

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 pourrais 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

attribuées au miel ; son usage est néanmoins aujourd'hui beaucoup moindre que celui du sucre , & nous ne préparons dans nos boutiques que cinq ou six sortes de miels , dont même la plupart sont destinés pour les clystères , & les autres sont deux sortes d'oxymels ; sçavoir , le simple & le scillitique , & un hydromel surnommé vineux.

Quoique la préparation des miels qui sont en usage soit simple & facile , je ne laisserai pourtant pas d'en donner des descriptions particulières.

\* *Mel rosaceum.*

℞ Florum rosarum rubr. exsiccatarum libr. f. Infunde per noctem cum aquæ bullientis libr. iv. In liquore expresso iterum infunde eorundem florum unc. iv. Infusum iterum per noctem expressum cola & clarifica , tum pro singulis hujusce libris recte mellis albissimi libr. ij. f. coque ad debitam spissitudinem.

Miel rosat.

*Prenez une demi-livre de roses de provins , que vous ferez infuser pendant la nuit dans quatre livres d'eau que vous verserez dessus bouillante ; versez l'infusion par inclination , & pressez-en le marc : faites encore infuser dans la liqueur quatre onces de roses sèches pendant douze heures , & passez la liqueur avec expression ; vous la clarifierez ensuite & vous la ferez cuire avec deux livres & demie de beau miel blanc pour chaque livre de suc , jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance d'un syrop épais. ]*

Cette préparation déterge , resserre & fortifie ; d'où vient qu'il est fort usité pour tous les maux qui viennent dans la bouche , pour lesquels on le prend tantôt à la cuiller & tantôt mêlé dans les gargarismes , ou dans les lotions , ou dans les injections vulnéraires. On s'en sert encore fort souvent dans les clystères astringents & détersifs , & dans les opiates que l'on fait pour nettoyer & blanchir les dents. La proportion du miel rosat dans les lotions , injections , gargarismes , ou clystères , est deux ou trois onces sur une chopine de liqueur , mesure de Paris.

*Mel anthosatum.*

℞ Florum recentium rosmarini mundatorum , libr. ij. Contunde in mortario marmoreo cum pistillo ligneo , & per setaceum trajice , tum misce cum mellis optimi , leni calore soluti , libr. vj. Probe agita donec frigeat , serva.

Miel de romarin.

*Prenez deux livres des fleurs nouvelles de romarin bien mondées , pilez-les dans le mortier de marbre avec le pilon de bois , & les passez par un tamis de crin renversé ; puis incorporez-les avec six livres de bon miel écumé sans addition d'aucune liqueur , & tout chaud , mêlant bien le tout ensemble que vous ferrerez pour l'usage.*

On pilera dans le mortier de marbre les fleurs de romarin nouvelles bien mondées , & les ayant passées par un tamis de crin renversé , on les incorporera avec le triple de leur poids de beau miel chaud qu'on aura écumé sans addition d'aucune liqueur ; on laissera refroidir ce mélange & on le gardera pour le besoin.

Les fleurs de romarin sont d'une substance fort tenue & assez humide, en sorte que si on les faisoit bouillir dans l'eau ou dans le miel, leur meilleure partie se dissiperoit, & que si le miel se trouvoit chargé de quelque humidité étrangère, en multipliant celle des fleurs, il en causeroit la corruption.

Le miel anthosât ainsi préparé, possède toute la vertu des fleurs de romarin; il est d'une louable consistance, & peut être aussi bien pris par la bouche que dissous dans les clystères.

On pourroit bien préparer un miel avec la décoction de feuilles de romarin & s'en servir pour les clystères à la place du miel anthosât; mais il vaut mieux mêler au besoin les feuilles de romarin dans la décoction des clystères, que d'embarasser sa boutique d'un miel peu usité, & dont on se peut passer; outre qu'en plusieurs occasions on doit appréhender la chaleur que la décoction des feuilles de romarin peut causer aux intestins.

Le miel anthosât préparé suivant cette méthode, peut tenir la place de la conserve d'Anthos qu'on prépare avec le sucre; on le peut prendre par la bouche dans toutes les maladies froides du cerveau. Il est fort bon pour fortifier la mémoire & pour dissiper les vapeurs qui causent les vertiges; il est aussi fort excellent contre les maladies froides de l'estomac & des intestins, mais particulièrement contre les coliques venteuses & contre les maladies hystériques, étant pris par la bouche ou dissous dans les clystères.

*\* Mel mercuriale.*

℞ Succî mercurialis recentèr expressi, & per subsidentiam defœcati, mellis optimi, ana partes æquales: coque leni igne ad mellis consistentiam.

Miel mercurial.

*Prenez du suc épuré de mercurial récemment exprimé, & du beau miel blanc, de chacun autant que vous voudrez; faites-les évaporer sur un feu doux, jusqu'à ce qu'ils ayent acquis la consistance de miel.]*

La préparation de ce miel est à peu près semblable à celle du miel rosat, & ne demande pas une nouvelle explication. Il y en a qui au lieu de tirer & de dépurer le suc de la mercuriale, se contentent d'en faire une forte décoction, & ils procèdent de même dans la cuite du miel, que s'ils se servoient du suc, mais ils y emploient une plus grande quantité de décoction.

Le miel mercurial mêlé dans les clystères, ramollit & détrempe les grosses matières qui croupissent dans les intestins; il lâche le ventre & provoque les menstrues. Il est fort usité dans les maladies hystériques & dans toute sorte de coliques. Sa dose est depuis une once jusqu'à trois, dans des décoctions ou dans des liqueurs propres.

*\* Mel violaceum.*

℞ Florum violarum recentium & integrorum, libr. j. Macera per duodecim horas in aquæ calidæ libr. iv. Et infusum exprime: colato adjice mellis optimi libr. iv. Despuma, clarifica, & coque in mellis consistentiam igne lenissimo.

## Miel violat.

Prenez une livre de fleurs de violettes, que vous ferez infuser pendant la nuit dans quatre livres d'eau chaude; passez l'infusion après que vous l'aurez exprimée; ensuite ajoutez quatre livres de beau miel blanc, & cuisez-les ensemble sur un feu doux jusqu'à la consistance de miel, après avoir écumé & clarifié suivant l'art.

Cette préparation est plus simple que celle où on cohobe plusieurs fois l'infusion sur de nouvelles fleurs; celle-ci suffit pour les mêmes usages auxquels on emploie le miel mercurial.]

*Mel nenupharinum.*

℞ Flocum nymphæ, rejectâ parte interiori luteâ, libr. viij. Aquæ communis libr. xvj.

## Miel de nenuphar.

Prenez huit livres de fleurs de nenuphar, rejetant la partie jaune du dedans; & seize livres d'eau commune. Faites cuire le tout à petit feu jusques à la diminution du tiers, faisant après la colature & expression, & renversez la liqueur coulée sur pareille quantité de fleurs; réitérant la décoction, colature & expression, laquelle vous clarifierez avec des blancs-d'œufs parmi seize livres de bon miel, & ferez cuire selon les règles de la Pharmacie.

On n'emploie le miel de nenuphar que dans les clystères, il humecte, ramollit & rafraîchit beaucoup les intestins. On s'en sert de même & en pareille dose que du miel violat.

*Oxymel simplex.*

℞ Mellis optimi libr. iv. Aceti albi optimi libr. ij.

## Oxymel simple.

Prenez quatre livres de bon miel, & les faites bouillir en rejetant l'écume; & y ajoutant deux livres de bon vinaigre blanc; faisant cuire le tout en consistance de syrop.

Il n'est pas nécessaire de faire bouillir de l'eau parmi le miel pour l'écumer, comme quelques-uns l'ont prétendu, puisqu'on le peut fort bien écumer sans addition. L'eau n'est pas non plus nécessaire pour émousser la pointe du vinaigre, puisque cette pointe est non seulement recherchée pour les effets qu'on attend de cet oxymel, mais qu'elle se trouve toujours la dernière dans la décoction du vinaigre. On doit être aussi persuadé que l'eau qu'on voudroit y ajouter ne serviroit que d'embarras, & que dans la consommation qu'il en faudroit faire, elle ne manqueroit pas de donner lieu à la dissipation de quelque partie volatile du miel.

On mettra donc quatre livres de beau miel dans un pot de terre verni de

grandeur suffisante, on le fera bouillir quelques bouillons sur un feu de charbons modéré, & l'ayant laissé tant soit peu refroidir, on l'écumera, & y ayant ajouté deux livres de bon vinaigre blanc, on les fera cuire ensemble à petit feu jusqu'à la consistance de syrop.

Cet oxymel est fort propre pour inciser & détacher la pituite lente & visqueuse, tant de la bouche & du gosier, que de l'estomac & des autres parties du corps où elle peut adhérer. On en peut bien user à la cuiller & peu à la fois; mais il est plus commode étant mêlé dans des liqueurs pour en faire des gargarismes, y ajoutant plus ou moins de liqueur, suivant qu'on desire son action moindre ou plus forte, parce que les autres liqueurs modèrent son activité. On le mêle aussi parmi les loochs & les syrops, pour leur servir de pointe & les aider à inciser & à détacher la pituite de l'estomac & des poumons. La proportion de cet oxymel dans les liqueurs, est depuis une once & demie jusqu'à deux, dans une livre de décoction détersive ou de quelque eau distillée propre.

*Oxymel scilliticum.*

℞ Mellis optimi despumati libr. iv. Aceti scillitici libr. ij. Coque ad debitam spissitudinem.

*Oxymel scillitique.*

*Prenez quatre livres de bon miel écumé, & deux livres de vinaigre scillitique; donnez-leur quelques bouillons & les faites cuire à fort petit feu jusqu'à une bonne consistance.*

La préparation de cet oxymel doit être semblable à celle de l'oxymel simple.

On pourra aussi juger des vertus & des usages de cet oxymel simple, par ce que j'en ai dit en parlant des vertus qu'on a attribuées au vinaigre scillitique.

\* *Hydromel vinosum.*

℞ Mellis albi optimi libr. iv. Aquæ pluvialis purissimæ libr. xx. Coque simul igne lento, donec ovum recens injectum supernatet; liquor postea cololo exceptus ad fermentandum in loco modicè calido reponatur usquedum vinosum odorem acquisiverit.

*Hydromel vineux.*

*Prenez quatre livres de beau miel blanc, que vous ferez doucement bouillir dans vingt livres d'eau, jusqu'à ce qu'un œuf frais puisse y surnager; laissez alors refroidir la liqueur & l'entonnez dans un baril que vous placerez dans un lieu modérément chaud, & l'y laisserez fermenter jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuse; vous boucherez ensuite le baril & le mettrez à la cave pour l'usage.]*

On prendra vers l'équinoxe du printemps vingt livres d'eau de pluie & quatre livres de miel de Narbonne, ou du plus blanc & du plus beau qu'on pourra trouver; on les fera cuire doucement ensemble dans une bassine de cuivre étamée en dedans, les écumant de temps en temps jusqu'à ce que le tiers de l'humidité soit consumée, ou pour plus de sûreté, jusqu'à ce qu'un

œuf frais plongé dans cet hydromel le furnage. L'hydromel étant ainsi cuit, & l'ayant laissé rasseoir, on versera dans un petit tonneau de mesure tout ce qu'il y aura de clair, & l'ayant bouché, on l'exposera au soleil, ou bien on le tiendra dans quelque lieu chaud pendant quarante jours, ou jusqu'à ce que tous les bouillons de la fermentation soient passés; alors on remplacera avec d'autre hydromel, ou avec du vin d'Espagne, ce qui aura été consommé par la fermentation & qui manquera au remplissage du tonneau, & l'ayant bien bouché, on le placera à la cave ou en quelque lieu frais, & on ne le mettra en perce que deux ou trois mois après. Par ce moyen on aura un hydromel d'un goût approchant de celui de la malvoisie, & qui étant débarrassé de ses parties terrestres, & exalté par la fermentation, donnera dans la distillation un esprit inflammable pareil à celui du vin.

On prépare quelquefois des breuvages composés avec des décoctions pectorales édulcorées avec de beau miel, écumées, clarifiées & cuites dans une consistance moindre que celle de l'hydromel que je viens de décrire, & qui en portent le nom, à cause que l'eau & le miel sont leur base. Mais on ne prépare ces hydromels que lorsqu'on en a besoin, parce qu'ils se corrompent si on les garde long-temps, faute d'avoir passé par la fermentation & d'avoir été suffisamment cuits.

L'hydromel vineux est un aliment médicamenteux autant utile qu'agréable; il réjouit & fortifie toutes les parties nobles, il est de bonne nourriture, & autant & plus usité de ceux qui se portent bien, que de ceux qui sont malades.

## CHAPITRE XVII.

### *Des Loochs.*

LES Loochs sont des compositions internes, d'une consistance moyenne, entre celle des syrops & celle des électuaires mols, & destinées principalement pour les maladies des poumons. Les Grecs les appellent *Eclegmata*, & les Latins, *Linctus*; mais le nom de *Looch*, quoiqu'Arabe, a été de tout temps le plus usité. On a donné aux loochs une épaisseur plus grande qu'aux syrops, afin que s'attachant au gosier & y séjournant, leur vertu eût le temps de se communiquer aux parties qui en ont besoin, de cuire & digérer la pituite & la rendre en état d'être plus facilement expectorée; arrêter ou épaisir la fluxion lorsqu'elle est trop subtile, & inciser & atténuer les matières lorsqu'elles sont trop épaisses & trop tenaces. Cependant, quoique les loochs soient assez usités, les Apothicaires n'ont pas accoutumé d'en faire provision; ils se contentent de les préparer lorsqu'ils sont ordonnés, parce que la plupart des médicaments qui entrent dans leur composition se trouvent prêts en tout temps, & que leur mélange n'est pas difficile; je donnerai néanmoins la description de ceux qui sont le plus en usage, afin qu'ils puissent servir d'exemple.

\* *Looch sanum reformatum.*

℞ Hordei mundati unc. j. Radicum petasitidis & enulæ campanæ, ana unc. ſ. Passulas