

# [Contre la Gravelle]

## Date:

Publication Format  
Manuscript

Type  
Medicine

Symptoms  
urinary tract stones  
pain

Ingredients  
red-stemmed nettles with slightly red leaves  
white wine (aged)  
juniper

**Source:** Miller Family Fonds - Booklet of Remedies in French

**Institution:** Nova Scotia Archives | **Reference:** MG1 Vol. 693 / No Microfilm Available

## Description

Recipe for a remedy for stones in your urinary tract. "La gravelle" is French for gravel.

## Transcription

Contre la Gravelle.

Prenés des Orties qui ont la tige rouge  
et la feuille aussi un peu rouge, Coupés  
cette tige tout près de terre, coupés la,  
et pilés, la en telle quantité que vous  
en puissiés tirer du jus que la mallade  
prendra le mattin et le soir loin de  
manger, a Chaque prise ½ pinte --  
d'Angleterre, vous pouvés prendre après  
un verre de vin vieux blanc, ou du  
genevre: Dans 3. jours, vous verrés  
la gravelle dans le pot de Chambre  
continués ce remede une 15.<sup>[eme]</sup> de jours,  
et vaqués a vos occupations également,  
mais sans vous exposer ni au froid ni  
a la Chaleur.  
Si vous retombés dans une recidives, reïterés

sans perte de tems la même remède.

#### Translation

##### Against Urinary Tract Stones

Take nettles with a red stem  
and leaves also a bit red, Cut  
this stem close to the earth, cut it,  
and crush it as much as you  
can make juice that the ill person  
takes in the morning and the evening long after  
eating, Every time take a 1/2 pint --  
of English measure, you can take after  
a glass of aged-white wine or  
[juniper](#): In 3 days, you will see  
the stones in the chamber pot  
continue this remedy for 15 days  
and attend to your duties equally,  
but without exposing yourself to the cold or  
to the heat.

If you fall sick again, retake  
without lost time the same remedy

#### Annotations

##### [juniper](#)

A Dutch spirit made from juniper berries known in France as genièvre.

Contre la Gravelle recipe from Early Modern Maritime Recipes: <https://emmr.lib.unb.ca/recipes/543>