qui fait la plus grande partie de leur vertu: au reste cette acidité se dissipe à mesure que les syrops sont gardés, c'est pourquoi on ne doit pas en préparer une grande quantité à la fois. On aura soin de peler les citrons avant que d'en exprimer le jus, parce que l'huile essentielle de l'écorce qui s'échapperoit par l'expression, a des vertus toutes différentes de celles du suc acide: il faudra ajouter du sucre autant qu'il en sera nécessaire pour faire ce syrop promptement, car la chaleur même du bain-marie, long-temps prolongée, suffit pour émousser l'aigre, joint à ce qu'elle fait candir le syrop bien plutôt.

Syrupus de moris.

℞ Mororum maturitati proximorum, sacchari albilli ana libr. vj. Coque saccharum in consistentiam electuarii solidi, tum adde mora integra, leviter ebulliant & ponantur in setatio in subjectam pelvim distillabit Syrupus.

Syrop de meures.

Prenez des meures qui n'ayent pas encore toute leur maturité, & du sucre

fin, de chacun six livres : faites cuire le sucre dans une suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un électuaire solide, ensuite ajoutez les meures entières, & faites bouillir un bouillon, mettez le tout sur un tamis : le syrop tombera dans un plat que vous aurez mis au dessous.

Le syrop de meures est d'un grand usage dans les maux de gorge & dans toutes les inflammations du gosier ; il rafraîchit & résout souvent de légères inflammations ; on l'emploie mêlé avec différentes liqueurs pour faire des gargarismes ; il entre aussi dans des juleps rafraîchissans que l'on donne dans les fièvres ardentes ; il fond les matières bilieuses, il en tempère l'âcreté, & rétablit les sécrétions dans les glandes de l'estomac, de l'œsophage & de la langue : car on voit celle-ci s'humecter par l'usage du syrop de meures mêlé dans les tisanes & les juleps.]

Syrupus regius cinnamomi.

℞ Aquæ cinnamomi stillatæ, suprâ novum cinnamomum electum cohobatæ & iterum distillatæ libr. j. Sacchari albillimi in aquâ melissæ soluti & in electuarium solidum cocti libr. ij.

Préparation du syrop royal de canelle.

Pour faire ce syrop il faut prendre 1°. une livre d'eau distillée de canelle ; qui ait été cohobée sur d'autre canelle & distillée une seconde fois : 2°. Deux livres de sucre royal que vous ferez fondre & dissoudre dans de l'eau de mélisse, & cuire en consistance d'électuaire solide ; & de toutes ces choses vous préparerez le syrop sus-mentionné, suivant l'art.

Peussé décrit ici la préparation de l'eau de canelle qui est la base de ce syrop, si je ne m'étois réservé d'en parler dans la troisième Partie de cette Pharmacopée, où le lecteur la trouvera, s'il veut s'en donner la peine.

On fera cuire à petit feu deux livres de sucre bien fin dans huit onces d'eau de mélisse, jusqu'à la consistance d'un électuaire solide, & lorsque le tout sera presque refroidi, on y mêlera l'eau de canelle, & on ferrera le syrop dans une bouteille de verre bien bouchée pour s'en servir au besoin.

On peut aussi préparer un syrop de canelle qui ne cédera pas en vertu à celui-ci, si ayant incorporé une dragme de bonne huile de canelle distillée, avec quatre onces de beau sucre royal bien pilé, on délaye le tout dans deux livres du même sucre cuit en syrop dans de l'eau de mélisse, lorsque le syrop sera presque refroidi, y ajoutant en même temps deux onces de bon esprit de vin, pour donner une pointe agréable au syrop, que l'on doit ferrer soigneusement après qu'il sera refroidi.

On peut préparer de même des syrops de girofle, de macis, d'anis, de fenouil, d'oranges, de citrons, de roses, de bois de rose, de saffras & de plusieurs autres principales parties de plantes odorantes, en y employant de même leurs huiles distillées, incorporées avec du sucre royal en poudre, & les mêlant parmi le syrop qu'on aura fait avec le même sucre, & quelque eau convenable.

Le syrop de canelle est un cordial qui opère promptement. On s'en sert

avec heureux succès dans toutes les défaillances, & pour le rétablissement des esprits dissipés; il fortifie aussi beaucoup l'estomac, le cerveau & toutes les parties nobles; il excite l'appétit, aide à la digestion, dissipe les vents, corrige la puanteur de Phaleine, facilite les accouchemens des femmes, provoque les menstrues, & remédie aux obstructions de la matrice; on peut en user dans une cuiller depuis deux dragmes jusqu'à une once, ou le mêler dans des opiates, dans des mistures, des potions ou d'autres remèdes.

* *Syrupus corticum aurantiorum.*

℞ Flavedinis corticum aurantiorum unc. v. Aquæ bullientis libr. ij. Macera per noctem in vase clauso, & mané colatura tepesciat in vase clauso, tum dissolve sacchari albillimi q. s. fiatque calore balnei syrupus.

Syrop d'écorces d'oranges.

Prenez cinq onces d'écorces extérieures d'oranges de Portugal, versez dessus deux livres d'eau bouillante, & laissez-les macérer pendant la nuit dans un vaisseau bien couvert; passez le lendemain matin la liqueur, & faites-la tiédir dans un vaisseau fermé, faites-y fondre autant de sucre fin en poudre qu'il sera nécessaire, & achevez le syrop à la chaleur du bain-marie. On peut préparer de même le syrop d'écorces de citrons.

Ce syrop est cordial, stomachique & carminatif; il est assez agréable au goût, c'est pourquoi on le mêle avec succès dans les potions & dans les électuaires.

Syrupus de mentha.

℞ Summitatum menthæ crispæ mediocriter exsiccatatum unc. ij. Aq. menthæ stillatitiæ libr. ij. Macerentur per octo horas in vase cooperto, calore balnei maris: colatura defecata, redigatur in syrupum, cum sacchari albillimi s. q.

Syrop de menthe.

Prenez des sommités de menthe crépue médiocrement sèches, deux onces; versez dessus deux livres d'eau de menthe distillée; laissez macérer pendant huit heures dans un vaisseau bien couvert, à la chaleur du bain-marie; passez la liqueur, & réduisez-la en syrop, en y ajoutant la quantité nécessaire de sucre fin.

C'est ainsi qu'on préparera dans leurs eaux distillées le syrop de scordium, de mélisse, d'érysimum, de bétoine, de lierre terrestre, de mille-feuilles, de chardon-béni, &c.

Syrupus de corallio.

℞ Corallii rubri suprà porphyritem levigati unc. iv. Succu berberum arte defecati quantum satis; digere in vase vitreo balneo arenæ collocando per biduum: tum solutionem cola, & cum sacchari albillimi pulverati sufficienti quantitate perfice syrupum.

Syrop de corail.

Prenez du corail rouge réduit en alcool sur le porphyre, quatre onces; mettez le dans un vaisseau de verre que vous placerez au bain de sable,

R ij

& versez par dessus suffisante quantité de suc d'épine-vinette ; laissez digérer ce mélange pendant deux jours , ensuite passez la liqueur par une chausse , ajoutez y suffisante quantité de sucre fin en poudre , pour achever le syrop à une chaleur très-douce.

On sçait enfin ce que c'est que le corail , ce n'est ni une pierre ni une plante ; il appartient au règne animal : c'est l'ouvrage de plusieurs petits insectes de mer , qui se forment une habitation semblable aux cellules que se bâtissent les abeilles ; ces insectes se logent dans le corail , & s'y retirent quand ils veulent : ce sont eux que le Comte de Marsilli a pris pour les fleurs du corail , qui s'épanouissent quand elles sont dans l'eau , & qui s'évanouissent quand elles sont à l'air.]

Il y en a de trois espèces , le rouge , le blanc & le noir ; mais le rouge surpasse tous les autres en vertu ; il doit être vif en couleur , & pur & net , massif , pesant , lissé & aisé à rompre.

Il faut broyer sur le porphyre le corail rouge ainsi choisi , en l'humectant avec de l'eau-rose , jusqu'à ce qu'il soit parfaitement bien subtilisé , & l'ayant fait dessécher , il en faut mettre quatre onces dans une cucurbite de verre , y verser dessus trois livres de suc d'épine-vinette bien dépuré , & placer & tenir la cucurbite dans le bain de cendres modérément chaud , pendant quarante heures ou environ , en agitant de temps en temps les matières avec une espatule de bois ; après quoi il faut passer la liqueur par le papier gris , la peser , & l'ayant remise dans une cucurbite de verre bien nette , & la cucurbite dans le bain-marie tiède , faire dissoudre dans cette liqueur le double de son poids de beau sucre candi subtilement pulvérisé ; & le syrop sera fait , qu'on ferrera ensuite dans une bouteille de verre ou de fayance , lorsqu'il sera bien refroidi.

Le syrop de corail est fort recommandé contre toutes les foiblesses de l'estomac , du foie & des intestins , & particulièrement pour arrêter le vomissement , les diarrhées , les dysenteries , les lienteries , & le flux hépatique ; il arrête aussi les pertes de sang des hommes & des femmes , tant par la bouche & par le fondement , que par les parties naturelles ; la dose est depuis demi-once jusqu'à une once , on peut le prendre seul dans la cuiller , ou le mêler dans des liqueurs convenables.

On sera averti que le syrop de corail ainsi préparé , contient tout ce que le suc d'épine-vinette a pu dissoudre de la propre substance du corail , comme on le pourroit vérifier , si l'on versoit de la liqueur de tartre sur cette dissolution : car cette liqueur saline s'unissant avec la partie acide du dissolvant , & en dégageant la substance du corail qui en avoit été dissoute , fait qu'elle tombe en poudre subtile au fond de la liqueur ; on pourroit aussi faire une même séparation & précipitation , en affoiblissant le dissolvant par une bonne quantité d'eau versée dessus.

On sera aussi averti , que si au lieu de procéder suivant ma méthode , on entreprenoit de faire bouillir ce syrop , la substance du corail se sépareroit , & on la trouveroit en masse au fond du vaisseau.

Syrupus à succo cydoniorum.

℞ Succi cydoniorum per subsidentiam depurati libr. ij. Sacchari albissimi pulverati tantundem: fit ex arte syrupus in vase fictili calore balnei maris, cui semi refrigerato adde olei chymici caryophyllorum, cinnamomi, saccharo exceptas guttas ij. Misce optimè.

Syrup de coings.

Pour faire ce syrop, vous prendrez du suc de coings bien raffis & bien dépuré la quantité de deux livres, & autant de sucre royal; mettez le tout dans un pot de terre verni sur un petit feu clair, & le faites cuire en consistance de syrop, à la chaleur du bain-marie: ayant laissé refroidir à demi le syrop, ajoutez-y, si vous le trouvez bon, de l'huile de canelle & de girofle, de chacune deux gouttes, incorporées avec un peu de sucre en poudre.

Si l'on vouloit préparer un syrop moins chargé de suc de coings, & par conséquent moins astringent, on pourroit le préparer de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de suc de coings, sur deux livres de sucre; mais parce qu'on recherche principalement l'astringent en ce syrop, il est fort à propos de rendre la dose du suc pareille à celle du sucre, afin que le suc se trouvant concentré & dépouillé de la plupart de son humidité superflue, par la coction qui lui étoit nécessaire pour obtenir la consistance de syrop, le rendre plus astringent & plus propre aux intentions pour lesquelles il est préparé. On prendra donc parties égales de sucre bien fin & de suc de coings bien dépuré, on les mettra ensemble dans un pot de terre verni, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à une bonne consistance de syrop; puis on ôtera le vaisseau du feu, & lorsque le syrop sera presque refroidi, on pourra l'aromatiser avec deux gouttes d'huile distillée de canelle & autant d'huile de girofle incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Le syrop de coings rétablit les foiblesses de l'estomac, arrête le vomissement, aide à la coction des alimens, donne de l'appetit, digère les mauvaises humeurs, & les met en état d'être expulsées. Il fortifie les entrailles, il est heureusement employé dans les lienteries, les diarrhées, & toute sorte de flux de ventre causés par l'acrimonie des humeurs ou par la foiblesse des parties; la dose ordinaire est une once. On peut le prendre seul à la cuiller, ou le mêler dans les potions, ou dans la tisane pour la boisson ordinaire.

Syrupus anti-epilepticus Dom. d'Aquin.

℞ Visci quercini, radicis peronix maris, & seminis ejusdem, ana unc. ij. Radicis valerianæ majoris, angelicæ, imperatorix, iridis Florentinæ, dictamni albi, ana unc. j. Foliorum betonicæ, rutæ, florum lilii convallium, tilix, & lavendulæ, ana manip. j. Tartari albi Monspelienfis pulverati, unc. j. Incisis incidendis, contusis contundendis digerantur in phialâ chymicâ obruratâ calore balnei maris per viginti quatuor horas, cum aquâ cerasorum nigrorum & florum tilix, ana libris tribus. Tum infusionem cola & exprime: colaturam coque cum sacchari albissimi s. q. idque calore balnei: sub finem adde oleorum cinnamomi & lavendulæ, ana guttas duas, saccharo exceptas.

Syrop contre l'épilepsie, de l'invention & de la composition de M. M. d'Aquin, premier Médecin de Sa Majesté.

Pour faire cette composition il faut prendre, 1^o. du gui de chêne, des racines de pivoine mâle & de sa semence, de chacun deux onces. 2^o. Des racines de grande valeriane, d'angélique, d'impératoire, d'iris de Sclavonie ou Macedoine, (ce qui s'entend de l'iris ou flambe blanche & de bonne odeur, telle qu'est celle qu'on nous apporte de Florence) du dictame blanc, de chacun une once. 3^o. Des feuilles de bétoine, de rue, des fleurs de lis des vallées ou muguet, de tillau & de lavande, de chacune une poignée. 4^o. Une once & demie de tartre blanc de Montpellier en poudre: puis écrasez bien & pilez grossièrement le gui de chêne, la semence de pivoine & les racines; incisez ou hachez les feuilles susdites, & pilez bien sur tout le tartre; ensuite mettez ces ingrédients ainsi préparés dans un matras, versant par dessus de l'eau de cerises noires & de fleurs de tillau, de chacune trois livres: puis bouchez bien le matras & le tenez au bain-marie tiède, vingt-quatre heures en digestion; ce temps passé, faites bouillir le même bain, y laissant encore trois heures le matras rempli comme auparavant des mêmes drogues, puis coulez & faites l'expression du total, laquelle vous clarifierez & ferez cuire avec quatre livres de sucre fin, à petit feu, en consistance de syrop, y ajoutant de l'huile de canelle & de lavande, de chacune deux gouttes, incorporées avec du sucre, pour fortifier la bonne odeur de cette composition.

Je ne dois pas m'arrêter ici à décrire les plantes qui sont ordonnées pour ce syrop, à cause que les unes ont été déjà décrites, & que les autres sont trop connues pour mériter une description particulière.

On écrasera bien le gui de chêne, toutes les racines & la semence de pivoine; on pilera le tartre blanc de Montpellier, & on incisera les feuilles de bétoine & de rue; on mettra le tout ensemble avec les fleurs dans un matras de grandeur suffisante, on versera dessus trois livres d'eau distillée de cerises noires & autant d'eau de fleurs de tillau, & ayant bien bouché le matras on le tiendra pendant vingt-quatre heures dans le bain-marie tiède, après lesquelles on fera bouillir deux ou trois heures le bain; puis ayant coulé & exprimé le tout, on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, & on les fera cuire jusqu'à la consistance d'un syrop; & lorsqu'il sera refroidi on l'aromatisera avec les huiles de canelle & de lavande, qu'on aura incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre, & on gardera le syrop dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée.

Ce syrop est non seulement propre aux maladies épileptiques, pour lesquelles il est destiné, mais encore pour toutes les maladies du cerveau; sa dose ordinaire est d'une once, seul ou dissous dans des liqueurs céphaliques; on le mêle aussi dans les potions, dans les opiates, & dans plusieurs autres remèdes.

Sirupus Hydragogus Dom. d'Aquin.

℞ Radicis mechoachan, ireos nostratis, ebulli recentis, medullæ seminis carthami, fol-

ficulorum fennæ orientalis, foliorum soldanellæ siccorum, ana unc. j. s. Turbith gummosi, hermodactylorum, jalapæ, rhei electi, ana drach. vj. Radicum valerianæ majoris, eringii, enulæ campanæ, asari, corticis rad. capparidis, tamariscii, santali citrini, seminis ebuli, baccarum juniperi, ana unc. s. Foliorum ceterach, agrimonix, chamædrios, florum genistæ, ana M. j. Limaturæ chalibis nodulo inclusæ, tartari albi Montpellienfis contusi, ana unc. ij.

Syrop Hydragogue ou purgeant les eaux & sérosités, composé par
M. M. d'Aquin.

Pour faire ce syrop il faut prendre 1^o. des racines de mechoacan, de flambe, d'hiéble nouvellement arrachée de terre, de la semence de carthame mondée, des follicules de séné du Levant, des feuilles de soldanelle séchées, de chacune une once & demie. 2^o. Du turbith gommeux, des hermodactes, du jalap, de la rhubarbe bien choisie, de chacune six gros. 3^o. Des racines de grande valeriane, de panicaut, de l'écorce de racines de capres, de tamaris, de santal jaune, de la semence d'hiéble, des baies de genévrier, de chacun demi-once. 4^o. Des feuilles de ceterach, d'aigremoine, de germandrée, des fleurs de genêt, de chacun une poignée. 5^o. Un nouet de limaille d'acier, du tartre blanc de Montpellier bien pilé, de chacun deux onces. De toutes ces choses pilez celles qui doivent être pilées, & découpez celles qui doivent être découpées, puis mettez-les tremper ou macérer vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans deux livres d'eau de chicorée & des suc de racines de sureau & de feuilles de cerfeuil bien dépurés & clarifiés, de chacun trois livres. Les vingt-quatre heures passées, faites bouillir le tout demi-heure, pour incontinent après le couler & exprimer fortement. Clarifiez ensuite & faites cuire la colature avec quatre livres de sucre royal, en consistance de syrop, y ajoutant sur la fin de la cuite du tartre vitriol, & du sel polychreste, de chacun deux onces; puis mettez refroidir ce syrop & y mêlez trois gouttes d'huile de canelle incorporées avec du sucre en poudre; alors sera fait le syrop hydragogue pour les hydropisies & autres maladies causées par les eaux & sérosités.

Le séné du Levant est préféré à tous les autres; ses feuilles approchent de celles du baguenaudier, mais elles sont pointues & plus longues; le moins brisé & le plus net de bûchettes & de feuilles mortes est toujours le meilleur; sa couleur doit être verte-pâle, d'une odeur assez forte, mais non pas désagréable, il doit être doux en le maniant, ses fleurs sont petites & jaunes. Les follicules qui sont ici ordonnées, sont des gouffes que la plante du séné produit; elles sont plates, légères, faites en croissant, de la largeur & de la longueur à peu près de la moitié du doigt, & de couleur verte-pâle tirant sur le roux; elles contiennent une semence de couleur verte-pâle, plate, un peu longue & faite en cœur.

* Le turbith est l'écorce de la racine d'une espèce de liferon des Indes, dont la feuille approche de celle de la guimauve. Cette écorce nous est apportée en morceaux gros comme le doigt & longs de deux ou trois pouces, bruns par dehors, blancs en dedans & d'un goût âcre & désagréable: elle doit être un peu résineuse, toute unie & non ridée par dehors, & point garnie de gomme ni de résine par dehors, ce que les sophistiqueurs ont coutume de

faire;] mais la gomme ou la résine qui se trouve dans sa substance ne se peut guères bien connoître qu'après que le turbith en poudre a été macéré dans l'esprit de vin, & que sa résine y a été dissoute & séparée des parties grossières; car le peu de résine entassée qu'on trouve quelquefois sur son écorce, est plutôt artificielle que naturelle.

* Le méchoacan que quelques-uns appellent aussi rhubarbe blanche, est encore la racine d'une espèce de liseron d'Amérique, sortant du Bresil. Cette racine est grosse, longue d'un pied, ordinairement fourchue, grise par dehors, blanche en dedans, laiteuse & résineuse: on la coupe au printemps par tranches, quelquefois par morceaux minces & oblongs; elle doit être d'une substance tendre & sans beaucoup de fibres, blanche par la coupe & ayant l'écorce ridée, d'un goût doucereux, un peu âcre & désagréable.

Les Auteurs parlent fort diversement des hermodactes; il paroît par les Observations de Mr. Tournefort, que ce sont les racines d'une espèce de *Colchicum*:] elles sont faites en cœur, roussâtres au dehors & fort blanches au dedans, de substance pesante & compacte, mais assez facile à réduire en poudre, de grosseur & de figure approchante de celle des anacardes ou des bonnes racines du satyrium; on doit choisir les racines les plus blanches, celles qui sont bien nourries & sans aucune vermoulure.

Le jalap croît aussi dans la nouvelle Espagne. C'est une racine moindre en grosseur que le méchoacan, de couleur plus obscure en dedans & de substance plus pesante, plus compacte & plus résineuse; il nous est apporté coupé en rouelles sèches, dont les plus récentes, les plus pesantes & les plus résineuses sont estimées les meilleures.

La meilleure rhubarbe est envoyée de la Chine en Turquie, & de Turquie en France. C'est une racine assez familière, dont les meilleures marques sont d'être de substance assez compacte & pesante, de couleur jaune marquetée de rouge, lorsqu'elle est rompue, d'un goût un peu amer & astringent, & d'une bonne odeur.

Les autres parties des plantes dont ce syrop est composé, sont trop connues pour avoir besoin d'une description particulière.

Pour bien préparer ce syrop on brisera le *santal citrin*, on écrasera toutes les racines, les écorces, les baies & les semences, on pilera le tartre, on incisera les follicules de séné & toutes les feuilles, on mettra la limaille d'acier dans un nouet un peu lâche; & ayant mis le tout dans une cucurbite de terre bien vernie au dedans, & ayant mêlé les fleurs, on versera dessus l'eau de chicorée & les suc, en sorte que toutes ces drogues trempent dans ces liqueurs; on couvrira la cucurbite, & on la tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles on fera bouillir le tout à petit feu environ une heure & demie, puis on le coulera & on l'exprimera fortement, & ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de syrop, en y ajoutant sur la fin le tartre vitriolé & le sel polychreste ordonnés. Lorsque le syrop sera refroidi, on l'aromatisera, si l'on veut, avec trois gouttes d'huile distillée de canelle, qu'on aura incorporées avec une once de sucre fin en poudre.

* *Syrupus mercurialis.*

℞ Succorum mercurialis libr. ij. Borriginis, buglossi, ana libr. s. Radicum iteos nostratis unc. iij. Gentianæ unc. ij. Mellis optimi albi libr. vj. Vini albi libr. j. l. Radices taleolarim incise, macerentur in vino albo per 24 horas: interim liquetur mel & succis miscetur, sachaque levi ebullitione cola per manicam: ambo liquores permixti coquantur in syrupum.

Syrop de mercuriale ou de longue-vie, ou du calabrois.

Prenez deux livres de suc épuré de mercuriale, des sucs de bourrache & de buglose une demi-livre, trois onces de racines d'iris de nos prés, deux onces de gentiane, six livres de beau miel blanc, & une livre & demie de vin blanc. On coupera les racines par tranches & on les fera macérer dans le vin blanc pendant vingt-quatre heures: pendant ce temps-là on fera fondre le miel & on le mêlera aux sucs, & après une légère ébullition on les passera à la chauffe: on mêlera ensemble les deux liqueurs & on les fera cuire en consistance de syrop.

Le syrop de longue-vie a été pendant quelque temps fort à la mode. C'est un purgatif assez doux à la dose d'une once, qui réussit fort bien dans les tempéramens pituiteux & dans les sujets dont les glandes des premières voies sont remplies de glaires; on augmente son effet en le mêlant si l'on veut avec l'infusion de deux gros de séné.

Syrupus de fumarid.

℞ Succi fumarix per ebullitionem defæcati libr. iij. Sacchari albi libr. ij. Coque leni igne in syrupum l. a.

Syrop de fumeterre.

Prenez trois livres de suc de fumeterre dépuré par une légère ébullition, & bien reposé; ensuite faites-en un syrop selon l'art avec deux livres de sucre fin.

C'est ainsi qu'on prépare le syrop simple de chicorée, celui d'ache, de bourrache, de buglose, d'ortie, &c. de même que celui de pourpier, de joubarbe, de cochlearia, de cresson, & de becabunga; mais les sucs de ces derniers ne doivent être épurés que par la résidence & par le filtre, l'ébullition dissipant toutes leurs vertus.]

Syrupus anti-nephriticus Dom. d'Aquin.

℞ Radicum althææ, ononidis, fragariæ, bardanæ, nymphææ, & quinque aperientium, ana unc. j. s. Fructuum alkekengi, & cynosbati, ana unc. iij. Seminis bardanæ, mili folis, glenis monrani, quatuor frigid. maj. mund. nucleor. mesillor. & persicorum, ana unc. j. Foliorum saxifragæ, pimpinellæ, carefolii, virgæ aureæ, hyperici, & capilli veneris Monspel. ana m. j. Tartari albi pulverati, unc. ij.

Préparation du syrop pour la colique néphrétique, de la composition de M. d'Aquin.

Pour faire ce syrop, il faut prendre 1°. des racines de guimauve, d'arrêtez
bauf, de fraizier, de bardane, de nenuphar, des cinq racines apéritives, de

chacune une once & demie. 2^o. Des baies ou fruits de coqueret & d'églantier ; de chacun trois onces. 3^o. De la semence de bardane, de gremil, de livèche, des quatre grandes semences froides, des noyaux de neffles & de pêches, de chacun une once. 4^o. Des feuilles de saxifrage ou brisé-pierre, de pimprenelle, de cerfeuil, de verge dorée, de millepertuis & de capillaire de Montpellier, de chacune une poignée. 5^o. Deux onces de tartre blanc en poudre. Faites la cuite de toutes ces choses suivant les règles de la Pharmacie dans dix livres d'eau de pariétaire ; coulez ensuite & clarifiez la colature avec quatre livres de sucre fin, & faites cuire le tout en consistance de syrop, que vous aromatiserez avec l'huile d'anis & du sucre, comme vous l'allez voir ci-après.

J'ai cru qu'il suffisoit de donner ici la préparation de ce syrop, sans m'arrêter à décrire les simples qui entrent dans sa composition ; ils sont trop familiers, trop souvent décrits dans tous les Herbiers, pour mériter ici quelque place.

Après avoir bien lavé & nettoyé toutes les racines de leurs superfluités externes ou internes, & les avoir bien incisées ou écrasées, on les mettra dans un pot de terre verni au dedans, avec les deux onces de tartre de Montpellier pulvérisées, & ayant versé dessus dix livres d'eau distillée de pariétaire, on les fera bouillir à petit feu l'espace d'une bonne heure, après laquelle on ajoutera à la décoction les fruits d'églantier & de coqueret bien incisés, qu'on fera bouillir un bon quart-d'heure parmi les racines, puis on y joindra les semences de bardane, de gremil & de livèche grossièrement pilées, & après qu'elles auront bouilli quelque peu de temps, on y ajoutera les noyaux de neffles & de pêches pilés grossièrement, & les feuilles de cerfeuil & de millepertuis incisées ; on fera bouillir le tout environ un quart-d'heure, après lequel on ajoutera le capillaire & les semences froides mondées, écrasées, & les ayant bien plongées dans la décoction, on couvrira le pot, on le tirera du feu, & lorsque la décoction sera à demi refroidie, on la coulera & on l'exprimera ; puis on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de syrop, lequel étant refroidi sera aromatisé avec six gouttes d'huile distillée d'anis, incorporées avec une once de sucre fin en poudre, & on ferrera le syrop dans une bouteille bien bouchée pour le besoin.

Ce syrop étant composé de simples dont les vertus sont diurétiques, est d'un secours admirable pour les personnes dont les reins, les uretères, ou la vessie se trouvent embarrassés de gravier, de calculs ou de quelque flegme épais & visqueux, qui venant à boucher les conduits, arrêtent le cours ordinaire de l'urine ; & ceux qui sont sujets à la récidive de ces maux & qui veulent les prévenir, doivent continuer l'usage de ce syrop pendant plusieurs jours, & en prendre tous les matins une once dissoute dans trois ou quatre onces de vin blanc, faisant ensuite une petite promenade ; on peut aussi s'en servir utilement lorsqu'on est tourmenté de ces maux, & en prendre depuis une once jusqu'à deux dans des émulsions, ou dans d'autres liqueurs propres au même dessein.

Syrupus absinthies.

℞ Summitatum absinthii majoris siccarum, libr. f. Rosarum rubrarum exungularum, tartari albi Montpelienfis, ana unc. ij. Nardi indicæ drach. iij. Succu cydoniorum nondum perfectè maturorum, vini albi austeri, ana libr. iij. f.

Composition du syrop d'absinthe.

Pour préparer ce syrop, il faut prendre 1^o. demi-livre de sommités sèches de grande absinthe : 2^o. des roses rouges, dont il faut couper les ongles, & du tartre blanc de Montpellier, de chacun deux onces : 3^o. trois gros de spica-nard : 4^o. du suc de coings à demi meurs, & du vin blanc verd & rude, de chacun trois livres & demie : mettez toutes ces choses ensemble dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, couvrez-le bien juste, & le tenez sur des cendres chaudes vingt-quatre heures, au bout desquelles vous ferez cuire le tout à petit feu, jusques à la diminution d'un tiers ; coulez alors & clarifiez la colature avec un blanc d'œuf & quatre livres de sucre, puis remettez-la au feu & la faites cuire en consistance de syrop, qu'il faut laisser refroidir après la cuite parfaite, & y mettre demi gros d'huile d'absinthe tirée par la distillation, incorporée avec deux onces de bon sucre en poudre, & ainsi sera fait le syrop d'absinthe que vous garderez pour l'usage.

La description de ce syrop m'engage à répondre aux oppositions que quelques Modernes ont formées contre l'ancienne préparation de ce syrop, & à faire en sorte qu'on n'ait aucun légitime sujet de contredire la méthode dont je me sers en cette occasion. Ils ont avancé que dans la décoction de l'absinthe, des roses & du spica-nard, leurs parties volatiles ne manquoient pas de se dissiper avec la partie spiritueuse du vin, & que pour les conserver, on devoit faire l'infusion & la décoction de ce syrop dans une cucurbite de verre couverte de son chapiteau au feu de sable ; réserver à part les dix premières onces d'eau qui en distilleroient, & garder encore à part environ deux livres d'eau qui en sortiroient, en continuant, comme on devoit suivant eux, la distillation, jusqu'à ce qu'il ne restât qu'environ une livre d'humidité dans la cucurbite. Ils ont voulu après cela qu'on exprimât tout ce qui resteroit dans la cucurbite, qu'on en clarifiât la liqueur, qu'on la fit évaporer jusqu'à ce qu'elle fût réduite à quatre onces, qu'on dissolvît ces quatre onces avec deux livres de sucre, & les dix onces de la première eau qu'on avoit gardées à part, & qu'après leur avoir donné quelques bouillons, on gardât ce syrop ainsi fait pour l'usage, & qu'on réservât à part les deux livres de la seconde eau, pour la mêler parmi le syrop, lorsqu'il seroit ordonné.

Je réponds premièrement qu'on ne doit point avoir égard à la dissipation qui se fait des parties volatiles de l'absinthe, des roses & du spica-nard, puisque ce ne sont pas ces parties volatiles qui peuvent satisfaire aux intentions pour lesquelles ce syrop est inventé, comme on le verra ci-après par ses vertus, mais seulement les parties les plus matérielles & les plus grossières des médicaments, & particulièrement leur sel fixe.

Je dis en second lieu que si on examine bien la préparation de ces modernes & le grand embarras dans lequel ils se mettent pour la faire, on

y trouvera encore plus de dissipation des bonnes parties des simples, que dans celle des anciens; car quoiqu'on soit soigneux de garder les dix premières onces d'eau qui distillent de l'infusion & de la décoction, on retranche encore environ deux livres d'eau qui distillent après, & dont la vertu ne se trouve plus dans le syrop; outre cela en clarifiant le reste de la décoction & le faisant évaporer, jusqu'à ce qu'il soit réduit à quatre onces, (qui est une concentration impossible des vertus de tant de médicamens, sur-tout pour un syrop) on ne manque pas de dissiper beaucoup de parties considérables qui doivent rester dans le syrop, & enfin quelque légère ébullition qu'on donne au syrop, pour unir ces quatre onces qui restent de la décoction, avec les deux livres de sucre & les dix onces de la première eau, elle ne manque pas d'emporter la partie la plus subtile de ces dix onces d'eau spiritueuse, qu'on avoit tant pris de soin de conserver; & par là on peut connoître que la méthode de ces modernes est plus embarrassante & plus défectueuse que celle qu'ils contredisent.

Cela n'empêche pas que je ne reconnoisse que les anciens n'eussent pu mieux faire sans beaucoup de peine, & sur-tout s'ils y avoient procédé comme il est ici ordonné; car quoiqu'on ne puisse pas se vanter de conserver par ce moyen dans le syrop toutes les parties spiritueuses de l'absinthe, des roses & du spica-nard, non plus que toutes celles du vin, on doit être néanmoins persuadé qu'on y en retient la plus grande partie, & que l'addition de l'huile distillée d'absinthe supplée suffisamment à celles que l'absinthe peut avoir perdues dans la décoction; car si au lieu de vin vieux bien meur, que les anciens ordonnoient pour ce syrop, on y emploie un vin nouveau chargé de verdure, si les coings dont on aura exprimé le suc, n'étoient pas encore tout-à-fait meurs, & si on ajoute à la décoction le tartre ordonné, la partie acide qui se trouve assez abondante en toutes ces choses, se joignant au sel fixe du même tartre, ne manquera pas d'embarrasser & d'arrêter le mouvement de la plupart de ces esprits volatils qui étoient sujets à la dissipation, & de les mettre en état de résister à la chaleur de l'infusion & à celle de la décoction; & ces esprits volatils ainsi retenus, se trouvant joints aux parties terrestres & fixes des autres médicamens, seront en état de suivre & de seconder leur action; & ils le feront encore plus puissamment lorsqu'ils rencontreront les parties sulfurées dont l'huile distillée d'absinthe se trouve remplie. Quant aux parties volatiles des roses rouges & du spica-nard, comme elles sont moindres en quantité, elles suivent aussi facilement la pente de celles d'absinthe.

Mais pour satisfaire ceux qui croient que toute la partie spiritueuse du vin seroit absolument nécessaire dans ce syrop, & qui craindroient avec quelque raison que la coction n'en eût dissipé quelque partie, on peut suppléer à cette dissipation en ajoutant au syrop un peu plus cuit qu'à l'ordinaire, & refroidi, deux onces de teinture de sommités d'absinthe tirées avec de l'esprit de vin; & cette teinture étant renforcée de l'huile distillée, le syrop en sera beaucoup plus accompli, que par tout autre moyen.

On sera averti que les descriptions anciennes de ce syrop ne marquent que deux livres de sucre, & cinq livres de vin ou de suc de coings, &

que le poids de l'un & de l'autre a été augmenté, parce que l'absinthe étant de grand volume, & se trouvant chargée de beaucoup d'amertume & abondante en vertu, il étoit à propos d'augmenter le sucre pour en diminuer l'amertume, & la liqueur pour en mieux embrasser la vertu avec celles des roses & du spica-nard, & pour en mieux charger le sucre.

Pour bien préparer ce syrop, on y procédera ainsi : on cueillera l'absinthe lorsqu'elle est en fleur, on la fera sécher, & on en choisira les sommités ; on prendra aussi les roses rouges séchées & le spica-nard mondés ; on mettra le tout ensemble dans un vaisseau de terre verni au dedans, étroit d'embouchure, & y ayant ajouté le tartre blanc de Montpellier pulvérisé, on y versera dessus le suc de coings, & le vin blanc qu'on aura choisi assez nouveau, & d'un goût un peu austère ; on plongera bien avec une spatule de bois l'absinthe, les roses & le spica-nard dans ces liqueurs, & ayant bien couvert le vaisseau, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, puis on fera bouillir doucement les matières, jusqu'à ce que la liqueur soit diminuée d'un tiers ; on coulera & on exprimera cette décoction, qu'on clarifiera avec un blanc d'œuf parmi le sucre ordonné, & on les fera cuire ensemble à petit feu, jusqu'à une consistance de syrop un peu plus épaisse qu'à l'ordinaire ; on laissera alors refroidir le syrop, puis on y mêlera demi-dragme d'huile distillée d'absinthe, qu'on aura incorporée avec deux onces de sucre fin en poudre, & si on veut, deux onces de teinture de sommités d'absinthe, qu'on aura tirée avec de l'esprit de vin : le tout étant bien incorporé, on gardera le syrop dans une bouteille bien bouchée pour s'en servir au besoin.

La grande & la petite absinthe sont trop connues pour devoir être ici décrites ; je dirai seulement que si l'on veut éviter la grande amertume de la grande, on pourra employer la petite à ce syrop pour les personnes délicates, & se servir des mêmes médicamens & de la même méthode que pour l'autre.

Le spica-nard ou nard des Indes qui est ici ordonné, croît en épis entassés qui dépendent de plusieurs petites racines, & qui produisent une petite tige longuette & fort mince. Rien ne paroît hors de terre que la tige, car les épis sont dedans & à fleur de terre ; ils doivent être de couleur tannée, tirant sur le purpurin ; les poils de l'épi doivent être touffus, de la longueur d'un pouce ou d'un pouce & demi, d'une odeur forte, & approchant de celle du fouchet ; leur goût doit être un peu amer & âcre, il doit dessécher la langue, & remplir la bouche d'une odeur assez agréable.

Le syrop d'absinthe est fort recommandé pour fortifier l'estomac, le foie & les intestins, pour donner de l'appétit, & aider à la digestion, pour tuer les vers, corriger les acidités de l'estomac, dissiper les vents, & arrêter les dévoimens, comme aussi contre les maladies hystériques ; on en prend une ou deux cuillerées le matin à jeun sans aucun mélange, ou bien on le dissout dans du vin ou dans quelque autre liqueur ; on le mêle aussi quelquefois dans des potions, dans des mixtures, des opiates, des pilules, & dans plusieurs autres remèdes.

** Syrupus de Kinakina simplex.*

℞ Kinakina crassiusculè pulverati uncias iv. Bulliant in aq. communis libr. viij. Ad dimidiæ partis consumptionem colatura expressa vaporet igne leni ad pondus libr. ij. Tum adde sacchari albissimi libr. j. & perge coctionem ad syrupi consistentiam.

Syrup de Quinquina simple.

Prenez quatre onces de quinquina réduit en poudre grossière, faites les bouillir dans huit livres d'eau jusqu'à réduction de moitié; passez la liqueur avec expression, & la faites lentement évaporer sur un feu doux jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que deux livres; alors ajoutez une livre de sucre fin, & continuez la cuite jusqu'à ce que ce syrop soit fait.

Ce syrop est d'un grand usage dans tous les cas où il est à propos de donner le quinquina, comme dans les fièvres intermittentes, dans quelques maladies de l'estomac, les affections pituiteuses, & même dans quelques maladies de poitrine; on a, pour ainsi dire, dans ce syrop l'extrait du quinquina débarrassé de la partie terreuse si desagréable aux malades; on le peut d'ailleurs mêler facilement dans plusieurs compositions, ou l'étendre & le délayer dans toutes sortes de liqueurs.

Syrupus de Kinakina compositus cum vino.

℞ Kinakina crassiusculè pulverati unc. iij. Canellæ albæ, macis, zinziberis, piperis longi, ana drach. f. Super affunde vini rubri generosi libr. j. Macera in vase vitreo clauso per decem dies identidem agitando: infusum filtra & misce cum syrupi precedentis ad electuarii consistentiam prius evaporati libr. j. & erit syrupus.

Syrup de Quinquina, composé avec le vin.

Prenez du quinquina en poudre grossière trois onces, de la canelle blanche; du macis, du gingembre & du poivre long en poudre, de chacun un demi gros, de bon vin rouge une livre; faites infuser le tout dans un vaisseau de verre fermé pendant dix jours, en remuant de temps en temps: filtrez l'infusion, & la mêlez peu à peu avec une livre du syrop précédant évaporé jusqu'à consistance d'électuaire solide, & le syrop sera fait.

Ce syrop composé est beaucoup plus efficace que le précédent, lorsque l'estomac & les viscères du bas ventre sont dans une entière inertie, lorsque les fièvres intermittentes autumnales ont long-temps fatigué le malade, surtout dans une saison froide & pluvieuse, enfin lorsqu'il est entièrement abbatu par la violence de la fièvre ou par l'âge.]

Syrupus althææ.

℞ Radicum althææ unc. ij. Graminis, asparagi, glycyrrhizæ, uvarum passarum, cicerum rubrorum, ana unc. j. Summitatum althææ, malvæ, parietariæ, pimpinellæ, adianti vulgaris, capilli veneris Montpelienfis, ana m. j. Quatuor feminum frigidorum majorum & minorum, ana drach. ij. Coque leviter in aquæ fontanæ libris octo; decoctum cola & cum sacchari albissimi libris quatuor clarifica; coque demum leni igne in syrupi consistentiam.

Composition du fyrop de guimauve.

Pour préparer ce fyrop, prenez 1^o. deux onces de racines de guimauve; de chiendent, d'asperges, de réglisse, des raisins secs & des pois rouges (communément pois chiches) de chacun une once: 2^o. Des sommités de guimauves, de mauves communes, de pariétaire, de pimprenelle, de capillaire ordinaire, de capillaire de Montpellier, de chacun une poignée: 3^o. Des quatre grandes & petites semences froides, de chacune deux dragmes: faites cuire toutes ces choses en la manière ci-après déclarée, dans huit livres d'eau de fontaine; puis coulez la décoction, & clarifiez la colature avec quatre livres de sucre royal & un blanc-d'œuf, la remettant au feu pour y être cuite en consistance de fyrop.

On trouvera la description de ce fyrop un peu différente de celle que Fernel & quelques autres Auteurs nous ont laissée; car on y verra le changement du poids de demi-once de racines de chiendent, d'asperges, de réglisse & des raisins secs, en celui d'une once; on n'y trouvera point de plantain, mais huit livres d'eau, au lieu de six livres dont les Auteurs se sont contentés; la dose de demi-once de raisins secs, & de chacune de ces racines a semblé trop petite, & mal proportionnée à la quantité de quatre livres de sucre; le plantain qui est une plante astringente, a été jugé opposé aux effets apéritifs qu'on doit attendre de ce fyrop; & on a trouvé à propos d'augmenter l'eau de la décoction de deux livres, afin de mieux extraire la vertu de tous les médicamens, & d'avoir une décoction moins épaisse, & plus en état d'être employée pour la composition de ce fyrop.

Certains Modernes ont voulu faire passer pour impossible la préparation de ce fyrop, fondant cette impossibilité sur la grande viscosité de la plupart des simples qui y sont employés; mais ceux qui y procéderont suivant ma méthode, y trouveront la facilité & le succès qu'ils desirent.

On lavera & nettoiera bien les racines de guimauve & d'asperges, on ôtera leur petite écorce, & le cœur à celle d'asperges, on nettoiera de toutes superfluités celles de chiendent, on les écrasera bien, & les ayant fait bouillir les premières un bon quart-d'heure dans les huit livres d'eau, on jettera dans la décoction celles de guimauve & d'asperges qu'on aura incisées, & on les y fera bouillir à gros bouillons pendant demi-heure, puis on y ajoutera les raisins secs incisés & les pois chiches entiers, & lorsqu'ils auront un peu bouilli, on y mettra les sommités de mauves, de guimauves, de pariétaire & de pimprenelle légèrement incisées, qu'on fera bouillir environ un quart-d'heure parmi le reste, puis on y ajoutera la réglisse écrasée & les capillaires incisés, & dès qu'ils auront commencé à bouillir, on y mêlera les semences froides, grandes & petites bien écrasées, on les plongera dans la décoction que l'on ôtera du feu, pour la couler environ un quart-d'heure après; on clarifiera cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de sucre, & on les cuira sur un feu modéré jusqu'à la consistance d'un fyrop un peu plus cuit qu'à l'ordinaire. Il est bon de remuer doucement de temps en temps ce fyrop avec un pilon ou avec une espatule de bois pendant qu'il refroidit, pour mieux faire évaporer quelque portion d'humidité superflue qui

pourroit y rester, & causer quelque corruption au syrop, lequel on aura soin de serrer lorsqu'il sera tout-à-fait refroidi.

Les pois chiches sont ordonnés entiers dans la décoction de ce syrop, parce que leur vertu apéritive qui est ici recherchée, est assez superficielle pour être communiquée à la décoction sans écraser les pois, de peur que leur partie terrestre se trouvant ouverte ne prévalût sur l'apéritive.

Quelques-uns ont voulu qu'on mît les racines, les herbes & les autres médicamens ensemble dans un sachet, & qu'on fit ainsi la décoction, dans la pensée qu'ils avoient que leur partie mucilagineuse restoit dans le suc, & que par ce moyen le syrop en seroit moins visqueux & plus aisé à préparer; mais la diverse substance des simples demandant divers degrés de cuite; on en prendroit bien mal le chemin, en les faisant cuire les uns parmi les autres également, & il y auroit lieu de craindre que pendant que la vertu des uns se dissiperoit, celle des autres n'eût pas le temps d'être bien communiquée à la décoction, & que les parties terrestres des autres, sur-tout celles des pois chiches, ne se trouvassent dans le syrop. Outre cela, quand même tous les ingrédiens seroient d'une même nature, il seroit assez difficile qu'étant ainsi enfermés ils communiquassent également leur vertu, vu même qu'en voulant tâcher de la bien tirer, on ne le pourroit faire qu'en pressant souvent le sachet dans la décoction, qui seroit un moyen pour la rendre d'autant plus mucilagineuse; au lieu qu'en y procédant suivant ma méthode, on peut également communiquer à l'eau la vertu de tous les simples, sans que la décoction se trouve plus visqueuse qu'il ne faut pour en pouvoir faire un bon syrop.

Le syrop de guimauve est fort estimé, pour soulager & décharger les reins & uretères de toutes matières graveleuses, pituiteuses & ténaces; car il ouvre modérément tous les conduits par où ces matières doivent passer, il tempère leur acrimonie de même que celle de l'urine, & éteint les ardeurs qui peuvent arriver aux conduits; il n'est pas moins recommandé pour les maladies de poitrine, pour les gonorrhées; on en use loin des repas dans une cuiller, ou bien on le mêle parmi des eaux distillées, des décoctions, des émulsions, du petit-lait, du vin blanc, &c. La dose ordinaire est d'une once, quoiqu'on puisse librement en donner jusqu'à deux.

Syrupus aperiens anti-acheëticus Dom. d'Aquin.

℞ Radicum apii, fœniculi, petroselinii, rubiæ tinctorum, aristolochiæ tenuis, ana unc. ij. Foliorum arthemisiæ, absinthii, agrimonix, pulegii, chamædrii, ana m. j. Rutæ m. f. Epithimi, florum maticariæ, chamomillæ, hyperici, ana p. ij. Rhabarbari electi minutim incisi, foliorum orientalium mundatorum, ana unc. ij. Radicum jalapæ, mechoacannæ, hermodactilorum & brionix contusarum, ana unc. j. Tartari vitriolati drach. vj.

Syrop apéritif pour la cachexie, inventée par M. d'Aquin.

Pour faire cette composition vous prendrez 1^o. des racines d'ache, de fenouil; de persil, de garance, de petite aristoloche, de chacune deux onces; lavez les racines & les nettoyez bien, puis les ayant bien écrasées, mettez-les dans un pot de terre verni, les arrosant de vinaigre scillitique, & couvrant bien le
pot

pot que vous tiendrez en un lieu chaud vingt-quatre heures pour leur donner le temps de macérer & digérer ensemble ; ensuite faites les cuire à petit feu dans huit livres d'eau ferrée , jusqu'à la diminution de la quatrième partie. Cela fait ,

Prenez encore 1°. des feuilles d'armoise , d'absinthe , d'aigremoine , du pouliot & de chamædris, une poignée, demi-poignée de feuilles de rue ; incisez ces herbes & les faites bouillir un quart-d'heure avec les racines susdites , puis ajoutez de l'épithyme , des fleurs de matricaire , de camomille & de millepertuis , de chacune deux pincées , & leur ayant donné quelques bouillons , ôtez la décoction du feu , coulez & exprimez le marc de toutes ces drogues , puis clarifiez la colature parmi cinq livres de sucre , & la faites cuire en consistance de syrop ou d'électuaire mol , & ainsi vous aurez un syrop simple bien préparé. Mais si vous le voulez rendre purgatif ,

Prenez de plus 1°. de bonne rhubarbe coupée par petits morceaux , des feuilles de séné mondées de leurs superfuités , de chacune deux onces : 2°. Des racines de jalap , de mechoacan , d'hermodactes & de coulevrée bien écrasées , de chacune une once : 3°. Six gros de tartre vitriolé : faites infuser ces drogues vingt-quatre heures dans trois livres d'eau de mélisse dans un pot de terre verni , étroit d'embouchure , bien couvert ; puis faites-les bouillir environ demi quart-d'heure , coulez ensuite & exprimez la décoction , qu'il faut aussi clarifier pour la verser avec le syrop susdit , & faire cuire le tout ensemble comme un bon syrop jusqu'à ce qu'il soit bien lié & bien épais ; alors laissez-le refroidir , & l'aromatisez avec quatre gouttes d'huile de canelle incorporée avec demi-once de sucre fin en poudre & autant de teinture de safran ; cela fait , vous aurez un excellent syrop purgatif : Voyez une plus ample instruction ci-après.

On lavera & on nettoiera bien les racines d'ache & de fenouil , de persil , de garance , de petite aristoloche , & les ayant bien écrasées & mises dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure , on les arrosera & on les humectera bien avec du vinaigre scillitique , & ayant couvert le pot , on les tiendra en macération pendant vingt-quatre heures en quelque lieu chaud , comme peut être le dessus d'un four , puis on le fera bouillir à petit feu dans huit livres d'eau ferrée jusqu'à ce que la décoction soit diminuée du quart , après quoi on y ajoutera les feuilles incisées d'armoise , d'absinthe , d'aigremoine , de pouliot , de germandrée & de rue ; & lorsqu'elles auront bouilli environ un quart-d'heure parmi les racines , on y joindra l'épithyme & les fleurs de camomille , de matricaire & de millepertuis , & leur ayant donné quelques bouillons , on coulera & on exprimera bien le tout , on clarifiera la liqueur parmi cinq livres de sucre fin , & on les fera cuire ensemble à petit feu jusqu'à une bonne consistance de syrop ; mais en cas qu'on voulût en même temps le rendre purgatif , on en continuera la cuite jusqu'à la consistance d'un électuaire mol ; cependant on aura eu le soin de faire infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni , étroit d'embouchure , la rhubarbe bien incisée , les racines de jalap , de mechoacan , d'hermodactes & de coulevrée bien écrasées , & le tartre vitriolé ,

dans trois livres d'eau de mélisse, & de les faire bouillir ensuite environ un demi quart-d'heure; on aura coulé & exprimé l'infusion, & on l'aura clarifiée & apprêtée pour la mêler parmi le syrop cuit en électuaire mol, dont on continuera la cuite jusqu'à une bonne consistance de syrop: lequel étant refroidi sera aromatisé avec quatre gouttes d'huile de canelle incorporées avec demi-once de sucre fin en poudre & autant de teinture de safran; le syrop étant fait, on le ferrera dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée.

Ce syrop est un amas de médicamens choisis & fort propres aux intentions pour lesquelles il a été inventé; on ne doit pas aussi douter qu'il ne produise les effets qu'on en peut attendre, pourvu qu'on le prépare avec l'exactitude nécessaire; il ouvre les obstructions du foie, de la ratte, du mesentère & de la matrice; il purge fort doucement les humeurs visqueuses & ténaces, qui sont la source des cachexies, des hydropisies & des fièvres quotidiennes; il est fort propre pour la guérison des pâles couleurs, & contre la suppression ou le dérèglement des mois; & quoique l'eau ferrée ait pu augmenter la vertu apéritive de ce syrop, on pourra, si l'on veut, l'augmenter encore avec la teinture, le sel ou le vitriol de Mars, lorsqu'il en sera besoin.

On préparera, si on le desire, ce syrop en deux façons, l'une sans les purgatifs, & l'autre avec les purgatifs; on peut donner l'un & l'autre de ces syrops seul à la cuiller, ou les mêler dans des eaux distillées ou dans du vin blanc, des infusions ou des décoctions propres; leur dose peut être depuis une once jusqu'à deux.

Je résoudrai quelques difficultés qui ont été proposées sur la petite aristoloché lorsque je parlerai en particulier de plusieurs drogues qui entrent dans la thériaque.

* *Syrupus de quinque radicibus.*

℞ Radicum apii, feniculi vulg. petroselinii, vulgaris rusci, asparagi, ana unc. iv. Concisus & contusus, coque in aquæ libr. xiv. ad libras octo; sepone per noctem ut feces subsident, cola, & cum sacchari albilissimi libr. v. fiat leni calore syrupus.

Syrop des cinq racines apéritives.

Prenez des racines d'ache, de fenouil ordinaire, de persil, de petit houx & d'asperges, de chacune quatre onces; après les avoir coupées & pilées, faites-les bouillir dans quatorze livres d'eau de fontaine réduites à huit: laissez reposer la décoction pendant une nuit & passez-la; faites-en ensuite un syrop selon l'art, avec cinq livres de sucre fin.

Ce syrop renferme la vertu des plantes les plus efficaces pour desobstruer les vaisseaux engorgés, principalement du foie, de la ratte, du pancreas & des glandes du mesentère; mais comme ces plantes sont pour la plupart chaudes & un peu âcres, il est bon de faire précéder les remèdes délayans & relâchans, & même des saignées, s'il est nécessaire: on l'ordonne souvent dans les apozèmes amers avec le tartre vitriolé ou le sel de glauber, la dose est d'une once ou deux.]

Syrupus arthemisia.

℞ Radicum apii, fœniculi, petroselini, enulæ campanæ, ireos nostratis, pœoniæ, & rubiæ majoris, ana unc. j. Foliorum arthemisia, m. ij. Pulegii, calamiotæ, origani, melissæ, dictamni cretici, sabinæ, persicariæ, majoranæ, chamædreos, chamæpyteos, hyperici, ruta, matricariæ floridæ, centaurii minoris, betonica, prassii albi, ana m. j. Seminum anisi, fœniculi, dauci, petroselini, ocymi, ruta, ana drach. iij. Tartari albi Monspeliensis, unc. ij.

Syrop d'armoife.

Pour faire ce syrop prenez 1°. des racines d'ache, de fenouil, de persil, d'iris commun, de pivoine & de garance, de chacune une once : 2°. Deux poignées de feuilles d'armoife : 3°. Des feuilles de pouliot, de calament, d'origan, de mélisse, de dictame de Candie, de savinier, de persicaire, de marjolainé, de germandrée, de chamæpitis, d'hyssope, de millepertuis, de rue, de matricaire en fleur, de petite centaurée, de bétoine, de marrube blanc, de chacun une poignée : 4°. Des semences ou graines d'anis, de fenouil, de daucus ou pastenade sauvage, de persil, de basilic, de rue, de chacune trois gros : deux onces de tartre de Montpellier. Il faut bien laver, monder & écraser toutes ces racines ; puis les mettre infuser avec le tartre de Montpellier pulvérisé dans quatre livres de petit hydromel nouvellement fait, & non encore fermenté l'espace de vingt-quatre heures, dans un pot de terre verni que vous aurez soin de couvrir : incisez ensuite les feuilles & écrasez les semences pour les mettre dans un autre pot de terre à infuser dans dix livres d'hydromel de la qualité susdite, durant douze heures. Cela ainsi disposé, faites bouillir à petit feu l'infusion des racines une demi-heure, au bout de laquelle vous verserez avec cette décoction de racines, l'infusion des herbes & des semences, les faisant aussi bouillir un quart-d'heure ensemble, après lequel vous les ôterez du feu pour les couler & exprimer à demi-froids. Il faut ensuite clarifier la colature parmi cinq livres de sucre avec un blanc d'œuf, & la faire cuire en consistance de syrop, que vous aromatiserez, quand il sera refroidi, par l'addition de six gouttes d'huile distillée de canelle incorporées avec du sucre en poudre, & alors sera fait le syrop d'armoife que vous garderez pour l'usage.

Je ne m'arrêterai pas à décrire les simples qui entrent dans la composition de ce syrop, parce qu'ils sont assez connus. On lavera, on mondera & on écrasera bien toutes les racines, & on les fera infuser avec le tartre de Montpellier pulvérisé, sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, dans un pot de terre verni en dedans & bien couvert, avec trois livres d'hydromel peu chargé de miel & nouvellement fait ; on incisera aussi les herbes & on écrasera les semences qu'on mettra à part dans un autre pot de terre verni, avec dix livres d'hydromel semblable au précédent ; on couvrira bien le pot & on le tiendra sur les cendres chaudes pendant douze heures, après lesquelles on fera bouillir l'infusion des racines sur un petit feu pendant demi-heure, puis on y mêlera l'infusion des herbes & des semences auparavant échauffée, & on fera bouillir ensemble les deux infusions pendant un bon quart d'heure, après quoi on ôtera la décoction du feu, & lorsqu'elle sera à demi refroidie, on la

coulera & on l'exprimera bien, & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu modéré en consistance de syrop, lequel on aromatisera en y mêlant six gouttes d'huile distillée de canelle, incorporées avec une once de sucre fin en poudre; mais il ne faut faire ce mélange qu'après que le syrop sera tout-à-fait refroidi.

L'hydromel a été choisi & préféré à l'eau seule, & on y a ajouté le tartre de Montpellier en poudre, tant pour mieux pénétrer les simples qui composent ce syrop, que pour mieux lier leurs parties volatiles & empêcher leur dissipation pendant leur cuit. L'aromatation du syrop faite avec l'huile de canelle le doit emporter sur la méthode des anciens, qui faisoient bouillir la canelle dans leurs décoctions, sans considérer que la partie sulfurée & volatile de la canelle se dissipoit par cette cuit, & qu'il ne pouvoit rester dans la liqueur que quelques parties terrestres de la canelle, fort éloignées & inférieures à la bonne odeur & au goût piquant & pénétrant de l'huile de canelle qui y est employée.

La description de ce syrop est en certaines choses différente de celles qu'on peut trouver dans plusieurs dispensaires, mais on pourra remarquer que le changement qu'on y a apporté n'a été fait que pour le mieux, & que la manière dont je me sers est suivant les meilleures règles de la Pharmacie.

On emploie principalement ce syrop dans les maladies des femmes. Il est fort propre pour déboucher les obstructions de la matrice, pour en dissiper les vents, en rabatre les vapeurs & appaiser les suffocations, pour provoquer & régler les mois, & vuidier les impuretés de la matrice. On peut aussi s'en servir utilement contre les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères tant des hommes que des femmes; on le donne depuis une once jusqu'à deux, seul dans une cuiller, ou dissous dans du vin blanc, ou dans des eaux ou des décoctions apéritives: on le mêle aussi quelquefois dans des pilules, dans des opiates ou dans d'autres remèdes.

** Syrupus hystericus.*

℞ Foliorum siccatorem pulegii, unc. iv. Artemisiz unc. ij. Nardi indicæ, cinnamomi, ana drach. ij. Aquæ bullientis libr. vj. Macera per aliquot horas, & in colaturâ dissolve calore balnei sacchari albidissimi q. s. ut fiat Syrupus.

Syrop anti-hystérique.

Prenez quatre onces de feuilles sèches de pouliot, de celles d'armoïse deux onces, du spic-nard & de la canelle, de chacun deux gros. Faites macérer pendant quelques heures dans six livres d'eau que vous verserez bouillante, passez & faites fondre à la chaleur du bain-marie du sucre fin autant qu'il en faut pour faire le syrop.

La principale vertu de ce syrop vient du pouliot & de l'armoïse. Les principes du pouliot sont fort volatils, & il est essentiel de ne pas faire bouillir cette plante, & de bien couvrir le vase dans lequel on fera l'infusion. Les aromates qu'on a joint rendent ce syrop très-efficace pour exciter les régles & pour appaiser tous les mouvemens hystériques.

Syrupus croci.

℞ Croci pulverati unc. j. Vini canarii libr. j. Macera per sex dies sine calore: colaturæ addé sacchari albiſſimi q. ſatis, fiatque calore balnei ſyrupus.

Syrup de ſafran.

Prenez une once de ſafran en poudre, faites-le macérer pendant ſix jours à froid dans une livre de vin de Canaries; paſſez & ajoutez quantité ſuffiſante de ſucce fin pour faire un ſyrop à la chaleur du bain-marie.

Le ſafran eſt en même temps anodin & cordial; il apaiſe les douleurs & provoque le ſommeil: il eſt auſſi anti-ſpaſmodique & il eſt d'un grand uſage dans les affections hystériques. Il eſt apéritif, il excite les règles, il a-ténue le ſang, ranime les eſprits, & il excite certainement le mouvement des ſolides, comme il paroît par la vertu réſolutive qu'il communique aux cata-plâmes où il entre. Le ſyrop de ſafran préparé de la manière dont on vient de le décrire, renferme toutes les vertus du ſafran, & a de plus celles du vin de Canaries qui augmente la vertu cordiale.]

Syrupus cichorii compoſitus.

℞ Hordei integri, radicum apii, ſcniculi, aſparagi, tartari albi crudi, ana unc. ij. Fo-liorum cichorii, taraxaci, endiviæ, ſonchi levis, lactucæ ſativa & ſylveſtris ſpinas in dorſo ſereotis, hepaticæ, fumariz, lupuli, ana m. j. Capilli veneris Monſpelienſis, polythrici, adrianti vulgaris, ceterach, glycyrrhiza raſæ, baccarum alkekengi, ſeminis cuſcutæ, ana dragm. vj.

Préparation du ſyrop de chicorée compoſé avec de la rhubarbe.

Vous prendrez pour faire ce ſyrop, 1^o. de l'orge entier, des racines d'ache, de fenouil, d'aſperges, du tartre blanc crud, de chacun deux onces. 2^o. Des feuilles de chicorée, de piſſenlit, d'endive ou ſcariole, de laiteron liſſé de la ſeconde eſpèce, de laitue commune & ſauvage, choiſſant celle qui eſt hériffée de pointes à la manière des épines; d'épatique, de fumeterre, d'houblon, de chacune une poignée. 3^o. Du capillaire de Montpellier, du politrich, du capil-laire commun, du ceterach, de la régliffé ratiſſée, des baies de coqueret, de la ſemence de cuſcute, de chacun ſix gros. Faites cuire toutes ces drogues ſuivant les règles de la Pharmacie, dans dix livres d'eau de fontaine juſques à la di-minution du tiers; puis coulez & exprimez le marc de la décoction, que vous clarifierez avec un blanc d'œuf, parmi ſix livres de ſucce, lui donnant une cuité moyenne entre l'électuaire mol & ſolide. Au même temps qu'on fait ces choſes, il faut auſſi faire infuſer ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, dans un pot de terre verni au dedans bien couvert, ſix onces de bonne rhubarbe & ſix gros de ſpica-nard incifés avec une once de tartre blanc de Mont-pellier pulvériſé, dans trois livres d'eau diſtillée de chicorée, les faiſant enſuite un peu bouillir & après couler & exprimer la décoction, puis clarifier la co-lature avec un blanc-d'œuf parmi quatre onces de ſucce royal, pour la mêler avec le ſyrop que vous venez de faire, & cuire le tout enſemble juſqu'à une bonne conſiſtance. Ainſi ſera fait le ſyrop de chicorée compoſé avec rhubarbe

préparée, que vous garderez soigneusement, parce qu'il est de grand usage en Médecine.

Il n'y a point de syrop plus usité en tous lieux que celui de chicorée composé. On le trouve aussi décrit dans tous les dispensaires, mais différemment, à cause des divers sentimens des Auteurs; pour moi j'y ajoute le tartre de même qu'à plusieurs autres syrops, pour bien pénétrer les simples, pour en mieux communiquer la vertu à l'eau, pour arrêter leurs parties volatiles & en empêcher la dissipation.

On commencera la décoction des simples par l'orge entier & bien nourri, qu'on fera bouillir avec le tartre pilé dans dix livres d'eau, pendant une bonne demi-heure; puis y ayant ajouté les racines d'ache, de fenouil & d'asperges mondées de leur cœur & de leur écorce, & bien incisées ou écrasées, on les y fera bouillir demi-heure; on y joindra ensuite les baies de coqueret écrasées, & les herbes incisées, qu'on fera bouillir un bon quart-d'heure parmi tout le reste; après quoi on y jettera la réglisse mondée & écrasée, la cuscute & les capillaires qu'on aura réservés, & leur ayant donné quelques bouillons, on tirera la décoction du feu, & lorsqu'elle sera à demi refroidie, on la coulera & on l'exprimera; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc-d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu modéré jusqu'à la consistance de syrop, qui sera ce que nous appellons *syrop de chicorée composé sans rhubarbe*; mais si on veut qu'il soit composé avec rhubarbe, il en faut continuer la cuite jusqu'à une consistance entre celle d'electuaire mol & celle d'electuaire solide.

On aura cependant mis infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni au dedans, étroit d'embouchure & bien couvert, six onces de rhubarbe choisie & six dragmes de spica-nard incisés, avec une once de tartre bien pulvérisé, dans trois livres d'eau distillée de chicorée, & après qu'on leur aura donné quelques petits bouillons, que l'on aura coulé & exprimé le tout & clarifié cette liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre onces de sucre fin, on joindra cette liqueur clarifiée au syrop cuit, comme il a été dit, & encore chaude; & en cas qu'il ne se trouve pas alors assez épais, on en continuera la cuite jusqu'à une bonne consistance de syrop, que l'on ferrera lorsqu'il sera bien refroidi. Il y en a qui réservent une partie de leur décoction pour y infuser la rhubarbe & le spica-nard; mais si l'on considère qu'une liqueur déjà chargée de la vertu de plusieurs simples, n'est guères en état de bien recevoir de nouveau celle de la rhubarbe & du spica-nard, & qu'il faut par force qu'elle en laisse une bonne partie dans le marc, on jugera bien que l'eau de chicorée qui est ici ordonnée, doit être beaucoup plus propre dans cette occasion, puisqu'elle ne se trouve embarrassée d'aucune vertu étrangère & qu'elle ne possède que celle qui lui est naturelle.

Quelques-uns ont appelé ce syrop, le baume du foie & de la ratte, à cause qu'il en ouvre puissamment les obstructions, de même que celles du pancreas & du mesentère. Il est bon pour la jaunisse, pour les cachexies, & pour ramollir & dissiper la grosseur & la dureté du ventre, qui arrive souvent aux petits enfans par les obstructions ou par les vers. On s'en sert avec heureux

succès dans les apozèmes que l'on fait pour préparer les mauvaises humeurs à la purgation, particulièrement les bilieuses, & pour ouvrir les conduits nécessaires à leur évacuation. Il est purgatif, principalement lorsqu'il est composé avec la rhubarbe, ce qui fait qu'on le donne quelquefois seul aux petits enfans, & qu'on le mêle quelquefois parmi des infusions purgatives, sur-tout dans les diarrhées, dans les lenteries, les dysenteries & les autres maladies bilieuses des intestins. Ce syrop a cela de bon, qu'en évacuant les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties du bas ventre: sa dose ordinaire est depuis une once jusqu'à deux.

Ceux qui désireront avoir un syrop de chicorée simple, le pourront préparer avec parties égales de sucre fin & de suc de chicorée dépuré par le repos, clarifiés ensemble avec un blanc-d'œuf, & cuits en consistance de syrop.

* *Syrupus magistralis astringens.*

℞ Rhei electi tenuiter concisi unc. j. f. Santali citrini, cinnam. ana drach. j. Myrobalarum citrinorum unc. j. Macerentur per duodecim horas supra cineres calidos in aqua plantaginis libr. ij. cola. Tum adde rosarum rubrarum exsiccatarum unc. ij. Balauft. unc. j. Succorum berberis, ribesiorum, ana unc. iv. Macerentur per duodecim horas supra cineres calidos in aqua rosarum libr. ij. Fiat colatura cum expressione. Ambæ colaturæ simul mixtæ cum sacchari albiissimi libr. j. f. coquantur s. a. in syrupum.

Syrop magistral astringent.

Prenez de la rhubarbe choisie & concassée, une once & demie; du santal citrin & de la canelle en poudre, de chacun un gros; des myrobolans citrins, une once; faites les macérer pendant douze heures sur les cendres chaudes dans deux livres d'eau de plantain & passez. Prenez ensuite deux onces de roses rouges sèches, une once de balaustes; des suc d'épine-vinette & de groseilles rouges, de chacun quatre onces; faites les macérer pareillement pendant douze heures sur les cendres chaudes, dans deux livres d'eau de roses, passez avec expression; mêlez ensemble les deux liqueurs, & y ayant ajoûté une livre & demie de sucre fin, faites-en un syrop selon l'art.

Le syrop magistral est d'un grand usage dans les dévoiemens invétérés & fereux, dans les sueurs immodérées & dans les diabetes qui proviennent de relâchement. La dose est d'une once jusqu'à deux.]

Syrupus roborans.

℞ Rhabarbari electi incisi unc. iv. Baccarum myrti contusarum, rosarum rubrarum exugulararum, ana unc. iiij. Tartari albi contusi unc. j.

Syrop confortatif.

Pour composer ce syrop, choisissez 1^o. quatre onces de bonne rhubarbe découpée par petits morceaux. 2^o. Des baies de myrte écrasées, & des roses rouges mondées de leur onglet, de chacune trois onces. 3^o. Une once de tartre pillé. Mettez le tout infuser pendant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un vaisseau bien couvert, en six livres d'eau de fontaine ferrée avec un carreau d'acier rougi au feu, éteint plusieurs fois dans cette eau; puis faites

légèrement bouillir le tout, coulant ensuite la décoction & exprimant fortement le marc. Cela fait, vous clarifierez la colature avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre, & la ferez cuire en consistance de syrop, que vous garderez pour le besoin.

Quoique la vertu purgative de la rhubarbe ne semble pas beaucoup nécessaire aux intentions pour lesquelles ce syrop est préparé, on auroit tort néanmoins de l'en vouloir retrancher, puisqu'elle peut comme insensiblement vider quelques mauvaises humeurs, tandis que sa partie la plus terrestre aidée des autres médicamens, fortifie les parties qui en étoient affoiblies & relâchées. Le tartre y est ordonné non seulement afin de retenir & de conserver dans le syrop les parties qui seroient sujettes à la dissipation, mais aussi afin de mieux communiquer à l'eau la vertu de tous les médicamens.

On éteindra plusieurs fois un carreau d'acier rougi au feu dans l'eau destinée pour la préparation de ce syrop, on incisera quatre onces de rhubarbe choisie, on écrasera les baies de myrte, on pilera le tartre, & on les mettra avec les roses nettoiyées de leur ongles dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, parmi la quantité d'eau ordonnée; on mettra le pot sur les cendres chaudes, & on l'y tiendra vingt-quatre heures, au bout desquelles on fera bouillir légèrement l'infusion, puis on la coulera; on exprimera fortement le marc, & y ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre, on les fera cuire ensemble sur un petit feu jusqu'à la consistance de syrop.

Ce syrop fortifie & rétablit l'estomac, le foie & les intestins débilités. Il est aussi fort usité pour la guérison des diarrhées, des dysenteries, des lienteries & des flux hépatiques; il donne de l'appétit & aide à cuire les alimens. On s'en sert aussi dans tous les dévoiemens de l'estomac, & même dans les pertes de sang. On peut le prendre seul loin des repas, ou le mêler dans des liqueurs propres. Sa dose ordinaire est d'une once, quoiqu'on puisse l'étendre jusqu'à deux.

Syrupus myrtinus.

℞ Baccarum myrti, mespilorum ad maturitatem vergentium, & radicis simphiti majoris, ana unc. iij. Santali citrini, fructuum oxiacanthæ recentium, granorum sumach, balustiorum, & rosarum rubrarum mundatarum, ana unc. ij.

Syrop de myrte.

Prenez pour composer ce syrop, 1^o. des baies de myrte, des neffles plus qu'à demi meures, & de la racine de grande consoude, de chacun trois onces. 2^o. Du santal citrin ou de couleur de citron, des fruits nouvellement cueillis d'épine-vinette, des graines de sumac, des balaustes ou fleurs de grenade sèches, & des roses rouges mondées de leur ongles, de chacun deux onces. Ecrasez bien le santal citrin, les baies, les fruits, les semences, les racines de consoude, les balaustes & les roses; mettez après tous ces ingrédients dans un pot de terre verni par dedans, versant dessus trois livres d'eau commune & des suc de coins & de poires sauvages, de chacun deux livres: tenez le pot sur les cendres chaudes en infusion pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous le ferez bouillir

bouillir un quart d'heure, puis coulez & exprimerez la décoction, clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf, parmi cinq livres de sucre fin, & la faisant cuire en consistance de syrop; & ainsi sera fait le syrop de myrte que vous conserverez pour l'occasion.

On prendra des baies de myrte sèches & des neffles, lorsqu'elles approchent de leur maturité; on les écrasera bien; de même que l'épine-vinette, le sumac, les balauftes, le santal-citrin & la racine de grande consoude, & ayant mis le tout avec les roses mondées dans un pot de terre verni, on y versera dessus l'eau commune & les suc de coings & de poires sauvages auparavant chauffés; on plongera bien les matières dans ces liqueurs, on couvrira le pot & on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles on fera bouillir un bon quart d'heure l'infusion, & lorsqu'elle sera à demi refroidie, on la coulera & on l'exprimera fortement, & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de syrop.

Ce syrop rafraîchit, dessèche & resserre; d'où vient qu'il est heureusement employé pour arrêter les fluxions qui tombent sur la poitrine, & pour modérer la toux qui en procède. Il est aussi fort propre pour arrêter non seulement les flux de ventre, le crachement & le vomissement de sang, & toutes les autres hémorragies internes, mais encore les mois excessifs & tous les dévoiements de l'estomac & des intestins. On le prend seul dans une cuiller, depuis une once jusqu'à deux; on peut aussi le mêler dans des eaux distillées ou dans des décoctions propres.

** Syrupus de glycyrriza extemporaneus.*

℞ Succi glycyrrhizæ Hisp. drach. ij. Dissolv. in aq. fontan. unc. j. Colaturæ adde syrupi simplicis unc. iij. Adde, si lubet, olei anisi gutt. j.

Syrop de réglisse.

Prenez du jus de réglisse d'Espagne, deux gros; faites-les fondre dans une once d'eau de fontaine, & passez la liqueur; ajoutez-y trois onces de syrop simple, & si vous voulez, une goutte d'huile d'anis.

Ce syrop est incrassant: il adoucit l'âcreté des humeurs, & est un bon remède dans les toux catarreuses; mais lorsque les poumons sont embarrassés par une matière épaisse & glaireuse qui gêne la respiration des malades, il vaut mieux avoir recours aux atténuans & aux incisifs.

Syrupus pectoralis.

℞ Fic. unc. ij. Passul. sol. unc. iv. Glycyrrh. unc. l. Coque in aq. font. libr. iv. ad libr. ij. sub finem addendo conserv. rosar. unc. ij. Colaturæ add. sacch. unc. ij. Mellis unc. vj. Coq. in syrupi consistentiam, & cola.

Syrop pectoral.

Prenez des figues sèches deux onces, des raisins de caisse quatre onces, de la réglisse une demi-once; faites bouillir ces matières dans deux pintes d'eau

réduites à moitié, & ajoutez sur la fin deux onces de conserve de roses; passez & ajoutez deux onces de sucre fin, & six onces de miel; faites cuire doucement jusqu'à la consistance de syrop, & passez.

Il suffit de jeter les yeux sur les ingrédients & la forme de ce syrop, pour voir qu'il doit être un excellent béchique, convenable dans toutes les affections de poitrine qui dépendent de fluxion & de catarres. Il est extrêmement adoucissant & pectoral; il appaise la toux opiniâtre & invétérée.

Syrupus hederæ terrestris.

℞ Foliorum hederæ terrestris ficcatorum libr. f. Aquæ bullientis libr. vj. Macera per aliquot horas, & in colaturâ dissolvendo sacchari albilissimi q. f. fiat syrupus.

Syrop de lierre terrestre.

Prenez une demi-livre de feuilles desséchées de lierre terrestre, versez dessus six livres d'eau bouillante; laissez infuser pendant quelques heures & faites dissoudre dans la colature une quantité de sucre suffisante pour en faire un syrop.

Ce syrop participe beaucoup des vertus du lierre terrestre, qui sont d'atténuer & de diviser la lympe des bronches, & de faciliter l'expectoration. On l'emploie avec succès dans l'asthme & on le mêle dans les apozèmes béchiques qu'on emploie dans les maladies de la poitrine, qui ont pour cause une lympe épaisse & visqueuse qui transude des parois des cellules du poumon & des glandes bronchiales.]

Syrupus jujubinus.

℞ Jujubas, N° lx. Hordei mundati, glycyrrhizæ, capilli veneris Monspel. ana unc. j. Violarum recentium, manip. j. Semen malvæ, cydoniorum, papaveris albi, melonis, lactucæ dragm. iij.

Préparation du syrop de jujubes.

Prenez pour composer ce syrop, 1°. soixante jujubes. 2°. De l'orge mondé, de la réglisse, du capillaire de Montpellier, de chacun une once. 3°. Une poignée de violettes nouvelles. 4°. Des semences de mauve, de coings, de pavot blanc, de melon, de laitue, de chacune trois gros. Faites cuire le tout suivant les règles de la Pharmacie, dans six livres d'eau commune; puis coulez la décoction & la clarifiez avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de sucre, lui donnant ensuite la cuite & la consistance des syrups ordinaires; & ainsi sera fait le syrop de jujubes que vous ferez pour ses usages.

Si l'on faisoit la décoction des médicamens ordonnés pour ce syrop sans avoir égard à la substance visqueuse des semences, & sans bien suivre l'ordre qui doit être observé dans la décoction, on pourroit la rendre si visqueuse, que le syrop qu'on en feroit ne seroit pas en état d'être long-temps conservé. Il se conserveroit encore moins, & sa consistance seroit moins régulière, si suivant la coutume des anciens on y ajoûtoit la gomme tragacanth, puisque trois dragmes

de cette gomme seroient capables de donner à ce syrop une consistance de looch, & qu'elles l'empêcheroient d'être transparent; mais si l'on y procède suivant ma méthode, la vertu des médicamens ne manquera pas de se trouver dans ce syrop, qui aura même une consistance fort louable.

On fera bouillir à petit feu l'orge mondé dans six livres d'eau, pendant une bonne demi-heure dans un pot de terre verni, puis on y ajoutera les jujubes incisées, & on les y fera bouillir un bon quart d'heure, ensuite on y ajoutera la réglisse ratissée & écrasée, le capillaire incisé & les semences brisées, & leur ayant donné quelques bouillons, on y ajoutera les violettes nouvelles, qu'on plongera dans la décoction, tirant en même temps le pot du feu, & lorsque la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de beau sucre, on les cuira à petit feu en consistance de syrop.

Ce syrop soulage les personnes qui ont la toux sèche & qui sont sujettes à des fluxions sur les poulmons; car il épaisit la pituite, en adoucit l'acrimonie & aide à l'expectoration. On le prend ordinairement seul dans une cuiller depuis demi-once jusqu'à une once; mais on peut aussi le dissoudre dans les tisanes pectorales, dans les juleps, dans les apozèmes, & le mêler dans les loochs.

** Syrupus de tussilagine simplex.*

℞ Florum tussilaginis recentium cum pediculis, libr. ij. Infunde per duodecim horas in aqua fontana ferventis, libr. xij. Bulliant leviter & exprimantur: colaturam, ope albuminis ovi defecatam, coque cum sacchari albisimi libr. viij. ut fiat igne lenissimo syrupus.

Syrop de pas d'âne simple.

Prenez des fleurs de pas d'âne nouvelles avec leurs pédicules, deux livres; faites-les infuser sur les cendres chaudes pendant douze heures & dans douze livres d'eau bouillante; faites-les bouillir ensuite un moment & passez la décoction en exprimant; clarifiez la liqueur avec le blanc-d'œuf & faites-en un syrop à très-petit feu avec huit livres de sucre fin.]

Ce syrop incise & détache la pituite visqueuse de la trachée artère & des poulmons, d'où vient qu'il soulage beaucoup les asthmatiques, & ceux qui ont les conduits de la respiration embarrassés: on le prend seul dans une cuiller par intervalles, loin des repas, depuis deux dragmes jusqu'à demi-once; on le mêle aussi parmi les loochs & les tisanes pectorales.

Syrupus de tussilagine compositus.

℞ Radicum tussilaginis libr. s. Foliorum & florum ejusdem, ana manip. iv. Capilli veneris Montpel. manip. ij. Glycyrrhizæ unc. j. Aquæ fontanae libr. viij.

Syrop de tussilage composé.

Pour faire ce syrop, il faut prendre 1°. demi-livre de racines de tussilage: 2°. Des feuilles & des fleurs de la même plante, de chacune quatre poignées: 3°. Deux poignées de capillaires de Montpellier: 4°. Une once de réglisse: 5°. Huit livres d'eau de fontaine, dans laquelle vous ferez cuire toutes ces

parties, suivant les règles de la Pharmacie, coulant ensuite & clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de sucre royal, pour être cuite en consistance de syrop.

La diversité de substance des simples qui entrent dans la composition de ce syrop, demande des degrés différens de cuite, empêche qu'on ne puisse les infuser ni les cuire ensemble en même temps, à moins qu'on ne veuille mépriser les principales règles de la Pharmacie, qui nous enseignent de commencer les infusions & les décoctions par les médicamens les plus solides. Et parce qu'on ne peut pas cueillir en un même temps les racines, les fleurs & les feuilles de tussilage, qui est la base de ce syrop, & que cette plante pousse les fleurs avant ses feuilles; il faut pour bien préparer ce syrop, cueillir les racines vers la fin de l'hiver, lorsqu'elles sont prêtes à pousser leurs fleurs; & les mêmes fleurs, lorsqu'elles seront poussées, & sécher les racines & les fleurs, & les garder jusqu'à ce que les feuilles soient en état; alors il faut bien écraser les racines, les faire bouillir pendant demi-heure dans huit livres d'eau; puis y ayant ajouté les feuilles incisées, & les ayant fait bouillir un quart-d'heure parmi les racines, on y joindra la réglisse ratifiée & écrasée, le capillaire incisé & la fleur de tussilage, & on leur donnera quelques petits bouillons, & on ôtera en même temps la décoction du feu, que l'on coulera & que l'on exprimera, lorsqu'elle sera un peu refroidie; & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les cuira à petit feu jusqu'à la consistance de syrop, qui doit être un peu plus cuit que les syrops ordinaires, à cause de la viscosité du tussilage.

On peut attribuer à ce syrop les mêmes vertus qu'au précédent, & même il agit avec plus de force, à cause de la jonction des racines & des feuilles de tussilage, de la réglisse & du capillaire: il est aussi un peu plus désagréable; sa dose & ses usages sont à peu près semblables.

* *Syrupus de erysimo Lobelii.*

℞ Erysimi totius recentis unc. xij. Radicum enulæ camp. tussilaginis recentis, glycyrrhizæ rasæ, hordei integri, passularum mundatarum, ana unc. ij. Herbarum borraginis, cichorii, ana unc. iij. Capillorum veneris unc. j. f. Florum violarum, borraginis, buglossi, roris marini, stachados, ana unc. f. Semin. anisi dragm. vj. Incisis incidendis, contrundendis contusis, fiat omnium decoctum f. a. in aquæ comm. libr. xij. ad libr. vj. In colato dissolve succi erysimi libr. f. Sacchari albi libr. iij. Mellis optimi despumati libr. j. Clarifica, coque in syrupum.

Syrop d'érysimum de l'Obel.

Prenez douze onces d'érysimum nouvellement cueilli; des racines d'aunée, de pas d'âne, de réglisse, de l'orge entier & des raisins de caisse mondés, de chacun deux onces; des feuilles de bourrache & de chicorée, de chacune trois onces; des quatre capillaires, une once & demie; des fleurs de violettes, de bourrache, de buglose, de romarin & de stachas, de chacune une demi-once; six gros de semences d'anis, ayant coupé & pilé ce qui doit l'être; faites du tout une décoction dans douze livres d'eau réduites à six, passez la liqueur, & ajoutez une demi-livre de suc d'érysimum, trois livres de sucre fin, & une livre de beau miel blanc; clarifiez, & faites un syrop selon l'art.

Ce syrop est fort recommandé pour l'enrouement & pour les affections de la poitrine, qui dépendent d'une lymphe épaisse qui remplit les bronches; les parties déliées, acres & volatiles de Pérysimum, sont très-capables de résoudre & de nettoyer ces mucosités, & de les faire sortir par l'expectoration: il est aussi fort utile dans l'asthme humoral & dans les affections pituiteuses de la gorge: on l'emploie encore avec beaucoup de succès, lorsque l'estomac & les intestins, sont remplis de glaires qui troublent la digestion, & produisent souvent des coliques. La dose de ce syrop composé est depuis une once jusqu'à trois, seul ou dans quelque tisane ou apozème pectoral.

Syrupus de ammoniaco simplex.

℞ Gummi ammoniaci (in aq. fontan. unc. j. solut.) unc. f. Syrupi pectoral. unc. xj. Misce & cola.

Syrop de gomme ammoniacque simple.

Prenez une demi-once de belle gomme ammoniacque dissoute dans une once d'eau de fontaine, du syrop pectoral, onze onces; mêlez & passez au travers d'un linge.

Ce syrop est un puissant incisif, atténuant, détersif; il débarrasse le poulmon des mucosités, & il est souverain dans les affections qui viennent d'une pituite épaisse & visqueuse; il est bon aussi dans les toux opiniâtres, dans l'empyème, dans les pleurésies & les fluxions de poitrine avancées; enfin on le regarde comme spécifique dans l'asthme.

Idem compositus.

℞ Gummi ammoniac. (in aq. fontan. unc. j. solut.) unc. f. Syrupi de glycyrrhiz. unc. viij. Oximell. scill. unc. iij. Misce.

Le même composé.

Prenez une demi-once de gomme ammoniacque fondue dans une once d'eau de fontaine, huit onces de syrop pectoral, & trois onces d'oximel scillitique; mêlez.

Les vertus de ce syrop sont beaucoup plus efficaces dans les mêmes cas que celles du syrop simple: il est un peu plus irritant, & provoque les crachats plus facilement.

Syrupus Boyleanus ad hæmoptysim.

℞ Radic. lymph. maj. fol. plantaginis, ana unc. iv. Contusis affunde aquæ plantaginis unc. iv. Succo expresso & sæpius colato adde sacchari pondus æquale, & coquendo fiat ex arte syrupus.

Syrop de M. Boyle contre l'hæmoptisie.

Prenez de la racine de grande consoude, des feuilles de plantain, de chacune quatre onces; pilez-les bien dans le mortier, & versez par dessus quatre onces d'eau de plantain distillées: exprimez bien tout le suc que vous dépureriez, en le faisant passer plusieurs fois au travers d'une chausse: ajoutez ensuite le poids égal de sucre fin, & faites un syrop selon l'art.

Les vertus du plantain & de la grande consoude sont universellement reconnues dans les crachemens de sang, & plusieurs autres espèces d'hémorragie; ces plantes agissent non seulement par un peu de vertu styptique, mais principalement par leur mucilage qui donne de la consistance au sang & à la lymphe, dont la dissolution cause souvent des hémorragies; il n'y a pas au reste de forme plus commode pour conserver la vertu de ces plantes que celle de ce syrop.

Syrupus balsamicus.

℞ Balsami toluani, unc. viij. Aq. communis libr. iij. Coque per duas vel tres horas in vase circulatorio, vel saltem in matraccio longi colli, orificio leviter tecto: colaturæ frigidæ admisce sacchari albillimi q. s. ut fiat syrupus.

Syrop balsamique.

Prenez huit onces de baume de tolu & trois livres d'eau, faites-les bouillir pendant deux ou trois heures dans un vaisseau de rencontre, ou du moins dans un matras à long col, dont on aura légèrement bouché l'orifice; laissez refroidir la liqueur & la passez, & ajoutez quantité suffisante de sucre pour faire un syrop.

Les vertus du baume de tolu rendent ce syrop recommandable; on connoît son efficacité dans la phthisie & dans les ulcères internes, dans les contusions, déchiremens & piqueures des tendons & des aponéuroses: il faut cependant avouer que ce syrop ne contient pas les parties éthérées & volatiles du baume; mais il possède entièrement son acide végétal, & un peu de la partie résineuse rendue soluble par cet acide & par l'eau, d'où dépend sa vertu détersive & atténuante qui le rend propre aux maladies de poitrine.

Syrupus sulphuris.

℞ Hepatis sulphuris dragm. vj. Vini albi Hispanici libr. j. Digere per triduum, & vinum tinctum filtra; dein balnei calore solve sacchari albillimi libr. iij. in aquæ libr. s. Cui adde vinum tinctum, ut fiat syrupus.

Syrop de soufre.

Prenez six gros de soie de soufre, une livre de vin blanc d'Espagne; laissez-les en digestion pendant trois jours & filtrez; faites ensuite dissoudre au bain-marie trois livres de sucre dans une demi-livre d'eau, ajoutez-y la teinture, & le syrop sera fait.

Ce syrop est un bon remède dans les maladies de poitrine, où l'on sçait que le soufre convient parfaitement: il passe plus aisément sous la forme d'hépar, que sous toute autre: on emploie ici le vin d'Espagne pour éviter l'odeur insupportable du soie de soufre dissous dans l'eau commune. Ce syrop est encore fort bon dans les maladies de la peau, & dans les affections scrophuleuses où l'on sçait que le soufre convient parfaitement.]

Syrupus anti-asthmaticus Dom. d'Aquin.

℞ Hordei mundati unc. ij. Radicum petasitidis, enulæ campanæ, api, feniculi, liqui-

riticæ, & uvarum damascenarum mundatarum, ana unc. j. s. Dactylos enteleatos N^o. xij
 Jujubas, sebesten, ana N^o. xxx. Foliorum tussilaginis, pulmonariæ, summitatum hyssopi,
 prassii albi, capilli veneris Montpelienf. ana manip. j. Seminum anisi, bombacis, ana unc. s.
 Florum tussilaginis, & pediseati, ana manip. s.

Syrop pour les asthmatiques de l'ordonnance de M. d'Aquin.

Pour composer ce syrop, ayez 1^o. deux onces d'orge mondé : 2^o. Des racines de pétasite, ou herbes aux teigneux, d'aunée, d'ache, de fenouil, de réglisse, des raisins de damas mondés de leurs pepins, de chacun une once & demie : 3^o. Une douzaine de dattes mondées de leurs noyaux : 4^o. Des jujubes & des sebestes, de chacune une trentaine : 5^o. Des feuilles de tussilage, du pulmonaire, des sommités d'hyssope, de marrube blanc, du capillaire de Montpellier, de chacune une poignée : 6^o. Des graines ou semences d'anis, de coton, de chacune demi-once : 7^o. Des fleurs de tussilage & de pied de chat, de chacune demi-poignée. Faites la décoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine, coulez & exprimez en la manière ordinaire ; puis clarifiez la colature avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de sucre, & la faites cuire en consistance de syrop que vous aromatiserez par l'addition de six gouttes d'huile d'anis, & deux gouttes d'huile de canelle distillée, incorporée avec du sucre en poudre ; ainsi sera fait le syrop.

On fera bouillir pendant demi-heure l'orge mondé dans neuf livres d'eau, puis y ayant ajouté les racines de pétasite, d'aunée, d'ache & de fenouil mondées & incisées, & les y ayant fait bouillir encore demi-heure, on y joindra les dattes mondées de leurs noyaux & incisées, avec les jujubes, les sebestes & les raisins de damas mondés de leurs pepins ; après qu'ils auront bouilli parmi le reste environ un quart-d'heure, on y mettra les herbes incisées qu'on fera bouillir encore un quart-d'heure, après quoi on ajoutera la réglisse & les semences écrasées, le capillaire & les fleurs ; & après quelques bouillons, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera étant à demi froide ; puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de syrop ; & lorsqu'il sera refroidi, on l'aromatisera avec six gouttes d'huile distillée d'anis & deux gouttes d'huile de canelle, incorporées avec environ une once & demie de sucre fin en poudre.

Ce syrop est fort propre pour inciser & détacher la pituite froide, visqueuse & ténace de la poitrine, & de toutes les parties qui servent à la respiration ; il soulage les asthmatiques & ceux qui ont des toux invétérées ; car il débouche les conduits & en fait sortir le flegme qui les embarrassoit. C'est un vrai baume pour la poitrine des vieillards ; on en prend ordinairement une cuillerée à la fois à toute heure de la nuit & du jour loin des repas, & on en continue, ou l'on en renouvelle l'usage suivant le besoin.

Ceux qui auront ce syrop & ceux de jujubes & de tussilage dans leur boutique, se pourront passer de ceux de marrube, d'hyssope & de réglisse, dont je n'ai pas inséré ici la description, non plus que des syrops de fleurs de pied de chat & de rossolis, parce qu'on peut les préparer de même que celui de fleurs de tussilage.

Syrupus testudinum.

℞ Carnis testudinum nemoralium libr. j. Cancrorum fluviatilium unc. viij. Hordei mundati, carnis dactylorum, & passularum damascenarum, ana unc. ij. Jujubas & sebesten, ana N^o. xij. Glycyrrhizæ rasæ & contusæ unc. j. Nucleorum pineorum, pistaciarum mundat. feminis bombacis, melonis, cucumeris & citrulli, florum nymphææ & violarum, ana unc. f. Seminum lactucæ, papaveris albi, ana drach. ij.

Composition d'un syrop restaurant ou de tortues.

Prenez 1^o. une livre de chair de tortues des bois : 2^o. Huit onces d'écrevisses de rivière : 3^o. De l'orge mondé, de la chair de dattes & des raisins de damas, de chacun deux onces : 4^o. Des jujubes & des sebestes, de chacune une douzaine : 5^o Une once de réglisse : 6^o. Des pignons & pistaches mondées, de la semence de carthame, de melon, de concombre, de citrouilles, des fleurs de nenuphar & de violettes, de chacune demi-once : 7^o. De la semence de laitue & de pavot blanc, de chacune deux gros. Faites artistement la décoction de toutes ces drogues, & puis après l'avoir coulée avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de sucre rosat, faites cuire la colature en forme de syrop que vous aromatiserez par le moyen de six gouttes d'huile d'anis distillée, incorporées avec une once de sucre en poudre.

On ne doit préparer ce syrop que dans le besoin, & pour l'usage particulier de quelque malade, à cause qu'on ne peut pas le conserver longtemps. Ses vertus sont trop considérables & ses doses trop bien proportionnées, pour ne pas mériter d'avoir une bonne place dans les descriptions des syrops.

On prendra la chair de tortues des bois, séparée des os, de la peau & des entrailles; pour les écrevisses on les lavera bien, & on les mettra dans un pot de terre verni avec deux onces d'orge mondé; on y versera dessus six livres d'eau de fontaine, & ayant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout sur un petit feu pendant deux heures, puis on y ajoutera les fruits mondés & incisés qu'on fera bouillir parmi le reste un quart-d'heure ou environ, ensuite on y mettra les pignons, les pistaches & les semences écrasées, & après elles la réglisse & les fleurs de nenuphar, & enfin celles de violettes, & leur ayant donné quelques bouillons, on ôtera le pot du feu, & lorsque la décoction sera un peu refroidie, on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc-d'œuf parmi trois livres de sucre rosat, on les cuira en consistance de syrop que l'on aromatisera lorsqu'il sera froid, en y mêlant six gouttes d'huile distillée d'anis, incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Ce syrop est fort recommandé pour rétablir les personnes desséchées & atténuées par de longues maladies, ou pour quelque fièvre lente; il soulage beaucoup les phthifiques, & sert à remettre ceux qui sont dans le marasme; car il humecte, il rafraîchit, & éteint la chaleur contre nature; on en use à la cuiller entre les repas, depuis demi-once jusqu'à une once, l'usage en doit être long & assez fréquent; on peut aussi les mêler dans des juleps ou dans des émulsions, comme on y mêleroit un autre syrop.

Syrupus

Syrupus de nymphaea.

℞ Florum mediorum albiſſimorum nymphaeae libr. ij.

Préparation du ſyrop de nenuphar.

Prenez deux livres de fleurs de nenuphar mondées de toute leur verdure, mettez-les dans un pot de terre verni, étroit d'embouchure, verſant par deſſus neuf livres d'eau de fontaine, & couvrant bien le pot que vous tiendrez vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes, au bout deſquelles vous ferez jeter quelques bouillons à l'infuſion pour la couler & exprimer enſuite, reverſant incontinent la colature toute chaude dans un même pot ſur pareille quantité de fleurs, & réitérant l'infuſion, ébullition, colature & expreſſion, comme auparavant. Finalement il faut clarifier la colature avec un blanc-d'œuf & quatre livres de ſucce, le faiſant cuire en conſiſtance de ſyrop, & y ajoutant ſur la fin de la cuite quatre onces de jus de grenades.

On choiſira les ſeules parties blanches des fleurs de nenuphar, on en peſera deux livres, & les ayant miſes dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure, on verſera par deſſus neuf livres d'eau bouillante; on plongera bien les fleurs dans l'eau, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra ſur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; puis ayant donné quelques bouillons à l'infuſion, on la coulera & on verſera chaudement ſur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de nenuphar, placées dans le même pot, & l'ayant couvert, on réitérera l'infuſion, les bouillons & le coulement; puis on clarifiera la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau ſucce, & on les cuira en conſiſtance de ſyrop, en y ajoutant ſur la fin de la cuite quatre onces de ſuc de grenades bien dépuré: ce ſyrop doit être un peu plus cuit que pluſieurs autres, pour empêcher que la viſcoſité de l'infuſion ne le corrompe.

Ce ſyrop rafraîchit & humecte beaucoup, d'où vient qu'il eſt fort uſité dans les fièvres tant continues qu'intermittentes. Il tempère l'efferveſcence de la bile & apaiſe les douleurs de tête qui en proviennent; il éteint la ſoif & les ardeurs vénériennes; il provoque un doux ſommeil & remédie à la chaleur des reins & à celle des parties deſtinées à la génération; il encraſſe les humeurs & en émouſſe l'acrimonie. On peut le donner ſeul depuis demi-once juſqu'à une once & demie; mais on le diſſout ordinairement dans des eaux diſtillées, dans des émulſions ou dans des décoctions, en façon de julep.

* *Syrupus de capitibus papaveris albi, vulgò diacodion.*

℞ Capita papaveris albi, maturorum, ſiccatorum, rejeſtis ſeminibus, libr. unam: conſcinde minutim, dein coque ad mollitiem in aqua pura libr. xxiv. Prælo exprime, decoctum clarifica, & balneo maris lentè vaporet ad pondus libr. circiter iv. Tum adde ſacchari albiſſimi libr. iv. & perge coctionem ad ſyrupi conſiſtentiam.

Syrop de têtes de pavot blanc, communément ſyrop diacode.

Prenez des têtes de pavot blanc, meures, ſèches, & dont on aura ôté les

Semences, la quantité d'une livre; hachez-les bien menu & faites-les bouillir dans vingt-quatre livres d'eau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement amollies; passez la décoction en exprimant le marc à la presse & clarifiez. Faites évaporer cette décoction au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit réduite à quatre livres environ; ajoutez alors quatre livres de sucre fin & continuez la cuite jusqu'à ce que le syrop soit fait.]

Il faut cueillir les têtes de pavot un peu avant leur maturité, & tandis qu'elles sont encore vertes, en rejeter la queue & une espèce de petite couronne qui est au sommet de chaque tête. Ayant incisé ces têtes, on les mettra dans un pot de terre verni en dedans, & on versera dessus vingt-cinq livres d'eau bouillante; on couvrira le pot, & après l'avoir tenu sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, on fera bouillir l'infusion environ une heure, puis l'ayant coulée & exprimée, on clarifiera la liqueur à la chauffe.

L'usage du syrop de pavot blanc est assez familier. Il est fort propre pour appaiser les douleurs & pour arrêter les fluxions qui interrompent le sommeil; d'où vient qu'il est heureusement employé dans les insomnies, & qu'on le doit préférer au diacodium des Anciens. Il émousse l'acrimonie des humeurs, dissipe aussi par insensible transpiration les humeurs subtiles, âcres & mordicantes; il mortifie les acides, il appaise la violence de la toux; il calme l'émotion de la pituite & donne un grand secours à ceux qui crachent le sang. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à une once dans des liqueurs propres.

Je ne dirai mes sentimens sur les qualités du pavot & sur celle de l'opium qui en est tiré, que dans la troisième Partie de cette Pharmacopée, en parlant de l'opium & de sa préparation.

* *Syrupus de karabe.*

℞ Succini citrini, opii thebaici, ana quantum volueris, in scutellâ terreâ succinum moderato igne liquefat; adde opium in taleolas concisum quod similiter liquefat, utrumque spatulâ ferreâ diligenter agitando miscetur donec in massam abierit nigricantem. Tum hujus massæ pulverata drachm. ij. infunde in aquæ ferventis libr. ij. Bulliant leviter per horæ quadrantem; cola refrigeratum liquorem per manicam, & cum sacchari albi libr. j. f. fiat calore balnei syrupus.

Syrop de karabé.

Prenez telle quantité que vous voudrez de beau succin & autant d'opium. Faites fondre le succin dans une écuelle de terre sur un feu doux, & sur la fin ajoutez l'opium coupé par petites tranches minces, & faites-le fondre aussi; remuez-les bien avec une spatule de fer pour les mêler exactement, & continuez jusqu'à ce qu'ils se changent en une masse noirâtre. Prenez deux gros de cette masse que vous mettrez en poudre, & que vous ferez infuser dans deux livres d'eau bouillante; faites bouillir l'infusion pendant un petit quart d'heure, & quand elle sera refroidie passez-la par la chauffe; enfin avec une livre & demie de sucre faites un syrop à la chaleur du bain-marie.

On a dans cette préparation un assemblage de deux médicamens puissans & efficaces dans les maladies convulsives. Le syrop de karabé est moins narco-

tique que celui de diacode; mais il n'est pas moins calmant & anodin. La dose est d'une once aux adultes, & d'une demi-cuillerée aux enfans.]

Syrupus papaveris rhæados.

℞ Florum papaveris rhæados recentium, libr. j.

Syrop de pavot rouge ou coquelicot.

Prenez une livre de fleurs de pavot nouvellement cueillies, mettez-les dans un pot de terre verni, versant par-dessus quatre livres d'eau de fontaine bouillante, pour le tenir sur les cendres chaudes en digestion six heures; après lesquelles ayant fait une légère ébullition, vous coulerez & exprimerez l'infusion, que vous reverserez dans le même pot sur pareille quantité d'autres fleurs pour faire une seconde infusion, ébullition, colature & expression; clarifiant la liqueur coulée avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, & la faisant cuire en consistance de syrop pour l'usage.

Le syrop de fleurs de nenuphar peut servir de règle pour la préparation de celui-ci & de tous les autres qui sont composés de diverses infusions de fleurs. On peut néanmoins le préparer en pilant dans le mortier de marbre avec un pilon de bois les fleurs de pavot rouge, en exprimant le suc, le purifiant au soleil, & le clarifiant & cuisant avec une pareille quantité de sucre fin jusqu'à la consistance de syrop, qu'on doit tant soit peu plus cuire que les syrrops ordinaires, à cause de l'excès d'humidité superflue des fleurs de pavot rouge.

Ce syrop est fort recommandé dans les maladies de la poitrine, sur-tout lorsqu'il faut arrêter & émousser les fluxions âcres & subtiles. Il est bon dans la pleurésie, parce qu'il empêche la coagulation du sang, qu'il aide à l'expectoration, & qu'il fait transpirer la bile & facilite le repos. On le prend à la cuiller seul, ou mêlé parmi d'autres syrrops, parmi des eaux distillées ou des décoctions, & on le donne en manière de julep. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à une once, ou une once & demie au plus.

Syrupus rosarum rubrarum exsiccatarum.

℞ Rosarum rubrarum exungularum siccarum, libr. j.

Syrop de roses sèches.

Prenez une livre de roses rouges mondées de leur ongle, mettez-les dans un pot de terre verni, & six livres d'eau de fontaine bouillante par-dessus. Faites-les infuser sur les cendres chaudes une heure ou deux, après ayant donné quelques bouillons à l'infusion, coulez-la & l'exprimez, clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre, laquelle vous cuirez en consistance de syrop, y ajoutant sur la fin de la cuite un gros d'esprit de soufre ou de vitriol.

On prendra une livre de boutons de roses rouges, séchés, mondés de leur ongle, on les mettra dans un pot de terre verni, & on versera par-dessus six livres d'eau de fontaine bouillante; on couvrira le pot & on le tiendra sur les cendres chaudes pendant une heure ou deux, & après avoir donné deux ou trois bouillons à l'infusion, on la coulera & exprimera, & l'ayant clarifiée avec

un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, on les cuira à petit feu dans le même vaisseau jusqu'à la consistance de syrop, y ajoutant sur la fin une dragme d'esprit de soufre ou de vitriol.

Ce syrop de roses sèches fortifie l'estomac, le foie, la ratte & les intestins. Il est bon contre le vomissement & contre toute sorte de dévoimens tant par haut que par bas. Il est aussi propre à réprimer les fluxions qui tombent dans la poitrine, à déterger, à mondifier & à consolider les petits ulcères qui viennent dans la bouche & dans le gosier, & à arrêter les hémorragies internes. On le peut prendre à la cuiller depuis demi-once jusqu'à une once, ou le mêler dans les gargarismes, dans les juleps ou dans la boisson ordinaire.

* *Syrupus florum tunicæ.*

℞ Florum caryophylli rubri exungulatum, libr. iv. Ponantur in vas stanneum, & super affunde aquæ ferventis libr. viij. Coopertum vas supra cineres calidos detineatur per horas xij. cola & exprime leviter: per subsidentiam infusum deuretur, & in eodem vase stanneo cum sacchari albillimi s. q. fiat balnei lenissimo calore syrupus.

Syrop d'œillet.

Prenez des fleurs du grand œillet rouge simple, quatre livres; ôtez-en les onglets & les calices, & mettez-les dans un vase d'étain: versez dessus huit livres d'eau bouillante & laissez digerer le tout sur les cendres chaudes pendant douze heures; passez la liqueur en l'exprimant légèrement, & laissez-la reposer pour la décanter; faites-en alors un syrop avec suffisante quantité de sucre, que vous ferez seulement fondre dans cette infusion au bain-marie.]

Ce syrop est autant odorant & beau en couleur qu'il est agréable au goût. Il fortifie & réjouit le cœur, le cerveau & toutes les parties nobles; d'où vient qu'on l'estime beaucoup contre les palpitations & les foiblesses du cœur, contre les débilités d'estomac, le mauvais air & les fièvres malignes & épidémiques; il anime les esprits & fortifie aussi la mémoire. On le prend seul à la cuiller, ou on le mêle parmi diverses liqueurs & parmi la boisson ordinaire, de même que parmi les opiates & divers autres remèdes. Sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once.

Syrupus melissæ compositus.

℞ Radicum scorzonæ, dictamni albi, buglossi & pentaphilli mundatarum, ana unc. ij. Tartari albi pulverati, unc. j. s. Foliorum melissæ recentis, manip. iij. Menthæ, scabiosæ succisæ, ana manip. j. Seminum citri, odymi, oxalidis, & cardui benedicti, ana dragm. iij. * Coque cum aquæ fontanæ libr. viij. decoctum cola & exprime; adde sacch. albiss. libr. iv. & coque in electuarii solidi consistentiam; tum adde succi melissæ recentis & deparati, libr. f. Statim remove ab igne & adde si vis olei stillatitii melissæ vel corticis citreorum guttas iv. sacch. exceptas.]

Préparation du syrop de mélisse composé.

Prenez 1^o. des racines de scorsonère, de dictame blanc, de buglosse & de quinte-feuille mondées, de chacune deux onces. 2^o. Une once & demie de tartre blanc en poudre. 3^o. Des feuilles de mélisse, ou herbe au citron nouvellement

cueillies trois poignées ; de menthe, de scabieuse, de remors ou mors de diable, de chacune une poignée. 4°. Des semences de citron, de basilic, d'oseille & de char-don-béni, de chacune trois gros. Faites une décoction régulière de toutes ces drogues en huit livres d'eau de fontaine, coulant ensuite, exprimant & clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf, parmi quatre livres de sucre fin, y ajoutant demi-livre de suc de mélisse, pour cuire le tout en consistance de syrop, que vous laisserez refroidir après la cuite, & aromatiserez, y mêlant quatre gouttes d'huile distillée de mélisse, ou d'huile d'écorce de citrons & d'oranges, de chacune deux gouttes alliées avec du sucre en poudre.

Le tatre blanc est mis dans la décoction de ce syrop, pour les mêmes raisons que celle de plusieurs autres.

On mondera bien les racines, & les ayant écrasées dans un mortier de marbre, on les mettra avec le tatre blanc en poudre dans un vaisseau de terre verni en dedans, dans huit livres d'eau de fontaine, & on les fera bouillir doucement pendant une bonne demi-heure; puis on ajoutera les herbes incisées & les semences écrasées, qu'on fera bouillir un bon quart d'heure parmi les racines; après quoi on coulera & exprimera la décoction, & en ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi le suc de mélisse & le sucre fin ordonnés, on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de syrop; & lorsqu'il sera refroidi, on l'aromatisera avec quatre gouttes d'huile distillée de mélisse, ou avec pareille quantité d'huiles distillées d'écorces d'oranges & de citrons, incorporées auparavant avec du sucre fin en poudre; & on le ferrera dans une bouteille de verre ou de fayance bien bouchée.

Ce syrop est fort propre à fortifier le cœur & à le préserver, de même que toutes les autres parties nobles, du mauvais air & de toutes les maladies pestilentielle; il empêche la pourriture des humeurs, il fait mourir les vers; il entretient la chaleur naturelle, fortifie l'estomac, donne de l'appétit & aide à la digestion. On peut le prendre à la cuiller depuis demi-once jusqu'à une once, ou le mêler dans des potions, des mistures, des opiates & divers autres remèdes.

Syrupus de stœchade reformatus.

℞ Florum stœchadis Arabicæ siccorum, unc. iv. Summit. sicc. betonicæ, salvia, thymi, calaminthæ, ana unc. j. f. Florum calendulæ, rorismarini, lavendulæ, & lili convallium, ana unc. j. Seminum rutæ, pœonix, dauci cretici, ana unc. f. Tartari albi pulverati, unc. j. * Incisis incidendis, contulis contundendis ponantur in alembico vitreo, atque super affunde vini Hispanici & aquæ florum tiliæ ana libr. iv. Digere in loco frigido per 24 horas, tum igne arenæ admoto distilla circiter libr. ij. Residuum exprime, cola, clarifica, & coque cum sacchari albillimi libr. iv. ad electuarii solidi consistentiæ; semper refrigerato adde sensim aquam distillatione separatam, necnon oleorum stillato lavendulæ, cinnamomi, caryophyllorum ana gutt. ij. saccharo exceptas, & sic confectus erit syrupus.]

Composition du syrop de stœchas réformé.

Prenez 1°. quatre onces de fleurs sèches de stœchas d'Arabie. 2°. Des sommités sèches de bétouine, de sauge, de thym & de calament, de chacune une once & demie. 3°. Des fleurs de souci, de romarin, de lavande & de muguet, de chacune une once. 4°. Des semences de rue, de pivoine, de daucus de Crète,

de chacune demi-once. 5°. Une once de tartre blanc en poudre. Les racines étant écrasées, les semences brisées, le tartre pulvérisé, les herbes incisées avec les fleurs seront mises dans une cucurbite de verre, versant par dessus du vin d'Espagne & de l'eau distillée de fleurs de tillot, de chacun quatre livres, ajustant à la cucurbite son alambic bien luté, & laissant en cet état infuser à froid les matières vingt-quatre heures, après lesquelles vous placerez la cucurbite au feu de sable modéré pour tirer par distillation deux livres d'eau aromatique; ensuite ayant laissé refroidir les vaisseaux, vous coulerez & exprimerez la liqueur restée au fond de la cucurbite, la clarifiant enfin avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre royal, pour être cuite en consistance d'électuaire solide, y mêlant, étant à demi refroidi, l'eau aromatique susdite, avec des huiles distillées de romarin, de lavande, de canelle & de girofle, de chacune deux gouttes incorporées avec du sucre en poudre; gardant soigneusement ce syrop dans une bouteille de verre bien bouchée.

L'addition de quelques céphaliques & de certaines huiles distillées à la place de quelques aromats, & le retranchement des raisins secs, de même que la nouvelle préparation de ce syrop, pourroient surprendre ceux qui aiment mieux errer avec les anciens, que de chercher ou suivre quelque meilleure voie; mais ce procédé sera sans doute approuvé de ceux qui prendront la peine de comparer cette description avec celles qui se trouvent dans plusieurs dispensaires, puisqu'ils n'y trouveront que des médicamens très-propres à seconder les intentions pour lesquelles ce syrop a été inventé, & qu'on ne sçauroit mieux assembler leur vertu que par cette préparation; car la vertu la plus puissante des parties des plantes chaudes & aromatiques qui sont ici ordonnées, consistant dans un soufre volatil, ils reconnoîtront qu'on ne pouvoit le bien séparer du reste que par distillation, tandis que ce qu'il y a de plus fixe se trouve communiqué à la liqueur restée au fond de la cucurbite, & que par cette préparation toutes les parties pures tant fixes que volatiles des médicamens se trouvent unies & renfermées dans le syrop.

Et pour y réussir on incisera les herbes, on brisera les semences, on pilera le tartre, & les ayant mêlés avec les fleurs & mis dans une cucurbite de verre, on versera par dessus quatre livres de bon vin d'Espagne, & autant d'eau distillée de fleur de tillot; on adaptera un alambic à la cucurbite, & un petit récipient au bec de l'alambic, le tout bien luté. On laissera macérer les matières à froid pendant vingt-quatre heures, puis ayant placé la cucurbite au bain de sable & lui ayant donné un feu modéré, on en tirera par distillation deux livres d'eau sulfurée aromatique, qu'on gardera dans une bouteille bien bouchée; on laissera alors refroidir en partie les vaisseaux, puis ayant déluté l'alambic, on coulera & on exprimera bien tout ce qui aura resté dans la cucurbite, & en ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance d'un électuaire solide; & lorsqu'il sera presque refroidi, on y incorporera les deux livres d'eau aromatique distillée qu'on avoit réservées, & les huiles distillées de lavande, de romarin, de canelle & de girofle, qu'on aura incorporées avec une once & demie de sucre fin en poudre; puis on ferrera soigneusement le syrop dans une bouteille bien bouchée.

Ce syrop est fort propre pour fortifier le cerveau, l'estomac & toutes les parties nobles ; on l'emploie dans l'apoplexie, dans la paralysie, l'épilepsie & dans les autres maladies froides du cerveau. Il atténue les humeurs crasses, il incise & détache la pituite lente & visqueuse, débouche les obstructions, & principalement celles du cerveau ; il consume peu à peu les fluxions froides, échauffe & fortifie les parties refroidies & donne grand soulagement aux asthmatiques. Sa dose ordinaire est de demi-once jusqu'à une once, seul ou mêlé dans des liqueurs propres.

Syrupus ad lienteriam, Domini d'Aquin.

℞ Summitatum absinthii majoris, rosarum rabrarum exungularum, ana manip. iij. Lixtura chalybis nodulo inclusæ, unc. ij. Rhei electi, & corticis myrobalanorum citrinorum, ana unc. j. f. Tartari albi pulverati, unc. j. Santali rubri contusi, unc. f. * Mitte in vase terreo vitreato, & super affunde succi plantaginis, rosarum rubr. ana libr. iij. Macera calidè per 24 horas, tum bulliant leviter : decoctum exprime & cola, atque cum sacchari libr. iv. coque in syrupi consistentiam.]

Syrop pour la lienterie, de l'ordonnance de M. d'Aquin.

Prenez 1^o. des sommités du grand absinthe & des roses rouges mondées de leurs onglets, de chacune trois poignées. 2^o. Deux onces de limaille d'acier en nouet. 3^o. De bonne rhubarbe & de l'écorce de myrobalans citrins, de chacun une once & demie. 4^o. Une once de tartre blanc en poudre. 5^o. Demi-once de santal rouge, pilé grossièrement. Mettez tout dans un pot de terre verni, y ajoutant du suc de plantain & de roses rouges, de chacun trois livres ; puis le placez sur les cendres chaudes vingt-quatre heures, au bout desquelles vous ferez bouillir les matières un quart d'heure, coulant ensuite, exprimant & clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf, parmi quatre livres de sucre fin, pour être cuite en forme de syrop.

On prendra les sommités du grand absinthe lorsqu'il est monté en fleur, les boutons de roses rouges secs & mondés de leur onglets, la meilleure rhubarbe & l'écorce de myrobalans citrins ; on incisera l'absinthe, on écrasera la rhubarbe, le santal rouge & l'écorce de myrobalans, on enfermera la limaille d'acier dans un nouet qui ne soit pas trop serré ; on mettra le tout dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure, & ayant versé dessus trois livres de suc de plantain, & autant de suc de roses rouges, on couvrira le pot & on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, après lesquelles on fera bouillir le tout à petit feu pendant un bon quart d'heure, puis on le coulera & exprimera, & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de syrop, qu'on serrera dans quelque vaisseau de verre ou de fayance bien bouché.

Ce syrop est destiné particulièrement pour arrêter les lienteries ; il fortifie l'estomac, le foie, la rate & tous les intestins ; d'où vient qu'il est fort propre à tous dévoimens, tant par haut que par bas, & à toutes les maladies qui viennent de la foiblesse des viscères : il réprime aussi l'acrimonie des humeurs, & arrête les hémorragies internes. On le prend depuis demi-

once jusqu'à une once & demie le matin à jeun, seul ou mêlé dans quelque liqueur propre; on en peut continuer l'usage plusieurs jours suivant le besoin.

Syrupus martis aperiens Dom. d'Aquin.

℞ Limaturæ chalybis in nodulo laxo & suspenso ligatæ unc. vj. Radicum fœniculi, cichorii & rubiæ tinctorum, ana unc. iij. Tartari albi contusi unc. ij. Foliorum rutæ, rumicis, lupuli, agrimonix, & capilli veneris Montspeliensis, ana manip. iij.

℞ Foliorum senæ orientalis mundatorum unc. vj. Seminis carthami contusi unc. iv. Tartari vitriolati unc. j. Coq. in aquæ ferrat. libr. iv. & cum f. q. sacch. fiat ex arte Syrupus.

Syrop d'acier apéritif, de la composition de M. d'Aquin.

Prenez, 1^o. six onces de limaille d'acier & en faites un nouet lâche que vous suspendrez au haut du pot qui servira à faire ce syrop : 2^o. Des racines de fenouil, de chicorée & de garance, de chacune trois onces : 3^o. Deux onces de tartre blanc en poudre : écrasez les racines, mettez-les dans un pot de terre verni avec le tartre pulvérisé & le nouet suspendu, comme il est dit, versant dessus neuf livres d'eau bouillante, ferrée par sept fois avec un carreau d'acier tout rouge, & couvrant le pot que vous tiendrez en digestion sur les cendres chaudes douze heures, au bout desquelles vous le ferez bouillir à petit feu une heure; puis y ajoutant les feuilles de rue, de paille, d'houblon, d'aigremoine & de capillaire de Montpellier, de chacune trois poignées, vous ferez encore bouillir le tout ensemble jusqu'à la diminution du tiers, coulant ensuite & exprimant la décoction que vous garderez à part pour vous en servir ci-après. Cependant au même temps que vous faites ces choses, il faut encore

Prendre, 1^o. six onces de bon sené mondé : 2^o. Quatre onces de semence de carthame brisées : 3^o. Une once de tartre vitriolé, & les mettre infuser sur les cendres chaudes en quatre livres d'eau de la qualité susdite l'espace de douze heures, au bout desquelles il faut donner quelques bouillons à l'infusion, la couler & exprimer; gardant aussi à part la colature, ou décoction clarifiée, avec un blanc d'œuf & demi-livre de sucre royal. Cela fait, clarifiez artistement votre première décoction avec un blanc-d'œuf parmi cinq livres de sucre, & la faites cuire à petit feu, lui donnant une consistance approchante de celle d'un électuaire solide, & y ajoutant à même temps la liqueur clarifiée de l'autre décoction, pour les faire cuire ensemble en consistance de syrop que vous laisserez refroidir, & aromatiserez avec six gouttes d'huile distillée de canelle amalgamées avec du sucre en poudre, & le syrop sera fait.

Ceux qui auront été soigneux de bien préparer ce syrop & qui en auront éprouvé les vertus, reconnoîtront que ce n'est pas sans sujet que Monsieur le premier Médecin a voulu qu'il fût inséré dans cette Pharmacopée.

Il faut mettre six onces de limaille d'acier dans un linge fin, & en faire un nouet un peu lâche, bien monder & écraser les racines de fenouil, de garance & de chicorée; piler le tartre blanc, & mettre le tout dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure; & ayant suspendu le nouet, verser sur le tout neuf livres d'eau bouillante, dans laquelle on ait éteint
par

par sept fois un carreau d'acier bien rougi au feu ; ayant couvert en même temps le pot , on le tiendra sur les cendres chaudes pendant douze heures , après lesquelles on fera bouillir une heure le tout , puis on y ajoutera les feuilles de rue , parelle ou patience sauvage à feuilles pointues , d'houblon & d'aigremoine incisées , qu'on fera bouillir avec le reste à petit feu jusqu'à la consommation du tiers de la liqueur , y ayant jetté dedans sur la fin le capillaire incisé ; puis on coulera & on exprimera le tout , & on gardera à part cette liqueur : cependant on aura fait macérer à part sur les cendres chaudes dans un semblable vaisseau pendant douze heures , six onces de féné du Levant mondé , quatre onces de semences de carthame bien écrasée , & une once de tartre vitriolé dans quatre livres d'eau chalybée , que l'on y aura versée bouillante ; on aura ensuite donné un bouillon à l'infusion , on l'aura coulée , exprimée , & clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi demi-livre de sucre fin , & gardé à part cette liqueur clarifiée. Alors on clarifiera avec un blanc-d'œuf la liqueur de la première décoction qu'on aura réservée , la mêlant parmi six livres de beau sucre ; on les fera cuire à petit feu presque jusqu'à la consistance d'un électuaire solide , auquel temps on y ajoutera l'infusion purgative clarifiée ; on les fera cuire encore à petit feu jusqu'à une bonne consistance de syrop , lequel étant refroidi , on pourra l'aromatiser avec six gouttes d'huile distillée de canelle , incorporée avec une once de sucre fin en poudre , & le syrop sera fait.

Ce syrop est non seulement propre pour ouvrir les obstructions du foie , de la rate , du mesentère , du pancreas & de la matrice , mais encore pour détacher & purger doucement les matières visqueuses & tartareuses qui les causent. On l'emploie avec heureux succès pour la guérison des cachexies , hydropisies , retentions des menstrues , & pour la jaunisse. Il peut être pris seul à la cuiller , ou être mêlé parmi les liqueurs propres ; on le donne depuis demi-once jusqu'à deux onces.

* *Syrupus chalybeatus.*

℞ Vini chalybeati libr. ij. Sacchari albisimi q. s. Balnei calore fiat syrupus.

Syrop chalybé.

Prenez deux livres de vin chalybé , du sucre fin en poudre , autant qu'il en faut ; faites fondre le sucre à la chaleur du bain-marie , jusqu'à ce que le vin ait acquis la consistance de syrop.

Ce syrop très-simple a les mêmes vertus que le précédent , & n'est pas si désagréable au goût.]

Syrupus ad scorbutum Dom. d'Aquin.

℞ Radicum filicis maris , angelicæ , eringii , & raphani rusticani , ana unc. iij. Corticum citri aurantiorum , ana unc. ij. Foliorum melissæ , fumarix , scolopendrii , cochlearix , becabungæ , nasturtii aquatici , nummulariæ , menthæ , ana manip. iij. Seminum nasturtii hortensis , cardui benedicti & citri , ana unc. j. Florum tunicæ & genistæ , ana manip. j. Tartari albi contusi unc. ij. Coq. in aq. comm. libr. ix. & cum sacch. alb. libr. vj. fiat ex arte syrupus.

Syrop pour le scorbut, de l'ordonnance de M. d'Aquin.

Prenez, 1°. des racines de fougère mâle, d'angélique, de panicaut ou ebarbon à cent têtes, de raifort sauvage, de chacun trois onces : 2°. Des écorces de citron & d'oranges, de chacune deux onces : 3°. Des feuilles de mélisse, de fumeterre, de scolopendre, d'herbe aux cuillers, de beccabunga, de cresson aquatique, de nummulaire, de menthe, de chacune trois poignées : 4°. Des semences de cresson alénois, de chardon-bénit & de citron, de chacune une once : 5°. Des fleurs d'aillets de jardin & de genêt, de chacune une poignée : 6°. Deux onces de tartre blanc en poudre. Faites une décoction régulière de toutes ces drogues en neuf livres d'eau ferrée, coulant ensuite, exprimant & clarifiant la colature avec un blanc-d'œuf parmi six livres de sucre fin, laquelle vous ferez cuire à petit feu en forme de syrop, & l'aromatiserez avec des huiles de canelle & de girofle, de chacune trois gouttes imbibées dans du sucre en poudre.

Il faut cueillir les racines ici ordonnées au commencement du printemps, lorsqu'elles sont prêtes à pousser leurs feuilles, les monder, laver & faire sécher, pour attendre le temps auquel les herbes & les fleurs aussi ordonnées seront en leur vigueur; il faut bien écraser les racines, les faire bouillir pendant une heure à petit feu dans neuf livres d'eau chalibée, avec deux onces de tartre blanc pulvérisé, puis y ajouter les herbes incisées, & les semences brisées, & faire bouillir le tout ensemble encore demi-heure, & après y joindre les fleurs, & les ayant plongées dans la décoction, tirer le vaisseau du feu, pour couler & exprimer les matières lorsqu'elles seront à demi refroidies. On clarifiera alors cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistance de syrop; & lorsqu'il sera tout-à-fait refroidi, on l'aromatisera avec trois gouttes d'huile de canelle, & autant de celle de girofle, qu'on aura incorporées avec une once de sucre fin en poudre; puis on ferrera le syrop pour le besoin.

Ce syrop est fort propre pour purifier la masse du sang, pour hâter sa circulation lorsqu'elle est trop lente, pour multiplier les esprits qui le doivent animer; c'est à la diminution ou à l'engourdissement de ces esprits qu'on peut à bon droit attribuer tous les symptômes qui accompagnent les maladies scorbutiques; & parce qu'elles sont ordinairement contractées de longue main, & que la masse du sang en est infectée, il est nécessaire de continuer l'usage de ce syrop, non seulement pour surmonter le mal en détruisant sa cause, mais même pour en empêcher le retour; on en doit prendre une cuillerée ou deux à la fois, le soir, le matin & même entre les repas.

Syrupus violaceus.

℞ Florum violarum recentium mundator. . . libr. iv. Ponantur in vas stanneum ritè coopertum, & super affunde aq. comm. bullientis libr. viij. Macera in balneo maris per sex horas, tum infusum cola & exprime: succum expressum cum florum recentium libr. ij. Iterum digere calore balnei maris, cola & exprime ut prius; tum addito sacchari albillimi duplum pondus, coque in syrupum in eodem vase stanneo & eodem calore.

Syrop violat.

Prenez quatre livres de fleurs de violettes nouvellement cueillies & bien mondées, mettez-les dans un vaisseau d'étain de bonne grandeur & profondeur avec son couvercle juste, versant par dessus huit livres d'eau bouillante, & couvrant le vaisseau que vous tiendrez au bain-marie tiède six heures, après lesquelles il faut couler & exprimer fortement l'infusion, puis verser la liqueur dans le même vaisseau sur deux livres de violettes mondées, réitérant l'infusion au bain-marie, & ensuite la colature & expression: ainsi vous aurez une teinture d'un fort beau violet, que vous verserez dans un bassin d'étain de profondeur suffisante, y ajoutant deux fois autant pesant de sucre royal en poudre que vous ferez fondre doucement à petit feu dans le bassin, lequel vous continuerez à tenir sur le feu, jusqu'à ce que le syrop ait bouilli deux ou trois bouillons seulement: alors il faut retirer le bassin du feu, & ayant laissé refroidir tout-à-fait le syrop, vous l'écumerez & le ferrerez dans un vaisseau propre pour le bien conserver.

Quoique le syrop violat soit à présent fort commun parmi les Apothicaires & même chez quantité de Dames, néanmoins on y réussit si peu, que je me trouve engagé de donner ici une préparation de ce syrop qui est sans doute meilleure & plus juste que celle de la plupart des autres.

Prenez quatre livres de fleurs de violettes hautes en couleur, nouvellement cueillies & bien mondées, mettez-les sans les piler dans un vaisseau d'étain fin, de figure haute, & qui ait un couvercle de mesure, versez-y dessus trois pintes d'eau de fontaine bouillante, mesure de Paris, qui reviennent à huit livres, poids de Médecine; faites en sorte que les fleurs trempent bien dans l'eau, & ayant couvert le vaisseau de son couvercle, tenez-le pendant six heures dans le bain-marie tiède, puis coulez & exprimez fortement l'infusion, & versez-la chaudement sur quatre livres de nouvelles violettes mondées mises dans le même vaisseau; couvrez-le & le tenez au bain-marie tout autant de temps que la première fois; coulez & exprimez fortement cette infusion, & vous aurez une teinture très-violette, & chargée également de la couleur, de l'odeur, du goût & des vertus des violettes; mettez cette teinture dans un bassin d'étain fin, grand & profond, & le bassin sur un feu modéré avec le double de son poids de beau sucre en poudre; remuez doucement le tout avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le sucre soit dissous, & continuez à tenir le bassin sur le feu, jusqu'à ce que le syrop ait bouilli seulement deux ou trois petits bouillons. Tirez le bassin du feu, ayant laissé refroidir tout-à-fait le syrop, écumez-le & le ferrez; & pour bien faire, remplissez-en des cruches de grès ou de fayance, couvrez-en toute la superficie de l'épaisseur d'un demi travers de doigt de sucre fin en poudre, lequel joint avec l'humidité superficielle du syrop, fera une espèce de croûte qui conservera le syrop, en sorte qu'il pourra garder sa beauté jusqu'à deux ans, pourvu que les cruches ayent été bien séchées lorsqu'on y a mis le syrop; qu'elles ayent été bien couvertes de papier, & qu'on les ait tenues en un lieu tempéré.

Il y en a qui ajoutent à ce syrop quelques cuillerées de suc de citrons ou quelqu'autre acide, afin que la couleur violette du syrop devienne un peu rougeâtre; mais outre que ces acides peuvent empêcher le syrop d'être long-temps conservé, cette addition n'y est pas nécessaire, puisque le syrop peut être fort beau sans cela, & que ces acides ne manquent pas d'altérer la qualité des violettes.

Le syrop violat épaisit les humeurs subriles qui tombent du cerveau dans la poitrine, & en corrige l'acrimonie; il éteint les ardeurs du foie, de l'estomac, & même celles de la plupart des fièvres, & particulièrement des bilieuses, y ajoutant quelques gouttes d'esprit de soufre ou de vitriol, ou de quelqu'autre acide, & le mêlant avec de l'eau de fontaine ou de rivière, ou avec quelqu'autre liqueur propre. On le prend à la cuiller depuis demi-once jusqu'à une once; on le mêle aussi dans les juleps, dans les apozèmes, les émulsions, les loochs & plusieurs autres remèdes.

On préparoit autrefois un syrop violat laxatif, composé de plusieurs infusions de violettes entières; mais il n'est plus usité parmi nous, parce qu'il étoit fort désagréable, peu purgatif, & plus propre à mêler dans les clystères qu'à prendre par la bouche.

Syrupus de pomis simplex.

℞ Succi pomorum redolentium depurati libr. ij. Sacchari albissimi pulverati libr. iv. Coque igne lenissimo in consistentiam syrupi.

Syrop de pommes simples.

Prenez deux livres de suc dépuré de pommes odoriférentes & quatre livres de sucre fin en poudre, mettez-les dans un pot de terre verni sur un petit feu, les y tenant tant qu'ils soient bien unis ensemble & réduits en consistance de syrop.

La préparation de ce syrop est semblable à celle du syrop de suc de citrons: ils peuvent aussi servir, comme j'ai déjà dit, de modèle pour plusieurs syrops simples qui ont pour base le suc de quelque fruit, comme sont ceux de cerises, d'épine-vinette, de groseilles, de framboises, de grenades, de verjus, &c. dont je n'ai pas cru devoir mettre ici les descriptions; il est aisé d'en venir à bout, puisqu'ayant tiré le suc de pommes, il suffit de l'exposer au soleil pour y être dépuré, le verser ensuite par inclination & le filtrer, puis le mettre dans un vaisseau de terre verni en dedans sur un fort petit feu, avec le double de son poids de sucre fin en poudre, & les y tenir jusqu'à ce qu'ils soient bien unis ensemble & réduits en consistance de syrop; les pommes de reinettes doivent être en ceci préférées à toutes celles que nous voyons à Paris.

On peut aussi préparer facilement un syrop de pommes sans feu, si ayant pelé les pommes, on les coupe en rouelles assez minces, rejetant les pepins, & ayant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un bassin creux d'argent ou de fayance, on couvre la toile du tamis de ces rouelles de pommes, si ensuite on couvre ces rouelles de sucre en poudre à la hauteur

de leur épaisseur, si on met sur le sucre en poudre de nouvelles rouelles, & si on continue de stratifier ainsi en finissant par le sucre, jusqu'à ce qu'on ait assez employé de rouelles de pommes; car couvrant le tamis d'un autre plat ou bassin, & laissant le tout deux ou trois jours en un lieu frais, on trouvera au fond du bassin un syrop fort beau, fort agréable & de bonne consistance; ce syrop ayant été fait sans feu, n'a reçu aucune altération, & se trouve doué de toutes les bonnes qualités qu'on en doit espérer.

Ce syrop de pommes est fort cordial & d'un bon usage contre les palpitations de cœur, particulièrement lorsqu'elles sont causées par des vapeurs qui s'élèvent de la rate; il réjouit toutes les parties nobles, il étanche la soif, tempère lardeur des fièvres bilieuses; on peut en user par intervalles à la cuiller, ou le mêler avec des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Syrupus de pomis compositus.

℞ Succi pomorum redolentium libr. iv. Borriginis & buglosi depuratorum, ana libr. ij. Folliculorum fenæ orientalis incisorum, unc. iv. Tartari albi Monspelienfis contusi unc. ij.

Syrop de pommes composé.

Prenez, 1^o. quatre livres de suc de pommes odorantes : 2^o. Des suc de bourrache & de buglose dépurés, de chacun deux livres : 3^o. Quatre onces de follicules de séné du Levant incisées : 4^o. Deux onces de tartre blanc de Montpellier pulvérisé. Mettez le tout à infuser dans un pot de terre verni bien couvert sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous donnerez à l'infusion une légère ébullition, la coulant & exprimant ensuite, & clarifiant la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre, faites-la cuire à petit feu en consistance d'un syrop un peu plus cuit qu'à l'ordinaire; l'ayant laissé refroidir, il faut y mêler la teinture de deux dragmes de safran en poudre, tirée avec trois onces d'esprit de vin rectifié.

J'ai dit ci-devant en parlant des suc, que pour tirer facilement ceux des plantes visqueuses, il falloit les mettre entiers dans quelque vaisseau, & les ayant tenues quelque peu de temps sur un feu modéré, verser par inclination à diverses reprises, & mettre à part la liqueur qui s'en sépare: il faut suivre cette méthode pour tirer les suc de bourrache & de buglose, & on les aura d'abord assez clairs, & si on les vouloit dépurer davantage, on pourroit bien les exposer trois ou quatre jours au soleil & les filtrer ensuite; on écrasera les pommes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on en exprimera le suc, & l'ayant exposé quelques jours au soleil, on le filtrera; on incisera les follicules de séné, & les ayant mises dans un pot de terre verni, avec les deux onces de tartre blanc pulvérisé, on versera dessus les suc purifiés; on couvrira bien le pot, & on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; puis ayant donné quelques bouillons à cette infusion, on la coulera & on l'exprimera; & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu jusques à la consistance d'un syrop un peu plus cuit qu'à l'ordinaire; & lorsqu'il sera presque refroidi, on y mêlera la teinture de deux dragmes

de safran en poudre, qu'on aura tirée avec trois onces d'eau distillée de mélisse, & on ferrera ce syrop pour le besoin.

Les anciens vouloient qu'on enfermât le safran en poudre dans un nouet, qu'on le fit tremper dans le syrop pendant toute sa cuite, en l'y exprimant de temps en temps, & qu'enfin on le laissât parmi le syrop lorsqu'il seroit ferré dans son pot, sans considérer que cette longue cuite du safran, quoiqu'enveloppé d'un linge, ne pouvoit se faire sans une grande dissipation de ses parties les plus volatiles; que par ces expressions répétées une bonne portion de la partie terrestre & inutile du safran passoit au travers du linge, se méloit parmi le syrop & le rendoit trouble; & qu'enfin ce nouet étant laissé parmi le syrop dans son pot, ne pouvant pas lui communiquer la vertu dont il étoit entièrement destitué, cauoit le plus souvent sa corruption; au lieu que cette teinture communiquant au syrop ce que le safran a de plus essentiel, contribue beaucoup à sa conservation & en augmente la beauté.

Quelques-uns ont proposé l'extrait du safran, dont l'usage seroit beaucoup meilleur que celui du nouet; mais parce que l'extrait a pour sa base la teinture, & qu'on ne peut réduire cette teinture en extrait sans quelque dissipation des parties subtiles du safran, on a eu grande raison d'employer ici la teinture.

Les principales qualités du syrop de pommes composé, sont de purger doucement les humeurs bilieuses & mélancoliques, d'où vient qu'on l'emploie souvent dans les maladies causées par ces humeurs, & particulièrement dans la manie & dans les passions hypochondriaques. On l'emploie aussi dans la fièvre quarte & pour purger les humeurs âcres & brûlées qui causent la galle, & la plupart des maladies de la peau. On le peut prendre à la cuiller depuis une once jusqu'à deux & trois; mais le plus souvent on le dissout dans des liqueurs, comme sont les décoctions d'apozèmes, les teintures & les infusions laxatives.

* *Syrupus à floribus persicorum.*

℞ Florum persicorum recentium & mundatorum libr. ij. Macera per horas duodecim in aqua tepentis libr. viij. Expresso, parem adde florum quantitatem & macera ut prius, idque tertiâ vice repetatur: colaturam per manicam trajice, & additâ sufficienti sacchari quantitate (duas tertias succi videlicet circiter) clarifica & coque in syrupi consistentiam calore balnei maris.

Syrop de fleurs de pêcher.

Prenez deux livres de fleurs de pêcher nouvelles, faites-les infuser pendant douze heures dans huit livres d'eau tiède, ensuite exprimez-les & mettez dans le suc autant de nouvelles fleurs que vous laisserez infuser comme auparavant, ce qu'il faudra répéter trois fois. Passez ensuite toutes ces infusions à la chauffe & clarifiez-les avec suffisante quantité de sucre, ce qui peut monter à deux tiers. Achevez le syrop au bain-marie.]

Ce syrop purge les sérosités qui embarrassent le cerveau, les nerfs & les muscles, & qui causent les rhumatismes, l'apoplexie, la paralysie, les convulsions & les autres maladies du cerveau. Il sert aussi à purger les humeurs bilieuses, à ouvrir les obstructions, à inciser les matières grasses du mesentère,

du pancreas, du foie & de la rate. Il tue les vers, & résiste à la corruption des humeurs. Il a la même dose & le même usage que le syrop de pommes composé.

Similiter parabitur syrupus rosarum solutivus.

On fera de même le syrop de roses purgatif.

Quoique la vertu purgative des roses se trouve principalement dans leur sel fixe, accompagnée de quelque portion de leur soufre moins volatile, qu'une cuite modérée ne la puisse pas beaucoup diminuer; il est bon néanmoins de conserver & de profiter de toutes les bonnes parties des médicamens, lorsqu'on le peut; d'où vient qu'on ne doit pas s'étonner, si l'on ne trouve pas ici pour ce syrop, la fastueuse, longue & ennuyeuse préparation des Anciens, qui vouloient que pour composer ce syrop on réitérât jusqu'à neuf fois l'infusion des roses; sans considérer que parmi la grande & inutile profusion qu'on en faisoit, on perdoit leur partie la plus spiritueuse & la plus odorante, & même une bonne partie de l'infusion parmi les draps, les vaisseaux, ou les instrumens qu'on employoit pour cet effet, au lieu qu'en se servant d'une très-bonne eau rose, on a un syrop doué de toutes les bonnes qualités qu'on sçauroit désirer.

On aura des roses pâles nouvellement épanouies & cueillies de bon matin, on les pilera dans un grand mortier de marbre avec un pilon de bois, & en ayant exprimé le suc, on en remplira des bouteilles qu'on bouchera & qu'on exposera au soleil pendant quelques jours; & lorsque la partie grossière du suc sera bien séparée & descendue au fond des bouteilles, on versera le suc clair par inclination dans une chauffe de drap pour l'y passer. On pesera huit livres de ce suc bien clair, qu'on mettra dans une cucurbite de verre avec autant pesant de beau succe en poudre, & ayant joint à la cucurbite son chapiteau, on la mettra au bain-marie entre tiède & bouillant, & ayant adapté un récipient au bec de Palambic, on en distillera environ trois livres de fort bonne eau rose; après quoi on laissera refroidir le bain, & ayant déluté Palambic, on trouvera dans la cucurbite un syrop rosat beau, odorant, agréable & rempli de vertus, que l'on versera par inclination dans son pot, laissant au fond de la cucurbite le peu de lie qui pourroit s'y rencontrer.

Le syrop rosat purge fort doucement toutes les sérosités contenues dans les entrailles, ou répandues en diverses parties du corps. Il est fort propre dans les maladies épidémiques; il faut néanmoins remarquer qu'il y a plusieurs femmes & filles qui n'en peuvent pas supporter l'usage; sa dose est à peu près semblable, & on s'en sert de même que du syrop de pommes composé, ou de celui de fleurs de pêcher.

Syrupus rosarum compositus cum senâ & agarico.

℞ Foliorum senæ orientalis mundatorum unc. iv. Agarici electi incisi unc. ij. Tartari albi contusi unc. j. Succî rosarum pallidarum depurati libr. vj.

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

Prenez 1^o. quatre onces de feuilles de séné du Levant mondées. 2^o. Deux

onces de bon agaric incisé. 3°. Une once de tartre blanc pulvérisé. 4°. Six livres de suc de roses bien clair. Mettez le tout à infuser dans un pot de terre verni sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, après lesquelles faites-en la colature & expression, clarifiant la liqueur coulée avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre royal, pour la faire cuire en consistance de syrop, que vous aromatiserez par l'addition de six gouttes d'huile distillée d'anis, & deux gouttes d'huile de girofle aussi distillée, incorporées avec du sucre en poudre.

On mettra le séné mondé, l'agaric bien choisi, mondé & incisé, & le tartre blanc pulvérisé dans un pot de terre verni, on versera par dessus six livres de suc de roses pâles bien dépuré, ayant bien plongé les matières dans le suc, & couvert le pot, on le tiendra pendant vingt quatre heures sur les cendres chaudes, puis ayant donné quelques bouillons à l'infusion, on la coulera & on l'exprimera, & ayant clarifié la liqueur avec un blanc-d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistance de syrop; & lorsqu'il sera tout-à-fait refroidi, on l'aromatisera avec six gouttes d'huile de girofle incorporées avec une once & demie de sucre fin en poudre.

Ce syrop est beaucoup plus purgatif que le syrop rosat ordinaire. Il purge la bile, la pituite & la mélancolie; il fait mourir & sortir les vers hors du corps, il ouvre les conduits, il incise, il atténue & détache les humeurs ténaces & visqueuses, & même il attire la pituite des parties éloignées. On le donne depuis une once jusqu'à deux; son usage est semblable à celui des autres syrops purgatifs.

On pourroit aussi suivant cette méthode préparer un syrop rosat composé avec du séné & de la rhubarbe sans agaric, qui seroit moins propre à purger la pituite, & à l'attirer des parties éloignées; mais qui purgeroit doucement les humeurs bilieuses, en fortifiant beaucoup les parties. Ce syrop rosat n'étant pas beaucoup usité, il n'y a qu'à ajouter au syrop rosat solutif une infusion de séné & de rhubarbe, lorsqu'on le jugera nécessaire. La proportion du séné & de la rhubarbe doit être pareille à celle du séné & de l'agaric ordonnés pour ce syrop.

* *Syrupus emeticus.*

℞ Pulveris croci metallorum, vitri antimonii, ana unc. ℥. Syrupi simplicis unc. xvj. Stent simul in vitro per triduum identidem agitando, ac deindè pulvis subsidat: decanta.

Syrop émetique.

Prenez du foie d'antimoine en poudre, du verre d'antimoine aussi en poudre, de chacun une demi-once, du syrop simple seize onces. Laissez le tout dans un matras pendant trois jours en remuant de temps en temps, laissez ensuite tomber la poudre au fond, & décantez la liqueur.

La dose de ce syrop est d'une once. Il opère plus doucement que les autres remèdes antimoniaux; & on peut plus commodément l'insérer dans les différentes potions & mixtures, à des doses telles qu'on le juge à propos.

* *Syrupus de rhamno cathartico, seu de spinâ cervinâ.*

℞ Succi recentis baccarum maturarum rhamni cathartici per aliquot dies sepositi & defecati, libr. viij. Coque ad medias igne lenissimo, sub finem addendo cort. cinnamomi acuti, macis, rad. galang. min. pulveratorum, ana unc. j. Cola, & additis sacchari albi. pulv. libr. vij. fiat balnei calore syrupus.

Syrup de nerprun.

Prenez huit livres de suc nouvellement exprimé des baies de nerprun bien meures, & que vous aurez clarifié en le laissant reposer pendant trois ou quatre jours. Faites-le cuire à petit feu jusqu'à réduction de la moitié, ajoutant sur la fin de la canelle, du macis & du petit galanga, de chacun une once, réduite en poudre. Passez le tout & faites y fondre sept livres de sucre fin réduit en poudre; & achevez ainsi le syrop à la chaleur du bain-marie.]

Le rhamnus-catharticus, nommé aussi *spina-cervina*, ou *infectoria*, & en François nerprun, ou bourg-épine, est un arbrisseau croissant d'ordinaire le long des haies, qui a son tronc gros comme la jambe & quelquefois davantage, portant plusieurs branches épineuses, couvertes de feuilles semblables à celles du poirier; ses baies sont de la grosseur des grains de geniévrier bien nourris; elles sont premièrement vertes & deviennent après noires & luisantes en meurissant, ce qui arrive proche le temps des vendanges; ces baies sont entassées & par petits bouquets, & ont au dedans quatre, cinq ou six grains longuets & triangulaires; leur suc est obscur, verdâtre & un peu amer.

On prendra une bonne quantité de ces baies lorsqu'elles sont bien meures, on les mettra en macération dans un pot de terre verni, sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures, les remuant de temps en temps avec une espatule de bois, afin qu'elles s'échauffent également par tout; puis les ayant exprimées, * on les laissera reposer pendant trois ou quatre jours, on en versera huit livres par inclination, que l'on fera cuire sur un feu doux, comme si on vouloit faire un rob, observant d'écumer de temps en temps; quand il sera réduit à peu près à moitié, on y mettra les aromats en poudre, & peu de temps après on le tirera du feu pour le passer; ensuite on y jettera peu à peu le sucre & on le fera fondre à la chaleur du bain-marie.]

Ce syrop purge puissamment les serosités de toute l'habitude du corps; on l'emploie dans les cachexies & dans les maladies des jointures, mais particulièrement pour la guérison des hydropisies aqueuses & des rhumatismes. Sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once. On le prend seul à la cuiller, ou bien mêlé parmi des décoctions, ou d'autres liqueurs propres.

Syrupus epilepticus.

℞ Visci quercini, radicum pconix, & rasuræ cranii humani morte violentâ perempti, ana unc. f. Florum liliî conyallium, lavendulæ, tilliæ, anthos, salviæ & calendulæ, ana p. j.

Syrup épileptique.

Prenez du gui de chêne, des racines de pivoine, de la racture de crâne d'homme mort violemment, de chacun demi-once; des fleurs de muguet, de

lavande, de tilleul, de romarin, de sauge & de souci, de chacun une poignée. Ayant pilé le gui & les racines, vous les mettrez dans un matras avec le vin bien rectifié, le vaisseau étant bien bouché, vous ferez macérer ces matières pendant une semaine à chaleur très-médiocre; & ensuite ayant extrait artivement à petit feu, & serré à part la moitié de l'esprit de vin, vous tirerez le reste par expression & le filtrerez pour l'incorporer avec huit onces de beau sucre & le réduire en consistance de syrop, l'aromatissant après avec deux gouttes d'huile distillée de canelle.

Tous les guis en général ont beaucoup de vertus, mais particulièrement celui de chêne qui entre dans ce syrop. Il est fort recommandé pour prévenir & même pour guérir l'épilepsie. On le donne seul depuis demi-once jusqu'à une once, loin des repas, & on en continue l'usage. On peut aussi en renforcer la prise d'une dragme de l'esprit qu'on en a retiré, ou délayer le syrop dans des eaux ou décoctions céphaliques.

Syrupus scorbuticus P. la Forest.

℞ Succorum cochleariæ, & becabungæ, depuratorum, ana libr. iij. Sacchari optimi libr. ij.

Syrop scorbutique de P. la Forest.

Prenez des suc de l'herbe aux cuillers & de la veronique d'eau à feuilles rondes dépurés, de chacun trois livres, avec deux livres de bon sucre, pour faire un syrop suivant les règles de la Pharmacie.

L'usage de ce syrop est fort avantageux dans les maladies scorbutiques, le donnant loin des repas depuis une cuillerée jusqu'à deux.

Je pourrois ajouter encore ici plusieurs descriptions de divers syrops; mais les préceptes que j'ai donné sur un si grand nombre de ceux marqués ci-dessus, pourront fournir une suffisante instruction au Pharmacien pour préparer comme il faut tous les autres qui ne se trouveront pas décrits dans cette Pharmacopée.

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

Des Miels.

J'AI jugé à propos de parler des miels immédiatement après les syrops, parce que leur préparation & leur consistance approchent beaucoup les unes des autres. La grande douceur, le goût agréable du sucre, son abondance & l'égard qu'on a à la sécheresse & à la disposition qu'il a à absorber beaucoup d'humidité étrangère, sont cause que le miel est aujourd'hui beaucoup moins usité qu'il n'étoit autrefois; car quoique le miel soit un assemblage & comme un extrait des parties les plus pures des fleurs, des fruits & des autres meilleures parties des plantes, & qu'il y ait lieu de le préférer au sucre, qui n'est que le suc d'une seule plante qui ne sçauroit posséder toutes les vertus qui sont